

PHILIPS

HD920X

Kasutusjuhend

SISUKORD

Tähtis!	3
Tutvustus	7
Üldine kirjeldus	7
Enne esimest kasutamist	8
Kasutamiseks valmistumine	8
Seadme kasutamine	8
Toidutabel	8
Õhkfrittimine	10
Koduste friikartulite valmistamine	13
Puhastamine	13
Puhastustabel	15
Hoiustamine	15
Ümbertöötlus	15
Garantii ja tugi	15
Veaotsing	16

Tähtis!

Enne seadme kasutamist lugege oluline teave hoolikalt läbi ja hoidke see edaspidiseks alles.

Oht!

- Asetage küpsetatavad toiduained alati korvi, et need ei puutuks vastu küttekehasid.
- Ärge blokeerige seadme töötamise ajal õhu sissevoolu- ega väljavooluavasid.
- Ärge täitke potti õliga, kuna see võib tekitada tuleohtliku olukorra.
- Ärge kastke seadet vette ega muudesse vedelikesse ega loputage seda kraani all.
- Elektrilöögi vältimiseks hoolitsege selle eest, et seadmesse ei satuks vett.
- Ärge kunagi täitke korvi üle suurima lubatud taseme.
- Ärge kunagi puutuge seadme sisemust ajal, mil seade töötab.
- Veenduge, et kuumuti oleks vaba ja toit ei oleks selle külge kinni kleepunud.
- Ärge kasutage seadet, kui selle pistik, toitekaabel või seade ise on kahjustatud.

Hoiatus!

- Enne seadme ühendamist vooluvõrku kontrollige, kas seadmele märgitud toitepinge vastab kohaliku elektrivõrgu pingele.
- Kui toitekaabel on rikutud, siis tuleb ohtlike olukordade vältimiseks lasta toitekaabel vahetada Philipsil, Philipsi volitatud hoolduskeskuses või kvalifitseeritud isikul.
- Seda seadet võivad kasutada lapsed alates 8. eluaastast ning füüsiliste puuete ja vaimuhäiretega isikud või isikud, kellel puuduvad kogemused ja teadmised, kui neid valvatakse või neile on antud juhendid seadme ohutu kasutamise kohta ja nad mõistavad sellega seotud ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada ainult siis, kui nad on vanemad kui 8 aastat ja täiskasvanu järelevalve all.
- Hoidke seade ja selle toitekaabel alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.
- Hoidke toitekaabel kuumadest pindadest eemal.
- Ühendage seade vaid maandatud seinakontakti. Veenduge alati, et pistik oleks korralikult pistikupesaga ühendatud.
- Seade ei ole mõeldud välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil kasutamiseks.
- Ärge asetage seadet vastu seinale ega teisi seadmeid. Jätke seadme taha, külgedele ning kohale vähemalt 10 cm vaba ruumi. Ärge asetage midagi seadme peale.
- Ärge kasutage seadet muuks kui selles kasutusjuhendis kirjeldatud otstarbeks.



- Kuuma õhuga küpsetamise ajal väljub õhu väljavooluavadest kuuma auru. Hoidke oma käed ja nägu aurust ja õhu väljavooluavadest ohutust kauguses. Pidage kuuma auru ja õhu silmas ka poti seadmest eemaldamisel.
- Seadme pinnad võivad kasutuse käigus kuumeneda.
- Airfryeri sees olev pott, korv ja tarvikud muutuvad kasutamise ajal kuumaks. Olge nende käsitlemisel hoolikad.
- Ärge asetage seadet kuumale gaasipliidile, mis tahes elektripliidile, elektrilistele küpsetusplaatidele ega kuuma ahju või nende lähedale.
- Ärge kasutage seadmes kunagi kergeid koostisaineid ega küpsetuspaberit.
- Ärge asetage seadet kergesti süttivate materjalide, näiteks laudlina või kardina peale ega lähedusse.
- Ärge jätke seadet järelevalveta tööle.
- Eemaldage seade viivitamata vooluvõrgust, kui näete seadmest väljuvat musta suitsu. Enne poti seadmest eemaldamist oodake, kuni suitsu enam ei tule.
- Kartulite hoiustamine: temperatuur sõltub hoiustatavast kartulisordist ja see peab olema üle 6 °C, et vähendada toidus akrüülamiidi teket.
- Ärge ühendage seadet vooluvõrku ega käsitsege juhtpaneeli märgade kätega.
- See seade on mõeldud kasutamiseks ümbritseva temperatuuri vahemikus 5–40°C.

