

PHILIPS

Seriya HD9765/40



Vartotojo vadovas

TURINYS

Svarbu	3
Įvadas	6
Bendrasis aprašymas	6
Prieš naudodami pirmą kartą	8
Paruošimas naudoti	8
Išimamo dugno tinklelio ir riebalų reduktoriaus įdėjimas	8
Maisto lentelė	9
Prietaiso naudojimas	12
Kepimas karštu oru	12
Išankstinio nustatymo keitimas į kitą gaminant	16
Rankinio režimo naudojimas	17
Gaminimo temperatūros ar trukmės keitimas bet kuriuo metu	18
Karščio palaikymo režimo pasirinkimas	19
Naminių bulvyčių kepimas	19
Valymas	21
Laikymas	23
Perdirbimas	23
Garantija ir pagalba	23
Trikčių diagnostika ir šalinimas	23

Svarbu

Prieš pradėdami naudotis prietaisu atidžiai perskaitykite šią svarbią informaciją ir saugokite ją, nes jos gali prireikti ateityje.

Pavojus

- Norimus kepti produktus visada dėkite į krepšelį, kad jie neprisiliestų prie kaitinimo elementų.
- Neuždenkite oro įleidimo ir oro išleidimo angų, kol prietaisas veikia.
- Neužpildykite keptuvo aliejumi, nes gali kilti gaisro pavojus.
- Niekada nemerkite prietaiso į vandenį ar kitą skystį ir neskalkaukite jo tekančiu vandeniu.
- Siekdami išvengti elektros smūgio, neleiskite, kad į prietaisą patektų vandens ar bet kokio kito skysčio.
- Niekada nedėkite didesnio maisto kiekio, ant krepšelio nurodytas didžiausias lygis.
- Niekada nelieskite prietaiso vidaus, kol jis veikia.

Ispėjimas

- Prieš įjungdami prietaisą, patikrinkite, ar ant prietaiso nurodyta įtampa atitinka vietinio elektros tinklo įtampą.
- Nenaudokite prietaiso, jei pažeistas kištukas, maitinimo laidas arba pats prietaisas.
- Jei pažeistas maitinimo laidas, jį turi pakeisti „Philips“ darbuotojai, „Philips“ įgaliotasis techninės priežiūros centras arba kiti panašios kvalifikacijos specialistai, kitaip kyla pavojus.
- Šį prietaisą gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai bei asmenys, kurių fiziniai, jutimo ir protiniai gebėjimai yra silpnesni, arba neturintieji patirties ir žinių su sąlyga, kad jie bus išmokyti saugiai naudotis prietaisu ir prižiūrimi siekiant užtikrinti, jog jie saugiai naudotų prietaisą, ir supažindinti su susijusiais pavojais. Vaikai negali žaisti su šiuo prietaisu. Valyti ir taisyti prietaiso jaunesni nei 8 metų vaikai be suaugusiųjų priežiūros negali.
- Laikykite prietaisą ir jo laidą jaunesniems nei 8 metų vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Saugokite maitinimo laidą nuo karštų paviršių.

- Prietaisąjunkite tik į žemintą sieninį el. lizdą. Visada įsitikinkite, kad kištukas tinkamai įkištas į sieninį elektros lizdą.
- Šis prietaisas negali būti naudojamas su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Nestatykite prietaiso prie sienos ar kitų prietaisų. Palikite mažiausia 10 cm laisvos vietos gale, abiejose pusėse ir virš prietaiso. Nieką nedėkite ant prietaiso viršaus.
- Nenaudokite prietaiso kitiems tikslams, išskyrus aprašytus šiame naudotojo vadove.
- Kepant karštu oru, karšti garai išleidžiami per oro išleidimo angas. Rankas ir veidą laikykite saugiu atstumu nuo garų ir oro išleidimo angų. Taip pat saugokitės garų ir oro nuimdami keptuvą nuo prietaiso.
- Naudojant liečiami paviršiai gali įkaisti (1 pav.).
- „Airfryer“ viduje esanti keptuvė, krepšelis ir priedai naudojami įkaisti. Būkite atsargūs juos liesdami.
- Nedėkite prietaiso ant arba šalia karštos dujinės viryklės, bet kokio tipo elektrinės viryklės, elektrinių virimo plokščių arba į šildomą orkaitę.
- Niekada į prietaisą nedėkite lengvų produktų ar kepimo popieriaus.
- Nestatykite prietaiso ant arba šalia lengvai užsidegančių medžiagų, pvz., staltiesės arba užuolaidų.
- Nepalikite prietaiso veikti be priežiūros.
- Jei matote iš prietaiso sklindančius tamsius dūmus, nedelsdami išjunkite prietaisą iš elektros tinklo. Palaukite, kol nustos kilti dūmai, ir tik tada ištraukite keptuvę iš prietaiso.
- Bulvių laikymas: temperatūra turi tiktai laikomų bulvių veislei ir būti aukštesnė nei 6 °C, kad sumažėtų pavojus, jog į paruoštą maistą pateks akrilamido.
- Nejunkite prietaiso ir nesinaudokite valdymo pultu šlapiomis rankomis.

Dėmesio

- Šis prietaisas skirtas tik įprastai naudoti buityje. Jis neskirtas naudoti tokioje aplinkoje kaip parduotuvių, biurų, ūkių personalo virtuvėse arba kitoje darbo aplinkoje. Jis taip pat neskirtas naudoti klientams viešbučiuose, moteliuose, įstaigose, kuriose teikiama nakvynė su pusryčiais, ir kitoje apgyvendinimo aplinkoje.
- Prietaisą apžiūrėti ar taisyti pristatykite tik į „Philips“ įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Nebandykite prietaiso taisyti patys, priešingu atveju garantija nebegalios.
- Jei prietaisą naudosite netinkamai ar profesiniams arba iš dalies profesiniams tikslams, arba jei jį naudosite ne pagal vartotojo vadovo instrukcijas, garantija nebegalios ir „Philips“ jokiais aplinkybėmis nebus atsakinga už kilusią žalą.
- Prietaisą dėkite ir naudokite tik ant sauso, stabilaus, lygaus ir horizontalaus paviršiaus.
- Baigę naudoti, būtinai išjunkite prietaisą iš maitinimo tinklo.
- Prieš valydami ar tvarkydami prietaisą, palaukite apie 30 minučių, kol jis atvės.
- Įsitinkinkite, kad šiame prietaise paruošti produktai yra geltonos aukso spalvos, o ne tamsūs ar rudi. Pašalinkite sudegusius likučius. Šviežių bulvių neskrudinkite aukštesnėje nei 180 °C temperatūroje (tam, kad sumažėtų akrilamido išskyrimas).
- Būkite atsargūs valydami viršutinę gaminimo kameros dalį: karštas kaitinimo elementas, metalinių dalių kraštai.

