

PHILIPS

HD9880

Brugervejledning

Indholdsfortegnelse

Vigtigt	3
Elektromagnetiske felter (EMF)	5
Auto-sluk	5
Genbrug	5
Garanti og support	5
Overensstemmelseserklæring	5
Software- og firmwareopdateringer	6
Enhedens kompatibilitet	6
Nulstilling til fabriksindstillinger	6
Indledning	6
Generel oversigt	7
Beskrivelse af funktioner	8
Før apparatet tages i brug	11
Forberedelser før første anvendelse	11
Sådan anbringes den aftagelige trådnetbund	11
Tilslutning af Airfryer til NutriU-appen	12
Brug af Airfryeren	14
Sådan bruges madtermometeret	17
Placering af madtermometeret	17
Mål tykkelsen af din mad	19
Tilberedningstilstande	20
Auto-Cook-programmer	20
Sådan laver du hjemmelavede pommes frites	21
Lav hjemmelavet yoghurt	21
Manuel tilberedning	21
Madtermometer	22
Holde varm	23
Mine programmer	24
Tilberedningshistorik	24
Rengøring	24
Rengøringsskema	25
Opbevaring	25
Fejlfinding	26

Vigtigt

Læs dette dokument med vigtige oplysninger omhyggeligt, inden apparatet tages i brug, og gem det til eventuel senere brug.

Fare

- Placér ikke apparatet på eller i nærheden af et varmt gasblus eller de forskellige slags elkomfurer og elvarmeplader eller i en varm ovn.



- Apparatet må aldrig kommes ned i vand eller skylles under vandhanen.
- Lad ikke vand eller nogen væske komme ind i apparatet, da der ellers er risiko for elektrisk stød.
- 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 i fedtopsamlingsbeholderen, da dette kan udgøre en brandfare.
- Brug ikke apparatet, hvis netstik, netledning eller selve apparatet er beskadiget.
- Berør aldrig indersiden af apparatet, mens det er i brug.
- Kom aldrig mere mad i kurven end det maksimalt indikerede niveau.
- Sørg altid for, at varmelegemet er frit, og at der ikke sidder mad fast på det.

Advarsel

- Hvis netledningen beskadiges, må den for at undgå enhver risiko kun udskiftes af Philips, en autoriseret forhandler eller en tilsvarende kvalificeret fagmand.
- 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 fjernbetjeningsystem.
- Overfladerne kan blive varme under brug.



- 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.
- Anbring ikke apparatet op ad en væg eller mod andre apparater. Sørg for, at der er mindst 10 cm luft bagved, på begge sider og oven over apparatet. Placer ikke noget ovenpå apparatet.
- 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 gryden fra apparatet.
- Brug aldrig lette ingredienser eller indpakningspapir i apparatet.
- De tilgængelige overflader kan blive varme under brug.
- 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.
- Fyld aldrig olie i gryden.
- Dette apparat er beregnet til at blive brugt ved omgivende temperaturer på mellem 5 °C og 40 °C.
- Kontroller, om den angivne netspænding på apparatet svarer til den lokale netspænding, før du slutter strøm til apparatet.
- Sørg for, at netledningen ikke kommer i berøring med varme flader.
- Placer ikke apparatet på eller i nærheden af brændbare materialer, f.eks. et viskestykke eller gardin.
- Brug kun apparatet til de formål, der er beskrevet i brugervejledningen, og benyt kun originalt tilbehør fra Philips.
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn, mens det er tændt.
- Gryden, kurven og tilbehøret bliver varme under og efter brug af apparatet og skal altid håndteres forsigtigt.
- Sørg for grundigt at rengøre de dele, der kommer i berøring med mad, inden du bruger apparatet første gang. Se instruktionerne i manualen.

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.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, hvis det efterlades uden opsyn, og før du samler, demonterer, opbevarer eller rengør det.
- Stil apparatet på et vandret, jævnt og stabilt underlag.
- 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.
- 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.
- Tag altid stikket ud, efter du har brugt apparatet.
- Lad apparatet køle af i ca. 30 minutter, før du tager dig af det 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: stænkskærm, varmt varmelegeme, kanten af metaldelene.
- Sørg altid for, at maden er færdigtilberedt i din Airfryer.
- Sørg altid for, at du har styr på din Airfryer, også når du bruger fjernbetjeningsfunktionen eller forsinket start.
- Ved tilberedning af fedtholdige fødevarer kan din Airfryer afgive røg. Vær særligt opmærksom, når du bruger fjernbetjeningsfunktionen eller forsinket start.
- Sørg for, at kun én person ad gangen bruger fjernbetjeningsfunktionen.
- Vær forsigtig, når du tilbereder letfordærlige fødevarer med funktionen forsinket start (der kan muligvis gro bakterier).

Elektromagnetiske felter (EMF)

Dette apparat overholder gældende standarder og regler angående eksponering for elektromagnetiske felter.

Auto-sluk

Denne Airfryer er udstyret med auto-sluk. Når apparatet er tændt men ikke er i tilberednings- eller hold varm-tilstand, skifter det til standbytilstand efter 10 minutter uden brugerinteraktion. Apparatet slukkes manuelt ved et langt tryk på drejeknappen.

