

PHILIPS

Seeria
HD9720-HD9727



Kasutusjuhend

SISUKORD

| | |
|---|-----------|
| Tähtis! | 3 |
| Elektromagnetväljad (EMV) | 5 |
| Tutvustus | 6 |
| Üldine kirjeldus | 6 |
| Enne esimest kasutamist | 8 |
| Kasutamiseks valmistumine | 8 |
| Eemaldatava alusvõre ja rasvavähendaja paigaldamine | 8 |
| EasyClick-käepideme paigaldamine | 9 |
| Toidutabel | 10 |
| Seadme kasutamine | 12 |
| Õhkfritimine | 12 |
| Koduste friikartulite valmistamine | 15 |
| Mittenakkuva grillpanni kasutamine (ainult HD9723) | 16 |
| Puhastamine | 17 |
| Puhastustabel | 19 |
| Hoiustamine | 19 |
| Ümbertöötlus | 19 |
| Garantii ja tugi | 20 |
| Veaotsing | 20 |

Tähtis!

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

Oht!

- Ärge kunagi kastke seadet vette ega loputage seda voolava vee all.
- Elektrilöögi vältimiseks hoolitsege selle eest, et seadmesse ei satuks vett.
- 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 kasutage seadet, kui selle pistik, toitekaabel või seade ise on kahjustatud.
- Ärge kunagi puutuge seadme sisemust ajal, mil seade töötab.
- Ärge kunagi täitke korvi üle suurima lubatud taseme.
- Veenduge, et kuumuti oleks vaba ja toit ei oleks selle külge kinni kleepunud.

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.
- 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 seadet ja selle toitejuhet alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.
- Ärge asetage seadet vastu seina 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.
- Seadme pinnad võivad kasutuse käigus kuumeneda.
- Kartulite hoiustamine: temperatuur sõltub hoiustatavast kartulisordist ja see peab olema üle 6 °C, et vähendada toidus akrüülamiidi teket.
- Ärge asetage seadet kuumale gaasipliidile, mis tahes elektripliidile, elektrilistele küpsetusplaatidele ega kuumale ahju või nende lähedale.
- 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 originaalvarvikuid.
- 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.
- Eemaldage toitejuhe seinakontaktist enne seadme kokkupanemist, lahtivõtmist, ladustamist või puhastamist või kui seade on järelevalveta.
- Paigaldage seade horisontaalsele, tasasele ja kindlale pinnale.
- 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.
- Viige seade uurimiseks või parandamiseks alati Philipsi volitatud hoolduskeskusesse. Ärge parandage seadet ise, vastasel juhul muutub garantii kehtetuks.
- 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).
- raputamise ajal ärge vajutage korvi vabastusnuppu.
- Kuuma seadme eemaldamisel ärge puudutage kohe lüliti.

Elektromagnetväljad (EMV)

