

PHILIPS

HD9257

Kasutusjuhend

SISUKORD

Tähtis!	3
Tutvustus	6
Üldine kirjeldus	6
Enne esimest kasutamist	8
Kasutamiseks valmistumine	8
Seadme kasutamine	8
Toidutabel	8
Õhkfrittimine	10
Soojas hoidmise režiimi valimine	13
Eelsättega toiduvalmistamine	14
Mõnele muule eelsäatele lülitumine	16
Koduste friikartulite valmistamine	17
Puhastamine	18
Puhastustabel	19
Hoiustamine	20
Ümbertöötlus	20
Garantii ja tugi	20
Veaotsing	20

Tähtis!

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



Oht!

- Ärge asetage seadet kuumale gaasipliidile, mis tahes elektripliidile, elektrilistele küpsetusplaatidele, kuumale ahju või nende lähedale.
- Asetage küpsetatavad toiduained alati korvi, et need ei puutuks vastu küttekehasid.
- Ärge blokeeri 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!

- Ohtlike olukordade vältimiseks tuleb kahjustatud toitekaabel lasta uue vastu vahetada Philipsil, tema hooldusesindusel või samaväärse kvalifikatsiooniga isikul.
- Ühendage seade vaid maandatud seinakontakti. Veenduge alati, et pistik oleks korralikult pistikupesaga ühendatud.
- Seade ei ole mõeldud välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil kasutamiseks.
- Seadme pinnad võivad kasutuse käigus kuumeneda.
- Seadmega mängimise ärahoidmiseks peaksite kindlustama laste järelevalvet.
- Seadet ei tohi kasutada füüsiliste ja vaimsete puuetega isikud (k.a lapsed) nii kogemuste kui ka teadmiste puudumise tõttu, välja arvatud nende ohutuse eest vastutava isiku juuresolekul või kui neile on seadme kasutamise kohta antud vastavad juhtnöörid.
- Lapsed ei tohi seadet ilma järelevalveta puhastada ega hooldada.
- Ärge asetage seadet vastu seinale ega teisi seadmeid. Jätke seadme tagant, mõlemalt küljelt ja pealt vähemalt 10 cm vaba ruumi. Ärge asetage midagi seadme peale.
- Kuuma õhuga küpsetamise ajal väljub õhu väljavooluavadest kuuma auru. Hoidke oma käed ja nägu aurust ja õhu



väljavooluavadest ohutust kauguses. Pidage kuuma auru ja õhku silmas ka poti seadmest eemaldamisel.

- Ärge kasutage seadmes kunagi kergeid koostisaineid ega küpsetuspaberit.
- Kartulite hoiustamine: temperatuur sõltub hoiustatavast kartulisordist ja see peab olema üle 6 °C, et vähendada toidus akrüülamiidi teket.
- Ärge kunagi täitke panni õliga.
- See seade on mõeldud kasutamiseks ümbritseva temperatuuri vahemikus 5–40°C.
- Enne seadme ühendamist vooluvõrku kontrollige, kas seadmele märgitud toitepinge vastab kohaliku elektrivõrgu pingele.
- Hoidke toitekaabel kuumadest pindadest eemal.
- Ärge asetage seadet kergesti süttivate materjalide, näiteks laudlina või kardina peale ega lähedusse.
- Ärge kasutage seadet muuks kui selles juhendis kirjeldatud otstarbeks ja kasutage ainult Philipsi originaaltarvikuid.
- Ärge jätke seadet järelevalveta tööle.
- Pann, korv ja rasvavähendaja on seadme kasutamise ajal ja pärast seda kuumad, käsitsege seadet alati ettevaatlikult.
- Enne seadme esmakordset kasutuselevõttu peske hoolikalt kõik toiduainetega kokkupuutuvad osad puhtaks. Lugege kasutusjuhendis olevaid juhiseid.

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 seadmelt enne kasutamist või puhastamist umbes 30 minutit jahtuda.
- Küpsetage toiduained seadmes kuld kollaseks, mitte mustaks ega pruuniks. Eemaldage kõrbenud osad. Ärge küpsetage värsked 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 Airfryerist tulla suitsu.

Elektromagnetväljad (EMV)

See seade vastab elektromagnetväljadega kokkupuute suhtes kohaldatavatele standarditele ja eeskirjadele.

