

PHILIPS

HD986X, HD987X

Käyttöopas

SISÄLLYSLUETTELO

Tärkeää	3
Johdanto	8
Yleiskuvaus	8
Käyttöönotto	9
Käyttöönoton valmistelu	9
Irrotettavan verkkopohjan ja rasvanvähentimen asettaminen paikalleen	9
Ruoanvalmistuksessa manuaalisesti valittavat ajan/ lämpötilan asetukset	10
Käyttö	12
Ilmalla paistaminen	12
Ruokataulukko – Smart Chef -ohjelmat	16
Smart Chef -ohjelmien käyttö ruoanvalmistuksessa	17
Ranskanperunoiden valmistaminen itse	19
Lämpimänäpilotilan valitseminen	19
Suosikkiasetuksen tallentaminen	20
Puhdistus	22
Puhdistustaulukko	24
Säilytys	24
Kierrätys	25
Takuu ja tuki	25
Vianmääritys	25

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.
- 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.

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 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.
- 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-) ammatillisessa tarkoituksessa tai jos sitä on käytetty käyttöohjeen vastaisesti, takuu mitätöityy, eikä Philips vastaa mahdollisista vahingoista.
- Säilytä ja käytä laitetta tukevalla, tasaisella ja vaakasuoralla alustalla.

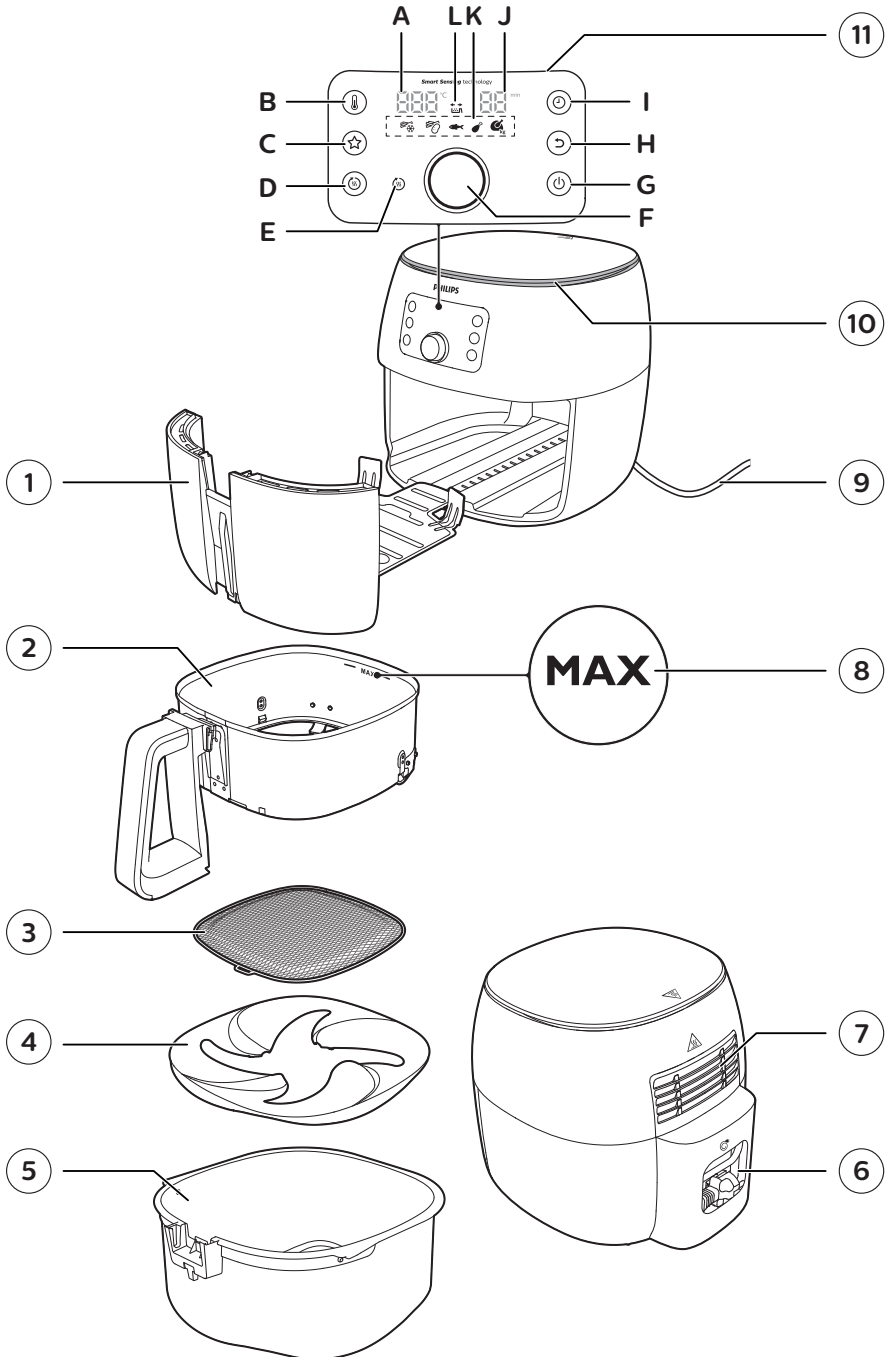
- Irrota pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen.
- Anna laitteen jäähtyä noin 30 minuuttia ennen sen käsittelemistä ja puhdistamista.
- Varmista, että laitteessa valmistettu ruoka on valmiina kullankeltaista eikä tummaa tai ruskeaa. Poista palaneet tähteet. Älä kypsennä perunoita yli 180 °C:n lämpötilassa (jottei niihin muodostuisi akryyliamidia).
- Ole varovainen, kun puhdistat paistotilan yläosaa. Varo kuumaa lämmitysvastusta ja metalliosien reunoja.

