

PHILIPS

Serie
HD9720-HD9727



Brugervejledning

INDHOLD

Vigtigt!	3
Elektromagnetiske felter (EMF)	5
Introduktion	6
Generel beskrivelse	6
Før apparatet tages i brug	8
Klargøring	8
Anbringelse af den aftagelige trådnetbund og fedtfjerner	8
Placering af EasyClick-håndgrebet	9
Tabel over madvarer	10
Sådan bruges apparatet	12
Airfrying	12
Sådan laver du hjemmelavede pommes frites	15
Sådan bruges slip-let-grillbakken (kun HD9723)	16
Rengøring	17
Rengøringsskema	19
Opbevaring	19
Genbrug	20
Reklamationsret og support	20
Fejlfinding	20

Vigtigt!

Læs disse vigtige oplysninger omhyggeligt igennem, inden apparatet tages i brug, og gem dem til eventuelt senere brug.

Fare

- Læg altid de ingredienser, der skal steges, i kurven for at forhindre kontakt med varmelegemerne.
- Tildæk ikke luftindtagene og luftudtagene, mens apparatet er i brug.
- Hæld ikke olie på fedtopsamlingsbeholderen, da dette kan udgøre en brandfare.
- Apparatet må aldrig kommes ned i vand eller andre væsker, ej heller skylles under vandhanen.

Advarsel

- Kontrollér, om den angivne netspænding på apparatet svarer til den lokale netspænding, før du slutter strøm til apparatet.
- Brug aldrig apparatet, hvis netstik, netledning eller selve apparatet er beskadiget.
- Hvis netledningen beskadiges, må den kun udskiftes af Philips, et autoriseret Philips-serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og forstår de medfølgende risici. Lad ikke børn lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år gamle og under opsyn.



- Hold apparatet og dets ledning uden for rækkevidde af børn under 8 år.
- Sørg for, at netledningen ikke kommer i berøring med varme flader.
- Apparatet må kun slutes til en stikkontakt med jordforbindelse. Sørg altid for, at stikket er sat korrekt i stikkontakten.
- Anbring og brug altid apparatet på et stabilt, plant og vandret underlag.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive betjent af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Anbring ikke apparatet op ad en væg eller mod andre apparater. Hav mindst 10 cm fri plads på bagsiden og siderne samt 10 cm frirum over apparatet. Placer ikke noget ovenpå apparatet.
- Brug kun apparatet til de formål, der er beskrevet i brugervejledningen.
- Under madlavning med varmluft frigives varm damp gennem luftudtagene. Hold hænder og ansigt på sikker afstand af dampen og luftudtagene. Pas også på den varme damp og luft, når du fjerner fedtopsamlingsbeholderen fra apparatet.
- De tilgængelige overflader kan blive varme under brug.
- Hver gang du tager enheden i brug, skal du først sørge for, at varmeapparatet og området omkring er rent og fri for madrester for at sikre, at varmeapparatet fungerer fejlfrit.
- Placér ikke apparatet på eller i nærheden af et varmt gasblus eller de forskellige slags elkomfurer og elvarmeplader eller i en varm ovn.
- Fedtopsamlingsbeholder, kurv og tilbehør inde i Airfryeren bliver varme under brug. Vær forsigtig, når du håndterer det.

Forsigtig

- Dette apparat er kun beregnet til normal anvendelse i hjemmet. Det er ikke beregnet til brug i miljøer som personalekøkkener i butikker, på kontorer, på gårde eller andre arbejdspladser. Det er heller ikke beregnet til brug af gæster på hoteller, moteller, i bed and breakfast-værelser eller andre værelser til udlejning.
- Reparation og eftersyn af apparatet skal altid foretages på et autoriseret Philips-serviceværksted. Forsøg ikke selv at reparere apparatet, da garantien i så fald bortfalder.
- Dette apparat er beregnet til at blive brugt ved omgivende temperaturer på mellem 5 °C og 40 °C.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten efter brug.
- Lad apparatet køle af i ca. 30 minutter, før du tager dig af det eller rengør det.
- Fyld ikke for meget i kurven. Fyld kun kurven til MAX-mærket.
- Sørg for, at de ingredienser, der tilberedes i dette apparat, bliver gyldenbrune og ikke mørke eller brune. Fjern brankede dele. Steg ikke friske kartofler ved temperaturer over 180 °C (for at minimere dannelsen af acrylamid).
- Vær forsigtig ved rengøring af det øverste område af tilberedningskammeret: varmt varmelegeme, kanten af metaldelene.
- Brug kun apparatet til de formål, der er beskrevet i brugervejledningen, og benyt kun originalt tilbehør.