Ettevaatust!

- Seade on mõeldud üksnes tavapäraseks kodukasutuseks. See pole mõeldud kasutamiseks kaupluste, kontorite, talumajapidamiste ega muude töökeskkondade töötajate köökides. Samuti ei ole see mõeldud kasutamiseks klientidele hotellides, motellides, öömajades ega teistes majutusasutustes.
- Viige seade uurimiseks või parandamiseks alati Philipsi volitatud hoolduskeskusesse. Ärge parandage seadet ise, vastasel juhul muutub garantii kehtetuks.
- Seadme väärkasutusel, kasutamisel professionaalsel või poolprofessionaalsel eesmärgil või kui seadet ei kasutata kasutusjuhendile vastavalt, kaotab garantii kehtivuse, kusjuures Philips ei võta endale vastutust põhjustatud kahjustuste eest.
- Alati pange ja kasutage seadet kuival, kindlal, tasasel ja horisontaalsel pinnal.
- Võtke seade alati pärast kasutamist vooluvõrgust välja.
- Laske seadmel enne kasutamist või puhastamist umbes 30 minutit jahtuda.
- Küpsetage toiduained seadmes kuld kollaseks, mitte mustaks ega pruuniks. Eemaldage kõrbenud osad. Ärge küpsetage

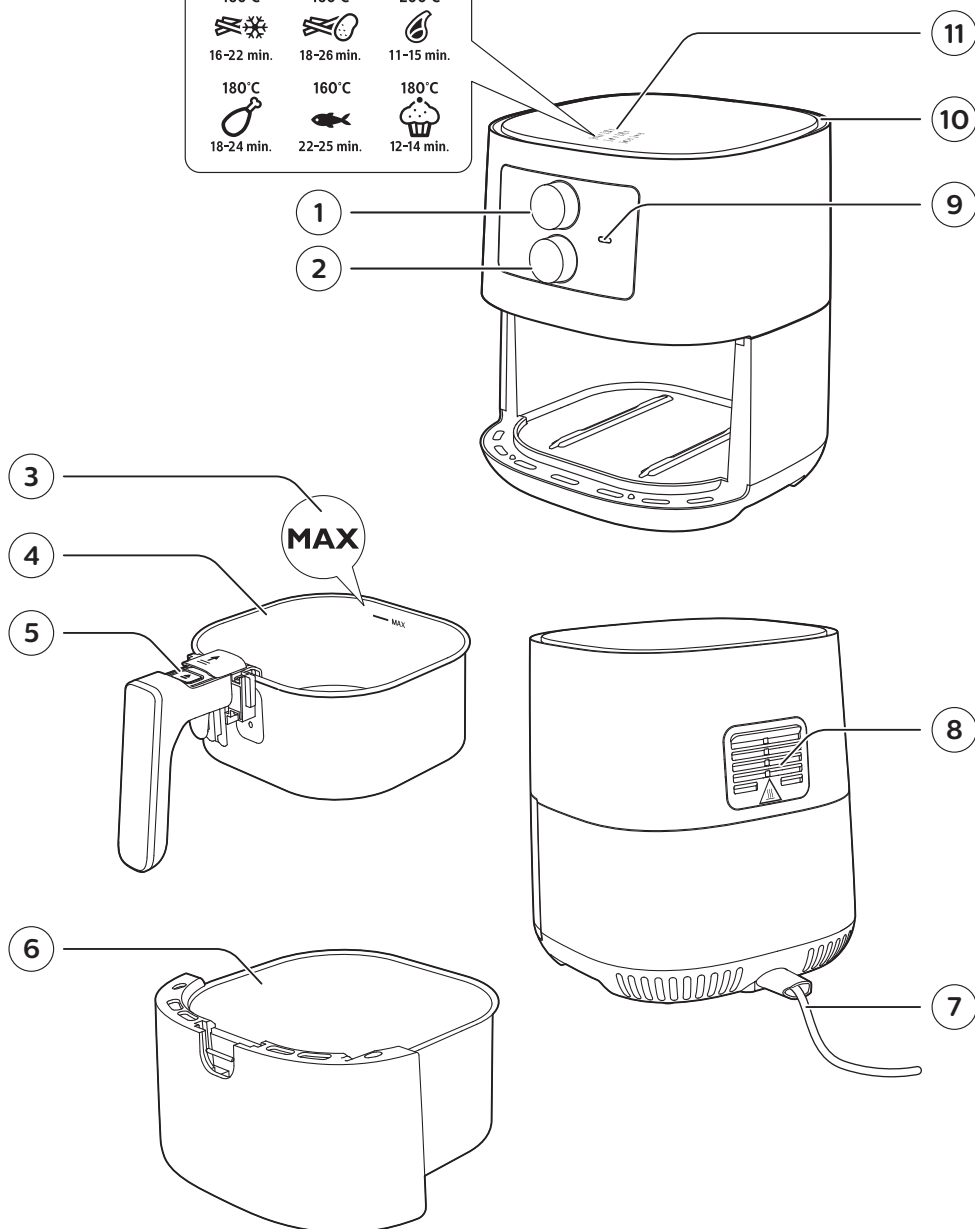
värskeid kartuleid temperatuuril üle 180 °C (et vähendada akrüülamiidi teket).

