

PHILIPS

HD9257

Käyttöopas

SISÄLLYSLUETTELO

Tärkeää	3
Johdanto	6
Yleiskuvaus	6
Ennen käyttöönottoa	8
Käyttöönoton valmistelu	8
Käyttö	8
Ruokataulukko	8
Ilmalla paistaminen	10
Lämpimänäpitotilan valitseminen	14
Esiasetusten käyttö ruoanvalmistuksessa	15
Toiseen esiasetukseen vaihtaminen	16
Ranskanperunoiden valmistaminen itse	17
Puhdistus	18
Puhdistustaulukko	19
Säilytys	20
Kierrätys	20
Takuu ja tuki	20
Vianmääritys	20

Tärkeää

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



Vaara

- Älä sijoita laitetta kaasu- tai sähkölieden tai keittolevyn päälle tai lähelle tai kuumaan uuniin.
- 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 huuhtele sitä vesihanalla.
- Älä päästä laitteeseen vettä tai muuta nestettä, jotta ei saa sähköiskua.
- Täytä ruoka-aineksia paistokoriin enintään MAX-merkkiin asti.
- Älä kosketa laitteen sisäpuolta, kun laite on käynnissä.
- Varmista aina, että lämmitin on vapaa eikä siihen ole tarttunut ruokaa.
- Älä käytä laitetta, jos pistoke, johto tai itse laite on vaurioitunut.

Varoitus

- Jos virtajohto on vaurioitunut, sen saa vaihtaa ainoastaan Philips, valtuutettu huoltoliike tai muu ammattitaitoinen henkilö. Viallinen johto saattaa olla vaarallinen.
- Liitä laite vain maadoitettuun pistorasiaan. Varmista aina, että pistoke on kunnolla seinäliitännässä.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäädinjärjestelmän kanssa.
- Laitteen ulkopinta voi kuumentua käytön aikana.
- Pienten lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, muuten kuin heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa ja ohjauksessa.
- Lasten ei saa antaa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.
- Älä aseta laitetta seinää tai muita laitteita vasten. Jätä vähintään 10 cm vapaata tilaa laitteen taakse, molemmille sivuille ja yläpuolelle. Älä aseta mitään laitteen päälle.
- Kuumalla ilmalla paistamisen aikana ilmanpoistoaukoista tulee kuumaa höyryä. Suojaa kädet ja kasvat höyryltä ja ilmanpoistoaukoilta. Varo kuumaa höyryä ja ilmaa myös, kun poistat kattilan laitteesta.
- Älä käytä laitteessa keveitä aineksia tai leivinpaperia.
- Perunoiden säilytys: varmista, että säilytyslämpötila on yli 6 °C, jotta valmistettuun ruokaan ei kerry akryyliamidia.



- Älä koskaan täytä kattilaa öljyllä.
- Tämä laite on suunniteltu käytettäväksi 5–40 °C:n lämpötilassa.
- Tarkista, että laitteeseen merkitty käyttöjännite vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin liität laitteen pistorasiaan.
- Älä päästä verkkojohtoa kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
- Älä aseta laitetta syttyvien materiaalien (kuten pöytäliina tai verho) päälle tai lähelle.
- Älä käytä laitetta muuhun kuin tässä käyttöoppaassa kuvattuun tarkoitukseen. Käytä vain alkuperäisiä Philips-lisävarusteita.
- Älä jätä laitetta käyntiin ilman valvontaa.
- Kattila, kori ja rasvanerotin ovat kuumia laitteen käytön aikana ja sen jälkeen. Käsittele niitä varovasti.
- Pese kaikki ruuan kanssa kosketuksiin joutuvat osat ennen käyttöönottoa. Katso ohjeet käyttöoppaasta.

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.
- 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.
- Varmista aina, että ruoka on kypsynyt täysin Airfryerissa.
- Varmista aina, että Airfryer on hallinnassasi.
- Airfryerista saattaa tulla savua, kun valmistat rasvaista ruokaa.

Sähkömagneettiset kentät (EMF)

Tämä laite vastaa sähkömagneettisia kenttiä koskevia sovellettavia standardeja ja säännöksiä.

Automaattinen virrankatkaisu

Tässä laitteessa on automaattinen virrankatkaisutoiminto. Jos et paina mitään painiketta 20 minuutin kuluessa, laite sammuu automaattisesti. Sammuta laite manuaalisesti painamalla virtapainiketta.

Johdanto

Onnittelut ostoksestasi ja tervetuloa Philips-tuotteen käyttäjäksi! Hyödynnä Philipsin tukipalveluita rekisteröimällä tuotteesi osoitteessa **www.philips.com/welcome**.

