

PHILIPS

NA32X, NA33X
NA34X



Saturs

Svarīgi	225
Otrreizējā pārstrāde	227
Garantija un atbalsts	227
Ievads	228
Vispārīgs apraksts	228
Pirms pirmās lietošanas reizes	230
Sagatavošana pirms pirmās lietošanas reizes	230
Ierīces lietošana	230
Tīrīšana	246
Glabāšana	247
Problēmu novēršana	247

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 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 nomaiņa 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 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 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. 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.
- 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 galda 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.
- Nekavējoties atvienojiet ierīci, ja no ierīces plūst tumši dūmi. Pirms izņemat pannu no ierīces, pagaidiet, kamēr no tās vairs neplūst dūmi.
- Nepievienojiet ierīci kontaktligzdai un nepieskarieties vadības panelim ar slapjām rokām.

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 šajā ierīcē, 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: karsto sildelementu un metālisko daļu malu.
- Vienmēr nodrošiniet, ka jūs kontrolējat savu Airfryer ierīci arī tad, ja izmantojat tālvadības funkciju vai aizkavētu ieslēgšanu.
- Gatavojot treknu ēdienu, Airfryer var izdalīt dūmus. Pievērsiet īpašu uzmanību, kad izmantojat tālvadības funkciju vai aizkavēto ieslēgšanu.
- Nodrošiniet, ka tālvadības funkciju vienlaikus lieto tikai viena persona.
- Esiet uzmanīgs, kad ar aizkavētas ieslēgšanas funkciju gatavojat pārtiku, kas ātri bojājas (iespējama baktēriju vairošanās).

Elektromagnētiskie lauki (EMF)

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

Automātiskā izslēgšanās

- Šī ierīce ir aprīkota ar automātiskas izslēgšanās funkciju. Ja 20 minūšu laikā nenaspiežat pogu, ierīce automātiski izslēdzas. Lai ierīci izslēgtu manuāli, nospiediet ieslēgšanas / izslēgšanas pogu.

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

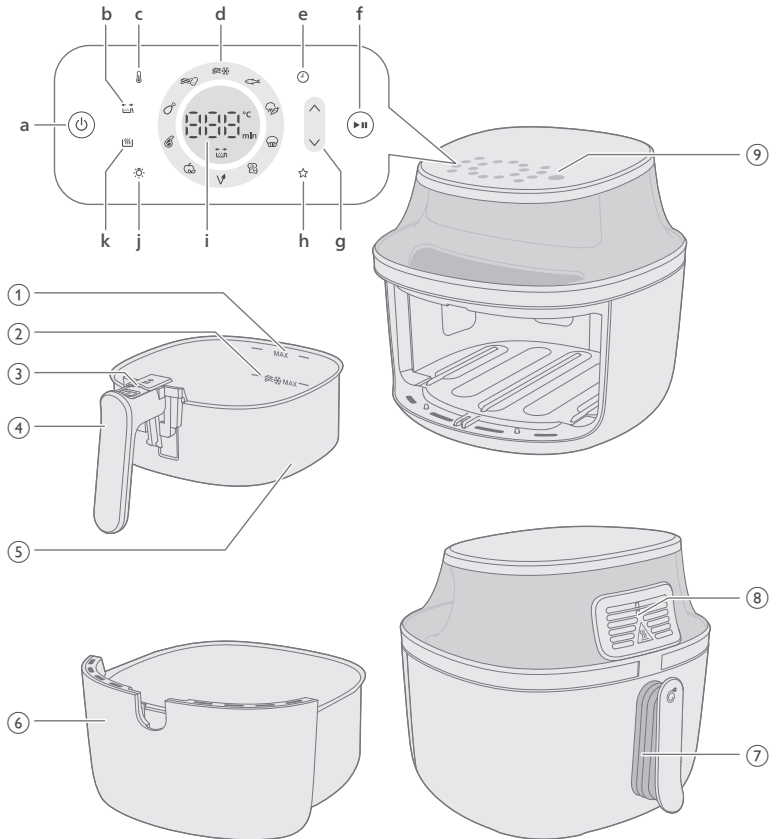
vai neatbilstošas tehniskās apkopes dēļ. Mūsu garantija neietekmē jūsu kā patērētāja likumā noteiktās tiesības. Plašāku informāciju par garantijas izmantošanu skatiet mūsu tīmekļa vietnē www.philips.com/support.

Ievads

Apsveicam ar pirkumu un laipni lūdzam Philips!

