PHILIPS

HD928X

Brukerhåndbok

INNHOLD

Viktig 3

Innledning 7

Generell beskrivelse 7

Før bruk første gang 9

NutriU-appen 9

Talekontroll 10

Før bruk 10

Bruke apparatet 11

- Matvaretabell 11
- Bruke Airfryer 12
- Velge Keep warm-modus 16
- Lage mat med en forhåndsinnstilling 16
- Bytte til en annen forhåndsinnstilling 18
- Slik starter du en oppskrift fra NutriU-appen 19
- Tilberede hjemmelaget pommes frites 19

Rengjøring 20

- Rengjøringstabell 22

Oppbevaring 22

Resirkulering 22

Samsvarserklæring 22

Garanti og støtte 23

Programvareoppdateringer 23

Enhetskompatibilitet 23

Fabrikknullstilling 23

Feilsøking 23

Viktig

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

Fare

- Apparatet må aldri senkes ned i vann eller skylles under springen.
- Ikke la vann eller annen væske komme inn i apparatet, da dette kan føre til elektrisk støt.
- Ingrediensene som skal stekes, må alltid plasseres i kurven. Dette er for å hindre at de kommer i kontakt med varmeelementene.
- Ikke dekk til åpningene for innluft og utluft mens apparatet er i gang.
- Ikke fyll pannen med olje, da dette kan føre til brannfare.
- Du må ikke bruke apparatet hvis støpselet, ledningen eller selve apparatet er ødelagt.
- Rør aldri innsiden av apparatet mens det er i gang.
- Ikke legg i mer mat enn maksimalnivået som indikeres i kurven.
- Sørg alltid for at varmeapparatet står for seg selv, og at mat ikke sitter fast i det.

Advarsel

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

- Dette apparatet kan brukes av barn over 8 år og av personer med nedsatt sanseevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller personer med manglende erfaring eller kunnskap, dersom de får instruksjoner om sikker bruk av apparatet eller tilsyn som sikrer sikker bruk, og hvis de er klar over risikoen. Barn skal ikke leke med apparatet. Barn skal ikke rengjøre eller vedlikeholde apparatet med mindre de er over 8 år, og har tilsyn.
- Hold apparatet og ledningen utenfor rekkevidden til barn under 8 år.
- Ikke plasser apparatet inntil en vegg eller andre apparater. La det være minst 10 cm ledig plass bak, på begge sider av og over apparatet. Ikke plasser gjenstander oppå apparatet.
- Varm damp slippes ut gjennom luftuttakene når apparatet er i bruk. Hold hender og ansikt på trygg avstand fra dampen og luftuttakene. Vær forsiktig når du fjerner pannen fra apparatet, fordi varm damp kommer ut av apparatet.
- Bruk aldri lyse ingredienser eller bakepapir i 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 plasser apparatet på eller i nærheten av en varm gassdrevet komfyr eller alle slags elektriske komfyrer og elektriske stekeplater, eller i en oppvarmet ovn.
- Aldri fyll pannen med olje.
- Dette apparatet er beregnet på å brukes ved romtemperaturer mellom 5 ºC og 40 ºC.

- Før du kobler til apparatet, må du kontrollere at spenningen som er angitt på apparatet, stemmer overens med nettspenningen.
- Hold strømledningen unna varme overflater.
- Ikke plasser apparatet på eller nær brennbart materiale slik som duker eller gardiner.
- Ikke bruk apparatet til noe annet formål enn det som beskrives i brukerhåndboken, og bruk bare originalt Philips-tilbehør.
- Ikke la apparatet være i bruk uten tilsyn.
- Pannen, kurven og fettbeholderen blir varme under og etter bruk av apparatet. Håndter det alltid forsiktig.
- Før du bruker apparatet for første gang, må alle deler som kommer i kontakt med mat, rengjøres grundig. Se instruksjonene i håndboken.

Forsiktig

- Dette apparatet er kun beregnet på bruk i privat husholdning. Det er ikke beregnet på bruk i kjøkken for ansatte i butikker, på kontorer, på gårder eller andre arbeidsmiljøer. Det er heller ikke beregnet på bruk av gjester på hoteller, moteller eller andre overnattingssteder.
- Koble alltid apparatet fra strømnettet hvis du lar det stå uten tilsyn, før du setter det sammen, tar det fra hverandre, setter det bort eller rengjør det.
- Sett apparatet på et flatt, jevnt og stabilt underlag.
- Hvis apparatet brukes feil eller på en måte som tilsvarer profesjonell bruk, eller hvis bruksanvisningen ikke følges, blir garantien ugyldig, og Philips påtar seg da ikke noe ansvar for eventuelle skader.

