

PHILIPS

HD9650-sarja



Käyttöopas

SISÄLTÖ

Tärkeää	3
Sähkömagneettiset kentät (EMF)	5
Automaattinen virrankatkaisu	5
Johdanto	6
Yleiskuvaus	6
Ennen käyttöönottoa	8
Käyttöönoton valmistelu	8
Irrotettavan verkkopohjan ja rasvanvähentimen asettaminen paikalleen	8
Ruokataulukko	9
Käyttö	12
Paistaminen ilmalla	12
Pikavalinnan vaihtaminen ruoanvalmistuksen aikana	16
Käsisäätötilan käyttäminen	17
Valmistusajan tai -lämpötilan vaihtaminen	18
Lämpimänäpötilan valitseminen	19
Ranskanperunoiden valmistaminen itse	20
Puhdistaminen	21
Säilyttäminen	22
Kierrätys	22
Takuu ja tuki	23
Vianmääritys	23

Tärkeää

Lue nämä tärkeät tiedot huolellisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa ja säilytä ne 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.

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 myös 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 pidä 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.
- Säilytä ja käytä laitetta tukevalla, tasaisella ja vaakasuoralla alustalla.
- 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 10 cm 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.
- Airfryerin kattila, kori ja lisätarvikkeet kuumenevat käytön aikana. Käsittele niitä varovasti.
- Varmista ennen laitteen jokaista käyttökertaa, että lämmitin ja sen ympäristö ovat puhtaat eikä ruoantähteitä ole havaittavissa. Näin voit taata moitteettoman toiminnan.
- Älä sijoita laitetta kaasu- tai sähkölieden tai keittolevyn päälle tai viereen tai kuumaan uuniin.

Varoitus

- Tämä laite on tarkoitettu vain normaaliin kotitalouskäyttöön. Laitetta ei ole tarkoitettu henkilökuntakeittiöihin 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.
- Tämä laite on suunniteltu käytettäväksi 5–40 °C:n lämpötilassa.
- Irrota pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen.
- Anna laitteen jäähtyä noin 30 minuuttia ennen sen käsittelemistä ja puhdistamista.
- Älä täytä koria liian täyteen. Täytä kori vain MAX-merkkiin asti.
- 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.
- Älä käytä laitetta muuhun kuin käyttöoppaassa kuvattuun tarkoitukseen. Käytä vain alkuperäisiä lisävarusteita.

Sähkömagneettiset kentät (EMF)

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

Automaattinen virrankatkaisu

Tässä laitteessa on automaattinen virrankatkaisutoiminto. Kun asetettu aika on kulunut, aikakytkin katkaisee laitteen virran automaattisesti. Katkaise laitteesta virtakääntämällä ajastimen kytkin 0-asentoon.

Johdanto

Onnittelut hankinnastasi ja tervetuloa Philips-tuotteiden käyttäjäksi!

Saat parhaan mahdollisen hyödyn Philipsin palveluista rekisteröimällä tuotteen osoitteessa

www.philips.com/welcome.

