

PHILIPS

HD9867

Lietotāja rokasgrāmata

SATURA RĀDĪTĀJS

Svarīgi	3
levads	7
Vispārīgs apraksts	7
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	17
Ēdienu gatavošana ar Smart Chef programmām	18
Mājās gatavoti frī kartupeļi	19
Siltuma uzturēšanas režīma izvēle	20
Saglabājiet mīļāko iestatījumu	21
Tīrīšana	23
Tīrīšanas tabula	25
Uzglabāšana	25
Otrreizējā pārstrāde	26
Garantija un atbalsts	26
Traucējummeklēšana	26

Svarīgi

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

Bīstami!

- 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 elektrotriecienu, 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.
- Neizmantojiet ierīci, ja ir bojāta tās kontaktdakša, elektrības vads vai pati ierīce.
- Ja elektrības 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 tīrīšanu 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 piekļūt par 8 gadiem jaunāki bērni.
- Neglabājiet elektrības vadu tuvu karstām virsmām.
- Pievienojiet ierīci tikai iezemētai elektrotīkla sienas kontaktrozetei. Vienmēr pārliedcinieties, vai kontaktdakša ir stingri ievietota sienas kontaktrozetē.
- Šī ierīce nav paredzēta darbināšanai ar ārēju taimeru 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 ierīces iekšpusē lietošanas laikā sakarst. Uzmanieties, kad ar tiem rīkojaties.
- Nenovietojiet ierīci uz karstas gāzes plīts vai blakus tai vai uz jebkura veida elektriskās plīts un elektriskās plīts virsmas, kā arī karstā cepeškrāsnī.
- Nekādā gadījumā ierīcē neizmantojiet vieglas sastāvdaļas vai cepampapīru.
- Nenovietojiet ierīci uz viegli uzliesmojošiem materiāliem vai to tuvumā, piemēram, uz galdauta vai aizkaru tuvumā.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Nekavējoties atvienojiet ierīci, ja no ierīces plūst tumši dūmi. Pirms izņemat pannu no ierīces, pagaidiet, kamēr no tās vairs neplūst dūmi.
- Kartupeļu glabāšana: temperatūrai jābūt atbilstoši kartupeļu šķirnei, un tai jābūt virs 6 °C, lai samazinātu akrilamīda iedarbības risku iepriekš sagatavotajā pārtikā.
- Neieslēdziet ierīci un nepieskarieties vadības panelim ar slapjām rokām.

levērbai

- Ierīce 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, 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 pārvietojat vai tīrāt.
- 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.

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 taimeris iestatītais laiks ir pagājis, ierīce automātiski izslēgsies. Ja 30 minūšu laikā nospiežat pogu, ierīce automātiski izslēdzas. Lai ierīci izslēgtu manuāli, nospiediet ieslēgšanas / izslēgšanas pogu.

