

PHILIPS

HD9650-serien



Brukerhåndbok

INNHold

Viktig	3
Elektromagnetiske felt (EMF)	5
Automatisk avslåing	5
Introduksjon	6
Generell beskrivelse	6
Før bruk første gang	8
Før bruk	8
Sette på plass den uttakbare maskenettingsbunnen og fettbeholderen	8
Matvaretabell	9
Bruke apparatet	12
Bruke Airfryer	12
Endre til en annen forhåndsinnstilling under tilberedning	16
Slik bruker du den manuelle modusen	17
Endre tilberedningstemperatur eller -tid når som helst	18
Velge Keep warm-modus	19
Lage hjemmelaget pommes frites	19
Rengjøring	20
Lagring	22
Gjenvinning	22
Garanti og støtte	22
Feilsøking	22

Viktig

Les denne viktige informasjonen nøye før du bruker apparatet, og ta vare på den for senere referanse.

Fare

- Ingrediensene som skal stekes, må alltid plasseres i kurven. Dette er for å hindre at de kommer i kontakt med varmeelementene.
- Ikke dekk til åpningene for innluft og utluft mens apparatet er i gang.
- Ikke fyll pannen med olje, da dette kan føre til brannfare.
- Apparatet må ikke senkes ned i vann eller annen væske og må heller ikke skylles under rennende vann.

Advarsel

- Før du kobler til apparatet, må du kontrollere at spenningen som er angitt på apparatet, stemmer overens med nettspenningen.
- Du må ikke bruke apparatet hvis støpselet, ledningen eller selve apparatet er ødelagt.
- Hvis ledningen er ødelagt, må den alltid skiftes ut av Philips, et servicesenter som er godkjent av Philips, eller lignende kvalifisert personell, slik at man unngår farlige situasjoner.
- Dette apparatet kan brukes av barn over åtte år og av personer med nedsatt sanseevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller personer med manglende erfaring eller kunnskap, dersom de får instruksjoner om sikker bruk av apparatet eller tilsyn som sikrer sikker bruk, og hvis de er klar over risikoen. Barn skal ikke leke med apparatet. Barn skal ikke rengjøre eller vedlikeholde apparatet med mindre de er over 8 år, og har tilsyn.
- Hold apparatet og ledningen utenfor rekkevidden til barn under 8 år.
- Hold strømledningen unna varme overflater.



- Bruk kun jordet stikkontakt til dette apparatet. Pass alltid på at støpselet er satt ordentlig inn i stikkontakten.
- Plasser og bruk alltid apparatet på en tørr, stabil og horisontal overflate.
- Dette apparatet er ikke beregnet på bruk med en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- Ikke plasser apparatet inntil en vegg eller andre apparater. Du må la det være minst 10 cm ventilasjon bak, på begge sidene og over apparatet. Ikke plasser gjenstander oppå apparatet.
- Ikke bruk apparatet til noe annet formål enn det som beskrives i brukerhåndboken.
- Varm damp slippes ut gjennom luftuttakene når apparatet er i bruk. Hold hender og ansikt på trygg avstand fra dampen og luftuttakene. Vær forsiktig når du fjerner pannen fra apparatet, fordi varm damp kommer ut av apparatet.
- De tilgjengelige overflatene kan bli varme under bruk.
- Pannen, kurven og tilbehøret i Airfryer blir varme under bruk. Vær forsiktig når du håndterer det.
- Sjekk at varmeelementet og området rundt er rent og uten matrester hver gang du skal bruke enheten. Slik kan du sikre at den fungerer uten problemer.
- Ikke plasser apparatet på eller i nærheten av en varm gassdrevet komfyr eller alle slags elektriske komfyrer og elektriske stekeplater, eller i en oppvarmet ovn.

Forsiktig

- Dette apparatet er kun beregnet på normal husholdningsbruk. Det er ikke beregnet på bruk i kjøkken for ansatte i butikker, på kontorer, på gårder eller andre arbeidsmiljøer. Det er heller ikke beregnet på bruk av gjester på hoteller, moteller eller andre overnattingssteder.

- Ta alltid med apparatet til et autorisert Philips-servicesenter for undersøkelse eller reparasjon. Ikke prøv å reparere apparatet selv. Dette vil føre til at garantien blir ugyldig.
- Dette apparatet er beregnet på å brukes ved romtemperaturer mellom 5 °C og 40 °C.
- Koble alltid fra apparatet etter bruk.
- La apparatet avkjøles i ca. 30 minutter før du håndterer eller rengjør det.
- Du må ikke overfylle kurven. Bare fyll kurven opp til MAX-nivået.
- Kontroller at ingrediensene som tilberedes i apparatet, får en gylden farge i stedet for mørk eller brun. Fjern brente matrester. Ikke stek ferske poteter ved høyere temperaturer enn 180 °C (for å minimere dannelsen av akrylamid).
- Vær forsiktig når du rengjør det øvre området av stekekompartimentet: varmt varmeelement, metallkanter.
- Ikke bruk apparatet til noe annet formål enn det som beskrives i brukerhåndboken, og bruk bare originalt tilbehør.

Elektromagnetiske felt (EMF)

Dette Philipsapparatet overholder alle aktuelle standarder og forskrifter for elektromagnetiske felt.

Automatisk avslåing

Dette apparatet er utstyrt med automatisk av-funksjon. Når tiden på timeren er gått, slår enheten seg av automatisk. Du kan slå av apparatet manuelt ved å vri timeren til 0-stillingen.

