

**PHILIPS**

HD986X, HD987X

# Kasutusjuhend

## SISUKORD

Tähtis!	3
Tutvustus	8
Üldine kirjeldus	8
Enne esimest kasutamist	9
<b>Kasutamiseks valmistumine</b>	<b>9</b>
Eemaldatava alusvõre ja rasvavähendaja paigaldamine	9
Toidutabel aja/temperatuuri käsitsi seadistamiseks	10
<b>Seadme kasutamine</b>	<b>12</b>
Õhkfritimine	12
Smart Chefi programmide toidutabel	16
Smart Chefi programmidega küpsetamine	18
Koduste friikartulite valmistamine	19
Soojas hoidmise režiimi valimine	20
Salvestage oma lemmikseaded	21
<b>Puhastamine</b>	<b>23</b>
Puhastustabel	24
<b>Hoiustamine</b>	<b>24</b>
<b>Ümbertöötlus</b>	<b>25</b>
<b>Garantii ja tugi</b>	<b>25</b>
<b>Veaotsing</b>	<b>25</b>

## 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 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 voluvõrgust, 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 voluvõrku 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.

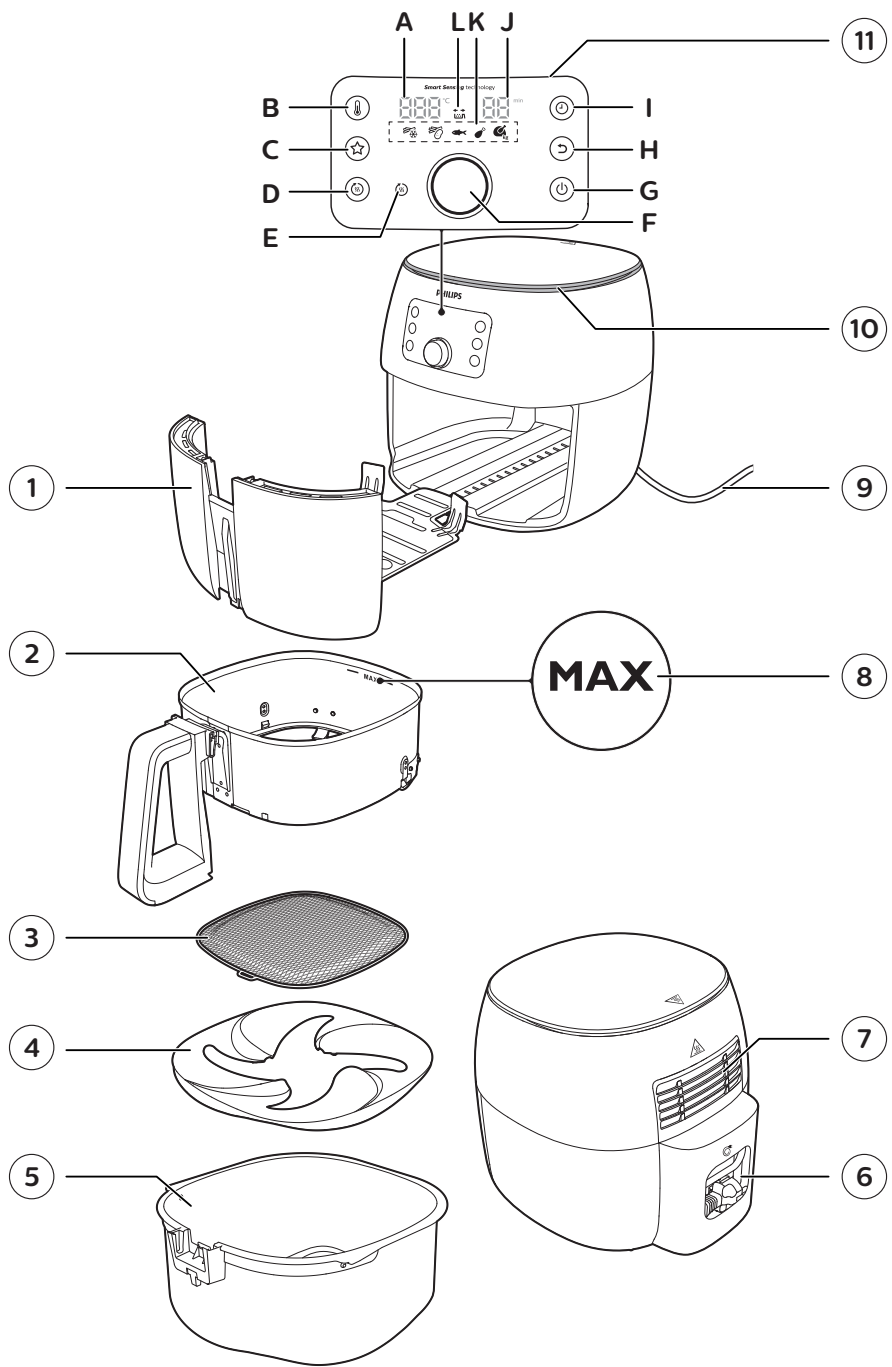
- Alati pange ja kasutage seadet kuival, kindlal, tasasel ja horisontaalsel pinnal.
- Võtke seade alati pärast kasutamist vooluvõrgust välja.
- Laske seadmel enne kasutamist või puhastamist umbes 30 minutit jahtuda.
- Küpsetage toiduained seadmes kuld kollaseks, mitte mustaks ega pruuniks. Eemaldage 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.