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. Jos et paina mitään painiketta 30 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**.

Philips 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. Lataa siinä tapauksessa Airfryer-sovellus.

Yleiskuvaus

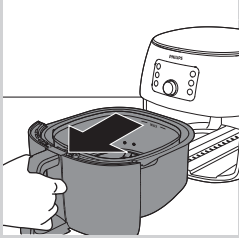
- 1 Lokero
- 2 Irrotettavalla verkkopohjalla varustettu kori
- 3 Irrotettava verkkopohja
- 4 Rasvanvähennin
- 5 Kattila
- 6 Säilytyspaikka johdolle
- 7 Ilmanpoistoaukot
- 8 MAX-merkki
- 9 Virtajohto
- 10 Ilmanottoaukko
- 11 Ohjauspaneeli
 - A Lämpötilan ilmaisain
 - B Lämpötilapainike
 - C Suosikkipainike
 - D Lämpimänäpitypainike
 - E Lämpimänäpidon ilmaisain
 - F QuickControl-säädin
 - G Virtapainike
 - H Paluupainike
 - I Ajastinpainike
 - J Ajan ilmaisain
 - K Smart Chef -ohjelmat: pakasteranskanperunat / kotitekoiset ranskanperunat / kokonainen kala / kanankoivet / kokonainen kana
 - L Ravistusilmaisain

Käyttöönotto

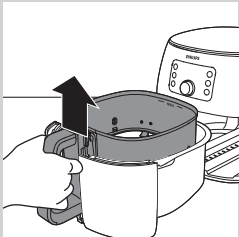
- 1 Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- 2 Irrota mahdolliset tarrat tai etiketit laitteesta.
- 3 Puhdista laite hyvin ennen käyttöönottoa puhdistusta käsittelevän kohdan mukaisesti.

Käyttöönoton valmistelu

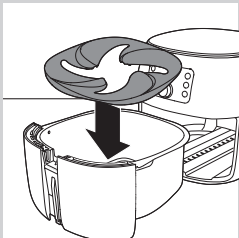
Irrotettavan verkkopohjan ja rasvanvähentimen asettaminen paikalleen



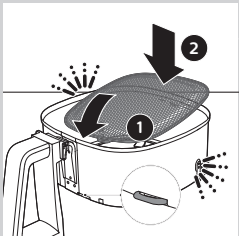
- 1 Avaa lokero vetämällä kahvasta.



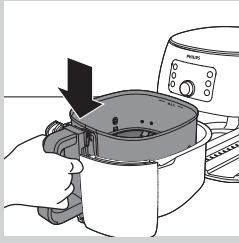
- 2 Poista paistokori nostamalla kahvasta.



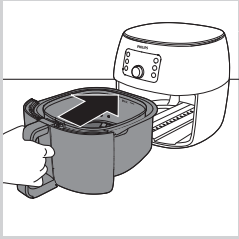
- 3 Aseta rasvanvähennin kattilaan.



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



5 Aseta paistokori kattilaan.



6 Liu'uta lokero takaisin Airfryeriin työntämällä kahvasta.



Huomautus

- Älä koskaan käytä kattilaa ilman rasvanvähennintä tai paistokoria.

