

PHILIPS

HD9640, HD9641
HD9642, HD9643
HD9645, HD9646
HD9647

Brukerhåndbok



Always here to help you
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

INNHold

Viktig	3
Elektromagnetiske felt (EMF)	5
Introduksjon	6
Generell beskrivelse	6
Airfryer og tilbehør	8
Før bruk første gang	9
Før bruk	9
Plassere den avtakbare maskenettingsbunnen	9
Montere EasyClick-håndtaket	10
Matvaretabell	11
Matlagingsstabell for forhåndsinnstillinger	12
Bruke apparatet	13
Bruke Airfryer	13
Endre steketemperaturen mens du steker	17
Endre tilberedningstiden mens du steker	17
Velge forhåndsinnstilte modi	18
Velge Keep warm-modus	19
Lage hjemmelaget pommes frites	20
Bruk av stativet med to lag	20
Bruk av grillpannen med slippbelegg	21
Bruk av sprutsikkert lokk	22
Bruk av kakeformen	22
Rengjøring	23
Rengjøringstabell	24
Lagring	25
Gjenvinning	25
Garanti og støtte	25
Feilsøking	26

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 nettleddningen er ødelagt, må den skiftes ut av Philips, et servicesenter som er godkjent av Philips, eller lignende kvalifisert personell for å unngå 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 vegguttaket.
- 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.
- Tilbehøret til Airfryer blir varmt når du bruker det i Airfryeren. Vær forsiktig når du håndterer det.

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.

- Du må la kurven og grillpannen med slippbelegg avkjøles før du bytter eller fjerner EasyClick-håndtaket.
- 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).
- Når du fjerner pannen med kurven fra apparatet, må du plassere pannen med kurven på et passende underlag og la pannen hvile i minst 30 sekunder før du kan fjerne kurven fra pannen.
- 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.