### **Elektromagnetväljad (EMV)**

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. Kui te ei vajuta nuppu 30 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](http://www.philips.com/welcome)**.

Philipsi Airfryeriga saate nautida ideaalselt küpsetatud frititud toitu, mis on pealt mõnusalt krõbe ja seest mahlane. Frittige, grillige, röstige ja küpsetage erinevaid maitsvaid roogi tervislikult, kiiresti ja mugavalt.

Kui soovite leida inspiratsiooni uuteks retseptideks või saada Airfryeri kohta lisateavet, külastage veebilehte **[www.philips.com/kitchen](http://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 palume alla laadida Arifryeri rakenduse.

## Üldine kirjeldus

- 1 Sahtel
- 2 Eemaldatava alusvõrega korv
- 3 Eemaldatav alusvõre
- 4 Rasvavähendaja
- 5 Pott
- 6 Toitekaabli hoiustamispesa
- 7 Õhu väljalaskeavad
- 8 MAX-tähis
- 9 Toitekaabel
- 10 Õhu sissevooluava
- 11 Juhtpaneel
  - A Temperatuurinäidik
  - B Temperatuuri nupp
  - C Lemmikute nupp
  - D Soojas hoidmise nupp
  - E Soojas hoidmise näidik
  - F QuickControli kiirjuhtimisnupp
  - G Toitenupp
  - H Naasmise nupp
  - I Taimeri nupp
  - J Aja näidik
  - K Smart Chefi programmid: külmutatud friikartulid / kodused friikartulid / terve kala / kanakoivad / terve kana
  - L Raputamise näidik

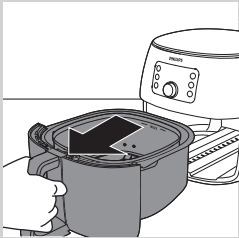


## Enne esimest kasutamist

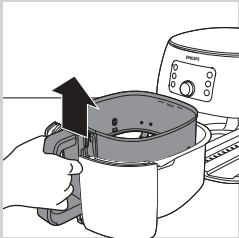
- 1 Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- 2 Eemaldage seadmelt kõik kleebised ja sildid (kui neid on).
- 3 Enne esmakordset kasutamist puhastage seade põhjalikult, nagu on juhendatud puhastamise peatükis.

## Kasutamiseks valmistumine

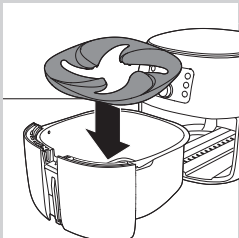
### Eemaldatava alusvõre ja rasvavähendaja paigaldamine



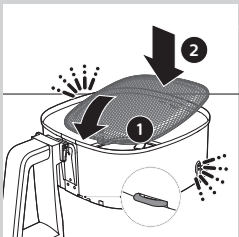
- 1 Avage sahtel, tõmmates seda käepidemest.



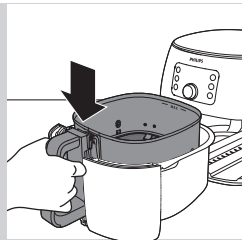
- 2 Eemaldage korv, tõstes käepidet ülespoole.



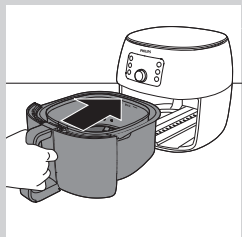
- 3 Asetage rasvavähendaja poti sisse.



- 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 aja/temperatuuri käsitsi seadistamiseks

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.

