

PHILIPS

HD920X

Käyttöopas

SISÄLLYSLUETTELO

Tärkeää	3
Johdanto	7
Yleiskuvaus	7
Käyttöönotto	9
Käyttöönoton valmistelu	9
Käyttö	9
Ruokataulukko	9
Ilmalla paistaminen	11
Ranskanperunoiden valmistaminen itse	14
Puhdistus	14
Puhdistustaulukko	16
Säilytys	16
Kierrätys	16
Takuu ja tuki	17
Vianmääritys	17

Tärkeää

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

Vaara

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

Varoitus

- Jos virtajohto on vaurioitunut, sen saa vaihtaa ainoastaan Philips, valtuutettu huoltoliike tai muu ammattitaitoinen henkilö. Viallinen johto saattaa olla vaarallinen.
- Liitä laite vain maadoitettuun pistorasiaan. Varmista aina, että pistoke on kunnolla seinäliitännässä.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäädinjärjestelmän kanssa.
- Laitteen ulkopinta voi kuumentua käytön aikana.
- 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 aseta laitetta seinää tai muita laitteita vasten. Jätä vähintään 10 cm vapaata tilaa laitteen taakse, molemmille sivuille ja yläpuolelle. Älä aseta mitään laitteen päälle.
- Kuumalla ilmalla paistamisen aikana ilmanpoistoaukoista tulee kuumaa höyryä. Suojaa kädet ja kasvat höyryltä ja ilmanpoistoaukoilta. Varo kuumaa höyryä ja ilmaa myös, kun poistat kattilan laitteesta.
- Älä käytä laitteessa keveitä aineksia tai käärepaperia.
- Laitteen ulkopinta voi kuumentua käytön aikana.
- Perunoiden säilytys: varmista, että säilytyslämpötila on yli 6°C, jotta valmistettuun ruokaan ei kerry akryyliamidia.
- Älä sijoita laitetta kaasu- tai sähkölieden tai keittolevyn päälle tai viereen tai kuumaan uuniin.
- Älä koskaan täytä kattilaa öljyllä.
- Tämä laite on suunniteltu käytettäväksi 5–40°C:n lämpötilassa.
- Tarkista, että laitteeseen merkitty käyttöjännite vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin liität laitteen pistorasiaan.
- Älä päästä verkkojohtoa kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
- Älä aseta laitetta syttyvien materiaalien (kuten pöytäliina tai verho) päälle tai lähelle.

- Älä käytä laitetta muuhun kuin tässä käyttöoppaassa kuvattuun tarkoitukseen. Käytä vain alkuperäisiä Philips-lisävarusteita.
- Älä jätä laitetta käyntiin ilman valvontaa.
- Kattila, kori ja rasvanerotin ovat kuumia laitteen käytön aikana ja sen jälkeen. Käsittele niitä varovasti.
- Pese kaikki ruuan kanssa kosketuksiin joutuvat osat ennen käyttöönottoa. Katso ohjeet käyttöoppaasta.

Varoitus

- Tämä laite on tarkoitettu vain normaaliin kotitalouskäyttöön. Laitetta ei ole tarkoitettu henkilökuntakeittäihin esimerkiksi kaupoissa, toimistoissa tai maataloilla tai asiakaskäyttöön hotelleissa, motelleissa, aamiaismajoituksessa tai muissa majoituslaitoksissa.
- Irrota laitteen virtajohto pistorasiasta ennen sen kokoamista, purkamista, asettamista säilytykseen tai puhdistamista ja jos aiot jättää laitteen ilman valvontaa.
- Aseta laite vaakasuoralle ja tasaiselle alustalle.
- Jos laitetta käytetään väärin tai (puoli-) ammatillisessa tarkoituksessa tai jos sitä on käytetty käyttöohjeen vastaisesti, takuu mitätöityy, eikä Philips vastaa mahdollisista vahingoista.
- Toimita laite vianmääritystä ja korjaamista varten Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen. Älä yritä korjata laitetta itse, sillä se aiheuttaa takuun raukeamisen.
- 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).
- Älä paina korin vapautuspainiketta ravistamisen aikana.
- Ole varovainen, kun puhdistat paistotilan yläosaa. Varo kuumaa lämmitysvastusta ja metalliosien reunoja.
- Varmista aina, että ruoka on kypsynyt täysin Airfryerissa.
- Varmista aina, että Airfryer on hallinnassasi.
- Airfryerista saattaa tulla savua, kun valmistat rasvaista ruokaa.

