

PHILIPS

HD920X

Brukerhåndbok

INNHold

Viktig	3
Innledning	7
Generell beskrivelse	7
Før bruk første gang	9
Før bruk	9
Bruke apparatet	9
Matvaretabell	9
Bruke Airfryer	11
Tilberede hjemmelaget pommes frites	14
Rengjøring	14
Rengjøringstabell	16
Oppbevaring	16
Resirkulering	16
Garanti og støtte	17
Feilsøking	17

Viktig

Les denne viktige informasjonen nøye for 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 fore til elektrisk stot.
- Ingrediensene som skal stekes, må alltid plasseres i kurven. Dette er for å hindre at de kommer i kontakt med varmelementene.
- Ikke dekk til åpningene for innluft og utluft mens apparatet er i gang.
- Ikke fyll pannen med olje, da dette kan fore til brannfare.
- Du må ikke bruke apparatet hvis stopselet, ledningen eller selve apparatet er odelagt.
- Ror aldri innsiden av apparatet mens det er i gang.
- Ikke legg i mer mat enn maksimalnivået som indikeres i kurven.
- Sorg alltid for at varmeapparatet står for seg selv, og at mat ikke sitter fast i det.

Advarsel

- Hvis nettleddningen er odelagt, 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 stopselet 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 sansevne 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.
- De tilgjengelige overflatene kan bli varme under bruk.
- 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°C og 40°C.
- For du kobler til apparatet, må du kontrollere at spenningen som er angitt på apparatet, stemmer overens med nettspenningen.
- Hold stromledningen 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.
- For 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 strømmen hvis du lar det stå uten tilsyn, for 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 fore til at garantien blir ugyldig.
- Koble alltid fra apparatet etter bruk.
- La apparatet avkjøles i ca. 30 minutter for 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 kurvutloserknappen mens du rister.
- Vær forsiktig når du rengjør det ovre 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.
- Når du steker fet mat, kan Airfryer avgi royk.

Elektromagnetiske felt (EMF)

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

Innledning

Gratulerer med kjøpet, og velkommen til Philips!

Hvis du vil dra full nytte av stotten 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 sjostjernesdesignet vårt, for å få et perfekt resultat fra den første biten til den siste.

Nå kan du få glede av perfekt stekt mat – spro på utsiden og mor 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™.