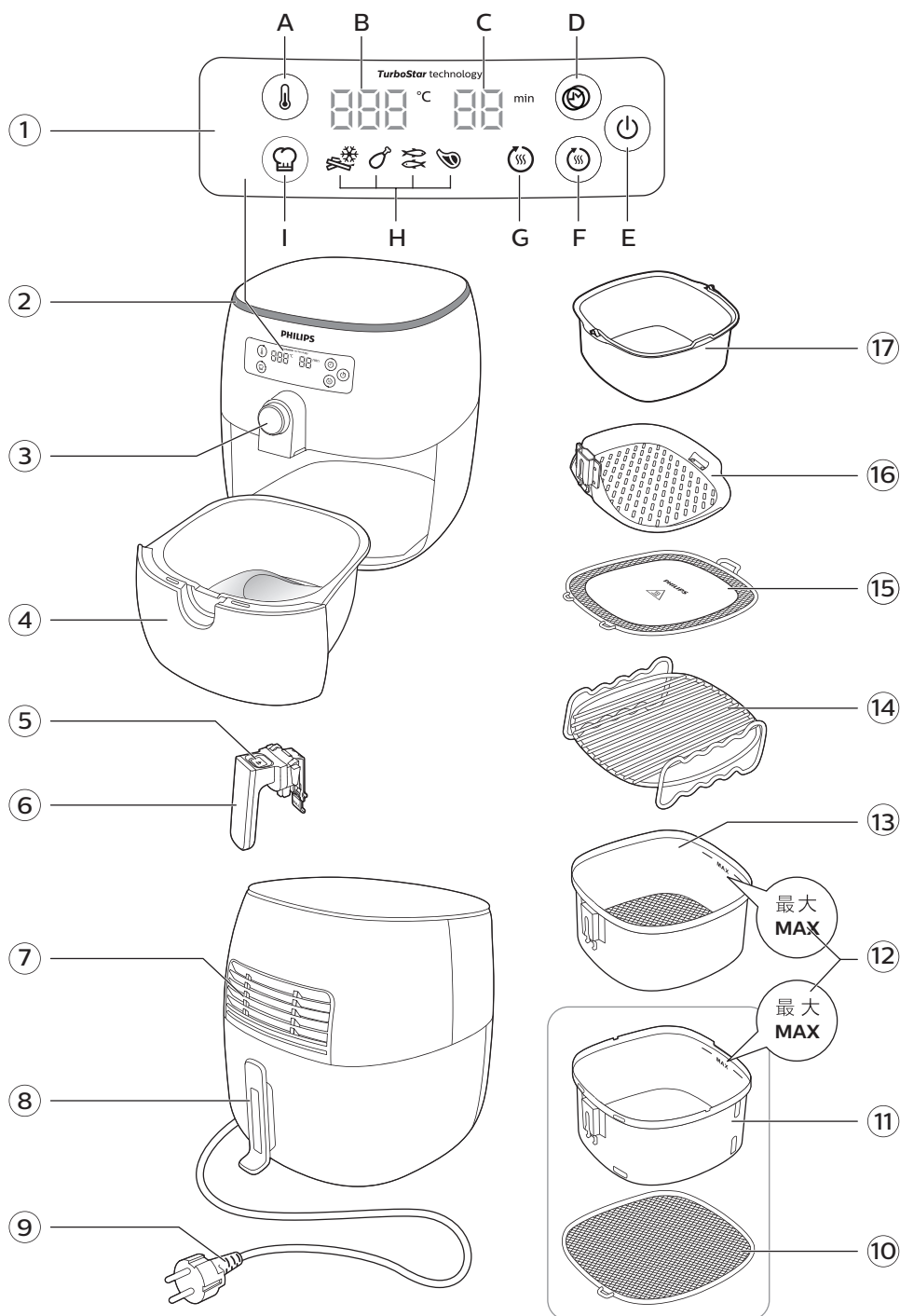
Introduksjon

Gratulerer med kjøpet og velkommen til Philips. For å få fullt utbytte av støtten som Philips tilbyr, må du registrere produktet på **www.philips.com/welcome**.

Med den nye Airfryeren din kan du tilberede favoritt ingrediensene og mellommåltidene dine på en sunnere måte. Airfryer bruker varmluft i kombinasjon med høyhastighets sirkulasjon (TurboStar Rapid Air-teknologi) og en grill på toppen, slik at du kan tilberede en rekke smakfulle retter på en sunn, rask og enkel måte. Ingrediensene varmes opp fra alle retninger samtidig, og du trenger ikke tilsette olje for de fleste ingredienser. Hvis du vil ha mer inspirasjon, oppskrifter og informasjon om Airfryer, kan du besøke www.philips.com/kitchen eller laste ned den gratis Airfryer-appen for IOS® eller Android™.

Generell beskrivelse

- 1 Kontrollpanel
 - A. Temperaturknapp
 - B. Temperaturindikasjon
 - C. Tidsindikator
 - D. Timerknapp
 - E. Av/på-knapp
 - F. Keep warm-knapp
 - G. Keep warm-lampe
 - H. Forhåndsinnstillinger: frosne pommes frites, kyllinglår, fisk, koteletter
 - I. Forhåndsinnstillingsknapp
- 2 Åpning for innluft
- 3 QuickControl-dreieskive
- 4 Panne
- 5 Kurvutløserknapp
- 6 EasyClick-håndtak
- 7 Luftuttak
- 8 Oppbevaring til kabelen
- 9 Nettledning
- 10 Avtakbar maskenettingsbunn
- 11 Kurv med avtakbar maskenettingsbunn
- 12 MAX-merket
- 13 Kurv med fast maskenettingsbunn
- 14 Stativ med dobbelt lag
- 15 Sprutsikkert lokk
- 16 Grillpanne m/slippbelegg
- 17 Ildfast form



Airfryer og tilbehør

Se tabellen nedenfor, og se tilbehøret som følger med din Airfryer. Typenummeret til din Airfryer starter med "HD96XX". Du kan finne typenummeret på emballasjen eller på undersiden av enheten.

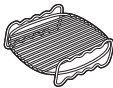
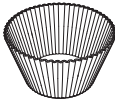
								
HD9640	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✓
HD9641/45	✗	✓	✗	✗	✓	✗	✓	✓
HD9641/56	✗	✓	✗	✗	✓	✗	✓	✓
HD9641/66	✗	✓	✗	✗	✓	✗	✓	✓
HD9642	✗	✓	✗	✓	✗	✗	✓	✓
HD9643	✗	✓	✓	✗	✗	✗	✓	✓
HD9645	✗	✓	✗	✗	✗	✓	✓	✓
HD9646	✗	✓	✗	✗	✗	✗	✓	✓
HD9647	✗	✓	✓	✓	✗	✗	✓	✓

Husk at enkelte Airfryer-enheter kanskje ikke er tilgjengelig i landet ditt.

I tillegg kan det være at enkelte tilbehør ikke er tilgjengelig i landet ditt. Se Philips Airfryer-appen eller gå til

www.philips.com for å handle.

Se tabellen nedenfor, og se typenummeret til tilbehøret som kan passe med din Airfryer.

