

PHILIPS

HD927X

Brugervejledning

INDHOLDSFORTEGNELSE

Vigtigt	3
Indledning	7
Generel beskrivelse	7
For apparatet tages i brug	9
Klargøring	9
Sådan bruges apparatet	9
Tabel over madvarer	9
Airfrying	11
Sådan vælges en hold varm-tilstand	14
Tilberedning med en forudindstilling	15
Skift til en anden forudindstilling	17
Sådan laver du hjemmelavede pommes frites	18
Rengøring	18
Rengøringskema	20
Opbevaring	20
Genbrug	20
Reklamationsret og support	20
Fejlfinding	21

Vigtigt

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

Fare

- 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 stod.
- 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.
- 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.
- Sorg 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. Sorg 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.
- Brugerfladerne kan blive varme under brug.
- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opøfter 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. Sorg 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 lyse 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.
- Placer ikke apparatet på eller i nærheden af et varmt gasblus eller de forskellige slags elkomfurer og elvarmeplader eller i en varm ovn.
- 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, for du slutter strøm til apparatet.
- Sorg 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 fedtfjernerens bliver varme under og efter brug af apparatet og skal altid håndteres forsigtigt.
- Sorg 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 for 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, for du tager dig af det eller rengør det.

- Sorg 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).
- Tryk ikke på kurvens udloserknap, når du ryster den.
- Vær forsigtig ved rengøring af det øverste område af tilberedningskammeret: varmt varmelegeme, kanten af metaldelene.
- Sorg altid for, at maden er færdigtilberedt i din Airfryer.
- Sorg altid for, at du har kontrol over din Airfryer.
- Ved tilberedning af fedtholdige fødevarer kan din Airfryer afgive rog.

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. Hvis du ikke trykker på en knap inden for 20 minutter, slukker apparatet automatisk. Apparatet slukkes manuelt ved at trykke på on/off-knappen.

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.

Philips Airfryer er den eneste Airfryer med den unikke Rapid Air-teknologi, der steger dine yndlingsretter med lidt eller ingen tilsat olie og op til 90 % mindre fedt.

Philips Rapid Air-teknologi tilbereder mad til hele vejen rundt og omfatter vores sostjernesdesign, så du får perfekte resultater fra første til sidste bid. Du kan nu nyde perfekt tilberedte, friturestegte madvarer – sprøde på ydersiden og mere på undersiden – steg, grill og bag for at tilberede masser af smagfulde retter på den sunde, hurtige og nemme måde.

