

PHILIPS

NA32X, NA33X
NA34X

Kuumaõhufritüür



Sisukord

Tähtis!	101
Ümbertöötlus	103
Garantii ja tootetugi	103
Tutvustus	104
Üldine kirjeldus	104
Enne esimest kasutamist	105
Ettevalmistused enne esmakordset kasutust	106
Seadme kasutamine	106
Puhastamine	120
Hoiustamine	121
Veatsing	121

Tähtis!

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

Oht!



- Ärge asetage seadet kuumale gaaspliidile, 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 pannile, 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 panni 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 samaväärsel 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.
- 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.
- Küpsetuskambrisse paigutatud pann ja tarvikud lähevad seadme kasutamise ajal ning pärast seda kuumaks, käsitsege neid alati hoolikalt.
- Enne seadme esmakordset kasutuselevõttu peske hoolikalt kõik toiduainetega kokkupuutuvad osad puhtaks. Lugege kasutusjuhendis olevaid juhiseid.
- Eemaldage seade viivitamata vooluvõrgust, kui näete seadmest väljuvat musta suitsu. Enne poti seadmest eemaldamist oodake, kuni suitsu enam ei tule.
- Ärge ühendage seadet toitevõrku 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.
- 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 kõrbunud osad. Ärge praadige tooreid kartuleid temperatuuril üle 180 °C (et vähendada akrüülamiidi teket).
- Olge küpsetusnõu ülemise osa puhastamisel ettevaatlik: küttekeha, metallosade ääred.
- Alati veenduge, et teil oleks oma Airfryeri üle täielik kontroll. Seda tuleb jälgida ka kaugfunktsiooni või viiteaja kasutamisel.
- Rasvaste toitade küpsetamisel võib Airfryerist tulla suitsu. Eriti ettevaatlik tuleb olla kaugfunktsiooni või viiteaja kasutamisel.
- Veenduge, et kaugfunktsiooni kasutaks korraga ainult üks inimene.
- Pöörake erilist tähelepanu kiirestirikneva toidu küpsetamisele koos viiteajaga (bakterid võivad paljunema hakata).

Elektromagnetväljad (EMV)

See seade vastab elektromagnetväljadega kokkupuute suhtes kohaldatavatele standarditele ja eeskirjadele.

Automaatne väljalülitus

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

Ümbertöötlus



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

Garantii ja tootetugi

Versuni annab pärast ostmist sellele tootele kaheaastase garantii. Garantii ei kehti, kui defekt tuleneb valest kasutamisest või puudulikust hooldusest. Meie

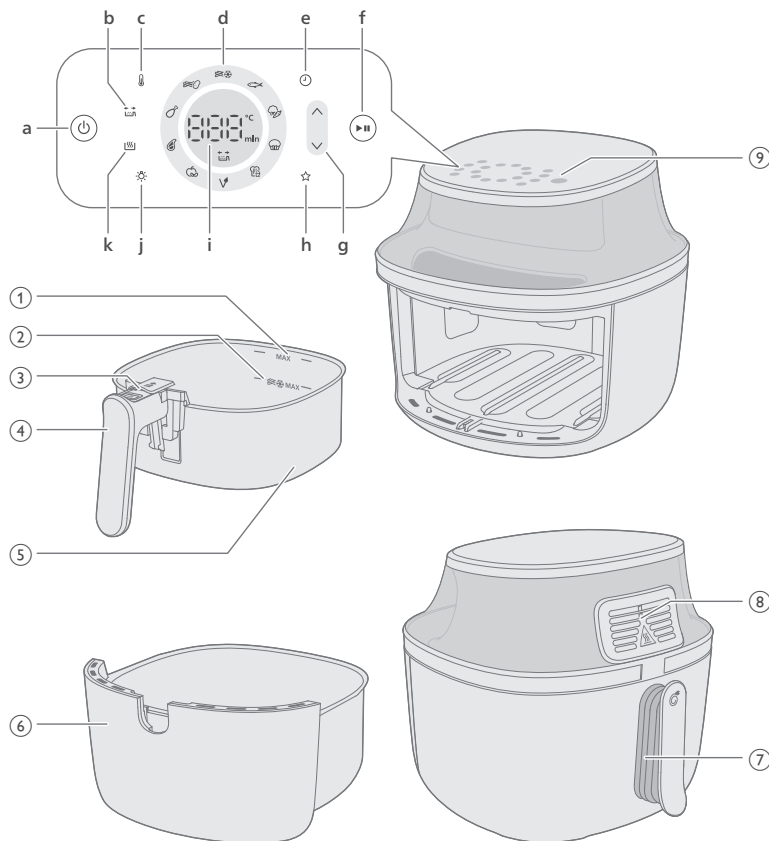
garantii ei mõjuta teie seadusest tulenevaid tarbijaõigusi. Lisateabe saamiseks või garantii kasutamiseks külastage meie veebisaiti www.philips.com/support.

