

PHILIPS

HD976X



Brugervejledning

INDHOLD

Vigtigt!	3
Elektromagnetiske felter (EMF)	5
Auto-sluk	5
Introduktion	6
Generel beskrivelse	6
Før apparatet tages i brug	8
Klargøring	8
Anbringelse af den aftagelige trådnetbund og fedtfjerner	8
Tabel over madvarer	9
Sådan bruges apparatet	12
Airfrying	12
Skift til en anden forudindstilling under tilberedning	16
Brug af den manuelle tilstand	17
Ændring af tilberedningstemperatur eller -tid til enhver tid	18
Sådan vælges en hold varm-tilstand	19
Sådan laver du hjemmelavede pommes frites	19
Rengøring	21
Opbevaring	22
Genbrug	22
Reklamationsret og support	23
Fejlfinding	23

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 slttes 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.
- Gryde, kurv og tilbehør inde i Airfryeren bliver varme under brug. Vær forsigtig, når du håndterer det.
- 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.

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 håndterer 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.

Auto-sluk

Dette apparat er udstyret med auto-sluk. Når tiden på timeren er udløbet, vil enheden slukke automatisk. Hvis du vil slukke for apparatet manuelt, skal du dreje timerknappen til 0.

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**

Philips Airfryer XXL anvender varm luft til at tilberede din foretrukne mad med lidt eller ingen olie. Den er konstrueret til at stege lige så sprødt som ved friturestegning med et minimum af fedt. Ved at kombinere et kraftigt varmelegeme og en motor med den nye teknologi Twin TurboStar, hvirvler den varme luft i Airfryer XXL hurtigt som en tornado – i hele stegekurven. Det suger fedtet ud af maden og opsamler det hele i fedtjerneren i bunden af Airfryer.

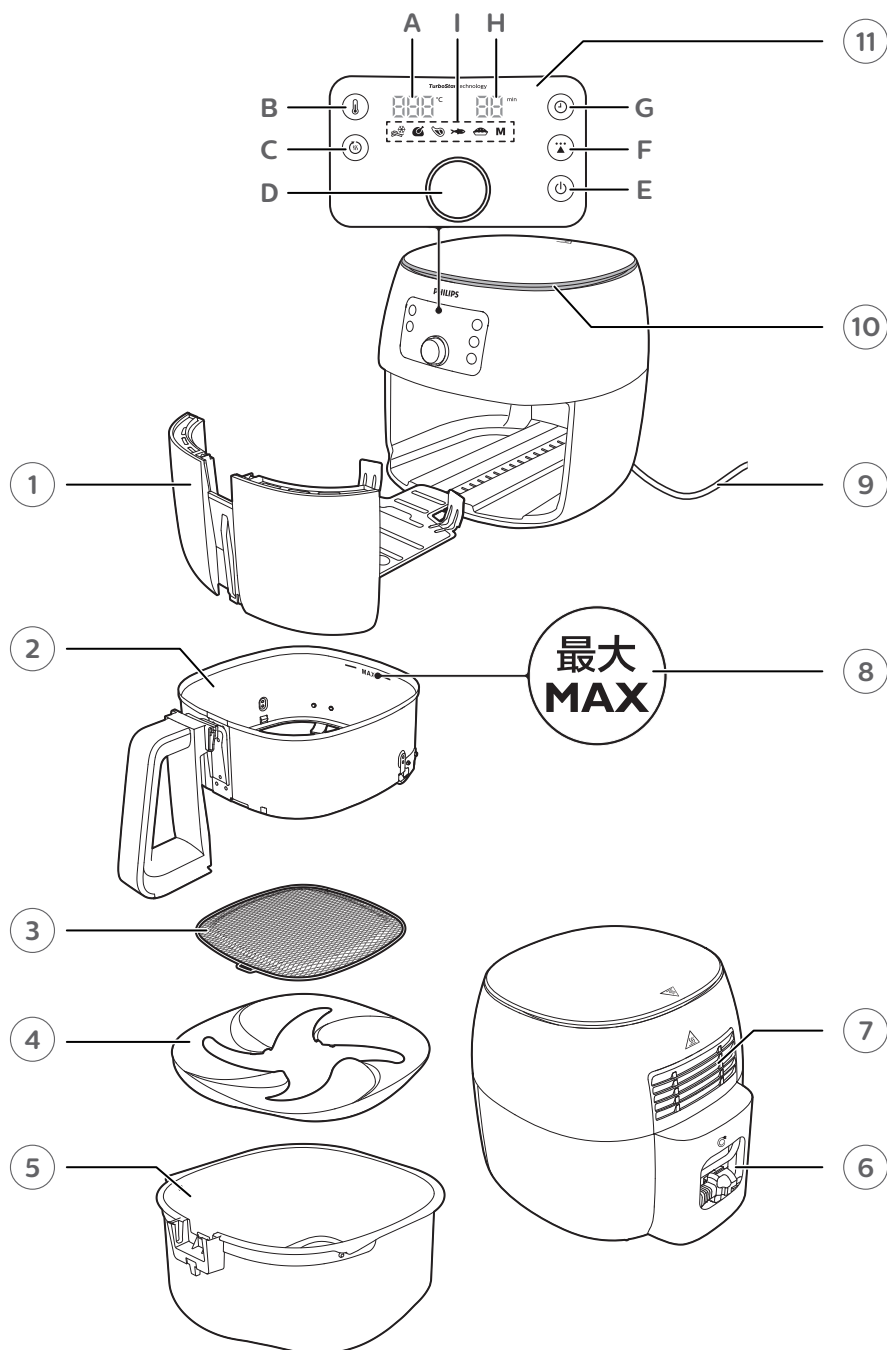
Fedt, der frigøres fra maden, opsamles på ét sted i bunden af gryden for nem bortskaffelse og rengøring.

