

PHILIPS

NA55X



Saturs

Svarīgi	530
Otrreizējā pārstrāde	532
Elektromagnētiskie lauki (EMF)	532
Garantija un atbalsts	532
Ievads	534
Vispārīgs apraksts	535
Funkciju apraksts	537
Pirms pirmās lietošanas reizes	538
Sagatavošana pirms pirmās lietošanas reizes	539
Gatavošanas instrukcijas	541
Gatavošana divās pannās	541
Gatavošana vienā pannā	546
Tīrīšana	570
Automatizēto tīrīšanas programmu izmantošana	570
Vispārīga tīrīšana	575
Piederumi	577
Glabāšana	582
Problēmu novēršana	582

Svarīgi



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

Bīstami!

- Nenovietojiet ierīci uz karstas gāzes plīts vai blakus tai vai uz jebkura veida elektriskās plīts un elektriskās plīts virsmas, kā arī karstā cepeškrāsnī.
- Nekad neiegremdējiet ierīci ūdenī, kā arī neskalojiet tekošā ūdenī.
- Lai izvairītos no elektrotrieciena, uzmanieties, lai ierīcē neiekļūst ūdens vai kāds cits šķidrums.
- 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.
- Neizmantojiet ierīci, ja ir bojāts tās kontaktspraudnis, elektrības vads vai pati ierīce.
- Nekādā gadījumā nepieskarieties ierīces iekšpusei, kad ierīce darbojas.
- Vienmēr pārlicinieties, ka sildītājs ir brīvs un tajā nav iesprūduši pārtika.
- Pirms pirmās izmantošanas reizes elektrības vada glabātuve ir jāpiemontē ierīcē. Vada glabātavu pēc tam aizliegts noņemt.

Brīdinājums!

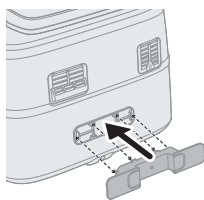
- Ja strāvas vads ir bojāts, tā nomainīta jāveic Philips, tā servisa pārstāvim vai līdzīgi kvalificētām personām, lai novērstu bīstamību.
- Pievienojiet ierīci tikai iezemētai elektrotīkla sienas kontaktligzdai, kas aprīkota ar noplūdstrāvas aizsargslēdzi.
- Vienmēr pārlicinieties, vai kontaktdakša ir stingri ievietota sienas kontaktrozetē.
- Šī ierīce nav paredzēta izmantošanai ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- 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 drīkst veikt bērni, kas ir vecāki par 8 gadiem un tiek uzraudzīti.
- Novietojiet ierīci un tās strāvas vadu vietā, kur tai nevar piekļūt par 8 gadiem jaunāki bērni.
- Nenovietojiet ierīci pret sienu vai citām ierīcēm. Atstājiet vismaz 15 cm brīvas vietas ierīces abās pusēs un virs tās. Nenovietojiet nekādus priekšmetus uz ierīces.
- Cepšanas ar karsto gaisu laikā pa gaisa izplūdes atverēm izplūst karsts tvaiks. Turiet rokas un seju drošā attālumā no tvaika un gaisa izplūdes atverēm. Sargieties no karstā tvaika un gaisa, kad noņemat pannu no ierīces.
- Nekādā gadījumā ierīcē neizmantojiet vieglas sastāvdaļas vai cepampapīru.
- Ierīcei darbojoties, saskares virsmas var sakarst.

- Kartupeļu glabāšana: temperatūrai jāatbilst kartupeļu šķirnei, un tai jābūt virs 6 °C, lai samazinātu akrilamīda iedarbības risku iepriekš sagatavotajā pārtikā.
- Nekādā gadījumā nepiepildiet pannu ar eļļu.
- Tā kā Airfryer ir divi gatavošanas nodaļumi, tam ir liela elektriskā jauda. Vienlaikus nedarbiniet citas jaudīgas ierīces (piem., tējkannas, elektriskos grilus u. tml. ierīces), kas pieslēgtas pie tās pašas elektriskās ķēdes. Citādi jūsu mājas elektrosistēmas jaudas slēdzis var nostrādāt, un šai kontaktligzdai vairs netiks pievadīta elektrība.
- Šī ierīce ir izstrādāta izmantošanai apkārtējās vides temperatūrā no 5 °C līdz 40 °C.
- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai uz tās norādītais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājā.
- Neglabājiet elektrības vadu tuvu karstām virsmām.
- Nenovietojiet ierīci uz viegli uzliesmojošiem materiāliem vai to tuvumā, piemēram, uz galdauda vai aizkaru tuvumā.
- Neizmantojiet ierīci citiem nolūkiem, izņemot tos, kas aprakstīti šajā rokasgrāmatā, un izmantojiet tikai oriģinālos Philips piederumus.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Panna, grozs un piederumi, kas ievietoti gatavošanas kamerā, ierīces lietošanas laikā un pēc lietošanas uzkarst, tādēļ vienmēr rīkojieties uzmanīgi.
- Pirms ierīces pirmās lietošanas, rūpīgi notīriet daļas, kas būs saskarē ar produktiem. Skatiet norādījumus šajā rokasgrāmatā.
- Kad tvaicējat pārtiku, vāku atveriet uzmanīgi, lai neapdedzinātos ar tvaiku.
- Tukšais nodaļums vienmēr būs karsts arī tad, ja aktīvi tiek izmantots otrs nodaļums.
- Neizmantojiet ierīces nodaļumus var uzkarst pat tad, ja tiek izmantoti citi nodaļumi, tāpēc arī tad, ja tiek izmantots tikai viens nodaļums, ieteicams vienmēr turēt visas atvilktnes paredzētajās vietās un tās atvērt/izņemt tikai, lai ievietotu tajās produktus.
- Nevērsiet ierīces tvaika izvades atveri pret kontaktligzdu.



Uzmanību!

- Ierīce ir paredzēta tikai parastai lietošanai mājās. Tā nav paredzēta lietošanai veikalos, darbinieku virtuvēs, birojos, fermās vai citās darba telpās. Tāpat tā nav paredzēta izmantošanai klientiem viesnīcās, moteļos, pansijās un citās apmešanās vietās.
- Vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ja atstājat to bez uzraudzības un pirms salikšanas, izjaukšanas, glabāšanas vai tīrīšanas.
- Novietojiet ierīci uz horizontālas, gludas un stabilas virsmas.
- 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 nododiet ierīci Philips autorizētam servisa centram, ja nepieciešama apskate vai remonts. Nemēģiniet patstāvīgi labot ierīci, citādi garantija kļūs nederīga.
- Neatvienojiet ierīci no elektrotīkla uzreiz pēc gatavošanas procesa pabeigšanas.
- 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, kas pārsniedz 180 °C (lai samazinātu akrilamīda izdalīšanos).
- Ievērojiet piesardzību, tīrot gatavošanas nodalījuma augšdaļu: karsts sildelements, metāla daļu mala un šļakstu vairogs.
- Vienmēr pārlicinieties, ka ēdiens Airfryer ierīcē tiek pagatavots līdz galam.
- Esiet uzmanīgs, kad ar sinhronizētās izslēgšanās funkciju gatavojat pārtiku, kas ātri bojājas (iespējama baktēriju vairošanās).
- Esiet uzmanīgs, kad izlejat pagatavoto ēdienu, un gādājiet, lai procesā neizkristu piederumi.
- Vada turētājs darbojas arī kā starplika, kas nodrošina atstatumu starp ierīci un sienu, lai novērstu karstuma uzkrāšanos. Šo starpliku aizliegts noņemt.
- Kad iedegas atkalīkošanas ikona, veiciet atkalīkošanai nepieciešamās darbības.
- Novietojiet ierīci vismaz 20 cm attālumā no sienas un nevērsiet gaisa izplūdes atveri tieši pret kontaktligzdu. Nenovietojiet Airfryer ierīci blakus citai ēdiena gatavošanas ierīcei, tuvu virtuves sienai vai zem virtuves skapja, jo karstais tvaiks var veidot kondensātu un nopīlēt gar virsmām.
- Standarta apstākļos ap visu ierīci ir jānodrošina laba ventilācija.
- Ja tvaika atverē vai ap tās virsmu uzkrājas tvaiks, noslaukiet to ar mīkstu, sausu drānu.
- Ja uz neizmantotām kontaktligzdām veidojas kondensāts, ieteicams mainīt ierīces novietojumu vai izmantot kontaktligzdas putekļu pārsegu, lai izvairītos no kondensāta uzkrāšanās neizmantotās kontaktligzdās.

Otrreizējā pārstrāde



- Šis simbols nozīmē, ka elektriskos produktus nedrīkst izmest kopā ar parastiem sadzīves atkritumiem.
- Ievērojiet jūsu valstī spēkā esošos likumus par atsevišķu elektrisko produktu savākšanu.

Elektromagnētiskie lauki (EMF)

Šī ierīce atbilst piemērojamajiem standartiem un noteikumiem, kas attiecas uz elektromagnētisko lauku iedarbību.

Garantija un atbalsts

Šim izstrādājumam uzņēmums Versuni sniedz divu gadu garantiju kopš tā iegādes datuma. Garantija nav spēkā, ja defekts radās nepareizas lietošanas dēļ

vai neatbilstošas tehniskās apkopes dēļ. Mūsu garantija neietekmē jūsu kā patērētāja likumā noteiktās tiesības. Plašāku informāciju par garantijas izmantošanu skatiet mūsu tīmekļa vietnē www.philips.com/support.

Ievads

Apsveicam un laipni lūdzam Philips ģimenē!

Lai pilnībā izmantotu mūsu piedāvātā atbalsta iespējas, reģistrējiet izstrādājumu vietnē www.philips.com/welcome.

Divu grozu ierīce Airfryer ar tvaicēšanas funkciju, ļauj pagatavot divus dažādus ēdienus ar atsevišķām gatavošanas metodēm tā, lai abi ēdieni būtu gatavi vienlaikus. Divi grozi fritēšanai, cepšanai, grauzdēšanai un grilēšanai, turklāt lielajā grozā ir pieejama arī tvaicēšanas funkcija. Tehnoloģijas RapidAir Plus un Air Steam gādās, lai jūsu maltītes vienmēr būtu perfekti pagatavotas.

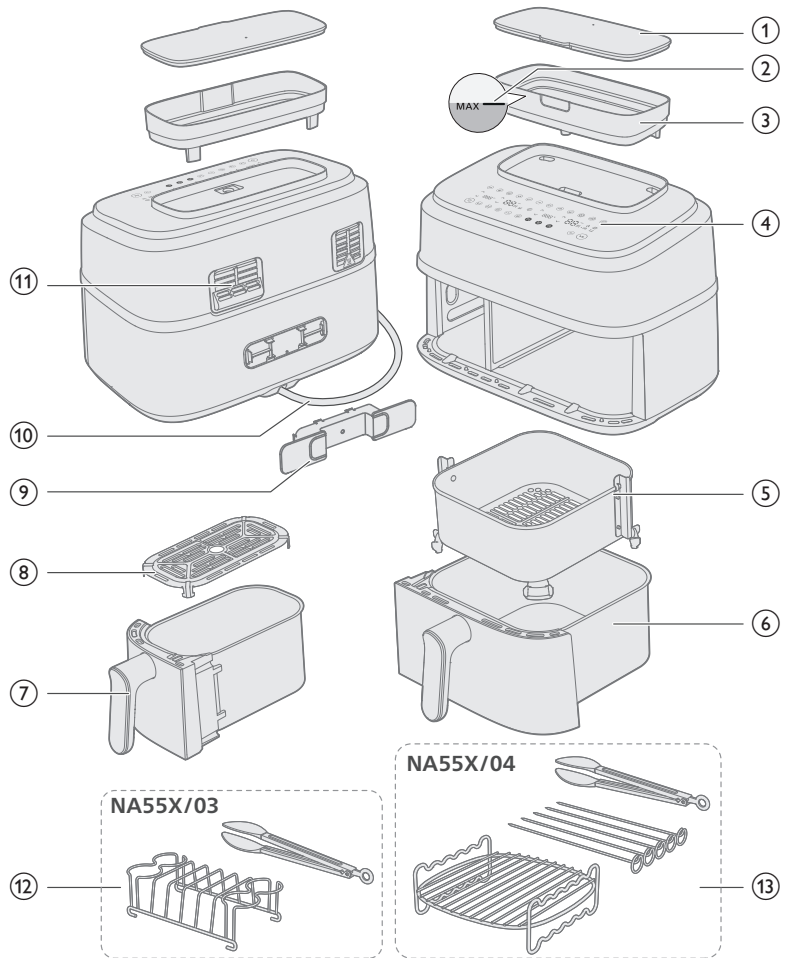
Šī Airfryer ierīce ir arī aprīkota ar automātiskās tīrīšanas funkciju, piemēram, tvaika tīrīšanu un atkaļķošanu. Izmantojot tvaika tīrīšanas funkciju, ir vieglāk notīrīt taukus, kas sakrājušies uz lielās pannas un sildīšanas caurules.

Atkaļķošanas funkcija palīdz notīrīt katlākmens nogulsnes no ierīces ūdens sistēmas un paildzina ierīces darbmūžu.

Ierīci var pārvaldīt ar lietotni Home ID, kur pieejami detalizēti norādījumi un simtiem kārdinošu recepšu ar īpašiem iestatījumiem jūsu divu grozu Airfryer ierīcei.

Lejupielādējiet lietotni, izmantojot kvadrāt kodu uz iepakojuma.

