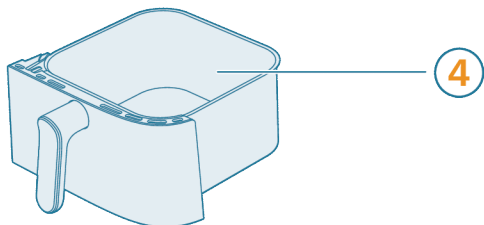
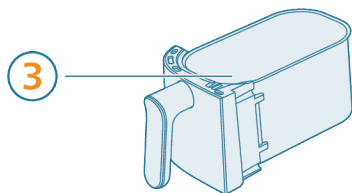
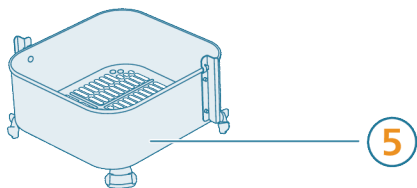
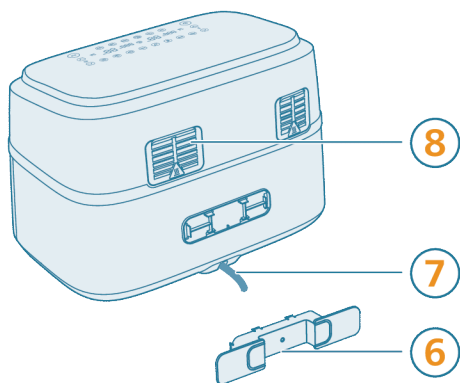
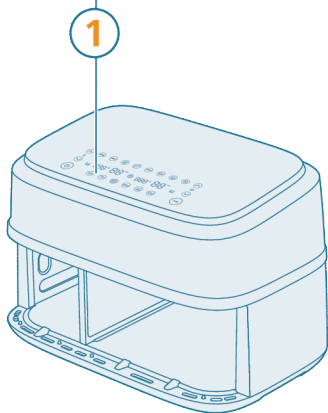
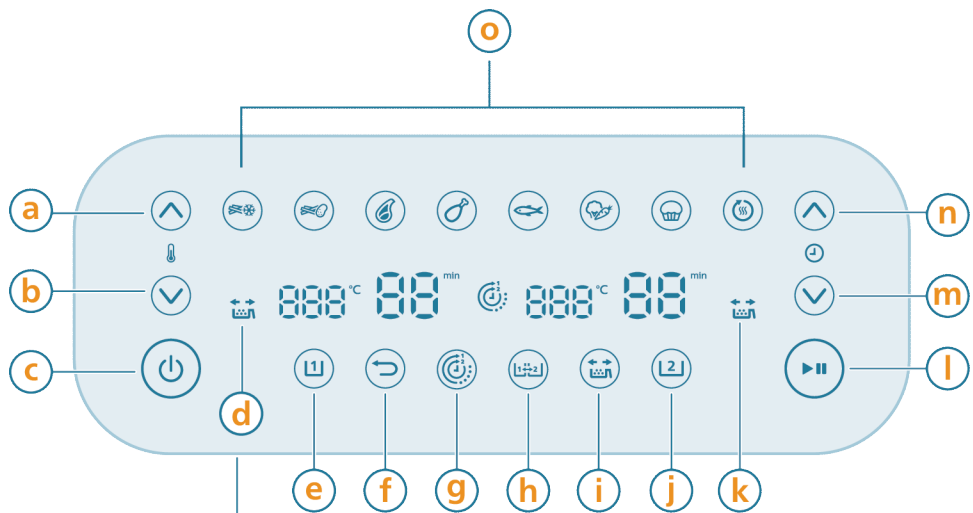


PHILIPS

NA350, NA351
NA352

Kuumaõhufritüür





Sisukord

Tähtis!	89
Ümbertöötlus	91
Garantii ja tootetugi	91
Tutvustus	92
Üldine kirjeldus	92
Funktsioonide kirjeldus	92
Enne esimest kasutamist	93
Ettevalmistused enne esmakordset kasutust	93
Seadme kasutamine	93
Puhastamine	104
Hoiustamine	106
Veaotsing	107

Tähtis!

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

Oht!



- Ärge asetage seadet kuumale gaasipliidile, mis tahes elektripliidile, elektrilistele küpsetusplaatidele ega kuumale ahju või nende lähedale.
- 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.
- Enne esimest korda kasutamist tuleb juhtmehoidik seadme külge ühendada.

