

PHILIPS

HD9650 seeria



Kasutusjuhend

SISUKORD

Tähtis!	3
Tutvustus	6
Üldine kirjeldus	6
Enne esimest kasutamist	8
Kasutamiseks valmistumine	8
Eemaldatava alusvõre ja rasvavähendaja paigaldamine	8
Toidutabel	9
Seadme kasutamine	12
Õhkfrittimine	12
Teise eelseadistuse valimine küpsetamise ajal	16
Käsitsi režiimi kasutamine	17
Küpsetamistemperatuuri või -aja muutmine mis tahes ajal	18
Soojas hoidmise režiimi valimine	19
Koduste friikartulite valmistamine	20
Puhastamine	21
Hoiustamine	23
Ümbertöötlus	23
Garantii ja tugi	23
Veaotsing	23

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.

Hoiatus

- Enne seadme ühendamist vooluvõrku kontrollige, kas seadmele märgitud toitepinge vastab kohaliku elektrivõrgu pingele.
- Ärge kasutage seadet, kui selle pistik, toitekaabel või seade ise on kahjustatud.
- 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 seina 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 õhku silmas ka poti seadmest eemaldamisel.
- Seadme kasutamisel võivad ligipääsetavad pinnad kuumeneda (joonis 1).
- 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 seadmest kunagi kergetid 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.

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.
- Enne käsitlemist ja puhastamist laske seadmel umbes pool tundi jahtuda.
- Küpsetage toiduained seadmes kuld kollaseks, mitte mustaks ega pruuniks. Eemaldage kõrbenud osad. Ärge küpsetage värskaid kartuleid temperatuuril üle 180 °C (et vähendada akrüülamiidi teket).
- Olge küpsetusnõu ülemise osa puhastamisel ettevaatlik: küttekeha, metalloosade ääred.

Elektromagnetväljad (EMF)

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

Automaatne väljalülitumine

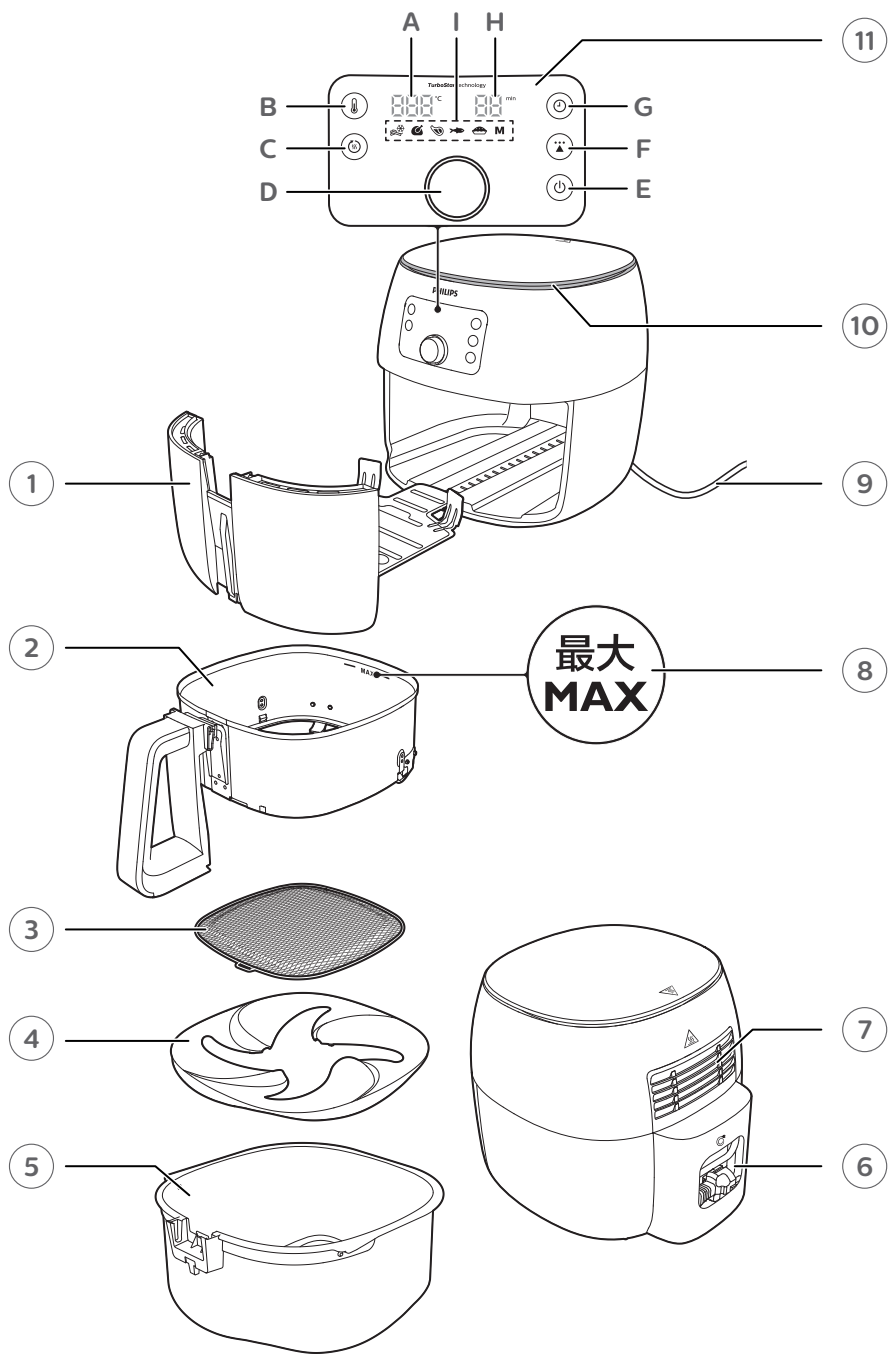
Seade on varustatud automaatse väljalülitamisfunktsiooniga. Kui taimeri seadistatud aeg on möödas, lülitub seade automaatselt välja. Seadme käsitsi väljalülitamiseks keerake taimer asendisse „0“.

