

PHILIPS

HD9257

Naudotojo vadovas

TURINYS

Svarbu	3
Įvadas	6
Bendrasis aprašymas	6
Prieš naudodami pirmą kartą	8
Paruošimas naudoti	8
Prietaiso naudojimas	8
Maisto lentelė	8
Kepimas karštu oru	10
Karščio palaikymo režimo pasirinkimas	14
Maisto ruošimas naudojant išankstinį nustatymą	15
Keitimas į kitą išankstinį nustatymą	16
Naminių bulvyčių kepinimas	17
Valymas	18
Valymo lentelė	19
Laikymas	20
Perdirbimas	20
Garantija ir techninė priežiūra	20
Trikčių diagnostika ir šalinimas	20

Svarbu

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

Pavojus

- Nedėkite prietaisu ant arba šalia karštos dujinės viryklės, bet kokio tipo elektrinės viryklės, elektrinių virimo plokščių arba į šildomą orkaitę.
- 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 nemerkite prietaiso į vandenį ar kitą skystį ir neskalaukite 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 įsitinkite, kad šildytuvas yra laisvas ir jame nėra įstrigusio maisto.
- Nenaudokite prietaiso, jei pažeistas kištukas, maitinimo laidas arba pats prietaisas.

Įspėjimas

- Jei pažeistas maitinimo laidas, jį turi pakeisti „Philips“, jos techninės priežiūros centras arba kiti panašios kvalifikacijos specialistai, kad būtų išvengta pavojaus.
- Prietaisą junkite tik į žemintą sieninį el. lizdą. Visada įsitinkite, kad kištukas tinkamai įkištas į sieninį elektros lizdą.
- Šis prietaisas negali būti naudojamas su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Naudojimo metu prieinami paviršiai gali įkaisti.
- Prižiūrėkite vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu.
- Šis prietaisas neskirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus), kurių fiziniai, jutiminiai ar psichiniai gebėjimai yra riboti, arba tiems, kuriems trūksta patirties ir žinių, nebent už jų saugą atsakingas asmuo prižiūri arba nurodo, kaip naudoti prietaisą.
- Valyti ir taisyti prietaiso vaikai be suaugusiųjų priežiūros negali.
- Nestatykite prietaiso prie sienos ar kitų prietaisų. Už prietaiso, iš abiejų prietaiso pusių ir virš prietaiso palikite mažiausiai 10 cm laisvos vietos. Nieko nedėkite ant prietaiso viršaus.
- 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 karštų garų ir oro nuimdami išimdami keptuvą iš prietaiso.
- Niekada į prietaisą nedėkite lengvų produktų ar kepimo popieriaus.



- Bulvių laikymas: temperatūra turi būti tikti laikomų bulvių veislei ir būti aukštesnė nei 6 °C, kad sumažėtų pavojus, jog į paruoštą maistą pateks akrilamido.
- Niekada nepilkite į keptuvą aliejaus.
- Prietaisas yra skirtas naudoti, kai aplinkos temperatūra yra 5–40 °C.
- Prieš įjungdami prietaisą, patikrinkite, ar ant prietaiso nurodyta įtampa atitinka vietinio elektros tinklo įtampą.
- Saugokite maitinimo laidą nuo karštų paviršių.
- Nestatykite prietaiso ant arba šalia lengvai užsidegančių medžiagų, pvz., staltiesės arba užuolaidų.
- Nenaudokite prietaiso kitais tikslais, išskyrus nurodytus šiame vadove, ir naudokite tik originalius „Philips“ priedus.
- Nepalikite prietaiso veikti be priežiūros.
- Naudojant prietaisą ir po naudojimo, keptuvas, krepšelis ir riebalų reduktorius būna karšti, visada elkitės atsargiai.
- Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, kruopščiai nuvalykite dalis, kurios liesis su maistu. Žr. instrukcijas vadove.