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 kasutamise 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 kunagi täitke panni õliga.
- Kuna sellel Airfryeril on kaks küpsetuskambrit, on selle elektrienergia suur. Ärge käitage samal ajal teisi võimsaid seadmeid (nt veekeetjad, elektrigrillid jms). Teine, võib juhtuda, et kaitselüliti läheb välja ja toide selles pistikupesas ei tööta.
- See seade on mõeldud kasutamiseks ümbritseva temperatuuri vahemikus 5–40°C.
- Enne seadme ühendamist vooluvõrku kontrollige, kas seadmele märgitud toitepinge vastab kohaliku elektrivõrgu pingele.
- Hoidke toitekaabel kuumadest pindadest eemal.
- Ärge asetage seadet kergesti süttivate materjalide, näiteks laudlina või kardina peale ega lähedusse.
- Ärge kasutage seadet muuks kui selles juhendis kirjeldatud otstarbeks ja kasutage ainult Philipsi originaaltarvikuid.
- Ärge jätke seadet järelevalveta tööle.
- Küpsetuskambrisse paigutatud pott, korv ja tarvikud lähevad seadme kasutamise ajal ja pärast seda kuumaks, käsitsege neid alati hoolikalt.
- 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 töökeskondade 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 käsitsemist 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, metallosade ääred ja pritsmekaitse.
- Alati kontrollige, kas toit on täielikult küpsenud.
- Olge ettevaatlik, kui valmistate kergesti riknevat toitu sünkroonimisfunktsiooniga (bakterid võivad paljuneda).
- Olge küpsetatud toidu väljavalamisel ettevaatlik ja olge ettevaatlik, et tarvikud välja ei kukuks.

Elektromagnetväljad (EMV)

See seade vastab elektromagnetväljadega kokkupuute suhtes kohaldatavatele standarditele ja eeskirjadele.

Ümbertöötlus



- See sümbol tähendab, et elektrilisi tooteid ei tohi visata tavaliste olmejäätmete hulka.
- Järgige elektriliste toodete lahuskogumise kohalikke eeskirju.

Garantii ja tootetugi

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

Tutvustus

Õnnitleme ja tere tulemast Philipsi perekonda!

Kahe korviga Airfryer võimaldab teil valmistada korraga kaht toiduainet. Saate sünkroniseerida koostisainete küpsetamise ajad, mis tähendab, et kui kaks erinevat koostisosat vajavad erinevat valmistamisaega, saate kokkamise lõpetada samal ajal. Asümmeetrilised korvid võimaldavad teil paremini kohandada oma toidu koostisosade osakaalu. Suur korv sobib ideaalselt pearoogade, friikartulite ja kõige jaoks, mida enim armastate. Kasutage väiksemat korvi salatite, köögiviljade ja suupistete jaoks.

Sellel on NutriU rakendus, mis annab teile samm-sammulised juhiseid ja sadu suussulavaid toite, millel on konkreetsed seemed teie Dual Basket Airfryeri jaoks. Laadige rakendus alla, kasutades pakendil olevat QR-koodi.

Üldine kirjeldus

- 1 Juhtpaneel
 - a Temperatuur üles
 - b Temperatuur alla
 - c Sisse-/väljalülitamise nupp
 - d Meeldetuletus värinaga näidik väikesele pannile
 - e Väike panninupp
 - f Tagasilikumise nupp
 - g Aja funktsiooninupp
 - h Kopeeri funktsiooninupp
 - i Värinaga meeldetuletuse nupp
 - j Suur panninupp
 - k Meeldetuletus värinaga näidik suurele pannile
 - l Käivitus-/peatamisnupp
 - m Aja vähendamise nupp
 - n Aja suurendamise nupp
 - o Seadistusnupud
- 2 Alumine plaat väikese panni jaoks
- 3 Väike pann
- 4 Suur pann
- 5 Korv suure panni jaoks
- 6 Juhtmehoidik
- 7 Toitekaabel
- 8 Öhu väljalaskeavad

Funktsioonide kirjeldus

Kopeerimisfunktsioon

Saate seadistada ühe panni aja ja temperatuuri ning kopeerida seadistuse teisele pannile, vajutades kopeerimisfunktsiooni nuppu.

Ajafunktsioon

Kellaaja ja temperatuuri saate iga panni jaoks eraldi seadistada ning aja funktsiooninupu valimisega lõpetavad mõlemad pannid samal ajal küpsetamise.

Meeldetuletus värinaga

Vajutades värinaga meeldetuletuse nuppu, lubate värinaga meeldetuletuse. See tähendab, et pärast poole küpsetusaja möödumist tuletab seade teile meelde toidu raputamist või keeramist.

Eelseadistused

Saate valida 8 eelseadistuse vahel. Eelseadistused on toiduvalmistamisprogrammid, mis annavad soovitusi temperatuuri ja küpsetusaja kohta, mis põhinevad teatud toidukogusel. Täpsema teabe saamiseks vt ptk „Eelseadistustega küpsetamine“.