Elektromagnetiske felter (EMF)

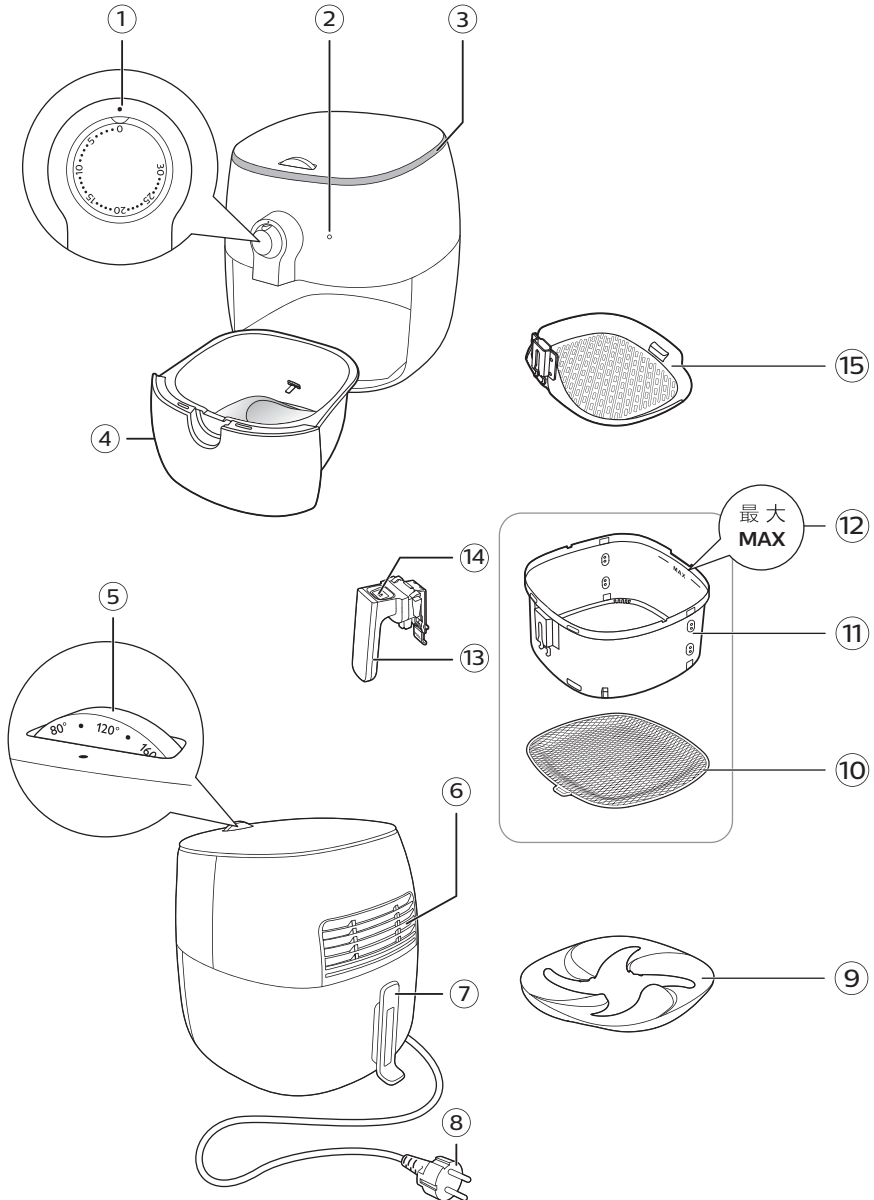
Dette Philips-apparat overholder alle branchens gældende standarder og regler angående elektromagnetiske felter.

Introduktion

Tillykke med dit køb og velkommen til Philips! Få alle fordele af den support, som Philips tilbyder, ved at registrere dit produkt på www.philips.com/welcome

Generel beskrivelse

- 1 Timer / tænd/sluk-knap
- 2 Opvarmingsindikator
- 3 Luftindtag
- 4 Fedtopsamlingsbeholder
- 5 Kontrolknap til temperatur
- 6 Luftudtag
- 7 Opruller til ledningsopbevaring
- 8 Netledning
- 9 Fedtfjerner
- 10 Aftagelig trådnetbund
- 11 Kurv med aftagelig trådnetbund
- 12 MAX-markering
- 13 EasyClick-håndgreb
- 14 Udløsningsknap til kurv
- 15 Slip-let-grillbakke (kun HD9723)