Genbrug

- Dette symbol betyder, at elektriske produkter ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald. (Fig. 1)
- Følg de lokale regler for særskilt indsamling af elektriske produkter.



Garanti og support

Philips tilbyder 2 års garanti på dette produkt efter køb. Denne garanti er ikke gyldig, hvis en defekt skyldes forkert brug eller dårlig vedligeholdelse. Du kan finde flere oplysninger online på vores websted www.philips.com/support.

Overensstemmelseserklæring

DAP B.V. erklærer herved, at Airfryer HD9880 overholder direktivet 2014/53/EU. Den komplette tekst i EU-overensstemmelseserklæringen er tilgængelig på følgende internetadresse: <https://www.philips.com>.

Airfryer HD9880 er udstyret med et WiFi-modul, 2,4 GHz 802.11 b/g/n med en maksimal udgangeffekt på 92,9 mW EIRP.

Software- og firmwareopdateringer

Opdatering er vigtigt for at beskytte dine personlige oplysninger og sikre, at din Airfryer og appen fungerer korrekt.

Opdater altid appen til den nyeste version.

Din Airfryer opdaterer automatisk apparatets firmware.

Bemærk

- For at gøre det muligt for din Airfryer at opdatere til den nyeste firmwareversion skal du sørge for, at din Airfryer er sluttet til dit WiFi-hjemmenetværk.
- Brug altid den nyeste app og firmware.
- Opdateringer er tilgængelige, når der er softwareforbedringer.
- En firmwareopdatering startes automatisk, når Airfryer er i standbytilstand. Denne opdatering tager et par minutter. Airfryer kan ikke bruges imens.

Enhedens kompatibilitet

Du kan finde detaljerede oplysninger om appens kompatibilitet under oplysningerne i App Store.

Nulstilling til fabriksindstillinger

Hvis du vil nulstille din Airfryer til fabriksindstillingerne, skal du vælge funktionen til nulstilling til fabriksindstillinger i menuen Tools (Værktøjer) → Settings (Indstillinger).

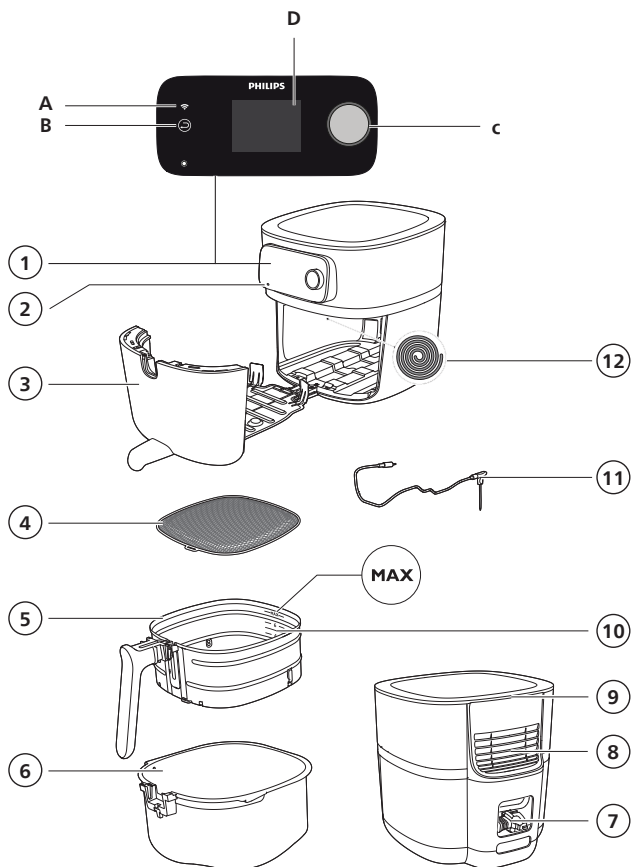
Din Airfryer er derefter ikke længere tilsluttet dit Wi-Fi-hjemmenetværk og er ikke længere parret med din smart-enhed.

Indledning

Tillykke med dit køb, og velkommen til Philips!

Hvis du vil have fuldt udbytte af den support, som Philips tilbyder, kan du registrere dit produkt på www.philips.com/welcome.

Generel oversigt



1. Kontrolpanel
 - A. Wi-Fi-indikator
 - B. Knappen Return (Tilbage)
 - C. Drejeknap
 - D. Display
2. Stik til madtermometer
3. Skuffe
4. Aftagelig trådnetsbund
5. Kurv med aftagelig trådnetsbund
6. Fedtopsamlingsbeholder
7. Rum til ledningsopbevaring
8. Luftudtag
9. Luftindtag
10. Visning af påfyldningsniveau
11. Madtermometer
12. Stænkskærm

Dreje- og tilbageknop

Drejeknappen er din centrale styring. Du kan dreje og trykke på den for at gennemse forskellige menupunkter og bekræfte en handling.

Kort tryk på drejeknappen: Tænd apparatet.

Langt tryk på drejeknappen: Sluk for apparatet.

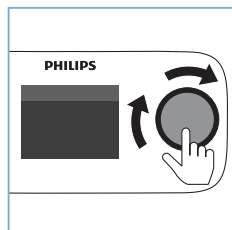
Når apparatet er tændt:

Tryk på drejeknappen: Bekræft en handling.