levads

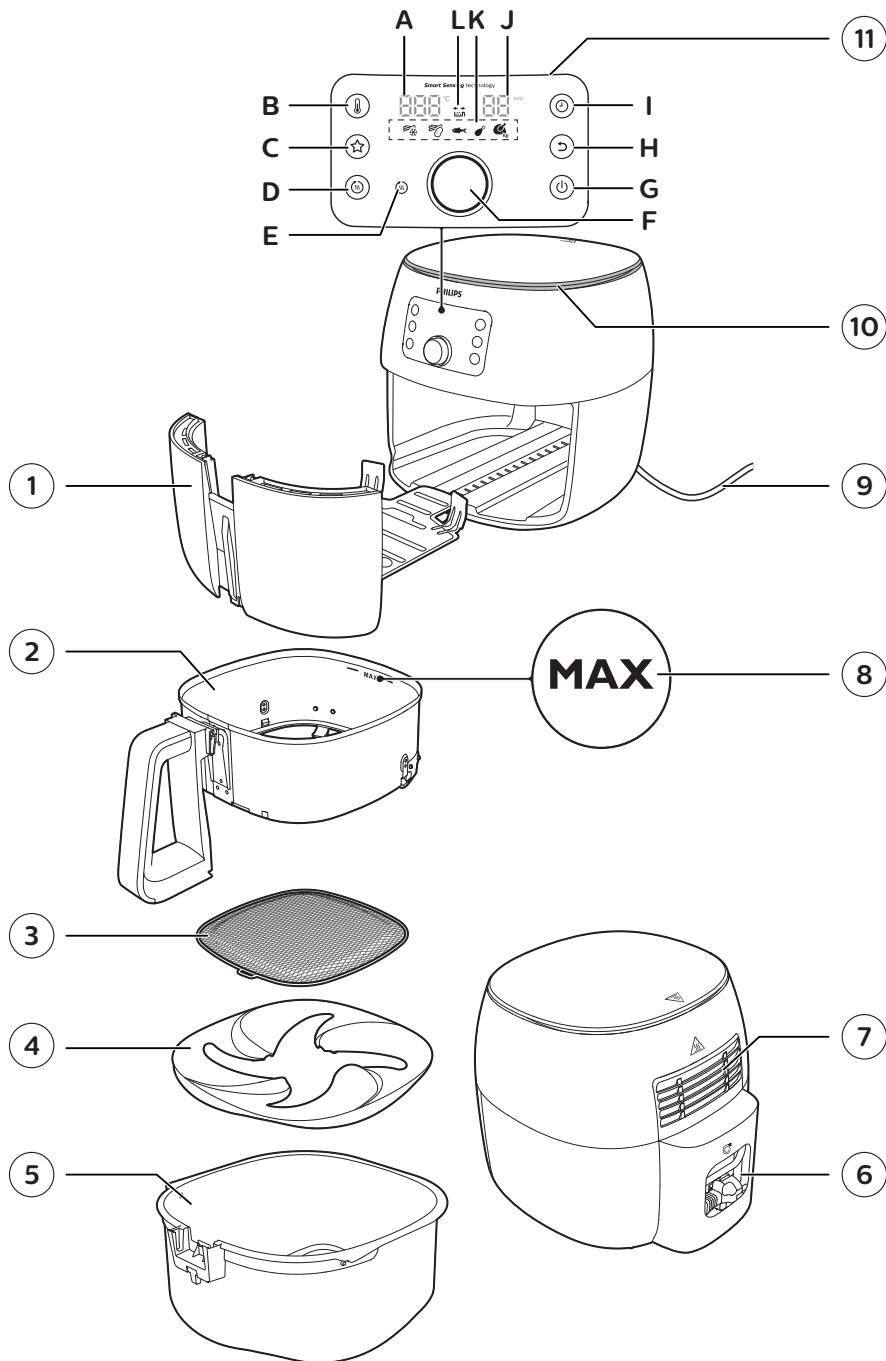
Apsveicam ar pirkumu un laipni lūdzam Philips!
Lai pilnībā izmantotu Philips piedāvātā atbalsta iespējas, reģistrējiet produktu vietnē www.philips.com/welcome.
Izmantojot Philips Airfryer, tagad varat baudīt perfekti pagatavotu ceptu ēdienu — kraukšķīgu no ārpuses un mīkstu iekšpusē —, fritējiet, grilējiet, 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 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

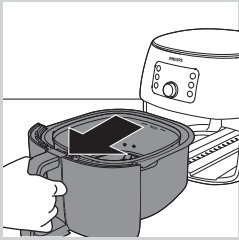


Pirms pirmās lietošanas reizes

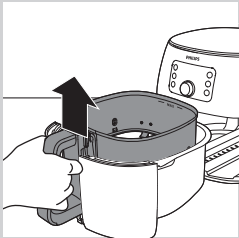
- 1 Noņemiet visu iepakojuma materiālu.
- 2 Noņemiet no ierīces visas uzlīmes vai etiķetes (ja tādas ir).
- 3 Rūpīgi notīriet ierīci pirms sākotnējās lietošanas reizes, kā norādīts sadaļā par tīrīšanu.

