

PHILIPS

HD9880

Brukerhåndbok

Innhold

Viktig	3
Elektromagnetiske felt (EMF)	5
Automatisk av-funksjon	5
Resirkulering	5
Garanti og støtte	5
Samsvarserklæring	5
Programvare- og fastvareoppdateringer	6
Enhetskompatibilitet	6
Gjenoppretting av fabrikkinnstillinger	6
Innledning	6
Generell oversikt	7
Beskrivelse av funksjoner	8
Før bruk første gang	10
Forberedelser før første gangs bruk	11
Plassere den avtakbare maskenettingsbunnen	11
Koble Airfryer-apparatet til NutriU-appen	12
Bruke Airfryer	14
Bruke mattermometeret	17
Plassere mattermometeret	17
Mål tykkelsen på maten	19
Matlagingsmodi	19
Auto-Cook-programmer	19
Tilberede hjemmelaget pommes frites	20
Hjemmelaget yoghurt	21
Manuell matlaging	21
Mattermometer	22
Hold varm	23
Mine programmer	23
Matlagingshistorikk	23
Rengjøring	24
Rengjøringstabell	25
Oppbevaring	25
Feilsøking	25

Viktig

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

Fare

- 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.



- Apparatet må aldri senkes ned i vann eller skylles under springen.
- Ikke la vann eller annen væske komme inn i apparatet, da dette kan føre til elektrisk støt.
- 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.
- Du må ikke bruke apparatet hvis støpselet, ledningen eller selve apparatet er ødelagt.
- Rør aldri innsiden av apparatet mens det er i gang.
- Ikke legg i mer mat enn maksimalnivået som indikeres i kurven.
- Sørg alltid for at varmeapparatet står for seg selv, og at mat ikke sitter fast i det.

Advarsel

- Hvis nettleddningen er ødelagt, må den byttes ut av Philips, en reparatør eller lignende kvalifisert personell for å unngå farlige situasjoner.
- Bruk kun jordet stikkontakt til dette apparatet. Pass alltid på at støpselet er satt ordentlig inn i stikkontakten.
- Dette apparatet er ikke beregnet på bruk med en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- De tilgjengelige overflatene kan bli varme under bruk.



- Dette apparatet kan brukes av barn over 8 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.

- Ikke plasser apparatet inntil en vegg eller andre apparater. La det være minst 10 cm ledig plass bak, på begge sider av og over apparatet. Ikke plasser gjenstander oppå apparatet.
- 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.
- Bruk aldri lettprodukter eller bakepapir i apparatet.
- De tilgjengelige overflatene kan bli varme under bruk.
- Oppbevaring av poteter: Temperaturen må tilpasses potettypen som oppbevares, og den må være på mer enn 6 °C for å redusere faren for akrylamideksponering i den tilberedte matvaren.
- Aldri fyll pannen med olje.
- Dette apparatet er beregnet på å brukes ved romtemperaturer mellom 5 °C og 40 °C.
- Før du kobler til apparatet, må du kontrollere at spenningen som er angitt på apparatet, stemmer overens med nettspenningen.
- Hold strømledningen unna varme overflater.
- Ikke plasser apparatet på eller nær brennbart materiale slik som duker eller gardiner.
- Ikke bruk apparatet til noe annet formål enn det som beskrives i brukerhåndboken, og bruk bare originalt Philips-tilbehør.
- Ikke la apparatet være i bruk uten tilsyn.
- Pannen, kurven og tilbehøret blir varme under og etter bruk av apparatet. Håndter det alltid forsiktig.
- Før du bruker apparatet for første gang, må alle deler som kommer i kontakt med mat, rengjøres grundig. Se instruksjonene i håndboken.

Forsiktig

- Dette apparatet er kun beregnet på bruk i privat husholdning. 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.
- Koble alltid apparatet fra strømmettet hvis du lar det stå uten tilsyn, før du setter det sammen, tar det fra hverandre, setter det bort eller rengjør det.
- Sett apparatet på et flatt, jevnt og stabilt underlag.
- Hvis apparatet brukes feil eller på en måte som tilsvarer profesjonell bruk, eller hvis bruksanvisningen ikke følges, blir garantien ugyldig, og Philips påtar seg da ikke noe ansvar for eventuelle skader.
- 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.
- Koble alltid fra apparatet etter bruk.
- La apparatet avkjøles i ca. 30 minutter før du håndterer eller rengjør det.

- Kontroller at ingrediensene som tilberedes i apparatet, får en gyllen 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: sprutskjold, varmt varmeelement, metallkanter.
- Du må alltid sørge for at maten er ferdig tilberedt i Airfryer.
- Du må alltid sørge for at du har kontroll over Airfryer, også når du bruker fjernkontrollfunksjonen eller forsinket start.
- Når du steker fet mat, kan Airfryer avgi røyk. Vær spesielt oppmerksom når du bruker fjernkontrollfunksjonen eller forsinket start.
- Pass på at bare én person om gangen bruker fjernkontrollfunksjonen.
- Vær forsiktig når du steker mat som blir fort dårlig, med funksjonen for forsinket start (bakterier kan oppstå).

Elektromagnetiske felt (EMF)

Dette apparatet overholder aktuelle standarder og forskrifter om eksponering for elektromagnetiske felt.