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 įsitinkinkite, kad „Airfryer“ viduje esantis maistas iki galo iškepęs.
- Visada įsitinkinkite, kad kontroliuojate „Airfryer“ veikimą.
- Gaminant riebus maistą iš „Airfryer“ gali skliti dūmai.

Elektromagnetiniai laukai (EML)

Šis prietaisas atitinka taikomus standartus ir nuostatas dėl elektromagnetinių laukų poveikio.

Automatinis išsijungimas

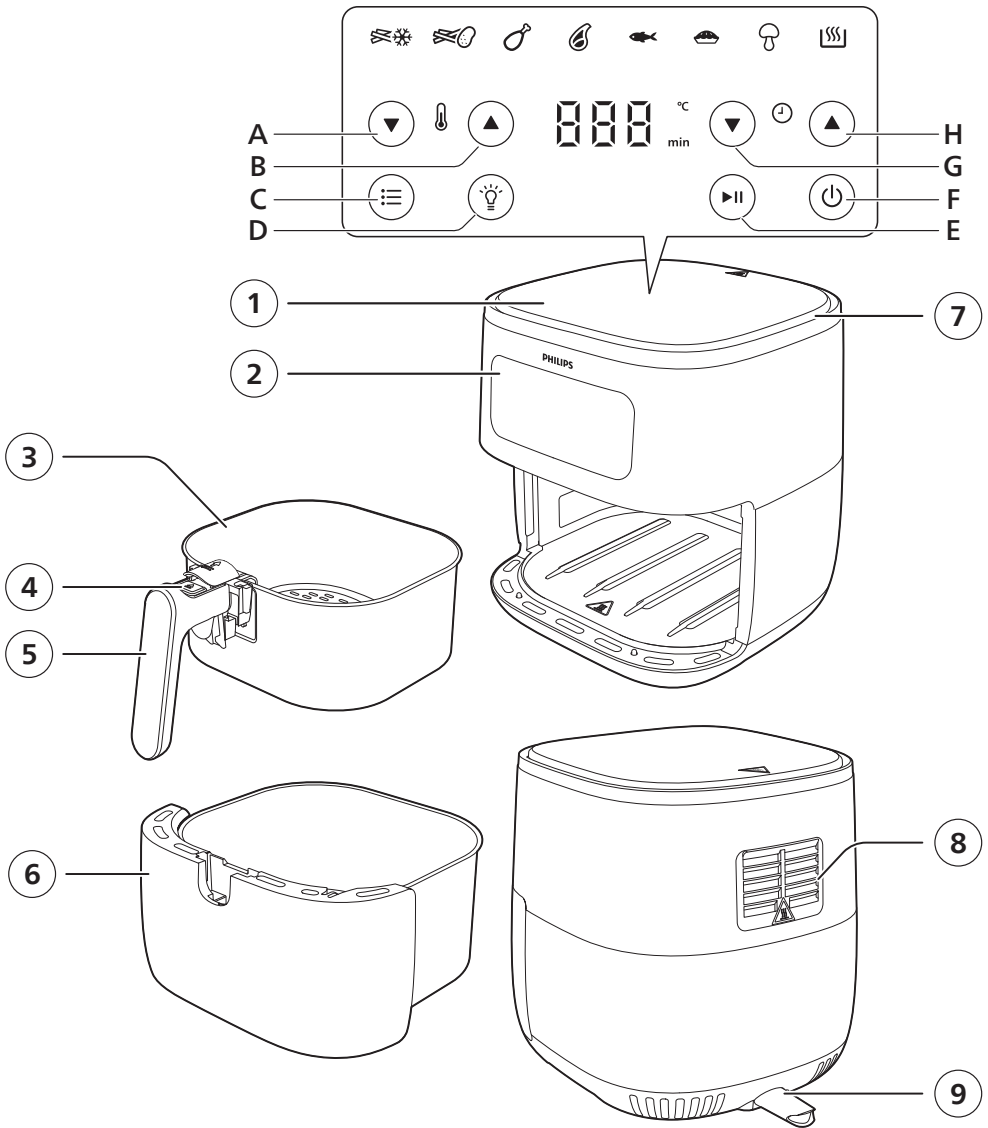
Prietaise įdiegta automatinio išsijungimo funkcija. Jei per 20 min. nepaspausite jokio mygtuko, prietaisas automatiškai išsijungs. Norėdami prietaisą išjungti rankiniu būdu, paspauskite maitinimo įjungimo / išjungimo mygtuką.

