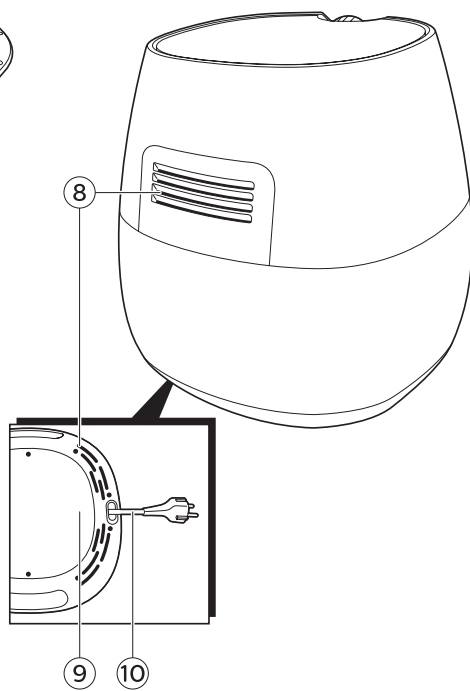
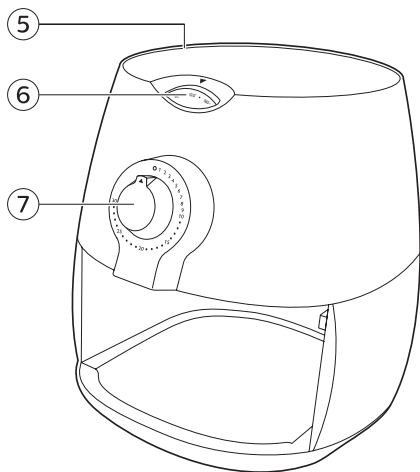
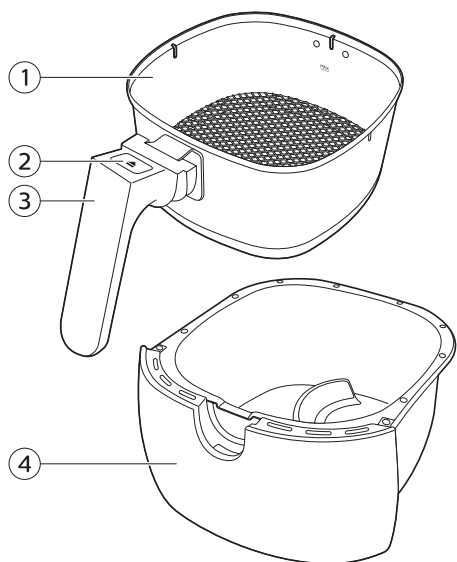


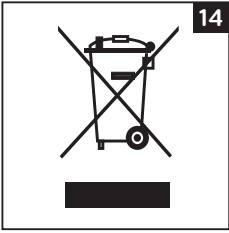
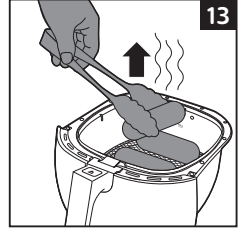
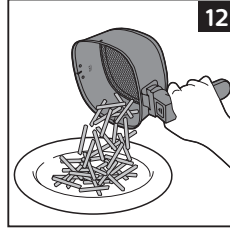
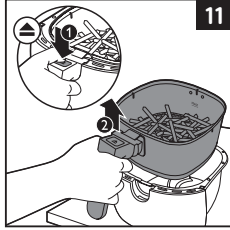
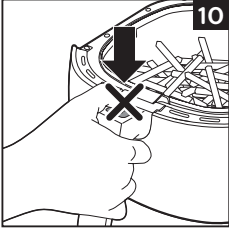
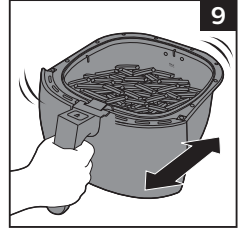
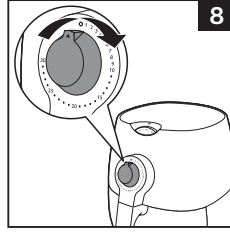
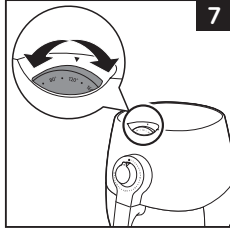
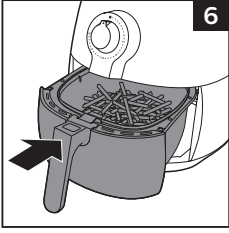
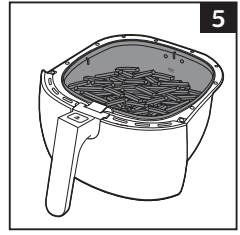
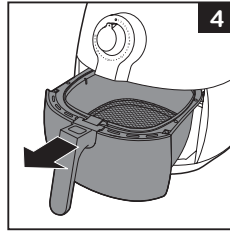
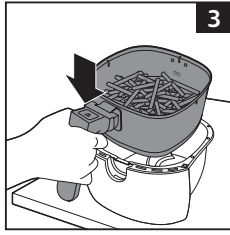
PHILIPS