Vain Philips Airfryer -friteerauskeittimessä on ensiluokkainen Rapid Air -tekniikka. Paistojälyä tarvitaan vähän tai ei ollenkaan, joten rasvaa on jopa 90 % vähemmän.

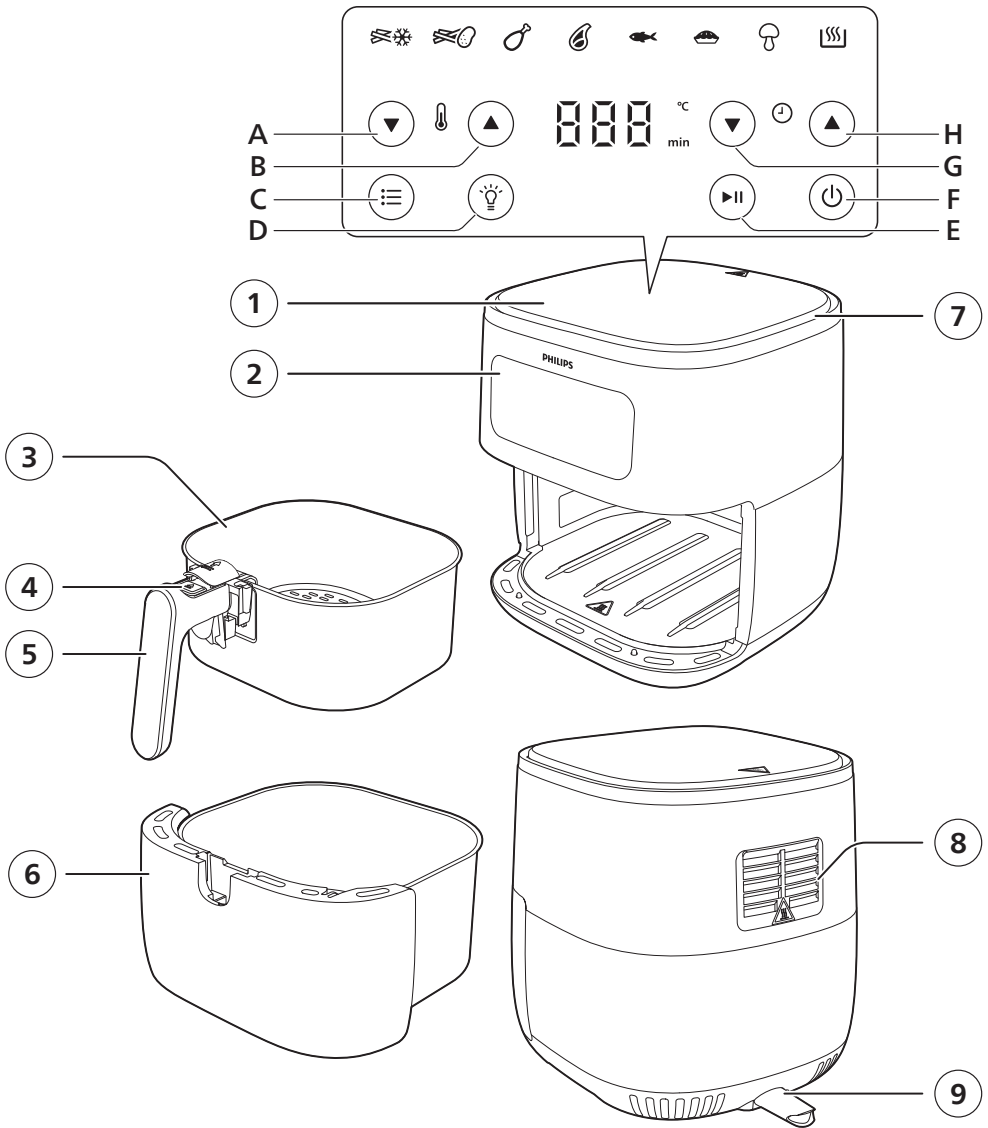
Philips Rapid Air -tekniikka kypsentää ruoan joka puolelta, ja sakaramainen muotoilu takaa täydellisen tuloksen ensipuraisusta viimeiseen muruseen.

Airfryerilla kypsennetty ruoka on täydellisen rapeaa päältä ja pehmeää sisältä. Voit valmistaa herkullisia ruokia paistamalla, grillaamalla ja paahtamalla terveellisesti, nopeasti ja helposti. Lisää inspiraatiota, reseptejä ja tietoa Airfryerista saat osoitteesta **www.philips.com/kitchen**. Voit myös ladata ilmaisen NutriU-sovelluksen* iOS®- tai Android™-käyttöjärjestelmille.