Įvadas

Sveikiname įsigijus „Philips“ gaminį ir sveiki atvykę! Norėdami pasinaudoti „Philips“ siūloma pagalba, užregistruokite savo gaminį adresu 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 įkvėpiančių receptų ir gauti daugiau informacijos apie „Airfryer“, apsilankykite 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 Valdymo pultas
 - A Temperatūros mažinimo mygtukas
 - B Temperatūros didinimo mygtukas
 - C Mygtukas Menu (menu)
 - D Apšvietimo mygtukas
 - E Paleidimo / pauzės mygtukas
 - F Įjungimo / išjungimo mygtukas
 - G Trukmės mažinimo mygtukas
 - H Trukmės didinimo mygtukas
- 2 Skaidrus langelis
- 3 Krepšys
- 4 Krepšelio atlaisvinimo mygtukas
- 5 Krepšelio rankena
- 6 Keptuvas
- 7 Oro įleidimas
- 8 Oro angos
- 9 Maitinimo laidas

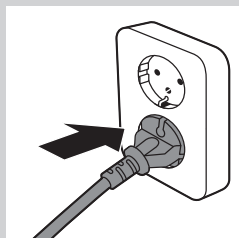


Prieš naudodami pirmą kartą

- 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 daiktai, 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 didesnį 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 in)	200–800 g / 7–28 oz	17–38	180 °C / 350 °F	• Papurtykite, 2–3 kartus pamaišykite
Naminės bulvytės (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 in storio)	200–800 g / 7–28 oz	25–45	180 °C / 350 °F	• Papurtykite, 2–3 kartus pamaišykite
Šaldyti vištienos gabaliukai	200–600 g / 7–21 oz	9–23	200 °C / 400 °F	• Pakratykite, pamaišykite įpusėję gaminti

Produktai	Min.– maks. kiekis	Laikas (min.)	Temperatūra	Pastaba
Šaldyti suktinukai	200–600 g / 7–21 oz	9–23	200 °C / 400 °F	<ul style="list-style-type: none"> Pakratykite, pamaišykite įpusėję gaminti
Mėsainiai (apie 150 g / 5 oz)	1–5 paplotėliai	16–21	200 °C / 400 °F	
Mėsos kepsnys	1000 g / 35 unc.	65–70	150 °C / 300 °F	<ul style="list-style-type: none"> Naudokite kepimo priedą
Mėsos pjausniai be kaulų (apie 150 g / 5 oz)	1–4 pjausniai	15–20	200 °C / 400 °F	<ul style="list-style-type: none"> Pakratykite, pamaišykite įpusėję gaminti
Plonos dešrelės (apie 50 g / 1,8 oz)	2–10 vnt.	11–15	200 °C / 400 °F	<ul style="list-style-type: none"> Pakratykite, pamaišykite įpusėję gaminti
Vištienos kulšėlės (apie 125 g / 4,5 oz)	2–8 vnt.	20–27	180 °C / 350 °F	<ul style="list-style-type: none"> Pakratykite, pamaišykite įpusėję gaminti
Vištienos krūtinėlė (apie 160 g / 6 oz)	1–5 vnt.	15–25	180 °C / 350 °F	
Visa višta	1000 g / 35 oz	60–70	180 °C / 350 °F	
Visa žuvis (apie 300–400 g / 11–14 oz)	1–2 žuvys	20–25	200 °C / 400 °F	
Žuvies filė (apie 200 g / 7 oz)	1–5 (1 sluoksnis)	25–32	160 °C / 325 °F	
Įvairios daržovės (stambiai pjaustytos)	200–800 g / 7–28 oz	14–23	180 °C / 350 °F	<ul style="list-style-type: none"> Gaminimo laiką nustatykite pagal savo skonį Pakratykite, pamaišykite įpusėję gaminti
Keksiukai (apie 50 g / 1,8 oz)	1–9	13–15	180 °C / 350 °F	<ul style="list-style-type: none"> Naudokite keksiukų indelius
Pyragas	500 g / 18 unc.	40–45	160 °C / 325 °F	<ul style="list-style-type: none"> Naudokite pyrago formą
Iš anksto paruošta duona / suktinukai (apie 60 g / 2 oz)	1–6 vnt.	6–8	200 °C / 400 °F	