Introduksjon

Gratulerer med kjøpet og velkommen til Philips.

Hvis du vil ha fullt utbytte av støtten som Philips tilbyr, må du registrere produktet på **www.philips.com/welcome**.

Philips Airfryer XXL bruker varm luft til steke favorittmaten din med lite eller ingen olje. Den er laget for å steke like sprøtt som ved fritering, med minst mulig fett. Ved å kombinere et kraftfullt varmeelement og en motor med den nye Twin TurboStar-teknologien kan den varme luften i Airfryer XXL rotere raskt, som i en tornado – i hele tilberedningskurven. Dette fører til at fett trekkes ut av maten og fanges opp av fettbeholderen nederst i Airfryer.

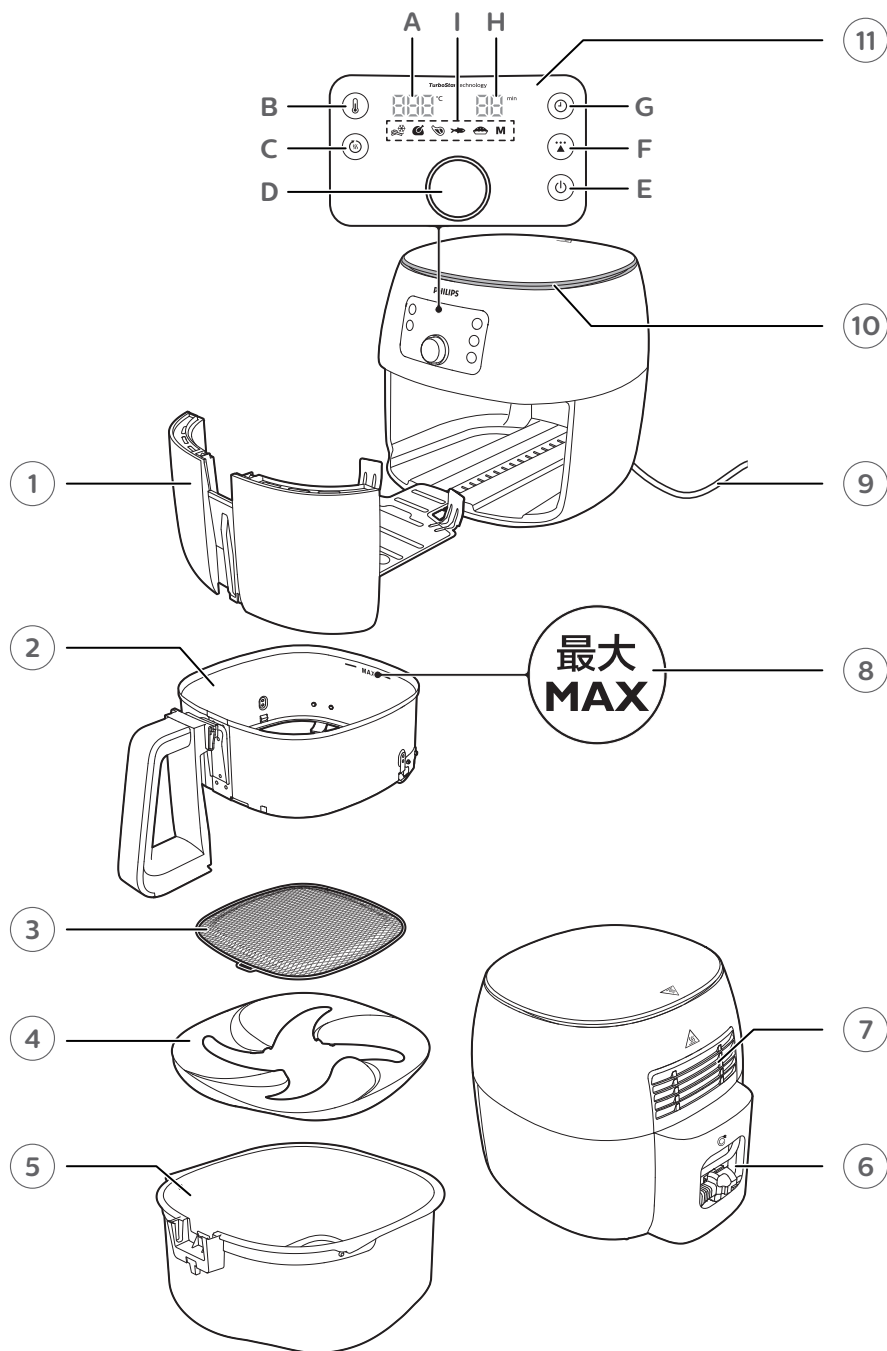
Fett som fjernes fra maten, samles opp på ett sted nederst i pannen for enkel avhending og rengjøring.

Nå kan du nyte perfekt stekt mat – sprø på utsiden og mør på innsiden. Friter, grill, stek og bak for å tilberede en rekke smakfulle retter på en sunn, rask og enkel måte.

Hvis du vil ha mer inspirasjon, oppskrifter og informasjon om Airfryer, kan du gå til **www.philips.com/kitchen** eller laste ned den gratis Airfryer-appen for IOS® eller Android™.