Du kan nu nyde perfekt kogte, friturestegte madvarer – sprøde på ydersiden og møre på indersiden – Steg, grill og bag for at tilberede masser af smagfulde retter på den sunde, hurtige og nemme måde.

Du kan få inspiration, opskrifter og information om Airfryer ved at besøge **www.philips.com/kitchen** eller downloade den gratis Airfryer App til IOS® eller Android™.

Generel beskrivelse

- 1 Skuffe
- 2 Kurv med aftagelig trådnethund
- 3 Aftagelig trådnethund
- 4 Fedtfjerner
- 5 Fedtopsamlingsbeholder
- 6 Rum til at opbevare ledningen
- 7 Luftudtag
- 8 MAX-mærkning
- 9 Netledning
- 10 Luftindtag
- 11 Kontrolpanel
 - A. Temperaturangivelse.
 - B. Temperaturknap
 - C. Hold varm-knap
 - D. QuickControl-drejeknap
 - E. Tænd/sluk-knap
 - F. Forudindstillingsknap
 - G. Timer-knap
 - H. Timer indikation
 - I. Forudindstillinger: Pommes frites/frosne snacks, kylling, kød, fisk, bagning og manuel

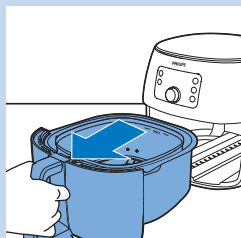


Før apparatet tages i brug

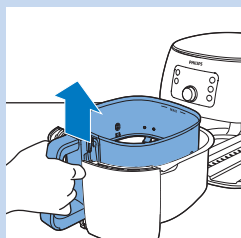
- 1 Fjern al emballagen.
- 2 Fjern alle klistermærker eller etiketter fra apparatet.
- 3 Rengør grundigt apparatet, inden det tages i brug første gang, som angivet i rengøringskemaet.