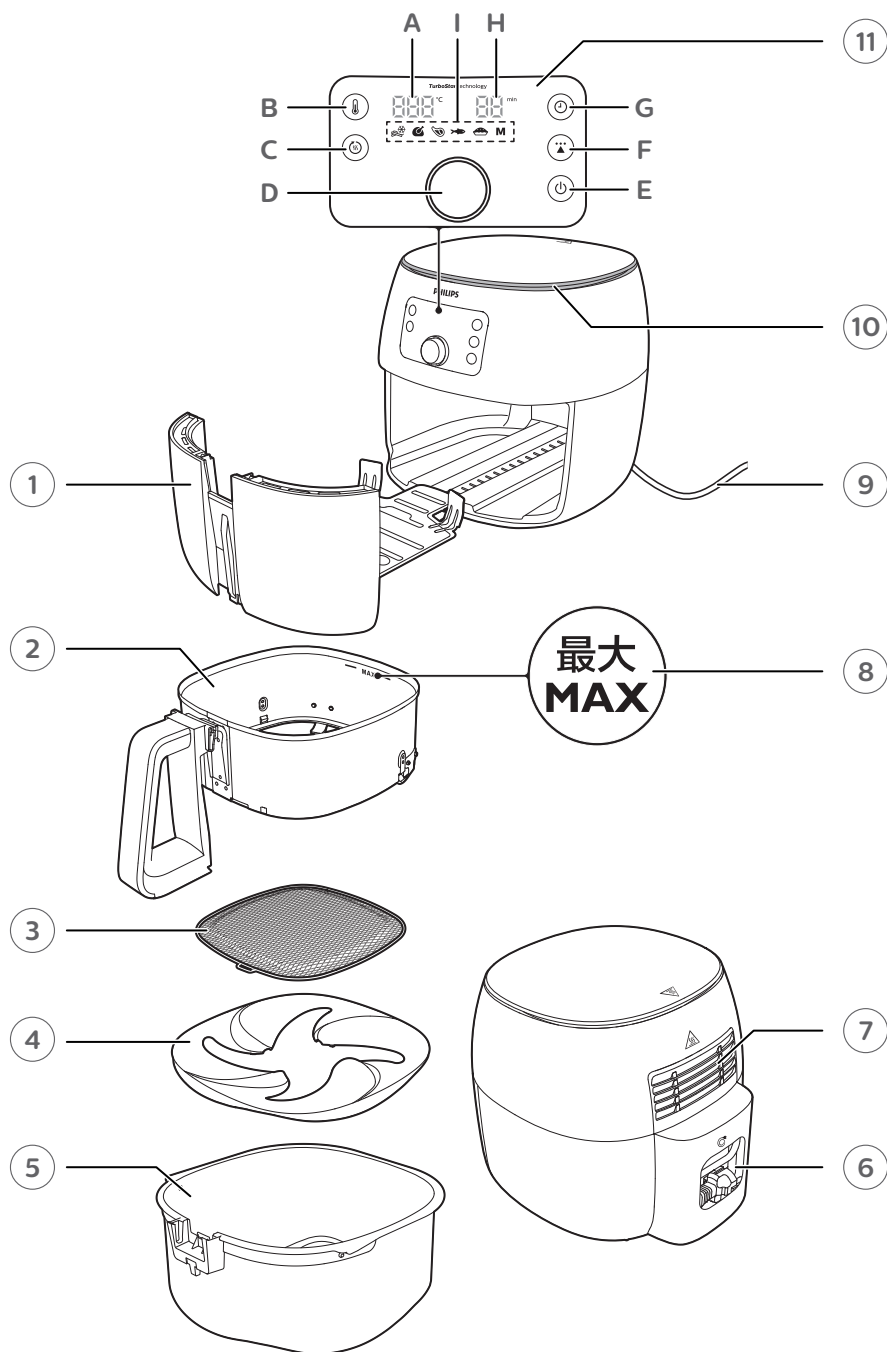
Philips Airfryer XXL paistaa lempiruokasi lähes tai täysin ilman öljyä. Lopputulos on päältä rapea ja sisältä murea. Twin TurboStar -tekniikka kierrättää tehokkaan lämmittimen kuumentamaa ilmaa Airfryer XXL -paistokorissa. Aineksista irtoava ylimääräinen rasva kerääntyy Airfryerin pohjalla olevaan rasvanvähentimeen, josta se on kätevä poistaa, joten laite on helppo pitää puhtaana.

Voit valmistaa herkullisia ruokia terveellisemmin paistamalla, grillaamalla ja paahdamalla.

Lisää inspiraatiota, reseptejä ja tietoa Airfryerista saat osoitteesta **www.philips.com/kitchen**. Voit myös ladata ilmaisen Airfryer-sovelluksen iOS®- tai Android™-käyttöjärjestelmille.

Vleiskuvas

- 1 Lokero
- 2 Irrotettavalla verkkopohjalla varustettu kori
- 3 Irrotettava verkkopohja
- 4 Rasvanvähennin
- 5 Kattila
- 6 Säilytyspaikka johdolle
- 7 Ilmanpoistoaukot
- 8 MAX-merkki
- 9 Virtajohto
- 10 Ilmanottoaukko
- 11 Ohjauspaneeli
 - A. Lämpötilan ilmaisim
 - B. Lämpötilapainike
 - C. Lämpimänäpitypainike
 - D. QuickControl-säädin
 - E. Virtapainike
 - F. Pikavalintapainike
 - G. Ajastinpainike
 - H. Ajannäyttö
 - I. Pikavalinnat: ranskanperunat, pakastetut välipalat, kana, liha, kala, leivonta ja käsiasäätö

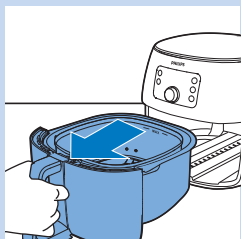


Ennen käyttöönottoa

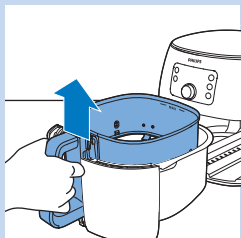
- 1 Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- 2 Irrota tarrat ja etiketit laitteesta.
- 3 Puhdista laite hyvin ennen käyttöönottoa puhdistustaulukon mukaisesti.

Käyttöönoton valmistelu

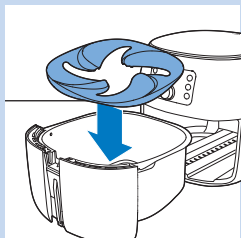
Irrotettavan verkkopohjan ja rasvanvähentimen asettaminen paikalleen



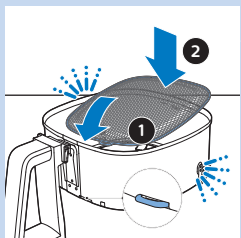
- 1 Avaa lokero vetämällä kahvasta.



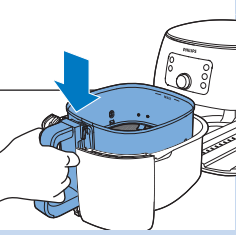
- 2 Poista paistokori nostamalla kahvasta.



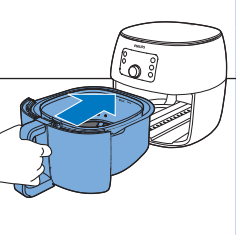
- 3 Aseta rasvanvähennin kattilaan.



