

PHILIPS

Sarja
HD9747 – HD9741



Ohjeet kuvaruudussa

SISÄLLYSLUETTELO

Tärkeää	3
Sähkömagneettiset kentät (EMF)	5
Johdanto	6
Yleiskuvaus	6
Ennen käyttöönottoa	8
Käyttöönoton valmistelu	8
Irrotettavan verkkopohjan ja rasvanvähentimen asettaminen paikalleen	8
EasyClick-kahvan kiinnitys	9
Ruokataulukko	10
Pikavalintoja koskeva kypsennystaulukko	12
Käyttö	12
Paistaminen ilmalla	12
Kypsennyslämpötilan muuttaminen kypsennyksen aikana	17
Kypsennysajan muuttaminen kypsennyksen aikana	17
Pikavalintatilan valitseminen	18
Lämpimänäpitoilan valitseminen	19
Ranskanperunoiden valmistaminen itse	19
Puhdistaminen	21
Puhdistustaulukko	23
Säilyttäminen	23
Kierrätys	24
Takuu ja tuki	24
Vianmääritys	24

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 vesihanakan alla.

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, vaihdata se oman turvallisuutesi vuoksi Philipsin valtuuttamassa huoltoliikkeessä tai muulla ammattitaitoisella korjaajalla.
- Laitetta voivat käyttää myös yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä on neuvottu laitteen turvallisesta käytöstä tai tarjolla on turvallisen käytön edellyttämä valvonta ja jos he ymmärtävät laitteeseen liittyvät vaarat. Lasten ei pidä leikkiä laitteella. Yli 8-vuotiaat lapset voivat puhdistaa tai huoltaa laitetta valvonnan alaisena.
- Pidä laite ja sen johto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Älä päästä verkkojohtoa kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.



- Liitä laite vain maadoitettuun pistorasiaan. Varmista aina, että pistoke on kunnolla seinäliitännässä.
- Säilytä ja käytä laitetta tukevalla, tasaisella ja vaakasuoralla alustalla.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäädinjärjestelmän kanssa.
- Älä aseta laitetta seinää tai muita laitteita vasten. Jätä vähintään 10 cm vapaata tilaa laitteen taakse ja molemmille sivuille ja 10 cm vapaata tilaa laitteen yläpuolelle. Älä aseta mitään laitteen päälle.
- Älä käytä laitetta muuhun kuin käyttöoppaassa kuvattuun tarkoitukseen.
- Kuumalla ilmalla paistamisen aikana ilmanpoistoaukoista tulee kuumaa höyryä. Suojaa kädet ja kasvot höyryltä. Varo kuumaa höyryä ja ilmaa myös, kun poistat kattilan laitteesta.
- Laitteen ulkopinta voi kuumentua käytön aikana.
- Varmista ennen laitteen jokaista käyttökertaa, että lämmitin ja sen ympäristö ovat puhtaat eikä ruoantähteitä ole havaittavissa. Näin voit taata moitteettoman toiminnan.
- Älä sijoita laitetta kaasui- tai sähkölieden tai keittolevyn päälle tai viereen tai kuumaan uuniin.
- Airfryerin kattila, paistokori ja lisätarvikkeet kuumenevat käytön aikana. Käsittele niitä varovasti.

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.
- Tämä laite on suunniteltu käytettäväksi 5–40 °C:n lämpötilassa.
- Irrota pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen.
- Anna laitteen jäähtyä noin 30 minuuttia ennen sen käsittelemistä ja puhdistamista.
- Älä täytä koria liian täyteen. Täytä kori vain MAX-merkkiin asti.
- Varmista, että laitteessa valmistettu ruoka on valmiina kullankeltaista eikä tummaa tai ruskeaa. Poista palaneet tähteet. Älä kypsennä perunoita yli 180 °C:n lämpötilassa (jottei niihin muodostuisi akryyliamidia).
- Ole varovainen, kun puhdistat paistotilan yläosaa. Varo kuumaa lämmitysvastusta ja metalliosien reunoja.
- Älä käytä laitetta muuhun kuin käyttöoppaassa kuvattuun tarkoitukseen. Käytä vain alkuperäisiä lisävarusteita.

