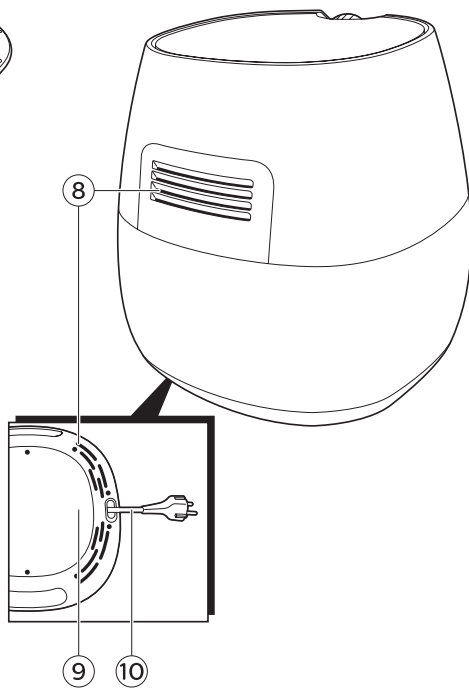
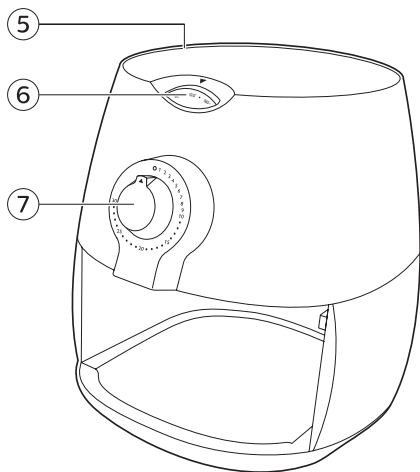
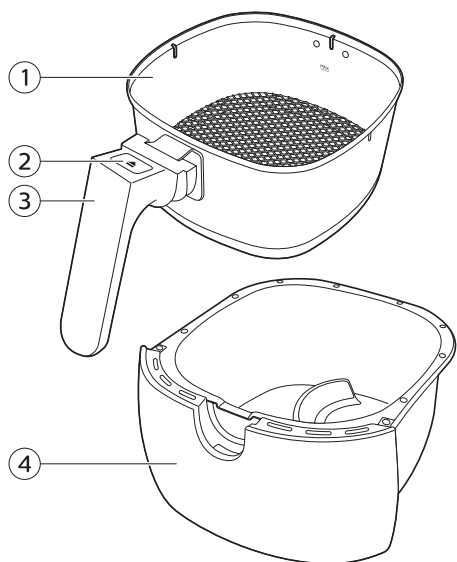


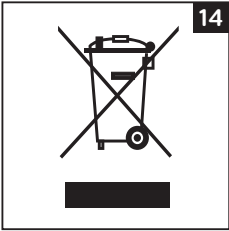
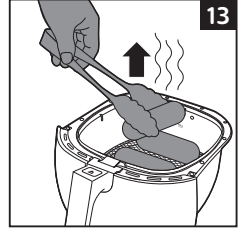
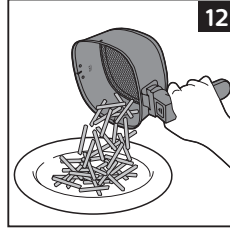
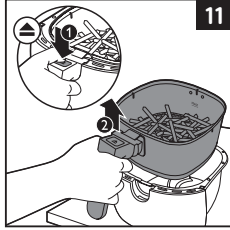
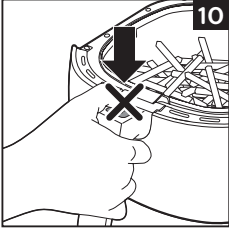
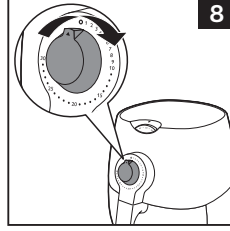
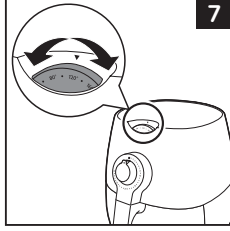
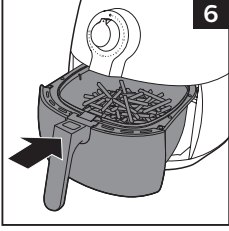
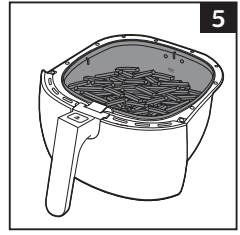
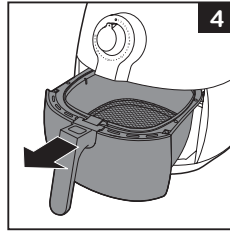
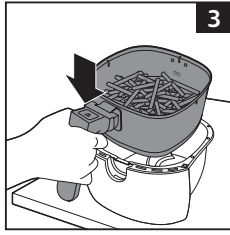
PHILIPS