Automatisk av-funksjon

Airfryer-apparatet er utstyrt med automatisk av-funksjon. Når apparatet er slått på, men ikke i matlagings- eller varmemodus, går det i standby-modus etter 10 minutter uten bruk. Hvis du vil slå av apparatet manuelt, trykker du på og holder inne roterende bryteren.

Resirkulering

- Dette symbolet betyr at elektriske produkter ikke skal kasseres som restavfall (Fig. 1)
- Følg nasjonale regler for avfallsdeponering av elektriske produkter.



Garanti og støtte

Philips tilbyr en 2-års garanti på dette produktet etter kjøp. Denne garantien er ikke gyldig hvis en feil skyldes feil bruk eller dårlig vedlikehold. Du finner mer informasjon på nettstedet vårt, **www.philips.com/support**.

Samsvarserklæring

DAP B.V. erklærer herved at Airfryer HD9880 er i samsvar med direktiv 2014/53/EU.

Hele EU-samsvarserklæringen er tilgjengelig på følgende Internett-adresse:

<https://www.philips.com>.

Airfryer HD9880 er utstyrt med en Wi-Fi-modul, 2,4 GHz 802.11 b/g/n med en maksimal utgangseffekt på 92,9 mW EIRP.

Programvare- og fastvareoppdateringer

Oppdateringene er viktige for å sikre personvernet ditt, og at Airfryer og appen fungerer som de skal.

Oppdater alltid appen med den nyeste versjonen.

Airfryer oppdaterer fastvaren for apparatet automatisk.

Merk

- Sørg for at Airfryer alltid er koblet til Wi-Fi-nettverket, slik at apparatet alltid har den nyeste fastvareversjonen.
- Bruk alltid den nyeste appen og fastvaren.
- Oppdateringer gjøres tilgjengelig når det finnes programvareforbedringer.
- En fastvareoppdatering startes automatisk når Airfryer er i standby-modus. Denne oppdateringen kan ta noen minutter. Airfryer kan ikke brukes i løpet av denne tiden.

Enhetskompatibilitet

Hvis du vil ha mer informasjon om kompatibiliteten til appen, kan du se informasjonen i App Store.

Gjenoppretting av fabrikkinnstillinger

Velg Tilbakestilling til fabrikkinnstillinger i menyen Verktøy → Innstillinger for å nullstille innstillingene til Airfryer-apparatet.

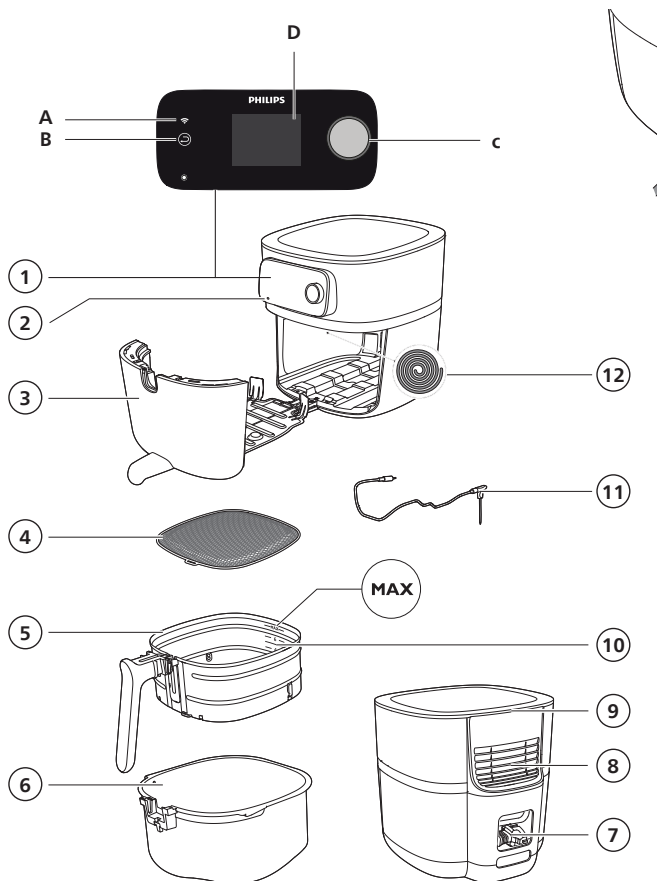
Da er Airfryer ikke lenger koblet til WiFi eller sammenkoblet med smartenheten.

Innledning

Gratulerer med kjøpet, og velkommen til Philips!

Hvis du vil dra full nytte av støtten som Philips tilbyr, kan du registrere produktet ditt på www.philips.com/welcome.

Generell oversikt



- | | |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Kontrollpanel <ul style="list-style-type: none"> A. Wi-Fi-indikator B. Returknapp C. Dreiebryter D. Display 2. Kontakt for mattermometer 3. Skuff 4. Avtakbar maskenettingsbunn 5. Kurv med avtakbar maskenettingsbunn | <ol style="list-style-type: none"> 6. Panne 7. Oppbevaringsrom for ledningen 8. Luftuttak 9. Åpning for innluft 10. Indikator for fyllingsnivå 11. Mattermometer 12. Sprutskjold |
|--|---|

Beskrivelse av funksjoner

Dreiebryter og tilbakeknapp

Dreiebryteren er hovedkontrollen. Den kan du dreie og trykke på for å gå gjennom de ulike menyalternativene og bekrefte handlingene.