HD9212–HD9219
HD9250–HD9251



Käyttöopas





Sisällys

Johdanto	5
Laitteen osat (kuva 1)	5
Tärkeää	5
Ennen käyttöönottoa	7
Käyttöönoton valmistelu	8
Käyttö	8
Paistaminen kuumalla ilmalla	8
Asetukset	9
Ranskanperunoiden valmistaminen itse	11
Puhdistaminen	11
Säilytys	11
Kierrätys	11
Takuu ja huolto	12
Vianmääritys	12

Johdanto

Onnittelut hankinnastasi ja tervetuloa Philips-tuotteiden käyttäjäksi!

Saat parhaan mahdollisen hyödyn Philipsin palveluista rekisteröimällä tuotteen osoitteessa www.philips.com/welcome.

Uudella Airfryerilla voit valmistaa suosikkiruokiasi ja välipaloja terveellisesti.

Airfryerin kuuman ilman, nopean ilmankierron (Rapid Air) ja yläosan grillin avulla voit valmistaa monenlaisia ruokalajeja terveellisesti, nopeasti ja helposti. Ruoka kuumentuu kerralla joka puolelta, eivätkä useimmat ruoat kaipaa lisättyä öljyä.

Lisäinspiraatiota, reseptejä ja tietoa Airfryerista saat osoitteesta

www.philips.com/kitchen.

Laitteen osat (kuva 1)

- 1 Kori
- 2 Korin vapautuspainike
- 3 Korin kahva
- 4 Kattila
- 5 Ilmanottoaukko
- 6 Lämpötilan valitsin (80–200 °C)
- 7 Ajastin (0–30 min)/virtapainike
- 8 Ilmanpoistoaukot
- 9 Säilytyspaikka johdolle
- 10 Virtajohto

Tärkeää

Lue nämä tärkeät tiedot huolellisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa ja säilytä se vastaisen varalle.

Vaara

- Aseta aina kypsennettävä ruoka koriin, jotta se ei kosketa lämmityselementtejä.
- Älä peitä ilmanotto- ja poistoaukkoja, kun laite on käynnissä.
- Älä kaada kattilaan öljyä, koska se voi aiheuttaa tulipalovaaran.
- Älä upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen. Älä myöskään huuhtelee sitä vesihanalla.
- Älä päästä laitteeseen vettä tai muuta nestettä, jottet saa sähköiskua.
- Täytä ruoka-aineksia paistokoriin enintään MAX-merkkiin asti.
- Älä kosketa laitteen sisäpuolta, kun laite on käynnissä.

Varoitus

- Tarkista, että laitteeseen merkitty käyttöjännite vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin liität laitteen pistorasiaan.
- Älä käytä laitetta, jos pistoke, johto tai itse laite on vaurioitunut.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, se on oman turvallisuutesi vuoksi hyvä vaihdattaa Philipsin valtuuttamassa huoltoliikkeessä tai muulla ammattitaitoisella korjaajalla.

- Laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä on neuvottu laitteen turvallisesta käytöstä tai tarjolla on turvallisen käytön edellyttämä valvonta ja jos he ymmärtävät laitteeseen liittyvät vaarat. Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella. Yli 8-vuotiaat lapset voivat puhdistaa tai huoltaa laitetta valvonnan alaisena.
- Pidä laite ja sen johto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Älä päästä verkkojohtoa kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
- Liitä laite vain maadoitettuun pistorasiaan. Varmista aina, että pistoke on kunnolla seinäliitännässä.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäädinjärjestelmän kanssa.
- Älä aseta laitetta seinää tai muita laitteita vasten. Jätä vähintään 10 cm vapaata tilaa laitteen taakse ja molemmille sivuille ja 10cm vapaata tilaa laitteen yläpuolelle. Älä aseta mitään laitteen päälle.
- Älä käytä laitetta muuhun kuin käyttöoppaassa kuvattuun tarkoitukseen.
- Kuumalla ilmalla paistamisen aikana ilmanpoistoaukoista tulee kuumaa höyryä. Suojaa kädet ja kasvot höyryltä ja ilmanpoistoaukoilta. Varo kuumaa höyryä ja ilmaa myös, kun poistat kattilan laitteesta.
- Laitteen ulkopinta voi kuumentua käytön aikana (kuva. 2).
- Airfryerin kattila, kori ja lisätarvikkeet kuumenevat käytön aikana. Käsittele niitä varovasti.
- Älä sijoita laitetta kaasu- tai sähkölieden tai keittolevyn päälle tai viereen tai kuumaan uuniin.
- Älä käytä laitteessa keveitä aineksia tai leivinpaperia.
- Älä aseta laitetta syttyvien materiaalien (kuten pöytäliina tai verho) päälle tai lähelle.
- Älä jätä laitetta käyntiin ilman valvontaa.
- Irrota laite heti seinäliitännästä, jos laitteesta tulee tummaa savua. Odota, että savuaminen loppuu, ennen kuin poistat kattilan laitteesta.
- Perunoiden säilytys: varmista, että säilytyslämpötila on yli 6°C, jotta valmistettuun ruokaan ei kerry akryyliamidia.

- Älä liitä pistoketta pistorasiaan tai käytä ohjauskytkintä märillä käsillä.

Varoitus

- Tämä laite on tarkoitettu vain normaaliin kotitalouskäyttöön. Laitetta ei ole tarkoitettu henkilökuntakeittäihin esimerkiksi kaupoissa, toimistoissa tai maataloilla tai asiakaskäyttöön hotelleissa, motelleissa, aamiaismajoituksessa tai muissa majoituslaitoksissa.
- Toimita laite vianmääritystä ja korjaamista varten Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen. Älä yritä korjata laitetta itse, sillä se aiheuttaa takuun raukeamisen.
- Jos laitetta käytetään väärin tai (puoli-)ammattillisessa tarkoituksessa tai jos sitä on käytetty käyttöohjeen vastaisesti, takuu mitätöityy, eikä Philips vastaa mahdollisista vahingoista.
- Säilytä ja käytä laitetta tukevalla, tasaisella ja vaakasuoralla alustalla.
- Irrota pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen.
- Anna laitteen jäähtyä noin 30 minuuttia ennen sen käsittelemistä ja puhdistamista.
- Varmista, että laitteessa valmistettu ruoka on valmiina kullankeltaista eikä tummaa tai ruskeaa. Poista palaneet tähteet. Älä kypsennä perunoita yli 180°C:n lämpötilassa (jottei niihin muodostuisi akryyliamidia).
- Ole varovainen, kun puhdistat paistotilan yläosaa. Varo kuumaa lämmitysvastusta ja metalliosien reunoja.