Elektromagnetiniai laukai (EML)

Šis „Philips“ prietaisas atitinka visus taikomus standartus ir nuostatas dėl elektromagnetinių laukų poveikio.

Automatinis išsijungimas

Prietaise įdiegta automatinio išsijungimo funkcija. Pasibaigus laikmačio laikui, prietaisas automatiškai išsijungia. Norėdami išjungti prietaisą rankiniu būdu, nustatykite laikmatį į padėtį „0“.

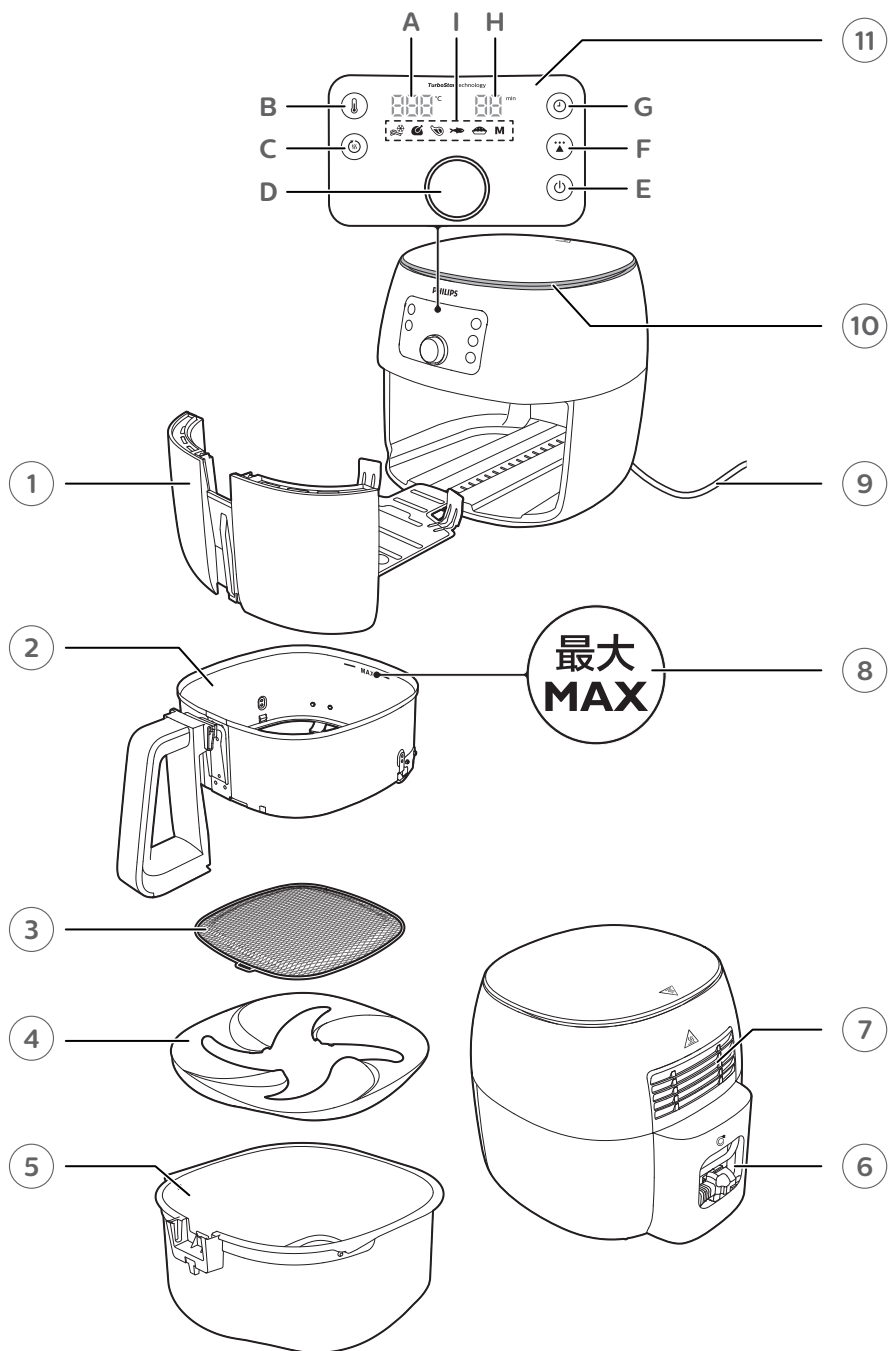
Įvadas

Sveikiname įsigijus „Philips“ gaminį ir sveiki atvykę! Norėdami pasinaudoti „Philips“ siūloma pagalba, užregistruokite savo gaminį adresu www.philips.com/welcome. „Philips Airfryer XXL“ prietaise mėgstamas maistas kepamas karštu oru su šiek tiek aliejaus arba visai be aliejaus. Jis skirtas traškiam ir gerai iškepusiam maistui su mažiausiu riebalų kiekiu gaminti. Derinant galingą šildytuvą, variklį ir naują „Twin TurboStar“ technologiją, karštas oras greitai kaip tornadas sukasi visame „Airfryer XXL“ maisto gaminimo krepšelyje. Taip ištraukiami riebalai iš maisto ir surenkami žemiau esančiame riebalų skaidymo įtaise, „Airfryer“ apačioje. Iš maisto išbėgę riebalai surenkami vienoje vietoje, keptuvo apačioje, kad juos lengvai išmestumėte ir išplautumėte. Dabar galite mėgautis tobulai iškeptu maistu – traškiu išorėje ir minkštu viduje. Kepkite keptuvėje, ant grotelių, orkaitėje ir kepinkite – paruoškite įvairių skanių patiekalų sveikai, greitai ir lengvai.