Tutvustus

Õnnitleme ostu puhul ja tervitame Philipsi poolt!

Kogu toe eeliste kasutamiseks registreerige oma toode veebilehel www.philips.com/welcome.

Üldine kirjeldus



- 1 MAX koostisainete näidik
- 2 MAX külmutatud kartulipõhiste suupistete näidik
- 3 Vabastusnupp
- 4 Korvi käepide
- 5 Korv
- 6 Pott
- 7 Toitekaabel
- 8 Õhu väljalaskeavad
- 9 Juhtpaneel
- a Toitenupp

- b Raputamise meeldetuletus
 Õhkfritteril on raputamise meeldetuletus, mis tuletab teile meelde, et raputaksite, segaksite või pööraksite toitu küpsetamise ajal, et tagada selle ühtlane küpsemine, eriti paljude tükkidega toitude puhul, nagu friikartulid, või kui küpsetate sellist toitu nagu kanakoivad, mida tuleb ümber pöörata.
 Raputamise meeldetuletus lülitub automaatselt sisse. Saate raputamise meeldetuletuse sätetes välja lülitada, kui vajutate nuppu.
- c Temperatuuri nupp
 Saate käsitsi küpsetamise režiimis määrata toiduvalmistamise temperatuuri vahemikus 40 kuni 200° C.
 Kui temperatuur on seatud vahemikku 40–100 °C, saate määrata küpsetusajaks kuni 24 tundi.
 Kui määratud temperatuur on üle 100 °C, saate määrata küpsetusajaks kuni kolm tundi.
- d Seadistusnupud
 Vaadake eelsättega funktsioonide kohta jaotist „Eelsättega toiduvalmistamine“.
- e Aja nupp
 Valmistusaja saab seada vahemikus 1 minut kuni 24 tundi.
- f Käivitus-/pausinupp
- g Temperatuuri tõstmise ja alandamise ning aja määramise nupp
- h Lemmiksäte
 Airfryeril on lemmiksäte salvestamise režiim. Valige oma lemmiktemperatuur ja -aeg, seejärel vajutage ja hoidke all nuppu „Salvesta lemmik“. Kui säte on salvestatud, kuulete piiksu. Kui soovite oma lemmiksätet muuta, tehke eelmised toimingud uuesti.
- i Olekukuva
 Näitab toiduvalmistamise allesjäänud aega ja temperatuuri.
- j Valgustuse nupp
 Selle sisselülitamiseks vajutage valgustuse nuppu. Kui lülitate valguse sisse, jääb see põlema, kuni seade lülitatakse automaatselt välja. Valgustuse saab ka välja lülitada, vajutades nuppu.
- k Soojas hoidmise nupp
 Teie Airfryeril on soojas hoidmise režiim, mille saate aktiveerida, kui vajutate enne toiduvalmistamist või toiduvalmistamise ajal soojas hoidmise nuppu. Rohkem üksikasju leiate peatükist „Soojana hoidmine“.

Enne esimest kasutamist

- 1 Eemaldage kõik pakkematerjalid, sealhulgas kaitsev papp sahtli sees/all.
- 2 Eemaldage seadmelt kõik kleebised ja sildid (kui neid on).

- 3 Eemaldage ekraanilt kaitsekile.
- 4 Puhastage seade enne selle esmakordset kasutamist (vt peatükki „puhastamine“).

Ettevalmistused enne esmakordset kasutust

Paigutage seade stabiilsele, horisontaalsele, tasasele ja kuumakindlale alusele.

Märkus

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

Seadme kasutamine

Toidutabel

Järgnev tabel aitab teil valida küpsetatavate toiduainete jaoks sobivad põhiseaded.

Märkus

- Veenduge, et friikartulite küpsetamisel ei ületaks korvi MAX-taseme märgendit, et saavutada ühtlane küpsetamistulemus.
- 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.