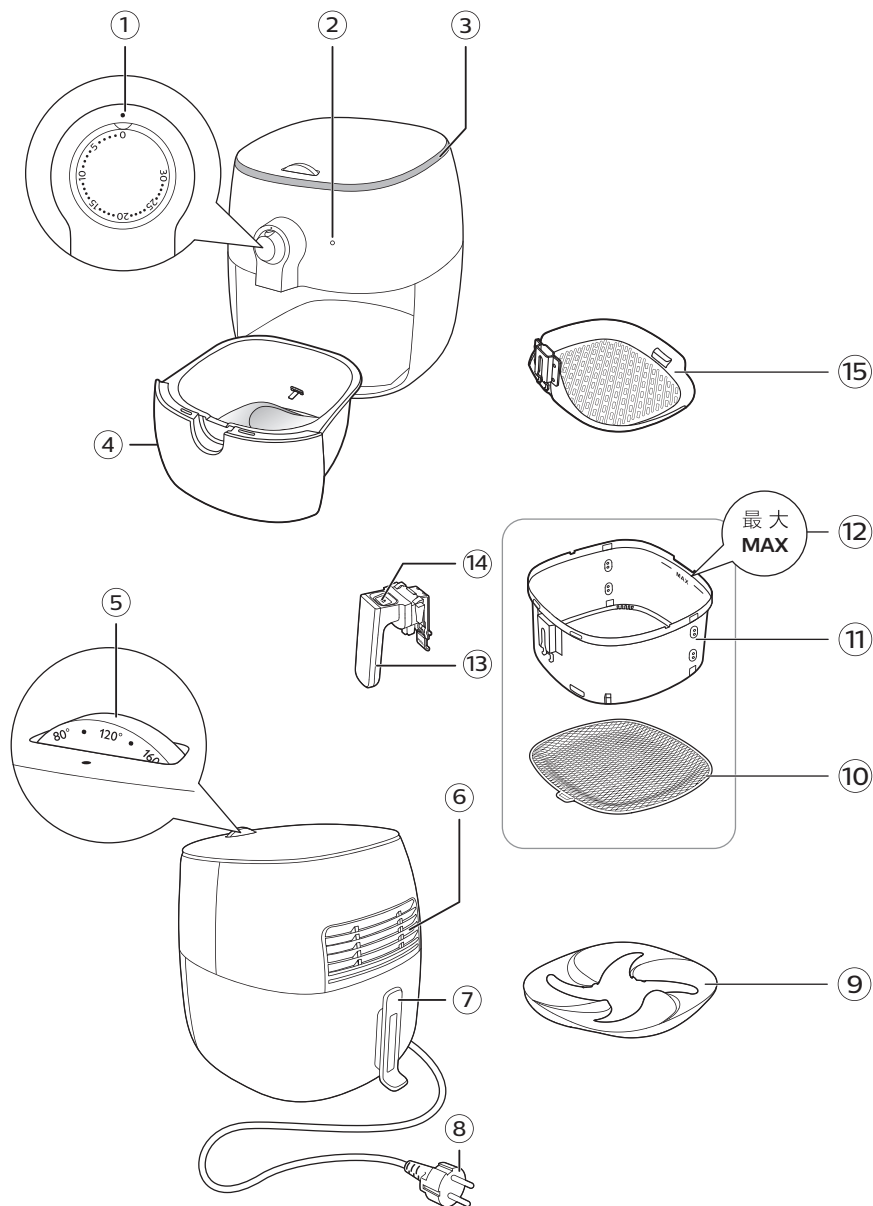
See Philipsi seade vastab kõikidele kokkupuudet elektromagnetväljadega (EMF) käsitlevatele kohaldatavatele standarditele ja õigusnormidele.

Tutvustus

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

Üldine kirjeldus

- 1 Taimeri-/toitenupp
- 2 Kuumenemise märgutuli
- 3 Õhu sissevooluava
- 4 Pott
- 5 Temperatuuri juhtnupp
- 6 Õhu väljalaskeavad
- 7 Juhtme hoiukoht
- 8 Toitekaabel
- 9 Rasvavähendaja
- 10 Eemaldatav alusvõre
- 11 Eemaldatava alusvõrega korv
- 12 MAX-tähis
- 13 EasyClicki käepide
- 14 Korvi vabastusnupp
- 15 Mittenakkuv grillpann (ainult HD9723)

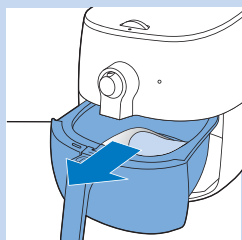


Enne esimest kasutamist

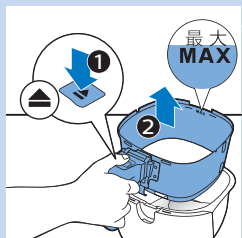
- 1 Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- 2 Eemaldage seadmelt kõik kleebised ja sildid.
- 3 Enne esmakordset kasutamist puhastage seade põhjalikult, nagu näidatud puhastustabelis.

Kasutamiseks valmistumine

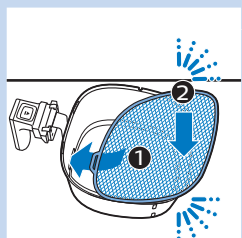
Eemaldatava alusvõre ja rasvavähendaja paigaldamine



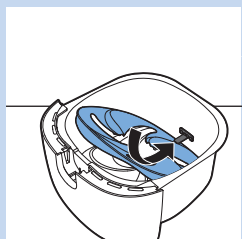
- 1 Eemaldage pott seadmest.



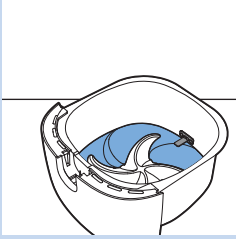
- 2 Asetage pott koos korviga sobivale pinnale, vajutage korvi vabastusnuppu ja tõstke korv potist välja.