Klargøring

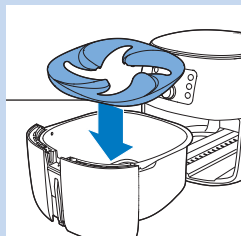
Anbringelse af den aftagelige trådnetbund og fedtfjerner



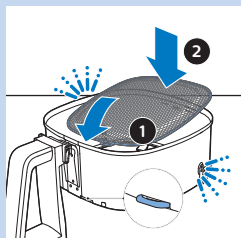
- 1 Åbn skuffen ved at trække i håndtaget.



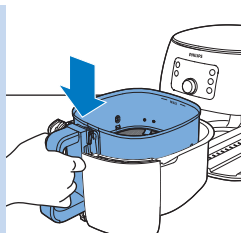
- 2 Tag kurven op ved at løfte i håndtaget.



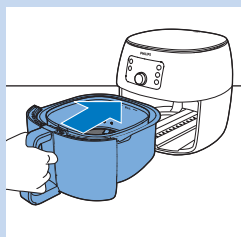
- 3 Anbring fedtfjerner i fedtopsamlingsbeholderen.



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



5 Sæt kurven i fedtopsamlingsbeholderen.



6 Brug håndtaget til at skubbe gryden tilbage i din Airfryer.

Bemærk

- Brug aldrig fedtopsamlingsbeholderen uden fedtjerneren eller kurven i.

Tabel 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.
- Når du tilbereder større mængder mad (f.eks. pommes frites, rejer, kyllingelår, frosne snacks), skal du ryste, vende eller røre i ingredienserne i kurven 2 til 3 gange for at opnå et ensartet resultat.

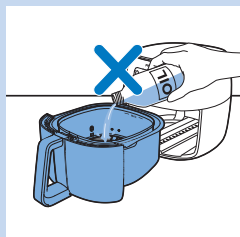
	Ingredienser	Min. – maks. mængde	Tid (min)	Temperatur	Ryst, vend eller rør rundt halvvejs	Bemærk
	Tynde, frosne pommes frites (7x7 mm)	200-1400 g	13-32	180°C	Ja	
	Tyke, frosne pommes frites (10x10 mm)	200-1400 g	13-33	180°C	Ja	
	Hjemmelavede pommes frites (10x10 mm)	200-1400 g	18-35	180°C	Ja	Kom dem i vand i 30 minutter, lad dem tørre, og tilsæt 1/4 til 1 spsk olie.

	Ingredienser	Min. – maks. mængde	Tid (min)	Temperatur	Ryst, vend eller rør rundt halvejs	Bemærk
	Hjemmelavede kartoffelbåde	200-1400 g	20-42	180°C	Ja	Kom dem i vand i 30 minutter, lad dem tørre, og tilsæt 1/4 til 1 spsk olie.
	Frosne snacks (kyllingenuggets)	80-1300 g (6-50 stykker)	7-18	180°C	Ja	Klar, når de er gyldne og sprøde udenpå.
	Frosne snacks (små forårsruller på ca. 20 g)	100-600 g (5-30 stykker)	14-16	180°C	Ja	Klar, når de er gyldne og sprøde udenpå.
	Hel kylling	1200-1500 g	50-55	180°C		Undgå, at benene rører ved varmelegemet.
	Kyllingebryst Omkring 160 g	1-5 stykker	18-22	180°C		
	Kyllingelår	200-1800 g	18-35	180°C	Ja	
	Kyllingefingre med panering	3-12 stykker (1 lag)	10-15	180°C		Tilsæt olie til raspen. Klar, når de er gyldne.
	Kyllingevinger Omkring 100 g	2-8 stykker (1 lag)	14-18	180°C	Ja	
	Koteletter uden ben Omkring 150 g	1-5 koteletter	10-13	200°C		
	Hamburger Ca. 150 g (diameter 10 cm)	1-4 hakkebøffer	10-15	200°C		
	Tyke pølser Ca. 100 g (diameter 4 cm)	1-6 stykker (1 lag)	12-15	200°C		
	Tynde pølser Ca. 70g (diameter 2 cm)	1-7 stykker	9-12	200°C		