Tagasi nupp

Kasutage tagasi nuppu, kui valisite ekslikult vale eelseadistuse.

Heliteavitused

Kui seade on küpsetamise lõpetanud või kui küpsetamise ajal on vajalik mõni tegevus, nt toidu raputamine või ümber keeramine, võite mõnikord kuulda heli.

Enne esimest kasutamist

- 1 Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- 2 Eemaldage seadmelt kõik kleebised ja sildid (kui neid on).
- 3 Puhastage seade enne selle esmakordset kasutamist (vt peatükki „puhastamine“).
- 4 Kinnitage juhtmehoidja seadme tagaküljele määratud alale, klõpsates selle kohale.



Ettevaatust

- **Juhtmehoidik toimib ka vahetükina, luues seadme ja seina vahele kauguse, et vältida kuumuse kogunemist.**

Ettevalmistused enne esmakordset kasutust

Paigutage seade stabiilesele, horisontaalsele, tasasele ja kuumakindlale alusele.

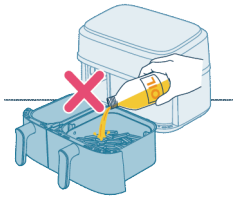
Märkus

- Ärge asetage midagi seadme peale või külgedele. See võib õhuvoolu takistada ja frittimistulemust mõjutada.
- Ärge asetage töötavat seadet esemete lähedusse, mida võib aur kahjustada (nt seinad ja riiulid).

Seadme kasutamine

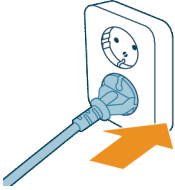
Õhkfritimine

Ettevaatust

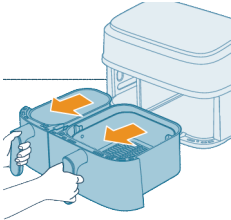


- See Airfryer töötab kuuma õhu abil. Ärge täitke potti õli, praadimisrasva ega mis tahes muu vedelikuga.
- Ärge puudutage kuumi pindu. Kasutage käepidemeid või nuppe. Kasutage kuuma poti käsitlemiseks pajakindaid.
- Seade on mõeldud kasutamiseks vaid kodumajapidamises.
- Esmakordsel kasutamisel võib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

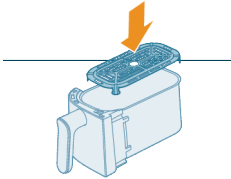
1 Sisestage pistik seinakontakti.



2 Eemaldage pott koos korviga seadmest, tõmmates seda käepidemest.



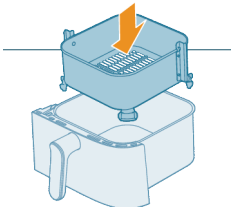
3 Pange alusplaat väikesesse potti.

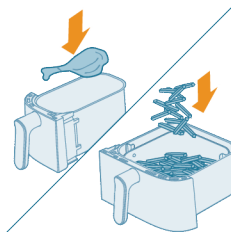


4 Asetage korv suure poti sisse.

Märkus

- Veenduge, et korvi klapid on potti asetamisel paremal ja vasakul küljel õigesti asetatud. Kui te seda kogemata 90 kraadi võrra pöörate, ei mahu korv potti.
- See on normaalne, et rakendada jõudu, et panna korv pannile.

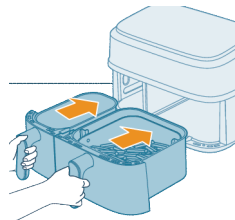




5 Asetage toiduained korvi.

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.

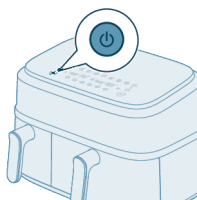


6 Pange pott tagasi Airfryerisse.

Ettevaatust

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

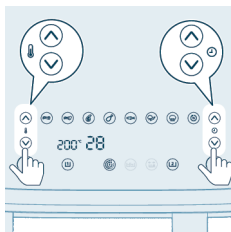
7 Seadme sisselülitamiseks vajutage sisse-/väljalülitamise nuppu.



8 Valige väike pann. Aja ja temperatuuri näidik vasakul küljel hakkab vilkuma.

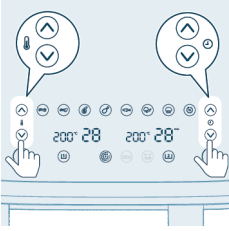


9 Vajutage temperatuuri tõstmise/langetamise nuppu ja aja üles/alla nuppu, et valida vajalik aeg ja temperatuur.

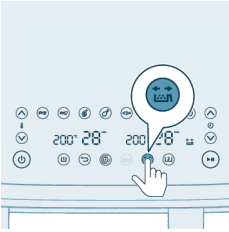




10 Valige suur pann.



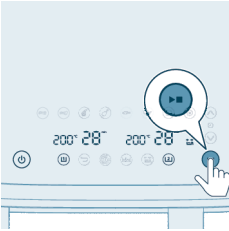
11 Vajutage temperatuuri tõstmise/langetamise nuppu ja aja üles/alla nuppu, et valida vajalik aeg ja temperatuur.