- 3 Sisestage alusvõre konks korvi paremas allservas olevasse pesse. Suruge alusvõret allapoole, kuni see mõlemal küljel klõpsuga paika lukustub.

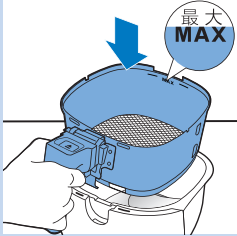


- 4 Asetage rasvavähendaja poti sisse.



Märkus

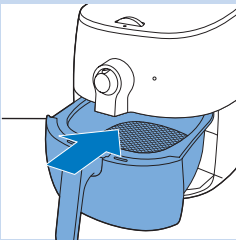
- Poti paigaldamisel veenduge, et rasvavähendaja oleks korvi metalltoe all.



5 Asetage korv tagasi potti.

Märkus

- Ärge kunagi kasutage potti ilma korvita.



6 Libistage pott tagasi seadmesse.

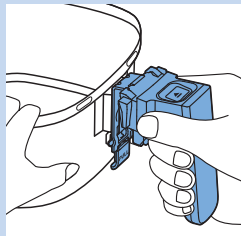
EasyClick-käepideme paigaldamine

Hoiatus!

- Enne EasyClick-käepideme vahetamist või eemaldamist laske korvil ja käepidemel alati maha jahtuda.

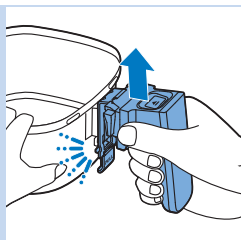
Märkus

- EasyClick-käepide sobib ka mittenakkuvale grillpannile. See hõlbustab seadme puhastamist ja hoiustamist.



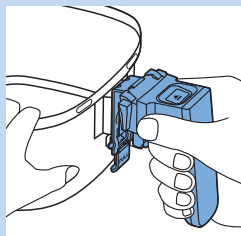
EasyClick-käepideme kinnitamiseks toimige järgmiselt.

1 Hoidke korvi ühes ja käepidet teises käes.

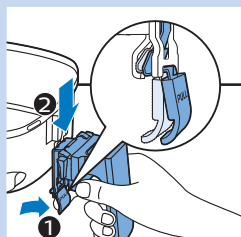


- 2** Libistage käepidet korvis olevasse avasse, kuni see klõpsuga paika lukustub.

EasyClick-käepideme eemaldamiseks toimige järgmiselt.



- 1** Hoidke korvi ühes ja käepidet teises käes.



- 2** Tõmmake sõrmega õrnalt punast vabastussakki ja samal ajal ka käepidet otse allapoole.

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.

| Koostisained | Min-max kogus (grammi) | Aeg (minutit) | Temperatuur (°C) | Raputamine/pööramine | Lisateave |
|-------------------------|------------------------|---------------|------------------|----------------------|-----------|
| Külmutatud friikartulid | 200–800 | 11–23 | 180 | Raputage poole peal | |

| Koostisained | Min-max kogus (grammi) | Aeg (minutit) | Temperatuur (°C) | Raputamine/pööramine | Lisateave |
|---|------------------------|---------------|------------------|---------------------------------|---|
| Kodused friikartulid (1 x 1 cm / 1/2 x 1/2 tolli) | 200–800 | 13–26 | 180 | Raputage poole peal | Leotage 30 min vees, laske kuivada ja lisage pool spl õli. |
| Kartulilõigud | 200–800 | 16–30 | 180 | Raputage poole peal | Leotage 30 min vees, laske kuivada ja lisage pool spl õli. |
| Külmutatud suupisteid (nt kevadrullid, kanapalad) | 100–400 | 8–12 | 200 | Pöörake või raputage poole peal | Küpsetusajad leiate suupistete pakenditelt. Aega tuleks tavalise ahjuga võrreldes kaks korda lühendada. |
| Lihalõigud | 100–500 | 11–18 | 200 | | |
| Hamburger | 100–500 | 10–15 | 160 | | |
| Vorstid | 100–500 | 9–15 | 160 | | |
| Kanakoivad | 100–500 | 15–22 | 180 | | |
| Kanarind | 100–500 | 12–18 | 180 | | |
| Lahtine pirukas | 300 | 20–25 | 160 | | Kasutage küpsetusplaati või ahjuvormi. |
| Muffinid | 80–300 | 8–13 | 180 | | Kasutage kuuma-kindlaid silikoonist muffinivorme. |
| Kook | 200–400 | 15–25 | 160 | | Kasutage küpsetuspanni. |
| Segatud köögiviljad | 100–500 | 10–14 | 180 | | |
| Eelnevalt küpsetatud leib/saiakesed | 50–200 | 3–8 | 200 | | |
| Värske leib/saiakesed | 100–500 | 15–30 | 180 | | |
| Kala | 150–400 | 10–18 | 200 | | |
| Koorikloomad | 100–400 | 7–15 | 180 | | |
| Paneeritud šnitsetl | 100–300 | 9–17 | 180 | | Lisage riivsaiale õli. |