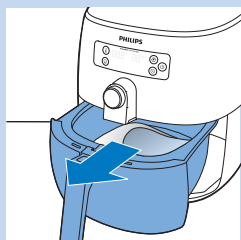
			
HD9925	HD9940	HD9904	HD9909

Før bruk første gang

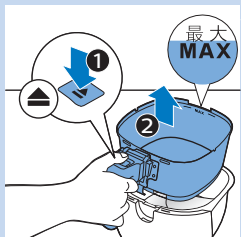
- 1** Fjern all emballasjen.
- 2** Fjern eventuelle klistremerker eller etiketter fra apparatet.
- 3** Rengjør apparatet grundig før første gangs bruk, som angitt i rengjøringstabellen.

Før bruk

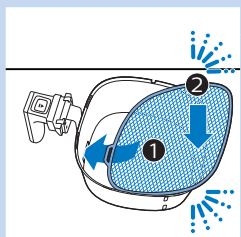
Plassere den avtakbare maskenettingsbunnen



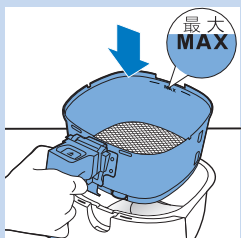
- 1** Fjern pannen fra apparatet.



- 2** Plasser pannen med kurven på et passende underlag, trykk på utløserknappen for kurven, og løft kurven ut av pannen.



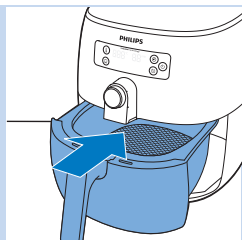
- 3** Sett kroken til maskenettingsbunnen i sporet nederst til høyre på kurven. Skyv ned maskenettingsbunnen til den klikkes på plass (du hører en klikkelyd fra begge sidene).



- 4** Plasser kurven tilbake i pannen.

Note

- Bruk aldri pannen uten kurven.



- 5** Skyv pannen tilbake i apparatet.

Montere EasyClick-håndtaket



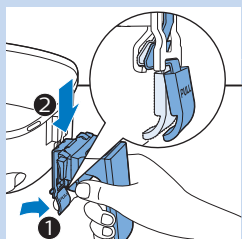
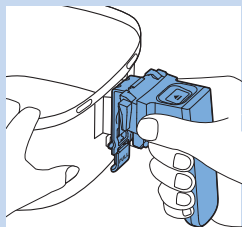
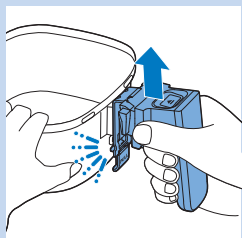
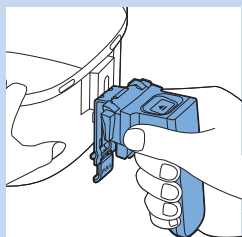
Advarsel

- Du må alltid sørge for at kurven og håndtaket er avkjølt før du monterer eller fjerner EasyClick-håndtaket.



Note

- EasyClick-håndtaket passer også til grillpannen med slippbelegg. Så du kan rengjøre og oppbevare apparatet på en enkel måte.



Slik monterer du EasyClick-håndtaket:

- 1** Hold tak i kurven med den ene hånden mens du holder i håndtaket med den andre hånden.

- 2** Skyv håndtaket inn i åpningen på kurven nedenfra til den klikkes på plass.

Slik fjerner du EasyClick-håndtaket:

- 1** Hold tak i kurven med den ene hånden mens du holder i håndtaket med den andre hånden.

- 2** Dra forsiktig på den røde utløserknappen med fingeren mens du drar håndtaket rett ned.

Matvaretabell

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



Note

- 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.

Ingredienser	Min.–maks. mengde (gram)	Tid (minutter)	Temperatur (°C)	Rist/snu	Tilleggsinformasjon
Frosne pommes frites	200–800	11–25	180	Ristes halvveis	
Hjemmelagde pommes frites (1/2 cm tykke)	200–800	12–25	180	Ristes halvveis	Bløtlegg i vann i 30 min, la tørke og tilsett 1/2 ss olje.
Potetbåter	200–800	15–27	180	Ristes halvveis	Bløtlegg i vann i 30 min, la tørke og tilsett 1/2 ss olje.
Frossen mat (f.eks. vårruller eller kyllingbiter)	100–400	6–10	200	Snu eller rist midtveis	Se instruksjonene som står på emballasjen til mellommåltidet for koketiden. Koketiden skal halveres fra koketiden i stekeovn.
Svinekoteletter	100–500	8–14	200		
Hamburger	100–500	7–14	160		
Pølser	100–500	3–15	160		
Kyllinglår	100–500	15–22	180		
Kyllingbryst	100–500	10–15	180		
Quiche	300	20–25	160		Bruk et stekebrett eller en ildfast form.
Muffins	80–300	8–13	180		Bruk ildfaste muffinsformer i silikon.
Kake	200–400	15–25	160		Bruk en kakeform.
Blandede grønnsaker	100–500	8–12	180		

