

## Saturs

Svarīgi	114
Otrreizējā pārstrāde	116
Garantija un atbalsts	116
Ievads	116
Vispārīgs apraksts	116
Pirms pirmās lietošanas reizes	117
Sagatavošana pirms pirmās lietošanas reizes	117
Ierīces lietošana	117
Tīrīšana	122
Glabāšana	123
Problēmu novēršana	123

## 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 tekošā ūdenī.
- Lai izvairītos no elektrotrieciena, uzmanieties, lai ierīcē neiekļūst ūdens vai kāds cits šķidrums.
- Cepšanai paredzētās sastāvdaļas vienmēr ievietojiet pannā, 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 pannā norādīto maksimālo līmeni.
- Vienmēr pārlicinieties, ka sildītājs ir brīvs un tajā nav iesprūduši pārtika.

## Brīdinājums!

- Ja strāvas vads ir bojāts, tā nomainīa 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.



- 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 drīkst veikt bērni, kas ir vecāki par 8 gadiem un tiek uzraudzīti.
- Glabājiet ierīci un tās strāvas vadu vietā, kur tam nevar piekļūt bērni, kam mazāk par 8 gadiem.
- Nenovietojiet ierīci pret sienu vai citām ierīcēm. Atstājiet vismaz 10 cm brīvas vietas ierīces abās pusēs un virs tās. Novietojiet 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.
- 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 un piederumi, kas ievietoti gatavošanas kamerā, ierīces lietošanas laikā uzkarst un pēc lietošanas ir karsti, tāpēc vienmēr rīkojieties uzmanīgi.
- Pirms ierīces pirmās lietošanas, rūpīgi notīriet daļas, kas būs saskarē ar produktiem. Skatiet norādījumus šajā rokasgrāmatā.

## 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 pilnvarotam servisa centram, ja nepieciešama apskate vai remonts. Nemēģiniet patstāvīgi labot ierīci, citādi garantija kļūs nederīga.
- Pēc lietošanas vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- 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 izlejat pagatavoto ēdienu, un gādājiet, lai procesā neizkristu piederumi.

## Elektromagnētiskie lauki (EMF)

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

## 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.

## 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](http://www.philips.com/support).

## Ievads

Apsveicam ar pirkumu un laipni lūdzam Philips!

Lai pilnībā izmantotu mūsu piedāvātā atbalsta iespējas, reģistrējiet izstrādājumu vietnē [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Vispārīgs apraksts

- 1 Temperatūras poga

- 2 Taimera poga
- 3 Cepšanas ieliktnis
- 4 MAX atzīme
- 5 Panna
- 6 Strāvas padeves vads
- 7 Vada turētājs
- 8 Gaisa izplūdes atveres

## Pirms pirmās lietošanas reizes

- 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").

## Sagatavošana pirms pirmās lietošanas reizes

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

### Piezīme

- Nenovietojiet neko uz ierīces vai tai blakus. 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 veidu ēdieniem piemērotiem pamata iestatījumiem.

### Piezīme

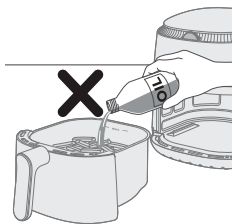
- Ņemiet vērā, ka šie iestatījumi ir tikai ieteikumi. Tā kā produkti atšķiras pēc izcelsmes, lieluma, formas un zīmola, nevaram garantēt vislabāko iestatījumu jūsu produktiem.
- Gatavojot lielāku ēdiena daudzumu (piemēram, kartupeļus, garšaugus, saldinātus, saldētas uzkodas), pannas sastāvdaļas sakrata,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

Sastāvdaļas	Daudzums	Laiks (min)	Temperatūra	Piezīme
Plāni saldēti kartupeļi fritēšanai (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 collas)	200–500 g	11–22	180 °C	Gatavošanas laikā sakratiet, apgrīziet vai samaisiet 2–3 reizes
Mājās gatavoti fritēti kartupeļi (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 collas)	200–500 g	22–30	180 °C	Gatavošanas laikā sakratiet, apgrīziet vai samaisiet 2–3 reizes
Saldēti vistas gabaliņi mīklā	200–500 g	10–20	200 °C	Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrīziet vai samaisiet