- Ta alltid med apparatet til et autorisert Philips-servicesenter for undersøkelse eller reparasjon. Ikke prøv å reparere apparatet selv. Dette vil føre til at garantien blir ugyldig.
- Koble alltid fra apparatet etter bruk.
- La apparatet avkjøles i ca. 30 minutter før du håndterer eller rengjør det.
- Kontroller at ingrediensene som tilberedes i apparatet, får en gyllen farge i stedet for mørk eller brun. Fjern brente matrester. Ikke stek ferske poteter ved høyere temperaturer enn 180 °C (for å minimere dannelsen av akrylamid).
- Ikke trykk på kurvutløserknappen mens du rister.
- Vær forsiktig når du rengjør det øvre området av stekekammeret: varmt varmeelement, metallkanter.
- Du må alltid sørge for at maten er ferdig tilberedt i Airfryer.
- Du må alltid sørge for at du har kontroll over Airfryer, også når du bruker fjernkontrollfunksjonen eller forsinket start.
- Når du steker fet mat, kan Airfryer avgi røyk. Vær spesielt oppmerksom når du bruker fjernkontrollfunksjonen eller forsinket start.
- Pass på at bare én person om gangen bruker fjernkontrollfunksjonen.
- Vær forsiktig når du steker mat som blir fort dårlig, med funksjonen for forsinket start (bakterier kan oppstå).

Elektromagnetiske felt (EMF)

Dette 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 20 minutter, slår apparatet seg av automatisk. Du slår av apparatet manuelt ved å trykke på av/på-knappen.