Sähkömagneettiset kentät (EMF)

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

Johdanto

Onnittelut hankinnastasi ja tervetuloa Philips-tuotteiden käyttäjäksi! Saat parhaan mahdollisen hyödyn Philipsin palveluista rekisteröimällä tuotteen osoitteessa www.philips.com/welcome.

Yleiskuvaus

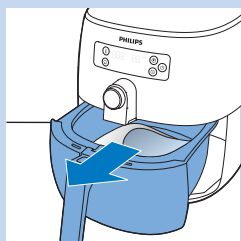
- 1** Ohjauspaneeli
 - A. Lämpötilapainike
 - B. Lämpötilan ilmaisim
 - C. Ajannäyttö
 - D. Ajastinpainike
 - E. Virtapainike
 - F. Lämpimänäpitypainike
 - G. Lämpimänäpidon ilmaisim
 - H. Pikavalinnat: pakastetut ranskanperunat, kanankoivet, kala, kyljykset
 - I. Pikavalintapainike
- 2** Ilmanottoaukko
- 3** QuickControl-säädin
- 4** Kattila
- 5** Korin vapautuspainike
- 6** EasyClick-kahva
- 7** Ilmanpoistoaukot
- 8** Johdon säilytyspidike
- 9** Virtajohto
- 10** Rasvanvähennin
- 11** Irrotettava verkkopohja
- 12** Kori
- 13** MAX-merkki
- 14** Tarttumaton grillipannu (vain HD9743)

Ennen käyttöönottoa

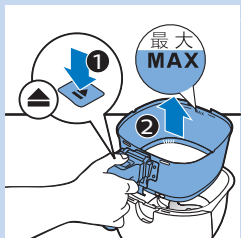
- 1 Poista kaikki pakkausmateriaali.
- 2 Irrota tarrat ja etiketit laitteesta.
- 3 Puhdista laite hyvin ennen käyttöönottoa puhdistustaulukon mukaisesti.

Käyttöönoton valmistelu

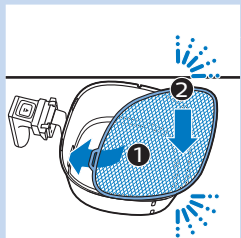
Irrotettavan verkkopohjan ja rasvanvähentimen asettaminen paikalleen



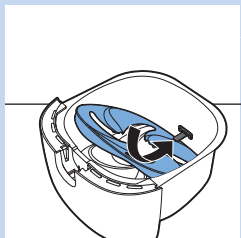
- 1 Irrota kattila laitteesta.



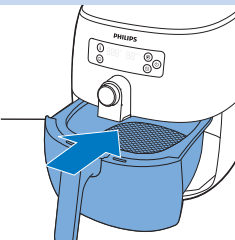
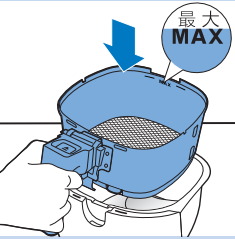
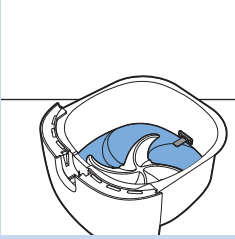
- 2 Aseta korin sisältävä kattila sopivalle alustalle, paina korin vapautuspainiketta ja nosta kori pois kattilasta.



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



- 4 Aseta rasvanvähennin kattilaan.



Huomautus

- Tarkista, että rasvanvähennin on paistokorin metallisen tuen alla.

5 Aseta kori takaisin kattilaan.

6 Työnnä kattila takaisin laitteeseen.

Huomautus

- Älä koskaan käytä kattilaa ilman koria.

EasyClick-kahvan kiinnitys

Varoitus

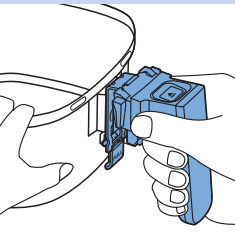
- Anna korin ja kahvan jäähtyä aina ennen kuin kiinnität tai irrotat EasyClick-kahvan.

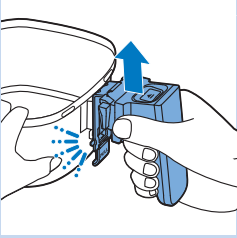
Huomautus

- EasyClick-kahva sopii myös tarttumattomaan grillipannuun. Kahva helpottaa laitteen puhdistusta ja säilytystä.