Automaattinen virrankatkaisu

Tässä laitteessa on ajastin. Kun ajastin saavuttaa lukeman 0, laitteesta kuuluu merkkiäänäni ja virta katkeaa automaattisesti. Katkaise laitteesta virta kääntämällä ajastimen kytkin vastapäivään 0-asentoon.

Sähkömagneettiset kentät (EMF)

Tämä Philips-laite vastaa kaikkia sähkömagneettisia kenttiä koskevia standardeja ja säännöksiä.

Ennen käyttöönottoa

- 1** Poista kaikki pakkausmateriaali.
- 2** Irrota tarrat ja etiketit laitteesta.
- 3** Puhdista kori ja kattila perusteellisesti kuumalla vedellä, astianpesuaineella ja hankaamattomalla sienellä.

Huomaa: nämä osat voi pestä myös astianpesukoneessa.

- 4** Pyyhi laitteen sisä- ja ulkopuoli kostealla liinalla.

Tämä Airfryer paistaa kuumalla ilmalla. Älä kaada kattilaan öljyä tai paistorasvaa.

Käyttöönoton valmistelu

1 Aseta laite tukevalle, tasaiselle ja vaakasuoralle alustalle.

Älä aseta laitetta alustalle, joka ei kestä kuumuutta.

2 Aseta kori kattilaan oikein (kuva 3).

3 Vedä virtajohto laitteen pohjassa olevasta johdon säilytyspaikasta.

Älä kaada kattilaan öljyä tai muuta nestettä.

Älä aseta mitään laitteen päälle. Tämä estää ilmankierron ja vaikuttaa kuuman ilman paistotulokseen.

Käyttö

Airfryerilla voit valmistaa monenlaista ruokaa. Lisää reseptejä on osoitteessa www.philips.com/kitchen.

Paistaminen kuumalla ilmalla

1 Työnnä pistoke maadoitettuun pistorasiaan.

2 Vedä kattila varovasti ulos Airfryerista (kuva 4).

3 Laita ruoan ainesosat paistokoriin (kuva 5).

Huomautus: Täytä paistokori enintään MAX-merkkiin asti äläkä ylitä taulukkoon merkittyä määrää (katso tämän osan kohta Asetukset), koska muutoin lopputuloksen laatu voi heiketä.

4 Työnnä kattila takaisin AirFryeriin (kuva 6).

Älä koskaan käytä kattilaa ilman koria.

Varoitus: Älä koske kattilaan käytön aikana äläkä hetkeen käytön jälkeen, koska se kuumenee voimakkaasti. Pitele kattilaa ainoastaan kahvasta.

5 Käännä lämpötilan valitsin sopivaan lämpötilaan. Määritä oikea lämpötila tämän oppaan osassa Asetukset annettujen ohjeiden mukaisesti (kuva 7).

Huomautus: Tarkista eri ainesosien ohjeelliset valmistusajat ja -lämpötilat ennen kuin alat valmistaa niitä samanaikaisesti. Voit esimerkiksi valmistaa ranskanperunoita ja kanankoipia samaan aikaan, koska ne edellyttävät samoja asetuksia.

6 Määritä ruoan valmistusaika (katso tämän osan kohta Asetukset).

7 Käynnistä laite kääntämällä ajastimen kytkin tarvittavan valmistusajan kohdalle (kuva 8).

Lisää 3 minuuttia valmistusaikaan, kun laite on kylmä.

Huomautus: Voit tarvittaessa antaa laitteen lämmetä tyhjänä. Aseta lämpenemisajaksi 3 minuuttia kiertämällä ajastimen kytkintä. Täytä kori ruoan ainesosilla ja kierrä ajastimen kytkin tarvittavan valmistusajan kohdalle.

▶ Ajastin alkaa laskea valmistusaikaa.

▶ Ruoasta irronnut ylimääräinen öljy kerääntyy kattilan pohjalle.

8 Joitakin ruokia on sekoitettava valmistusajan puolivälissä (katso tämän osan kohta Asetukset). Ota kattila ulos laitteesta vetämällä kahvasta ja ravista kattilaa. Työnnä kattila takaisin Airfryeriin (kuva 9).