Tutvustus

Õnnitleme ostu puhul ja tervitame Philipsi poolt! Philipsi pakutava tootete eeliste täielikuks kasutamiseks registreerige oma toode veebilehel www.philips.com/welcome. Philips Airfryer XXL kasutab teie lemmiktoitude frittimiseks kuumu õhku ja väikeses koguses õli (või üldse mitte). See seade küpsetab toidu sama krõbedaks nagu õlifritüür, kuid tulemus on vähem rasvane. Tänu võimsale kuumutile ja uuele Twin TurboStari tehnoloogiale ringleb kuum õhk Airfryer XXL-is nagu võimas tornaado, jõudes kõikidesse küpsetusnõu nurkadesse. See eemaldab toidust liigse rasva ja kogub selle Airfryeri all olevasse rasvavähendajasse. Toidust eraldunud rasv suunatakse poti põhja, tänu millele on üleliigse rasva eemaldamine ja seadme puhastamine lihtsam. Nüüd saate nautida ideaalselt küpsetatud frititud toitu, mis on pealt mõnusalt krõbe ja seest mahlane. Frittige, grillige, röstige ja küpsetage erinevaid maitsvaid roogi tervislikult, kiirest ja mugavalt. Kui soovite leida inspiratsiooni uuteks retseptideks või saada Airfryeri kohta lisateavet, külastage veebilehte www.philips.com/kitchen või laadige alla meie tasuta Airfryeri rakendus, mis on mõeldud nii IOS® kui ka Android™-i seadmetele.

Üldine kirjeldus

- 1 Sahtel
- 2 Eemaldatava alusvõrega korv
- 3 Eemaldatav alusvõre
- 4 Rasvavähendaja
- 5 Pott
- 6 Toitekaabli hoiustamispesa
- 7 Öhu väljalaskeavad
- 8 MAX-tähis
- 9 Toitekaabel
- 10 Öhu sissevooluava
- 11 Juhtpaneel
 - A. Temperatuurinäidik
 - B. Temperatuuri nupp
 - C. Soojas hoidmise nupp
 - D. QuickControli kiirjuhtimisnupp
 - E. Toitenupp
 - F. Seadistusnupp
 - G. Täimeri nupp
 - H. Aja näidik
 - I. Eelseadistused: friikartulid / külmutatud suupisted, kana, liha, kala, küpsetamine ja käsitsi režiim

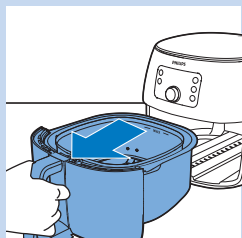


Enne esimest kasutamist

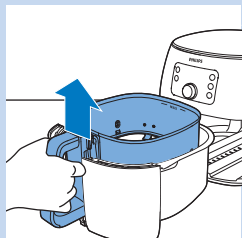
- 1 Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- 2 Eemaldage seadmelt kõik kleebised ja sildid.
- 3 Enne esmakordset kasutamist puhastage seade põhjalikult, nagu näidatud puhastustabelis.