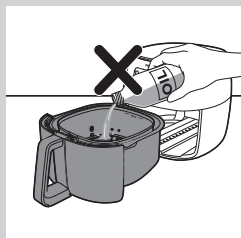
Koostisained	Min-max kogus	Aeg (min)	Temperatuur	Märkus
Kodused friikartulid (12 × 12 mm / 0,5 × 0,5 tolli)	200–1400 g 7–49 untsi	18–35	180 °C / 350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leotage 30 min külmas vees või 3 minutit leiges vees (40 °C / 104 °F), kuivatage ja seejärel lisage 500 g / 18 untsi kohta 1 sl õli.</li> <li>• Raputage, keerake või segage vahepeal</li> </ul>
Kodused kartuliviilud	200–1400 g 7–49 untsi	20–42	180 °C / 350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leotage 30 min vees, kuivatage ja seejärel lisage 1/4 kuni 1 teelusikatäis õli.</li> <li>• Raputage, keerake või segage vahepeal</li> </ul>

Koostisained	Min-max kogus	Aeg (min)	Temperatuur	Märkus
Külmutatud suupisted (kananagitsad)	80–1300 g 3–46 untsi (6–50 tükki)	7–18	180 °C / 350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valmis, kui on kuld kollased ja krõbedad.</li> <li>Raputage, keerake või segage vahepeal</li> </ul>
Külmutatud suupisted (väikesed kevadrullid 20 g / 0,7 untsi)	100–600 g 4–21 untsi (5–30 tükki)	14–16	180 °C / 350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valmis, kui on kuld kollased ja krõbedad.</li> <li>Raputage, keerake või segage vahepeal</li> </ul>
Kanarind Ligikaudu 160 g / 6 untsi	1–5 tükki	18–22	180 °C / 350 °F	
Riivsaiaiga kaetud kanalõigud	3–12 tükki (1 kiht)	10–15	180 °C / 350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lisage riivsaiale õli. Valmis, kui on kuld kollased.</li> </ul>
Kanatiivad Ligikaudu 100 g / 3,5 untsi	2–8 tükki (1 kiht)	14–18	180 °C / 350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Raputage, keerake või segage vahepeal</li> </ul>
Kondita lihatükid Ligikaudu 150 g / 6 untsi	1–5 lihatükki	10–13	200 °C / 400 °F	
Hamburger Ligikaudu 150 g / 6 untsi (diameeter 10 cm / 4 tolli)	1–4 tükki	10–15	200 °C / 400 °F	
Paksud vorstid Ligikaudu 100 g / 3,5 untsi (diameeter 4 cm / 1,6 tolli)	1–6 tükki (1 kiht)	12–15	200 °C / 400 °F	
Õhukesed vorstid Ligikaudu 70 g / 2,5 untsi (diameeter 2 cm / 0,8 tolli)	1–7 tükki	9–12	200 °C / 400 °F	
Sealiha	500–1000 g 18–35 untsi	40–60	180 °C / 350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laske lihal 5 minutit enne lahtilõikamist seista.</li> </ul>
Kalaribad Ligikaudu 120 g / 4,2 untsi	1–3 (1 kiht)	9–20	160 °C / 325 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Selleks et tükid kinni ei jääks, asetage soomuseline külg allapoole ja lisage natuke õli.</li> </ul>
Koorikloomad Ligikaudu 25–30 g / 0,9–1 untsi	200–1500 g 7–53 untsi	10–25	200 °C / 400 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Raputage, keerake või segage vahepeal</li> </ul>
Kook	500 g / 18 untsi	28	180 °C / 350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kasutage koogipanni.</li> </ul>
Muffinid Ligikaudu 50 g / 1,8 untsi	1–9	12–14	180 °C / 350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kasutage kuumakindlaid silikoonist muffinivorme.</li> </ul>
Pirukas (diameeter 21 cm / 8,3 tolli)	1	15	180 °C / 350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kasutage küpsetusplaati või ahjuvormi.</li> </ul>

Koostisained	Min-max kogus	Aeg (min)	Temperatuur	Märkus
Eelnevalt küpsetatud röstsai/saiakesed	1-6	6-7	180 °C / 350 °F	
Värske sai	700 g / 25 untsi	38	160 °C / 325 °F	• Sai peaks olema võimalikult lame, et see ei puutuks kerkimisel küttekehaga kokku.
Kevadrullid Ligikaudu 80 g / 2,8 untsi	1-6 tükki	18-20	160 °C / 325 °F	
Kastanid	200-2000 g 7-70 untsi	15-30	200 °C / 400 °F	• Raputage, keerake või segage vahepeal
Köögiviljade segu (jämedalt hakitud)	300-800 g 11-28 untsi	10-20	200 °C / 400 °F	• Küpsetusaja määramisel järgige oma maitset. • Raputage, keerake või segage vahepeal

## Seadme kasutamine

### Õhkfrittimine



#### Ettevaatust

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

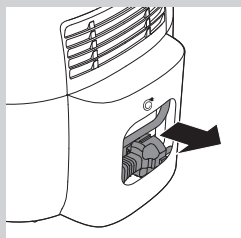
- 1 Paigutage seade stabiilsele, horisontaalsele, tasasele ja kuumakindlale alusele. Veenduge, et sahtlit saaks täielikult avada.

