PHILIPS

HD926X

Brukerhåndbok

INNHOLD

Viktig 3

Innledning 7

Generell beskrivelse 7

Før bruk første gang 9

Før bruk 9

Bruke apparatet 9

- Matvaretabell 9
- Bruke Airfryer 12
- Sunn gjenoppvarming 15
- Endre tiden og temperaturen mens du steker 18
- Lage hjemmelaget pommes frites 19

Rengjøring 20

- Rengjøringstabell 21

Oppbevaring 21

Resirkulering 22

Garanti og støtte 22

Feilsøking 22

Viktig

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

Fare

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

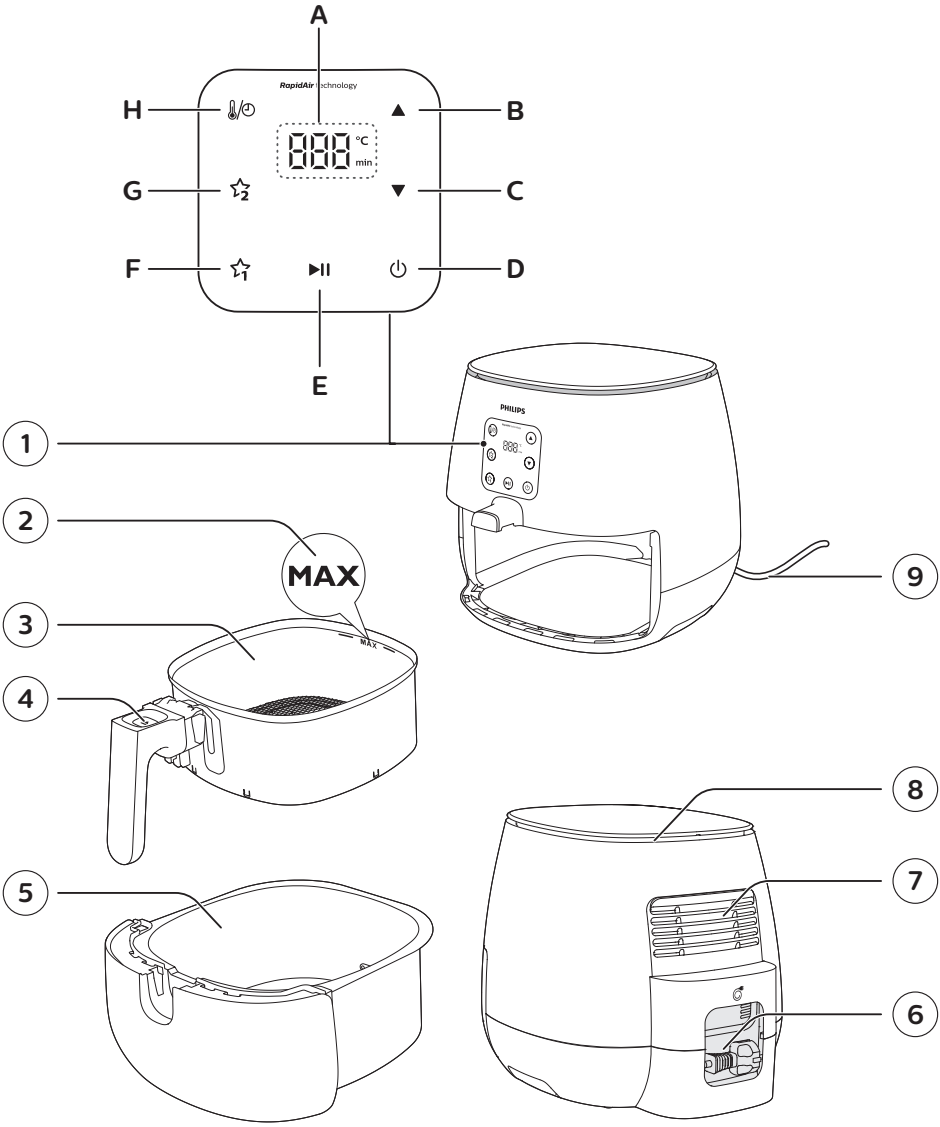
Innledning

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.**
Philips Airfryer er den eneste Airfryer med unik Rapid Air-teknologi som steker favorittmaten din med lite eller ingen tilsatt olje og opptil 90 % mindre fett.
Gled deg over et sprøere resultat med Philips Rapid Air for 7x raskere luftstrøm.
Stjernefiskdesignet vårt steker all maten for å få et perfekt resultat fra den første biten til den siste.
Nå kan du få glede av 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 Kontrollpanel
- A Tids-/temperaturindikator
- B Knapp for tids-/temperaturøkning
- C Knapp for tids-/temperaturreduksjon
- D Av/på-knapp
- E Start/pause-knapp
- F Favorittknapp 1
- G Favorittknapp 2
- H Valgknapp for tid/temperatur

