PHILIPS

HD9867

Vartotojo vadovas

TURINYS

Svarbu 3
Įvadas 7
Bendrasis aprašymas 7
Prieš naudodami pirmą kartą 9
Paruošimas naudoti 9
Išimamo dugno tinklelio ir riebalų reduktoriaus įdėjimas 9
Maisto lentelė, skirta laikui / temperatūrai nustatyti rankiniu būdu 10
Prietaiso naudojimas 13
Kepimas karštu oru 13
Maisto lentelė, skirta išmaniojo šefo programoms 17
Gaminimas su išmaniojo šefo programomis 18
Naminių bulvyčių kepimas 19
Karščio palaikymo režimo pasirinkimas 20
Išsaugokite mėgstamą nustatymą 21
Valymas 23
Valymo lentelė 25
Laikymas 25
Perdirbimas 25
Garantija ir pagalba 26
Trikčių diagnostika ir šalinimas 26

Svarbu

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

Pavojus

- 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.

Įspėjimas

- Prieš įjungdami prietaisą, patikrinkite, ar ant prietaiso nurodyta įtampa atitinka vietinio elektros tinklo įtampą.
- Nenaudokite prietaiso, jei pažeistas kištukas, maitinimo laidas arba pats prietaisas.
- Jei pažeistas maitinimo laidas, jį turi pakeisti „Philips“ darbuotojai, „Philips“ įgaliotasis techninės priežiūros centras arba kiti panašios kvalifikacijos specialistai, kitaip kyla pavojus.
- Šį prietaisą gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai bei asmenys, kurių fiziniai, jutimo

ir protiniai gebėjimai yra silpnesni, arba neturintieji patirties ir žinių su sąlyga, kad jie bus išmokyti saugiai naudotis prietaisu ir prižiūrimi siekiant užtikrinti, jog jie saugiai naudotų prietaisą, ir supažindinti su susijusiais pavojais. Vaikai negali žaisti su šiuo prietaisu. Valyti ir taisyti prietaiso jaunesni nei 8 metų vaikai be suaugusiųjų priežiūros negali.

- Laikykite prietaisą ir jo laidą jaunesniems nei 8 metų vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Saugokite maitinimo laidą nuo karštų paviršių.
- Prietaisą junkite tik į įžemintą sieninį el. lizdą. Visada įsitikinkite, kad kištukas tinkamai įkištas į sieninį elektros lizdą.
- Šis prietaisas negali būti naudojamas su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Nestatykite prietaiso prie sienos ar kitų prietaisų. Palikite mažiausia 10 cm laisvos vietos gale, abiejose pusėse ir virš prietaiso. Nieko nedėkite ant prietaiso viršaus.
- Nenaudokite prietaiso kitiems tikslams, išskyrus aprašytus šiame naudotojo vadove.
- 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 garų ir oro nuimdami keptuvą nuo prietaiso.
- Naudojimo metu prieinami paviršiai gali įkaisti.

- „Airfryer“ viduje esanti keptuvė, krepšelis ir priedai naudojant įkaista. Būkite atsargūs juos liesdami.
- Nedėkite prietaiso ant arba šalia karštos dujinės viryklės, bet kokio tipo elektrinės viryklės, elektrinių virimo plokščių arba į šildomą orkaitę.
- Niekada į prietaisą nedėkite lengvų produktų ar kepimo popieriaus.
- Nestatykite prietaiso ant arba šalia lengvai užsideganančių medžiagų, pvz., staltiesės arba užuolaidų.
- Nepalikite prietaiso veikti be priežiūros.
- Jei matote iš prietaiso sklindančius tamsius dūmus, nedelsdami išjunkite prietaisą iš elektros tinklo. Palaukite, kol nustos kilti dūmai, ir tik tada ištraukite keptuvę iš prietaiso.
- Bulvių laikymas: temperatūra turi tikti laikomų bulvių veislei ir būti aukštesnė nei 6 °C, kad sumažėtų pavojus, jog į paruoštą maistą pateks akrilamido.
- Nejunkite prietaiso ir nesinaudokite valdymo pultu šlapiomis rankomis.

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“ jokiomis 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.
- Įsitikinkite, 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.

Elektromagnetiniai laukai (EML)

Šis „Philips“ prietaisas atitinka visus taikomus standartus ir nuostatas dėl elektromagnetinių laukų poveikio.