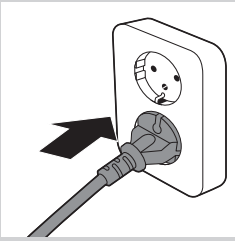


#### Märkus

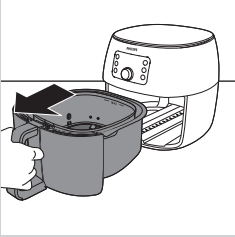
- Ärge asetage midagi seadme peale või külgedele. See võib õhuvoolu takistada ja frittimistulemust mõjutada.

- 2 Tõmmake toitekaabel seadme taga olevast hoiustamispesast välja.

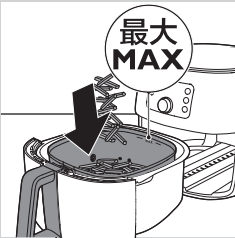




3 Sisestage pistik seinakontakti.



4 Avage sahtel, tõmmates seda käepidemest.

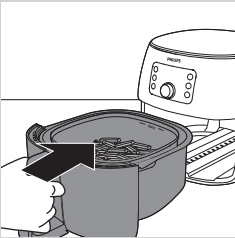


5 Asetage toiduained korvi.



#### 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.

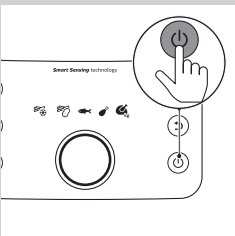



6 Libistage sahtel käepidemest lükates tagasi Airfryerisse.



#### 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.

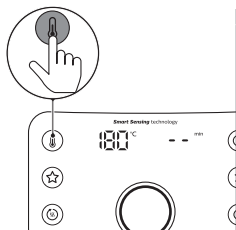


7 Seadme sisselülitamiseks vajutage sisse-väljalülitamise nuppu .



#### Märkus

- Smart Chefi programmide kasutamiseks lugege peatükki „Smart Chefi programmidega küpsetamine“.

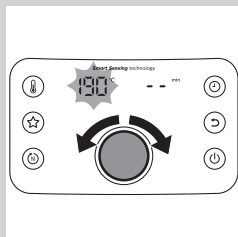


### 8 Vajutage temperatuuri nuppu ⓘ.

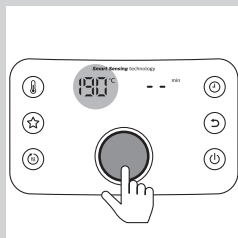
↳ Temperatuuri näidik hakkab ekraanil vilkuma.

#### ☰ Märkus

- Kui vajutate esmalt taimerit nuppu ⌚, hakkab seade küpsetama kohe, kui küpsetusaeg on kinnitatud.

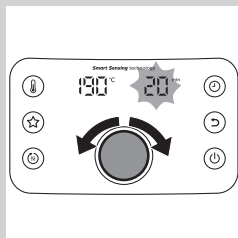


### 9 Soovitud küpsetustemperatuuri valimiseks keerake QuickControli kiirjuhtimisnuppu.



### 10 Temperatuuri kinnitamiseks vajutage QuickControli kiirjuhtimisnuppu.

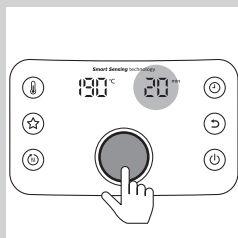
↳ Kui temperatuur on kinnitatud, hakkab ekraanil aja näidik vilkuma.



### 11 Soovitud küpsetamisaja valimiseks keerake QuickControli kiirjuhtimisnuppu.

#### ☰ Märkus

- Kui vajutate lemmikute nuppu ☆, saate salvestada valitud küpsetusaja ja -temperatuuri oma lemmikutesse. Seeläbi kirjutatakse üle eelmised lemmikud seadistused. Lisateabe saamiseks lugege jaotist „Lemmikute seadistuste salvestamine“.
- Erinevate toidutüüpide kohta leiate teavet toidutabelist, kus on välja toodud soovituselised aja/temperatuuri käsitsi seadistamiseks.