Norėdami sužinoti daugiau įkvepiančių receptų ir gauti daugiau informacijos apie „Airfryer“, apsilankykite www.philips.com/kitchen arba atsisiųskite nemokamą „Airfryer“ programėlę, skirtą „IOS“ ar „Android™“ įrenginiams.

Bendrasis aprašymas

- 1 Stalčius
- 2 Krepšelis su išimamu dugno tinkleliu
- 3 Išimamas dugno tinklelis
- 4 Riebalų reduktorius
- 5 Keptuvas
- 6 Laido saugojimo skyrelis
- 7 Oro angos
- 8 Žymė MAX (maksimali riba)
- 9 Maitinimo laidas
- 10 Oro įleidimas
- 11 Valdymo pultas
 - A. Temperatūros indikatorius
 - B. Temperatūros mygtukas
 - C. Karščio palaikymo mygtukas
 - D. „QuickControl“ rankenėlė
 - E. Maitinimo įjungimo / išjungimo mygtukas
 - F. Išankstinio nustatymo mygtukas
 - G. Laikmačio mygtukas
 - H. Laiko indikatorius
 - I. Išankstiniai nustatymai: keptos bulvytės / šaldyti užkandžiai, vištiena, mėsa, žuvis, kepimas ir rankinis režimas

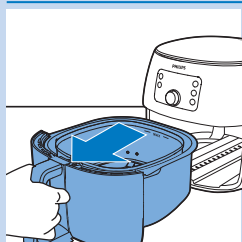


Prieš naudodami pirmą kartą

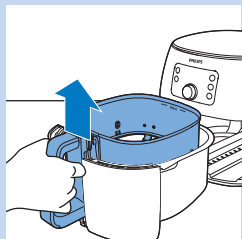
- 1 Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- 2 Nuo prietaiso nuimkite visus lipdukus ar etiketes.
- 3 Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, atidžiai nuvalykite prietaisą, kaip nurodyta valymo lentelėje.

Paruošimas naudoti

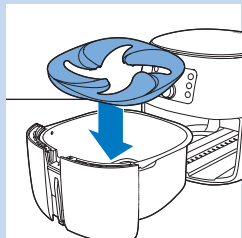
Išimamo dugno tinklelio ir riebalų reduktoriaus įdėjimas



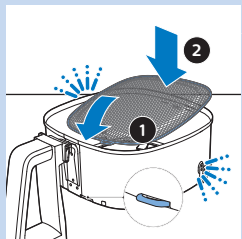
- 1 Atidarykite stalčių traukdami už rankenos.



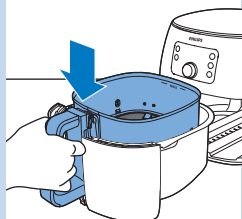
- 2 Išimkite krepšelį keldami už rankenos.



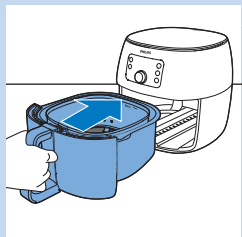
- 3 Įdėkite riebalų reduktorių į keptuvą.



- 4 Išimamą dugno tinklelį įstatykite į angą, esančią dešinėje krepšelio dugno pusėje. Paspauskite dugno tinklelį, kad jis užsifikuotų ir pasigirstų spragtelėjimas (abiejose pusėse).



5 Įdėkite krepšelį į keptuvą.



6 Įstumkite stalčių atgal į „AirFryer“ laikydami už rankenos.

Pastaba





- Niekada nenaudokite keptuvo be riebalų reduktoriaus arba neįdėję krepšelio.













Maisto lentelė











Toliau pateikta lentelė padės pasirinkti pagrindinius nustatymus gaminamam maisto tipui.


Pastaba

- Turėkite omeny, kad šie nustatymai yra siūlomi. Produktų kilmė, dydis, forma ir prekių ženklas gali skirtis, todėl mes negalime užtikrinti geriausių nustatymų jūsų produktams.
- Ruošdami didesnį maisto kiekį (pvz., keptas bulvytes, krevetes, kulšeles, šaldytus užkandžius), pakratykite, pasukite ar pamaišykite produktus krepšelyje 2–3 kartus, kad iškeptų vienodai.

 Produktai	Min.–maks. kiekis	Trukmė (min.)	Temperatūra	Pakratykite, pasukite ar pamaišykite įpusėję gaminti	Pastaba
 Plonos šaldytos bulvytės (7 x 7 mm)	200–1400 g	13–32	180 °C	Taip	
 Storos šaldytos bulvytės (10 x 10 mm)	200–1400 g	13–33	180 °C	Taip	
 Namuose gamintos bulvytės (10 x 10 mm)	200–1400 g	18–35	180 °C	Taip	Pamirkykite 30 min. vandenyje, nusausinkite, tuomet įpilkite nuo 1/4 iki 1 valgomojo šaukšto aliejaus.

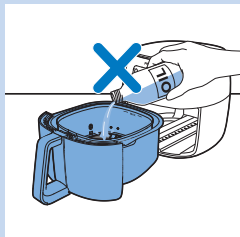
	Produktai	Min.–maks. kiekis	Trukmė (min.)	Temperatūra	Pakratykite, pasukite ar pamaišykite įpusėję gaminti	Pastaba
	Namuose gamintos bulvių skiltelės	200–1400 g	20–42	180 °C	Taip	Pamirkykite 30 min. vandenyje, nusausinkite, tuomet įpilkite nuo 1/4 iki 1 valgomojo šaukšto aliejaus.
	Šaldyti užkandžiai (vištienos gabalėliai)	80–1300 g (6–50 vnt.)	7–18	180 °C	Taip	Paruošti, kai išorėje yra traškūs ir geltonos aukso spalvos.
	Šaldyti užkandžiai (maži, maždaug 20 g suktinukai)	100–600 g (5–30 vnt.)	14–16	180 °C	Taip	Paruošti, kai išorėje yra traškūs ir geltonos aukso spalvos.
	Visa višta	1200–1500 g	50–55	180 °C		Stenkitės, kad kojos neliestų kaitinimo elemento.
	Vištienos krūtinėlė Apie 160 g	1–5 vnt.	18–22	180 °C		
	Lazdelės	200–1800 g	18–35	180 °C	Taip	
	Džiūvėsiuose apvoliotos vištienos lazdelės	3–12 vnt. (1 sluoksnis)	10–15	180 °C		Su džiūvėseliais įpilkite aliejaus. Paruošti, kai yra geltonos aukso spalvos.
	Vištienos sparneliai Apie 100 g	2–8 vnt. (1 sluoksnis)	14–18	180 °C	Taip	
	Mėsos pjausnys be kaulo Apie 150 g	1–5 pjausniai	10–13	200 °C		
	Mėsainis Apie 150 g (10 cm skersmens)	1–4 paploteliai	10–15	200 °C		
	Storos dešrelės Apie 100 g (4 cm skersmens)	1–6 vnt. (1 sluoksnis)	12–15	200 °C		