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

Vispārīgs apraksts



- 1 Atzīme "MAX" sastāvdaļām
- 2 Atzīme "MAX" saldētām kartupeļu uzkodām
- 3 Izstumšanas poga
- 4 Groza rokturis
- 5 Grozs
- 6 Panna
- 7 Strāvas padeves vads
- 8 Gaisa izplūdes atveres
- 9 Vadības panelis

- a Ieslēgšanas/izslēgšanas poga
- b Sakratīšanas atgādinājuma indikators
Ierīcei Airfryer ir sakratīšanas atgādinājums, kas atgādina sakratīt, apmaisīt vai apgriezt ēdiena gatavošanas laikā, lai tas būtu vienmērīgi pagatavots; tas it īpaši attiecas uz ēdieniem, kas ir gabaliņos, kā fritētiem kartupeļiem, vai arī, gatavojot vistu kājiņas, kuras nepieciešams apgriezt.
Sakratīšanas atgādinājums ieslēdzas automātiski. Iestatījumos varat izslēgt sakratīšanas atgādinājumu, nospiežot pogu.
- c Temperatūras poga
Manuālajā gatavošanas režīmā varat iestatīt gatavošanas temperatūru diapazonā no 40 °C līdz 200 °C.
Ja iestatītā temperatūra ir 40–100 °C, gatavošanas laiku var iestatīt līdz 24 stundām.
Ja iestatītā temperatūra pārsniedz 100 °C, gatavošanas laiku var iestatīt līdz trim stundām.
- d Iep. iestatījumu pogas
Detalizētu informāciju par priekšiestatījumu funkcijām skatiet sadaļā "Gatavošana ar priekšiestatījumu".
- e Laika poga
Varat iestatīt gatavošanas laiku no 1 minūtes līdz 24 stundām.
- f Poga Sākt/pauzēt
- g Kontroles poga temperatūras un laika palielināšanai un samazināšanai.
- h Iecienītie iestatījumi
Ierīcei Airfryer ir režīms, kas ļauj saglabāt iecienītos iestatījumus. Atlasiet vajadzīgo gatavošanas temperatūru un laiku, un tad nospiediet un turiet nospiestu iecienīto iestatījumu saglabāšanas pogu. Pēc iestatījuma saglabāšanas jūs dzirdēsiet pīkstieni. Ja vēlaties mainīt iecienītos iestatījumus, veiciet iepriekš norādītās darbības vēlreiz.
- i Statusa rādījums
Tajā redzams gatavošanas atlikušais laiks un temperatūra.
- j Apgaismojuma poga
Varat nospiegt apgaismojuma pogu un ieslēgt apgaismojumu. Ieslēdzot apgaismojumu, tas paliek ieslēgts, līdz ierīce automātiski izslēdzas. Varat arī izslēgt apgaismojumu, nospiežot pogu.
- k Siltuma uzturēšanas poga
Ierīce Airfryer ir aprīkota ar siltuma uzturēšanas režīmu; to varat aktivizēt, nospiežot siltuma uzturēšanas pogu jebkurā brīdī pirms ēdiena gatavošanas vai tās laikā. Plašāku informāciju skatiet sadaļā "Siltuma uzturēšana".

Pirms pirmās lietošanas reizes

- 1 Noņemiet visu iepakojuma materiālu, tostarp arī aizsargājošo kartonu atvilktnē vai zem tās.
- 2 Noņemiet no ierīces visas uzlīmes vai etiķetes (ja tādas ir).
- 3 Noņemiet aizsargplēvi no displeja.
- 4 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

- Lai fritētie kartupeļi būtu pagatavoti vienmērīgi, nepārsniedziet "MAX" līmeņa atzīmi grozā.
- 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, garšenes, stilbiņus, saldētas uzkodas), pannas sastāvdaļas sakrata, apgriež vai samaisa 2–3 reizes, lai ēdiens pagatavotos vienmērīgi.

NA32X (modeļa numurs)

Sastāvdaļas	Maks. daudzums	Temperatūra	Gatavošanas laiks	Piezīme
Plāni saldēti kartupeļi fritēšanai (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 collas)	500 g	180 °C	26–28	Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet 3 reizes
Mājās gatavoti fritēti kartupeļi (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 collas)	500 g	180 °C	34–36	Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet 3 reizes
Saldētas pildītās pankūkas	500 g	200 °C	15–17	Gatavošanas procesā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Hamburgers (apmēram 150 g / 5 unces)	3 kotletes	200 °C	12–14	Apgrieziet procesa vidū
Gaļas kukulītis	1000 g	150 °C	43–45	Izmantojiet cepšanas piederumu
Gaļas karbonādes bez kaula (apmēram 190 g / 7 unces)	2 karbonādes	200 °C	11–14	Gatavošanas procesā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Cāļa stilbiņi (apmēram 125 g / 4,5 unces)	6 gabali	180 °C	24–28	Gatavošanas procesā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Vistas krūtiņa (apmēram 160 g / 6 unces)	3 gabali	180 °C	19–21	Apgrieziet procesa vidū
Vesela zivs (apmēram 300–400 g / 11–14 unces)	1 zivs	200 °C	11–15	
Olas ar grauzdiņu	2 olas, 1 grauzdiņš	160 °C	11	vispirms ola – 6 min, pievienojiet grauzdiņu – 5 min
Falafels (50 g katrs, diametrs 4 cm)	9 gabali	180 °C	20–22	Gatavošanas procesā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet

232 Latviešu

Kaltēti augļi (2 mm biezs šķēlēs sagriezti āboli)	100 g	75 °C	90	Gatavošanas procesā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Dārzeņu sajaukums (rupji sagriezti dārzeņi)	800 g	180 °C	12–14	Iestatiet gatavošanas laiku atbilstoši vēlmēm – gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet 2 reizes
Kēksiņi (aptuveni 50 g/1,8 unces, papīra formiņās)	5 formiņas	160 °C	15–18	

NA33X (modeļa numurs)

Sastāvdaļas	Maks. daudzums	Temperatūra	Gatavošanas laiks	Piezīme
Plāni saldēti kartupeļi fritēšanai (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 collas)	800 g	180 °C	26–28	Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet 3 reizes
Mājās gatavoti fritēti kartupeļi (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 collas)	800 g	180 °C	34–36	Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet 3 reizes
Saldētas pildītās pankūkas	700 g	200 °C	13–15	Gatavošanas procesā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Hamburgers (apmēram 150 g / 5 unces)	5 kotletes	200 °C	13–15	Apgrieziet procesa vidū
Gaļas kukulītis	1200 g	150 °C	51–53	Izmantojiet cepšanas piederumu
Gaļas karbonādes bez kaula (apmēram 190 g / 7 unces)	3 karbonādes	200 °C	13–16	Gatavošanas procesā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Cāļa stilbiņi (apmēram 125 g / 4,5 unces)	8 gabali	180 °C	28–30	Gatavošanas procesā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet

Vistas krūtiņa (apmēram 160 g / 6 unces)	4 gab.	180 °C	20–22	Apgrieziet procesa vidū
Vesela vista (1200 g/42 unces)	1 gab.	180 °C	55–65	
Vesela zivs (apmēram 300–400 g / 11–14 unces)	2 zivis	200 °C	14–16	
Olas ar grauzdiņu	3 olas, 2 grauzdiņi	160 °C	11	vispirms ola – 6 min, pievienojiet grauzdiņu – 5 min
Falafels (50 g katrs, diametrs 4 cm)	12 gabali	180 °C	19–21	Gatavošanas procesā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Kaltēti augļi (2 mm biezās šķēlēs sagriezti āboli)	150 g	75 °C	90	Gatavošanas procesā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Dārzeņu sajaukums (rupji sagriezti dārzeņi)	1000 g	180 °C	12–14	lestatiet gatavošanas laiku atbilstoši vēlmēm – gatavošanas laikā sakratiet, apgroziet vai samaisiet 2 reizes
Kēksiņi (aptuveni 50 g/1,8 unces, papīra formiņās)	7 formiņas	160 °C	15–18	

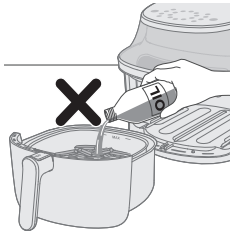
NA34X (modeļa numurs)

Sastāvdaļas	Maks. daudzums	Temperatūra	Gatavošanas laiks	Piezīme
Plāni saldēti kartupeļi fritēšanai (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 collas)	1000 g	180 °C	26–28	Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet 3 reizes
Mājās gatavoti fritēti kartupeļi (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 collas)	1000 g	180 °C	32–34	Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet 3 reizes
Saldētas pildītās pankūkas	800 g	200 °C	13–15	Gatavošanas procesā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet

234 **Latviešu**

Hamburgers (apmēram 150 g / 5 unces)	6 kotletes	200 °C	15–17	Apgrieziet procesa vidū
Gaļas kukulītis	1400 g	150 °C	51–53	Izmantojiet cepšanas piederumu
Gaļas karbonādes bez kaula (apmēram 190 g / 7 unces)	4 karbonādes	200 °C	15–18	Gatavošanas procesā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Cāļa stilbiņi (apmēram 125 g / 4,5 unces)	10 gabali	180 °C	24–28	Gatavošanas procesā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Vistas krūtiņa (apmēram 160 g / 6 unces)	5 gabali	180 °C	17–19	Apgrieziet procesa vidū
Vesela vista (1200 g/42 unces)	1 gab.	180 °C	50–65	
Vesela zivs (apmēram 300–400 g / 11–14 unces)	2 zivis	200 °C	14–16	
Olas ar grauzdiņu	4 olas, 3 grauzdiņi	160 °C	12	vispirms ola – 6 min, pievienojiet grauzdiņu – 5 min
Falafels (50 g katrs, diametrs 4 cm)	15 gabali	180 °C	21–23	Gatavošanas procesā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Kaltēti augļi (2 mm biežās šķēlēs sagriezti āboli)	180 g	75 °C	90	Gatavošanas procesā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Dārzeņu sajaukums (rupji sagriezti dārzeņi)	1400 g	180 °C	12–14	lestatiet gatavošanas laiku atbilstoši vēlmēm – gatavošanas laikā sakratiet, apgroziet vai samaisiet 2 reizes
Kēksiņi (aptuveni 50 g/1,8 unces, papīra formiņās)	9 formiņas	160 °C	15–18	

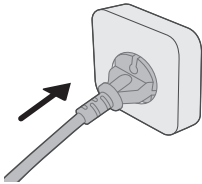
Cepšana ar karsto gaisu



Uzmanību!