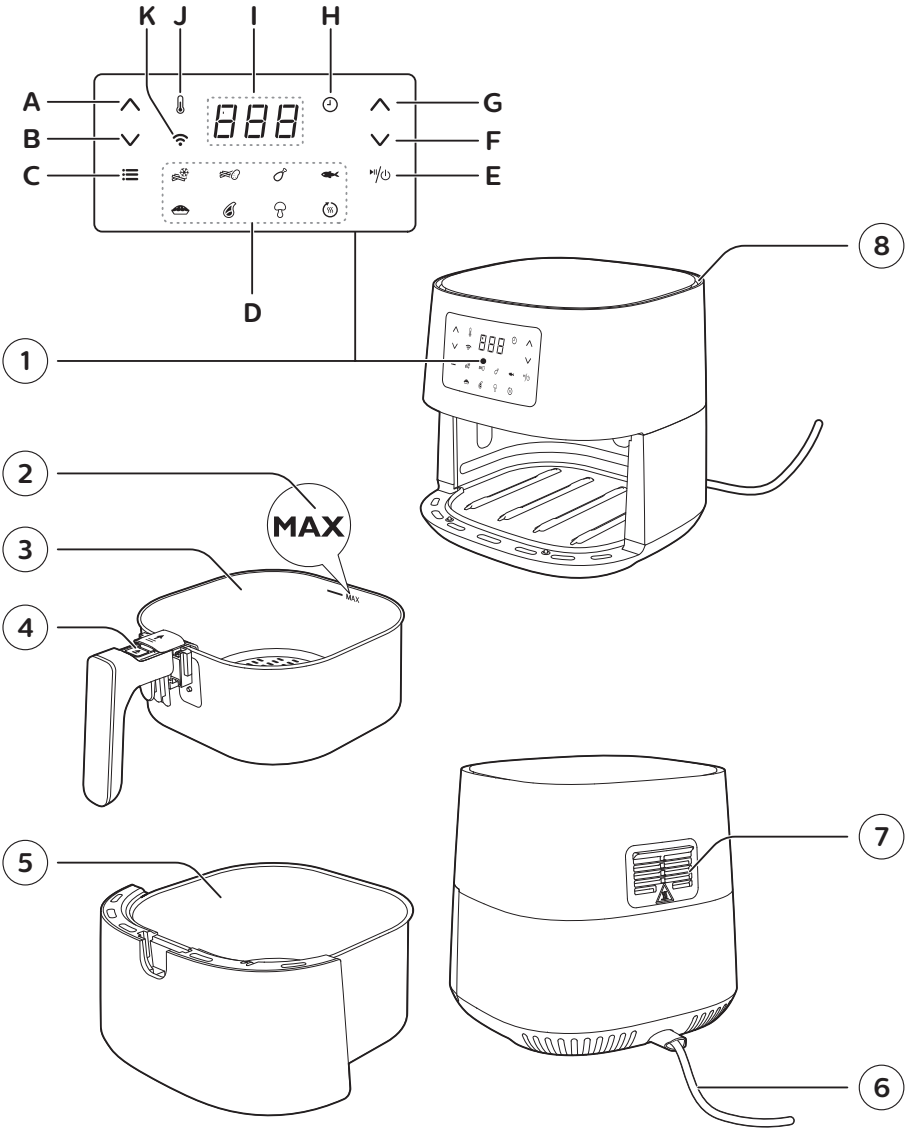
Innledning

Gratulerer med kjøpet, og velkommen til Philips!
Hvis du vil dra full nytte av støtten som Philips tilbyr, kan du registrere 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.
Philips Rapid Air-teknologi steker all maten, i tillegg til sjøstjernedesignet vårt, 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 dette tilfellet kan du gå til den lokale Philips-nettsiden for inspirasjon.

Generell beskrivelse

1 Kontrollpanel
- A Temperatur opp-knapp
- B Temperatur ned-knapp
- C Menu-knapp
- D Forhåndsinnstilte menyer
- E Av/på-knapp
- F Tid ned-knapp
- G Tid opp-knapp
- H Tidsindikator
- I Skjerm
- J Temperaturindikator
- K Wi-Fi-indikator

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


K
J
I
H
A
B
C
G
F
E
D
8
1
2
MAX
3
MAX
4
5
7
6

Wi-Fi-indikatorstatus	
Wi-Fi-indikatoren er av	• Enten er ikke Airfryer koblet til Wi-Fi (ingen innledende Wi-Fi-oppsett gjort så langt), eller tilkoblingen til Wi-Fi er tapt på grunn av for eksempel at hjemmeruteren har endret seg eller avstanden mellom Airfryer og ruteren er for lang
Wi-Fi-indikatoren er på	• Konfigurasjon med NutriU-appen er fullført og Airfryer er koblet til Wi-Fi
Wi-Fi-indikatoren blinker	• Enten er Airfryer i oppsettmodus under Wi-Fi-oppsettprosessen. Skjermen viser tre bindestreker og knappene på Airfryer er inaktive, eller hvis den allerede var tilkoblet, er den blinkende LED-lampen en indikasjon på at Airfryer er i ferd med å koble til Wi-Fi.
Wi-Fi-indikatoren blinker med lange pauser	• Wi-Fi-funksjonen til Airfryer har en feil. Du kan enten bruke Airfryer uten tilkoblingsfunksjonene, eller du kan ringe Philips' kundestøtte eller ta kontakt med forbrukerstøtten der du bor.

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.**

NutriU-appen

Philips Airfryer har WiFi-funksjon for å koble til NutriU-appen, slik at du kan få den komplette Airfryer-opplevelsen. I appen kan du velge favorittoppskriftene dine, sende dem til Airfryer og begynne matlagingen fra smartenheten. Du kan starte, overvåke og justere stekeprosessen på smartenheten uansett hvor du er, selv om du ikke er hjemme.

Koble Airfryer til appen

1 Sett støpselet på Airfryer inn i stikkontakten.
2 Kontroller at smartenheten er innenfor rekkevidden til Wi-Fi-nettverket før du starter den enkle Wi-Fi-oppsettprosessen.
3 Last ned Philips NutriU-appen på smartenheten fra App Store eller fra www.philips.com/nutriu, følg registreringsprosessen, og velg den tilkoblede Airfryer i profilen din under Mine apparat.
4 Følg instruksjonene i appen for å koble Airfryer til Wi-Fi og for å sammenkoble Airfryer.
5 Når Wi-Fi-lampen på brukergrensesnittet til Airfryer lyser konstant, er Airfryer tilkoblet.

Merk

- Sørg for å koble Airfryer til et 2,4 GHz 802.11 b/g/n-WiFi-hjemmenettverk.
- Enkelt Wi-Fi-oppsett er nødvendig for å koble Airfryer til ditt WiFi.
- Sammenkoblingsprosessen er å koble NutriU-appen til smarte Airfryer.
- WiFi-oppsettprosessen kan avbrytes via appen eller ved å koble fra Airfryer.
- Du kan bare sammenkoble én smartenhet samtidig med Airfryer. Hvis en annen bruker starter sammenkoblingsprosessen, blir den første brukeren sparket ut og må sammenkoble på nytt neste gang vedkommende lager mat med Airfryer.
- Hvis du vil starte sammenkoblingen, trykker du lenge på knappen for temperatur ned og følger instruksjonene i appen, eller starter den fra innstillingene i NutriU-appen.