10 LIETUVIŲ

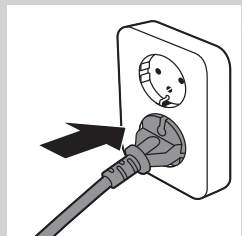
Produktai	Min.– maks. kiekis	Laikas (min.)	Temperatūra	Pastaba
Naminė duona	800 g / 28 oz.	45–55	150 °C / 300 °F	<ul style="list-style-type: none">• Naudokite kepimo priedą• Forma turi būti kiek įmanoma plokštesnė, kad kildama duona neliestų kaitinimo elemento.

Kepimas karštu oru

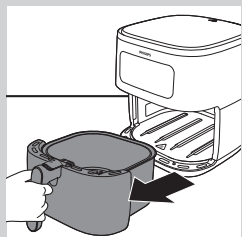


Dėmesio

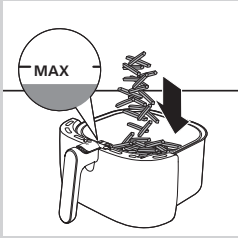
- Tai yra „Airfryer“ prietaisas, kuris veikia naudodamas karštą orą. Nepilkite į keptuvą aliejaus, kepimo ar kito skysčio.
- Nelieskite karštų paviršių. Prietaisą imkite tik už rankenų. Karštą keptuvą imkite virtuvinėmis pirštinėmis.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik namų ūkyje.
- Pirmą kartą naudojamas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

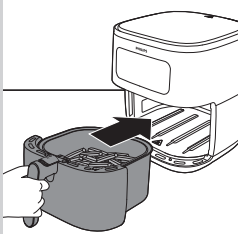


3 Produktus sudėkite į krepšelį.



Pastaba

- Naudojant „Airfryer“ galima paruošti įvairiausių patiekalų. Vadovaukitės maisto lentelėje nurodytų kiekių 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.

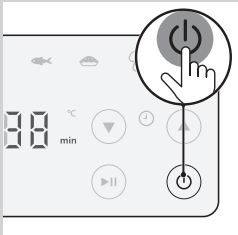


4 Įdėkite keptuvą su krepšeliu atgal į „Airfryer“.



Dėmesio

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



5 Įjunkite prietaisą paspausdami įjungimo / išjungimo mygtuką.

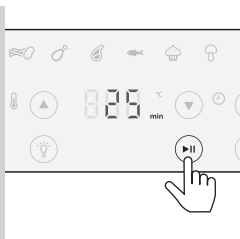


6 Paspauskite temperatūros didinimo arba mažinimo mygtuką, norėdami pasirinkti reikiamą temperatūrą.



7 Spauskite laiko didinimo mygtuką, kad pasirinktumėte reikiamą laiką.

12 LIETUVIŲ



8 Pradėkite maisto ruošimą paspaudę paleidimo / pauzės mygtuką.

Pastaba

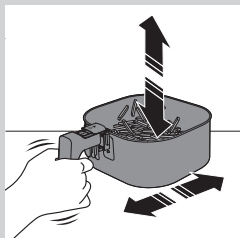
- Gaminant temperatūra ir laikas rodomi pakaitomis.
- Paskutinė gaminimo minutė skaičiuojama atgal sekundėmis.
- Skirtingo maisto rūšims skirtus pagrindinius gaminimo nustatymus rasite maisto lentelėje.
- Pradėjus ruošti maistą, prietaiso viduje esanti lemputė automatiškai išjungiama. Apšvietimas išjungiama po kelių minučių. Ruošdami maistą galite jį vėl įjungti paspausdami apšvietimo mygtuką.