Kort trykk på dreiebryteren: Slå på apparatet.

Hold inne dreiebryteren:: Slå av apparatet.

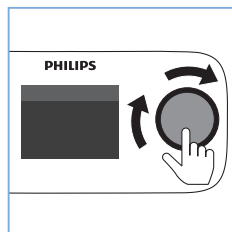
Når apparatet er slått på:

Trykk på dreiebryteren: Bekrefte en handling.

Vri på dreiebryteren: Gå gjennom forskjellige menyalternativer, eller endre matlagingsinnstillingen.

Raskt trykk på tilbakeknappen: Gå tilbake til forrige trinn.

Hold inne tilbakeknappen: Gå tilbake til hovedmenyen.



Auto-Cook-programmer

Auto-Cook-programmene er noen av nøkkelfunksjonene til Airfryer. Du kan velge mellom en rekke matvarer.

Angi fyllingsnivået for ingrediensene dine, eller fortell Airfryer hvor mange ingredienser (for eksempel kyllinglår) du har lagt i kurven. Airfryer tilbereder maten automatisk.

Hvis det er nødvendig å bryte inn i matlagingen (f.eks. hvis pommes frites bør ristes), sier Airfryer ifra.

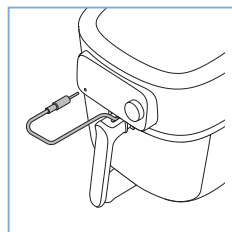
Mattermometer

Airfryer leveres med et mattermometer som du kan bruke til å tilpasse stekenivået.

Plasser den ene enden av mattermometeret på maten, og den andre enden i kontakten for mattermometeret (se avsnittet «Mattermometer»).

Du kan bruke mattermometeret i matlagingsmodusene

Mattermometer og i **Auto-Cook-programmer**.



Tilberedingstid

I matlagingsmodusen **Manuell matlaging** kan du angi matlagingstiden fra 1 minutt til 180 minutter.

I matlagingsmodusen **Auto-Cook-programmer** trenger du ikke å stille inn matlagingstiden, ettersom Auto-Cook-programmet tilbereder maten basert på porsjonsstørrelsene eller ønsket stekenivå.

I matlagingsmodusen **Mattermometer** trenger du ikke å stille inn matlagingstiden, da matlagingen avsluttes automatisk med en gang den angitte temperaturen på mattermometeret er nådd.

Matlagingstemperatur

I matlagingssmodusene **Manuell matlaging** og **Mattermometer** kan du angi matlagingstemperaturen fra 40 °C til 200 °C.

I matlagingssmodus **Auto-Cook-programmer** trenger du ikke å angi matlagingstemperaturen fordi matlagingstemperaturen angis automatisk.

Kjernetemperatur

I matlagingssmodus **Mattermometer** kan du angi kjernetemperaturen for maten. Temperaturen i midten av maten vil nå den angitte kjernetemperaturen mot slutten av matlagingprosessen.

Merk

- Kjernetemperaturen tilsvarer ikke matlagingstemperaturen.

Høye og lave lufthastigheter

Airfryer leveres med to forskjellige lufthastighetsinnstillinger, lav lufthastighet (

) og høy lufthastighet (.

I matlagingssmodus **Auto-Cook-programmer** angis lufthastigheten automatisk.

I matlagingssmodusene **Manuell matlaging** eller **Mattermometer** kan du angi lufthastigheten manuelt.

For typiske ovnsretter, som lasagne, stek, kaker osv., og for lang matlagingstid, bruker du lav lufthastighet. For de vanlige Airfryer-bruksområdene, som til pommes frites, kyllingnuggets, fiskepinner osv., og for kortere matlagingstid, bruker du høy lufthastighet.

Hold varm-funksjon

Airfryer har en hold varm-modus. Du kan enten aktivere «hold varm» direkte etter matlaging, eller bytte til «hold varm» fra hovedmenyen.

Mine programmer

Du kan lagre de Auto-Cook-programmene, oppskriftsinnstillingene eller manuelle matlagingssinnstillingene du liker best, under **Mine programmer**.

Listen kan lagre opptil 20 oppføringer. Velg et element og begynn å lage mat med én gang.

Matlagingshistorikk

Du kan finne elementet som sist ble tilberedt i **Matlagingshistorikk**. Du kan se de siste 20 oppføringene i matlagingshistorikken. Velg et element og begynn å lage mat med én gang.

Vurderingsfunksjonalitet

Du kan vurdere Auto-Cook-programmene og alle NutriU-oppskriftene etter matlagingen. Vurderingen lagres automatisk, og du kan finne den i [Mine programmer](#) og i [Matlagingshistorikk](#). Vurderingene dine bidrar til å forbedre Auto-Cook-programmene og oppskriftene.

Påminnelse om rengjøring

Fra tid til annen får du en påminnelse om å rengjøre Airfryer innvendig. I [Innstillinger](#) kan du deaktivere rengjøringsvarselet.

