

**PHILIPS**

HD9650 sērija



Lietotāja  
rokasgrāmata

## SATURA RĀDĪTĀJS

<b>Svarīgi</b>	<b>3</b>
<b>Ievads</b>	<b>6</b>
<b>Vispārīgs apraksts</b>	<b>6</b>
<b>Pirms pirmās lietošanas reizes</b>	<b>8</b>
<b>Sagatavošana lietošanai</b>	<b>8</b>
Noņemamās sieta apakšdaļas un tauku apjoma samazinātāja ievietošana	8
Pārtikas tabula	9
<b>Ierīces lietošana</b>	<b>12</b>
Cepšana ar karsto gaisu	12
Iestatījumu mainīšana gatavošanas laikā	16
Manuālā režīma izmantošana	17
Gatavošanas temperatūras un laika maiņa jebkurā laikā	18
Siltuma uzturēšanas režīma izvēle	19
Mājās gatavoti frī kartupeļi	19
<b>Tīrīšana</b>	<b>20</b>
<b>Uzglabāšana</b>	<b>22</b>
<b>Otrreizējā pārstrāde</b>	<b>22</b>
<b>Garantija un atbalsts</b>	<b>22</b>
<b>Traucējummeklēšana</b>	<b>22</b>

## 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 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.
- 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 kvalificētām 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 (1. att.).
- 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 galda vai aizkaru tuvumā.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Nekavējoties atvienojiet ierīci, ja no ierīces plūst tumši dūmi. Pirms izņemam pannu no ierīces, 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 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 iespējamajiem bojājumiem.
- Vienmēr novietojiet un lietojiet ierīci tikai uz sausas, stabilas un horizontālas virsmas.
- Pēc lietošanas vienmēr atvienojiet ierīci no sienas kontaktligzdas.
- Pirms ierīces tīrīšanas vai lietošanas ļaujiet tai atdzist aptuveni 30 minūtes.
- 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).
- Esiet uzmanīgs, tīrot krāsns iekšpusē augšējo daļu: karstu sildelementu, metāla daļu stūrus.

### **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. Lai ierīci izslēgtu manuāli, pagrieziet taimeris uz "0" pozīciju.