2 MAX-merket
3 Kurv
4 Kurvutløserknapp
5 Panne
6 Oppbevaringsrom for ledningen
7 Luftuttak
8 Åpning for innluft
9 Nettledning


A
B
C
D
E
F
G
H
RapidAir technology
°C
min
PHILIPS
1
2
3
4
5
6
7
8
9
MAX
MAX

Før bruk første gang

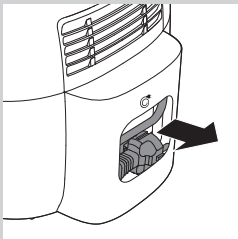
1 Fjern all emballasje.
2 Fjern eventuelle klistremerker eller etiketter (om mulig) fra apparatet.
3 Rengjør apparatet grundig før første gangs bruk, som angitt i kapittelet om rengjøring.

Før bruk

1 Plasser apparatet på en stabil, vannrett, jevn og varmebestandig overflate.

Merk

- Ikke plasser noen gjenstander oppå eller på sidene av apparatet. Dette kan forstyrre luftstrømmen eller påvirke stekeresultatet.
- Ikke plasser apparatet i nærheten av eller under objekter som kan bli skadet av damp, for eksempel vegger og skap.



2 Trekk strømledningen ut fra oppbevaringsrommet bak på apparatet.

Bruke apparatet

Matvaretabell

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

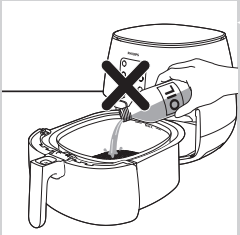
Merk

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

Ingredienser	Min.–maks. mengde	Tid (min.)	Temperatur	Merk
Tynne frosne pommes frites (7 x 7 mm)	200-1200 g 7–42 oz	13–32	180°C / 350°F	• Riste, snu eller røre halvveis
Tynne frosne pommes frites (10 x 10 mm)	200-1200 g 7–42 oz	13–33	180°C / 350°F	• Riste, snu eller røre halvveis
Hjemmelagede pommes frites (12 x 12 mm)	200-1200 g 7–42 oz	18-30	180°C / 350°F	• 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	200-1200 g 7–42 oz	20-40	180°C / 350°F	• Bløtlegg i vann i 30 minutter, tørk, og tilsett deretter 1/4 til 1 ss olje. • Riste, snu eller røre halvveis
Frosne snacks (kyllingnuggets)	80–1000 g/ 3–35 oz (6-40 stykk)	7–18	200°C / 400°F	• Ferdige når de er gylne og sprø på utsiden. • Riste, snu eller røre halvveis
Frosne snacks (små vårruller på rundt 20 g)	100–500 g/ 3,5–18 oz (5–30 stykk)	14–16	200°C / 400°F	• Ferdige når de er gylne og sprø på utsiden. • Riste, snu eller røre halvveis
Hel kylling	1000–1200 g/ 35–42 oz	50–60	180°C / 350°F	• Unngå at kyllinglårene er i kontakt med varmeelementet.
Kyllingbryst Rundt 160 g	1-4 stykk	18–22	180°C / 350°F	
Kyllinglår	200-1200 g / 7-42 oz	23-30	180°C / 350°F	• Riste, snu eller røre halvveis
Frityrstekte kyllingfingre	3-10 stykk (1 lag)	10–15	180°C / 350°F	• Tilsett olje til brødsmulene. Ferdige når de er gylne.
Kyllingvinger Rundt 100 g	2-7 stykk (1 lag)	14–18	180°C / 350°F	• Riste, snu eller røre halvveis
Koteletter uten bein Rundt 150 g	1-4 koteletter	10-13	200°C / 400°F	
Hamburger Rundt 150 g (10 cm i diameter)	1–4 hamburgere	10–15	200°C / 400°F	