Automaatne väljalülitumine

Seade on varustatud automaatse väljalülitamisfunktsiooniga. Kui te ei vajuta nuppu 20 minuti jooksul, lülitub seade automaatselt välja. Seadme käsitsi väljalülitamiseks vajutage sisse-/väljalülitamise nuppu.

Tutvustus

Õnnitleme ostu puhul ja tervitame Philipsi poolt! Philipsi pakutava tootete eeliste täielikuks kasutamiseks registreerige oma toode veebilehel www.philips.com/welcome. Philips Airfryer on ainuke õhufrititüür, 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.

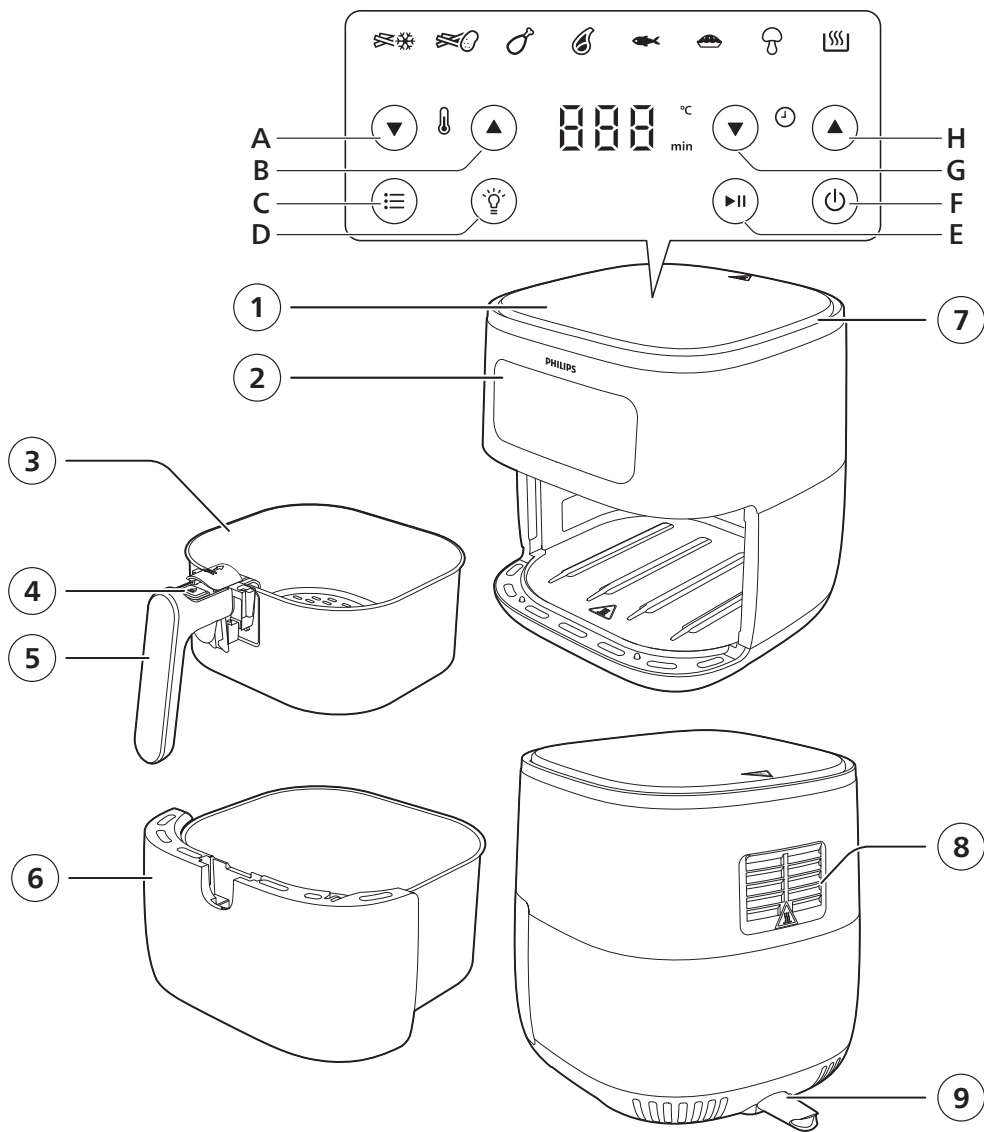
Kui soovite leida inspiratsiooni uuteks retseptideks või saada Airfryeri kohta lisateavet, külastage veebilehte www.philips.com/kitchen või laadige alla meie tasuta NutriU rakendus, mis on mõeldud nii IOS®-i kui ka Android™-i seadmetele.