*NutriU-sovellusta ei välttämättä ole saatavilla asuinmaassasi. Siinä tapauksessa voit hakea inspiraatiota Philipsin paikalliselta verkkosivulta.

Yleiskuvas

- 1 Ohjauspaneeli
 - A Lämpötilan vähennyspainike
 - B Lämpötilan lisäyspainike
 - C Valikkopainike
 - D Valopainike
 - E Käynnistyspainike
 - F Virtapainike
 - G Ajan vähennyspainike
 - H Ajan lisäyspainike
- 2 Läpinäkyvä ikkuna
- 3 Kori
- 4 Korin vapautuspainike
- 5 Korin kahva
- 6 Kattila
- 7 Ilmanottoaukko
- 8 Ilmanpoistoaukot
- 9 Virtajohto



Ennen käyttöönottoa

- 1 Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- 2 Irrota mahdolliset tarrat tai etiketit laitteesta.
- 3 Puhdista laite hyvin ennen käyttöönottoa puhdistusta käsittelevän kohdan mukaisesti.

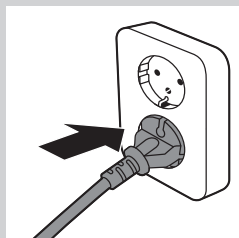
Käyttöönoton valmistelu

- 1 Aseta laite tukevalle, vaakasuoralle, tasaiselle ja kuumuutta kestäväälle alustalle.



Huomautus

- Älä aseta mitään laitteen päälle tai sivuille. Tämä voi estää ilmankierron ja heikentää paistotulosta.
- Älä aseta laitetta sellaisten kohteiden, esimerkiksi seinien tai kaappien, lähelle tai alle, joita höyry voi vahingoittaa.
- Jätä kumitulppa kattilaan. Älä poista sitä ennen ruoanvalmistusta.



Käyttö

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 asetukset on paras valmistamalles ruoalle.
- Kun valmistat suuria määriä ruokaa (kuten ranskanperunoita, jättikatkarapuja, kanankoipia tai pakastettuja välipaloja), saat tasaisen lopputuloksen ravistamalla paistokoria tai sekoittamalla aineksia 2–3 kertaa valmistuksen aikana.

Ainekset	Pienin–suurin määrä	Aika (min)	Lämpötila	Huomautus
Ohuet pakasteranskanperunat (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 in)	200–800 g / 7–28 oz	17–38	180 °C / 350 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Ravista, kääntele tai sekoita 2–3 kertaa kypsennyksen aikana

Ainekset	Pienin–suurin määrä	Aika (min)	Lämpötila	Huomautus
Kotitekoiset ranskanperunat (paksuus 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 in)	200–800 g / 7–28 oz	25–45	180 °C / 350 °F	• Ravista, kääntele tai sekoita 2–3 kertaa kypsennyksen aikana
Pakastetut kananugetit	200–600 g / 7–21 oz	9–23	200 °C / 400 °F	• Ravista, kääntele tai sekoita kypsennyksen puolivälissä
Pakastekevätkääryleet	200–600 g / 7–21 oz	9–23	200 °C / 400 °F	• Ravista, kääntele tai sekoita kypsennyksen puolivälissä
Hampurilainen (noin 150 g / 5 oz)	1–5 pihviä	16–21	200 °C / 400 °F	
Lihamureke	1000 g / 35 oz	65–70	150 °C / 300 °F	• Käytä leivontalisätarviketta
Luuttomat kyljykset (noin 150 g / 5 oz)	1–4 kyljystä	15–20	200 °C / 400 °F	• Ravista, kääntele tai sekoita kypsennyksen puolivälissä
Ohuet makkarat (noin 50 g / 1,8 oz)	2–10 kpl	11–15	200 °C / 400 °F	• Ravista, kääntele tai sekoita kypsennyksen puolivälissä
Kanankoivet (noin 125 g / 4,5 oz)	2–8 kpl	20–27	180 °C / 350 °F	• Ravista, kääntele tai sekoita kypsennyksen puolivälissä
Kananrinta (noin 160 g / 6 oz)	1–5 kpl	15–25	180 °C / 350 °F	
Kokonainen broileri	1000 g / 35 oz	60–70	180 °C / 350 °F	
Kokonainen kala (noin 300–400 g / 11–14 oz)	1–2 kalaa	20–25	200 °C / 400 °F	
Kalafilee (noin 200 g / 7 oz)	1–5 (1 kerros)	25–32	160 °C / 325 °F	
Vihannekset (reiluina paloina)	200–800 g / 7–28 oz	14–23	180 °C / 350 °F	• Aseta haluamasi kypsennysaika • Ravista, kääntele tai sekoita kypsennyksen puolivälissä
Muffinit (noin 50 g / 1,8 oz)	1–9	13–15	180 °C / 350 °F	• Käytä muffinivuokia
Kakku	500 g / 18 oz	40–45	160 °C / 325 °F	• Käytä kakkuvuokaa