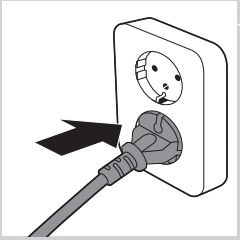
Ingredienser	Min.–maks. mengde	Tid (min.)	Temperatur	Merk
Tykke pølser Rundt 100 g (4 cm i diameter)	1–5 stykk (1 lag)	12–15	200°C / 400°F	
Tynne pølser Rundt 70 g (2 cm i diameter)	1–6 stykk	9–12	200°C / 400°F	
Svinestek	500–1000 g/ 18–35 oz	50-75	180°C / 350°F	• La den hvile i fem minutter før oppskjæring.
Hel fisk Rundt 300–400 g	1–2	17-20	200°C / 400°F	• Klipp av halen hvis den er for lang for kurven/ grillpannen.
Fiskefileter Rundt 120 g	1–3 (1 lag)	9–12	200°C / 400°F	• 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	15-20	200°C / 400°F	• Riste, snu eller røre halvveis
Kake	750 g / 26 oz	35-40	160°C / 325°F	• Bruk en kakeform.
Muffins Rundt 50 g	1–9	12–14	180°C / 350°F	• Bruk ildfaste muffinsformer i silikon.
Quiche (17 cm i diameter)	500 g / 18 oz	20-25	160°C / 325°F	• Bruk et stekebrett eller en ildfast form.
Forhåndsstekt toastbrød / rundstykker	1–6	6–7	180°C / 350°F	
Hjemmelaget brød	550 g / 20 oz	25-35	150°C / 300°F	• Formen bør være så flat som mulig for å unngå at brødet berører varmeelementet når det heves.
Hjemmelagde rundstykker Rundt 80 g	1–5 stykk	18–20	160°C / 325°F	
Kastanjer	200–1500 g / 7–53 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 Airfryer

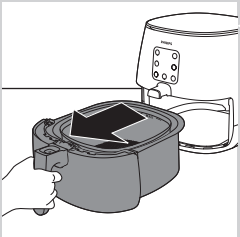


Forsiktig

- **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. Håndter 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 Sett støpselet i stikkontakten.

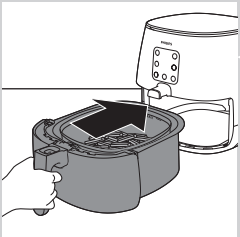


2 Fjern pannen med kurven fra apparatet ved å trekke i håndtaket.

3 Legg ingrediensene i kurven.

Merk

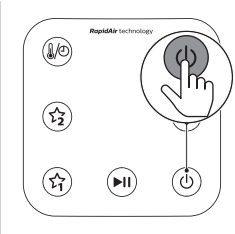
- Med Airfryer kan du tilberede en rekke ulike ingredienser. Se i mattabellen for riktige mengder og tilnærmet steketid.
- Ikke overstig mengden angitt i avsnittet Mattabell eller fyll opp kurven over MAX-nivået. Det kan påvirke kvaliteten på sluttresultatet.
- Hvis du vil tilberede ulike ingredienser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



4 Sett pannen med kurven tilbake i Airfryer.

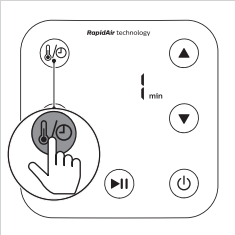
Forsiktig

- **Bruk aldri pannen uten kurven.**
- **Ikke berør pannen eller kurven under bruk og en stund etter fordi de blir svært varme.**



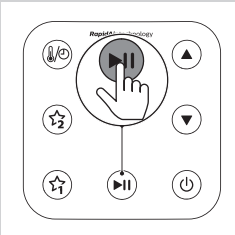
5 Trykk på av/på-knappen (⏻) for å slå på apparatet.

6 Trykk på opp- eller nedknappen for å velge temperaturen du trenger.



7 Trykk på valgknappen for tid/temperatur.

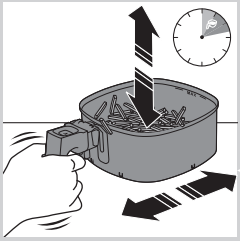
8 Trykk på opp- eller nedknappen for å velge tiden du trenger.