Sähkömagneettiset kentät (EMF)

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

Johdanto

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

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

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

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

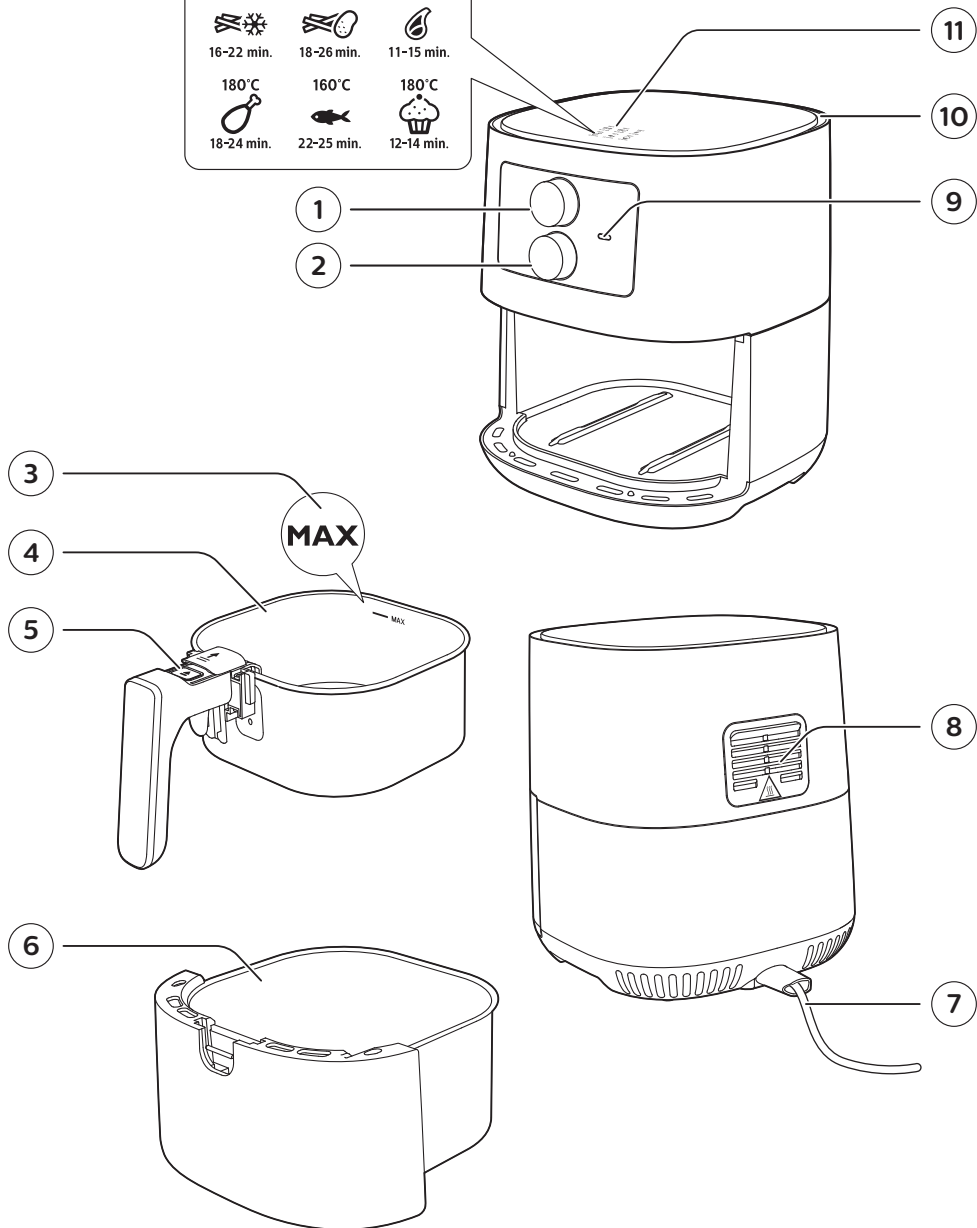
Lisää inspiraatiota, reseptejä ja tietoa Airfryerista saat osoitteesta **www.philips.com/kitchen**. Voit myös ladata ilmaisen NutriU-sovelluksen* iOS®- tai Android™-käyttöjärjestelmille.