## levads

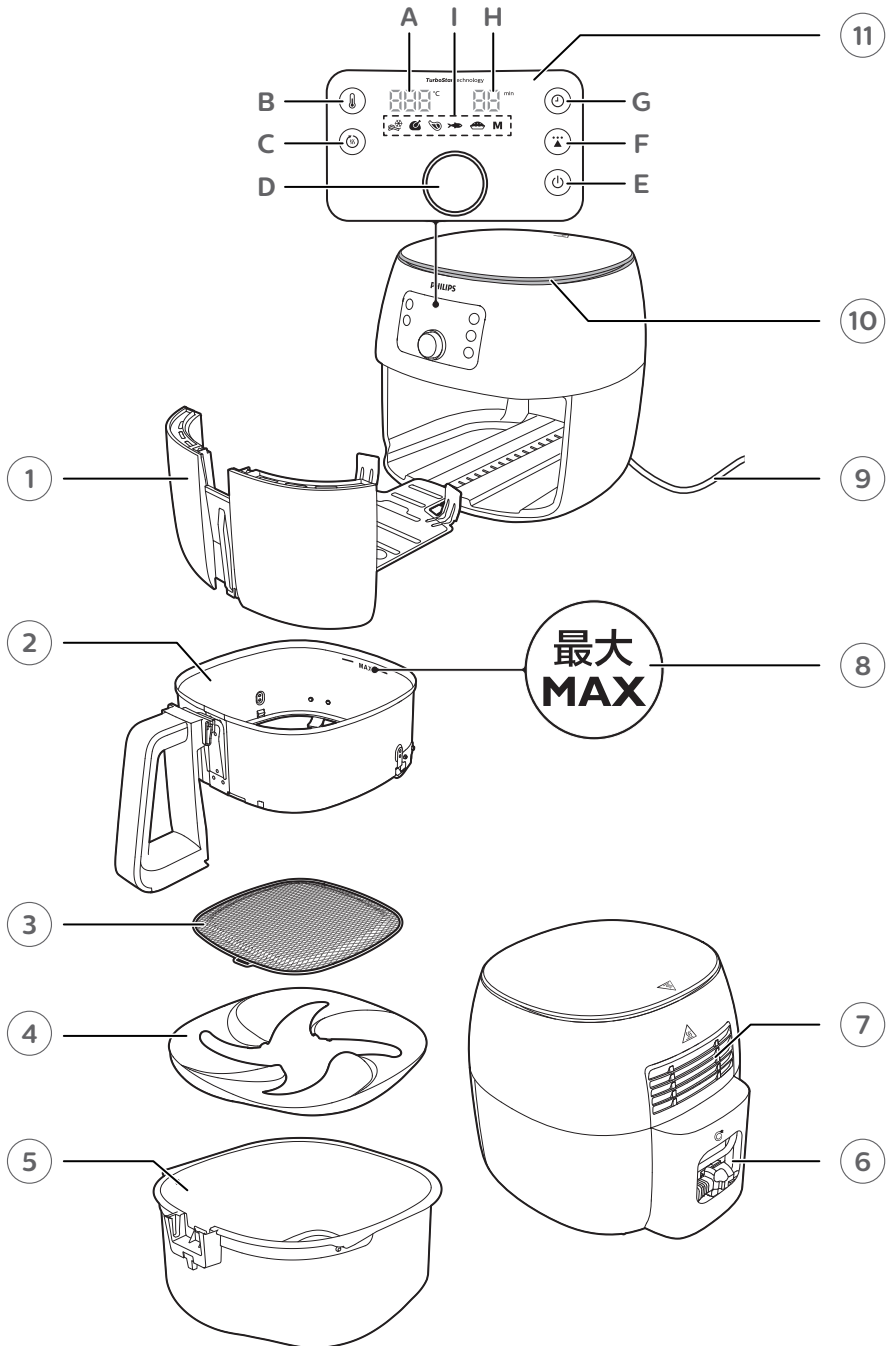
Apsveicam ar pirkumu un laipni lūdzam Philips!  
Lai pilnībā izmantotu Philips piedāvātā atbalsta iespējas, reģistrējiet produktu vietnē **[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)**. Philips Airfryer XXL izmanto karstu gaisu, lai izceptu jūsu iecienītāko ēdienu ar nelielu pievienotās eļļas daudzumu vai bez tās. Ieļļice ir izgatavota tā, lai ar minimālu tauku daudzumu izceptu tikpat kraukšķīgi, kā cepot eļļā. Apvienojot jaudīgo sildītāju un motoru ar jauno Twin TurboStar tehnoloģiju, karstais gaiss Airfryer XXL griežas ātri kā virpuļviesulis — cauri visam pagatavošanas grozam. Tas atdala taukus no pārtikas produktiem un savāc tos zem tauku daudzuma samazinātāja Airfryer apakšpusē.

Tauki, kas izdalās no ēdiena, tiek uztverti vienuviet pannas apakšdaļā, lai būtu viegli no tiem atbrīvoties un notīrīt. Tagad varat baudīt perfekti pagatavotu ceptu ēdienu — kraukšķīgu no ārpusē 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 Airfryer lietotni sistēmai iOS® vai Android™.

## 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. Siltuma uzturēšanas poga
  - D. QuickControl kontroles ripa
  - E. Ieslēgšanas/izslēgšanas poga
  - F. Iestatījumu poga
  - G. Taimera poga
  - H. Laika indikators
  - I. Iestatījumi: fritēti kartupeļi / saldētas uzkodas, vista, gaļa, zivs, cepšana un manuāli

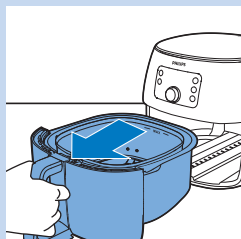


## Pirms pirmās lietošanas reizes

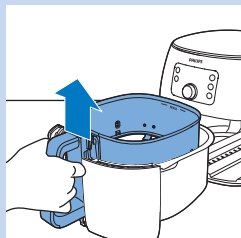
- 1 Noņemiet visu iepakojuma materiālu.
- 2 Noņemiet visas uzlīmes un etiķetes no ierīces.
- 3 Rūpīgi notīriet ierīci pirms sākotnējās lietošanas reizes, kā norādīts tīrīšanas tabulā.

## Sagatavošana lietošanai

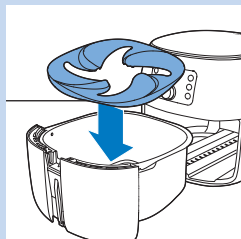
### Noņemamās sieta apakšdaļas un tauku apjoma samazinātāja ievietošana



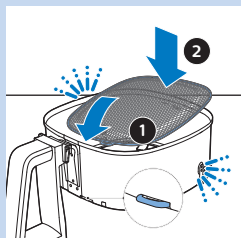
- 1 Atveriet atvilktni, velkot aiz roktura.



- 2 Izņemiet grozu, paceļot aiz roktura.

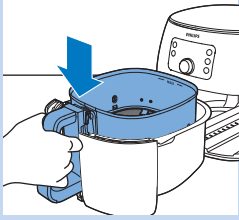


- 3 Ievietojiet pannā tauku apjoma samazinātāju.

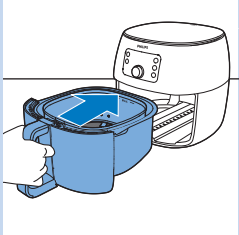


- 4 Ievietojiet noņemamo sieta apakšdaļu atverē groza apakšdaļas labajā pusē. Spiediet sieta apakšdaļu uz leju, līdz tā fiksējas savā pozīcijā (klikšķis abās pusēs).





**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.







## Pārtikas tabula










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


### Piezīme

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

	Sastāvdaļas	Min.–max. daudzums	Laiks (min)	Temperatūra	Gatavošanas procesā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet	Piezīme
	Plāni saldēti kartupeļi (7 x 7 mm)	200–1400 g	13–32	180 °C	Jā	
	Biezi saldēti kartupeļi (10 x 10 mm)	200–1400 g	13–33	180 °C	Jā	
	Mājās gatavoti smalki sagriezti kartupeļi (10 x 10 mm)	200–1400 g	18–35	180 °C	Jā	Iemērciet ūdenī uz 30 minūtēm, nosusiniet, tad pievienojiet no 1/4 līdz 1 ēdamk. eļļas.

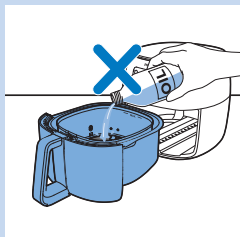
	Sastāvdaļas	Min.–max. daudzums	Laiks (min)	Temperatūra	Gatavošanas procesā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet	Piezīme
	Mājas gatavotas kartupeļu daiviņas	200–1400 g	20–42	180 °C	Jā	Iemērciet ūdenī uz 30 minūtēm, nosusiniet, tad pievienojiet no 1/4 līdz 1 ēdamk. eļļas.
	Saldētas uzkodas (vistas gaļas gabaliņi)	80–1300 g (6–50 gab.)	7–18	180 °C	Jā	Gatavi, kad zeltaini dzelteni un kraukšķīgi no ārpusēs.
	Saldētas uzkodas (mazie dārzeņu rullīši ap 20 g)	100–600 g (5–30 gab.)	14–16	180 °C	Jā	Gatavi, kad zeltaini dzelteni un kraukšķīgi no ārpusēs.
	Nesadalīta vista	1200–1500 g	50–55	180 °C		Nepieļaujiet kāju pieskaršanos sildelementam.
	Vistas fileja Aptuveni 160 g	1–5 gab.	18–22	180 °C		
	Stilbiņi	200–1800 g	18–35	180 °C	Jā	
	Vistu pirkstiņi rīvmaizē	3–12 gab. (1 kārtā)	10–15	180 °C		Pievienojiet rīvmaizei eļļu. Gatavi, kad zeltaini dzelteni.
	Vistas spārniņi Aptuveni 100 g	2–8 gab. (1 kārtā)	14–18	180 °C	Jā	
	Gaļas karbonādes bez kaula Aptuveni 150 g	1–5 karbonādes	10–13	200 °C		
	Hamburgers Aptuveni 150 g (diametrs 10 cm)	1–4 maizītes	10–15	200 °C		
	Sardeles Aptuveni 100 g (diametrs 4 cm)	1–6 gab. (1 kārtā)	12–15	200 °C		

	Sastāvdaļas	Min.–max. daudzums	Laiks (min)	Temperatūra	Gatavošanas procesā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet	Piezīme
	Desiņas Aptuveni 70 g (diametrs 2 cm)	1–7 gab.	9–12	200 °C		
	Cūkgaļas fileja	500–1000 g	40–60	180 °C		Pirms sagraišanas ļaujiet tai iestāvēties 5 minūtes.
	Nesadalīta zivs Aptuveni 300–400 g	1–2	18–22	200 °C		Nogrieziet asti, ja tā neietilpst grozā.
	Zivju filejas gabaliņi Aptuveni 120 g	1-3 (1 kārtā)	9–12	200 °C		Lai izvairītos no piekepšanas, novietojiet ādas pusi uz apakšu un pievienojiet nedaudz eļļas.
	Gliemenes Aptuveni 25–30 g	200–1500 g	10–25	200 °C	Jā	
	Kūka	500 g 18 unces	28	180 °C		Izmantojiet Kūku pannu/formu.
	Kēksi Aptuveni 50 g	1-9	12–14	180 °C		Izmantojiet karstumizturīgus silikona kēksu trauciņus.
	Kīšs (diametrs 21 cm)	1	15	180 °C		Izmantojiet cepšanas veidni vai paplāti.
	Iepriekš sagatavotas tostermaizes / bulciņas	1–6	6-7	180 °C		
	Svaiga maize	700 g	38	160 °C		Formai jābūt pēc iespējas plakanai, lai izvairītos no tā, ka maize uzpūšoties saskaras uz sildelementu.
	Svaigas maizītes Aptuveni 80 g	1–6 gab.	18-20	160 °C		
<b>M</b>	Kastaņi	200–2000 g	15–30	200 °C	Jā	

	Sastāvdaļas	Min.–max. daudzums	Laiks (min)	Temperatūra	Gatavošanas procesā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet	Piezīme
<b>M</b>	Dārzeņu sautējums (rupji sagriezti dārzeni)	300–800g	10–20	200 °C	Jā	Gatavošanas laiku iestatiet pēc savas gaumes.

## Ierīces lietošana

### Cepšana ar karsto gaisu



#### Ievērbai

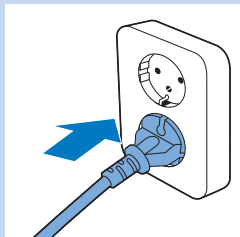
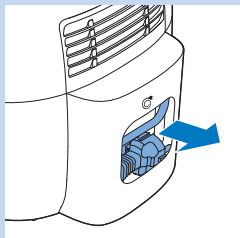
- Šī ir Airfryer ierīce, kas darbojas ar karstu gaisu. Nepiepildiet pannu ar eļļu, cepšanas taukiem vai jebkādu citu šķidrumu.
- Nepieskarieties karstām virsmām. Izmantojiet rokturus vai pogas. Rīkojoties ar karstu pannu un tauku apjoma samazinātāju, lietojiet karstumizturīgus virtuves cimdus.
- Ierīce 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.

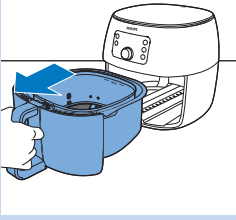
#### Piezīme

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

- 2** Izvelciet elektrības vadu no vada glabāšanas nodaļējuma ierīces aizmugurē.



- 3** Ievietojiet kontaktdakšu sienas ligzdā.



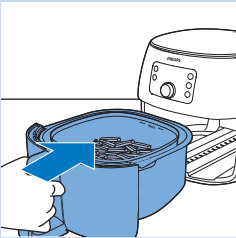
**4** Atveriet atvilktni, velkot aiz roktura.



**5** Ielieciet produktus grozā.

### ☰ Piezīme

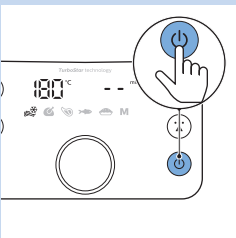
- Airfryer var pagatavot lielu produktu klāstu. Skatiet pārtikas tabulu, lai uzzinātu pareizu daudzumu un aptuveno gatavošanas laiku.
- Nepārsniedziet pārtikas tabulā norādīto daudzumu un nepārpildiet grozu virs MAX atzīmes, jo tas var ietekmēt rezultātu.
- Ja vēlaties vienlaikus pagatavot vairākus produktus,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



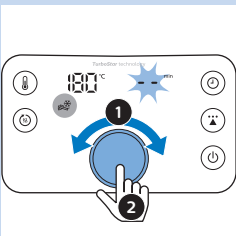
**6** Ievietojiet pannu atpakaļ Airfryer atvilktnē, turot aiz roktura.

### ! Ievērošanai

- 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.

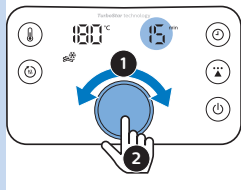


**7** Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas (⏻) pogu, lai ieslēgtu ierīci.



**8** Lai mainītu iestatījumus, pagrieziet QuickControl kontroles ripu uz vēlamo iestatījumu.

- ↳ Lai apstiprinātu izvēli, nospiediet QuickControl kontroles ripu. Gatavošanas laika indikators mirgo ekrānā.



**9** Lai mainītu gatavošanas laiku, pagrieziet QuickControl kontroles ripu uz vēlamo iestatījumu.

↳ Lai apstiprinātu izvēlēto gatavošanas laiku, nospiediet QuickControl kontroles ripu.

### Piezīme

- Aplūkojiet ēdienu tabulu, kurā norādīti pamata gatavošanas iestatījumi dažādiem ēdienu veidiem.

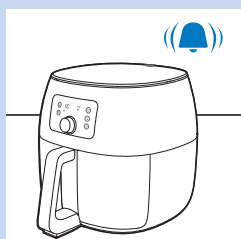
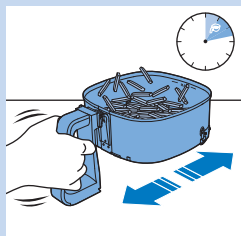
**10** Pēc gatavošanas laika apstiprināšanas ierīce sāk gatavot.

### Padoms

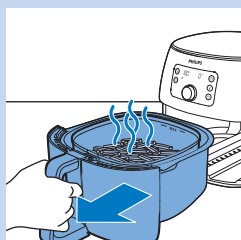
- Lai apturētu gatavošanas procesu, nospiediet QuickControl kontroles ripu. Lai atsāktu gatavošanas procesu, vēlreiz nospiediet QuickControl kontroles ripu.

### 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.



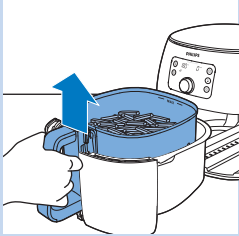
**11** Kad atskan taimera zvans, iestatītais gatavošanas laiks ir beidzies.



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

### Piezīme

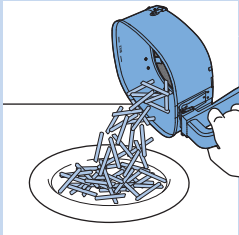
- Ja sastāvdaļas vēl nav gatavas, stumjot aiz roktura, vienkārši iebīdīet atvilktni atpakaļ Airfryer ierīcē, un iestatītajam laikam pievienojiet vēl dažas minūtes.



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

### Ievērībai

- 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.



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

### Piezīme

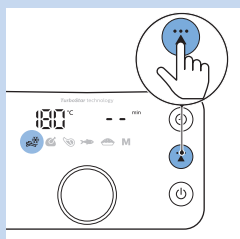
- Lai noņemtu lielus vai trauslus produktus, izmantojiet standziņas, lai izceltu produktus.
- Liekā eļļa vai tauki no sastāvdaļām tiek savākti pannas apakšā zem tauku apjoma samazinātāja.
- Atkarībā no gatavojamo sastāvdaļu veida, iespējams, vēlēšities pēc katras partijas vai pirms groza sakratīšanas vai nomaiņas pannā rūpīgi noliet lieko eļļu vai savāktos taukus. Novietojiet grozu uz karstumizturīgas virsmas. Izmantojot karstumizturīgus virtuves cimdus, paceliet pannu no pamatnes un novietojiet uz karstumizturīgas virsmas. Uzmanīgi izņemiet tauku atdalītāju no pannas, izmantojot kņabiles ar gumijas uzgali. Nolejiet lieko eļļu vai savāktos taukus. Atlieciet tauku atdalītāju atpakaļ pannā, pannu — atvilktnē, bet grozu — pannā.

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

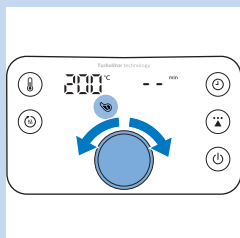
### Piezīme

- Atkārtojiet no 1. darbības līdz 14. darbībai, ja vēlaties sagatavot citu partiju.

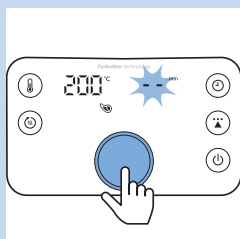
## Iestatījumu mainīšana gatavošanas laikā



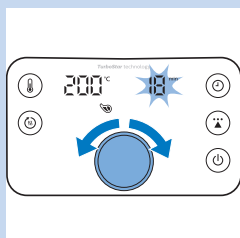
**1** Nospiediet iestatījumu (⋮) pogu.



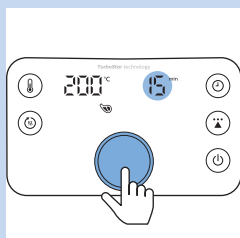
**2** Pagrieziet QuickControl kontroles ripu, lai izvēlētos citu iestatījumu.



**3** Lai apstiprinātu izvēli, nospiediet QuickControl kontroles ripu. Gatavošanas laika indikators mirgo ekrānā.



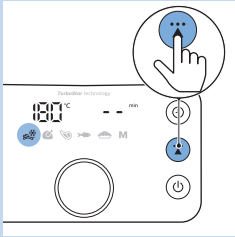
**4** Lai mainītu gatavošanas laiku, pagrieziet QuickControl kontroles ripu.



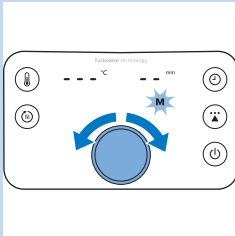
↳ Lai apstiprinātu izvēlēto gatavošanas laiku, nospiediet QuickControl kontroles ripu.



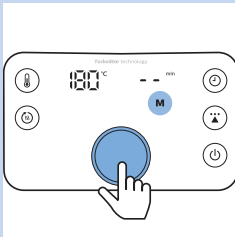
## Manuālā režīma izmantošana



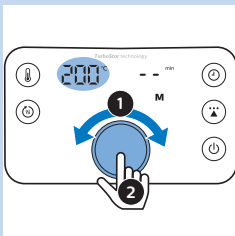
- 1 Nospiediet iestatījumu (⋮) pogu.



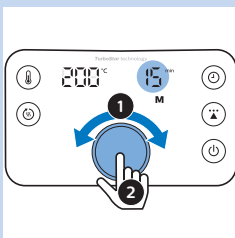
- 2 Pagrieziet QuickControl kontroles ripu, lai izvēlētos manuālo režīmu (M).



- 3 Nospiediet QuickControl kontroles ripu, lai piekļūtu manuālajam režīmam.  
↳ Pamata temperatūra ir 180 °C.

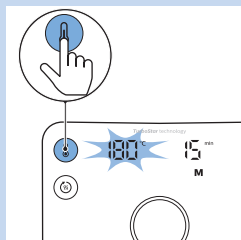


- 4 Lai mainītu temperatūru, pagrieziet QuickControl kontroles ripu.  
↳ Lai apstiprinātu temperatūru, nospiediet QuickControl kontroles ripu

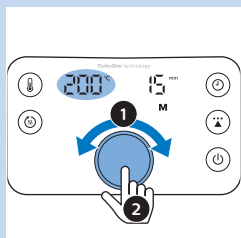
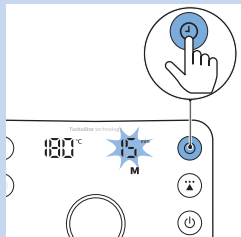


- 5 Kad temperatūra ir apstiprināta, laika indikators “- -” sāk mirgot.
- 6 Lai mainītu gatavošanas laiku, pagrieziet QuickControl kontroles ripu.  
↳ Lai apstiprinātu gatavošanas laiku, nospiediet QuickControl kontroles ripu.

## Gatavošanas temperatūras un laika maiņa jebkurā laikā

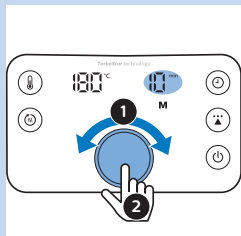


**1** Nospiediet temperatūras (ⓘ) vai taimera (⌚) pogu.



**2** Lai mainītu gatavošanas temperatūru vai laiku, pagrieziet QuickControl kontroles ripu.

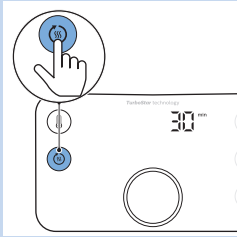
↳ Lai apstiprinātu gatavošanas temperatūru vai laiku, vēlreiz nospiediet QuickControl kontroles ripu vai temperatūras/taimera pogu.



### Piezīme

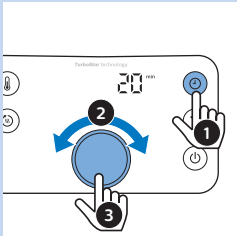
- Ja jūs nenospiedīsiet QuickControl kontroles ripu vai temperatūras/taimera pogu, lai apstiprinātu izmaiņas, tās automātiski tiks apstiprinātas pēc 10 sekundēm.

## Siltuma uzturēšanas režīma izvēle



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

↳ Siltuma uzturēšanas poga iedegas ar pulsējošu efektu.



- ↳ Siltuma uzturēšanas taimeris 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 vienu no šīm pogām: iestatījumu pogu, temperatūras pogu vai ieslēgt/izslēgt 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 (ar pulsējošu efektu iedegas siltuma uzturēšanas poga), 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.

## Mājās gatavoti frī kartupeļi

Lai pagatavotu lieliskus frī kartupeļus Airfryer ierīcē:

- Izvēlieties fritētu kartupeļu pagatavošanai piemērotus kartupeļus, piemēram, svaigus, (mazliet) miltainus kartupeļus.
- Vienmērīgam rezultātam vislabāk fritētus kartupeļus gatavot porcijās līdz 1000 gramiem. Lielāki frī ir mazāk kraukšķīgi nekā mazāki frī.

– Sakratiet grozu 2-3 reizes cepšanas procesa laikā.

- 1** Nomizojiet kartupeļus un sagrieziet nūjiņās (8 x 8 mm / 0,3 collu biezumā).
- 2** Iemērciet kartupeļu nūjiņas ūdens bļodā vismaz uz 30 minūtēm.
- 3** Iztukšojiet bļodu un nosusiniet kartupeļu nūjiņas ar trauku dvieli vai papīra dvieli.
- 4** Ielejiet bļodā pusi ēdamkarotes cepamās eļļas, ielieciet nūjiņas bļodā un maisiet, līdz nūjiņas ir pārklātas ar eļļu.
- 5** Izņemiet nūjiņas no bļodas ar pirkstiem vai, izmantojot kādu caurmotu virtuves rīku, lai liekā eļļa paliktu bļodā.



#### Piezīme

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

- 6** Ielieciet nūjiņas grozā.
- 7** Apcepjiet kartupeļu nūjiņas un sakratiet grozu cepšanas procesa vidū. Sakratiet 2–3 reizes, ja gatavojat vairāk par 500 g fritētu kartupeļu.



#### Piezīme

- Skatiet nodaļu "Pārtikas tabula", lai uzzinātu pareizo daudzumu un gatavošanas laiku.

## 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 kontaktlīdziņas un ļaujiet ierīcei atdzist.

### Padoms

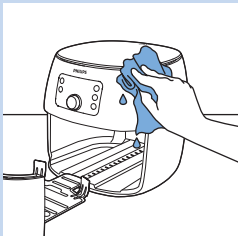
- Noņemiet pannu un grozu, lai Airfryer ātrāk atdzistu.