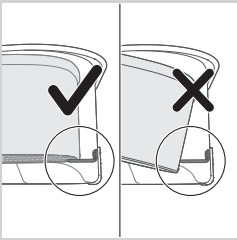


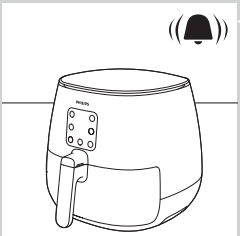
9 Trykk på start/pause-knappen for å starte stekeprosessen.

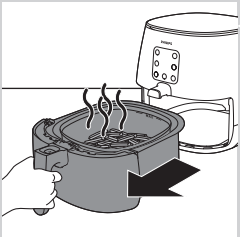
Merk

- Under stekingen vises temperatur og tid vekselvis.
- Det siste stekeminuttet teller ned i sekunder.
- Se mattabellen med grunnleggende tilberedningsinnstillinger for forskjellige typer mat.









Tips

- Hvis du vil fortsette stekeprosessen, trykker du på start/pause-knappen. Hvis du vil fortsette stekeprosessen, trykker du på start/pause-knappen igjen.
- Enheten går automatisk i pausemodus når du trekker ut pannen og kurven. Stekeprosessen fortsetter når pannen og kurven legges i apparatet igjen.

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 den angitte temperaturen er nådd, avgir apparatet en lyd.
- Når du tilbereder enkelte ingredienser, må du riste eller snu dem etter halve tilberedningstiden (se Mattabell). Hvis du vil riste ingrediensene, drar du ut pannen med kurven, plasserer den på et varmebestandig underlag, trykker på kurvutløserknappen for å fjerne kurven og rister kurven over vasken. Sett deretter kurven inn i pannen, og skyv dem tilbake i apparatet.
- Legg kurven flatt inn i pannen, slik at den ligger på støttekroken i pannen. Ikke vipp den.
- Hvis du stiller inn timeren til halve steketiden, hører du timeralarmen når det er på tide å snu eller riste ingrediensene. Sørg for å tilbakestille timeren til gjenværende steketid.

10 Når tiden er ute, ringer timeralarmen.

Merk

- Du kan stoppe stekeprosessen manuelt. For å gjøre dette trykker du på start/pause-knappen.

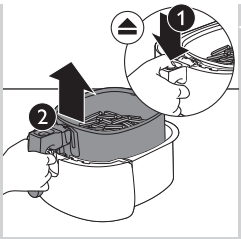
11 Trekk ut pannen, og kontroller om ingrediensene er klare.

Forsiktig

- **Pannen til Airfryer er varm etter stekeprosessen. Plasser den alltid på et varmebestandig underlag (f.eks. gryteunderlag osv.) når du fjerner pannen fra enheten.**

Merk

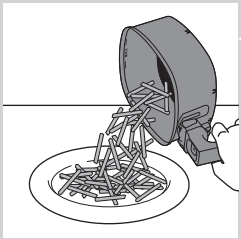
- Hvis ingrediensene ikke er klare ennå, skyver du bare pannen tilbake i Airfryer ved hjelp av håndtaket og legger noen ekstra minutter til den angitte tiden.



12 For å fjerne små ingredienser (f.eks. pommes frites) må du løfte kurven ut av pannen ved å trykke på kurvutløserknappen.

Forsiktig

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



13 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 løfte ut 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 steker. Plasser kurven på et varmebestandig underlag. Bruk grytevotter til å helle av overflødig olje eller fettrester. Sett kurven tilbake i pannen.

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

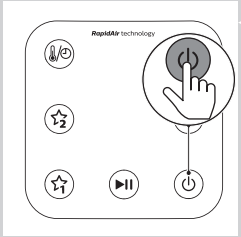
Merk

- Gjenta trinn 4 til 15 hvis du ønsker å tilberede en omgang til.

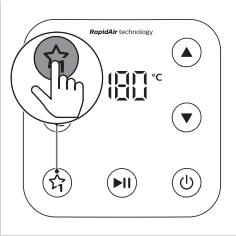
Sunn gjenoppvarming

Få glede av sunn gjenoppvarming med Airfryer.
Gi nytt liv til takeaway og rester. Philips Airfryer kan gjøre maten sprø og saftig igjen.
Det fjerner til og med ekstra fett for sunnere måltider.