Ingredienser	Min.–maks. mengde (gram)	Tid (minutter)	Temperatur (°C)	Rist/snu	Tilleggsinformasjon
Forhåndsstekt ristet brød / rundstykker	50–200	3–6	200		
Ferskt brød / ferske rundstykker	100–500	12–25	180		
Fisk	150–400	10–18	200		
Skalldyr	100–400	7–15	180		
Frityrstekt kylling	100–300	8–15	180		Tilsett olje til brødsmulene.

Matlagingstabell for forhåndsinnstillinger

Antallet **gram i fet skrift** representerer mengden mat som forhåndsinnstillingen er utformet for. Hvis du bruker andre mengder når du lager mat, må du tilpasse tilberedningstiden tilsvarende. Du kan også tilpasse tilberedningstiden i henhold til personlige preferanser når det gjelder steke- og bruningsnivå. Antallet **minutter i fet skrift** representerer den forhåndsinnstilte tilberedningstiden på apparatet.

Forhåndsinnstillinger	Mengde (gram)	Tid (minutter)	Tilleggsinformasjon
Frosne pommes frites (tynne)	200 400 500 600 800	11 15 18 19 23	Rist når halve tilberedningstiden er gått. Hvis du bruker tykkere pommes frites eller hjemmelagde pommes frites, bør du vurdere litt lengre tilberedningstid.
Koteletter (tykkelse på ca. 2,5 cm / 0,1 tommer)	100 250 500	11 14 18	Tilberedningstiden avhenger også av tykkelsen på kotelettene. Tykkere koteletter trenger litt lengre tilberedningstid.
Kyllinglår (nedre del)	300 450 600 750	17 20 23 26	Hvis du steker mer enn ett lag, må du snu kyllinglårene når halve tilberedningstiden er gått. Et helt kyllingben trenger lengre tilberedningstid.
Hel, flat fisk	200 400 600 800	13 16 19 22	Bruk av Airfryer-grillpannen med slippbelegg. Vurder litt lengre tilberedningstid for tykkere fisk.

Bruke apparatet

Bruke Airfryer



Forsiktig

- Dette er en Airfryer som fungerer med varmluft. Ikke fyll pannen med olje eller stekefett.
- Ikke berør varme overflater. Bruk håndtakene eller bryterne. Bare hold pannen i håndtaket for kurven.
- Dette produktet er kun for bruk i hjemmet.
- Apparatet kan avgi 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.



Note

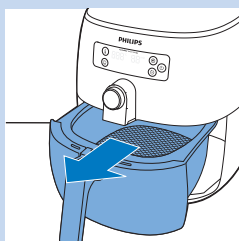
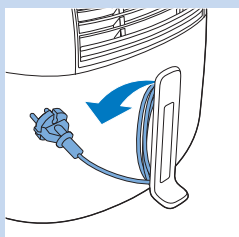
- Ikke plasser noen gjenstander oppå eller på sidene av apparatet. Dette kan forstyrre luftstrømmen eller påvirke stekeresultatet.



Forsiktig

- Ikke plasser apparatet på overflater som ikke tåler varme.

- 2 Strekk ut nettleddningen fra oppbevaringen til kabelen.
- 3 Sett støpselet i stikkontakten.



- 4 Fjern pannen fra apparatet.

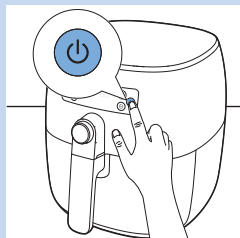


- 5 Legg ingrediensene i kurven.



Note

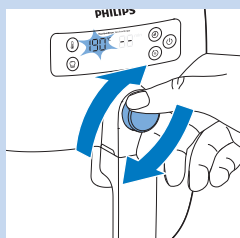
- Med Airfryer kan du tilberede en rekke ulike ingredienser. Se i mattabellen for riktige mengder og tilnærmet steketid.
- Ikke overstig mengden angitt i avsnittet Mattabell eller fyll opp kurven over MAX-nivået. Det kan påvirke kvaliteten på sluttresultatet.
- Hvis du vil tilberede ulike ingredienser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



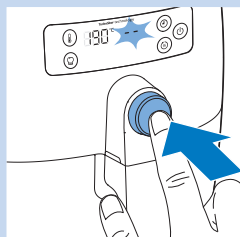
- 6** Hvis du plasserer kurven eller grillpannen med slippbelegg tilbake i pannen, må du skyve pannen tilbake i apparatet. Trykk på av/på-knappen for å slå på apparatet.