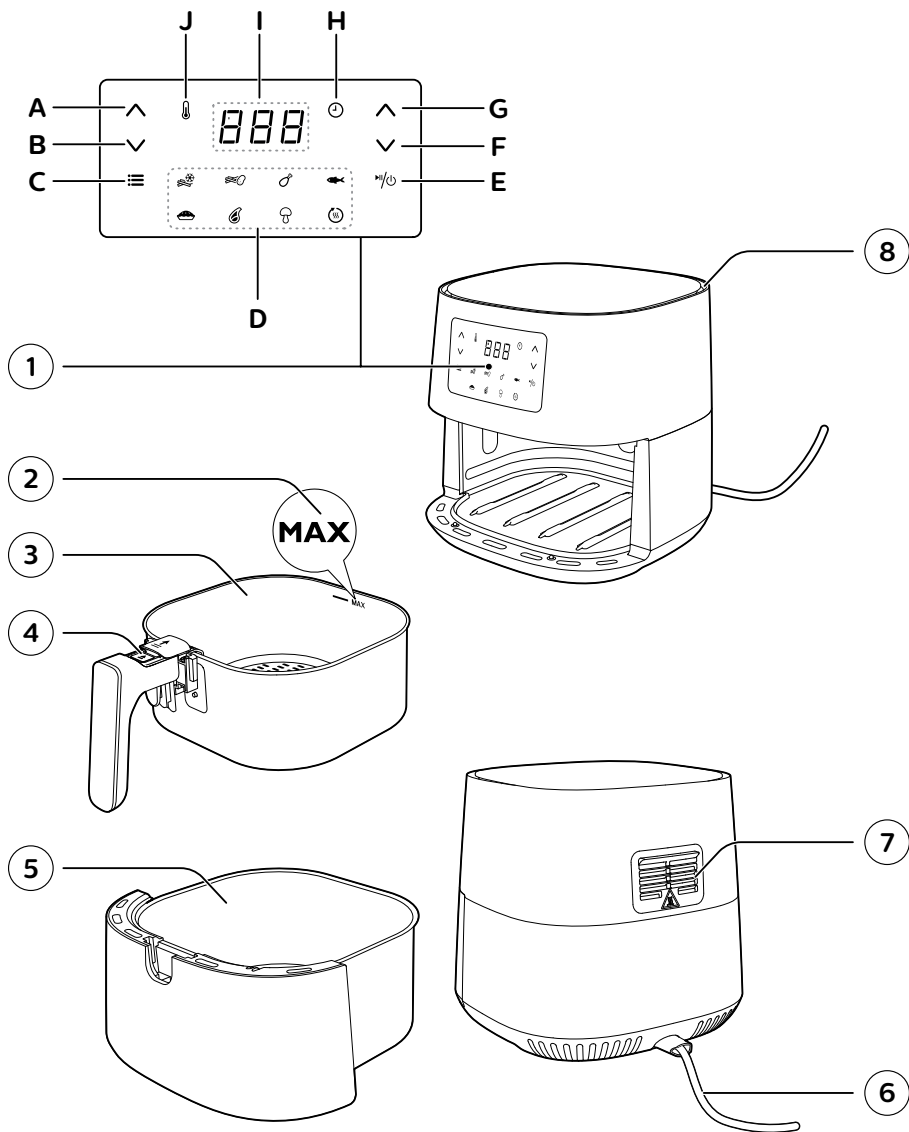
Du kan få inspiration, opskrifter og information om Airfryer ved at besøge www.philips.com/kitchen eller downloade den gratis NutriU-app* til IOS® eller Android™.

*NutriU-appen er ikke tilgængelig i alle lande.

I dette tilfælde skal du gå ind på din lokale Philips-hjemmeside for at få inspiration.

Generel beskrivelse

- 1 Kontrolpanel
 - A Knappen temperatur op
 - B Knappen temperatur ned
 - C Menu-knappen
 - D Forudindstillede menuer
 - E Afbryderknap
 - F Knappen tid ned
 - G Knappen tid op
 - H Timer indikation
 - I Skærm
 - J Temperaturangivelse.
- 2 MAX-markering
- 3 Kurv
- 4 Udlokningsknap til kurv
- 5 Fedtopsamlingsbeholder
- 6 Netledning
- 7 Luftudtag
- 8 Luftindtag



For 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.

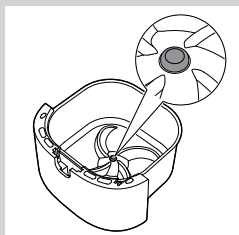
Klargøring

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



Bemærk

- Placer ikke noget oven på eller på siden af apparatet. Dette kan blokere luftstrømmen og påvirke stegeresultatet.
- Undlad at stille det korende apparatet i nærheden af eller under genstande, der kan tage skade af damp, såsom murværk og skabe.
- Lad gummiproppen sidde i fedtopsamlingsbeholderen. Tag den ikke ud, for du tilbereder.



Sådan bruges apparatet

Tablet over madvarer

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



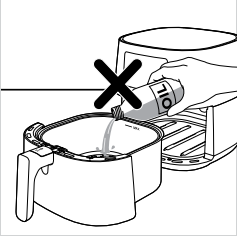
Bemærk

- Vær opmærksom på, at disse indstillinger er vejledende. Eftersom ingredienser afviger i oprindelse, størrelse, form og fremstilling, kan vi ikke garantere nogen optimal indstilling for dine ingredienser.
- Når du tilbereder større mængder mad (f.eks. pommes frites, rejer, kyllingelår, frosne snacks), skal du ryste, vende eller rore i ingredienserne i kurven 2 til 3 gange for at opnå et ensartet resultat.