Generell beskrivelse

- 1 Skuff
- 2 Kurv med avtakbar maskenettingsbunn
- 3 Avtakbar maskenettingsbunn
- 4 Fettbeholder
- 5 Panne
- 6 Rom for oppbevaring av ledning
- 7 Luftuttak
- 8 MAX-merket
- 9 Nettledning
- 10 Åpning for innluft
- 11 Kontrollpanel
 - A. Temperaturindikasjon
 - B. Temperaturknapp
 - C. Keep warm-knapp
 - D. QuickControl-dreieskive
 - E. Av/på-knapp
 - F. Forhåndsinnstillingsknapp
 - G. Timerknapp
 - H. Tidsindikator
 - I. Forhåndsinnstillinger: pommefrites / frosne snacks, kylling, kjøtt, fisk, baking og brukerhåndbok

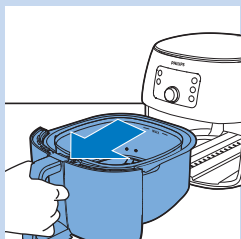


Før bruk første gang

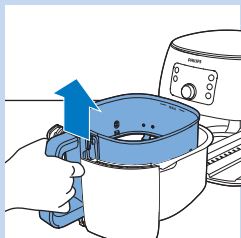
- 1 Fjern all emballasjen.
- 2 Fjern eventuelle klistremerker eller etiketter fra apparatet.
- 3 Rengjør apparatet grundig før første gangs bruk, som angitt i rengjøringstabellen.

Før bruk

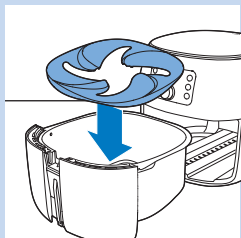
Sette på plass den uttakbare maskenettingsbunnen og fettbeholderen



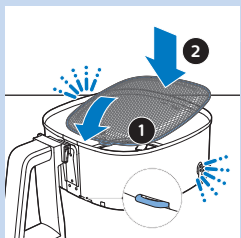
- 1 Åpne skuffen ved å dra i håndtaket.



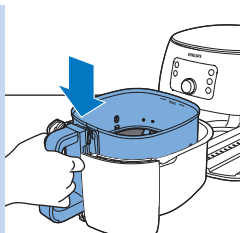
- 2 Ta ut kurven ved å løfte i håndtaket.



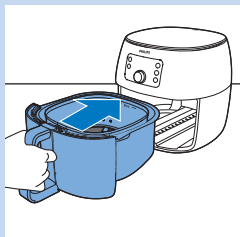
- 3 Legg fettbeholderen i pannen.



- 4 Sett den avtakbare maskenettingsbunnen i sporet nederst til høyre på kurven. Skyv ned maskenettingsbunnen til den klikkes på plass (du hører en klikkelyd fra begge sidene).



5 Plasser kurven tilbake i pannen.



6 Skyv skuffen tilbake i Airfryer ved hjelp av håndtaket.

Merk

- Bruk aldri pannen uten fettbeholderen eller kurven.

Matvaretabell

Du kan bruke tabellen nedenfor når du skal velge grunnleggende innstillinger for ulike typer mat som du skal tilberede.

Merk

- Vær oppmerksom på at disse innstillingene er forslag. Vi kan ikke garantere at innstillingene vil være de beste for maten din, ettersom ingredienser varierer når det gjelder opprinnelse, størrelse, form og merke.
- Når du tilbereder større mengde mat (f.eks. pommes frites, reker, kyllinglår, frosne snacks), må du riste, snu eller røre i ingrediensene i kurven to til tre ganger for å oppnå et jevnt stekeresultat.

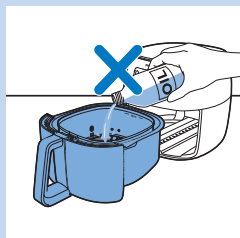
	Ingredienser	Min.–maks. mengde	Tid (min)	Temperatur	Riste, snu eller røre halvveis	Merk
	Tynne, frosne pommes frites (7 x 7 mm)	200–1400 g	13–32	180 °C	Ja	
	Tykk, frosne pommes frites (10 x 10 mm)	200–1400 g	13–33	180 °C	Ja	
	Hjemmelaget pommes frites (10 x 10 mm)	200–1400 g	18–35	180 °C	Ja	Bløtlegg i vann i 30 minutter, tørk, og tilsett deretter 1/4 til 1 ss olje.

	Ingredienser	Min.–maks. mengde	Tid (min)	Temperatur	Riste, snu eller røre halvveis	Merk
	Hjemmelagde potetbåter	200–1400 g	20–42	180 °C	Ja	Bløtlegg i vann i 30 minutter, tørk, og tilsett deretter 1/4 til 1 ss olje.
	Frosne snacks (kyllingnuggets)	80–1300 g (6–50 stykk)	7–18	180 °C	Ja	Ferdige når de er gylne og sprø på utsiden.
	Frosne snacks (små vårruller på rundt 20 g)	100–600 g (5–30 stykk)	14–16	180 °C	Ja	Ferdige når de er gylne og sprø på utsiden.
	Hel kylling	1200–1500 g	50–55	180 °C		Unngå at kyllinglårene er i kontakt med varmeelementet.
	Kyllingbryst Rundt 160 g	1–5 stykk	18–22	180 °C		
	Kyllinglår	200–1800 g	18–35	180 °C	Ja	
	Frityrstekte kyllingfingre	3–12 stykk (1 lag)	10–15	180 °C		Tilsett olje til brødsmlene. Ferdige når de er gylne.
	Kyllingvinger Rundt 100 g	2–8 stykk (1 lag)	14–18	180 °C	Ja	
	Koteletter uten bein Rundt 150 g	1–5 koteletter	10–13	200 °C		
	Hamburger Rundt 150 g (diameter 10 cm)	1–4 hamburgere	10–15	200 °C		
	Tykke pølser Rundt 100 g (diameter 4 cm)	1–6 stykk (1 lag)	12–15	200 °C		
	Tynne pølser Rundt 70 g (diameter 2 cm)	1–7 stykk	9–12	200 °C		

