

**PHILIPS**

HD986X, HD987X

# Lietotāja rokasgrāmata

## SATURA RĀDĪTĀJS

Svarīgi	3
Ievads	8
Vispārīgs apraksts	8
Pirms pirmās lietošanas reizes	9
Sagatavošana lietošanai	9
Noņemamās sieta apakšdaļas un tauku apjoma samazinātāja ievietošana	9
Tabula ēdienu pagatavošanas manuālai laika/ temperatūras iestatīšanai	10
Ierīces lietošana	12
Cepšana ar karsto gaisu	12
Tabula ēdienu pagatavošanai ar Smart Chef programmām	16
Ēdienu gatavošana ar Smart Chef programmām	18
Mājās gatavotī frit kartupeļi	19
Siltuma uzturēšanas režīma izvēle	20
Saglabājiet mīļāko iestatījumu	21
Tīrišana	23
Tīrišanas tabula	25
Uzglabāšana	25
Otrreizējā pārstrāde	25
Garantija un atbalsts	26
Traucējummeklēšana	26

## Svarīgi

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

### Bīstami!

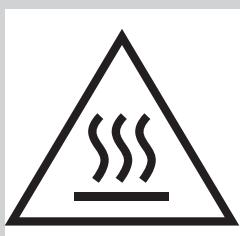
- Cepšanai paredzētās sastāvdaļas vienmēr ievietojiet grozā, lai tās nesaskartos ar sildelementiem.
- Nenosprostojet gaisa ieplūdes un izplūdes atveres, kad ierīce darbojas.
- Nepiepildiet pannu ar eļļu, jo tas ir ugunsbīstami.
- Nekad neiegremdējiet ierīci ūdenī vai kādā citā šķidrumā, un neskalojiet 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.

### Brīdinājums!

- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai uz tās norādītais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājā.
- Neizmantojet ierīci, ja ir bojāta tās kontaktdakša, elektīras vads vai pati ierīce.
- Ja elektīras vads ir bojāts, lai izvairītos no bīstamām situācijām, jums tas jānomaina Philips pilnvarotā servisa centrā vai pie līdzīgi kvalificētam personām.
- Šo ierīci var izmantot bērni vecumā no 8 gadiem un personas ar ierobežotām

fiziskajām, sensorajām vai garīgajām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja tiek nodrošināta uzraudzība vai norādījumi par drošu ierīces lietošanu un panākta izpratne par iespējamo bīstamību. Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci. Ierīces tīrišanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, ja vien tie nav vecāki par 8 gadiem un netiek uzraudzīti.

- Novietojiet ierīci un tās strāvas vadu vietā, kur tai nevar pieklūt par 8 gadiem jaunāki bērni.
- Neglabājiet elektrības vadu tuvu karstām virsmām.
- Pievienojiet ierīci tikai iezemētai elektrotīkla sienas kontaktrozetei. Vienmēr pārliecinieties, vai kontaktdakša ir stingri ievietota sienas kontaktrozetē.
- Šī ierīce nav paredzēta darbināšanai ar ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Nenovietojiet ierīci pret sienu vai citām ierīcēm. Aizmugurē, sānos un virs ierīces atstājiet vismaz 10 cm brīvas vietas. Nenovietojiet nekādus priekšmetus uz ierīces.
- Izmantojiet ierīci tikai tiem nolūkiem, kas aprakstīti šajā lietotāja rokasgrāmatā.
- Cepšanas ar karsto gaisu laikā pa gaisa izplūdes atverēm izplūst karsts tvaiks. Turiet rokas un seju drošā attālumā no tvaika un gaisa izplūdes atverēm. Piesargieties no karstā tvaika un gaisa, kad noņemat pannu no ierīces.
- Ierīcei darbojoties, saskares virsmas var sakarst.



- Panna, grozs un piederumi Airfryer ieřīces iekšpusē lietošanas laikā sakarst. Uzmanieties, kad ar tiem rīkojaties.
- Nenovietojiet ieřīci uz karstas gāzes plīts vai blakus tai vai uz jebkura veida elektriskās plīts un elektriskās plīts virsmas, kā arī karstā cepeškrāsnī.
- Nekādā gadījumā ieřīcē neizmantojiet vieglas sastāvdaļas vai cepampapīru.
- Nenovietojiet ieřīci uz viegli uzliesmojošiem materiāliem vai to tuvumā, piemēram, uz galdauta vai aizkaru tuvumā.
- Neatstājiet ieslēgtu ieřīci bez uzraudzības.
- Nekavējoties atvienojiet ieřīci, ja no ieřīces plūst tumši dūmi. Pirms izņemmat pannu no ieřīces, pagaidiet, kamēr no tās vairs neplūst dūmi.
- Kartupeļu glabāšana: temperatūrai jābūt atbilstošai kartupeļu šķirnei, un tai jābūt virs 6 °C, lai samazinātu akrilamīda iedarbības risku iepriekš sagatavotajā pārtikā.
- Neieslēdziet ieřīci un nepieskarieties vadības panelim ar slapjām rokām.

### **ievērībai**

- ieřīce ir paredzēta tikai parastai lietošanai mājās. Tā nav paredzēta lietošanai veikalu darbinieku virtuvēs, birojos, fermās vai citās darba telpās. Tāpat tā nav paredzēta izmantošanai klientiem viesnīcās, motelos, pansijās un citās apmešanās vietās.
- Vienmēr nododiet ieřīci Philips autorizētam servisa centram, ja nepieciešama apskate vai remonts. Nemēģiniet patstāvīgi labot ieřīci, jo citādi garantija klūs nederīga.