12 Vajutage raputamise meeldetuletuse nuppu, et tuletada meelde toidu loksutamist küpsetamise ajal.

Märkus

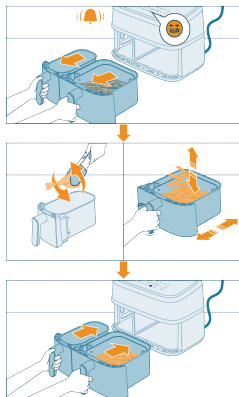
- Raputamise meeldetuletuse saate igal ajal küpsetamise ajal lubada või keelata, valides vastava panni ja seejärel vajutades raputamise meeldetuletuse nuppu.



13 Küpsetusprotsessi alustamiseks vajutage käivitus-/pausinuppu.

Märkus:

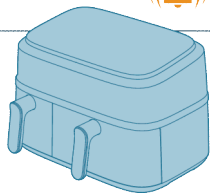
- Viimase minuti jooksul loeb seade järelejäänud sekundeid.
- Erinevate toitude küpsetamise seadistused leiata toitude tabelist.
- Küpsetusprotsessi ajal saate toiduvalmistamise seadeid igal ajal muuta, valides poti ja seejärel klõpsates üles- või alla-nuppe.
- Kui soovite, et mõlemad pannid peataksid küpsetamise, vajutage lihtsalt start/Stop nuppu.
- Vajutage käivitamis-/seiskamisnuppu. Mõlemad pannid jätkavad küpsetamist.
- Kui soovite, et ainult üks pann peataks küpsetamise, valige kõigepealt vastav pann ja seejärel vajutage nuppu Start/Stop.
- Vajutage uuesti stardi-/seiskamisnuppu ja vastav pann jätkab küpsetamist.
- Kui tõmbate poti ja korvi välja, läheb seade automaatselt pausile. Küpsetusprotsess jätkub, kui panete poti seadmesse tagasi.



- 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.



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



- 15** Tõmmake pott välja ja kontrollige, kas toit on valmis.

Ettevaatust

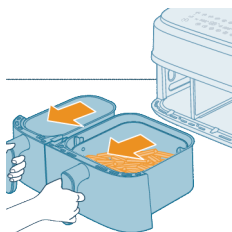
- **Airfryeri pott on pärast küpsetusprotsessi kuum. Panni seadme küljest eemaldamisel asetage see alati kuumusekindlale tööpinnale (nt trivet jne).**

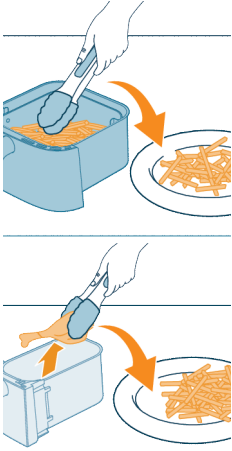
Märkus

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

Näpunäide

- Airfryeris saate hoida oma toitu soojana, seadistades temperatuuri 80 kraadini ja kohandades aega nii kaua, kui soovite oma toitu soojas hoida. Soovitame mitte hoida oma toitu soojas kauem kui 30 minutit, sest toidu kvaliteet võib väheneda.
- 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.





16 Eemaldage toiduained (nt friikartulid) ettevaatlikult grillimistangidega potist.

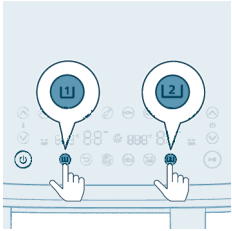
Ettevaatust

- Ärge toiduainete eemaldamisel potti kallutage, sest korv võib potist välja kukkuda.
- Pärast küpsetusprotsessi lõppemist on pott, seesmised voolikud ja toiduained kuumad. Olenevalt Airfryeris töödeldavatest toiduainetest võib potist eralduda ka auru.

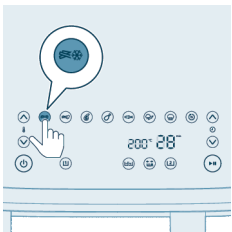
Märkus

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

Eelsättega toiduvalmistamine



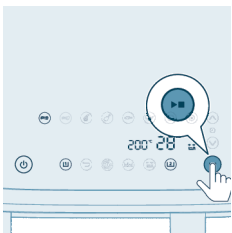
- 1 Järgige peatüki „Õhkfritimine“ samme 1–6.
- 2 Valige pann, millega soovite küpsetada.