- 4 Aseta irrotettavan verkkopohjan koukku korin oikeassa alareunassa olevaan koloon. Paina verkkopohjaa alaspäin, kunnes se lukittuu paikoilleen (napsahtaen molemmilta puolilta).



5 Aseta paistokori kattilaan.



6 Työnnä lokero takaisin Airfryeriin työntämällä kahvasta.

Huomautus

- Älä koskaan käytä kattilaa ilman rasvanvähennintä tai paistokoria.

Ruokataulukko

Seuraavan taulukon avulla voit valita perusasetukset valmistettavan ruoan mukaan.

Huomautus

- Muista, että nämä asetukset ovat ohjeellisia. Koska ruoka-aineiden alkuperä, koko, muoto ja merkki saattavat vaihdella, emme voi taata, että jokin tietty asetus on paras valmistamallesi ruoalle.
- Kun valmistat suuria määriä ruokaa (kuten ranskanperunoita, jättikattkarapuja, kanankoipia tai pakastettuja välipaloja), saat tasaisen lopputuloksen ravistamalla paistokoria tai sekoittamalla aineksia 2–3 kertaa valmistuksen aikana.

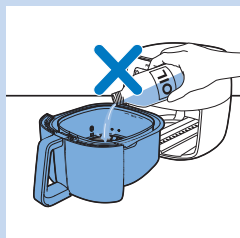
	Ainekset	Pienin – suurin Määrä	Aika (min)	Lämpötila	Ravista tai sekoita	Huomautus
	Ohuet jäiset ranskanperunat (7 x 7 mm)	200–1 400 g	13–32	180 °C	Kyllä	
	Paksut jäiset ranskanperunat (10 x 10 mm)	200–1 400 g	13–33	180 °C	Kyllä	
	Itsetehdyt ranskanperunat (10 x 10 mm)	200–1 400 g	18–35	180 °C	Kyllä	aLiota 30 minuuttia vedessä, kuivaa ja lisää 1/4 - 1 teelusikallista öljyä.

	Ainekset	Pienin – suurin Määrä	Aika (min)	Lämpötila	Ravista tai sekoita	Huomautus
	Kotitekoiset lohkoperunat	200–1 400 g	20–42	180 °C	Kyllä	Liota 30 minuuttia vedessä, kuivaa ja lisää 1/4 - 1 teelusikallista öljyä.
	Pakastetut välipalat (kananugetit)	80–1 300 g (6–50 kpl)	7–18	180 °C	Kyllä	Valmista, kun päältä kullannuskeita ja sisältä rapeita.
	Pakastetut välipalat (pienet kevätkääryleet, noin 20 g)	100–600 g (5–30 kpl)	14–16	180 °C	Kyllä	Valmista, kun päältä kullannuskeita ja sisältä rapeita.
	Kokonainen broileri	1 200–1 500 g	50–55	180 °C		Varmista, että kanankoivet eivät kosketa lämmitysvastusta.
	Kananrinta Noin 160 g	1–5 kpl	18–22	180 °C		
	Kanankoivet	200–1 800 g	18–35	180 °C	Kyllä	
	Leivitettyt kanatikut	3–12 kpl (1 kerros)	10–15	180 °C		Lisää korppujauhoihin öljyä. Valmista, kun päältä kullannuskeita.
	Kanansiivet Noin 100 g	2–8 kpl (1 kerros)	14–18	180 °C	Kyllä	
	Luuttomat kyljykset Noin 150 g	1–5 kyljystä	10–13	200 °C		
	Hampurilainen Noin 150 g (halkaisija 10 cm)	1–4 kpl	10–15	200 °C		
	Paksut makkarat Noin 100 g (halkaisija 4 cm)	1–6 kpl (1 kerros)	12–15	200 °C		
	Ohuet makkarat Noin 70 g (halkaisija 2 cm)	1–7 kpl	9–12	200 °C		
	Porsaanpaisti	500–1 000 g	40–60	180 °C		Anna lämmön tasaantua 5 minuuttia ennen leikkaamista.

	Ainekset	Pienin – suurin Määrä	Aika (min)	Lämpötila	Ravista tai sekoita	Huomautus
	Kokonainen kala Noin 300–400 g	1-2	18-22	200 °C		Jos pyrstö ei mahdu paistokoriin, leikkaa se irti.
	Kalafileet Noin 120 g	1-3 (1 kerros)	9-12	200 °C		Kala ei tartu paistokoriin, kun asetat nahkapuolen alaspäin ja lisää vähän öljyä.
	Äyriäiset Noin 25–30 g	200–1 500 g	10–25	200 °C	Kyllä	
	Kakku	500 g	28	180 °C		Käytä kakkuvuokaa.
	Muffinit Noin 50 g	1-9	12-14	180 °C		Käytä kuumuutta kestäviä silikonisia muffinivuokia.
	Piirakka (halkaisija 21 cm)	1	15	180 °C		Käytä uunipeltiä tai -vuokaa.
	Esikypsennetyt paahtoleivät/sämpylät	1-6	6-7	180 °C		
	Itsetehty leipä	700 g	38	160 °C		Varmista, että taikina ei noustessaan osu lämmitysvastukseen.
	Itsetehdyt sämpylät Noin 80 g	1-6 kpl	18-20	160 °C		
M	Kastanjat	200–2 000 g	15–30	200 °C	Kyllä	
M	Kasvikset (reiluina paloina)	300–800 g	10–20	200 °C	Kyllä	Aseta haluamasi valmistusaika.