Varoitus: Älä paina korin vapautuspainiketta ravistamisen aikana (kuva 10).

Vihje: Voit tehdä sekoituksen kevyemmin irrottamalla korin kattilasta ja ravistamalla vain koria. Irrota kattila laitteesta, aseta se lämmönkestävälle alustalle ja paina korin vapautuspainiketta.

Vihje: Jos asetat ajastimeen puolet valmistusajasta, kuulet ajastimen merkkiään, kun sinun on ravistettava ruokaa. Aseta ruoan sekoituksen jälkeen ajastimeen loput valmistusajasta.

9 Kun kuulet ajastimen merkkiään, asetettu valmistusaika on kulunut. Vedä kattila ulos laitteesta ja aseta se lämmönkestävälle alustalle.

Huomautus: Voit katkaista laitteen virran myös itse kääntämällä ajastimen valitsin asentoon 0 (kuva 8).

10 Tarkista, onko ruoka valmista.

Jos ruoka ei ole vielä valmista, työnnä kattila takaisin laitteeseen ja aseta ajastimeen muutama ylimääräinen minuutti.

11 Voit poistaa pieniä aineksia (kuten ranskanperunoita) painamalla korin vapautuspainiketta (1) ja nostamalla korin kattilasta (2). (Kuva 11)

Älä käännä koria ylösalaisin, kun kattila on vielä kiinni siinä, koska kattilan pohjalle mahdollisesti kerääntynyt ylimääräinen öljy valuu ruoan päälle.

Kuumalla ilmalla paistamisen jälkeen kattila ja ruoan ainesosat ovat kuumia. Kattilasta saattaa tulla höyryä sen mukaan, minkä tyyppistä ruokaa Airfryerissa on valmistettu.

12 Tyhjennä kori kulhoon tai lautaselle. (Kuva 12)

Vihje: suurikokoiset tai hauraat ruoka-aineet kannattaa nostaa korista pihdeillä. (kuva 13).

13 Kun yksi ruokaerä on valmis, Airfryer on heti valmis uuden erän valmistamiseen.

Asetukset






















Seuraavan taulukon avulla voit valita perusasetukset valmistettavan ruoka-aineen mukaan.

Huomautus: Muista, että nämä asetukset ovat ohjeellisia. Koska ruoka-aineiden alkuperä, koko, muoto ja merkki saattavat vaihdella, emme voi taata, että jokin tietty asetukset on paras valmistamallesi ruoalle.

Koska Rapid Air -tekniikka lämmittää laitteen sisällä olevan ilman välittömästi uudelleen, kattilan vetäminen hetkeksi ulos laitteesta kuumalla ilmalla paistamisen aikana ei käytännössä häiritse kypsentämistä.

Vinkkejä

- Pienikokoiset ainekset kypsyvät tavallisesti hiukan nopeammin kuin suuremmat.
- Suuri ruokamäärä tarvitsee vain hiukan pidemmän valmistusajan kuin keskimääräinen määrä, ja pienempi ruokamäärä vain hiukan lyhyemmän.
- Pienikokoisten ruoka-aineiden sekoittaminen valmistusajan puolivälissä optimoi lopputuloksen ja saattaa estää ruoan epätasaisen kypsymisen.
- Saat rapean lopputuloksen lisäämällä raakoihin perunoihin hieman öljyä. Kypsennä ainekset Airfryerissa muutaman minuutin kuluttua siitä, kun olet lisännyt öljyn.
- Airfryerilla voi valmistaa samoja välipaloja kuin uunissa.
- Jos haluat rapeita ranskanperunoita, optimaalinen paistomäärä kerralla on 500 grammaa.
- Käyttämällä valmistaikinaa voit valmistaa täytettyjä välipaloja nopeasti ja helposti. Valmistaikinan kypsennysaika on myös lyhyempi itse valmistettuun taikinaan verrattuna.
- Airfryerilla voi myös lämmittää ruokaa uudelleen. Lämmitä ruokaa 150 °C:ssa 10 minuuttia.

