

PHILIPS

HD9867

Brukerhåndbok

INNHold

Viktig	3
Innledning	7
Generell beskrivelse	7
Før bruk første gang	9
Før bruk	9
Sette på plass den uttakbare maskenettingsbunnen og fettbeholderen	9
Mattabellen for manuelle innstillinger av tid/temperatur	10
Bruke apparatet	12
Bruke Airfryer	12
Mattabell for Smart Chef-programmer	16
Lage mat med Smart Chef-programmer	17
Lage hjemmelaget pommes frites	19
Velge Keep warm-modus	19
Lagre favorittinnstillingen din	20
Rengjøring	22
Rengjøringstabell	24
Oppbevaring	24
Resirkulering	25
Garanti og støtte	25
Feilsøking	25

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.
- Ikke la vann eller annen væske komme inn i apparatet, da dette kan føre til elektrisk støt.
- Ikke legg i mer mat enn maksimalnivået som indikeres i kurven.
- Rør aldri innsiden av apparatet mens det er i gang.

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 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.
- Hold strømledningen unna varme overflater.
- 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.
- 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.



- 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.
- Bruk aldri lyse ingredienser eller bakepapir i apparatet.
- Ikke plasser apparatet på eller nær brennbart materiale slik som duker eller gardiner.
- Ikke la apparatet være i bruk uten tilsyn.
- Du må trekke ut stikkkontakten umiddelbart hvis du ser mørk røyk komme ut av apparatet. Vent til røyken forsvinner før du trekker pannen ut av apparatet.
- Oppbevaring av poteter: Temperaturen må tilpasses potettypen som oppbevares, og den må være på mer enn 6°C for å redusere faren for akrylamideksposering i den tilberedte matvaren.
- Ikke sett støpselet til apparatet inn i stikkkontakten eller bruk kontrollpanelet med våte hender.

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.
- 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.

- 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.
- Plasser og bruk alltid apparatet på en tørr, stabil og horisontal overflate.
- 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 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 stekekommeret: varmt varmeelement, metallkanter.

Elektromagnetiske felt (EMF)

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

Automatisk utkobling

Dette apparatet er utstyrt med automatisk av-funksjon. Når tiden på timeren er gått, slår enheten seg av automatisk. Hvis du ikke trykker på en knapp i løpet av 30 minutter, slår apparatet seg av automatisk. Du slår av apparatet manuelt ved å trykke på av/på-knappen.

Innledning

Gratulerer med kjøpet, og velkommen til Philips!
Du får best mulig nytte av støtten som Philips tilbyr, hvis du registrerer produktet ditt på www.philips.com/welcome. Med Philips Airfryer 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.