NA32X (mudelinumber)

Koostisained	Max kogus	Temperatuur	Küpsetusaeg	Märkus
Õhukesed külmutatud friikartulid (7x7 mm/0,3x0,3 tolli)	Maht 500 g	180 °C	26–28	Raputage, keerake või segage vahepeal 3 korda
Kodus valmistatud friikartulid (10x10 mm/0,4x0,4 tolli paksud)	Maht 500 g	180 °C	34–36	Raputage, keerake või segage vahepeal 3 korda
Külmutatud kevadrullid	Maht 500 g	200 °C	15–17	Raputage, keerake või segage vahepeal
Hamburger (umbes 150 g/5 oz)	3 tükki	200 °C	12–14	Pööra poolele teele
Pikkpoiss	Maht 1000 g	150 °C	43–45	Kasutage küpsetustarvikut
Lihatükid ilma kondita (umbes 190 g/7 oz)	2 lihatükki	200 °C	11–14	Raputage, keerake või segage vahepeal
Kanakoivad (umbes 125 g/4,5 oz)	6 tükki	180 °C	24–28	Raputage, keerake või segage vahepeal
Kanarind (umbes 160 g/6 oz)	3 tükki	180 °C	19–21	Pööra poolele teele
Terve kala (umbes 300-400 g/11-14 oz)	1 kala	200 °C	11–15	
Munad röstsaiaga	2 muna, 1 röst sai	160 °C	11	algul 6 min muna, seejärel lisage 5 min röst sai
Falafel (50 g tükk, läbimõõt 4 cm)	9 tükki	180 °C	20–22	Raputage, keerake või segage vahepeal
Kuivatatud puuvili (õunaliistakud, lõigatud 2 mm paksusteks viiludeks)	Maht 100 g	75 °C	90	Raputage, keerake või segage vahepeal

Köögiviljade segu (jämedalt hakitud)	Maht 800 g	180 °C	12–14	Küpsetusaja määramisel järgige oma maitse- eelistust – Raputage, keerake või segage vahepeal 2 korda
Muffinid (umbes 50 g / 1,8 untsi pabertopsis)	5 tassi	160 °C	15–18	

NA33X (mudelinumbr)

Koostisained	Max kogus	Temperatuur	Küpsetusaeg	Märkus
Õhukesed külmutatud friikartulid (7x7 mm/0,3x0,3 tolli)	Maht 800 g	180 °C	26–28	Raputage, keerake või segage vahepeal 3 korda
Kodus valmistatud friikartulid (10x10 mm/0,4x0,4 tolli paksud)	Maht 800 g	180 °C	34–36	Raputage, keerake või segage vahepeal 3 korda
Külmutatud kevadruullid	Maht 700 g	200 °C	13–15	Raputage, keerake või segage vahepeal
Hamburger (umbes 150 g/5 oz)	5 tükki	200 °C	13–15	Pööra poolele teele
Pikkpoiss	Maht 1200 g	150 °C	51–53	Kasutage küpsetustarvikut
Lihatükid ilma kondita (umbes 190 g/7 oz)	3 lihatükki	200 °C	13–16	Raputage, keerake või segage vahepeal
Kanakoivad (umbes 125 g/4,5 oz)	8 tükki	180 °C	28–30	Raputage, keerake või segage vahepeal
Kanarind (umbes 160 g/6 oz)	4 tükki	180 °C	20–22	Pööra poolele teele
Terve kana (1200 g / 42 untsi)	1 tükki	180 °C	55–65	
Terve kala (umbes 300-400 g/11-14 oz)	2 kala	200 °C	14–16	
Munad röstsaiaga	3 muna, 2 röstsai	160 °C	11	algul 6 min muna, seejärel lisage 5 min röstsai

Falafel (50 g tükk, läbimõõt 4 cm)	12 tükki	180 °C	19–21	Raputage, keerake või segage vahepeal
Kuivatatud puuvili (õunaliistakud, lõigatud 2 mm paksusteks viiludeks)	Maht 150 g	75 °C	90	Raputage, keerake või segage vahepeal
Köögiviljade segu (jämedalt hakitud)	Maht 1000 g	180 °C	12–14	Küpsetusaja määramisel järgige oma maitse-eelistust – Raputage, keerake või segage vahepeal 2 korda
Muffinid (umbes 50 g / 1,8 untsi pabertopsis)	7 tassi	160 °C	15–18	

NA34X (mudelinumbr)