Ruoanvalmistuksessa manuaalisesti valittavat ajan/ lämpötilan asetukset

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 asetusta on paras valmistamallasi 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.

Aineet	Pienin–suurin määrä	Aika (min)	Lämpötila	Huomautus
Kotitekoiset ranskanperunat (12 x 12 mm / 0,5 x 0,5 in)	200–1 400 g 7–49 oz	18–35	180 °C / 350 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Liota 30 minuuttia kylmässä vedessä tai 3 minuuttia haaleassa vedessä (40 °C / 104 °F), kuivaa ja lisää 1 rkl öljyä jokaista 500 g / 18 oz kohti. • Ravista tai sekoita
Kotitekoiset lohkoprunat	200–1 400 g 7–49 oz	20–42	180 °C / 350 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Liota 30 minuuttia vedessä, kuivaa ja lisää 1/4 - 1 teelusikallista öljyä. • Ravista tai sekoita

Aineet	Pienin–suurin määrä	Aika (min)	Lämpötila	Huomautus
Pakastetut välipalat (kananugetit)	80–1 300 g / 3–46 oz (6–50 kpl)	7–18	180 °C / 350 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Valmista, kun päältä kullanuskeita ja sisältä rapeita. • Ravista tai sekoita
Pakastetut välipalat (pienet kevätkääryleet, noin 20 g / 0,7 oz)	100–600 g / 4–21 oz (5–30 kpl)	14–16	180 °C / 350 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Valmista, kun päältä kullanuskeita ja sisältä rapeita. • Ravista tai sekoita
Kananrinta Noin 160 g / 6 oz	1–5 kpl	18–22	180 °C / 350 °F	
Leivitettyt kanatikut	3–12 kpl (1 kerros)	10–15	180 °C / 350 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Lisää korppujauhoihin öljyä. Valmista, kun päältä kullanuskeita.
Kanansiivet Noin 100 g / 3,5 oz	2–8 kpl (1 kerros)	14–18	180 °C / 350 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Ravista tai sekoita
Luuttomat kyljykset Noin 150 g / 6 oz	1–5 kyljystä	10–13	200 °C / 400 °F	
Hampurilainen Noin 150 g / 6 oz (halkaisija 10 cm / 4 in)	1–4 pihviä	10–15	200 °C / 400 °F	
Paksut makkarat Noin 100 g / 3,5 oz (halkaisija 4 cm / 1,6 in)	1–6 kpl (1 kerros)	12–15	200 °C / 400 °F	
Ohuet makkarat Noin 70 g / 2,5 oz (halkaisija 2 cm / 0,8 in)	1–7 kpl	9–12	200 °C / 400 °F	
Porsaanpaisti	500–1 000 g / 18–35 oz	40–60	180 °C / 350 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Anna lämmön tasaantua 5 minuuttia ennen leikkaamista.
Kalafleet Noin 120 g / 4,2 oz	1–3 (1 kerros)	9–20	160 °C / 325 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Kala ei tartu paistokoriin, kun asetat nahkapuolen alaspäin ja lisäät vähän öljyä.
Äyriäiset Noin 25–30 g / 0,9–1 oz	200–1 500 g / 7–53 oz	10–25	200 °C / 400 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Ravista tai sekoita
Kakku	500 g / 18 oz	28	180 °C / 350 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Käytä kakkuvuokaa.
Muffinit Noin 50 g / 1,8 oz	1–9	12–14	180 °C / 350 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Käytä kuumuutta kestäviä silikonisia muffinivuokia.
Piirakka (halkaisija 21 cm / 8,3 in)	1	15	180 °C / 350 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Käytä uunipeltiä tai -vuokaa.
Esikypsennetyt paahtoleivät/sämpylät	1–6	6–7	180 °C / 350 °F	

Aineet	Pienin–suurin määrä	Aika (min)	Lämpötila	Huomautus
Itsetehty leipä	700 g / 25 oz	38	160 °C / 325 °F	• Varmista, että taikina ei noustessaan osu lämmitysvastukseen.
Itsetehdyt sämpylät Noin 80 g / 2,8 oz	1–6 kpl	18–20	160 °C / 325 °F	
Kastanjat	200– 2 000 g / 7–70 oz	15–30	200 °C / 400 °F	• Ravista tai sekoita
Kasvikset (reiluina paloina)	300–800 g / 11–28 oz	10–20	200 °C / 400 °F	• Aseta haluamasi kypsennysaika. • Ravista tai sekoita

Käyttö

Ilmalla paistaminen



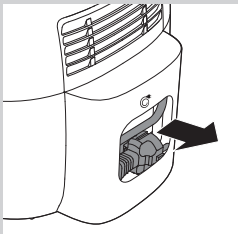
! Varoitus

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

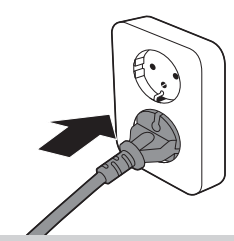
- 1 Aseta laite tukevalle, vaakasuoralle, tasaiselle ja kuumuutta kestäväälle alustalle. Varmista, että lokero on kokonaan auki.