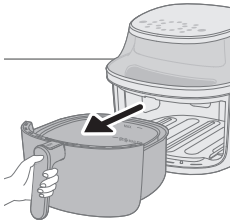
- Ši ir Airfryer ierīce, kas darbojas ar karstu gaisu. Nepiepildiet pannu ar eļļu, cepšanas taukiem vai jebkādu citu šķidrumu.
- Nepieskarieties karstām virsmām. Izmantojiet rokturus vai pogas. Rīkojoties ar karstu pannu, lietojiet karstumizturīgus virtuves cimdus.
- Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai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

1 Iespraudiet kontaktdakšu sienas kontaktligzdā.



2 No ierīces izņemiet pannu, velkot aiz roktura.

3 Turot aiz roktura, horizontālā virzienā izvelciet pannu ārā no ierīces.



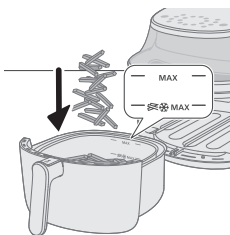
Uzmanību!

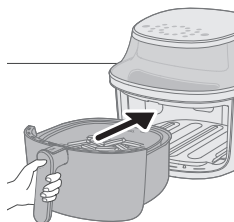
- **Nevelciet pannu ārā šķībi vai sasnvērtu, jo tādā veidā var saskrāpēt katlu.**

4 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.
- Nepārsniedziet MAX. līmeņa atzīmi ar frī kartupeļu ikonu saldētām kartupeļu uzkodām un mājās gatavotiem frī kartupeļiem.
- Ja vēlaties vienlaikus pagatavot vairākus produktus, skatiet ieteicamo gatavošanas laiku šiem produktiem, pirms sākat gatavošanu.

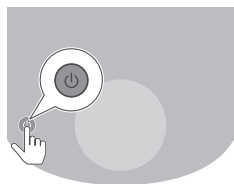




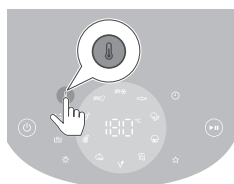
5 Ielieciet pannu horizontāli atpakaļ Airfryer.

Uzmanību!

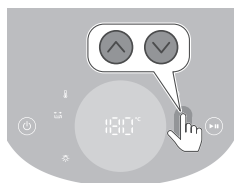
- Nekādā gadījumā neizmantojiet pannu, ja grozs ir izņemts.
- Nepieskarieties pannai lietošanas laikā un kādu laiku pēc tam, jo tā var ļoti uzkarst.
- Neievietojiet pannu šķībi vai savērtu, jo tādā veidā var saskrāpēt katlu.



6 Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, lai ieslēgtu ierīci.



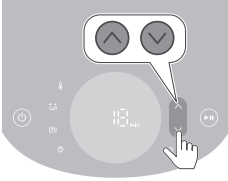
7 Nospiediet temperatūras regulēšanas pogu.



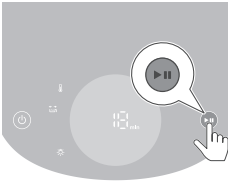
8 Nospiediet palielināšanas vai samazināšanas pogu, lai iestatītu temperatūru.



9 Nospiediet laika pogu.



10 Nospiediet palielināšanas vai samazināšanas pogu, lai iestatītu laiku.



11 Lai sāktu gatavošanu, nospiediet pogu Sākt/pauze.

Piezīme

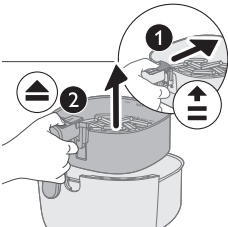
- Gatavošanas laikā temperatūra un laiks tiek rādīti pārmaiņus.
- Pēdējā gatavošanas minūte tiek skaitīta sekundēs.
- Dažādu ēdienu veidu pagatavošanas iestatījumus skatiet pārtikas tabulā.

Padoms

- Gatavošanas laikā jebkurā brīdī nospiediet palielināšanas vai samazināšanas pogu, lai izmainītu gatavošanas laiku vai temperatūru.
- Lai uz brīdi apturētu gatavošanas procesu, nospiediet pogu Sākt/pauze. Lai atsāktu gatavošanas procesu, vēlreiz nospiediet to pašu pogu, un gatavošana tiks turpināta.
- Izvelkot pannu no ierīces, tā automātiski pārslēdzas uz pauzes režīmu. Gatavošanas process atsākas, kad pannu ievieto atpakaļ ierīcē.

Piezīme

- Daži produkti ir jāsakrata vai jāapgriež gatavošanas laika vidū (skatiet pārtikas tabulu). Lai sakratītu ēdienu, vispirms atbrīvojiet grozu no pannas. Bīdīet slēdzi uz roktura groza virzienā, lai piekļūtu izstumšanas pogai, tad nospiediet šo pogu, lai atvienotu grozu no pannas. Turot grozu virs izlietnes, sakratiet to. Pēc tam ievietojiet pannu ar grozu atpakaļ ierīcē.
- Ja 20 minūšu laikā netiek iestatīts nepieciešamais gatavošanas laiks, drošības apsverumu dēļ ierīce automātiski izslēdzas.