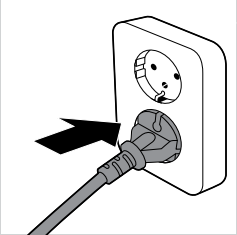
10 DANSK

Ingredienser	Min.- maks. mængde	Tid (min)	Temperatur	Bemærk
Tynde, frosne pommes frites (7x7 mm/0,3x0,3")	200-800g /7-28 oz	14-31	180°C/350°F	· Omryst, vend eller rør 2-3 gange med jævne mellemrum
Hjemmelavede pommes frites (10x10 mm/0,4x0,4")	200-800g /7-28 oz	20-40	180°C/350°F	· Omryst, vend eller rør 2-3 gange med jævne mellemrum
Frosne kyllingenuggets	200-600g / 7-21 oz	9-20	200°C/400°F	· Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Frosne forårsruller	200-600g /7-21 oz	9-20	200°C/400°F	· Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Hamburger (ca. 150g/5 oz)	1-5 hakkeboffer	16-21	200°C/400°F	
Farsbrod	1200g/42 oz	55-60	150°C/300°F	· Brug bagetilbehoret
Koteletter uden ben (ca. 150g/5 oz)	1-4 koteletter	15-20	200°C/400°F	· Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Tynde polser (ca. 50g/1,8 oz)	2-10 stykker	11-15	200°C/400°F	· Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Kyllingelår (ca. 125g/4,5 oz)	2-8 stykker	17-27	180°C/350°F	· Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Kyllingebryst (ca. 160g/6 oz)	1-5 stykker	15-25	180°C/350°F	
Hel kylling	1200g/42 oz	60-70	180°C/350°F	
Hele fisk (ca. 300-400g/11-14 oz)	1-2 fisk	20-25	200°C/400°F	
Fiskefilet (ca. 200g/7 oz)	1-5 (1 lag)	25-32	160 °C/325 °F	
Blandede grøntsager (grofthakkede)	200-800g /7-28 oz	9-18	180°C/350°F	· Indstil tilberedningstiden efter din egen smag · Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Muffins (ca. 50g/1,8 oz)	1-9	13-15	180°C/350°F	· Brug muffinformene
Kage	500g/18 oz	40-45	160°C/325°F	· Brug en kageform
Forbagt brod/rundstykker (ca. 60g/ 2 oz)	1-6 stykker	6-8	200°C/400°F	
Hjemmebagt brod	800g/28 oz	55-65	150°C/300°F	· Brug bagetilbehoret · Formen skal være så flad som muligt for at undgå, at brodet berører varmelegemet, når det hæver.

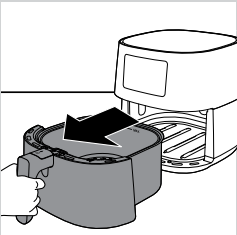
Airfrying


! 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 Sæt stikket i stikkontakten.



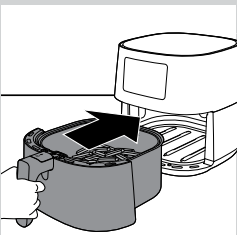
2 Fjern fedtopsamlingsbeholderen med kurven fra apparatet ved at trække i håndtaget.



3 Tilsæt ingredienserne i kurven.

≡ Bemærk

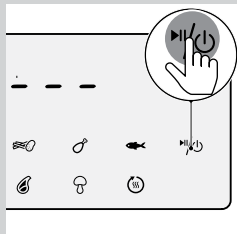
- Airfryer kan tilberede en lang række ingredienser. Se "madtabellen" for de rigtige mængder og omtrentlige tilberedningstider.
- Overstig ikke den mængde, der fremgår af "madtabellen" og fyld kurven op over MAX-mærket, da dette kan påvirke kvaliteten af det endelige resultat.
- Hvis du vil tilberede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



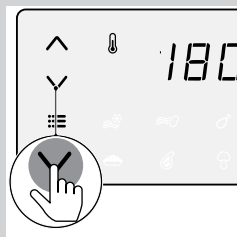
4 Sæt fedtopsamlingsbeholderen med kurven tilbage i din Airfryer.

! Forsigtig

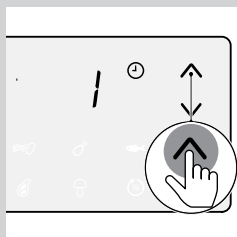
- Brug aldrig fedtopsamlingsbeholderen uden kurven.
- Undgå at berøre fedtopsamlingsbeholderen eller kurven under brug og i nogen tid efter brug, da de bliver meget varme.