Käyttö

Paistaminen ilmalla



Varoitus

- Tämä Airfryer paistaa kuumalla ilmalla. Älä kaada kattilaan öljyä, paistorasvaa tai muuta nestettä.
- Älä kosketa kuumia pintoja. Käytä kahvoja tai nuppeja. Käsittele kuumaa kattilaa ja rasvanvähennintä uunikintailla.
- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouksien käyttöön.
- Ensimmäisellä käyttökerralla laitteesta saattaa tulla hieman käryä. Tämä on normaalia.
- Laitetta ei tarvitse esikuumentaa.



1 Aseta laite tukevalle, vaakasuoralle, tasaiselle ja kuumuutta kestäväälle alustalle. Varmista, että lokero on kokonaan auki.



Huomautus

- Älä aseta mitään laitteen päälle tai sivuille. Tämä voi estää ilmankierron ja heikentää paistotulosta.



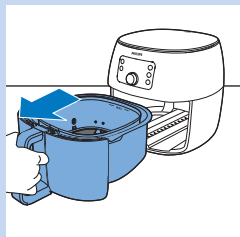
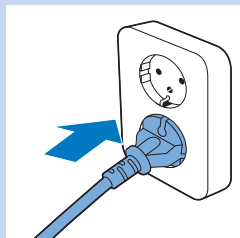
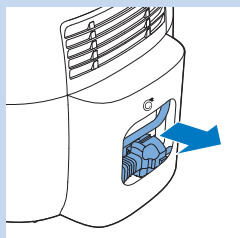
2 Vedä virtajohto laitteen takaosassa olevasta johtopesästä.



3 Työnnä pistoke pistorasiaan.



4 Avaa lokero vetämällä kahvasta.

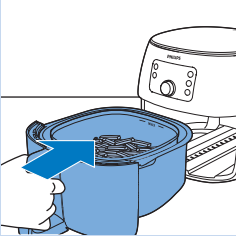




5 Aseta ainekset koriin.

Huomautus

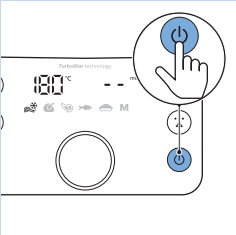
- Airfryerilla voit valmistaa monenlaista ruokaa. Katso valmistusaineiden oikea määrä ja ohjeelliset valmistusajat ruokataulukosta.
- Älä ylitä ruokataulukossa annettua määrää tai täytä koria MAX-merkin yli, koska tämä voi heikentää paistotulosta.
- Tarkista eri ainesosien ohjeelliset valmistusajat ennen kuin alat valmistaa niitä samanaikaisesti.



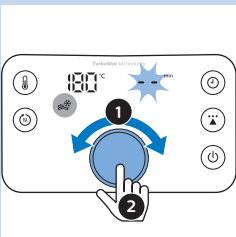
6 Työnnä lokero takaisin Airfryeriin työntämällä kahvasta.

! Varoitus

- Älä koskaan käytä kattilaa ilman rasvanvähennintä tai paistokoria. Jos laite kuumennetaan ilman koria, käytä uunikintaita lokeron avaamisessa. Lokeron reunat ja sisäpuoli kuumenevat voimakkaasti.
- Älä koske kattilaan, rasvanvähentimeen tai paistokoriin käytön aikana äläkä hetkeen käytön jälkeen, koska ne kuumenevat voimakkaasti.

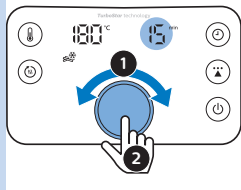


7 Käynnistä laite painamalla virtapainiketta (⏻).



8 Valitse pikavalinta kääntämällä QuickControl-säädintä.

- ↳ Vahvista pikavalinta painamalla QuickControl-säädintä. Valmistusajan merkkivalo välähtää.



8 Valitse valmistusaikaa kääntämällä QuickControl-säädintä.

- ➔ Vahvista valmistusaika painamalla QuickControl-säädintä.

Huomautus

- Näet eri ruokalajien valmistusajat oheisessa taulukossa.

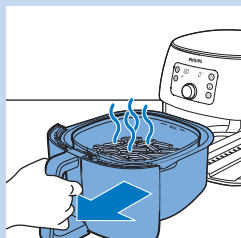
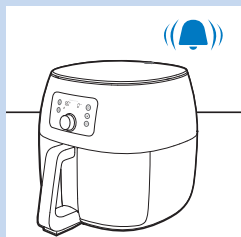
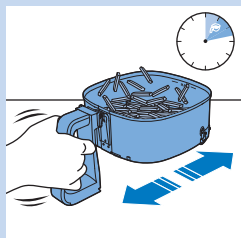
10 Laite aloittaa kypsennyksen, kun kypsennysaika on vahvistettu.

Vinkki

- Keskeytä kypsennys painamalla QuickControl-säädintä. Jatka kypsennystä painamalla QuickControl-säädintä uudelleen.