	 g	 min	 °C
	200-800	11-25	180
	200-800	12-25	180
	200-800	15-27	180
	100-400	6-10	200
	100-500	8-14	200
	100-500	7-14	160
	100-500	3-15	160
	100-500	15-22	180
	100-500	10-15	180
	300	20-25	160
	80-300	8-13	180
	200-400	15-25	160
	100-500	8-12	180
	50-500	3-6	200
	100-500	12-25	180
	150-400	10-18	200
	100-400	7-15	180
	100-300	8-15	180

Huomautus: Kun käytät valmistusaineita, jotka kohoavat (esimerkiksi kakuissa, piirakoissa tai muffineissa) leivontavuokaa ei pitäisi täyttää kuin puolilleen.

Huomautus: Lisää 3 minuuttia valmistusaikaan, jos AirFryer on kylmä, kun aloitat paistamisen.

Ranskanperunoiden valmistaminen itse

Parhaan lopputuloksen saat käyttämällä esikypsennettyjä (pakastettuja) ranskanperunoita. Voit valmistaa ranskanperunoita itse seuraavasti:

- 1 Kuori perunat ja paloittele ne suikaleiksi.
- 2 Liota perunasuikaleita vedessä ainakin 30 minuuttia ja kuivaa ne talouspaperilla.
- 3 Kaada ½ ruokalusikallista oliiviöljyä kulhoon, lisää perunasuikaleet ja sekoita, kunnes suikaleet ovat öljyn peitossa.
- 4 Nosta suikaleet kulhosta sormilla tai pihdeillä, jotta ylimääräinen öljy valuu kulhoon. Aseta perunasuikaleet koriin.

Huomautus: Älä laita kaikkia suikaleita koriin kerralla, jotta kattilan pohjalle ei valu ylimääräistä öljyä.

- 5 Paista perunasuikaleet tämän luvun ohjeiden mukaisesti.

Puhdistaminen

Puhdista laite aina käytön jälkeen.

Kattilassa, korissa ja laitteen sisäpuolella on tarttumaton pinnoite. Älä käytä puhdistamiseen metallisia keittiövälineitä tai hankaavia puhdistusaineita, koska ne voivat vahingoittaa tarttumatonta pinnoitetta.

- 1 Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.

Huomautus: Airfryer jäähtyy nopeammin, kun poistat siitä kattilan.

- 2 Pyyhi laitteen ulkopuoli kostealla liinalla.
- 3 Puhdista kattila ja kori perusteellisesti kuumalla vedellä, pienellä määrällä astianpesuainetta ja hankaamattomalla sienellä.

Voit irrottaa loput jäämät rasvaa irrottavalla pesuaineella.

Huomautus: kattila ja kori ovat konepestäviä.

Vihje: Jos koriin tai kattilan pohjaan kertyy pinttynyttä likaa, täytä kattila kuumalla vedellä ja lisää joukkoon hiukan astianpesuainetta. Aseta kori kattilaan ja anna niiden liota noin 10 minuuttia.

- 4 Puhdista laitteen sisäpuoli kuumalla vedellä ja hankaamattomalla sienellä.
- 5 Irrota loput ruoantähteet lämmitysvastuksesta puhdistusharjalla.

Säilytys

- 1 Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.
- 2 Varmista, että kaikki osat ovat puhtaita ja kuivia.
- 3 Työnnä johto säilytyslokeroon. Kiinnitä johto työntämällä se johdon kiinnityspaikkaan.

Kierrätys

- Tämä merkki tarkoittaa, että tätä tuotetta ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana (2012/19/EU). (Kuva 14)
- Noudata maasi sähkö- ja elektroniikkalaitteiden erillistä keräystä koskevia sääntöjä. Asianmukainen hävittäminen auttaa ehkäisemään ympäristölle ja ihmisille mahdollisesti koituvia haittavaikutuksia.