*NutriU rakendus ei pruugi teie riigis saadaval olla.

Sellisel juhul külastage inspiratsiooni saamiseks kohalikku Philipsi veebisaiti.

Üldine kirjeldus

- 1 Juhtpaneel
 - A Temperatuuri vähendamise nupp
 - B Temperatuuri suurendamise nupp
 - C Menüünupp
 - D Valguse nupp
 - E Käivitus-/pausinupp
 - F Toitenupp
 - G Ajanäidu vähendamise nupp
 - H Ajanäidu suurendamise nupp
- 2 Läbipaistev aken
- 3 Korv
- 4 Korvi vabastusnupp
- 5 Korvi käepide
- 6 Pott
- 7 Õhu sissevooluava
- 8 Õhu väljalaskeavad
- 9 Toitekaabel

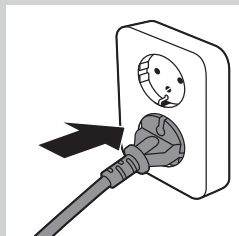


Enne esimest kasutamist

- 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.



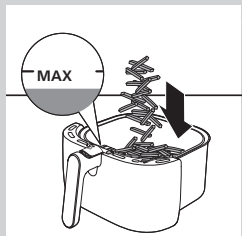
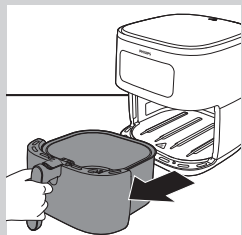
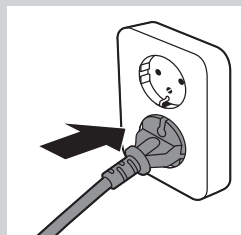
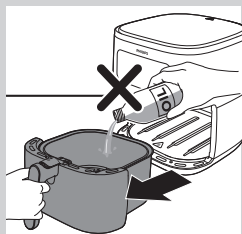
Märkus

- 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
Õhukesed külmutatud friikartulid (7x7 mm/0,3x0,3 tolli)	200-800 g/7-28 oz	17-38	180 °C / 350 °F	• Raputage, keerake või segage vahepeal 2-3 korda
Kodus valmistatud friikartulid (10x10 mm/0,4x0,4 tolli paksud)	200-800 g/7-28 oz	25-45	180 °C / 350 °F	• Raputage, keerake või segage vahepeal 2-3 korda
Külmutatud kanapihvid	200-600 g/7-21 oz	9-23	200 °C / 400 °F	• Raputage, keerake või segage vahepeal

Koostisained	Min-max kogus	Aeg (min)	Temperatuur	Märkus
Külmutatud kevadrullid	200-600 g / 7-21 oz	9-23	200 °C / 400 °F	• Raputage, keerake või segage vahepeal
Hamburger (umbes 150 g / 5 oz)	1-5 tükki	16-21	200 °C / 400 °F	
Pikkpoiss	1000 g / 35 oz	65-70	150 °C / 300 °F	• Kasutage küpsetustarvikut
Lihatükid ilma kondita (umbes 150 g / 5 oz)	1-4 lihatükki	15-20	200 °C / 400 °F	• Raputage, keerake või segage vahepeal
Õhukesed vorstid (umbes 50 g / 1,8 oz)	2-10 tükki	11-15	200 °C / 400 °F	• Raputage, keerake või segage vahepeal
Kanakoivad (umbes 125 g / 4,5 oz)	2-8 tükki	20-27	180 °C / 350 °F	• Raputage, keerake või segage vahepeal
Kanarind (umbes 160 g / 6 oz)	1-5 tükki	15-25	180 °C / 350 °F	
Terve kana	1000 g / 35 oz	60-70	180 °C / 350 °F	
Terve kala (umbes 300-400 g / 11-14 oz)	1-2 kala	20-25	200 °C / 400 °F	
Kalafilee (umbes 200 g / 7 oz)	1-5 (1 kiht)	25-32	160 °C / 325 °F	
Köögiviljade segu (jämedalt hakitud)	200-800 g / 7-28 oz	14-23	180 °C / 350 °F	• Küpsetusaja määramisel järgige oma maitseelistust • Raputage, keerake või segage vahepeal
Muffinid (ligikaudu 50 g / 1,8 oz)	1-9	13-15	180 °C / 350 °F	• Kasutage muffinitopse
Kook	500 g / 18 untsi	40-45	160 °C / 325 °F	• Kasutage koogipanni
Eelnevalt küpsetatud leib/saiakesed (umbes 60 g / 2 oz)	1-6 tükki	6-8	200 °C / 400 °F	
Kodune leib	800 g / 28 oz	45-55	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.

