

8 Voit poistaa pieniä aineksia (kuten ranskanperunoita) nostamalla korin kattilasta. (Kuva 15)

Kypsennyssprosessin jälkeen kattilla, kori ja ainekset ovat kuumia. Kattilasta saattaa tulla höyryä sen mukaan, minkä tyyppistä ruokaa Airfryerissa on valmistettu.

9 Tyhjännä kori kulhoon tai lautaselle. (Kuva 16)

Vihje: suurikokoiset tai hauraat ruoka-aineet kannattaa nostaa korista pihdeillä. (Kuva 17)

10 Kun yksi ruokaerä on valmis, Airfryer on heti valmis uuden erän valmistamiseen.

Huomaa: toista vaihet 1–5, jos haluat valmistaa toisen erän. Huomaa, jos valmistat toisen erän 30 minuutin kuluessa, ei ole välttämättä esilämmitettä laitetta uudelleen.

11 Sammuta Airfryer painamalla virtapainiketta.

Pikavälitappainke

Voit ohjelmoida laitteen valmistamaan suosikkirookaasi tietyllä lämpötilalla ja aika-asetuksella.

Huomaa: Laite muistava vain yhden lämpötilan ja yhden kypsennyssajan.

Suosikkiasetusten määrittäminen:

- Kytke laite päälle painamalla virtapainiketta. (Kuva 6)
- Paina esiasetuspainiketta (tähtisymboli). (Kuva 18)
- Näytössä näkyvät nykyiset tallennetut asetukset.
- Aseta oikea lämpötila painamalla lämpötilan säätöpainikkeita. (Kuva 7)
- Tähtisymboli alkaa vilkkua.
- Aseta oikea aika painamalla ajastimen säätöpainikkeita. (Kuva 12)

5 Paina esiasetuspainiketta (tähtisymboli). (Kuva 18)

1 Laitteesta kuuluu merkkääniä, ja tähtisymboli palaa tasaisesti, mikä osoittaa, että asetukset on tallennettu. Tästä eteenpäin laite muistaa suosikkiasetuksesi. Voit käyttää tallennettuja asetuksia helposti painamalla esiasetuspainiketta. Käynnistä ohjelma painamalla käynnistyspainiketta.

Huomaa: jos haluat muuttaa tallennettuja asetuksia, suorita vaiheet 1–5 uudelleen.

Vinkkejä

- Pienikokoiset ainekset kypsyvät tavallisesti hiukan nopeammin kuin suuremmat.
- Suuri ruokamäärä tarvitsee vain hiukan pidemmän kypsennyssajan kuin keskimääräinen määrä, ja pienempi ruokamäärä vain hiukan lyhyemmän.
- Kun kypsennyssajasta on kulunut puolet, levitä pienikokoiset ainekset ravistamalla. Tämä parantaa lopputulosta ja auttaa aineksia kypsentymään tasaisesti.
- Saat rapean lopputuloksen lisäämällä raakoihin perunoihin hieman öljyä. Kypsenneä ainekset Airfryerissa muuttaman minuutin kuluuttua siitä, kun olet lisännyt öljyn.
- Älä valmistista Airfryerissa erittäin rasvaisia ruokia, kuten makkaroita.
- Airfryerilla voi valmistaa samoja välipaloja kuin uunissa.
- Jos haluat rapetta ranskanperunoita, optimaalinen paistomäärä kerralla on 750 grammaa.
- Käyttämällä valmistajainiaa voit valmistaa täytettyjä välipaloja nopeasti ja helposti. Valmistaikinan kypsennyssailka on myös lyhyempi itse valmistettuun takinaan verrattuna.
- Jos haluat paistaa kakun tai piirakan tai paistaa hauraita tai täytettyjä ruokia, aseta ruoka Airfryerin kakku- tai uunivuossa.
- Airfryerilla voi myös lämmittää ruokaa uudelleen. Lämmitä ruokaa 150 °C:ssa 10 minuuttia.

— Puhdistaminen

Puhdista laite aina käytön jälkeen. Irrota öljy kattilan pohjasta jokaisen käyttökerän jälkeen savun välttämiseksi.