- Olge toiduvalmistamise kambri ülemise osa puhastamisel ettevaatlik: kuumutuselement ja metallosade servad võivad olla kuumad.
- Alati kontrollige, kas toit on täielikult küpsenud.
- Alati veenduge, et teil oleks oma Airfryeri üle täielik kontroll.
- Rasvaste toitude küpsetamisel võib Arifryerist tulla suitsu.

Elektromagnetväljad (EMV)

See Philipsi seade vastab kõikidele kokkupuudet elektromagnetväljadega (EMF) käsitlevatele kohaldatavatele standarditele ja õigusnormidele.

180°C  16-22 min.	180°C  18-26 min.	200°C  11-15 min.
180°C  18-24 min.	160°C  22-25 min.	180°C  12-14 min.



Tutvustus

Õnnitleme ostu puhul ja tervitame Philipsi poolt! Philipsi pakutava tootetoe eeliste täielikuks kasutamiseks registreerige oma toode veebilehel **www.philips.com/welcome**.

Philips Airfryer on ainuke õhufritüür, milles on kasutusel ainulaadne Rapid Airi tehnoloogia. See kasutab teie lemmiktoitude frittimiseks väikeses koguses õli (või üldse mitte), mille tulemuseks on 90% vähem rasva.

Tänu Philipsi Rapid Airi tehnoloogiale ja tähtdisainile on iga amps sama maitsev kui eelmine.

Nautige ideaalselt küpsetatud frititud toitu, mis on pealt mõnusalt krõbe ja seest mahlane. Frittige, grillige, röstige ja küpsetage erinevaid maitsevaid roogi tervislikult, kiiresti ja mugavalt.

Kui soovite leida inspiratsiooni uuteks retseptideks või saada Airfryeri kohta lisateavet, külastage veebilehte **www.philips.com/kitchen** või laadige alla meie tasuta NutriU rakendus, mis on mõeldud nii IOS®-i kui ka Android™-i seadmetele.

*NutriU rakendus ei pruugi teie riigis saadaval olla.

Sellisel juhul külastage inspiratsiooni saamiseks kohalikku Philipsi veebisaiti.

Üldine kirjeldus

- 1 Taimeri nupp
- 2 Temperatuuriregulaator
- 3 MAX-tähis
- 4 Korv
- 5 Korvi vabastusnupp
- 6 Pott
- 7 Toitekaabel
- 8 Õhu väljalaskeavad
- 9 Toite märgutuli
- 10 Õhu sissevooluava
- 11 Toidutabel

Enne esimest kasutamist

- 1 Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- 2 Eemaldage seadmelt kõik kleebised ja sildid (kui neid on).
- 3 Enne esmakordset kasutamist puhastage seade põhjalikult, nagu on juhendatud puhastamise peatükis.