Patarimas

- Jei ruošdami maistą norite pakeisti ruošimo laiką ar temperatūrą, bet kuriuo metu paspauskite atitinkamą didinimo arba mažinimo mygtuką.
- Norėdami sustabdyti gaminimo procesą, paspauskite paleidimo / pauzės mygtuką. Norėdami atnaujinti maisto ruošimą, dar kartą paspauskite paleidimo / pauzės mygtuką, kad procesas būtų tęsiamas.
- Prietaise automatiškai įjungiamas pauzės režimas, jei ištraukiate keptuvą ir krepšelį. Gaminimo procesas tęsiamas, kai į prietaisą vėl įdedamas keptuvas ir krepšelis.

Pastaba

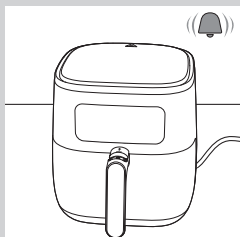
- Jeigu nenustatysite reikiamo gaminimo laiko per 30 min., prietaisas dėl saugumo automatiškai išsijungs.
- Tam tikrus produktus reikia pakratyti arba apversti įpusėjus kepimo laikui (žr. maisto lentelę). Norėdami papurtyti produktus, ištraukite keptuvą su krepšeliu, padėkite juos ant karščiui atsparaus 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.

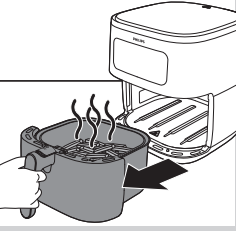


9 Praėjus maisto ruošimo laikui, pasigirsta laikmačio skambutis.

Pastaba

- Galite rankiniu būdu sustabdyti gaminimo procesą. Norėdami tai padaryti, paspauskite paleidimo / pauzės mygtuką.
- Pabaigus ruošti maistą, prietaiso viduje esanti lemputė automatiškai išjungiama.





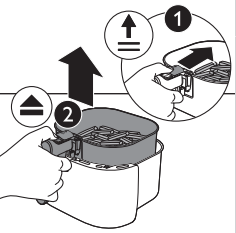
10 Ištraukite keptuvą ir patikrinkite, ar produktai paruošti.

! Dėmesio

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

☰ Pastaba

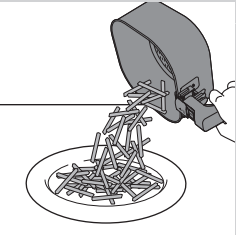
- Jeigu produktai dar neiškepę, paprasčiausiai, laikydami už rankenos, įstumkite keptuvą atgal į „Airfryer“ ir pridėkite keletą papildomų minučių prie nustatyto laiko.



11 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.



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

☰ Pastaba

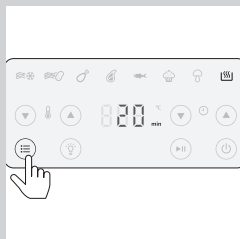
- Norėdami išimti didelius arba trapius produktus, juos iškelkite naudodami žnyples.
- Aliejaus perteklius arba iš produktų išbėgę riebalai surenkami keptuvo dugne.
- Priklausomai nuo kepamų produktų rūšies, gali būti, kad norėsite atsargiai išpilti aliejaus perteklių ar išbėgusius riebalus iš keptuvo 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 orkaitę skirtas pirštines. Įdėkite krepšelį atgal į keptuvą.

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

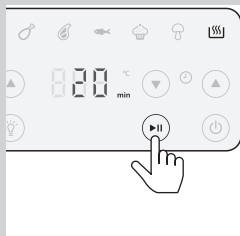
☰ Pastaba

- Norėdami paruošti kitą porciją, kartokite 3–12 veiksmus.