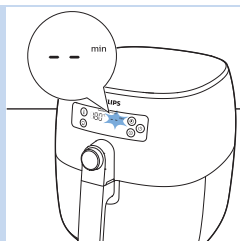
- 7** Temperaturlampen blinker, og temperaturen settes til 180 °C som standard.



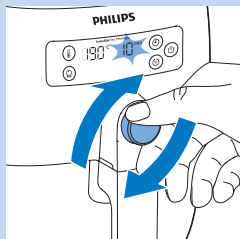
- ➞ For å endre temperaturen dreier du på QuickControl-dreieskiven.



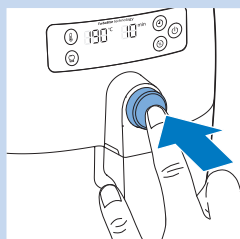
- ➞ For å bekrefte temperaturen trykker du på QuickControl-dreieskiven.



- 8** Etter at temperaturen er bekreftet, begynner tidsindikatoren "–" å blinke.



- ➔ For å endre tilberedningstiden, dreier du på QuickControl-dreieskiven.



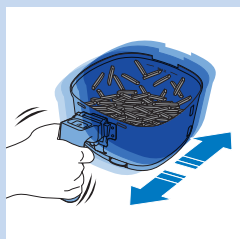
- ➔ For å bekrefte tilberedningstiden trykker du på QuickControl-dreieskiven.

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



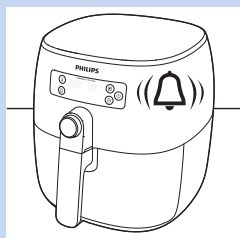
Tips

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

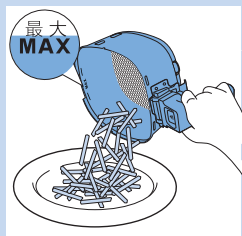
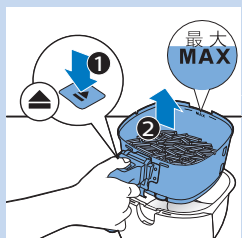
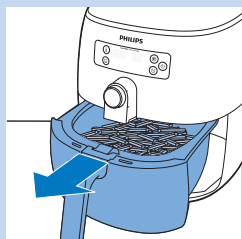


Note

- Når du tilbereder enkelte ingredienser, må du riste eller snu dem etter halve tilberedningstiden (se Mattabell). For å riste ingrediensene må du ta ut pannen fra apparatet og riste den over vasken. Deretter skyver du pannen tilbake i apparatet. Du kan også fjerne kurven fra pannen for å redusere vekten.
- Vær forsiktig så du ikke trykker på utløserknappen for kurven mens du rister den.



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



≡ Note

- Overflødig olje fra ingrediensene samles opp nederst i pannen.
- Hvis du vil tilberede oljete ingredienser (f.eks. kyllinglår, pølser eller hamburgere) i flere omganger, må du forsiktig helle overflødig olje eller fett fra pannen etter hver omgang eller før du rister eller plasserer kurven tilbake i pannen.

11 Fjern pannen fra apparatet og plasser den på en varmebestandig overflate.

12 Sjekk om ingrediensene er klare.

≡ Note

- Hvis ingrediensene ikke er klare ennå, skyver du bare pannen inn igjen i apparatet og stiller timeren inn på noen ekstra minutter.
- Når du har brukt Airfryeren, er pannen, kurven, tilbehøret, kabinettet og ingrediensene varme. Det kan komme damp fra pannen, avhengig av typen ingredienser du har i kurven.

13 Trykk på utløserknappen for kurven og løft kurven ut av pannen.

14 Tøm kurven ut i en skål eller på en tallerken. Du må alltid fjerne kurven med ingrediensene fra pannen før servering, ettersom det kan ligge varme olje- eller fettrester i bunnen av pannen.

✱ Tips

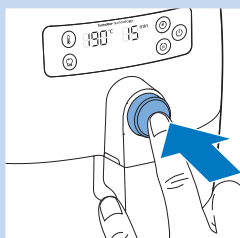
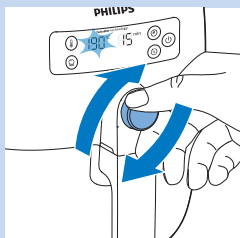
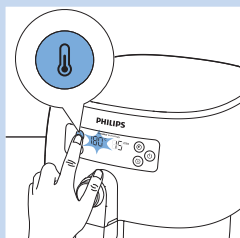
- Ved fjerning av store eller skjøre ingredienser bør du bruke en klype for å løfte ingrediensene ut av kurven.