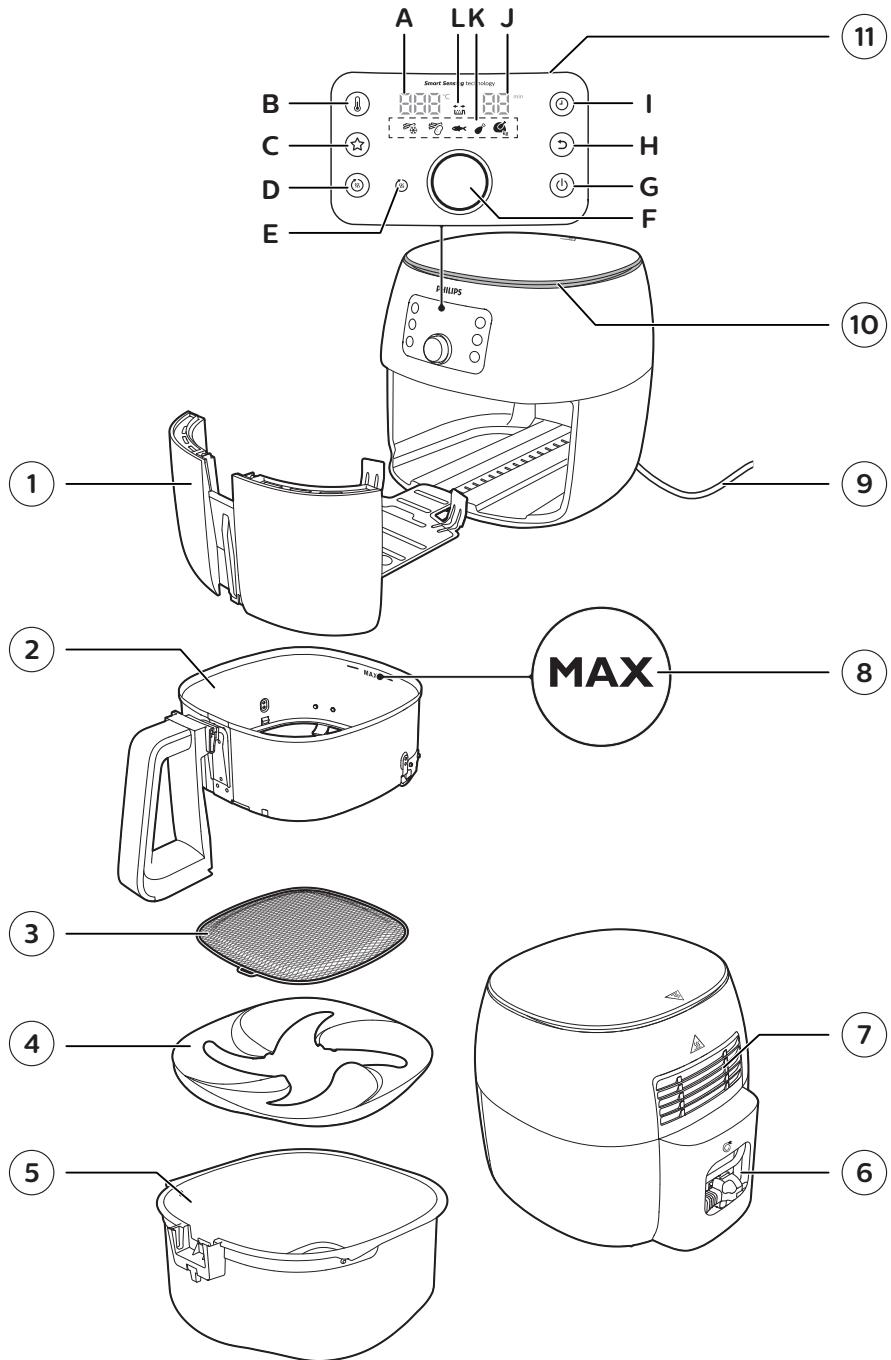
- Ja ierīce tiek izmantota neatbilstoši vai profesionālā/pusprofesionālā nolūkā, vai arī ja tā netiek izmantota atbilstoši lietotāja rokasgrāmatā sniegtajām instrukcijām, garantija zaudē spēku, un Philips neuzņemsies atbildību par iespējamiem bojājumiem.
- Vienmēr novietojiet un lietojiet ierīci tikai uz sausas, stabilas un horizontālas virsmas.
- Pēc lietošanas vienmēr atvienojiet ierīci no sienas kontaktligzdas.
- Ľaujiet ierīcei atdzist apmēram 30 minūtes, pirms to pārvietojat vai tīrāt.
- Gatavojiet sastāvdaļas, līdz tās klūst 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.

### **Elektromagnētiskie lauki (EMF)**

Šī Philips ierīce atbilst visiem piemērojamiem standartiem un noteikumiem, kas attiecas uz elektromagnētisko lauku iedarbību.

### **Automātiska izslēgšanās**

Šī ierīce ir aprīkota ar automātiskas izslēgšanās funkciju. Kad taimēr iestatītais laiks ir pagājis, ierīce automātiski izslēgsies. Ja 30 minūšu laikā nenospiežat 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](http://www.philips.com/welcome). Izmantojot Philips Airfryer, tagad varat baudīt perfekti pagatavotu ceptu ēdienu — kraukšķigu no ārpuses un mīkstu iekšpusē —, fritējiet, grilējiet, apgrauzdējiet un cepiet, 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](http://www.philips.com/kitchen) vai lejupielādējiet bezmaksas NutriU lietotni\* sistēmai IOS® vai Android™.

\* NutriU lietotne var nebūt pieejama jūsu mītnes valstī. Šajā gadījumā, lūdzu, lejupielādējiet lietotni Airfryer.

## Vispārīgs apraksts

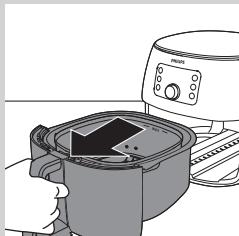
- 1** Atvilktnē
- 2** Grozs ar noņemamu sieta apakšdaļu
- 3** Noņemama sieta apakšdaļa
- 4** Tauku apjoma samazinātājs
- 5** Panna
- 6** Vada glabāšanas nodalījums
- 7** Gaisa izplūdes atveres
- 8** MAX rādījums
- 9** Strāvas padeves vads
- 10** Gaisa ieplūde
- 11** Vadības panelis
  - A Temperatūras rādījums
  - B Temperatūras poga
  - C Izlases poga
  - D Siltuma uzturēšanas poga
  - E Siltuma uzturēšanas indikators
  - F QuickControl kontroles ripa
  - G Ieslēgšanas/izslēgšanas poga
  - H Atgriešanās poga
  - I Taimera poga
  - J Laika indikators
  - K Smart Chef programmas: saldēti kartupeļi / mājās gatavoti kartupeļi / veselas zivis / vistas stilbiņi / vesela vista
  - L Sakratīšanas indikators

## Pirms pirmās lietošanas reizes

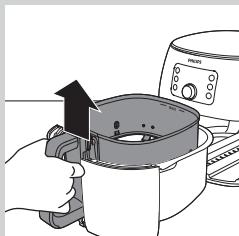
- 1 Noņemiet visu iepakojuma materiālu.
- 2 Noņemiet no ierīces visas uzlīmes vai etiketes (ja tādas ir).
- 3 Rūpīgi notīriet ierīci pirms sākotnējās lietošanas reizes, kā norādīts sadalā par tīrišanu.

## Sagatavošana lietošanai

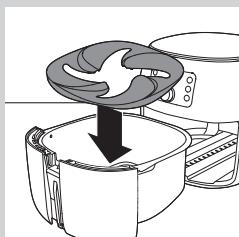
Noņemamās sieta apakšdaļas un tauku apjoma samazinātāja ievietošana



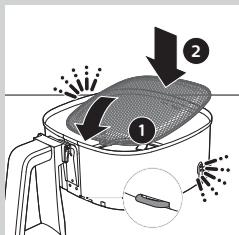
- 1 Atveriet atvilktni, velkot aiz roktura.