Seadme kasutamine

Õhkfritimine



Ettevaatust!

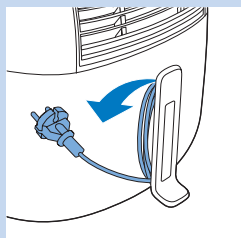
- See Airfryer töötab kuuma õhu abil. Ärge täitke potti õli ega praadimisrasvaga.
- Ärge puudutage kuumi pindu. Kasutage käepidemeid või nuppe. Hoidke potti ainult korvi käepidemest.
- Seade on mõeldud kasutamiseks ainult kodumajapidamises.
- Esmakordsel kasutamisel võib seade pisut suitseda. See on normaalne.
- Seadet ei ole vaja eelsoojendada.

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



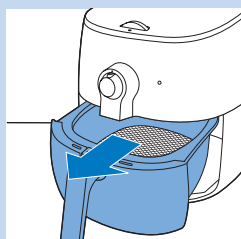
Märkus

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



- 2 Kerige toitejuhe hoidikurullist lahti.

- 3 Ühendage pistik pistikupessa.



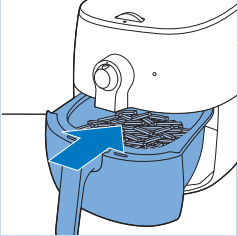
- 4 Eemaldage pott seadmest.



- 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. Näiteks isevalmistatud friikartuleid ja koibasid saab koos küpsetada, kuna nende valmistamiseks nõutavad seeded on ühesugused.



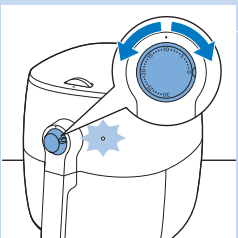
6 Libistage pott tagasi seadmesse..

! Ettevaatust!

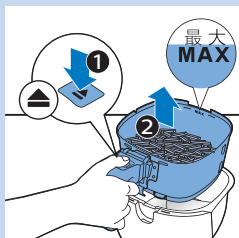
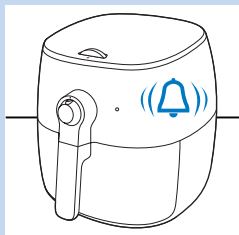
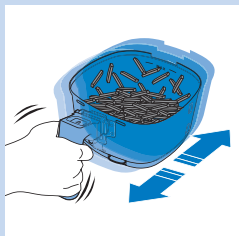
- Ärge kunagi kasutage potti ilma korvita. Kui kuumutate seadet ilma korvita, avage pott pajakinnaste abil. Poti sisemus ja ääred lähevad väga kuumaks.
- Ärge puudutage potti, rasvavähendajat ega korvi, kui seade on töös ega natuke aega pärast selle kasutamist, kuna need lähevad väga kuumaks.



7 Keerake temperatuuri juhtnupp vajalikule temperatuurile.



8 Seadme sisselülitamiseks valige taimerinupu abil soovitud valmistusaeg.



☰ Märkus

- Kuumenemise märgutuli süttib. Kasutamise ajal süttib aegajalt kuumenemise märgutuli. See näitab, et seade soojeneb ettenähtud temperatuurile.
- Taimer jätkab ettemääratud küpsetusaja lugemist.
- Mõningaid toiduaineid on vaja poole valmistusaja möödudes raputada või pöörata (vt toitude tabelit). Koostisainete raputamiseks eemaldage pott seadmest ja raputage seda valamu kohal. Seejärel libistage pott tagasi seadmesse. Kaalu vähendamiseks võite ka korvi potist eemaldada.
- Vältige raputamise ajal korvi vabastusnupu vajutamist.