Talekontroll

1 **Last ned NutriU-appen.**

2 **Koble NutriU-appen til Airfryer.**

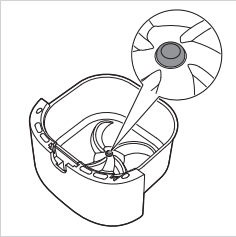
3 **Gi samtykke til «fjernstyrt matlaging».**

4 **Koble NutriU-appen til taleassistentappen. Denne tilkoblingen kan gjøres direkte når du bruker NutriU-appen, eller senere i innstillingene. Hvis du ikke ser alternativet for å aktivere talekontroll i NutriU, aktiverer du Kitchen+-evnen gjennom taleassistentappen.**

Merk

- Hvis du ikke har en talekontrollapp, laster du ned det først for å sende kommandoer til Airfryer.
- Detaljerte talekommandoer er tilgjengelige i appen for talekontroll.

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.
- La gummipluggen være i pannen. Ikke fjern den før du lager mat.

Bruke apparatet

Matvaretabell

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

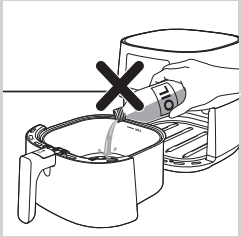
Merk

- 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, kyllingklubber, 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 / 0,3 x 0,3 tommer)	200–800 g / 7–28 oz	14–31	180°C / 350°F	• Rist, snu eller rør 2–3 ganger
Hjemmelaget pommes frites (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 tommer tykk)	200–800 g / 7–28 oz	20–40	180°C / 350°F	• Rist, snu eller rør 2–3 ganger
Frosne kyllingbiter	200–600 g / 7–21 oz	9–20	200°C / 400°F	• Rist, snu eller rør halvveis
Frosne vårruller	200–600 g / 7–21 oz	9–20	200°C / 400°F	• Rist, snu eller rør halvveis
Hamburger (ca. 150 g / 5 oz)	1–5 hamburgere	16–21	200°C / 400°F	
Kjøttpudding	1200 g / 42 oz	55–60	150°C / 300°F	• Bruk baketilbehøret
Koteletter uten ben (ca. 150 g / 5 oz)	1–4 koteletter	15–20	200°C / 400°F	• Rist, snu eller rør halvveis
Tynne pølser (rundt 50 g / 1,8 oz)	2–10 stykk	11–15	200°C / 400°F	• Rist, snu eller rør halvveis
Kyllingklubber (ca. 125 g / 4,5 oz)	2–8 stykk	17–27	180°C / 350°F	• Rist, snu eller rør halvveis
Kyllingbryst (ca. 160 g / 6 oz)	1–5 stykk	15–25	180°C / 350°F	
Hel kylling	1200 g / 42 oz	60–70	180°C / 350°F	
Hel fisk (rundt 300–400 g/ 11–14 oz)	1–2 fisk	20–25	200°C / 400°F	

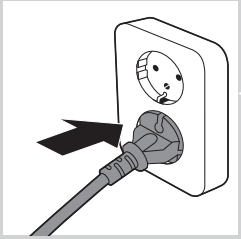
Ingredienser	Min.–maks. mengde	Tid (min.)	Temperatur	Merk
Fiskefilet (ca. 200 g / 7 oz)	1–5 (1 lag)	25–32	160 °C / 325 °F	
Blandede grønnsaker (grovhakket)	200–800 g / 7–28 oz	9–18	180°C / 350°F	• Still inn steketiden etter egen smak • Rist, snu eller rør halvveis
Muffins (ca. 50 g / 1,8 oz)	1–9	13–15	180°C / 350°F	• Bruk muffinsformene
Kake	500 g / 18 oz	40–45	160°C / 325°F	• Bruk en kakeform
Forhåndsstekte brød/ rundstykker (ca. 60 g / 2 oz)	1–6 stykk	6–8	200°C / 400°F	
Hjemmelaget brød	800 g / 28 oz	55–65	150°C / 300°F	• Bruk baketilbehøret • Formen bør være så flat som mulig for å unngå at brødet berører varmeelementet når det heves.

Bruke Airfryer

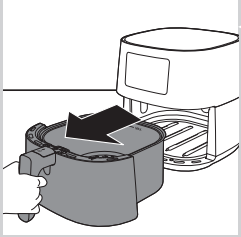


! Forsiktig

- **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.