- 3 Valige eelseadistus.

Näpunäide

- Teisele eelseadistusele üleminekuks vajutage nuppu tagasi ja valige soovitud eelseadistus.











- 4 Küpsetusprotsessi alustamiseks vajutage käivitus-/pausinuppu.

Märkus









- Saate küpsetada ühe panniga eelseadistatud ja teise panniga käsitsi seadistatud. Samuti saate küpsetada igas pannis erinevate eelseadistustega ja valida ajafunktsiooni, et lõpetada mõlema panni küpsetamine samal ajal.

Märkus: Järgmisest tabelist leiate eelsätete kohta lisateavet.

Suur pann

Eelseadistused	Ikon	Temperatuur	Aeg (min)	Kaal (max)	Märkus
Külmutatud kartulipõhised suupisted		200°C	28	800 g/28 oz	<ul style="list-style-type: none"> - Kartulipõhised külmutatud suupisted, nagu külmutatud friikartulid, kartulikrõpsud, kröbekartulid jne. - Raputamise meeldetuletus on vaikumisi sisse lülitatud ja palub teil küpsetamise ajal potti kaks korda raputada.
Värsked friikartulid		180°C	32	800 g/28 oz	<ul style="list-style-type: none"> - Kasutage tärkliiserikkaid kartuleid - 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 tolli paksuseks lõigatud - Leotage 30 min vees, kuivatage ja seejärel lisage ¼ kuni 1 supilusikatäis õli - Raputamise meeldetuletus on vaikumisi sisse lülitatud ja palub teil küpsetamise ajal potti kaks korda raputada.
Kanakoivad		200°C	25	8-10 pulka	<ul style="list-style-type: none"> - 120 g–130 g / 4–5 oz iga trummipulga kohta. - Raputage, keerake või segage vahepeal
Terve kala		180°C	22	600 g/21 oz	Terve kala 300 g / 11 oz iga ja keerake üks kord küpsetamise ajal
Lihaviilud		200°C	20	600 g/21 oz	<ul style="list-style-type: none"> - 2–2,5 cm paksusega viil, 200 g / 7 oz iga viilu kohta - Kuni 3 lihaviilu ilma kondita - Pööra üks kord
Köögiviljasegu		180°C	22	1000 g/35 oz	<ul style="list-style-type: none"> - Jämedalt hakitud - Köögiviljasegud (baklažaan, kabatšokk, pipar, sibul)
Kook		140°C	50	1000 g/35 oz	- Kasutage suure pannil valmistamiseks XL-küpsetuspotti (199x189x80 mm)
Soojendamise		160°C	5	-	Reguleerige aega vastavalt toiduainele ja toidukogusele

Väike pann

Eelseadistused	Ikon	Temperatuur	Aeg (min)	Kaal (max)	Märkus
Külmutatud kartulipõhised suupisted		200°C	25	300 g/11 oz	<ul style="list-style-type: none"> - Kartulipõhised külmutatud suupisted, nagu külmutatud friikartulid, kartulikrõpsud, kröbekartulid jne. - Raputamise meeldetuletus on vaikumisi sisse lülitatud ja palub teil küpsetamise ajal potti kaks korda raputada.
Värsked friikartulid		180°C	30	300 g/11 oz	<ul style="list-style-type: none"> - Kasutage tärkliiserikkaid kartuleid - 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 tolli paksuseks lõigatud - Leotage 30 min vees, kuivatage ja seejärel lisage ¼ kuni 1 supilusikatäis õli - Raputamise meeldetuletus on vaikumisi sisse lülitatud ja palub teil küpsetamise ajal potti kaks korda raputada.
Kanakoivad		200°C	28	4–5 pulka	<ul style="list-style-type: none"> - 120 g–130 g / 4–5 oz iga trummipulga kohta. - Raputage, keerake või segage vahepeal
Terve kala		180°C	23	300 g/11 oz	Terve kala 300 g / 11 oz iga ja keerake üks kord küpsetamise ajal
Lihaviilud		200°C	20	400 g/14 oz	<ul style="list-style-type: none"> - 2–2,5 cm paksusega viil, 200 g / 7 oz iga viilu kohta - Kuni 2 lihaviilu ilma kondita - Pööra üks kord
Köögiviljasegu		180°C	25	400 g/14 oz	<ul style="list-style-type: none"> - Jämedalt hakitud - Köögiviljasegud (baklažaan, kabatšokk, pipar, sibul)
Kook		160°C	20	6 muffinivormi	- Kasutage muffinitopse
Soojendamise		160°C	5	-	Reguleerige aega vastavalt toiduainele ja toidukogusele

Koduste friikartulite valmistamine

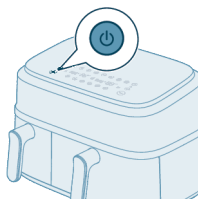
Airfryeri suurepärase koduste friikartulite valmistamiseks toimige järgmiselt.