	Ingredienser	Min.–maks. mengde	Tid (min)	Temperatur	Riste, snu eller røre halvveis	Merk
	Svinestek	500–1000 g	40–60	180 °C		La den hvile i fem minutter før oppskjæring.
	Hel fisk Rundt 300–400 g	1–2	18–22	200 °C		Klipp av halen hvis den er for lang for kurven.
	Fiskefileter Rundt 120 g	1–3 (1 lag)	9–12	200 °C		For å unngå at fisken sitter fast plasserer du skinnsiden ned og tilsetter litt olje.
	Skalldyr Rundt 25–30 g	200–1500 g	10–25	200 °C	Ja	
	Kake	500 g 18 oz	28	180 °C		Bruk en kakeform.
	Muffins Rundt 50 g	1–9	12–14	180 °C		Bruk ildfaste muffinsformer i silikon.
	Quiche (diameter 21 cm)	1	15	180 °C		Bruk et stekebrett eller en ildfast form.
	Forhåndsstekt toastbrød / rundstykker	1–6	6–7	180 °C		
	Ferskt brød	700 g	38	160 °C		Formen bør være så flat som mulig for å unngå at brødet berører varmeelementet når det heves.
	Ferske rundstykker Rundt 80 g	1–6 stykk	18–20	160 °C		
M	Kastanjer	200–2000 g	15–30	200 °C	Ja	
M	Blandede grønnsaker (grovhakket)	300–800 g	10–20	200 °C	Ja	Still inn steketiden etter egen smak.

Bruke apparatet

Bruke Airfryer



Forsiktig

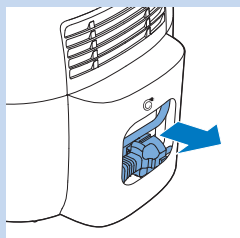
- Dette er en Airfryer som fungerer med varmluft. Ikke fyll pannen med olje, frityrfett eller annen væske.
- Ikke berør varme overflater. Bruk håndtakene eller bryterne. Håndtør den varme pannen og fettbeholderen med grytevotter.
- Dette apparatet skal kun brukes i husholdningen.
- Dette apparatet kan avgi litt røyk når du bruker det for første gang. Dette er normalt.
- Du trenger ikke forvarme apparatet.

- 1 Plasser apparatet på en stabil, vannrett, jevn og varmebestandig overflate. Sørg for at skuffen kan åpnes helt.

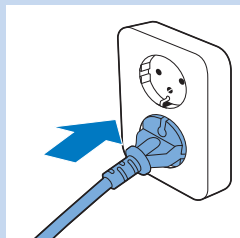


Merk

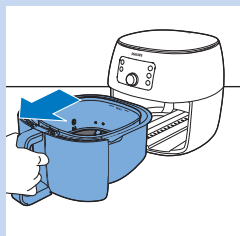
- Ikke plasser noen gjenstander oppå eller på sidene av apparatet. Dette kan forstyrre luftstrømmen eller påvirke stekeresultatet.



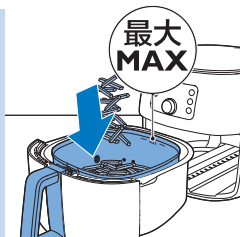
- 2 Trekk nettleidingen ut fra oppbevaringsrommet for ledningen bak på apparatet.



- 3 Sett støpselet i stikkontakten.



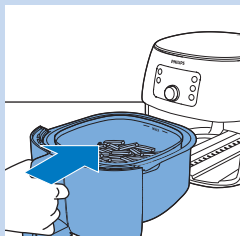
- 4 Åpne skuffen ved å dra i håndtaket.



5 Legg ingrediensene i kurven.

Merk

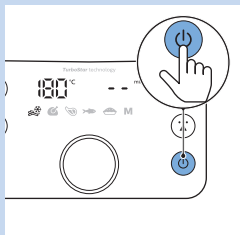
- Med Airfryer kan du tilberede en rekke ulike ingredienser. Se i mattabellen for riktige mengder og tilnærmet steketid.
- Ikke overstig mengden angitt i avsnittet Mattabell eller fyll opp kurven over MAX-nivået. Det kan påvirke kvaliteten på sluttresultatet.
- Hvis du vil tilberede ulike ingredienser samtidig, må du først kontrollere den foreslåtte koketiden for de ulike ingrediensene.



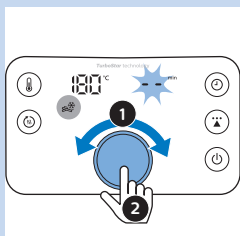
6 Skyv skuffen tilbake i Airfryer ved hjelp av håndtaket.