Sagatavošana lietošanai

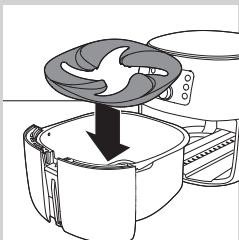
Noņemamās sieta apakšdaļas un tauku apjoma samazinātāja ievietošana



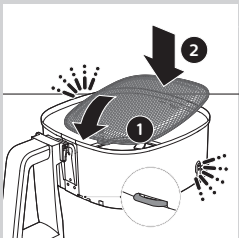
- 1 Atveriet atvilktni, velkot aiz roktura.



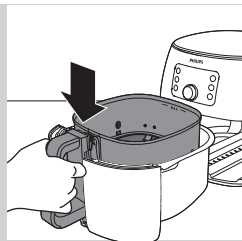
- 2 Izņemiet grozu, paceļot aiz roktura.



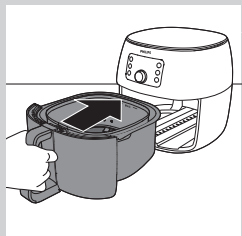
- 3 Ievietojiet pannā tauku apjoma samazinātāju.



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



5 Ievietojiet grozu pannā.



6 Ievietojiet 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

- 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, saldētas uzkodas), groza sastāvdaļas sakrata, apgriez vai samaisa 2–3 reizes, lai ēdiens pagatavotos vienmērīgi.

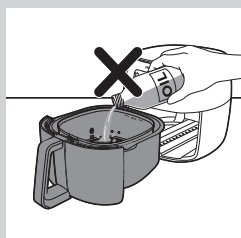
Sastāvdaļas	Min.–maks. daudzums	Laiks (min.)	Temperatūra	Piezīme
Mājas cepti kartupeļi (12 x 12 mm / 0,5 x 0,5 collas)	200–1400 g 7–49 unces	18–35	180 °C / 350 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Mērcējiet 30 minūtes aukstā ūdenī vai 3 minūtes siltā ūdenī (40 °C / 104 °F), nosusiniet un pēc tam pievienojiet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

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"> • Gatavi, kad zeltaini dzelteni un kraukšķīgi no ārpusēs. • Gatavošanas procesā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Saldētas uzkodas (mazie dārzeņu 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"> • Gatavi, kad zeltaini dzelteni un kraukšķīgi no ārpusēs. • Gatavošanas procesā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Vistas fileja Aptuveni 160 g/6 unces	1–5 gab.	18–22	180 °C / 350 °F	
Vistu pirkstiņi rīvmaizē	3–12 gab. (1 kārtā)	10–15	180 °C / 350 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Pievienojiet rīvmaizei eļļu. Gatavi, kad zeltaini dzelteni.
Vistas spārniņi Aptuveni 100 g/3,5 unces	2–8 gab. (1 kārtā)	14–18	180 °C / 350 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Gatavošanas procesā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
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 kārtā)	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"> • Pirms sagriešanas ļaujiet tai iestāvēties 5 minūtes.
Zivju filejas gabaliņi Aptuveni 120 g/4,2 unces	1–3 (1 kārtā)	9–20	160 °C / 325 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Lai izvairītos no pieķepšanas, novietojiet ādas pusi uz apakšu un pievienojiet nedaudz eļļas.
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"> • Gatavošanas procesā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Kūka	500 g / 18 unces	28	180 °C / 350 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Izmantojiet kēksu pannu.