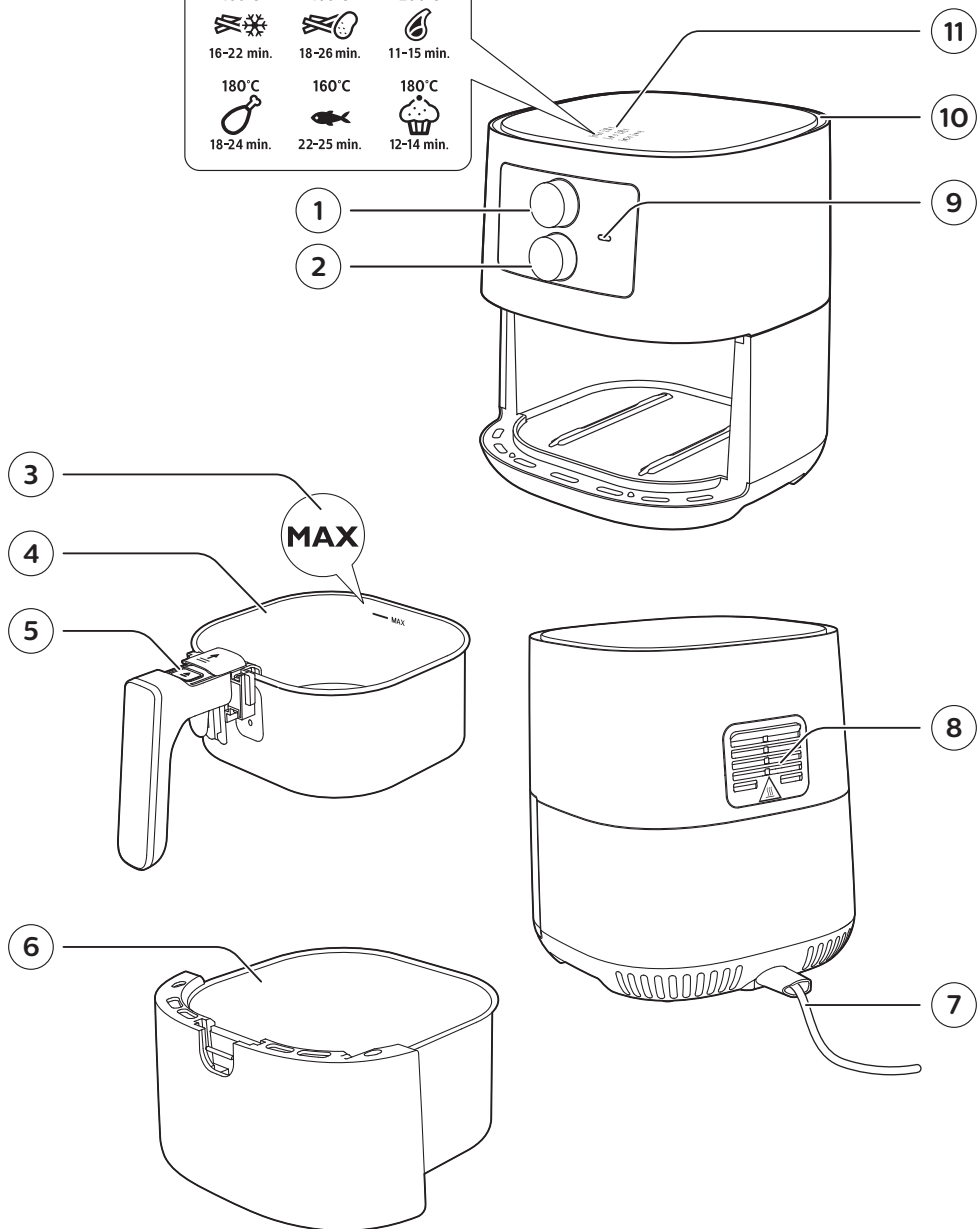
*NutriU-appen er kanskje ikke tilgjengelig i landet du bor i.

I dette tilfellet kan du gå til den lokale Philips-nettsiden for inspirasjon.

Generell beskrivelse

- 1 Timerknapp
- 2 Temperaturbryter
- 3 MAX-merket
- 4 Kurv
- 5 Kurvutloserknapp
- 6 Panne
- 7 Nettledning
- 8 Luftuttak
- 9 Stromindikator
- 10 Åpning for innluft
- 11 Matvaretabell

180°C 16-22 min. 	180°C 18-26 min. 	200°C 11-15 min. 
180°C 18-24 min. 	160°C 22-25 min. 	180°C 12-14 min. 



For bruk første gang

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

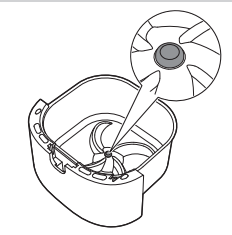
For bruk

- 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 for 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

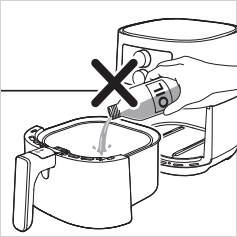
- Vær oppmerksom på at disse innstillingene er forslag. Vi kan ikke garantere at innstillingene vil være de beste for maten din, ettersom ingredienser varierer når det gjelder opprinnelse, størrelse, form og merke.
- Når du tilbereder større mengde mat (f.eks. pommes frites, reker, kyllingklubber, frosne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

Ingredienser	Min.–maks. mengde	Tid (min.)	Temperatur	Merk
Tynn frossen pommes frites (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 tommer)	200–500g /7–18 oz	16–22	180°C/350°F	• Rist, snu eller ror 2–3 ganger
Hjemmelaget pommes frites (10 x 10 mm/0,4 x 0,4 tommer tykk)	200–500g /7–18 oz	18–26	180°C/350°F	• Rist, snu eller ror 2–3 ganger
Frosne kyllingbiter	200–600g /7–21 oz	10–15	200°C/400°F	• Rist, snu eller ror halvveis
Frosne vårruller	200–600g /7–21 oz	10–15	200°C/400°F	• Rist, snu eller ror halvveis