Koostisained	Max kogus	Temperatuur	Küpsetusaeg	Märkus
Õhukesed külmutatud friikartulid (7x7 mm/0,3x0,3 tolli)	Maht 1000 g	180 °C	26–28	Raputage, keerake või segage vahepeal 3 korda
Kodus valmistatud friikartulid (10x10 mm/0,4x0,4 tolli paksud)	Maht 1000 g	180 °C	32–34	Raputage, keerake või segage vahepeal 3 korda
Külmutatud kevadrullid	Maht 800 g	200 °C	13–15	Raputage, keerake või segage vahepeal
Hamburger (umbes 150 g/5 oz)	6 tükki	200 °C	15–17	Pööra poolele teele
Pikkpoiss	Maht 1400 g	150 °C	51–53	Kasutage küpsetustarvikut
Lihatükid ilma kondita (umbes 190 g/7 oz)	4 lihatükki	200 °C	15–18	Raputage, keerake või segage vahepeal
Kanakoivad (umbes 125 g/4,5 oz)	10 tükki	180 °C	24–28	Raputage, keerake või segage vahepeal
Kanarind (umbes 160 g/6 oz)	5 tükki	180 °C	17–19	Pööra poolele teele

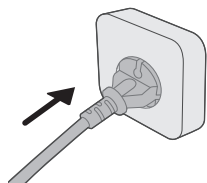
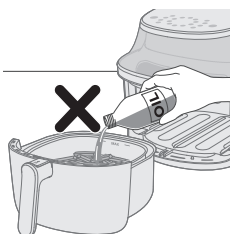
Terve kana (1200 g / 42 untsi)	1 tükki	180 °C	50-65	
Terve kala (umbes 300-400 g/11-14 oz)	2 kala	200 °C	14-16	
Munad röstsaiaga	4 muna, 3 röstsai	160 °C	12	algul 6 min muna, seejärel lisage 5 min röstsai
Falafel (50 g tükk, läbimõõt 4 cm)	15 tükki	180 °C	21-23	Raputage, keerake või segage vahepeal
Kuivatatud puuvili (õunaliistakud, lõigatud 2 mm paksusteks viiludeks)	Maht 180 g	75 °C	90	Raputage, keerake või segage vahepeal
Köögiviljade segu (jämedalt hakitud)	Maht 1400 g	180 °C	12-14	Küpsetusaja määramisel järgige oma maitse- eelistust – Raputage, keerake või segage vahepeal 2 korda
Muffinid (umbes 50 g / 1,8 untsi pabertopsis)	9 tassi	160 °C	15-18	

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 pann seadmest, tõmmates seda käepidemest.
- 3 Tõmmake pott käepidemest hoides horisontaalselt välja, et see seadmest eemaldada.

Ettevaatust

- Ärge tõmmake potti välja kallutatult, et vältida poti kriimustamist.

- 4 Asetage toiduained pannile.

Märkus

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

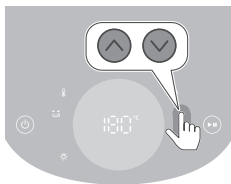
- 5 Pange pott horisontaalselt tagasi Airfryerisse.

Ettevaatust

- Ärge kunagi kasutage potti ilma korvita.
- Ärge katsuge panni kasutamise ajal ning mõne aja jooksul pärast kasutamist, sest see läheb väga tuliseks.
- Ärge pange potti tagasi kallutatult, et vältida poti kriimustamist.

- 6 Seadme sisselülitamiseks vajutage sisse-väljalülitamise nuppu.

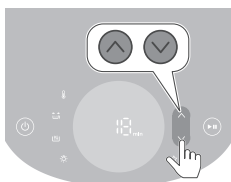
- 7 Vajutage temperatuurinuppu.



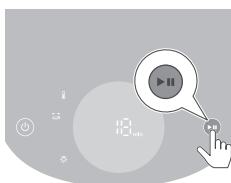
8 Temperatuuri määramiseks vajutage suurendamise või vähendamise nuppu.



9 Vajutage ajanuppu.



10 Aja määramiseks vajutage suurendamise või vähendamise nuppu.



11 Küpsetamisprotsessi alustamiseks vajutage käivitus-/pausinuppu.

Märkus

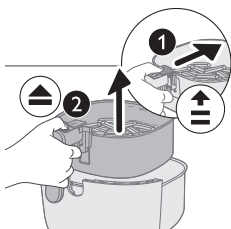
- Küpsetamise ajal kuvatakse temperatuuri ja aega kordamööda.
- Viimase minuti jooksul loeb seade järelejäänud sekundeid.
- Erinevate toitude küpsetamise seadistused leiata toitude tabelist.