Automatinis išsijungimas

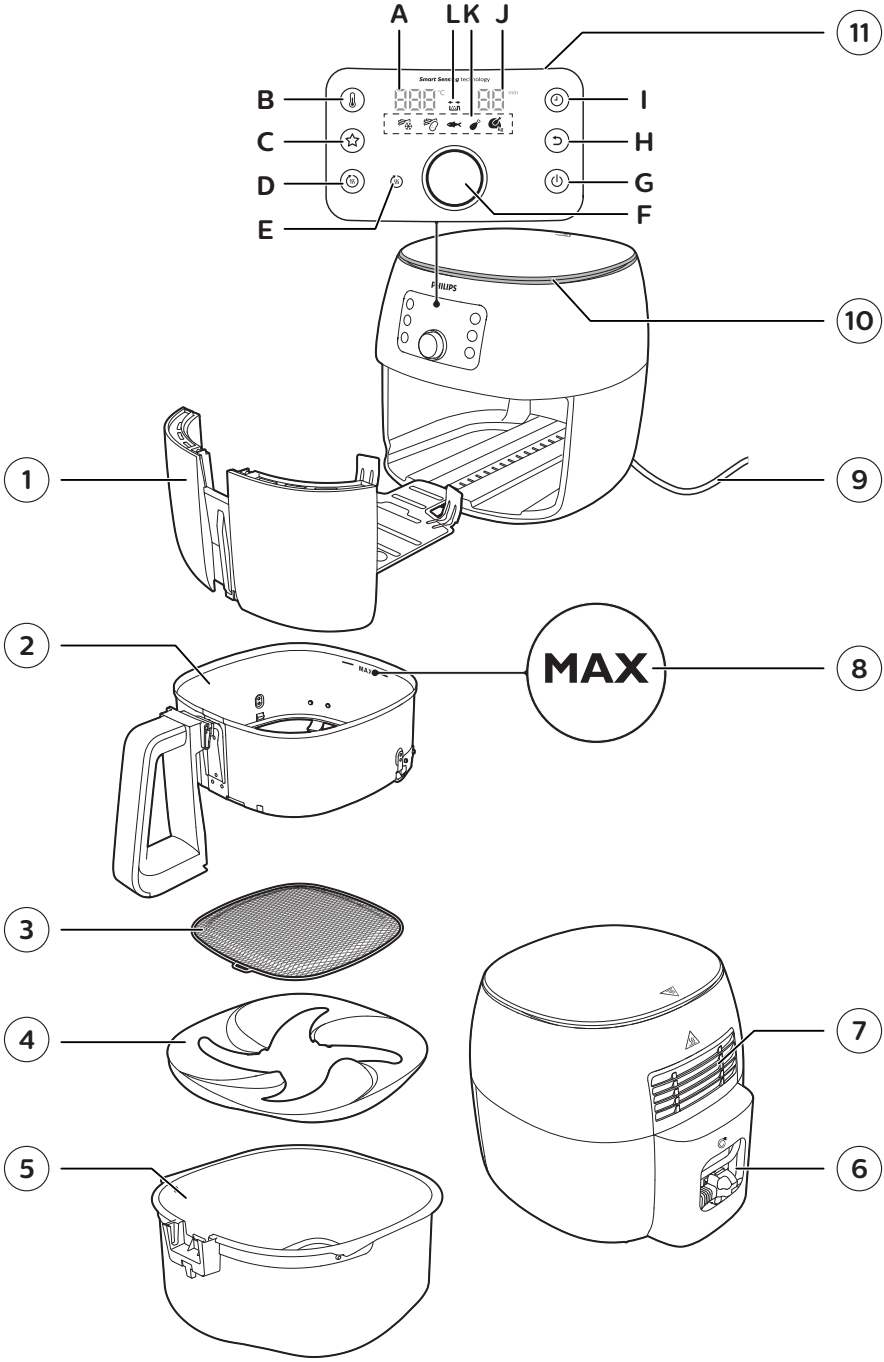
Prietaise įdiegta automatinio išsijungimo funkcija. Pasibaigus laikmačio laikui, prietaisas automatiškai išsijungia. Jei per 30 min. nepaspausite jokio mygtuko, prietaisas automatiškai išsijungs. Norėdami prietaisą išjungti rankiniu būdu, paspauskite maitinimo įjungimo / išjungimo mygtuką.

Įvadas

Sveikiname įsigijus „Philips“ gaminį ir sveiki atvykę!
Norėdami pasinaudoti „Philips“ siūloma pagalba, užregistruokite savo gaminį adresu **www.philips.com/welcome**.
Dabar su „Philips Airfryer“ 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 įkvepiančių 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 atsisiųskite programėlę „Airfryer“.

Bendrasis aprašymas

1 Stalčius
2 Krepšelis su išimamu dugno tinkleliu
3 Išimamas dugno tinklelis
4 Riebalų reduktorius
5 Keptuvas
6 Laido saugojimo skyrelis
7 Oro angos
8 Žymė MAX (maksimali riba)
9 Maitinimo laidas
10 Oro įleidimas
11 Valdymo pultas
- A Temperatūros indikatorius
- B Temperatūros mygtukas
- C Mėgstamo nustatymo mygtukas
- D Karščio palaikymo mygtukas
- E Karščio palaikymo indikatorius
- F „QuickControl“ rankenėlė
- G Maitinimo įjungimo / išjungimo mygtukas
- H Grįžimo mygtukas
- I Laikmačio mygtukas
- J Laiko indikatorius
- K Išmaniojo šefo programos: šaldytos bulvytės / naminės bulvytės / visa žuvis / vištienos lazdelės / visa vištа
- L Purtymo indikatorius

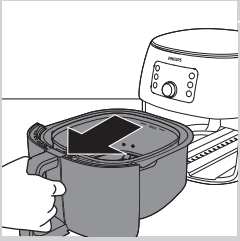

A
L
K
J
11
B
I
C
H
D
G
E
F
10
1
9
2
MAX
8
3
4
7
5
6

Prieš naudodami pirmą kartą

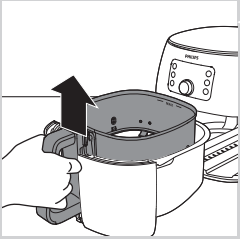
1 Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
2 Nuo prietaiso nuimkite visus lipdukus ar etiketes (jei tokių yra).
3 Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, kruopščiai nuvalykite prietaisą, kaip nurodyta valymo skyriuje.

Paruošimas naudoti

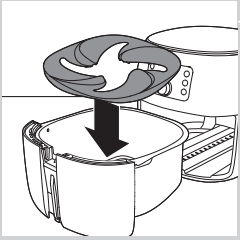
Išimamo dugno tinklelio ir riebalų reduktoriaus įdėjimas



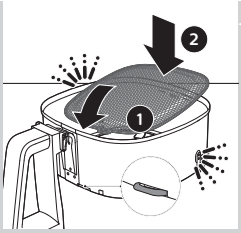
1 Atidarykite stalčių traukdami už rankenos.



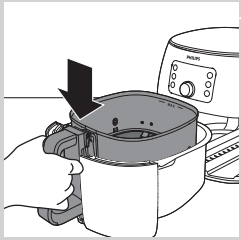
2 Išimkite krepšelį keldami už rankenos.



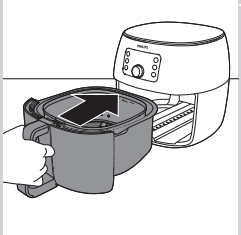
3 Įdėkite riebalų reduktorių į keptuvą.



4 Išimamą dugno tinklelį įstatykite į angą, esančią dešinėje krepšelio dugno pusėje. Paspauskite dugno tinklelį, kad jis užsifiksuotų ir pasigirstų spragtelėjimas (abiejose pusėse).



5 Įdėkite krepšelį į keptuvą.



6 Įstumkite stalčių atgal į „AirFryer“ laikydami už rankenos.