	Ingredienser	Min. – maks. mængde	Tid (min)	Temperatur	Ryst, vend eller rør rundt halvejs	Bemærk
	Flæskesteg	500-1000 g	40-60	180°C		Lad den trække i 5 minutter før udskæring.
	Hel fisk Ca. 300-400 g	1-2	18-22	200°C		Klip halen af, hvis der ikke er plads til den i kurven.
	Fiskefileter Omkring 120 g	1-3 (1 lag)	9-12	200°C		Ved at placere skindsiden mod bunden og tilføje lidt olie undgår du, at fiskefileterne sidder fast.
	Skaldyr Ca. 25-30 g	200-1500 g	10-25	200°C	Ja	
	Kage	500 g 18 oz	28	180°C		Brug en kageform.
	Muffins Omkring 50 g	1-9	12-14	180°C		Brug ildfaste muffinforme af silikone.
	Quiche (diameter 21 cm)	1	15	180°C		Brug en bageplade eller et ildfast fad.
	Forbagt brød/rundstykker	1-6	6-7	180°C		
	Frisk brød	700 g	38	160 °C		Formen skal være så flad som muligt for at undgå, at brødet berører varmelegemet, når det hæver.
	Friske rundstykker Omkring 80 g	1-6 stykker	18-20	160 °C		
M	Kastanjer	200-2000 g	15-30	200°C	Ja	
M	Blandede grøntsager (grofthakkede)	300-800g	10-20	200°C	Ja	Indstil tilberedningstiden efter din egen smag.

Sådan bruges apparatet

Airfrying



Forsigtig

- Dette er en Airfryer, der fungerer ved hjælp af varm luft. Hæld ikke olie, friturefedt eller andre væsker i gryden.
- Undgå at berøre varme overflader. Benyt håndgreb eller knapper. Benyt ovnsikre handsker, når du håndterer den varme fedtopsamlingsbeholder og fedtfjerner.
- Dette apparat er kun til almindelig husholdningsbrug.
- Dette apparat 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 varmefast underlag. Sørg for, at skuffen kan åbnes helt.

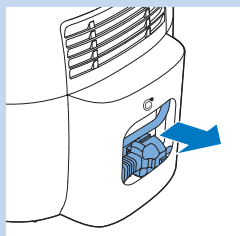


Bemærk

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

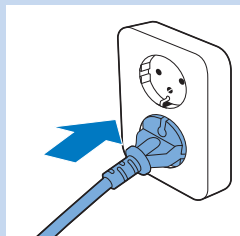
2

Træk netledningen ud af rummet til ledningsopbevaring på bagsiden af apparatet.



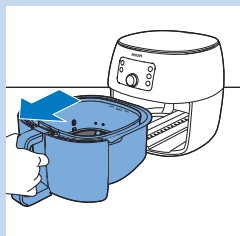
3

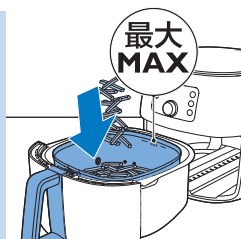
Sæt stikket i stikkontakten.



4

Åbn skuffen ved at trække i håndtaget.

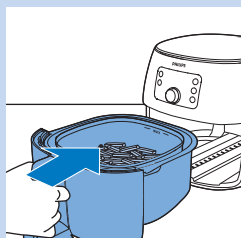




5 Læg ingredienserne i kurven.

Bemærk

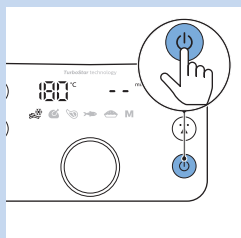
- Airfryer kan tilberede en lang række ingredienser. Se "madtabellen" for de rigtige mængder og omtrentlige tilberedningstider.
- Overstig ikke den mængde, der fremgår af "madtabellen" og fyld kurven op over MAX-mærket, da dette kan påvirke kvaliteten af det endelige resultat.
- Hvis du vil tilberede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



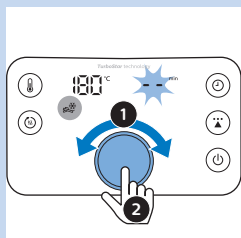
6 Brug håndtaget til at skubbe gryden tilbage i din Airfryer.