Sastāvdaļas	Min.–maks. daudzums	Laiks (min.)	Temperatūra	Piezīme
Kēksi Aptuveni 50 g / 1,8 unces	1–9	12–14	180 °C / 350 °F	• Izmantojiet karstumizturīgus silikona kēksu trauciņus.
Kīšs (diametrs 21 cm / 8,3 collas)	1	15	180 °C / 350 °F	• Izmantojiet cepšanas veidni vai paplāti.
Iepriekš sagatavotas tostermaizes / bulciņas	1–6	6–7	180 °C / 350 °F	
Svaiga maize	700 g / 25 unces	38	160 °C / 325 °F	• Formai jābūt pēc iespējas plakanaī, lai izvairītos no tā, ka maize uzpūšoties saskaras uz sildelementu.
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	• Gatavošanas procesā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Dārzeņu sautējums (rupji sagriezti dārzeni)	300–800 g/ 11–28 unces	10–20	200 °C / 400 °F	• Gatavošanas laiku iestatiet pēc savas gaumes. • Gatavošanas procesā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet

Ierīces lietošana

Cepšana ar karsto gaisu



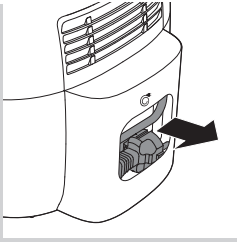
! Ievērbai

- 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 cimdus.
- Ierīce ir paredzēta tikai mājas lietošanai.
- Lietojot ierīci pirmo reizi, tā var izdalīt dūmus. Tas ir normāli.
- Ierīci nav nepieciešams iepriekš uzsildīt.

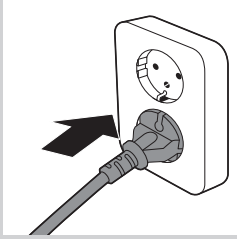
- 1 Novietojiet ierīci uz stabilas, horizontālas, līdzenas un siltumizturīgas virsmas. Pārliecinieties, vai atvilktni var pilnībā atvērt.

☰ Piezīme

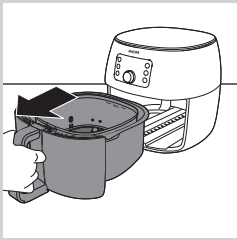
- Nenovietojiet neko uz ierīces vai tās sānos. Tas var traucēt gaisa plūsmu un ietekmēt gatavošanas rezultātu.



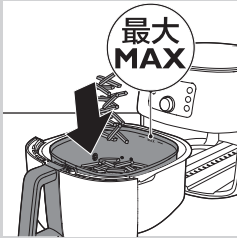
- 2 Izvelciet elektrības vadu no vada glabāšanas nodalījuma ierīces aizmugurē.



- 3 Iespraudiet kontaktdakšu sienas ligzdā.



- 4 Atveriet atvilktni, velkot aiz roktura.

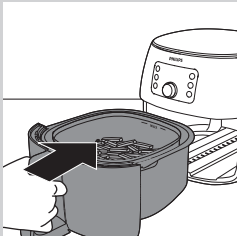


- 5 Ielieciet produktus grozā.



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.

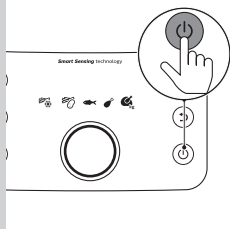


- 6 Ievietojiet pannu atpakaļ Airfryer atvilktnē, turot aiz roktura.



Ievērībai

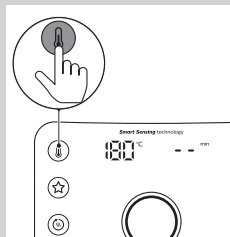
- Nekādā gadījumā nelietojiet pannu bez tajā esoša tauku apjoma samazinātāja vai groza. Ja jūs uzkarsējat ierīci bez iekšā esoša groza, atvilktnes atvēršanai izmantojiet virtuves cimds. Atvilktnes malas un iekšpuse kļūst ļoti karstas.
- Lietošanas laikā un kādu laiku pēc tā nepieskarieties pannai, tauku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



7 Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu (⏻), lai ieslēgtu ierīci.

Piezīme

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

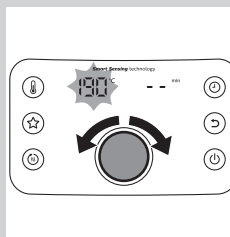


8 Nospiediet temperatūras regulēšanas pogu (⊖).

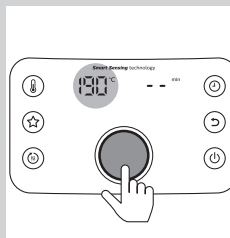
↳ Temperatūras indikators mirgo ekrānā.