Pastaba

- Niekada nenaudokite keptuvo be riebalų reduktoriaus arba neįdėję krepšelio.

Maisto lentelė, skirta laikui / temperatūrai nustatyti rankiniu būdu

Toliau pateikta lentelė padės pasirinkti pagrindinius nustatymus gaminamam maisto tipui.

Pastaba

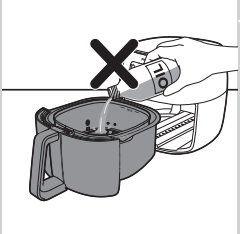
- Turėkite omeny, kad šie nustatymai yra siūlomi. Produktų kilmė, dydis, forma ir prekių ženklas gali skirtis, todėl mes negalime užtikrinti geriausių nustatymų jūsų produktams.
- Ruošdami didesnį maisto kiekį (pvz., keptas bulvytes, krevetes, kulšeles, šaldytus užkandžius), pakratykite, pasukite ar pamaišykite produktus krepšelyje 2–3 kartus, kad iškeptų vienodai.

Produktai	Min.– maks. kiekis	Laikas (min.)	Temperatūra	Pastaba
Naminės bulvytės (12 x 12 mm / 0,5 x 0,5 col.)	200–1400 g 7–49 unc.	18–35	180 °C / 350 °F	• Mirkykite 30 min. šaltame vandenyje arba 3 min. drungname vandenyje (40 °C / 104 °F), nusausinkite ir įpilkite po 1 valg. šaukštą aliejaus 500 g/18 unc. • Pakratykite, pasukite ar pamaišykite įpusėję gaminti
Namuose gamintos bulvių skiltelės	200–1400 g 7–49 unc.	20–42	180 °C / 350 °F	• Pamirkykite 30 min. vandenyje, nusausinkite, tuomet įpilkite nuo 1/4 iki 1 valgomojo šaukšto aliejaus. • Pakratykite, pasukite ar pamaišykite įpusėję gaminti
Šaldyti užkandžiai (vištienos gabalėliai)	80–1300 g / 3–46 unc. (6–50 gabalėlių)	7–18	180 °C / 350 °F	• Paruošti, kai išorėje yra traškūs ir geltonos aukso spalvos. • Pakratykite, pasukite ar pamaišykite įpusėję gaminti
Šaldyti užkandžiai (maži suktinukai maždaug 20 g / 0,7 unc.)	100–600 g / 4–21 unc. (5–30 gabalėlių)	14–16	180 °C / 350 °F	• Paruošti, kai išorėje yra traškūs ir geltonos aukso spalvos. • Pakratykite, pasukite ar pamaišykite įpusėję gaminti
Vištienos krūtinėlė Maždaug 160 g / 6 unc.	1–5 gabalėliai	18–22	180 °C / 350 °F	
Džiūvėsiuose apvoliotos vištienos lazdelės	3–12 gabalėlių (1 sluoksnis)	10–15	180 °C / 350 °F	• Su džiūvėsėliais įpilkite aliejaus. Paruošti, kai yra geltonos aukso spalvos.
Vištienos sparneliai Maždaug 100 g / 3,5 unc.	2–8 gabalėliai (1 sluoksnis)	14–18	180 °C / 350 °F	• Pakratykite, pasukite ar pamaišykite įpusėję gaminti
Mėsos pjausnys be kaulo Maždaug 150 g / 6 unc.	1–5 pjausnių	10–13	200 °C / 400 °F	
Mėsainis Maždaug 150 g / 6 unc. (diametras 10 cm / 4 col.)	1–4 paplotėliai	10–15	200 °C / 400 °F	
Storos dešrelės Maždaug 100 g / 3,5 unc. (diametras 4 cm / 1,6 col.)	1–6 gabalėliai (1 sluoksnis)	12–15	200 °C / 400 °F	

Produktai	Min.– maks. kiekis	Laikas (min.)	Temperatūra	Pastaba
Plonos dešrelės Maždaug 70 g / 2,5 unc. (diametras 2 cm / 0,8 col.)	1–7 gabalėliai	9–12	200 °C / 400 °F	
Kiaulienos kepsnys	500–1000 g / 18–35 unc.	40–60	180 °C / 350 °F	• Prieš pjaudami palikite pabūti 5 min.
Žuvies filė Maždaug 120 g / 4,2 unc.	1–3 (1 sluoksnis)	9–20	160 °C / 325 °F	• Kad nepriliptų, dėkite oda į apačią ir įpilkite šiek tiek aliejaus.
Kiaukutiniai Maždaug 25–30 g / 0,9–1 unc.	200–1500 g / 7–53 unc.	10–25	200 °C / 400 °F	• Pakratykite, pasukite ar pamaišykite įpusėję gaminti
Pyragas	500 g / 18 unc.	28	180 °C / 350 °F	• Naudokite pyrago formą.
Bandelės Maždaug 50 g / 1,8 unc.	1–9	12–14	180 °C / 350 °F	• Naudokite karščiui atsparius silikoninius indelius keksiukams.
Apkepas su įdaru (diametras 21 cm / 8,3 col.)	1	15	180 °C / 350 °F	• Naudokite kepimo dėklą arba orkaitės indą.
Paruošti skrebučiai / bandelės	1–6	6–7	180 °C / 350 °F	
Šviežia duona	700 g / 25 unc.	38	160 °C / 325 °F	• Forma turi būti kiek įmanoma plokštesnė, kad kildama duona neliestų kaitinimo elemento.
Šviežių daržovių suktinukai Maždaug 80 g / 2,8 unc,	1–6 gabalėliai	18–20	160 °C / 325 °F	
Kaštainiai	200–2000 g / 7–70 unc.	15–30	200 °C / 400 °F	• Pakratykite, pasukite ar pamaišykite įpusėję gaminti
Įvairios daržovės (stambiai pjaustytos)	300–800 g / 11–28 unc.	10–20	200 °C / 400 °F	• Gaminimo laiką nustatykite pagal savo skonį. • Pakratykite, pasukite ar pamaišykite įpusėję gaminti

Prietaiso naudojimas

Kepimas karštu oru



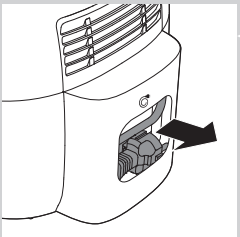
Dėmesio

- **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 ir riebalų reduktorių imkite virtuvinėmis pirštinėmis.**
- **Šis prietaisas skirtas naudoti tik namų ūkyje.**
- **Pirmą kartą naudojamas prietaisas gali skleisti šiek tiek dūmų. Tai normalu.**
- **Prietaiso įkaitinti nereikia.**

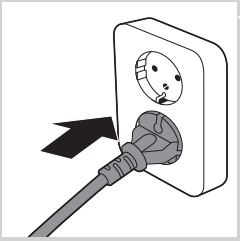
1 Prietaisą pastatykite ant stabilaus, lygaus, horizontalaus ir karščiui atsparaus paviršiaus. Įsitikinkite, kad stalčių galima atidaryti iki galo.