10 NORSK

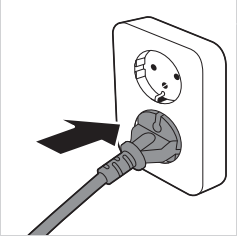
Ingredienser	Min.–maks. mengde	Tid (min.)	Temperatur	Merk
Hamburger (ca. 150g/5 oz)	1–3 hamburgere	15–20	200°C/400°F	
Kjottpudding	800g/28 oz	50–55	150°C/300°F	· Bruk baketilbehoret
Koteletter uten ben (ca. 150 g/5 oz)	1–2 koteletter	11–15	200°C/400°F	· Rist, snu eller ror halvveis
Tynne polser (ca. 50g/1,8 oz)	1–6 stykk	9–13	200°C/400°F	· Rist, snu eller ror halvveis
Kyllingklubber (ca. 125 g/4,5 oz)	2–6 stykk	18–24	180°C/350°F	· Rist, snu eller ror halvveis
Kyllingbryst (ca. 160g/6 oz)	1–3 stykk	20–25	180°C/350°F	
Hel fisk (ca. 300–400g /11–14 oz)	1 fisk	15–20	200°C/400°F	
Fiskefilet (ca. 200g/7 oz)	1–3 (1 lag)	22–25	160°C/325°F	
Blandede grønnsaker (grovhakket)	200–600g /7–21 oz	10–20	180°C/350°F	· Still inn steketiden etter egen smak · Rist, snu eller ror halvveis
Muffins (ca. 50g/1,8 oz)	1–7	12–14	180°C/350°F	· Bruk muffinsformene
Kake	500g/18 oz	50–60	160°C/325°F	· Bruk en kakeform
Forhåndssteekte brod/ rundstykker (ca. 60g/2 oz)	1–4 stykk	6–8	200°C/400°F	
Hjemmelaget brod	500g/18 oz	50–60	150°C/300°F	· Bruk baketilbehoret · Formen bør være så flat som mulig for å unngå at brodet berorer varmelementet når det heves.

Bruke Airfryer

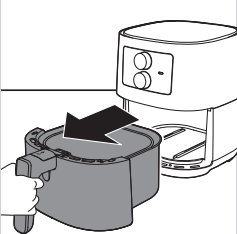


! Forsiktig

- Dette er en Airfryer som fungerer med varmluft. Ikke fyll pannen med olje, fritryfett eller annen væske.
- Ikke beror varme overflater. Bruk håndtakene eller bryterne. Hånder den varme pannen med grytevotter.
- Dette apparatet skal kun brukes i husholdningen.
- Dette apparatet kan avgi litt royk når du bruker det for første gang. Dette er normalt.
- Du trenger ikke å forvarme apparatet.



1 Sett stopselet i stikkontakten.



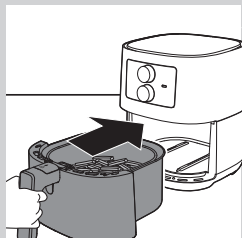
2 Fjern pannen med kurven fra apparatet ved å trekke i håndtaket.



3 Legg ingrediensene i kurven.

☰ Merk

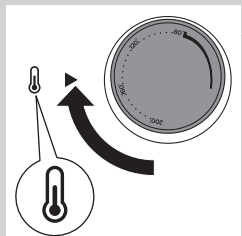
- Med Airfryer kan du tilberede en rekke ulike ingredienser. Se i mattabellen for riktige mengder og tilnærmet steketid.
- Ikke overstig mengden angitt i avsnittet Mattabell eller fyll opp kurven over MAX-nivået. Det kan påvirke kvaliteten på sluttresultatet.
- Hvis du vil tilberede ulike ingredienser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



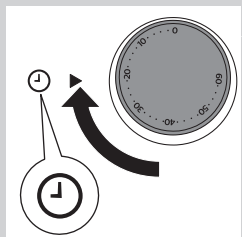
4 Sett pannen med kurven tilbake i Airfryer.