Saldētas pildītās pankūkas	200–500 g	10–20	200 °C	Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Hamburgers (apmēram 150 g / 5 unces)	1–2 gab.	12–16	150 °C	
Gaļas kukulītis	400–600 g	35–45	150 °C	Izmantojiet cepšanas piederumu
Gaļas karbonādes bez kaula (apmēram 190 g / 7 unces)	1–2 gab.	16–20	200 °C	Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Cāļa stilbiņi (apmēram 125 g / 4,5 unces)	2–6 gab.	18–21	180 °C	Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Vistas krūtiņa (apmēram 160 g / 6 unces)	1–4 gab.	18–21	180 °C	
Vesela zivs (apmēram 300–400 g / 11–14 unces)	1 gab.	22	200 °C	
Zivs fileja (apmēram 200 g / 7 unces)	1–3 gab.	20–22	200 °C	
Dārzeņu sajaukums (rupji sagriezti dārzeņi)	200–500 g	15–20	180 °C	Gatavošanas laiku iestatiet pēc savas gaumes. Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet.
Smalkmaizītes (aptuveni 50 g / 1,8 unces)	1–7 gab.	14–26	160 °C	
Kūka	400–600 g	35–45	160 °C	Izmantojiet cepšanas piederumu.
Iepriekš sagatavota maize/smalkmaizītes (apmēram 60 g / 1,2 unces)	1–5 gab.	6–10	200 °C	
Mājās gatavota maize	400–600 g	40–50	160 °C	Izmantojiet cepšanas piederumu. Formai jābūt pēc iespējas plakanai, lai izvairītos no tā, ka maize uzpūšoties saskaras uz sildelementu.

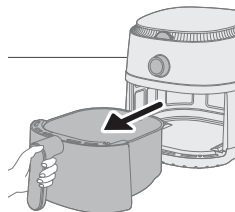
## Cepšana ar karsto gaisu

**Uzmanību!**

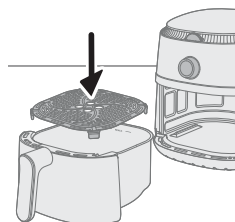


- Šī ir Airfryer ierīce, kas darbojas ar karstu gaisu. Nepiepildiet pannu ar eļļu, cepšanas taukiem vai jebkādu citu šķidrumu.
- Nepieskarieties karstām virsmām. Izmantojiet rokturus vai pogas. Rīkojoties ar karstu pannu, lietojiet karstumizturīgus virtuves cimdus.
- Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai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

1 No ierīces izņemiet pannu, velkot aiz roktura.



2 Ievietojiet pannā cepšanas ieliktņi.

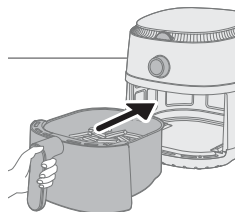


3 Ielieciet produktus pannā.

#### Piezīme

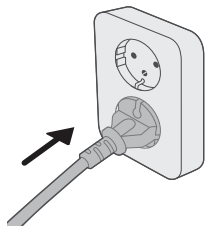
- Airfryer var pagatavot lielu produktu klāstu. Skatiet pārtikas tabulu, lai uzzinātu pareizo daudzumu un aptuveno gatavošanas laiku.
- Nepārsniedziet sadajā "Pārtikas tabula" norādīto daudzumu un nepārpildiet pannu virs atzīmes "MAX", jo tas var ietekmēt rezultātu.

4 Ielieciet pannu atpakaļ Airfryer.

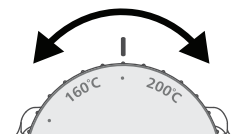


#### Uzmanību!

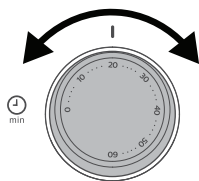
- Nekādā gadījumā neizmantojiet pannu, ja cepšanas ieliktņis ir izņemts.
- Nepieskarieties pannai lietošanas laikā un kādu laiku pēc tam, jo tā var ļoti uzkarst.



5 Iespraudiet kontaktdakšu sienas kontaktligzdā.



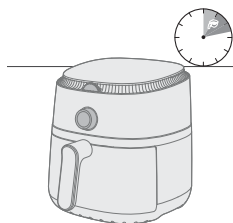
6 Pagrieziet temperatūras pogu līdz nepieciešamajam iestatījumam.