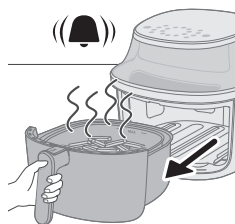
Näpunäide

- Küpsetamise ajal võite vajutada üles- või allannuppu, et muuta küpsetusaega või temperatuuri.
- Küpsetamise pausile panemiseks vajutage käivitus-/pausinuppu. Küpsetusprotsessi jätkamiseks vajutage uuesti sama nuppu.
- Kui tõmbate panni välja, läheb seade automaatselt pausile. Kui asetate panni tagasi seadmesse, läheb küpsetusprotsess edasi.

Märkus

- Mõningaid toiduaineid on vaja poole valmistusaja möödudes raputada või pöörata (vt toitude tabelit). Toiduainete raputamiseks vabastage kõigepealt korv potist. Lükake käepidemel olevat lüliti korvi poole, et ilmuks vabastusnupp, seejärel vajutage nuppu, et korvi potist vabastada. Raputage korvi valamukohta. Seejärel pange pott koos korviga seadmesse tagasi.
- Kui te ei vali 20 minuti jooksul soovitud küpsetusaega, lülitub seade ohutuse tagamiseks automaatselt välja.





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

Märkus

- Küpsetamise käsitsi peatamiseks vajutage käivitus-/pausinuppu.
- 13** 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.

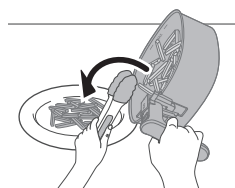
14 Tühjendage sisu kaussi või taldrikule.

Ettevaatust

- **Pärast küpsetuse lõppemist on pott, seadme sisemus, aken 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 toiduvalmistamise koostisosade tüübist võite pärast iga partiid või enne raputamist pannilt hoolikalt ära valada liigse õli või sulatatud rasva. Asetage pann kuumakindlale pinnale. Kui soovite liigse õli või rasva välja kallata, pange kätte pajakindad. Pange pann tagasi seadmesse.
- Kui üks ports toiduaineid sai valmis, on Airfryer kohe valmis järgmise portsu valmistamiseks.
- Järgmise toiduportsu valmistamiseks korrake samme 3–12.



Soojas hoidmise režiimi kasutamine

- 1 Seadme sisselülitamiseks vajutage sisse-väljalülitamise nuppu.
- 2 Vajutage soojas hoidmise nuppu.
- 3 Soojas hoidmise režiimi aktiveerimiseks vajutage käivitus-/pausinuppu.

Märkus

- Soojana hoidmise aja muutmiseks vajutage aja vähendamise nuppu (1–30 minutit).
 - Temperatuuri ei saa soojas hoidmise režiimis muuta.
- 4 Soojas hoidmise režiimi pausile panemiseks vajutage käivitus-/pausinuppu. Soojas hoidmise režiimi jätkamiseks vajutage uuesti käivitus-/pausinuppu.

- 5 Soojas hoidmise režiimist väljumiseks vajutage sisse-/väljalülitusnuppu.

Näpunäide

- Kui friikartulid kaotavad soojana hoidmise ajal krõbeduse, siis kas lühendage soojana hoidmise aega või muutke nad temperatuuril 180 °C 2–3 minuti jooksul krõbedaks.
- Soojana hoidmise režiimi ajal lülituvad seadme ventilaator ja kütteseade aegajalt sisse.
- Soojana hoidmise režiim on pärast valmistamist toidu soojana hoidmiseks, mitte üles soojendamiseks.

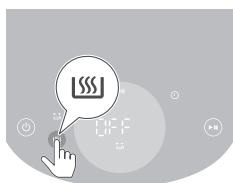
Soojana hoidmise režiimi eelsätted

Soojana hoidmise režiimi saab sisse või välja lülitada enne või pärast eelseadistatud toiduvalmistamise algust.



- 1 Soojana hoidmise režiimi sisse lülitamiseks vajutage pärast eelsätte valimist soojana hoidmise nuppu.

Soojana hoidmise režiim aktiveerub pärast toiduvalmistamist automaatselt.



- 2 Soojana hoidmise režiimi välja lülitamiseks vajutage veel kord soojana hoidmise nuppu.

Eelsättega toiduvalmistamine

- 1 Järgige peatüki „Õhkfritimine“ toiminguid 1–5.
- 2 Vajutage soovitud eelseadistuse nuppu.
Valitud eelseadistus vilgub.
- 3 Küpsetusprotsessi alustamiseks vajutage käivitus-/pausinuppu.