 Produktai	Min.–maks. kiekis	Trukmė (min.)	Temperatūra	Pakratykite, pasukite ar pamaišykite įpusėję gaminti	Pastaba
 Plonos dešrelės Apie 70 g (2 cm skersmens)	1–7 vnt.	9–12	200 °C		
 Kiaulienos kepsnys	500–1000 g	40–60	180 °C		Prieš pjaudami palikite pabūti 5 min.
 Visa žuvis Apie 300–400 g	1–2	18–22	200 °C		Nupjaukite uodegą, jei netelpa į krepšelį.
 Žuvies filė Apie 120 g	1–3 (1 sluoksnis)	9–12	200 °C		Kad nepriplytu, dėkite oda į apačią ir įpilkite šiek tiek aliejaus.
 Kiaukutiniai Apie 25–30 g	200–1500 g	10–25	200 °C	Taip	
 Pyragas	500 g 18 unc.	28	180 °C		Naudokite pyrago formą.
 Pyragėliai Apie 50 g	1–9	12–14	180 °C		Naudokite karščiui atsparius silikoninius indelius keksiukams.
 Apkepas su įdaru (21 cm skersmens)	1	15	180 °C		Naudokite kepimo dėklą arba orkaitės indą.
 Paruošti skrebučiai / bandelės	1–6	6–7	180 °C		
 Šviežia duona	700 g	38	160 °C		Forma turi būti kiek įmanoma plokštesnė, kad kildama duona nelieštų kaitinimo elemento.
 Šviežių daržovių suktinukai Apie 80 g	1–6 vnt.	18–20	160 °C		
M Kaštainiai	200–2000 g	15–30	200 °C	Taip	

 Produktai	Min.–maks. kiekis	Trukmė (min.)	Temperatūra	Pakratykite, pasukite ar pamaišykite įpusėję gaminti	Pastaba
M Įvairios daržovės (stambiai pjaustytos)	300–800g	10–20	200 °C	Taip	Gaminimo laiką nustatykite pagal savo skonį.

Prietaiso naudojimas

Kepimas karštu oru



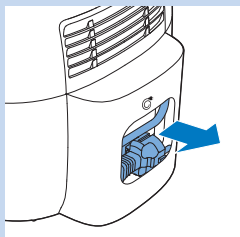
! Dėmesio

- Tai yra „Airfryer“ prietaisas, kuris veikia naudodamas karštą orą. Nepilkite į keptuvą aliejaus, kepimo ar kito skysčio.
- Nelieskite karštų paviršių. Prietaisą imkite tik už rankenų. Karštą keptuvą ir riebalų reduktorių imkite virtuvinėmis pirštinėmis.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik namų ūkyje.
- Pirmą kartą naudojamas prietaisas gali skleisti šiek tiek dūmų. Tai normalu.
- Prietaiso įkaitinti nereikia.

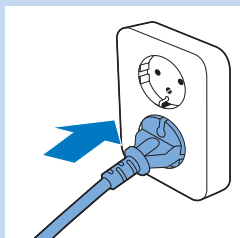
- 1 Prietaisą pastatykite ant stabilaus, lygaus, horizontalaus ir karščiui atsparaus paviršiaus. Įsitikinkite, kad stalčių galima atidaryti iki galo.

☰ Pastaba

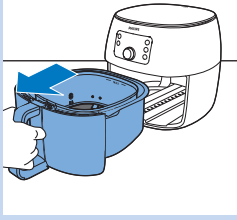
- Nieko nedėkite ant prietaiso viršaus ar iš šonų. Tai trukdo oro srautui ir turi įtakos kepimo karštu oru rezultatui.



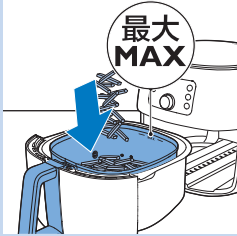
- 2 Ištraukite maitinimo laidą iš laido saugojimo vietos, esančios galinėje prietaiso dalyje.



- 3 Kištuką įkiškite į sieninį el. lizdą.



4 Atidarykite stalčių traukdami už rankenos.



5 Produktus sudėkite į krepšelį.

Pastaba

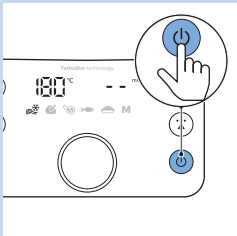
- Naudojant „Airfryer“ galima paruošti įvairiausių patiekalų. Vadovaukitės maisto lentelėje nurodytų kiekio ir gaminimo laiko rekomendacijų.
- Neviršykite kiekio, nurodyto maisto lentelėje, ir niekada nepripildykite krepšelio virš MAX, nes dėl to gali nukentėti galutinio rezultato kokybė.
- Jeigu norite ruošti skirtingus produktus tuo pačiu metu, prieš pradėdami juos ruošti, būtinai patikrinkite skirtingų produktų ruošimo laiką ir temperatūrą.



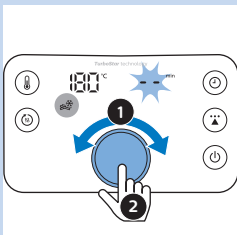
6 Įstumkite stalčių atgal į „AirFryer“ laikydami už rankenos.