Pastaba

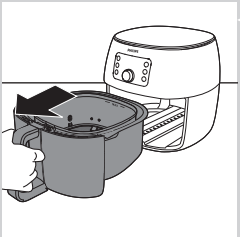
- Nieko nedėkite ant prietaiso viršaus ar iš šonų. Tai trukdo oro srautui ir turi įtakos kepimo karštu oru rezultatui.



2 Ištraukite maitinimo laidą iš laido saugojimo vietos, esančios galinėje prietaiso dalyje.



3 Kištuką įkiškite į sieninį el. lizdą.

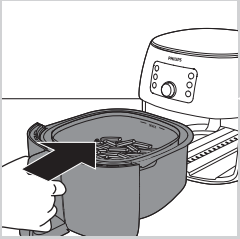


4 Atidarykite stalčių traukdami už rankenos.

5 Produktus sudėkite į krepšelį.

Pastaba

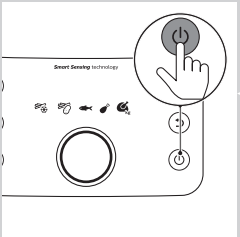
- Naudojant „Airfryer“ galima paruošti įvairiausių patiekalų. Vadovaukitės maisto lentelėje nurodytų kiekio ir gaminimo laiko rekomendacijų.
- Neviršykite kiekio, nurodyto maisto lentelėje, ir niekada nepripildykite krepšelio virš žymės „MAX“, nes dėl to gali nukentėti galutinio rezultato kokybė.
- Jeigu norite ruošti skirtingus produktus tuo pačiu metu, prieš pradėdami juos ruošti, būtinai patikrinkite skirtingų produktų ruošimo laiką ir temperatūrą.



6 Įstumkite stalčių atgal į „AirFryer“ laikydami už rankenos.

Dėmesio

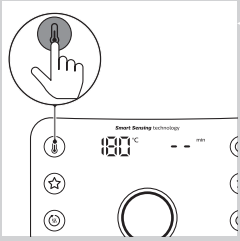
- **Niekada nenaudokite keptuvo be riebalų reduktoriaus arba neįdėję krepšelio. Jei kaitinsite prietaisą be krepšelio, naudokite virtuvines pirštines stalčiui atidaryti. Kraštai ir stalčiaus vidus labai įkaista.**
- **Nelieskite keptuvo, riebalų reduktoriaus ar krepšelio kepdami ir kurį laiką panaudoję, nes jie labai įkaista.**



7 Įjunkite prietaisą paspausdami įjungimo / išjungimo mygtuką ⏻.

Pastaba

- Norėdami pradėti gaminti su išmaniojo šefo programomis, žr. skyrių „Gaminimas su išmaniojo šefo programomis“.

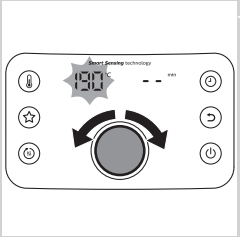


8 Paspauskite temperatūros mygtuką 🌡.

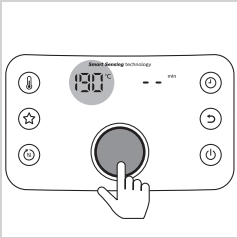
↳ Ekrane mirksės temperatūros indikatorius.

Pastaba

- Jei pirmiausia paspausite laikmačio mygtuką ⏲, prietaisas pradės gaminti po to, kai patvirtinsite gaminimo trukmę.

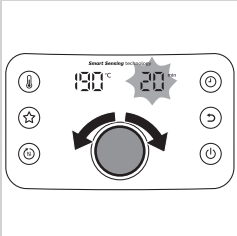


9 Pasukite „QuickControl“ rankenėlę, norėdami pasirinkti pageidaujamą gaminimo temperatūrą.



10 Paspauskite „QuickControl“ rankenėlę, norėdami patvirtinti pasirinktą temperatūrą.

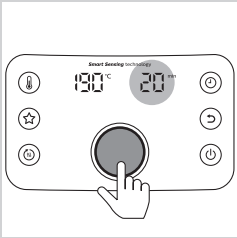
↳ Po to, kai bus patvirtinta temperatūra, ekrane pradės mirksėti laiko indikatorius.



11 Pasukite „QuickControl“ rankenėlę, norėdami pasirinkti pageidaujamą gaminimo trukmę.

Pastaba

- Jei paspausite mėgstamų nustatymų mygtuką ☆, išsaugosite šią gaminimo temperatūrą ir trukmę kaip mėgstamus gaminimo nustatymus. Visi anksčiau išsaugoti nustatymai bus perrašyti. Norėdami sužinoti daugiau, žr. skyrių „Išsaugokite mėgstamą nustatymą“.
- Gamindami skirtingus maisto produktus žr. maisto lentelę, skirtą laikui / temperatūrai nustatyti rankiniu būdu.