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

Yleiskuvaus

- 1 Ajastimen valitsin
- 2 Lämpötilanvalitsin
- 3 MAX-merkki
- 4 Kori
- 5 Korin vapautuspainike
- 6 Kattila
- 7 Virtajohto
- 8 Ilmanpoistoaukot
- 9 Virran merkkivalo
- 10 Ilmanottoaukko
- 11 Ruokataulukko

180°C 🍷 16-22 min.	180°C 🍖 18-26 min.	200°C 🍌 11-15 min.
180°C 🍷 18-24 min.	160°C 🐟 22-25 min.	180°C 🧁 12-14 min.



Käyttöönotto

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

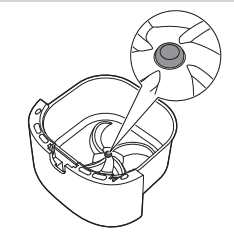
Käyttöönoton valmistelu

- 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.
- Jätä kumitulppa kattilaan. Älä poista sitä ennen ruoanvalmistusta.



Käyttö

Ruokataulukko

Seuraavan taulukon avulla voit valita perusasetukset valmistettavan ruoan mukaan.



Huomautus

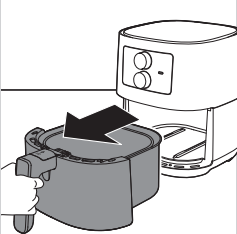
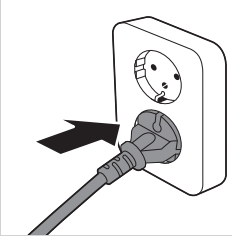
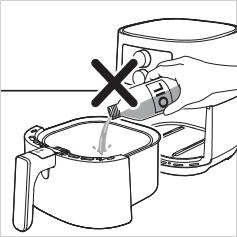
- Muista, että nämä asetukset ovat ohjeellisia. Koska ruoka-aineiden alkuperä, koko, muoto ja merkki saattavat vaihdella, emme voi taata, että jokin tietty asetus on paras valmistamallesi ruoalle.
- Kun valmistat suuria määriä ruokaa (kuten ranskanperunoita, jättikatkarapuja, kanankoipia tai pakastettuja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

Aineet	Pienin–suurin määrä	Aika (min)	Lämpötila	Huomautus
Ohuet jäiset ranskanperunat (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 tuumaa)	200–500g /7–18 oz	16–22	180°C/350°F	• Ravista, kääntele tai sekoita 2–3 kertaa kypsennyksen aikana
Kotitekoiset ranskanperunat (paksuus 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 in)	200–500g /7–18 oz	18–26	180°C/350°F	• Ravista, kääntele tai sekoita 2–3 kertaa kypsennyksen aikana
Pakastetut kananugetit	200–600g /7–21 oz	10–15	200°C/400°F	• Ravista, kääntele tai sekoita kypsennyksen puolivälissä