≡ Note

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

Endre steketemperaturen mens du steker

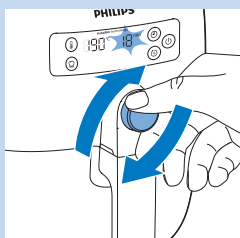
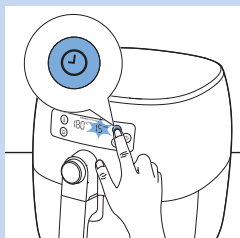
- 1 Trykk på temperaturknappen mens du steker.



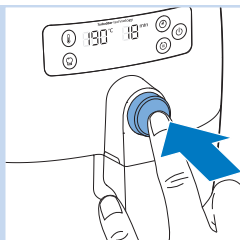
- ➔ For å endre steketemperaturen dreier du på QuickControl-dreieskiven.
- ➔ For å bekrefte steketemperaturen eller tilberedningstiden trykker du på QuickControl-dreieskiven.

Endre tilberedningstiden mens du steker

- 1 Trykk på timerknappen mens du steker.

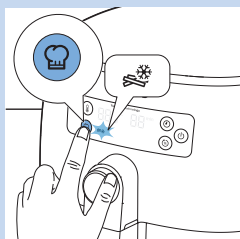


- ➔ For å endre tilberedningstiden dreier du på QuickControl-dreieskiven.

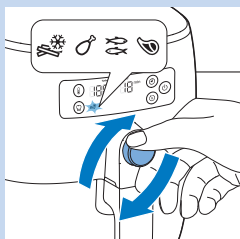


- ➔ For å bekrefte tilberedningstiden trykker du på QuickControl-dreieskiven.

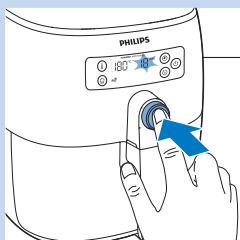
Velge forhåndsinnstilte modi



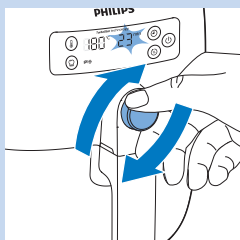
- 1** Når apparatet er slått på, trykker du på forhåndsinnstillingsknappen.
 - ➔ Forhåndsinnstillingslampen for frosne pommes frites begynner å blinke.



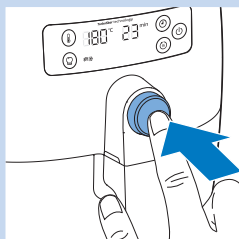
- 2** Drei QuickControl-dreieskiven for å velge ønsket forhåndsinnstilling.



- 3** Trykk på QuickControl-dreieskiven for å bekrefte forhåndsinnstillingen.
 - ➔ Steketemperaturen vises på skjermen, og anbefalt tilberedningstid blinker.



- ➔ For å endre tilberedningstiden dreier du på QuickControl-dreieskiven.



≡ Note

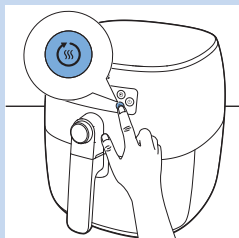
- Du kan ikke endre temperaturen når du bruker en forhåndsinnstilt modus. Hvis du trykker på temperaturknappen når apparatet er i en forhåndsinnstilt modus, avsluttes den forhåndsinnstilte modusen.

4 Trykk på QuickControl-dreieskiven på nytt for å bekrefte tilberedningstiden. Apparatet starter deretter steking.

✱ Tips

- Du finner riktige tilberedningstider og annen informasjon under Matlagingstabell for forhåndsinnstillinger.

Velge Keep warm-modus



1 Trykk på Keep warm-knappen (du kan aktivere varmemodusen hver gang).

- ↳ Keep-warm-lampen tennes.
- ↳ Keep warm-timeren settes til 30 minutter. Du kan ikke justere Keep warm-tiden. Hvis du vil avslutte Keep warm-modusen, er det bare å slå av apparatet.

✱ Tips

- Hvis mat som pommefrites 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.

≡ Note

- Hvis du aktiverer Keep-warm-modusen under steking, 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 500 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 (1/2 cm i tykkelse).

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.



Note

- 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 når halve tilberedningstiden er gått. Hvis du tilbereder mer enn 400 g pommes frites, må du riste kurven 2–3 ganger.



Note

- Du finner informasjon om riktige mengder og steketider under Mattabell.