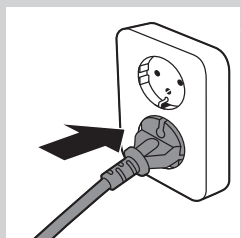
Ainekset	Pienin-suurin määrä	Aika (min)	Lämpötila	Huomautus
Esipaistettu leipä/ sämpylät (noin 60 g / 2 oz)	1–6 kpl	6–8	200 °C / 400 °F	
Kotitekoinen leipä	800 g / 28 oz	45–55	150 °C / 300 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Käytä leivontalisätarviketta • Varmista, että taikina ei noustessaan osu lämmitysvastukseen.

Ilmalla paistaminen

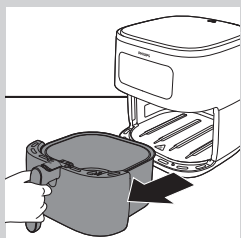


! Varoitus

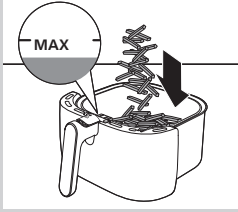
- Tämä Airfryer paistaa kuumalla ilmalla. Älä kaada kattilaan öljyä, paistorasvaa tai muuta nestettä.
- Älä kosketa kuumia pintoja. Käytä kahvoja tai nuppeja. Käsittele kuumaa kattilaa uunikintailla.
- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouksien käyttöön.
- Ensimmäisellä käyttökerralla laitteesta saattaa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



1 Työnnä pistoke pistorasiaan.



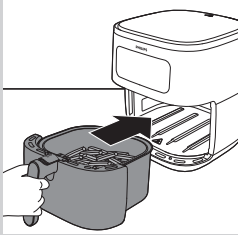
2 Poista kattila ja paistokori laitteesta vetämällä kahvasta.



3 Laita ruoka paistokoriin.

Huomautus

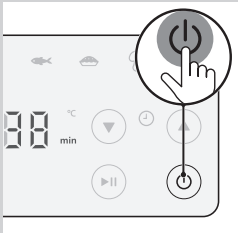
- Airfryerilla voit valmistaa monenlaista ruokaa. Katso valmistusaineiden oikea määrä ja ohjeelliset kypsennysajat ruokataulukosta.
- Älä ylitä ruokataulukossa annettua määrää tai täytä korja MAX-merkin yli, koska tämä voi heikentää paistotulosta.
- Tarkista eri ainesosien ohjeelliset kypsennysajat ennen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



4 Aseta kattila ja paistokori takaisin Airfryeriin.

Varoitus

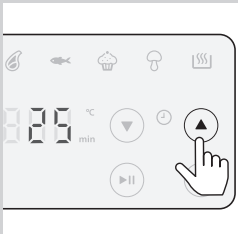
- Älä koskaan käytä kattilaa ilman korja.
- Älä koske kattilaan tai paistokoriin käytön aikana äläkä hetkeen käytön jälkeen, koska ne kuumenevat voimakkaasti.



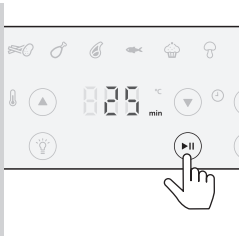
5 Käynnistä laite painamalla virtapainiketta.



6 Valitse haluamasi lämpötila painamalla lämpötilan lisäys- tai vähennyspainikkeita.



7 Valitse haluamasi aika painamalla ajan lisäyspainiketta.



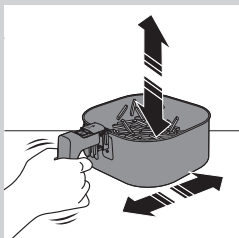
8 Aloita ruuan valmistus painamalla käynnistuspainiketta.