Piezīme

- Ja vispirms nospiedīsiet taimera pogu (⌚), ierīce sāks gatavot tūlīt pēc tam, kad būs apstiprināts gatavošanas laiks.

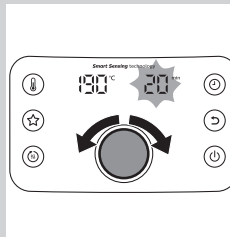


9 Pagrieziet QuickControl kontroles ripu, lai izvēlētos vēlamo gatavošanas temperatūru.



10 Nospiediet QuickControl kontroles ripu, lai apstiprinātu izvēlēto gatavošanas temperatūru.

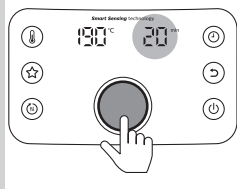
↳ Pēc temperatūras apstiprināšanas ekrānā sāk mirgot laika indikators.



11 Pagrieziet QuickControl kontroles ripu, lai izvēlētos vēlamo gatavošanas laiku.

Piezīme

- Nospiežot izlases pogu (☆), šī vārīšanas temperatūra un laiks tiks saglabāts kā iecienītākie gatavošanas iestatījumi. Visi iepriekš saglabātie iestatījumi tiks pārrakstīti. Plašāku informāciju skatiet nodaļā “Saglabājiet mīļāko iestatījumus”.
- 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.



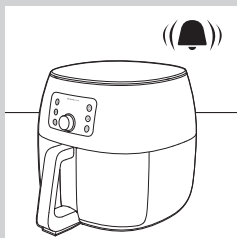
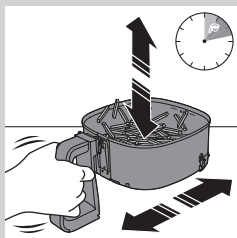
Padoms

- 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 (↶).

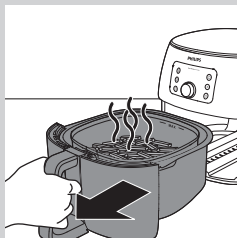


Piezīme

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



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

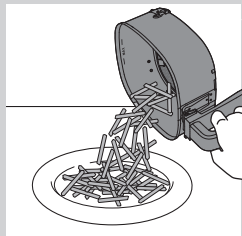
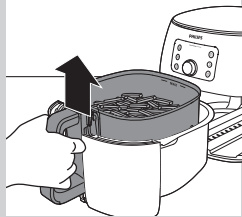


15 Atveriet atvilktni, pavelkot rokturi, un pārbaudiet, vai sastāvdaļas ir gatavas.



Piezīme

- Ja sastāvdaļas vēl nav gatavas, stumjot aiz roktura, vienkārši iebīdiet atvilktni atpakaļ Air Fryer ierīcē, un iestatītajam laikam pievienojiet vēl dažas minūtes.



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

! Ievēribai

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

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

☰ Piezīme

- Lai noņemtu lielus vai trauslus produktus, izmantojiet standziņas, lai izceltu produktus.
- Liekā eļļa vai tauki no sastāvdaļām tiek savākti pannas apakšā zem tauku apjoma samazinātāja.
- 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. Izmantojot karstumizturīgus virtuves cimds, paceliet pannu no pamatnes un novietojiet uz karstumizturīgas virsmas. Uzmanīgi izņemiet tauku apjoma samazinātāju no trauka, izmantojot kņabli ar gumijas uzgali. Nolejiet lieko eļļu vai savāktos taukus. Atlieciet tauku apjoma samazinātāju atpakaļ pannā, pannu — atvilktnē, bet grozu — pannā.