Forsigtig

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

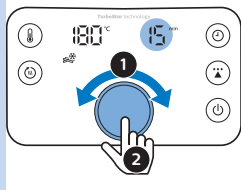


7 Tryk på tænd/sluk-knappen (⏻) for at tænde for apparatet.



8 Du kan ændre forudindstillingen ved at dreje QuickControl-drejeknappen til den ønskede indstilling.

- ↳ Tryk på QuickControl-drejeknappen for at bekræfte den valgte forudindstilling. Tilberedningstidsindikatoren blinker på skærmen.



- 9** Du kan ændre tilberedningstiden ved at dreje QuickControl-drejeknappen til den ønskede indstilling.
- ➔ Tryk på QuickControl-drejeknappen for at bekræfte tilberedningstiden.

Bemærk

- Se fødevaretabellen med grundlæggende tilberedningsindstillinger til forskellige typer mad.

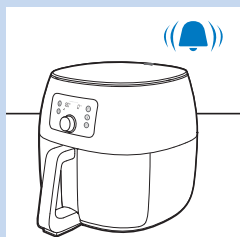
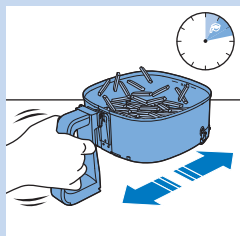
- 10** Apparatet begynder tilberedningen, efter tilberedningstiden er blevet bekræftet.

Tips

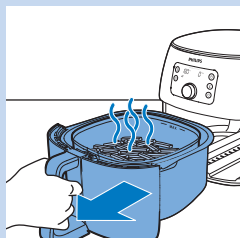
- Tryk på QuickControl-drejeknappen for at sætte tilberedningsprocessen på pause. Tryk på QuickControl-drejeknappen igen for at genoptage tilberedningsprocessen.

Bemærk

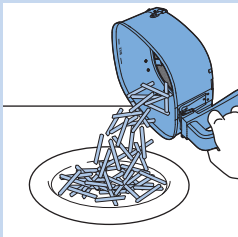
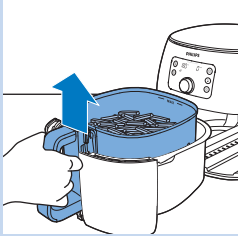
- Hvis du ikke indstiller den ønskede tilberedningstid inden for 30 minutter, slukkes apparatet automatisk af sikkerhedshensyn.
- Hvis "–" er valgt som tidsangivelse, skifter apparatet til forvarmningstilstand.
- Visse ingredienser skal rystes eller vendes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået (se "madtabel"). Ingredienserne rystes ved at trykke på QuickControl-drejeknappen for at sætte tilberedningen på pause, åbne skuffen og løfte kurven ud af gryden og ryste den hen over vasken. Skub derefter gryden med kurven tilbage i apparatet, og tryk derefter på QuickControl-drejeknappen for at genoptage tilberedningen.
- 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.



- 11** Når du hører timerklokken, er den indstillede tilberedningstid gået.



- 12** Åbn skuffen ved at trække i håndtaget, og kontroller, om ingredienserne er færdige.



Bemærk

- Hvis ingredienserne endnu ikke er færdige, skal du blot skubbe skuffen tilbage i din Airfryer med håndtaget og føje et par ekstra minutter til den indstillede tid.

13 Du kan fjerne alle mindre ingredienser (f.eks. pommes frites) ved at løfte kurven ud af gryden med håndtaget.

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.

14 Tøm kurvens indhold ud i en skål eller på en tallerken. Fjern altid kurven fra gryden for at tømme indholdet, da der kan være varm olie i bunden af gryden.