Airfryer jäähtyy nopeammin, kun avaat lokeron. Anna kattilan jäähtyä ennen kuin poistat sen laitteesta.

Kattilassa, korissa ja laitteen sisäpuolella on tarttumaton pinnoite. Älä käytä puhdistamiseen metallisia keittiövälineitä tai hankaavia puhdistusaineita, koska ne voivat vahingoittaa tarttumattonta pinnoitetta.

Ole varovainen, kun puhdistat paistotilan yläosaa. Varo kuumaan lämmitysvastusta ja metalliosien reunoja.

- Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.
- Pyyhi laitteen ulkopuoli kostealla liinalla.
- Huomaa: Varmista, että ohjauspaneelin taakse ei jää kosteutta. Kuivaa ohjauspaneeli liinalla puhdistamisen jälkeen.*
- Puhdista kattilla ja kori perusteellisesti kuumalla vedellä, astianpesuaineella ja hankaamattomalla sienellä. Voit irrottaa loput jäämät rasvaa irrottavalla pesuaineella.
- Huomaa: kattilla ja kori ovat konepestäviä.*

Vihje: jos korin tai kattilan pohjaan on juuttuu likaa, täytä kattilla kuumalla vedellä ja lisää joukkoon hiukan astianpesuainetta. Aseta kori kattilaan ja anna niiden liota noin 10 minuuttia.

- Puhdista laitteen sisäpuoli kuumalla vedellä ja hankaamattomalla sienellä.

- Irrota loput ruoantähteet lämmitysvastuksesta puhdistusharjalla.

— Säilytys

- Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.
- Varmista, että kaikki osat ovat puhtaita ja kuivia.
- Työnnä johto säilytyslokeroon.

— Tarvikkeiden tilaaminen

Voit ostaa lisavarusteita ja varaosia osoitteesta **www.shop.philips.com/service** tai Philips-jälleenmyyjältä. Voit myös ostaa yhteyttä Philipsin paikallisleen kuluttajapalvelukeskukseen (katso yhteyshiedot kansainvälisestä takuulehtiestä).

— Kierrätys

- Tämä merkki tarkoittaa, että tätä tuotetta ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana (2012/19/EU).

- Noudata maasi sähkö- ja elektroniikkalaitteiden erillistä keräystä koskevia sääntöjä. Asianmukainen hävittäminen auttaa ehkäisemään ympäristölle ja ihmisille mahdollisesti koituvia haittavaikutuksia.

— Takuu ja tuki

Jos haluat tukea tai lisätietoja, käy Philipsin verkkoisivuilla osoitteessa **www.philips.com/support** tai lue erillinen kansainvälinen takulehtinen.

— Vianmääritys

Tähän osaan on koottu tavallisimmat laitteen käytössä ilmenevät ongelmat. Ellet löydä ongelmaasi ratkaisua seuraavista tiedoista, lue osoitteesta www.philips.com/support vastauksia usein kysytyihin kysymyksiin tai ota yhteyttä oman maasi kuluttajapalvelukeskukseen.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Laitte ei toimi.	Laitetta ei ole liitetty verkkovirtaan.	Työnnä pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
	Laitte ei käynnisty.	Kytke laite päälle painamalla virtapainiketta.
Laitteella valmistettu ruoka ei ole kypsää.	Valittu lämpötila on liian alhainen.	Aseta haluttu lämpötila painamalla lämpötilan lisäyspainiketta (katso luvun Käyttö osa Asetukset).
	Kypsennyssaika on liian lyhyt.	Aseta haluttu kypsennyssaika painamalla ajastimen lisäyspainiketta (katso luvun Käyttö osa Asetukset).
	Korissa on liian paljon ruokaa.	Aseta ruoka korin pienempinä erinä. Pienemmät erät kypsyvät tasaisemmin. Täytä enintään MAX-merkkiin asti. Älä ylitä taulukkoon merkittyä määrää.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Laitte kypsentää ainekset tasaisesti.	Tietyttä ruokia on ravistettava kypsennyssajan puolivälissä.	Ruokia, jotka ovat päällekkäin tai ristikkain (kuten ranskanperunat), on ravisteltava keittoajan puolivälissä. Katso luvun Käyttö osa Asetukset.
Paistetut välipalat eivät ole rapetta, kun otan ne laitteesta.	Valmistit välipalata, joka on uoppapaistettava.	Saat rapeamman tuloksen käyttämällä uunissa valmistettavia välipaloja tai levittämällä välipalojen päälle kevyesti öljyä.
Lokeroa ei voi työntää laitteeseen kunnolla.	Korissa on liian paljon aineksia.	Täytä kori enintään MAX-merkkiin asti.