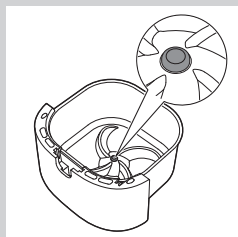
Kasutamiseks valmistumine

- 1 Paigutage seade stabiilsele, horisontaalsele, tasasele ja kuumakindlale alusele.



Märkus

- Ärge asetage midagi seadme peale või külgedele. See võib õhuvoolu takistada ja frittimistulemust mõjutada.
- Ärge asetage töötavat seadet esemete lähedusse, mida võib aur kahjustada (nt seinad ja riiulid).
- Jätke kummist kork poti külge. Ärge eemaldage seda enne küpsetamist.



Seadme kasutamine

Toidutabel

Järgnev tabel aitab teil valida küpsetatavate toiduainete jaoks sobivad põhiseaded.



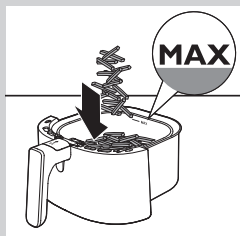
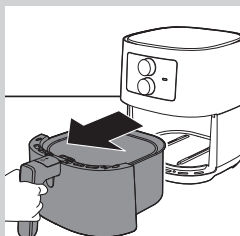
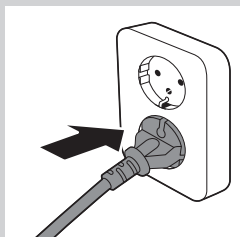
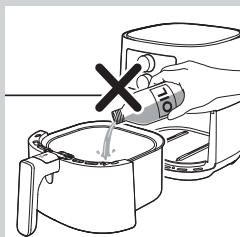
Märkus

- Pidage meeles, et need seaded on üksnes soovituslikud. Kuna toiduainete päritolu, suurus, kuju ja tootemark võivad erineda, ei saa me tagada, et need seaded on ka just teie toiduainete jaoks parimad.
- Suurte toidukoguste valmistamisel (nt friikartulid, krevetid, kanakoivad, külmutatud suupisted) raputage, keerake või segage korvis olevat toitu kaks või kolm korda, et saavutada ühtlast tulemust.

Koostisained	Min–max kogus	Aeg (min)	Temperatuur	Märkus
Peened külmutatud friikartulid (7x7 mm/0,3x0,3 tolli)	200-500g / 7-18 oz	16–22	180 °C / 350 °F	• Raputage, keerake või segage vahepeal 2-3 korda
Kodus valmistatud friikartulid (10x10 mm/0,4x0,4 tolli paksud)	200-500g / 7-18 oz	18–26	180 °C / 350 °F	• Raputage, keerake või segage vahepeal 2-3 korda
Külmutatud kanapihvid	200-600g / 7-21 oz	10–15	200 °C / 400 °F	• Raputage, keerake või segage vahepeal

Koostisained	Min–max kogus	Aeg (min)	Temperatuur	Märkus
Külmutatud kevadrullid	200-600g / 7-21 oz	10–15	200 °C / 400 °F	• Raputage, keerake või segage vahepeal
Hamburger (ligikaudu 150 g / 5 untsi)	1–3 tükki	15–20	200 °C / 400 °F	
Pikkpoiss	800 g / 28 oz	50–55	150 °C / 300 °F	• Kasutage küpsetustarvikut
Lihatükid ilma kondita (umbes 150 g/5 oz)	1–2 lihatükki	11–15	200 °C / 400 °F	• Raputage, keerake või segage vahepeal
Õhukesed vorstid (ligikaudu 50 g / 1,8 untsi)	1–6 tükki	9–13	200 °C / 400 °F	• Raputage, keerake või segage vahepeal
Kanakoivad (umbes 125 g/4,5 oz)	2–6 tükki	18–24	180 °C / 350 °F	• Raputage, keerake või segage vahepeal
Kanarind (ligikaudu 160 g / 6 untsi)	1–3 tükki	20–25	180 °C / 350 °F	
Terve kala (ligikaudu 300–400 g 11±14 oz)	1 kala	15–20	200 °C / 400 °F	
Kalafilee (ligikaudu 200 g / 7 untsi)	1-3 (1 kiht)	22–25	160°C / 325°F	
Köögiviljasegu (jämedalt hakitud)	200-600 g/7-21 oz	10–20	180 °C / 350 °F	• Küpsetusaja määramisel järgige oma maitse-eelistust • Raputage, keerake või segage vahepeal
Muffinid (ligikaudu 50 g / 1,8 untsi)	1-7	12–14	180 °C / 350 °F	• Kasutage muffinitopse
Kook	500 g / 18 untsi	50–60	160 °C / 325 °F	• Kasutage koogipanni
Eelnevalt küpsetatud leib/saiakesed (umbes 60 g/2 oz)	1–4 tükki	6–8	200 °C / 400 °F	
Kodune leib	500 g / 18 oz	50-60	150 °C / 300 °F	• Kasutage küpsetustarvikut • Sai peaks olema võimalikult lame, et see ei puutuks kerkimisel küttekehaga kokku.