Forsiktig

- Bruk aldri pannen uten fettbeholderen eller kurven. Hvis du varmer opp apparatet uten kurven, må du bruke grytekluter for å åpne skuffen. Kantene og innsiden av skuffen blir svært varme.
- Ikke berør pannen, fettbeholderen eller kurven under bruk og en stund etter, siden de blir svært varme.

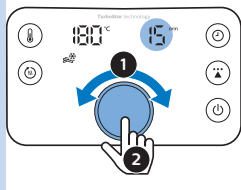


7 Trykk på av/på-knappen (⏻) for å slå på apparatet.



8 For å endre forhåndsinnstilling vrir du QuickControl-bryteren til ønsket innstilling.

- ➔ For å bekrefte den valgte forhåndsinnstillingen trykker du på QuickControl-bryteren. Steketiden blinker på skjermen.



- 9** For å endre tilberedningstiden vrir du QuickControl-bryteren til ønsket innstilling.
- ➔ For å bekrefte den valgte tilberedningstiden trykker du på QuickControl-bryteren.

Merk

- Se mattabellen med grunnleggende tilberedningsinnstillinger for forskjellige typer mat.

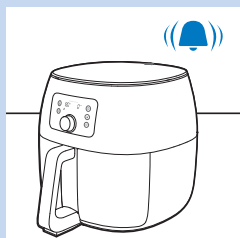
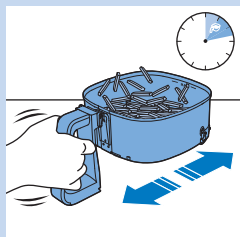
- 10** Apparatet begynner steking når tilberedningstiden er bekreftet.

Tips

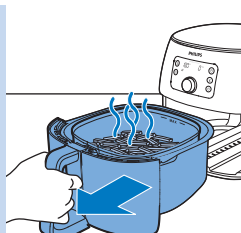
- For å stanse tilberedningsprosessen midlertidig trykker du på QuickControl-dreieskiven. For å gjenoppta tilberedningsprosessen trykker du på QuickControl-dreieskiven.

Merk

- Hvis du ikke angir ønsket tilberedningstid i løpet av 30 minutter, slår apparatet seg av automatisk på grunn av sikkerhetshensyn.
- Hvis «- -» er valgt som tidsindikator, settes apparatet i forvarmingsmodus.
- Når du tilbereder enkelte ingredienser, må du riste eller snu dem etter halve tilberedningstiden (se Mattabell). Hvis du skal riste ingrediensene, trykker du på QuickControl-bryteren for å sette tilberedningen på pause, åpner skuffen og løfter kurven ut av pannen og rister den over vasken. Deretter skyver du pannen med kurven tilbake i apparatet og trykker på QuickControl-bryteren for å fortsette tilberedningen.
- Hvis du stiller inn timeren til halve steketiden, hører du timeralarmen når det er på tide snu eller riste ingrediensene. Sørg for å tilbakestille timeren til gjenværende steketid.



- 11** Når den forhåndsinnstilte tilberedningstiden er nådd, ringer timeralarmen.

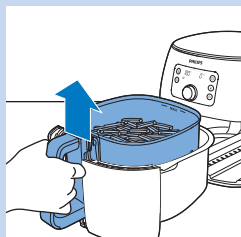


- 12** Åpne skuffen ved å dra i håndtaket, og sjekk om ingrediensene er klare.



Merk

- Hvis ingrediensene ikke er klare ennå, skyver du bare skuffen tilbake i Airfryer ved hjelp av håndtaket, og legger noen ekstra minutter til den angitte tiden.

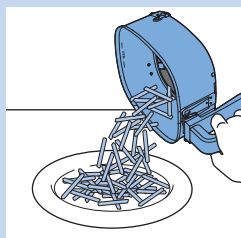


- 13** For å ta ut små ingredienser (f.eks. pommes frites) må du løfte kurven ut av pannen ved hjelp av håndtaket.



Forsiktig

- Etter stekeprosessen er pannen, fettbeholderen, kurven, innsiden og ingrediensene varme. Det kan komme damp fra pannen, avhengig av typen ingredienser du har i Airfryer.



- 14** Tøm innholdet i kurven ut i en skål eller på en tallerken. Ta alltid kurven ut av pannen for å tømme innhold som varm olje som kan ligge i bunnen av pannen.



Merk

- Bruk en mattang til å fjerne store eller skjøre ingredienser.
- Det samler seg olje- eller fettrester etter ingrediensene i bunnen av pannen under fettbeholderen.
- Du bør forsiktig helle overflødig olje eller fett fra pannen etter hver omgang eller før du rister eller plasserer kurven tilbake i pannen, avhengig av typen ingredienser du steker. Plasser kurven på et varmebestandig underlag. Bruk grytekluter til å løfte pannen av sporet og sette den på et varmebestandig underlag. Ta forsiktig ut fettseparatoren av pannen ved hjelp av en klype med gummitupper. Hell ut olje- eller fettrester. Sett fettseparatoren tilbake i pannen, pannen i skuffen og kurven i pannen.

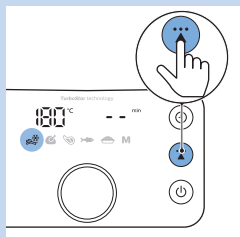
Når en omgang med ingredienser er klar, er Airfryer umiddelbart klar til tilberedning av en ny omgang.



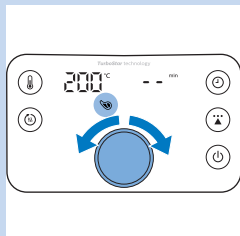
Merk

- Gjenta trinn 1 til 14 hvis du ønsker å tilberede en omgang til.