Märkus

- Värskete friikartulite või külmutatud kartulipõhiste suupistetega eelseadistatud toiduvalmistamisel tuletab seade teile raputamise meeldetuletusega automaatselt meelde, et raputaksite toitu selle ühtlaseks küpsemiseks. Meeldetuletuse väljalülitamiseks vajutage pärast seadme sisselülitamist samaaegselt külmutatud kartulipõhiste suupistete eelseadistust ja omatehtud friikartulite eelseadistust. Raputamise meeldetuletuse uuesti lubamiseks korrake seda toimingut.
- Kui määrate eelseadistuse kohandamisel värskete friikartulite ja kartulisnakkide ajaks vähem kui 5 minutit, lülitatakse raputamise meeldetuletus välja.
- Seade tuletab teile meelde, et raputaksite mitu korda, kui kasutate ühte neist kahest eelseadistusest. Küpsetamise ajal piiksuva heli peatamiseks tõmmake korvi välja, et friikartuleid raputada. See vaigistab toiduvalmistamise ajaks heli, kuid ei lülita välja raputamise meeldetuletust.

Eelseadistuste isikupärastamine

Airfryeri eelseadistused kohandatud aja ja temperatuuri salvestamine.

- 1 Vajutage korraks eelistatud eelseadistuse nuppu.
 - 2 Kohandage küpsetusaega ja -temperatuuri.
 - 3 Seadete kinnitamiseks vajutage aja- või temperatuurinuppu.
 - 4 Põhimenüüsse naasmiseks vajutage uuesti aja- või temperatuurinuppu.
 - 5 Vajutage pikalt sama eelseadistuse nuppu, kuni seade annab helisignaali.
- Kohandatud eelseadistus on salvestatud.

Eelseadistatud vaikeseadete taastamine

Kohandatud eelseadistuse sätete lähtestamiseks tehke järgmist

- 1 Valige kohandatud eelseadistuse säte ja vajutage sellele pikalt.
 - 2 Vajutage pikalt selle eelseadistuse nuppu, kuni seade annab helisignaali.
- Valitud eelseadistuse säte lähtestatakse.

NA32X (mudelinumber)

Eelseadi- stused	Eelseadistatud aeg (min)	Eelseadistatud temperatuur	Kaal (max)	Märkus
---------------------	-----------------------------	-------------------------------	------------	--------



28
Peened
külmutatu-
d
friikartulid

180 °C

Maht 500 g

- Kartulipõhised külmutatud suupisted, nagu külmutatud friikartulid, kartulikrõpsud, kröbekartulid jne.
- Raputage, keerake või segage vahepeal 3 korda



35
Friikartulid

180 °C

Maht 500 g

- Kasutage tärkliiserrikkaid kartuleid
- 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 tolli paks viil
- Leotage 30 min vees, kuivatage ja seejärel lisage ¼ kuni 1 supilusikatäis õli
- Raputage, keerake või segage vahepeal 3 korda



28
Kanakoiva-
d

180 °C

6 tükki

- Kuni 6 kanapoolkoiba
- Raputage, keerake või segage vahepeal



14
Lihaviilud

200 °C

2 lihatükki

- Kuni 2 lihaviilu ilma kondita
- Vahepeal keerake



90
Kuivatatud
puuvili

75 °C

Maht 100 g

- Lõigake 2 mm paksusteks viiludeks
- Leotage 15 minutit vees ja kuivatage enne keetmist.
- Vahepeal keerake



20
Veganitele

180 °C

9 tükki

- Kuni 9 falafeli tükki
- Raputage, keerake või segage vahepeal



11
Munad
röstsaiaga

160 °C

2 muna, 1 röstsai

- Lisage algul 6 min muna, seejärel lisage 5 min röstsai



18
Muffinid

160 °C

5 tassi

- Kuni 5 muffini topsi





12
Köögivilja-
segu







180 °C

Maht 800 g

- Jämedalt hakitud
- Kasutage küpsetustarvikut
- Segage vahepeal 2 korda




	14	200 °C	Maht 300 g	- 1 kala, 300 g tükk
Terve kala				
	30	80° C	Ei kohaldu	- Temperatuuri ei saa reguleerida
Soojana hoidmine				









NA33X (mudelinumber)

