

PHILIPS

Serier
HD9747 – HD9741



Brukerhåndbok

INNHold

Viktig	3
Elektromagnetiske felt (EMF)	5
Introduksjon	6
Generell beskrivelse	6
Før bruk første gang	8
Før bruk	8
Sette på plass den uttakbare maskenettingsbunnen og fettbeholderen	8
Montere EasyClick-håndtaket	9
Matvaretabell	10
Matlagingsstabell for forhåndsinnstillinger	12
Bruke apparatet	12
Bruke Airfryer	12
Endre steketemperaturen mens du steker	17
Endre tilberedningstiden mens du steker	18
Velge forhåndsinnstilte modi	18
Velge Keep warm-modus	19
Lage hjemmelaget pommes frites	20
Bruke grillpannen med slippbelegg (bare HD9743)	21
Rengjøring	21
Rengjøringstabell	23
Lagring	23
Gjenvinning	24
Garanti og støtte	24
Feilsøking	24

Viktig

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

Fare

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

Advarsel

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



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

Forsiktig

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

Elektromagnetiske felt (EMF)

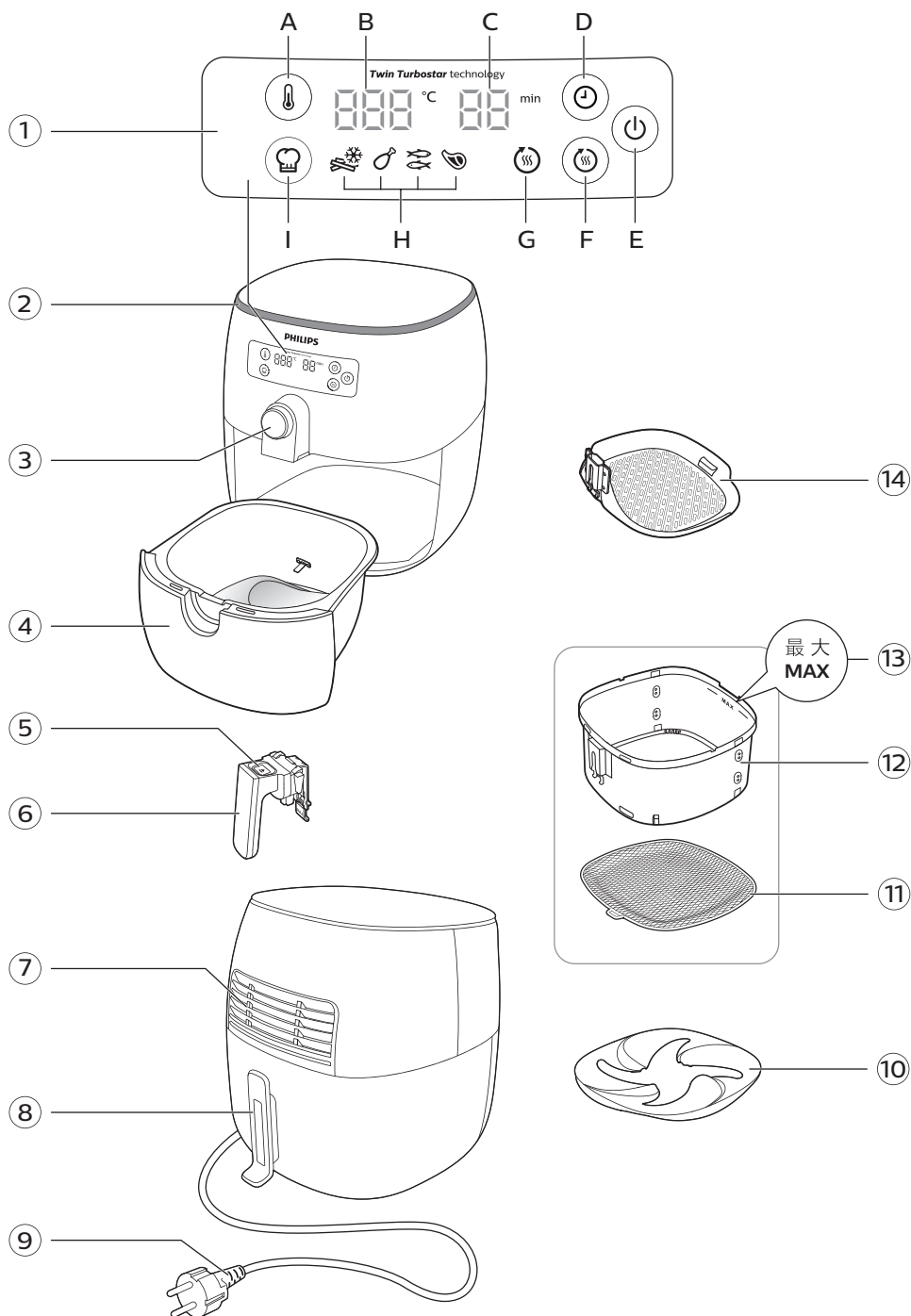
Dette Philipsapparatet overholder alle aktuelle standarder og forskrifter for elektromagnetiske felt.