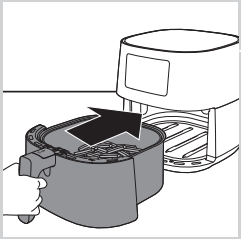


2 Fjern pannen med kurven fra apparatet ved å trekke i håndtaket.

3 Legg ingrediensene i kurven.

Merk

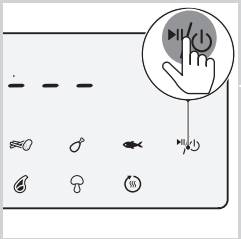
- Med Airfryer kan du tilberede en rekke ulike ingredienser. Se i mattabellen for riktige mengder og tilnærmet steketid.
- Ikke overstig mengden angitt i avsnittet Mattabell eller fyll opp kurven over MAX-nivået. Det kan påvirke kvaliteten på sluttresultatet.
- Hvis du vil tilberede ulike ingredienser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



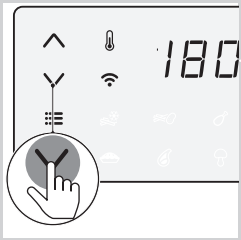
4 Sett pannen med kurven tilbake i Airfryer.

Forsiktig

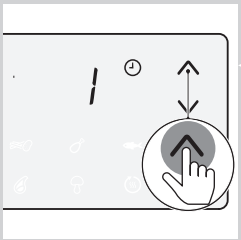
- **Bruk aldri pannen uten kurven.**
- **Ikke berør pannen eller kurven under bruk og en stund etter fordi de blir svært varme.**



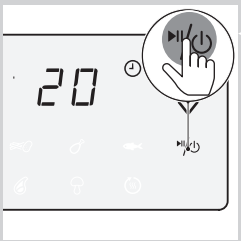
5 Trykk på av/på-knappen én gang for å slå på apparatet.



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



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



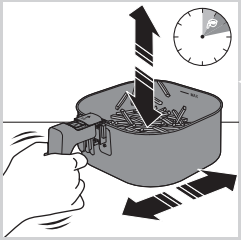
8 Trykk på av/på-knappen for å starte stekeprosessen.

Merk

- Under stekingen vises temperatur og tid vekselvis.
- Det siste stekeminuttet teller ned i sekunder.
- Se mattabellen med grunnleggende tilberedningsinnstillinger for forskjellige typer mat.
- Når stekeprosessen startes og Airfryer sammenkobles med smartenheten, kan du se, kontrollere og endre stekeparameterne i NutriU-appen.
- **Hvis du vil endre temperaturenheten fra celsius til fahrenheit eller omvendt på Airfryer, trykker du samtidig på opp- og nedknappen for temperatur og holder i ca. 10 sekunder.**

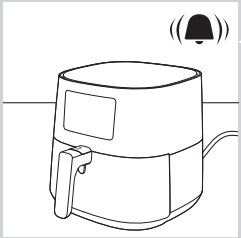
Tips

- Hvis du vil endre steketiden eller temperaturen under matlagingen, trykker du på den tilsvarende opp- eller nedknappen når som helst for å gjøre dette.
- Hvis du vil fortsette stekeprosessen, trykker du på av/på-knappen. Hvis du vil fortsette kokeprosessen, trykker du på av/på-knappen igjen for å fortsette stekeprosessen.
- Enheten går automatisk i pausemodus når du trekker ut pannen og kurven. Stekeprosessen fortsetter når pannen og kurven legges i apparatet igjen.



Merk

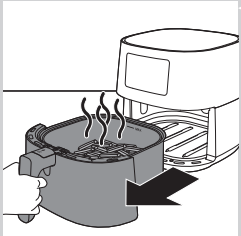
- Hvis du ikke angir ønsket tilberedningstid i løpet av 30 minutter, slår apparatet seg av automatisk på grunn av sikkerhetshensyn.
- Når du tilbereder enkelte ingredienser, må du riste eller snu dem etter halve tilberedningstiden (se Mattabell). Hvis du vil riste ingrediensene, drar du ut pannen med kurven, plasserer den på et varmebestandig underlag, skyver lokket og trykker på kurvutløserknappen for å fjerne kurven og rister kurven over vasken. Sett deretter kurven inn i pannen, og skyv dem tilbake i apparatet.
- 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.