Kad sastāvdaļu porcija ir gatava, ieīci 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 vienmēri.
- Apgrieziet/sakratiet ēdienu, ja to norāda ierīce. Turiet atvilktni atvērtu pēc iespējas īsāku laiku.
- Nelietojiet nekādus piederumus. Pārļiecinieties, vai tauku apjoma samazinātājs ir pareizi ievietots ierīcē.
- Tā kā atšķiras ēdiena izcelsme, lielums un zīmols, pirms pasniegšanas pārļiecinieties, 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"> • Izmantojiet saldētus frī kartupeļus, kas tikko izņemti no saldētavas. Pirms pagatavošanas neatkausējiet tos. • Programma ir izstrādāta plāniem (7 x 7 mm) un vidēji bieziem (10 x 10 mm) saldētiem frī kartupeļiem. • Ja esat iegādājies frī kartupeļus, kas īpaši paredzēti pagatavošanai ar Airfryer, lūdzu, ievērojiet instrukcijas, kas norādītas uz iepakojuma.
 Mājas gatavoti frī kartupeļi	Mājās griezti (10 x 10 mm)	500–1400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Izmantojiet miltus, neapstrādātus kartupeļus. Nepagatavojiet kartupeļus iepriekš. • Nelietojiet kartupeļus, kas glabāti temperatūrā zem 6 °C. • Lai iegūtu labākos rezultātus, ievērojiet svaigi pagatavotu frī kartupeļu receptes norādījumus.

Smart Chef programmas, lai pagatavotu:			Norādījumi
 Zivis	Laša fileja	2–5 gab. (150–200 g/gab.) līdz 750 g	<ul style="list-style-type: none"> Negatavojiet saldētas zivis. Programma ir paredzēta aptuveni 150–200 g laša filejas gabaliem.
	Vesela zivs	1–4 gab. (300–1600 g)	
	Plakanzivis	1 gab. (līdz 800 g)	
 Stilbiņi	Stilbiņi Vistas fileja	2–16 gab. (200–2000 g) 1–5 gab. (līdz 150 g/gab.)	<ul style="list-style-type: none"> 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 beigusī darbu.
 Vesela vista	Vesela vista Puse vistas	1000–1800 g > 1000 g	<ul style="list-style-type: none"> Airfryer ierīcē gatavojiet tikai neapstrādātu (jēlu) vistu. Negatavojiet saldētu vistu. Programma ir izstrādāta veselas vistas pagatavošanai.

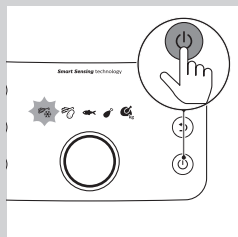
Ēdienu gatavošana ar Smart Chef programmām


Papildiniet savas sastāvdaļas ar garšvielām. Ielieciet ēdianu grozā un iebīdīet grozu ierīcē.

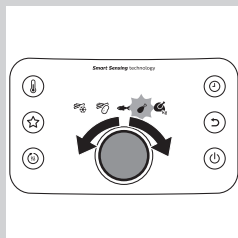


Piezīme

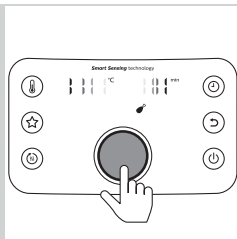
- Nelietojiet medu, sīrupus vai citas cukurotas sastāvdaļas kā ēdiana garšvielas, jo apbrūninājums kļūs ļoti tumšs.



- Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu , lai ieslēgtu ierīci.



- Lai mainītu Smart Chef programmu, grieziet QuickControl kontroles ripu, līdz mirgo vajadzīgā ikona.



3 Lai apstiprinātu Smart Chef programmu, nospiediet QuickControl kontroles ripu.

- ➔ 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 ripu 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 ēdiena gatavību.



4 Kad dzirdat zvānu 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 zvāna 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 lielus frī kartupeļus Airfryer ierīcē:

- 1 Kartupeļus nomizojiet un sagrieziet nūjiņās (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 Iztukšojiet bļodu un nosusiniet kartupeļu nūjiņas ar trauku dvieli vai papīra dvieli.
- 4 Ielejiet bļodā 1–3 ēdamkarotes 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 eļļā paliktu bļodā.