7 Lai ieslēgtu ierīci, pagrieziet taimera pogu līdz nepieciešamajam gatavošanas laikam.

### **Piezīme**

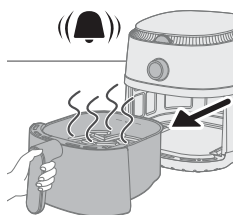
- Daži produkti ir jāsakrata vai jāapgriež gatavošanas laikā (skatiet pārtikas tabulu). Lai sakratītu produktus, izvelciet pannu no ierīces un sakratiet virs izlietnes. Pēc tam ielieciet pannu atpakaļ ierīcē.
- Ja iestatāt taimeri uz pusi no gatavošanas laika un izdzirdat taimera zvani, pienācis laiks sakratīt vai pagriezt sastāvdaļas. Atiestatiet taimeri uz atlikušo gatavošanas laiku.
- Ja gatavošanas laikā ir nepieciešams mainīt gatavošanas temperatūru vai laiku, pagrieziet vadības pogas līdz nepieciešamajam iestatījumam.



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 pulksteņrādītāju kustības virzienam); nepieciešams vairāk spēka, nekā griežot pulksteņrādītāju kustības virzienā.



9 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 laikam vēl dažas minūtes.

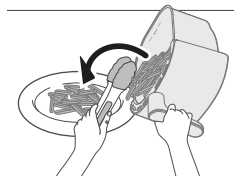
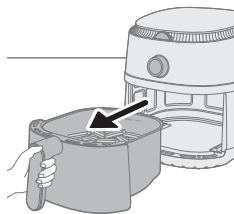
10 Iztukšojiet pannas saturu bļodā vai uz šķīvja.

#### Uzmanību!

- **Pēc gatavošanas procesa beigām panna, iekšējais korpuss un produkti ir karsti. Atkarībā no Airfryer ievietoto produktu veida no pannas var izplūst tvaiks.**

#### Piezīme

- Lai izņemtu lielus vai trauslus produktus, izmantojiet standziņas, lai tos izceltu.
- Liekā eļļa vai izkusušie tauki tiek savākti pannas apakšā.
- Atkarībā no gatavojamo produktu veida varat pēc katras porcijas vai pirms sakrāšanās uzmanīgi izliet no pannas lieko eļļu vai savāktos taukus. Novietojiet pannu uz karstumizturīgas virsmas. Uzvelciet karstumizturīgus virtuves cimdus, lai noliektu lieko eļļu vai izkusušos taukus. Ielieciet pannu atpakaļ ierīcē.
- Kad produktu porcija ir gatava, ierīci Airfryer uzreiz var izmantot nākamās porcijas pagatavošanai.



## Mājās gatavoti fritēti kartupeļi

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

- Izvēlieties fritēšanai piemērotus kartupeļus, piemēram, svaigus, (mazliet miltainus kartupeļus.
- Vienmērīgākam rezultātam vislabāk fritētos kartupeļus gatavot porcijās līdz 500 g / 18 uncēm. 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 ieplūdīs lieka eļļa.

6 Ielieciet nūjiņas pannā.

7 Apcepjiet kartupeļu nūjiņas un gatavošanas laikā apmaisiet tās 2–3 reizes.



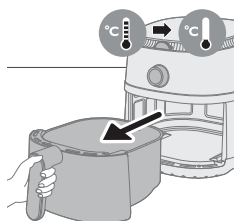
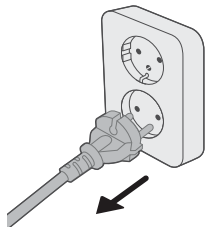
# Tīrīšana

