

**PHILIPS**

NA230, NA231

## Kuumaõhufritüür



# Sisukord

|                                           |    |
|-------------------------------------------|----|
| Olulised ohutusjuhised                    | 85 |
| Ümbertöötlus                              | 87 |
| Garantii ja tootetugi                     | 87 |
| Tutvustus                                 | 87 |
| Üldine kirjeldus                          | 88 |
| Enne esimest kasutamist                   | 88 |
| Ettevalmistused enne esmakordset kasutust | 89 |
| Seadme kasutamine                         | 89 |
| Puhastamine                               | 96 |
| Hoiustamine                               | 98 |
| Veaotsing                                 | 98 |

## Olulised ohutusjuhised

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

### Oht

1



- Ärge asetage seadet kuumale gaasipliidile, mis tahes elektripliidile, elektrilistele küpsetusplaatidele ega kuumale ahju või nende lähedale (joonis1)
- 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 kasutamise 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 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.
- Kartulite hoiustamine Temperatuur sõltub hoiustatavast kartulisordist ja see peab olema üle 6 °C, et vähendada toidus akrüülamiidi teket.
- 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 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.

## Ettevaatust

- Seade on mõeldud üksnes tavapäraseks kodukasutuseks. See pole mõeldud kasutamiseks kaupluste, kontorite, talumajapidamiste ega muude töokeskkondade 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 praadige 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 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.

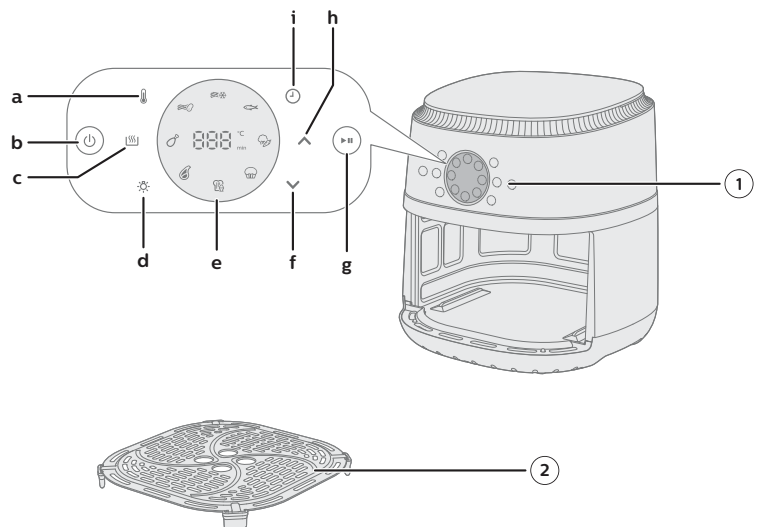
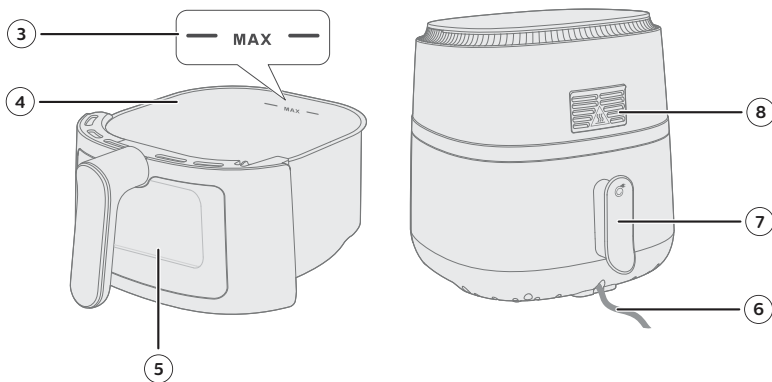
## Garantii ja tootetugi

Versuni annab pärast ostmist sellele tootele kaheaastase garantii. See garantii ei kehti, kui defekt tuleneb ebaõigest kasutamisest või puudulikust hooldusest. Meie garantii ei mõjuta teie seadusest tulenevaid tarbijaõigusi. Lisateabe saamiseks või garantii kasutamiseks külastage meie veebisaiti [www.home.id/warranty](http://www.home.id/warranty).

## Tutvustus

Õnnitleme ostu puhul ja tervitame Philipsi poolt!  
Kogu toe eeliste kasutamiseks registreerige oma toode veebilehel [www.home.id](http://www.home.id).