Påminnelse om risting

Når du lager mat med manuelle innstillinger, får du en påminnelse om risting etter halve matlagingstiden. I [Innstillinger](#) kan du deaktivere påminnelsen om risting.

Lydvarsler

Noen ganger hører du en lyd, for eksempel når apparatet er ferdig med å lage mat, eller når det er nødvendig å utføre handlinger under matlagingen, slik som å riste kurven eller snu maten.

Tekstveiviser

Alle menyskjerm bildene vises med en tekstveiviser som hjelper deg med å navigere gjennom menyen.

Før bruk første gang

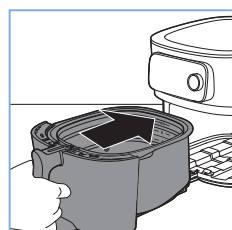
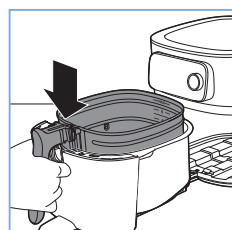
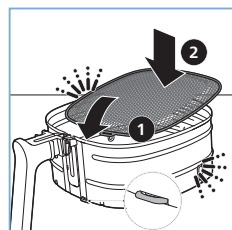
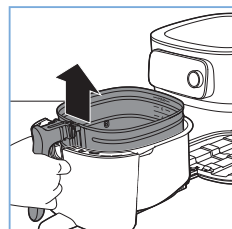
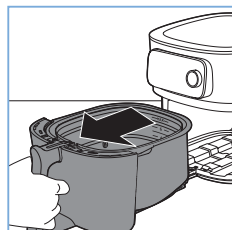
1. Fjern all emballasje.
2. Fjern eventuelle klistremerker eller etiketter (om gjeldende) fra apparatet.
3. Fjern beskyttelsesfolien fra skjermen.
4. Rengjør apparatet grundig før det brukes for første gang (se avsnittet «Rengjøring»).

Plassere den avtakbare maskenettingsbunnen

1. Åpne skuffen ved å dra i håndtaket.
2. Ta ut kurven ved å løfte i håndtaket.
3. 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).
4. Sett kurven i pannen.
5. Skyv skuffen tilbake i Airfryer ved hjelp av håndtaket.

Merk

- Bruk aldri pannen uten kurven.

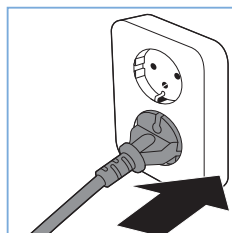


Koble Airfryer-apparatet til NutriU-appen

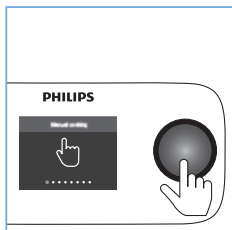
Viktig

- Kontroller at smartenheten er innenfor rekkevidden til Wi-Fi-nettverket før du starter Wi-Fi-oppsettprosessen.

1. Koble til apparatet



2. Trykk inn dreiebryteren for å slå på apparatet.



Merk

- Når du slår på apparatet for første gang, blir du bedt om å velge språk.
- Du kan når som helst endre språket i menyen **Innstillinger**.

3. Bla gjennom listen til språket du foretrekker, er markert.
4. Trykk inn dreiebryteren for å bekrefte og gå videre.
5. Velg måleenheten for vekt og temperatur fra listen.

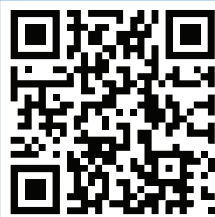
Merk

- På neste skjerm bilde kan du bestemme om du vil koble apparatet til smartenheten med en gang, eller om du vil gjøre det senere.
6. Hvis du bestemmer deg for å koble apparatet til smartenheten med en gang, går du til alternativet **Ja takk**.

Merk

- Vi anbefaler at du laster ned NutriU-appen og legger til Airfryer-apparatet i appen så snart du har konfigurert apparatet for første gang. Dermed kan du få fullt utbytte av Airfryer, for eksempel fjernmatlaging (start oppskrifter eller Auto-Cook-programmer fra appen, få varsler når maten er ferdig osv.) og for å få de nyeste fastvareoppdateringene.

7. En QR-kode vises. Skann den for å laste ned NutriU-appen.



Tips

- Du kan også laste ned NutriU-appen fra App Store, eller fra nettstedet www.philips.com/NutriU.

8. Åpne NutriU-appen, og følg registreringsprosessen.

9. Følg trinnene i appen for å koble Airfryer-apparatet til Wi-Fi-nettverket og parkoble apparatet med smartenheten.

Viktig

- **Fjernkontroll:** Du kan fjernstyre Airfryer-apparatet via appen (f.eks. sende en oppskrift, sette matlagingen på pause osv.), men kun hvis du har merket av for samtykke for fjernkontroll i NutriU-appen, som du finner i NutriU-profilen din.
- **Sørg for å koble Airfryer til et 2,4 GHz 802.11 b/g/n-WiFi-hjemmenettverk.**
- **Paring med én bruker:** Airfryer-apparatet kan fjernstyres av kun én bruker om gangen. Hvis en annen bruker ønsker å fjernstyre Airfryer-apparatet og bruke NutriU-appen, må denne brukeren følge paringsprosessen. Når paringen er fullført, blir den første brukeren frakoblet automatisk.
- **Wi-Fi-konfigurasjonsprosessen kan avbrytes via appen, eller ved å koble fra Airfryer-apparatet.**

Wi-Fi-indikator

Wi-Fi-indikatoren er av.	Wi-Fi er deaktivert.
Wi-Fi-indikatoren er på.	Wi-Fi er aktivert og koblet til ruten.
Wi-Fi-indikatoren blinker sakte.	Wi-Fi-tilkobling pågår.
Wi-Fi-indikatoren blinker raskt.	Wi-Fi-tilkoblingsfeil.