- Suure panni jaoks on vaja 800 g / 28 oz ja väikese panni 300 g / 11 oz kooritud kartuleid.
- Valige friikartulite valmistamiseks sobiv kartulisort, nt värsked ja (kergelt) jahused kartulid.

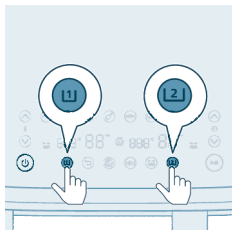
- Parima tulemuse saamiseks tasub frittida kuni 800-grammiseid (28-untsiseid) portsjoneid. Suuremad friikartulid on tavaliselt vähem krõbedad kui väiksed.
- 1 Koorige kartulid ja lõigake need ribadeks (8 × 8 mm / 0,3 tolli).
- 2 Pange kartuliribad vähemalt 30 minutiks vette seisma.
- 3 Tühjendage nõu ja kuivatage kartuliviile köögirätiku või paberist käterätiga.
- 4 Valage kaussi 1 sl toiduõli, kallake peale kartuliviilud ja segage, kuni kartulid on õliga koos.
- 5 Võtke kartuliviilud sõrmede või sobiva köögiriista abil kausist välja, nii et üleliigne õli kausi põhja jääks.

Märkus

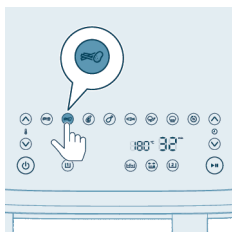
- Ärge kallutage kaussi, et kõik kartuliviilud korraga korvi valada, vastasel juhul satub üleliigne õli poti põhja.
- 6 Asetage kartuliviilud korvi.
- 7 Seadme sisselülitamiseks vajutage sisse-/väljalülitamise nuppu.



- 8 Vali pann.

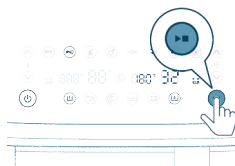


- 9 Valige "omatehtud friikate" eelseadistus.



10 Küpsetusprotsessi alustamiseks vajutage käivitus-/pausinupp.

11 Raputamise meeldetuletuse helisignaali kuuldes raputage potti kaks korda.



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.

Suur pann

Koostisained	Min-max kogus	Aeg (min)	Temperatuur	Märkus
Õhukesed külmutatud friikartulid (7x7 mm/0,3x0,3 tolli)	200–800 g / 7–28 oz	14–31	200°C	Raputage, keerake või segage vahepeal
Kodus valmistatud friikartulid (10x10 mm/0,4x0,4 tolli paksud)	200–800 g / 7–28 oz	20–40	180°C	Raputage, keerake või segage vahepeal
Külmutatud kanapihvid	200-600g / 7-21 oz	10–20	200°C	Raputage, keerake või segage vahepeal
Külmutatud kevadrullid	200–600 g / 7–21 oz	10–20	200°C	Raputage, keerake või segage vahepeal
Hamburger (umbes 150 g/5 oz)	14 tükki	11–18	200°C	Pööra poolele teele
Pikkpoiss	1200 g/42 oz	55–60	150°C	Kasutage küpsetustarvikut
Lihatükid ilma kondita (umbes 150 g / 5 oz)	1–4 lihatükki	15–20	200°C	Raputage, keerake või segage vahepeal
Õhukesed vorstid (umbes 50 g / 1,8 oz)	2–10 tükki	11–15	200°C	Raputage, keerake või segage vahepeal
Kanakoivad (umbes 125 g/4,5 oz)	2–10 tükki	17–27	180°C	Raputage, keerake või segage vahepeal

Koostisained	Min-max kogus	Aeg (min)	Temperatuur	Märkus
Kanarind (umbes 160 g/6 oz)	1–5 tükki	15–25	180°C	Pööra poolele teele
Terve kana	1200 g/42 oz	60–70	180°C	
Terve kala (umbes 300-400 g / 11-14 oz)	1–3 tükki	20–25	180°C	
Kalafilee (umbes 200 g / 7 oz)	1–5 tükki	25–32	160°C	
Köögiljade segu (jämedalt hakitud)	200–1000 g / 7–28 oz	10–22	180°C	<ul style="list-style-type: none"> - Küpsetusaja määramisel järgige oma maitse-eelistust - Raputage, keerake või segage vahepeal
Muffinid (ligikaudu 50 g/1,8 oz)	1 kuni 9 tassi	13–15	160°C	Kasutage muffinitopse
Kook	500 g/18 oz	50–60	140°C	<ul style="list-style-type: none"> - Kasutage XL-küpsetus- ja küpsetuspotti - Enne koogi väljavõtmist kontrollige, kas see on korras
Eelnevalt küpsetatud leib/saiakesed (umbes 60 g / 2 oz)	1–6 tükki	6–8	200°C	
Kodune leib	550 g/28 oz	45–55	150°C	<ul style="list-style-type: none"> - Kasutage XL-küpsetus- ja küpsetuspotti - Sai peaks olema võimalikult lame, et see ei puutuks kerkimisel küttekehaga kokku. - Enne leiva väljavõtmist kontrollige, kas see on korras