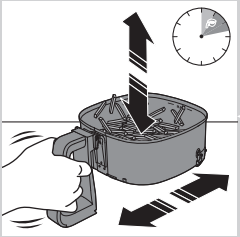


12 Paspauskite „QuickControl“ rankenėlę, norėdami patvirtinti pasirinktą trukmę.

13 Prietaisas pradeda gaminti patvirtinus gaminimo trukmę.

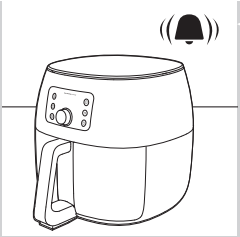
Patarimas

- Norėdami sustabdyti gaminimo procesą, paspauskite „QuickControl“ rankenėlę. Norėdami tęsti gaminimo procesą, dar kartą paspauskite „QuickControl“ rankenėlę.
- Norėdami pakeisti gaminimo temperatūrą ar trukmę gaminimo metu, kartokite 8–10 veiksmus.
- Norėdami atšaukti bet kokį vykstantį procesą ir grįžti į pagrindinį meniu, paspauskite grįžimo mygtuką ↩.

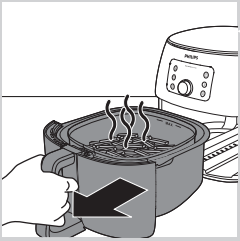


Pastaba

- Jeigu nenustatysite reikiamo gaminimo laiko per 30 min., prietaisas dėl saugumo automatiškai išsijungs.
- Jei „- -“ pasirinksite kaip laiko indikaciją, prietaisas pradės veikti įkaitinimo režimu.
- Tam tikrus produktus reikia pakratyti arba apversti įpusėjus kepimo laikui (žr. maisto lentelę). Norėdami papurtyti produktus, paspauskite „QuickControl“ rankenėlę, kad sustabdytumėte gaminimą, atidarykite stalčių, iškelkite krepšelį iš keptuvo ir pakratykite virš kriauklės. Tuomet vėl įstumkite keptuvą su krepšeliu į prietaisą ir paspauskite „QuickControl“ rankenėlę, norėdami toliau gaminti.
- Jei nustatysite laikmatį pusei gaminimo laiko, pasigirdus skambučiui reikės pakratyti arba apversti produktus. Nepamirškite nustatyti laikmačio likusiai gaminimo trukmei.



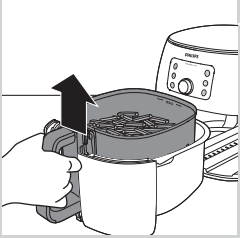
14 Praėjus gaminimo laikui, pasigirsta laikmačio skambutis.



15 Atidarykite stalčių traukdami už rankenos ir patikrinkite, ar produktai paruošti.

Pastaba

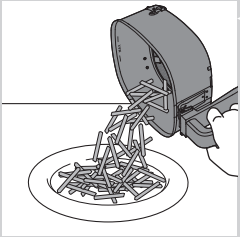
- Jeigu produktai dar neiškepę, laikydami už rankenos paprasčiausiai įstumkite stalčių atgal į „AirFryer“ ir pridėkite keletą papildomų minučių prie nustatyto laiko.



16 Norėdami išimti smulkius produktus (pvz., gruzdintas bulvytes), iškelkite krepšelį iš keptuvo, laikydami už rankenos.

Dėmesio

- **Pasibaigus gaminimo procesui, keptuvas, riebalų reduktorius, krepšelis, vidinis korpusas ir produktai yra karšti. Atsižvelgiant į „AirFryer“ sudėtų produktų tipą, iš keptuvo gali veržtis garai.**



17 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, produktams iš krepšelio iškelti naudokite žnyples.
- Aliejaus perteklius ar iš produktų išbėgę riebalai surenkami keptuvo dugne, po riebalų reduktoriumi.
- 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. Dėvėdami virtuvines pirštines ištraukite keptuvą iš bėgelių ir padėkite ant karščiui atsparaus paviršiaus. Atsargiai išimkite riebalų reduktorių iš keptuvo naudodami žnyples guminiais galais. Išpilkite aliejaus perteklių ar išbėgusius riebalus. Įdėkite riebalų reduktorių atgal į keptuvą, keptuvą į stalčių ir krepšelį į keptuvą.

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

Pastaba

- Norėdami paruošti kitą porciją, kartokite 4–17 veiksmus.

Maisto lentelė, skirta išmaniojo šefo programoms

Pastaba

- Prietaisą galima naudoti tik patalpose. Paleiskite prietaise automatines gaminimo programas kambario temperatūroje – įkaitinti nereikia.
- Visada vienodai paskirstykite maistą krepšelyje.
- Apverskite / papurtykite maistą, jei taip nurodo prietaisas. Stalčių laikykite atidarytą kiek įmanoma trumpiau.
- Nenaudokite jokių priedų. Įsitikinkite, kad riebalų reduktorius tinkamai įdėtas į prietaisą.
- Kadangi skiriasi maisto kilmė, dydis ir rūšis, prieš patiekdami įsitikinkite, kad jis iki galo pagamintas.

Išmaniojo šefo programos, skirtos			Gaminimas
Šaldytos bulvytės	Plonos (7 x 7 mm) Vidutinio storio (10 x 10 mm) Užkandžiai su šaldytomis bulvėmis	200–1400 g	• Naudokite ką tik iš šaldiklio ištrauktas šaldytas bulvytes. Neatitirpdykite prieš gamindami. • Programa skirta plonoms (7 x 7 mm) ir vidutinio storio (10 x 10 mm) šaldytoms bulvytėms. • Jei įsigijote specialiai „Airfryer“ skirtų bulvyčių, laikykitės ant pakuotės pateiktų instrukcijų.
Naminės bulvytės	Pjaustytos rankomis (10 x 10 mm)	500–1400 g	• Naudokite miltingas, žalias bulves. Bulvių iš anksto neruoškite. • Nenaudokite bulvių, laikytų žemesnėje nei 6°C temperatūroje. • Norėdami geriausių rezultatų, vadovaukitės šviežių bulvyčių gaminimo receptu.
Žuvis	Lašišos filė	2–5 gab. (150–200 g/gab.) iki 750 g	• Negaminkite sušaldytos žuvies. • Programa skirta apie 150–200 g svorio lašišos filė.
	Visa žuvis	1–4 gab. (300–1600 g)	
	Plekšniažuvė	1 gab. (iki 800 g)	

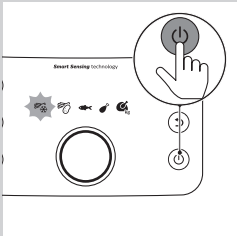
Išmaniojo šefo programos, skirtos			Gaminimas
Lazdelės	Lazdelės Vištienos krūtinėlė	2–16 gab. (200–2000 g) 1–5 gab. (iki 150 g/gab.)	• Programa skirta šviežioms (nešaldytoms) lazdelėms. Jei norite kepti pilnas vištos kulšis, rankiniu būdu pailginkite gaminimo trukmę 5–10 min. po to, kai sustos išmaniojo šefo programa.
Visa višta	Visa višta Pusė vištos	1000–1800 g > 1000 g	• „Airfryer“ gaminkite tik žalią vištą. Negaminkite šaldytos vištienos. • Programa skirta visai vištai.