Bemærk

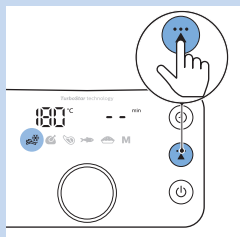
- Brug en tang til at løfte store eller skrøbelige ingredienser op.
- Overskydende olie eller afsmeltet fedt fra ingredienserne opsamles på bunden af fedtopsamlingsbeholderen under fedtjerneren.
- Afhængigt af, hvilken type ingredienser der tilberedes, kan du have behov for forsigtigt at hælde evt. overskydende 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.

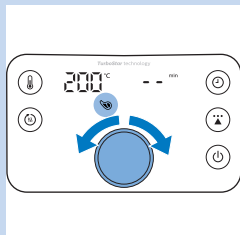
Bemærk

- Gentag trin 1 til 14, hvis du vil tilberede endnu en portion.

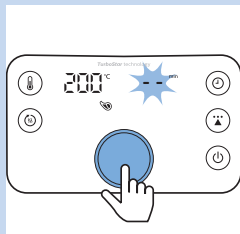
Skift til en anden forudindstilling under tilberedning



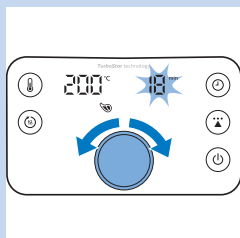
1 Tryk på forudindstillingsknappen (⋮).



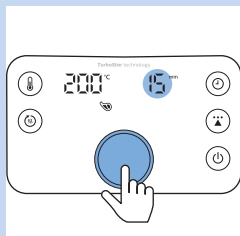
2 Drej på QuickControl-drejeknappen for at vælge en anden forudindstilling.



3 Tryk på QuickControl-drejeknappen for at bekræfte den valgte forudindstilling. Tilberedningstidsindikatoren blinker på skærmen.

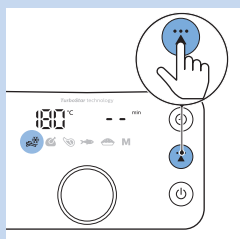


4 Drej på QuickControl-drejeknappen for at ændre tilberedningstiden.

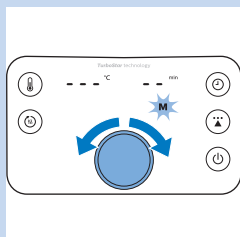


→ Tryk på QuickControl-drejeknappen for at bekræfte den valgte tilberedningstid.

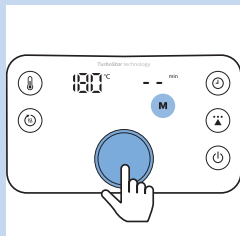
Brug af den manuelle tilstand



- 1 Tryk på forudindstillingsknappen (☹️).

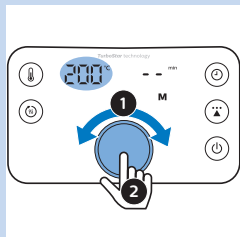


- 2 Drej på QuickControl-drejeknappen for at vælge manuel tilstand (**M**).



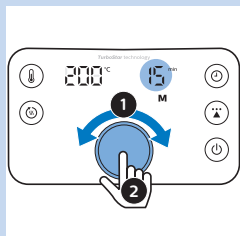
- 3 Tryk på QuickControl-drejeknappen for at komme i manuel tilstand.

↳ Standardtemperatur er 180°C.



- 4 Drej på QuickControl-drejeknappen for at ændre temperaturen.