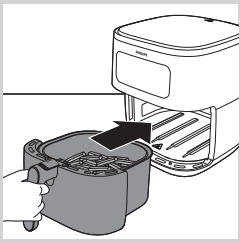
1 Sisestage pistik seinakontakti.

2 Eemaldage pott koos korviga seadmest, tõmmates seda käepidemest.

3 Asetage toiduained korvi.

☰ Märkus

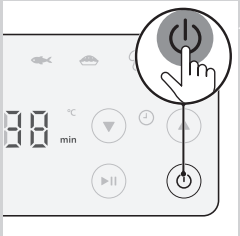
- Airfryeri abil saate valmistada paljusid erinevaid toite. Sobivaid toidukoguseid ja ligikaudseid valmistamisaegasid kontrollige "Toitude tabelist".
- Ärge kunagi täitke korvi üle MAX-tähise ega ületage toitude tabelis näidatud kogust, kuna vastasel juhul ei pruugi te saavutada soovitud lõpptulemust.
- Kui soovite valmistada korruga 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.



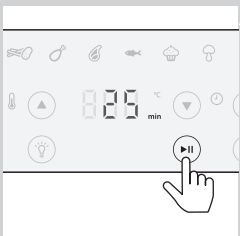
5 Seadme sisselülitamiseks vajutage sisse/väljalülitamise nuppu.



6 Temperatuuri valimiseks vajutage temperatuuri suurendamise või vähendamise nuppu.



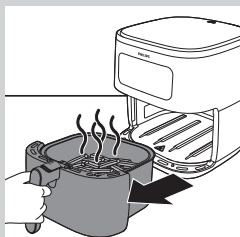
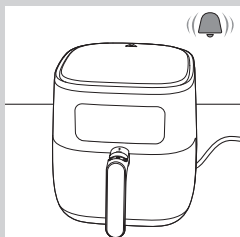
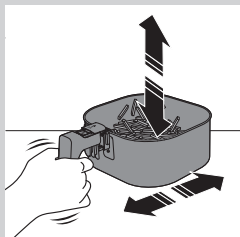
7 Soovitud küpsetusaega valimiseks vajutage aja suurendamise nuppu.



8 Küpsetusprotsessi alustamiseks vajutage käivitus-/pausinuppu.

☰ Märkus

- Küpsetamise ajal kuvatakse temperatuuri ja aega kordamööda.
- Viimase minuti jooksul loeb seade järelejäänud sekundeid.
- Erinevate toitude küpsetamise seadistused leiab toitude tabelist.
- Pärast küpsetamise algust lülitub seadme sees olev valgus automaatselt sisse. Valgus kustub mõne minuti pärast. Saate selle toiduvalmistamise ajal uuesti sisse lülitada, vajutades valguse nuppu.



Näpunäide

- Kui soovite küpsetamise ajal küpsetusaega või temperatuuri muuta, siis võite igal ajal vajutada vastavat suurendus- või vähendusnuppu.
- Küpsetamise pausile panemiseks vajutage käivitus-/pausinuppu. Küpsetusprotsessi jätkamiseks vajutage uuesti käivitus-/pausinuppu.
- Kui tõmbate poti ja korvi välja, läheb seade automaatselt pausile. Kui asetate poti ja korvi tagasi seadmesse, läheb küpsetusprotsess edasi.

Märkus

- Kui te ei vali 30 minuti jooksul soovitud küpsetusaega, lülitub seade ohutuse tagamiseks automaatselt välja.
- 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.