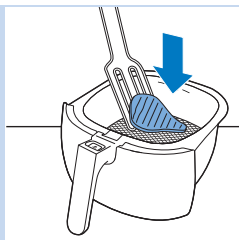
Bruk av stativet med to lag

Du kan bruke stativet med to lag for å utvide tilberedningsområdet.

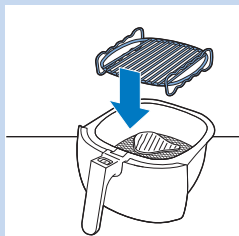


Note

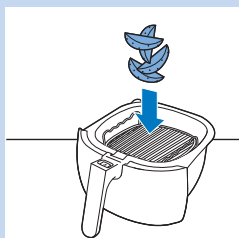
- Hvis du tilbereder ulike ingredienser samtidig, må du sørge for at steketemperatur og -tid er den samme for alle ingrediensene.
- Du må alltid plassere kjøtt på det nederste nivået og grønnsaker på det øverste nivået for å unngå krysskontaminering eller at kjøtsaft renner ned på grønnsakene.



- 1 Følg trinn 1–4 i avsnittet Bruke Airfryer.
- 2 Legg halvparten av ingrediensene i kurven.



- 3 Monter stativet med to lag i kurven.



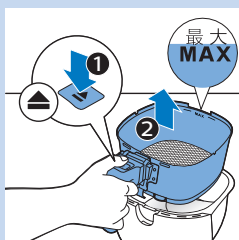
- 4 Legg resten av ingrediensene oppå stativet med to lag.
- 5 Følg trinn 6–14 i avsnittet Bruke Airfryer.



Advarsel

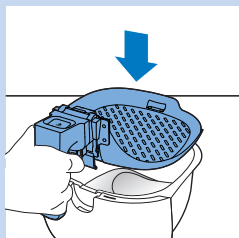
- Stativet med to lag blir veldig varmt under bruk. Bruk grytekluter når du skal fjerne stativet med to lag fra kurven.

Bruk av grillpannen med slippbelegg



- 1 Følg trinn 1–3 i avsnittet Bruke Airfryer.
- 2 Trykk på utløserknappen for kurven og løft kurven ut av pannen.

- 3 Fest EasyClick-håndtaket til grillpannen med slippbelegg (se Montere EasyClick-håndtaket).



- 4 Plasser grillpannen med slippbelegg i pannen.
- 5 Legg ingrediensene i grillpannen med slippbelegg.
- 6 Følg trinn 6–14 i avsnittet Bruke Airfryer.

Bruk av sprutsikkert lokk

Bruk det sprutsikre lokket hvis du tilbereder lette ingredienser, slik at de holdes på plass i kurven, oljete ingredienser eller når du vil redusere hastigheten på bruningen.

- 1 Følg trinn 1–5 i avsnittet Bruke Airfryer.
- 2 Hold i lokket med oversiden vendt mot deg. Sett de to krokene til lokket inn i de to sporene på fremsiden av kurven. Skyv ned lokket til det klikkes på plass (du hører en klikkelyd fra begge sidene).
- 3 Fortsett med trinn 6–11 i avsnittet Bruke Airfryer.

- 4 Fjern forsiktig det sprutsikre lokket.



Advarsel

- Det sprutsikre lokket er svært varmt. Bruk grytekluter når du fjerner det.

- 5 Fortsett med trinn 12–14 i avsnittet Bruke Airfryer.

Bruk av kakeformen

- 1 Ha i ingrediensene i kakeformen.

- 2 Følg trinn 1–3 i avsnittet Bruke Airfryer.
- 3 Fjern pannen fra apparatet, og plasser den på en passende overflate. Sett kakeformen inn i pannen.
- 4 Følg trinn 6–14 i avsnittet Bruke Airfryer.



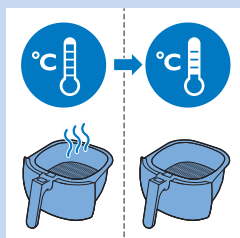
Advarsel

- Kakeformen blir svært varm under bruk. Bruk grytekluter når du tar kakeformen ut av kurven.

Tips

- Hvis kaken får en mørk brunfarge på toppen, senker du temperaturen.
- Når du steker kaker eller brød i kakeformen, må du passe at du bare fyller kakeformen halvveis opp til toppen, ettersom deigen hever seg under steking.