Karščio palaikymo režimo pasirinkimas



- 1 Spauskite meniu mygtuką taip dažnai, kaip mirksi karščio palaikymo piktograma.



- 2 Paspauskite paleidimo / pauzės mygtuką, kad įjungtumėte karščio palaikymo režimą.

Pastaba

- Karščio palaikymo laikmatis nustatytas 30 min. Norėdami pakeisti karščio palaikymo laiką (1–60 min.), paspauskite laiko didinimo arba mažinimo mygtuką. Laikas bus patvirtintas automatiškai.
- Veikiant karščio palaikymo režimu, temperatūros keisti negalima.

- 3 Norėdami pristabdyti karščio palaikymo režimą, paspauskite paleidimo / pauzės mygtuką. Norėdami tęsti karščio palaikymo režimą, dar kartą paspauskite paleidimo / pauzės mygtuką.

- 4 Norėdami išeiti iš karščio palaikymo režimo, paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką.

Patarimas

- Jei veikiant karščio palaikymo režimu, maistas, pvz., gruzdintos bulvytės, praranda traškumą, sutrumpinkite karščio palaikymo trukmę anksčiau išjungdami prietaisą arba pakepkite jį 2–3 min. 180 °C / 350 °F temperatūroje.

Pastaba

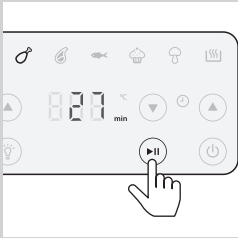
- Veikiant karščio palaikymo režimu, prietaise esantis ventiliatorius ir šildytuvas kartkartėmis įsijungia.
- Karščio palaikymo režimas skirtas išlaikyti maisto šilumai iškart jį pagaminus „AirFryer“ prietaise. Jis neskirtas pašildyti.

Maisto ruošimas naudojant išankstinį nustatymą



1 Atlikite 1–5 veiksmus, aprašytus skyriuje „Kepimas karštu oru“.

2 Paspauskite meniu mygtuką. Mirksi sušaldytų užkandžių piktograma. Spauskite meniu mygtuką taip dažnai, kaip mirksi reikalingas išankstinis nustatymas.





3 Pradėkite ruošti maistą paspausdami paleidimo / pauzės mygtuką.









Pastaba

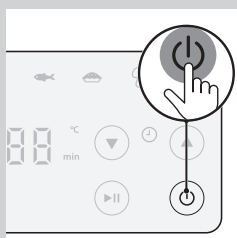
- Toliau pateiktoje lentelėje rasite daugiau informacijos apie išankstinius nustatymus.

Išankstinis nustatymas	Išankstinio nustatymo trukmė (min.)	Iš anksto nustatyta temperatūra	Svoris (maks.)	Informacija
 Šaldyti užkandžiai su bulvėmis	38	180 °C / 350 °F	800 g / 28 oz	<ul style="list-style-type: none"> • Šaldyti užkandžiai su bulvėmis, pvz., šaldytos bulvytės, bulvių skiltelės, vaflinės bulvytės ir kt. • Papurtykite, 2–3 kartus pamaišykite
 Šviežios bulvytės	45	180 °C / 350 °F	800 g / 28 oz	<ul style="list-style-type: none"> • Naudokite miltingas bulves • 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 storio • Pamišykite 30 min. vandenyje, nusausinkite, tuomet įpilkite nuo ¼ iki 1 valgomojo šaukšto aliejaus • Papurtykite, 2–3 kartus pamaišykite