Eelseadistused	Eelseadistatud aeg (min)	Eelseadistatud temperatuur	Kaal (max)	Märkus
	28	180 °C	Maht 800 g	- Kartulipõhised külmutatud suupisted, nagu külmutatud friikartulid, kartulikrõpsud, krõbekartulid jne. - Raputage, keerake või segage vahepeal 3 korda
Peened külmutatud friikartulid				
	36	180 °C	Maht 800 g	- Kasutage tärkliiserikkaid kartuleid - 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 tolli paks viil - Leotage 30 min vees, kuivatage ja seejärel lisage ¼ kuni 1 supilusikatäis õli - Raputage, keerake või segage vahepeal 3 korda
Friikartulid				
	30	180 °C	8 tükki	- Kuni 8 kanakoiba - Raputage, keerake või segage vahepeal
Kanakoivad				
	16	200 °C	3 lihatükki	- Kuni 3 lihaviilu ilma kondita - Vahepeal keerake
Lihaviilud				
	90	75 °C	Maht 150 g	- Lõigake 2 mm paksusteks viiludeks - Leotage 15 minutit vees ja kuivatage enne keetmist. - Vahepeal keerake
Kuivatatud puuvili				
	21	180 °C	12 tükki	- Kuni 12 falafeli tükki - Raputage, keerake või segage vahepeal
Veganiteele				

	11	160 °C	3 muna, 2 röstsaiaga	- Lisage algul 6 min muna, seejärel lisage 5 min röstsai
Munad röstsaiaga				
	18	160 °C	7 tassi	- Kuni 7 muffini topsi
Muffinid				
	12	180 °C	Maht 1000 g	- Jämedalt hakitud - Kasutage küpsetustarvikut - Segage vahepeal 2 korda
Köögivilja- segu				
	16	200 °C	Maht 600 g	- 2 kala, 300 g tükk
Terve kala				
	30	80° C	Ei kohaldu	- Temperatuuri ei saa reguleerida
Soojana hoidmine				

NA34X (mudelinumber)

Eelseadistused	Eelseadistatud aeg (min)	Eelseadistatud temperatuur	Kaal (max)	Märkus
	28	180 °C	Maht 1000 g	- Kartulipõhised külmutatud suupisted, nagu külmutatud friikartulid, kartulikrõpsud, krõbekartulid jne. - Raputage, keerake või segage vahepeal 3 korda
Peened külmutatud friikartulid				
	34	180 °C	Maht 1000 g	- Kasutage tärklikerikaid kartuleid - 10 × 10 mm / 0,4 × 0,4 tolli paks viil - Leotage 30 min vees, kuivatage ja seejärel lisage ¼ kuni 1 supilusikatäis õli - Raputage, keerake või segage vahepeal 3 korda
Friikartulid				
	28	180 °C	10 tükki	- Kuni 10 kanapoolkoiba - Raputage, keerake või segage vahepeal
Kanakoivad				

	18	200 °C	4 lihatükki	- Kuni 4 lihaviilu ilma kondita - Vahepeal keerake
Lihaviilud				
	90	75 °C	Maht 180 g	- Lõigake 2 mm paksusteks viiludeks - Leotage 15 minutit vees ja kuivatage enne keetmist. - Vahepeal keerake
Kuivatatud puuvili				
	23	180 °C	15 tükki	- Kuni 15 falafeli tükki - Raputage, keerake või segage vahepeal
Veganitele				
	12	160 °C	4 muna, 3 röstsaia	- Lisage algul 7 min muna, seejärel lisage 5 min röstsaia
Munad röstsaia				
	18	160 °C	9 tassi	- Kuni 9 muffini topsi
Muffinid				
	12	180 °C	Maht 1400 g	- Jämedalt hakitud - Kasutage küpsetustarvikut - Segage vahepeal 2 korda
Köögivilja-segu				
	16	200 °C	Maht 600 g	- 2 kala, 300 g tükk
Terve kala				
	30	80 °C	Ei kohaldu	- Temperatuuri ei saa reguleerida
Soojana hoidmine				

Teise eelsättega toiduvalmistamine

- 1 Vajutage toiduvalmistamise ajal eelseadistuse nuppu, et naasta põhimenüüsse.
- 2 Vajutage teist eelistatud eelseadistuse nuppu.
- 3 Uue küpsetusprotsessi alustamiseks vajutage uuesti käivitus-/pausinuppu.

