

PHILIPS

HD986X, HD987X

Brugervejledning

INDHOLDSFORTEGNELSE

Vigtigt	3
Indledning	8
Generel beskrivelse	8
Før apparatet tages i brug	9
Klargøring	9
Anbringelse af den aftagelige trådnetbund og fedtfjernerer	9
Fødevarer tabel til manuelle indstillinger af tid/temperatur	10
Sådan bruges apparatet	12
Airfrying	12
Fødevarer tabel til Smart Chef-programmer	16
Tilberedning med Smart Chef-programmer	18
Sådan laver du hjemmelavede pommes frites	19
Sådan vælges en hold varm-tilstand	19
Gem dine foretrukne indstilling	20
Rengøring	22
Rengøringsskema	24
Opbevaring	24
Genbrug	25
Reklamationsret og support	25
Fejlfinding	25

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.
- Lad ikke vand eller nogen væske komme ind i apparatet, da der ellers er risiko for elektrisk stød.
- Kom aldrig mere mad i kurven end det maksimalt indikerede niveau.
- Berør aldrig indersiden af apparatet, mens det er i brug.

Advarsel

- Kontroller, 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 af personer med reducerede 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 sluttes til en stikkontakt med jordforbindelse. Sørg altid for, at stikket er sat korrekt i stikkontakten.
- 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.
- Brugerfladerne kan blive varme under brug.



- Pande, kurv og tilbehør inde i Airfryeren bliver varme under brug. Vær forsigtig, når du håndterer det.
- Placer ikke apparatet på eller i nærheden af et varmt gasblus eller de forskellige slags elkomfurer og elvarmeplader eller i en varm ovn.
- Brug aldrig lyse ingredienser eller bagepapir i apparatet.
- Placer ikke apparatet på eller i nærheden af brændbare materialer, f.eks. et viskestykke eller gardin.
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn, mens det er tændt.
- Fjern øjeblikkeligt apparatet fra stikkontakten, hvis du konstaterer mørk røg fra apparatet. Vent på, at røgudledningen stopper, før du fjerner gryden fra apparatet.
- Opbevaring af kartofler: Temperaturen skal være passende for den type kartoffel, der opbevares, og den skal overstige 6 °C for at minimere risikoen for akrylamiddannelse i de tilberedte madprodukter.
- Undgå at sætte apparatet i stikkontakten eller betjene betjeningspanelet med våde hænder.

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, på bed and breakfasts eller i andre værelser til udlejning.