! Forsiktig

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



5 Vri temperaturbryteren til ønsket temperaturinnstilling.



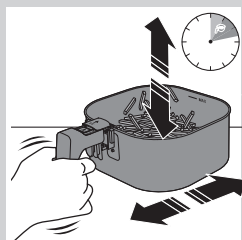
6 Vri timerbryteren til ønsket tilberedningstid for å slå på apparatet.

☰ Merk

- Se mattabellen med grunnleggende tilberedningsinnstillinger for forskjellige typer mat.

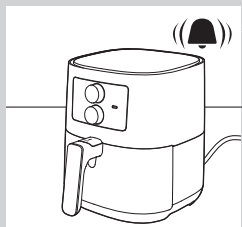
✱ Tips

- Hvis du vil endre steketemperatur eller -tid under steking, vrir du kontrollbryterne til ønsket innstilling.



☰ Merk

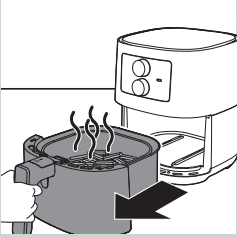
- Når du tilbereder enkelte ingredienser, må du riste eller snu dem etter halve tilberedningstiden (se Mattabell). Hvis du vil riste ingrediensene, drar du ut pannen med kurven, plasserer den på et varmebestandig underlag, skyver lokket og trykker på kurvutloserknappen for å fjerne kurven og rister kurven 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. Sorg for å tilbakestille timeren til gjenværende steketid.



7 Når tiden er ute, ringer timeralarmen.

☰ Merk

- Du kan også slå av apparatet manuelt. Da må du vri timerbryteren til 0 (mot klokken). Du må ta i litt mer enn når du vrir knappen med klokken.



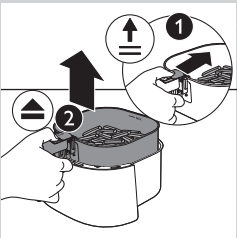
8 Trekk ut pannen, og kontroller om ingrediensene er klare.

! 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

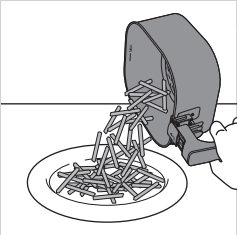
- Hvis ingrediensene ikke er klare ennå, skyver du bare pannen tilbake i Airfryer ved hjelp av håndtaket og legger til noen ekstra minutter.



9 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 kurvutloserknappen.

! Forsiktig

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



10 Tom kurven ut i en skål eller på en tallerken. Ta alltid kurven ut av pannen for å tomme innhold som varm olje som kan ligge i bunnen av pannen.

≡ Merk

- Bruk en mattang til å løfte ut store eller skjøre ingredienser.
- Overflodig olje eller fettrester fra ingrediensene samles opp nederst i pannen.
- Du bør forsiktig helle overflodig olje eller fett fra pannen etter hver omgang eller for 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 overflodig 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 10 hvis du ønsker å tilberede en omgang til.

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 pommes frites i porsjoner på opptil 500 g/18 oz for å få et jevnt resultat. Store pommes frites er ofte mindre spro enn mindre pommes frites.

- 1 Skrell potetene, og kutt dem deretter i staver (1 x 1 cm i tykkelse).**
- 2 Blotlegg potetstavene i en bolle med vann i minst 30 minutter.**
- 3 Tom bollen, og tork 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 overflodige oljen forblir i bollen.**



Merk

- For å unngå at den overflodige 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 for du rengjør delene.**
- **Pannen, kurven og innsiden av apparatet har et klebefritt belegg. Ikke bruk kjøkkenredskaper i stål eller slipende rengjøringsmidler. Det kan fore til skade på belegget.**

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

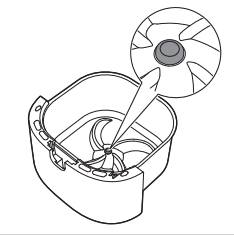
- 1 Vri timerbryteren til 0, ta ut stopselet av stikkontakten, og la apparatet avkjøles.**



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).