### 12 Valitud aja kinnitamiseks vajutage QuickControli kiirjuhtimisnuppu.

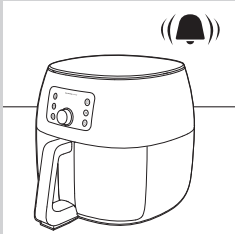
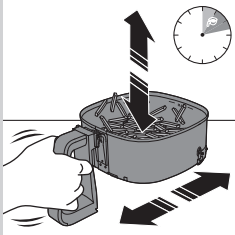
### 13 Seade alustab küpsetamist, kui küpsetusaeg on kinnitatud.

## Näpunäide

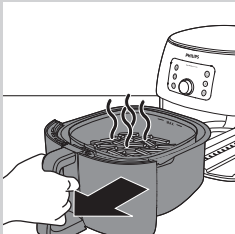
- Küpsetusprotsessi pausile panemiseks vajutage QuickControli kiirjuhtimisnuppu. Küpsetusprotsessi jätkamiseks vajutage QuickControli kiirjuhtimisnuppu uuesti.
- Küpsetustemperatuuri või -aja muutmiseks korrake samme 8–10.
- Kui soovite protsessi katkestada ja uuesti põhimenüüsse minna, siis vajutage naasmise nuppu (⏪).

## 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 taimerit poolele küpsetusajale, tuleb taimerit kella kõlades koostisaineid raputada või pöörata. Ärge unustage taimerit ülejäänud küpsetusajale seadistada.



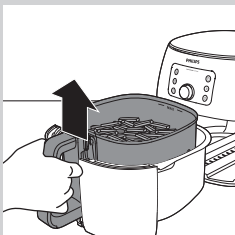
**14** Kui kuulete taimerihelinat, siis tähendab see seda, et teie küpsetusaeg on läbi saanud.



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

## Märkus

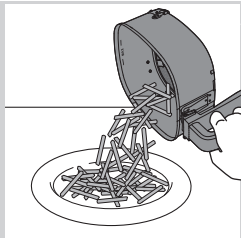
- Kui toiduained pole veel küpsed, libistage sahtel käepidemest hoides tagasi Airfryerisse ja lisage määratud ajale paar lisaminutit.



**16** Väikeste toiduainete (nt friikartulite) eemaldamiseks tõstke korv käepidemest kinni hoides potist välja.

## Ettevaatust

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



**17** 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.
- 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 4–17.

## Smart Chefi programmide toidutabel

#### Märkus

- Seadet tohib kasutada ainult siseruumides. Automaatsete küpsetusprogrammide kasutamiseks peab seade olema toatemperatuuril – ärge eelkuumutage seda.
- Alati jaotage toit korvis ühtlaselt.
- Keerake/raputage toitu, kui seade selle kohta märku annab. Hoidke sahtlit lahti nii vähe kui võimalik.
- Ärge kasutage ühtegi lisatarvikut. Veenduge, et rasvavähendaja oleks õigesti seadmesse asetatud.
- Kuna toit erineb nii oma päritolu, suuruse kui ka kaubamärgi poolest, siis veenduge, et see oleks ikka enne väljavõtmist küpsenud.



Smart Chefi programmid			Valmistamisõpetus
 Külmutatud friikartulid	Peenike (7 × 7 mm) Keskmine (10 × 10 mm) Külmutatud kartulipõhised suupisted	200–1400 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kasutage otse sügavkülmast võetud friikartuleid. Ärge sulatage neid enne küpsetamist üles.</li> <li>Programm on mõeldud peenikeste (7 × 7 mm) ja keskmiste (10 × 10 mm) külmutatud friikartulite jaoks.</li> <li>Kui ostsite spetsiaalselt Airfryeri jaoks mõeldud friikartulid, siis järgige pakendil olevaid juhiseid.</li> </ul>
 Kodused friikartulid	Ise lõigatud tükid (10 × 10 mm)	500–1400 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kasutage jahuseid tooreid kartuleid. Ärge keetke (ega töödelge) kartuleid eelnevalt.</li> <li>Ärge kasutage kartuleid, mida on hoiustatud madalamal temperatuuril kui 6 °C.</li> <li>Parimate tulemuste saavutamiseks järgige värskete friikartulite retsepti.</li> </ul>
 Kala	Terve kala Suur lapik kala Kalafilee	1–4 tükki (300–1600 g) 1 tükk (kuni 800 g) 2–5 tükki (150–200 g/tk), kuni 700 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ärge küpsetage külmutatud kala</li> <li>Programm on mõeldud kogu kala küpsetamiseks (300–400 g).</li> <li>Suitsu ilmumisel kasutage käsitsi režiimi ja madalamat temperatuuri.</li> </ul>
 Kanakoivad	Kanakoivad Kanarind	2–16 tükki (200–2000 g) 1–5 tükki (kuni 150 g/tk)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Programm on mõeldud värskete (mittekülmutatud) kanakoibade jaoks. Kui soovite küpsetada terveid kanajalgu, lisage küpsetusajale käsitsi 5–10 minutit, kui Smart Chefi programm on töö lõpetanud.</li> </ul>
 Terve kana	Terve kana Pool kana	1000–1800 g > 1000 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>Küpsetage Airfryeris ainult toorest kana. Ärge küpsetage külmutatud kana.</li> <li>Programm on mõeldud terve kana jaoks.</li> </ul>