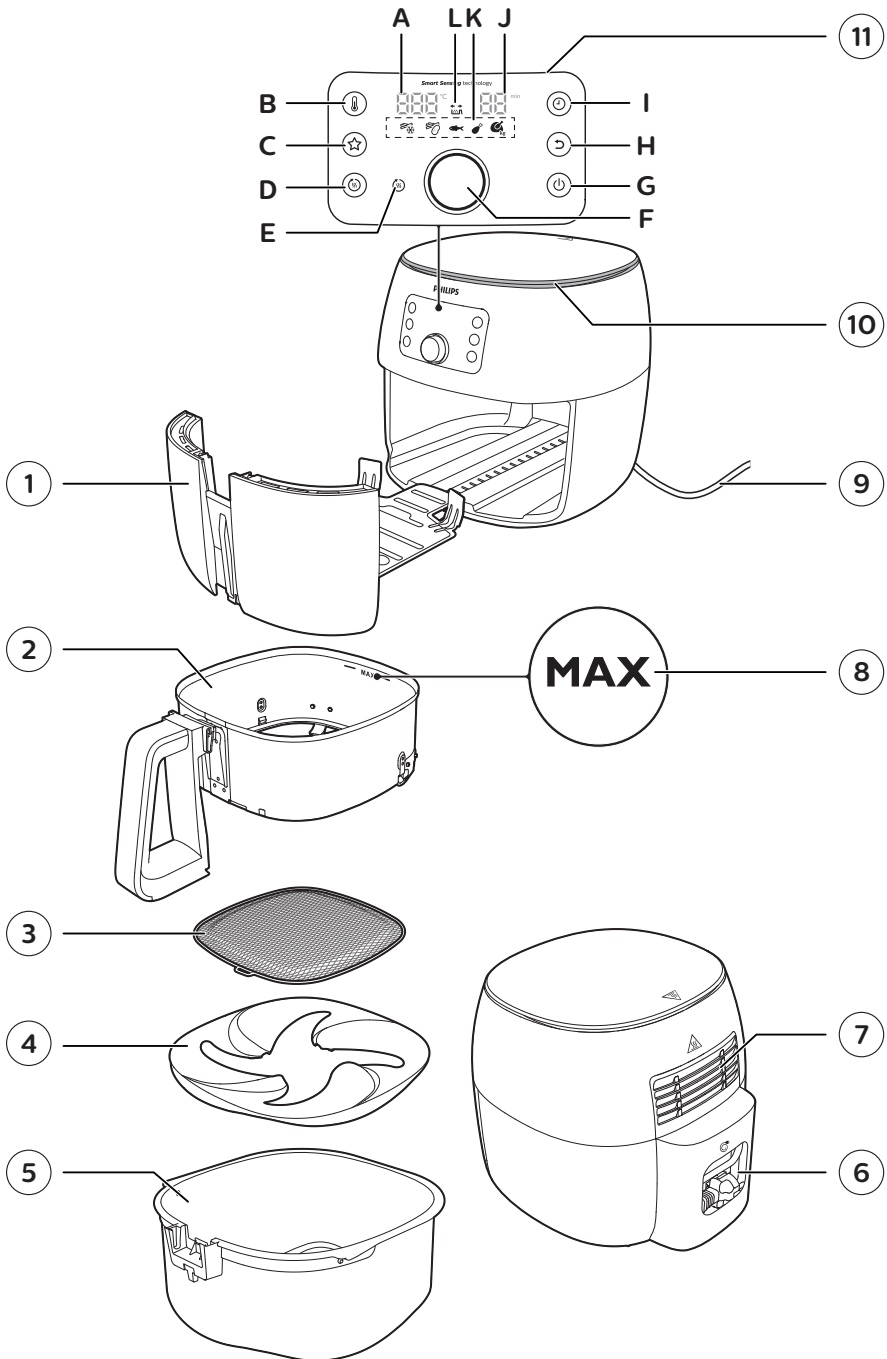
- Reparation og eftersyn af apparatet skal altid foretages på et autoriseret Philips-serviceværksted. Forsøg ikke selv at reparere apparatet, da garantien i så fald bortfalder.
- Hvis apparatet anvendes forkert eller til professionelle eller semi-professionelle formål eller på en måde, der ikke er i overensstemmelse med brugsvejledningen, bortfalder garantien og dermed Philips' ansvar for eventuelle skader.
- Anbring og brug altid apparatet på et stabilt, plant og vandret underlag.
- Tag altid stikket ud, efter du har brugt apparatet.
- Lad apparatet køle af i ca. 30 minutter, før du håndterer eller rengør det.
- 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.

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 ikke trykker på en knap inden for 30 minutter, slukker apparatet automatisk. Apparatet slukkes manuelt ved at trykke på on/off-knappen.



Indledning

Tillykke med dit køb, og velkommen til Philips!
 For at få fuldt udbytte af den støtte, Philips tilbyder, skal du registrere dit produkt på www.philips.com/welcome.
 Med Philips Airfryer kan du nu nyde perfekt tilberedte, 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 NutriU-app* til IOS® eller Android™.
 *NutriU-appen er ikke tilgængelig i alle lande.
 Er den ikke tilgængelig i dit land, kan du downloade Airfryer-appen.

Generel beskrivelse

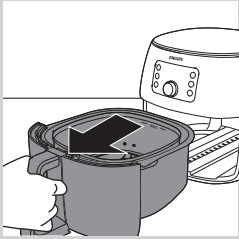
- 1 Skuffe
- 2 Kurv med aftagelig trådnetbund
- 3 Aftagelig trådnetbund
- 4 Fedtfjerner
- 5 Fedtopsamlingsbeholder
- 6 Rum til ledningsopbevaring
- 7 Luftudtag
- 8 MAX-mærkning
- 9 Netledning
- 10 Luftindtag
- 11 Kontrolpanel
 - A Temperaturangivelse.
 - B Temperaturknap
 - C Knappen Favorites (Foretrukne)
 - D Hold varm-knap
 - E Hold varm-indikator
 - F QuickControl-drejeknap
 - G Tænd/sluk-knap
 - H Knappen Return (Tilbage)
 - I Timer-knap
 - J Timer indikation
 - K Smart Chef-programmer: Frosne pommes frites/hjemmelavede pommes frites/hele fisk/kyllingelår/hel kylling
 - L Rysteindikator

Før apparatet tages i brug

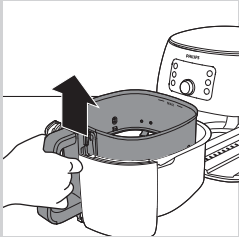
- 1 Fjern al emballagen.
- 2 Fjern alle klistermærker og etiketter (hvis de er tilgængelige) fra apparatet.
- 3 Rengør apparatet grundigt, inden det tages i brug første gang, som angivet i kapitlet om rengøring.