Merk

- Du kan slå Wi-Fi av eller på i Innstillinger – Wi-Fi-innstillinger – Slå AV/PÅ Wi-Fi.
- Du kan starte Wi-Fi-oppsettet i Innstillinger – Wi-Fi-innstillinger – Wi-Fi-oppsettmodus.

Bruke Airfryer

Forsiktig

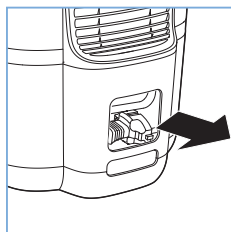
- Dette er en Airfryer som fungerer med varmluft. Ikke fyll pannen med olje, frityrfett eller annen væske.
- Ikke berør varme overflater. Bruk håndtakene eller bryterne. Hånder den varme pannen med grytevotter.
- Dette apparatet skal kun brukes i husholdningen.
- Dette apparatet kan avgi litt røyk når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

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

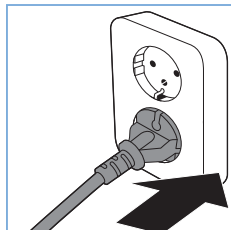
Merk

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

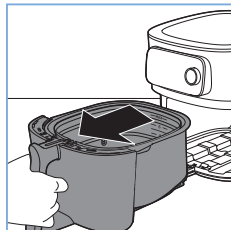
2. Trekk strømledningen ut fra oppbevaringsrommet bak på apparatet.



3. Sett støpselet i stikkontakten.



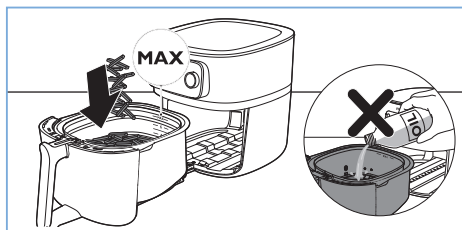
4. Åpne skuffen ved å dra i håndtaket.



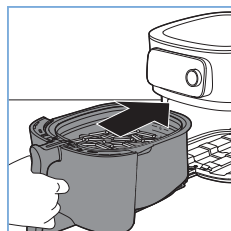
5. Legg ingrediensene i kurven.

Merk

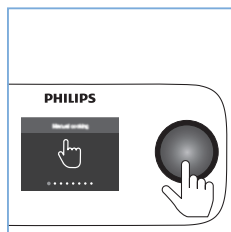
- Du må aldri fylle kurven over MAX-merket, da det kan påvirke kvaliteten på sluttresultatet.



6. Skyv skuffen tilbake i Airfryer.



7. Trykk inn dreiebryteren for å slå på apparatet.



8. Velg matlagingsmetoden du vil bruke (se også kapittelet «Matlagingsmodus»).

9. Følg trinnene på skjermen. Trinnene varierer avhengig av den valgte matlagingsmodusen.

Forsiktig

- **Bruk aldri pannen uten 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 og kurven under bruk og en stund etter, siden de blir svært varme.**

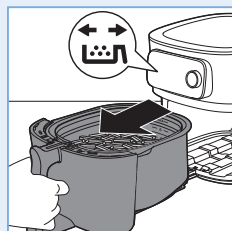
10. Trykk på dreiebryteren for å starte matlagingen, eller drei den hvis du vil endre matlagingsinnstillingene. Innstillingen som kan endres, lyser på skjermen. Trykk inn dreiebryteren og drei den for å endre innstilling.

11. Når du hører tidsuret, er det på tide å riste maten, eller så er matlagingstiden fullført.

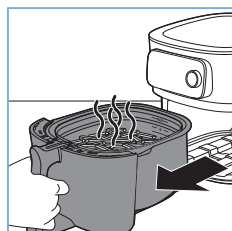
Merk

- Du må alltid sørge for at maten er ferdig tilberedt før du serverer den.

- Noen Auto-Cook-programmer varsler deg når du må riste eller vende maten. Airfryer-apparatet avgir et lydsignal når det er på tide å riste eller vende.
- Den beste måten å riste maten på er å åpne skuffen og løfte kurven ut av pannen og riste den. Skyv pannen med kurven tilbake i apparatet. Apparatet fortsetter automatisk matlagingen.
- Hvis du vil avbryte en pågående prosess, går du tilbake til hovedmenyen ved å trykke på returknappen (⏮).



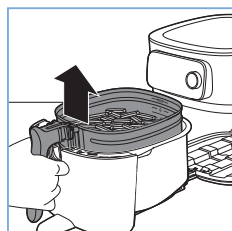
- 12.** Åpne skuffen ved å dra i håndtaket, og sjekk om ingrediensene er klare.