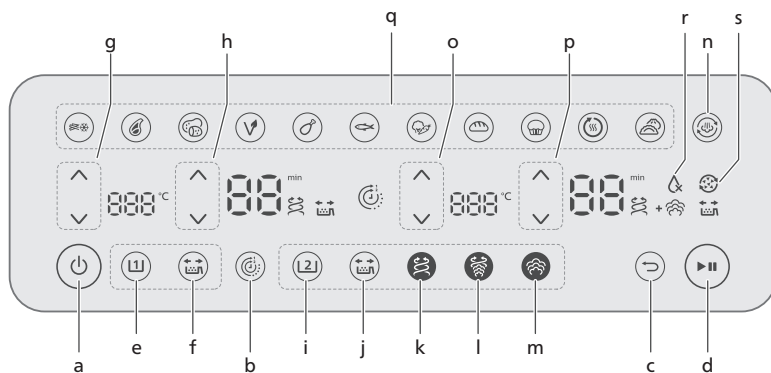
Vispārīgs apraksts



Galvenās daļas

1	Ūdens tvertnes vāks	8	Apakšējā plāksne mazajai pannai
2	Maks. ūdens līmeņa indikators MAX	9	Vada turētājs
3	Ūdens tvertne	10	Strāvas padeves vads
4	Vadības panelis	11	Gaisa izplūdes atveres
5	Grozs lielajai pannai	12	Brokastu komplekts (tikai NA55X/03)
6	Lielā panna	13	Papildu gatavošanas līmenis ar iesmiem (tikai NA55X/04)
7	Mazā panna		

Vadības panelis



a Ieslēgšanas/izslēgšanas poga

b Laika funkcija

c Poga Atpakaļ

d Poga Sākt/pauzēt

Mazās pannas vadības pogas

e Mazās pannas poga

f Sakratišanas atgādinājuma poga

g Temperatūras vadības pogas

h Laika vadības pogas

Lielās pannas vadības pogas

i Lielās pannas poga

j Sakratišanas atgādinājuma poga

k Karstā gaisa funkcijas poga

l Tvaicēšanas un gatavošanas karstā gaisā funkcijas poga

m Tvaika funkcijas poga

n Tvaika tīrīšanas funkcijas poga

o Temperatūras vadības pogas

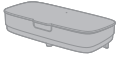
p Laika vadības pogas

q Iepriekš iestatījumu pogas

r Trūkstoša ūdens indikators

s Atkalīkšošanas atgādinājuma ikona

Funkciju apraksts



Ūdens tvertne

Air Fryer ierīces augšdaļā atrodas ūdens nodalījums. Ūdens līmeņa atzīme MAX norāda aptuveni 800 ml tilpuma, un tā ir redzama gan no priekšas, gan aizmugures. Lai izvairītos no ūdens noplūšanas, nepārsniedziet šo līmeni.

Lai neizšļakstītu ūdeni, uzpildīšanas laikā turiet tvertni ar abām rokām un pirms pārvietošanas aizveriet vāku. Lai izvairītos no katlakmens nogulšņu veidošanās, iztukšojiet ūdens tvertni pēc katras gatavošanas reizes.



Laika funkcija

Automātiski sinhronizē gatavošanas laiku, lai abās pannās gatavošana tiktu pabeigta vienlaikus pat tad, ja gatavošanas laiks katrā pannā atšķiras.



Atgriešanās poga

Izmantojiet atgriešanās pogu, ja kļūdaini izvēlējāties nepareizo priekšiestatījumu/funkciju.



Sakratīšanas atgādinājums

Nospiediet sakratīšanas atgādinājuma pogu, lai iespējotu vai atspējotu brīdinājumus, kas gatavošanas laikā atgādina sakratīt vai divreiz apgriezt ēdienu vienmērīgākam gatavošanas rezultātam. Atskanēs skaņas signāls un blakus laika rādījumam mirgos sakratīšanas ikona.



Gatavošanas karstā gaisā funkcija

Tehnoloģija RapidAir Plus apvienojumā ar unikālo zvaigznes formas konstrukciju nodrošina karstā gaisa cirkulāciju ap un caur ēdienu, nodrošinot gardas maltītes un vienmērīgi pagatavotu ēdienu gan ārpusē, gan iekšpusē.



Tvaicēšanas un gatavošanas karstā gaisā funkcija

Tikai lielajai pannai: izmantojiet tehnoloģijas RapidAir Plus un Air Steam, lai iegūtu maltīti, kas vienlaikus ir mīksta (nodrošina tvaicēšanu) un kraukšķīga (nodrošina karstā gaisa funkcija).



Tvaicēšanas funkcija

Tikai lielajai pannai: Tehnoloģija Air Steam nodrošina efektīvu dārzeņu, zivs, pelmeņu vai ceptu ēdienu tvaicēšanu, lai jūsu maltītes būtu mīkstas un ar patīkamu tekstūru, nepadarot ēdienu slapju vai ūdeņainu.



Ikona "Trūkst ūdens"

Šī ikona ir redzama labās puses ciparu displejā. Kad mirgo šī ikona un atskan skaņas signāls, tas nozīmē, ka tvertnē nav ūdens vai tvertne nav pareizi pievienota ierīcei. Iepildiet tvertnē ūdeni un pārļiecinieties, ka tā ir pareizi pievienota ierīcei. Tad nospiediet sākšanas/pauzes pogu, un indikators izdzīsīs.




Tvaika tīrīšanas funkcija

Tikai lielajai pannai: vienreiz nospiediet tvaika tīrīšanas pogu, lai sāktu labās puses nodalījuma tīrīšanu un izšķīdinātu taukainos nosēdumus pannā un ap sildītāju. Plašāku informāciju skatiet nodaļā "Tīrīšana — tvaika tīrīšana".



Atkaļķošanas funkcija

Tikai lielajai pannai: vismaz 3 sekundes turiet nospiestu tvaika tīrīšanas pogu , līdz sāk mirgot atkaļķošanas ikona. Plašāku informāciju skatiet nodaļā "Tīrīšana — atkaļķošana".



Pauzēt gatavošanu

Nospiediet sākšanas/pauzes pogu vai ievietojiet atpakaļ pannu/grozu, lai atsāktu gatavošanu.



Priekšiestatījumi

Tālāk sniegtie priekšiestatījumi ir gatavošanas programmas, kas iesaka temperatūru un gatavošanas ilgumu, balstoties uz noteiktu ēdiena daudzumu. Plašāku informāciju skatiet nodaļā "Gatavošana ar priekšiestatījumu".



Saldētu
kartupeļu
uzkodas



Steiks



Svaigi kartupeļi



Vegānisks



Cāļa stilbiņi



Zivis



Dārzeni



Maize



Keksiņš/
kūka



Uzsildišana



Pelmeņi

Ierīces troksnis

Kamēr ierīce darbojas, var būt dzirdams troksnis. Troksnis rodas no sūkņa un ventilatora, un tas nenorāda uz kļūdainu darbību.

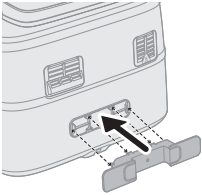
Skaņas paziņojumi

Reizēm dzirdēsiet skaņu, piemēram, kad ierīce ir pabeigusi gatavošanu vai kad ēdiena gatavošanas laikā ir nepieciešams veikt kādu darbību, piemēram, sakratīt vai apgriezt ēdienu.

Pirms pirmās lietošanas reizes

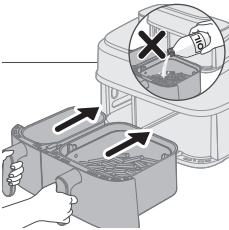
Svarīgi

- Pirmajā lietošanas reizē no Airfryer ierīces var rasties nedaudz dūmi un smaka. Pēc dažām minūtēm tam būtu jāpazūd.
 - Pirms pirmās lietošanas reizes izlasiet nodaļu "Tīrīšana" un rūpīgi iztīriet ierīci.
- 1 Noņemiet visu iepakojuma materiālu.
 - 2 Noņemiet no ierīces visas uzlīmes vai etiķetes (ja tādas ir).
 - 3 Pirms pirmās lietošanas reizes rūpīgi iztīriet ierīci (sk. nodaļu "Tīrīšana").
 - 4 Ar klikšķi piestipriniet vada turētāju paredzētajā vietā ierīces aizmugurē.



Uzmanību!

- Vada turētājs darbojas arī kā starplika, kas nodrošina atstatumu starp ierīci un sienu, lai novērstu karstuma uzkrāšanos.



Uzmanību!

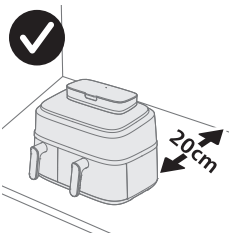
- Šī ir Airfryer ierīce, kas darbojas ar karstu gaisu. Nepiepildiet pannu ar eļļu, cepšanas taukiem vai jebkādu citu šķidrumu.
- Nepieskarieties karstām virsmām. Rīkojoties ar karstu pannu, lietojiet karstumizturīgus virtuves cimdus.
- Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājās.
- Lietojot ierīci pirmo reizi, tā var izdalīt dūmus. Tas ir normāli.
- Ierīci nav nepieciešams iepriekš uzsildīt.

Sagatavošana pirms pirmās lietošanas reizes

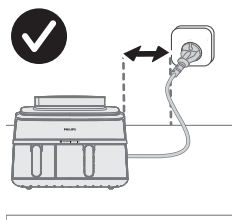
Novietojiet ierīci uz stabilas, horizontālas, līdzenas un siltumizturīgas virsmas.

Piezīme

- Lietošanas laikā pa gaisa izplūdes atveri izplūst karsts tvaiks. Turiet rokas un seju drošā attālumā no tvaika un tā izplūdes. Novietojiet ierīci vismaz 20 cm attālumā no sienas un nevērsiet gaisa izplūdes atveri tieši pret kontaktligzdu.



540 Latviešu





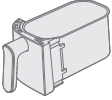




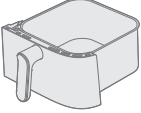


- Nenovietojiet neko uz ierīces vai tai blakus. Tas var traucēt gaisa plūsmu un ietekmēt gatavošanas rezultātu.
- Nenovietojiet Airfryer ierīci blakus citai ēdiena gatavošanas ierīcei, tuvu virtuves sienai vai zem virtuves skapja, jo karstais tvaiks var veidot kondensātu un nopīlēt gar virsmām.
- Standarta apstākļos ap visu ierīci ir jānodrošina laba ventilācija.
- Lietošanas laikā pa gaisa izplūdes atveri izplūst karsts tvaiks. Turiet rokas un seju drošā attālumā no tvaika un tā izplūdes. Novietojiet ierīci vismaz 20 cm attālumā no sienas un nevērsiet gaisa izplūdes atveri tieši pret kontaktligzdu.

Gatavošanas instrukcijas

Labās un kreisās puses pannām ir atšķirīgas gatavošanas funkcijas. Varat izvēlēties vēlamajai gatavošanas funkcijai piemēroto pannu.

Gatavošanas režīms

	Gatavošana ar karsto gaisu	Tvaicēšana un gatavošana karstā gaisā	Tvaicēšana
Mazā panna			
 	✓	✗	✗
Lielā panna			
 	✓	✓	✓

Pirms tvaicēšanas vai tvaicēšanas un gatavošanas karstā gaisā funkcijas izmantošanas pārbaudiet, vai tvertnē ir pietiekami daudz ūdens, kā arī raugieties, lai ūdens daudzums tvertnē nepārsniegtu ūdens līmeņa atzīmi MAX.

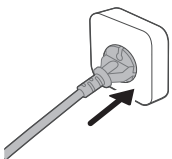
Pēc gatavošanas iztukšojiet ūdens tvertni.

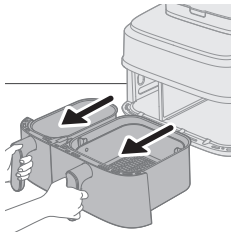
Gatavošana divās pannās

Gatavošana ar laika funkciju

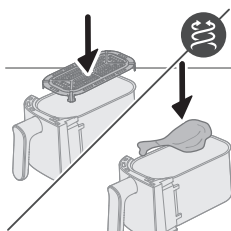
Ja gatavojat divus ēdienus ar atšķirīgu gatavošanas funkciju, temperatūru un laiku, izmantojiet **Laika funkciju**, lai gatavošana abās pannās tiktu pabeigta vienā laikā.

1 Iespraudiet kontaktdakšu sienas kontaktligzdā.

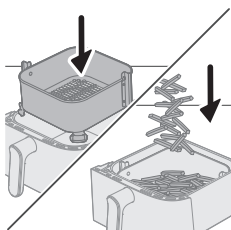




2 Izņemiet abas pannas no ierīces, velkot aiz roktura.



3 Ievietojiet apakšējo plāksni mazajā pannā.

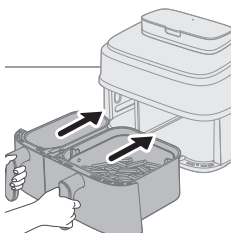


4 Ievietojiet grozu lielajā pannā.

Piezīme

- Kad ievietojat grozu pannā, pārlicinieties, ka groza atloki labajā un kreisajā pusē ir pareizi novietoti. Ja nejauši pagriezīsiet grozu par 90 grādiem, to nevarēs ievietot pannā.
- Ir normāli, ja grozs pannā jāiespiež ar nelielu spēku.

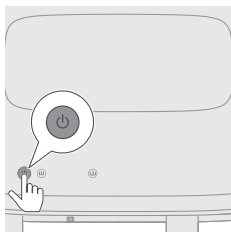
5 Ielieciet produktus grozos.



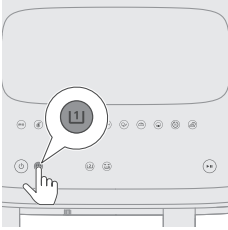
6 Ielieciet pannas atpakaļ Airfryer ierīcē.

Uzmanību!

- **Lietošanas laikā un kādu brīdi pēc tam nepieskarieties pannai vai grozam, jo tie stipri sakarst.**

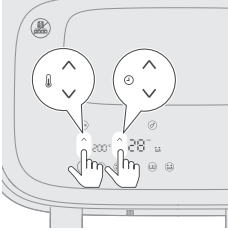


7 Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, lai ieslēgtu ierīci.