Laitteesta tulee valkoista savua.	Valmistettava ruoka on rasvaista.	Kun paistat laitteella rasvaisia ruokia, kattilaan valuu paljon öljyä. Öljystä muodostuu valkoista savua, ja kattilla saattaa kuumentua tavallista enemmän. Tämä ei vaikuta laitteeseen eikä lopputulokseen.
	Kattilassa on vielä öljyä edellisestä paistokerrasta.	Valkoinen savu johtuu rasvan kuumenemisesta kattilassa. Puhdista kattilla huolellisesti jokaisen käyttökerän jälkeen.
	Laitteesta tulee valkoista savua.	Valkoinen savu johtuu rasvan kuumenemisestä kattilassa. Puhdista kattilla huolellisesti jokaisen käyttökerän jälkeen.

Laitte paistaa tuoreesta perunasta valmistetut ranskanperunat epätasaisesti.	Et liottanut perunatankoja kunnolla ennen niiden paistamista.	Liota perunatankoja kuhlossa ainakin 30 minuuttia, nosta ne pois ja kuivaa talouspaperilla.
	Et käyttänyt oikeinaista perunajauketta.	Varmista, että käytät oikeinaista ja lajikkeeltaan kinteitä perunoita.
Tuoreesta perunasta valmistetut ranskanperunat eivät ole rapetta, kun otan ne laitteesta.	Ranskanperunoiden rapeus määräytyy ranskanperunoissa olevan öljyn ja veden määrän mukaan.	Varmista, että kuivaat perunatangot kunnolla, ennen kuin lisäät öljyn. Leikkaa perunatangot pienemmiksi ja lisää hieman öljyä, niin saat rapeamman lopputuloksen.
Näytössä on teksti Er (Virhe).	Virhe.	Anna Philipsin valittutaman huoltoilikeen tarkastaa laite.
Ajan ja lämpötilän ilmaisinnot muuttuvat automaattisesti, vaikka en paina painiketta.	Ohjauspaneelin pinnalla on kosteuta.	Muista kuivata ohjauspaneeli liinalla puhdistamisen jälkeen.

NORSK

— Introduksjon

Gratulerer med kjøpet og velkommen til Philips. Hvis du vil ha fullt utbytte av stotten som Philips tilbyr, kan du registrere produktet på www.Philips.com/welcome. Med din nye Airfryer kan du tilberede favorittingrediensene dine og snacks på en sunnere måte. Airfryer bruker varmluft i kombinasjon med høyshgthetsirkulasjon (Rapid Air) og en grill på toppen, slik at du kan tilberede en rekke smakfulle retter på en sunn, rasik og enkel måte. Ingrediensene varmes opp fra alle retninger samtidig, og du trenger ikke tilsette olje for de fleste ingredienser.

Hvis du vil få mer inspirasjon fra oppskrifter og mer informasjon om Airfryer, kan du gå til www.philips.com/kitchen.

— Generell beskrivelse (fig. 1)

- Kurv
- MAX-merke
- Kurvhåndtak
- Panne
- Kontrollpanel
 - A Av/på-knapp
 - B Start/pause-knapp
 - C Forhåndsinnstillingsknapp
 - D Temperatur opp- og ned-knapper
 - E Tids-/temperaturindikator
 - F Tid opp- og ned-knapper
- Skuff
- Luftuttak
- Luftinntak
- Ekstra stort stekebrett (bare HD9247)
- Ekstra stor grillpanne (bare HD9248)
- Ekstra stort snackslokk (bare HD9249)

— Viktig

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

Fare

- Ytterbeholderen, som inneholder elektriske deler og varmeelementene, må aldri senkes ned i vann og heller ikke skylles under springen.