Merk

- Hvis ingrediensene ikke er ferdige ennå, skyver du bare skuffen tilbake i Airfryer-apparatet ved hjelp av håndtaket, og legger noen ekstra minutter med alternativet **Legg til tid**.

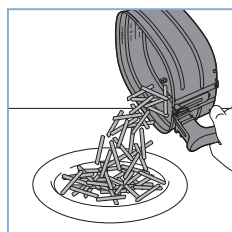
- 13.** For å fjerne små ingredienser (f.eks. pommes frites) må du løfte kurven ut av pannen ved hjelp av håndtaket.



Forsiktig

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

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



Merk

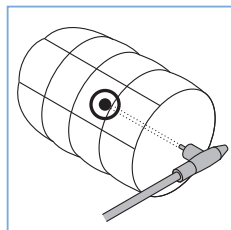
- Bruk en mattang til å fjerne store eller skjøre ingredienser.
- Overflødig olje eller fettrester fra ingrediensene samles opp nederst i pannen.
- Du bør forsiktig helle overflødig olje eller fett fra pannen etter hver omgang eller før du rister eller plasserer kurven tilbake i pannen, avhengig av typen ingredienser du tilbereder. Plasser kurven på et varmebestandig underlag. Bruk grytekluter til å løfte pannen av sporet og sette den på et varmebestandig underlag. Hell ut olje- eller fettrester. Sett pannen tilbake i skuffen og kurven i pannen.
- Når en omgang med ingredienser er klar, er Airfryer umiddelbart klar til tilberedning av en ny omgang.

Bruke mattermometeret

Plassere mattermometeret

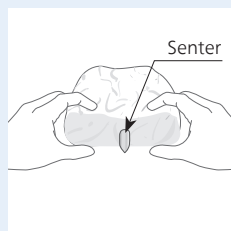
Mattermometeret kan brukes til biff, koteletter, kyllingbryst, fiskefilet osv. Rengjør mattermometeret før og etter bruk med varmt såpevann.

1. Sett termometeret inn i midten av den tykkeste delen av maten.



Merk

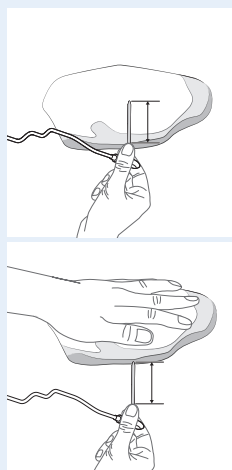
- Kontroller at enden av termometeret er satt rett inn i midten av den tykkeste delen av maten, ikke på skrå mot bunnen eller toppen av den.



- Kontroller at termometeret er i nærheten av benet, uten å berøre det, og på avstand fra fett eller brusk.
- Den tykkeste delen av fileten er kanskje ikke i midten. Det er viktig at enden av termometeret treffer den tykkeste delen slik at du oppnår de ønskede resultatene.
- Når du tilbereder en hel kylling, må du sørge for at termometeret ikke går helt gjennom brystet og inn i hulrommet.
- Ikke bruk mattermometeret hvis maten er mindre enn 2 cm i tykkelse.

Tips

- Følg trinnene nedenfor for å ta termometeret til midten av maten.
- 1. Hold i metallstangen på termometeret og plasser enden mot midten av maten.
- 2. Hold fingrene i den samme gripeposisjonen, og før termometeret inn i midten av den tykkeste delen av maten.

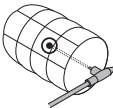
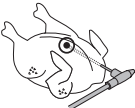
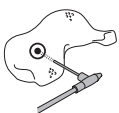
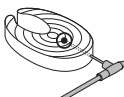


Merk

- Avhengig av matvareelementet er det ikke alltid nødvendig å sette metallstangen på termometeret helt inn.

Forsiktig

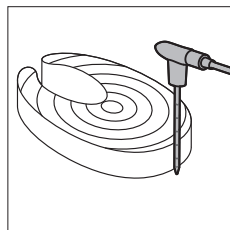
- Enden på mattermometeret er spiss.

Anbefales	Ikke gjør følgende:
 	 
 	 
 	 

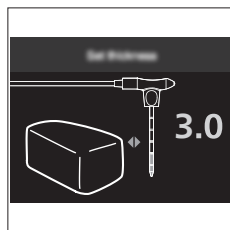
Mål tykkelsen på maten

Du kan bruke mattermometeret til å måle tykkelsen på maten.

1. Plasser mattermometeret ved siden av maten, og kontroller hvilken merking som når toppen av maten.



2. Hvis du lager maten med et Auto-Cook-program og blir spurt om tykkelsen på maten, angir du en verdi mellom 1 og 6 i Airfryer.



Matlagingsmodi

Modus		Fremgangsmåte
Auto-Cook-programmer		Velg Auto-Cook-program fra listen. Følg trinnene på apparatet. Auto-Cook-programmene beregner alle matlagingsparameterne automatisk basert på det du legger inn av data, for eksempel fyllingsnivå, antall stykker osv. Deretter kan du begynne å lage maten.
Manuell matlaging		Angi matlagingstiden, temperaturen og lufthastigheten manuelt, og start matlagingen.
Mattermometer		Angi kjernetemperaturen, matlagingstemperaturen og lufthastigheten manuelt, og start matlagingen.