Rengjøring



Advarsel

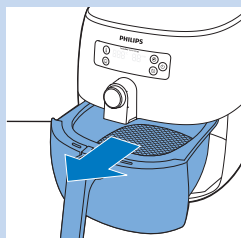
- La kurven, pannen, tilbehøret og innsiden av apparatet avkjøles helt før du rengjør delene.
- Pannen, kurven og innsiden av apparatet har et slippbelegg. Ikke bruk kjøkkenredskaper i stål eller slipende rengjøringsmidler. Det kan føre til skade på belegget.

Rengjør alltid apparatet etter bruk. Fjern olje og fett fra bunnen av pannen etter hver bruk for å hindre at røyk avgis fra apparatet.

- 1** Trykk på av/på-knappen for å slå av apparatet, fjern støpselet fra stikkkontakten og la apparatet avkjøles i 10 minutter.

Tips

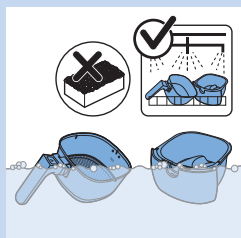
- Fjern pannen og kurven for å la Airfryer kjøle seg raskere ned.

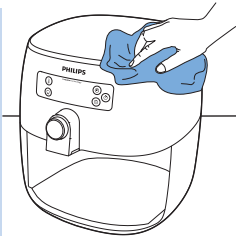


- 2** Rengjør pannen, kurven og tilbehør i en oppvaskmaskin. Du kan også rengjøre dem med varmt vann, oppvaskmiddel og en svamp som ikke sliper.

Tips

- Du kan bløtlegge pannen, stativet med to lag 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 matrester fra pannen 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.



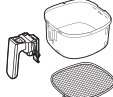
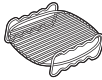


- 3 Rengjør innsiden av apparatet med varmt vann og en svamp uten skureeffekt.
- 4 Rengjør varmeelementet med en rengjøringsbørste for å fjerne eventuelle matrester.
- 5 Utsiden av apparatet og kontrollpanelet skal bare rengjøres med en fuktig klut.



- 6 Rengjør innsiden av apparatet med en fuktig klut.

Rengjøringstabell

			
	✓	✓	✓
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✗	✓
	✓	✓	✗

Lagring

- 1 Koble fra apparatet, og la det avkjøles.
- 2 Kontroller at alle delene er rene og tørre før oppbevaring.
- 3 Vikle nettleddningen inn på oppbevaringen for kabelen.



Note

- 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. EasyClick-håndtaket, den avtakbar maskenettingsbunnen osv., er festet før du bærer og/eller setter apparatet bort.

Gjenvinning



- Dette symbolet betyr at dette produktet ikke må avhendes i vanlig husholdningsavfall (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.	Utsiden av apparatet blir varmt fordi varmen på innsiden sprer seg til utsiden av veggene.	Dette er normalt. Alle håndtak, brytere og knapper som du må ta på, holder seg kjølige nok til at du kan ta på dem.
		Pannen, kakeformen, kurven, stativet med to lag, grillpannen med slippbelegg og innsiden av apparatet blir alltid varme når apparatet er slått på. Dette er for å sikre at maten blir 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 melelete 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 halveis i steketiden.	Følg instruksjonene i denne brukerveiledningen for å tilberede hjemmelagde pommes frites (se Mattabell eller last ned den gratis Airfryer-appen).

Problem	Mulig årsak	Løsning
Airfryer slås ikke på:	Apparatet er ikke koblet til veggkontakten.	Når du slår på apparatet, begynner temperaturlampen å blinke på displayet. Hvis du ikke ser noe på displayet, bør du kontrollere at støpselet sitter ordentlig i stikkkontakten.
	Flere apparater er koblet til samme stikkontakt.	Prøv en annen stikkontakt og kontroller sikringene. Airfryer har en effekt på 1425 W.
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 borti 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 borti 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 tilbereder oljete ingredienser.	Olje eller fett i pannen kan føre til at hvit røyk kommer ut av apparatet og at pannen blir varmere enn normalt. Du kan forsiktig helle av overflødig olje eller fett fra pannen og deretter fortsette med matlagingen. Du kan også plassere det sprutsikre lokket på kurven.
	Pannen inneholder fremdeles fettrester fra tidligere bruk.	Hvit røyk kommer av at fettrester varmes opp i pannen. Rengjør alltid pannen og kurven grundig etter hver bruk.
	Marinade, væsker eller kjøttsafter spruter på grunn av oljen eller fett.	Plasser det sprutsikre lokket på kurven.
	Brødsmlene eller annet som maten er vendt i, har ikke festet seg godt nok.	Små brødsmler kan forårsake hvit røyk. Press brødsmler eller annet godt rundt maten, slik at du er sikker på at det sitter fast.
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.