Drej drejeknappen: Gå igennem forskellige menupunkter, eller skift indstillingen for tilberedning.

Kort tryk på tilbageknappen: Gå tilbage til forrige trin.

Langt tryk på tilbageknappen: Gå tilbage til hovedmenuen.



Auto-Cook-programmer

Auto-Cook-programmerne er en af de vigtigste funktioner i din Airfryer. Du kan vælge mellem en række forskellige madvarer.

Indstil påfyldningsniveauet for dine ingredienser, eller fortæl Airfryeren, hvor mange stykker ingredienser (f.eks. kyllingeunderlår) du har lagt i kurven, så tilbereder Airfryeren automatisk din mad.

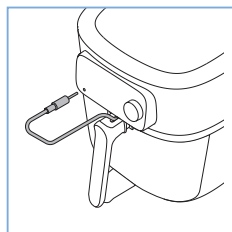
Hvis der er behov for interaktion under tilberedning (f.eks. rystning af pommes frites), giver Airfryeren dig besked.

Madtermometer

Din Airfryer leveres med et madtermometer, som kan bruges til at tilberede din mad til den ønskede tilberedningsgrad.

Sæt den ene ende af termometeret i maden og den anden ende i termometerets stik (se kapitlet "Madtermometer").

Du kan bruge madtermometeret i tilberedningstilstandene "**Madtermometer**" og i "**Auto-Cook-programmer**".



Tilberedningstid

I tilberedningstilstanden "**Manuel tilberedning**" kan du indstille tilberedningstiden fra 1 minut til 180 minutter.

I tilberedningstilstanden "**Auto-Cook-programmer**" behøver du ikke at indstille tilberedningstiden, da Auto-Cook-programmet tilbereder din mad ud fra dine portionsstørrelser eller det ønskede tilberedningsniveau.

I tilberedningstilstand "**Madtermometer**" behøver du ikke at indstille tilberedningstiden, da tilberedningen automatisk afsluttes, så snart den indstillede temperatur på termometret er nået.

Tilberedningstemperatur

I tilberedningstilstandene "**Manuel tilberedning**" og "**Madtermometer**" kan du indstille temperaturen fra 40 °C til 200 °C.

I tilberedningstilstanden "**Auto-Cook-programmer**" behøver du ikke at indstille en tilberedningstemperatur, fordi tilberedningstemperaturen indstilles automatisk.

Kernetemperatur

I tilberedningstilstanden "**Madtermometer**" kan du indstille kernetemperaturen for maden. Temperaturen i midten af maden når den indstillede kernetemperatur ved slutningen af tilberedningsprocessen.

Bemærk

- Kernetemperaturen svarer ikke til tilberedningstemperaturen.

Høje og lave lufthastigheder

Din Airfryer leveres med to forskellige lufthastighedsindstillinger, en lav lufthastighed (Ⓡ) og en høj lufthastighed (ⓇⓇ).

I tilberedningstilstanden "**Auto-Cook-programmer**" indstilles lufthastigheden automatisk.

I tilberedningstilstandene "**Manuel tilberedning**" eller "**Madtermometer**" skal du indstille lufthastigheden manuelt.

Til typiske ovnretter, som f.eks. lasagne, stege, kager osv., og til lang tilberedningstid skal du bruge den lave lufthastighed. Til typiske Airfryer-anvendelser, som f.eks. pommes frites, kyllingenuggets, fiskefingre osv. og til en kortere tilberedningstid bruges den høje lufthastighed.

Holde varm-funktion

Din Airfryer har en holde varm-tilstand. Du kan enten aktivere holde varm-tilstanden direkte efter tilberedning eller skifte til holde varm-tilstand fra hovedmenuen.

Mine programmer

Du kan gemme dine foretrukne Auto-Cook-programmer, indstillinger for opskrifter eller indstillinger for manuel tilberedning under "**Mine programmer**". Du kan gemme op til 20 poster på din liste. Vælg en ret, og begynd at lave mad med det samme.

Tilberedningshistorik

Du kan finde dine seneste tilberedte retter i "**Tilberedningshistorik**". Du kan se de seneste 20 poster i tilberedningshistorikken. Vælg en ret, og begynd at lave mad med det samme.

Bedømme funktionalitet

Du kan bedømme Auto-Cook-programmerne og alle NutriU-opskrifter efter tilberedning. Bedømmelsen gemmes automatisk, og du kan finde den i "**Mine programmer**" og i "**Tilberedningshistorik**". Din bedømmelse vil hjælpe med at forbedre Auto-Cook-programmerne og -opskrifterne.

Rengøringspåmindelse:

Fra tid til anden får du en påmindelse om rengøring af din Airfryer. I "**Indstillinger**" kan du deaktivere rengøringspåmindelsen.

Rystepåmindelse

Når du laver mad med en manuel indstilling, får du efter halvdelen af den indstillede tilberedningstid en rystepåmindelse. I "**Indstillinger**" kan du deaktivere rystepåmindelsen.

Lydmeddelelser

Nogle gange høres en lyd, f.eks. når apparatet er færdig med at tilberede maden, eller når der er behov for handling under tilberedningen, f.eks. at ryste eller vende maden.

Tekstguide

Alle menukærbilleder leveres med en tekstguide, som hjælper dig med at navigere gennem menuen.