✻ Näpunäide

- Kui seate taimeri poolele küpsetusajale, tuleb taimeri kella kõlades koostisaineid raputada või pöörata. Ärge unustage taimerit ülejäänud küpsetusajale seadistada.

- 9** Kui kuulete taimeri kella, siis tähendab see, et seadistatud valmistusaeg on läbi saanud. Võite seadme ka käsitsi välja lülitada. Selleks pöörake toitenupp vastupäeva asendisse 0. See nõuab veidi rohkem jõudu kui päripäeva pööramine.

☰ Märkus

- Kui valmistate mitu seadmetäit rasvaseid toite (nt koivad, vorstid või hamburgerid), võib liigne õli või toidust eraldunud rasv koguneda rasvavähendaja all olevasse potti. Kallake õli/rasv välja pärast iga küpsetuskorda ja siis, kui õli/rasv rasvavähendajast välja valgub.

- 10** Eemaldage pott seadmest välja ja asetage see kuumakindlale alusele.

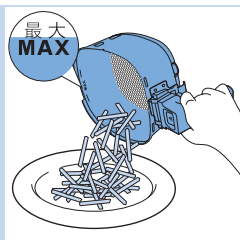
☰ Märkus

- Kui toiduained pole veel küpsed, asetage pott tagasi seadmesse ja seadistage taimerile paar lisaminutit.

! Ettevaatust!

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

- 11** Vajutage korvi vabastusnupu ja tõstke korv potist välja.



12 Tühjendage korvi sisu kaussi või taldrikule. Eemaldage toiduainetega korv serveerimiseks alati potist, kuna poti põhjas võib olla kuuma õli või kogunenud rasva.

* Näpunäide

- suurte või kergesti murenevate toiduainete puhul kasutage nende korvist eemaldamiseks köögitange.

≡ Märkus

- 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 kogunud 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 kogunud 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.

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 500-grammiseid portsjoneid. Suuremad friikartulid on tavaliselt vähem krõbedad kui väiksed.
- Raputage õhuga frittimise ajal korvi kaks või kolm korda.

- 1** Koorige kartulid ja lõigake need viiludeks (1 x 1 cm / ½ x ½ 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 kartuliviilud korraga korvi valada, vastasel juhul satub üleliigne õli poti põhja.

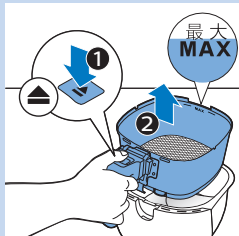
6 Asetage kartuliribad korvi.

- ### 7
- Frittige kartuliribad ja raputage korvi poole õhkfrittimise protsessi peal. Kui valmistate üle 400 g friikartuleid, raputage kaks või kolm korda.

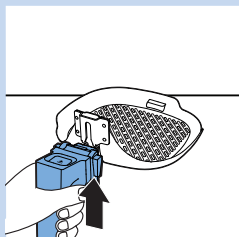
☰ Märkus

- Sobivaid toidukoguseid ja valmistamisaegasid kontrollige "Toitude tabelist".

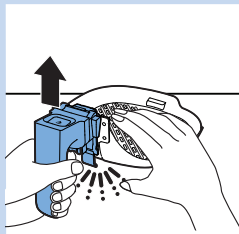
Mittenakkuva grillpanni kasutamine (ainult HD9723)

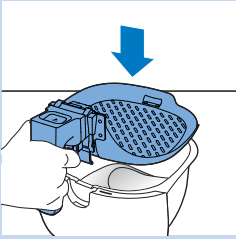


- 1 Järgige õhkfritüüri kasutamise peatüki punkte 1 kuni 3.
- 2 Vajutage korvi vabastusnuppu ja tõstke korv potist välja.



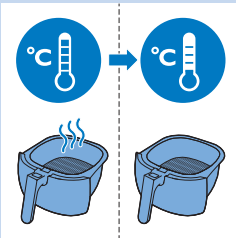
- 3 Kinnitage EasyClick-käepide mittenakkuva grillpanni külge (vt "EasyClick-käepideme paigaldamine").