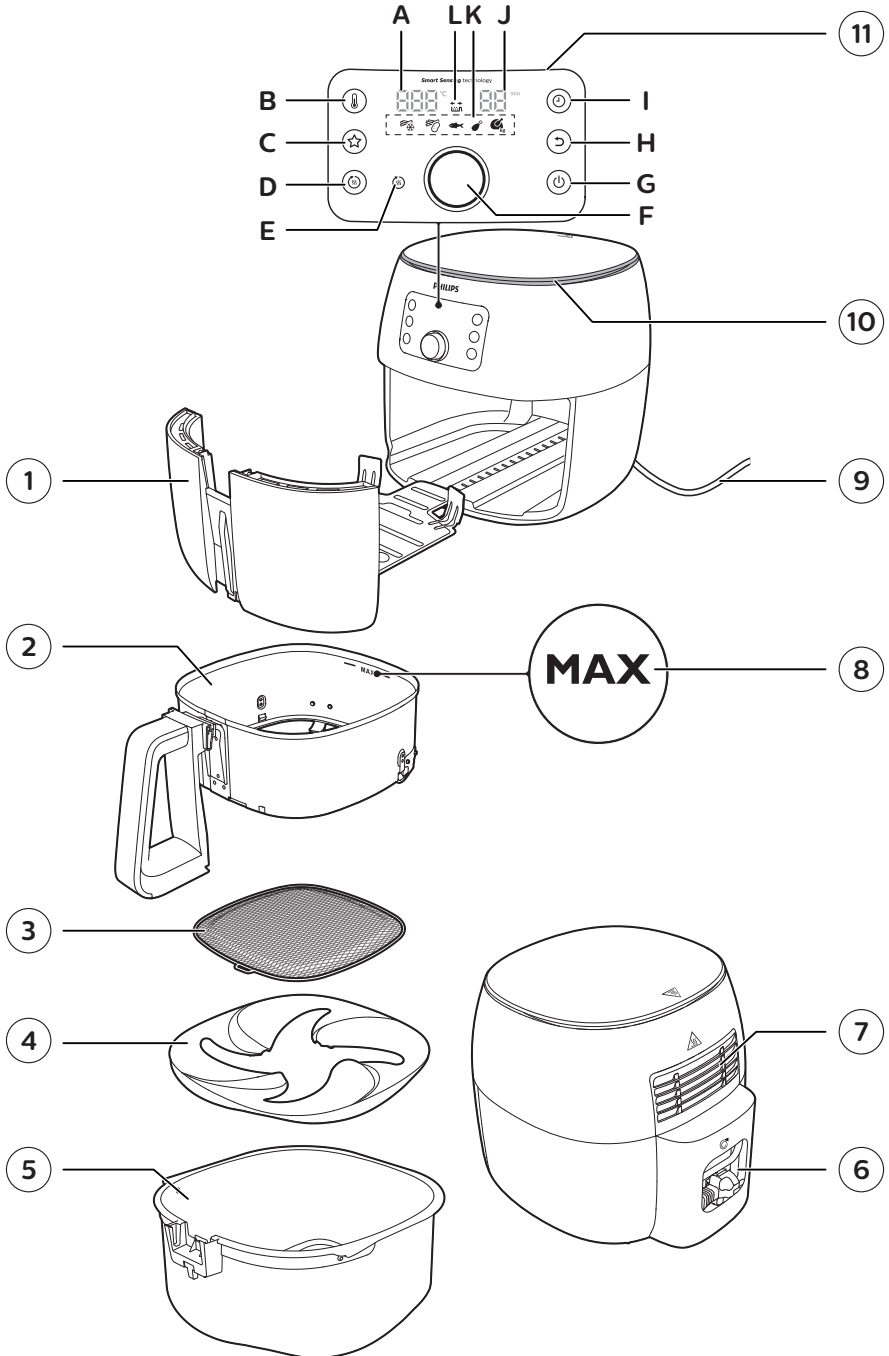
Hvis du vil ha mer inspirasjon, oppskrifter og informasjon om Airfryer, kan du gå til www.philips.com/kitchen eller laste ned den kostnadsfrie NutriU-appen* for IOS® eller Android™.

*NutriU-appen er kanskje ikke tilgjengelig i landet du bor i.

I så fall kan du laste ned Airfryer-appen.

Generell beskrivelse

- 1 Skuff
- 2 Kurv med avtakbar maskenettingsbunn
- 3 Avtakbar maskenettingsbunn
- 4 Fettbeholder
- 5 Panne
- 6 Oppbevaringsrom for ledningen
- 7 Luftuttak
- 8 MAX-merket
- 9 Nettledning
- 10 Åpning for innluft
- 11 Kontrollpanel
 - A Temperaturindikasjon
 - B Temperaturknapp
 - C Favorittknapp
 - D Keep warm-knapp
 - E Keep warm-lampe
 - F QuickControl-dreieskive
 - G Av/på-knapp
 - H Returknapp
 - I Timerknapp
 - J Tidsindikator
 - K Smart Chef-programmer: frossen pommes frites / hjemmelaget pommes frites / hel fisk / kyllinglår / hel kylling
 - L Indikasjon for risting

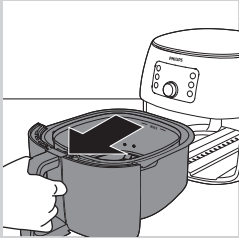


Før bruk første gang

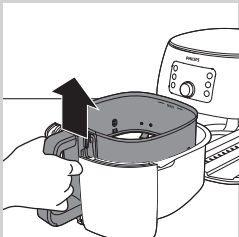
- 1 Fjern all emballasje.
- 2 Fjern eventuelle klistremerker eller etiketter (om mulig) fra apparatet.
- 3 Rengjør apparatet grundig før første gangs bruk, som angitt i kapittelet om rengjøring.