Kasutamiseks valmistumine

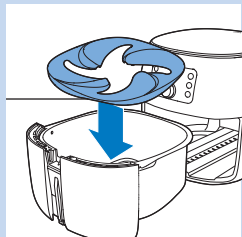
Eemaldatava alusvõre ja rasvavähendaja paigaldamine



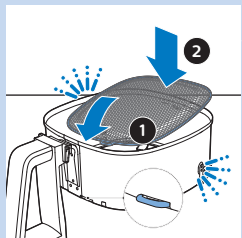
- 1 Avage sahtel, tõmmates seda käepidemest.



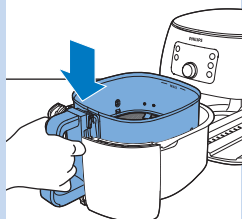
- 2 Eemaldage korv, tõstes käepidet ülespoole.



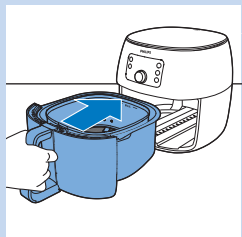
- 3 Asetage rasvavähendaja poti sisse.



- 4 Sisestage eemaldatav alusvõre korvi paremas allservas olevasse pesa. Suruge alusvõret allapoole, kuni see mõlemal küljel klõpsuga paika lukustub.



5 Asetage korv poti sisse.



6 Libistage sahtel käepidemest lükates tagasi Airfryerisse.

Märkus





- Ärge kunagi kasutage potti, kui selles ei ole rasvavähendajat või korvi.




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	Raputage, keerake või segage vahepeal	Märkus
	Õhukesed külmutatud friikartulid (7 × 7 mm)	200–1400 g	13–32	180 °C	Jah	
	Paksud külmutatud friikartulid (10 × 10 mm)	200–1400 g	13–33	180 °C	Jah	
	Kodused friikartulid (10 × 10 mm)	200–1400 g	18–35	180 °C	Jah	Leotage 30 min vees, kuivatage ja seejärel lisage 1/4 kuni 1 teelusikatäis õli.

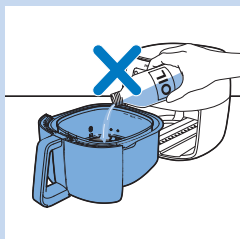
	Koostisained	Min–max kogus	Aeg (min)	Temperatuur	Raputage, keerake või segage vahepeal	Märkus
	Kodused kartuliviilud	200–1400 g	20–42	180 °C	Jah	Leotage 30 min vees, kuivatage ja seejärel lisage 1/4 kuni 1 teelusikatäis õli.
	Külmutatud suupisted (kananagitsad)	80–1300 g (6–50 tükki)	7–18	180 °C	Jah	Valmis, kui on kuld kollased ja krõbedad.
	Külmutatud suupisted (väikesed kevadruolid, ligikaudu 20 g)	100–600 g (5–30 tükki)	14–16	180 °C	Jah	Valmis, kui on kuld kollased ja krõbedad.
	Terve kana	1200–1500 g	50–55	180 °C		Veenduge, et jalad ei läheks küttekeha vastu.
	Kanarind Ligikaudu 160 g	1–5 tükki	18–22	180 °C		
	Kanakoivad	200–1800 g	18–35	180 °C	Jah	
	Riivsaiaiga kaetud kanalõigud	3–12 tükki (1 kiht)	10–15	180 °C		Lisage riivsaiale õli. Valmis, kui on kuld kollased.
	Kanatiivad Ligikaudu 100 g	2–8 tükki (1 kiht)	14–18	180 °C	Jah	
	Kondita lihatükid Ligikaudu 150 g	1–5 lihatükki	10–13	200 °C		
	Hamburger Ligikaudu 150 g (diameeter 10 cm)	1–4 tükki	10–15	200 °C		
	Paksud vorstid Ligikaudu 100 g (diameeter 4 cm)	1–6 tükki (1 kiht)	12–15	200 °C		