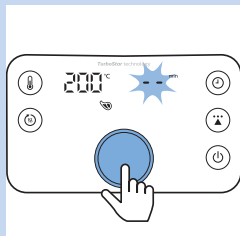
Endre til en annen forhåndsinnstilling under tilberedning



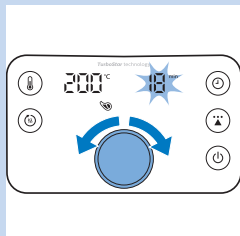
1 Trykk på forhåndsinnstillingsknappen (☆).



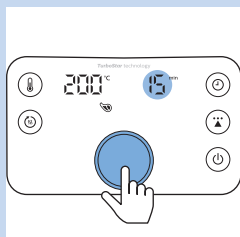
2 Vri QuickControl-bryteren for å velge en annen forhåndsinnstilling.



3 For å bekrefte den valgte forhåndsinnstillingen trykker du på QuickControl-bryteren. Steketiden blinker på skjermen.

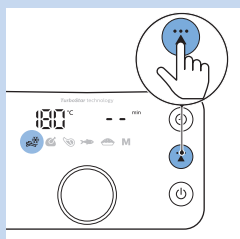


4 For å endre tilberedningstiden vrir du QuickControl-bryteren.

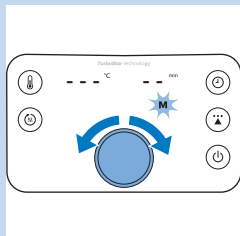


➔ For å bekrefte den valgte tilberedningstiden trykker du på QuickControl-bryteren.

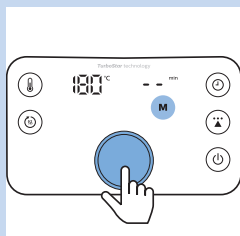
Slik bruker du den manuelle modusen



- 1 Trykk på forhåndsinnstillingsknappen (⊕).

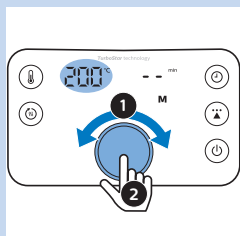


- 2 Vri QuickControl-bryteren for å velge manuell modus (M).



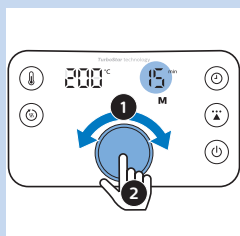
- 3 Trykk på QuickControl-bryteren for å gå inn i manuell modus.

↳ Standard temperatur er 180 °C.



- 4 For å endre temperaturen vrir du QuickControl-bryteren.

↳ For å bekrefte temperaturen trykker du på QuickControl-dreieskiven.

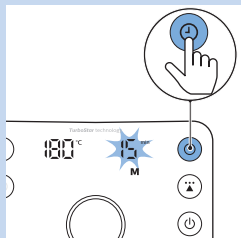
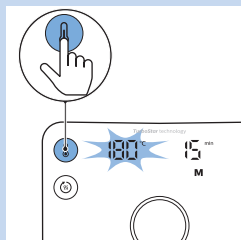


- 5 Når temperaturen er bekreftet, begynner tidsindikatoren «- -» å blinke.

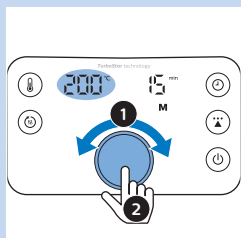
- 6 For å endre tilberedningstiden vrir du QuickControl-bryteren.

↳ For å bekrefte tilberedningstiden trykker du på QuickControl-dreieskiven.

Endre tilberedningstemperatur eller -tid når som helst

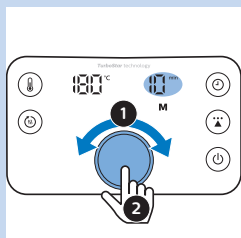


1 Trykk på temperaturknappen (ⓘ) eller timerknappen (⌚).



2 For å endre tilberedningstemperaturen eller -tiden vrir du QuickControl-bryteren.

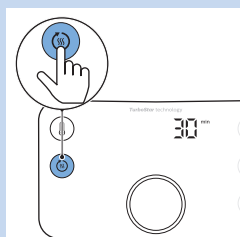
↳ For å bekrefte tilberedningstemperaturen eller -tiden trykker du på QuickControl-bryteren eller temperatur-/timerknappen på nytt.



Merk

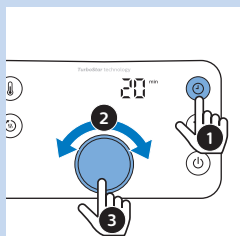
- Hvis du ikke trykker på QuickControl-bryteren eller temperatur-/timerknappen for å bekrefte endringene, blir de automatisk bekreftet etter ti sekunder.

Velge Keep warm-modus



- 1 Trykk på Keep warm-knappen (🌀) (du kan aktivere Keep warm-modusen når som helst).

↳ Keep warm-knappen lyser med pulseringseffekt.



↳ Keep warm-timeren settes til 30 minutter. For å endre Keep warm-tiden (1–30 min) trykker du på timerknappen (🕒) før du vrir QuickControl-bryteren og trykker på den for å bekrefte. Du kan ikke justere Keep warm-temperaturen.