HD9212–HD9219
HD9250–HD9251



Brukerhåndbok





Innhold

Innledning	5
Generell beskrivelse (fig. 1)	5
Viktig	5
Før bruk første gang	8
Før bruk	8
Bruke apparatet	8
Varmluftstekning	8
Innstillinger	10
Lage hjemmelaget pommes frites	11
Rengjøring	11
Oppbevaring	12
Resirkulering	12
Garanti og service	12
Feilsøking	13

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.

Med din nye Airfryer kan du tilberede favorittingredienser og -snacks på en sunnere måte.

Airfryer bruker varmluft i kombinasjon med høyhastighetssirkulasjon (Rapid Air) og en grill på toppen, slik at du kan tilberede en rekke smakfulle retter på en sunn, rask og enkel måte. Ingrediensene varmes opp fra alle retninger samtidig, og du trenger ikke tilsette olje for de fleste ingredienser.

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

Generell beskrivelse (fig. 1)

- 1 Kurv
- 2 Kurvutløserknapp
- 3 Kurvhåndtak
- 4 Panne
- 5 Luftinntak
- 6 Knapp for temperaturkontroll (80–200 °C)
- 7 Timer (0–30 min.) / på-knapp
- 8 Åpninger for utluft
- 9 Oppbevaringsrom for ledningen
- 10 Nettledning

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 varmelementene.
- Ikke dekk til åpningene for innluft og utluft mens apparatet er i gang.
- Ikke fyll pannen med olje, da dette kan føre til brannfare.
- Apparatet må ikke senkes ned i vann eller annen væske og må heller ikke skylles under rennende vann.
- Ikke la vann eller annen væske komme inn i apparatet, da dette kan føre til elektrisk støt.
- Ikke legg i mer mat enn maksimalnivået som indikeres i kurven.
- Rør aldri innsiden av apparatet mens det er i gang.

Advarsel

- Før du kobler til apparatet, må du kontrollere at spenningen som er angitt på apparatet, stemmer overens med nettspenningen.
- Du må ikke bruke apparatet hvis støpselet, ledningen eller selve apparatet er ødelagt.
- Hvis ledningen er ødelagt, må den alltid skiftes ut av Philips, et servicesenter som er godkjent av Philips, eller lignende kvalifisert personell, slik at man unngår farlige situasjoner.
- Dette apparatet kan brukes av barn over 8 år og av personer med nedsatt sanseevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller personer med manglende erfaring eller kunnskap, dersom de får instruksjoner om sikker bruk av apparatet eller tilsyn som sikrer sikker bruk, og hvis de er klar over risikoen. Barn skal ikke leke med apparatet. Barn skal ikke rengjøre eller vedlikeholde apparatet med mindre de er over 8 år, og har tilsyn.
- Hold apparatet og ledningen utenfor rekkevidden til barn under 8 år.
- Hold strømledningen unna varme overflater.
- Bruk kun jordet stikkontakt til dette apparatet. Pass alltid på at støpselet er satt ordentlig inn i stikkontakten.
- Dette apparatet er ikke beregnet på bruk med en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- Ikke plasser apparatet inntil en vegg eller andre apparater. Du må la det være minst 10cm 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 (Fig. 2).
- Pannen, kurven og tilbehøret i Airfryer blir varme under bruk. Vær forsiktig når du håndterer det.