Før bruk

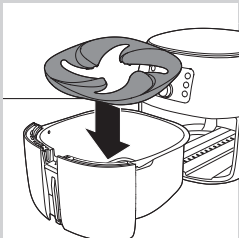
Sette på plass den uttakbare maskenettingsbunnen og fettbeholderen



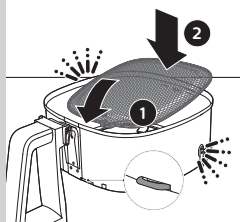
- 1 Åpne skuffen ved å dra i håndtaket.



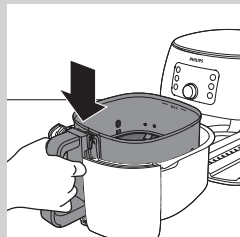
- 2 Ta ut kurven ved å løfte i håndtaket.



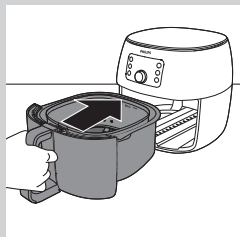
- 3 Legg fettbeholderen i pannen.



- 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 Sett kurven tilbake i pannen.



- 6 Skyv skuffen tilbake i Airfryer ved hjelp av håndtaket.



Merk

- Bruk aldri pannen uten fettbeholderen eller kurven.

Mattabellen for manuelle innstillinger av tid/ temperatur

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



Merk

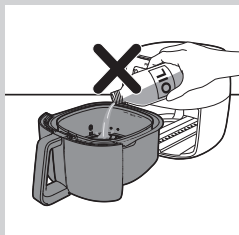
- Vær oppmerksom på at disse innstillingene er forslag. Vi kan ikke garantere at innstillingene vil være de beste for maten din, ettersom ingredienser varierer når det gjelder opprinnelse, størrelse, form og merke.
- Når du tilbereder større mengde mat (f.eks. pommes frites, reker, kyllinglår, frosne 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	Merk
Hjemmelagede pommefrites (12 x 12 mm)	200–1400 g 7–49 oz	18–35	180°C / 350°F	<ul style="list-style-type: none"> • Bløtlegg i 30 minutter i kaldt vann eller tre minutter i lunkent vann (40 °C) og tørk. Legg deretter til 1 ss olje per 500 g. • Riste, snu eller røre halvveis
Hjemmelagde potetbåter	200–1400 g 7–49 oz	20–42	180°C / 350°F	<ul style="list-style-type: none"> • Bløtlegg i vann i 30 minutter, tørk, og tilsett deretter 1/4 til 1 ss olje. • Riste, snu eller røre halvveis
Frosne snacks (kyllingnuggets)	80–1300 g / 3–46 oz (6–50 stykk)	7–18	180°C / 350°F	<ul style="list-style-type: none"> • Ferdige når de er gygne og sprø på utsiden. • Riste, snu eller røre halvveis
Frosne snacks (små vårruller på rundt 20 g)	100–600 g / 4–21 oz (5–30 stykk)	14–16	180°C / 350°F	<ul style="list-style-type: none"> • Ferdige når de er gygne og sprø på utsiden. • Riste, snu eller røre halvveis
Kyllingbryst Rundt 160 g	1–5 stykk	18–22	180°C / 350°F	
Frityrstekte kyllingfingre	3–12 stykk (1 lag)	10–15	180°C / 350°F	<ul style="list-style-type: none"> • Tilsett olje til brødsmlene. Ferdige når de er gygne.
Kyllingvinger Rundt 100 g	2–8 stykk (1 lag)	14–18	180°C / 350°F	<ul style="list-style-type: none"> • Riste, snu eller røre halvveis
Koteletter uten bein Rundt 150 g	1–5 koteletter	10–13	200°C / 400°F	
Hamburger Rundt 150 g (10 cm i diameter)	1–4 hamburgere	10–15	200°C / 400°F	
Tykke pølser Rundt 100 g (4 cm i diameter)	1–6 stykk (1 lag)	12–15	200°C / 400°F	
Tynne pølser Rundt 70 g (2 cm i diameter)	1–7 stykk	9–12	200°C / 400°F	
Svinestek	500– 1000 g / 18–35 oz	40–60	180°C / 350°F	<ul style="list-style-type: none"> • La den hvile i fem minutter før oppskjæring.
Fiskefileter Rundt 120 g	1–3 (1 lag)	9–20	160°C / 325°F	<ul style="list-style-type: none"> • For å unngå at fisken sitter fast plasserer du skinnsiden ned og tilsetter litt olje.
Skalldyr Rundt 25–30 g	200–1500 g / 7–53 oz	10–25	200°C / 400°F	<ul style="list-style-type: none"> • Riste, snu eller røre halvveis
Kake	500 g / 18 oz	28	180°C / 350°F	<ul style="list-style-type: none"> • Bruk en kakeform.