# Üldine kirjeldus



- 1 Juhtpaneel
- a Temperatuuri nupp
- b Toitenupp
- c Soojas hoidmise nupp
- d Valgustuse nupp
- e Eelseadistatud menüüd
- f Vähendamisnupp
- g Käivitus-/pausinupp

- h Suurendamisnupp
- i Aja nupp
- 2 Frittimistarvik
- 3 MAX-tähis
- 4 Pott
- 5 Läbipaistev aken
- 6 Toitekaabel
- 7 Juhtmeümbris
- 8 Õhu väljalaskeavad

## 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“).

## 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 frittistulemust mõjutada.
- Ärge asetage töötavat seadet esemete lähedusse, mida võib aur kahjustada (nt seinad ja riiulid).

## Seadme kasutamine

### Toidutabel

Järgnev tabel aitab teil valida küpsetatavate toiduainete jaoks sobivad põhiseaded.

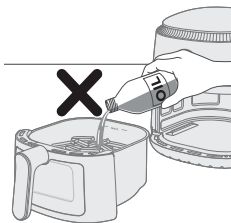
**Märkus**

- Pidage meeles, et need seaded on üksnes soovituslikud. Kuna toiduainete päritolu, suurus, kuju ja tootemark võivad erineda, ei saa me tagada, et need seaded on ka just teie toiduainete jaoks parimad.
- Suurte toidukoguste valmistamisel (nt friikartulid, krevetid, kanakoivad, külmutatud suupisted) raputage, keerake või segage korvis olevat toitu kaks või kolm korda, et saavutada ühtlast tulemust.

| Koostisained                                                   | Min–max kogus | Aeg (min) | Temperatuur | Märkus                                  |
|----------------------------------------------------------------|---------------|-----------|-------------|-----------------------------------------|
| Õhukesed külmutatud friikartulid (7x7 mm/0,3x0,3 tolli)        | 200–800 g     | 13–31     | 180 °C      |                                         |
| Kodus valmistatud friikartulid (10x10 mm/0,4x0,4 tolli paksud) | 200–800 g     | 21–41     | 180 °C      |                                         |
| Külmutatud kanapihvid                                          | 200–800 g     | 10–22     | 200 °C      |                                         |
| Külmutatud kevadrullid                                         | 200–800 g     | 10–22     | 200 °C      |                                         |
| Hamburger (umbes 150 g/5 oz)                                   | 1–4 tükki     | 15–25     | 150 °C      |                                         |
| Pikkpoiss                                                      | 800–1000 g    | 45–55     | 150 °C      | - Kasutage küpsetustarvikut             |
| Lihatükid ilma kondita (umbes 190 g/7 oz)                      | 1–4 tükki     | 16–20     | 200 °C      | - Raputage, keerake või segage vahepeal |

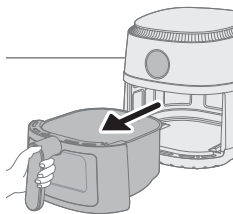
| Koostisained                                            | Min-max kogus       | Aeg (min) | Temperatuur | Märkus                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------|---------------------|-----------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kanakoivad (umbes 125 g/4,5 oz)                         | 2–8 tükki           | 18–21     | 180 °C      | - Raputage, keerake või segage vahepeal                                                                             |
| Kanarind (umbes 160 g/6 oz)                             | 1–6 tükki           | 18–21     | 180 °C      |                                                                                                                     |
| Terve kana (1,2 kg)                                     | 1 tükki             | 60–70     | 180 °C      |                                                                                                                     |
| Terve kala (umbes 300–400 g / 11–14 oz)                 | 1–2 tükki           | 16–20     | 200 °C      |                                                                                                                     |
| Kalafilee (umbes 200 g / 7 oz)                          | 1–5 tükki           | 15–20     | 200 °C      |                                                                                                                     |
| Köögiviljade segu (jämedalt hakitud)                    | 200–800 g           | 13–20     | 180 °C      | - Küpsetusaja määramisel järgige oma maitse-eelistust<br>- Raputage, keerake või segage vahepeal                    |
| Muffinid (ligikaudu 50 g/1,8 oz)                        | 1–12 tükki          | 14–22     | 160 °C      |                                                                                                                     |
| Kook                                                    | 800–1000 g          | 60–70     | 160 °C      | - Kasutage küpsetustarvikut                                                                                         |
| Eelnevalt küpsetatud leib/saiakesed (umbes 60 g / 2 oz) | 1–7 tükki           | 6–10      | 200 °C      |                                                                                                                     |
| Kodune leib                                             | 800–1000 g          | 50–60     | 160 °C      | - Kasutage küpsetustarvikut.<br>- Sai peaks olema võimalikult lame, et see ei puutuks kerkimisel küttekehaga kokku. |
| Hommikusöök                                             | 4 muna, 2 röstsaiat | 12        | 160 °C      | - Keetke mune esmalt 7 minutit, seejärel lisage röstsaiad.                                                          |