- Ikke plasser apparatet på eller i nærheten av en varm gassdrevet komfyr eller alle slags elektriske komfyrer og elektriske stekeplater, eller i en oppvarmet ovn.
- Bruk aldri lyse ingredienser eller bakepapir i apparatet.
- Ikke plasser apparatet på eller nær brennbart materiale slik som duker eller gardiner.
- Ikke la apparatet være i bruk uten tilsyn.
- Du må trekke ut stikkkontakten umiddelbart hvis du ser mørk røyk komme ut av apparatet. Vent til røyken forsvinner før du trekker pannen ut av apparatet.
- Oppbevaring av poteter: Temperaturen må tilpasses potettyper som oppbevares, og den må være på mer enn 6°C for å redusere faren for akrylamideksponering i den tilberedte matvaren.
- Ikke sett støpselet til apparatet inn i stikkkontakten eller bruk kontrollpanelet med våte hender.

Forsiktig

- Dette apparatet er kun beregnet på bruk i privat husholdning. Det er ikke beregnet på bruk i kjøkken for ansatte i butikker, på kontorer, på gårder eller andre arbeidsmiljøer. Det er heller ikke beregnet på bruk av gjester på hoteller, moteller eller andre overnattingssteder.
- Ta alltid med apparatet til et autorisert Philips-servicesenter for undersøkelse eller reparasjon. Ikke prøv å reparere apparatet selv. Dette vil føre til at garantien blir ugyldig.
- Hvis apparatet brukes feil eller på en måte som tilsvarer profesjonell bruk, eller hvis bruksanvisningen ikke følges, blir garantien ugyldig, og Philips påtar seg da ikke noe ansvar for eventuelle skader.
- Plasser og bruk alltid apparatet på en tørr, stabil og horisontal overflate.
- Koble alltid fra apparatet etter bruk.
- La apparatet avkjøles i ca. 30 minutter før du håndterer eller rengjør det.
- Kontroller at ingrediensene som tilberedes i apparatet, får en gyllen farge i stedet for mørk eller brun. Fjern brente

matrester. Ikke stek ferske poteter ved høyere temperaturer enn 180°C (for å minimere dannelsen av akrylamid).

- Vær forsiktig når du rengjør det øvre området av stekekammeret: varmt varmeelement, metallkanter.

Automatisk avslåing

Dette apparatet er utstyrt med en timer. Når timeren har talt ned til 0, avgir apparatet en alarm og slår seg automatisk av. Du kan slå av apparatet manuelt ved å vri timerknappen mot klokken til 0.

Elektromagnetiske felt (EMF)

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

Før bruk første gang

- 1** Fjern all emballasjen.
- 2** Fjern eventuelle klistremerker eller etiketter fra apparatet.
- 3** Rengjør kurven og pannen grundig med varmt vann, litt oppvaskmiddel og en svamp uten skureeffekt.

Merk: Du kan også vaske disse delene i oppvaskmaskinen.

- 4** Tørk av innsiden og utsiden av apparatet med en fuktig klut.

Dette er en Airfryer som fungerer med varmluft. Ikke fyll pannen med olje eller stekefett.

Før bruk

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

Ikke plasser apparatet på overflater som ikke tåler varme.

- 2** Sett kurven ordentlig på plass i pannen (fig. 3).

- 3** Trekk strømedningen ut fra oppbevaringsrommet på undersiden av apparatet.

Ikke fyll pannen med olje eller annen væske.

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

Bruke apparatet

Med Airfryer kan du tilberede en rekke ulike ingredienser. Du finner flere oppskrifter på www.philips.com/kitchen.