	Koostisained	Min–max kogus	Aeg (min)	Temperatuur	Raputage, keerake või segage vahepeal	Märkus
	Õhukesed vorstid Ligikaudu 70 g (diameeter 2 cm)	1–7 tükki	9–12	200 °C		
	Sealiha	500–1000 g	40–60	180 °C		Laske lihal 5 minutit enne lahtilõikamist seista.
	Terve kala Ligikaudu 300–400 g	1–2	18–22	200 °C		Lõigake saba ära, kui see korvi ei mahu.
	Kalaribad Ligikaudu 120 g	1–3 (1 kiht)	9–12	200 °C		Selleks et tükid kinni ei jääks, asetage soomuseline külg allapoole ja lisage natuke õli.
	Koorikloomad Ligikaudu 25–30 g	200–1500 g	10–25	200 °C	Jah	
	Kook	500 g 18 untsi	28	180 °C		Kasutage koogipanni.
	Muffinid Ligikaudu 50 g	1–9	12–14	180 °C		Kasutage kuumakindlaid silikoonist muffinivorme.
	Pirukas (diameeter 21 cm)	1	15	180 °C		Kasutage küpsetusplaati või ahjuvormi.
	Eelnevalt küpsetatud röstsai/saiakesed	1–6	6–7	180 °C		
	Värske sai	700 g	38	160 °C		Sai peaks olema võimalikult lame, et see ei puutuks kerkimisel küttekehaga kokku.
	Kevadrullid Ligikaudu 80 g	1–6 tükki	18–20	160 °C		
M	Kastanid	200–2000 g	15–30	200 °C	Jah	

	Koostisained	Min–max kogus	Aeg (min)	Temperatuur	Raputage, keerake või segage vahepeal	Märkus
M	Köögiviljade segu (jämedalt hakitud)	300–800 g	10–20	200 °C	Jah	Küpsetusaja määramisel järgige oma maitset.

Seadme kasutamine

Õhkfrittimine



Ettevaatust

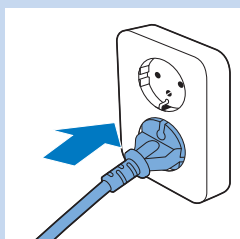
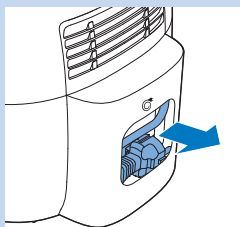
- See Airfryer töötab kuuma õhu abil. Ärge täitke potti õli, praadimisrasva ega mis tahes muu vedelikuga.
- Ärge puudutage kuumi pindu. Kasutage käepidemeid või nuppe. Kuumat poti ja rasvavähendajat käsitlemiseks kasutage pajakindaid.
- Seade on mõeldud kasutamiseks vaid kodumajapidamises.
- Esmakordsel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

- 1 Paigutage seade stabiilsele, horisontaalsele, tasasele ja kuumakindlale alusele. Veenduge, et sahtlit saaks täielikult avada.

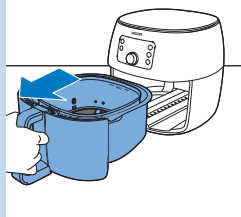
Märkus

- Ärge asetage midagi seadme peale või külgedele. See võib õhuvoolu takistada ja frittimistulemust mõjutada.

- 2 Tõmmake toitekaabel seadme taga olevast hoiustamispesast välja.



- 3 Ühendage pistik pistikupesassa.



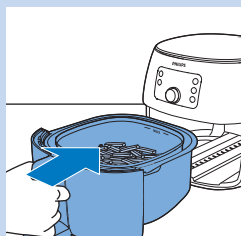
4 Avage sahtel, tõmmates seda käepidemest.



5 Asetage toiduained korvi.

☰ Märkus

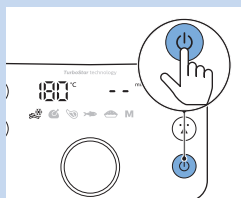
- Airfryeri abil saate valmistada paljusid erinevaid toite. Sobivaid toidukoguseid ja ligikaudseid valmistamisaegasid kontrollige "Toitude tabelist".
- Ärge kunagi täitke korvi üle MAX-tähise ega ületage toitude tabelis näidatud kogust, kuna vastasel juhul ei pruugi te saavutada soovitud lõpptulemust.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



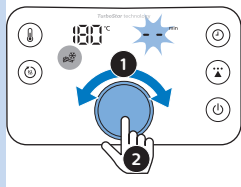
6 Libistage sahtel käepidemest lükates tagasi Airfryerisse.

! Ettevaatust

- Ärge kunagi kasutage potti, kui selles ei ole rasvavähendajat või korvi. Kui kuumutate seadet ilma korvita, kasutage sahtli avamiseks pajakindaid. Sahtli sisemus ja ääred lähevad väga kuumaks.
- Ärge puudutage potti, rasvavähendajat ega korvi, kui seade on töös ega natuke aega pärast selle kasutamist, kuna need lähevad väga kuumaks.