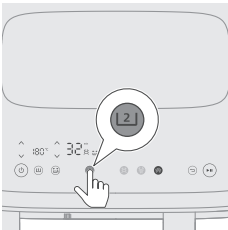


8 Izvēlieties mazo pannu.

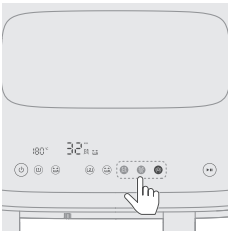
Laika un temperatūras norāde kreisajā pusē sāk mirgot.



9 Nospiediet temperatūras palielināšanas/samazināšanas pogu un laika palielināšanas/samazināšanas pogu, lai izvēlētos vajadzīgo ilgumu un temperatūru.

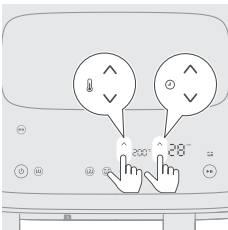


10 Izvēlieties lielo pannu.



11 Atlasiet vēlamo gatavošanas funkciju: gatavošana karstā gaisā, tvaicēšana, tvaicēšana un gatavošana karstā gaisā.

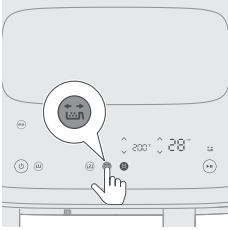
Pirms izvēlaties tvaicēšanas vai tvaicēšanas un gatavošanas karstā gaisā funkciju, piepildiet ūdens tvertni līdz maksimālā līmeņa atzīmei MAX.



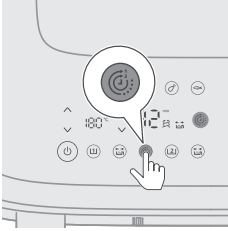
12 Nospiediet temperatūras palielināšanas/samazināšanas pogu un laika palielināšanas/samazināšanas pogu, lai izvēlētos vajadzīgo ilgumu un temperatūru.

Ja izvēlaties gatavošanu karstā gaisā vai tvaicēšanu un gatavošanu karstā gaisā, varat pielāgot gatavošanas temperatūru. Izmantojot tvaicēšanas funkciju, temperatūra tiek iestatīta uz 100 °C, un to nevar mainīt.

Ieteicamo produktu daudzumu, temperatūru un gatavošanas laiku skatiet pārtikas tabulu nodaļā "Gatavošana vienā pannā".



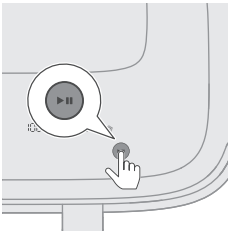
13 Nospiediet sakratīšanas atgādinājuma pogu, lai gatavošanas procesā saņemtu atgādinājumu sakratīt ēdienu.



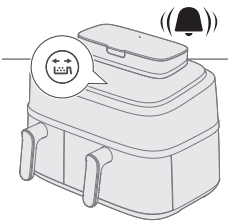
14 Nospiediet laika funkcijas pogu, lai abu ēdienu gatavošana tiktu pabeigta vienā laikā.

Varat izlaist šo darbību, ja gatavojat divus ēdienus, izmantojot atšķirīgas gatavošanas funkcijas, temperatūras un laikus, un abus ēdienus nevajag gatavus vienā laikā.

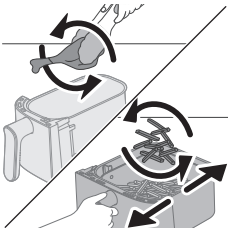
Ja gatavošanas laikā mainīsiet vienas pannas gatavošanas laiku, **Laika funkcija** tiks atspējota un abas pannas darbosies nesaistīti. Lai vēlreiz aktivizētu **Laika funkciju**, nospiediet sākšanas/pauzes pogu. Tad nospiediet **Laika funkcijas** pogu, kad tā atkal kļūst aktīva. Visbeidzot, vēlreiz nospiediet sākšanas/pauzes pogu, lai atsāktu gatavošanu.

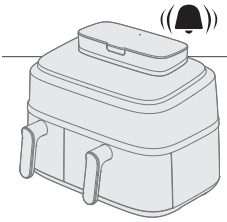


15 Lai sāktu gatavošanu, nospiediet sākšanas/pauzes pogu.

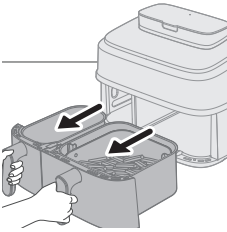


16 Kad atskan sakratīšanas atgādinājuma skaņas signāls, izņemiet pannu ar grozu un sakratiet to virs izlietnes. Pēc tam ielieciet pannu atpakaļ ierīcē.





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



18 Izvelciet pannas un pārbaudiet, vai produkti ir gatavi.

Ja vēl nav gatavi, vienkārši iebīdīet pannu atpakaļ Airfryer ierīcē un paildziniet gatavošanas laiku par vēl dažām minūtēm.

19 Uzmanīgi izņemiet produktus (piemēram, fritētus kartupeļus) no pannas ar grila knaiblēm.

Piezīme

- Lai pazētu abas pannas, nospiediet sākšanas/pauzes pogu. Nospiediet abas pogas vēlreiz, lai turpinātu gatavošanu ar abām pannām.
- Lai pazētu tikai vienu pannu, vispirms atlasiet pannu un tad nospiediet sākšanas/pauzes pogu. Nospiediet šo pogu vēlreiz, lai turpinātu gatavošanu ar attiecīgo pannu.
- Ir iespējams vienai pannai izmantot priekšiestatījumus un otrai pannai izmantot manuālos iestatījumus.
- Ierīce automātiski pazē gatavošanu, kad izvelkat pannu, un atsāk gatavošanu, kad ieviejojat pannu atpakaļ vietā.

Norādes dažādu gatavošanas funkciju izmantošanai skatiet attiecīgajās nodaļas "Gatavošana vienā pannā" sadaļās.

Gatavošana vienā pannā

Ja vēlaties karstā gaisā pagatavot nelielu porciju, izvēlieties mazo pannu **U**.

Ja vēlaties lielu porciju gatavot karstā gaisā, tvaicēt un gatavot karstā gaisā vai tvaicēt, izvēlieties lielo pannu **U2**.

Tālāk sniegtas norādes gatavošanai lielajā pannā.

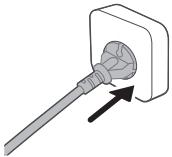
Piezīme

- Lai izņemu lielus vai trauslus produktus, to izcelšanai izmantojiet pārtikas kņabiles.
- Atkarībā no produktu veida pēc katras gatavošanas reizes vai pirms groza sakratišanas vai nomaiņas no pannas, iespējams, vajadzēs rūpīgi noliet lieko eļļu vai savāktos taukus. Nolejot lieko eļļu vai taukus, novietojiet grozu uz karstumizturīgas virsmas un uzvelciet virtuves cimodus. Tad ievietojiet grozu atpakaļ pannā.

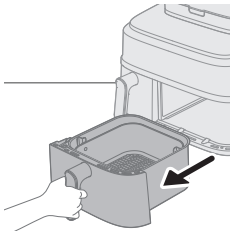
Funkcija gatavošanai ar karsto gaisu

Pārtikas tabula gatavošanai ar karsto gaisu lielajā pannā

1 Iespraudiet kontaktdakšu sienas kontaktligzdā.

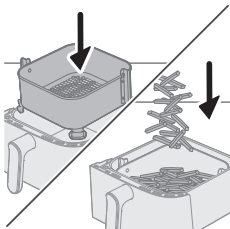


2 Izņemiet lielo pannu ar grozu no ierīces, velkot aiz roktura.



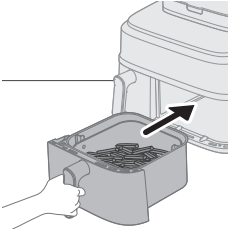
3 Ievietojiet grozu lielajā pannā.

4 Ielieciet produktus grozā.



Piezīme

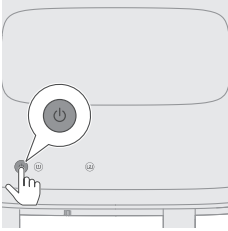
- Airfryer var pagatavot lielu produktu klāstu. Pareizo pārtikas daudzumu un aptuveno gatavošanas laiku skatiet pārtikas tabulā.
- Nepārsniedziet pārtikas tabulā norādīto daudzumu vai nepārpildiet grozu, jo tas var ietekmēt rezultātu.



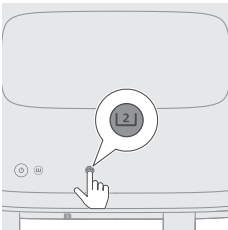
5 Ielieciet pannu atpakaļ Airfryer ierīcē.

Uzmanību!

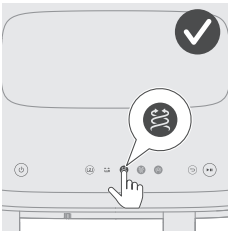
- Lietošanas laikā un kādu brīdi pēc tam nepieskarieties pannai vai grozam, jo tie stipri sakarst.



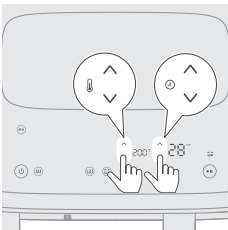
6 Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, lai ieslēgtu ierīci.



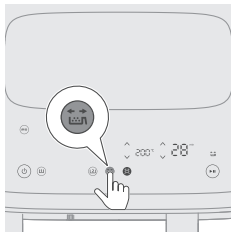
7 Izvēlieties lielo pannu.



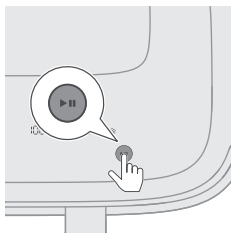
8 Nospiediet gatavošanas karstā gaisā funkcijas pogu.
Laika un temperatūras rādījums labajā pusē sāk mirgot.



9 Spiediet temperatūras palielināšanas/samazināšanas pogu un laika palielināšanas/samazināšanas pogu, lai izvēlētos vajadzīgo ilgumu un temperatūru (skatiet pārtikas tabulu).



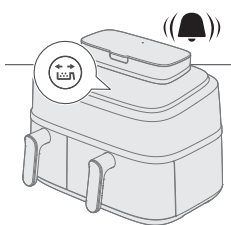
10 Ja produktus gatavošanas laikā nepieciešams sakratīt vai apgriezt, nospiediet sakratīšanas atgādinājuma pogu, lai gatavošanas procesā saņemtu atgādinājumu sakratīt ēdienu (skatiet pārtikas tabulu).



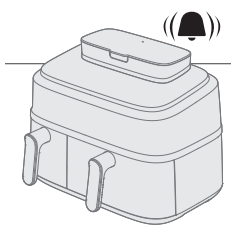
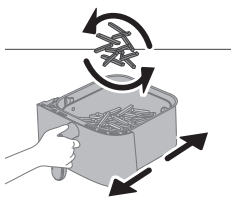
11 Lai sāktu gatavošanu, nospiediet sākšanas/pauzes pogu. Temperatūras un laika rādījums pārstāj mirgot.

Piezīme

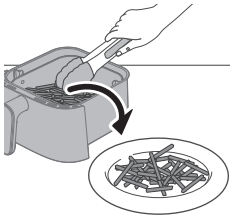
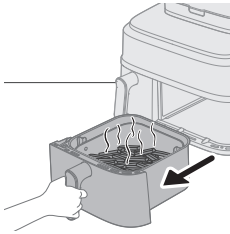
- Pēdējā gatavošanas minūte tiek skaitīta sekundēs.
- Gatavošanas iestatījumus var mainīt jebkurā brīdī, spiežot augšupvērstās vai lejupvērstās bultiņas pogas.



12 Kad atskan sakratīšanas atgādinājuma skaņas signāls, izvelciet pannu ar grozu un sakratiet to virs izlietnes. Pēc tam ielieciet pannu atpakaļ ierīcē.



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



14 Izvelciet pannu un pārbaudiet, vai sastāvdaļas ir gatavas.

Uzmanību!

- **Airfryer panna pēc gatavošanas procesa ir karsta. Kad izņemat pannu no ierīces, vienmēr novietojiet to uz karstumizturīgas virsmas (piemēram, paliktņa utt.).**

Piezīme

- Ja produkti vēl nav gatavi, vienkārši iebīdīet pannu atpakaļ Airfryer ierīcē un pievienojiet laikiem vēl dažas minūtes.

15 Uzmanīgi izņemiet produktus (piemēram, fritētus kartupeļus) no pannas ar grila knaiblēm.

Uzmanību!

- **Kad izņemat produktus, nesasveriet pannu uz sāniem, jo grozs var izkrist no pannas.**
- **Pēc gatavošanas procesa beigām panna, grozs, iekšējais korpuss un sastāvdaļas ir karstas. Atkarībā no Airfryer ievietoto produktu veida no pannas var izplūst tvaiks.**



Pārtikas tabula — lielā panna

Tabulā norādītais gatavošanas laiks ir vadlīnijas, ja izmanto svaigu pārtiku. Ja rezultāts neatbilst gaidītajam, pielāgojiet gatavošanas laiku.

Sastāvdaļas	Pārtikas daudzums	Temperatūra	Laiks (min)	Piezīme
Plāni saldēti fritēti kartupeļi (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 collas)	800 g/28 unces	200 °C	28–31	Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet 2 reizes
Mājās gatavoti fritēti kartupeļi (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 collas)	800 g/28 unces	180 °C	30–40	Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet 2 reizes
Saldēti vistas gabaliņi mīklā	600 g/21 unces	200 °C	10–20	Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Saldētas pildītās pankūkas	600 g/21 unces	200 °C	18–24	Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Hamburgers (apmēram 150 g/5 unces)	4 kotletes	200 °C	15–20	Apgrieziet procesa vidū
Gaļas kukulītis	1200 g/42 unces	150 °C	55–60	Izmantojiet cepšanas piederumu

550 Latviešu

Gaļas karbonādes bez kaula (apmēram 150 g/5 unces)	4 karbonādes	200 °C	15–20	Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Tievas desiņas (apmēram 50 g/1,8 unces)	10 gab.	200 °C	11–15	Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Cāļa stilbiņi (apmēram 125 g/4,5 unces)	10 gab.	180 °C	27–32	Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Vistas krūtiņa (apmēram 160 g/6 unces)	5 gab.	180 °C	15–25	Apgrieziet procesa vidū
Vesela vista	1200 g/42 unces	180 °C	50–60	
Vesela zivs (apmēram 300–400 g/11–14 unces)	3 zivis	180 °C	20–25	
Zivs fileja (apmēram 200 g/7 unces)	5 gab.	160 °C	25–32	
Dārzeņu sajaukums (rupji sagriezti dārzeņi)	1000 g/28 unces	180 °C	18–23	Iestatiet gatavošanas laiku atbilstoši vēlmēm. Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet.
Kēksiņi (aptuveni 50 g/1,8 unces)	9 gab.	160 °C	13–15	Izmantojiet smalkmaizīšu formiņas
Kūka	500 g/18 oz	140 °C	35–40	Izmantojiet XL gatavošanas un cepšanas trauku. Pārbaudiet kūkas gatavību pirms izņemšanas.
Iepriekš sagatavota maize/smalkmaizītes (apmēram 60 g/2 unces)	6 gab.	200 °C	6–8	

Vegāniska pārtika (svaigas gatavošanai sagatavotas vegāniskas uzkodas, piem., falafels)	12 gab.	180 °C	12–15	Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet 2–3 reizes
Mājās gatavota maize	550 g/28 unces	150 °C	33–35	Izmantojiet XL gatavošanas un cepšanas trauku Miklas formai jābūt pēc iespējas plakanākai, lai izvairītos no tā, ka maize uzpūšoties saskaras uz sildelementu Pārbaudiet maizes gatavību pirms izņemšanas.



Pārtikas tabula — mazā panna

Tabulā norādītais gatavošanas laiks ir vadlīnijas, ja izmanto svaigu pārtiku. Ja rezultāts neatbilst gaidītajam, pielāgojiet gatavošanas laiku.

Sastāvdaļas	Pārtikas daudzums	Temperatūra	Laiks (min)	Piezīme
Plāni saldēti fritēti kartupeļi (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 collas)	300 g/11 unces	200 °C	28–30	Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet 2–3 reizes
Mājās gatavoti fritēti kartupeļi (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 collas)	300 g/11 unces	180 °C	30–38	Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet 2–3 reizes
Saldēti vistas gabaliņi mīklā	300 g/11 unces	200 °C	20–22	Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Saldētas pildītās pankūkas	300 g/11 unces	200 °C	20–23	Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Hamburgers (apmēram 150 g/5 unces)	300 g/11 unces	200 °C	21–24	Apgrieziet procesa vidū
Gaļas karbonādes bez kaula (apmēram 150 g/5 unces)	300 g/11 unces	200 °C	20–22	Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Tievas desiņas (apmēram 50 g/1,8 unces)	6 gab.	200 °C	13–17	Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Cāļa stilbiņi (apmēram 125 g/4,5 unces)	5 gab.	180 °C	28–30	Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Vistas krūtiņa (apmēram 160 g/6 unces)	3 gab.	180 °C	20–25	Apgrieziet procesa vidū
Vesela zivs (apmēram 300–400 g/ 11–14 unces)	1 gab.	180 °C	24–26	

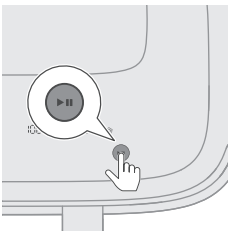
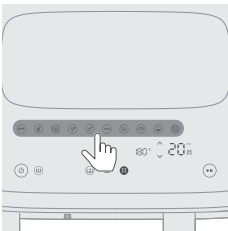
Zivs fileja (apmēram 200 g/7 unces)	2 gab.	160 °C	25–32	
Dārzeņu sajaukums (rupji sagriezti dārzeņi)	400 g/14 unces	180 °C	12–25	Gatavošanas laiku iestatiet atbilstoši vēlmēm Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Kēksiņi (aptuveni 50 g/1,8 unces)	6 gab.	160 °C	19–25	Izmantojiet smalkmaizīšu formiņas
Iepriekš sagatavota maize/smalkmaizītes (apmēram 60 g/2 unces)	3 gab.	200 °C	6–8	
Vegāniska pārtika (svaigas gatavošanai sagatavotas vegāniskas uzkodas, piem., falafels)	12 gab.	190 °C	15–18	40 g katrs gabals Svaiga gatavošanai sagatavota vegāniska uzkoda, piem., falafels. Gatavošanas laikā 2–3 reizes sakratiet, apgrieziet vai samaisiet

Gatavošana karstā gaisā lielajā pannā ar priekšiestatījumu

- 1 Izpildiet 1.–8. darbību nodaļā "Gatavošana karstā gaisā lielajā pannā ar pārtikas tabulu".
- 2 Izvēlieties priekšiestatījumu.

Padoms.

- Lai pārslēgtos uz citu priekšiestatījumu, nospiediet atgriešanās pogu vai noņemiet izvēlēto priekšiestatījumu un izvēlieties vajadzīgo priekšiestatījumu.



- 3 Sāciet gatavošanas procesu, nospiežot sākšanas/pauzes pogu. Temperatūras un laika rādījums pārstāj mirgot.





Skatiet tabulu tālāk, lai uzzinātu ieteikto pārtikas daudzumu atbilstoši noklusējuma gatavošanas laikam.



Priekšiestatījumi — lielā pannā

Tabulā norādītais gatavošanas laiks ir vadlīnijas, ja izmanto svaigu pārtiku. Ja rezultāts neatbilst gaidītajam, pielāgojiet gatavošanas laiku.



Priekšiestatījumi	Ikona	Pārtikas daudzums	Temperatūra (noklusējuma)	Laiks (noklusējuma)	Piezīme
Saldētas kartupeļu uzkodas		800 g/28 - unces	200 °C	28 min	- Saldētas kartupeļu uzkodas, piemēram, saldēti fritēti kartupeļi, kartupeļu daiviņas, fritētu kartupeļu restītes u. c. Sakratīšanas atgādinājums pēc noklusējuma ir aktivizēts un atgādina sakratīt pannas saturu divas reizes gatavošanas laikā.
Steiks (arī liellopa gaļa un cūkgaļas karbonādes)		600 g/21 - unces	200 °C	20 min	- Sagrieziet gaļu 2–2,5 cm biezās šķēlēs, 200 g/7 unces katra šķēle.
Vegāniska pārtika (arī svaigas gatavošanai sagatavotas vegāniskas uzkodas, piem., falafels)		12 gab.	180 °C	12 min	- 40 g katrs gabals Svaiga gatavošanai sagatavota vegāniska uzkada, piem., falafels Gatavošanas laikā 2–3 reizes sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Svaigi kartupeļi		800 g/28 - unces	180 °C	30 min	- Izmantojiet miltainus kartupeļus - Sagrieziet kartupeļus kubiņos - Iemērciet ūdenī 30 minūtes, nosusiniet, tad pievienojiet no 1/4 līdz 1 ēdamkarotei eļļas - Sakratīšanas atgādinājums pēc noklusējuma ir aktivizēts un aicina sakratīt pannas saturu divas reizes gatavošanas laikā.
Cāļa stilbiņi (arī vistas gaļa)		8–10 gab.	180 °C	32 min	- 120–130 g/4–5 unces katrs stilbiņš - Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Zivs (arī zivs un jūras veltes)		600 g/21 - unces	180 °C	23 min	- Vesela zivs ar ādu, apmēram 300 g/11 unces









Priekšiestatījumi	Iko- na	Pārtikas daudz- ums	Tempera- tūra (noklusē- juma)	Laiks (noklusēju- ma)	Piezīme
Dārzeni		1000 g/35 - unces	180 °C	22 min	- Rupji sagriezti - Dažādi dārzeni (baklažāni, kabači, paprika, sīpoli)
Kūka		800 g/35 - unces	140 °C	35 min	- Lielajai pannai izmantojiet XL cepšanas piederumu (199 x 189 x 80 mm) - Mazajam grozam izmantojiet kēksiņu formas
Maize		500 g	180 °C	35 min	- Izmantojiet XL gatavošanas un cepšanas trauku - Mīklas formai jābūt pēc iespējas plakanākai, lai izvairītos no tā, ka maize uzpūšoties saskaras uz sildelementu - Pārbaudiet maizes gatavību, pirms to izņemat
Uzsildīšana			160 °C	5 min	- Pielāgojiet laiku atkarībā no pārtikas produkta un ēdiena daudzuma



Priekšiestatījumi — mazā panna

Tabulā norādītais gatavošanas laiks ir vadlīnijas, ja izmanto svaigu pārtiku. Ja rezultāts neatbilst gaidītajam, pielāgojiet gatavošanas laiku.

Priekšiestatījumi	Iko- na	Pārtikas daudz- ums	Tempera- tūra (noklusē- juma)	Laiks (noklusēju- ma)	Piezīme
Saldētas kartupeļu uzkoda		300 g/11 - unces	200 °C	30 min	- Saldētas kartupeļu uzkodas, piemēram, saldēti fritēti kartupeļi, kartupeļu daiviņas, fritētu kartupeļu restītes u. c. Sakratīšanas atgādinājums pēc noklusējuma ir aktivizēts un atgādina sakatīt pannas saturu divas reizes gatavošanas laikā.
Steiks (arī liellopa gaļa un cūkgaļas karbonādes)		400 g/14 - unces	200 °C	22 min	- Sagrieziet gaļu 2–2,5 cm biezās šķēlēs, 200 g/7 unces katra šķēle

Priekšiestatījumi	Iko- na	Pārtikas daudz- ums	Tempera- tūra (noklusē- juma)	Laiks (noklusēju- ma)	Piezīme
Vegāniska pārtika (arī svaigas gatavošanai sagatavotas vegāniskas uzkodas, piem., falafels)		8 gab.	190 °C	15 min	- 40 g katrs gabals Svaiga gatavošanai sagatavota vegāniska uzkoda, piem., falafels Gatavošanas laikā 2–3 reizes sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Svaigi kartupeļi		300 g/11 - unces	180 °C	35 min	- Izmantojiet miltainus kartupeļus - Sagrieziet kartupeļus kubiņos - Iemērciet ūdenī 30 minūtes, nosusiniet, tad pievienojiet no 1/4 līdz 1 ēdamkarotei eļļas - Sakratīšanas atgādinājums pēc noklusējuma ir aktivizēts un aicina sakratīt pannas saturu divas reizes gatavošanas laikā.
Cāļa stilbiņi (arī vistas gaļa)		4–5 gab.	180 °C	36 min	- 120–130 g/4–5 unces katrs stilbiņš - Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Zivs (arī zivs un jūras veltes)		300 g/11 - unces	180 °C	25 min	- Vesela zivs ar ādu, apmēram 300 g/11 unces
Dārzeņi		400 g	180 °C	25 min	- Rupji sagriezti - Dažādi dārzeņi (baklažāni, kabači, paprika, sīpoli)
Kūka		6 gab.	150 °C	20 min	- Mazajam grozam izmantojiet kēksiņu formas
Maize		300 g	160 °C	40 min	- Izmantojiet cepšanas piederumu
Uzsildīšana		-	170 °C	6 min	- Pielāgojiet laiku atkarībā no pārtikas produkta un ēdiena daudzuma

Padoms. Uzturiet ēdienu siltu.

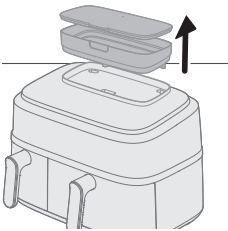
- Ierīcē Airfryer ēdienu var uzturēt siltu, iestatot temperatūru līdz 80 grādiem un pielāgojot laiku, cik ilgi vēlaties uzturēt ēdienu siltu. Iesakām neturēt ēdienu siltumā ilgāk kā 30 minūtes, jo tad var pasliktināties ēdiena kvalitāte.

- Ja ēdiens, piemēram, fritēti kartupeļi, siltuma uzturēšanas režīmā pārmērīgi zaudē kraukšķīgumu, samaziniet siltuma uzturēšanas laiku, izslēdzot ierīci agrāk, vai 2–3 minūtes apgrauzdējiet tos 180 °C temperatūrā.

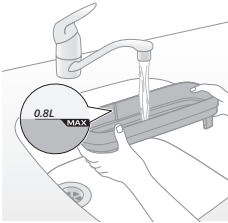
Tvaicēšanas un gatavošanas karstā gaisā funkcija

Tvaicēšana un gatavošana karstā gaisā, izmantojot pārtikas tabulu

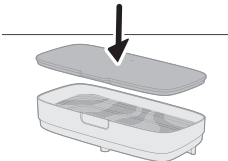
- 1 Izņemiet no ierīces ūdens tvertni.




- 2 Piepildiet ūdens tvertni ar ūdeni.
Nepārsniedziet ūdens līmeņa atzīmi MAX.

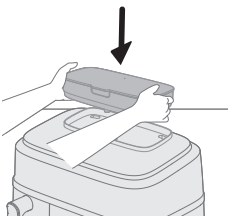


- 3 Nostipriniet vāku uz ūdens tvertnes, lai izvairītos no ūdens noplūdēm.

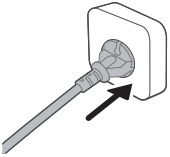


- 4 Uzlieciet ūdens tvertni uz padziļinājuma ierīces augšdaļā un spiediet uz leju, lai nofiksētu to vajadzīgajā vietā.

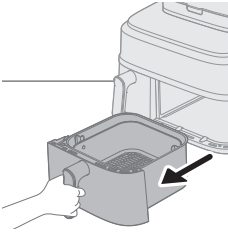
Ja ūdens tvertne nebūs pareizi uzlikta, ūdens neplūdis līdz tvaika ģeneratoram. Šādā gadījumā sāks mirgot ikona "Nav ūdens" , un ierīces ventilators un motors var radīt neparastas skaņas. Tvaicēšanas un gatavošanas karstā gaisā funkcija šādā situācijā var tikt atspējota.



5 Iespraudiet kontaktdakšu sienas kontaktligzdā.

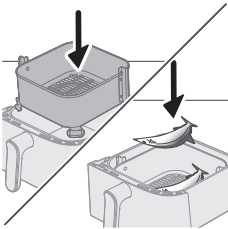


6 Izņemiet lielo pannu ar grozu no ierīces, velkot aiz roktura.



7 Ievietojiet grozu lielajā pannā.

8 Ielieciet produktus grozā.



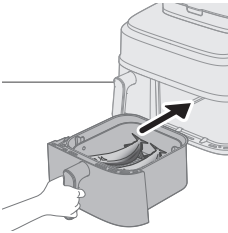
Piezīme

- Airfryer var pagatavot lielu produktu klāstu. Skatiet pārtikas tabulu, lai uzzinātu pareizo daudzumu un aptuveno gatavošanas laiku.
- Nepārsniedziet pārtikas tabulā norādīto daudzumu vai nepārpildiet grozu, jo tas var ietekmēt rezultātu.

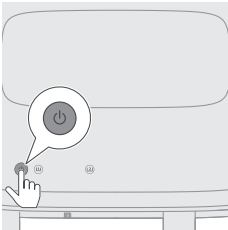
9 Ielieciet pannu atpakaļ Airfryer ierīcē.

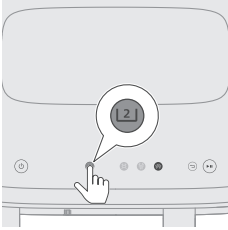
Uzmanību!

- **Lietošanas laikā un kādu brīdi pēc tam nepieskarieties pannai vai grozam, jo tie stipri sakarst.**



10 Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, lai ieslēgtu ierīci.

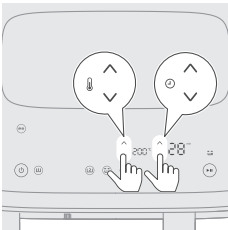




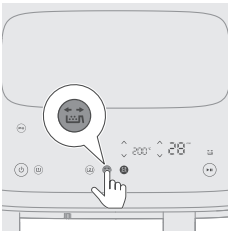
11 Izvēlieties lielo pannu.



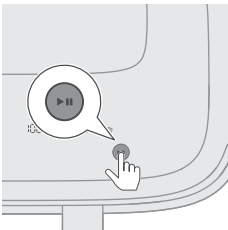
12 Atlasiet tvaicēšanas un gatavošanas karstā gaisā funkciju.
Laika un temperatūras rādījums labajā pusē sāk mirgot.



13 Spiediet temperatūras palielināšanas/samazināšanas pogu un laika palielināšanas/samazināšanas pogu, lai izvēlētos vajadzīgo ilgumu un temperatūru (skatiet tālāk norādīto pārtikas tabulu).



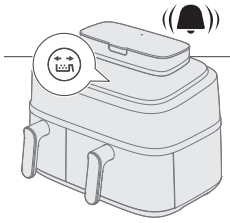
14 Ja nepieciešams, nospiediet sakratīšanas atgādinājuma pogu, lai gatavošanas procesā saņemtu atgādinājumu sakratīt ēdienu.



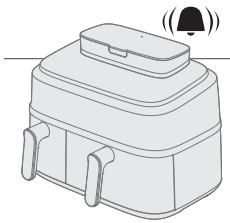
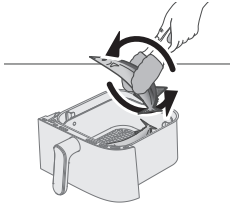
15 Lai sāktu gatavošanu, nospiediet sākšanas/pauzes pogu.
Temperatūras un laika rādījums pārstāj mirgot.

Piezīme

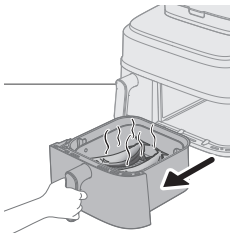
- Pēdējā gatavošanas minūte tiek skaitīta sekundēs.
- Ja temperatūras un laika rādījums displejā nemirgo, tas nozīmē, ka ierīce darbojas normāli. 20 sekundes pēc gatavošanas procesa sākšanas būs dzirdama motora/ventilatora darbība un no ierīces aizmugures sāks pacelties tvaiki.
- Gatavošanas iestatījumus var mainīt jebkurā brīdī, spiežot augšupvērstās vai lejupvērstās bultiņas pogas.



16 Kad atskan sakratīšanas atgādinājuma skaņas signāls, izvelciet pannu ar grozu un sakratiet to virs izlietnes. Pēc tam ielieciet pannu atpakaļ ierīcē.



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



18 Izvelciet pannu un pārbaudiet, vai sastāvdaļas ir gatavas.

Uzmanību!

- **Airfryer panna pēc gatavošanas procesa ir karsta. Kad izņemat pannu no ierīces, vienmēr novietojiet to uz karstumizturīgas virsmas (piemēram, paliktna utt.).**

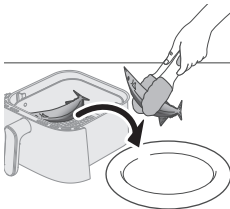
Piezīme

- Ja produkti vēl nav gatavi, vienkārši iebīdiet pannu atpakaļ Airfryer ierīcē un pievienojiet laikam vēl dažas minūtes.

19 Ar grila knaiblēm uzmanīgi izņemiet produktus no pannas.

Uzmanību!

- **Kad izņemat produktus, nesasveriet pannu uz sāniem, jo var izkrist grozs un izšļakstīties ūdens.**
- **Pēc gatavošanas procesa beigām panna, grozs, iekšējais korpuss un sastāvdaļas ir karstas. Atkarībā no Airfryer ievietoto produktu veida no pannas var izplūst tvaiks.**





Pārtikas tabula — lielā panna

Sastāvdaļas	Pārtikas daudzums	Temperatūra	Laiks (min)	Piezīme
Svaigu kartupeļu kubīši	800 g/28 unces	180 °C	26–35	Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet 2 reizes
Cāļa stilbiņi (apmēram 125 g/4,5 unces)	10 gab.	180 °C	27–30	Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Vistas krūtiņa (apmēram 200 g)	4 gab.	160 °C	20–22	Pievienojiet 10 g rapšu eļļas
Vesela zivs (apmēram 300–400 g/11–14 unces)	3 gab.	200 °C	18–21	Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Zivs fileja (apmēram 200 g/7 unces)	5 gab.	160 °C	20–21	Pievienojiet 10 g rapšu eļļas
Dažādi dārzeņi	1000 g/35 unces	200 °C	19–21	Gatavošanas laiku iestatiet atbilstoši vēlmēm Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet 2 reizes
Ziedkāposti	600 g/21 unces	160 °C	19–21	Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet 2 reizes 10 g rapšu eļļas
Burkāni	600 g/21 unces	180 °C	19–21	Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet 2 reizes 10 g rapšu eļļas

562 Latviešu

Mājās gatavota
maize

550 g/19 unces

180 °C

30–35

Izmantojiet XL gatavošanas un cepšanas trauku Miklas formai jābūt pēc iespējas plakanākai, lai izvairītos no tā, ka maize uzpūšoties saskaras uz sildelementu. Pārbaudiet maizes gatavību pirms izņemšanas.

Pelmeņi

400 g/14 unces

160 °C

15–18

Vesela vista

1200 g/42 unces

180 °C

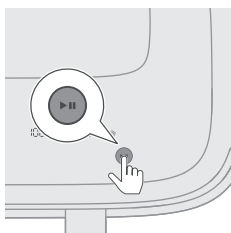
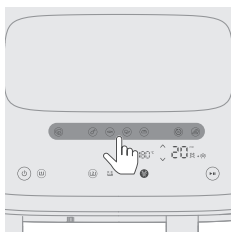
50–60

Tvaicēšana un gatavošana karstā gaisā ar priekšiestatījumu

- 1 Izpildiet 1.–12. darbību nodaļā "Tvaicēšanas un gatavošanas karstā gaisā funkcija — tvaicēšana un gatavošana karstā gaisā ar priekšiestatījumu".
- 2 Izvēlieties priekšiestatījumu.

Padoms

- Lai pārslēgtos uz citu priekšiestatījumu, nospiediet atgriešanās pogu vai noņemiet izvēlēto priekšiestatījumu un izvēlieties vajadzīgo priekšiestatījumu.










- 3 Sāciet gatavošanas procesu, nospiežot sākšanas/pauzes pogu. Temperatūras un laika rādījums pārstāj mirgot.



Priekšiestatījumu tabula

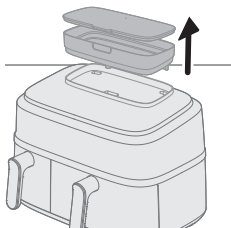
Tabulā norādītais gatavošanas laiks ir vadlīnijas, ja izmanto svaigu pārtiku. Ja rezultāts neatbilst gaidītajam, pielāgojiet gatavošanas laiku.

Priekšiestatījumi	Iko- na	Pārtikas daudzums	Tempera- tūra (noklusē- juma)	Laiks (noklusēju- ma)	Piezīme
Svaigi kartupeļi		800 g / 28 unces	180 °C	26 min	<ul style="list-style-type: none"> - Izmantojiet miltainus kartupeļus - Sagrieziet kartupeļus kubiņos - Iemērciet ūdenī 30 minūtes, nosusiniet, tad pievienojiet no 1/4 līdz 1 ēdamkarotei eļļas - Sakratīšanas atgādinājums pēc noklusējuma ir aktivizēts un aicina sakratīt pannas saturu divas reizes gatavošanas laikā.
Cāļa stilbiņi (arī vistas gaļa)		8–10 gab.	180 °C	27 min	<ul style="list-style-type: none"> - 120–130 g/4–5 unces katrs stilbiņš - Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Zivs (arī zivs un jūras veltes)		600 g/21 - unces	200 °C	18 min	<ul style="list-style-type: none"> - Vesela zivs ar ādu, apmēram 300 g/11 unces
Dārzeņi		550 g	160 °C	19 min	<ul style="list-style-type: none"> - Dārzeņi, piemēram, brokoļi/ziedkāposti - Sakratīšanas atgādinājums pēc noklusējuma ir aktivizēts un aicina sakratīt pannas saturu divas reizes gatavošanas laikā. - Ja gatavojat dažādu veidu dārzeņus (baklažānus, kabačus, papriku, sīpolus), iestatiet temperatūru uz 200 °C
Maize		500 g	180 °C	30 min	<ul style="list-style-type: none"> - Izmantojiet XL gatavošanas un cepšanas trauku - Mīklas formai jābūt pēc iespējas plakanākai, lai izvairītos no tā, ka maize uzpūšoties saskaras uz sildelementu - Pārbaudiet maizes gatavību, pirms to izņemat
Uzsildīšana		-	150 °C	20 min	<ul style="list-style-type: none"> - Pielāgojiet laiku atkarībā no pārtikas produkta un ēdiena daudzuma
Pelmeņi		400 g	160 °C	15 min	-

Tvaicēšanas funkcija

Tvaicēšana, izmantojot pārtikas tabulu

1 Izņemiet no ierīces ūdens tvertni.

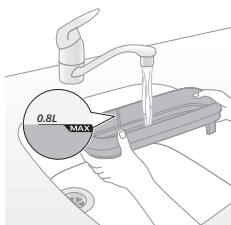


2 Piepildiet ūdens tvertni ar ūdeni.

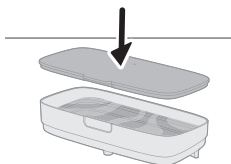
Nepārsniedziet ūdens līmeņa atzīmi MAX.

Ēdiena gatavošanai nepieciešamā ūdens daudzums ir atkarīgs no pārtikas veida un gatavošanas ilguma.


Ja gatavošana aizņem vairāk par 50 minūtēm, gatavošanas laikā var nākties atkārtoti uzpildīt ūdens tvertni.

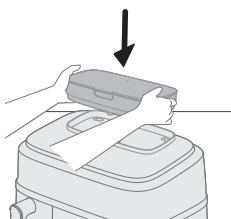


3 Nostipriniet vāku uz ūdens tvertnes, lai izvairītos no ūdens noplūdēm.

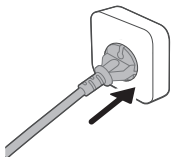


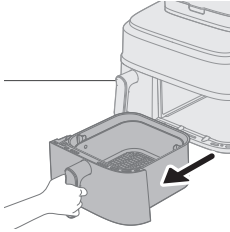
4 Uzlieciet ūdens tvertni uz padziļinājuma ierīces augšdaļā un spiediet uz leju, lai nofiksētu to vajadzīgajā vietā.

Ja ūdens tvertne nebūs pareizi uzlikta, ūdens neplūdis līdz tvaika ģeneratoram. Šādā gadījumā sāks mirgot ikona "Nav ūdens" , un ierīces ventilators un motors var radīt neparastas skaņas. Tvaicēšanas funkcija šādā situācijā var tikt atspējota.

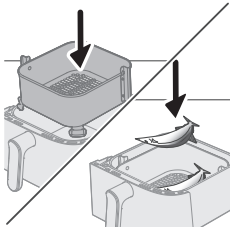


5 Iespraudiet kontaktdakšu sienas kontaktligzdā.





6 Izņemiet lielo pannu ar grozu no ierīces, velkot aiz roktura.

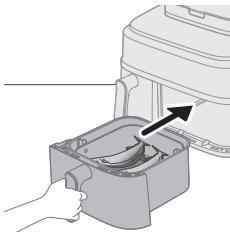


7 Ievietojiet grozu lielajā pannā.

8 Ielieciet produktus grozā.

Piezīme

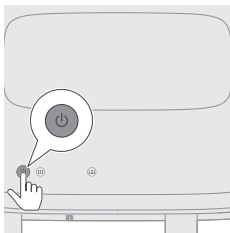
- Airfryer var pagatavot lielu produktu klāstu. Skatiet pārtikas tabulu, lai uzzinātu pareizo daudzumu un aptuveno gatavošanas laiku.
- Nepārsniedziet pārtikas tabulā norādīto daudzumu vai nepārpildiet grozu, jo tas var ietekmēt rezultātu.