10 SUOMI

Aineet	Pienin–suurin määrä	Aika (min)	Lämpötila	Huomaus
Pakastekevätkääryleet	200–600g /7–21 oz	10–15	200°C/400°F	· Ravista, kääntelevä tai sekoita kypsennyksen puolivälissä
Hampurilainen (noin 150g/5 oz)	1–3 pihviä	15–20	200°C/400°F	
Lihamureke	800g/28 oz	50–55	150°C/300°F	· Käytä leivontalisätarviketta
Luuttomat kyljykset (noin 150g/5 oz)	1–2 kyljystä	11–15	200°C/400°F	· Ravista, kääntelevä tai sekoita kypsennyksen puolivälissä
Ohuet makkarat (Noin 50g/1,8 oz)	1–6 kpl	9–13	200°C/400°F	· Ravista, kääntelevä tai sekoita kypsennyksen puolivälissä
Kanankoivet (noin 125g/4,5 oz)	2–6 kpl	18–24	180 °C/350 °F	· Ravista, kääntelevä tai sekoita kypsennyksen puolivälissä
Kananrinta (noin 160g/6 oz)	1–3 kpl	20–25	180°C/350°F	
Kokonainen kala (noin 300–400g/11–14 oz)	1 kala	15–20	200°C/400°F	
Kalafilee (noin 200g/7 oz)	1–3 (1 kerros)	22–25	160 °C/325 °F	
Vihannekset (reiluina paloina)	200–600g/7–21 oz	10–20	180°C/350°F	· Aseta haluamasi kypsennysaika · Ravista, kääntelevä tai sekoita kypsennyksen puolivälissä
Muffinit (noin 50g/1,8 oz)	1–7	12–14	180°C/350°F	· Käytä muffinivuokia
Kakku	500g/18 oz	50–60	160°C/325°F	· Käytä kakkuvuokaa
Esipaistettu leipä/sämpylät (noin 60g/2 oz)	1–4 kpl	6–8	200°C/400°F	
Kotitekoinen leipä	500g/18 oz	50–60	150°C/300°F	· Käytä leivontalisätarviketta · Varmista, että taikina ei noustessaan osu lämmitysvastukseen.

Ilmalla paistaminen



Varoitus

- Tämä Airfryer paistaa kuumalla ilmalla. Älä kaada kattilaan öljyä, paistorasvaa tai muuta nestettä.
- Älä kosketa kuumia pintoja. Käytä kahvoja tai nuppeja. Käsittele kuumaa kattilaa uunikintailta.
- 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.

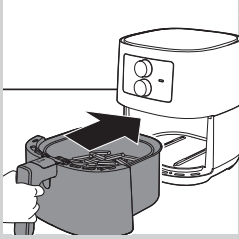
2 Poista kattila ja paistokori laitteesta vetämällä kahvasta.

3 Laita ruoka paistokoriin.



Huomautus

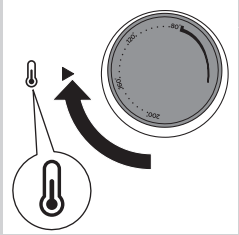
- Airfryerilla voit valmistaa monenlaista ruokaa. Katso valmistusaineiden oikea määrä ja ohjeelliset kypsennysajat ruokataulukosta.
- Älä ylitä ruokataulukossa annettua määrää tai täytä koria MAX-merkin yli, koska tämä voi heikentää paistotulosta.
- Tarkista eri ainesosien ohjeelliset kypsennysajat ennen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



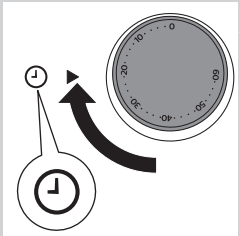
4 Aseta kattila ja paistokori takaisin Airfryeriin.

! Varoitus

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



5 Käännä lämpötilanvalitsin sopivaan lämpötilaan.



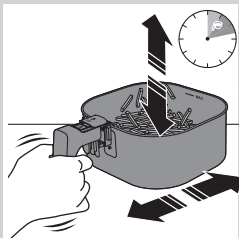
6 Käynnistä laite kääntämällä ajastin tarvittavan valmistusajan kohdalle.