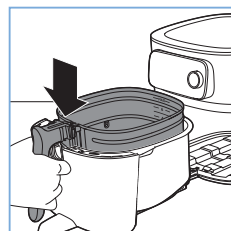
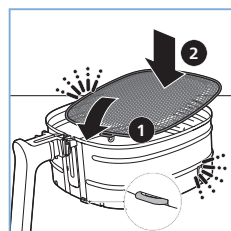
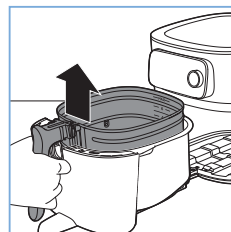
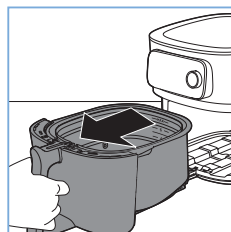
Før apparatet tages i brug

1. Fjern al emballagen.
2. Fjern alle klistermærker og etiketter (hvis relevant) fra apparatet.
3. Fjern beskyttelsesfilmen fra displayet.
4. Rengør apparatet grundigt, inden du bruger det første gang (se kapitlet "Rengøring").

Forberedelser før første anvendelse

Sådan anbringes den aftagelige trådnetbund

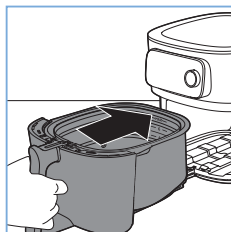
1. Åbn skuffen ved at trække i håndtaget.
2. Tag kurven op ved at løfte i håndtaget.
3. Sæt den aftagelige trådnetbund i åbningen nederst i højre side af kurven. Skub trådnetbunden ned, indtil den låser på plads ("klik" på begge sider).
4. Sæt kurven i fedtopsamlingsbeholderen.



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

Bemærk

- Brug aldrig fedtopsamlingsbeholderen uden kurven.

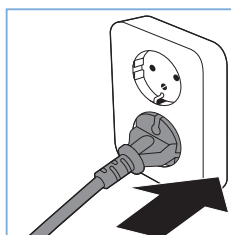


Tilslutning af Airfryer til NutriU-appen

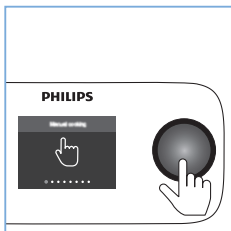
Vigtigt

- Sørg for, at din smartenhed er sluttet til dit WiFi-hjemmenetværk, før du starter WiFi-opsætningen.

1. Sæt stikket i stikkontakten



2. Tryk på drejeknappen for at tænde for apparatet.



Bemærk

- Når du første gang tænder for apparatet, får du besked på at vælge sprog.
- Du kan til enhver tid ændre sproget i menuen "**Indstillinger**".

3. Rul gennem listen, indtil det ønskede sprog er markeret.
4. Tryk på drejeknappen for at bekræfte og fortsætte.
5. Vælg vægt- og temperaturenhed på listen.

Bemærk

- På det næste skærmbillede kan du beslutte, om du vil slutte apparatet til din smartenhed med det samme, eller om du vil gøre det senere.
6. Hvis du beslutter at slutte apparatet til din smart-enhed med det samme, skal du navigere til indstillingen "**Ja tak**".

Bemærk

- Vi anbefaler, at du downloader NutriU-appen og tilføjer din Airfryer til appen, så snart du konfigurerer dit apparat første gang. Det giver dig mulighed for at bruge din Airfryers fulde funktionalitet, f.eks. til at nyde fjerntilberedning (starte opskrifter eller Auto-Cook-programmer fra appen, få meddelelser, når maden er færdig osv.) og få de seneste firmwareopdateringer.

7. Der vises en QR-kode. Scan den for at downloade NutriU-appen.



Tip

- Du kan også downloade NutriU-appen fra App Store eller fra webstedet www.philips.com/NutriU.

8. Åbn NutriU-appen, og følg registreringsprocessen.
9. Følg trinnene i appen for at slutte din Airfryer til dit WiFi, og par din Airfryer med din smart-enhed.

Vigtigt

- **Fjernbetjening:** Du kan fjernbetjene din Airfryer via appen (f.eks. sende en opskrift, sætte madlavning på pause osv.), hvis du har markeret "Remote Consent" (fjernsamtykke) i NutriU-appen, som findes i din NutriU-profil.
- **Sørg for at tilslutte din Airfryer til et 2.4 GHz 802.11 b/g/n WiFi-hjemmenetværk.**
- **Parring af en enkelt bruger:** Airfryer kan kun fjernstyres af én bruger ad gangen. Hvis en anden bruger ønsker at styre Airfryer og bruge NutriU-appen, skal denne bruger følge parringsprocessen. Når parringen er gennemført, ophæves parringen af den første bruger automatisk.
- **WiFi-opsætningsprocessen kan annulleres via appen eller ved at tage Airfryer ud af stikket.**

Wi-Fi-indikator

WiFi-indikatoren er slukket.	WiFi er deaktiveret.
WiFi-indikatoren er tændt.	WiFi er aktiveret og tilsluttet routeren.
WiFi-indikatoren blinker langsomt.	WiFi-forbindelse er i gang.
WiFi-indikatoren blinker hurtigt.	WiFi-forbindelsesfejl.