Takuu ja huolto

Jos haluat tukea tai lisätietoja, käy Philipsin verkkosivuilla osoitteessa www.philips.com/support tai lue erillinen kansainvälinen takuulehtinen.

Vianmääritys

Tämä osio esittää lyhyesti yleisimmät ongelmat, joita saatat kohdata käyttäessäsi laitetta. Ellet löydä ongelmaasi ratkaisua seuraavista tiedoista, lue osoitteesta www.philips.com/support vastauksia usein kysytyihin kysymyksiin tai ota yhteys maasi kuluttajapalvelukeskukseen.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Airfryer ei toimi.	Laitetta ei ole liitetty verkkovirtaan.	Työnnä pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
	Et ole asettanut ajastinta.	Käynnistä laite kääntämällä ajastimen kytkin tarvittavan valmistusajan kohdalle.
Airfryerilla paistettu ruoka ei ole kypsää.	Korissa on liian paljon aineksia.	Aseta ainekset koriin pienempinä erinä. Pienemmät erät kypsyvät tasaisemmin.
	Valittu lämpötila on liian pieni.	Käännä lämpötilan valitsin tarvittavan lämpötila-asetuksen kohtaan (katso luvun Käyttö kohtaa Asetukset).
	Valmistusaika on liian lyhyt.	Käännä ajastimen kytkin tarvittavan valmistusajan kohdalle (katso luvun Käyttö kohtaa Asetukset).
Airfryer paistaa ruoan epätasaisesti.	Tiettyjä ruokia on ravistettava valmistusajan puolivälissä.	Ruokia, jotka ovat päällekkäin tai ristikkäin (kuten ranskanperunat), on ravisteltava keittoajan puolivälissä. Katso luvun Käyttö osa Asetukset.
Paistetut välipalat eivät ole rapeita, kun otan ne Airfryerista.	Valmistit välipalaa, joka on uppopaistettava.	Saat rapeamman tuloksen käyttämällä uunissa valmistettavia välipaloja tai levittämällä välipalojen päälle kevyesti öljyä.
Kattilaa ei voi työntää laitteeseen kunnolla.	Korissa on liian paljon aineksia.	Täytä kori enintään MAX-merkkiin asti.
	Koria ei ole asetettu kattilaan oikein.	Paina koria kattilaan, kunnes se napsahtaa kiinni.
	Leivontavuoka estää kattilan käyttämisen.	Työnnä varsi vaaka-asentoon, jotta se ei tule ulos korin yläosasta.
Laitteesta tulee valkoista savua.	Valmistettava ruoka on rasvaista.	Kun paistat Airfryerilla rasvaista ruokaa, kattilaan valuu paljon öljyä. Öljystä muodostuu valkoista savua, ja kattila saattaa kuumentua tavallista enemmän. Tämä ei vaikuta laitteeseen eikä lopputulokseen.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
	Kattilassa on vielä öljyä edellisestä paistokerrasta.	Valkoinen savu johtuu rasvan kuumenemisestä kattilassa. Puhdista kattila huolellisesti jokaisen käyttökerran jälkeen.
Airfryer paistaa tuoreesta perunasta valmistetut ranskanperunat epätasaisesti.	Et liottanut perunasuikaleita kunnolla ennen niiden paistamista.	Liota perunasuikaleita vedessä ainakin 30 minuuttia ja kuivaa ne talouspaperilla.
	Et käyttänyt oikeanlaista perunalajiketta.	Käytä tuoreita perunoita ja varmista, että ne pysyvät kiinteinä paistamisen aikana.
Tuoreesta perunasta valmistetut ranskanperunat eivät ole rapeita, kun otan ne Airfryerista.	Ranskanperunoiden rapeus määrytyy ranskanperunoissa olevan öljyn ja veden määrän mukaan.	Varmista, että kuivaat perunasuikaleet kunnolla, ennen kuin lisäät öljyn.
		Saat rapeamman tuloksen leikkaamalla perunat pienemmiksi suikaleiksi.
		Saat rapeamman tuloksen lisäämällä hieman öljyä.