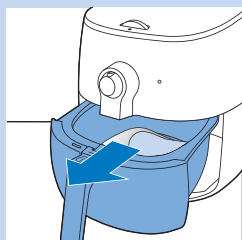


Før apparatet tages i brug

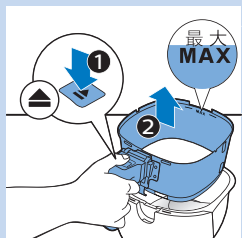
- 1 Fjern al emballagen.
- 2 Fjern alle klistermærker eller etiketter fra apparatet.
- 3 Rengør grundigt apparatet, inden det tages i brug første gang, som angivet i rengøringskemaet.

Klargøring

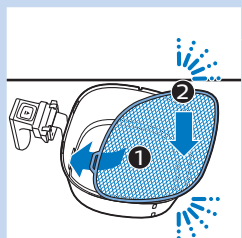
Anbringelse af den aftagelige trådnetbund og fedtfjernerer



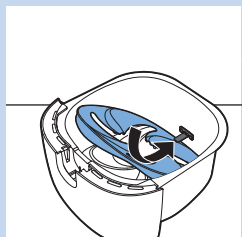
- 1 Tag fedtopsamlingsbeholderen ud af apparatet.



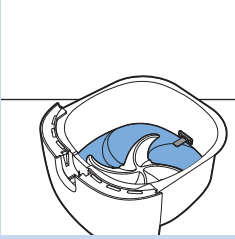
- 2 Sæt fedtopsamlingsbeholderen med kurven på et passende underlag, tryk på kurvens udløsningsknap, og løft kurven ud af fedtopsamlingsbeholderen.



- 3 Sæt trådnetbundens krog i åbningen nederst på højre side af kurven. Skub trådnetbunden ned, indtil den låser på plads ("klik" på begge sider).

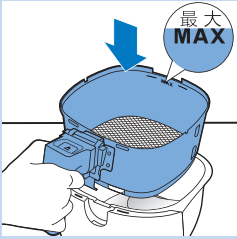


- 4 Anbring fedtfjernerer i fedtopsamlingsbeholderen.



Bemærk

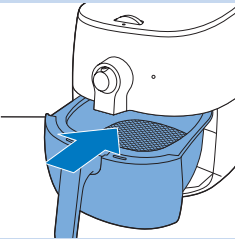
- Sørg for, at fedtfilteren er under kurvens metalstativ, når fedtfilteren anbringes i fedtopsamlingsbeholderen.



5 Sæt kurven tilbage i fedtopsamlingsbeholderen.

Bemærk

- Brug aldrig fedtopsamlingsbeholderen uden kurven.



6 Skub fedtopsamlingsbeholderen tilbage i apparatet.

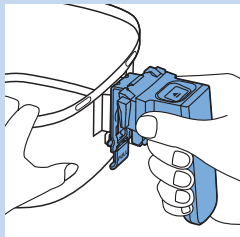
Placering af EasyClick-håndgrebet

⚠ Advarsel

- **Sørg altid for, at kurven og håndgrebet er kølet ned, før du tilslutter eller tager EasyClick-håndgrebet af.**

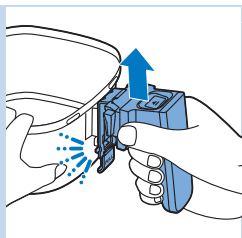
Bemærk

- EasyClick-håndgrebet passer også til slip let-grillbakken. Det hjælper dig med at rengøre og opbevare apparatet på en nem måde.



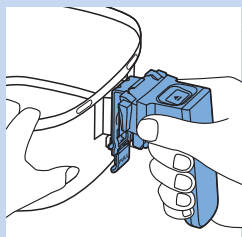
Sådan fastgøres EasyClick-håndgrebet:

- 1 Hold kurven med den ene hånd og håndgrebet med den anden hånd.

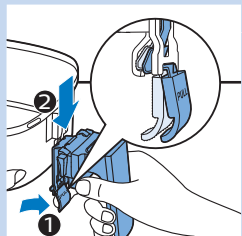


- 2 Skub håndgrebet ind i kurvens åbning nedefra, indtil det låser på plads ("klikker").

Sådan tages EasyClick-håndgrebet af:



- 1 Hold kurven med den ene hånd og håndgrebet med den anden hånd.



- 2 Træk forsigtigt med fingeren på den røde udløserknop, mens du trækker håndgrebet lige ned.