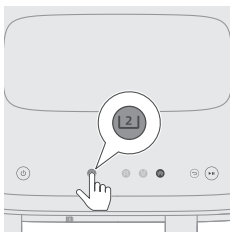
9 Ielieciet pannu atpakaļ Airfryer ierīcē.

Uzmanību!

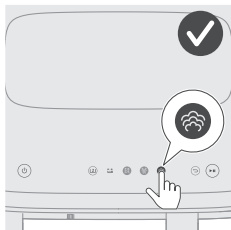
- **Lietošanas laikā un kādu brīdi pēc tam nepieskarieties pannai vai grozam, jo tie stipri sakarst.**



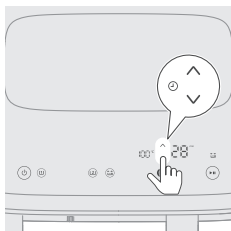
10 Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, lai ieslēgtu ierīci.



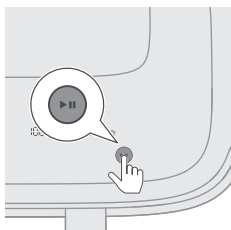
11 Izvēlieties lielo pannu.



- 12** Izvēlieties tvaicēšanas funkciju.
Laika rādījums labajā pusē sāk mirgot.



- 13** Spiediet laika palielināšanas/samazināšanas pogu, lai izvēlētos nepieciešamo laiku.

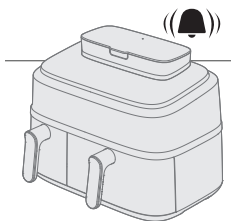


- 14** Lai sāktu gatavošanu, nospiediet sākšanas/pauzes pogu.
Temperatūras un laika rādījums pārstāj mirgot.

Piezīme

- Pēdējā gatavošanas minūte tiek skaitīta sekundēs.
- Ja temperatūras un laika rādījums displejā nemirgo, tas nozīmē, ka ierīce darbojas normāli. 20 sekundes pēc gatavošanas procesa sākšanas būs dzirdama motora/ventilatora darbība un no ierīces aizmugures sāks pacelties tvaiki.
- Gatavošanas iestatījumus var mainīt jebkurā brīdī, spiežot augšupvērstās vai lejupvērstās bultiņas pogas.

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



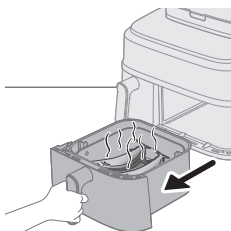
- 16** Izvelciet pannu un pārbaudiet, vai sastāvdaļas ir gatavas.

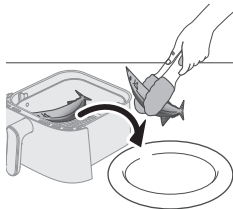
Uzmanību!

- **Airfryer pannu pēc gatavošanas procesa ir karsta. Kad izņemat pannu no ierīces, vienmēr novietojiet to uz karstumizturīgas virsmas (piemēram, paliktņa utt.).**

Piezīme

- Ja produkti vēl nav gatavi, vienkārši iebīdiet pannu atpakaļ Airfryer ierīcē un pievienojiet laikiem vēl dažas minūtes.





17 Ar grila knaiblēm uzmanīgi izņemiet produktus (piemēram, brokoļus) no pannas.

Uzmanību!

- Kad izņemat produktus, nenasveriet pannu uz sāniem, jo var izkrist grozs un izšļakstīties ūdens.
- Pēc gatavošanas procesa beigām panna, grozs, iekšējais korpuss un sastāvdaļas ir karstas. Atkarībā no Airfryer ievietoto produktu veida no pannas var izplūst tvaiks.

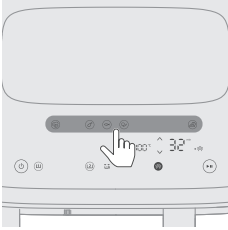


Pārtikas tabula — lielā pannā

Sastāvdaļas	Pārtikas daudzums	Temperatūra	Laiks (min)	Piezīme
Svaigu kartupeļu kubiņi	800 g/28 unces	100 °C	28–35	
Vesels kartupelis (apmēram 250–300 g/9–11 unces)	4 gab.	100 °C	45–55	
Cāļa stilbiņi (apmēram 125 g/4,5 unces)	10 gab.	100 °C	30–40	
Vesela zivs (apmēram 300–400 g/11–14 unces)	3 gab.	100 °C	18–22	
Dārzeni (piem., brokoļi)	600 g/21 unces	100 °C	10–14	
Pelmeņi	400 g/14 unces	100 °C	15–20	
Cūkgaļas ribiņas	300 g/11 oz	100 °C	30–35	Izmantojiet noteikta lieluma šķīvi
Rīsi	320 g/11 oz	100 °C	25–40	Izmantojiet katlu, silikona paplāti utt. Ielejiet katlā 320 ml ūdens, rīsu un ūdens attiecība ir 1:1,2.
Vistas krūtiņa (apmēram 200 g/7 unces)	4 gab.	100 °C	20–30	
Jamss/saldie kartupeļi (apmēram 100 g/3,5 unces)	8 gab.	100 °C	45–60	

Tvaicēšana ar priekšiestatījumu

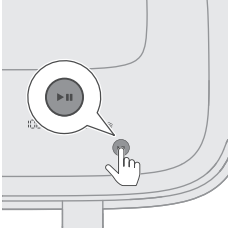
1 Izpildiet 1. –12. darbību nodaļā "Tvaicēšanas funkcija".



2 Izvēlieties priekšiestatījumu.

Padoms

- Lai pārslēgtos uz citu priekšiestatījumu, nospiediet atgriešanās pogu vai noņemiet izvēlēto priekšiestatījumu un izvēlieties vajadzīgo priekšiestatījumu.



3 Sāciet gatavošanas procesu, nospiežot sākšanas/pauzes pogu. Temperatūras un laika rādījums pārstāj mirgot.



Priekšiestatījumu tabula

Tabulā norādītais gatavošanas laiks ir vadlīnijas, ja izmanto svaigu pārtiku. Ja rezultāts neatbilst gaidītajam, pielāgojiet gatavošanas laiku.

Priekšiestatījumi	Iko- na	Pārtikas daudzums	Tempera- tūra (noklusē- juma)	Laiks (noklusēju- ma)	Piezīme
Svaigi kartupeļi		800 g / 28 unces	100 °C	35 min	- Sagrieziet kartupeļus kubiņos
Cāļa stilbiņi (arī vistas gaļa)		8–10 gab.,	100 °C	40 min	- 120–130 g/4–5 unces katrs stilbiņš
Zivs (arī zivs un jūras veltes)		600 g	100 °C	20 min	- Vesela zivs ar ādu, apmēram 300 g/11 unces
Dārzeņi		550 g	100 °C	14 min	- Dārzeņi, piemēram, ziedkāposti un brokoļi
Pelmeņi		400 g	100 °C	20 min	-

Mājās gatavoti fritēti kartupeļi

Lai pagatavotu lieliskus fritētus kartupeļus Airfryer ierīcē, rīkojieties, kā norādīts tālāk.

- Lielajai pannai nepieciešami 800 g/28 unces mizotu kartupeļu, un mazajai pannai nepieciešamais daudzums ir 300 g/11 unces.

- Izvēlieties fritēšanai piemērotus kartupeļus, piemēram, svaigus, (mazliet) miltainus kartupeļus.
 - Vislabāk gatavot fritētus kartupeļus porcijās līdz 800 gramiem/28 uncēm vienmērīgam rezultātam. Ja daudzums ir lielāks, fritētie kartupeļi nav tik kraukšķīgi kā mazākās porcijās.
- 1 Nomizojiet kartupeļus un sagrieziet tos salmiņos (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 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 1 ēdamkaroti 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 eļļa paliktu bļodā.

Piezīme

- Nesagāziet bļodu, lai izbērtu visas nūjiņas vienlaikus, jo pannā ieplūdis liekā eļļa.
- 6 Ielieciet nūjiņas grozā.

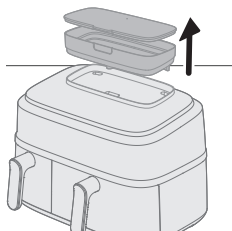
Tīrīšana

Automatizēto tīrīšanas programmu izmantošana

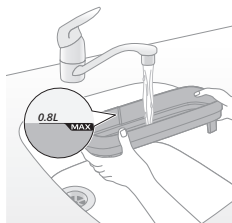
Tvaika tīrīšanas funkcijas izmantošana

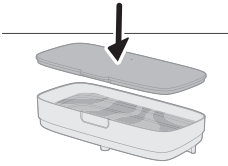
Šī funkcija palīdz izšķīdināt tauku nosēdumus un pilnīgi iztīrīt lielo pannu. Programmas darbība ilgst 20 minūtes — 15 min tīrīšanai ar tvaiku un 5 min pannas žāvēšanai.

- 1 Izņemiet no ierīces ūdens tvertni.

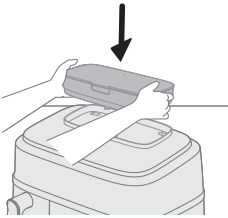


- 2 Piepildiet ūdens tvertni līdz maksimālā līmeņa atzīmei MAX.




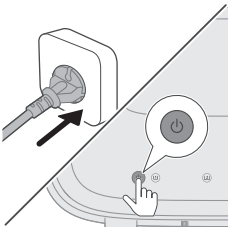


3 Nostipriniet vāku uz ūdens tvertnes, lai izvairītos no ūdens noplūdēm.

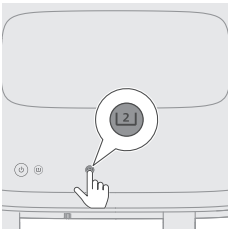


4 Uzlieciet ūdens tvertni uz padziļinājuma ierīces augšdaļā un spiediet uz leju, lai nofiksētu to vajadzīgajā vietā.

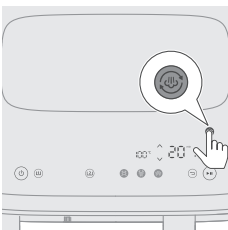
Ja ūdens tvertne nebūs pareizi uzlikta, ūdens neplūdis līdz tvaika ģeneratoram. Šādā gadījumā sāks mirgot ikona "Nav ūdens" , un ierīces ventilators un motors var radīt neparastas skaņas. Tvaicēšanas funkcija šādā situācijā var tikt atspējota.



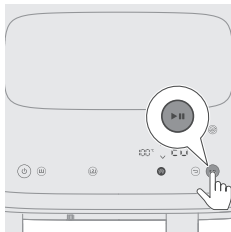
5 Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, lai ieslēgtu ierīci.



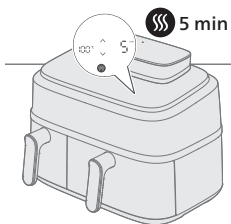
6 Izvēlieties lielo pannu.



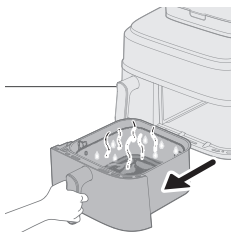
7 Nospiediet tvaika tīrīšanas pogu, lai sāktu tīrīt labās puses nodalījumu. Laika rādījums labajā pusē sāk mirgot.



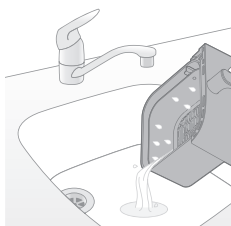
- 8** Lai sāktu tīrīšanu, nospiediet sākšanas/pauzes pogu. Temperatūras un laika rādījums pārstāj mirgot.



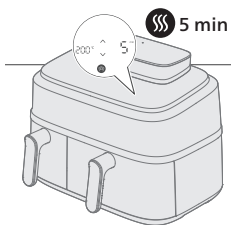
- 9** Pēc 15 minūtēm ierīce sāks nepārtraukti pikstēt un tvaika tīrīšanas ikona mirgos, līdz jūs izņemsiet pannu. Tas norāda, ka tīrīšanas process ir pabeigts un ir atlicis 5 minūšu žāvēšanas posms.



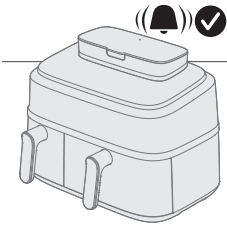
- 10** Izņemiet un iztukšojiet pannu.



- 11** Izskalojiet grozu un pannu, lai atbrīvotos no pāri palikušajiem netīrumiem. Ja panna un grozs joprojām ir taukaini, tīriet tos ar ziepjūdeni vai mazgāšanas līdzekli un sūkli un pēc tam atkal noskalojiet.
- 12** Ap sildītāju izšķīdinātos taukus noslaukiet ar drānu vai virtuves dvieli. Izmantojot gatavošanas karstā gaisā vai tvaicēšanas un gatavošanas karstā gaisā funkciju, ap sildītāju sakrāsies tauki. Regulāri tīriet ierīci ar tvaika tīrīšanas funkciju un izslaukiet to, lai ierīces iekšpuses augšējā daļa būtu tīra.



- 13** Ievietojiet pannu atpakaļ ierīcē, lai automātiski aktivizētu žāvēšanas režīmu.



14 Pēc 5 minūtēm atskanēs skaņas signāls, norādot, ka žāvēšanas programma ir pabeigusi darbību.

Padoms

- Pirms pirmās lietošanas reizes un pēc ilgstošas ierīces neizmantošanas iesakām izmantot tvaika tīrīšanas funkciju, lai pilnīgi iztīrītu ūdens kontūru un labās puses nodalījumu.