9 Når tiden er ute, ringer timeralarmen.

Merk

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



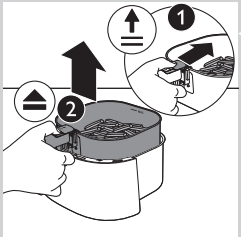
10 Trekk ut pannen, og kontroller om ingrediensene er klare.

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

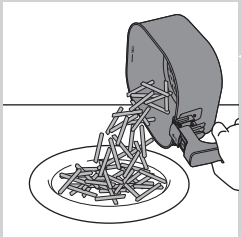
- Hvis ingrediensene ikke er klare ennå, skyver du bare pannen tilbake i Airfryer ved hjelp av håndtaket og legger noen ekstra minutter til den angitte tiden.



11 For å fjerne små ingredienser (f.eks. pommes frites) må du løfte kurven ut av pannen ved å skyve lokket først og deretter 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.**



12 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

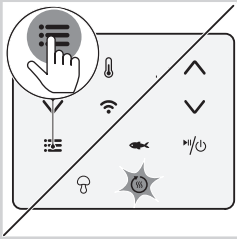
- Bruk en mattang til å løfte ut store eller skjøre ingredienser.
- Overflødig olje eller fettrester fra ingrediensene samles opp nederst i pannen.
- Du bør forsiktig helle overflødig olje eller fett fra pannen etter hver omgang eller før du rister eller plasserer kurven tilbake i pannen, avhengig av 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.

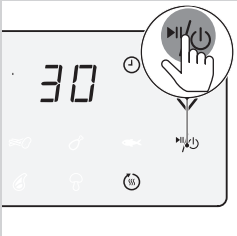
Merk

- Gjenta trinn 3 til 12 hvis du ønsker å tilberede en omgang til.

Velge Keep warm-modus



1 **Trykk på menyknappen så ofte som hold varm-ikonet blinker.**



2 **Trykk på av/på-knappen for å starte hold varm-modusen.**

Merk

- Hold varm-timeren settes til 30 minutter. Hvis du vil endre hold varm-tiden (1–30 minutter), trykker du på tid ned-knappen. Tiden bekreftes automatisk.
- Temperaturen kan ikke endres i hold varm-modus.

3 **For å sette hold varm-modusen på pause trykker du på av/på-knappen. For å gjenoppta hold varm-modusen trykker du på av/på-knappen på nytt.**

4 **For å avslutte hold varm-modusen trykker du og holder på av/på-knappen.**

Tips

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

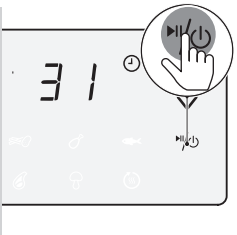
Merk

- Viften og varmeapparatet på innsiden av apparatet vil være på fra tid til annen i Keep warm-modus.
- Hold varm-modusen er utformet for å holde maten din varm umiddelbart etter at den er tilberedt i Airfryer. Den er ikke ment for oppvarming.

Lage mat med en forhåndsinnstilling

1 **Følg trinn 1–5 i avsnittet Bruke Airfryer.**

2 **Trykk på menyknappen. Frosne snacks-ikonet blinker. Trykk på menyknappen så ofte som din ønskede forhåndsinnstilling blinker.**



3 Start stekeprosessen ved å trykke på av/på-knappen.

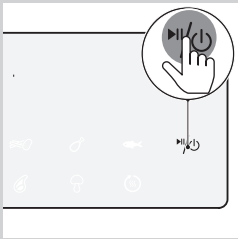
Merk

- I tabellen nedenfor finner du mer informasjon om forhåndsinnstillingene.

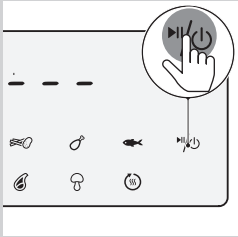
Forhåndsinnstilling	Forhåndsinnstilt tid (min)	Forhåndsinnstilt temperatur	Vekt (maks.)	Informasjon
Frossen potetbasert snacks	31	180 °C/ 350 °F	800 g / 28 oz	• Potetbasert frossen snacks som frosne pommes frites, potetbåter, pommes frites, riflede pommes frites osv. • Rist, snu eller rør 2–3 ganger
Pommes frites	38	180 °C/ 350 °F	800 g / 28 oz	• Bruk melne poteter • 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 tommer tykt snitt • Bløtlegg i vann i 30 minutter, tørk, og tilsett deretter 1/4 til 1 ss olje • Rist, snu eller rør 2–3 ganger
Kyllingklubber	27	180 °C/ 350 °F	1000 g / 35 oz	• Opptil 8 kyllingklubber • Rist, snu eller rør innimellom
Hel fisk rundt 300 g / 11 oz	20	200 °C/ 400 °F	600 g / 21 oz	
Kake	45	160 °C/ 325 °F	500 g / 18 oz	• Bruk XL-baketilbehøret (199 x 189 x 80 mm)
Koteletter	20	200 °C/ 400 °F	600 g / 21 oz	• Opptil 4 koteletter uten bein
Blandede grønnsaker	18	180 °C/ 350 °F	800 g / 28 oz	• Grovhakket • Bruk XL-baketilbehøret