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

Märkus

- Saate küpsetusprotsessi ka käsitsi pausile panna. Selleks vajutage käivitus-/pausinuppu.
- Kui küpsetusprotsess on lõppenud, lülitub seadme sees olev valgus automaatselt sisse.

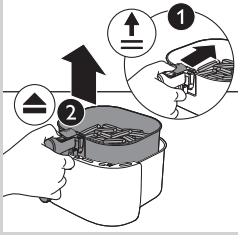
10 Tõmmake pott välja ja kontrollige, kas toit on valmis.

Ettevaatust!

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

Märkus

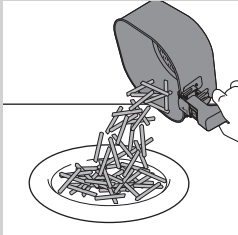
- Kui toiduained pole veel küpsed, libistage pott tagasi Airfryerisse ja lisage seadistatud ajale paar lisaminutit.



11 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.



12 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

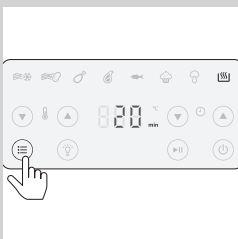
- Suurte või kergesti murenevate toiduainete korvist eemaldamiseks kasutage köögitage.
- Toiduainetest väljuv liigne õli või rasv koguneb poti põhja.
- Olenevalt kasutatavatest toiduainetest võite pärast iga toiduportsu valmistamist, enne toiduainete raputamist või korvi sisestamist kallata potist liigse 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.

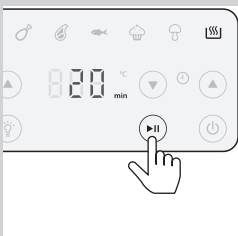
☰ Märkus

- Järgmise toiduportsu valmistamiseks korrake samme 3–12.

Soojas hoidmise režiimi valimine



1 Vajutage menüünuppu nii mitu korda, kui soojas hoidmise ikoon vilgub.



2 Soojas hoidmise režiimi käivitamiseks vajutage käivitus-/pausinuppu.

Märkus

- Soojas hoidmise taimer seadistatakse 30 minutile. Soojas hoidmise aja muutmiseks (1-60 minutit) vajutage aja üles või alla nuppu. Aeg kinnitatakse automaatselt.
- Temperatuuri ei saa soojas hoidmise režiimis muuta.

3 Soojas hoidmise režiimi pausile panemiseks vajutage käivitus-/pausinuppu. Soojas hoidmise režiimi jätkamiseks vajutage uuesti käivitus-/pausinuppu.

4 Soojas hoidmise režiimist väljumiseks vajutage sisse-/väljalülitusnuppu.

Näpunäide

- Kui toit (nt friikartulid) kaotavad soojas hoidmise režiimis oma krõbedust, võite vähendada soojas hoidmise aega. Selleks lülitage seade varem välja või muutke neid krõbedamaks, küpsetades neid 2–3 minutit temperatuuril 180 °C/350°F.

Märkus

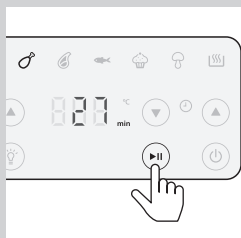
- Soojas hoidmise režiimi ajal lülituvad seadmes olev ventilaator ja kuumuti aeg-ajalt sisse.
- Soojas hoidmise režiim on mõeldud hoidma teie toitu soojas kohe pärast Airfryeris küpsetamist. See ei ole mõeldud toidu ülessoojendamiseks.

Eelsättega toiduvalmistamine



1 Järgige peatüki „Õhkfritimine“ samme 1–5.









2 Vajutage menüünuppu. Külmutatud suupistete ikoon vilgub. Vajutage menüünuppu nii mitu korda, kui vajalik eelsäte vilgub.



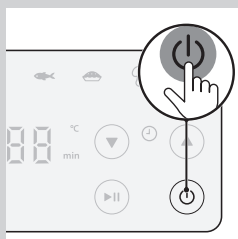
3 Küpsetusprotsessi alustamiseks vajutage käivitus-/pausinuppu.

Märkus

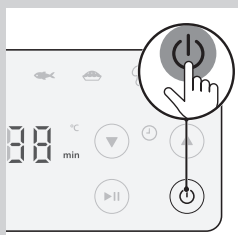
- Järgmisest tabelist leiate eelsätete kohta lisateavet.