Ingredienser	Min.–maks. mengde	Tid (min.)	Temperatur	Merk
Muffins Rundt 50 g	1–9	12–14	180°C / 350°F	• Bruk ildfaste muffinsformer i silikon.
Quiche (21 cm i diameter)	1	15	180°C / 350°F	• Bruk et stekebrett eller en ildfast form.
Forhåndssteekt toastbrød / rundstykker	1–6	6–7	180°C / 350°F	
Ferskt brød	700 g / 25 oz	38	160°C / 325°F	• Formen bør være så flat som mulig for å unngå at brødet berører varmelementet når det heves.
Ferske rundstykker Rundt 80 g	1–6 stykk	18–20	160°C / 325°F	
Kastanjer	200–2000 g / 7–70 oz	15–30	200°C / 400°F	• Riste, snu eller røre halvveis
Blandede grønnsaker (grovhakket)	300–800 g / 11–28 oz	10–20	200°C / 400°F	• Still inn steketiden etter egen smak. • Riste, snu eller røre halvveis

Bruke apparatet

Bruke Airfryer



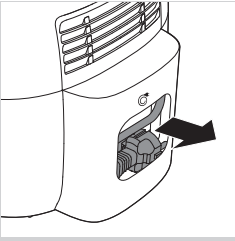
! Forsiktig

- 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. Hånder 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 å forvarme apparatet.

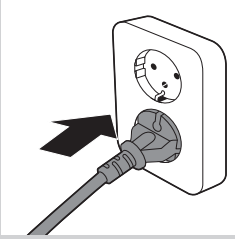
- 1 Plasser apparatet på en stabil, vannrett, jevn og varmebestandig overflate. Sørg for at skuffen kan åpnes helt.

☰ Merk

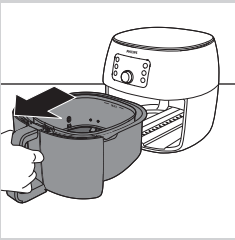
- Ikke plasser noen gjenstander oppå eller på sidene av apparatet. Dette kan forstyrre luftstrømmen eller påvirke stekeresultatet.



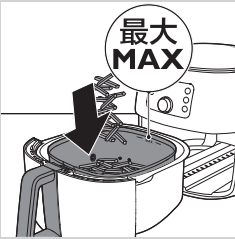
2 Trekk strømledningen ut fra oppbevaringsrommet bak på apparatet.



3 Sett støpselet i stikkontakten.



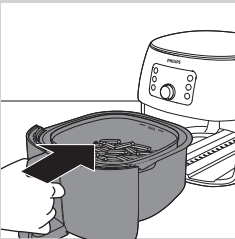
4 Åpne skuffen ved å dra i håndtaket.



5 Legg ingrediensene i kurven.

Merk

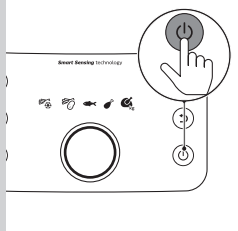
- Med Airfryer kan du tilberede en rekke ulike ingredienser. Se i mattabellen for riktige mengder og tilnærmet steketid.
- Ikke overstig mengden angitt i avsnittet Mattabell eller fyll opp kurven over MAX-nivået. Det kan påvirke kvaliteten på sluttresultatet.
- Hvis du vil tilberede ulike ingredienser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



6 Skyv skuffen tilbake i Airfryer ved hjelp av håndtaket.

Forsiktig

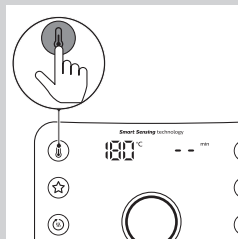
- **Bruk aldri pannen uten fettbeholderen eller kurven. Hvis du varmer opp apparatet uten kurven, må du bruke grytekluter for å åpne skuffen. Kantene og innsiden av skuffen blir svært varme.**
- Ikke berør pannen, fettbeholderen eller kurven under bruk og en stund etter fordi de blir svært varme.