Varmluftsteking

- 1** Sett støpselet i en jordet stikkontakt.
- 2** Dra pannen forsiktig ut av Airfryer (fig. 4).
- 3** Legg ingrediensene i kurven (fig. 5).

Merk: Du må aldri fylle kurven over MAX-merket eller overgå mengden som angis i tabellen (se avsnittet Innstillinger i dette kapittelet), da dette kan påvirke kvaliteten på sluttresultatet.

- 4** Skyv pannen tilbake i Airfryer (fig. 6).

Bruk aldri pannen uten kurven.

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

5 Vri temperaturbryteren til ønsket temperaturinnstilling. Se avsnittet Innstillinger i dette kapittelet for å finne riktig temperatur (fig. 7).

Merk: Hvis du vil tilberede ulike ingredienser samtidig, må du først kontrollere tilberedningstiden og nødvendig temperatur for de ulike ingrediensene før du begynner å tilberede dem samtidig. Du kan for eksempel tilberede hjemmelagde pommes frites og kyllinglår samtidig, fordi disse krever de samme innstillingene.

6 Fastsett påkrevd tilberedningstid for ingrediensen (se avsnittet Innstillinger i dette kapittelet).

7 Vri timerknappen til påkrevd tilberedningstid for å slå på apparatet (fig. 8).
Legg til tre minutter i tilberedningstiden når apparatet er kaldt.

Merk: Hvis du vil, kan du la apparatet varme seg opp på forhånd uten ingredienser. Da vrir du timerknappen til mer enn tre minutter. Fyll deretter kurven og vri timerknappen til påkrevd tilberedningstid.

- ▶ Timeren starter nedtellingen av angitt tilberedningstid.
- ▶ Overflødig olje fra ingrediensene samles opp nederst i pannen.

8 Enkelte ingredienser må ristes halvveis i tilberedningstiden (se under Innstillinger i dette avsnittet). Dra pannen ut av apparatet via håndtaket, og rist den for å riste ingrediensene. Skyv deretter pannen tilbake i Airfryer (fig. 9).

Forsiktig: Ikke trykk på kurvutløserknappen mens du rister (fig. 10).

Tips: Hvis du vil redusere vekten, kan du fjerne kurven fra pannen og kun riste kurven. Da drar du pannen ut av apparatet, plasserer den på en varmebestandig overflate og trykker på kurvutløserknappen.

Tips: Hvis du stiller inn timeren til halve tilberedelsestiden, hører du timeralarmen når det er på tide snu eller riste ingrediensene. Dette betyr imidlertid at du må stille inn timeren på nytt til gjenstående tilberedningstid etter ristingen.

9 Når den forhåndsinnstilte tilberedningstiden er nådd, ringer timeralarmen. Trekk pannen ut av apparatet og sett den på et varmebestandig underlag.

Merk: Du kan også slå av apparatet manuelt. Dette gjør du ved å vri timerknappen til 0 (fig. 8).

10 Sjekk om ingrediensene er klare.

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

11 For å fjerne små ingredienser (f.eks. pommes frites) trykker du på kurvutløserknappen (1) og løfter kurven ut av pannen (2). (Fig. 11)

Ikke snu kurven opp ned mens pannen fremdeles er festet til den, da eventuell overflødig olje som har samlet seg på bunnen av pannen, vil lekke ned på ingrediensene.

Når du har brukt Airfryeren, er pannen 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. (Fig. 12)

Tips: Ved fjerning av store eller skjøre ingredienser bør du bruke en klype for å løfte ingrediensene ut av kurven (fig. 13).

13 Når en omgang med ingredienser er klar, er Airfryer umiddelbar klar til å tilberede en ny omgang.

Innstillinger













Tabellen nedenfor hjelper deg til å velge grunnleggende innstillinger for ingrediensene du ønsker å tilberede.













Merk: Vær oppmerksom på at disse innstillingene er veiledende. Vi kan ikke garantere at innstillingene vil være de beste for maten din, ettersom ingredienser varierer når det gjelder opprinnelse, størrelse, form og merke.