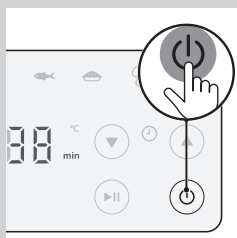
16 LIETUVIŲ

Išankstinis nustatymas	Išankstinio nustatymo trukmė (min.)	Iš anksto nustatyta temperatūra	Svoris (maks.)	Informacija
 Vištienos kulšėlės	27	180 °C / 350 °F	1000 g / 35 oz	<ul style="list-style-type: none"> Iki 8 vištienos blauzdelių Pakratykite, pamaišykite įpusėję gaminti
 Visa žuvis apie 300 g / 11 oz	25	200 °C / 400 °F	600 g / 21 oz	
 Pyragas	45	160 °C / 325 °F	500 g / 18 unc.	<ul style="list-style-type: none"> Naudokite XL kepimo priedą (199 x 189 x 80 mm)
 Mėsos pjausniai	25	200 °C / 400 °F	600 g / 21 oz	<ul style="list-style-type: none"> Iki 4 mėsos pjausnių be kaulų
 Įvairios daržovės	23	180 °C / 350 °F	800 g / 28 oz	<ul style="list-style-type: none"> Stambiai pjaustytos Naudokite XL kepimo priedą
 Karščio palaikymas	30	80 °C / 175 °F	N/A	<ul style="list-style-type: none"> Negalima reguliuoti temperatūros

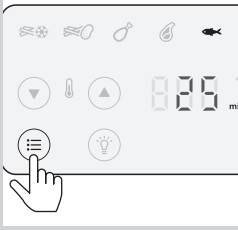
Keitimas į kitą išankstinį nustatymą



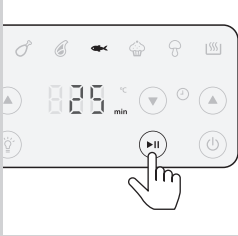
- 1 Ruošdami maistą trumpai spauskite įjungimo / išjungimo mygtuką, kad sustabdytumėte maisto ruošimą. Tada prietaisas veikia budėjimo režimu.



- 2 Norėdami įjungti prietaisą, spauskite įjungimo / išjungimo mygtuką.



- 3** Spauskite meniu mygtuką taip dažnai, kaip mirksi reikalingas išankstinis nustatymas.



- 4** Pradėkite maisto ruošimą paspaudę paleidimo / pausės mygtuką.



Patarimas

- Norėdami pakeisti į rankinį režimą, kai veikia išankstinis nustatymas, kelis kartus spauskite meniu mygtuką, kol įjungsite rankinį režimą.

Naminių bulvyčių kepimas

Namuose ruošų bulvyčių kepimas „Airfryer“

- Pasirinkite bulves, tinkančias gruzdinti, pvz., šviežias, (šiek tiek miltingas bulves.
- Kad būtų vienodos, geriausia bulvytes gruzdinti porcijomis iki 800 g / 28 unc. Didesnės bulvytės nebus tokios traškios kaip mažesnės.

- 1** Nuskusite bulves ir supjaustykite lazdelėmis (10 x 10 mm / 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

Įspėjimas

- 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 ir nuo skaidraus langelio kiekvieną kartą panaudoję prietaisą.

- 1 Norėdami išjungti prietaisą, paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką, ištraukite kištuką iš sieninio lizdo ir leiskite prietaisui 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 guminiu kamščiu į indaplovę. Prieš valydami neištraukite guminio kamščio.

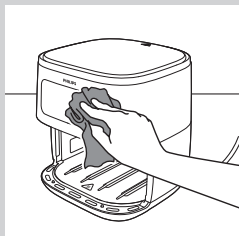
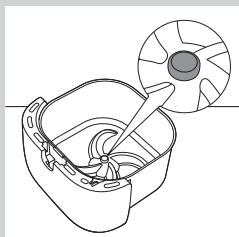
Patarimas

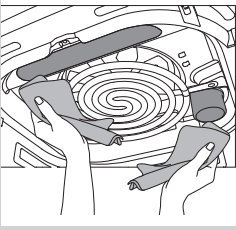
- Jei ant keptuvo ar krepšelio yra prikibusių maisto likučių, galite juos 10–15 min. pamirkyti karštame vandenyje su indų plovimo skysčiu. Pamirkus atsilaisvina maisto likučiai ir juos lengviau nuvalyti. Būtina naudoti indų plovimo skystį, kuris skaido riebalus. Jei ant keptuvo ar krepšelio yra riebalų 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 šepetčių arba šepetėlių su kietais šereliais, nes taip galite pažeisti kaitinimo elemento dangą.