Introduksjon

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

Generell beskrivelse

- 1** Kontrollpanel
 - A. Temperaturknapp
 - B. Temperaturindikasjon
 - C. Tidsindikator
 - D. Timerknapp
 - E. Av/på-knapp
 - F. Keep warm-knapp
 - G. Keep warm-lampe
 - H. Forhåndsinnstillinger: frosne pommes frites, kyllinglår, fisk, koteletter
 - I. Forhåndsinnstillingsknapp
- 2** Åpning for innluft
- 3** QuickControl-dreieskive
- 4** Panne
- 5** Kurvutløserknapp
- 6** EasyClick-håndtak
- 7** Luftuttak
- 8** Ledningsoppbevaring
- 9** Nettledning
- 10** Fettbeholder
- 11** Avtakbar maskenettingsbunn
- 12** Kurv
- 13** MAX-merket
- 14** Grillpanne med slippbelegg (bare HD9743)

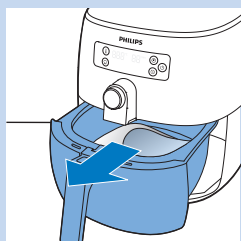


Før bruk første gang

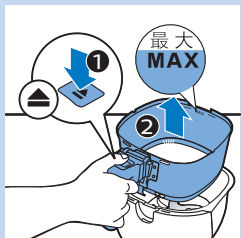
- 1** Fjern all emballasjen.
- 2** Fjern eventuelle klistremerker eller etiketter fra apparatet.
- 3** Rengjør apparatet grundig før første gangs bruk, som angitt i rengjøringstabellen.

Før bruk

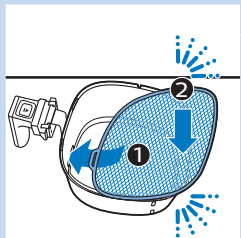
Sette på plass den uttakbare maskenettingsbunnen og fettbeholderen



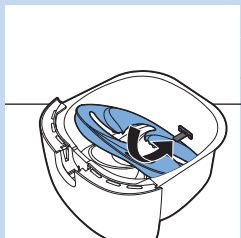
- 1** Fjern pannen fra apparatet.



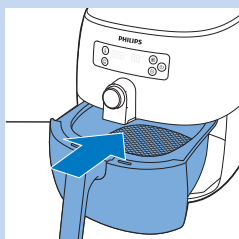
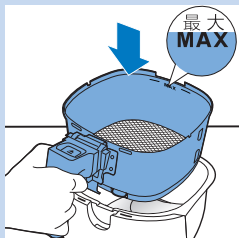
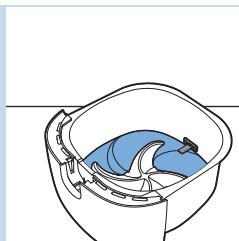
- 2** Plasser pannen med kurven på et passende underlag, trykk på utløserknappen for kurven og løft kurven ut av pannen.