Väike pann

Koostisained	Min-max kogus	Aeg (min)	Temperatuur	Märkus
Õhukesed külmutatud friikartulid (7x7 mm/0,3x0,3 tolli)	100–300 g / 4–11 oz	14–28	200°C	Raputage, keerake või segage vahepeal
Kodus valmistatud friikartulid (10x10 mm/0,4x0,4 tolli paksud)	100–300 g / 4–11 oz	20–30	180°C	Raputage, keerake või segage vahepeal
Külmutatud kanapihvid	100–300 g / 4–11 oz	9–20	200°C	Raputage, keerake või segage vahepeal
Külmutatud kevadrullid	100–300 g / 4–11 oz	9–20	200°C	Raputage, keerake või segage vahepeal

Koostisained	Min-max kogus	Aeg (min)	Temperatuur	Märkus
Hamburger (umbes 150 g/5 oz)	150–300 g / 5–11 oz	16–21	200°C	Pööra poolele teele
Lihatükid ilma kondita (umbes 150 g / 5 oz)	150–300 g / 5–11 oz	15–20	200°C	Raputage, keerake või segage vahepeal
Õhukesed vorstid (umbes 50 g / 1,8 oz)	2–6 tükki	11–15	200°C	Raputage, keerake või segage vahepeal
Kanakoivad (umbes 125 g/4,5 oz)	2–5 tükki	17–28	180°C	Raputage, keerake või segage vahepeal
Kanarind (umbes 160 g/6 oz)	1–3 tükki	20–30	180°C	Pööra poolele teele
Terve kala (umbes 300-400 g / 11-14 oz)	1 tükki	20–25	180°C	
Kalafilee (umbes 200 g / 7 oz)	1–2 tükki	25–32	160°C	
Köögiljajade segu (jämedalt hakitud)	200–400 g / 7–14 oz	12–25	180°C	- Küpsetusaja määramisel järgige oma maitse-eelistust - Raputage, keerake või segage vahepeal
Muffinid (ligikaudu 50 g/1,8 oz)	2 kuni 6 tassi	13–20	160°C	Kasutage muffinitopse
Eelnevalt küpsetatud leib/saiakesed (umbes 60 g / 2 oz)	1–3 tükki	6–8	200°C	

Puhastamine

Hoiatus

- Enne puhastamise alustamist laske korvil, potil ja seadme sisemusel täielikult maha jahtuda.
- Potil, korvil ja seadme sisemusel on mittenakkuv kattekiht. 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 sisse-/väljalülitusnupust välja, eemaldage pistik pistikupesast ja laske seadmel jahtuda.



Näpunäide

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

- 2 Kallake liigne õli või kogutud rasv potist välja.
- 3 Peske pott ja korv nõudepesumasinas puhtaks. Võite neid pesta ka kuuma vee, nõudepesuvahendi ja mitteabrasiivse käsnaga (vt „puhastamise tabelit“).

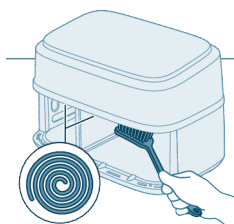
Näpunäide

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

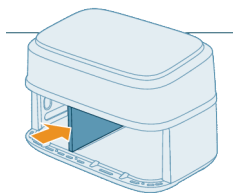
- 4 Kriimustuste vältimiseks pühkige seadme välispinda õrnalt kortsutamata, puhta ja pehme lapiga. Alustage kergelt niisutatud lapiga ja vajadusel jätkake kuiva lapiga.



- 5 Puhastage küttekeha puhastusharjaga, et eemaldada kõik toidujäägid.







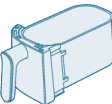
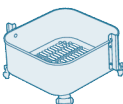
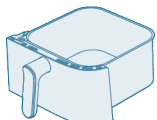
6 Puhastage seadme sisemust kuuma vee ja mitteabasiivse nuustikuga.