Tablet over madvarer

Tabellen nedenfor hjælper dig med at vælge de grundlæggende indstillinger til den type mad, du vil tilberede.



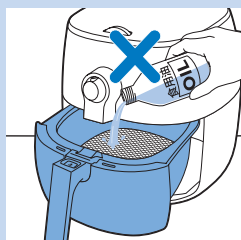
Bemærk

- Vær opmærksom på, at disse indstillinger er vejledende. Eftersom ingredienser afviger i oprindelse, størrelse, form og fremstilling, kan vi ikke garantere nogen optimal indstilling for dine ingredienser.

Ingredienser	Min. – maks. Mængde (gram)	Tid (minutter)	Temperatur (°C)	Ryst/vend	Yderligere oplysninger
Frosne pommes frites	200-800	11-23	180	Rystes halvvejs i processen	
Hjemmelavede pommes frites (1 x 1 cm / 1/2 x 1/2" tykke)	200-800	13-26	180	Rystes halvvejs i processen	Lad dem trække 30 min. i vand, tørre, og tilsæt derefter 1/2 teskefulde olie.
Kartoffelbåde	200-800	16-30	180	Rystes halvvejs i processen	Lad dem trække 30 min. i vand, tørre, og tilsæt derefter 1/2 teskefulde olie.
Frosne snacks (f.eks. forårsruller, kyllingenuggets)	100-400	8-12	200	Vend eller ryst halvvejs igennem	Tilberedningstider kan ses i vejledningen på snackens emballage. I forhold til ovn skal tilberedningstiden halveres.
Koteletter	100-500	11-18	200		
Hamburger	100-500	10-15	160		
Pølser	100-500	9-15	160		
Kyllingelår	100-500	15-22	180		
Kyllingebryst	100-500	12-18	180		
Quiche	300	20-25	160		Brug en bageplade eller et ildfast fad.
Muffins	80-300	8-13	180		Brug ildfaste muffinformede af silikone.
Kage	200-400	15-25	160		Brug en bageform.
Blandede grøntsager	100-500	10-14	180		
Forbagte brød/ rundstykker	50-200	3-8	200		
Frisk brød/friske rundstykker	100-500	15-30	180		
Fisk	150-400	10-18	200		
Skaldyr	100-400	7-15	180		
Paneret schnitzel	100-300	9-17	180		Tilsæt olie til raspen.

Sådan bruges apparatet

Airfrying



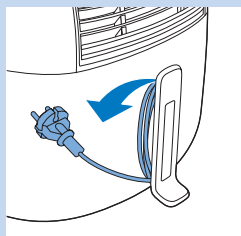
! Forsigtig

- Dette er en Airfryer, der fungerer ved hjælp af varm luft. Hæld ikke olie eller andet stegefedt i fedtopsamlingsbeholderen.
- Undgå at berøre varme overflader. Benyt håndgreb eller knapper. Hold kun fedtopsamlingsbeholderen i kurvens håndgreb.
- Dette produkt er kun til almindelig husholdningsbrug.
- Apparatet ryger måske en lille smule, når det tages i brug første gang. Dette er normalt.
- Forvarmning af apparatet er ikke nødvendig.

- 1 Stil apparatet på et stabilt, vandret, plant og varmfest underlag.

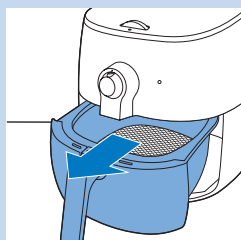
☰ Bemærk

- Placer ikke noget oven på eller på siden af apparatet. Dette kan blokere luftstrømmen og påvirke stegeresultatet.



- 2 Rul netledningen ud af ledningsopbevaringen.

- 3 Sæt stikket i stikkontakten.



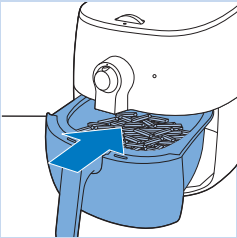
- 4 Fjern fedtopsamlingsbeholderen fra apparatet.



- 5 Læg ingredienserne i kurven.