Salvestage oma lemmikseaded

- 1 Seadme sisselülitamiseks vajutage toitenuppu.
- 2 Vajutage lemmikute nuppu.
- 3 Vajutage temperatuurinuppu.
- 4 Valige temperatuur.
- 5 Vajutage ajanuppu.
- 6 Valige aeg.
- 7 Pärast aja valimist vajutage põhimenüüsse naasmiseks aja nuppu.
- 8 Vajutage ja hoidke nuppu 2 sekundit all, et salvestada seaded lemmikuks.

Kui säte on salvestatud, kuulete piiksu.

- 9 Kõpsetusprotsessi alustamiseks vajutage käivitusnuppu.

Lemmikute seadistustega kõpsetamine

- 1 Seadme sisselülitamiseks vajutage toitenuppu.
- 2 Vajutage lemmikute nuppu.
- 3 Kõpsetusprotsessi alustamiseks vajutage käivitusnuppu.

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 (18-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 panni põhja.
- 6 Asetage kartuliviilud pannile.
 - 7 Praadige kartuliviile ja segage praadimise ajal 2–3 korda.

Puhastamine

Hoiatus

- **Enne seadme puhastamist eemaldage pistik pistikupesast**
- **Enne puhastamise alustamist laske pannil ja seadme sisemusel täielikult maha jahtuda.**
- **Pannil on mittenakkuv kate. Ärge kasutage metallist köögiriistu ega abrasiivseid puhastusvahendeid, kuna need võivad külgevõtmata 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 kuumaõhufrititüür kiiremini maha jahtuks, eemaldage seadmest pann.



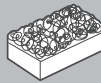
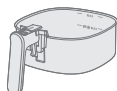

- 2 Kallake liigne õli või kogutud rasv potist välja.
- 3 Peske pott ja korv nõudepesumasinas puhtaks. Võite neid pesta ka kuuma vee, nõudepesuvahendi ja mitteabasiivse käsna (vt „puhastamise tabelit“).

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 kütteelementi kahjustada.
- 4 Puhastage seadme välispinda niiske lapiga.

Märkus

- Veenduge, et juhtpaneel oleks pärast puhastamist kuiv, pühkides lapiga niiskuse ära.
- 5 Puhastage küttekeha puhastusharjaga, et eemaldada kõik toidujäägid.
 - 6 Puhastage seadme sisemust kuuma vee ja mitteabasiivse nuustikuga.
 - 7 Puhastage seadme akent pehme lapiga.

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Hoiustamine

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


Märkus

- Airfryeri kandmisel hoidke seda horisontaalselt ja toetage potti eest, et vältida tahtmatut kallutamist ja osade võimalikku kahjustamist.
- Veenduge, et Airfryeri eemaldatavad osad 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.
		Pann ja seadme sisemus muutuvad seadme sisselülitamisel alati kuumaks, et tagada toidu korralik küpsemine. Need detailid on alati puudutamiseks liiga kuumad.
		Kui seade on pikemat aega sisselülitatud, võivad veel mõned osad liiga kuumaks muutuda. Need detailid on märgitud järgmise ikooniga: 
		Seade on kasutamiseks täiesti ohutu, kui olete teadlik kuumadest detailidest ja väldite nende puudutamist.
Minu kodused friikartulid ei tulnud õigesti välja.	Te ei kasutanud õiget kartulisorti.	Parimate tulemuste saavutamiseks kasutage värsked ja jahuseid kartuleid. Ärge säilitage kartuleid külmas kohas, nt külmikus. Valige kartulid, mille pakendile on märgitud, et need sobivad praadimiseks.
	Pannil 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 voluvõrku 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.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Näen Airfryeris kooruvaid laike.	Airfryeri potti võivad tekkida mõned väikesed 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 pannile panekut kuivaks.
Airfryeri ekraanil kuvatakse „E1“.	Airfryerit võidi hoiustada liiga külmas kohas.	Kui seadet hoiustati madala temperatuuriga keskkonnas, laske sellel enne sisselülitamist vähemalt 15 minutit toatemperatuurini soojeneda. Probleemi püsimisel helistage Philipsi klienditeenindusele või võtke ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega.
Airfryeri ekraanil kuvatakse „E9“.	Seade on ühendatud katkise pikendusjuhtme külge või ebastabiilsesse võrku.	Eemaldage seadme pistik pikendusjuhtme küljest ja ühendage seade seinakontakti. Probleemi püsimisel helistage Philipsi klienditeenindusele või võtke ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega.
Airfryeri ekraanil kuvatakse „E12“.	Seadmel tekib tõrge.	Ühendage seade lahti ja ühendage uuesti. Probleemi püsimisel helistage Philipsi klienditeenindusele või võtke ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega.