

**PHILIPS**

HD926X

Käyttöopas

## SISÄLLYSLUETTELO

<b>Tärkeää</b>	<b>3</b>
<b>Johdanto</b>	<b>7</b>
<b>Yleiskuvaus</b>	<b>7</b>
<b>Käyttöönotto</b>	<b>9</b>
<b>Käyttöönoton valmistelu</b>	<b>9</b>
<b>Käyttö</b>	<b>9</b>
Ruokataulukko	9
Ilmalla paistaminen	12
Terveellinen lämmitys	15
Lämpötilan ja ajan muuttaminen kypsennyksen aikana	18
Ranskanperunoiden valmistaminen itse	19
<b>Puhdistus</b>	<b>20</b>
Puhdistustaulukko	21
<b>Säilytys</b>	<b>21</b>
<b>Kierrätys</b>	<b>22</b>
<b>Takuu ja tuki</b>	<b>22</b>
<b>Vianmääritys</b>	<b>22</b>

## 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 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.

### 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 henkilökuntakeittäisiin esimerkiksi kaupoissa, toimistoissa tai maatiloilla 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 käsittelyä 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. 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](http://www.philips.com/welcome)**.

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

Rapeuden takaa Philips Rapid Air -tekniikan seitsemän kertaa nopeampi ilmavirta.

Ruoka kypsentyä joka puolelta, ja sakaramainen muotoilu takaa täydellisen tuloksen ensipuraisusta viimeiseen muruseen.

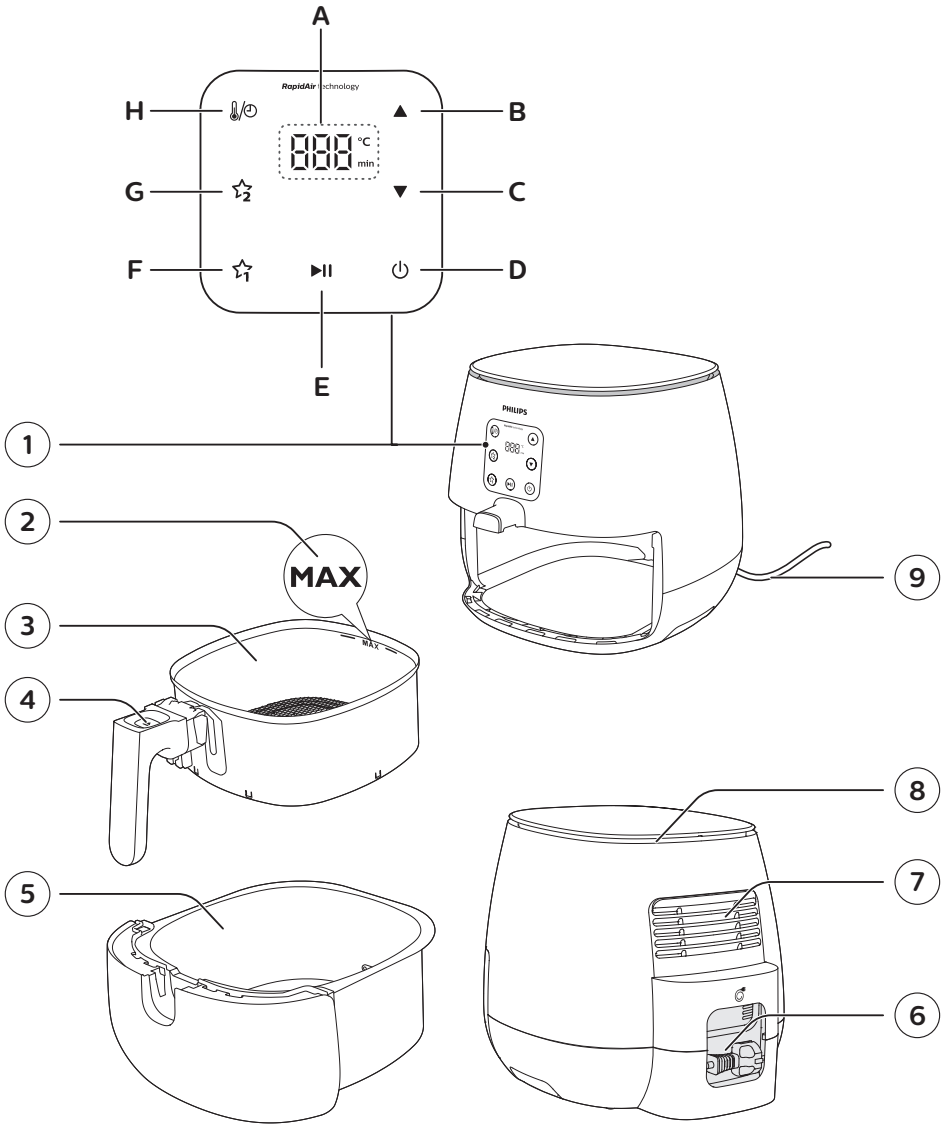
Airfryerilla kypsennetty ruoka on täydellisen rapeaa päältä ja pehmeää sisältä. Voit valmistaa herkullisia ruokia paistamalla, grillaamalla ja paahtamalla terveellisesti, nopeasti ja helposti.

Lisää inspiraatiota, reseptejä ja tietoa Airfryerista saat osoitteesta **[www.philips.com/kitchen](http://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 Ohjauspaneeli
  - A Ajan/lämpötilan ilmaisim
  - B Lämpötilan/ajan lisäyspainike
  - C Lämpötilan/ajan vähennyspainike
  - D Virtapainike
  - E Käynnistyspainike
  - F Suosikkipainike 1
  - G Suosikkipainike 2
  - H Ajan/lämpötilan valintapainike
- 2 MAX-merkki
- 3 Kori
- 4 Korin vapautuspainike
- 5 Kattila
- 6 Säilytyspaikka johdolle
- 7 Ilmanpoistoaukot
- 8 Ilmanottoaukko
- 9 Virtajohto





## Käyttöönotto

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

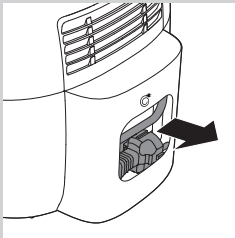
## Käyttöönoton valmistelu

- 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.



- 2 Vedä virtajohto laitteen takaosassa olevasta säilytyslokerosta.

## Käyttö

### Ruokataulukko

Seuraavan taulukon avulla voit valita perusasetukset valmistettavan ruoan mukaan.



### Huomautus

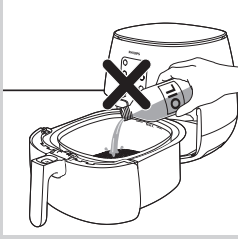
- Muista, että nämä asetukset ovat ohjeellisia. Koska ruoka-aineiden alkuperä, koko, muoto ja merkki saattavat vaihdella, emme voi taata, että jokin tietty asetus on paras valmistamallesi ruoalle.
- Kun valmistat suuria määriä ruokaa (kuten ranskanperunoita, jättikatkarapuja, kanankoipia tai pakastettuja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

## 10 SUOMI

Aineet	Pienin–suurin määrä	Aika (min)	Lämpötila	Huomaus
Ohuet pakasteranskalaiset (7x7 mm / 0,3x0,3 in)	200–1200 g 7–42 oz	13–32	180 °C / 350 °F	• Ravista tai sekoita
Paksut pakasteranskalaiset (10x10 mm / 0,4x0,4 in)	200–1200 g 7–42 oz	13–33	180 °C / 350 °F	• Ravista tai sekoita
Kotitekoiset ranskalaiset (12x12 mm / 0,5x 0,5 in)	200–1200 g 7–42 oz	18–30	180 °C / 350 °F	• Liota 30 minuuttia kylmässä vedessä tai 3 minuuttia haaleassa vedessä (40 °C / 100 °F), kuivaa ja lisää 1 rkl öljyä jokaista 500 g / 18 oz kohti. • Ravista tai sekoita
Kotitekoiset lohkoperunat	200–1200 g 7–42 oz	20–40	180 °C / 350 °F	• Liota 30 minuuttia vedessä, kuivaa ja lisää 1/4 – 1 teelusikallista öljyä. • Ravista tai sekoita
Pakastetut välipalat (kananugetit)	80–1000 g / 3–35 oz (6–40 kpl)	7–18	200 °C / 400 °F	• Valmista, kun päältä kullanuskeita ja sisältä rapeita. • Ravista tai sekoita
Pakastetut välipalat (pienet kevätkääryleet, noin 20 g / 0,7 oz)	100–500 g / 3,5–18 oz (5–30 kpl)	14–16	200 °C / 400 °F	• Valmista, kun päältä kullanuskeita ja sisältä rapeita. • Ravista tai sekoita
Kokonainen broileri	1000–1200 g / 35–42 oz	50–60	180 °C / 350 °F	• Varmista, että kanankoivet eivät kosketa lämmitysvastusta.
Kananrinta Noin 160 g / 6 oz	1–4 kpl	18–22	180 °C / 350 °F	
Kanankoivet	200– 1200 g / 7–42 oz	23– 30	180 °C / 350 °F	• Ravista tai sekoita
Leivitetty kanatikut	3–10 kpl (1 kerros)	10–15	180 °C / 350 °F	• Lisää korppujauhoihin öljyä. Valmista, kun päältä kullanuskeita.
Kanansiivet Noin 100 g / 3,5 oz	2–7 kpl (1 kerros)	14–18	180 °C / 350 °F	• Ravista tai sekoita
Luuttomat kyljykset Noin 150 g / 6 oz	1–4 kyljystä	10–13	200 °C / 400 °F	

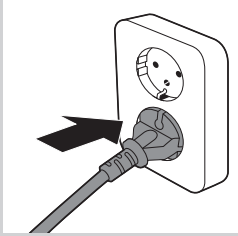
Aineet	Pienin-suurin määrä	Aika (min)	Lämpötila	Huomaus
Hampurilainen Noin 150 g / 6 oz (halkaisija 10 cm / 4 in)	1-4 pihviä	10-15	200 °C / 400 °F	
Paksut makkarat Noin 100 g / 3,5 oz (halkaisija 4 cm / 1,6 in)	1-5 kpl (1 kerros)	12-15	200 °C / 400 °F	
Ohuet makkarat Noin 70 g / 2,5 oz (halkaisija 2 cm / 0,8 in)	1-6 kpl	9-12	200 °C / 400 °F	
Porsaanpaisti	500-1000 g / 18-35 oz	50-75	180 °C / 350 °F	• Anna lämmön tasaantua 5 minuuttia ennen leikkaamista.
Kokonainen kala Noin 300-400 g / 11-14 oz	1-2	17-20	200 °C / 400 °F	• Jos pyrstö ei mahdu paistokoriin/grillipannuun, leikkaa se irti.
Kalafileet Noin 120 g / 4,2 oz	1-3 (1 kerros)	9-12	200 °C / 400 °F	• 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	15-20	200 °C / 400 °F	• Ravista tai sekoita
Kakku	750 g / 26 oz	35-40	160 °C / 325 °F	• Käytä kakkuvuokaa.
Muffinit Noin 50 g / 1,8 oz	1-9	12-14	180 °C / 350 °F	• Käytä kuumuutta kestäviä silikonisia muffinivuokia.
Piirakka (halkaisija 17 cm / 6,7 in)	500 g / 18 oz	20-25	160 °C / 325 °F	• Käytä uunipeltiä tai -vuokaa.
Esikypsennetyt paahtoleivät/sämpylät	1-6	6-7	180 °C / 350 °F	
Kotitekoinen leipä	550 g / 20 oz	25-35	150 °C / 300 °F	• Varmista, että taikina ei noustessaan osu lämmitysvastukseen.
Kotitekoiset sämpylät Noin 80 g / 2,8 oz	1-5 kpl	18-20	160 °C / 325 °F	
Kastanjat	200-1 500 g / 7-53 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

## Ilmalla paistaminen

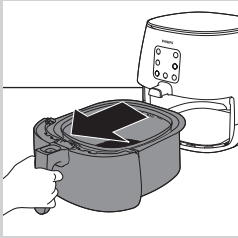


### ! Varoitus

- 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.



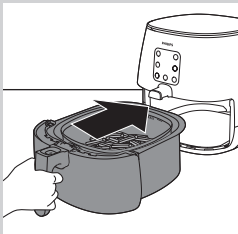
2 Poista kattila ja paistokori laitteesta vetämällä kahvasta.



3 Laita ruoka paistokoriin.

### ☰ Huomautus

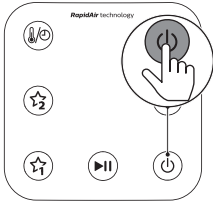
- Airfryerilla voit valmistaa monenlaista ruokaa. Katso valmistusaineiden oikea määrä ja ohjeelliset kypsennysajat ruokataulukosta.
- Älä ylitä ruokataulukossa annettua määrää tai täytä koria MAX-merkin yli, koska tämä voi heikentää paistotulosta.
- Tarkista eri ainesosien ohjeelliset kypsennysajat ennen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



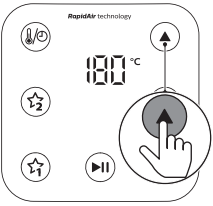
4 Aseta kattila ja paistokori takaisin Airfryeriin.

### ! Varoitus

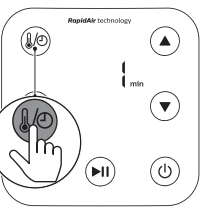
- Älä koskaan käytä kattilaa ilman koria.
- Älä koske kattilaan tai paistokoriin käytön aikana äläkä hetkeen käytön jälkeen, koska ne kuumenevat voimakkaasti.



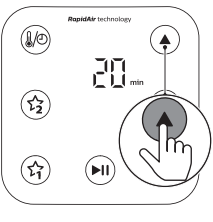
5 Käynnistä laite painamalla virtapainiketta (⏻).



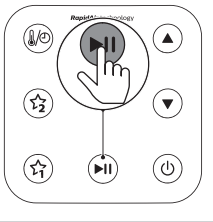
6 Valitse haluamasi lämpötila painamalla ylös- tai alas-painikkeita.



7 Paina ajan/lämpötilan valintapainiketta.



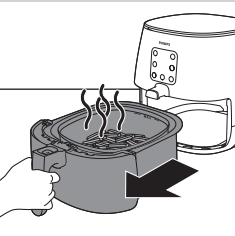
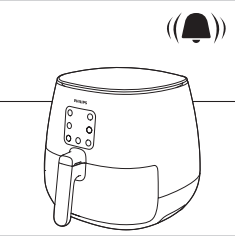
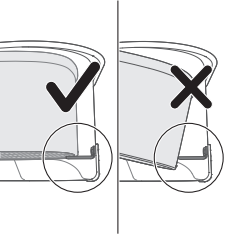
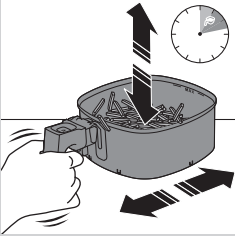
8 Valitse haluamasi aika painamalla ylös- tai alas-painikkeita.



9 Aloita ruuan valmistus painamalla käynnistyspainiketta.

#### Huomautus

- Ruuan valmistuksen aikana lämpötila ja aika näkyvät vuorotellen.
- Viimeisen minuutin kesto esitetään sekunteina.
- Näet eri ruokalajien valmistusajat oheisessa taulukossa.



### Vinkki

- Keskeytä ruuanvalmistus painamalla käynnistuspainiketta. Jatka ruuanvalmistusta painamalla käynnistuspainiketta uudelleen.
- Laite menee automaattisesti keskeytystilaan, kun kattila ja paistokori vedetään ulos. Ruuan valmistus jatkuu, kun kattila ja paistokori laitetaan takaisin laitteeseen.

### Huomautus

- Jos et aseta haluttua kypsennysaikaa 30 minuutin sisällä, laitteen virta katkaistaan automaattisesti turvallisuussyistä.
- Jos ajan ilmaisimessa valitaan ”-”, laite siirtyy esilämmitystilaan. Kun haluttu lämpötila saavutetaan, laite antaa äänimerkin.
- Joitakin ruokia on ravistettava tai käännettävä kypsennysajan puolivälissä (katso lisätietoja ruokataulukosta). Vedä kattila ja paistokori ulos ja aseta ne lämmönkestävälle alustalle. Irrota paistokori painamalla paistokorin vapautuspainiketta ja ravista korissa olevia aineksia pesualtaan yläpuolella. Aseta paistokori kattilaan ja liu'uta se takaisin laitteeseen.
- Aseta paistokori kattilaan suoraan siten, että se lepää kattilan tukikoukussa. Älä kallista paistokoria.
- Jos asetat ajastimeen puolet kypsennysajasta ja kuulet ajastimen merkkiään, sinun on ravistettava tai käännettävä aineksia. Muista asettaa jäljellä oleva kypsennysaika ajastimeen.

## 10 Kun kuulet ajastimen merkkiään, asetettu kypsennysaika on kulunut.

### Huomautus

- Voit lopettaa kypsennysprosessin manuaalisesti painamalla käynnistuspainiketta.

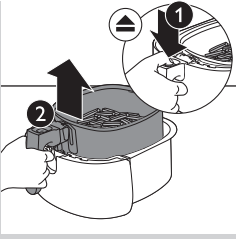
## 11 Vedä kattila ulos ja tarkista, ovatko ainekset kypsiä.

### Varoitus

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

### Huomautus

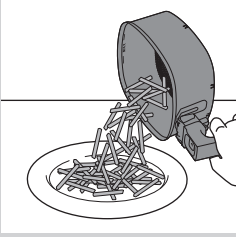
- Jos ainekset eivät ole kypsiä, aseta kattila takaisin Airfryeriin työntämällä kahvasta ja lisää muutama minuutti asetettuun aikaan.



- 12** Voit poistaa pieniä aineksia (kuten ranskanperunoita), kun nostat korin kattilasta painamalla korin vapautuspainiketta.

### ! Varoitus

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



- 13** 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

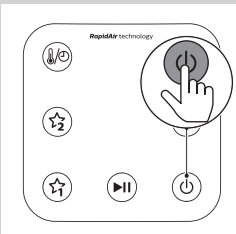
- Toista vaiheet 4–15, kun haluat valmistaa toisen erän.

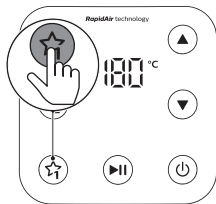
## Terveellinen lämmitys

Airfryerilla voit lämmittää ruokaa terveellisesti. Pirstä noutoruokaa ja tähteitä. Philips Airfryer tekee ruoasta taas rapeaa ja mehukasta. Se tekee aterioista jopa terveellisempiä poistamalla ylimääräisen rasvan.

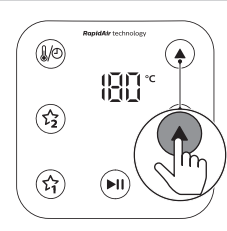
### Suosikkiasetuksen tallentaminen:

- 1** Käynnistä laite painamalla virtapainiketta.

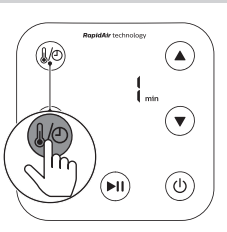




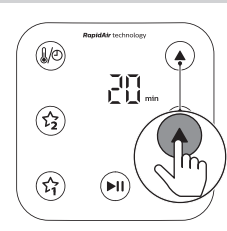
2 Paina yhtä suosikkipainiketta.



3 Valitse haluamasi lämpötila painamalla ylös- tai alas-painikkeita.



4 Paina ajan/lämpötilan valintapainiketta.



5 Valitse haluamasi aika painamalla ylös- tai alas-painikkeita.



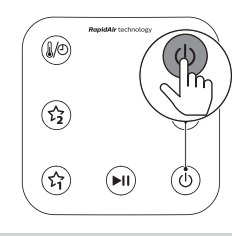
6 Tallenna valitsemasi asetukset painamalla samaa suosikkipainiketta uudelleen.

↳ Laite antaa äänimerkin, kun asetukset on tallennettu.



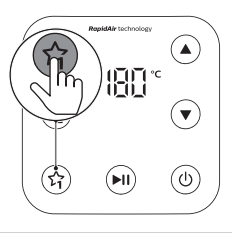
## Suosikkiasetuksen käyttäminen:

1 Käynnistä laite painamalla virtapainiketta.

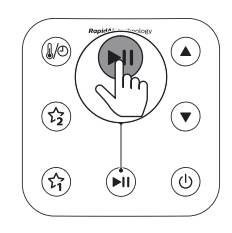


2 Paina yhtä suosikkipainiketta.

↳ Tallennetut asetukset näkyvät näytössä (lämpötila ja aika näkyvät vuorotellen).



3 Käynnistä laite painamalla käynnistyspainiketta.



## Terveellisen lämmityksen taulukko

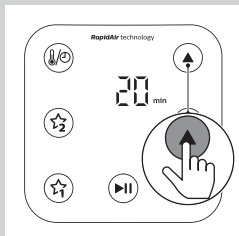
Aineet	Pienin–suurin määrä	Aika (min)	Lämpötila	Vinkki
Ranskanperunat (7x7 mm / 0,3x0,3 in)	100–500 g	6–9	180 °C / 350 °F	Jääkaappilämpötila.
Lihapullat	15–20	6–9	200 °C / 400 °F	Jääkaappilämpötila.
Kanankoivet	1–5	13–16	180 °C / 350 °F	Jääkaappilämpötila.
Pizza	1	3–5	200 °C / 400 °F	Jääkaappilämpötila. Leikkaa pizza paloiksi.
Sämpylät	1–6	3–5	180 °C / 350 °F	
Vihannekset	100–500 g	3–6	200 °C / 400 °F	Jääkaappilämpötila.

## Lämpötilan ja ajan muuttaminen kypsennyksen aikana

### Kypsennysajan muuttaminen kypsennyksen aikana

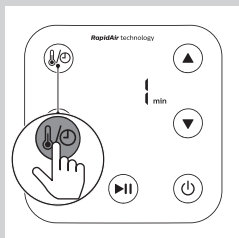
Kun laitteen näytössä näkyy aika:

- 1 Aseta uusi kypsennysaika ylös- tai alas-painikkeilla.  
↳ Laite toimii nyt uudella kypsennysajalla.

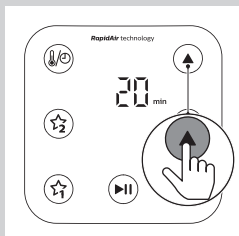


Kun laitteen näytössä näkyy lämpötila:

- 1 Paina ajan/lämpötilan valintapainiketta.  
↳ Kypsennysaika näkyy näytössä.



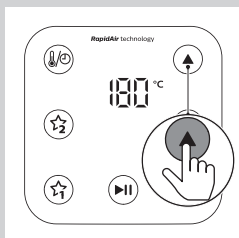
- 2 Aseta uusi kypsennysaika ylös- tai alas-painikkeilla.  
↳ Laite toimii nyt uudella kypsennysajalla.