- 2 For å sette Keep warm-modusen på pause trykker du på QuickControl-bryteren. For å gjenoppta Keep warm-modusen trykker du på QuickControl-bryteren på nytt.

- 3 For å avslutte Keep warm-modusen trykker du på en av følgende knapper: forhåndsinnstillingsknappen, temperaturknappen eller av/på-knappen.



Tips

- Hvis mat som pommes frites mister for mye sprøhet i Keep warm-modusen, kan du enten korte ned Keep warm-tiden ved å slå av apparatet tidligere eller gjøre maten sprøere ved å steke den i 2–3 minutter ved 180 °C.



Merk

- Hvis du aktiverer Keep-warm-modusen under tilberedning (Keep warm-knappen lyser med pulseringseffekt), holder apparatet maten varm i 30 minutter etter at maten er ferdig tilberedt.
- Viften og varmeapparatet på innsiden av apparatet vil være på fra tid til annen i Keep warm-modus.
- Keep warm-modusen er utformet for å holde maten din varm umiddelbart etter at den er tilberedt i Airfryeren. Den er ikke ment for oppvarming.

Lage hjemmelaget pommes frites

Slik lager du god, hjemmelaget pommes frites i Airfryer:

- Velg poteter som egner seg godt til å lage pommes frites av, for eksempel nypoteter med en litt melaktig konsistens.
- Det er best å luftsteke i porsjoner opptil 1000 gram for et jevnt resultat. Store pommes frites er ofte mindre sprø enn mindre pommes frites.

- Rist kurven 2–3 ganger i løpet av luftsteking.

- 1** Skrell potetene og kutt dem deretter i staver (8x8 mm / 0,8 cm tykke).
- 2** Bløtlegg potetstavene i en bolle med vann i minst 30 minutter.
- 3** Tøm bollen, og tørk potetstavene med et kjøkkenhåndkle eller tørkepapir.
- 4** Tilsett 1/2 ss matolje i bollen, ha potetstavene i bollen, og bland dem godt slik at de dekkes av oljen.
- 5** Ta ut potetstavene fra bollen med fingrene eller en silsleiv, slik at den overflødige oljen forblir i bollen.



Merk

- For å unngå at den overflødige oljen havner i pannen må du ikke helle potetstavene fra bollen og ned i kurven.

- 6** Legg potetstavene i kurven.
- 7** Stek potetstavene, og rist kurven etter halve tilberedningstiden. Hvis du tilbereder mer enn 500 g pommes frites, må du riste kurven 2–3 ganger.



Merk

- Se avsnittet Mattabell for riktige mengder og steketider.

Rengjøring



Advarsel

- La kurven, pannen, fettbeholderen og innsiden av apparatet avkjøles helt før du rengjør delene.
- Ta ut fettbeholderen av pannen ved hjelp av en klype med gummitupper. Ikke bruk fingrene dine, siden det samler seg varme olje- eller fettrester under fettbeholderen.
- Pannen, kurven, fettbeholderen og innsiden av apparatet har et klebefritt belegg. Ikke bruk kjøkkenredskaper i stål eller slipende rengjøringsmidler. Det kan føre til skade på belegget.

Rengjør alltid apparatet etter bruk. Fjern olje og fett fra bunnen av pannen etter hver bruk.

- 1** Trykk på av/på-knappen (⏻) for å slå av apparatet, fjern støpselet fra stikkontakten og la apparatet avkjøles.

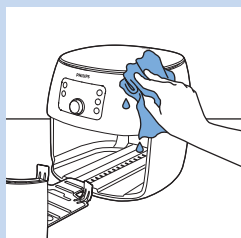
Tips

- Fjern pannen og kurven for å la Airfryer avkjøles raskere.

- 2** Ta ut fettseparatoren av pannen ved hjelp av en klype med gummitupper. Kast olje- eller fettrester som har samlet seg i bunnen av pannen.
- 3** Rengjør pannen, kurven og fettbeholderen i oppvaskmaskinen. Du kan også rengjøre dem med varmt vann, oppvaskmiddel og en svamp som ikke sliper (se Rengjøringsstabell).

Tips

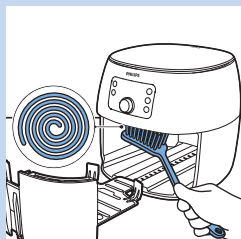
- Du kan bløtlegge pannen, fettbeholderen eller kurven i varmt vann med oppvaskmiddel i 10–15 minutter for å fjerne matrester som sitter fast. Matrester blir enklere å fjerne etter bløtlegging. Sørg for at du bruker et oppvaskmiddel som løser opp olje og fett. Hvis du ikke får til å fjerne fettflekker fra pannen, fettbeholderen eller kurven med varmt vann og oppvaskmiddel, kan du bruke flytende avfettingsmiddel.
- Eventuelle matrester som sitter fast på varmeelementet, kan fjernes med en oppvaskbørste med myk eller middels stiv bust. Ikke bruk en stålbørste eller en oppvaskbørste med stive buster, da dette kan skade belegget på varmeelementet.



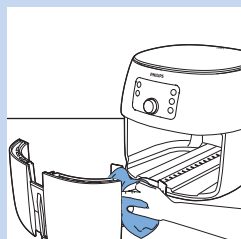
- 4** Tørk av utsiden av apparatet med en fuktig klut.