Piezīme

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

- 6 Ielieciet nūjiņas grozā.

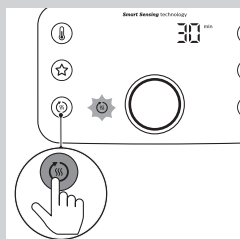
- 7 Sāciet Smart Chef programmu mājās gatavotu frī kartupeļu pagatavošanai . Ja nepieciešama kartupeļu sakratīšana, jūs dzirdēsiet taimera zvanu un displejā redzēsiet mirgojošu sakratīšanas ikonu .



Piezīme

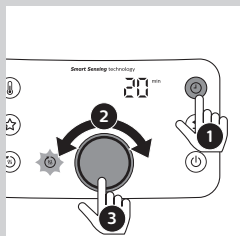
- Skatiet sadaļu "Tabula ēdienu pagatavošanai ar Smart Chef programmām", lai uzzinātu par pareizajiem daudzumiem.

Siltuma uzturēšanas režīma izvēle



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

- ↳ Siltuma uzturēšanas indikators iedegas ar pulsējošu efektu.



- ↳ Siltuma uzturēšanas taimers ir iestatīts uz 30 minūtēm. Lai mainītu siltuma uzturēšanas laiku (1–30 minūtes), nospiediet taimera pogu , 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 vai ieslēgšanas/izslēgšanas pogu .

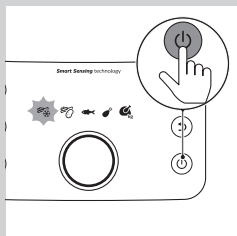
Padoms

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

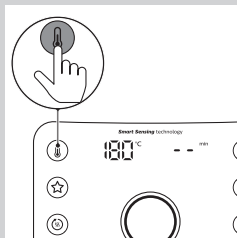
Piezīme

- Ja ēdiena 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.

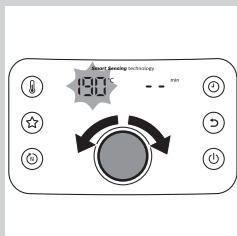
Saglabājiet mīļāko iestatījumu



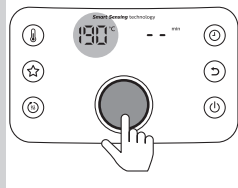
- 1 Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu (⏻), lai ieslēgtu ierīci.



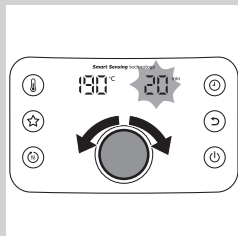
- 2 Nospiediet temperatūras regulēšanas pogu (⊖).



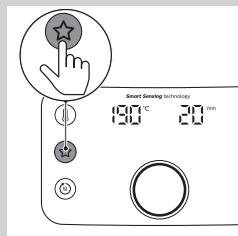
- 3 Pagrieziet QuickControl kontroles ripu, lai izvēlētos gatavošanas temperatūru.



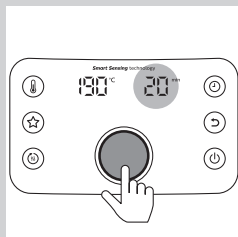
- 4 Nospiediet QuickControl kontroles ripu, lai apstiprinātu izvēlēto gatavošanas temperatūru.



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



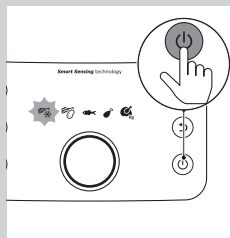
- 6 Nospiediet izlases pogu (☆), lai saglabātu savu iestatījumu. Pēc iestatījuma saglabāšanas jūs dzirdēsiet pīkstieni.



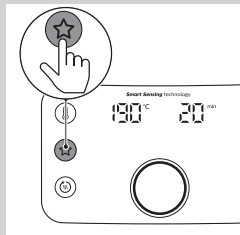
- 7 Nospiediet QuickControl kontroles ripu, lai sāktu gatavošanas procesu.