Bemærk

- Du kan slå Wi-Fi til eller fra i Indstillinger – Wi-Fi-indstillinger – Slå Wi-Fi FRA/TIL.
- Du kan starte Wi-Fi-opsætningen i Indstillinger – Wi-Fi-indstillinger – Wi-Fi-opsætningstilstand.

Brug af Airfryeren

Forsigtig

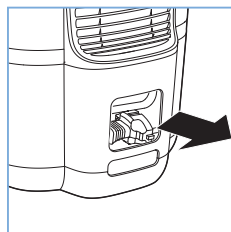
- Dette er en Airfryer, der fungerer ved hjælp af varm luft. Hæld ikke olie, friturefedt eller andre væsker i fedtopsamlingsbeholderen.
- Undgå at berøre varme overflader. Benyt håndgreb eller knapper. Brug grydelapper, når du håndterer den varme fedtopsamlingsbeholder.
- Dette apparat er kun til almindelig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

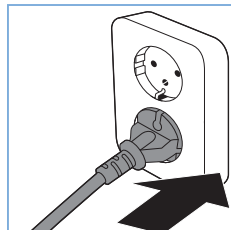
Bemærk

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

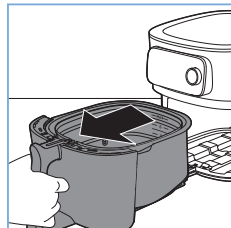
2. Træk netledningen ud af rummet til ledningsopbevaring på bagsiden af apparatet.



3. Sæt stikket i stikkontakten.



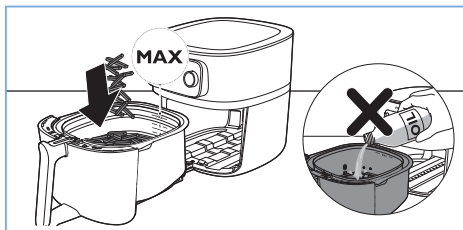
4. Åbn skuffen ved at trække i håndtaget.



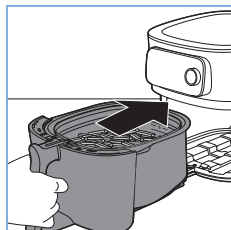
5. Tilsæt ingredienserne i kurven.

Bemærk

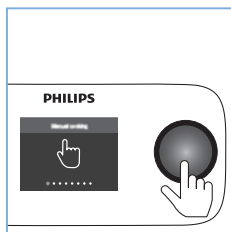
- Fyld aldrig kurven over "MAX"-markeringen, da det kan påvirke kvaliteten af det endelige resultat.



6. Skub skuffen tilbage i din Airfryer.



7. Tryk på drejeknappen for at tænde for apparatet.



8. Vælg den tilberedningstilstand, du vil bruge (se kapitlet "Tilberedningstilstande").

9. Følg trinnene på displayet. Trinnene varierer afhængigt af den valgte tilberedningstilstand.

Forsigtig

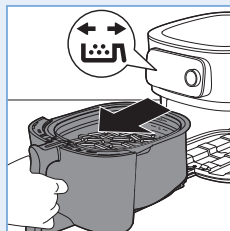
- Brug aldrig fedtopsamlingsbeholderen uden kurven. Hvis du opvarmer apparatet uden kurv, skal du have grillhandsker på, når du åbner skuffen. Kanterne og indersiden af skuffen bliver meget varme.
- Undgå at berøre fedtopsamlingsbeholderen og kurven under brug og i nogen tid efter brug, da de bliver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

10. Tryk på drejeknappen for at starte tilberedningen, eller drej den, hvis du vil ændre en tilberedningsindstilling. Den indstilling, der kan ændres, lyser på displayet. Tryk på drejeknappen, og drej for at ændre indstillingen.

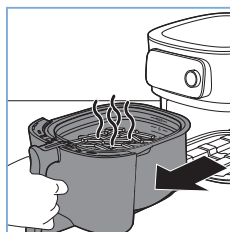
11. Når du hører timerklokken, er det tid til at ryste maden, eller tilberedningstiden er gået.

Bemærk

- Sørg altid for, at maden er færdigtilberedt, inden den serveres.
- Nogle Auto-Cook-programmer giver dig besked, når du skal ryste eller dreje maden. Airfryeren udsender et lydssignal, når maden skal rystes eller drejes.
- Den bedste måde at ryste på er at åbne skuffen og løfte kurven ud af fedtopsamlingsbeholderen og ryste den. Sæt fedtopsamlingsbeholderen med kurven tilbage i apparatet. Apparatet genoptager automatisk tilberedningen.
- Hvis du vil annullere en igangværende proces, skal du gå tilbage til hovedmenuen ved at trykke på returknappen (⏪).



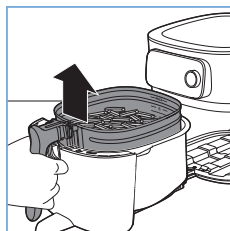
12. Åbn skuffen ved at trække i håndtaget, og kontroller, om ingredienserne er færdige.



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 med indstillingen "**Tilføj mere tid**".