Klargøring

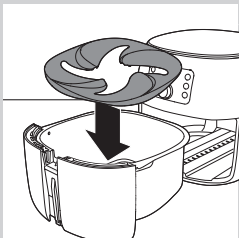
Anbringelse af den aftagelige trådnetbund og fedtfjernerer



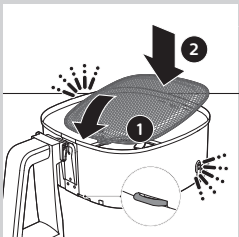
- 1 Åbn skuffen ved at trække i håndtaget.



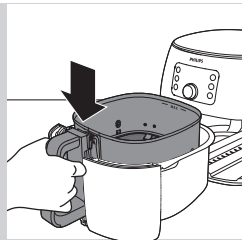
- 2 Tag kurven op ved at løfte i håndtaget.



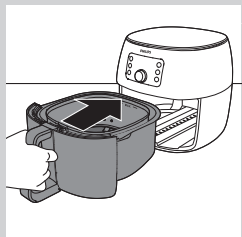
- 3 Anbring fedtfjernerer i fedtopsamlingsbeholderen.



- 4 Sæt den aftagelige trådnetbund i åbningen nederst i 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 kurven tilbage i din Airfryer.



Bemærk

- Brug aldrig fedtopsamlingsbeholderen uden fedtjerneren eller kurven i.

Fødevarer tabel til manuelle indstillinger af tid/temperatur

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.

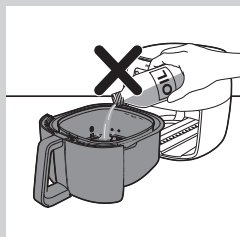
Ingredienser	Min.- maks. mængde	Tid (min)	Temperatur	Bemærk
Hjemmelavede pommes frites (12 x 12 mm/0,5 x 0,5")	200-1400 g 7-49 oz	18-35	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> • Læg i blød i koldt vand i 30 minutter eller i lunke vand i 3 minutter (40 °C/104°F), tør, og tilsæt 1 spsk. olie pr. 500 g/18 oz. • Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Hjemmelavede kartoffelbåde	200-1400 g 7-49 oz	20-42	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> • Kom dem i vand i 30 minutter, lad dem tørre, og tilsæt 1/4 til 1 spsk olie. • Ryst, vend eller rør rundt halvvejs

Ingredienser	Min.- maks. mængde	Tid (min)	Temperatur	Bemærk
Frosne snacks (kyllingenuggets)	80-1300 g 3-46 oz (6-50 stykker)	7-18	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> • Klar, når de er gyldne og sprøde udenpå. • Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Frosne snacks (små forårsruller på ca. 20 g/0,7 oz)	100-600 g 4-21 oz (5-30 stykker)	14-16	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> • Klar, når de er gyldne og sprøde udenpå. • Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Kyllingebryst Omkring 160 g/6 oz	1-5 stykker	18-22	180°C/350°F	
Kyllingefingre med panering	3-12 stykker (1 lag)	10-15	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> • Tilsæt olie til raspen. Klar, når de er gyldne.
Kyllingevinger Ca. 100 g/3,5 oz	2-8 stykker (1 lag)	14-18	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> • Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Koteletter uden ben Omkring 150 g/6 oz	1-5 koteletter	10-13	200°C/400°F	
Hamburger Ca. 150 g/6 oz (diameter 10 cm/4")	1-4 hakkebøffer	10-15	200°C/400°F	
Tykke pølser Ca. 100 g/3,5 oz (diameter 4 cm/1,6")	1-6 stykker (1 lag)	12-15	200°C/400°F	
Tynde pølser Ca. 70 g/2,5 oz (diameter 2 cm/0,8")	1-7 stykker	9-12	200°C/400°F	
Flæskesteg	500-1000 g/ 18-35 oz	40-60	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> • Lad den trække i 5 minutter før udskæring.
Fiskefileter Ca. 120 g/4,2 oz	1-3 (1 lag)	9-20	160°C/325°F	<ul style="list-style-type: none"> • Ved at placere skindsiden mod bunden og tilføje lidt olie undgår du, at fiskefileterne sidder fast.
Skaldyr Ca. 25-30 g/0,9-1 oz	200-1500 g/ 7-53 oz	10-25	200°C/400°F	<ul style="list-style-type: none"> • Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Kage	500 g/18 oz	28	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> • Brug en kageform.
Muffins Ca. 50 g/1,8 oz	1-9	12-14	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> • Brug ildfaste muffinforme af silikone.
Quiche (diameter 21 cm/8,3")	1	15	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> • Brug en bageplade eller et ildfast fad.
Forbagt brød/ rundstykker	1-6	6-7	180°C/350°F	