- Ikke la vann eller annen væske komme inn i apparatet, da dette kan føre til elektrisk stød.

- 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.

- Rør aldri inn siden 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 servicecenter som er godkjent av Philips, eller lignende kvalifisert personell, slik at man unngår farlige situasjoner.

- Dette apparatet er ikke tiltenkt bruk av personer (inkludert barn) som har nedsatt sanssevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller personer som ikke

har erfaring eller kunnskap, unntatt hvis de får tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for sikkerheten.

- Oppbevar apparatet og nettleddningen utligjengelig for barn.

- Hold strømledningen unna varme overflater.

- Ikke sett støpselet til apparatet inn i stikkkontakten eller bruk kontrollpanelet med våte hender.

- Bruk kun jordat stikkontakt til dette apparatet. Pass alltid på at støpselet er satt ordentlig inn i stikkkontakten.

- Dette apparatet er ikke beregnet på bruk med en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.

- Ikke plasser apparatet på eller nær brennbart materiale slik som duker eller gardiner.

- Ikke plasser apparatet inntil en vegg eller andre apparater. La det være minst 10 cm ledig plass bak, på begge sider av og over apparatet. Ikke plasser gjenstander oppå apparatet.

- Ikke bruk apparatet til noe annet formål enn det som beskrives i denne veiledningen.

- Ikke la apparatet være i bruk uten tilsyn. Varm damp slippes ut gjennom luftuttakene når apparatet er i bruk. Hold hender og ansikt på trygg avstand fra dampen og luftuttakene. Du må også passe deg for varm damp og luft når du trekker pannen ut av apparatet.

- De tilgjengelige overflatene kan bli varme under bruk (fig. 2).

- Du må trekke ut stikkkontakten umiddelbart hvis du ser svart røyk komme ut av apparatet. Vent til røyken forsvinner før du trekker pannen ut av apparatet.

- Hele pannen blir varm når den brukes i Airfryer. La pannen avkjøles før du håndterer den.

- Sjekk at varmeelement og området rundt er rent og uten matrester hver gang du skal bruke enheten. Slik kan du sikre at den fungerer uten problemer.

Forsiktig

- Sett apparatet på et flatt, jevnt og stabilt underlag.

- 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.

- Hvis apparatet brukes feil eller på en måte som tilsvarer profesjonell bruk, eller hvis bruksanvisningen ikke følges, blir garantien ugyldig, og Philips påtar seg da ikke noe ansvar for eventuelle skader.

- Ta alltid med apparatet til et autorisert Philips-servicecenter for undersøkelse eller reparasjon. Ikke prøv å reparere apparatet selv. Dette vil føre til at garantien blir ugyldig.

- Koble alltid fra apparatet etter bruk.

- La apparatet avkjøles i ca. 30 minutter før du håndterer eller rengjør det.

- Kontroller at ingrediensene som tilberedes i apparatet, får en gyllen farge i stedet for mørk eller brun. Fjern brente matrester. Ikke stek ferske poteter ved høyere temperaturer enn 180 °C (for å minimere dampelsen av akrylamid).

Automatisk avslåing
Dette apparatet er utstyrt med automatisk avslåing. Hvis du ikke trykker på noen knapper i løpet av 30 minutter, slår apparatet seg automatisk av. Hvis du vil slå av apparatet manuelt, kan du trykke på av/på-knappen.