Dėmesio

- **Niekada nenaudokite keptuvo be riebalų reduktoriaus arba neįdėję krepšelio. Jei kaitinsite prietaisą be krepšelio, naudokite virtuvines pirštines stalčiui atidaryti. Kraštai ir stalčiaus vidus labai įkaista.**
- **Nelieskite keptuvo, riebalų reduktoriaus ar krepšelio kepdami ir kurį laiką panaudoję, nes jie labai įkaista.**

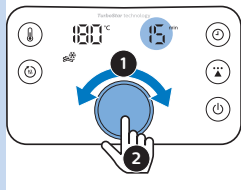


7 Įjunkite prietaisą paspausdami įjungimo / išjungimo (⏻) mygtuką.



8 Norėdami pakeisti išankstinį nustatymą, pasukite „QuickControl“ rankenėlę ties norimu nustatymu.

- ↳ Norėdami patvirtinti pasirinktą išankstinį nustatymą, paspauskite „QuickControl“ rankenėlę. Ekrane mirksį gaminimo trukmės indikatorius.



9 Norėdami pakeisti gaminimo trukmę, pasukite „QuickControl“ rankenėlę ties norimu nustatymu.

- ↳ Norėdami patvirtinti pasirinktą gaminimo trukmę, paspauskite „QuickControl“ rankenėlę.

Pastaba

- Skirtingo maisto rūšims skirtus pagrindinius gaminimo nustatymus rasite maisto lentelėje.

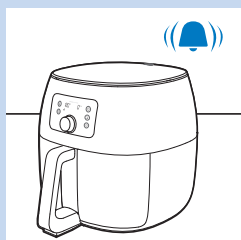
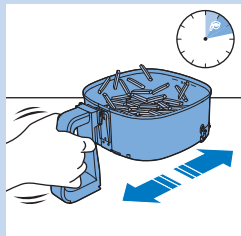
10 Prietaisas pradeda gaminti patvirtinus gaminimo trukmę.

Patarimas

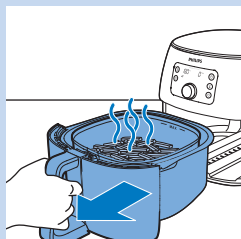
- Norėdami sustabdyti gaminimo procesą, paspauskite „QuickControl“ rankenėlę. Norėdami tęsti gaminimo procesą, dar kartą paspauskite „QuickControl“ rankenėlę.

Pastaba

- Jeigu nenustatysite reikiamo gaminimo laiko per 30 min., prietaisas dėl saugumo automatiškai išsijungs.
- Jei „-“ pasirinksite kaip laiko indikaciją, prietaisas pradės veikti įkaitinimo režimu.
- Tam tikrus produktus reikia pakratyti arba apversti įpusėjus kepimo laikui (žr. maisto lentelę). Norėdami papurtyti produktus, paspauskite „QuickControl“ rankenėlę, kad sustabdytumėte gaminimą, atidarykite stalčių, iškelkite krepšelį iš keptuvo ir pakratykite virš kriauklės. Tuomet vėl įstumkite keptuvą su krepšeliu į prietaisą ir paspauskite „QuickControl“ rankenėlę, norėdami toliau gaminti.
- Jei nustatysite laikmatį pusei gaminimo laiko, pasigirdus skambučiui reikės pakratyti arba apversti produktus. Nepamirškite nustatyti laikmačio likusiai gaminimo trukmei.



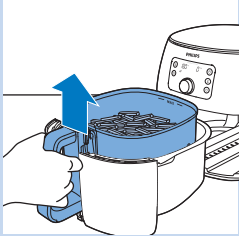
11 Pasigirdus laikmačio skambučiui, nustatyta paruošimo trukmė yra pasibaigusi.



12 Atidarykite stalčių traukdami už rankenos ir patikrinkite, ar produktai paruošti.

Pastaba

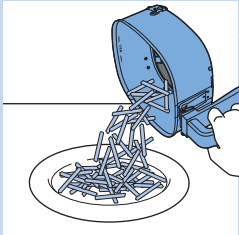
- Jeigu produktai dar neiškepę, laikydami už rankenos paprasčiausiai įstumkite stalčių atgal į „AirFryer“ ir pridėkite keletą papildomų minučių prie nustatyto laiko.



- 13** Norėdami išimti smulkius produktus (pvz., gruzdintas bulvytes), iškelkite krepšelį iš keptuvo, laikydami už rankenos.

Dėmesio

- Pasibaigus gaminimo procesui, keptuvus, riebalų reduktorius, krepšelis, vidinis korpusas ir produktai yra karšti. Atsižvelgiant į „AirFryer“ sudėtų produktų tipą, iš keptuvo gali veržtis garai.



- 14** Ištuštinkite krepšelį į dubenį arba į lėkštę. Visada, norėdami išimti turinį, išimkite krepšelį iš keptuvo, nes keptuvo dugne gali būti karšto aliejaus.

Pastaba

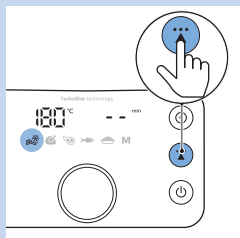
- Norėdami išimti didelius arba trapius produktus, produktams iš krepšelio iškelti naudokite žnyples.
- Aliejaus perteklius ar iš produktų išbėgę riebalai surenkami keptuvo dugne, po riebalų reduktoriumi.
- Priklausomai nuo kepamų produktų rūšies, gali būti, kad norėsite atsargiai išpilti aliejaus perteklių ar išbėgusius riebalus iš keptuvo iškepę kiekvieną porciją ar prieš pakratydami, ar įdėdami krepšelį į keptuvą. Krepšelį padėkite ant karščiui atsparaus paviršiaus. Dėvėdami virtuvines pirštines ištraukite keptuvą iš bėgelių ir padėkite ant karščiui atsparaus paviršiaus. Atsargiai išimkite riebalų atskyrklį iš keptuvo naudodami žnyples guminiiais galais. Išpilkite aliejaus perteklių ar išbėgusius riebalus. Įdėkite riebalų atskyrklį atgal į keptuvą, keptuvą į stalčių ir krepšelį į keptuvą.

Kai viena produktų porcija paruošta, „AirFryer“ iš karto yra parengtas kitai porcijai kepti.

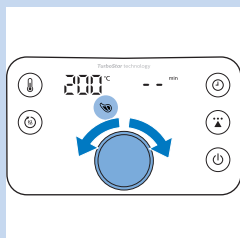
Pastaba

- Norėdami paruošti kitą porciją, kartokite 1–14 veiksmus.