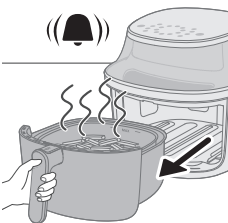


12 Kad atskan taimera zvans, iestatītais gatavošanas laiks ir beidzies.

Piezīme

- Gatavošanas procesu varat manuāli pārtraukt, nospiežot pogu Sākt/pauze.

13 Izvelciet pannu un pārbaudiet, vai sastāvdaļas ir gatavas.

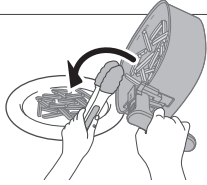


Uzmanību!

- **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.



14 Iztukšojiet pannas saturu bļodā vai uz šķīvja.

Uzmanību!

- **Pēc gatavošanas procesa beigām panna, korpasa iekšpuse, lodziņš 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 sakratīšanas uzmanīgi izliet no pannas lieko eļļu vai savāktos taukus. Novietojiet pannu uz karstumizturīgas virsmas. Uzvelciet karstumizturīgus virtuves cimds, lai nolietu lieko eļļu vai izkusušos taukus. Ielieciet pannu atpakaļ ierīcē.
- Kad produktu porcija ir gatava, ierīci Airfryer uzreiz var izmantot nākamās porcijas pagatavošanai.
- Atkārtojiet no 3. darbības līdz 12. darbībai, ja vēlaties sagatavot vēl vienu porciju.

Siltuma uzturēšanas režīma lietošana

- 1 Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, lai ieslēgtu ierīci.
- 2 Nospiediet siltuma uzturēšanas pogu.
- 3 Nospiediet pogu Sākt/pauze, lai aktivizētu siltuma uzturēšanas režīmu.

Piezīme

- Lai mainītu siltuma uzturēšanas laiku, nospiediet laika samazināšanas pogu (1–30 minūtes).
 - Siltuma uzturēšanas režīmam nevar mainīt temperatūru.
- 4 Lai apturētu siltuma uzturēšanas režīmu, nospiediet pogu Sākt/pauze. Lai atsāktu izmantot siltuma uzturēšanas režīmu, vēlreiz nospiediet pogu Sākt/pauze.
 - 5 Lai izietu no siltuma uzturēšanas režīma, nospiediet barošanas pogu.

Padoms

- Ja siltuma uzturēšanas režīma darbības laikā fritētie kartupeļi zaudē kraukšķīgumu, varat samazināt siltuma uzturēšanas laiku vai arī vēl uz 2–3 minūtēm ieslēgt gatavošanas režīmu 180 °C temperatūrā.
- Siltuma uzturēšanas režīma darbības laikā ar pārtraukumiem ieslēdzas ierīces ventilators un sildītājs.
- Siltuma uzturēšanas režīms ir paredzēts, lai saglabātu ēdiena siltu pēc gatavošanas; tas nav paredzēts ēdiena atkārtotai uzsildīšanai.

Siltuma uzturēšanas režīma lietošana priekšiestatījumiem

Varat aktivizēt vai deaktivizēt siltuma uzturēšanas režīmu, pirms uzsākat ēdiena gatavošanu ar priekšiestatījumiem vai arī pēc tam.



- 1 Lai aktivizētu siltuma uzturēšanas režīmu, izvēlieties priekšiestatījumu un tad nospiediet siltuma uzturēšanas pogu.

Siltuma uzturēšanas režīms tiks aktivizēts automātiski pēc gatavošanas pabeigšanas.



- 2 Vēlreiz nospiediet siltuma uzturēšanas pogu, lai nepieciešamības gadījumā deaktivizētu siltuma uzturēšanas režīmu.

Gatavošana ar priekšiestatījumu

- 1 Izpildiet nodaļā "Gatavošana ar Airfryer" norādītās darbības – no 1. līdz 5.
- 2 Nospiediet vēlāmā priekšiestatījuma pogu.
Izvēlētais priekšiestatījums mirgo.
- 3 Sāciet gatavošanas procesu, nospiežot sākšanas/pauzes pogu.