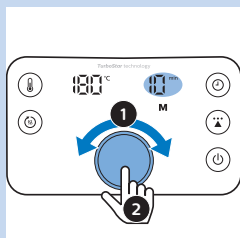
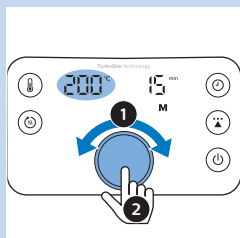
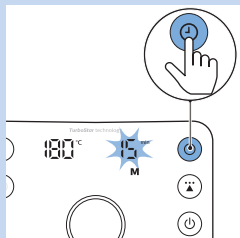
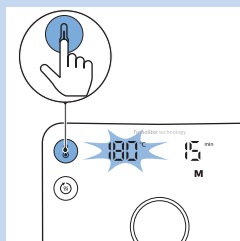
↳ Tryk på QuickControl-drejeknappen for at bekræfte temperaturvalget.



- 6 Drej på QuickControl-drejeknappen for at ændre tilberedningstiden.

↳ Tryk på QuickControl-drejeknappen for at bekræfte tilberedningstiden.

Ændring af tilberedningstemperatur eller -tid til enhver tid



1 Tryk på temperaturknappen (ⓘ) eller timerknappen (⌚).

2 Drej på QuickControl-drejeknappen for at ændre tilberedningstemperaturen.

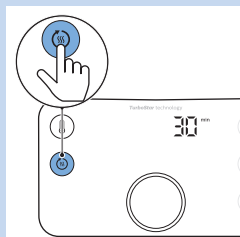
↳ Tryk på QuickControl-drejeknappen eller temperatur-/timerknappen igen for at bekræfte tilberedningstemperatur eller -tid.



Bemærk

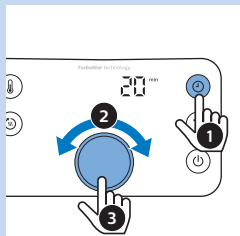
- Hvis du ikke trykker på QuickControl-drejeknappen eller temperatur-/timerknappen for at bekræfte ændringerne, bekræftes de automatisk efter 10 sekunder.

Sådan vælges en hold varm-tilstand



- 1 Tryk på hold varm-knappen (☛) (du kan aktivere hold varm-tilstanden til enhver tid).

↳ Hold varm-knappen lyser op i korte perioder.



↳ Hold varm-timeren er indstillet til 30 minutter. Du kan ændre hold varm-tiden (1-30 min) ved at trykke på timerknappen (⌚), dreje på QuickControl-drejeknappen og trykke for at bekræfte. Du kan ikke ændre hold varm-temperaturen.

- 2 Du kan sætte hold varm-tilstanden på pause ved at trykke på QuickControl-drejeknappen. Du kan genoptage hold varm-tilstanden ved at trykke på QuickControl-drejeknappen igen.

- 3 Du kan afslutte hold varm-tilstand ved at trykke på en af følgende knapper: forudindstillingsknappen, temperaturknappen eller tænd/sluk-knappen.



Tips

- Hvis mad som pommes frites mister for meget af deres sprødhed under hold varm-tilstanden, skal du enten mindske hold varm-tiden ved at slukke for apparatet tidligere eller give dem en ekstra sprødhed ved at varme dem op i 2-3 minutter ved en temperatur på 180 °C.



Bemærk

- Hvis du aktiverer hold varm-tilstand under tilberedning (hold varm-knappen lyser op i korte perioder), vil apparatet holde din mad varm i 30 minutter efter, at tilberedningstiden er gået.
- I hold varm-tilstand tændes ventilatoren og varmelegemet inde i apparatet fra tid til anden.
- Hold varm-tilstanden er beregnet til at holde retten varm, så snart den er tilberedt i Airfryer. Den er ikke beregnet til genopvarmning.

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 bedste ensartede resultat fås ved at luftstege pommes frites i portioner på op til 1000 gram. 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 (8x8 mm tykkelse).
- 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 luftstegningsprocessen. Ryst 2-3 gange, hvis du tilbereder mere end 500 g pommes frites.