Ingredienser	Min.- maks. mængde	Tid (min)	Temperatur	Bemærk
Frisk brød	700 g/25 oz	38	160°C/325°F	• Formen skal være så flad som muligt for at undgå, at brødet berører varmelegemet, når det hæver.
Friske rundstykker Ca. 80 g/2,8 oz	1-6 stykker	18-20	160°C/325°F	
Kastanjer	200-2000 g/ 7-70 oz	15-30	200°C/400°F	• Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Blandede grøntsager (grofthakkede)	300-800 g/ 11-28 oz	10-20	200°C/400°F	• Indstil tilberedningstiden efter din egen smag. • Ryst, vend eller rør rundt halvvejs

Sådan bruges apparatet

Airfrying



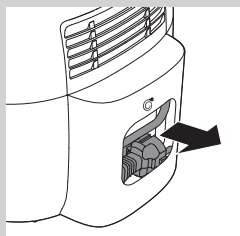
! Forsigtig

- 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 nødvendigt.

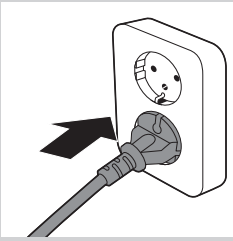
- 1 Stil apparatet på et stabilt, vandret, plant og varmfest underlag. Sørg for, at skuffen kan åbnes helt.

☰ Bemærk

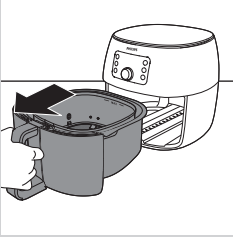
- Placer ikke noget oven på eller på siden af apparatet. Dette kan blokere luftstrømmen og påvirke stegeresultatet.



- 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.

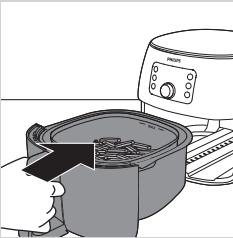


5 Tilsæt ingredienserne i kurven.



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 tilberede dem samtidigt.

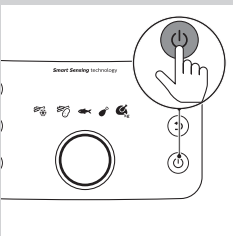


6 Brug håndtaget til at skubbe kurven tilbage i din Airfryer.



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 og kurven under brug og i nogen tid efter brug, da de bliver meget varme.

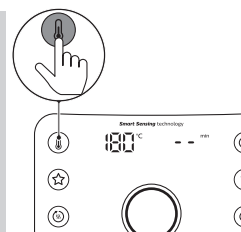


7 Tryk på on/off-knappen  for at tænde apparatet.



Bemærk

- For at komme i gang med Smart Chef-programmerne skal du se kapitlet "Tilberedning med Smart Chef-programmer".

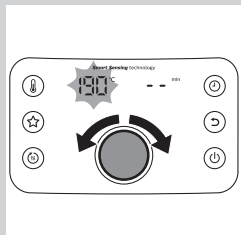


8 Tryk på temperaturtasten ⓘ.

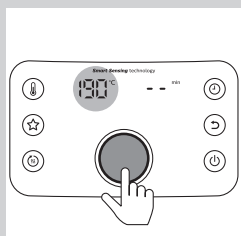
↳ Temperaturindikatoren blinker på skærmen.

Bemærk

- Hvis du trykker på timerknappen ⌚ først, starter apparatet tilberedningen, så snart tilberedningstiden er blevet bekræftet.