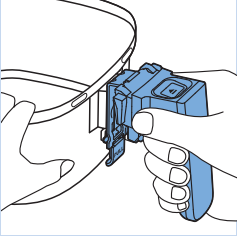
EasyClick-kahvan kiinnitys:

1 Pidä koria toisessa kädessä ja kahvaa toisessa kädessä.



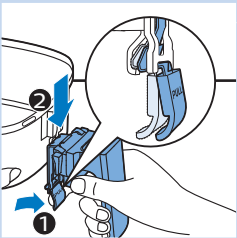


- 2 Liu'uta kahva alhaalta ylöspäin korissa olevaan koloon, kunnes se lukittuu napsahtaen paikoilleen.



EasyClick-kahvan irrotus:

- 1 Pidä koria toisessa kädessä ja kahvaa toisessa kädessä.



- 2 Vedä punaista vapautuspainiketta varovasti sormellasi ja vedä kahvaa suoraan alaspäin.

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.

Ainekset	Pienin – suurin määrä (grammoina)	Aika (minuutteina)	Lämpötila (°C)	Ravistus/ kääntäminen	Lisätietoja
Jäiset ranskanperunat	200–800	11-23	180	Ravistus puolivälissä	
Itsetehdyt ranskalaiset (1 x 1 cm)	200–800	13-26	180	Ravistus puolivälissä	Liota 30 minuuttia vedessä, kuivaa ja lisää 1/2 rkl öljyä.
Veneperunat	200–800	16-30	180	Ravistus puolivälissä	Liota 30 minuuttia vedessä, kuivaa ja lisää 1/2 rkl öljyä.
Pakastetut välipalalat (esim. kevätrullat, kananugetit)	100–400	8–12	200	Käännä tai ravista puolivälissä	Katso valmistusajat välipalapakkauksista. Puolita uunissa valmistukseen kuluva aika.
Kyljykset	100–500	11-18	200		
Hampurilainen	100–500	10–15	160		
Makkarat	100–500	9-15	160		
Kanankoivet	100–500	15–22	180		
Kananrinta	100–500	12–18	180		
Suolainen piirakka	300	20–25	160		Käytä uunipeltiä tai -vuokaa.
Muffinit	80–300	8–13	180		Käytä kuumuutta kestäviä silikonisia muffinivuokia.
Kakku	200–400	15–25	160		Käytä paistovuokaa.
Vihanneskoitus	100–500	10-14	180		
Esikypsennetyt leivät/sämpylät	50–200	3-8	200		
Itse tehdyt leivät/sämpylät	100–500	15–30	180		
Kala	150–400	10–18	200		
Äyriäiset	100–400	7–15	180		
Leivitetty leike	100–300	9-17	180		Lisää korppujauhoihin öljyä.

Pikavalintoja koskeva kypsennystaulukko

Lihavoidut grammamäärät ilmaisevat kyseiselle pikavalinnalle määritetyn ruoka-ainemäärän. Jos ruoka-ainemäärä poikkeaa taulukossa ilmoitetusta määrästä, muuta kypsennysaikaa vastaavasti. Voit muuttaa kypsennysaikaa mielesi mukaan siten, että kypsyy- tai paahtoaste on mielestäsi sopiva.

Lihavoidu minuuttimäärä ilmaisee laitteeseen esimääritetyn kypsennysajan.

		 g	 min.	 °C
Jäiset ranskanperunat		150 400 600	11 18 23	180
Kanankoivet		300 450 600 750	17 20 23 26	180
Kala		200 400 600 800	13 16 19 22	200
Liha (paksuus noin 2,5 cm)		100 250 500	11 14 18	200

Käyttö

Paistaminen ilmalla



- Tämä Airfryer paistaa kuumalla ilmalla. Älä kaada kattilaan öljyä tai paistorasvaa.
- Älä kosketa kuumia pintoja. Käytä kahvoja tai nuppeja. Pitele kattilaa ainoastaan korin kahvasta.
- Tämä tuote on tarkoitettu vain kotitalouksien käyttöön.
- Ensimmäisellä käyttökerralla laitteesta saattaa tulla hieman käryä. Tämä on normaalia.
- Laitetta ei tarvitse esikuumentaa.