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

Merk

- Hvis du vil begynne å bruke Smart Chef-programmene, kan du se kapittelet Lage mat med Smart Chef-programmer.

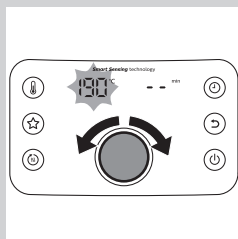


8 Trykk på temperaturknappen (⊖).

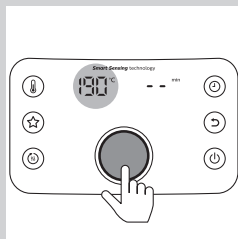
↳ Temperaturindikasjonen blinker på skjermen.

Merk

- Hvis du trykker på timerknappen (⌚) først, begynner apparatet å steke maten med én gang steketiden bekreftes.

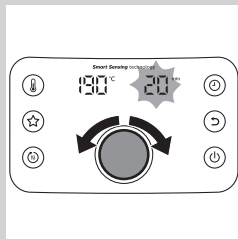


9 Vri på QuickControl-dreieskiven for å velge ønsket steketemperatur.



10 Trykk på QuickControl-dreieskiven for å bekrefte den valgte temperaturen.

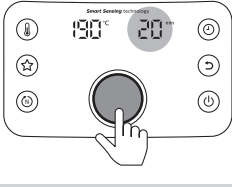
↳ Etter at temperaturen er bekreftet, begynner tidsindikatoren å blinke på skjermen.



11 Vri på QuickControl-dreieskiven for å velge ønsket steketid.

Merk

- Hvis du trykker på favorittknappen (☆), lagrer du denne temperaturen og tiden som favorittinnstillingene dine for steking. Alle innstillinger som er lagret tidligere, blir overskrevet. Hvis du vil ha mer informasjon, kan du se kapittelet Lagre favorittinnstilling.
- Se mattabellen for manuelle tids-/temperaturinnstillinger for forskjellige typer mat.



12 Trykk på QuickControl-dreieskiven for å bekrefte den valgte tiden.

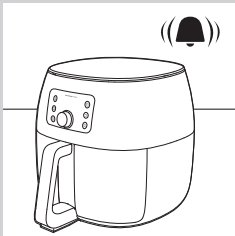
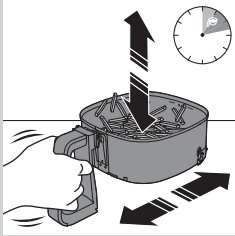
13 Apparatet setter i gang stekingen når tilberedningstiden er bekreftet.

* Tips

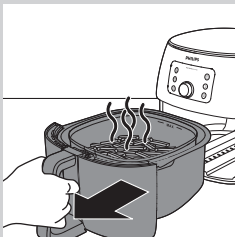
- For å stanse tilberedningsprosessen midlertidig trykker du på QuickControl-dreieskiven. For å gjenoppta tilberedningsprosessen trykker du på QuickControl-dreieskiven.
- Gjenta trinn 8–10 for å endre steketemperaturen eller -tiden under matlagingen.
- Hvis du vil avbryte en pågående prosess og gå tilbake til hovedmenyen, trykker du på returknappen (↶).

☰ 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.



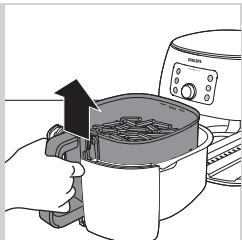
14 Når tiden er ute, ringer timeralarmen.



15 Åpne skuffen ved å dra i håndtaket, og sjekk om ingrediensene er klare.

☰ Merk

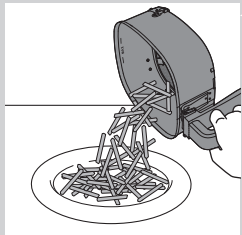
- Hvis ingrediensene ikke er klare ennå, skyver du bare skuffen tilbake i Airfryer ved hjelp av håndtaket, og legger noen ekstra minutter til den angitte tiden.



16 For å fjerne 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.



17 Tøm 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. Bruk en klype med gummitupper til å ta fettbeholderen forsiktig ut av pannen. Hell ut olje- eller fettrester. Sett fettbeholderen 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 4 til 17 hvis du ønsker å tilberede en omgang til.