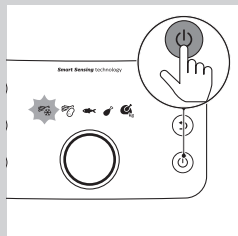
## Smart Chefi programmidega küpsetamine


Maitsestage koostisaineid nagu soovite. Asetage toit korvi ja libistage korv seadme sisse.

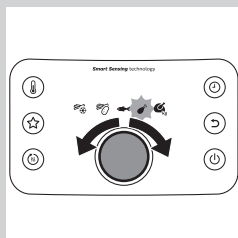


### Märkus

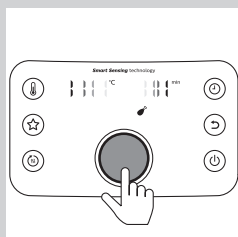
- Ärge kasutage maitsestamiseks mett, siirupeid ega teisi suhkruiseid maitseaineid, kuna toit pruunistub muidu väga tumedaks.



- 1 Seadme sisselülitamiseks vajutage sisse-/väljalülitamise nuppu .



- 2 Smart Chefi programmi muutmiseks keerake QuickControli kiirjuhtimisnuppu, kuni soovitud ikoon hakkab vilkuma.



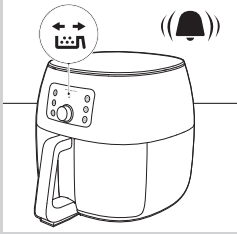
- 3 Smart Chefi programmi kinnitamiseks vajutage QuickControli kiirjuhtimisnuppu.

- ↳ Seade arvutab automaatselt välja ideaalse küpsetustemperatuuri ja -aja. Paari minuti pärast kuvatakse ekraanil eeldatavat küpsetustemperatuuri ja -aega. Selle ajaga on seade juba küpsetamist alustanud. Nii kaua, kuni ekraan kuvab vaheldumisi vilkuvaid ribasid ja temperatuuri/aega, arvutab seade veel küpsetusaega. Lisaks kohandab seade küpsetusaega küpsetamise ajal.



### Märkus

- Terve kana valmistamiseks kaaluge kana enne korvi asetamist. Kaalu valimiseks keerake QuickControli kiirjuhtimisnuppu ja seejärel vajutage seda kinnitamiseks.
- Ärge tõmmake sahtlit välja, kui seade alles küpsetusaega arvutab. Seda saate jälgida ekraanil vilkuvate ribade järgi. Vastasel juhul jääb Smart Chefi programm seisma ja seade naaseb põhimenüüsse. Küpsetamise jätmiseks peate kasutama käsitsi režiimi, kuna Smart Chefi programmi taaskäivitamine, kui toit on juba osaliselt küpsenud, viib vale küpsetusaja arvutamiseni.
- Kui seade on küpsetusaja välja arvanud ja te näete ekraanil eeldatavat küpsetustemperatuuri ja -aega (ilma vilkuvate ribadeta), võite toidu kontrollimiseks sahtli avada.



- 4 Kui kuulete helinat ja näete vilkuvat raputamise ikooni, siis avage sahtel ja pöörake või raputage selle sees olevaid toiduaineid. Seejärel libistage korv tagasi seadmesse.
- 5 Kui kuulete helinat ja taimer on jõudnud nullini, on toit valmis.



#### Märkus

- Kui teie toit ei ole veel küps või ei vasta teie soovidele, küpsetage seda veel paar minutit, vajutades selleks taimeri nuppu (vaadake peatüki „Seadme kasutamine“ samme 11–12).

## Koduste friikartulite valmistamine



Airfryeris suurepärase koduste friikartulite valmistamiseks toimige järgmiselt.

- 1 Koorige kartulid ja lõigake need viiludeks (10 × 10 mm / 0,4 × 0,4 tolli).
- 2 Leotage kartuliviile 3 minutit soojas vees (~ 40 °C / 100 °F).
- 3 Tühjendage nõu ja kuivatage kartuliviile köögirätiku või paberist käterätiga.
- 4 Valage kaussi 1–3 sl toiduõli, kallake peale kartuliviilud ja segage, kuni kartulid on õliga koos.
- 5 Võtke kartuliviilud sõrmede või sobiva köögiriista abil kaustist 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.

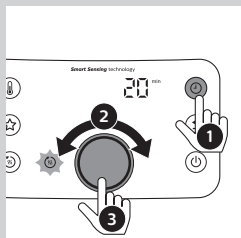
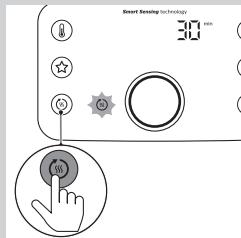
- 6 Asetage kartuliviilud korvi.
- 7 Käivitage Smart Chefi koduste friikartulite programm . Kui vahepeal tuleks friikartuleid raputada, kostub taimerihelin ja näete ekraanil vilkuvat raputamise ikooni .



#### Märkus

- Õige koguse määramiseks vaadake Smart Chefi programmide toidutabelit.

## Soojas hoidmise režiimi valimine



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

↳ Soojas hoidmise nupp hakkab pulseerivalt põlema.

↳ Soojas hoidmise taimer seadistatakse 30 minutile. Soojas hoidmise aja (1–30 min) muutmiseks vajutage taimerit 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 naasmise nuppu või sisse-/väljalülitamise nuppu .

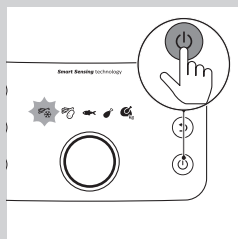
### Näpunäide


- 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.

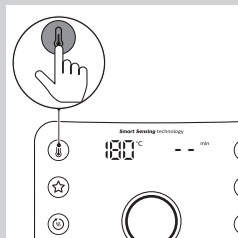
### Märkus

- Kui aktiveerite soojas hoidmise režiimi küpsetamise ajal (soojas hoidmise nupp hakkab põlema), hoiab seade teie toitu soojas 30 minutit pärast küpsetusaja lõppemist.
- 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.

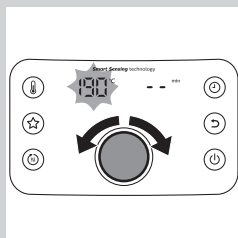
## Salvestage oma lemmikseaded



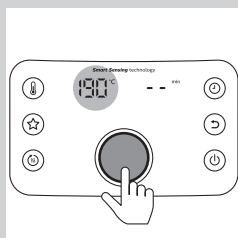
- 1 Seadme sisselülitamiseks vajutage sisse-/väljalülitamise nuppu .



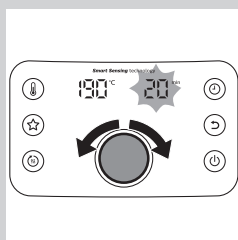
- 2 Vajutage temperatuuri nuppu .



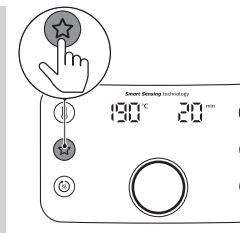
- 3 Temperatuuri valimiseks keerake QuickControli kiirjuhtimisnuppu.



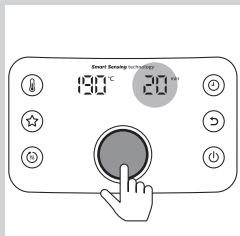
- 4 Valitud temperatuuri kinnitamiseks vajutage QuickControli kiirjuhtimisnuppu.



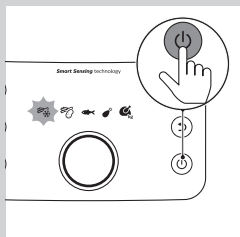
- 5 Aja valimiseks keerake QuickControli kiirjuhtimisnuppu.



- 6 Oma seadistuste salvestamiseks vajutage lemmikute nuppu ☆. Kui seadistused on salvestatud, kuulete piiksu.

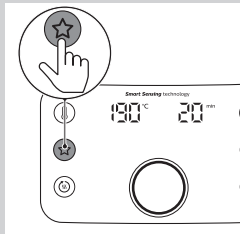


- 7 Küpsetusprotsessi alustamiseks vajutage QuickControli kiirjuhtimisnuppu.

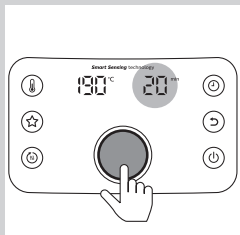


### Lemmikute seadistustega küpsetamine

- 1 Seadme sisselülitamiseks vajutage sisse-/väljalülitamise nuppu ⏻.