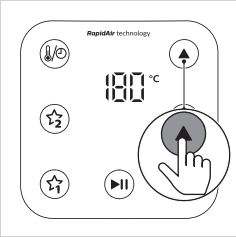
Lagre favorittinnstillingen din:



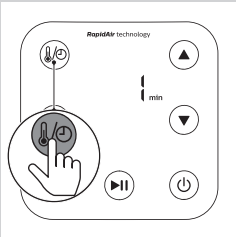
1 Trykk på av/på-knappen for å slå på apparatet.



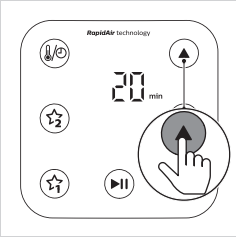
2 Trykk på en av favorittknappene.



3 Trykk på opp- eller nedknappen for å velge temperaturen du trenger.



4 Trykk på valgknappen for tid/temperatur.

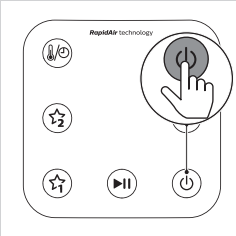


5 Trykk på opp- eller nedknappen for å velge tiden du trenger.

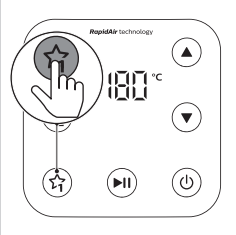
6 Lagre de valgte innstillingene ved å trykke på den samme favorittknappen igjen.

↳ Apparatet piper for å bekrefte at innstillingen er lagret.

Starte favorittinnstillingen din:

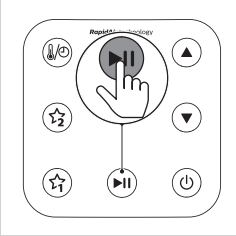


1 Trykk på av/på-knappen for å slå på apparatet.



2 Trykk på en av favorittknappene.

↳ Skjermen viser de lagrede innstillingene (temperaturen og tiden vises vekselvis).



3 Start apparatet ved å trykke på start/pause-knappen.

Matvaretabell for sunn gjenoppvarming

Ingredienser	Min.–maks. mengde	Tid (min.)	Temperatur	Tips
Tynne frosne pommes frites (7 x 7 mm)	100-500 g	6-9	180°C / 350°F	Kjøleskapstemperatur.
Kjøttboller	15-20	6-9	200°C / 400°F	Kjøleskapstemperatur.
Kyllinglår	1-5	13-16	180°C / 350°F	Kjøleskapstemperatur.
Pizza	1	3-5	200°C / 400°F	Kjøleskapstemperatur. Skjær pizzaen i biter.
Rundstykker	1–6	3-5	180°C / 350°F	
Blandede grønnsaker	100-500 g	3-6	200°C / 400°F	Kjøleskapstemperatur.

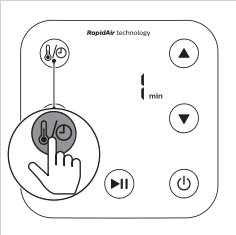
Endre tiden og temperaturen mens du steker

Endre steketiden mens du steker

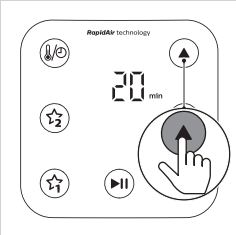
Når apparatet viser tiden på skjermen:

1 **Trykk på opp- eller nedknappen for å angi den nye steketiden.**
   ↳ Apparatet fungerer nå sammen med den nye steketiden.

Når apparatet viser temperatur på skjermen:



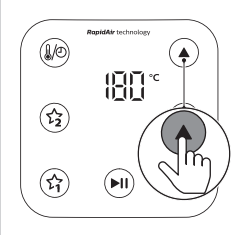
1 **Trykk på valgknappen for tid/temperatur.**
   ↳ Steketiden vises på skjermen.