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



- 4** Legg fettbeholderen i pannen.



Merk

- Når du legger fettbeholderen i pannen, må du sørge for at den ligger under metallstøtten til kurven.

5 Plasser kurven tilbake i pannen.

6 Skyv pannen tilbake i apparatet.



Merk

- Bruk aldri pannen uten kurven.

Monter EasyClick-håndtaket



Advarsel

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

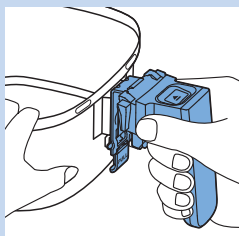


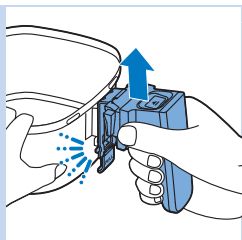
Merk

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

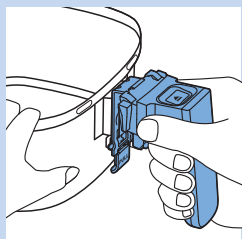
Slik monterer du EasyClick-håndtaket:

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



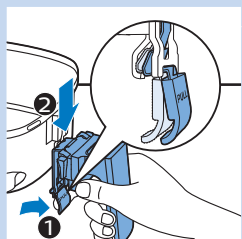


- 2 Skyv håndtaket inn i åpningen på kurven nedenfra til den klikkes på plass.



Slik fjerner du EasyClick-håndtaket:

- 1 Hold tak i kurven med den ene hånden mens du holder i håndtaket med den andre hånden.
- 2 Dra forsiktig på den røde utløserknappen med fingeren mens du drar håndtaket rett ned.



Matvaretabell

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



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.

Ingredienser	Min.–maks. mengde (gram)	Tid (minutter)	Temperatur (°C)	Rist/snu	Tilleggsinformasjon
Frosne pommes frites	200–800	11–23	180	Ristes halvveis	
Hjemmelagde pommes frites (tykkelse på 1 x 1 cm)	200–800	13–26	180	Ristes halvveis	Bløtlegg i vann i 30 min, la tørke og tilsett 1/2 ss olje.
Potetbåter	200–800	16–30	180	Ristes halvveis	Bløtlegg i vann i 30 min, la tørke og tilsett 1/2 ss olje.
Frossen mat (f.eks. vårruller eller kyllingbiter)	100–400	8–12	200	Snu eller rist midtveis	Se instruksjonene som står på emballasjen til mellommåltidet for koketiden. Koketiden skal halveres fra koketiden i stekeovn.
Koteletter	100–500	11–18	200		
Hamburger	100–500	10–15	160		
Pølser	100–500	9–15	160		
Kyllinglår	100–500	15–22	180		
Kyllingbryst	100–500	12–18	180		
Quiche	300	20–25	160		Bruk et stekebrett eller en ildfast form.
Muffins	80–300	8–13	180		Bruk ildfaste muffinsformer i silikon.
Kake	200–400	15–25	160		Bruk en kakeform.
Blandede grønnsaker	100–500	10–14	180		
Halvsteekte brød/ rundstykker	50–200	3–8	200		
Ferske brød/ rundstykker	100–500	15–30	180		
Fisk	150–400	10–18	200		
Skalldyr	100–400	7–15	180		
Schnitzel med strøkavring	100–300	9–17	180		Tilsett olje til brødsmulene.