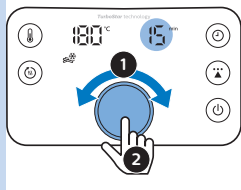


7 Seadme sisselülitamiseks vajutage toitenuppu (⏻).



8 Eelseadistuse muutmiseks keerake QuickControli kiirjuhtimisnupp soovitud seadistusele.

- ↳ Valitud eelseadistuse kinnitamiseks vajutage QuickControli kiirjuhtimisnuppu. Küpsetusaeg hakkab ekraanil vilkuma.



9 Küpsetusaja muutmiseks keerake QuickControli kiirjuhtimisnupp soovitud seadistusele.

- ↳ Valitud küpsetusaja kinnitamiseks vajutage QuickControli kiirjuhtimisnuppu.

Märkus

- Erinevate toitude küpsetamise seadistused leiate toitude tabelist.

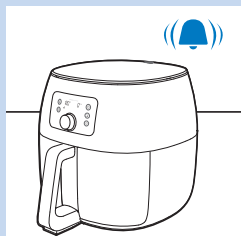
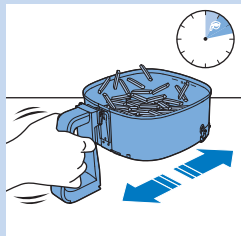
10 Seade alustab küpsetamist, kui küpsetusaeg on kinnitatud.

Näpunäide

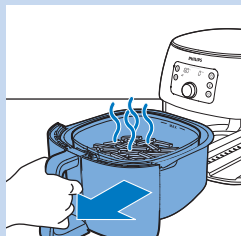
- Küpsetusprotsessi pausile panemiseks vajutage QuickControli kiirjuhtimisnuppu. Küpsetusprotsessi jätkamiseks vajutage QuickControli kiirjuhtimisnuppu uuesti.

Märkus

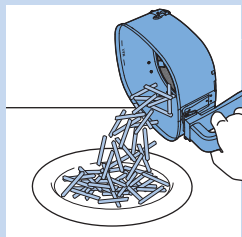
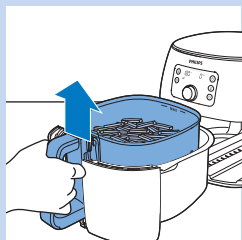
- Kui te ei vali 30 minuti jooksul soovitud küpsetusaega, lülitub seade ohutuse tagamiseks automaatselt välja.
- Kui valite küpsetusajaks „-“, lülitab seade sisse eelsoojenduse režiimi.
- Mõningaid toiduaineid on vaja poole valmistusaja möödudes raputada või pöörata (vt toitude tabelit). Toiduainete segamiseks vajutage QuickControli kiirjuhtimisnuppu, et panna küpsetamine pausile, seejärel avage sahtel ja tõstke korv potist välja. Raputage korvi kraanikausi kohal. Seejärel libistage korv ja pott tagasi seadmesse ning vajutage uuesti QuickControli kiirjuhtimisnuppu, et jätkata küpsetamist.
- Kui seate taimeri poolele küpsetusajale, tuleb taimeri kella kõlades koostisaineid raputada või pöörata. Ärge unustage taimerit ülejäänud küpsetusajale seadistada.



11 Kui kuulete taimeri kella, siis tähendab see, et seadistatud küpsetusaeg on läbi saanud.



12 Avage sahtel, tõmmates seda käepidemest, ja kontrollige, kas toit on valmis.



Märkus

- Kui toiduained pole veel küpsed, libistage sahtel käepidemest hoides tagasi Airfryerisse ja lisage määratud ajale paar lisaminutit.

13 Väikeste toiduainete (nt friikartulite) eemaldamiseks tõstke korv potist välja, hoides seda käepidemest.

Ettevaatust

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

14 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

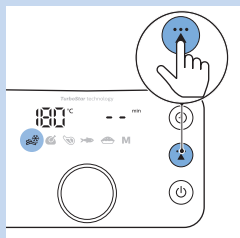
- Suurte või kergesti murenevate toiduainete korvist eemaldamiseks kasutage köõgitange.
- Toidust eraldunud rasv või liigne õli kogutakse rasvavähendaja all oleva poti põhja.
- Olenevalt kasutatavatest toiduainetest võite pärast iga toiduportsu valmistamist, enne toiduainete raputamist või korvi sisestamist kallata potist liigse õli või kogutud rasva välja. Asetage korv kuumakindlale pinnale. Tõstke pott välja ja asetage see kuumakindlale pinnale, kandes pajakindaid. Eemaldage rasvavähendaja potist, kasutades kummist otstega tange. Kallake liigne õli või kogutud rasv välja. Asetage rasvavähendaja tagasi potti, pott omakorda sahtlisse ja korv poti sisse.