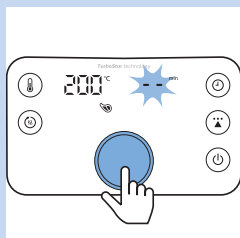
Išankstinio nustatymo keitimas į kitą gaminant



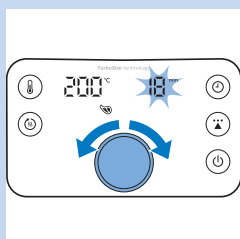
1 Paspauskite išankstinio nustatymo (⋮) mygtuką.



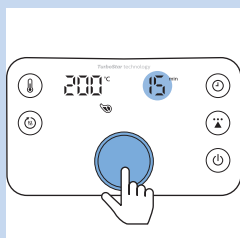
2 Pasukite „QuickControl“ rankenėlę, norėdami pasirinkti kitą išankstinį nustatymą.



3 Norėdami patvirtinti pasirinktą išankstinį nustatymą, paspauskite „QuickControl“ rankenėlę. Ekране mirksi gaminimo trukmės indikatorius.

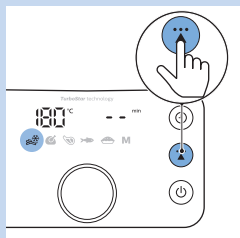


4 Norėdami pakeisti gaminimo trukmę, pasukite „QuickControl“ rankenėlę.

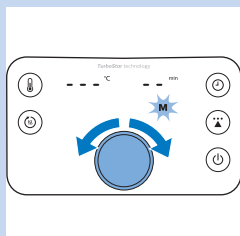


↳ Norėdami patvirtinti pasirinktą gaminimo trukmę, paspauskite „QuickControl“ rankenėlę.

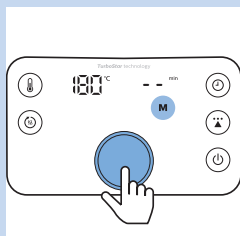
Rankinio režimo naudojimas



1 Paspauskite išankstinio nustatymo (2) mygtuką.

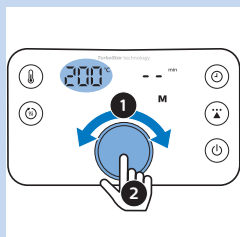


2 Pasukite „QuickControl“ rankenėlę, norėdami pasirinkti rankinį režimą (M).



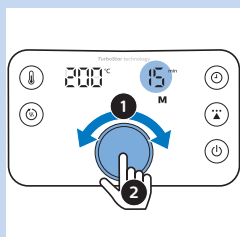
3 Paspauskite „QuickControl“ rankenėlę, norėdami įvesti rankinį režimą.

↳ Numatytoji temperatūra yra 180 °C.



4 Norėdami pakeisti temperatūrą, pasukite „QuickControl“ rankenėlę.

↳ Norėdami patvirtinti temperatūrą, paspauskite „QuickControl“ rankenėlę.

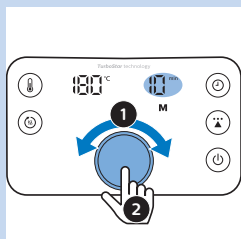
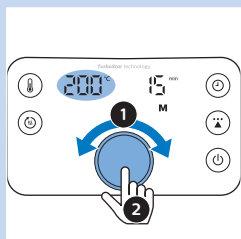
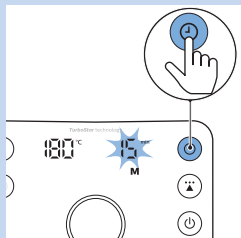
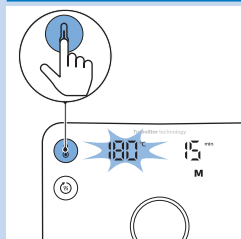


5 Patvirtinus temperatūrą, pradeda mirksėti laiko indikatorius „- -“.

6 Norėdami pakeisti gaminimo trukmę, pasukite „QuickControl“ rankenėlę.

↳ Norėdami patvirtinti gaminimo trukmę, paspauskite „QuickControl“ rankenėlę.

Gaminimo temperatūros ar trukmės keitimas bet kuriuo metu



1 Paspauskite temperatūros (⌚) ar laikmačio (⌚) mygtuką.

2 Norėdami pakeisti gaminimo temperatūrą ar trukmę, pasukite „QuickControl“ rankenėlę.

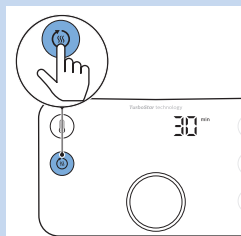
↳ Norėdami patvirtinti gaminimo temperatūrą ar trukmę, dar kartą paspauskite „QuickControl“ rankenėlę arba temperatūros / laikmačio mygtuką.



Pastaba

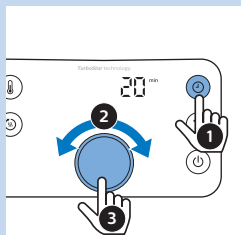
- Jei nepaspausite „QuickControl“ rankenėlės ar temperatūros / laikmačio mygtuko, kad patvirtintumėte pakeitimus, jie bus automatiškai patvirtinti po 10 sek.

Karščio palaikymo režimo pasirinkimas



- 1** Paspauskite karščio palaikymo (☰) mygtuką (karščio palaikymo režimą galite įjungti bet kuriuo metu).

↳ Karščio palaikymo mygtukas pradeda šviesti ir pulsuoja.



- 2** Norėdami sustabdyti karščio palaikymo režimą, paspauskite „QuickControl“ rankenėlę. Norėdami tęsti karščio palaikymo režimą, dar kartą paspauskite „QuickControl“ rankenėlę.
- ↳ Karščio palaikymo laikmatis nustatytas 30 min. Norėdami pakeisti karščio palaikymo trukmę (1–30 min.), paspauskite laikmačio mygtuką (⌚), pasukite „QuickControl“ rankenėlę ir paspauskite, kad patvirtintumėte. Negalite reguliuoti karščio palaikymo temperatūros.