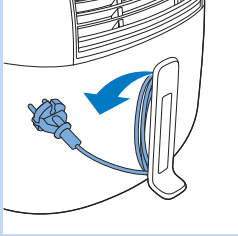
- 1 Aseta laite tukevalle, vaakasuoralle, tasaiselle ja kuumuutta kestäväälle alustalle.

Huomautus

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

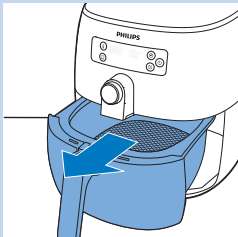
Varoitus

- Älä aseta laitetta alustalle, joka ei kestä kuumuutta.



2 Kierrä virtajohto pois johdon säilytyspidikkeestä.

3 Työnnä pistoke pistorasiaan.



4 Irrota kattila laitteesta.



5 Aseta ruoka koriin.

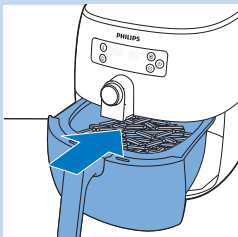
Huomautus

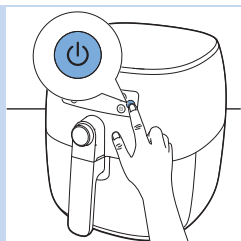
- Airfryerilla voit valmistaa monenlaista ruokaa. Katso valmistusaineiden oikea määrä ja ohjeelliset valmistusajat ruokataulukosta.
- Älä ylitä ruokataulukossa annettua määrää tai täytä koria MAX-merkin yli, koska tämä voi heikentää paistotulosta.
- Tarkista eri ainesosien ohjeelliset valmistusajat ennen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

6 Työnnä kattila takaisin laitteeseen.

Varoitus

- Älä koskaan käytä kattilaa ilman koria. Jos laite kuumennetaan ilman koria, käytä uunikintaita kattilan avaamisessa. Kattilan reunat ja sisäpuoli kuumenevat voimakkaasti.
- Älä koske kattilaan, rasvanvähentimeen tai paistokoriin käytön aikana äläkä hetken käytön jälkeen, koska ne kuumenevat voimakkaasti.

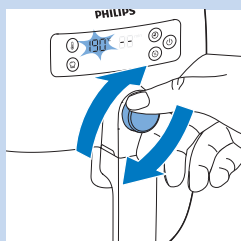




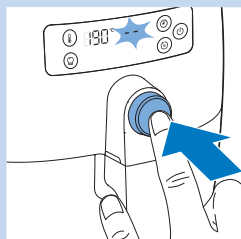
7 Käynnistä laite painamalla virtapainiketta.



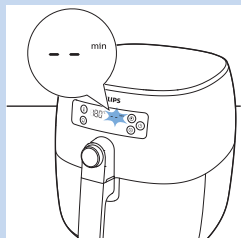
8 Lämpötilan ilmaisin vilkkuu. Lämpötilaksi on määritetty oletusarvoisesti 180 °C.



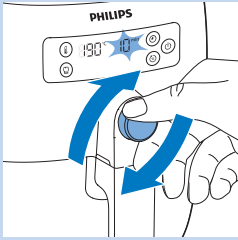
↳ Voit muuttaa lämpötilaa kääntämällä QuickControl-säädintä.



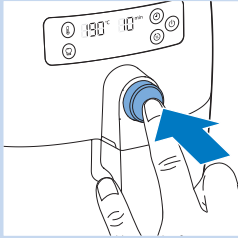
↳ Vahvista lämpötila painamalla QuickControl-säädintä.



9 Kun lämpötila on vahvistettu, ajan ilmaisin "-- min" alkaa vilkkua.



↳ Voit muuttaa kypsennysaikaa kääntämällä QuickControl-säädintä.



↳ Vahvista kypsennysaika painamalla QuickControl-säädintä.