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

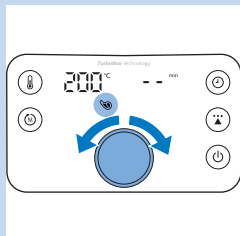
Märkus

- Järgmise toiduportsu valmistamiseks korrake samme 1–14.

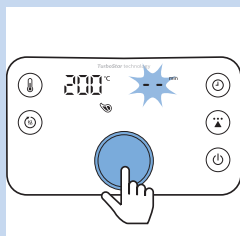
Teise eelseadistuse valimine küpsetamise ajal



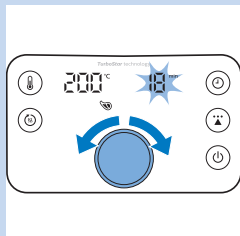
1 Vajutage eelseadistuste nuppu (⋮).



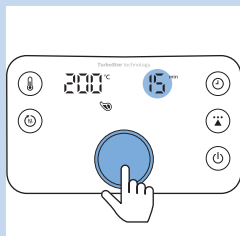
2 Teise eelseadistuse valimiseks keerake QuickControli kiirjuhtimisnuppu.



3 Valitud eelseadistuse kinnitamiseks vajutage QuickControli kiirjuhtimisnuppu. Küpsetusaeg hakkab ekraanil vilkuma.

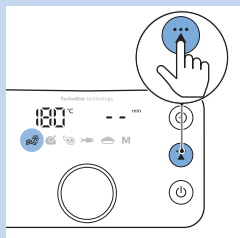


4 Küpsetusaja muutmiseks keerake QuickControli kiirjuhtimisnuppu.

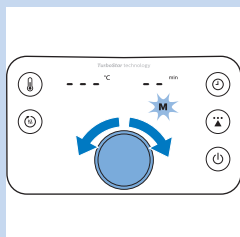


↳ Valitud küpsetusaja kinnitamiseks vajutage QuickControli kiirjuhtimisnuppu.

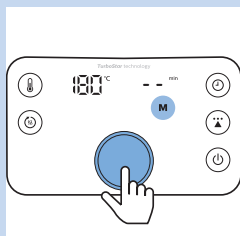
Käsitsi režiimi kasutamine



- 1 Vajutage eelseadistuste nuppu (☰).

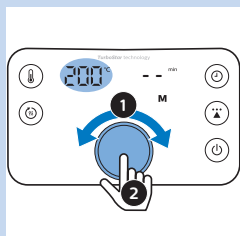


- 2 Käsitsi režiimi valimiseks keerake QuickControli kiirjuhtimisnuppu (M).



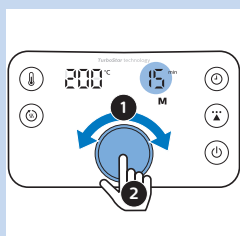
- 3 Käsitsi režiimi aktiveerimiseks vajutage QuickControli kiirjuhtimisnuppu.

↳ Vaikimisi seadistatud temperatuur on 180 °C.



- 4 Temperatuuri muutmiseks keerake QuickControli kiirjuhtimisnuppu.

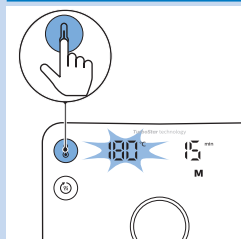
↳ Temperatuuri kinnitamiseks vajutage QuickControli kiirjuhtimisnuppu.



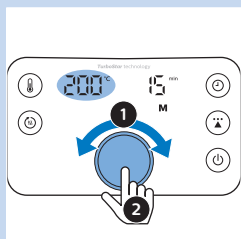
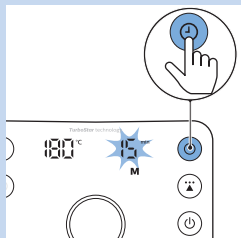
- 6 Küpsetusaja muutmiseks keerake QuickControli kiirjuhtimisnuppu.

↳ Küpsetusaja kinnitamiseks vajutage QuickControli kiirjuhtimisnuppu.