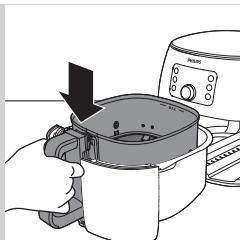
- 2 Izņemiet grozu, paceļot aiz roktura.



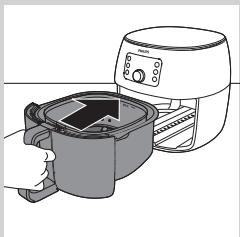
- 3 Ievietojiet pannā tauku apjoma samazinātāju.



- 4 Ievietojiet noņemamo sieta apakšdaļu atverē groza apakšdaļas labajā pusē. Spiediet sieta apakšdaļu uz leju, līdz tā fiksējas savā pozīcijā (klikšķis abās pusēs).



## 5 Levietojiet grozu pannā.



## 6 Levietojiet pannu atpakaļ Airfryer atvilktnē, turot aiz roktura.



### Piezīme

- Nekādā gadījumā nelietojiet pannu bez tajā esoša tauku apjoma samazinātāja vai groza.

## Tabula ēdienu pagatavošanas manuālai laika/ temperatūras iestatīšanai

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



### Piezīme

- Nemiet 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 ēdienā daudzumu (piemēram, kartupeļus, garneles, stilbiņus, saldētas uzkodas), groza sastāvdaļas sakrata, apgriež vai samaisa 2–3 reizes, lai ēdiens pagatavotos vienmērīgi.

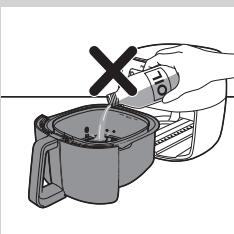
Sastāvdaļas	Min.–maks. daudzums	Laiks (min.)	Temperatūra	Piezīme
Mājas cepti kartupeļi (12 x 12 mm / 0,5 x 0,5 collas)	200–1400 g 7–49 unces	18–35	180 °C / 350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mērcējiet 30 minūtes aukstā ūdenī vai 3 minūtes siltā ūdenī (40 °C / 104 °F), nosusiniet un pēc tam pievienojet 1 ēdamk. eļļas uz 500 g / 18 uncēm.</li> <li>Gatavošanas procesā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet</li> </ul>
Mājas gatavotas kartupeļu daivīnas	200–1400 g 7–49 unces	20–42	180 °C / 350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Iemērciet ūdenī uz 30 minūtēm, nosusiniet, tad pievienojet no 1/4 līdz 1 ēdamk. eļļas.</li> <li>Gatavošanas procesā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet</li> </ul>

Sastāvdaļas	Min.–maks. daudzums	Laiks (min.)	Temperatūra	Piezīme
Saldētas uzkodas (vistas gaļas gabaliņi)	80–1300 g / 3–46 unces (6–50 gab.)	7–18	180 °C / 350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gatavi, kad zeltaini dzelteni un kraukšķīgi no ārpuses.</li> <li>Gatavošanas procesā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet</li> </ul>
Saldētas uzkodas (mazie dārzenē rullīši ap 20 g / 0,7 uncēm)	100–600 g / 4–21 unces (5–30 gab.)	14–16	180 °C / 350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gatavi, kad zeltaini dzelteni un kraukšķīgi no ārpuses.</li> <li>Gatavošanas procesā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet</li> </ul>
Vistas fileja Aptuveni 160 g/6 unces	1–5 gab.	18–22	180 °C / 350 °F	
Vistu pirkstiņi rīvmaizē	3–12 gab. (1 kārta)	10–15	180 °C / 350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pievienojiet rīvmaizei eļļu. Gatavi, kad zeltaini dzelteni.</li> </ul>
Vistas spārnīņi Aptuveni 100 g/3,5 unces	2–8 gab. (1 kārta)	14–18	180 °C / 350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gatavošanas procesā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet</li> </ul>
Gaļas karbonādes bez kaula Aptuveni 150 g/6 unces	1–5 karbonādes	10–13	200 °C / 400 °F	
Hamburgers Aptuveni 150 g/6 unces (diametrā 10 cm/4 collas)	1–4 maizītes	10–15	200 °C / 400 °F	
Sardeles Aptuveni 100 g/3,5 unces (diametrā 4 cm/1,6 collas)	1–6 gab. (1 kārta)	12–15	200 °C / 400 °F	
Desiņas Aptuveni 70 g/2,5 unces (diametrā 2 cm/0,8 collas)	1–7 gab.	9–12	200 °C / 400 °F	
Cūkgaļas fileja	500–1000 g / 18– 35 unces	40–60	180 °C / 350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pirms sagriešanas ļaujiet tai iestāvēties 5 minūtes.</li> </ul>
Zivju filejas gabaliņi Aptuveni 120 g/4,2 unces	1–3 (1 kārta)	9–20	160 °C / 325 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lai izvairītos no piekepšanas, novietojiet ādas pusī uz apakšu un pievienojiet nedaudz eļļas.</li> </ul>
Gliemenes Aptuveni 25–30 g / 0,9–1 unce	200–1500 g / 7–53 unces	10–25	200 °C / 400 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gatavošanas procesā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet</li> </ul>
Kūka	500 g / 18 unces	28	180 °C / 350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Izmantojiet kēksu pannu.</li> </ul>

Sastāvdaļas	Min.–maks. daudzums	Laiks (min.)	Temperatūra	Piezīme
Kēksi Aptuveni 50 g / 1,8 unces	1–9	12 –14	180 °C / 350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Izmantojiet karstumizturīgus silikona kēksu trauciņus.</li> </ul>
Kišs (diametrs 21 cm / 8,3 collas)	1	15	180 °C / 350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Izmantojiet cepšanas veidni vai paplāti.</li> </ul>
Iepriekš sagatavotas tostermaizes / bulciņas	1–6	6–7	180 °C / 350 °F	
Svaiga maize	700 g / 25 unces	38	160 °C / 325 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Formai jābūt pēc iespējas plakanai, lai izvairītos no tā, ka maize uzpūšoties saskaras uz sildelementu.</li> </ul>
Svaigas maizītes Aptuveni 80 g / 2,8 unces	1–6 gab.	18–20	160 °C / 325 °F	
Kastaņi	200–2000 g / 7–70 unces	15–30	200 °C / 400 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gatavošanas procesā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet</li> </ul>
Dārzeni sautējums (rupji sriegzeti dārzeni)	300–800 g / 11–28 unces	10–20	200 °C / 400 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gatavošanas laiku iestatiet pēc savas gaumes.</li> <li>Gatavošanas procesā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet</li> </ul>

## Ierīces lietošana

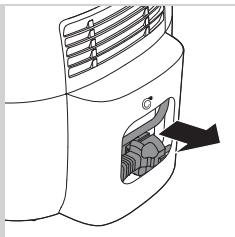
### Cepšana ar karstu gaisu



#### ! levērībai

- 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 un tauku apjoma samazinātāju, lietojiet karstumizturīgus virtuves cimdos.
- Ierīce ir paredzēta tikai mājas lietošanai.
- Lietojet ierīci pirmo reizi, tā var izdalīt dūmus. Tas ir normāli.
- Ierīci nav nepieciešams iepriekš uzildīt.