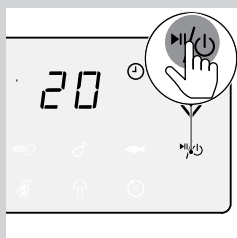
5 Tryk på on/off-knappen for at tænde apparatet.



6 Tryk på temperatur op- eller ned-knappen for at vælge den påkrævede temperatur.



7 Tryk på knappen tid op for at vælge den påkrævede tid.



8 Tryk på on/off-knappen for at starte tilberedningsprocessen.



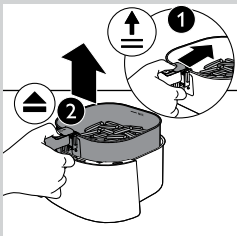
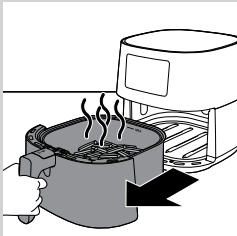
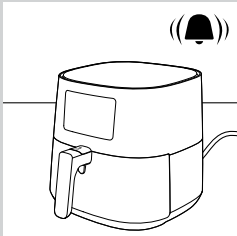
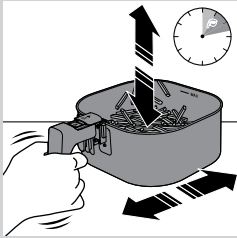
Bemærk

- Under tilberedningen vises temperatur og tid skiftevis.
- Det sidste tilberedningsminut tælles ned i sekunder.
- Se fodevaretabellen med grundlæggende tilberedningsindstillinger til forskellige typer mad.



Tip

- Hvis du vil ændre tilberedningstiden eller temperaturen under tilberedningen, kan du når som helst trykke på den tilsvarende op- eller ned-knap for at gøre det.
- Sæt tilberedningsprocessen på pause ved at trykke på on/off-knappen. Du kan genoptage tilberedningsprocessen ved at trykke på on/off-knappen igen, hvilket fortsætter tilberedningsprocessen.
- Enheden går automatisk i pausetilstand, når du trækker fedtopsamlingsbeholderen og kurven ud. Tilberedningsprocessen fortsætter, når fedtopsamlingsbeholderen og kurven sættes i apparatet igen.
- **Hvis du vil ændre temperaturen fra Celsius til Fahrenheit eller omvendt på din Airfryer, skal du trykke på temperatur op- og ned-knappen samtidigt i ca. 10 sekunder.**



Bemærk

- Hvis du ikke indstiller den ønskede tilberedningstid inden for 30 minutter, slukkes apparatet automatisk af sikkerhedshensyn.
- Visse ingredienser skal rystes eller vendes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået (se "madtabel"). For at ryste ingredienserne skal du trække fedtopsamlingsbeholderen ud sammen med kurven, placere den på en varmekast overflade, skyde låget op og trykke på kurvens udløserknap for at fjerne kurven og ryste kurven over vasken. Sæt derefter kurven tilbage i fedtopsamlingsbeholderen, og skub dem tilbage i apparatet.
- Hvis du indstiller timeren til halvdelen af tilberedningstiden, er det på tide at ryste eller vende ingredienserne, når du hører timerklokken. Husk at indstille timeren til den resterende tilberedningstid.

9 Når du hører timerklokken, er tilberedningstiden gået.

Bemærk

- Du kan også afbryde tilberedningsprocessen manuelt. Dette gøres ved at trykke på on/off-knappen.

10 Træk fedtopsamlingsbeholderen ud, og kontroller, om ingredienserne er klar.

! Forsigtig

- **Din Airfryers fedtopsamlingsbeholder er varm efter tilberedningsprocessen. Placér den altid på en varmekast overflade (f.eks. en bordskåner e.l.), når du fjerner fedtopsamlingsbeholderen fra enheden.**

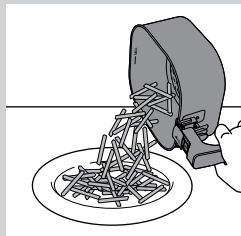
Bemærk

- Hvis ingredienserne endnu ikke er klar, skal du blot skubbe fedtopsamlingsbeholderen tilbage i din Airfryer med håndtaget og lægge nogle ekstra minutter til den indstillede tid.