Elektromagnetiske felt (EMF)

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

—Før bruk første gang
1 Fjern all emballasje.
2 Åpne skuffen ved å dra i håndtaket (fig. 3).
3 Ta ut kurven ved å løfte i håndtaket (1). For å ta ut pannen vipper du den bakover og løfter den av rillene (2) (fig. 4).
4 Rengjør kurven og pannen grundig med varmt vann, litt oppvaskmiddel og en svamp uten skureeffekt.
<i>MerK: Du kan også vaske delene i oppvaskmaskinen.</i>
5 Tørk av insiden og utsiden av apparatet med en fuktig klut.
6 Plasser pannen i skuffen (1), og legg kurven i pannen (2) (fig. 5).
7 Skyv skuffen tilbake i Airfryer ved hjelp av håndtaket.
<i>MerK: Apparatet kan avgi røyk når du bruker det for første gang. Dette er normalt.</i>

—Før bruk

11 Plasser apparatet på en stabil, vannrett og jevn overflate. Ikke plasser apparatet på overflater som ikke tåler varme.

Ikke plasser apparatet i nærheten av eller under objekter som kan bli skadet av damp, for eksempel vegger og skap.

MerK: Plasser apparatet på benken på en slik måte at skuffen kan åpnes helt.

2 Trekk nettleddningen ut fra oppbevaringsrommet bak på apparatet.

Airfryer fungerer med varmluft. Ikke fyll pannen med olje, friturett eller annen væske.

Ikke plasser noe oppå apparatet. Dette forstyrrer luftstrømmen og påvirker resultatet av varmluftssteking.

—Bruke apparatet

Med Airfryer kan du tilberede en rekke ulike ingredienser. Du kan gjøre deg kjent med apparatet ved hjelp av det medfølgende kjøpskriftsheftet. Du finner flere oppskrifter på www.philips.com/kitchen.

Forvarming

- Sett støpselet i en jordat stikkontakt.
- Trykk på av/på-knappen for å slå på apparatet (fig. 6).
- Displayet viser sitt valgte temperatur.
- Trykk på temperatur opp- eller ned-knappene for å angi ønsket temperatur. Se avsnittet Innstillinger i dette kapitlet for å finne riktig temperatur (fig. 7).

Tips: Hold opp- eller ned-knappene nede lenger for å få temperaturen til å gå raskere fremover eller bakover.

MerK: Hvis du ikke vil forvarme, men vil begynne å steke umiddelbart, kan du hoppe over trinn 4 og følge instruksjonene i avsnittet Varmluftssteking i dette kapitlet.

- Trykk på start/pause-knappen (fig. 8).
- Apparatet begynner å varme opp.
 - Angitt temperatur blinker til den angitte temperaturen er nådd. Deretter piper apparatet, og den angitte temperaturen vises kontinuerlig. Apparatet slutter å pipe hvis du anga ønsket steketid (se trinn 4 i avsnittet Varmluftssteking).

MerK: Du kan også starte forvarmingsprosessen manuelt ved å stille inn temperaturen, og deretter trykke på tid ned-knappen til – vises (fig. 9).

—Varmluftssteking
1 Åpne skuffen ved å dra i håndtaket (fig. 3).
2 Legg ingrediensene i kurven (fig. 10).
<i>MerK: Du må aldri fylle kurven over MAX-merket eller overgå mengden som angis i tabellen (se avsnittet Innstillinger i dette kapitlet), da dette kan påvirke kvaliteten på sluttresultatet.</i>
3 Skyv skuffen tilbake i Airfryer ved hjelp av håndtaket (fig. 11).

Bruk aldri pannen uten kurven. Hvis du varmer opp apparatet uten kurven, må du bruke gryteklutur for å åpne skuffen.

Kantene og insiden av skuffen blir svært varme.

Forsiktig: Ikke berør pannen under bruk og en stund etter, siden den blir svært varm.

4 Trykk på tid opp- og ned-knappene for å stille inn timeren til riktig steketid. Se avsnittet Innstillinger i dette kapitlet for å finne riktig steketid (fig. 12).

Tips: Hold tid opp- eller ned-knappene nede lenger for å få timeren til å gå raskere fremover eller bakover.

MerK: Hvis du ikke har forvarmet apparatet, legger du tre minutter til steketiden.

MerK: Hvis du ikke angir ønsket steketid i løpet av fem minutter, slår apparatet seg av automatisk av sikkerhetshensyn.