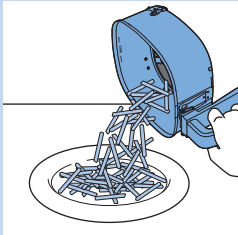
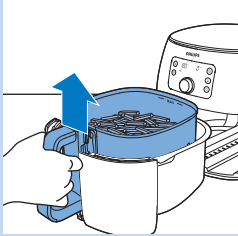
Huomautus

- Jos et aseta haluttua valmistusaikaa 30 minuutin sisällä, laitteen virta katkaistaan automaattisesti turvallisuussyistä.
- Jos valmistusajaksi valitaan "- ", laite siirtyy esilämmitystilaan.
- Joitakin ruokia on ravistettava tai käännettävä valmistusajan puolivälissä (katso lisätietoja ruokataulukosta). Keskeytä ruoanvalmistus painamalla QuickControl-säädintä, avaa lokero ja nosta poistokori ulos kattilasta. Sekoita ainekset ravistamalla paistokoria pesualtaan yläpuolella. Aseta paistokori ja kattila takaisin laitteeseen. Jatka ruoanvalmistusta painamalla QuickControl-säädintä.
- Jos asetat ajastimeen puolet valmistusajasta, kuulet ajastimen merkkiäänen, kun sinun on ravistettava tai käännettävä ruokaa. Muista asettaa jäljellä oleva valmistusaika ajastimeen.



11 Kun kuulet ajastimen merkkiäänen, asetettu valmistusaika on kulunut.

12 Avaa lokero vetämällä kahvasta ja tarkista, onko ruoka valmista.



Huomautus

- Jos ruoka ei ole vielä valmista, aseta lokero takaisin Airfryeriin työntämällä kahvasta, ja lisää muutama minuutti asetettuun aikaan.

13 Voit poistaa pieniä aineksia (kuten ranskanperunoita) nostamalla korin kattilasta.

Varoitus

- Kypsennysprosessin jälkeen kattila, rasvanvähennin, kori, laitteen sisäpuoli ja ainekset ovat kuumia. Kattilasta saattaa tulla höyryä sen mukaan, minkä tyyppistä ruokaa Airfryerissa on valmistettu.

14 Tyhjennä korin sisältö kulhoon tai lautaselle. Irrota paistokori kattilasta ennen ruoan tarjoilua, koska kattilan pohjalla voi olla kuumaa öljyä.

Huomautus

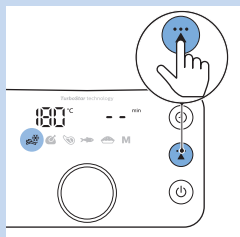
- Suurikokoiset tai hauraat ruoka-aineet kannattaa nostaa pihdeillä.
- Ylimääräinen öljy ja sulanut rasva kertyy rasvanvähentimen alle.
- Jos mahdollista, kaada ylimääräinen öljy tai sulanut rasva pois kattilasta jokaisen erän jälkeen, ennen ravistusta tai kun irrotat korin kattilasta. Aseta kori lämmönkestävälle alustalle. Käytä patakintaita, nosta kattila laitteesta ja aseta se lämmönkestävälle alustalle. Irrota rasvanerotin kattilasta kumipäällystetyillä pihdeillä. Kaada pois ylimääräinen öljy tai sulanut rasva. Aseta rasvanerotin kattilaan, kattila lokeroon ja paistokori kattilaan.

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

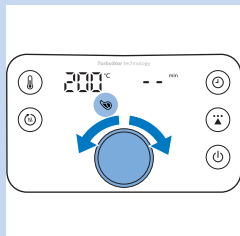
Huomautus

- Toista vaiheet 1–14, kun haluat valmistaa toisen erän.

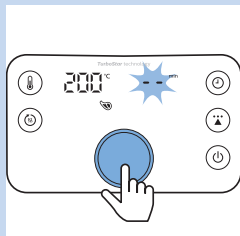
Pikavalinnan vaihtaminen ruoanvalmistuksen aikana



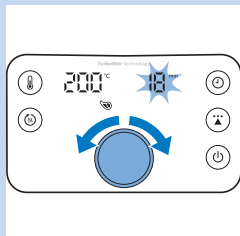
1 Paina pikavalintapainiketta (⌂).



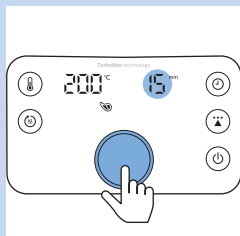
2 Valitse pikavalinta kääntämällä QuickControl-säädintä.



3 Vahvista pikavalinta painamalla QuickControl-säädintä. Valmistusajan merkkivalo välähtää.

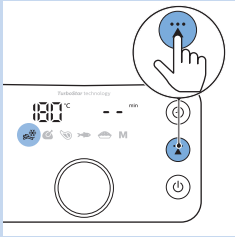


4 Vaihda valmistusaika kääntämällä QuickControl-säädintä.

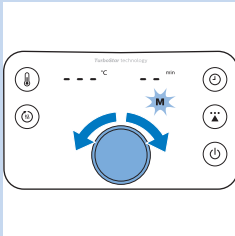


↳ Vahvista valmistusaika painamalla QuickControl-säädintä.