Küpsetamistemperatuuri või -aja muutmine mis tahes ajal

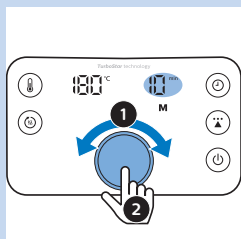


1 Vajutage temperatuuri (ⓘ) või taimerit (⌚) nappu.



2 Küpsetamistemperatuuri või -aja muutmiseks keerake QuickControli kiirjuhtimisnappu.

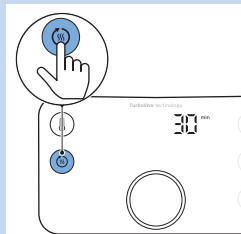
↳ Küpsetamistemperatuuri või -aja kinnitamiseks vajutage QuickControli kiirjuhtimisnappu või uuesti temperatuuri/ taimerit nappu.



Märkus

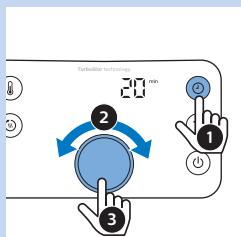
- Kui te ei vajuta muudatuste kinnitamiseks QuickControli kiirjuhtimisnappu või temperatuuri/taimerit nappu, kinnitatakse need automaatselt pärast 10 sekundi möödumist.

Soojas hoidmise režiimi valimine



- 1** Vajutage soojas hoidmise (🔥) nuppu (saate aktiveerida soojas hoidmise režiimi mis tahes hetkel).

➔ Soojas hoidmise nupp hakkab pulseeriva efektiga põlema.



➔ Soojas hoidmise taimer seadistatakse 30 minutile. Soojas hoidmise aja (1–30 min) muutmiseks vajutage taimeri nuppu (⚡), keerake QuickControli kiirjuhtimisnuppu ja seejärel vajutage seda kinnitamiseks. Te ei saa muuta soojas hoidmise režiimi temperatuuri.

- 2** Soojas hoidmise režiimi pausile panemiseks vajutage QuickControli kiirjuhtimisnuppu. Soojas hoidmise režiimi jätkamiseks vajutage QuickControli kiirjuhtimisnuppu uuesti.

- 3** Soojas hoidmise režiimist väljumiseks vajutage üht järgmistest nuppudest: eelseadistuse nupp, temperatuuri nupp või toitenupp.



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.



Märkus

- Kui aktiveerite soojas hoidmise režiimi küpsetamise ajal (soojas hoidmise nupp hakkab pulseeriva efektiga põlema), hoiab seade teie toitu soojas 30 minutit pärast küpsetusaja lõppemist.
- Soojas hoidmise režiimi ajal lülituvad seadmes olev ventilator ja kuumuti aeg-ajalt sisse.
- Soojas hoidmise režiim on mõeldud hoidma teie toitu soojas kohe pärast Airfryeris küpsetamist. See ei ole mõeldud toidu ülessoojendamiseks.

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 1000-grammiseid portsjoneid. Suuremad friikartulid on tavaliselt vähem krõbedad kui väiksed.

- Raputage õhuga frittamise ajal korvi kaks või kolm korda.
- 1** Koorige kartulid ja lõigake need ribadeks (8 × 8 mm / 0,3 tolli).
- 2** Pange kartuliribad vähemalt 30 minutiks kaussi likku.
- 3** Tühjendage nõu ja kuivatage kartuliribasid köögirätiku või paberist käterätiga.
- 4** Valage kaussi pool supilusikatäit toiduõli, kallake peale kartuliribad ja segage, kuni kartulid on õliga koos.
- 5** Võtke kartuliribad sõrmede või sobiva köögiriista abil kausist välja, nii et üleliigne õli jääb kausi põhja.



Märkus

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

- 6** Asetage kartuliribad korvi.
- 7** Frittige kartuliribad ja raputage korvi poole õhkfrittamise protsessi peal. Kui valmistate üle 500 g friikartuleid, raputage kaks või kolm korda.



Märkus

- Sobivaid toidukoguseid ja valmistamisaegasid kontrollige "Toitude tabelist".

Puhastamine



Hoiatus

- Enne puhastamise alustamist laske korvil, rasvavähendajal ja seadme sisemusel täielikult maha jahtuda.
- Eemaldage rasvavähendaja poti seest, kasutades kummist otstega tange. Ärge kasutage rasvavähendaja eemaldamiseks oma näppe, kuna selle alla koguneb kuuma rasva või õli.
- Pott, korv, rasvavähendaja ja seadme sisemus on kaetud mittenakkuva pinnaga. 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** Lülitage seade toitenupust (⏻) välja, eemaldage pistik pistikupesast ja laske seadmel jahtuda.