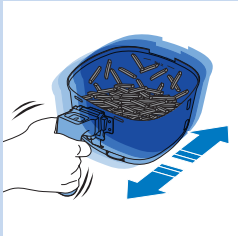
10 Laitte aloittaa kypsennyksen sen jälkeen, kun kypsennysaika on vahvistettu.

Vinkki

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

Huomautus

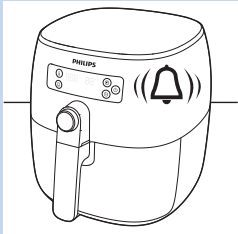
- Joitakin ruokia on ravistettava tai käännettävä valmistusajan puolivälissä (katso lisätietoja ruokataulukosta). Irrota kattila laitteesta ja ravista kattilaa pesualtaan päällä. Työnnä sitten kattila takaisin laitteeseen. Voit tehdä ravistuksen kevyemmin irrottamalla korin kattilasta.
- Älä paina korin vapautuspainiketta ravistamisen aikana.



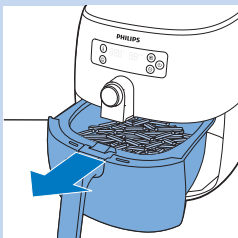
11 Kun kuulet ajastimen merkkiään, asetettu valmistusaika on kulunut.

Huomautus

- Jos valmistat useita eriä rasvaisia ruokia (esimerkiksi kanankoipia, makkaroita tai hampurilaisia), ylimääräinen öljy tai sulanut rasva voi kerääntyä kattilaan rasvanvähentimen alle. Kaada öljy/rasva pois jokaisen käyttökerran jälkeen tai kun huomaat, että ylimääräinen öljy/rasva ei enää mahdu rasvanvähentimeen.



12 Irrota kattila laitteesta ja aseta se lämmönkestävälle alustalle.

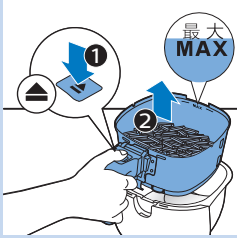


☰ Huomautus

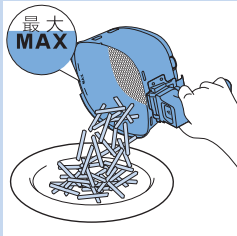
- Jos ruoka ei ole vielä valmista, työnnä kattila takaisin laitteeseen ja aseta ajastimeen muutama ylimääräinen minuutti.

! Varoitus

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



- 13** Paina korin vapautuspainiketta ja nosta kori pois kattilasta.



- 14** Tyhjennä korin sisältö kulhoon tai lautaselle. Poista aina ruokaa sisältävä kori kattilasta ennen ruoan tarjoilua, koska kattilan pohjalla voi olla kuumaa öljyä tai sulanutta rasvaa.

✳️ Vinkki

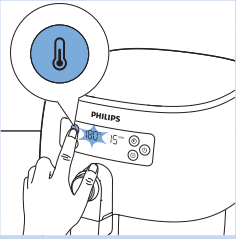
- Suurikokoiset tai hauraat ruoka-aineet kannattaa nostaa korista pihdeillä.

☰ Huomautus

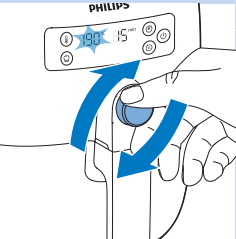
- Ylimääräinen öljy ja sulanut rasva kertyy rasvanvähentimen alle.
- Jos mahdollista, kaada ylimääräinen öljy tai sulanut rasva pois kattilasta jokaisen erän jälkeen, ennen ravistusta tai kun irrotat korin kattilasta. Aseta kori lämmönkestävälle alustalle. Käytä patakintaita, nosta kattila laitteesta ja aseta se lämmönkestävälle alustalle. Irrota rasvanerotin kattilasta 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.

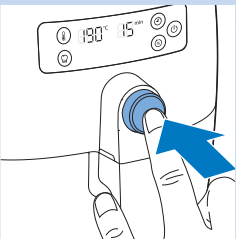
Kypsennylämpötilan muuttaminen kypsennyksen aikana



1 Paina lämpötilapainiketta kypsennyksen aikana.

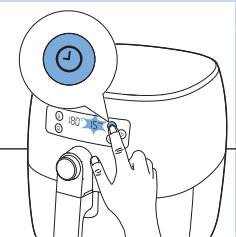


↳ Muuta kypsennyslämpötilaa kääntämällä QuickControl-säädintä.

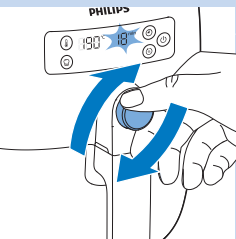


↳ Vahvista kypsennyslämpötila tai -aika painamalla QuickControl-säädintä.

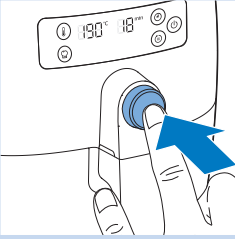
Kypsennusaajan muuttaminen kypsennyksen aikana



1 Paina ajastinpainiketta kypsennyksen aikana.

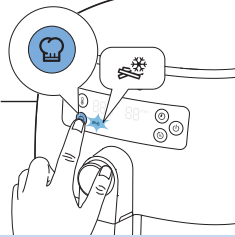


↳ Muuta kypsennusaikaa kääntämällä QuickControl-säädintä.



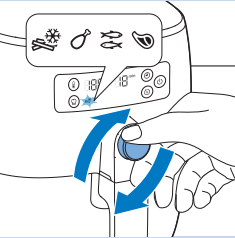
↳ Vahvista kypsennysaika painamalla QuickControl-säädintä.

Pikavalintatilan valitseminen

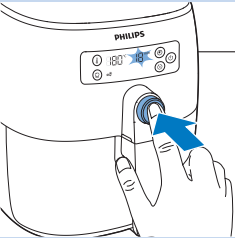


1 Kun laite on käynnissä, paina pikavalintapainiketta.

↳ Pakastettujen ranskanperunoiden pikavalintailmaisिन alkaa vilkkua.

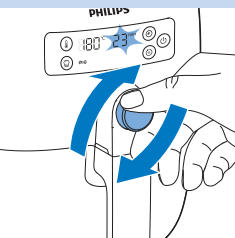


2 Valitse haluamasi pikavalinta kääntämällä QuickControl-säädintä.



3 Vahvista pikavalinta painamalla QuickControl-säädintä.

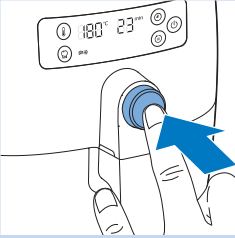
↳ Kypsennyslämpötila näkyy näytössä ja suositeltu kypsennysaika vilkkuu.



↳ Muuta kypsennysaikaa kääntämällä QuickControl-säädintä.

Huomautus

- Lämpötilan muuttaminen ei ole mahdollista pikavalintatilassa. Jos painat lämpötilapainiketta valittuasi pikavalintatilan, laite poistuu pikavalintatilasta.

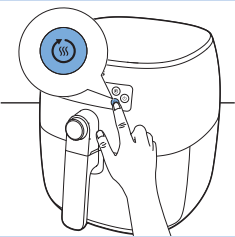


- 4** Vahvista kypsennysaika painamalla uudelleen QuickControl-säädintä, ja laite aloittaa kypsennyksen.

Vinkki

- Sopivan kypsennysajan ja lisätietoja saat pikavalintoja koskevasta kypsennysaikataulukosta.

Lämpimänäpitoilan valitseminen



- 1** Paina lämpimänäpitoainiketta (voit aktivoida lämpimänäpitoilan milloin tahansa).
- ↳ Lämpimänäpidon merkkivalo syttyy.
 - ↳ Lämpimänäpidon ajastettu aika on 30 minuuttia. Lämpimänäpitoaikaa ei voi muuttaa. Jos haluat lopettaa lämpimänäpidon, katkaise laitteesta virta.

Vinkki

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

Huomautus

- Jos aktivoit lämpimänäpitoilan kypsennyksen aikana, laite pitää ruoan lämpimänä 30 minuuttia kypsennysajan päättymisestä.
- Lämpimänäpitoilan aikana laitteen tuuletin ja lämmitin käynnistyvät aika ajoin.
- Lämpimänäpitoilan tarkoituksena on pitää ruoka lämpimänä heti sen jälkeen, kun se on valmistettu Airfryerilla. Sitä ei ole tarkoitettu ruoan uudelleenlämmitykseen.