Gaminimas su išmaniojo šefo programomis

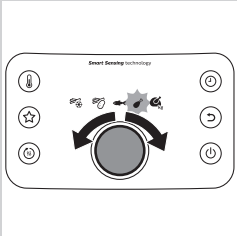
Paskaninkite produktus prieskoniais pagal skonį. Sudėkite maistą į krepšelį ir įstumkite krepšelį į prietaisą.

Pastaba

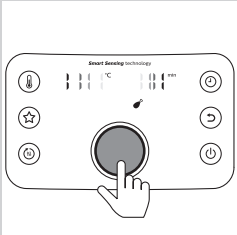
- Nenaudokite medaus, sirupų ar kitų produktų su cukrumi maistui skaninti, nes maistas apskrus labai tamsiai.



1 **Prietaisui įjungti paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką ⏻ .**

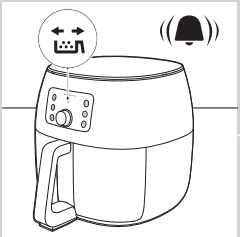


2 **Norėdami pakeisti išmaniojo šefo programą, sukite „QuickControl“ rankenėlę, kol pradės mirksėti norima piktograma.**



3 **Norėdami patvirtinti išmaniojo šefo programą, paspauskite „QuickControl“ rankenėlę.**

↳ Prietaisas automatiškai apskaičiuoja idealią gaminimo temperatūrą ir trukmę. Ekrane pirmiausia parodoma apskaičiuota gaminimo temperatūra, po kelių minučių – trukmė . Per šį laiką prietaisas paruošiamas gaminti. Kol ekrane keičiasi mirksintys brūkšneliai ir temperatūra / trukmė, prietaisas vis dar skaičiuoja gaminimo trukmę. Prietaisas automatiškai sureguliuos trukmę gaminant.



Pastaba

- Norėdami pagaminti visą vištą, pasverkite vištą prieš ją dėdami į krepšelį. Pasirinkite svorį pasukdami „QuickControl“ rankenėlę ir paspausdami ją, kad patvirtintumėte.
- Neištraukite stalčiaus, kol prietaisas skaičiuoja gaminimo laiką, kuris ekrane nurodomas mirksinčiais brūkšneliais. Priešingu atveju išmaniojo šefo programa bus sustabdyta ir prietaise vėl bus nustatytas pagrindinis meniu. Tęskite gaminimą rankiniu režimu, nes iš naujo paleidus išmaniojo šefo programą, kai maistas pusiau pagamintas, bus blogai apskaičiuota gaminimo trukmė.
- Vos pasibaigus skaičiavimo etapui, ekrane bus nuolat rodoma temperatūra ir trukmė (be mirksinčių brūkšnelių) ir galėsite atidaryti stalčių, kad patikrintumėte maistą.

4 Išgirdę skambutį ir pamatę mirksintį purtymo indikatorių, atidarykite stalčių ir apverskite produktus arba papurtykite krepšelį su produktais. Tada įstumkite krepšelį į prietaisą.

5 Kai išgirstate skambutį ir laikmatis parodo 0, maistas yra pagamintas.

Pastaba

- Jei maistas dar ne iki galo pagamintas arba dar nepakankamai parudavęs, keliomis minutėmis pratęskite gaminimą paspausdami laikmačio mygtuką (žr. 11–12 veiksmus skyriuje „Prietaiso naudojimas“).

Naminių bulvyčių kepimas

Namuose ruoštų bulvyčių kepimas „Airfryer“

1 Nuskuskite bulves ir supjaustykite lazdelėmis (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 col. storio).

2 3 min. pamirkykite bulvių lazdeles dubenyje su drungnu vandeniu (~ 40 °C / 100 °F).

3 Išpilkite bulvytes iš dubens ir nusausinkite jas indų rankšluosčiu arba popieriniu rankšluosčiu.

4 Į dubenį įpilkite 1–3 valgomuosius šaukštus aliejaus, suberkite bulvių lazdeles ir išmaišykite, kad lazdelės pasidengtų 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.

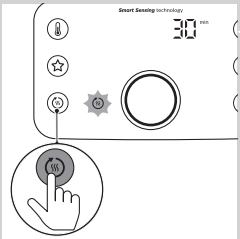
6 Sudėkite lazdeles į krepšelį.

7 Paleiskite išmaniojo šefo programą, skirtą naminėms bulvytėms. Purtydami bulvytes, jei reikia, girdėsite laikmačio skambutį ir ekrane matysite mirksinčią purtymo piktogramą.

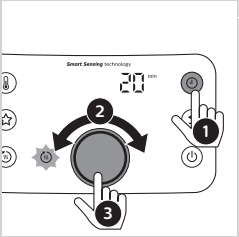
Pastaba

- Tinkamus kiekius žr. skyriuje „Maisto lentelė, skirta išmaniojo šefo programoms“.

Karščio palaikymo režimo pasirinkimas



1 Paspauskite karščio palaikymo mygtuką (karščio palaikymo režimą galite įjungti bet kuriuo metu).
↳ Karščio palaikymo indikatorius pradeda šviesti ir pulsuoja.



↳ Karščio palaikymo laikmatis nustatytas 30 min. Norėdami pakeisti karščio palaikymo trukmę (1–30 min.), paspauskite laikmačio mygtuką, pasukite „QuickControl“ rankenėlę ir paspauskite, kad patvirtintumėte. Negalite reguliuoti karščio palaikymo temperatūros.