Mattabell for Smart Chef-programmer

☰ Merk

- Dette apparatet må bare brukes innendørs. Start de automatiske stekeprogrammene når apparatet har romtemperatur. Ikke forvarm det.
- Fordel alltid maten jevnt i kurven.
- Snu/rist på maten hvis det indikeres av apparatet. Hold skuffen åpen så kort som mulig.
- Ikke bruk noe slags tilbehør. Kontroller at fettbeholderen er plassert riktig i apparatet.
- Siden mat har forskjellig opprinnelse, størrelse og merkevare, må du kontrollere at den er gjennomstekt før du serverer den.

Smart Chef-programmer for			Veibeskrivelser
 Frosne pommes frites	Tynn (7 x 7 mm) Middels (10 x 10 mm) Frosnen potetbasert snacks	200–1400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Bruk frosne pommes frites rett fra fryseren. Ikke tin dem før du steker dem. • Programmet er utviklet for tynne (7 x 7 mm) og middels tykke (10 x 10 mm) frosne pommes frites. • Hvis du har kjøpt pommes frites spesielt laget for Airfryer, følger du instruksjonene på pakken.
 Hjemmelagede pommes frites	Hjemmelaget kuttetstil (10 x 10 mm)	500–1400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Bruk melete og rå poteter. Ikke forhåndskok potetene. • Ikke bruk poteter som har blitt oppbevart under 6 °C. • Følg oppskriften for ferske pommes frites for best resultat.
 Fisk	Laksefilet	2–5 stk. (150–200 g/stk.) opptil 750 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ikke stek frosnen fisk • Programmet er utviklet for laksefilet på rundt 150–200 g.
	En hel fisk	1–4 stk. (300–1600 g)	
	Flat fisk	1 stk (opptil 800 g)	
 Kyllinglår	Kyllinglår Kyllingbryst	2–16 stk. (200–2000 g) 1–5 stk. (opptil 150 g/stk.)	<ul style="list-style-type: none"> • Programmet er utviklet for ferske kyllinglår (ikke frosne). Hvis du vil steke hele kyllinglår, kan du legge til 5–10 minutter steketid manuelt etter at Smart Chef-programmet har stoppet.
 En hel kylling	En hel kylling Halv kylling	1000–1800g >1000 g	<ul style="list-style-type: none"> • Bare stek rå kylling i Airfryer. Ikke stek frosnen kylling. • Programmet er utviklet for en hel kylling.

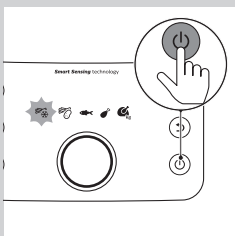
Lage mat med Smart Chef-programmer

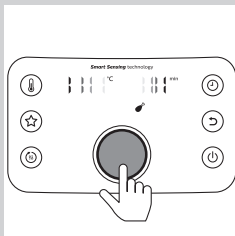
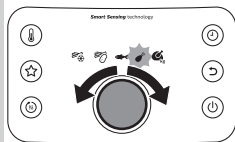
Krydre ingrediensene etter behov. Legg maten i kurven, og skyv kurven inn i apparatet.

Merk

- Ikke bruk honning, sirup eller andre sukkerholdige ingredienser til å krydre maten fordi bruningen blir veldig mørk.

1 Trykk på av/på-knappen  for å slå på apparatet.





- 2 Hvis du vil endre Smart Chef-programmet, vrir du QuickControl-dreieskiven til det ønskede ikonet blinker.

- 3 Trykk på QuickControl-dreieskiven for å bekrefte Smart Chef-programmet.

- ↳ Apparatet beregner automatisk den ideelle steketemperaturen og -tiden. Skjermen viser den første beregnede steketemperaturen og -tiden etter noen få minutter. I løpet av denne tiden har apparatet allerede satt i gang matlagingen. Så lenge skjermen viser de blinkende strekene og temperaturen/tiden vekselvis, beregner apparatet fortsatt steketiden, og apparatet justerer automatisk tiden under matlagingen.

☰ Merk

- Hvis du vil tilberede en hel kylling, må du veie kyllingen før du legger den i kurven. Velg vekt ved å vri på QuickControl-dreieskiven og trykke på den for å bekrefte.
- Ikke trekk ut skuffen mens apparatet beregner steketiden, som indikeres med blinkende streker på skjermen. Hvis ikke stopper Smart Chef-programmet, og apparatet tilbakestilles til hovedmenyen. Fortsett å lage mat i den manuelle modusen fordi steketiden beregnes feil hvis du starter Smart Chef-programmet på nytt med delvis stekt mat.
- Når beregningsfasen er ferdig, vises temperaturen og tiden kontinuerlig (uten blinkende streker), og du kan åpne skuffen for å kontrollere matens status.