- 3** Norėdami išeiti iš karščio palaikymo režimo, paspauskite vieną iš šių mygtukų: išankstinio nustatymo mygtuką, temperatūros mygtuką arba įjungimo / išjungimo mygtuką.



Patarimas

- Jei veikiant karščio palaikymo režimu, maistas, pvz., gruzdintos bulvytės, praranda per daug traškumo, sutrumpinkite karščio palaikymo trukmę anksčiau išjungdami prietaisą arba pakepkite jas 2–3 min. 180 °C temperatūroje.



Pastaba

- Jei gamindami įjungsite karščio palaikymo režimą (karščio palaikymo mygtukas pradeda šviesti ir pulsuoja), prietaisas palaikys maisto šilumą 30 min. po to, kai baigsis gaminimo laikas.
- Veikiant karščio palaikymo režimu, prietaise esantis ventiliatorius ir šildytuvas kartkartėmis įsijungia.
- Karščio palaikymo režimas skirtas išlaikyti patiekalo šilumai iškart jį pagaminus „AirFryer“ prietaise. Jis neskirtas pašildyti.

Naminių bulvyčių kepimas

Namuose ruoštų bulvyčių kepimas „Airfryer“

- Pasirinkite bulves, tinkančias gruzdinti, pvz., šviežias, (šiek tiek) miltingas bulves.
- Geriausia bulvytes gruzdinti 1000 g porcijomis, kad jos iškeptų vienodai. Didesnės bulvytės nebus tokios traškios kaip mažesnės.

– Kepimo metu pakratykite krepšelį 2–3 kartus.

- 1** Nuskuskite bulves ir supjaustykite lazdelėmis (8 x 8 mm / 0,3 col. storio).
- 2** Pamerkite bulvių lazdeles į dubenį bent 30 minučių.
- 3** Išpilkite bulvytes iš dubens ir nusauskite juosteles indų rankšluosčiu arba popieriniu rankšluosčiu.
- 4** Į dubenį įpilkite pusę arbatinio šaukštelio aliejaus, suberkite bulvių juosteles ir išmaišykite, kad juostelės pasidengtų aliejumi.
- 5** Išimkite lazdeles iš dubens pirštais arba virtuvės įrankiu, kad aliejaus perteklius liktų dubenyje.



Pastaba

- Nepakreipkite dubens, kad supiltumėte visas lazdeles į krepšelį iš karto, nes aliejaus perteklius sutėkės į keptuvo dugną.

- 6** Sudėkite bulvių juosteles į krepšelį.
- 7** Kepkite bulvių lazdeles ir pakratykite krepšelį įpusėjus gaminimo karštu oru procesui. Jei ruošiate daugiau nei 500 g bulvyčių, pakratykite 2–3 kartus.



Pastaba

- Vadovaukitės maisto lentelėje nurodytų kiekio ir gaminimo laiko rekomendacijų.

Valymas



Įspėjimas

- **Prieš valydami palaukite, kol krepšelis, keptuvas, riebalų reduktorius ir prietaiso vidus atvės.**
- **Išimkite riebalų reduktorių iš keptuvo naudodami žnyplės guminius galais. Neimkite pirštais, nes po riebalų reduktoriumi yra surenkami karšti riebalai ar aliejus.**
- **Keptuvas, krepšelis, riebalų reduktorius ir prietaiso vidus yra padengti nekimbančia danga. Nenaudokite metalinių virtuvės įrankių ar šiurkščių valymo medžiagų jiems valyti, nes jie gali pažeisti nekimbančią dangą.**

panaudoję visada išvalykite prietaisą. Pašalinkite aliejų ir riebalus iš keptuvo dugno kiekvieną kartą panaudoję.

- 1** Norėdami išjungti prietaisą, paspauskite maitinimo įjungimo / išjungimo (⏻) mygtuką, ištraukite kištuką iš sieninio lizdo ir leiskite prietaisui atvėsti.

Patarimas

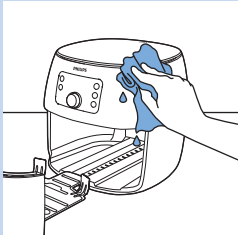
- Išimkite keptuvą ir krepšelį, kad „Airfryer“ greičiau atvėstų.

2 Išimkite riebalų atskyriklį iš keptuvo naudodami žnyples guminiiais galais. Išpilkite išbėgusius riebalus ar aliejų iš keptuvo dugno.

3 Išplaukite keptuvą, krepšelį ir riebalų reduktorių indaplovėje. Galite juos plauti karštu vandeniu su trupučiu indų ploviklio, naudodami nešiurkščią kempinę (žr. valymo lentelę).

Patarimas

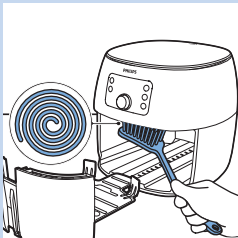
- Jei ant keptuvo, riebalų reduktoriaus ar krepšelio yra prikibusių maisto likučių, galite juos 10–15 min. pamirkyti karštame vandenyje su indų plovimo skysčiu. Pamirkysius atsilaisvina maisto likučiai ir juos lengviau nuvalyti. Būtina naudoti indų plovimo skystį, kuris skaido riebalus. Jei ant keptuvo, riebalų reduktoriaus ar krepšelio yra riebalų dėmių ir jų nepavyko nuplauti karštu vandeniu ir indų plovimo skysčiu, naudokite riebalus šalinantį skystį.
- Jei reikia, prie kaitinimo elemento prikepusius maisto likučius galima pašalinti minkštu arba vidutinio kietumo šepetėliu. Nenaudokite plieninės vielos šepetčių arba šepetėlių su kietais šereliais, nes taip galite pažeisti kaitinimo elemento dangą.



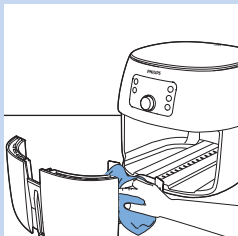
4 Prietaiso išorę nuvalykite drėgna šluoste.

Pastaba

- Įsitinkite, kad ant valdymo skydelio neliko drėgmės. Nuvalę valdymo skydelį, nusausinkite jį šluoste.