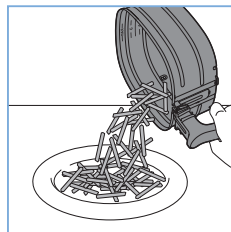
13. Du kan fjerne alle mindre ingredienser (f.eks. pommes frites) ved at løfte kurven ud af fedtopsamlingsbeholderen med håndtaget.



Forsigtig

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

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



Bemærk

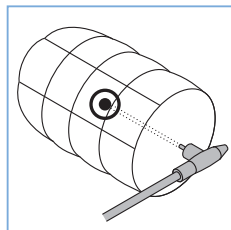
- Brug en tang til at løfte store eller skrøbelige ingredienser op.
- Overskydende olie eller afsmeltet fedt fra ingredienserne opsamles i bunden af fedtopsamlingsbeholderen.
- Afhængigt af, hvilken type ingredienser der tilberedes, kan du have behov for forsigtigt at hælde evt. overskydende olie eller 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. Hæld overskydende olie eller afsmeltet fedt fra. Sæt fedtopsamlingsbeholderen tilbage i skuffen og kurven i fedtopsamlingsbeholderen.
- Når en portion ingredienser er færdigtilberedt, er din Airfryer med det samme klar til at tilberede en ny portion.

Sådan bruges madtermometeret

Placering af madtermometeret

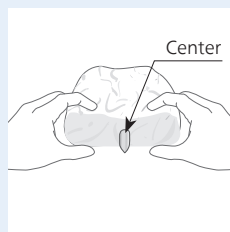
Madtermometeret kan bruges til bøffer, koteletter, kyllingebryst, fiskefilet osv. Rengør madtermometeret før og efter brug - brug varmt sæbevand.

1. Sæt termometeret i midten af den tykkeste del af maden.



Bemærk

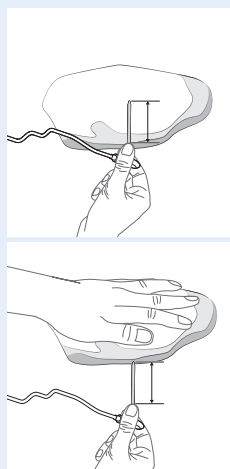
- Sørg for, at spidsen af termometeret sættes lige ind i midten af den tykkeste del af maden, og ikke er vinklet mod bunden eller toppen af den.



- Sørg for, at termometeret er tæt på, men ikke rører knoglen, og væk fra fedt eller brusk.
- Den tykkeste del af fileten er muligvis ikke centrum. Det er vigtigt, at enden af termometeret rammer den tykkeste del for at få de ønskede resultater.
- Når du airfryer en hel kylling, skal du sørge for, at sonden ikke går hele vejen gennem brystet ind i hulrummet.
- Brug ikke termometeret, hvis maden er mindre end 2 cm tyk.

Tip

- Følg nedenstående trin for at føre sonden ind i midten af maden.
 1. Tag fat i termometerets metalstang, og placer spidsen midt i maden.
 2. Hold fingrene på samme gribebeholdning, og sæt sonden i midten af den tykkeste del af maden.

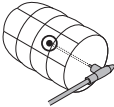



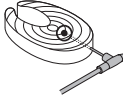



Bemærk

- Afhængigt af maden er det ikke altid nødvendigt at sætte madtermometerets metalstang helt ind i maden.

Forsigtig

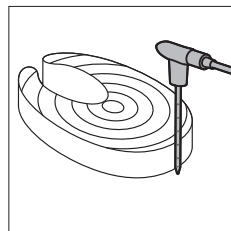
- Enden af madtermometeret er spids.

Sådan gør du	Undlad
	
	
	

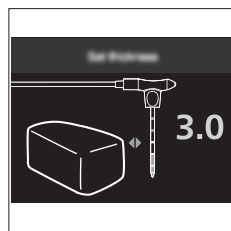
Mål tykkelsen af din mad

Du kan bruge madtermometeret til at måle tykkelsen af din mad.




1. Placer termometeret ved siden af maden, og kontroller, hvilken mærkning der når toppen af maden.



2. Indstil værdien fra 1 til 6 i Airfryeren, når du bliver spurgt om tykkelsen, hvis du laver mad med et Auto-Cook-program.



Tilberedningstilstande

Tilstand		Sådan
Auto-Cook-programmer		Vælg Auto-Cook-programmet på listen. Følg trinene på apparatet. Auto-Cook-programmerne beregner automatisk alle tilberedningsparametre baseret på dine input, f.eks. påfyldningsniveau eller antal stykker osv. Start derefter tilberedningen.
Manuel tilberedning		Indstil tilberedningstid, temperatur og luft hastighed manuelt, og start tilberedningen.
Madtermometer		Indstil kernetemperatur, tilberedningstemperatur og luft hastighed manuelt, og start tilberedningen.

Auto-Cook-programmer

1. Drej drejeknappen, indtil "Auto-Cook-programmer" er valgt. Tryk på drejeknappen for at skifte til denne tilstand.
2. Tryk på drejeknappen for at bekræfte.
3. Tryk på drejeknappen for at vælge det Auto-Cook-program, du vil bruge. Tryk på drejeknappen for at bekræfte.
4. Vælg den mængde mad, du har lagt i kurven.