- 4 Når du hører alarmeren og ser at indikatoren for risting blinker, åpner du skuffen og snur på ingrediensene eller rister kurven med ingrediensene i. Deretter skyver du kurven tilbake i apparatet.

- 5 Når du hører at alarmeren og timeren er på 0, er maten klar.

☰ Merk

- Hvis maten er for lite stekt eller ikke har nådd det foretrukne bruningsnivået, kan du forlenge steketiden med flere minutter ved å trykke på timerknappen (se trinn 11–12 i kapittelet Bruke apparatet).

Lage hjemmelaget pommes frites

Slik lager du god, hjemmelaget pommes frites i Airfryer:

- 1 Skrell potetene, og kutt dem deretter i staver (10 x 10 mm i tykkelse).
- 2 Legg potetstavene i en bolle med lunkent vann (~40 °C) i tre minutter.
- 3 Tøm bollen, og tørk potetstavene med et kjøkkenhåndkle eller tørkepapir.
- 4 Tilsett 1–3 spiseskjeer 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.

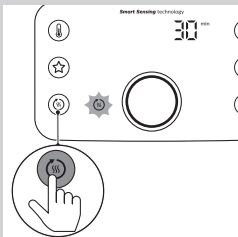
- 6 Legg potetstavene i kurven.
- 7 Start Smart Chef-programmet for hjemmelaget pommes frites 🍟. Når pommes fritesene trenger å ristes, hører du timeralarmen og ser det blinkende risteikonet 🍟 på skjermen.



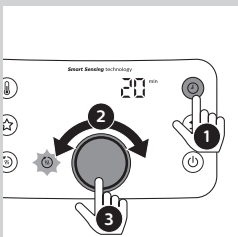
Merk

- Se riktige mengder i kapittelet Mattabell for Smart Chef-programmer.



Velge Keep warm-modus



- 1 Trykk på Keep warm-knappen Ⓞ (du kan aktivere Keep warm-modusen når som helst).
↳ Keep warm-indikatorlampen 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 Hvis du vil gå ut av Keep warm-modus, kan du trykke på returknappen  eller av/på-knappen .



Tips

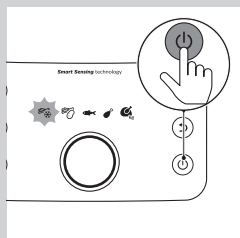
- Hvis mat som pottes frites mister for mye sprøhet i Keep warm-modusen, kan du enten korte ned Keep warm-tiden ved å slå av apparatet tidligere eller gjøre maten sprøere ved å steke den i 2–3 minutter ved 180 °C.



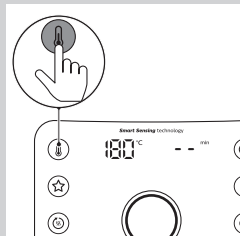
Merk

- Hvis du aktiverer Keep-warm-modusen under tilberedningen (Keep warm-indikatorlampen lyser), 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.

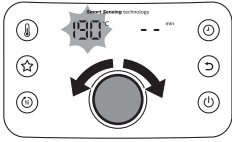
Lagre favorittinnstillingen din



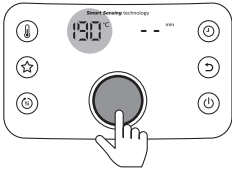
- 1 Trykk på av/på-knappen  for å slå på apparatet.



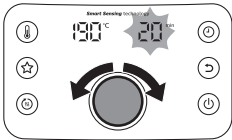
- 2 Trykk på temperaturknappen .



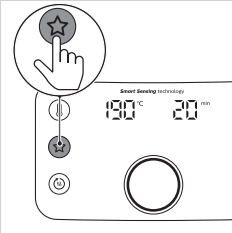
3 Vri på QuickControl-dreieskiven for å velge temperatur.



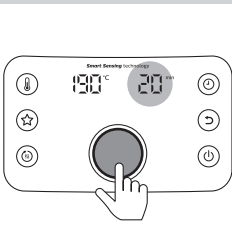
4 Trykk på QuickControl-dreieskiven for å bekrefte den valgte temperaturen.