Huomautus

- Ruoanvalmistuksen aikana lämpötila ja aika näkyvät vuorotellen.
- Viimeisen minuutin kesto esitetään sekunteina.
- Näet eri ruokalajien valmistusajat oheisessa taulukossa.
- Kun ruoanvalmistus alkaa, laitteen sisällä oleva valo syttyy automaattisesti. Valo sammuu muutaman minuutin kuluttua. Voit sytyttää sen uudelleen ruoanvalmistuksen aikana painamalla valopainiketta.

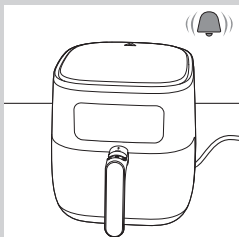
Vinkki

- Voit muuttaa ruoanvalmistusaikaa tai -lämpötilaa milloin tahansa ruoanvalmistuksen aikana painamalla sitä vastaavaa lisäys- tai vähennyspainiketta.
- Keskeytä ruoanvalmistus painamalla käynnistuspainiketta. Voit jatkaa ruoanvalmistusta painamalla käynnistuspainiketta uudelleen.
- Laite menee automaattisesti keskeytystilaan, kun kattila ja paistokori vedetään ulos. Ruoanvalmistus jatkuu, kun kattila ja paistokori laitetaan takaisin laitteeseen.



Huomautus

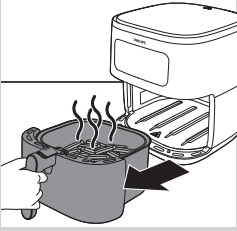
- Jos et aseta haluttua valmistusaikaa 30 minuutin sisällä, laitteen virta katkaistaan automaattisesti turvallisuussyistä.
- Joitakin ruokia on ravistettava tai käännettävä valmistusajan puolivälissä (katso lisätietoja ruokataulukosta). Vedä kattila ja paistokori ulos ja aseta ne lämmönkestävälle alustalle. Poista kori liu'uttamalla kantta ja painamalla paistokorin vapautuspainiketta ja ravista korissa olevia aineksia pesualtaan yläpuolella. Aseta paistokori kattilaan ja liu'uta se takaisin laitteeseen.
- Jos asetat ajastimeen puolet valmistusajasta ja kuulet ajastimen merkkiään, sinun on ravistettava tai käännettävä aineksia. Muista asettaa jäljellä oleva valmistusaika ajastimeen.



9 Kun kuulet ajastimen merkkiään, asetettu valmistusaika on kulunut.

Huomautus

- Voit pysäyttää ruoanvalmistuksen manuaalisesti painamalla käynnistuspainiketta.
- Kun ruoanvalmistus päättyy, laitteen sisällä oleva valo syttyy automaattisesti.



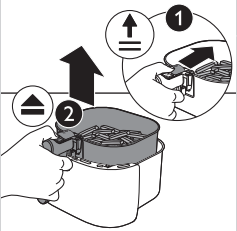
10 Vedä kattila ulos ja tarkista, ovatko ainekset kypsiä.

! Varoitus

- Airfryer-kattila on käytön jälkeen kuuma. Laita kattila aina lämmönkestävälle alustalle (esim. pannunaluselle), kun poistat sen laitteesta.

☰ Huomautus

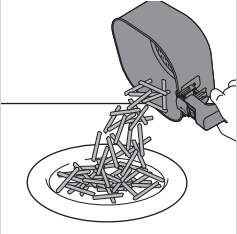
- Jos ainekset eivät ole kypsiä, aseta kattila takaisin Airfryeriin työntämällä kahvasta ja lisää muutama minuutti asetettuun aikaan.



11 Voit poistaa pieniä aineksia (kuten ranskanperunoita), kun nostat korin kattilasta liu'uttamalla ensin kantta ja painamalla sitten korin vapautuspainiketta.

! Varoitus

- Ruoanvalmistuksen jälkeen kattila, paistokori, laitteen sisäpuoli ja ainekset ovat kuumia. Kattilasta saattaa tulla höyryä Airfryerissa kypsennettävän ruoan tyyppin mukaan.



12 Tyhjennä paistokorin sisältö kulhoon tai lautaselle. Poista paistokori kattilasta ennen tyhjentämistä, koska kattilan pohjalla voi olla kuumaa öljyä.