Õhkfritimine



! Ettevaatust!

- See Airfryer töötab kuuma õhu abil. Ärge täitke potti õli, praadimisrasva ega mis tahes muu vedelikuga.
- Ärge puudutage kuumi pindu. Kasutage käepidemeid või nuppe. Kasutage kuuma poti käsitlemiseks pajakindaid.
- Seade on mõeldud kasutamiseks vaid kodumajapidamises.
- Esmakordsel kasutamisel võib seade pisut suitseda. See on normaalne.
- Seadet ei ole vaja eelsoojendada.

1 Sisestage pistik seinakontakti.

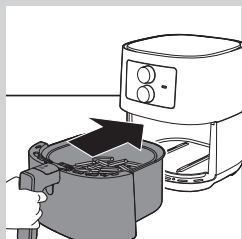
2 Eemaldage pott koos korviga seadmest, tõmmates seda käepidemest.

3 Asetage toiduained korvi.



Märkus

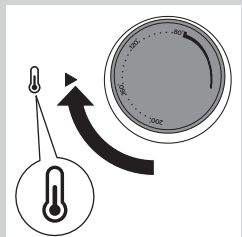
- Airfryeri abil saate valmistada paljusid erinevaid toite. Sobivaid toidukoguseid ja ligikaudseid valmistamisaegasid kontrollige "Toitude tabelist".
- Ärge kunagi täitke korvi üle MAX-tähise ega ületage toitude tabelis näidatud kogust, kuna vastasel juhul ei pruugi te saavutada soovitud lõpptulemust.
- Kui soovite valmistada korraga erinevaid toiduaineid, kontrollige enne nende koos küpsetamist erinevate toiduainete jaoks sobivat valmistusaega.



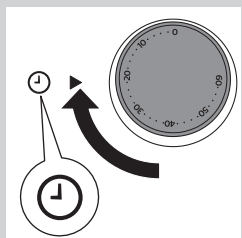
4 Asetage pott koos korviga tagasi Airfryerisse.

! Ettevaatust!

- Ärge kunagi kasutage potti ilma korvita.
- Ärge puudutage potti ega korvi, kui seade on töös ega natuke aega pärast selle kasutamist, kuna need lähevad väga kuumaks.



5 Keerake temperatuuri juhtnupp vajalikule temperatuurile.



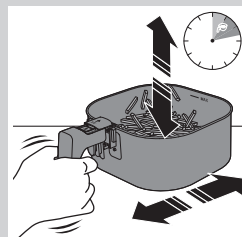
6 Seadme sisselülitamiseks valige taimerinupu abil soovitud valmistusaeg.

☰ Märkus

- Erinevate toitude küpsetamise seadistused leiate toitude tabelist.

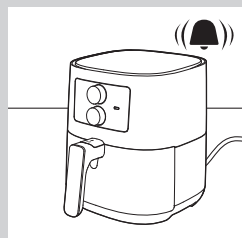
* Näpunäide

- Kui soovite küpsetamise ajal muuta küpsetustemperatuuri või -aega, keerake juhtnupud soovitud seadistusele.