Piezīme

- Gatavojot ēdiena ar priekšiestatījumu svaigu kartupeļu vai saldētu kartupeļu uzskodu gatavošanai, ierīce automātiski atgādinās sakratīt ēdiena, lai tas būtu vienmērīgi pagatavots. Lai atspējotu šo atgādinājumu, pēc ierīces ieslēgšanas vienlaicīgi nospiediet saldētu kartupeļu uzskodu priekšiestatījuma un ceptu kartupeļu priekšiestatījuma pogu. Lai atkal iespējotu sakratīšanas atgādinājumu, atkārtojiet šo darbību.
- Ja priekšiestatījuma pielāgošanas laikā svaigo kartupeļu un kartupeļu uzskodu gatavošanas laiks tiek iestatīts mazāks par 5 minūtēm, sakratīšanas atgādinājums tiek atspējots.
- Izmantojot kādu no šiem priekšiestatījumiem, ierīce atgādinās vairākas reizes sakratīt ēdiena. Lai gatavošanas laikā izslēgtu pīkstiena skaņu, izvelciet grozu un sakratiet fritētos kartupeļus. Tādā veidā skaņa tiks izslēgta šim ēdiena gatavošanas procesam, bet tas neizslēdz sakratīšanas atgādinājuma funkciju.

Priekšiestatījumu personalizēšana

Lai Airfryer ierīcē priekšiestatījumam saglabātu savu pielāgoto laiku un temperatūras iestatījumu, varat veikt tālāk norādītās darbības.


- 1 Īsi nospiediet vēlamā priekšiestatījuma pogu.
- 2 Pielāgojiet laiku un/vai temperatūru.
- 3 Nospiediet laika vai temperatūras pogu, lai apstiprinātu iestatījumu.
- 4 Vēlreiz nospiediet laika vai temperatūras pogu, lai atgrieztos galvenajā izvēlnē.
- 5 Ilgāk turiet nospiestu to pašu priekšiestatījuma pogu, līdz atskan pīkstiens.
 - Pielāgotais priekšiestatījuma iestatījums ir saglabāts.









Noklusējuma priekšiestatījumu iestatījumu atjaunošana

Lai atiestatītu pielāgotos priekšiestatījuma iestatījumus, varat veikt tālāk norādītās darbības.

- 1 Atlasiet un nospiediet pielāgoto priekšiestatījuma iestatījumu.
- 2 Ilgāk turiet nospiestu priekšiestatījuma pogu, līdz atskan pīkstiens.
 - Izvēlētajam priekšiestatījuma iestatījumam ir atjaunota noklusējuma vērtība.

NA32X (modeļa numurs)

Priekšiestatījumi	Priekšiestatītais laiks (min.)	Priekšiestatītā temperatūra	Svars (maks.)	Piezīmes
 Plāni sagriezti saldēti kartupeļi	28	180 °C	500 g	<ul style="list-style-type: none"> - Saldētas kartupeļu uzkodas, piemēram, saldēti fritēti kartupeļi, kartupeļu daiviņas, fritētas kartupeļu restītes u. c. - Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet 3 reizes

	35	180 °C	500 g	<ul style="list-style-type: none"> - Izmantojiet miltainus kartupeļus - 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 collas biezs šķēlēs - Mērcējiet ūdenī 30 minūtes, nosusiniet, tad pievienojiet no ¼ līdz 1 ēdamkarotei eļļas. - Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet 3 reizes
	28	180 °C	6 gabali	<ul style="list-style-type: none"> - Līdz 6 cāļa stilbiņiem - Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
	14	200 °C	2 karbonādes	<ul style="list-style-type: none"> - Līdz 2 gaļas karbonādēm bez kaula - Gatavošanas laikā apgrieziet
	90	75 °C	100 g	<ul style="list-style-type: none"> - Sagrieziet 2 mm biezs šķēlēs - 15 minūtes mērcējiet ūdenī, pirms gatavošanas nožāvējiet - Gatavošanas laikā apgrieziet
	20	180 °C	9 gabali	<ul style="list-style-type: none"> - Līdz 9 falafela gabaliņiem - Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
	11	160 °C	2 olas, 1 grauzdiņš	<ul style="list-style-type: none"> - Vispirms pievienojiet olu – 6 min, pievienojiet grauzdiņu – 5 min
	18	160 °C	5 formiņas	<ul style="list-style-type: none"> - Līdz 5 kēksiņu formiņām
	12	180 °C	800 g	<ul style="list-style-type: none"> - Rupji sagriezti - Izmantojiet cepšanas piederumu - Gatavošanas laikā 2 reizes samaisiet

242 Latviešu



14

200 °C

300 g

- 1 zivs, 300 g katra

Vesela zivs



30

80 °C

N.P.

- Temperatūru nevar regulēt

Siltuma
uzturēšana

NA33X (modeļa numurs)

**Priekšies-
tatījumi**

**Priekšiestatītais
laiks (min.)**

**Priekšiestatītā
temperatūra**

Svars (maks.)