## Õhkfritimine

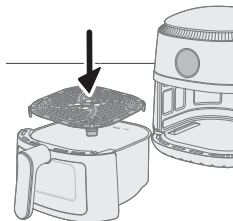


### Ettevaatust

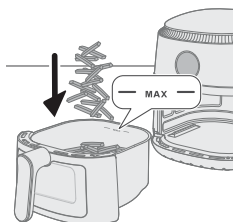
- See Airfryer töötab kuuma õhu abil. Ärge täitke potti õli, praadimisrasvaga mis tahes muu vedelikuga.
- Ärge puudutage kuumi pindu. Hoidke potti käepidemest. Kasutage kuuma poti käsitlemiseks pajakindaid.
- Seade on mõeldud kasutamiseks vaid kodumajapidamises.
- Esmakordsel kasutamisel võib seade pisut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



- 1 Eemaldage pann seadmest, tõmmates seda käepidemest.



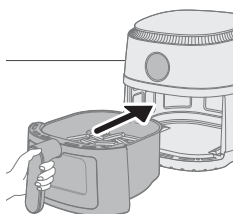
- 2 Asetage frittimistarvik pannile.



- 3 Asetage toiduained pannile.

#### Märkus

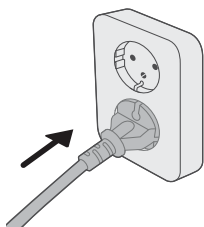
- Airfryeri abil saate valmistada paljusid erinevaid toite. Sobivaid toidukoguseid ja ligikaudseid valmistamisaegasid kontrollige "Toitude tabelist".
- Ärge kunagi ületage toitude tabelis näidatud kogust ega täitke korvi üle MAX-tähise, kuna vastasel juhul ei pruugi te saavutada soovitud lõpptulemust.



- 4 Pange pott tagasi Airfryerisse.

#### Ettevaatust

- Ärge kunagi kasutage panni ilma frittimistarvikuta.
- Ärge katsuge panni kasutamise ajal ning mõne aja jooksul pärast kasutamist, sest see läheb väga tuliseks.



- 5 Sisestage pistik seinakontakti.



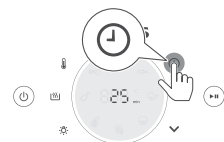
**6** Seadme sisselülitamiseks vajutage sisse-väljalülitamise nuppu.



**7** Vajutage temperatuurinuppu.



**8** Temperatuuri valimiseks vajutage suurendamise või vähendamise nuppu.



**9** Vajutage ajanuppu.



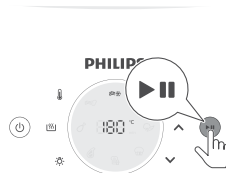
**10** Aja valimiseks vajutage suurendamise või vähendamise nuppu.



**11** (Valikuline) Soojanahoidmise funktsiooni aktiveerimiseks vajutage veel kord soojanahoidmise nuppu.

#### Märkus

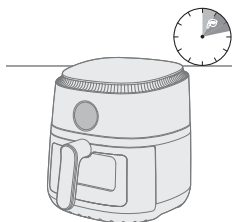
- Kui soojanahoidmise funktsioon on aktiveeritud, hoiab fritüür 30 minuti jooksul pärast fritüürimise lõpetamist sooja temperatuuri.



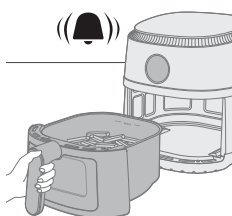
**12** Küpsetamisprotsessi alustamiseks vajutage käivitus-/pausinuppu.

#### Märkus

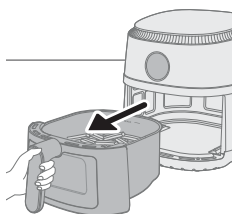
- Küpsetamise ajal kuvatakse temperatuuri ja aega kordamööda.
- Viimase minuti jooksul loeb seade järelejäanud sekundeid.
- Kui te ei vali 30 minuti jooksul soovitud küpsetusaega, lülitub seade ohutuse tagamiseks automaatselt välja.



