

SATURA RĀDĪTĀJS

Svarīgi	244
levads	246
Vispārīgs apraksts	246
Pirms pirmās lietošanas reizes	248
Sagatavošana lietošanai	248
Ierīces lietošana	248
Pārtikas tabula	248
Cepšana ar karsto gaisu	250
Mājās gatavoti frī kartupeļi	253
Tīrīšana	253
Tīrīšanas tabula	255
Uzglabāšana	255
Otrreizējā pārstrāde	255
Garantija un atbalsts	255
Traucējummeklēšana	256

Svarīgi

Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet šo svarīgo informāciju un saglabājiet 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 to 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.
- Nekad nelieciet ierīcē pārtikas daudzumu, kas pārsniedz grozā norādīto maksimālo līmeni.
- Vienmēr pārliecinieties, ka sildītājs ir brīvs un tajā nav iesprūduši pārtika.

Brīdinājums!

- Ja strāvas vads ir bojāts, tā nomaina jāveic Philips, tā servisa pārstāvim vai līdzīgi kvalificētām personām, lai novērstu bīstamību.
- Pievienojiet ierīci tikai iezemētai elektrotīkla sienas kontaktrozetei. Vienmēr pārliecinieties, vai kontaktdakša ir stingri ievietota sienas kontaktrozetē.
- Šī ierīce nav paredzēta darbināšanai ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Ierīcei darbojoties, saskares virsmas var sakarst.
- 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 rotāties 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.
- Nenovietojiet ierīci pret sienu vai citām ierīcēm. Atstājiet vismaz 10 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 iepakojumu papīru.
- Ierīcei darbojoties, saskares virsmas var sakarst.
- Kartupeļu glabāšana: temperatūrai jābūt atbilstoši kartupeļu šķirnei, un tai jābūt virs 6 °C, lai samazinātu akrilamīda iedarbības risku iepriekš sagatavotajā pārtikā.
- Nekādā gadījumā nepiepildiet pannu ar eļļu.
- 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 galdauta 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 tauku mazinātājs ierīces darbības laikā un pēc tās darbības ir karsti, tāpēc, tos lietojot, vienmēr ievērojiet piesardzību.
- Pirms ierīces pirmās lietošanas rūpīgi notīriet daļas, kas būs saskarē ar produktiem. Skatiet norādījumus šajā rokasgrāmatā.

levēribai

- 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, pansionātos 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.
- 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).
- Ja ierīce ir aprīkota ar groza atbrīvošanas pogu, nospiediet to kratišanas laikā.
- Uzmanieties, tīrot gatavošanas nodalījuma augšdaļu: karsts sildelements, metāla daļu mala.
- Vienmēr pārliecinieties, ka ēdiens Airfryer ierīcē tiek pagatavots līdz galam.
- Gatavojot treknu ēdienu, Airfryer var izdalīt dūmus. Pievērsiet īpašu uzmanību, ja produktam ir tālvadības pults vai aizkavētas iedarbināšanas funkcija.
- Esiet uzmanīgs, kad ar aizkavētas ieslēgšanas funkciju gatavojat pārtiku, kas ātri bojājas (iespējama baktēriju vairošanās).

Elektromagnētiskie lauki (EML)

Šī ierīce atbilst piemērojamajiem standartiem un noteikumiem, kas attiecas uz elektromagnētiskiem laukiem.

Ievads

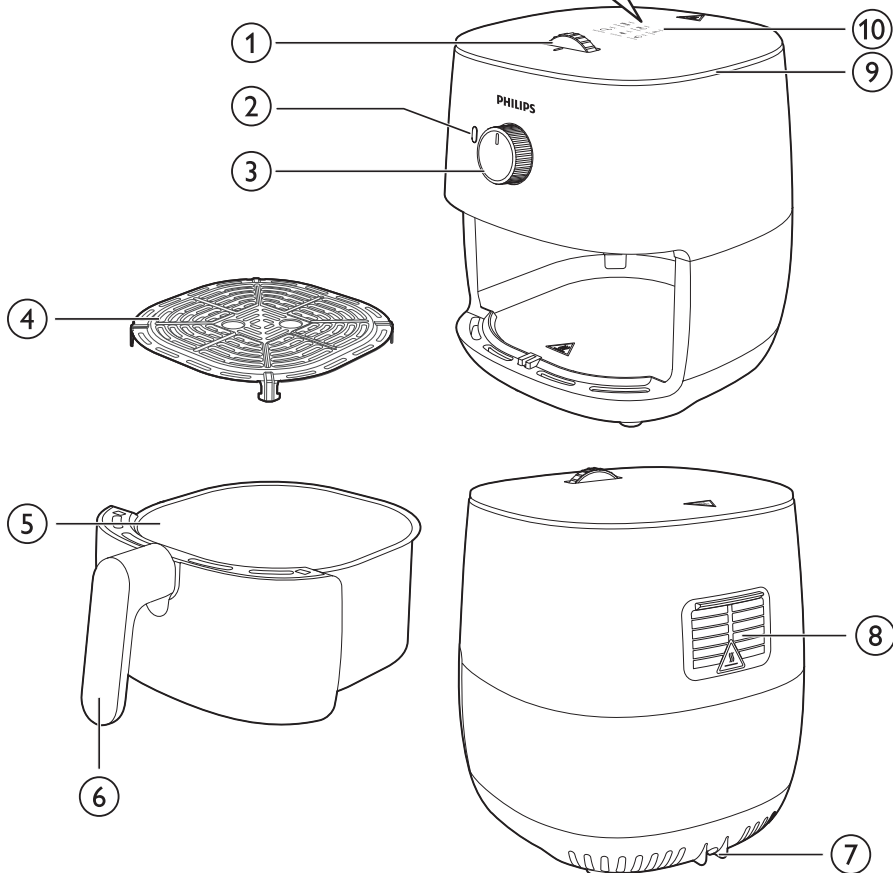
Apsveicam ar pirkumu un laipni lūdzam Philips!
Lai pilnībā izmantotu Philips piedāvātā atbalsta iespējas, reģistrējiet produktu vietnē **www.philips.com/welcome**.

Vispārīgs apraksts

- 1** Temperatūras slēdzis
- 2** Strāvas indikators
- 3** Taimera slēdzis
- 4** Cepšanas ieliktnis
- 5** Panna
- 6** Rokturis
- 7** Strāvas padeves vads
- 8** Gaisa izplūdes atveres
- 9** Gaisa ieplūde
- 10** Pārtikas tabula



180°C	180°C	180°C
22-25 min.	18-26 min.	20-25 min.
180°C	160°C	160°C
18-24 min.	22-28 min.	12-15 min.



Pirms pirmās lietošanas reizes

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

Sagatavošana lietošanai

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



Piezīme.

- Nenovietojiet neko uz ierīces vai tās sānos. Tas var traucēt gaisa plūsmu un ietekmēt gatavošanas rezultātu.
- Nenovietojiet ieslēgtu ierīci pie vai zem priekšmetiem, kurus tvaiks varētu sabojāt, piemēram, sienām un bufetes.

Ierīces lietošana

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, apgrieziet vai samaisa 2–3 reizes, lai ēdiena pagatavotos vienmērīgi.

Sastāvdaļas	Min.–maks. daudzums	Laiks (min.)	Temperatūra	Piezīme.
Plāni sagriezti saldēti kartupeļi (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 collas)	200–500 g / 7–18 oz	22–25	180 °C / 350 °F	• Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet 2–3 reizes
Mājās gatavoti fri kartupeļi (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 collas)	200–500 g / 7–18 oz	18–26	180 °C / 350 °F	• Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet 2–3 reizes
Saldēti vistas gabaliņi mīklā	200–600 g / 7–21 oz	10–15	200 °C / 400 °F	• Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet

Sastāvdaļas	Min.–maks. daudzums	Laiks (min.)	Temperatūra	Piezīme.
Saldētas pildītās pankūkas	200–600 g / 7–21 oz	10–15	200 °C / 400 °F	• Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Hamburgers (aptuveni 150 g / 5 oz)	1–3 kotletes	15–20	200 °C / 400 °F	
Gaļas kukulītis	800 g / 28 oz	50–55	150°C / 300°F	• Izmantojiet cepšanas piederumu
Gaļas karbonādes bez kaula (apmēram 150 g / 5 oz)	1–2 karbonādes	11–15	200 °C / 400 °F	• Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Desiņas (aptuveni 50 g / 1,8 oz)	1–6 gab.	9–13	200 °C / 400 °F	• Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Cāļa stilbiņi (apmēram 125 g / 4,5 oz)	2–6 gab.	18–24	180 °C / 350 °F	• Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Vistas fileja (aptuveni 160 g / 6 oz)	1–3 gab.	20–25	180 °C / 350 °F	
Vesela zivs (aptuveni 300–400 g / 11–14 oz)	1 zivs	22–27	200 °C / 400 °F	
Zivs fileja (aptuveni 200 g / 7 oz)	1–3 (1 slānis)	22–25	160 °C / 325 °F	
Jaukti dārzeņi (rupji sagriezti)	200–600 g / 7–21 oz	10–20	180 °C / 350 °F	• Gatavošanas laiku iestatiet atbilstoši vēlmēm • Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Kēksi (aptuveni 50 g / 1,8 oz)	1–7	12–15	180 °C / 350 °F	• Izmantojiet smalkmaizīšu formiņas
Kūka	500 g / 18 unces	50-60	160 °C / 325 °F	• Izmantojiet kūku pannu

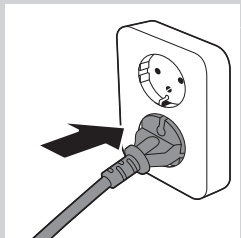
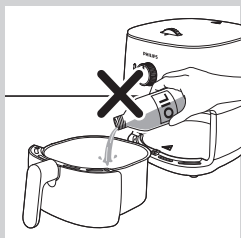
250LATVIEŠU

Sastāvdaļas	Min.–maks. daudzums	Laiks (min.)	Temperatūra	Piezīme.
Iepriekš sagatavota maize/smalkmaizītes (apmēram 60 g / 2 oz)	1–4 gab.	6–8	200 °C / 400 °F	
Mājās gatavota maize	500 g / 18 oz	50-60	150°C / 300°F	<ul style="list-style-type: none">• Izmantojiet cepšanas piederumu• Formai jābūt pēc iespējas plaknai, lai izvairītos no tā, ka maize uzpušoties saskaras uz sildelementu.

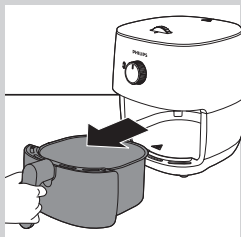
Cepšana ar karsto gaisu

! Ievēribai

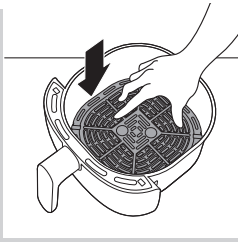
- Šī ir Airfryer ierīce, kas darbojas ar karstu gaisu. **Nepiepildiet pannu ar eļļu, cepšanas taukiem vai jebkādu citu šķidrumu.**
- **Nepieskarieties karstām virsmām.** Izmantojiet rokturus vai pogas. **Rikojoties ar karstu pannu, lietojiet karstumizturīgus virtuves cimdus.**
- Ierīce ir paredzēta tikai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



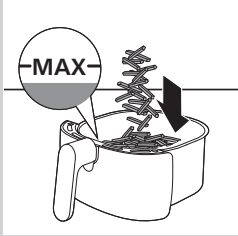
1 Iespraudiet kontaktdakšu sienas ligzdā.



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



3 Ievietojiet cepšanas ieliktni pannā.

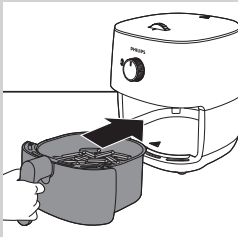


4 Ielieciet produktus grozā.



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.

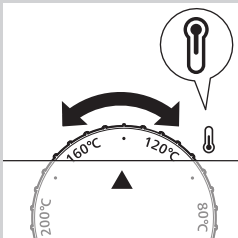


5 Ievietojiet pannu ar grozu atpakaļ Airfryer ierīcē.

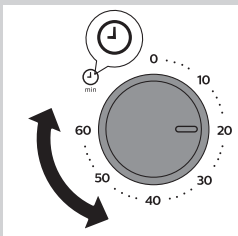


Ievērojiet

- Nekādā gadījumā neizmantojiet pannu, ja grozs ir izņemts.
- Lietošanas laikā un kādu laiku pēc tā nepieskarieties pannai vai grozam, jo tie stipri sakarst.



6 Pagrieziet temperatūras pogu nepieciešamajā iestatījumā.



7 Pagrieziet taimera pogu līdz nepieciešamajam gatavošanas laikam, lai ieslēgtu ierīci.



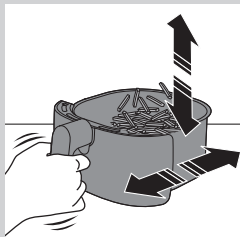
Piezīme.

- Dažādu ēdienu veidu pagatavošanas iestatījumus skatiet pārtikas tabulā.



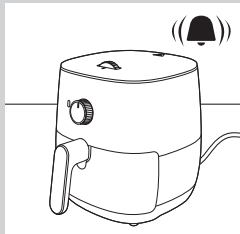
Padoms

- Ja gatavošanas laikā ir nepieciešams mainīt gatavošanas temperatūru vai laiku, pagrieziet vadības pogas līdz nepieciešamajam iestatījumam.



☰ Piezīme.

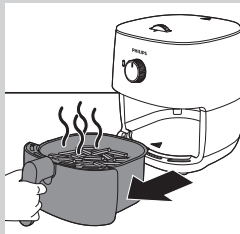
- Daži produkti ir jāsakrata vai jāapgriež gatavošanas laikā (skatiet pārtikas tabulu). Lai sakratītu sastāvdaļas, izvelciet pannu ar grozu no ierīces, novietojiet to uz karstumizturīgas virsmas, pabīdīet vāku un nospiediet groza atbrīvošanas pogu, lai izņemtu grozu, un sakratiet grozu virs izlietnes. Pēc tam ievietojiet grozu pannā un iebīdīet tos atpakaļ ierīcē.
- Ja iestatāt taimeru uz pusi no gatavošanas laika un izdzirdat taimera zvani, pienācis laiks sakratīt vai pagriezt sastāvdaļas. Atiestatiet taimeru uz atlikušo gatavošanas laiku.



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

☰ Piezīme.

- Varat arī izslēgt ierīci manuāli. Lai to izdarītu, pagrieziet taimera pogu pozīcijā 0 (pretēji pulkstenrādītāju kustības virzienam); nepieciešams vairāk spēka, nekā griežot pulkstenrādītāju kustības virzienā.



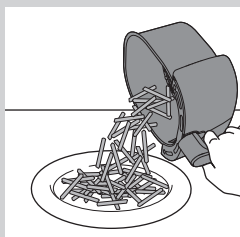
9 Izvelciet pannu un pārbaudiet, vai sastāvdaļas ir gatavas.

! Ievēribai

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

☰ Piezīme.

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



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

☰ Piezīme.