Bemærk

- Afhængigt af maden kan du blive bedt om at indstille påfyldningsniveau, stykker, vægt, tykkelse og/eller tilberedningsgrad.
- Brug markeringerne i kurven som reference til at indstille det korrekte påfyldningsniveau.
- Før du vælger påfyldningsniveauet, skal du altid sørge for at fordele maden jævnt i kurven.
- Vend/ryst maden, hvis det angives af apparatet. Hold skuffen åben så kort tid som muligt.
- Når du vælger et niveau for tilberedningsgrad i et Auto-Cook-program, skal du bruge madtermometret.
- For nogle Auto-Cook-programmer skal du indtaste vægten af maden. Brug en vægt til at bestemme vægten, eller du kan også finde vægten på mademballagen.

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 påfyldningsniveau 4.
1. Skræl kartoflerne, og skær dem i stave. Større pommes frites har tendens til at være mindre sprøde end små pommes frites.
 2. Læg kartoffelstavene i blød i en skål med vand i mindst 30 minutter.
 3. Tøm skålen, og tør kartoffelstavene med et viskestykke eller køkkenrulle.
 4. Hæld en spiseskefulde olivenolie i skålen, læg stavene i skålen, og bland, indtil stavene er dækket med 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. Kom stavene i kurven.
 7. Start Auto-Cook-programmet til hjemmelavede pommes frites, og ryst dem, når du får besked.

Lav hjemmelavet yoghurt

1. Bland 1 3/4 liter mælk og 3 spsk yoghurt i en skål. Sørg for, at mælkens og yoghurtens fedtindhold er ens.
2. Hæld 150-200 ml i hvert lille glas, og luk med et låg.
3. Sæt glassene i Airfryer-kurven, og luk skuffen.
4. Start "Auto-Cook-programmet" - "Yoghurt" (Det uventede -> Mælkeprodukter -> Yoghurt).
5. Gæringen vil tage ca. 8 timer. Åbn ikke Airfryeren undervejs.
6. Sæt glassene i køleskabet, og nyd din hjemmelavede yoghurt, når den er blevet afkølet.

Manuel tilberedning

1. Drej drejeknappen, indtil "Manuel tilberedning" er valgt. Tryk på drejeknappen for at skifte til denne tilstand.
2. Indstil tiden ved at dreje på drejeknappen. Du kan vælge et tidsrum mellem 1 til 180 minutter. Bekræft ved at trykke på drejeknappen.

3. Indstil temperaturen ved at dreje på drejeknappen. Du kan vælge en temperatur fra 40 °C til 200 °C. Bekræft ved at trykke på drejeknappen.
4. Juster lufthastigheden ved at dreje på drejeknappen. Du kan vælge mellem en høj lufthastighed og en lav lufthastighed. Bekræft ved at trykke på drejeknappen.
 - Du får derefter vist en oversigt over de valgte tilberedningsparametre. Hvis du vil ændre en madlavningsindstilling, skal du dreje drejeknappen til den parameter, du vil ændre. Tryk og drej for at ændre parameteren. Når alle tilberedningsparametre er bekræftet, skal du trykke på drejeknappen for at starte tilberedningen. Du kan se, at timeren tæller ned.

Bemærk

- Hvis du vil have en rystepåmindelse efter halvdelen af tilberedningstiden, skal du sørge for, at rystepåmindelsen er aktiveret.
- Du kan sætte din Airfryer på pause ved at trykke på drejeknappen under tilberedning. Følg trinene ovenfor for at justere parametrene. Tryk på drejeknappen igen for at fortsætte tilberedningen.

Madtermometer

1. Drej drejeknappen, indtil "Madtermometer" er valgt. Tryk på drejeknappen for at skifte til denne tilstand.
2. Indstil den ønskede kernetemperatur (målt på spidsen af madtermometeret) ved at dreje på drejeknappen. Du kan vælge en temperatur fra 30 til 99 °C. Bekræft ved at trykke på drejeknappen.
 - Du får vist animationer af, hvor du bedst kan placere spidsen af temperatursonden i maden, og hvordan kablet skal føres fra tilberedningskammeret til ydersiden, så skuffen kan lukkes.
3. Sæt kablet i stikket til madtermometeret.

Bemærk

- Bekræft overspringningen af animationerne ved at trykke på drejeknappen.
4. Drej drejeknappen for at justere tilberedningstemperaturen. Du kan vælge en temperatur fra 40 °C til 200 °C. Bekræft ved at trykke på drejeknappen.
 5. Juster lufthastigheden ved at dreje på drejeknappen. Du kan vælge mellem en høj lufthastighed (ⒸⒹ) og en lav lufthastighed (Ⓓ). Bekræft ved at trykke på drejeknappen.
 6. Du får derefter vist en oversigt over de valgte tilberedningsparametre. Hvis du vil ændre en madlavningsindstilling, skal du dreje drejeknappen til den parameter, du vil ændre. Tryk og drej for at ændre parameteren. Tryk på drejeknappen for at starte tilberedningen.

Bemærk

- Du kan se den faktiske kernetemperatur for din mad og måltemperaturen ved siden af hinanden skiftevis med timeren, der tæller op.

Nedenstående tabel giver dig en vejledning i, hvilken kernetemperatur der skal indstilles.