- Mõningaid toiduaineid on vaja poole valmistusaja möödudes raputada või pöörata (vt toitude tabelit). Toideainete raputamiseks tõmmake pott välja ja raputage seda ohutuse mõttes kuumakindla aluse kohal. Seejärel libistage pott tagasi seadmesse.
- 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.



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



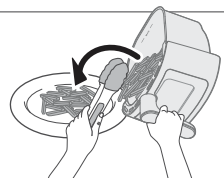
**14** Tõmmake pann välja ja kontrollige, kas toit on valmis.

#### 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 lasage paar lisaminutit.



15 Tühjendage sisu kaussi või taldrikule.

### Ettevaatust

- Pärast küpsetusprotsessi lõppemist on pann, seadme kest ja toiduained kuumad. Olenevalt Airfryeris töeldavatest toiduainetest võib potisti 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.

## Eelsättega toiduvalmistamine

- 1 Järgige peatüki „Öhkfrittimine“ samme 1–6.
- 2 Vajutage soovitud eelseadistuse nuppu.
- 3 Küpsetusprotsessi alustamiseks vajutage käivitus-/pausinuppu.

### Märkus

- Kui soovite toiduvalmistamise ajal muuta eelseadistust, vajutage pikalt sisse-/väljalülitusnuppu, et küpsetusprotsess peatada. Seade on siis ooterežiimis. Seadme sisselülitamiseks ja vajaliku eelseadistuse valimiseks vajutage uuesti sisse-/väljalülitusnuppu.

|  | Eelseadistused          | Max kogus         | Temperatuur | Küpsetusaeg |
|--|-------------------------|-------------------|-------------|-------------|
|  | Külmutatud friikartulid | Maht 800 g        | 180 °C      | 31 min      |
|  | Kodused friikartulid    | Maht 800 g        | 180 °C      | 41 min      |
|  | Lihaviilud              | 4 tükki           | 200 °C      | 20 min      |
|  | Kanakoivad              | 8 tükki           | 180 °C      | 21 min      |
|  | Terve kala              | 2 tükki           | 200 °C      | 20 min      |
|  | Kook                    | 1 tükki           | 140 °C      | 60–70 min   |
|  | Hommikusöök             | 4 muna, 2 röstsai | 160 °C      | 12 min      |
|  | Köögililjad             | Maht 800 g        | 180 °C      | 20 min      |

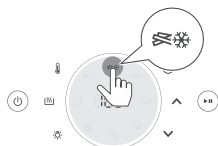
## Raputuse meeldetuletus

Raputuse meeldetuletus on mõeldud toitudele nagu friikartulid, kananagitsad või väikesed palad, mis vajavad küpsetamise ajal segamist. See annab küpsetusükli keskel märku, et panni tuleb raputada, koostisosi 1 kuni 2 korda segada või keerata, mis tagab ühtlase kuumenemise ja krõbeda tulemuse. Raputuse meeldetuletus on vaikimisi lubatud. Selle sisse- või väljalülitamiseks järgige neid samme.

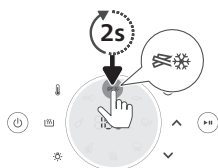
### Märkus.

- Raputuse meeldetuletus ei tee häält ega kuva ekraanil teateid isegi siis, kui see on sisse lülitatud, järgmistel tingimustel.
  - Küpsetusaeg on väga lühike (st vähem kui 8 minutit).
  - Teatud režiimid, näiteks käsitsirežiim või koogirežiim, ei toeta raputamise meeldetuletuse funktsiooni.
- Raputuse meeldetuletuse funktsioon on saadaval olenevalt seadme püsivara versioonist.

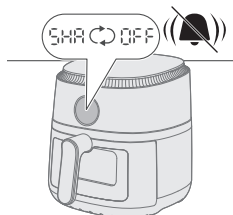
**1** Valige eelseadistatud programm (nt külmutatud kartulipõhised suupisted).

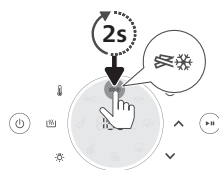


**2** Vajutage 2 sekundi jooksul eelseadistuse ikoonile.



- Raputuse meeldetuletus on keelatud.





3 Vajutage taas 2 sekundi jooksul samale eelseadistuse ikoonile.

- Raputuse meeldetuletus on taas lubatud.