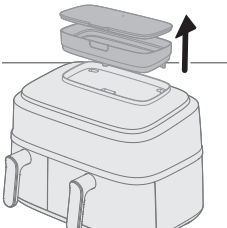
Piezīme

- Aktivizējot tvaika tīrīšanas vai atkaļķošanas programmu, no ierīces aizmugures var rasties vairāk tvaiku nekā tvaicēšanas režīma laikā, tāpēc uz sienas būs vairāk kondensāta. Pirms aktivizējat kādu no šīm abām programmām, pārbaudiet, vai 1) gaisa izplūdes atvere nav pavērsta tieši pret kontaktligzdu, 2) ierīces tuvumā nav novietotas citas virtuves ierīces, 3) ierīce atrodas vismaz 20 cm attālumā no sienas, lai mazinātu kondensāta veidošanos uz sienas.

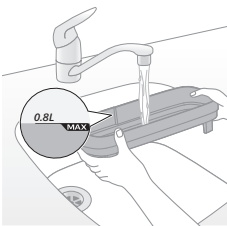
Atkaļķošanas funkcijas izmantošana

Katru reizi, kad tvaicēšanas funkcija kopā būs izmantota 10 stundas, sāks mirgot ikona ☹️, norādot, ka pienācis laiks atkaļķošanai. Atkaļķošanas funkcija palīdz notīrīt katlakmens nogulsnes no ierīces ūdens sistēmas un paildzina ierīces darbмūžu.

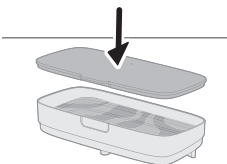
1 Izņemiet no ierīces ūdens tvertni.

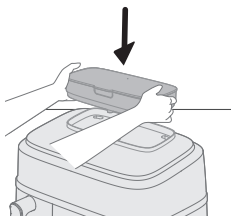


2 Piepildiet ūdens tvertni līdz maksimālā līmeņa atzīmei MAX.




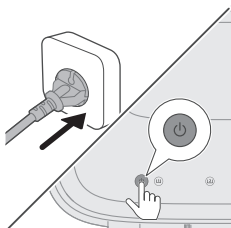
3 Nostipriniet vāku uz ūdens tvertnes, lai izvairītos no ūdens noplūdēm.



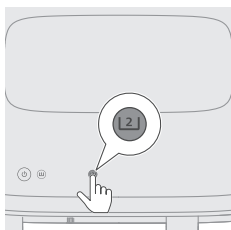


- 4** Uzlieciet ūdens tvertni uz padziļinājuma ierīces augšdaļā un spiediet uz leju, lai nofiksētu to vajadzīgajā vietā.

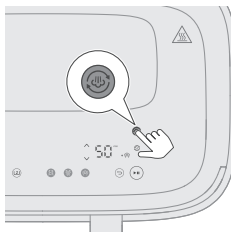
Ja ūdens tvertne nebūs pareizi uzlikta, ūdens neplūdis līdz tvaika ģeneratoram. Šādā gadījumā sāks mirgot ikona "Nav ūdens" , un ierīces ventilators un motors var radīt neparastas skaņas. Tvaicēšanas funkcija šādā situācijā var tikt atspējota.




- 5** Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, lai ieslēgtu ierīci.

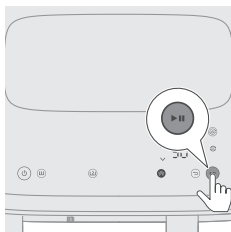


- 6** Izvēlieties lielo pannu.



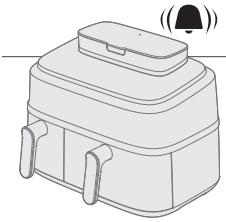
- 7** Vairāk nekā 3 sekundes turiet nospiestu tvaika tīrīšanas pogu, līdz parādās un sāk mirgot atkalķošanas ikona .

Laika rādījums labajā pusē sāk mirgot.

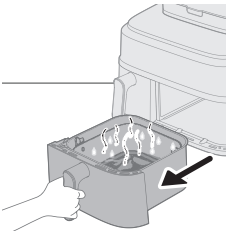


- 8** Nospiediet sākšanas/pauzes pogu, lai sāktu atkalķošanu.

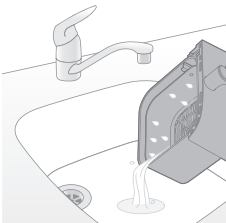
Laika rādījums pārstāj mirgot.



9 Gaidiet 50 minūtes, līdz atskan skaņas signāls, norādot, ka programma beigusi darboties.



10 Izņemiet lielo pannu.



11 Izlejiet netīro ūdeni.

12 Nomazgājiet, noskalojiet un nožāvējiet pannu un grozu. Izslaukiet gatavošanas nodalījumu ar sausu drānu vai virtuves dvieli. Iesakām izmantot tvaika tīrīšanas funkciju, lai izskalotu ūdens kontūru un nožāvētu pannu.

Piezīme

- Kad sāk mirgot ikona ☹️, ir ieteicams pēc iespējas ātrāk veikt atkaļķošanu. Pretējā gadījumā katlakmens var nogulsnēties ūdens kontūrā, un tas var aizsērēt.
- Ja vēlaties ierīci atkaļķot vēlāk, varat ignorēt paziņojumu. Atgādinājums atkal tiks parādīts, kad nākamajā reizē ieslēgsiet Airfryer ierīci.
- Nekādā gadījumā nedrīkst lietot atkaļķotāju uz sērskābes, sālskābes, sulfāmskābes vai etiķskābes (etiķa) bāzes, jo tas var sabojāt ierīces ūdens sistēmu un neizšķīdināt kaļķakmeni pilnā apmērā.
- Ja jūsu reģionā ir izteikti ciets ūdens, atkaļķošanu var nākties izpildīt biežāk.

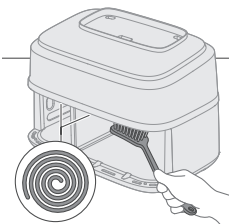
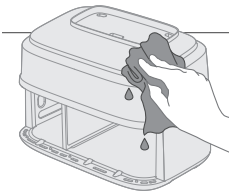
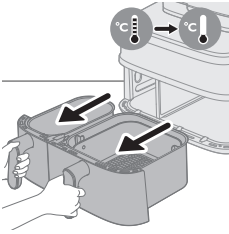
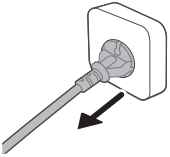
Vispārīga tīrīšana

Brīdinājums!

- **Ļaujiet grozam, pannai un ierīces iekšpusei pilnībā atdzist, pirms sākat tīrīšanu.**
- **Ierīces pannai un grozam ir nepiedegošs 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.

Ja tvaika atverē vai ap tās virsmu uzkrājas tvaiks, noslaukiet to ar mīkstu, sausu drānu.



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

Padoms

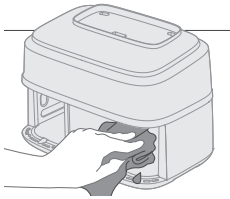
- Izņemiet pannu un grozu, lai Airfryer ātrāk atdzistu.

- 2 Atbrīvojiet pannas apakšu no savāktajiem taukiem vai eļļas.
- 3 Mazgājiet pannu un grozu trauku mazgājamajā mašīnā. Varat tos arī mazgāt karstā ūdenī ar trauku mazgāšanas līdzekli un neabrazīvu suku (skatiet "Tīrīšanas tabula").

Padoms

- Ja pannai vai grozam ir pielipušas ēdiena atliekas, varat tos iemērkāt karstā ūdenī ar trauku mazgāšanas līdzekļa piejaukumu uz 10–15 minūtēm. Mērcēšana palīdz atdalīt ēdiena atliekas, un tās ir vieglāk notīrīt. Izmantojiet trauku mazgāšanas līdzekli, kas var izšķīdināt eļļu un taukus. Ja uz pannas vai groza ir tauku traipi un nevarat tos notīrīt ar karstu ūdeni un trauku mazgāšanas līdzekli, izmantojiet šķidro attaukotāju.
 - Ja nepieciešams, sildelementā iestrēgušās ēdiena atliekas var iztīrīt ar mīkstu vai vidēji mīkstu saru suku. Neizmantojiet tērauda stieple sūku vai cietu saru suku, jo varat sabojāt sildelementa pārklājumu.
- 4 Lai novērstu skrāpējumu rašanos, saudzīgi noslaukiet ierīces ārpusi (tostarp tvaika atveri, virsmu utt.) un iekšpusi ar neburzītu, tīru un mīkstu drānu. Vispirms noslaukiet ar nedaudz samitrinātu drānu un pēc tam ar sausu drānu, ja vajadzīgs.

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



6 Notīriet ierīces iekšpusi ar karstu ūdeni un neabrazīvu suku.



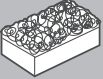
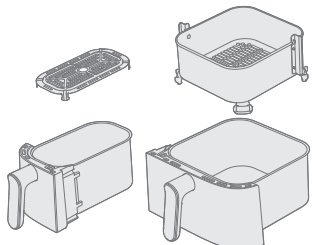
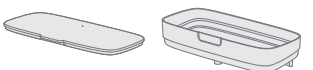

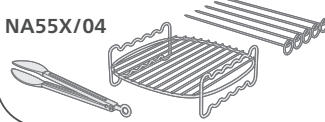
Piezīme

- Ja tīrīšanas laikā nejauši izvelkat atdalītāju, kas atrodas starp mazo un lielo pannu, ielieciet to pareizi atpakaļ.

Padoms

- Ja pie pannas ir pielipuši ēdiena pārpalikumi, izmantojiet automatizēto tīrīšanas programmu "Tvaika tīrīšana", lai atmieķšķētu pārpalikumus un atvieglotu tīrīšanu (skatiet nodaļu "Automatizēto tīrīšanas programmu izmantošana").

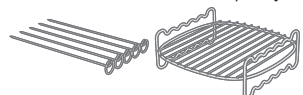
Tīrīšanas tabula

			
	✓	✓	✗
	✓	✗	✗
NA55X/03 	✓	✓	✓
NA55X/04 	✓	✓	✓

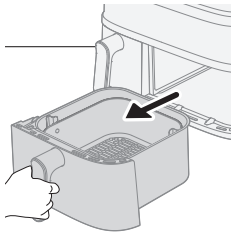
Piederumi

Dubultslāņa izmantošana

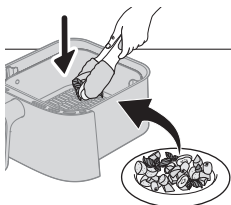
Dubultslānis un iesmi ir pieejami šādos modeļos: NA55X/03.



Dubultslānis ir nodēriģs piederums, kas ļauj gatavot ēdienu divos līmeņos, bet tas ir saderīgs tikai ar lielo pannu.



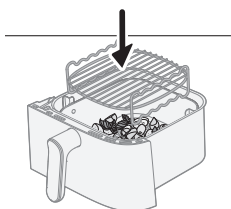
1 Izņemiet lielo pannu no ierīces.



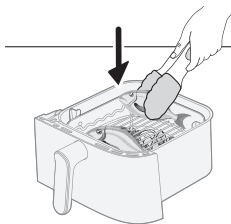
2 Ievietojiet ēdienu grozā.

Piezīme

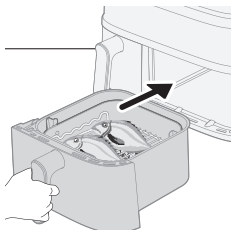
- ieteikumus par ēdieniem, ko gatavot ar dubultslāņa piederumu, skatiet tālāk pārtikas tabulā.



3 Novietojiet dubultslāņa piederumu virs grozā esošā ēdiena.



4 Uzlieciet otru ēdiena porciju uz dubultslāņa piederuma.



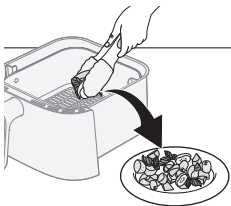
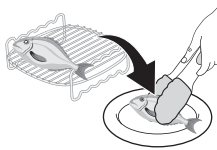
5 Ievietojiet pannu ierīcē un noregulējiet laiku un temperatūru, kā norādīts tālāk tabulā. Kad tas izdarīts, nospiediet palaišanas pogu.

Ēdieni	Svars (neapstrādāti produkti)	Gatavošanas laiks	Temperatū- ra	Piezīme
--------	-------------------------------------	----------------------	------------------	---------

Saldēti vistas gabaliņi mīklā	300 g/11 unces	17–20 min	180 °C	
Plāni sagriezti saldēti kartupeļi	400 g/14 unces			
Saldēti vistas spārniņi	450 g/16 unces	16–20 min	200 °C	
Saldētas vistas burgeru kotletes	350 g/12 unces			
Kukurūzas vāļītes	800–1000 g/28–35 unces	24–28 min	180 °C	- 3 kukurūzas vāļītes
Kartupeļu daiviņas	500 g/18 unces			
Dorada	500–600 g/18–21 unce	18–20 min	200 °C	- 2 veselas zivis
Cepti kartupeļi (daivas)	350 g/12 unces			
Veselas sēnes	200 g/7 unces			
Karaliskās garneles ar čaulu	400 g/14 unces	12–14 min	200 °C	
Grilēts siers vai tofu	250 g/9 unces	15–18 min	180 °C	- Gatavošanas laika vidū apgrieziet grilēto sieru vai tofu
Jaukti dārzeni	500 g/18 unces			

Piezīme

- Pārtikas tabulā minētais pirmais produkts jānovieto dubultslāņa piederuma augšējā līmenī, bet otrais produkts — apakšējā līmenī.



- 6** Kad gatavošanas process ir pabeigts, ar karstumizturīgiem cimdkiem un knaiblēm uzmanīgi izņemiet ēdienu no groza.

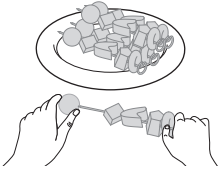
Uzmanību!