☰ Huomautus

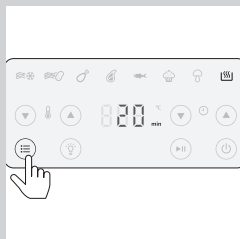
- Suurikokoiset tai hauraat ruoka-aineet kannattaa nostaa pihdeillä.
- Ruoasta irronnut ylimääräinen öljy ja sulanut rasva kerääntyy kattilan pohjalle.
- Jos mahdollista, kaada ylimääräinen öljy tai sulanut rasva pois kattilasta jokaisen erän jälkeen, ennen ravistusta tai kun irrotat korin kattilasta. Aseta kori lämmönkestävälle alustalle. Käytä uunikintaita ja kaada pois ylimääräinen öljy tai sulanut rasva. Aseta paistokori takaisin kattilaan.

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

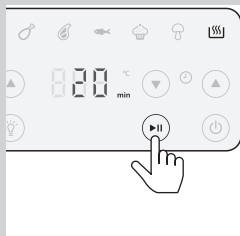
☰ Huomautus

- Toista vaiheet 3–12, jos haluat valmistaa toisen erän.

Lämpimänäpito-tilan valitseminen



- 1** Paina valikkopainiketta niin monta kertaa kuin lämpimänäpito-kuvake vilkkuu.



- 2** Käynnistä lämpimänäpito-tila painamalla käynnistyspainiketta.



Huomautus

- Lämpimänäpitoajastimen asetuksena on 30 minuuttia. Voit muuttaa lämpimänäpitoaikaa (1–60 minuuttia) painamalla ajan lisäys- tai vähennyspainiketta. Aika hyväksytään automaattisesti.
- Lämpötilaa ei voi muuttaa lämpimänäpito-tilassa.

- 3** Voit keskeyttää lämpimänäpito-tilan painamalla käynnistyspainiketta. Voit palata lämpimänäpito-tilaan painamalla käynnistyspainiketta uudelleen.
- 4** Voit poistua lämpimänäpito-tilasta painamalla virtapainiketta.



Vinkki

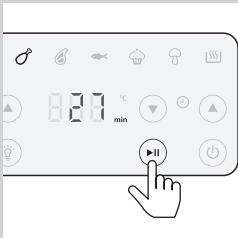
- Jos ranskanperunat tai vastaavat ruoat menettävät rapeuttaan lämpimänäpito-tilassa, lyhennä lämpimänäpitoaikaa katkaisemalla laitteesta virta tai rapeuta perunat lämmittämällä niitä 2–3 minuutin ajan 180 °C / 350 °F:n lämpötilassa.



Huomautus

- Lämpimänäpito-tilan aikana laitteen tuuletin ja lämmitin käynnistyvät aika ajoin.
- Lämpimänäpito-tilan tarkoituksena on pitää ruoka lämpimänä heti sen jälkeen, kun se on kypsennetty Airfryerilla. Sitä ei ole tarkoitettu ruoan uudelleenlämmitykseen.




Esiasetusten käyttö ruoanvalmistuksessa








- 1 Noudata kohdan Ilmalla paistaminen vaiheita 1–5.
- 2 Paina valikkopainiketta. Pakastettujen välipalojen kuvake vilkkuu. Paina valikkopainiketta niin monta kertaa kuin tarvittava esiasetus vilkkuu.
- 3 Käynnistä ruoanvalmistus painamalla käynnistyspainiketta.

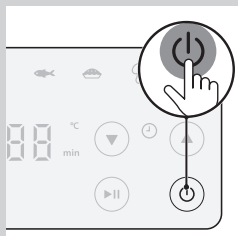
Huomautus

- Seuraava taulukko sisältää lisätietoja esiasetuksista.

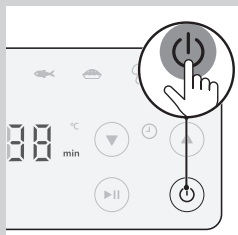
Esiasetus	Esiasetettu aika (min)	Esiasetettu lämpötila	Paino (enint.)	Tiedot
 Pakastetut perunavälipalat	38	180 °C / 350 °F	800 g / 28 oz	<ul style="list-style-type: none"> • Pakastetut perunavälipalat, kuten pakastetut ranskanperunat, lohkokperunat, ristikkoperunat jne. • Ravista, kääntele tai sekoita 2–3 kertaa kypsennyksen aikana
 Tuoreet ranskanperunat	45	180 °C / 350 °F	800 g / 28 oz	<ul style="list-style-type: none"> • Käytä jauhoisia perunoita • paksuja 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 in suikaleita • Liota 30 minuuttia vedessä, kuivaa ja lisää ¼–1 rkl öljyä • Ravista, kääntele tai sekoita 2–3 kertaa kypsennyksen aikana
 Kanankoivet	27	180 °C / 350 °F	1000 g / 35 oz	<ul style="list-style-type: none"> • Enintään 8 kanankoipea • Ravista, kääntele tai sekoita kypsennyksen aikana