Bemærk

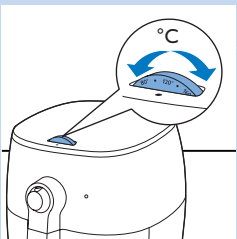
- Airfryer kan tilberede en lang række ingredienser. Se "madtabellen" for de rigtige mængder og omtrentlige tilberedningstider.
- Overstig ikke den mængde, der fremgår af "madtabellen" og fyld kurven op over MAX-mærket, da dette kan påvirke kvaliteten af det endelige resultat.
- Hvis du vil tilberede forskellige ingredienser på samme tid, skal du kontrollere de foreslåede tilberedningstider for hver ingrediens, inden du begynder at koge dem samtidigt. Hjemmelavede pommes frites og underlår kan f.eks. laves samtidigt, fordi de kræver de samme indstillinger.



6 Skub fedtopsamlingsbeholderen tilbage i apparatet.

Forsigtig

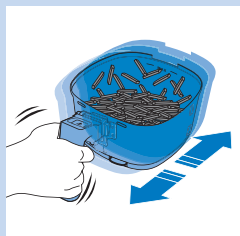
- Brug aldrig fedtopsamlingsbeholderen uden kurven. Hvis du opvarmer apparatet uden kurv, skal du have grillhandsker på, når du åbner fedtopsamlingsbeholderen. Kanterne og indersiden af fedtopsamlingsbeholderen bliver meget varme.
- Undgå at berøre fedtopsamlingsbeholderen, fedtfjerner eller kurven under brug eller i nogen tid efter brug, da de bliver meget varme.



7 Drej temperaturvælgeren til den ønskede temperatur.



8 Sæt timer-knappen på den ønskede indstilling for at tænde for apparatet.

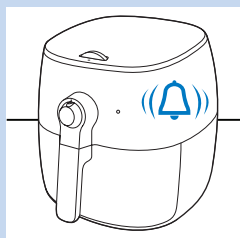


Bemærk

- Opvarmningsindikatoren tænder. Under brug tændes opvarmningsindikatoren af og til. Dette angiver, at apparatet varmer op til den rette temperatur.
- Timeren fortsætter med at tælle ned i forhold til den indstillede tilberedningstid.
- Visse ingredienser skal rystes eller vendes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået (se "madtabel"). For at ryste ingredienserne skal du tage fedtopsamlingsbeholderen ud af apparatet og ryste den over vasken. Skub derefter fedtopsamlingsbeholderen tilbage i apparatet. Du kan reducere vægten ved også at fjerne kurven fra fedtopsamlingsbeholderen.
- Sørg for ikke at trykke på kurvens udløserknap, når du ryster den.

Tips

- Hvis du indstiller timeren til halvdelen af tilberedningstiden, så er det på tide at ryste eller vende ingredienserne, når du hører timerklokken. Husk at indstille timeren til den resterende tilberedningstid.



- 9** Når du hører timerklokken, er den indstillede tilberedningstid gået. Du kan også slukke for apparatet manuelt. For at gøre dette skal du dreje tænd/sluk-knappen til 0 (mod uret). Dette kræver lidt mere styrke end at dreje med uret.

Bemærk

- Hvis du tilbereder flere portioner af fedtholdige ingredienser (f.eks. kyllingelår, pølser eller hamburgere), kan overskydende olie eller afsmeltet fedt samle sig i fedtopsamlingsbeholderen under fedtjerneren. Hæld olien/fedt fra efter hver portion, og når du bemærker olie/overskydende fedt over fedtjerneren.



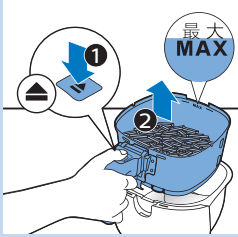
- 10** Tag fedtopsamlingsbeholderen ud af apparatet, og anbring den på et varmebestandigt underlag.

Bemærk

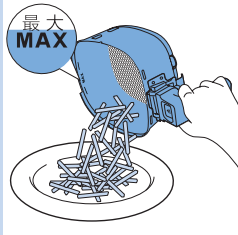
- Hvis ingredienserne endnu ikke er klar, skal du blot sætte fedtopsamlingsbeholderen tilbage i apparatet og indstille timeren til nogle ekstra minutter.

Forsigtig

- Efter tilberedningsprocessen er fedtopsamlingsbeholderen, fedtjerneren, kurven, de indvendige dele og ingredienserne varme. Afhængigt af typen af ingredienser i Airfryeren kan der slippe damp ud af fedtopsamlingsbeholderen.



- 11** Tryk på kurvens udløserknap, og løft kurven ud af fedtopsamlingsbeholderen.



- 12** Tøm kurven ud i en skål eller på en tallerken. Fjern altid kurven med ingredienser fra fedtopsamlingsbeholderen, når du serverer, idet der kan være varm olie eller afsmeltet fedt i bunden af fedtopsamlingsbeholderen.