☰ Huomautus

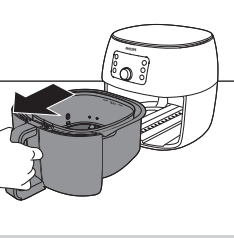
- Älä aseta mitään laitteen päälle tai sivuille. Tämä voi estää ilmankierron ja heikentää paistotulosta.



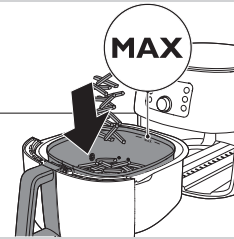
- 2 Vedä virtajohto laitteen takaosassa olevasta säilytyslokerosta.



3 Työnnä pistoke pistorasiaan.



4 Avaa lokero vetämällä kahvasta.

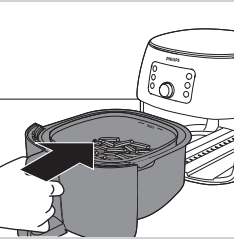


5 Laita ruoka paistokoriin.



Huomautus

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

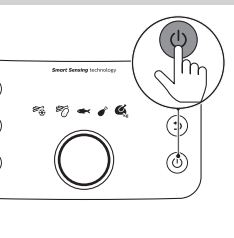


6 Liu'uta lokero takaisin Airfryeriin työntämällä kahvasta.



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.

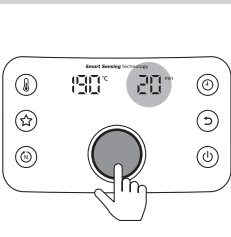
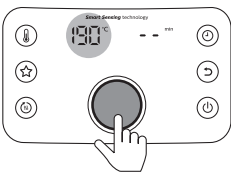
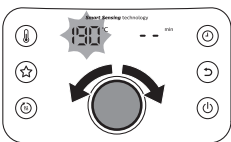


7 Käynnistä laite painamalla virtapainiketta (🔌).



Huomautus

- Ennen kuin käytät Smart Chef -ohjelmia, tutustu kohtaan Smart Chef -ohjelmien käyttö ruoanvalmistuksessa.



8 Paina lämpötilapainiketta (ⓘ).

↳ Lämpötilan ilmaisin vilkkuu näytössä.



Huomautus

- Jos painat ensin ajastinpainiketta (⌚), laite aloittaa kypsentämisen heti, kun kypsennysaika on vahvistettu.

9 Valitse haluamasi kypsennyslämpötila kääntämällä QuickControl-säädintä.

10 Vahvasta valittu lämpötila painamalla QuickControl-säädintä.

↳ Kun lämpötila on vahvistettu, ajan ilmaisin alkaa vilkkua näytössä.

11 Valitsee haluamasi kypsennysaika kääntämällä QuickControl-säädintä.



Huomautus

- Voit tallentaa kypsennyslämpötilan ja -ajan suosikkiasetuksiisi painamalla suosikkipainiketta (☆). Aikaisemmin tallennetut asetukset korvataan. Lisätietoja on luvussa Suosikkiasetuksen tallentaminen.
- Tarkista ruokataulukosta erityyppisten ruokien manuaalisesti valittavat ajan/lämpötilan asetukset.

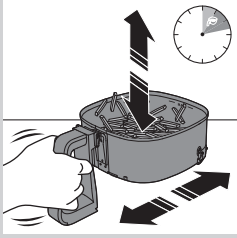
12 Vahvasta valittu aika painamalla QuickControl-säädintä.

13 Laite aloittaa kypsentämisen, kun kypsennysaika on vahvistettu.



Vinkki

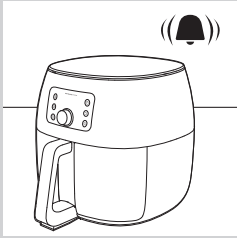
- Keskeytä kypsennys painamalla QuickControl-säädintä. Jatka kypsennystä painamalla QuickControl-säädintä uudelleen.
- Voit muuttaa kypsennyslämpötilaa tai -aikaa kypsentämisen aikana toistamalla vaiheet 8–10.
- Voit peruuttaa käynnissä olevan toiminnon ja palata päävalikkoon painamalla paluupainiketta (⏪).



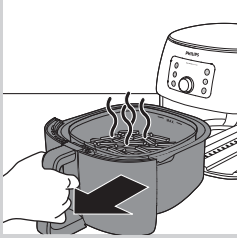
Huomautus

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

14 Kun kuulet ajastimen merkkiään, asetettu kypsennysaika on kulunut.



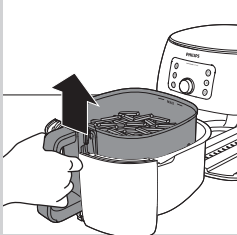
15 Avaa lokero vetämällä kahvasta ja tarkista, onko ruoka valmista.



Huomautus

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

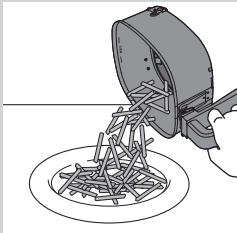
16 Voit poistaa pieniä aineksia (kuten ranskanperunoita) nostamalla korin kattilasta.



! Varoitus

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

17 Tyhjennä paistokorin 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. Poista rasvanerotin kattilasta varoen kumipäälystetyillä 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 4–17, kun haluat valmistaa toisen erän.

Ruokataulukko – Smart Chef -ohjelmat

☰ Huomautus

- Laite on tarkoitettu vain sisäkäyttöön. Automaattisia kypsennysohjelmia voi käyttää, kun laite on huoneenlämpöinen. Älä esilämmitä sitä.
- Levitä ruoka tasaisesti paistokoriin.
- Käännä/ravista ruokaa, jos laite ilmaisee näin. Pidä lokeroa avoimna mahdollisimman vähän aikaa.
- Älä käytä lisätarvikkeita. Varmista, että rasvanvähennin on asetettu kunnolla laiteeseen.
- Ruoka vaihtelee alkuperän, koon ja valmistajan mukaan, joten varmista ennen tarjoilua, että se on kypsää.

Smart Chef -ohjelmat		⚖	Ohjeet
 <p>Pakasteranskanperunat</p>	<p>Ohuet (7 x 7 mm), keskikokoiset (10 x 10 mm) perunasta valmistetut välipalat</p>	<p>200–1 400 g</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Käytä suoraan pakastimesta otettuja ranskanperunoita. Älä anna niiden sulaa ennen kypsentämistä. • Ohjelma on tarkoitettu ohuille (7 x 7 mm) ja keskikokoisille (10 x 10 mm) pakasteranskanperunoille. • Noudata pakkauksen ohjeita, jos käytät ranskanperunoita, jotka on tarkoitettu Airfryerilla kypsennettäviksi.

Smart Chef -ohjelmat			Ohjeet
 Kotitekoiset ranskanperunat	Itse viipaloidut (10 x 10 mm)	500–1 400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Käytä jauhoisia, raakoja perunoita. Älä esikypsennä perunoita. • Älä käytä alle 6 °C:ssa säilytettyjä perunoita. • Saat parhaita tuloksia noudattamalla tuoreesta perunasta valmistettujen ranskanperunoiden ohjetta.
 Kala	Kokonainen kala Iso litteä kala Kalafilee	1–4 kpl (300–1 600 g) 1 kpl (800 g asti) 2–5 kpl (150–200 g/kpl), 700 g asti	<ul style="list-style-type: none"> • Älä kypsennä pakastettua kalaa. • Ohjelma on tarkoitettu kokonaiselle kalalle, jonka paino on 300–400 g. • Jos näkyy savua, käytä matalampia lämpötiloja manuaalisessa tilassa.
 Kanankoivet	Kanankoivet Kananrinta	2–16 kpl (200–2 000 g) 1–5 kpl (150 g/kpl asti)	<ul style="list-style-type: none"> • Ohjelma on tarkoitettu tuoreille (pakastamattomille) kanankoiville. Jos käytät koipireisiä, lisää kypsennysaikaan manuaalisesti 5–10 minuuttia, kun Smart Chef -ohjelma on päättynyt.
 Kokonainen kana	Kokonainen kana Puolikas kana	1 000–1 800 g > 1 000 g	<ul style="list-style-type: none"> • Käytä Airfryerissa vain raakaa kanaa. • Älä kypsennä pakastettua kanaa. • Ohjelma on tarkoitettu kokonaiselle kanalle.

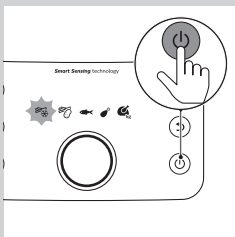
Smart Chef -ohjelmien käyttö ruoanvalmistuksessa

Mausta ainekset haluamallasi tavalla. Laita ruoka paistokoriin ja liu'uta paistokori laitteeseen.

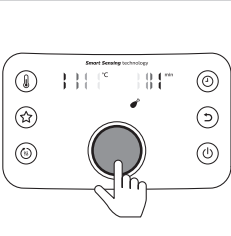
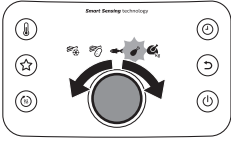


Huomautus

- Älä käytä hunajaa, siirappia tai muita sokeripitoisia aineksia maustamisessa, sillä paistopinnasta tulee hyvin tumma.



- 1 Käynnistä laite painamalla virtapainiketta .



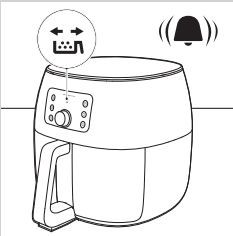
2 Voit vaihtaa Smart Chef -ohjelmaa kääntämällä QuickControl-säädintä, kunnes haluttu kuvake vilkkuu.

3 Vahvasta Smart Chef -ohjelma painamalla QuickControl-säädintä.

- ↳ Laite laskee automaattisesti ihanteellisen kypsennyslämpötilan ja -ajan. Näyttöön ilmestyy ensin arvioitu kypsennyslämpötila ja -aika muutaman minuutin kuluttua. Tällä välin laite on jo aloittanut kypsentämisen. Niin kauan kuin näytössä on vilkkuvia palkkeja ja lämpötila/aika muuttuu, laite edelleen laskee kypsennysaikaa, joka muuttuu automaattisesti kypsennyksen aikana.

Huomaus

- Jos haluat valmistaa kokonaisen kanan, punnitse kana ennen kuin laitat sen paistokoriin. Valitse paino kääntämällä QuickControl-säädintä ja vahvista se painamalla säädintä.
- Älä vedä lokeroa ulos sinä aikana, kun laite laskee kypsennysaikaa eli silloin, kun näytössä olevat palkit vilkkuvat. Muutoin Smart Chef -ohjelma pysähtyy ja laite nollautuu ja palautuu päävalikkoon. Jatka tällöin manuaalisessa tilassa. Jos Smart Chef -ohjelma käynnistetään uudelleen, kun ruoka on osittain kypsynyt, arvioitu kypsennysaika ei pidä paikkaansa.
- Kun laskenta on valmis, lämpötila ja aika näkyvät näytössä yhtäjaksoisesti (ilman vilkkuvia palkkeja) ja voit avata lokeron ruoan kypsyyden tarkistamista varten.



4 Kun kuulet merkkiäänän ja näet ravistusilmaisimen vilkkuvan, avaa lokero ja käännä aineksia tai ravista paistokoria, jossa ainekset ovat. Liu'uta sitten paistokori takaisin laitteeseen.

5 Kun kuulet merkkiäänän ja ajastimessa näkyy 0, ruoka on valmista.

Huomaus

- Jos ruoka ei ole kypsää tai se ei ole paistunut riittävästi, voit jatkaa kypsentämistä pidempään painamalla ajastinpainiketta (katso vaiheet 11-12 luvussa Käyttö).

Ranskanperunoiden valmistaminen itse



Erinomaisten ranskanperunoiden valmistaminen Airfryerilla:

- 1 Kuori perunat ja leikkaa ne suikaleiksi (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 in).
- 2 Liota perunasuikaleita haaleassa vedessä (~40 °C / 100 °F) 3 minuutin ajan.
- 3 Kaada vesi pois ja kuivaa perunasuikaleet pyyhkeellä tai talouspaperilla.
- 4 Kaada kulhoon 1–3 ruokalusikallista 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.

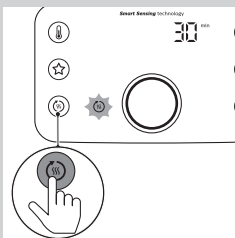
- 6 Aseta perunasuikaleet koriin.
- 7 Käynnistä kotitekoisille ranskanperunoille tarkoitettu Smart Chef -ohjelma . Kun ranskanperunoita on ravistettava, kuuluu äänimerkki ja näytössä oleva ravistuskuvake  vilkkuu.



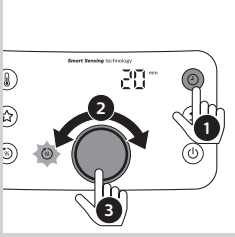
Huomautus

- Tarkista sopivat määrät kohdasta Ruokataulukko – Smart Chef -ohjelmat.

Lämpimänäpito-tilan valitseminen



- 1 Paina lämpimänäpito-painiketta  (voit aktivoida lämpimänäpito-tilan milloin tahansa).
↳ Lämpimänäpidon ilmaisin vilkkuu sykäyksittäin.



➔ Lämpimänäpidon ajastettu aika on 30 minuuttia. Voit vaihtaa lämpimänäpitoaikaa (1–30 min) painamalla ajastinpainiketta ⌚ ja kääntämällä QuickControl-säädintä. Vahvista valinta painamalla säädintä. Lämpimänäpitolämpötilaa ei voi muuttaa.

2 Keskeytä lämpimänäpito toiminto painamalla QuickControl-säädintä. Jatka lämpimänäpito toiminnon käyttöä painamalla QuickControl-säädintä uudelleen.

3 Poistu lämpimänäpitolasta painamalla paluupainiketta ⏪ tai virtapainiketta ⏻.



Vinkki

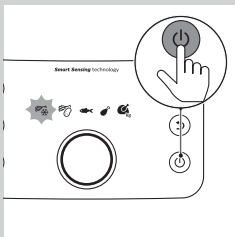
- Jos ranskanperunat tai vastaavat ruoat menettävät rapeuttaan lämpimänäpitolassa, lyhennä lämpimänäpitoaikaa katkaisemalla laitteesta virta tai rapeuta perunat lämmittämällä niitä 2–3 minuutin ajan 180 °C:n lämpötilassa.



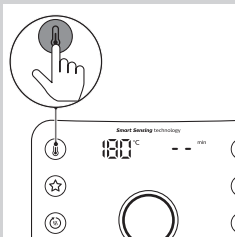
Huomautus

- Jos aktivoit lämpimänäpitolan ruoanvalmistuksen aikana (lämpimänäpidon ilmaisin vilkkuu), laite pitää ruoan lämpimänä 30 minuuttia kypsennysajan päättymisestä.
- Lämpimänäpitolan aikana laitteen tuuletin ja lämmitin käynnistyvät aika ajoin.
- Lämpimänäpitolan tarkoituksena on pitää ruoka lämpimänä heti sen jälkeen, kun se on valmistettu Airfryerilla. Sitä ei ole tarkoitettu ruoan uudelleenlämmitykseen.

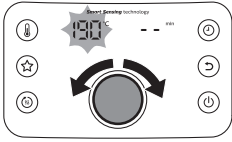
Suosikkiasetuksen tallentaminen



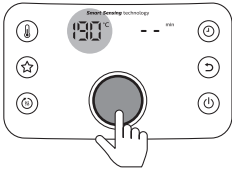
1 Käynnistä laite painamalla virtapainiketta ⏻.



2 Paina lämpötilapainiketta ⊕.



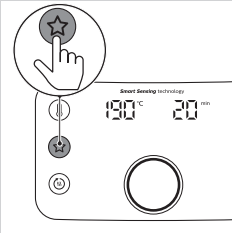
3 Valitse lämpötila kääntämällä QuickControl-säädintä.



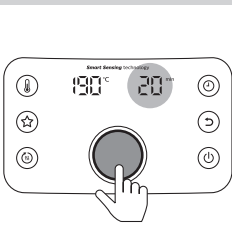
4 Vahvista valittu lämpötila painamalla QuickControl-säädintä.



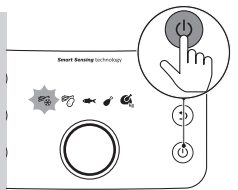
5 Valitse aika kääntämällä QuickControl-säädintä.