Matlagingstabell for forhåndsinnstillinger

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

		 g	 min.	 °C
Frosne pommefrites		150 400 600	11 18 23	180
Kyllinglår		300 450 600 750	17 20 23 26	180
Fisk		200 400 600 800	13 16 19 22	200
Kjøtt (tykkelse på ca. 2,5 cm)		100 250 500	11 14 18	200

Bruke apparatet

Bruke Airfryer

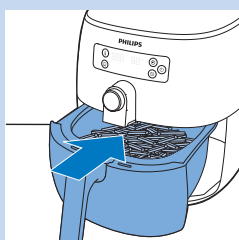
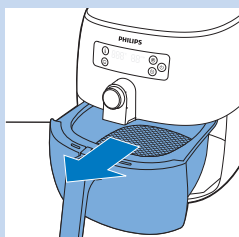
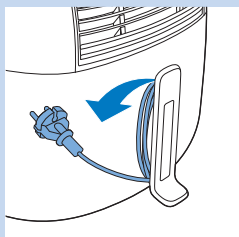


 **Forsiktig**

- Dette er en Airfryer som fungerer med varmluft. Ikke fyll pannen med olje eller stekefett.
- Ikke berør varme overflater. Bruk håndtakene eller bryterne. Bare hold pannen i håndtaket for kurven.
- Dette produktet er kun for bruk i hjemmet.
- Apparatet kan avgi røyk når du bruker det for første gang. Dette er normalt.
- Du trenger ikke forvarme apparatet.

- 1

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



Merk

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

Forsiktig

- Ikke plasser apparatet på overflater som ikke tåler varme.

2 Strekk ut nettleidingen fra oppbevaringen til kabelen.

3 Sett støpselet i stikkontakten.

4 Fjern pannen fra apparatet.

5 Legg ingrediensene i kurven.

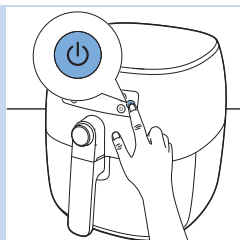
Merk

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

6 Skyv pannen tilbake i apparatet.

Forsiktig

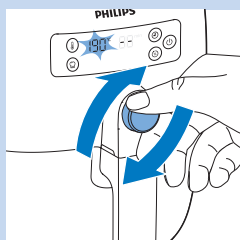
- Bruk aldri pannen uten kurven. Hvis du varmer opp apparatet uten kurven, må du bruke grytekluter til å åpne pannen. Kantene og innsiden av pannen blir svært varme.
- Ikke berør pannen, fettbeholderen eller kurven under bruk og en stund etter, siden de blir svært varme.



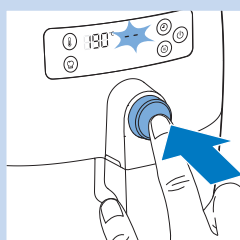
7 Trykk på av/på-knappen for å slå på apparatet.



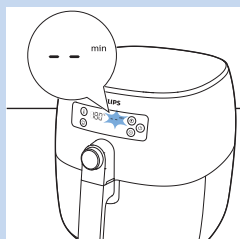
8 Temperaturlampen blinker, og temperaturen settes til 180 °C som standard.



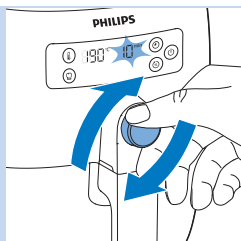
↳ For å endre temperaturen dreier du på QuickControl-dreieskiven.



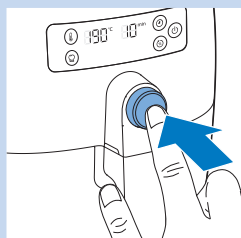
↳ For å bekrefte temperaturen trykker du på QuickControl-dreieskiven.



9 Etter at temperaturen er bekreftet, begynner tidsindikatoren "–" å blinke.



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



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

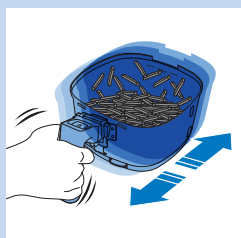
10 Apparatet begynner steking når tilberedningstiden er bekreftet.