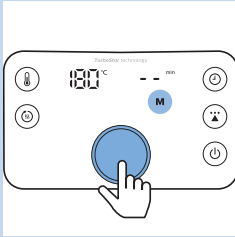
Käsiasäätötilan käyttäminen



- 1** Paina pikavalintapainiketta (⋮).

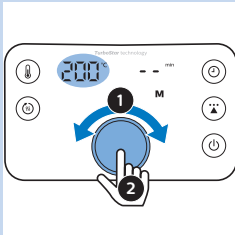


- 2** Valitse käsiasäätötila (**M**) kääntämällä QuickControl-säädintä.



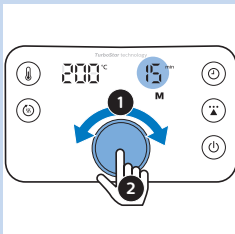
- 3** Siirry käsiasäätötilaan painamalla QuickControl-säädintä.

↳ Oletuslämpötila on 180 °C.



- 4** Vaihda lämpötila kääntämällä QuickControl-säädintä.

↳ Vahvista lämpötila painamalla QuickControl-säädintä.

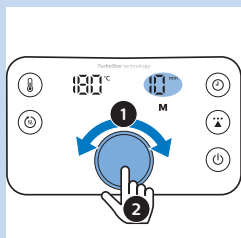
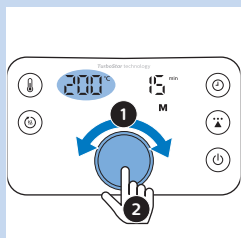
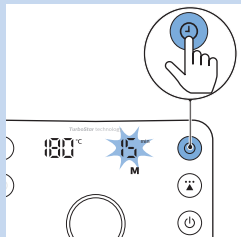
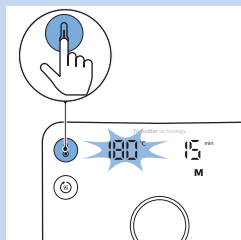


- 5** Kun lämpötila on vahvistettu, valmistusajan merkkivalo -- alkaa vilkkua.

- 6** Vaihda valmistusaikaa kääntämällä QuickControl-säädintä.

↳ Vahvista kypsennysaika painamalla QuickControl-säädintä.

Valmistusajan tai -lämpötilan vaihtaminen



- 1 Paina lämpötilapainiketta (⌚) tai ajastinpainiketta (⌚).

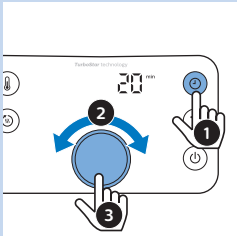
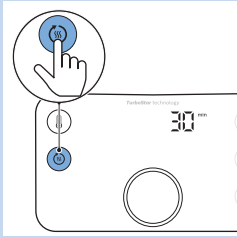
- 2 Vaihda valmistusaika tai -lämpötila painamalla QuickControl-säädintä.

↳ Vahvista valmistusaika tai -lämpötila painamalla QuickControl-säädintä tai lämpötila-/aikapainiketta.

Huomautus

- Muutokset vahvistetaan automaattisesti ellei paina QuickControl-säädintä tai lämpötila-/aikapainiketta 10 sekunnin kuluessa.

Lämpimänäpito-tilan valitseminen



- 1** Voit käynnistää lämpimänäpito-tilan milloin tahansa painamalla lämpimänäpito-painiketta (1).

↳ Lämpimänäpito-painikkeen merkkivalo vilkkuu.

↳ Lämpimänäpidon ajastettu aika on 30 minuuttia. Voit vaihtaa lämpimänäpito-aikaa (1–30 min) painamalla ajastin-painiketta (2) ja kääntämällä QuickControl-säädintä. Vahvasta valinta painamalla QuickControl-säädintä. Lämpimänäpito-lämpötilaa ei voi muuttaa.

- 2** Keskeytä lämpimänäpito-tila painamalla QuickControl-säädintä. Jatka lämpimänäpito-tilan käyttöä painamalla QuickControl-säädintä uudelleen.

- 3** Voit poistua lämpimänäpito-tilasta painamalla pikavalintapainiketta, lämpötilapainiketta tai virtapainiketta.



Vinkki

- Jos ranskanperunat tai vastaavat ruoat menettävät rapeuttaan lämpimänäpito-tilassa, lyhennä lämpimänäpito-aikaa katkaisemalla laitteesta virta tai rapeuta perunat lämmittämällä niitä 2–3 minuutin ajan 180 °C:n lämpötilassa.



Huomautus

- Jos aktivoit lämpimänäpito-tilan ruoanvalmistuksen aikana (lämpimänäpito-painikkeen merkkivalo vilkkuu), laite pitää ruoan lämpimänä 30 minuuttia valmistusajan päättymisestä.
- Lämpimänäpito-tilan aikana laitteen tuuletin ja lämmitin käynnistyvät aika ajoin.
- Lämpimänäpito-tilan tarkoituksena on pitää ruoka lämpimänä heti sen jälkeen, kun se on valmistettu Airfryerilla. Sitä ei ole tarkoitettu ruoan uudelleenlämmitykseen.