- 2 Vajutage lemmikute nuppu ☆.



- 3 Küpsetusprotsessi alustamiseks vajutage QuickControli kiirjuhtimisnuppu.



### Märkus

- Kui soovite salvestada uued lemmikud seadistused, korrake ülaltoodud protseduuri.
- Lemmikute nupu vajutamisel käsitsi režiimis kirjutate üle oma eelmised lemmikud seadistused. Lemmikute seadistuste kasutamiseks vajutage esmalt naasmise nuppu, et väljuda käsitsi režiimist.
- Lemmikute režiimist väljumiseks vajutage naasmise nuppu ⏪.
- Kui küpsetate lemmikute režiimis, saate muuta temperatuuri ja aega, vajutades temperatuuri või taimeri nuppu. See muudatus ei muuda teie salvestatud lemmikuid seadistusi.

## 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 välja (⏻), eemaldage pistik pistikupesast ja laske seadmel jahtuda.



### Näpunäide

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

- 2 Eemaldage rasvavähendaja poti seest, 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 mitteabrasiivse käsna (vt puhastamise tabelit).



### Näpunäide

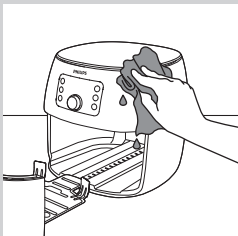
- Kui poti, rasvavähendaja või korvi küljes on toidujääke, võite neid leotada 10–15 minutit kuumas vees ja nõudepesuvahendis. Leotamine muudab toidujäägid pehmeks ja hõlpsasti eemaldatavaks. Kasutage nõudepesuvahendit, mis lahustab õli ja rasva. Kui potil, rasvavähendajal või korvil on rasvaplekk, mida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

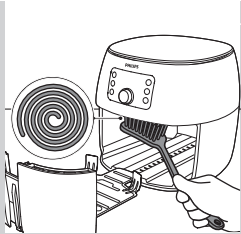
- 4 Puhastage seadme välispinda niiske lapiga.



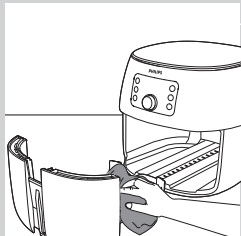
### Märkus

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








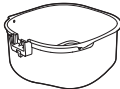


- 5 Puhastage küttekeha puhastusharjaga, et eemaldada kõik toidujäägid.



- 6 Puhastage seadme sisemust kuuma vee ja mitteabasiivse nuustikuga.

### Puhastustabel

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

### Hoiustamine

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



### 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 houstumist kinnitatud.

## Umbertöötus



- 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](http://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](http://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, rasvavähendaja ja seadme sisemus muutuvad seadme sisselülitamisel alati kuumaks, et tagada toidu korralik küpsemine. Need detailid on alati puudutamiseks liiga kuumad.

Probleem	Probleemi põhjus	Lahendus
		<p>Kui seade on pikemat aega sisselülitatud, võivad veel mõned osad liiga kuumaks muutuda. Need detailid on märgitud järgmise ikooniga:</p>  <p>Seade on kasutamiseks täiesti ohutu, kui olete teadlik kuumadest detailidest ja väldite nende puudutamist.</p>
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.	Järgige kasutusjuhendis välja toodud koduste friikartulite valmistusjuhendit (vaadake Smart Chefi programmide toidutabelit või laadige alla Airfryeri rakendus).
	Teatud toiduaineid on vaja küpsemise ajal raputada.	Järgige kasutusjuhendis välja toodud koduste friikartulite valmistusjuhendit (vaadake Smart Chefi programmide toidutabelit või laadige alla Airfryeri rakendus).
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.
Pärast Smart Chefi programmi käivitamist lõpetas seade küpsetusaja arutamise.	Küpsetuskambri temperatuur on liiga kõrge, kuna seadet on eelkuumutatud või sel ei ole lastud korralikult maha jahtuda.	Hoidke sahtlit paar minutit lahti ja laske seadmel maha jahtuda. Sulgege sahtel ja käivitage Smart Chefi programm uuesti.
	Sahtel tehti küpsetusaja arutamisel lahti.	Sulgege sahtel ja jätkake küpsetamist käsitsi režiimis.
	Sahtel ei ole õigesti suletud.	Veenduge, et sahtel oleks korralikult suletud.
Seade lõpetas töötamise, samal ajal kui Smart Chefi programm käis.	Sahtel tehti küpsetusaja arutamisel lahti.	Ärge tõmmake sahtlit välja, kui seade alles küpsetusaega arvutab. Seda saate jälgida ekraanil vilkuvate ribade järgi.

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.	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.