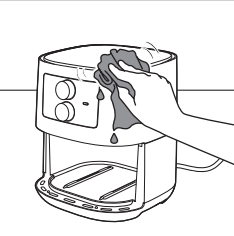
Merk

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

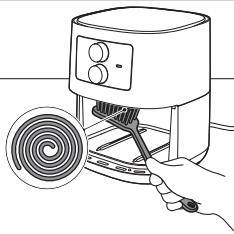


Tips

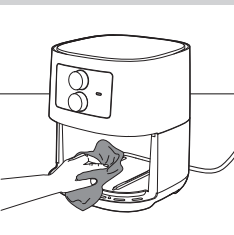
- Du kan blotlegge pannen eller kurven i varmt vann med oppvaskmiddel i 10–15 minutter for å fjerne matrester som sitter fast. Matrester blir enklere å fjerne etter blotlegging. Sorg for at du bruker et oppvaskmiddel som løser opp olje og fett. Hvis du ikke får til å fjerne matrester fra pannen eller kurven med varmt vann og oppvaskmiddel, kan du bruke flytende avfettingsmiddel.
- Eventuelle matrester som sitter fast på varmeelementet, kan fjernes med en oppvaskborste med myk eller middels stiv bust. Ikke bruk en stålborste eller en oppvaskborste med stive buster, da dette kan skade belegget på varmeelementet.



- 4** Tork av utsiden av apparatet med en fuktig klut.




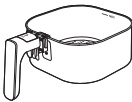
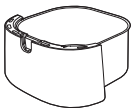


- 5** Rengjør varmeelementet med en rengjøringsborste for å fjerne eventuelle matrester.



- 6** Rengjør innsiden av apparatet med varmt vann og en svamp uten skureffekt.

Rengjoringstabell

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Oppbevaring

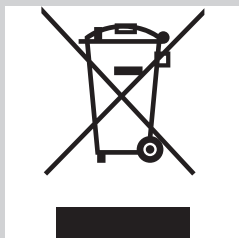
- 1 Koble fra apparatet, og la det kjøle seg ned.
- 2 Kontroller at alle delene er rene og tørre før du oppbevarer dem.



Merk

- Du må alltid holde Airfryeren vannrett når du bærer den. Sorg 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 fore til skade på disse delene.
- Kontroller alltid at de avtakbare delene til Airfryer er festet for du bærer og/ eller setter apparatet bort.

Resirkulering




- Dette symbolet betyr at dette produktet ikke må avhendes i vanlig husholdningsavfall (2012/19/EU).
- Folg 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	Losning
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 14 i denne brukerhåndboken for å tilberede hjemmelaget pommes frites.
	Visse typer av ingredienser må ristes halvveis i steketiden.	Følg instruksjonene på side 14 i denne brukerhåndboken for å tilberede hjemmelaget pommes frites.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Airfryer slås ikke på:	Apparatet er ikke koblet til veggkontakten.	Se om stopselet sitter ordentlig i stikkkontakten.
	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 bort i 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 bort i panneveggen og forårsake at små deler av belegget skaller av. Dette er ikke skadelig. Alle materialene er mattrygge.
Det kommer hvit royk ut av apparatet.	Du tilbereder fettholdige ingredienser.	Du kan forsiktig helle av overflodig olje eller fett fra pannen og deretter fortsette med matlagingen.
	Pannen inneholder fremdeles fettrester fra tidligere bruk.	Hvit royk kommer av at fettrester varmes opp i pannen. Rengjør alltid pannen og kurven grundig etter hver bruk.
	Brodsmulene eller annet som maten er vendt i, har ikke festet seg godt nok.	Små brodsmuler kan forårsake hvit royk. Press brodsmuler 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 fett.	Klapp maten torr for du legger den i kurven.



Spesifikasjonene kan endres uten varsel
© 2021 Koninklijke Philips N.V.
Med enerett.