2 Norėdami sustabdyti karščio palaikymo režimą, paspauskite „QuickControl“ rankenėlę. Norėdami tęsti karščio palaikymo režimą, dar kartą paspauskite „QuickControl“ rankenėlę.

3 Norėdami išjungti karščio palaikymo režimą, paspauskite grįžimo mygtuką arba įjungimo / išjungimo mygtuką.

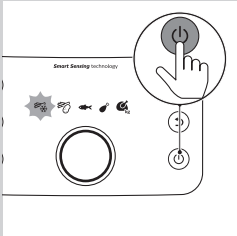
Patarimas

- Jei veikiant karščio palaikymo režimu, maistas, pvz., gruzdintos bulvytės, praranda per daug traškumo, sutrumpinkite karščio palaikymo trukmę anksčiau išjungdami prietaisą arba pakepkite jas 2–3 min. 180 °C temperatūroje.

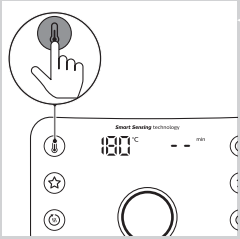
Pastaba

- Jei gamindami įjungsite karščio palaikymo režimą (karščio palaikymo indikatorius pradeda šviesti), prietaisas palaikys maisto šilumą 30 min. po to, kai baigsis gaminimo laikas.
- Veikiant karščio palaikymo režimu, prietaise esantis ventiliatorius ir šildytuvas kartkartėmis įsijungia.
- Karščio palaikymo režimas skirtas išlaikyti patiekalo šilumai iškart jį pagaminus „AirFryer“ prietaise. Jis neskirtas pašildyti.

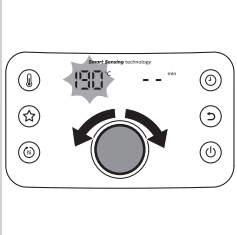
Išsaugokite mėgstamą nustatymą



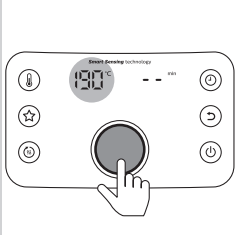
1 Prietaisui įjungti paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką ⏻.



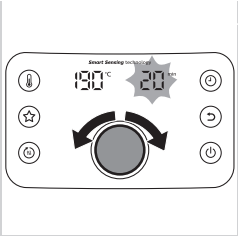
2 Paspauskite temperatūros mygtuką 🌡.



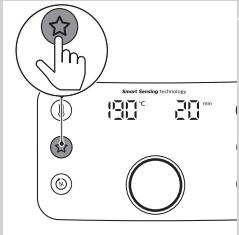
3 Pasukite „QuickControl“ rankenėlę, norėdami pasirinkti temperatūrą.



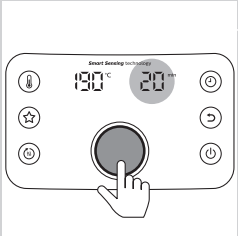
4 Paspauskite „QuickControl“ rankenėlę, norėdami patvirtinti pasirinktą temperatūrą.



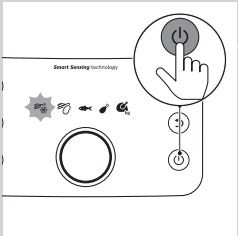
5 Pasukite „QuickControl“ rankenėlę, norėdami pasirinkti trukmę.



6 Paspauskite mėgstamo nustatymo mygtuką ☆, norėdami išsaugoti nustatymą. Po to, kai nustatymas bus išsaugotas, išgirsite pyptelėjimą.

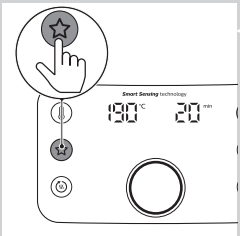


7 Paspauskite „QuickControl“ rankenėlę, norėdami pradėti gaminti.

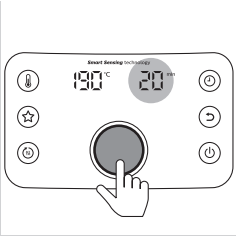


Gaminimas naudojant mėgstamą nustatymą

1 Prietaisui įjungti paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką ⏻.



2 Paspauskite mėgstamo nustatymo mygtuką ☆.



3 Paspauskite „QuickControl“ rankenėlę, norėdami pradėti gaminti.

Pastaba

- Galite perrašyti mėgstamą nustatymą atlikdami tą pačią procedūrą, kaip buvo aprašyta anksčiau.
- Paspaudus mėgstamo nustatymo mygtuką rankiniame režime, bus perrašytas mėgstamas nustatymas. Norėdami naudoti mėgstamą nustatymą, paspauskite grįžimo mygtuką, kad pirmiausia išjungtumėte rankinį režimą.
- Norėdami išjungti mėgstamą nustatymo režimą, paspauskite grįžimo mygtuką ⟲.
- Gaminant mėgstamo nustatymo režimu, galėsite keisti temperatūrą arba trukmę paspausdami temperatūros arba laiko mygtuką. Pakeitus, išsaugotas mėgstamas nustatymas nebus perrašytas.

Valymas

Įspėjimas

- **Prieš valydami palaukite, kol krepšelis, keptuvas, riebalų reduktorius ir prietaiso vidus atvės.**
- **Išimkite riebalų reduktorių iš keptuvo naudodami žnyples guminiais galais. Neimkite pirštais, nes po riebalų reduktoriumi yra surenkami karšti riebalai ar aliejus.**
- **Keptuvas, krepšelis, riebalų reduktorius 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 kiekvieną kartą panaudoję.

1 Norėdami išjungti prietaisą, paspauskite maitinimo įjungimo / išjungimo mygtuką ⏻, ištraukite kištuką iš sieninio lizdo ir leiskite prietaisui atvėsti.

Patarimas

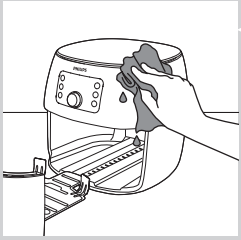
- Išimkite keptuvą ir krepšelį, kad „Airfryer“ greičiau atvėstų.