Esiasetus	Esiasetettu aika (min)	Esiasetettu lämpötila	Paino (enint.)	Tiedot
 Kokonainen kala (noin 300 g / 11 oz)	25	200 °C / 400 °F	600 g / 21 oz	
 Kakku	45	160 °C / 325 °F	500 g / 18 oz	<ul style="list-style-type: none"> • Käytä XL-leivontalisätarviketta (199 x 189 x 80 mm)
 Kyljykset	25	200 °C / 400 °F	600 g / 21 oz	<ul style="list-style-type: none"> • Enintään 4 luutonta kyljystä
 Vihannekset	23	180 °C / 350 °F	800 g / 28 oz	<ul style="list-style-type: none"> • Reiluina paloina • Käytä XL-leivontalisätarviketta
 Lämpimänäpito	30	80 °C / 175 °F	–	<ul style="list-style-type: none"> • Lämpötilaa ei voi säätää

Toiseen esiasetukseen vaihtaminen



- 1 Keskeytä ruoanvalmistus painamalla virtapainiketta lyhyesti ruoanvalmistuksen aikana. Laite on tällöin valmiustilassa.



- 2 Käynnistä laite painamalla virtapainiketta uudelleen.



- 3 Paina valikkopainiketta niin monta kertaa kuin tarvittava esiasetus vilkkuu.



4 Aloita ruuan valmistus painamalla käynnistuspainiketta.

Vinkki

- Voit siirtyä esiasetus tilasta manuaaliseen tilaan painamalla valikkopainiketta toistuvasti, kunnes olet manuaalisessa tilassa.

Ranskanperunoiden valmistaminen itse

Erinomaisten ranskanperunoiden valmistaminen Airfryerilla:

- Valitse ranskanperunoiden valmistukseen sopiva perunalajike. Esimerkiksi hieman jauhoiset perunat sopivat tähän tarkoitukseen.
 - Ranskanperunat kannattaa valmistaa enintään 800 gramman (28 oz) erissä, jotta ne kypsyvät tasaisesti. Pienet ranskanperunat ovat yleensä rapeampia kuin suuret ranskanperunat.
- 1 Kuori perunat ja leikkaa ne suikaleiksi (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 in).
 - 2 Liota perunasuikaleita vedessä ainakin 30 minuuttia.
 - 3 Kaada vesi pois ja kuivaa perunasuikaleet pyyhkeellä tai talouspaperilla.
 - 4 Kaada kulhoon ruokalusikallinen ruokaöljyä, 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 Laita perunasuikaleet koriin.
- 7 Paista perunasuikaleita ja ravista korja 2–3 kertaa kypsennyksen aikana.

Puhdistus



Varoitus

- Anna korin, kattilan ja laitteen sisäpuolen jäähtyä kokonaan ennen niiden puhdistamista.
- Kattilassa, korissa 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 ja läpinäkyvän ikkunan pinnasta jokaisen käyttökerran jälkeen.

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



Vinkki

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

- 2 Poista ylimääräinen öljy tai sulanut rasva kattilan alaosasta.

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



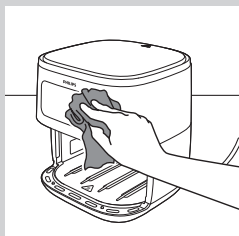
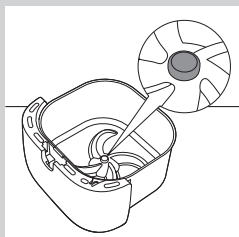
Huomautus

- Laita kattila, jossa on kumitulppa, astianpesukoneeseen. Älä poista kumitulppaa ennen puhdistusta.



Vinkki

- Jos kattilaan tai paistokoriin on tarttunut ruoantähteitä, liota niitä kuumassa tiskiaineoliuksessa 10–15 minuuttia. Liottaminen irrottaa ruoantähteitä ja helpottaa niiden poistamista. Varmista, että käytät astianpesuainetta, joka poistaa öljyn ja rasvan. Jos kattilassa tai korissa on rasvatahoja, 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.

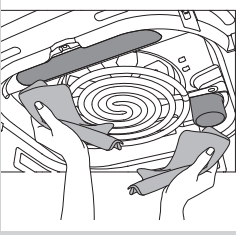


- 4 Pyyhi laitteen ulkopuoli kostealla liinalla.