Tips

- Brug en tang til at løfte store eller skrøbelige ingredienser op af kurven.

Bemærk

- Overskydende olie eller afsmeltet fedt fra ingredienserne opsamles på bunden af fedtopsamlingsbeholderen under fedtfjerner.
- Afhængigt af, hvilken type ingredienser der tilberedes, kan du have behov for forsigtigt at hælde evt. overskydende olie eller afsmeltet fedt fra fedtopsamlingsbeholderen efter hver portion, eller før kurven i fedtopsamlingsbeholderen rystes eller udskiftes. Anbring kurven på et varmebestandigt underlag. Løft fedtopsamlingsbeholderen med ovnsikre handsker, og anbring den på et varmebestandigt underlag. Fjern forsigtigt fedtudskilleren fra fedtopsamlingsbeholderen med en tang med gummibelagte spidser. Hæld overskydende olie eller afsmeltet fedt fra. Sæt fedtudskilleren tilbage i fedtopsamlingsbeholderen, fedtopsamlingsbeholderen tilbage i skuffen og kurven tilbage i fedtopsamlingsbeholderen.

Når en portion ingredienser er færdigtilberedt, er din Airfryer med det samme klar til at tilberede en ny portion.

Sådan laver du hjemmelavede pommes frites

Sådan laver du gode, hjemmelavede pommes frites i Airfryer:

- Vælg en kartoffelsort, der er velegnet til pommes frites, f.eks. friske, let melede kartofler.
- Det er bedst at luftstege pommes frites i portioner på op til 500 gram for at få et ensartet resultat. Større pommes frites har tendens til at være mindre sprøde end små pommes frites.
- Ryst kurven 2-3 gange under luftstegningsprocessen.

- 1 Skræl kartoflerne, og skær dem i stave (1 x 1 cm / ½ x ½" tykke).
- 2 Læg kartoffelstavene i en skål med vand i mindst 30 minutter.
- 3 Tøm skålen, og tør kartoffelstavene med et viskestykke eller køkkenrulle.
- 4 Hæld en halv spiseskefuld olivenolie i skålen, tilsæt stavene, og bland, indtil stavene er indsmurt i olie.
- 5 Fjern stavene fra skålen med fingrene eller et fladt køkkenredskab, så overskydende olie forbliver i skålen.

Bemærk

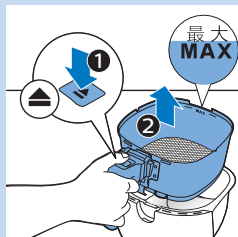
- Vend ikke kurven, og hæld alle stavene i på én gang – således undgår du, at overskydende olie ender i fedtopsamlingsbeholderen.

- 6 Kom stavene i kurven.
- 7 Steg kartoffelstavene, og ryst kurven halvvejs gennem luftstigningsprocessen. Ryst 2-3 gange, hvis du tilbereder mere end 400 g pommes frites.

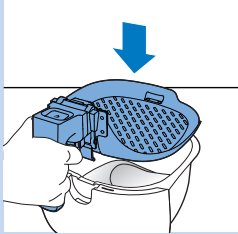
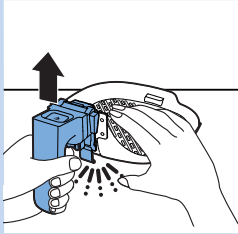
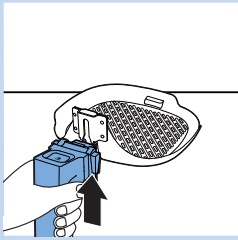
Bemærk

- Se kapitlet "Madtabel" for de anbefalede mængder og tilberedningstider.

Sådan bruges slip-let-grillbakken (kun HD9723)



- 1 Følg trin 1 til 3 i afsnittet "Airfrying".
- 2 Tryk på kurvens udløserknop, og løft kurven ud af fedtopsamlingsbeholderen.



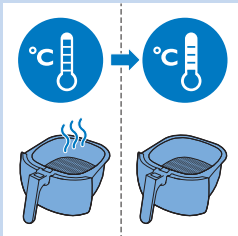
3 Fastgør EasyClick-håndgrebet til slip-let-grillbakken (se "Placering af EasyClick-håndgrebet").