Eelseadistus	Eelseadistatud aeg (min)	Eelseadistatud temperatuur	Kaal (max)	Teave
 Külmutatud kartulipõhised suupisted	38	180 °C/ 350°F	800 g/28 oz	<ul style="list-style-type: none"> Kartulipõhised külmutatud suupisted, nagu külmutatud friikartulid, kartulikrõpsud, krõbekartulid jne. Raputage, keerake või segage vahepeal 2-3 korda
 Värsked friikartulid	45	180 °C/ 350°F	800 g/28 oz	<ul style="list-style-type: none"> Kasutage tärgliserikkaid kartuleid 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 tolli paksuseks lõigatud Leotage 30 min vees, kuivatage ja seejärel lisage ¼ kuni 1 supilusikatäis õli Raputage, keerake või segage vahepeal 2-3 korda
 Kanakoivad	27	180 °C/ 350°F	1000 g/35 oz	<ul style="list-style-type: none"> Kuni 8 kanakoiba Raputage, keerake või segage vahepeal
 Terve kala umbes 300 g/11 oz	25	200 °C/ 400°F	600 g/21 oz	
 Kook	45	160 °C/ 325°F	500 g / 18 untsi	<ul style="list-style-type: none"> Kasutage XL-suuruses küpsetustarvikut (199 x 189 x 80 mm)
 Lihaviilud	25	200 °C/ 400°F	600 g/21 oz	<ul style="list-style-type: none"> Kuni 4 lihaviilu ilma kondita
 Köögiviljasegu	23	180 °C/ 350°F	800 g/28 oz	<ul style="list-style-type: none"> Jämedalt hakitud Kasutage XL-suuruses küpsetustarvikut
 Soojana hoidmine	30	80 °C/ 175°F	Ei kohaldu	<ul style="list-style-type: none"> Temperatuuri ei saa reguleerida

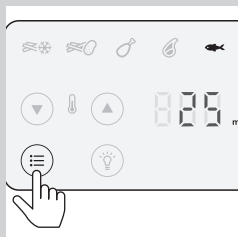
Mõnele muule eelsätte lülitumine



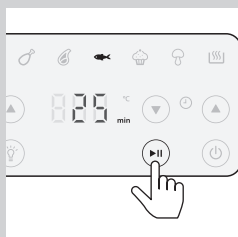
- 1 Küpsetusprotsessi lõpetamiseks küpsetusprotsessi ajal korra sisse-/väljalülitusnupp. Seade on siis ooterežiimis.



- 2 Seadme sisselülitamiseks vajutage uuesti sisse-/väljalülitusnupp.



- 3 Vajutage menüünupp nii mitu korda, kui vajalik eelsäte vilgub.



- 4 Küpsetusprotsessi alustamiseks vajutage käivitus-/pausinupp.

Näpunäide

- Manuaalrežiimile lülitamiseks eelseadistatud režiimis vajutage menüü nupp korduvalt, kuni olete manuaalrežiimis.

Koduste friikartulite valmistamine

Airfryeris suurepärase koduste friikartulite valmistamiseks toimige järgmiselt.

- Valige friikartulite valmistamiseks sobiv kartulisort, nt värsked ja (kergelt) jahused kartulid.
- Parima tulemuse saamiseks tasub frittida kuni 800-grammiseid (28-untsiseid) portsjoneid. Suuremad friikartulid on tavaliselt vähem krõbedad kui väiksed.

- 1** Koorige kartulid ja lõigake need viiludeks (10 x 10 mm / 0,4 x 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 köögiiristu ega abrasiivseid puhastusvahendeid, kuna need võivad külgevõtmatu kattega pindu kahjustada.

Puhastage seadet alati pärast kasutamist. Pärast iga kasutamist eemaldage õli ja rasv panni põhjast ja läbipaistvast aknast.

1 Lülitage seade sisse-/väljalülitusnupust välja, eemaldage pistik pistikupesast 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 mitteabrasiivse käsnaga (vt puhastamise tabelit).