☰ Märkus

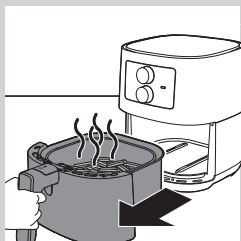
- Mõningaid toiduaineid on vaja poole valmistusaja möödudes raputada või pöörata (vt toitude tabelit). Raputamiseks tõmmake pott ja korv seadmest välja, asetage kuumusekindlale alusele, libistage kaant ja vajutage korvi vabastusnuppu, eemaldage korv ja raputage korvi kraanikausi kohal. Seejärel pange korv tagasi potti ja libistage see tagasi seadmesse.
- Kui määrate poolele küpsetusajale taimerit, tuleb taimerit kella kõlades koostisaineid raputada või pöörata. Ärge unustage taimerit ülejäänud küpsetusajale seadistada.



7 Kui kuulete taimerihelinat, siis tähendab see seda, et küpsetusaeg on läbi saanud.

☰ Märkus

- Võite seadme ka käsitsi välja lülitada. Selleks pöörake taimerit nupp vastupäeva asendisse 0. See nõuab veidi rohkem jõudu kui päripäeva pööramine.



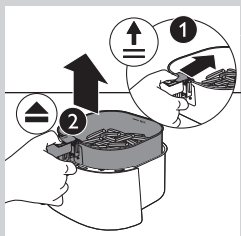
8 Tõmmake pott välja ja kontrollige, kas toit on valmis.

! Ettevaatust!

- Airfryeri pott on pärast küpsetusprotsessi kuum. Kui olete eemaldanud poti seadmest, asetage see kindlasti kuumusekindlale alusele (nt kuumaalus vms).

≡ Märkus

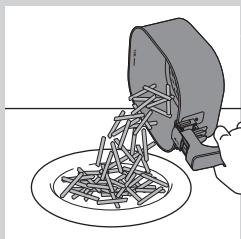
- Kui toiduained pole veel küpsed, libistage pott tagasi Airfryerisse ja lisage paar lisaminutit.



9 Väikeste toiduainete (nt friikartulid) eemaldamiseks tõstke korv potist välja, libistades esmalt kaant ja seejärel vajutades korvi vabastusnuppu.

! Ettevaatust!

- Pärast küpsetusprotsessi lõppemist on pott, seesmised voolikud ja toiduained kuumad. Olenevalt Airfryeris töödeldavatest toiduainetest võib potist eralduda ka auru.



10 Tühjendage korvi sisu kaussi või taldrikule. Pidage meeles, et enne toiduainete eemaldamist tuleb korv tõsta potist välja, kuna poti põhjas võib olla kuuma õli.

≡ Märkus

- Suurte või kergesti murenevate toiduainete korvist eemaldamiseks kasutage köögitange.
- Toiduainetest väljuv liigne õli või rasv koguneb poti põhja.
- Olenevalt kasutatavatest toiduainetest võite pärast iga toiduportsu valmistamist, enne toiduainete raputamist või korvi sisestamist kallata potist liigse õli või kogutud rasva välja. Asetage korv kuumakindlale pinnale. Kui soovite liigse õli või rasva välja kallata, pange kätte pajakindad. Asetage korv tagasi poti sisse.

Kui üks ports toiduaineid sai valmis, on Airfryer kohe valmis järgmise portsu valmistamiseks.

≡ Märkus

- Järgmise toiduportsu valmistamiseks korrake samme 3–10.

Koduste friikartulite valmistamine

Airfryeris suurepäraste koduste friikartulite valmistamiseks toimige järgmiselt.

- Valige friikartulite valmistamiseks sobiv kartulisort, nt värsked ja (kergelt) jahused kartulid.
- Parima tulemuse saamiseks tasub frittida kuni 500-grammiseid (18-untsiseid) portsjoneid. Suuremad friikartulid on tavaliselt vähem krõbedad kui väiksed.

- 1** Koorige kartulid ja lõigake need viiludeks (1 × 1 cm / 0,4 × 0,4 tolli).
- 2** Pange kartuliribad vähemalt 30 minutiks vette seisma.
- 3** Tühjendage nõu ja kuivatage kartuliviile köögirätiku või paberist käterätiga.
- 4** Valage kaussi 1 sl toiduõli, kallake peale kartuliviilud ja segage, kuni kartulid on õliga koos.
- 5** Võtke kartuliviilud sõrmede või sobiva köögiriista abil kausist välja, nii et üleliigne õli kausi põhja jääks.