11 Du kan fjerne mindre ingredienser (f.eks. pommes frites) ved at løfte kurven ud af fedtopsamlingsbeholderen ved først at skyde låget op og derefter trykke på udløserknappen til kurven.

! Forsigtig

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



- 12** Tom kurvens indhold ud i en skål eller på en tallerken. Fjern altid kurven fra fedtopsamlingsbeholderen for at tomme indholdet, da der kan være varm olie i bunden af fedtopsamlingsbeholderen.

Bemærk

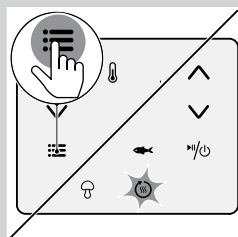
- Brug en tang til at tage store eller skrøbelige ingredienser ud.
- Overskydende olie eller afsmeltet fedt fra ingredienserne opsamles i bunden af fedtopsamlingsbeholderen.
- Afhængigt af, hvilken type ingredienser der tilberedes, kan du have behov for forsigtigt at hælde evt. overskydende olie eller afsmeltet fedt fra fedtopsamlingsbeholderen efter hver portion, eller for kurven i fedtopsamlingsbeholderen rystes eller udskiftes. Anbring kurven på et varmebestandigt underlag. Brug grydelapper, når du hælder overskydende olie eller afsmeltet fedt fra. Sæt kurven tilbage i fedtopsamlingsbeholderen.

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

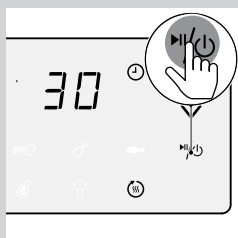
Bemærk

- Gentag trin 3 til 12, hvis du vil tilberede endnu en portion.

Sådan vælges en hold varm-tilstand



- 1** Tryk på menuknappen, når hold varm-ikonet blinker.



- 2** Tryk på on/off-knappen for at starte hold varm-tilstanden.

Bemærk

- Hold varm-timeren er indstillet til 30 minutter. Hvis du vil ændre hold varm-tiden (1 - 30 minutter), skal du trykke på knappen tid ned. Tiden bekræftes automatisk.
- Temperaturen kan ikke ændres i hold varm-tilstand.

- 3** Du kan sætte hold varm-tilstanden på pause ved at trykke på tænd/sluk-knappen. Du kan genoptage hold varm-tilstanden ved at trykke på tænd/sluk-knappen igen.
- 4** Hvis du vil afslutte hold varm-tilstanden, skal du trykke længe på on/off-knappen.

 **Tip**

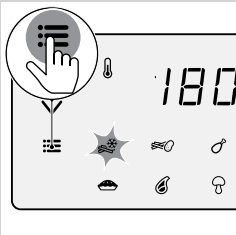
- Hvis mad som pommefrites mister for meget af deres sprødhed under hold varm-tilstanden, skal du enten reducere hold varm-tiden ved at slukke for apparatet tidligere, eller give dem ekstra sprødhed ved at varme dem op i 2-3 minutter ved en temperatur på 180 °C/350°F.

 **Bemærk**

- I hold varm-tilstand tændes ventilatoren og varmelegemet inde i apparatet fra tid til anden.
- Hold varm-tilstanden er beregnet til at holde maden varm, så snart den er tilberedt i Airfryer. Den er ikke beregnet til genopvarmning.

Tilberedning med en forudindstilling

- 1 Følg trin 1 til 5 i kapitlet "Airfrying".
- 2 Tryk på menuknappen. Ikonet for frosne snacks blinker. Tryk på menuknappen, når den ønskede forudindstilling blinker.











- 3 Start tilberedningsprocessen ved at trykke på on/off-knappen.

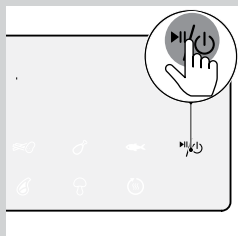
 **Bemærk**

- I følgende tabel kan du finde flere oplysninger om forudindstillingerne.