- Lai izņemtu lielus vai trauslus produktus, izmantojiet standziņas, lai tos izceltu.
- Liekā eļļa vai izkusšie tauki tiek savākti pannas apakšā.
- 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. Uzvelciet karstumizturīgus virtuves cimds, lai nolietu lieko eļļu vai izkusušos taukus. Ievietojiet grozu atpakaļ pannā.

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

 **Piezīme.**

- Atkārtojiet no 3. darbības līdz 10. darbībai, ja vēlaties sagatavot citu partiju.

Mājās gatavoti frī kartupeļi

Lai pagatavotu lieliskus frī kartupeļus Airfryer ierīcē:

- Izvēlieties frī pagatavošanai piemērotus kartupeļus, piemēram, svaigus, (mazliet) miltainus kartupeļus.
- Vislabāk gatavot frī kartupeļus porcijās līdz 500 gramiem / 18 uncēm vienmērīgam rezultātam. Lielāki frī ir mazāk kraukšķīgi nekā mazāki frī.

- 1 Kartupeļus nomizojiet un sagrieziet nūjiņās (1 x 1 cm / 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 izlietu visas nūjiņas vienlaikus, jo pannā ieklūdis lieka eļļa.

- 6 Ielieciet nūjiņas grozā.**
- 7 Apcepjiet kartupeļu nūjiņas un gatavošanas laikā sakratiet grozu 2–3 reizes.**

Tīrīšana

 **Brīdinājums!**

- **Ļaujiet grozam, pannai un ierīces iekšpusei pilnībā atdzist, pirms sākt tīrīšanu.**
- **Pannai, grozam un ierīces iekšpusei 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.

- 1 Pagrieziet taimera pogu uz 0, atvienojiet kontaktdakšu no sienas ligzdas un ļaujiet ierīcei atdzist.

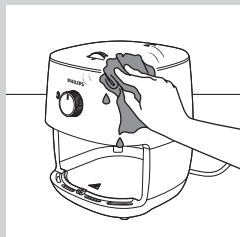
 **Padoms**

- Noņemiet pannu un grozu, lai Airfryer ātrāk atdzistu.

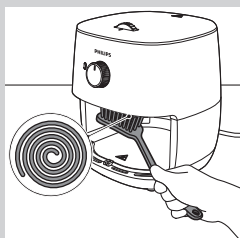
- 2 Atbrīvojiet pannas apakšu no savāktajiem taukiem vai eļļas.
- 3 Mazgājiet pannu un grozu trauku mazgājamajā mašīnā. Varat tos arī mazgāt karstā ūdenī, ar trauku mazgāšanas līdzekli un neabrazīvu sūkli (skatiet "Tīrīšanas tabula").

 **Padoms**

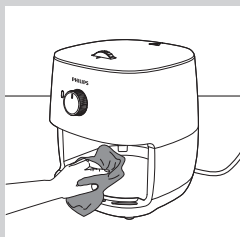
- Ja ēdiena atliekas ir pielipušas pannai vai grozam, varat tos iemērkāt karstā ūdenī ar trauku mazgāšanas līdzekļa piejaukumu uz 10–15 minūtēm. Izmērcēšana padara ēdiena atliekas vaļīgas, un tās ir vieglāk notīrīt. Izmantojiet trauku mazgāšanas līdzekli, kas var izšķīdināt eļļu un taukus. Ja uz pannas 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 stiepļu birsti vai cietu saru birsti, jo varat sabojāt sildelementa pārklājumu.



- 4 Noslaukiet ierīces ārpusi ar mitru drāniņu.




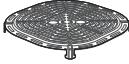



- 5 Notīriet sildelementu, izmantojot tīrīšanas suku, lai noņemtu pārtikas atlikumus.



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

Tīrīšanas tabula

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Uzglabāšana

- 1 Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, un ļaujiet tai atdzist.
- 2 Pirms novietot glabāšanā pārbaudiet, vai visas daļas ir tīras un sausas.



Piezīme.