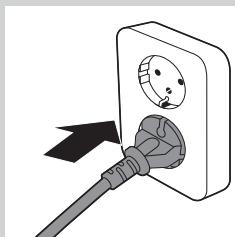
- Novietojiet ierīci uz stabilas, horizontālas, līdzdenas un siltumizturīgas virsmas. Pārliecinieties, vai atvilktni var pilnībā atvērt.



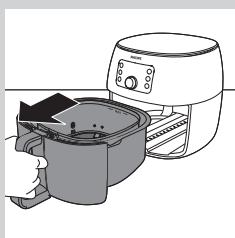
### Piezīme

- Nenovietojiet neko uz ierīces vai tās sānos. Tas var traucēt gaisa plūsmu un ietekmēt gatavošanas rezultātu.

**2 Izvelciet elektrības vadu no vada glabāšanas nodalījuma ierīces aizmugurē.**



**3 Iespraudiet kontaktdakšu sienas ligzdā.**



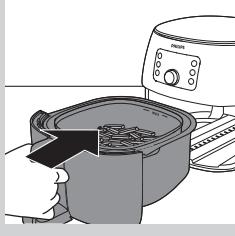
**4 Atveriet atvilktni, velkot aiz roktura.**



**5 Ielieciēt produktus grozā.**

### Piezīme

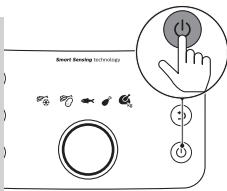
- Airfryer var pagatavot lielu produktu klāstu. Skatiet pārtikas tabulu, lai uzzinātu pareizu daudzumu un aptuveno gatavošanas laiku.
- Nepārsniedziet pārtikas tabulā norādīto daudzumu un nepārpildiet grozu virs MAX atzīmes, jo tas var ietekmēt rezultātu.
- Ja vēlāk vienlaikus pagatavot vairākus produktus,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



**6 Ievietojiet pannu atpakaļ Airfryer atvilktnē, turot aiz roktura.**

### Ievērībai

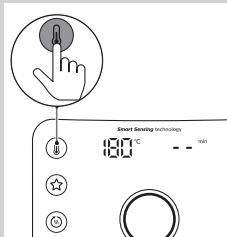
- Nekādā gadījumā nelietojiet pannu bez tajā esošā tauku apjoma samazinātāja vai groza. Ja jūs uzkarsējat ierīci bez iekšā esoša groza, atvilktnes atvēšanai izmantojiet virtuves cimdus. Atvilktnes malas un iekšpusē klūst ļoti karstas.
- Lietošanas laikā un kādu laiku pēc tā nepieskarieties pannai, tauku apjoma samazinātājam vai grozam, jo tie sakarst.



**7** Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu ①, lai ieslēgtu ierīci.

#### Piezīme

- Lai sāktu strādāt ar Smart Chef programmām, skatiet nodaļu "Ēdienu gatavošana ar Smart Chef programmām".

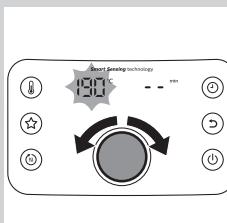


**8** Nospiediet temperatūras regulēšanas pogu ②.

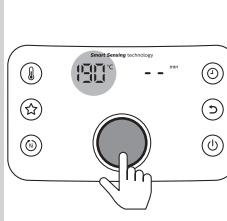
↳ Temperatūras indikators mirgo ekrānā.

#### Piezīme

- Ja vispirms nospiedīs taimera pogu ③, ierīce sāks gatavot tūlīt pēc tam, kad būs apstiprināts gatavošanas laiks.

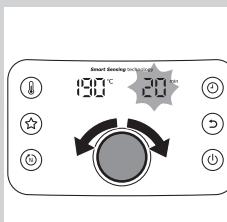


**9** Pagrieziet QuickControl kontroles rīpu, lai izvēlētos vēlamo gatavošanas temperatūru.



**10** Nospiediet QuickControl kontroles rīpu, lai apstiprinātu izvēlēto gatavošanas temperatūru.

↳ Pēc temperatūras apstiprināšanas ekrānā sāk mirgot laika indikators.



**11** Pagrieziet QuickControl kontroles rīpu, lai izvēlētos vēlamo gatavošanas laiku.

#### Piezīme

- Nospiežot izlases pogu ⑤, šī vāršanas temperatūra un laiks tiks saglabāts kā iecienītākie gatavošanas iestatījumi. Visi iepriekš saglabātie iestatījumi tiks pārrakstīti. Plašāku informāciju skatiet nodaļā "Saglabājet mīlāko iestatījumu".
- Dažādu ēdienu veidu manuālos laika/temperatūras iestatījumus skatiet ēdienu pagatavošanas tabulā.



**12** Nospiediet QuickControl kontroles ripu, lai apstiprinātu izvēlēto gatavošanas laiku.

**13** Pēc gatavošanas laika apstiprināšanas ierīce sāk gatavot.



### Padoms

- Lai apturētu gatavošanas procesu, nospiediet QuickControl kontroles ripu. Lai atsāktu gatavošanas procesu, vēlreiz nospiediet QuickControl kontroles ripu.
- Lai gatavošanas laikā mainītu gatavošanas temperatūru vai laiku, atkārtojiet 8.-10. darbību.
- Lai atceltu notiekošo procesu un atgrieztos galvenajā izvēlnē, nospiediet atgriešanās pogu (⌚).

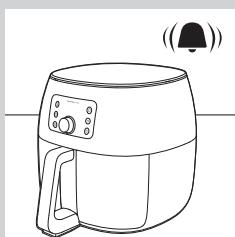


### Piezīme

- Ja 30 minūšu laikā netiek iestatīts nepieciešamais gatavošanas laiks, drošības apsvērumu dēļ ierīce automātiski izslēdzas.
- Ja kā laika indikators ir izvēlēts “- -”, ierīce pārslēdzas iepriekšējas uzsildīšanas režīmā.
- Daži produkti ir jāsakrata vai jāapgriež gatavošanas laikā (skatiet pārtikas tabulu). Lai sakratītu sastāvdaļas, nospiediet QuickControl kontroles ripu, lai apturētu ēdienu gatavošanu, atveriet atvilktni, izceliet grozu no pannas un sakratīt to vīrs izlietnes. Pēc tam iebīdīt pannu ar grozu atpakaļ ierīcē un nospiediet QuickControl kontroles ripu, lai atsāktu gatavot.
- Ja iestatāt taimeri uz pusī no gatavošanas laika, kad atskan taimera zvans, pienācis laiks sakratīt vai pagriezt produktus. Atestatiet taimeri uz attikušo gatavošanas laiku.