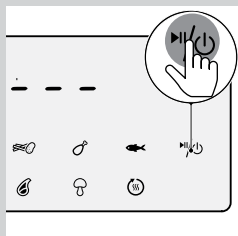


Preset (Forudindstillet)	Forudindstillet tid (min)	Forudindstillet temperatur	Vægt (maks.)	Information
 Frosne kartoffelbaserede snacks	31	180°C/350°F	800g/28 oz	<ul style="list-style-type: none"> · Frosne kartoffelbaserede snacks som frosne pommes frites, kartoffelbåde, criss-cross fries osv. · Omryst, vend eller rør 2-3 gange med jævne mellemrum
 Friske pommes	38	180°C/350°F	800g/28 oz	<ul style="list-style-type: none"> · Brug melede kartofler · 10x10 mm/0,4x0,4" tykt skårne · Kom dem i vand i 30 minutter, lad dem tørre, og tilsæt så 1/4 til 1 spsk. olie · Omryst, vend eller rør 2-3 gange med jævne mellemrum
 Kyllingelår	27	180°C/350°F	1000g/35 oz	<ul style="list-style-type: none"> · Op til 8 kyllingelår · Ryst, vend eller rør rundt med jævne mellemrum
 Hele fisk, ca. 300 g/11 oz	20	200°C/400°F	600g/21 oz	
 Kage	45	160°C/325°F	500g/18 oz	<ul style="list-style-type: none"> · Brug XL-bagetilbehoret (199 x 189 x 80 mm)
 Koteletter	20	200°C/400°F	600g/21 oz	<ul style="list-style-type: none"> · Op til 4 koteletter uden ben
 Blandede grøntsager	18	180°C/350°F	800g/28 oz	<ul style="list-style-type: none"> · Grofthakket · Brug XL-bagetilbehoret
 Holde varm	30	80°C/175°F	N/A	<ul style="list-style-type: none"> · Temperaturen kan ikke justeres

Skift til en anden forudindstilling



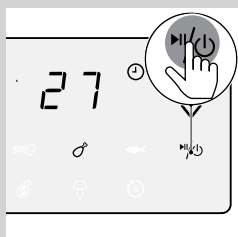
- 1 Under tilberedningsprocessen skal du trykke længe på on/off-knappen for at stoppe tilberedningsprocessen. Enheden er derefter i standbytilstand.



- 2 Tænd apparatet ved at trykke på on/off-knappen igen.



- 3 Tryk på menuknappen, når den ønskede forudindstilling blinker.



- 4 Tryk på on/off-knappen for at starte tilberedningsprocessen.

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 800 g/28 oz. Storre pommes frites har tendens til at være mindre sprøde end små pommes frites.

- 1 **Skræl kartoflerne, og skær dem i stave (10 x 10 mm tykke).**
- 2 **Læg kartoffelstavene i blod i en skål med vand i mindst 30 minutter.**
- 3 **Tom skålen, og tør kartoffelstavene med et viskestykke eller kokkenrulle.**
- 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 kokkenredskab, 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 **Steg kartoffelstavene, og ryst kurven 2-3 gange under tilberedningen.**

Rengoring



Advarsel

- **Lad kurven, fedtopsamlingsbeholderen og indersiden af apparatet kole helt af, inden du påbegynder rengoringen.**
- **Fedtopsamlingsbeholderen, kurven og indersiden af apparatet har en slip-let-belægning. Brug aldrig kokkenredskaber af metal eller slibende rengøringsmidler, da det kan odelægge slip-let-belægningen.**

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

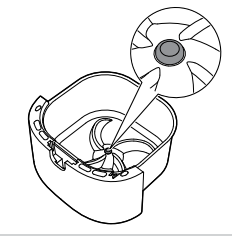
- 1 **Tryk på on/off-knappen (☞/⏻) for at slukke for apparatet, tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet kole af.**



Tip

- Fjern fedtopsamlingsbeholderen og kurven, så din Airfryer kan kole hurtigere af.

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

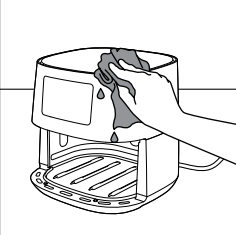


Bemærk

- Sæt fedtopsamlingsbeholderen med gummiproppen i opvaskemaskinen. Fjern ikke gummiproppen for rengøring.