2 Išimkite riebalų reduktorių iš keptuvo naudodami žnyples guminiais galais. Išpilkite išbėgusius riebalus ar aliejų iš keptuvo dugno.

3 Išplaukite keptuvą, krepšelį ir riebalų reduktorių indaplovėje. Galite juos plauti karštu vandeniu su trupučiu indų ploviklio, naudodami nešiurkščią kempinę (žr. valymo lentelę).

Patarimas

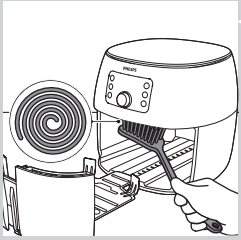
- Jei ant keptuvo, riebalų reduktoriaus ar krepšelio yra prikibusių maisto likučių, galite juos 10–15 min. pamirkyti karštame vandenyje su indų plovimo skysčiu. Pamirkius atsilaisvina maisto likučiai ir juos lengviau nuvalyti. Būtina naudoti indų plovimo skystį, kuris skaido riebalus. Jei ant keptuvo,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



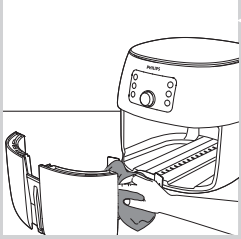
4 Prietaiso išorę nuvalykite drėgna šluoste.

Pastaba

- Įsitikinkite, kad ant valdymo skydelio neliko drėgmės. Nuvalę valdymo skydelį, nusausinkite jį šluoste.



5 Nuplaukite kaitinimo elementą valymo šepečiu, kad pašalintumėte maisto likučius.



6 Išplaukite prietaiso vidų karštu vandeniu ir nešiurkščia 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.

3 Laidą įdėkite į laido laikymo skyrelį.

Pastaba

- Nešdami „Airfryer“ laikykite jį horizontaliai. Įsitikinkite, kad laikote ir prietaiso priekyje esantį stalčiuką, nes netyčia pakreipus prietaisą jis gali tiesiog išlįsti. Tai gali pažeisti stalčiuką.
- Prieš nešdami ir (arba) padėdami „AirFryer“, visada įsitikinkite, ar nuimamos dalys, pvz., išimamas dugno tinklelis ir kt., yra tinkamai užfiksuotos.

Perdirbimas

- Šis simbolis reiškia, kad šio gaminio negalima išmesti kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis (2012/19/ES).
- Laikykitės 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 pagalba

Jei reikia informacijos ar pagalbos, apsilankykite **www.philips.com/support** arba perskaitykite atskirą visame pasaulyje galiojančios garantijos lankstinuką.

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, riebalų reduktorius 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, naudojimasis prietaisu bus visiškai saugus.
Nepavyksta tinkamai pagaminti namuose ruoštų bulvyčių.	Naudojote netinkamo tipo bulves.	Kad pasiektumėte geriausių rezultatų, naudokite šviežias ir miltingas bulves. Jei bulves reikia laikyti, jokiu būdu nelaikykite jų šaltoje vietoje, pvz., šaldytuve. Rinkitės tas bulves, kurių pakuotėje nurodyta, kad jos tinkamos gruzdinimui.
	Per didelis produktų kiekis krepšelyje.	Ruošdami namines bulvytes laikykitės šioje naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų (žr. „Maisto lentelę išmaniojo šefo programoms“ arba atsisiųskite nemokamą „Airfryer“ programėlę).

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
	Tam tikrų tipų produktus reikia pakratyti, kai įpusėja jų kepimo laikas.	Ruošdami namines bulvytes laikykitės šioje naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų (žr. „Maisto lentelę išmaniojo šefo programoms“ arba atsisiųskite nemokamą „Airfryer“ programėlę).
„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.
Paleidus išmaniojo šefo programą prietaisas sustabdė skaičiavimo etapą.	Gaminimo kameros temperatūra per aukšta arba dėl to, kad prietaisas buvo kaitinamas, arba dėl to, kad tinkamai neatvėso pagaminus paskutinę porciją.	Kelias minutes palaikykite stalčių atvirą, kad atvėstų. Uždarykite ir iš naujo paleiskite išmaniojo šefo programą.
	Stalčius buvo atidarytas skaičiavimo etapo metu.	Uždarykite stalčių ir tęskite gaminimą rankiniu režimu.
	Stalčius netinkamai uždarytas.	Įsitikinkite, kad stalčius tinkamai uždarytas.
	Nė vienas iš nurodytų.	Išjunkite prietaisą iš elektros tinklo ir palaukite vieną dvi minutes prieš vėl įjungdami į tinklą. Iš naujo paleiskite „Smart Chef“ programą.
Prietaisas nustojo gaminti pagal išmaniojo šefo programą.	Stalčius buvo atidarytas skaičiavimo etapo metu.	Neištraukite stalčiaus, kol prietaisas skaičiuoja gaminimo laiką, kuris ekrane nurodomas mirksinčiais brūkšneliais.
„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.	Gaminate riebius produktus, o keptuve neįdėtas riebalų reduktorius.	Atsargiai išpilkite aliejaus perteklių ar riebalus iš keptuvo, įdėkite riebalų reduktorių į keptuvą ir toliau gaminkite.

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
	Keptuve vis dar yra riebalų likučių nuo ankstesnio naudojimo.	Baltus dūmus sukelia keptuve kaistantys riebalai. Kiekvieną kartą panaudoję visada kruopščiai išplaukite keptuvą, krepšelį ir riebalų reduktorių.
	Maistas netinkamai apvoliotas džiūvėsėliuose ar padengtas kitu sluoksniu.	Dėl ore esančių smulkių dalelių gali kilti baltas dūmas. Tinkamai prispauskite džiūvėsėlius ar kitą sluoksnį prie maisto.
	Į išbėgusius riebalus tykšta marinatas, skystis ar mėsos sultys	Prieš dėdami į krepšelį maistą nusausinkite.
Ekrane rodomi 5 brūkšneliai, kaip parodyta toliau pateikiamame paveikslėlyje.	Saugos funkcija suaktyvinta dėl prietaiso perkaitimo.	Išjunkite prietaisą, palaukite 1 min., kol jis atvės, ir tik tada jį vėl įjunkite.

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