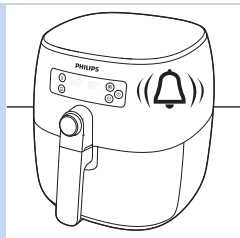
Tips

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

Merk

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



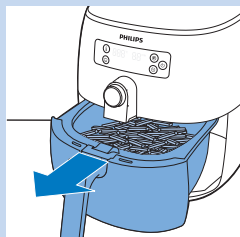


- 11** Når den forhåndsinnstilte tiden er ute, ringer timeralarmen.



Merk

- Hvis du steker oljete ingredienser (f.eks. kyllinglår, pølser eller hamburgere) i flere omganger, kan det samle seg olje- eller fettrester i pannen under fettbeholderen. Hell ut olje-/fettrester etter hver omgang og når du ser at olje-/fettrester renner over fettbeholderen.



- 12** Fjern pannen fra apparatet og plasser den på en varmebestandig overflate.



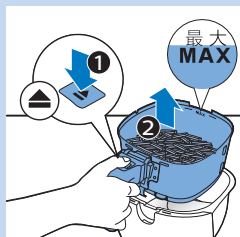
Merk

- Hvis ingrediensene ikke er klare ennå, setter du bare pannen inn i apparatet igjen, og stiller timeren inn på noen ekstra minutter.

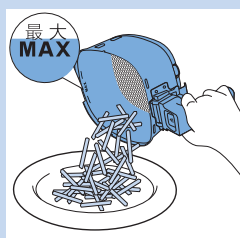


Forsiktig

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



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



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

Tips

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

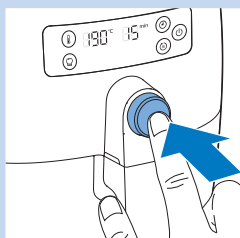
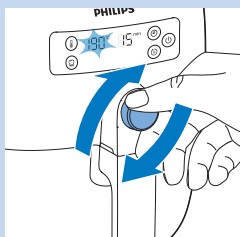
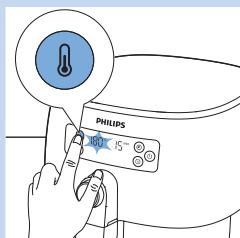
Merk

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

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

Endre steketemperaturen mens du steker

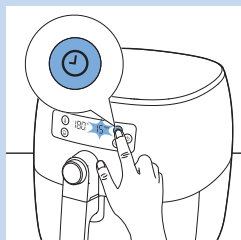
1 Trykk på temperaturknappen mens du steker.



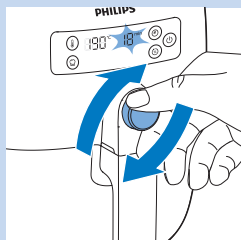
➞ For å endre steketemperaturen dreier du på QuickControl-dreieskiven.

➞ For å bekrefte steketemperaturen eller tilberedningstiden trykker du på QuickControl-dreieskiven.

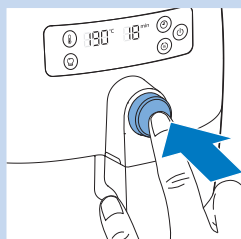
Endre tilberedningstiden mens du steker



- 1** Trykk på timerknappen mens du steker.

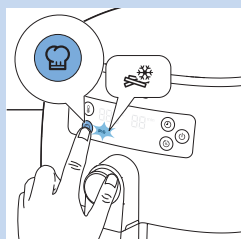


- ➔ For å endre tilberedningstiden dreier du på QuickControl-dreieskiven.



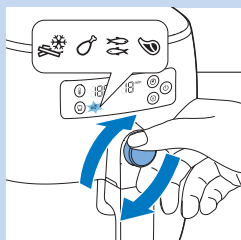
- ➔ For å bekrefte tilberedningstiden trykker du på QuickControl-dreieskiven.

Velge forhåndsinnstilte modi

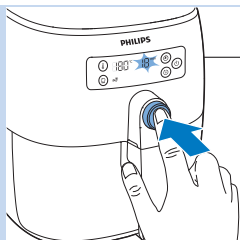


- 1** Når apparatet er slått på, trykker du på forhåndsinnstillingsknappen.