Märkus

- Ärge kallutage kaussi, et kõik kartuliviilud korraga korvi valada, vastasel juhul satub üleliigne õli poti põhja.

- 6** Asetage kartuliviilud korvi.
- 7** Praadige kartuliviile ja raputage korvi praadimise ajal 2-3 korda.

Puhastamine



Hoiatus!

- Enne puhastamise alustamist laske korvil, potil ja seadme sisemusel täielikult maha jahtuda.
- Potil, korvil ja seadme sisemusel on mittenakkuv kate. Ärge kasutage metallist köögiriistu ega abrasiivseid puhastusvahendeid, kuna need võivad külgevõtmatu kattega pindu kahjustada.

Puhastage seadet alati pärast kasutamist. Eemaldage pärast iga kasutuskorda poti põhjas olev õli ja rasv.

- 1** Pöörake taimerinupp asendisse 0, eemaldage pistik seinakontaktist ja laske seadmel jahtuda.



Näpunäide

- Et Airfryer kiiremini maha jahtuks, eemaldage seadmest pott ja korv.

2 Kallake liigne õli või kogutud rasv potist välja.

3 Peske pott ja korv nõudepesumasinas puhtaks. Samuti võite neid pesta kuuma vee, nõudepesuvahendi ja mitteabasiivse käsnaga (vt puhastamise tabelit).



Märkus

- Pange pott koos kummikorgiga nõudepesumasinasse. Ärge eemaldage kummikorki enne puhastamist.



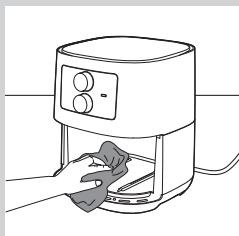
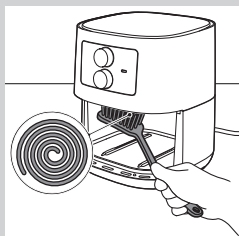
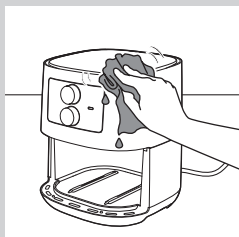
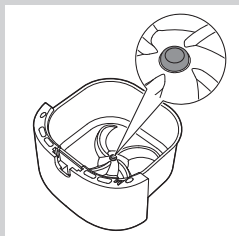
Näpunäide

- Kui poti või korvi küljes on toidujääke, võite neid leotada 10–15 minutit kuumas vees ja nõudepesuvahendis. Leotamine muudab toidujäägid pehmeks ja hõlpsasti eemaldatavaks. Kasutage nõudepesuvahendit, mis lahustab õli ja rasva. Kui potil või korvil on rasvaplekk, mida ei õnnestu kuuma vee ja nõudepesuvahendiga eemaldada, kasutage vedelat rasvaeemaldit.
- Vajaduse korral saab küttekeha külge jäänud toidujäägid eemaldada pehmete kuni keskmiste harjastega harjaga. Ärge kasutage terasest või kõvade harjastega harja, kuna see võib küttekeha pinda kahjustada.

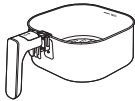
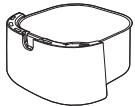
4 Puhastage seadme välispinda niiske lapiga.

5 Puhastage küttekeha puhastusharjaga, et eemaldada kõik toidujäägid.

6 Puhastage seadme sisemust kuuma vee ja mitteabasiivse nuustikuga.



Puhastustabel

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Hoiustamine

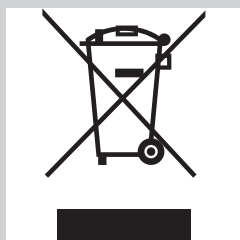
- 1 Eemaldage seade elektrivõrgust ja laske sel jahtuda.
- 2 Enne hoiustamist veenduge, et kõik detailid oleksid puhtad ja kuivad.



Märkus

- Hoidke Airfryerit kandmisel alati horisontaalasendis. Hoidke kinni ka seadme esiküljel asuvast potist, kuna see võib seadme kallutamisel koos korviga välja libiseda. See võib seadme osasid kahjustada.
- Veenduge, et Airfryeri eemaldatavad osad oleksid enne seadme transportimist ja/või hoiustamist kinnitatud.