**14** Kad atskan taimera zvans, iestatītais gatavošanas laiks ir beidzies.

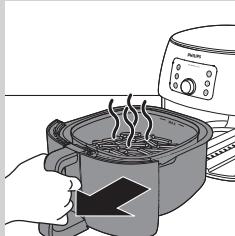


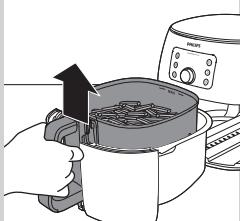
**15** Atveriet atvilktni, Pavelkot rokturi, un pārbaudiet, vai sastāvdaļas ir gatas.



### Piezīme

- Ja sastāvdaļas vēl nav gatas, stumjot aiz roktura, vienkārši iebīdīt atvilktni atpakaļ Airfryer ierīcē, un iestatītajam laikam pievienojiet vēl dažas minūtes.

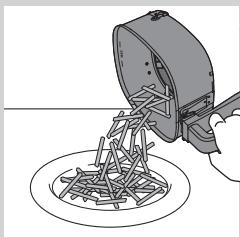




**16** Lai izņemtu nelielas sastāvdaļas (piem., fritētus kartupeļus), izceliet grozu no pannas, turot aiz roktura.

### ! Levēribai

- Pēc gatavošanas procesa beigām panna, tauku apjoma samazinātājs, grozs, iekšējais korpus un sastāvdaļas ir sakarsušas. Atkarībā no Airfryer ievietoto produktu veida no pannas var izplūst tvaiks.



**17** Iztukšojet groza saturu bļodā vai uz šķīvja. Vienmēr izņemiet grozu no pannas, lai iztukšotu saturu, jo trauka apakšā var būt sakrājusies karsta ēļa.

### ■ Piezīme

- Lai noņemtu lielus vai trauslus produktus, izmantojet standžīnas, lai izceltu produktus.
- Liekā ēļu vai tauki no sastāvdalām tiek savākti pannas apakšā zem tauku apjoma samazinātāja.
- Atkarībā no gatavojamo sastāvdalu veida, iespējams, vēlēsieties pēc katras partijas vai pirms groza sakratīšanas vai nomaiņas pannā rūpīgi noliet lieko ēļu vai savāktos taukus. Novietojiet grozu uz karstumizturīgas virsmas. Izmantojot karstumizturīgus virtuvei cimdu, paceliet pannu no pamatnes un novietojiet uz karstumizturīgas virsmas. Uzmanīgi izņemiet tauku apjoma samazinātāju no trauka, izmantojot knaibles ar gumijas uzgali. Nolejiet lieko ēļu vai savāktos taukus. Attieciet tauku apjoma samazinātāju atpakaļ pannā, pannu — atvilktnē, bet grozu — pannā.

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

### ■ Piezīme

- Atkārtojiet no 4. darbības līdz 17. darbībai, ja vēlaties sagatavot citu partiju.

## Tabula ēdienu pagatavošanai ar Smart Chef programmām

### ■ Piezīme

- Ierīce ir paredzēta izmantošanai tikai telpās. Sāciet automātiskās gatavošanas programmas, izmantojot ierīci istabas temperatūrā — iepriekš nesildiet.
- Vienmēr ēdienu grozā izvietojiet vienmērīgi.
- Apgrieziet/sakratiet ēdienu, ja to norāda ierīce. Turiet atvilktni atvērtu pēc iespējas īsāku laiku.
- Nelietojiet nekādus piererumus. Pārliecinieties, vai tauku apjoma samazinātājs ir pareizi ievietots ierīcē.
- Tā kā atšķiras ēdiena izcelsmē, lielums un zīmols, pirms pasniegšanas pārliecinieties, vai tas ir pietiekami pagatavots.

Smart Chef programmas, lai pagatavotu:		+	Norādījumi
 Saldēti frī	Plāni (7 x 7 mm) Vidēji biezi (10 x 10 mm) Saldētas kartupeļu uzkodas	200–1400 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>Izmantojiet saldētus frī kartupeļus, kas tikko izņemti no saldētavas. Pirms pagatavošanas neatkausējet tos.</li> <li>Programma ir izstrādāta plāniem (7 x 7 mm) un vidēji bieziem (10 x 10 mm) saldētiem frī kartupeļiem.</li> <li>Ja esat iegādājies frī kartupeļus, kas īpaši paredzēti pagatavošanai ar Airfryer, lūdz, ievērojiet instrukcijas, kas norādītas uz iepakojuma.</li> </ul>
 Mājas gatavoti frī kartupeļi	Mājas griezti (10 x 10 mm)	500–1400 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>Izmantojiet miltus, neapstrādātus kartupeļus. Nepagatavojiet kartupeļus iepriekš.</li> <li>Nelietojiet kartupeļus, kas glabāti temperatūrā zem 6 °C.</li> <li>Lai iegūtu labākos rezultātus, ievērojiet svaigi pagatavotu frī kartupeļu receptes norādījumus.</li> </ul>
 Zivis	Vesela zivs Liela plakana zivs Zivs fileja	1–4 gab. (300–1600 g) 1 gab. (līdz 800 g) 2–5 gab. (150–200 g/gab.), līdz 700 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>Negatavojiet saldētas zivis</li> <li>Programma ir izstrādāta veselām zīvīm, apmēram 300–400 g smagām.</li> <li>Ja veidojas dūmi, lūdz, izmantojiet manuālo režīmu ar zemāku temperatūru.</li> </ul>
 Stilbiņi	Stilbiņi Vistas fileja	2–16 gab. (200–2000 g) 1–5 gab. (līdz 150 g/gab.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Programma ir izstrādāta svaigiem (nesasaldētiem) stilbiņiem. Ja vēlaties gatavot veselas vistas kājas, manuāli pievienojiet 5–10 minūšu gatavošanas laiku pēc tam, kad programma Smart Chef ir beigusi darbu.</li> </ul>
 Vesela vista kg	Vesela vista Puse vistas	1000–1800 g > 1000 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>Airfryer ierīcē gatavojiet tikai neapstrādātu (jēlu) vistu. Negatavojiet saldētu vistu.</li> <li>Programma ir izstrādāta veselas vistas pagatavošanai.</li> </ul>

## Ēdienu gatavošana ar Smart Chef programmām

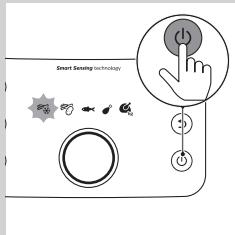
Papildiniet savas sastāvdaļas ar garšvielām. lelieciet ēdienu grozā un iebīdīt grozu ierīcē.



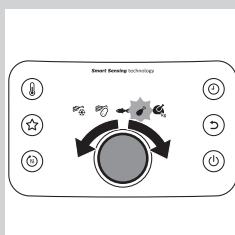
### Piezīme

- Nelietojet medu, sīrupus vai citas cukurotas sastāvdaļas kā ēdienu garšvielas, jo apbrūninājums klūs ļoti tumšs.