- ➔ Forhåndsinnstillingslampen for frosne pottes frites begynner å blinke.

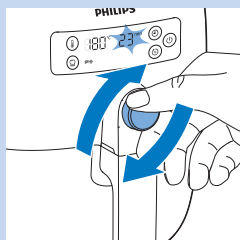


- 2** Dreii QuickControl-dreieskiven for å velge ønsket forhåndsinnstilling.



3 Trykk på QuickControl-dreieskiven for å bekrefte forhåndsinnstillingen.

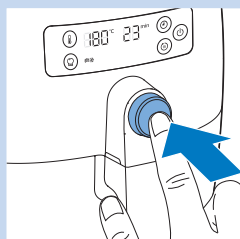
- ➔ Steketemperaturen vises på skjermen, og anbefalt tilberedningstid blinker.



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

Merk

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

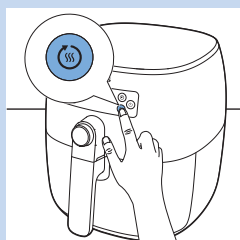


4 Trykk på QuickControl-dreieskiven på nytt for å bekrefte tilberedningstiden. Apparatet starter deretter steking.

Tips

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

Velge Keep warm-modus



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

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

Tips

- Hvis mat som 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 steking, holder apparatet maten varm i 30 minutter etter at maten er ferdig tilberedt.
- Viften og varmeapparatet på innsiden av apparatet vil være på fra tid til annen i Keep warm-modus.
- Keep warm-modusen er utformet for å holde maten din varm umiddelbart etter at den er tilberedt i Airfryeren. Den er ikke ment for oppvarming.

Lage hjemmelaget pommes frites

Slik lager du god, hjemmelaget pommes frites i Airfryer:

- Velg poteter som egner seg godt til å lage pommes frites av, for eksempel nypoteter med en litt melaktig konsistens.
- Det er best å luftsteke i porsjoner opptil 500 gram for et jevnt resultat. Store pommes frites er ofte mindre sprø enn mindre pommes frites.
- Rist kurven 2–3 ganger i løpet av luftsteking.

1 Skrell potetene, og kutt dem deretter i staver (1 x 1 cm i tykkelse).

2 Bløtlegg potetstavene i en bolle med vann i minst 30 minutter.

3 Tøm bollen og tørk potetstavene med et kjøkkenhåndkle eller tørkepapir.

4 Tilsett 1/2 ss matolje i bollen, ha potetstavene i bollen og bland dem godt, slik at de dekkes av oljen.

5 Ta ut potetstavene fra bollen med fingrene eller en silsleiv, slik at den overflødige oljen forblir i bollen.

**Merk**

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

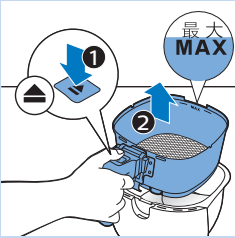
6 Legg potetstavene i kurven.

7 Stek potetstavene, og rist kurven når halve tilberedningstiden er gått. Hvis du tilbereder mer enn 400 g pommes frites, må du riste kurven 2–3 ganger.

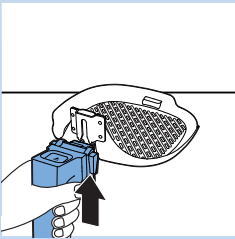
**Merk**

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

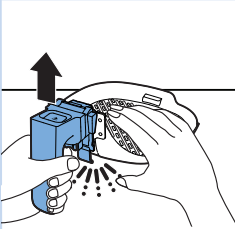
Bruke grillpannen med slippbelegg (bare HD9743)



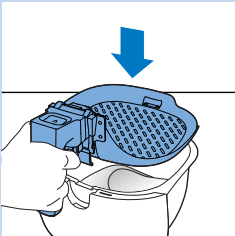
- 1 Følg trinn 1–3 i avsnittet Bruke Airfryer.
- 2 Trykk på utløserknappen for kurven og løft kurven ut av pannen.