Umbertöötlus



- See sümbol tähendab, et seda toodet ei tohi visata tavaliste kodumajapidamisjäätmete hulka (2012/19/EL).
- Järgige elektriliste ja elektrooniliste toodete lahuskogumise kohalikke eeskirju. Õigel viisil kasutusest kõrvaldamine aitab ära hoida võimalikke kahjulikke tagajärgi keskkonnale ja inimese tervisele.

Garantii ja tugi

Info või tugiteenuse vajaduse korral külastage veebisaiti **www.philips.com/support** või lugege vastavat üleistset garantiilehte.

Veaotsing

See peatükk annab ülevaate üldistest probleemidest, mis võivad selle seadmega seoses tekkida. Kui te ei suuda alljärgneva teabe abil ise probleemi lahendada, külastage veebilehte **www.philips.com/support**, kus on loetelu korduma kippuvatest küsimustest, või võtke ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega.

Probleem	Probleemi põhjus	Lahendus
Seadme välispind läheb kasutamise ajal kuumaks.	Sisemine kuumus kiirgub välispindadele.	See on normaalne. Kõik käepidemed ja nupud, mida tuleb kasutamise ajal puudutada, peaks püsima puudutamiseks piisavalt jahedad.
		Pott, korv ja seadme sisemus muutuvad seadme sisselülitamisel alati kuumaks, et tagada toidu korralik küpsemine. Need detailid on alati puudutamiseks liiga kuumad.
		Kui seade on pikemat aega sisselülitatud, võivad veel mõned osad liiga kuumaks muutuda. Need detailid on märgitud järgmise ikooniga:  Seade on kasutamiseks täiesti ohutu, kui olete teadlik kuumadest detailidest ja vältite nende puudutamist.
Minu kodused friikartulid ei tulnud õigesti välja.	Te ei kasutanud õiget kartulisorti.	Parimate tulemuste saavutamiseks kasutage värskeid ja jahuseid kartuleid. Ärge säilitage kartuleid külmas kohas, nt külmikus. Valige kartulid, mille pakendile on märgitud, et need sobivad praadimiseks.
	Korvis oleva toidu kogus on liiga suur.	Koduste friikartulite valmistamiseks järgige selle kasutusjuhendi leheküljel 14 toodud juhiseid.
	Teatud toiduaineid on vaja küpsemise ajal raputada.	Koduste friikartulite valmistamiseks järgige selle kasutusjuhendi leheküljel 14 toodud juhiseid.
Airfryer ei lülitu sisse.	Seadme toitekaabel ei ole vooluvõrku ühendatud.	Kontrollige, kas pistik on korralikult seinakontakti sisestatud.
	Ühte seinakontakti on ühendatud mitu seadet.	Airfryeril on suur nimivõimsus. Proovige mõnda teist seinakontakti ja kontrollige kaitsmeid.

Probleem	Probleemi põhjus	Lahendus
Näen Airfryeris kooruvaid laike.	Airfryeri potti võivad tekkida mõned väiksed laigud, mis on tingitud pinnakatte puudutamisest või kriimustamisest (nt teravate puhastusvahenditega puhastamisel ja/või korvi sisestamisel).	Kahjustuste vältimiseks tuleb korv korralikult potti langetada. Kui sisestate korvi nurga all, võib see tabada poti seinu ja tekitada pinnakatte sisse täkkeid. Kui see peaks juhtuma, pole see kahjulik, kuna kõik kasutatud materjalid on allaneelamisel ohutud.
Seadmest väljub valget suitsu.	Kasutate rasvaseid toiduaineid.	Kallake liigne õli või rasv ettevaatlikult potist välja ja jätkate küpsetamist.
	Potti on jäänud varasemast kasutamisest rasvajääke.	Potis olevad rasvajäägid tekitavad valget suitsu. Puhastage pott ja korv põhjalikult pärast iga kasutamist.
	Paneering või kate ei jäänud korralikult toidu külge.	Väikesed paneeringuosakesed võivad tekitada valget suitsu. Vajutage paneering või kate korralikult toidu külge, et see lahti ei tuleks.
	Marinaad, vedelik või lihamahlad pritsivad kogunenud rasva seest välja.	Patsutage toit enne korvi panekut kuivaks.