Märkus

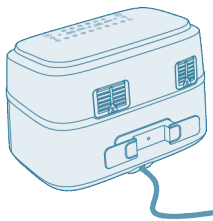
- Juhul, kui te kogemata välja tõmbate jagaja, mis asub väikese ja suure panni vahel, siis puhastamise ajal veenduge, et see oleks õigesti tagasi.

Puhastustabel

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Hoiustamine

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



3 Mähkige toitejuhe ümber seadme tagaküljel asuva määratud juhtmehoidiku.

Märkus

- Airfryeri kandmisel hoidke seda alati horisontaalselt, et vältida pannide juhuslikku väljakukkumist, mis võib neid kahjustada.
- Veenduge, et Airfryeri eemaldatavad osad, nagu eemaldatav alusvõre jne, oleksid enne seadme transportimist ja/või hoiustamist kinnitatud.

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	Võimalik põhjus	Lahendus
Seadme välispind läheb kasutamise ajal kuumaks.	Sisemine kuumus kiirgub välispindadele.	See on normaalne. Kõik käepidemed ja nupud, mida tuleb kasutamise ajal puudutada, peaks püsima puudutamiseks piisavalt jahedad.
		Pott, korv ja seadme sisemus muutuvad seadme sisselülitamisel alati kuumaks, et tagada toidu korralik küpsemine. Need detailid on alati puudutamiseks liiga kuumad.
		Kui seade on pikemat aega sisselülitatud, võivad veel mõned osad liiga kuumaks muutuda. Need detailid on märgitud järgmise ikooniga:
		Seade on kasutamiseks täiesti ohutu, kui olete teadlik kuumadest detailidest ja väldite nende puudutamist.
Minu kodused friikartulid ei tulnud õigesti välja.	Te ei kasutanud õiget kartulisorti.	Parimate tulemuste saavutamiseks kasutage värskaid ja jahuseid kartuleid. Ärge säilitage kartuleid külmas kohas, nt külmikus. Valige kartulid, mille pakendile on märgitud, et need sobivad praadimiseks.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
	Korvis oleva toidu kogus on liiga suur.	Koduste friikartulite valmistamiseks järgige selles kasutusjuhendis välja toodud juhiseid.
	Teatud toiduaineid on vaja küpsemise ajal raputada.	Koduste friikartulite valmistamiseks järgige selles kasutusjuhendis välja toodud juhiseid.
Airfryer ei lülitu sisse.	Seadme toitekaabel ei ole vooluvõrku ühendatud.	Kontrollige, kas pistik on korralikult seinakontakti sisestatud.
	Ühte seinakontakti on ühendatud mitu seadet.	Airfryeril on suur nimivõimsus. Proovige mõnda teist seinakontakti ja kontrollige kaitsmeid.
Näen Airfryeris kooruvaid laike.	Airfryeri potti võivad tekkida mõned väiksed laigud, mis on tingitud pinnakatte puudutamisest või kriimustamisest (nt teravate puhastusvahenditega puhastamisel ja/või korvi sisestamisel).	Kahjustuste vältimiseks tuleb korv korralikult potti langetada. Kui sisestate korvi nurga all, võib see tabada poti seinu ja tekitada pinnakatte sisse täkkeid. Kui see peaks juhtuma, pole see kahjulik, kuna kõik kasutatud materjalid on allaneelamisel ohutud.
Seadmest väljub valget suitsu.	Kasutate rasvaseid toiduaineid.	Kallake liigne õli või rasv ettevaatlikult potist välja ja jätkate küpsetamist.
	Potti on jäänud varasemast kasutamisest rasvajääke.	Potis olevad rasvajäägid tekitavad valget suitsu. Puhastage pott ja korv põhjalikult pärast iga kasutamist.
	Paneering või kate ei jäänud korralikult toidu külge.	Väikesed paneeringuosakesed võivad tekitada valget suitsu. Vajutage paneering või kate korralikult toidu külge, et see lahti ei tuleks.
	Marinaad, vedelik või lihamahlad pritsivad kogunenud rasva seest välja.	Patsutage toit enne korvi panekut kuivaks.
Airfryeri ekraanil kuvatakse „E1“.	Seade on katki/defektiga.	Helistage Philipsi klienditeenindusele või võtke ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
	Airfryerit võidi hoiustada liiga külmas kohas.	<p>Kui seadet hoiustati madala temperatuuriga keskkonnas, laske sellel enne sisselülitamist vähemalt 15 minutit toatemperatuurini soojeneda.</p> <p>Kui ekraanil kuvatakse „E1“, siis helistage Philipsi klienditeenindusele või võtke ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega.</p>
Airfryeri ekraanil kuvatakse „E4–E12“.	Seadmel võib olla rike.	<p>Püüdke seade välja lülitada ja ühendada. Kui ekraanil kuvatakse „E1“, siis helistage Philipsi klienditeenindusele või võtke ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega.</p>