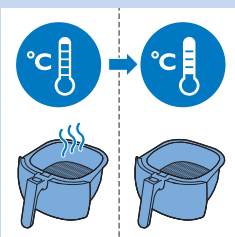
- 3 Fest EasyClick-håndtaket til grillpannen med slippbelegg (se Montere EasyClick-håndtaket).



- 4 Plasser grillpannen med slippbelegg i pannen.
- 5 Legg ingrediensene i grillpannen med slippbelegg.
- 6 Følg trinn 6–13 i avsnittet Bruke Airfryer.



Rengjøring



Advarsel

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

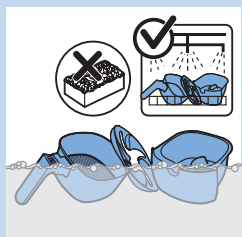
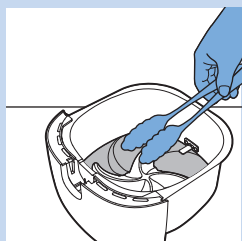
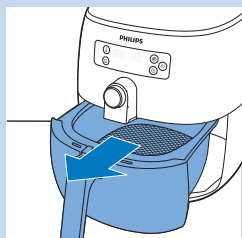
Rengjør alltid apparatet etter bruk. Fjern olje og fett fra bunnen av pannen etter hver bruk.

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



Tips

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



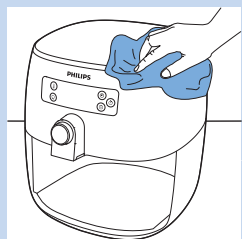
- 2 Ta ut fettbeholderen av pannen ved hjelp av en klype med gummitupper. Kast olje- eller fettrester som har samlet seg i bunnen av pannen.

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



Tips

- Du kan bløtlegge pannen, kurven, fettbeholderen eller annet tilbehør 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, kurven eller fettbeholderen 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 Utsiden av apparatet og kontrollpanelet skal bare tørkes med en fuktig klut.



- 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

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Lagring

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



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

Gjenvinning



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

Garanti og støtte

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

Feilsøking

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

Problem	Mulig årsak	Løsning
Utsiden av apparatet blir varm ved bruk.	Utsiden av apparatet blir varmt fordi varmen på innsiden sprer seg til utsiden av veggene.	Dette er normalt. Alle håndtak, brytere og knapper som du må ta på, holder seg kjølige nok til at du kan ta på dem.
		Pannen, kurven, fettbeholderen, grillpannen med slippbelegg 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 litt melete konsistens for best mulige resultater. Hvis du må oppbevare potetene, må du ikke oppbevare dem på kalde steder, som kjøleskapet. Velg poteter der det står på emballasjen at de egner seg til steking.
	Det er for mye ingredienser i kurven.	Følg instruksjonene i denne brukerveiledningen for å tilberede hjemmelagde pommes frites (se Mattabell eller last ned den gratis Airfryer-appen).
	Visse typer av ingredienser må ristes halvveis i steketiden.	Følg instruksjonene i denne brukerveiledningen for å tilberede hjemmelagde pommes frites (se Mattabell eller last ned den gratis Airfryer-appen).
Airfryer slås ikke på:	Apparatet er ikke koblet til veggkontakten.	Når du slår på apparatet, begynner temperaturlampen å blinke på displayet. Hvis du ikke ser noe på displayet, bør du kontrollere at støpselet sitter ordentlig i stikkkontakten.
	Flere apparater er koblet til samme stikkontakt.	Airfryer har høyt wattforbruk. 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 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 og kurven grundig etter hver bruk.
	Marinade, væsker eller kjøttsafter spruter på grunn av oljen eller fett.	Klapp maten tørr før du legger den i kurven.

Problem	Mulig årsak	Løsning
	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.
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.