Ranskanperunoiden valmistaminen itse

Erinomaisten ranskanperunoiden valmistaminen Airfryerilla:

- Valitse ranskanperunoiden valmistukseen sopiva perunalajike. Esimerkiksi hieman jauhoiset perunat sopivat tähän tarkoitukseen.
- Ranskanperunat kannattaa valmistaa korkeintaan 500 gramman erissä, jotta ne kypsyvät tasaisesti. Pienet ranskanperunat ovat yleensä rapeampia kuin suuret ranskanperunat.
- Ravista koria 2–3 kertaa valmistuksen aikana.

- 1** Kuori perunat ja leikkaa ne suikaleiksi (1 x 1 cm).

- 2** Liota perunasuikaleita vedessä ainakin 30 minuuttia.

- 3 Kaada vesi pois ja kuivaa perunasuikaleet pyyhkeellä tai talouspaperilla.
- 4 Kaada kulhoon ½ ruokalusikallista öljyä, lisää perunasuikaleet ja sekoita, kunnes perunat ovat öljyn peitossa.
- 5 Nosta perunasuikaleet kulhosta sormin tai reikäkauhalla, jotta ylimääräinen öljy jää kulhoon.

Huomautus

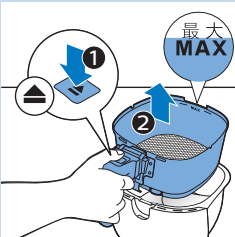
- Älä kaada kaikkia perunasuikaleita koriin kerralla, jotta kattilaan ei valu ylimääräistä öljyä.

- 6 Aseta perunasuikaleet koriin.
- 7 Kypsennä perunasuikaleet. Ravista koria valmistuksen puolivälissä. Jos valmistat yli 400 grammaa ranskanperunoita, ravista 2–3 kertaa valmistuksen aikana.

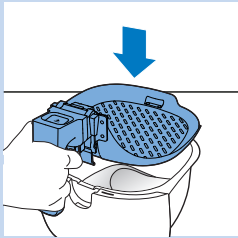
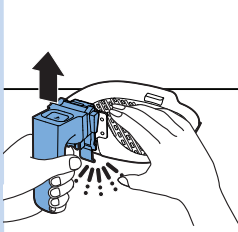
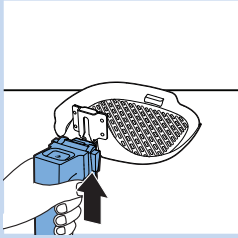
Huomautus

- Katso valmistusaineiden oikea määrä ja valmistusajat ruokataulukosta.

Tarttumattoman grillipannun käyttäminen (vain HD9743)



- 1 Noudata Paistaminen ilmalla -kohdan vaiheita 1–3.
- 2 Paina korin vapautuspainiketta ja nosta kori pois kattilasta.



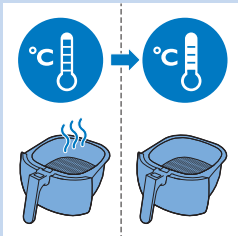
3 Kiinnitä EasyClick-kahva tarttumattomaan grillipannuun (katso kohta EasyClick-kahvan kiinnitys).

4 Aseta tarttumaton grillipannu kattilaan.

5 Aseta ruoka-aineet tarttumattomaan grillipannuun.

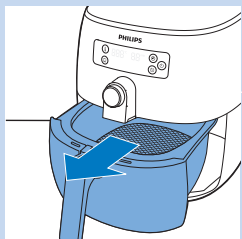
6 Noudata Paistaminen ilmalla -kohdan vaiheita 6–13.

Puhdistaminen



Varoitus

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

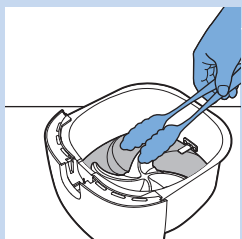


Puhdista laite aina käytön jälkeen. Poista öljy ja rasva kattilan pohjasta jokaisen käyttökerran jälkeen.