Siden Rapid Air-teknologien umiddelbart varmer opp igjen luften inne i apparatet, forstyrres prosessen svært lite når du drar pannen ut av apparatet en kort stund under varmluftstekning.

Tips

- Mindre ingredienser trenger vanligvis litt kortere tilberedningstid enn større ingredienser.
- En større mengde ingredienser trenger kun litt lenger tilberedningstid, og en mindre mengde ingredienser krever kun litt kortere tilberedningstid.
- Ved å riste mindre ingredienser halvveis i tilberedningstiden optimaliserer du sluttresultatet, og det kan bidra til å hindre ujevnt stekte ingredienser.
- Tilsett litt olje til ferske poteter for et sprøstekt resultat. Stek ingrediensene i Airfryer innen noen minutter etter at du har tilsatt oljen.
- Snacks som kan tilberedes i stekeovnen, kan også tilberedes i Airfryer.
- Den optimale mengden for tilberedning av sprø pommefrites er 500 gram.
- Bruk ferdig deig til å tilberede fylte snacks raskt og enkelt. Ferdig deig trenger også kortere steketid enn hjemmelaget deig.
- Du kan også bruke Airfryer til å varme ingredienser opp igjen. For å varme ingredienser opp igjen stiller du temperaturen på 150 °C i opptil 10 minutter.

	 g	 min	 °C
	200-800	11-25	180
	200-800	12-25	180
	200-800	15-27	180
	100-400	6-10	200
	100-500	8-14	200
	100-500	7-14	160
	100-500	3-15	160
	100-500	15-22	180
	100-500	10-15	180

	 g	 min	 °C
	300	20-25	160
	80-300	8-13	180
	200-400	15-25	160
	100-500	8-12	180
	50-500	3-6	200
	100-500	12-25	180
	150-400	10-18	200
	100-400	7-15	180
	100-300	8-15	180

Merk: Når du bruker ingredienser som hever (som kaker, paier eller muffins), skal bakebrettet ikke fylles mer enn halvfullt.

Merk: Legg til 3 minutter til tilberedningstiden når du begynner å steke mens Airfryer fremdeles er kald.

Lage hjemmelaget pomes frites

Vi anbefaler at du bruker forhåndssteekte (dvs. frosne) pomes frites for å oppnå best mulig resultat. Følg trinnene nedenfor for å lage hjemmelaget pomes frites.

- 1** Skrell potetene og skjær dem i avlange biter.
- 2** La potetbitene ligge i vann i en bolle i minst 30 minutter før du tar dem ut og tørker dem med kjøkkenpapir.
- 3** Hell ½ spiseskje olivenolje i en skål, legg potetbitene oppi og bland til bitene er dekket i olje.
- 4** Fjern potetbitene fra skålen med fingrene eller et kjøkkenredskap slik at overflødig olje blir igjen i skålen. Legg potetstavene i kurven.

Merk: Ikke vipp skålen for å legge alle potetbitene i kurven samtidig, da dette kan føre til at overflødig olje ender opp i bunnen av pannen.

- 5** Stek potetstavene i henhold til instruksjonene i dette kapitlet.

Rengjøring

Rengjør alltid apparatet etter bruk.

Pannen, kurven og innsiden av apparatet har et klebefritt belegg. Ikke bruk kjøkkenredskaper i metall eller skuremidler til å rengjøre dem. Det kan føre til skade på belegget.

- 1** Trekk støpselet ut av stikkontakten, og la apparatet avkjøles.

Merk: Fjern pannen for å la Airfryer kjøle seg raskere ned.

2 Tørk av utsiden av apparatet med en fuktig klut.

3 Rengjør pannen og kurven med varmt vann, litt oppvaskmiddel og en svamp uten skureeffekt.

Du kan bruke et avfettingsmiddel for å fjerne gjenværende matrester.

Merk: Pannen og kurven kan vaskes i oppvaskmaskin.

Tips: Hvis matrester har klebet seg til kurven eller bunnen av pannen, fyller du pannen med varmt vann og litt oppvaskmiddel. Legg kurven i pannen, og la pannen og kurven ligge i bløt i ca. 10 minutter.