## Brīdinājums!

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

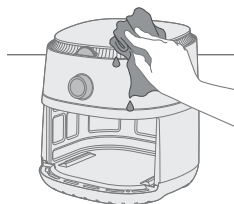


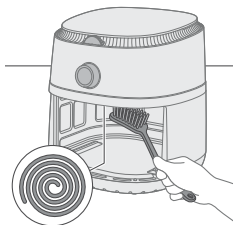
### Padoms

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

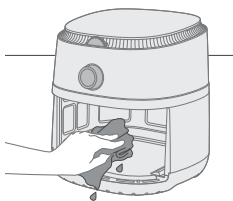
### Padoms

- Ja pannai vai cepšanas ieliktņim ir pielipušas ēdiena atliekas, varat tos uz 10–15 minūtēm iemērt karstā ūdenī, kam pievienots trauku mazgāšanas līdzeklis. Mērcēšana palīdz atdalīt ēdiena atliekas, un tās ir vieglāk notīrīt. Izmantojiet trauku mazgāšanas līdzekli, kas var izšķīdināt eļļu un taukus. Ja uz pannas vai cepšanas ieliktņa ir tauku traipi un tos nevar 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 suku. Neizmantojiet tērauda stiepļu suku vai cietu saru suku, jo varat sabojāt sildelementa pārklājumu.
- 5 Lai novērstu skrāpējumus, saudzīgi noslaukiet ierīces ārējās virsmas ar neburzītu, tīru un mīkstu drānu. Vispirms noslaukiet ar nedaudz samitrinātu drānu un pēc tam ar sausu drānu, ja vajadzīgs.



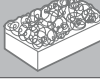

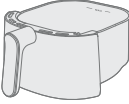




6 Notīriet sildelementu, izmantojot tīrīšanas suku, lai noņemtu pārtikas atliekas.



7 Notīriet ierices iekšpusi ar karstu ūdeni un neabrazīvu suku.

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

## Glabāšana

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

### Piezīme

- Pārnēsājot Airfryer, vienmēr turiet ierīci horizontāli, lai no tās nejauši neizkristu pannas, jo tā pannas var sabojāt.
- Vienmēr pārļiecinieties, vai Airfryer noņemamās daļas 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](http://www.philips.com/support), lai skatītu bieži uzdoto jautājumu sarakstu, vai arī sazinieties ar klientu apkalpošanas centru savā valstī.

### Problēma


### Iespējamais cēlonis

### Risinājums

Ierīces ārpusē lietošanas laikā sakarst.

Iekšpusē esošais siltums izstarojas uz ārējām sienām.

Tas ir normāli. Visi rokturi un pogas, kam jāpieskaras, ir pietiekami vēsi, lai tiem pieskartos.

<b>Problēma</b>	<b>Iespējamais cēlonis</b>	<b>Risinājums</b>
		<p>Panna un ierīces iekšpuse vienmēr kļūst karstas, kad ierīce ir ieslēgta, lai nodrošinātu, ka ēdiens tiek atbilstoši pagatavots. Šīs daļas vienmēr ir pārāk karstas, lai tām pieskartos.</p>
		<p>Ja atstājat ierīci ieslēgtu ilgāku laiku, dažas zonas kļūst pārāk karstas, lai tām pieskartos. Šīs zonas ir atzīmētas uz ierīces ar šādu ikonu:</p> 
		<p>Ja jūs zināt karstās zonas un tām nepieskaraties, ierīci ir pavisam droši lietot.</p>
<p>Mani fritētie kartupeļi nav tādi, kā cerēts.</p>	<p>Tika izmantoti nepareizi kartupeļi.</p>	<p>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.</p>
	<p>Pannā ir ielikts pārāk daudz produktu.</p>	<p>Sekojiet norādēm lietotāja rokasgrāmatā, lai pagatavotu fritētus kartupeļus.</p>
	<p>Noteiktus produktus gatavošanas laikā nepieciešams sakratīt.</p>	<p>Sekojiet norādēm lietotāja rokasgrāmatā, lai pagatavotu fritētus kartupeļus.</p>
<p>Nevar ieslēgt Airfryer.</p>	<p>Ierīce nav pieslēgta elektrotīklam.</p>	<p>Pārbaudiet, vai kontaktdakša ir pareizi ievietota sienas kontaktligzdā.</p>
	<p>Vairākas ierīces ir pievienotas vienai ligzdai.</p>	<p>Ierīcei Airfryer ir liela jauda. Izmantojiet citu ligzdu un pārbaudiet drošinātājus.</p>
<p>Airfryer iekšpusē redzama lobīšanās.</p>	<p>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 cepšanas ieliktņa ievietošanas laikā).</p>	<p>No bojājumiem var izvairīties, pareizi ievietojot cepšanas ieliktņi pannā. Ja ievietojat cepšanas ieliktņi 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.</p>

<b>Problēma</b>	<b>Iespējamais cēlonis</b>	<b>Risinājums</b>
No ierīces izplūst balti dūmi.	Jūs gatavojat treknus produktus.	Uzmanīgi nolejiet 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 cepšanas ieliktni 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.
	Taukos izšļakstās marināde, šķidrums vai gaļas sulas.	Pirms produktu ievietošanas pannā nokratiet no tiem lieko šķidrumu.