- Trykk på start/pause-knappen for å starte stekeprosessen (fig. 13).
 - I displayet starter nedtellingen av angitt steketid.
- Overflødig olje fra ingrediensene samles opp nederst i pannen.

6 Når apparatet begynner å pipe, har angitt steketid utløpt.

MerK: Du kan også stoppe stekeprosessen manuelt. For å gjøre dette trykker du på start/pause-knappen (fig. 8).

7 Åpne skuffen ved å dra i håndtaket, og sjekk om ingrediensene er klare (fig. 14).

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.

8 For å ta ut små ingredienser (f.eks. pommest frites) må du løfte kurven ut av pannen ved hjelp av håndtaket (fig. 15).

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

9 Tom kurven ut i en skål eller på en tallerken (fig. 16).

Tips: Ved fjerning av store eller skjøre ingredienser bør du bruke en klype for å løfte ingrediensene ut av kurven (fig. 17).

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

MerK: Gjenta trinn 1 til 9 hvis du ønsker å tilberede en omgang til.

MerK: Hvis du lager en ny omgang innen 30 minutter, er det ikke nødvendig å forvarme apparatet igjen.

11 Trykk på av/på-knappen for å slå av Airfryer.

Forhåndsinnstillingsknapp

Du kan programmere apparatet til å tilberede favorittingrediensene dine ved en bestemt temperatur i en bestemt tidslengde.

MerK: Apparatet kan bare lagre én temperatur og én steketid.

Slik stiller du inn dine favorittinnstillinger:

- Trykk på av/på-knappen for å slå på apparatet (fig. 6).
- Trykk på forhåndsinnstillingsknappen (stjernesymbol) (fig. 18).
 - Displayet viser gjeldende innstillinger som er lagret.
- Trykk på temperatur opp- eller ned-knappene for å angi ønsket temperatur (fig. 7).
- Stjernesymbolet begynner å blinke.
- Trykk på tid opp- eller ned-knappene for å angi ønsket tid (fig. 12).
- Trykk på Forhåndsinnstillingsknappen (stjernesymbol) (fig. 18).
 - Du hører et pip, og stjernesymbolet lyser kontinuerlig for å vise at innstillingene er lagret.

Fra nå av merører apparatet favorittinnstillingene dine. Bare trykk på forhåndsinnstillingsknappen for å hente de lagrede innstillingene. Trykk på start/pause-knappen for å starte programmet.

MerK: Hvis du vil endre innstillingene som er lagret, er det bare å gjenta trinn 1 til 5 igjen.

Tips

- Mindre ingredienser trenger vanligvis litt kortere steketid enn større ingredienser.
- En større mengde ingredienser trenger kun litt lengre steketid, og en mindre mengde ingredienser krever kun litt kortere steketid.
- Rist små ingredienser halvveis i steketiden for å fordele dem. Dette gir et bedre sluttresultat og hjelper til med å hindre ujevnt stekte ingredienser.
- Tilsett litt olje til ferske poteter for et sprøtekt resultat. Stek ingrediensene i Airfryer innen noen minutter etter at du har tilsett oljen.
- Ikke tilbered svært fete ingredienser, for eksempel polser, i Airfryer.
- Snacks som kan tilberedes i stekeovnen, kan også tilberedes i Airfryer.
- Den optimale mengden for tilberedning av spro pommest frites er 750 gram.
- Bruk ferdig deig til å tilberede fylte snacks raskt og enkelt. Ferdig deig trenger også kortere steketid enn hjemmelaget deig.
- Plasser et stekebrett eller en ildfast form i Airfryer-kurven hvis du ønsker å bake en kake eller quiche, eller hvis du vil steke skjøre ingredienser eller ingredienser med fyll.
- Du kan også bruke Airfryer til å varme ingredienser opp igjen. For å varme ingredienser opp igjen stiller du temperaturen på 150 °C i opp til 10 minutter.

—Rengjøring

Rengjør alltid apparatet etter bruk. Fjern olje fra bunnen av pannen etter hver stekeprosess for å unngå