- **Izņemiet dubultslāni piesardzīgi, jo tas gatavošanas laikā uzkarst.**

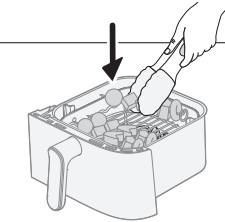
Iesmu izmantošana

Iesmus var izmantot kopā ar dubultslāni.

1 Uzspraudiet uz iesmiem gaļu un dārzeņus.

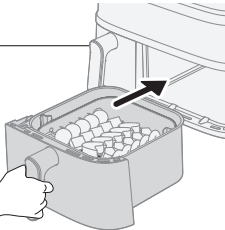


2 Ievietojiet iesmus tiem paredzētajās iedobēs uz dubultslāņa.



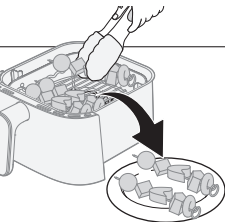
3 Ielieciet pannu atpakaļ ierīcē.

4 Iestatiet laiku un temperatūru, kā norādīts tabulā, un sāciet gatavošanas procesu.



5 Kad gatavošana pabeigta, ar karstumizturīgiem cimdiem un knaiblēm uzmanīgi izņemiet ēdienu no groza.

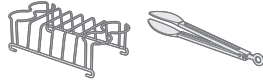
Konkrētus ieteikumus par gatavošanas laiku un temperatūru skatiet tabulā.



Groza saturs	Porcija	Gatavošanas laiks	Temperatūra	Piezīme
5 iesmi ar ēdienu	5 iesmi			- Pannas apakšā ievietojiet dārzeņu maisījumu un uzlieciet iesmus virs dubultslāņa.
Jaukti dārzeņi	500 g	15–18 min	180 °C	

Brokastu gatavošanas komplekta izmantošana

Brokastu komplekts ir ietverts šādos modeļos: NA55X/04.

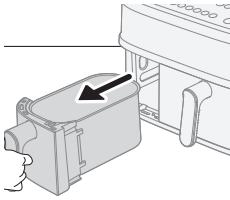


Izmantojot brokastu komplektu, vienlaikus var pagatavot līdz četrām olām un četriem maizes grauzdiņiem.

Uzmanību!

- Lai novērstu apdegumu risku, izņemot pagatavotās olas no brokastu komplekta, vienmēr izmantojiet kņaiķes.

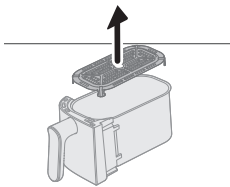
1 Izņemiet mazo pannu no ierīces.



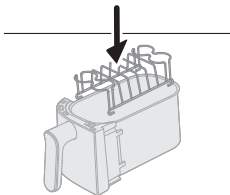
2 Noņemiet pannas apakšējo plāti.

Piezīme

- Ja apakšējo plāti nenoņem, maizes šķēles var neietilpt pannā.

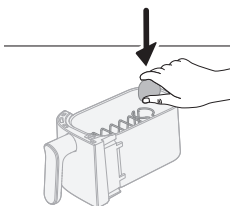


3 Ielieciet brokastu komplektu mazajā pannā.



4 Uzlieciet uz brokastu komplekta līdz četrām olām un ievietojiet pannu atpakaļ ierīcē.

5 Noregulējiet laiku un temperatūru, kā norādīts tālāk pārtikas tabulā, un nospiediet palaišanas pogu.



**Brokastu
komplekts**

Daudzums

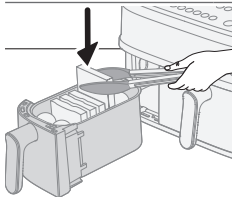
**Gatavošanas
laiks**

Temperatūra

Piezīme

582 Latviešu

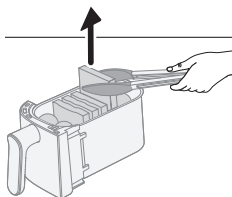
Cieti vārītas olas	4 olas	10–12 min	180 °C	- Vispirms gatavojiet olas. Gatavošanas procesa vidū ievietojiet maizes šķēles.
Miksti vārītas olas	4 olas	8–10 min		
Graudziņi	5 gab.	5–6 min		



6 Gatavošanas procesa vidū ielieciet brokastu komplektā maizes šķēles un turpiniet gatavošanu.

Padoms

- Lai neaizmirstu ielikt maizes šķēles, apsveriet iespēju ieslēgt sakratīšanas atgādinājumu.
- Ja maizes šķēle neietilpst pannā, pārgrieziet to uz pusēm.



7 Kad gatavošana ir pabeigta, uzmanīgi izņemiet olas un grauzdiņus ar knaiblēm.

Konkrētu gatavošanas laiku un temperatūru skatiet tālāk pārtikas tabulā.

Glabāšana

- 1** Atvienojiet ierīci no elektrotīkla un ļaujiet tai atdzist.
- 2** Pirms novietot glabāšanā pārbaudiet, vai visas daļas ir tīras un sausas.
- 3** Aptiniet vadu ap tam paredzēto vada turētāju ierīces aizmugurē.

Piezīme

- Pārnēsājot Airfryer, vienmēr turiet ierīci horizontāli, lai no tās nejauši neizkrustu pannas, jo tā pannas var sabojāt.
- Vienmēr pārliedcinieties, ka Airfryer noņemamās daļas, piemēram, izņemamā sietiņa apakša u. c., ir fiksētas, pirms pārvietot ierīci un/vai novietot to glabāšanā.

Problēmu novēršana

Šajā nodaļā apkopota informācija par izplatītām problēmām, kas var rasties ierīces darbībā. 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 lietošanas laikā sakarst.	Iekšpusē esošais siltums izstarojas uz ārējām sienīņām.	Tas ir normāli. Visi rokturi un pogas, kam jāpieskaras, ir pietiekami vēsi, lai tiem pieskartos.
		Panna, grozs un ierīces iekšpuse vienmēr kļūst karsti, kad ierīce ir ieslēgta, lai nodrošinātu, ka ēdiens ir atbilstoši pagatavots. Šīs daļas vienmēr ir pārāk karstas, lai tām pieskartos.
		Ja atstājat ierīci ieslēgtu ilgāku laiku, dažas zonas kļūst pārāk karstas, lai tām pieskartos. Šīs zonas ir atzīmētas uz ierīces ar šādu ikonu:
		Ja jūs zināt karstās zonas un tām nepieskaraties, ierīci ir pavisam droši lietot.
Mani fritētie kartupeļi nav tādi, kā cerēts.	Tika izmantoti nepareizi kartupeļi.	Lai iegūtu vislabākos rezultātus, izmantojiet svaigus, miltainus kartupeļus. Ja jums jāglabā kartupeļi, neglabājiet tos vēsā vietā, piemēram, ledusskapī. Izvēlieties kartupeļus, uz kuru iepakojuma norādīts, ka tie ir piemēroti cepšanai.
	Grozā ir ielikts pārāk daudz produktu.	Sekojiēt norādēm lietotāja rokasgrāmatā, lai pagatavotu fritētus kartupeļus.
	Noteiktus produktus gatavošanas laikā nepieciešams sakratīt.	Sekojiēt norādēm lietotāja rokasgrāmatā, lai pagatavotu fritētus kartupeļus.
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.
	Ieslēgšanas/izslēgšanas poga vēl nav aktīva.	Ar īkšķi nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu tā, lai pirksts pilnībā saskartos ar visu pogas virsmu.

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 pārtikai.
No ierīces izplūst balti dūmi.	Jūs gatavojat treknu produktus.	Uzmanīgi noļaujiet lieko eļļu vai taukus no pannas un pēc tam turpiniet gatavot.
	Pannā ir palikuši tauku pārpalikumi no iepriekšējās cepšanas reizes.	Baltos dūmus izraisa tauku atlikumu uzsīlšana pannā. Vienmēr rūpīgi notīriet pannu un grozu pēc katras lietošanas reizes.
	Panējums vai pārklājums neturas uz ēdiena.	Nelieli panējuma gabaliņi var izraisīt baltus dūmus. Stingri piespiediet panējumu vai pārklājumu pie ēdiena, lai tas turētos.
	Taukus izšļakstās marināde, šķidrums vai gaļas sulas.	Pirms ievietošanas grozā, nokratiet pārtikas produkta lieko šķidrumu.
Airfryer ekrānā redzams "E1".	Ierīce ir bojāta / tai ir defekti.	Zvaniet uz Philips klientu apkalpošanas nodaļu vai sazinieties ar klientu apkalpošanas centru jūsu valstī.
	Iespējams, Airfryer tiek uzglabāta vietā, kur ir pārāk auksts.	Ja ierīce tika uzglabāta zemā apkārtējās vides temperatūrā, vismaz 15 minūtes ļaujiet tai pielāgoties istabas temperatūrai pirms atkal pievienojat to elektrotīklam. Ja ierīce joprojām rāda "E1", zvaniet uz Philips klientu apkalpošanas nodaļu pa tālruni vai sazinieties ar klientu apkalpošanas centru jūsu valstī.
Airfryer ekrānā redzams "E4–E12".	Ierīcei, iespējams, ir darbības traucējumi.	Mēģiniet atvienot ierīci no elektrotīkla un atkal pievienot tam. Ja tas nepalīdz, lūdzu, zvaniet uz Philips klientu apkalpošanas nodaļu vai sazinieties ar klientu apkalpošanas centru jūsu valstī.

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Ierīces iekšpuse izdala divainu troksni.	Ierīce ir aprīkota ar ventilatoru, kas nepieciešams, lai siltums sasniegtu ēdienu, un ar ūdens sūkni, kas nepieciešams, lai nodrošinātu ierīces tvaicēšanas funkciju.	Šis troksnis ir normāls un paredzēts. Ja troksnis kļūst skaļāks vai izteikti mainās, sazinieties ar Philips atbalsta centru, lai saņemtu papildu konsultācijas.
Nodalījumā pēc gatavošanas ir ūdens.	Airfryer ierīce gatavošanas laikā izdala tvaiku. Tvaiks kondensējas uz ēdiena un gatavošanas nodalījuma iekšējām sienām. Pēc gatavošanas kondensētais ūdens paliek gatavošanas nodalījumā.	Tas, ka gatavošanas nodalījumā pēc gatavošanas paliek noteikts ūdens daudzums, ir normāli. Vienkārši noslaukiet to ar mitru, neabrazīvu drānu.
🔇 vienmēr mirgo	Ūdens tvertnē nav ūdens.	Ielejiet ūdens tvertnē ūdeni.
	Ūdens tvertne nav pareizi novietota	Spiediet ūdens tvertni uz leju padziļinājumā, lai nofiksētu to vajadzīgajā pozīcijā, un tad nospiediet sākšanas/pauzes pogu.
	Ūdens kanāls ir bloķēts.	Sazinieties ar savas valsts patērētāju atbalsta centru, lai saņemtu palīdzību.
🌀 vienmēr mirgo	Tas ir atgādinājums veikt atkaļķošanu.	Aktivizējiet atkaļķošanas procesu. Skatiet nodaļu "Atkaļķošana".
Tvaicēšanas, tvaika tīrīšanas un atkaļķošanas funkcijas darbības laikā uz sienas var veidoties kondensāts.	Tas ir normāli — tvaiks tiek izvadīts no gaisa izplūdes atveres ierīces labajā pusē, un ventilators to uzpūš uz sienas.	Novietojiet ierīci 20 cm attālumā no sienas un novietojiet ierīces labās puses gaisa izplūdes atveri tieši pie kontaktligzdas, lai izvairītos no problēmām saistībā ar elektrību. Nenovietojiet ierīces tuvumā citas virtuves ierīces. Slaucīšanai izmantojiet drānu.
Šķiet, ka no ierīces noplūst ūdens	No ierīces iekšpuses noplūst ūdens (noplūde no ūdens kanāla utt.).	Sazinieties ar savas valsts patērētāju atbalsta centru, lai saņemtu palīdzību.
	Ierīcē ir plaisas no ārēja trieciena, vai tā ir deformējusies	
	Noplūde no ūdens tvertnes	Izņemiet ūdens tvertni un uzstādiet to pareizi Pārbaudiet, vai ūdens tvertnei nav manāmu plaisu; sazinieties ar savas valsts patērētāju atbalsta centru.
Nepietiekams tvaika daudzums	Ūdens tvertnē nav pietiekami daudz ūdens.	Pārbaudiet, vai ūdens tvertnē ir pietiekami daudz ūdens.

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
	Ūdens tvertne nav pareizi vai pilnībā ievietota.	Spiediet ūdens tvertni uz leju padziļinājumā, lai nofiksētu to vajadzīgajā pozīcijā, un tad nospiediet sākšanas/pauzes pogu.
	Ūdens iepildīšanas atvere padziļinājumā ierīces augšpusē ir netīra/aizsērējusi	Notīriet un izskalojiet ūdens iepildīšanas atveri.
	Aizsērējis tvaika ģenerators vai noplūde tvaika caurulē.	Ja ierīce jau ilgi tikusi izmantota, iespējams, ka jāatkalķo un jātīra tvaika ģenerators. Aktivizējiet atkalķošanas programmu. Ja problēma joprojām netiek atrisināta, sazinieties ar patērētāju atbalsta centru.
Aktivizējot tvaicēšanu, tvaicēšanu un gatavošanu ar karsto gaisu, tvaika tīrīšanu vai atkalķošanu, nav dzirdama ventilatora vai motora darbība, taču temperatūras un laika rādījumi ir redzami un tie nemirgo	Tas ir normāli. Ierīce darbojas.	Pagaidiet vairāk nekā 20 sekundes un tad vēlreiz pārbaudiet ierīci.
Tvaicēšanas, tvaika tīrīšanas un atkalķošanas procesa laikā uz neizmantotām kontaktligzdām krājas kondensāts	Ierīce novietota pārāk tuvu neizmantotām kontaktligzdām	Ieteicams mainīt ierīces novietojumu vai izmantot kontaktligzdas putekļu pārsegu, lai izvairītos no kondensāta uzkrāšanās neizmantotās kontaktligzdās.