Piezīmes



28

180 °C

800 g

- Saldētas kartupeļu
uzkodas, piemēram,
saldēti fritēti kartupeļi,
kartupeļu daiviņas,
fritētas kartupeļu
restītes u. c.
- Gatavošanas laikā
sakratiet, apgrieziet vai
samaisiet 3 reizes

Plāni
sagriezti
saldēti
kartupeļi



36

180 °C

800 g

- Izmantojiet miltainus
kartupeļus
- 10 x 10 mm/0,4 x
0,4 collas biezās šķēlēs
- Mērcējiet ūdenī
30 minūtes, nosusiniet,
tad pievienojiet no ¼
līdz 1 ēdamkarotei eļļas.
- Gatavošanas laikā
sakratiet, apgrieziet vai
samaisiet 3 reizes

Frī
kartupeļi



30

180 °C

8 gabali

- Līdz 8 cāļa stilbiņiem
- Gatavošanas laikā
sakratiet, apgrieziet vai
samaisiet

Cāļa
stilbiņi



16

200 °C

3 karbonādes

- Līdz 3 gaļas karbonādēm
bez kaula
- Gatavošanas laikā
apgrieziet

Gaļas
karbonād-
es








90

75 °C



150 g

- Sagrieziet 2 mm biezās
šķēlēs
- 15 minūtes mērcējiet
ūdenī, pirms
gatavošanas nožāvējiet
- Gatavošanas laikā
apgrieziet

Kaltēti
augļi

	21	180 °C	12 gabali	<ul style="list-style-type: none"> - Līdz 12 falafela gabaliņiem - Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Vegāniskis				
	11	160 °C	3 olas, 2 grauzdiņi	<ul style="list-style-type: none"> - Vispirms pievienojiet olu – 6 min, pievienojiet grauzdiņu – 5 min
Olas ar grauzdiņu				
	18	160 °C	7 formiņas	<ul style="list-style-type: none"> - Līdz 7 kēksiņu formiņām
Kēksiņi				
	12	180 °C	1000 g	<ul style="list-style-type: none"> - Rupji sagriezti - Izmantojiet cepšanas piederumu - Gatavošanas laikā 2 reizes samaisiet
Jaukti dārzeņi				
	16	200 °C	600 g	<ul style="list-style-type: none"> - 2 zivis, 300 g katra
Vesela zivs				
	30	80 °C	N.P.	<ul style="list-style-type: none"> - Temperatūru nevar regulēt
Siltuma uzturēšana				

NA34X (modeļa numurs)

Priekšstatījumi	Priekšstatītāis laiks (min.)	Priekšstatītā temperatūra	Svars (maks.)	Piezīmes
	28	180 °C	1000 g	<ul style="list-style-type: none"> - Saldētas kartupeļu uzkodas, piemēram, saldēti fritēti kartupeļi, kartupeļu daiviņas, fritētas kartupeļu restītes u. c. - Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet 3 reizes
Plāni sagriezti saldēti kartupeļi				
	34	180 °C	1000 g	<ul style="list-style-type: none"> - Izmantojiet miltainus kartupeļus - 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 collas biezs šķēlēs - Mērcējiet ūdenī 30 minūtes, nosusiniet, tad pievienojiet no ¼ līdz 1 ēdamkarotei eļļas. - Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet 3 reizes
Fri kartupeļi				

244 Latviešu

	28	180 °C	10 gabali	<ul style="list-style-type: none"> - Līdz 10 cāja stilbiņiem - Gatavošanas laikā sakratiet, apgrīziet vai samaisiet
 Cāja stilbiņi				
	18	200 °C	4 karbonādes	<ul style="list-style-type: none"> - Līdz 4 gaļas karbonādēm bez kaula - Gatavošanas laikā apgrīziet
 Gaļas karbonādes				
	90	75 °C	180 g	<ul style="list-style-type: none"> - Sagrieziet 2 mm biežās šķēlēs - 15 minūtes mērcējiet ūdenī, pirms gatavošanas nožāvējiet - Gatavošanas laikā apgrīziet
 Kaltēti augļi				
	23	180 °C	15 gabali	<ul style="list-style-type: none"> - Līdz 15 falafela gabaliņiem - Gatavošanas laikā sakratiet, apgrīziet vai samaisiet
 Vegānisks				
	12	160 °C	4 olas, 3 grauzdiņi	<ul style="list-style-type: none"> - Vispirms pievienojiet olu – 7 min, pievienojiet grauzdiņu – 5 min
 Olas ar grauzdiņu				
	18	160 °C	9 formiņas	<ul style="list-style-type: none"> - Līdz 9 kēksiņu formiņām
 Kēksiņi				
	12	180 °C	1400 g	<ul style="list-style-type: none"> - Rupji sagriezti - Izmantojiet cepšanas piederumu - Gatavošanas laikā 2 reizes samaisiet
 Jaukti dārzeņi				
	16	200 °C	600 g	<ul style="list-style-type: none"> - 2 zivis, 300 g katra
 Vesela zivs				
	30	80 °C	N.P.	<ul style="list-style-type: none"> - Temperatūru nevar regulēt
 Siltuma uzturēšana				

Gatavošana ar citu priekšiestatījumu

- 1 Ēdiena gatavošanas laikā nospiediet priekšiestatījuma pogu, lai atgrieztos galvenajā izvēlnē.
- 2 Nospiediet citu vēlāmā priekšiestatījuma pogu.
- 3 Vēlreiz nospiediet pogu Sākt/pauze, lai sāktu jauno gatavošanas procesu.