**2** Izņemiet tauku atdalītāju 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

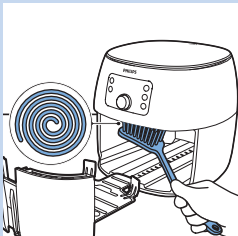
- Ja ēdiena atliekas ir pielipušas pannai, tauku apjoma samazinātājam vai grozam, varat tos iemērt karstā ūdenī ar trauku mazgāšanas līdzekļa piejaukumu uz 10–15 minūtēm. Izmērcēšana padara ēdiena atliekas vaļīgas, un tās ir vieglāk notīrīt. Izmantojiet trauku mazgāšanas līdzekli, kas var izšķīdināt 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.



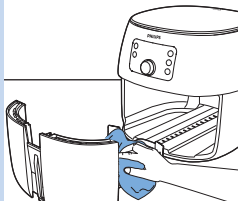
**4** Noslaukiet ierīces ārpusi ar mitru drāniņu.

### 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.

## Uzglabāšana

- 1 Atvienojiet ierīci un ļaujiet tai atdzist.
- 2 Pirms novietot glabāšanā, pārbaudiet, vai visas daļas ir tīras un sausas.
- 3 Ievietojiet vadu elektrovada glabāšanas nodalījumā.

### Piezīme

- Pārnesāšanas laikā vienmēr turiet Airfryer horizontāli. Pieturiet atvilktni ierīces priekšpusē, jo tā var izslidēt 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 ierīcē. Ja nevarat novērst problēmu, izmantojot tālāk sniegto informāciju, apmeklējiet vietni **[www.philips.com/support](http://www.philips.com/support)**, lai skatītu bieži uzdoto jautājumu sarakstu, vai arī sazinieties ar klientu apkalpošanas centru savā valstī.

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Ierīces ārpusē sakarst lietošanas laikā.	Iekšpusē esošais siltums izstarojas uz ārējām sienām.	Tas ir normāli. Visi nepieciešamie rokturi un pogas ir pietiekami vēsi, lai tiem pieskartos.

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
		Panna, grozs, tauku apjoma samazinātājs un ierīces iekšpuse vienmēr kļūst karsti, kad ierīce ir ieslēgta, lai nodrošinātu, ka ēdiens ir atbilstoši pagatavots. Šīs daļas vienmēr ir karstas.
		Ja atstājat ierīci ieslēgtu ilgāku laiku, dažas zonas kļūst pārāk karstas, lai tām pieskartos. Šīs zonas ir atzīmētas uz ierīces ar šādu ikonu:  Kamēr jūs zināt karstās zonas un tām nepieskaraties, ierīci ir pilnībā droši lietot.
Mani frī kartupeļi nav tādi, kā cerēts.	Tika izmantoti nepareizi kartupeļi.	Lai iegūtu vislabākos rezultātus, izmantojiet svaigus, (mazliet) 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 pārtikas tabulu vai lejupielādējiet bezmaksas Airfryer lietotni).
	Noteiktas sastāvdaļas gatavošanas laikā nepieciešams samaisīt.	Izpildiet norādījumus šajā lietotāja rokasgrāmatā, lai pagatavotu frī kartupeļus (skatiet pārtikas tabulu vai lejupielādējiet bezmaksas Airfryer lietotni).
Nevar ieslēgt Airfryer.	Ierīce nav pieslēgta elektrotīklam.	Kad ieslēdzat ierīci, atskan ventilatora skaņa. Ja nedzirdat šo skaņu, pārbaudiet, vai kontaktdakša ir pareizi pievienota sienas ligzdā.
	Vairākas ierīces ir pievienotas vienai ligzdai.	Ierīcei Airfryer ir liela jauda. Izmantojiet citu ligzdu un pārbaudiet drošinātājus.
Airfryer iekšpusē redzama lobīšanās.	Airfryer pannas iekšpusē var parādīties nelieli lobīšanās punkti, kas radušies no nejaušas pieskaršanās pārklājumam vai tā noskrāpēšanas (piemēram, tīrīšanas laikā ar rupjiem tīrīšanas rīkiem un/vai groza ievietošanas laikā).	Varat novērst bojājumus, pareizi ievietojot grozu pannā. Ja ievietojat grozu leņķī, tā sāni var atsisties pret pannas malu, un nelielas pārklājuma daļiņas var atlobīties. Šādā gadījumā ņemiet vērā, ka tas nav bīstami, jo visi izmantotie materiāli ir droši.

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
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.