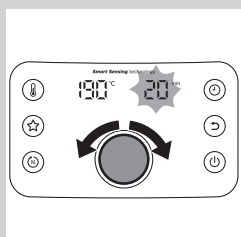


9 Drej på QuickControl-drejeknappen for at vælge den ønskede tilberedningstemperatur.



10 Tryk på QuickControl-drejeknappen for at bekræfte den valgte temperatur.

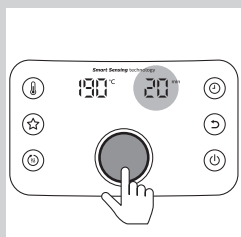
↳ Når temperaturen er bekræftet, begynder tidsindikatoren at blinke på skærmen.



11 Drej QuickControl-drejeknappen for at vælge den ønskede tilberedningstid.

Bemærk


- Hvis du trykker på knappen Favorite (Foretrukne) ☆, gemmer du denne tilberedningstemperatur og -tid som dine foretrukne tilberedningsindstillinger. Alle tidligere gemte indstillinger overskrives. Du kan finde flere oplysninger i kapitlet "Gem dine foretrukne indstillinger".
- Se fødevaretabellen for manuelle tids-/temperaturindstillinger til forskellige typer mad.



12 Tryk på QuickControl-drejeknappen for at bekræfte den valgte tid.

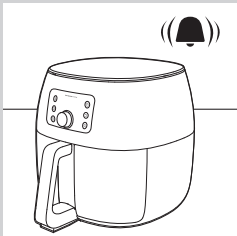
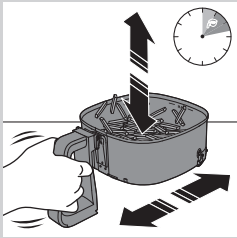
13 Apparatet begynder tilberedningen, når tilberedningstiden er blevet bekræftet.

 **Tip**

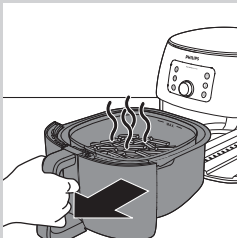
- Tryk på QuickControl-drejeknappen for at sætte tilberedningsprocessen på pause. Tryk på QuickControl-drejeknappen igen for at genoptage tilberedningsprocessen.
- Hvis du vil ændre tilberedningstemperaturen eller -tiden under tilberedningen, skal du gentage trin 8-10.
- Hvis du vil annullere en igangværende proces og gå tilbage til hovedmenuen, skal du trykke på knappen Return (retur) .

 **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.



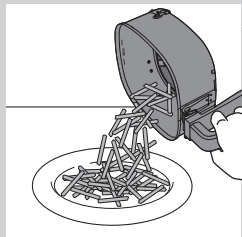
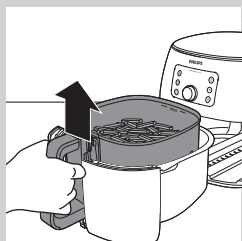
14 Når du hører timerklokken, er tilberedningstiden gået.



15 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.



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

! Forsigtig

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

17 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 fedtjerneren fra fedtopsamlingsbeholderen med en tang med gummibelagte spidser. Hæld overskydende olie eller afsmeltet fedt fra. Sæt fedtjerneren 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 4 til 17, hvis du vil tilberede endnu en portion.

Fødevarerlabel til Smart Chef-programmer

☰ Bemærk

- Apparatet må kun benyttes indendørs. Start de automatiske tilberedningsprogrammer med apparatet ved stuetemperatur - undlad at forvarme.
- Fordel altid maden jævnt i kurven.
- Vend/ryst maden, hvis det angives af apparatet. Hold skuffen åben så kort tid som muligt.
- Brug ikke tilbehør. Sørg for, at fedtjerneren er placeret korrekt i apparatet.
- Da maden varierer i oprindelse, størrelse og mærke, skal du sørge for, at den er tilstrækkeligt tilberedt før servering.