- 4 Paigutage mittenakkuv grillpann potti.
- 5 Asetage toiduained mittenakkuvale grillpannile.
- 6 Järgige õhkfritüüri kasutamise peatüki punkte 6 kuni 13.

Puhastamine



⚠️ Hoiatus!

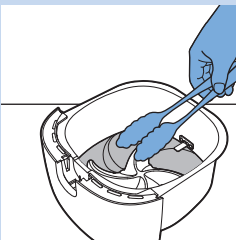
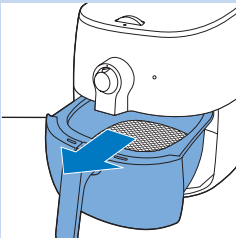
- Enne puhastamise alustamist laske korvil, rasvavähendajal ja seadme sisemusel täielikult maha jahtuda.
- Ärge kasutage rasvavähendaja eemaldamiseks oma näppe, kuna selle alla koguneb kuuma rasva või õli.
- Pott, korv, rasvavähendaja ja seadme sisemus on kaetud mittenakkuva pinnaga. Ärge kasutage metallist köögiiristu ega abrasiivseid puhastusvahendeid, kuna need võivad külgevõtmatu kattega pindu kahjustada.

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

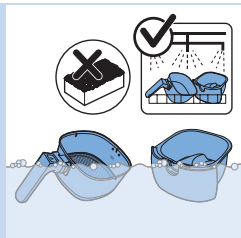
- 1 Pöörake taimerinupp asendisse 0, eemaldage pistik seinakontaktist ja laske seadmel 10 minutit jahtuda.

✳️ Näpunäide

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



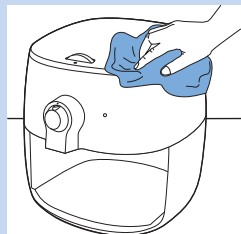
- 2 Eemaldage rasvavähendaja poti seest kummist otstega tangide abil. Kallake liigne õli või kogutud rasv potist välja.



- 3** Peske pott, korv, rasvavähendaja ja muud tarvikud nõudepesumasinas. Samuti võite neid pesta kuuma vee, nõudepesuvahendi ja mitteabrsiivse käsnaaga.

* Näpunäide

- Kui poti, korvi, rasvavähendaja või muude tarvikute 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, korvil või rasvavähendajal on rasvaplekkke, 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 ja juhtpaneeli ainult niiske lapiga.



- 5** Puhastage küttekeha puhastusharjaga, et eemaldada kõik toidujäägid.
- 6** Puhastage seadme sisemust kuuma vee ja mitteabrsiivse nuustikuga.

Puhastustabel

| |  |  |  |
|---|---|---|---|
|  | ✓ | ✓ | ✗ |
|  | ✓ | ✓ | ✗ |
|  | ✓ | ✓ | ✗ |
|  | ✓ | ✓ | ✗ |

Hoiustamine

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

 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 alati, et Airfryeri eemaldatavad osad, nt EasyClicki käepide, eemaldatav alusvõre jne, oleksid enne seadme kandmist 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.

Veotsing

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

| Probleem | Probleemi põhjus | Lahendus |
|--|---|--|
| Seadme välispind läheb kasutamise ajal kuumaks. | Sisemine kuumus kiirgub välispindadele. | See on normaalne. Kõik käepidemed ja nupud, mida tuleb kasutamise ajal puudutada, peaks püsima puudutamiseks piisavalt jahedad. |
| | | Pott, korv, rasvavähendaja, mittenakkuv grillpann 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 külmas 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). |

| Probleem | Probleemi põhjus | Lahendus |
|----------------------------------|---|--|
| 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. |
| | Valisite taimeriga lühema ajavahemiku kui 5 minutit. | Valige taimeriga 5-minutiline või pikem aeg. |
| | Ühte seinakontakti on ühendatud mitu seadet. | Proovige mõnda teist seinakontakti ja kontrollige kaitsmeid. Airfryeri võimsus on 1425 W. |
| 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. |
| 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. Puhastage pott ja korv põhjalikult pärast iga kasutamist. |
| | Marinaad, vedelik või lihamahlad pritsivad kogunenud rasva seest välja. | Pange korvile pritsmekindel kaas. |
| | 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. |