4 Anbring slip-let-grillbakken i fedtopsamlingsbeholderen.

5 Læg ingredienserne på slip-let-grillbakken.

6 Følg trin 6 til 13 i afsnittet "Airfrying".

Rengøring

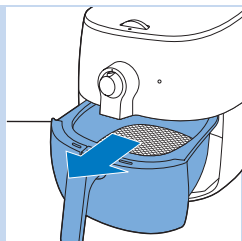


⚠ Advarsel

- Lad kurven, fedtopsamlingsbeholderen, fedtjerneren og indersiden af apparatet køle helt af, inden du begynder at rengøre.
- Fjern ikke med fingrene, da varmt fedt eller varm olie ellers opsamles under fedtjerneren.
- Fedtopsamlingsbeholderen, kurven, fedtjerneren og indersiden af apparatet har en slip-let-belægning. Brug aldrig køkkenredskaber af metal eller slibende rengøringsmidler, da det kan ødelægge slip-let-belægningen.

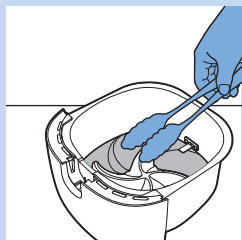
Rengør altid apparatet efter brug. Fjern olie og fedt fra bunden af fedtopsamlingsbeholderen efter hver brug.

1 Drej timerknappen til 0, tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af i 10 minutter.

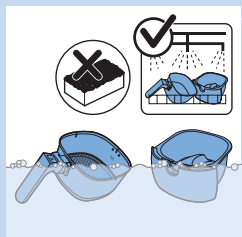


* Tips

- Fjern fedtopsamlingsbeholderen og kurven, så din Airfryer kan køle hurtigere ned.



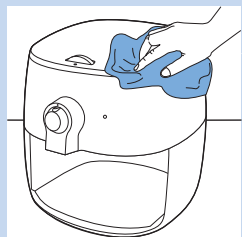
- 2 Fjern fedtjerneren fra fedtopsamlingsbeholderen med tang med gummibelagte spidser. Fjern afsmeltet fedt eller olie fra bunden af fedtopsamlingsbeholderen.



- 3 Rengør fedtopsamlingsbeholderen, kurven, fedtjerneren og andet tilbehør i en opvaskemaskine. Du kan også rengøre dem med varmt vand, opvaskemiddel og en ikke-ridsende svamp.

* Tips

- Hvis madrester sidder fast på fedtopsamlingsbeholderen, kurven, fedtjerneren eller andet tilbehør, kan du stille dem i blød i varmt vand og opvaskemiddel i 10-15 minutter. Iblødsætning løsner madrester og gør dem nemmere at fjerne. Sørg for at bruge et opvaskemiddel, der kan opløse olie og fedt. Hvis der er fedtpletter på fedtopsamlingsbeholderen, kurven eller fedtjerneren, og de ikke kunne fjernes med varmt vand og opvaskemiddel, så anvend et flydende affedtningsmiddel.
- Eventuelle madrester, der har brændt sig fast på varmelegemet, kan fjernes med en blød til mellemhård børste. Brug ikke en stålbørste eller en hård børste, da dette kan beskadige varmelegemets belægning.










- 4 Aftør kun apparatet og betjeningsknapperne på ydersiden med en fugtig klud.



- 5 Rengør varmelegemet med en opvaskebørste for at fjerne eventuelle madrester.
- 6 Rengør indersiden af apparatet med varmt vand og en ikke-ridsende svamp.

Rengøringskema

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Opbevaring

- 1 Tag apparatets stik ud af stikkontakten, og lad det køle af.
- 2 Kontroller, at alle delene er rene og tørre før opbevaring.
- 3 Sno netledningen ind i ledningsopbevaringen.

Bemærk

- Hold altid Airfryer vandret, når du bærer den. Sørg for, at du også holder på skuffen på forsiden af apparatet, da den kan glide ud af apparatet, hvis det utilsigtet vippes nedad. Dette kan medføre beskadigelse af skuffen.
- Sørg altid for, at de aftagelige dele, f.eks. EasyClick-håndtaget, den aftagelige gitterbund etc., er fastgjort, inden du transporterer eller opbevarer din Airfryer.

Genbrug




- Dette symbol betyder, at produktet ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald (2012/19/EU).
- Følg dit lands regler for særskilt indsamling af elektriske og elektroniske produkter. Korrekt bortskaffelse er med til at forhindre negativ påvirkning af miljøet og menneskers helbred.

Reklamationsret og support

Hvis du har brug for hjælp eller support, bedes du besøge www.philips.com/support eller læse den separate folder "Worldwide Guarantee".