☰ Huomautus

- Näet eri ruokalajien valmistusajat oheisessa taulukossa.

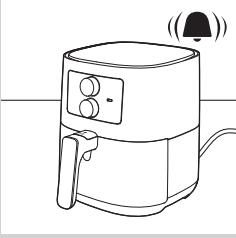
*** Vinkki**

- Kypsennyslämpötilaa tai -aikaa voi muuttaa kypsennyksen aikana kääntämällä valitsimet tarvittavaan kohtaan.



☰ Huomautus

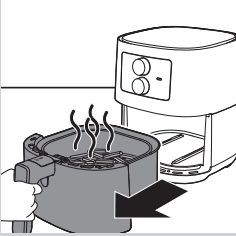
- Joitakin ruokia on ravistettava tai käännettävä valmistusajan puolivälissä (katso lisätietoja ruokataulukosta). Vedä kattila ja paistokori ulos ja aseta ne lämmönkestävälle alustalle. Poista kori liu'uttamalla kanta ja painamalla paistokorin vapautuspainiketta ja ravista korissa olevia aineksia pesualtaan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



7 Kun kuulet ajastimen merkkiään, asetettu kypsennysaika on kulunut.

Huomautus

- Voit sammuttaa laitteen myös itse. Käännä ajastimen valitsin (vastapäivään) asentoon 0. Tämä vaatii hieman enemmän voimaa kuin kytkimen kääntäminen myötäpäivään.



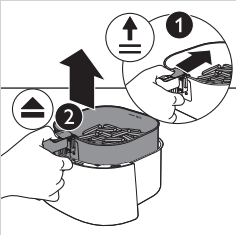
8 Vedä kattila ulos ja tarkista, ovatko ainekset kypsiä.

Varoitus

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

Huomautus

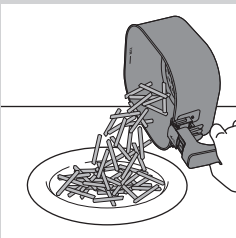
- Jos ainekset eivät ole kypsiä, aseta kattila takaisin Airfryeriin työntämällä kahvasta ja lisää aikaan muutama minuutti.



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

Varoitus

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



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

Huomautus

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

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



Huomautus

- Toista vaiheet 3–10, jos haluat valmistaa toisen erän.

Ranskanperunoiden valmistaminen itse

Erinomaisten ranskanperunoiden valmistaminen Airfryerilla:

- Valitse ranskanperunoiden valmistukseen sopiva perunalajike. Esimerkiksi hieman jauhoiset perunat sopivat tähän tarkoitukseen.
- Ranskanperunat kannattaa valmistaa enintään 500 gramman (18 oz) erissä, jotta ne kypsyvät tasaisesti. Pienet ranskanperunat ovat yleensä rapeampia kuin suuret ranskanperunat.

- 1 Kuori perunat ja leikkaa ne suikaleiksi (paksuus 1 x 1 cm/0,4 x 0,4 in).**
- 2 Liota perunasuikaleita vedessä ainakin 30 minuuttia.**
- 3 Kaada vesi pois ja kuivaa perunasuikaleet pyyhkeellä tai talouspaperilla.**
- 4 Kaada kulhoon ruokalusikallinen ruokaöljyä, lisää perunasuikaleet ja sekoita, kunnes perunat ovat öljyn peitossa.**
- 5 Nosta perunasuikaleet kulhosta sormin tai reikäkauhalla, jotta ylimääräinen öljy jää kulhoon.**



Huomautus

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

- 6 Laita perunasuikaleet koriin.**
- 7 Paista perunasuikaleita ja ravista koria 2–3 kertaa kypsennyksen aikana.**

Puhdistus



Varoitus

- Anna korin, kattilan ja laitteen sisäpuolen jäähtyä kokonaan ennen niiden puhdistamista.
- Kattilassa, korissa ja laitteen sisäpuolella on tarttumaton pinnoite. Älä käytä metallisia keittiövälineitä tai hankaavia puhdistusaineita, koska ne voivat vahingoittaa tarttumatonta pinnoitetta.