Forhåndsinnstilling	Forhåndsinnstilt tid (min)	Forhåndsinnstilt temperatur	Vekt (maks.)	Informasjon
Hold varm	30	80 °C/ 175 °F	I/T	• Temperaturen kan ikke justeres

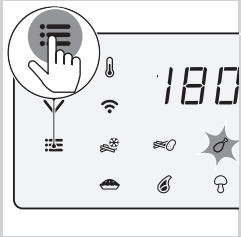
Bytte til en annen forhåndsinnstilling



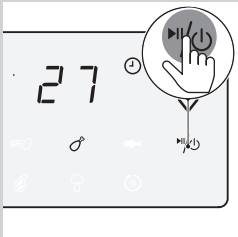
1 Under stekeprosessen trykker du og holder på av/på-knappen for å stoppe stekeprosessen. Enheten er da i standby-modus.



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



3 Trykk på menyknappen så ofte som din ønskede forhåndsinnstilling blinker.



4 Trykk på av/på-knappen for å starte stekeprosessen.

Slik starter du en oppskrift fra NutriU-appen

1 **Trykk på av/på-knappen for å slå på Airfryer.**
2 **Åpne NutriU-appen på smartenheten, og se etter den oppskriften du vil ha.**
3 **Åpne oppskriften og start stekeprosessen i appen.**

Merk

- Når du lager oppskrifter som er utviklet for Airfryer, må du passe på å bruke samme mengde mat som er nevnt i oppskriftene. Hvis du bruker forskjellige ingredienser eller en annen mengde mat, må du justere steketiden. Når du lager oppskrifter som ikke er utviklet for Airfryer, må du være oppmerksom på at tiden og temperaturen kanskje må justeres.

Tips

- Via filteret i oppskriftssøket kan du filtrere din smarte Airfryer for å få oppskriftene som er utviklet for enheten.
- Når stekeprosessen startes fra appen, kan du se stekeinnstillingene på skjermen til Airfryer også.
- Du kan sette stekeprosessen på pause eller endre innstillingene på Airfryer eller i appen.
- Når stekeprosessen er ferdig, kan du starte hold varm-modusen i appen eller starte den fra forhåndsinnstillingen «hold varm» på Airfryer.
- Hvis maten ikke er ferdig ennå, kan du også forlenge stekeprosessen i appen eller på Airfryer.
- Hvis du vil avslutte stekeprosessen før steketiden er over, trykker du og holder nede av/på-knappen på Airfryer, eller du trykker på pause og deretter på stoppikonet i appen.
- Du kan også starte den individuelle tiden og temperaturen i NutriU-appen.
- Nederst på startskjermen er det en knapp som du kan bruke til å gå til startskjermen, oppskriftene, manuell modus, artikler eller profilen din. Trykk på knappen for manuell modus, og send den individuelle tiden og temperaturen til Airfryer.

Tilberede hjemmelaget pommes frites

Slik lager du god, hjemmelaget pommes frites i Airfryer:

- Velg poteter som egner seg godt til å lage pommes frites av, for eksempel nypoteter med en litt melaktig konsistens.
- Det er best å luftsteke i porsjoner opptil 500 g for å få et jevnt resultat. Store pommes frites er ofte mindre sprø enn mindre pommes frites.

1 Skrell potetene, og kutt dem deretter i staver (10 x 10 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 2–3 ganger under steking.

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.

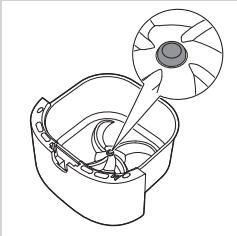
1 Trykk på av/på-knappen for å slå av apparatet, fjern støpselet fra stikkontakten, og la apparatet avkjøles.

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).