Fejlfinding

I dette kapitel beskrives de mest almindelige problemer, der kan opstå med dit apparat. Hvis du ikke kan løse problemet ved hjælp af nedenstående oplysninger, kan du finde en liste over ofte stillede spørgsmål på www.philips.com/support. Du er også altid velkommen til at kontakte dit lokale Philips Kundecenter.

Problem	Mulig årsag	Løsning
Ydersiden af apparatet bliver varm under brug.	Varmen indeni stråler ud til de udvendige vægge.	Dette er normalt. Alle håndgreb og knapper, som du skal røre ved under brugen, forbliver kølige nok til, at man kan røre ved dem.
		Fedtopsamlingsbeholderen, kurven, fedtjerneren, slip-let-grillbakken og indersiden af apparatet bliver altid varme, når apparatet er tændt, for at sikre, at maden bliver ordentligt tilberedt. Disse dele er altid for varme at røre ved.
		Hvis du efterlader apparatet tændt i længere tid, vil nogle områder blive for varme at røre ved. Disse områder er markeret på apparatet med følgende ikon:  Så længe du er opmærksom på de varme områder og undgår at røre dem, er apparatet helt sikkert at anvende.

Problem	Mulig årsag	Løsning
Mine hjemmelavede pommes frites bliver ikke, som jeg forventede.	Du har ikke brugt den rette kartoffeltype.	For at opnå det bedste resultat skal du bruge friske, let melede kartofler. Hvis du har brug for at opbevare kartofler, så gem dem ikke et koldt sted som f.eks. i et køleskab. Vælg kartofler, hvor der på pakken står, at de er velegnede til stegning.
	Der er for mange ingredienser i kurven.	Følg instruktionerne i denne brugervejledning for at tilberede hjemmelavede pommes frites (se "Madtabellen" eller download den gratis Airfryer App).
	Visse ingrediensstyper skal omrystes halvejs gennem tilberedningstiden.	Følg instruktionerne i denne brugervejledning for at tilberede hjemmelavede pommes frites (se "Madtabellen" eller download den gratis Airfryer App).
Airfryer tænder ikke.	Apparatet er ikke sat i stikkontakten.	Når du tænder for apparatet, høres lyden af ventilatoren. Hvis du ikke hører denne lyd, skal du kontrollere, om stikket er sat i stikkontakten.
	Du har indstillet timeren til en tid kortere end 5 minutter.	Indstil timeren til 5 minutter eller mere.
	Flere apparater er forbundet til en stikkontakt.	Airfryer har en høj wattage. Prøv en anden stikkontakt, og kontroller sikringerne.
Jeg kan se nogle områder, der skaller af inde i min Airfryer.	Nogle små pletter kan forekomme i Airfryer-fedtopsamlingsbeholderen, hvis belægningen utilsigtet berøres eller ridses (f.eks. under rengøring med skarpe rengøringsværktøjer og/eller ved indsætning af kurven).	Du kan forebygge skader ved at sænke kurven ned i fedtopsamlingsbeholderen på korrekt vis. Hvis du indsætter kurven i en vinkel, kan siden slå mod fedtopsamlingsbeholderens vægge, så små stykker belægning falder af. Hvis det sker, skal du være opmærksom på, at det ikke er farligt, for alle materialer er fødevarer sikre.
Der kommer hvid røg ud af apparatet.	Du tilbereder fedtholdige ingredienser, og fedtjerneren anbringes ikke i fedtopsamlingsbeholderen.	Hæld forsigtigt evt. overskydende olie eller fedt fra fedtopsamlingsbeholderen, anbring fedtjerneren i fedtopsamlingsbeholderen, og fortsæt derefter tilberedningen.

Problem	Mulig årsag	Løsning
	Fedtopsamlingsbeholderen indeholder fedtholdige rester fra tidligere brug.	Hvid røg skyldes fedtholdige rester, der opvarmes i fedtopsamlingsbeholderen. Rengør altid fedtopsamlingsbeholderen og kurven grundigt efter hver brug.
	Marinade, saft eller kødsaft sprøjter i det afsmeltede fedt.	Anbring det stænkfri låg på kurven.
	Paneringen eller svøbet sidder ikke ordentligt fast på fødevarer.	Små stykker luftbåren panering kan forårsage hvid røg. Pres paneringen eller svøbet godt fast til fødevarer for at sikre, at det bliver siddende.



Specifikationerne kan ændres uden varsel
© 2018 Koninklijke Philips N.V.
Alle rettigheder forbeholdes