Ranskanperunoiden valmistaminen itse

Erinomaisten ranskanperunoiden valmistaminen Airfryerilla:

- Valitse ranskanperunoiden valmistukseen sopiva perunalajike. Esimerkiksi hieman jauhoiset perunat sopivat tähän tarkoitukseen.
- Ranskanperunat kannattaa valmistaa enintään 1 kilon erissä, jotta ne kypsyvät tasaisesti. Pienet ranskanperunat ovat yleensä rapeampia kuin suuret ranskanperunat.
- Ravista koria 2–3 kertaa valmistuksen aikana.

1 Kuori perunat ja leikkaa ne suikaleiksi (8 x 8 mm).

2 Liota perunasuikaleita vedessä ainakin 30 minuuttia.

3 Kaada vesi pois ja kuivaa perunasuikaleet pyyhkeellä tai talouspaperilla.

4 Kaada kulhoon $\frac{1}{2}$ ruokalusikallista öljyä, lisää perunasuikaleet ja sekoita, kunnes perunat ovat öljyn peitossa.

5 Nosta perunasuikaleet kulhosta sormin tai reikäkauhalla, jotta ylimääräinen öljy jää kulhoon.



Huomautus

- Älä kaada kaikkia perunasuikaleita koriin kerralla, jotta kattilaan ei valu ylimääräistä öljyä.

6 Aseta perunasuikaleet koriin.

7 Kypsennä perunasuikaleet. Ravista paistokoria valmistuksen puolivälissä. Jos valmistat yli 500 grammaa ranskanperunoita, ravista paistokoria 2–3 kertaa valmistuksen aikana.



Huomautus

- Katso valmistusaineiden oikea määrä ja valmistusajat ruokataulukosta.

Puhdistaminen



Varoitus

- Anna paistokorin, kattilan, rasvanvähentimen ja laitteen sisäpuolen jäähtyä kokonaan ennen kuin puhdistat laitteen.
- Irrota rasvanvähennin kattilasta kumipäällystetyillä pihdeillä. Älä irrota osia paljain käsin, koska rasvanvähentimen alle kertyy kuumaa rasvaa tai öljyä.
- Kattilassa, paistokorissa, rasvanvähentimessä ja laitteen sisäpuolella on tarttumaton pinnoite. Älä käytä metallisia keittiövälineitä tai hankaavia puhdistusaineita, koska ne voivat vahingoittaa tarttumatonta pinnoitetta.

Puhdista laite aina käytön jälkeen. Poista öljy ja rasva kattilan pohjasta jokaisen käyttökerran jälkeen.

- 1** Katkaise virta laitteesta virtapainiketta (⏻) painamalla, irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.



Vinkki

- Airfryer jäähtyy nopeammin, kun poistat siitä kattilan ja paistokorin.

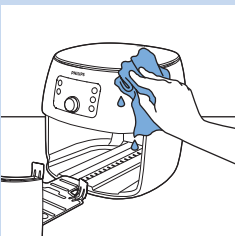
- 2** Irrota rasvanerotin kattilasta kumipäällystetyillä pihdeillä. Poista ylimääräinen öljy tai sulanut rasva kattilan alaosasta.

- 3** Puhdista kattila, paistokori ja rasvanvähennin astianpesukoneessa. Voit pestä ne myös kuumalla vedellä, astianpesuaineella ja hankaamattomalla sienellä (katso lisätietoja puhdistustaulukosta).

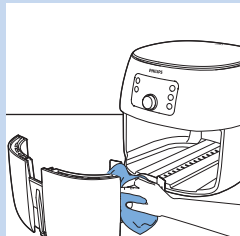
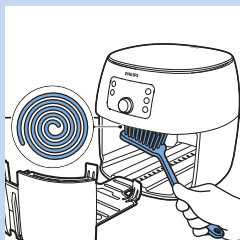


Vinkki

- Jos kattilaan, rasvanvähentimeen tai paistokoriin on tarttunut ruoantähteitä, liota sitä kuumassa tiskiaieneliuoksessa 10–15 minuuttia. Liottaminen irrottaa ruoantähteitä ja helpottaa niiden poistamista. Varmista, että käytät astianpesuainetta, joka poistaa öljyn ja rasvan. Jos kattilassa, rasvanvähentimessä tai paistokorissa on rasvatahroja, jotka eivät ole irronneet kuumalla vedellä ja astianpesuaineella, käytä nestemäistä rasvanpoistoainetta.
- Lämmitysvastukseen tarttuneet ruokajäämät voi tarvittaessa poistaa pehmeällä tai puolikovalla harjalla. Älä käytä teräsharjaa tai kovaa harjaa, jotta lämmitysvastus ei vaurioidu.



- 4** Pyyhi laitteen ulkopuoli kostealla liinalla.



Huomautus

- Varmista, että ohjauspaneeliin ei jää kosteutta. Kuivaa ohjauspaneeli liinalla puhdistamisen jälkeen.

5 Irrota loput ruoantähteet lämmitysvastuksesta puhdistusharjalla.

6 Puhdista laitteen sisäpuoli kuumalla vedellä ja hankaamattomalla pesusienellä.

Säilyttäminen

1 Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.