Tip

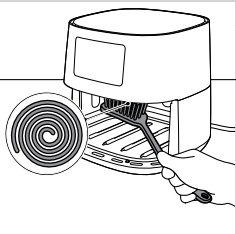
- Hvis madrester sidder fast i fedtopsamlingsbeholderen eller kurven, kan du stille dem i blod i varmt vand og opvaskemiddel i 10-15 minutter. Iblodsætning løsner madrester og gør dem nemmere at fjerne. Sørg for at bruge et opvaskemiddel, der kan opløse olie og fedt. Hvis der er fedtpletter i fedtopsamlingsbeholderen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



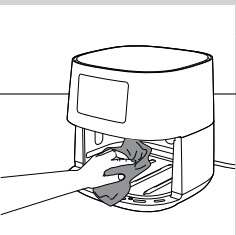
4 Tor apparatets yderside af med en fugtig klud.

Bemærk

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




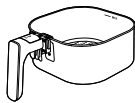
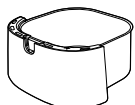


5 Rengør varmelegemet med en opvaskeborste for at fjerne eventuelle madrester.



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 for opbevaring.



Bemærk

- Hold altid Airfryer vandret, når du bærer den. Sorg for også at holde fedtopsamlingsbeholderen på apparatets forside, da fedtopsamlingsbeholderen med kurven kan glide ud af apparatet, hvis den vipres nedad ved et uheld. Dette kan medføre beskadigelse af disse dele.
- Sorg altid for, at Airfryerens aftagelige dele er fastgjort, inden du transporterer og/eller opbevarer den.

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	Losning
Ydersiden af apparatet bliver varm under brug.	Varmen indeni stråler ud til de udvendige vægge.	<p>Dette er normalt. Alle håndgreb og knapper, som du skal rore ved under brugen, forbliver kolige nok til, at man kan rore ved dem.</p> <p>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 rore ved.</p>
		<p>Hvis du efterlader apparatet tændt i længere tid, vil nogle områder blive for varme at rore ved. Disse områder er markeret på apparatet med følgende ikon:</p>  <p>Så længe du er opmærksom på de varme områder og undgår at rore dem, er apparatet helt sikkert at anvende.</p>
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, megede 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 på side 19 i denne brugervejledning for at tilberede hjemmelavede pommes frites.
	Visse ingrediensstyper skal omrystes halvvejs gennem tilberedningstiden.	Følg instruktionerne på side 19 i denne brugervejledning for at tilberede hjemmelavede pommes frites.
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.

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 rengoring med skarpe rengøringsværktojer 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 vægge, så små stykker belægning falder af. Hvis det sker, skal du være opmærksom på, at det ikke er farligt, for alle materialer er fodevaresikre.
Der kommer hvid rog ud af apparatet.	Du tilbereder ingredienser med et højt fedtindhold.	Hæld forsigtigt overskydende olie eller fedt fra fedtopsamlingsbeholderen, og fortsæt derefter tilberedningen.
	Fedtopsamlingsbeholderen indeholder fedtholdige rester fra tidligere brug.	Hvid rog skyldes fedtholdige rester, der opvarmes i fedtopsamlingsbeholderen. Rengør altid fedtopsamlingsbeholderen og kurven grundigt efter hver brug.
	Paneringen eller svobet sidder ikke ordentligt fast på fodevaren.	Små stykker luftbåren panering kan forårsage hvid rog. Pres paneringen eller svobet godt fast til fodevaren for at sikre, at det bliver siddende.
	Marinade, saft eller kodsft sprøjter i det afsmeltede fedt.	Dup maden tor, inden du sætter den i kurven.
Skærmen på Airfryer viser "E1".	Enheden er i stykker/defekt.	Ring til Philips' servicehotline, eller kontakt Philips' Kundecenter i dit land.
	Din Airfryer opbevares muligvis på et sted, hvor der er for koldt.	Hvis din enhed blev opbevaret ved en lav omgivende temperatur, skal du lade den varme op til stuetemperatur i mindst 15 minutter, for du slutter den til igen. Hvis skærmen stadig viser "E1", skal du ringe til Philips' servicehotline eller kontakte Philips' Kundecenter i dit land.