Auto-Cook-programmer

1. Dreie dreiebryteren til «Auto-Cook-programmer» er valgt. Trykk på dreiebryteren for å angi denne modusen.
2. Trykk inn dreiebryteren for å bekrefte.
3. Dreie på dreiebryteren for å velge Auto-Cook-programmet du ønsker. Trykk inn dreiebryteren for å bekrefte.
4. Velg hvor mye mat du har lagt i kurven.

Merk

- Avhengig av maten, kan du bli bedt om å angi fyllenivå, antall stykker, vekt, tykkelse og/eller stekenivå.
- Bruk merkene som er angitt i kurven som referanse for å angi riktig fyllingsnivå.
- Før du velger fyllenivået, må du alltid fordele maten jevnt i kurven.
- Snu/rist på maten hvis det indikeres av apparatet. Hold skuffen åpen så kort som mulig.
- Når du velger stekenivå for Auto-Cook-programmene, må du bruke mattermometeret.
- For noen Auto-Cook-programmer må du legge inn vekten på matvaren. Bruk vekt for å bestemme vekten, eller finn vektangivelsen på emballasjen til maten.

Tilberede 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 fyllingsnivå 4 for å få et jevnt resultat.

1. Skrell potetene, og kutt dem deretter i staver. Store pommes frites er ofte mindre sprø enn mindre pommes frites.
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 én spiseskje matolje i bollen, ha i potetstavene, og bland dem godt slik at de dekkes av oljen.
5. Ta potetstavene ut av 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. Start Auto-Cook-programmet for hjemmelagde pommes frites, og rist kurven når du får varsel.

Hjemmelaget yoghurt

1. Bland 1,75 liter melk og 3 ss yoghurt i en bolle. Kontroller at melken og yoghurten har det samme fettinnholdet.
2. Hell 150–200 ml i to små glass hver og sett på lokk.
3. Sett glassene i Airfryer-kurven, og lukk skuffen.
4. Start Auto-Cook-programmet «Yoghurt» (Det uventede->Meieri->Yoghurt).
5. Fermenteringen vil ta omtrent 8 timer. Ikke åpne Airfryer i den perioden.
6. Sett glassene i kjøleskapet, og kos deg med hjemmelaget yoghurt når den er avkjølt.

Manuell matlaging

1. Vri dreiebryteren til «Manuell matlaging» er valgt. Trykk på dreiebryteren for å angi denne modusen.
2. Juster tiden ved å dreie på dreiebryteren. Du kan angi en tid mellom 1–180 minutter. Bekreft ved å trykke på dreiebryteren.
3. Juster temperaturen ved å dreie på dreiebryteren. Du kan velge en temperatur fra 40 °C til 200 °C. Bekreft ved å trykke på dreiebryteren.
4. Juster lufthastigheten ved å dreie på dreiebryteren. Du kan velge mellom høy lufthastighet og lav lufthastighet. Bekreft ved å trykke på dreiebryteren.
 - Deretter ser du en oversikt over de valgte matlagingsparameterne. Hvis du vil endre en matlagingsinnstilling, vrir du dreiebryteren til parameteren du vil endre. Trykk på og dreier for å endre parameteren. Når alle matlagingsparameterne er bekreftet, trykker du på dreiebryteren for å starte matlagingen. Du vil se tidsuret telle ned.

Merk

- Hvis du vil få et varsel om risting etter halvparten av matlagingstiden, må du sørge for at påminnelsen om risting er aktivert.
- Du kan sette Airfryer-apparatet på pause ved å trykke på dreiebryteren under matlaging. Følg trinnene ovenfor for å justere parameterne. Trykk på dreiebryteren igjen for å fortsette matlagingen.

Mattermometer

1. Vri dreiebryteren til «Mattermometer» er valgt. Trykk på dreiebryteren for å angi denne modusen.
2. Juster den ønskede kjernetemperaturen (målt ved enden av mattermometeret) ved å dreie på dreiebryteren. Du kan velge en temperatur mellom 30–99 °C. Bekreft ved å trykke på dreiebryteren.
 - Du får se animasjoner for hvor du best kan plassere enden av termometeret i maten, og hvordan ledningen skal ledes fra matlagingskammeret til utsiden, slik at skuffen kan lukkes.
3. Koble ledningen til kontakten for mattermometeret.

Merk

- Bekreft at du hopper over animasjonene ved å trykke på dreiebryteren.

4. Vri dreiebryteren for å justere matlagingstemperaturen. Du kan velge en temperatur fra 40 °C til 200 °C. Bekreft ved å trykke på dreiebryteren.
5. Juster lufthastigheten ved å dreie på dreiebryteren. Du kan velge mellom høy lufthastighet (ⒸⒹ) og lav lufthastighet (Ⓓ). Bekreft ved å trykke på dreiebryteren.
6. Deretter ser du en oversikt over de valgte matlagingsparameterne. Hvis du vil endre en matlagingsinnstilling, vrir du dreiebryteren til parameteren du vil endre. Trykk på og dreier for å endre parameteren. Trykk inn dreiebryteren for å starte matlagingen.