2 Varmista ennen varastointia, että kaikki osat ovat puhtaita ja kuivia.

3 Työnnä johto säilytyslokeroon.



Huomautus

- Kanna Airfryeria aina vaakasuorassa. Varmista, että pidät kiinni laitteen etuosassa olevasta lokeroista, koska se voi irrota, jos laitetta kallistetaan vahingossa alaspäin. Tämä saattaa vaurioittaa lokeroa.
- Ennen kuin siirrät laitetta tai varastoit sen, varmista aina, että irrotettava verkkopohja ja muut Airfryerin irrotettavat osat on kiinnitetty paikalleen.

Kierrätys



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

Takuu ja tuki

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

Vianmääritys

Tässä osiossa kuvataan lyhyesti yleisimmät ongelmat, joita saatat kohdata käyttäessäsi laitetta. Ellet löydä ongelmaasi ratkaisua seuraavista tiedoista, lue osoitteesta **www.philips.com/support** vastauksia usein kysyttyihin kysymyksiin tai ota yhteys paikalliseen kuluttajapalvelukeskukseen.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Laitteen ulkopuoli kuumenee käytön aikana.	Sisäpuolen lämpö säteilee myös ulkopuoleen.	Tämä on normaalia. Kaikki kahvat ja nupit, joihin on voitava koskea käytön aikana, pysyvät riittävän viileinä.
		Kattila, paistokori, rasvanvähennin ja laitteen sisäpuoli kuumenevat aina kun laite on käynnissä, jotta ruoka kypsyy kunnolla. Nämä osat kuumenevat aina niin paljon, että niihin ei voi koskea.
		Jos laite on käytössä pitkään, jotkin osat kuumenevat niin paljon, että niihin ei voi koskea. Nämä alueet on merkitty laitteeseen tällä kuvakkeella:  Laitetta on turvallista käyttää, kun tiedät kuumat osat etkä koske niihin.
Itsetehdyt ranskanperunat eivät onnistu.	Et käyttänyt oikeanlaista perunalajiketta.	Saat parhaan tuloksen käyttämällä tuoreita ja hieman jauhoisia perunoita. Jos joudut säilyttämään perunoita, älä säilytä niitä kylmässä paikassa, kuten jääkaapissa. Valitse perunalajike, joka soveltuu friteeraukseen.
	Korissa on liian paljon aineksia.	Valmista ranskanperunat tämän oppaan ohjeiden mukaan (katso ruokataulukkoa tai lataa ilmainen Airfryer-sovellus).
	Tiettyjä ruokia on ravistettava kypsennysajan puolivälissä.	Valmista ranskanperunat tämän oppaan ohjeiden mukaan (katso ruokataulukkoa tai lataa ilmainen Airfryer-sovellus).
Airfryer ei käynnisty.	Laitetta ei ole liitetty verkkovirtaan.	Kun käynnistät laitteen, kuulet tuulettimen äänen. Jos et kuule tuulettimen ääntä, tarkista, että pistoke on kunnolla pistorasiassa.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
	Yhteen pistorasiaan on liitetty useampia laitteita.	Airfryerin wattiluku on suuri. Kokeile toista pistorasiata ja tarkista sulakkeet.
Pinnoite on irronnut joistakin kohdista Airfryerin sisäpuolella.	Airfryerin kattilan sisäpuolen pinnoite voi irrota joistakin kohdista, jos sitä on vahingossa kosketettu tai naarmutettu (esimerkiksi puhdistettaessa karkealla puhdistusvälineellä ja/ tai koria asetettaessa).	Voit ehkäistä vaurioita laskemalla korin kattilaan oikein. Jos asetat korin vinosti kattilaan, sen reuna voi osua kattilan seinään ja irrottaa pieniä paloja pinnoitteesta. Tämä ei kuitenkaan ole vaarallista, koska kaikki käytetyt materiaalit ovat turvallisia elintarvikekäytössä.
Laitteesta tulee valkoista savua.	Kypsennät rasvaisia aineksia, mutta kattilassa ei ole rasvanvähennintä.	Kaada ylimääräinen öljy tai sulanut rasva varovasti pois kattilasta, aseta rasvanvähennin kattilaan ja jatkaa ruoan valmistusta.
	Kattilassa on vielä rasvajäämiä edellisestä paistokerrasta.	Kattilassa kuumenevat rasvajäämät aiheuttavat valkoista savua. Puhdista kattila, paistokori ja rasvanvähennin aina perusteellisesti jokaisen käyttökerran jälkeen.
	Leivityspinta tai kuorrute ei tarttunut ruokaan kunnolla.	Pienet määrät kiertoilman mukana kulkevaa leivittettä voivat aiheuttaa valkoista savua. Paina leivite tai kuorrute tiukasti ruokaan, jotta se pysyy kiinni.
	Marinadi, neste tai lihan nesteet roiskuvat sulaneessa rasvassa.	Pyyhi ylimääräiset nesteet aineksista ennen niiden asettamista paistokoriin.
Näytössä näkyy 5 viivaa alla olevan kuvan mukaisesti. 	Suojatoiminto on aktivoitunut laitteen ylikuumenemisen takia.	Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä 1 minuutin ajan ennen kuin kytket pistokkeen uudelleen pistorasiaan.