**1** Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu , lai ieslēgtu ierīci.

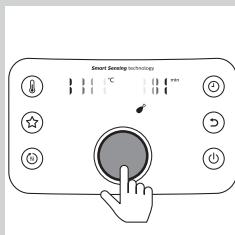


**2** Lai mainītu Smart Chef programmu, grieziet QuickControl kontroles rīpu, līdz mirgo vajadzīgā ikona.



**3** Lai apstiprinātu Smart Chef programmu, nospiediet QuickControl kontroles rīpu.

- ↳ Ierīce automātiski aprēķina ideālo gatavošanas temperatūru un laiku. Pēc dažām minūtēm ekrānā tiek parādīta pirmā aptuvenā gatavošanas temperatūra un laiks. Šajā laikā ierīce jau ir sākusi gatavot ēdienu. Kamēr ekrānā pārmaiņus tiek rādītas mirgojošas joslas un temperatūra/laiks, ierīce joprojām aprēķina gatavošanas laiku, un tā gatavošanas procesā automātiski pielāgos laiku.



### Piezīme

- Lai pagatavotu veselu vistu, pirms ievietošanas grozā to nosveriet. Izvēlieties svaru, pagriezot QuickControl kontroles rīpu un nospiežot to, lai apstiprinātu.
- Neatvelciet atvilktni tik ilgi, kamēr ierīce aprēķina gatavošanas laiku, ko norāda mirgojošas joslas displejā. Pretējā gadījumā Smart Chef programma pārtrauks darbu un ierīce tiks atiestatīta, pārejot uz galveno izvēlni. Gatavošanu turpiniet ar manuālo režīmu, jo, atkārtoti palaižot Smart Chef programmu ar daļēji pagatavotu ēdienu, gatavošanas laiks tiks noteikts nepareizi.
- Tiklīdz aprēķināšanas posms ir pabeigts, jūs redzēsiet nepārtraukti parādītu temperatūru un laiku (bez mirgojošām joslām), un jūs varat atvērt atvilktni, lai pārbaudītu ēdienu gatavību.



- 4 Kad dzirdat zvanu un redzat, ka sakratīšanas indikators mirgo, atveriet atvilktni un apgrieziet sastāvdaļas vai sakratiet grozu ar sastāvdaļām. Pēc tam iestumiet grozu atpakaļ ierīcē.
- 5 Kad dzirdat zvana signālu un taimera laiks rāda 0, ēdiens ir gatavs.



#### Piezīme

- Ja jūsu ēdiens ir nepietiekami pagatavots vai tas nav pietiekami apbrūnināts, turpiniet gatavot vēl vairākas minūtes, nospiežot taimera pogu (sk. 11.–12. darbību sadaļā "Ierīces lietošana").

## Mājās gatavoti frī kartupeļi

Lai pagatavotu lieliskus frī kartupeļus Airfryer ierīcē:

- 1 Kartupeļus nomizojet un sagrieziet nūjiņas (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 collu biezumā).
- 2 Kartupeļu nūjiņas uz 3 minūtēm iemērciet bļodā ar remdenu ūdeni (~ 40 °C / 100 °F).
- 3 Iztukšojet bļodu un nosusiniet kartupeļu nūjiņas ar trauku dvieli vai papīra dvieli.
- 4 Ilejiet bļodā 1–3 ēdamkarotes cepamās eļļas, ielieciet nūjiņas bļodā un maisiet, līdz nūjiņas ir pārkāotas ar eļļu.
- 5 Izņemiet nūjiņas no bļodas ar pirkstiem vai kādu caurumotu virtuves rīku, lai liekā eļļa paliktu bļodā.



#### Piezīme

- Nesagāziet blodu, lai izlietu visas nūjiņas vienlaikus, jo pannā ieplūdīs lieka eļļa.

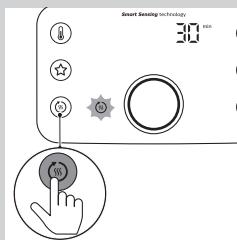
- 6 Ielieciet nūjiņas grozā.
- 7 Sāciet Smart Chef programmu mājās gatavotu frī kartupeļu pagatavošanai . Ja nepieciešama kartupeļu sakratīšana, jūs dzirdēsiet taimera zvanu un displejā redzēsiet mirgojošu sakratīšanas ikonu .



#### Piezīme

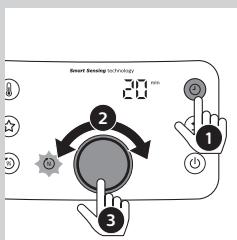
- Skatiet sadaļu "Tabula ēdienu pagatavošanai ar Smart Chef programmām", lai uzzinātu par pareizajiem daudzumiem.

## Siltuma uzturēšanas režīma izvēle



- 1 Nospiediet siltuma uzturēšanas ① pogu (jebkurā laikā varat aktivizēt siltuma uzturēšanas režīmu).

↳ Siltuma uzturēšanas indikators iedegas ar pulsējošu efektu.



↳ Siltuma uzturēšanas taimeris ir iestatīts uz 30 minūtēm. Lai mainītu siltuma uzturēšanas laiku (1–30 minūtes), nospiediet taimera pogu ②, pagrieziet QuickControl kontroles ripu un pēc tam nospiediet to, lai apstiprinātu. Jūs nevarat pielāgot siltuma uzturēšanas temperatūru.

- 2 Lai apturētu siltuma uzturēšanas režīmu, nospiediet QuickControl kontroles ripu. Lai atsāktu siltuma uzturēšanas režīma izmantošanu, vēlreiz nospiediet QuickControl kontroles ripu.
- 3 Lai izietu no siltuma uzturēšanas režīma, nospiediet atgriešanās pogu ③ vai ieslēgšanas/izslēgšanas pogu ④.



### Padoms

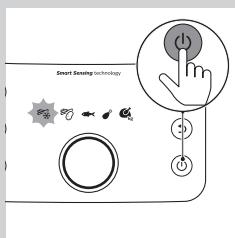
- Ja ēdiens, piemēram, frī kartupeļi, siltuma uzturēšanas režīmā pārāk zaudē kraukķīgumu, saīsiniet siltuma uzturēšanas laiku, izslēdzot ierīci agrāk, vai apgrauzdējiet to 2–3 minūtes 180 °C temperatūrā.