Merk

- Du vil se den faktiske kjernetemperaturen for maten og måltemperaturen ved siden av hverandre mens de veksler med at tidsuret teller opp.

Tabellen nedenfor veileder deg om hvilken kjernetemperatur som skal angis.

Matelement	Ferdighetsnivå	Kjernetemperatur
Fjærkre generelt	Utført	80–85 °C
Bryst av fjærkre	Saftig	70–74 °C
Biff, kalv, lam, vilt	Rå	45–50 °C
	Medium	55–60 °C
	Godt stekt	65–70 °C
Svinekjøtt generelt	Utført	70–73 °C
Svinefilet	Medium	58–63 °C
Fisk	Gjennomsiktig	50–55 °C
	Utført	60–65 °C
Hel potet	Utført	92–95 °C
Brød	Utført	90–95 °C

Merk

- Den anbefalte kjernetemperaturen samsvarer ikke nødvendigvis med den trygge minimumstemperaturen på maten.
- Den interne temperaturen på den tilberedte maten vil fortsette å gå opp noen grader etter at maten er tatt ut av apparatet.

Hold varm

1. Vri dreiebryteren til «Hold varm» er valgt. Trykk på dreiebryteren for å angi denne modusen.

Merk

- Hvis du vil endre tiden maten skal holdes varm, vrir du på dreiebryteren. Trykk på og vri deretter på dreiebryteren for å justere tiden maten skal holdes varm. Du kan angi hold varm-tiden mellom 1–30 minutter. Trykk på dreiebryteren for å bekrefte at hold varm-tiden.

2. Trykk på dreiebryteren for å begynne å holde maten varm.

Merk

- Du kan sette hold varm-funksjonen på pause ved å trykke på dreiebryteren.

Mine programmer

1. Vri dreiebryteren til «Mine programmer» er valgt. Trykk på dreiebryteren for å angi denne modusen.
2. Vri dreiebryteren til ønsket program. Hvis du blir stående på ett program, åpnes matlagingsparameterne.
3. Trykk på dreiebryteren for å angi det valgte programmet. Trykk på dreiebryteren en gang til for å starte matlagingen.
 - Vri og trykk på dreiebryteren for å fjerne programmet eller gi det nytt navn.

Matlagingshistorikk

1. Vri dreiebryteren til «Matlagingshistorikk» er valgt. Trykk på dreiebryteren for å angi denne modusen.
2. Vri dreiebryteren til ønsket element. Hvis du blir værende på ett element, åpnes matlagingsparameterne.
3. Trykk på dreiebryteren for å angi det valgte elementet. Trykk på dreiebryteren en gang til for å starte matlagingen.
 - Vri og trykk på dreiebryteren for å legge til i «Mine programmer».

Advarsel

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

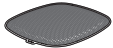
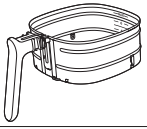
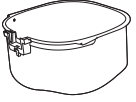
Tips

- Fjern pannen og kurven for at Airfryer skal avkjøles raskere.
1. Kast olje- eller fettrester som har samlet seg i bunnen av pannen.
 2. Rengjør pannen og kurven i oppvaskmaskinen. Du kan også rengjøre dem med varmt vann, oppvaskmiddel og en svamp som ikke sliper (se «Rengjøringstabell»).

Tips

- Du kan bløtlegge pannen 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.
 - Om nødvendig kan fettrester som sitter fast på sprutskjoldet, fjernes med en svamp eller en børste.
3. Tørk av utsiden av apparatet med en fuktig klut. Kontroller at ingen fuktighet ligger igjen på kontrollpanelet. Tørk kontrollpanelet med en klut når du har rengjort det.
 4. Rengjør sprutskjoldet med en svamp eller en rengjøringsbørste for å fjerne fettrester.
 5. Rengjør innsiden av apparatet med varmt vann og en svamp uten skureeffekt.

Rengjøringsstabell

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✗	✓

Oppbevaring

1. Koble fra apparatet, og la det kjøle seg ned.
2. Kontroller at alle delene er rene og tørre før du oppbevarer dem.
3. Legg sammen 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.

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 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 melete konsistens for best mulig resultat. 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.	Du må ikke overfylle kurven.
	Visse typer av ingredienser må ristes halvveis i steketiden.	Jo fullere kurven er, desto oftere må den ristes.
Airfryer slås ikke på:	Apparatet er ikke koblet til veggkontakten.	Se om 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 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 fettholdige ingredienser.	Du kan forsiktig helle av overflødig olje eller fett fra pannen og deretter fortsette med matlagingen.
	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.
	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 kjøttsafter spruter på grunn av oljen eller fett.	Klapp maten tørr før du legger den i kurven.
Wi-Fi-LED-lampen på Airfryer lyser ikke lenger.	Airfryer er ikke lenger koblet til Wi-Fi. Du har endret Wi-Fi-nettverket.	Start Wi-Fi-konfigureringsprosessen og følg instruksjonene i appen.
Appen viser at sammenkoblingen ikke er vellykket.	En annen bruker har sammenkoblet Airfryer med en annen smartenhet og lager mat nå.	Vent til den andre brukeren er ferdig med den gjeldende stekeprosessen, og sammenkoble smartenheten med Airfryer på nytt.