## Koduste friikartulite valmistamine

Airfryeri 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 korvi.
- 6 Asetage kartuliviilud korvi.
- 7 Praadige kartuliviile ja segage praadimise ajal 2–3 korda.

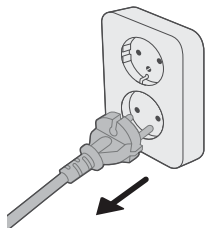
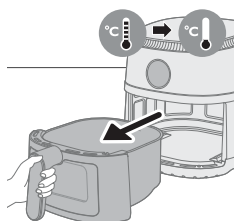
## Puhastamine

### Hoiatus

- 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 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 kuumaõhufritüür kiiremini maha jahtuks, eemaldage seadmest pann.

- 2 Eemaldage frittistarvik pannilt.

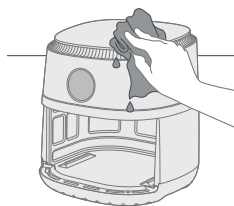
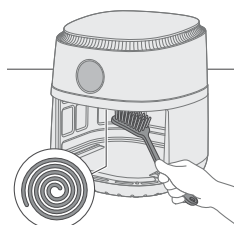
- 3 Kallake liigne õli või kogutud rasv potist välja.

- 4 Peske pann ja frittistarvik nõudepesumasinas puhtaks. Võite neid pesta ka kuuma vee, nõudepesuvahendi ja mitteabrasiivse käsna (vt „puhastamise tabelit“).

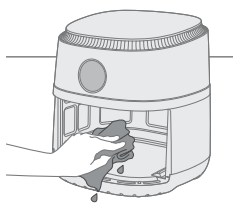
### Näpunäide

- Kui panni või frittistarviku 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 pannil või frittistarvikul 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.

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



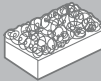
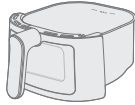
- 6 Puhastage küttekeha puhastusharjaga, et eemaldada kõik toidujäägid.



7 Puhastage seadme sisemust kuuma vee ja mitteabasiivse nuustikuga.

8 Kui näete veejääke läbipaistvas aknakeses, seadistage kuivatamiseks temperatuur 200°C (400°F) ja taimer 10 minutile.

**Märkus.** Kui pärast 10 minutit on veejäägid alles, pikendage küpsetusaega, kuni vesi on täielikult kuivanud.

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

## 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 alati horisontaalselt, et vältida pannide juhuslikku väljakukkumist, mis võib neid kahjustada.
- 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](http://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.

| Probleem                                           | Võimalik põhjus                                                                                                                                                                               | Lahendus                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                    |                                                                                                                                                                                               | <p>Kui seade on pikemat aega sisselülitatud, võivad veel mõned osad liiga kuumaks muutuda. Need detailid on märgitud järgmise ikooniga:</p>  <p>Seade on kasutamiseks täiesti ohutu, kui olete teadlik kuumadest detailidest ja vältite nende puudutamist.</p> |
| Minu kodused friikartulid ei tulnud õigesti välja. | Te ei kasutanud õiget kartulisorti.                                                                                                                                                           | Parimate tulemuste saavutamiseks kasutage värskeid ja jahuseid kartuleid. Ärge säilitage kartuleid külmas kohas, nt külmikus. Valige kartulid, mille pakendile on märgitud, et need sobivad praadimiseks.                                                                                                                                       |
|                                                    | 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 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 pannile võivad tekkida mõned väiksed laigud, mis on tingitud pinnakatte puudutamisest või kriimustamisest (nt teravate puhastusvahenditega puhastamisel ja/või korvi sisestamisel). | Kahjustuste vältimiseks tuleb frittimistarvik korralikult pannile langetada. Kui sisestate frittimistarviku nurga all, võib see tabada panni seinu ja tekitada pinnakatte sisse tükkeid. 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.                                                                                                                                                                                                                                                                 |

| Probleem                                             | Võimalik põhjus                                                         | Lahendus                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                      | Potti on jäänud varasemast kasutamisest rasvajääke.                     | Potis olevad rasvajäägid tekitavad valget suitsu. Puhastage pann ja frittimistarvik 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.<br>Probleemi püsimisel helistage Philipsi klienditeenindusele või võtke ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega. |
| Airfryeri ekraanil kuvatakse „E4“, „E6“, „E9“ „E12“. | Seadmel tekib tõrge.                                                    | Ühendage seade lahti ja ühendage uuesti.<br>Probleemi püsimisel helistage Philipsi klienditeenindusele või võtke ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega.                                                                                                  |