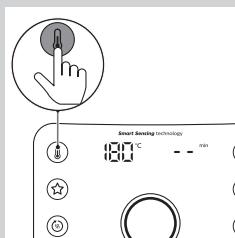
### Piezīme

- Ja ēdienai gatavošanas laikā aktivizējat siltuma uzturēšanas režīmu (iedegas siltuma uzturēšanas indikators), ierīce 30 minūtes pēc gatavošanas laika beigām uzturēs jūsu ēdienu siltu.
- Siltuma uzturēšanas režīma laikā ventilators un sildītājs ierīces iekšpusē laiku pa laikam ieslēdzas.
- Siltuma uzturēšanas režīms ir paredzēts, lai jūsu maltīte tiktu saglabāta silta tūlīt pēc tam, kad tā ir pagatavota ar Airfryer ierīci. Tas nav paredzēts atkārtotai uzsildīšanai.

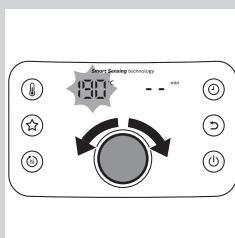
## Saglabājiet mīlāko iestatījumu



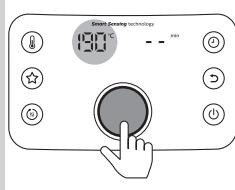
- 1 Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu (●), lai ieslēgtu ierīci.



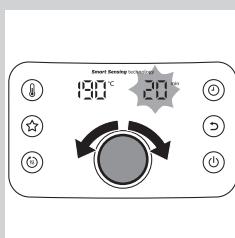
- 2 Nospiediet temperatūras regulēšanas pogu (●).



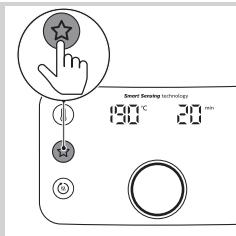
- 3 Pagrieziet QuickControl kontroles ripu, lai izvēlētos gatavošanas temperatūru.



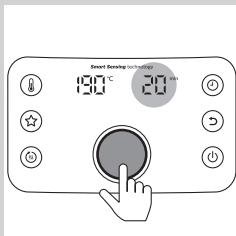
- 4 Nospiediet QuickControl kontroles ripu, lai apstiprinātu izvēlēto gatavošanas temperatūru.



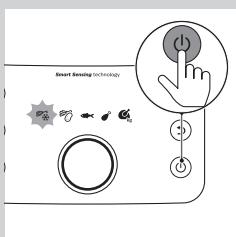
- 5 Pagrieziet QuickControl kontroles ripu, lai izvēlētos gatavošanas laiku.



- 6 Nospiediet izlases pogu , lai saglabātu savu iestatījumu. Pēc iestatījuma saglabāšanas jūs dzirdēsiet pīkstienu.

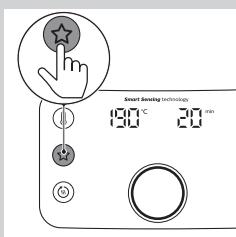


- 7 Nospiediet QuickControl kontroles ripu, lai sāktu gatavošanas procesu.



#### Ēdienu gatavošana ar iecienītāko iestatījumu

- 1 Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu , lai ieslēgtu ierīci.



- 2 Nospiediet izlases pogu .



- 3 Nospiediet QuickControl kontroles ripu, lai sāktu gatavošanas procesu.**

#### Piezīme

- Jūs varat no jauna iestatīt savu iecienīto iestatījumu, veicot tās pašas darbības, kas minētas iepriekš.
- Nospiežot izlases pogu manuālajā režīmā, tiek no jauna iestatīts jūsu iecienītais iestatījums. Lai lietotu iecienīto iestatījumu, vispirms nospiediet atgriešanās pogu, lai izietu no manuālā režīma.
- Lai izietu no iecienītā režīma, nospiediet atgriešanās pogu .
- Gatavojojat ar iecienīto režīmu, jūs varēsiet mainīt temperatūru vai laiku, nospiežot temperatūras vai taimera pogu. Izmaiņas netiks veiktas saglabātajā iecienītajā iestatījumā.

## Tīrīšana

#### Brīdinājums!

- **Laujiet grozam, pannai, tauku apjoma samazinātājam un ierīces iekšpusēi pilnībā atdzist, pirms sākat tīrīšanu.**
- **Izņemiet tauku apjoma samazinātāju no trauka, izmantojot knaibles ar gumijas uzgali. Neizņemiet ar pirkstiem, jo zem tauku apjoma samazinātāja sakrājas karsti tauki vai eļļa.**
- **Pannai, grozam, tauku apjoma samazinātājam un ierīces iekšpusēi ir nepiedegeošais pārkājums. Neizmantojiet metāla virtuves rīkus vai abrazīvus tīrīšanas materiālus, jo varat sabojāt nepiedegeošo pārkājumu.**

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

- 1 Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu , lai izslēgtu ierīci, izņemiet kontaktakciņu no sienas kontaktligzdas un laujiet ierīcei atdzist.**

#### Padoms

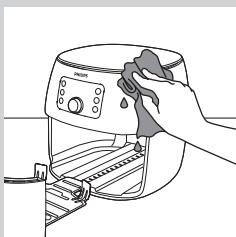
- Noņemiet pannu un grozu, lai Airfryer ātrāk atdzistu.

- 2 Izņemiet tauku apjoma samazinātāju no trauka, izmantojot knaibles ar gumijas uzgali. Atbrīvojiet pannas apakšu no savāktajiem taukiem vai eļļas.**
- 3 Mazgājiet pannu, grozu un tauku apjoma samazinātāju trauku mazgājamajā mašīnā. Varat tos arī mazgāt karstā ūdenī, ar trauku mazgāšanas līdzekli un neabrazīvu sūkli (skatiet tīrīšanas tabulu).**



## Padoms

- Ja ēdienu atliekas ir pielipušas pannai, tauku apjoma samazinātājam vai grozam, varat tos iemērkt karstā ūdenī ar trauku mazgāšanas līdzekļa piejaukumu uz 10–15 minūtēm. Izmērcēšana padara ēdienu atliekas valīgas, un tās ir vieglāk notīri. Izmantojiet trauku mazgāšanas līdzekli, kas var izšķidināt eļļu un taukus. Ja uz pannas, tauku apjoma samazinātāja vai groza ir tauku traipi un nevarat tos notīrit ar karstu ūdeni un trauku mazgāšanas līdzekli, izmantojiet šķidro attaukotāju.
- Ja nepieciešams, sildelementā iestrēgušās ēdienu atliekas var iztīriņt ar mīkstu vai vidēji mīkstu saru birsti. Neizmantojiet tērauda stieplu birsti vai cietu saru birsti, jo varat sabojāt sildelementa pārkājumu.

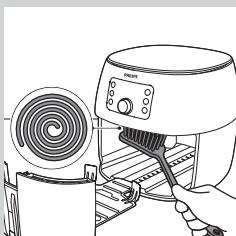


## 4 Noslaukiet ierīces ārpusi ar mitru drāniņu.

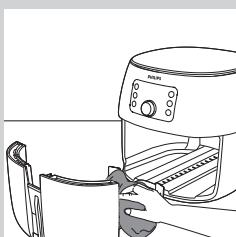


### Piezīme

- Pārliecinieties, vai uz vadības paneļa nepaliekt mitrums. Pēc tīrišanas nosusiniet vadības paneli ar drāniņu.