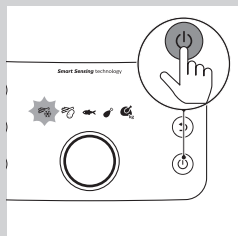
Smart Chef-programmer til			Anvisninger
 Frosne pommes frites	Tynd (7x7 mm) Mellem (10x10 mm) Frosne kartoffelbaserede snacks	200-1400g	<ul style="list-style-type: none"> • Brug frosne pommes frites direkte fra fryseren. Optø ikke inden tilberedning. • Programmet er udviklet til tynde (7x7 mm) og mellemstore (10x10 mm) frosne pommes frites. • Hvis du har købt pommes frites specielt til Airfryer, skal du følge instruktionerne på pakken.
 Hjemmelavede fritter	Hjemmelavet udskæring (10x10 mm)	500-1400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Brug melede, rå kartofler. Kartoflerne må ikke forkoges. • Brug ikke kartofler, der har været opbevaret ved under 6°C. • Følg opskriften på friske pommes frites for at opnå de bedste resultater.
 Fisk	En hel fisk Stor fladfisk Fiskefilet	1-4 stk. (300-1600 g) 1 stk. (op til 800 g) 2 stk. (150-200 g/stk.), op til 700 g	<ul style="list-style-type: none"> • Tilbered ikke frosne fisk • Programmet er udviklet til hele fisk på omkring 300-400 g. • Hvis der opstår røg, skal du bruge manuel tilstand ved lavere temperaturer.
 Kyllingelår	Kyllingelår Kyllingebryst	2-16 stk. (200-2000 g) 1-5 stk. (op til 150 g/stk.)	<ul style="list-style-type: none"> • Programmet er udviklet til friske (ikke frosne) kyllingelår. Hvis du vil tilberede hele kyllingelår, skal du manuelt øge tilberedningstiden med 5-10 minutter, efter Smart Chef-programmet er stoppet.
 En hel kylling	En hel kylling Halv kylling	1000-1800g >1000 g	<ul style="list-style-type: none"> • Tilbered kun rå kylling i Airfryer. Tilbered ikke frosset kylling. • Programmet er udviklet til en hel kylling.

Tilberedning med Smart Chef-programmer

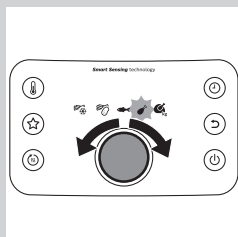
Krydr ingredienserne efter behov. Læg maden i kurven, og skub kurven ind i apparatet.

Bemærk

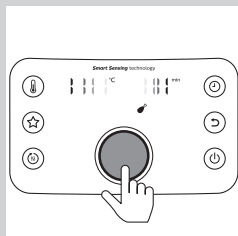
- Brug ikke honning, sirupper eller andre sukkerholdige ingredienser til at tilberede maden, da bruningen bliver meget mørk.



1 Tryk på on/off-knappen (⏻) for at tænde apparatet.



2 Hvis du vil ændre Smart Chef-programmet, skal du dreje QuickControl-drejeknappen, indtil det ønskede ikon blinker.



3 Tryk på QuickControl-drejeknappen for at bekræfte Smart Chef-programmet.

- ↳ Apparatet beregner automatisk den ideelle tilberedningstemperatur og -tid. Skærmen viser den første anslåede tilberedningstemperatur og -tid efter et par minutter. I det tidsrum er apparatet allerede begyndt at lave mad. Så længe skærmen viser blinkende streger og temperatur/tid skiftevis, er apparatet stadig ved at beregne tilberedningstiden, og apparatet justerer automatisk tiden under tilberedningen.

Bemærk

- Hvis du vil tilberede en hel kylling, skal du veje kyllingen, før du lægger den i kurven. Vælg vægt ved at dreje på QuickControl-drejeknappen. Tryk for at bekræfte.
- Træk ikke skuffen ud, så længe apparatet beregner tilberedningstiden, som angives af blinkende streger på displayet. Ellers stopper Smart Chef-programmet, og apparatet nulstilles til hovedmenuen. Fortsæt tilberedningen med den manuelle tilstand, da genstart af Smart Chef-programmet med delvist tilberedt mad fører til en forkert beregning af tilberedningstiden.
- Så snart beregningsfasen er afsluttet, vises temperatur og tid kontinuerligt (uden blinkende streger), og du kan åbne skuffen for at kontrollere status for maden.



4 Når du hører klokken og ser rysteindikatoren blinke, skal du åbne skuffen og vende ingredienserne eller ryste kurven med ingredienserne. Skub derefter kurven tilbage i apparatet.

- 5 Når du hører klokken, og timeren er nået til 0, er maden klar.



Bemærk

- Hvis maden ikke har fået tid nok, eller maden ikke har fået din foretrukne bruningsgrad, skal tilberedningen forlænges i flere minutter ved at trykke på timerknappen (se trin 11-12 i kapitlet "Sådan bruges apparatet").