Madvare	Tilberedningsgrad	Kernetemperatur
Fjerkræ generelt	Done	80-85 °C
Fjerkræbryst	Saftigt	70-74 °C
Oksekød, kalvekød, lam, vildt	Rare	45-50 °C
	Medium	55-60 °C
	Gennemstegt	65-70 °C
Svinekød generelt	Done	70-73 °C
Svinemørbrad	Medium	58-63 °C
Fisk	Halvgennemsigtig	50-55 °C
	Done	60-65 °C
Hel kartoffel	Done	92-95 °C
Brød	Done	90-95 °C

Bemærk

- Den foreslåede kernetemperatur svarer ikke nødvendigvis til den sikre indre minimumstemperatur for maden.
- Den indre temperatur i den tilberedte mad fortsætter med at stige et par grader, efter at maden er taget ud af apparatet.

Holde varm

1. Drej drejeknappen, indtil "Holde varm" er valgt. Tryk på drejeknappen for at skifte til denne tilstand.

Bemærk

- Drej drejeknappen for at ændre hold varm-tiden. Tryk på og drej derefter drejeknappen for at justere hold varm-tiden. Du kan indstille en hold varm-tid fra 1 til 30 minutter. Tryk på drejeknappen for at bekræfte den indstillede hold varm-tid.

2. Tryk på drejeknappen for at starte hold varm-funktionen.

Bemærk

- Du kan sætte hold varm-funktionen på pause ved at trykke på drejeknappen.

Mine programmer

1. Drej drejeknappen, indtil "Mine programmer" er valgt. Tryk på drejeknappen for at skifte til denne tilstand.
2. Drej drejeknappen til det ønskede program. Hvis du bliver på ét program, vises parametrene for tilberedning.
3. Tryk på drejeknappen for at åbne det valgte program. Tryk på drejeknappen igen for at starte tilberedning.
 - Drej og tryk på drejeknappen for enten at fjerne programmet eller omdøbe det.

Tilberedningshistorik

1. Drej drejeknappen, indtil "Tilberedningshistorik" er valgt. Tryk på drejeknappen for at skifte til denne tilstand.
2. Drej drejeknappen til det ønskede element. Hvis du bliver på ét element, vises parametrene for tilberedning.
3. Tryk på drejeknappen for at åbne det valgte element. Tryk på drejeknappen igen for at starte tilberedning.
 - Drej og tryk på drejeknappen for at tilføje det til "Mine programmer".

Rengøring

Advarsel

- Lad kurven, fedtopsamlingsbeholderen og indersiden af apparatet køle helt af, inden du påbegynder rengøringen.
- Fedtopsamlingsbeholderen og kurven i apparatet har en slip-let-belægning. Brug aldrig køkkenredskaber af metal eller slibende rengøringsmidler, da det kan ødelægge slip-let-belægningen.

Tip




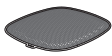
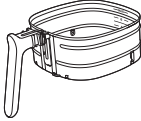
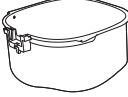

- Fjern fedtopsamlingsbeholderen og kurven, så din Airfryer kan køle hurtigere ned.
1. Fjern afsmeltet fedt eller olie fra bunden af fedtopsamlingsbeholderen.
 2. Rengør fedtopsamlingsbeholderen og kurven i en opvaskemaskine. Du kan også rengøre dem med varmt vand, opvaskemiddel og en ikke-ridsende svamp (se "rengøringskemaet").

Tip

- Hvis madrester sidder fast i fedtopsamlingsbeholderen eller kurven, 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 gryden eller kurven, og du ikke kan fjerne dem med varmt vand og opvaskemiddel, så anvend et flydende affedningsmiddel.
- Eventuelle fedtrestre, der har sat sig fast på stænkskærmen, kan fjernes med en svamp eller en børste.

3. Tør apparatets yderside af med en fugtig klud. Sørg for, at der ikke er fugt på betjeningspanelet. Tør betjeningspanelet af med en klud, efter at du har rengjort det.
4. Rengør stænkskærmen med en svamp eller opvaskebørste for at fjerne eventuelle fedtrestre.
5. 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.

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 se 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 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.	Fyld ikke for meget i kurven.
	Visse ingrediens typer skal omrystes halvvejs gennem tilberedningstiden.	Jo mere fuld kurven er, jo hyppigere skal kurven rystes.
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.
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 på korrekt vis. Hvis du indsætter kurven i en vinkel, kan siden slå mod fedtopsamlingsbeholderens væg, 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 ingredienser med et højt fedtindhold.	Hæld forsigtigt overskydende olie eller fedt fra 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.
	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, saft eller kødsaft sprøjter i det afsmeltede fedt.	Dup maden tør, inden du sætter den i kurven.
Wi-Fi-indikatoren på min Airfryer lyser ikke længere.	Airfryer er ikke længere tilsluttet dit Wi-Fi-hjemmenetværk. Du har ændret dit Wi-Fi-hjemmenetværk.	Start Wi-Fi-opsætningen, og følg instruktionerne i appen.
Appen viser, at parringsprocessen ikke lykkedes.	En anden bruger har parret Airfryer med en anden smart-enhed og er i gang med at lave mad.	Vent, indtil den anden bruger har afsluttet den aktuelle tilberedningsproces, og par din smart-enhed med Airfryer igen.