6 Tallenna asetukset painamalla suosikkipainiketta (☆). Kuulet äänimerkin, kun asetukset on tallennettu.

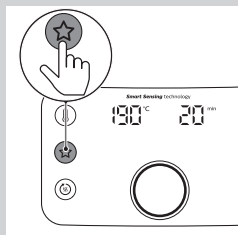


7 Käynnistä kypsentäminen painamalla QuickControl-säädintä.

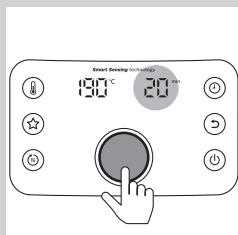


Suosikkiasetuksen käyttö ruoanvalmistuksessa

1 Käynnistä laite painamalla virtapainiketta (⏻).



2 Paina suosikkipainiketta (☆).



3 Käynnistä kypsentäminen painamalla QuickControl-säädintä.



Huomautus

- Voit korvata suosikkiasetuksen noudattamalla edellä annettuja ohjeita.
- Paina suosikkipainiketta manuaalisessa tilassa, jos haluat korvata suosikkiasetuksen. Poistu manuaalisesta tilasta painamalla paluupainiketta, jos haluat käyttää suosikkiasetusta.
- Voit poistua suosikkilasta painamalla paluupainiketta (⏪).
- Voit muuttaa lämpötilaa tai aikaa kypsennyksen aikana painamalla suosikkilassa lämpötila- tai ajastinpainiketta. Muutos ei korvaa tallennettua suosikkiasetusta.

Puhdistus



Varoitus

- Anna paistokorin, kattilan, rasvanvähentimen ja laitteen sisäpuolen jäähtyä kokonaan ennen kuin puhdistat laitteen.
- Irrota rasvanvähennin kattilasta kumipäällistetyillä 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 painamalla virtapainiketta (⏻), irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.

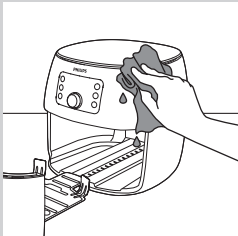
Vinkki

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

- 2 Irrota rasvanvähennin kattilasta kumipäällystetyillä pindeillä. 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

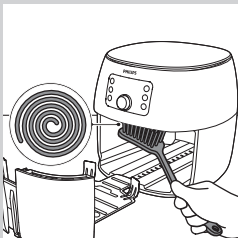
- Jos kattilaan, rasvanvähentimeen tai paistokoriin on tarttunut ruoantähteitä, liota sitä kuumassa tiskiaineliuoksessa 10–15 minuuttia. Liottaminen irrottaa ruoantähteitä ja helpottaa niiden poistamista. Varmista, että käytät astianpesuainetta, joka poistaa öljyn ja rasvan. Jos kattilassa, rasvanvähentimessä 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.



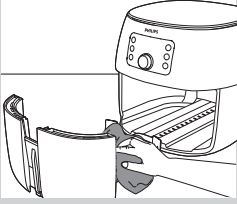
- 4 Pyyhi laitteen ulkopuoli kostealla liinalla.

Huomautus

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






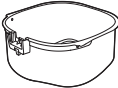


- 5 Irrota loput ruoan jäämät lämmitysvastuksesta puhdistusharjalla.



- 6 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.
- 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

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.
		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.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
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 oppaan ohjeiden mukaan (katso kohta Ruokataulukko – Smart Chef -ohjelmat tai lataa ilmainen Airfryer-sovellus).
	Tiettyjä ruokia on ravistettava kypsennysajan puolivälissä.	Valmista kotitekoiset ranskanperunat tämän oppaan ohjeiden mukaan (katso kohta Ruokataulukko – Smart Chef -ohjelmat tai lataa ilmainen Airfryer-sovellus).
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.
Laitte keskeytti laskennan Smart Chef -ohjelman käynnistämisen jälkeen	Paistotilan lämpötila on liian korkea, koska laitetta on esilämmitetty tai se ei ole jäähtynyt riittävästi ruokaerien välillä.	Jäähdytä lokeroa pitämällä sitä avoimna muutaman minuutin ajan. Sulje lokero ja käynnistä Smart Chef -ohjelma uudelleen.
	Lokero on avattu laskennan aikana.	Sulje lokero ja jatka kypsentämistä manuaalisessa tilassa.
	Lokero ei ole kunnolla kiinni.	Varmista, että lokero on kunnolla kiinni.
Laitte keskeytti kypsennämisen Smart Chef -ohjelman aikana.	Lokero on avattu laskennan aikana.	Älä vedä lokeroa ulos sinä aikana, kun laite laskee kypsennysaikaa eli silloin, kun näytössä olevat palkit vilkkuvat.
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.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
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 leivitettä 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 ylikuumentumisen takia.	Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä 1 minuutin ajan ennen kuin kytket pistokkeen uudelleen pistorasiaan.