Sådan laver du hjemmelavede pommes frites



Sådan laver du gode, hjemmelavede pommes frites i Airfryer:

- 1 Skræl kartoflerne, og skær dem i stave (10 x 10 mm tykke).
- 2 Læg kartoffelstavene i blød i en skål med lunkent vand (~40 °C) i 3 minutter.
- 3 Tøm skålen, og tør kartoffelstavene med et viskestykke eller køkkenrulle.
- 4 Hæld 1-3 spiseskefulde 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 bliver i skålen.



Bemærk

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

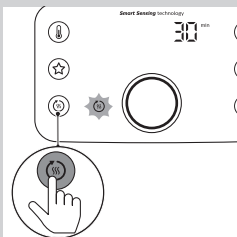
- 6 Læg stavene i kurven.
- 7 Start Smart Chef-programmet til hjemmelavede pommes frites . Når fritterne skal rystes, lyder timerklokken, og du ser det blinkende rysteikon  på displayet.



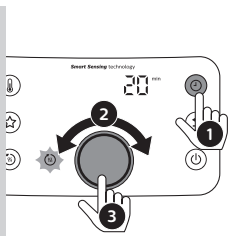
Bemærk

- Se kapitlet "Fødevarerlabel til Smart Chef-programmer" for at få oplysninger om de rette mængder.

Sådan vælges en hold varm-tilstand



- 1 Tryk på hold-varm-knappen  (du kan til enhver tid aktivere hold varm-tilstanden).
 - ↳ Hold varm-lysindikatoren 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 For at forlade hold varm-tilstanden skal du trykke på knappen Return (retur) (↩) eller On/Off-knappen (⏻).

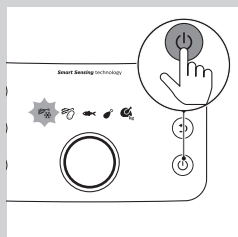
Tip

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

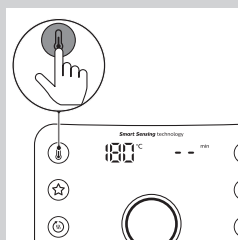
Bemærk

- Hvis du aktiverer hold varm-tilstanden under tilberedning (hold varm-lysendikator lyser op), 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.

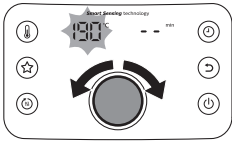
Gem dine foretrukne indstilling



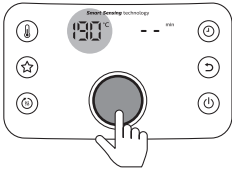
1 Tænd apparatet ved at trykke på on/off-knappen (⏻).



2 Tryk på temperaturtasten (⊖).



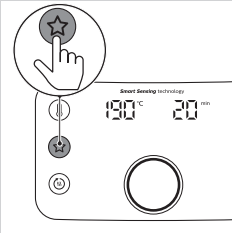
- 3 Drej på QuickControl-drejeknappen for at vælge temperaturen.



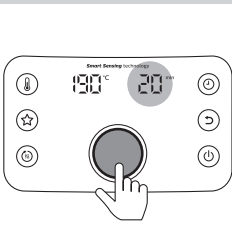
- 4 Tryk på QuickControl-drejeknappen for at bekræfte den valgte temperatur.



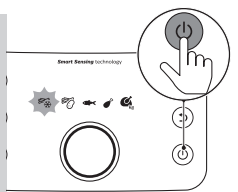
- 5 Drej på QuickControl-drejeknappen for at vælge tid.



- 6 Tryk på knappen Favorite (Foretrukne) ☆ for at gemme indstillingerne. Der lyder et bip, når indstillingen er gemt.

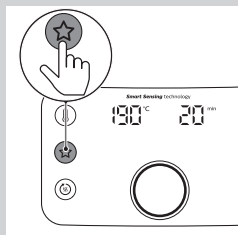


- 7 Tryk på QuickControl-drejeknappen for at starte tilberedningsprocessen.