Näpunäide

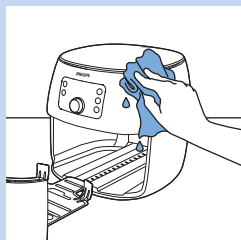
- Et Airfryer kiiremini maha jahtuks, eemaldage seadmest pott ja korv.

2 Eemaldage rasvavähendaja potist, kasutades kummist otstega tange. Kallake liigne õli või kogutud rasv potist välja.

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

Näpunäide

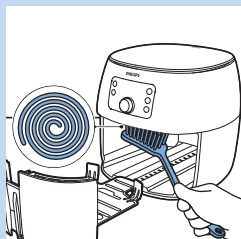
- Kui poti, rasvavähendaja või korvi küljes on toidujääke, võite neid 10–15 minutit kuumas vees ja nõudepesuvahendis leotada. Leotamine muudab toidujäägid pehmeks ja hõlpsasti eemaldatavaks. Kasutage nõudepesuvahendit, mis lahustab õli ja rasva. Kui potil, rasvavähendajal või korvil on rasvaplekk, mida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



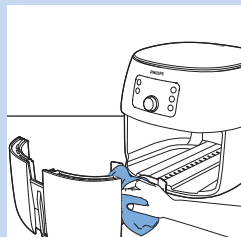
4 Puhastage seadme välispinda niiske lapiga.

Märkus

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



5 Puhastage küttekeha puhastusharjaga, et eemaldada kõik toidujäägid.



6 Puhastage seadme sisemust kuuma vee ja mitteabrsiivse nuustikuga.

Hoiustamine

- 1 Võtke pistik seinakontaktist välja ja laske seadmel maha jahtuda.
- 2 Enne hoiustamist veenduge, et kõik detailid on puhtad ja kuivad.
- 3 Sisestage toitekaabel hoiustamispesa.



Märkus

- Hoidke Airfryerit kandmisel alati horisontaalasendis. Hoidke kinni ka seadme esiküljel olevat sahtlit, kuna see võib seadme kallutamisel järsult välja libiseda. See võib sahtlit kahjustada.
- Veenduge, et Airfryeri eemaldatavad osad, nagu eemaldatav alusvõre jne, oleksid enne seadme transportimist ja/või hoiustamist kinnitatud.

Ümbertöötlus



- See sümbol tähendab, et seda toodet ei tohi visata tavaliste olmejäätmete 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 üleilmset 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.

Probleem	Probleemi põhjus	Lahendus
		Pott, korv, rasvavähendaja 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 (kergelt) jahuseid kartuleid. Ärge säilitage kartuleid külmias kohas, nt külmikus. Valige kartulid, mille pakendile on märgitud, et need sobivad praadimiseks.
	Korvis oleva toidu kogus on liiga suur.	Järgige kasutusjuhendis toodud koduste friikartulite valmistusjuhendit (vaadake toitude tabelit või laadige alla Airfryer App).
	Teatud toiduaineid on vaja küpsemise ajal raputada.	Järgige kasutusjuhendis toodud koduste friikartulite valmistusjuhendit (vaadake toitude tabelit või laadige alla Airfryer App).
Airfryer ei lülitu sisse.	Seadme toitekaabel ei ole vooluvõrku ühendatud.	Kui seadme sisse lülitate, kuulete töötava ventilaatori heli. Kui te seda heli ei kuule, kontrollige, kas pistik on korralikult seinakontaktis.
	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 täkkeid. Kui see peaks juhtuma, pole see kahjulik, kuna kõik kasutatud materjalid on allaneelamisel ohutud.

Probleem	Probleemi põhjus	Lahendus
Seadmest väljub valget suitsu.	Küpsetate rasvaseid toiduaineid, kuid rasvavähendaja ei ole poti sisse pandud.	Valage ettevaatlikult potist liigne õli või rasv välja, asetage rasvavähendaja poti sisse ja jätkake küpsetamist.
	Potti on jäänud varasemast kasutamisest rasvajääke.	Potis olevad rasvajäägid tekitavad valget suitsu. Pärast kasutamist puhastage potti, korvi ja rasvavähendajat põhjalikult.
	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.
Minu kuvar näitab 5 kriipsu, nagu on näidatud alloleval pildil.	Ohutusfunktsioon on aktiveeritud seadme ülekuumenemise tõttu.	Võtke seadme pistik seinakontaktist välja ja laske sel üks minut jahtuda, enne kui selle uuesti ühendate.