Ēdienu gatavošana ar iecienītāko iestatījumu

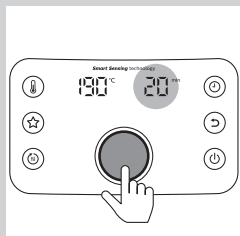
1 Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu (⏻), lai ieslēgtu ierīci.



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 (↶).
- Gatavojot ar iecienīto režīmu, jūs varēsiet mainīt temperatūru vai laiku, nospiežot temperatūras vai taimera pogu. Izmaiņas netiks veiktas saglabātajā iecienītajā iestatījumā.

Tīrīšana



Brīdinājums!

- **Ļaujiet grozam, pannai, tauku apjoma samazinātājam un ierīces iekšpusei 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 iekšpusei ir nepiedegošais 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.

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



Padoms

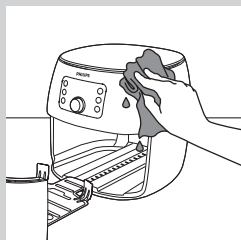
- Noņemiet pannu un grozu, lai Airfryer ātrāk atdzistu.

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

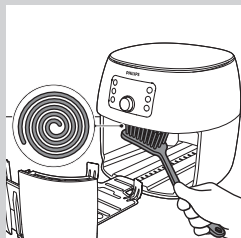


- 4 Noslaukiet ierīces ārpusi ar mitru drāniņu.

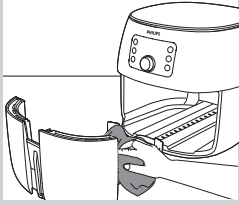


Piezīme

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






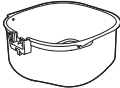


- 5 Notīriet sildelementu, izmantojot tīrīšanas suku, lai noņemtu pārtikas atlikumus.



- 6** 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.
- 3 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 vai lasiet atsevišķo pasaules garantijas bukletu.

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 sienīņām.	Tas ir normāli. Visi nepieciešamie rokturi un pogas ir pietiekami vēsi, lai tiem pieskartos.
		Panna, grozs, tauku apjoma samazinātājs 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.

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
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 norādījumus šajā lietotāja rokasgrāmatā, lai pagatavotu frī kartupeļus (skatiet "Tabula ēdienu pagatavošanai ar Smart Chef programmām" vai lejupielādējiet bezmaksas Airfryer lietotni).
	Noteiktas sastāvdaļas gatavošanas laikā nepieciešams samaisīt.	Izpildiet norādījumus šajā lietotāja rokasgrāmatā, lai pagatavotu frī kartupeļus (skatiet "Tabula ēdienu pagatavošanai ar Smart Chef programmām" vai lejupielādējiet bezmaksas Airfryer lietotni).
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.
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.	Pārliedziniet, vai atvilktnē ir kārtīgi aizvērta.
	Neviens no minētajiem.	Atvienojiet ierīci, uzgaidiet vienu līdz divas minūtes un tad vēlreiz pievienojiet to. Restartējiet Smart Chef programmu.
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 mirgojošās joslas displejā.

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
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 atsisties pret pannas malu, un nelielas pārklājuma daļiņas var atlobīties. Šādā gadījumā ņemiet vērā, ka tas nav bīstami, jo visi izmantotie materiāli ir droši.
No ierīces izplūst balti dūmi.	Jūs gatavojat 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 pārpalikumi no iepriekšējās cepšanas reizes.	Baltos dūmus izraisa tauku atlikumu uzsilšana pannā. Pēc katras lietošanas vienmēr rūpīgi notīriet pannu, grozu un tauku apjoma samazinātāju.
	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.
Displejā redzamas 5 svītriņas, kā norādīts tālāk esošajā attēlā. 	Drošības funkcija ir aktivizēta ierīces pārkaršanas dēļ.	Atvienojiet ierīci un ļaujiet tai atdzist 1 minūti, pirms atkal pievienot tīklam.