- 4 Prietaiso išorę nuvalykite drėgna šluoste.

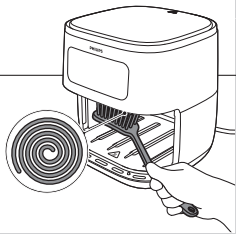
Pastaba

- Įsitinkinkite, kad ant valdymo skydelio neliko drėgmės. Nuvalę valdymo skydelį, nusauskite jį šluoste.

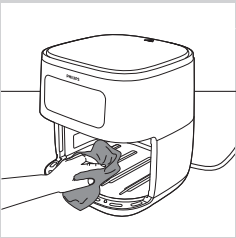




- 5 Kaskart panaudotam prietaisui atvėsus, nuvalykite skaidraus langelio vidinę pusę ir lempą drėgnu skudurėliu.










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



- 7 Išplaukite prietaiso vidų karštu vandeniu ir nešiuurkščia kempine.

Valymo lentelė

				
	✓	✓	✗	✓
	✓	✓	✗	✓
	✗	✗	✗	✓

Laikymas

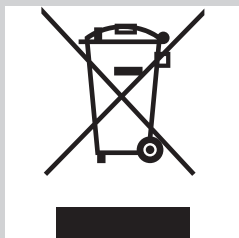
- 1 Prietaisą išjunkite iš elektros tinklo ir palikite atvėsti.
- 2 Prieš padėdami prietaisą įsitikinkite, kad visos dalys yra švarios ir sausos.



Pastaba

- Nešdami „Airfryer“ laikykite jį horizontaliai. Įsitikinkite, kad laikote prietaiso priekyje esantį keptuvą, nes netyčia 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).
- Laikytės 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 techninė priežiūra

„Versuni“ šiam gaminiui teikia dvejų metų garantiją nuo įsigijimo datos. Ši garantija negalioja, jei defektas atsiranda dėl netinkamo naudojimo ar prastos priežiūros. Mūsų garantija neturi įtakos jūsų, kaip kliento, įstatyminėms teisėms. Norėdami sužinoti daugiau informacijos arba pasinaudoti garantija, apsilankykite mūsų svetainėje www.philips.com/support.

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, 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:  Jei saugositės šių vietų ir jų neliesite, naudojimas 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 kaip 17 psl., laikykitės šiame naudotojo vadove pateiktų instrukcijų.
	Tam tikrų tipų produktus reikia pakratyti, kai įpusėja jų kepimo laikas.	Norėdami paruošti namines bulvytes kaip 17 psl., laikykitės šiame naudotojo vadove 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.
„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 gamimą.

22 LIETUVIŲ

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
	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 nusausinkite.
„AirFryer“ ekrane rodoma „E1“.	Prietaisas yra sulūžęs / sugedęs.	Skambinkite į „Philips“ techninės priežiūros karštąją liniją arba kreipkitės į savo šalies klientų aptarnavimo centrą.
	„AirFryer“ gali būti laikomas per šaltoje vietoje.	Jei prietaisas buvo laikomas žemoje aplinkos temperatūroje, bent 15 min. leiskite jam pastovėti kambario temperatūroje ir tik tuomet prijunkite prie elektros lizdo. Jei ekrane toliau rodoma „E1“, kreipkitės į „Philips“ aptarnavimo karštąją liniją arba į savo šalies klientų aptarnavimo centrą.



„PHILIPS” ir „PHILIPS” skydo emblema yra registruotieji „Koninklijke Philips N.V.” prekių ženklai. Jie yra naudojami pagal licenciją.

Šią prekę pagamino ir už jos pardavimą atsakomybę prisiima „Versuni Holding B.V.”. „Versuni Holding B.V.” yra šio gaminio garantijos teikėjas.

2023 © Versuni Holding B.V.