Märkus

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

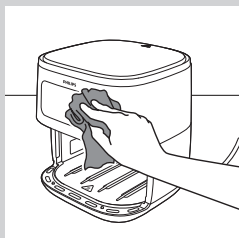
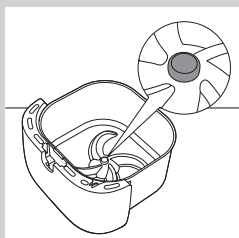
Näpunäide

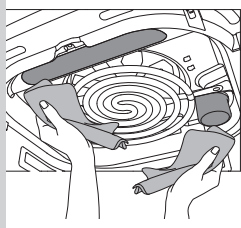
- Kui poti või korvi küljes on toidujääke, võite neid leotada 10–15 minutit kuumas vees ja nõudepesuvahendis. Leotamine muudab toidujäägid pehmeks ja hõlpsasti eemaldatavaks. Kasutage nõudepesuvahendit, mis lahustab õli ja rasva. Kui potil või korvil on rasvaplekk, mida ei õnnestu kuuma vee ja nõudepesuvahendiga 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.

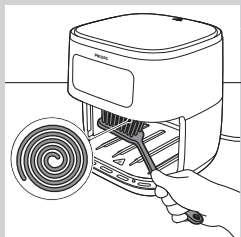
Märkus

- Veenduge, et juhtpaneelile ei jääks niiskust. Kuivatage juhtpaneeli pärast puhastamist kuiva lapiga.

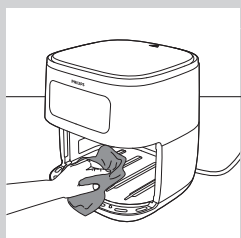




- 5 Kui seade on maha jahtunud, puhastage läbipaistva akna ja lambi sisemus pärast igit kasutuskorda niiske lapiga.










- 6 Puhastage küttekeha puhastusharjaga, et eemaldada kõik toidujäägid.



- 7 Puhastage seadme sisemust kuuma vee ja mitteabasiivse nuustikuga.

Puhastustabel

				
	✓	✓	✗	✓
	✓	✓	✗	✓
	✗	✗	✗	✓

Hoiustamine

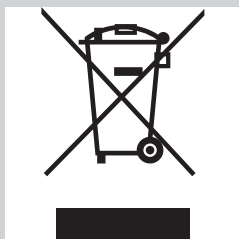
- 1 Eemaldage seade elektrivõrgust ja laske sel jahtuda.
- 2 Enne hoiustamist veenduge, et kõik detailid oleksid puhtad ja kuivad.



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

Versuni pakub kaheaastast garantiid pärast selle toote ostmist. See garantii ei kehti, kui defekt on tingitud valest kasutusest või halvast hooldusest. Meie garantii ei mõjuta teie seadusjärgseid õigusi tarbijana. Lisateabe saamiseks või garantii aktiveerimiseks külastage meie veebisaiti **www.philips.com/support**.

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.

Probleem	Probleemi põhjus	Lahendus
		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 väldite nende puudutamist.
Minu kodused friikartulid ei tulnud õigesti välja.	Te ei kasutanud õiget kartulisorti.	Parimate tulemuste saavutamiseks kasutage värsked 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 selles kasutusjuhendis leheküljel 17 välja toodud juhiseid.
	Teatud toiduaineid on vaja küpsemise ajal raputada.	Koduste friikartulite valmistamiseks järgige selles kasutusjuhendis leheküljel 17 välja 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.
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 tükkeid. Kui see peaks juhtuma, pole see kahjulik, kuna kõik kasutatud materjalid on allaneelamisel ohutud.

Probleem	Probleemi põhjus	Lahendus
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.
Airfryeri ekraanil kuvatakse „E1“.	Seade on katki/defektiga.	Helistage Philipsi klienditeenindusele või võtke ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega.
	Airfryerit võidi hoiustada liiga külmas kohas.	Kui seadet hoiustati madala temperatuuriga keskkonnas, laske sellel enne sisselülitamist vähemalt 15 minutit toatemperatuurini soojeneda. Kui ekraanil kuvatakse „E1“, siis helistage Philipsi klienditeenindusele või võtke ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega.



Philips ja Philips Shield Emblem on ettevõtte Koninklijke Philips N.V. registreeritud kaubamärgid ja neid kasutatakse litsentsi alusel.

Selle toote on valmistanud ja selle eest vastutab Versuni Holding B.V. ja Versuni Holding B.V. on selle toote garantii andjaks.

2023 © Versuni Holding B.V.