Iecienītā iestatījuma saglabāšana

- 1 Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, lai ieslēgtu ierīci.
- 2 Nospiediet izlases pogu.
- 3 Nospiediet temperatūras regulēšanas pogu.
- 4 Iestatiet temperatūru.
- 5 Nospiediet laika pogu.
- 6 Iestatiet laiku.
- 7 Pēc laika iestatīšanas nospiediet laika pogu, lai atgrieztos galvenajā izvēlnē.
- 8 Nospiediet pogu un turiet to nospiestu 2 sekundes, lai saglabātu izlases iestatījumus.
Pēc iestatījuma saglabāšanas jūs dzirdēsiet pīkstieni.
- 9 Lai sāktu gatavošanu, nospiediet pogu Sākt.

Ēdienu gatavošana ar iecienītāko iestatījumu

- 1 Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, lai ieslēgtu ierīci.
- 2 Nospiediet izlases pogu.
- 3 Lai sāktu gatavošanu, nospiediet pogu Sākt.

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 ietilpīs lieka eļļa.
- 6 Ielieciet nūjiņas pannā.
 - 7 Apciepiet kartupeļu nūjiņas un gatavošanas laikā apmaisiet tās 2–3 reizes.

Tīrīšana

Brīdinājums!

- Pirms tīrīšanas uzsākšanas atvienojiet ierīces kontaktdakšu no kontaktligzdas
- 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 Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, lai izslēgtu ierīci, atvienojiet kontaktdakšu no kontaktligzdas un ļaujiet ierīcei atdzist.

Padoms



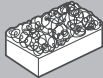
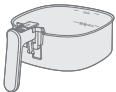

- Izņemiet pannu, lai Airfryer ātrāk atdzistu.
- 2 Atbrīvojiet pannas apakšu no savāktajiem taukiem vai eļļas.
 - 3 Mazgājiet pannu un grozu trauku mazgājamajā mašīnā. Varat tos arī mazgāt karstā ūdenī ar trauku mazgāšanas līdzekli un neabrazīvu sūkli (skatiet "Tīrīšanas tabula").

Padoms

- Ja 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 stieplu suku vai cietu saru suku, jo tā var sabojāt sildelementu.
- 4 Noslaukiet ierīces ārpusi ar mitru drāniņu.

Piezīme

- Pēc tīrīšanas gādājiet, lai vadības panelis būtu sauss, un ar drānu noslaukiet visu mitrumu.
- 5 Notīriet sildelementu, izmantojot tīrīšanas suku, lai noņemtu pārtikas atliekas.
 - 6 Notīriet ierīces iekšpusi ar karstu ūdeni un neabrazīvu sūkli.
 - 7 Ar mīkstu drāniņu notīriet ierīces lodziņu.

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Glabāšana


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

Piezīme

- Nesot ierīci Airfryer, turiet to horizontāli un priekšpusē atbalstiet pannu, lai tā nejauši nesasvārtos un nesabojātu ierīces daļas.
- Vienmēr pārlicinieties, 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, lai skatītu bieži uzdoto jautājumu sarakstu, vai arī sazinieties ar klientu apkalpošanas centru savā valstī.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
ierīces ārpuse 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.
		Panna un ierīces iekšpusē vienmēr kļūst karstas, kad ierīce ir ieslēgta, lai nodrošinātu, ka ēdiens tiek 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.
	Pannā ir ielikts pārāk daudz produktu.	Sekojiet norādēm lietotāja rokasgrāmatā, lai pagatavotu fritētus kartupeļus.
	Noteiktus produktus gatavošanas laikā nepieciešams sakratīt.	Sekojiet norādēm lietotāja rokasgrāmatā, lai pagatavotu fritētus kartupeļus.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
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.
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 atsīties pret pannas malu, un nelielas pārklājuma daļiņas var atlobīties. Šādā gadījumā nemiet vērā, ka tas nav bīstami, jo visi izmantotie materiāli ir droši pārtikai.
No ierīces izplūst balti dūmi.	Jūs gatavojat treknus 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 uzsilšana 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 produktu ievietošanas pannā nokratiet no tiem lieko šķidrumu.
Airfryer ekrānā redzams "E1".	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 problēma joprojām pastāv, zvaniet uz Philips klientu apkalpošanas nodaļu vai sazinieties ar klientu apkalpošanas centru jūsu valstī.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Airfryer ekrānā redzams "E9".	Ierīce ir pievienota bojātam pagarinātājam vai nestabilam strāvas tīklam.	Atvienojiet ierīci no pagarinātāja un pievienojiet sienas kontaktligzdai. Ja problēma joprojām pastāv, zvaniet uz Philips klientu apkalpošanas nodaļu vai sazinieties ar klientu apkalpošanas centru jūsu valstī.
Airfryer ekrānā redzams "E12".	Ierīcei ir radusies kļūda.	Atvienojiet ierīci no kontaktligzdas un vēlreiz pievienojiet to kontaktligzdai. Ja problēma joprojām pastāv, zvaniet uz Philips klientu apkalpošanas nodaļu vai sazinieties ar klientu apkalpošanas centru jūsu valstī.