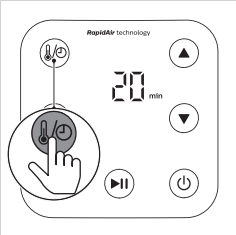
2 **Trykk på opp- eller nedknappen for å angi den nye steketiden.**
   ↳ Apparatet fungerer nå sammen med den nye steketiden.

Endre steketemperaturen mens du steker

Når apparatet viser temperatur på skjermen:



1 **Trykk på opp- eller nedknappen for å angi den nye steketemperaturen.**
   ↳ Apparatet fungerer nå med den nye steketemperaturen.



Når apparatet viser tiden på skjermen:

1 **Trykk på valgknappen for tid/temperatur.**

↳ Steketemperaturen vises på skjermen.

2 **Trykk på opp- eller nedknappen for å angi den nye steketemperaturen.**

↳ Apparatet fungerer nå med den nye steketemperaturen.

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 g for å få et jevnt resultat. Store pommes frites er ofte mindre sprø enn mindre pommes frites.
- Rist kurven 2–3 ganger i løpet av luftstekingen.

1 **Skrell potetene, og kutt dem deretter i staver (8 x 8 mm 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 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 **Stek potetstavene, og rist kurven etter halve tilberedningstiden. Hvis du tilbereder mer enn 500 g pommes frites, må du riste kurven 2–3 ganger.**

Rengjøring

Advarsel

- **La kurven, pannen, tilbehøret og innsiden av apparatet avkjøles helt før du rengjør delene.**
- **Pannen, kurven 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

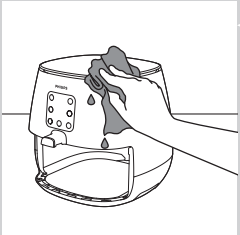
- Fjern pannen og kurven for å la Airfryer kjøle seg raskere ned.

2 Kast olje- eller fettrester som har samlet seg i bunnen av pannen.

3 Rengjør pannen og kurven i oppvaskmaskinen. Du kan også rengjøre dem med varmt vann, oppvaskmiddel og en svamp som ikke sliper (se Rengjøringstabell).

Tips

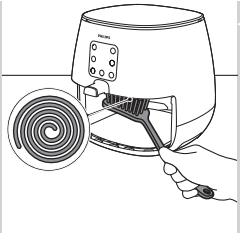
- Du kan bløtlegge pannen eller kurven i varmt vann med oppvaskmiddel i 10–15 minutter for å fjerne matrester som sitter fast. Matrester blir enklere å fjerne etter bløtlegging. Sørg for at du bruker et oppvaskmiddel som løser opp olje og fett. Hvis du ikke får til å fjerne matrester fra pannen eller kurven med varmt vann og oppvaskmiddel, kan du bruke flytende avfettingsmiddel.
- 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.



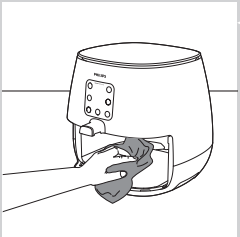
4 Tørk av utsiden av apparatet med en fuktig klut.

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 pannen på fremsiden av apparatet siden pannen med kurven kan gli ut av apparatet hvis det vender nedover. Dette kan føre til skade på disse delene.
- Kontroller alltid at de avtakbare delene til Airfryer 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 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 brukerhåndboken for å tilberede hjemmelaget pommes frites.
	Visse typer av ingredienser må ristes halvveis i steketiden.	Følg instruksjonene i denne brukerhåndboken for å tilberede hjemmelaget pommes frites.
Airfryer slås ikke på:	Apparatet er ikke koblet til veggkontakten.	Se om støpselet sitter ordentlig i stikkontakten.
	Flere apparater er koblet til samme stikkontakt.	Airfryer har høy wattstyrke. Prøv en annen stikkontakt og kontroller sikringene.
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 fettet.	Klapp maten tørr før du legger den i kurven.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Skjermen viser seks streker under steking.	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.
Skjermen viser seks streker etter at apparatet har vært koblet fra i ett minutt.	Sikkerhetsfunksjonen er aktivert.	Ring Philips' servicetelefonnummer, eller kontakt forbrukerstøtten i landet du bor i.

Spesifikasjonene kan endres uten varsel
© 2020 Koninklijke Philips N.V.
Med enerett