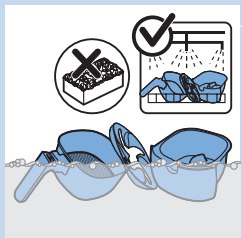
- 1** Katkaise virta laitteesta virtapainiketta painamalla, irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä 10 minuuttia.

Vinkki

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



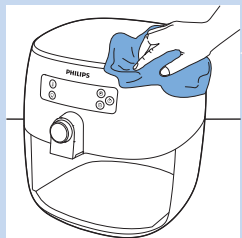
- 2** Irrota rasvanerotin kattilasta kumipäällystetyillä pihdeillä. Poista ylimääräinen öljy tai sulanut rasva kattilan alaosa.



- 3** Puhdista kattila, paistokori, rasvanvähennin ja muut lisävarusteet astianpesukoneessa. Voit pestä ne myös kuumalla vedellä, astianpesuaineella ja hankaamattomalla sienellä.

Vinkki

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






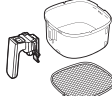



- 4** Pyyhi laitteen ulkopuoli ja ohjauspaneeli kostealla liinalla.

- 5** Irrota loput ruoantähteet lämmitysvastuksesta puhdistusharjalla.



- 6** Puhdista laitteen sisäpuoli kuumalla vedellä ja hankaamattomalla pesusienellä.

Puhdistustaulukko

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Säilyttäminen

- 1** Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.
- 2** Varmista ennen varastointia, että kaikki osat ovat puhtaita ja kuivia.
- 3** Kierrä virtajohto johdon säilytyspidikkeeseen.



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 EasyClick-kahva, 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 maasi kuluttajapalvelukeskukseen.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Laitteen ulkopuoli kuumenee käytön aikana.	Laitteen ulkopuoli kuumenee, koska sisäpuolen kuumuus säteilee laitteen ulkopintoihin.	Tämä on normaalia. Kaikki kahvat, nupit ja painikkeet, joita on voitava koskettaa käytön aikana, pysyvät riittävän viileinä.
		Kattila, paistokori, rasvanvähennin, tarttumaton grillipannu 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 vasta ostettuja ja hieman jauhoisia perunoita. Jos joudut säilyttämään perunoita, älä säilytä niitä kylmässä paikassa, kuten jääkaapissa. Valitse perunalajike, joka soveltuu friteeraukseen.
	Korissa on liian paljon aineksia.	Valmista ranskanperunat tämän oppaan ohjeiden mukaan (katso ruokataulukkoa tai lataa ilmainen Airfryer-sovellus).
	Tiettyjä ruokia on ravistettava kypsennysajan puolivälissä.	Valmista ranskanperunat tämän oppaan ohjeiden mukaan (katso ruokataulukkoa tai lataa ilmainen Airfryer-sovellus).
Airfryer ei käynnisty.	Laitetta ei ole liitetty verkkovirtaan.	Kun käynnistät laitteen, lämpötilan ilmaisimien alkuvalo vilkkua näytössä. Jos näytössä ei näy mitään, tarkista, että pistoke on työnnetty kunnolla pistorasiaan.
	Yhteen pistorasiaan on liitetty useampia laitteita.	Airfryer on suuritehoinen laite. 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.	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 ja kori aina perusteellisesti jokaisen käyttökerran jälkeen.
	Marinadi, neste tai lihan nesteet roiskuvat sulaneessa rasvassa.	Pyyhi ylimääräiset nesteet aineksista ennen niiden asettamista paistokoriin.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
	Leivityspinta tai kuorrute ei tarttunut ruokaan kunnolla.	Pienet määrät kiertoilman mukana kulkevaa leivitetä voivat aiheuttaa valkoista savua. Paina leivite tai kuorrute tiukasti ruokaan, jotta se pysyy kiinni.
<p>Näytössä näkyy 5 viivaa alla olevan kuvan mukaisesti.</p> 	Suojatoiminto on aktivoitunut laitteen ylikuumenemisen takia.	Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä 1 minuutin ajan ennen kuin kytket pistokkeen uudelleen pistorasiaan.



Tekniset tiedot voivat muuttua ilman erillistä ilmoitusta
© 2018 Koninklijke Philips N.V.
Kaikki oikeudet pidätetään