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

- 1 Käännä ajastimen valitsin asentoon 0, irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.



Vinkki

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

- 2 Poista ylimääräinen öljy tai sulanut rasva kattilan alaosasta.
- 3 Puhdista kattila ja paistokori astianpesukoneessa. Voit pestä ne myös kuumalla vedellä, astianpesuaineella ja hankaamattomalla sienellä (katso lisätietoja puhdistustaulukosta).



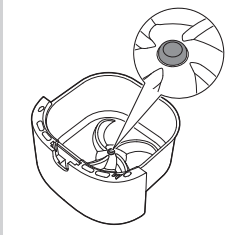
Huomautus

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

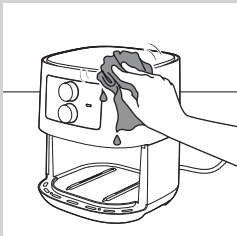


Vinkki

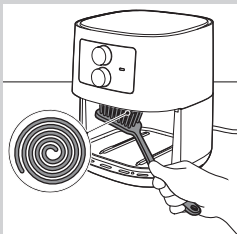
- Jos kattilaan tai paistokoriin on tarttunut ruoantähteitä, liota niitä kuumassa tiskiaineeliuoksessa 10–15 minuuttia. Liottaminen irrottaa ruoantähteitä ja helpottaa niiden poistamista. Varmista, että käytät astianpesuainetta, joka poistaa öljyn ja rasvan. Jos kattilassa tai korissa on rasvatahoja,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

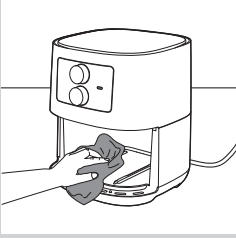


- 4 Pyyhi laitteen ulkopuoli kostealla liinalla.








- 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.



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 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 ja laitteen sisäpuoli kuumenevat aina kun laite on käynnissä, jotta ruoka kypsenty kunnolla. Nämä osat kuumenevat aina niin paljon, että niihin ei voi koskea.
		Jos laite on käytössä pitkään, jotkin osat kuumenevat niin paljon, että niihin ei voi koskea. Nämä alueet on merkitty laitteeseen tällä kuvakkeella:  Laitetta on turvallista käyttää, kun tiedät kuumat osat etkä koske niihin.
Itsetehdyt ranskanperunat eivät onnistu.	Et käyttänyt oikeanlaista perunalajiketta.	Saat parhaan tuloksen käyttämällä tuoreita, jauhoisia perunoita. Jos joudut säilyttämään perunoita, älä säilytä niitä kylmässä paikassa, kuten jääkaapissa. Valitse perunalajike, joka soveltuu friteeraukseen.
	Korissa on liian paljon aineksia.	Valmista kotitekoiset ranskanperunat tämän käyttöoppaan sivulla 14 olevien ohjeiden mukaisesti.
Airfryer ei käynnisty.	Tiettyjä ruokia on ravistettava valmistusajan puolivälissä.	Valmista kotitekoiset ranskanperunat tämän käyttöoppaan sivulla 14 olevien ohjeiden mukaisesti.
	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.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
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.
	Leivityspinta tai kuorrute ei tarttunut ruokaan kunnolla.	Pienet määrät kiertoilman mukana kulkevaa leivittettä voivat aiheuttaa valkoista savua. Paina leivite tai kuorrute tiukasti ruokaan, jotta se pysyy kiinni.
	Marinadi, neste tai lihan nesteet roiskuvat sulaneessa rasvassa.	Pyyhi ylimääräiset nesteet aineksista ennen niiden asettamista paistokoriin.



Tekniset tiedot voivat muuttua ilman erillistä ilmoitusta
© 2021 Koninklijke Philips N.V.
Kaikki oikeudet pidätetään.