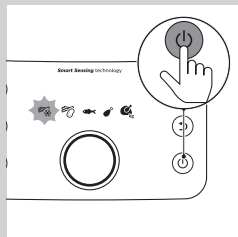
5 Vri på QuickControl-dreieskiven for å velge tid.



6 Trykk på favorittknappen (☆) for å lagre innstillingen. Du hører et pip når innstillingen har blitt lagret.

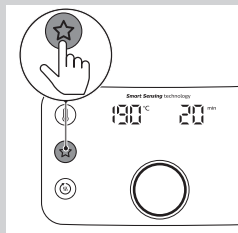


7 Trykk på QuickControl-dreieskiven for å starte stekeprosessen.

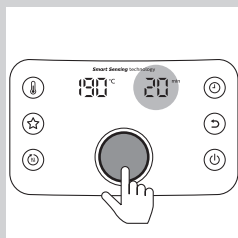


Lage mat med en favorittinnstilling

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



2 Trykk på favorittknappen (☆).



3 Trykk på QuickControl-dreieskiven for å sette i gang stekeprosessen.

≡ Merk

- Du kan overskrive favorittinnstillingen ved å bruke den samme fremgangsmåten som nevnt ovenfor.
- Hvis du trykker på favorittknappen i manuell modus, overskrives favorittinnstillingen din. Hvis du vil bruke favorittinnstillingen, må du trykke på returknappen for å gå ut av manuell modus først.
- Hvis du vil avslutte favorittmodus, trykker du på returknappen (⏻).
- Når du lager mat i favorittmodus, kan du endre temperaturen eller tiden ved å trykke på temperatur- eller timerknappen. Endringen overskriver ikke den lagrede favorittinnstillingen.

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

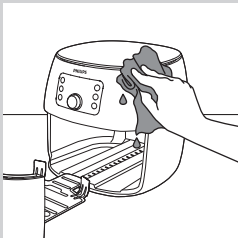
- Fjern pannen og kurven for å la Airfryer avkjøles raskere.

- 2 Ta ut fettbeholderen 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 Rengjøringstabell).



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.

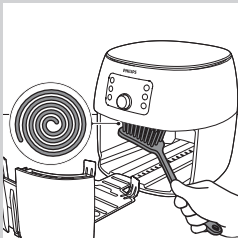


- 4 Tørk av utsiden av apparatet med en fuktig klut.

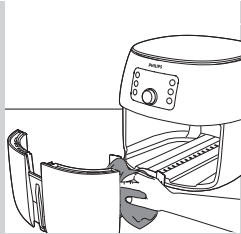


Merk

- 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.

Rengjøringstabell

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

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.

Resirkulering




- 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.	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.
		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.

Problem	Mulig årsak	Løsning
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.	Følg instruksjonene i denne brukerveiledningen for å tilberede hjemmelagede pommes frites (se Mattabellen for Smart Chef-programmene eller last ned den kostnadsfrie Airfryer-appen).
	Visse typer av ingredienser må ristes halvveis i steketiden.	Følg instruksjonene i denne brukerveiledningen for å tilberede hjemmelagede pommes frites (se Mattabellen for Smart Chef-programmene eller last ned den kostnadsfrie Airfryer-appen).
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.
Etter et Smart Chef-program ble satt i gang, stoppet apparatet beregningsfasen.	Temperaturen i stekekammeret er for høy, enten fordi apparatet er forvarmet, eller fordi det ikke har kjølt seg tilstrekkelig ned mellom to omganger.	Hold skuffen åpen i noen minutter for å kjøle det ned. Lukk den, og start Smart Chef-programmet på nytt.
	Skuffen åpnes i beregningsfasen.	Lukk skuffen, og fortsett matlagingen i manuell modus.
	Skuffen er ikke lukket ordentlig.	Kontroller at skuffen er lukket ordentlig.
	Ingen av de ovennevnte.	Koble fra apparatet og vent én til to minutter før du kobler det til igjen. Start Smart Chef-programmet på nytt.
Apparatet har sluttet å lage mat med Smart Chef-programmet.	Skuffen åpnes i beregningsfasen.	Ikke trekk ut skuffen mens apparatet beregner steketiden, som indikeres med blinkende streker på skjermen.

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 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.
	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.
	Marinade, væsker eller kjøttsafter spruter i oljen eller fettet.	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.