4 Rengjør innsiden av apparatet med varmt vann og en svamp uten skureeffekt.

5 Rengjør varmelementet med en rengjøringsbørste for å fjerne eventuelle matrester.

Oppbevaring

1 Koble fra apparatet, og la det avkjøles.

2 Kontroller at alle delene er rene og tørre.

3 Legg sammen ledningen, og plasser den i oppbevaringsrommet for ledningen. Fest ledningen ved å sette den inn i holderspalten.

Resirkulering

- Dette symbolet betyr at dette produktet ikke må avhendes i vanlig husholdningsavfall (2012/19/EU). (Fig. 14)
- 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 service

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
Airfryer virker ikke.	Apparatet er ikke koblet til veggkontakten.	Sett støpselet i en jordet stikkontakt.
	Du har ikke stilt inn timeren.	Vri timerknappen til ønsket tilberedningstid for å slå på apparatet.
Ingrediensene som stekes med Airfryer, er ikke ferdige.	Det er for mye ingredienser i kurven.	Legg mindre mengder av ingredienser i kurven. Mindre mengder stekes mer jevnt.
	Den innstilte temperaturen er for lav.	Vri knappen for temperaturkontroll til ønsket temperaturinnstilling (se avsnittet Innstillinger i kapittelet Bruke apparatet).
	Tilberedningstiden er for kort.	Vri timerknappen til ønsket tilberedningstid (se avsnittet Innstillinger i kapittelet Bruke apparatet).
Ingrediensene stekes ujevnt i Airfryer.	Visse typer av ingredienser må ristes halvveis i tilberedningstiden.	Ingredienser som ligger oppå eller på tvers av hverandre (f.eks. pommes frites), må ristes halvveis i tilberedningstiden. Se avsnittet Innstillinger i kapittelet Bruke apparatet.
Stekte snacks er ikke sprø når de kommer ut av Airfryer.	Du har brukt en type snacks som er ment for tilberedning i en tradisjonell frityrkoker.	Bruk ovnssnacks eller pensle et tynt lag med olje på snacksen for et sprøere resultat.
Jeg kan ikke skyve pannen ordentlig inn i apparatet.	Det er for mange ingredienser i kurven.	Ikke fyll kurven over maksimumsmerket.
	Kurven er ikke riktig satt inn i pannen.	Skyv kurven ned i pannen til du hører et klikk.
	Håndtaket på stekebrettet står i veien for pannen.	Flytt håndtaket til horisontal stilling, slik at det ikke stikker ut øverst på kurven.
Det kommer hvit røyk ut av apparatet.	Du tilbereder ingredienser med mye fett.	Når du steker ingredienser med mye fett i Airfryer, vil en stor mengde olje renne ut i pannen. Oljen produserer hvit røyk, og pannen kan varme seg opp mer enn vanlig. Dette påvirker ikke apparatet eller sluttresultatet.

Problem	Mulig årsak	Løsning
	Pannen inneholder fremdeles fettrester fra tidligere bruk.	Hvit røyk forårsakes av fett som varmes opp i pannen. Sørg for å vaske pannen ordentlig etter hver bruk.
Ferske pommes frites stekes ujevnt i Airfryer.	Du lot ikke potetbitene ligge lenge nok i vann før stekingen.	La potetbitene ligge i vann i en bolle i minst 30 minutter før du tar dem ut og tørker dem med kjøkkenpapir.
	Du har ikke brukt riktig potettype.	Bruk ferske poteter og sørg for at de holder en fast konsistens under stekingen.
Ferske pommes frites er ikke sprø når de kommer ut av Airfryer.	Sprøheten av pommes frites avhenger av mengden av olje og vann de inneholder.	Sørg for å tørke potetbitene ordentlig før du tilsetter oljen.
		Skjær potetbitene i mindre biter for et sprøere resultat. Tilsett litt mer olje for et sprøere resultat.