- Pārnēsāšanas laikā vienmēr turiet Airfryer horizontāli. Pārļiecinieties, vai turat pannu arī ierīces priekšpusē, jo pannā ar grozu var izslidēt ārā no ierīces, to nejauši noliecot uz leju. Tādējādi varat sabojāt šīs daļas.
- Vienmēr pārļiecinieties, vai Airfryer noņemamās daļas 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

Versuni piedāvā divu gadu garantiju pēc produkta iegādes. Šī garantija nav derīga, ja defekts rodas nepareizas lietošanas vai pavisas apkopes dēļ. Mūsu garantija neietekmē tiesību aktos noteiktās patērētāja tiesības. Lai iegūtu papildinformāciju vai lai izmantotu garantiju, lūdzu, apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni www.philips.com/support.

Traucējummeklēšana

Šajā nodaļā apkopota informācija par izplatītām problēmām, kas var rasties ierīcei. Ja nevarat novērst problēmu, izmantojot tālāk sniegto informāciju, apmeklējiet vietni **www.philips.com/support**, lai skatītu bieži uzdoto jautājumu sarakstu, vai arī sazinieties ar klientu apkalpošanas centru savā valstī.

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Ierīces ārpusē sakarst lietošanas laikā.	Iekšpusē esošais siltums izstarojas uz ārējām sienīņām.	Tas ir normāli. Visi nepieciešamie rokturi un pogas ir pietiekami vēsi, lai tiem pieskartos. Panna, grozs un ierīces iekšpusē vienmēr kļūst karsti, kad ierīce ir ieslēgta, lai nodrošinātu, ka ēdiens ir atbilstoši pagatavots. Šīs daļas vienmēr ir karstas.
		Ja atstājat ierīci ieslēgtu ilgāku laiku, dažas zonas kļūst pārāk karstas, lai tām pieskartos. Šīs zonas ir atzīmētas uz ierīces ar šādu ikonu:  Kamēr jūs zināt karstās zonas un tām nepieskaraties, ierīci ir pilnībā droši lietot.
Mani frī kartupeļi nav tādi, kā cerēts.	Tika izmantoti nepareizi kartupeļi.	Lai iegūtu vislabākos rezultātus, izmantojiet svaigus, miltainus kartupeļus. Ja jums jāuzglabā kartupeļi, neglabājiet tos vēsā vietā, piemēram, ledusskapī. Izvēlieties kartupeļus, uz kuru iepakojuma norādīts, ka tie ir piemēroti cepšanai.
	Grozā ir ieliktas pārāk daudz sastāvdaļas.	Izpildiet šīs rokasgrāmatas 248. lappusē sniegtos norādījumus, lai pagatavotu mājās gatavotus frī kartupeļus.
	Noteiktas sastāvdaļas gatavošanas laikā nepieciešams samaisīt.	Izpildiet šīs rokasgrāmatas 248. lappusē sniegtos norādījumus, lai pagatavotu mājās gatavotus frī 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.

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Airfryer iekšpusē redzama lobišanās.	Airfryer pannas iekšpusē var parādīties nelieli lobišanās punkti, kas radušies no nejaušas pieskaršanās pārklājumam vai tā noskrāpēšanas (piemēram, tīrīšanas laikā ar rupjiem tīrīšanas rīkiem un/vai groza ievietošanas laikā).	Varat novērst bojājumus, pareizi ievietojot grozu pannā. Ja ievietojat grozu leņķī, tā sāni var atsisties pret pannas malu, un nelielas pārklājuma daļiņas var atlobīties. Šādā gadījumā ņemiet vērā, ka tas nav bīstami, jo visi izmantotie materiāli ir droši.
No ierīces izplūst balti dūmi.	Jūs gatavojat treknus produktus.	Uzmanīgi noļējiet 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 uzsilšana pannā. Vienmēr rūpīgi notīriet pannu un grozu pēc katras lietošanas reizes.
	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.