## 5 Notīriet sildelementu, izmantojot tīrišanas suku, lai noņemtu pārtikas atlikumus.



## 6 Notīriet ierīces iekšpusi ar karstu ūdeni un neabrazīvu sūkli.

## Tīršanas tabula

	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

## Uzglabāšana

- Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, un ļaujiet tai atdzist.
- Pirms novietot glabāšanā pārbaudiet, vai visas daļas ir tīras un sausas.
- Ievietojiet vadu elektrovada glabāšanas nodalījumā.



### Piezīme

- Pārnēsāšanas laikā vienmēr turiet Airfryer horizontāli. Pieturiet atvilktni ierīces priekšpusē, jo tā var izslīdēt ārā no ierīces, to nejauši noliecot uz leju. Tādējādi varat sabojāt atvilktni.
- Vienmēr pārliecinieties, ka Airfryer noņemamās daļas, piemēram, izņemamā sietiņa apakša u. c., 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

Ja nepieciešama informācija vai atbalsts, lūdzu, apmeklējiet vietni [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) vai lasiet atsevišķo pasaules garantijas bukletu.

## Traucējummeklēšana

Šajā nodaļā apkopota informācija par izplatītām problēmām, kas var rasties ieřicei. Ja nevarat novērst problēmu, izmantojot tālāk sniegtu informāciju, apmeklējiet vietni [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support), lai skatītu bieži uzdoto jautājumu sarakstu, vai aīn sazinieties ar klientu apkalpošanas centru savā valstī.

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Ieřices ārpuse sakarst lietošanas laikā.	Iekšpusē esošais siltums izstarojas uz ārējām sieniņām.	Tas ir normāli. Visi nepieciešamie rokturi un pogas ir pietiekami vēsi, lai tiem pieskartos.
		Panna, grozs, tauku apjoma samazinātājs un ieřices iekšpuse vienmēr kļūst karsti, kad ieřice ir ieslēgta, lai nodrošinātu, ka ēdiens ir atbilstoši pagatavots. Šīs daļas vienmēr ir karstas.
		Ja atstājat ieřici ieslēgtu ilgāku laiku, dažas zonas kļūst pārāk karstas, lai tām pieskartos. Šīs zonas ir atzīmētas uz ieřices ar šādu ikonu: 
Mani frī kartupeļi nav tādi, kā cerēts.	Tika izmantoti nepareizi kartupeļi.	Kamēr jūs zināt karstās zonas un tām nepieskaraties, ieřici ir pilnībā droši lietot. 
	Grozā ir ieliktas pārāk daudz sastāvdaļas.	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.
		Izpildiet norādījumus šajā lietotāja rokasgrāmatā, lai pagatavotu frī kartupeļus (skatiet "Tabula ēdienu pagatavošanai ar Smart Chef programmām" vai lejupielādējiet bezmaksas Airfryer lietotni).

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
	Noteiktas sastāvdaļas gatavošanas laikā nepieciešams samaisīt.	Izpildiet norādījumus šajā lietotāja rokasgrāmatā, lai pagatavotu frī kartupeļus (skatiet "Tabula ēdienu pagatavošanai ar Smart Chef programmām" vai lejupielādējet bezmaksas Airfryer lietotnī).
Nevar ieslēgt Airfryer.	Ierīce nav pieslēgta elektrotīklam.	Pārbaudiet, vai kontaktdakša ir pareizi ievietota sienas kontaktligzdā.
	Vairākas ierīces ir pievienotas vienai ligzmai.	Ierīci Airfryer ir liela jauda. Izmantojiet citu ligzdu un pārbaudiet drošinātājus.
Pēc Smart Chef programmas palaišanas ierīce pārtrauc aprēķināšanas posmu.	Gatavošanas kameras temperatūra ir pārāk augsta vai nu tāpēc, ka ierīce ir iepriekš uzsildīta, vai arī tā nav pietiekami atdzisusi starp divām partijām.	Dažas minūtes paturiet atvilktni atvērtu, lai tā atdziest. Aizveriet to un atkal sāciet Smart Chef programmu.
	Aprēķināšanas posmā tiek atvērta atvilktnē.	Aizveriet atvilktni un turpiniet gatavot, izmantojot manuālo režīmu.
	Atvilktnē nav pareizi aizvērta.	Pārliecinieties, vai atvilktnē ir kārtīgi aizvērta.
Ierīce pārtrauc gatavot, kad ir palaista Smart Chef programma.	Aprēķināšanas posmā tiek atvērta atvilktnē.	Neatvelciet atvilktni tik ilgi, kamēr ierīce aprēķina gatavošanas laiku, ko norāda mirgojošas joslas displejā.
Airfryer iekšpusē redzama lobīšanās.	Airfryer pannas iekšpusē var parādīties nelieli lobīšanās punkti, kas radušies no nejaušas pieskaršanās pārkājumam vai tā noskrāpēšanas (piemēram, tīrišanas laikā ar rupjiem tīrišanas rīkiem un/vai groza ievietošanas laikā).	Varat novērst bojājumus, pareizi ievietojot grozu pannā. Ja ievietojat grozu leņķī, tā sāni var atsisties pret pannas malu, un nelielas pārkājuma daļas var atlobiņties. Šādā gadījumā nemiet vērā, ka tas nav bīstami, jo visi izmantotie materiāli ir droši.
No ierīces izplūst balti dūmi.	Jūs gatavojet taukainas sastāvdaļas, un tauku apjoma samazinātājs nav ievietots pannā.	Uzmanīgi no pannas izlejiet lieko eļļu vai taukus, ievietojiet pannā tauku apjoma samazinātāju un pēc tam turpiniet gatavot.
	Pannā ir palikuši tauku pārpalkumi no iepriekšējās cepšanas reizes.	Baltos dūmus izraisa tauku atlikumu uzsilšana pannā. Pēc katras lietošanas vienmēr rūpīgi notīriet pannu, grozu un tauku apjoma samazinātāju.

## 28 LATVIEŠU

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
	Garnējums neturas uz ēdienu.	Nelieli garnējuma gabaliņi var izraisīt baltus dūmus. Stingri piespiediet garnējumu pie ēdienu, lai tas būtu cieši klāt.
	Taukos izšķakstās marināde, šķidrums vai gaļas sulas.	Pirms ievietošanas grozā, nokratiet pārtikas produkta lieko šķidrumu.
Displejā redzamas 5 svītrīnas, kā norādīts tālāk esošajā attēlā. 	Drošības funkcija ir aktivizēta ierīces pārkarsanas dēļ.	Atvienojiet ierīci un ļaujiet tai atdzist 1 minūti, pirms atkal pievienot tīklam.



© 2021 Philips Domestic Appliances Holding B.V.  
All rights reserved