Merk

- Kontroller at ingen fuktighet ligger igjen på kontrollpanelet. Tørk kontrollpanelet med en klut når du har rengjort det.



- 5** Rengjør varmeelementet med en rengjøringsbørste for å fjerne eventuelle matrester.



- 6** Rengjør innsiden av apparatet med varmt vann og en svamp uten skureeffekt.

Lagring

- 1 Koble fra apparatet, og la det avkjøles.
- 2 Sjekk at alle delene er rene og tørre før oppbevaring.
- 3 Plasser ledningen i oppbevaringsrommet for ledningen.

Merk

- Du må alltid holde Airfryeren vannrett når du bærer den. Sørg for at du også holder foran skuffen på fremsiden av apparatet, slik at den ikke detter ut av apparatet hvis det vender nedover. Dette kan føre til skade på skuffen.
- Kontroller alltid at de avtakbare delene til Airfryer, f.eks. den avtakbare maskenettingsbunnen, er festet før du bærer og/eller setter apparatet bort.

Gjenvinning



- Dette symbolet betyr at produktet ikke må avhendes som vanlig restavfall (2012/19/EU).
- Følg nasjonale regler for egen innsamling av elektriske og elektroniske produkter. Hvis du kaster produktet på riktig måte, bidrar du til å forhindre negative konsekvenser for helse og miljø.

Garanti og støtte

Hvis du trenger kundestøtte eller informasjon, kan du gå til **www.philips.com/support** eller lese i garantiheftet.

Feilsøking

Dette kapittelet oppsummerer de vanligste problemene du kan oppleve med apparatet. Hvis du ikke kan løse problemet ved hjelp av informasjonen nedenfor, kan du gå til **www.philips.com/support** for å se en liste over vanlige spørsmål, eller du kan kontakte forbrukerstøtten i landet der du bor.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Utsiden av apparatet blir varm ved bruk.	Varmen på innsiden stråler ut til utsiden.	Dette er normalt. Alle håndtak og bryter som du må ta på, holder seg kjølige nok til at du kan ta på dem.

Problem	Mulig årsak	Løsning
		Pannen, kurven, fettbeholderen og innsiden av apparatet blir alltid varme når apparatet er slått på, for å sørge for at maten blir ordentlig gjennomstekt. Disse delene er alltid for varme å ta på.
		Hvis du lar apparatet stå på over lengre tid, blir noen deler for varme å ta på. Disse delene markeres på apparatet med følgende ikon:  Så lenge du er oppmerksom på hvilke områder som er varme, og lar være å ta på dem, er apparatet helt trygt å bruke.
De hjemmelagde pommes fritesene blir ikke som forventet.	Du har ikke brukt riktig potettype.	Bruk nypoteter med en litt melete konsistens for best mulige resultater. Hvis du må oppbevare potetene, må du ikke oppbevare dem på kalde steder, som kjøleskapet. Velg poteter der det står på emballasjen at de egner seg til steking.
	Det er for mye ingredienser i kurven.	Følg instruksjonene i denne brukerveiledningen for å tilberede hjemmelagde pommes frites (se Mattabell eller last ned den gratis Airfryer-appen).
	Visse typer av ingredienser må ristes halvveis i steketiden.	Følg instruksjonene i denne brukerveiledningen for å tilberede hjemmelagde pommes frites (se Mattabell eller last ned den gratis Airfryer-appen).
Airfryer slås ikke på:	Apparatet er ikke koblet til veggkontakten.	Når du slår på apparatet, hører du lyden av en vifte som kjører. Hvis du ikke hører denne lyden, kan du kontrollere at støpselet sitter ordentlig i stikkkontakten.
	Flere apparater er koblet til samme stikkontakt.	Airfryer har høy wattstyrke. Prøv en annen stikkontakt og kontroller sikringene.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Jeg ser at deler av innsiden på Airfryer skaller av.	Enkelte små flekker med avskalling på innsiden av pannen til Airfryer kan oppstå når du kommer bort i belegget (f.eks. hvis du rengjør med slipende rengjøringsredskaper og/eller når du setter i kurven).	Du kan hindre avskallingen ved å sette i kurven på riktig måte. Hvis du setter inn kurven i en vinkel, kan den dunke bort i panneveggen og forårsake at små deler av belegget skaller av. Dette er ikke skadelig. Alle materialene er mattrygge.
Det kommer hvit røyk ut av apparatet.	Du steker oljete ingredienser, og fettbeholderen er ikke lagt i pannen.	Hell forsiktig overflødig olje eller fett fra pannen, sett fettbeholderen i pannen, og fortsett å steke.
	Pannen inneholder fremdeles fettrester fra tidligere bruk.	Hvit røyk kommer av at fettrester varmes opp i pannen. Rengjør alltid pannen, kurven og fettbeholderen grundig etter hver bruk.
	Brødsmulene eller annet som maten er vendt i, har ikke festet seg godt nok.	Små brødsmuler kan forårsake hvit røyk. Press brødsmuler eller annet godt rundt maten, slik at du er sikker på at det sitter fast.
	Marinade, væsker eller kjøttssaft spruter i oljen eller fett.	Klapp maten tørr før du legger den i kurven.
Det er fem streker på skjermen, som vist på bildet nedenfor. 	Sikkerhetsfunksjon er aktivert på grunn av overoppheting i apparatet.	Koble fra apparatet og la det avkjøles i omtrent 1 minutt før du kobler det til igjen.