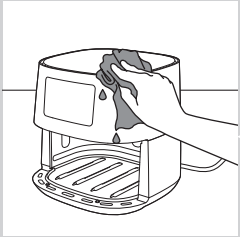


Merk

- Sett pannen med gummipluggen i oppvaskmaskinen. Ikke ta ut gummipluggen før rengjøring.

Tips

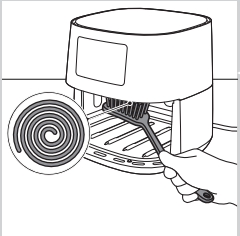
- Du kan bløtlegge pannen eller kurven i varmt vann med oppvaskmiddel i 10–15 minutter for å fjerne matrester som sitter fast. Matrester blir enklere å fjerne etter bløtlegging. Sørg for at du bruker et oppvaskmiddel som løser opp olje og fett. Hvis du ikke får til å fjerne matrester fra pannen eller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



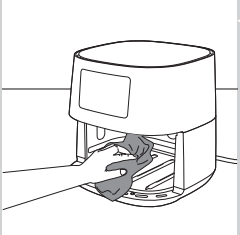
4 Tørk av utsiden av apparatet med en fuktig klut.

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.**

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.

Samsvarserklæring

DAP B.V. erklærer herved at Airfryer HD928x er i samsvar med direktiv 2014/53/EU.
Hele EU-samsvarserklæringen er tilgjengelig på følgende Internett-adresse: https://www.philips.com.
Airfryer HD928x er utstyrt med en Wi-Fi-modul, 2,4 GHz 802.11 b/g/n med en maksimal utgangseffekt på 92,9 mW EIRP.

Garanti og støtte

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

Programvareoppdateringer

Oppdateringen er viktig for å sikre personvernet ditt og at Airfryer og appen fungerer som de skal.
Fra tid til annen oppdateres appen automatisk til den nyeste programvaren. I tillegg oppdaterer Airfryer fastvaren automatisk.

Merk

- Når en oppdatering installeres, må du sørge for at Airfryer er koblet til WiFi. Smartenheten kan kobles til et hvilket som helst nettverk.
- Bruk alltid den nyeste appen og fastvaren.
- Oppdateringer gjøres tilgjengelig når det finnes programvareforbedringer eller for å forhindre et sikkerhetsproblem.
- En fastvareoppdatering startes automatisk når Airfryer er i standby-modus. Denne oppdateringen tar opptil ett minutt mens skjermen på Airfryer viser «---» som blinker. Airfryer kan ikke brukes i løpet av denne tiden.

Enhetskompatibilitet

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

Fabrikknullstilling

Hvis du tilbakestille Airfryer til fabrikkinnstillingene, trykker du på og holder nede opp-knappene for temperatur og tid samtidig i ti sekunder.
Da er Airfryer ikke lenger koblet til WiFi eller sammenkoblet med smartenheten.

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.
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 på side 19 i denne brukerhåndboken for å tilberede hjemmelaget pommes frites.
	Visse typer av ingredienser må ristes halvveis i steketiden.	Følg instruksjonene på side 19 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.

Problem	Mulig årsak	Løsning
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.
Wi-Fi-LED-lampen på Airfryer lyser ikke lenger.	• Airfryer er ikke lenger koblet til Wi-Fi. • Du har endret Wi-Fi-nettverket.	Start Wi-Fi-oppsettprosessen ved å trykke og holde nede menyknappen og følge instruksjonene i appen.
Appen viser at sammenkoblingen ikke er vellykket.	En annen bruker har sammenkoblet Airfryer med en annen smartenhet og lager mat nå.	Vent til den andre brukeren er ferdig med den gjeldende stekeprosessen, og sammenkoble smartenheten med Airfryer på nytt.
Skjermen viser «---» som blinker.	Airfryer oppdaterer fastvaren.	Vent i omtrent ett minutt før fastvareoppdateringen er fullført. Du kan ikke bruke Airfryer under fastvareoppdateringen.
Skjermen på Airfryer viser «E1».	Enheten er ødelagt/defekt.	Ring Philips' servicetelefonnummer, eller kontakt forbrukerstøtten i landet du bor i.
	Airfryer kan være lagret på et sted der den er for kald.	Hvis enheten har vært oppbevart ved en lav omgivelsestemperatur, må den varmes opp til romtemperatur i minst 15 minutter før du kobler den til igjen. Hvis skjermen fortsatt viser «E1», ringer du til Philips kundestøtte eller tar kontakt med forbrukerstøtten der du bor.

© 2022 Philips Domestic Appliances Holding B.V.
Med enerett.