5 Nuplaukite kaitinimo elementą valymo šepetčiu, kad pašalintumėte maisto likučius.



6 Išplaukite prietaiso vidų karštu vandeniu ir nešiurkščią kempinę.

Laikymas

- 1 Išjunkite prietaisą ir leiskite jam atvėsti.
- 2 Prieš pastatydami prietaisą, įsitikinkite, kad visos dalys yra švarios ir sausos.
- 3 Laidą įdėkite į laido laikymo skyrelį.

Pastaba

- Nešdami „Airfryer“ laikykite jį horizontaliai. Įsitikinkite, kad laikote ir prietaiso priekyje esantį stalčiuką, nes netyčia pakreipus prietaisą jis gali tiesiog išlįsti. Tai gali pažeisti stalčiuką.
- Prieš nešdami ir (arba) padėdami „AirFryer“, visada įsitikinkite, ar nuimamos dalys, pvz., išimamas dugno tinklis ir kt., yra tinkamai užfiksuotos.

Perdirbimas



- Šis simbolis reiškia, kad šio gaminio negalima išmesti kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis (2012/19/ES).
- Laikykitės jūsų šalyje galiojančių taisyklių, kuriomis reglamentuojamas atskiras elektros ir elektronikos gaminių surinkimas. Tinkamai išmetus galima nuo neigiamų pasekmių apsaugoti aplinką ir žmonių sveikatą.


Garantija ir pagalba


Jei reikia informacijos ar pagalbos, apsilankykite www.philips.com/support arba perskaitykite atskirą visame pasaulyje galiojančios garantijos lankstinuką.

Trikčių diagnostika ir šalinimas

Šiame skyriuje trumpai aprašomos dažniausios problemos, kurių kyla naudojantis šiuo prietaisu. Jei toliau pateikta informacija nepadės išspręsti problemos, apsilankykite www.philips.com/support, ten rasite dažnai užduodamų klausimų sąrašą, arba kreipkitės į savo šalies klientų aptarnavimo centrą.

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Šio prietaiso išorė naudojant įkaista.	Viduje esantis karštis perduodamas išorinėms sienelėms.	Tai normalu. Visos rankenėlės ir valdymo rankenėlės naudojant neįkaista tiek, kad jų negalėtumėte paliesti.

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
		Įjungus prietaisą, keptuvas, krepšelis, riebalų reduktorius ir prietaiso vidus visada įkaista, kad maistas būtų paruoštas tinkamai. Prilietus šios dalys yra karštos.
		Jei įjungtą prietaisą paliksite ilgesniam laikui, kai kurios vietos labai įkais ir jų nebus galima paliesti. Tokios prietaiso vietos pažymėtos nurodyta piktograma:  Jei saugositės šių vietų ir jų neliesite, naudojimasis prietaisu bus visiškai saugus.
Nepavyksta tinkamai pagaminti namuose ruoštų bulvyčių.	Naudojote netinkamo tipo bulves.	Kad pasiektumėte geriausių rezultatų, naudokite šviežias ir (šiek tiek) miltingas bulves. Jei bulves reikia laikyti, jokių būdu nelaikykite jų šaltoje vietoje, pvz., šaldytuve. Rinkitės tas bulves, kurių pakuotėje nurodyta, kad jos tinkamos gruzdinti.
	Per didelis produktų kiekis krepšelyje.	Ruošdami gruzdintas bulvytes namuose, laikykitės šioje naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų (žr. maisto lentelę arba atsisiųskite nemokamą „Airfryer“ programėlę).
	Tam tikrų tipų produktus reikia pakratyti, kai įpusėja jų kepimo laikas.	Ruošdami gruzdintas bulvytes namuose, laikykitės šioje naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų (žr. maisto lentelę arba atsisiųskite nemokamą „Airfryer“ programėlę).
„Airfryer“ neįsijungia.	Prietaisas neįjungtas į tinklą.	Kai įjungiate prietaisą, pasigirsta ventilatoriaus veikimo garsas. Jei šio garso negirdite, patikrinkite, ar maitinimo laido kištukas tinkamai įjungtas į tinklo lizdą.
	Vienu metu į tinklo lizdą sujungti keli prietaisai.	„AirFryer“ pasižymi didele galia. Pabandykite įjungti į kitą tinklo lizdą ir patikrinkite saugiklius.
„Airfryer“ viduje matosi kelios šveitimo dėmės.	„Airfryer“ keptuvo viduje gali atsirasti mažų dėmelių dėl atsitiktinio prisilietimo ar dangos subraižymo (pvz., kai valyti naudojami aštrūs įrankiai arba galima subraižyti įstatant krepšelį).	Tokių pažeidimų galite išvengti tinkamai nuleisdami krepšelį į keptuvą. Jei krepšelį įstatysite pakreiptą kampu, jo kraštai gali liestis prie keptuvo sienelių ir palikti mažus dangos įbrėžimus. Jei taip nutiks, atminkite, kad tai nėra pavojinga, nes visas medžiagas galima saugiai naudoti su maistu.

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Iš prietaiso kyla balti dūmai.	Gaminame riebius produktus, o keptuve neįdėtas riebalų reduktorius.	Atsargiai išpilkite aliejaus perteklių ar riebalus iš keptuvo, įdėkite riebalų reduktorių į keptuvą ir toliau gaminkite.
	Keptuve vis dar yra riebalų likučių nuo ankstesnio naudojimo.	Baltus dūmus sukelia keptuve kaistantys riebalai. Kiekvieną kartą panaudoję visada kruopščiai išplaukite keptuvą, krepšelį ir riebalų reduktorių.
	Maistas netinkamai apvoliotas džiovėsiuose ar padengtas kitu sluoksniu.	Dėl ore esančių smulkių dalelių gali kilti baltas dūmas. Tinkamai prispauskite džiovėsius ar kitą sluoksnį prie maisto.
	Į išbėgusius riebalus tykšta marinatas, skystis ar mėsos sultys	Prieš dėdami į krepšelį maistą nusauskite.
Ekrane rodomi 5 brūkšneliai, kaip parodyta toliau pateikiamame paveikslėlyje. 	Saugos funkcija suaktyvinta dėl prietaiso perkaitimo.	Išjunkite prietaisą, palaukite 1 min., kol jis atvės, ir tik tada jį vėl įjunkite.