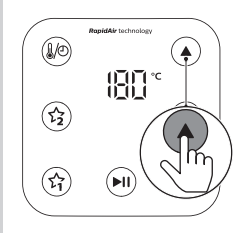
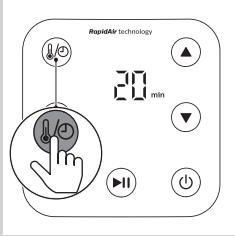


### Kypsennyslämpötilan muuttaminen kypsennyksen aikana

Kun laitteen näytössä näkyy lämpötila:

- 1 Aseta uusi kypsennyslämpötila ylös- tai alas-painikkeilla.  
↳ Laite toimii nyt uudella kypsennyslämpötilalla.





Kun laitteen näytössä näkyy aika:

**1 Paina ajan/lämpötilan valintapainiketta.**

↳ Kypsennyslämpötila näkyy näytössä.

**2 Aseta uusi kypsennyslämpötila ylös- tai alas-painikkeilla.**

↳ Laite toimii nyt uudella kypsennyslämpötilalla.

## Ranskanperunoiden valmistaminen itse

Erinomaisten ranskanperunoiden valmistaminen Airfryerilla:

- Valitse ranskanperunoiden valmistukseen sopiva perunalaji. 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.
- Ravista koria 2–3 kertaa kypsennyksen aikana.

**1 Kuori perunat ja leikkaa ne suikaleiksi (paksuus 8 x 8 mm / 0,3 x 0,3 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 Kypsennä perunasuikaleet. Ravista koria kypsennyksen puolivälissä. Jos valmistat yli 500 grammaa (18 oz) ranskanperunoita, ravista paistokoria 2–3 kertaa valmistuksen 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 tarttumaton 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

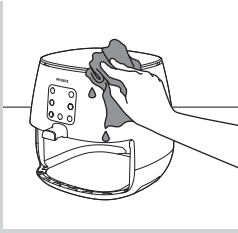
- Airfryer jäähtyy nopeammin, kun poistat siitä kattilan ja korin.

- 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).



### Vinkki

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

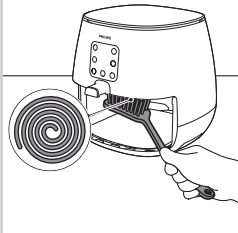


4 Pyyhi laitteen ulkopuoli kostealla liinalla.

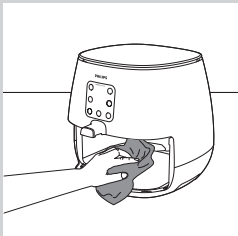


#### Huomautus

- 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 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



Jos haluat tukea tai lisätietoja, käy Philipsin verkkosivuilla osoitteessa [www.philips.com/support](http://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](http://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 ja laitteen sisäpuoli kuumenevat aina kun laite on käynnissä, jotta ruoka kypsentyä kunnolla. Nämä osat kuumenevat aina niin paljon, että niihin ei voi koskea.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
		<p>Jos laite on käytössä pitkään, jotkin osat kuumenevat niin paljon, että niihin ei voi koskea. Nämä alueet on merkitty laitteeseen tällä kuvakkeella:</p>  <p>Laitetta on turvallista käyttää, kun tiedät kuumat osat etkä koske niihin.</p>
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 ohjeiden mukaisesti.
	Tiettyjä ruokia on ravistettava kypsennysajan puolivälissä.	Valmista kotitekoiset ranskanperunat tämän käyttöoppaan 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.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
	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 ruoanvalmistuksen aikana kuusi viivaa. 	Suojatoiminto on aktivoitunut laitteen ylikuumentumisen takia.	Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä 1 minuutin ajan ennen kuin kytket pistokkeen uudelleen pistorasiaan.
Näytössä näkyy kuusi viivaa sen jälkeen, kun laite on ollut irrotettuna pistorasiasta minuutin ajan. 	Suojatoiminto on kytkettyyn käyttöön.	Soita Philipsin puhelinneuvontaan tai ota yhteys oman maasi kuluttajapalvelukeskukseen.





Tekniset tiedot voivat muuttua ilman erillistä ilmoitusta  
© 2020 Koninklijke Philips N.V.  
Kaikki oikeudet pidätetään