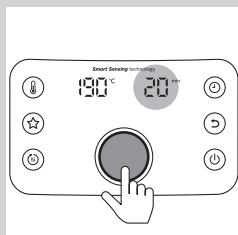


Madlavning med en foretrukken indstilling

1 Tænd apparatet ved at trykke på on/off-knappen (⏻).



2 Tryk på knappen Favorite (Foretrukne) (★).



3 Tryk på QuickControl-drejeknappen for at starte tilberedningsprocessen.

Bemærk


- Du kan overskrive dine foretrukne indstillinger ved at anvende den samme procedure som nævnt ovenfor.
- Hvis du trykker på knappen Favorite (Foretrukne) i manuel tilstand, overskrives dine foretrukne indstillinger. Hvis du ønsker at anvende din foretrukne indstilling, skal du først trykke på knappen Return (retur) for at afslutte den manuelle tilstand.
- Tryk på knappen Return (retur) for at afslutte den foretrukne tilstand (⏪).
- Ved madlavning med den foretrukne tilstand kan du ændre temperatur eller tid ved at trykke på temperatur- eller timerknappen. Ændringen vil ikke overskrive den gemte indstilling for foretrukne.

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 on/off-knappen  for at slukke for apparatet, tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle ned.

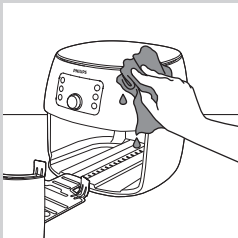
Tip

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

- 2 Fjern fedtjernerer fra fedtopsamlingsbeholderen med en tang med gummibelagte spidser. Fjern afsmeltet fedt eller olie fra bunden af fedtopsamlingsbeholderen.
- 3 Rengør omhyggeligt fedtopsamlingsbeholderen, kurven og fedtjernerer i en opvaskemaskine. Du kan også rengøre dem med varmt vand, opvaskemiddel og en ikke-ridsende svamp (se "rengøringskemaet").

Tip

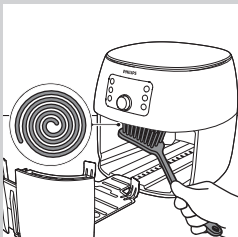
- Hvis madrester sidder fast på fedtopsamlingsbeholderen, kurven eller fedtjernerer, kan du stille dem i blød i varmt vand og opvaskemiddel i 10-15 minutter. Iblødsætning løsner madrester og gør dem nemmere at fjerne. Sørg for at bruge et opvaskemiddel, der kan opløse olie og fedt. Hvis der er fedtpletter på fedtopsamlingsbeholderen, kurven eller fedtjernerer, 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.



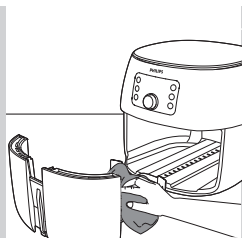
- 4 Tør apparatets yderside af med en fugtig klud.

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.

Rengøringskema

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Opbevaring

- 1 Tag apparatets stik ud af stikkontakten, og lad apparatet 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 vippes 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 dette produkt 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 oplysninger eller support, bedes du besøge www.philips.com/support eller læse i den separate folder "World-Wide 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 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.	Du opnår det bedste resultat ved at bruge friske, 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 "Fødevaretabellen for Smart Chef-programmer" eller download den gratis Airfryer-app).
	Visse ingrediensstyper skal omrystes halvvejs gennem tilberedningstiden.	Følg instruktionerne i denne brugervejledning for at tilberede hjemmelavede pommes frites (se "Fødevaretabellen for Smart Chef-programmer" eller download den gratis Airfryer-app).
Airfryer tænder ikke.	Apparatet er ikke sat i stikkontakten.	Kontrollér, om stikket er sat rigtigt i stikkontakten.
	Flere apparater er forbundet til en stikkontakt.	Airfryer har en højt watt-styrke. Prøv en anden stikkontakt, og kontroller sikringerne.
Efter start af et Smart Chef-program stoppede apparatet beregningsfasen.	Temperaturen i tilberedningskammeret er for høj, enten fordi apparatet er forvarmet eller ikke er kølet tilstrækkeligt ned mellem to portioner.	Lad skuffen stå åben i nogle minutter for at køle den ned. Luk den, og start Smart Chef-programmet igen.
	Skuffen åbnes under beregningsfasen.	Luk skuffen, og fortsæt tilberedningen i manuel tilstand.
	Skuffen er ikke lukket ordentligt.	Sørg for, at skuffen er lukket ordentligt.
Apparatet har standset tilberedningen med Smart Chef-programmet.	Skuffen åbnes under beregningsfasen.	Træk ikke skuffen ud, så længe apparatet beregner tilberedningstiden, som angives af blinkende streger på displayet.

Problem	Mulig årsag	Løsning
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 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 fødevarer.	Små stykker luftbåren panering kan forårsage hvid røg. Pres paneringen eller svøbet godt fast til fødevarer 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.