Bemærk

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

Rengøring



Advarsel

- Lad kurven, fedtopsamlingsbeholderen, fedtjerneren og indersiden af apparatet køle helt af, inden du begynder at rengøre.
- Fjern fedtjerneren fra fedtopsamlingsbeholderen med en tang med gummibelagte spidser. 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 Tryk på tænd/sluk-knappen (⏻) for at slukke for apparatet, tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle ned.



Tips

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

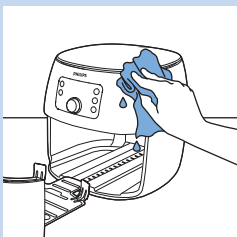
- 2 Fjern forsigtigt fedtudskilleren fra fedtopsamlingsbeholderen med en tang med gummibelagte spidser. Fjern afsmeltet fedt eller olie fra bunden af fedtopsamlingsbeholderen.

- 3 Rengør omhyggeligt fedtopsamlingsbeholderen, kurven og fedtjerneren i en opvaskemaskine. Du kan også rengøre dem med varmt vand, opvaskemiddel og en ikke-ridsende svamp (se "rengøringskemaet").

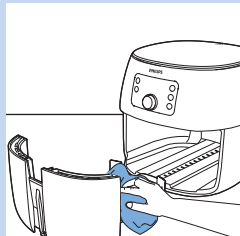
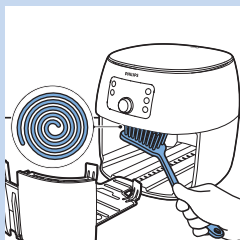


Tips

- Hvis madrester sidder fast på fedtopsamlingsbeholderen, kurven eller fedtjerneren, 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, skal du anvende et flydende affedningsmiddel.
- 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 Tør apparatets yderside af med en fugtig klud.



Bemærk

- Sørg for, at der ikke er fugt på betjeningspanelet. Tør betjeningspanelet af med en klud, efter at du har rengjort det.

5 Rengør varmelegemet med en opvaskebørste for at fjerne eventuelle madrester.

6 Rengør indersiden af apparatet med varmt vand og en ikke-ridsende svamp.

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** Anbring ledningen i opbevaringsrummet.

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 vippe nedad. Dette kan medføre beskadigelse af skuffen.
- Sørg altid for, at de aftagelige dele, f.eks. den aftagelige gitterbund osv., 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, fedtfjerner 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.
Mine hjemmelavede pommes frites bliver ikke, som jeg forventede.	Du har ikke brugt den rette kartoffeltype.	Du opnår det bedste resultat ved at 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).

Problem	Mulig årsag	Løsning
	Visse ingrediensstyper skal omrystes halvvejs 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.
	Flere apparater er forbundet til en stikkontakt.	Airfryer har en højt watt-styrke. 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 fødevareresikre.
Der kommer hvid røg ud af apparatet.	Du tilbereder fedtholdige ingredienser, og fedtfejneren anbringes ikke i fedtopsamlingsbeholderen.	Hæld forsigtigt evt. overskydende olie eller fedt fra fedtopsamlingsbeholderen, anbring fedtfejneren i fedtopsamlingsbeholderen, og fortsæt derefter tilberedningen.
	Fedtopsamlingsbeholderen indeholder fedtholdige rester fra tidligere brug.	Hvid røg skyldes fedtholdige rester, der opvarmes i fedtopsamlingsbeholderen. Rengør altid fedtopsamlingsbeholderen, kurven og fedtfejneren grundigt efter hver brug.
	Paneringen eller svøbet sidder ikke ordentligt fast på fødevaren.	Små stykker luftbåren panering kan forårsage hvid røg. Pres paneringen eller svøbet godt fast til fødevaren for at sikre, at det bliver siddende.
	Marinade, væske eller kødsaft sprøjter i det afsmeltede fedt	Dup maden tør, inden du sætter den i kurven.
Mit display viser 5 streger som vist på billedet nedenfor. 	Sikkerhedsfunktionen er blevet aktiveret på grund af overophedning af apparatet.	Tag apparatet ud af kontakten, og lad det køle af i 1 minut, før du tilslutter det igen.