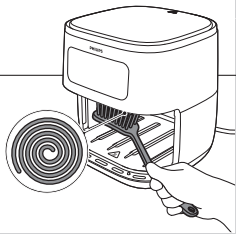


Huomautus

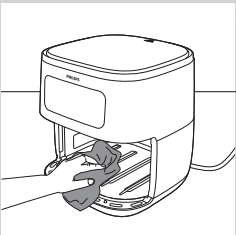
- Varmista, että ohjauspaneeliin ei jää kosteutta. Kuivaa ohjauspaneeli liinalla puhdistamisen jälkeen.



- 5 Kun laite on jäähtynyt, puhdista läpinäkyvän ikkunan sisäpuoli ja lamppu jokaisen käyttökerran jälkeen kostealla liinalla.










- 6 Irrota loput ruoan jäämät lämmitysvastuksesta puhdistusharjalla.



- 7 Puhdista laitteen sisäpuoli kuumalla vedellä ja hankaamattomalla sienellä.

Puhdistustaulukko

				
	✓	✓	✗	✓
	✓	✓	✗	✓
	✗	✗	✗	✓

Säilytys

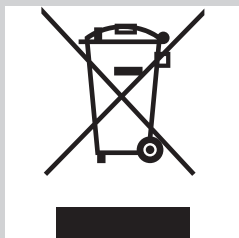
- 1 Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.
- 2 Varmista ennen varastointia, että kaikki osat ovat puhtaita ja kuivia.



Huomautus

- Kanna Airfryeria aina vaakasuorassa. Varmista, että pidät kiinni kattilasta laitteen etupuolella, koska kattila ja paistokori voivat irrota, jos laitetta kallistetaan vahingossa alaspäin. Tämä saattaa vaurioittaa osia.
- Ennen kuin siirrät laitetta tai varastoit sen, varmista aina, että 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

Versuni myöntää tälle tuotteelle kahden vuoden takuun. Takuu ei ole voimassa, jos vika johtuu virheellisestä käytöstä tai puutteellisesta ylläpidosta. Takuumme ei vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi kuluttajana. Lisätietoja takuusta sekä ohjeet takuuseen vetoamiseksi ovat osoitteessa www.philips.com/support.

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 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.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
		Kattila, paistokori ja laitteen sisäpuoli kuumenevat aina kun laite on käynnissä, jotta ruoka kypsentyä 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, jauhoisia perunoita. Jos joudut säilyttämään perunoita, älä säilytä niitä kylmässä paikassa, kuten jääkaapissa. Valitse perunalajike, joka soveltuu friteeraukseen.
	Korissa on liian paljon aineksia.	Valmista kotitekoiset ranskanperunat tämän käyttöoppaan sivun 17 ohjeiden mukaisesti.
	Tiettyjä ruokia on ravistettava valmistusajan puolivälissä.	Valmista kotitekoiset ranskanperunat tämän käyttöoppaan sivun 17 ohjeiden mukaisesti.
Airfryer ei käynnisty.	Laitetta ei ole liitetty verkkovirtaan.	Tarkista, että pistoke on liitetty kunnolla pistorasiaan.
	Yhteen pistorasiaan on liitetty useampia laitteita.	Airfryerin wattiluku on suuri. Kokeile toista pistorasiaa 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.	Valmistettava ruoka on rasvaista.	Kaada ylimääräinen öljy tai rasva varovasti pois kattilasta ja jatka ruoan valmistusta.
	Kattilassa on vielä rasvajäämiä edellisestä paistokerrasta.	Kattilassa kuumenevat rasvajäämät aiheuttavat valkoista savua. Puhdista kattila ja kori aina perusteellisesti jokaisen käyttökerran jälkeen.

22 SUOMI

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
	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.
Airfryerin näytössä lukee E1.	Laite on rikki tai siinä on vikaa.	Soita Philipsin puhelinneuvontaan tai ota yhteys oman maasi kuluttajapalvelukeskukseen.
	Airfryerin säilytyspaikka saattaa olla liian kylmä.	Jos laitetta on säilytetty matalassa lämpötilassa, anna sen lämmetä huoneenlämpötilaan vähintään 15 minuutin ajan ennen verkkovirtaan liittämistä. Jos näytössä lukee edelleen E1, soita Philipsin puhelinneuvontaan tai ota yhteyttä oman maasi kuluttajapalvelukeskukseen.



Philips ja Philipsin kilpimerkki ovat Koninklijke Philips N.V:n rekisteröityjä tavaramerkkejä, joihin on käyttöluva. Versuni Holding B.V. on valmistanut tämän tuotteen, on vastuussa sen myynnistä ja on sen takuunantaja.
2023 © Versuni Holding B.V.