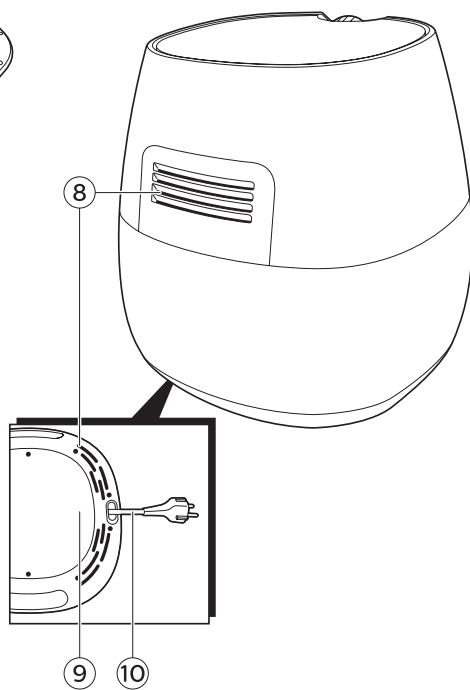
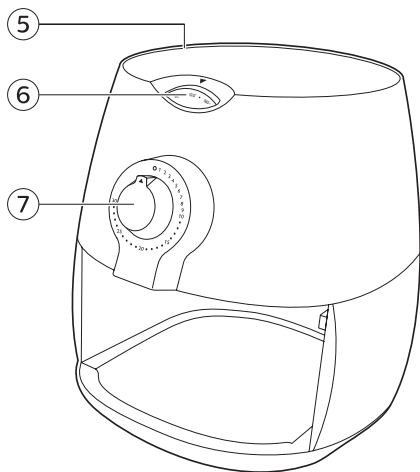
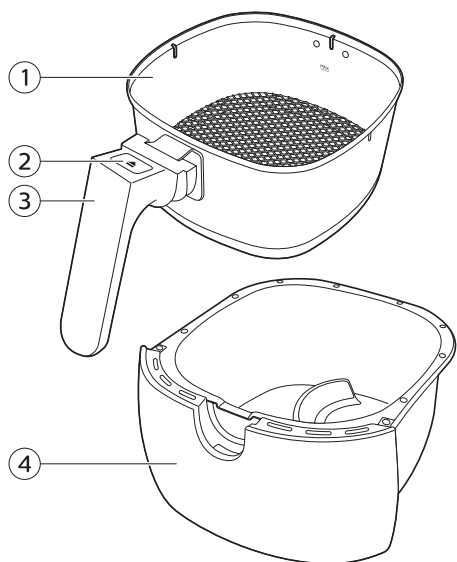


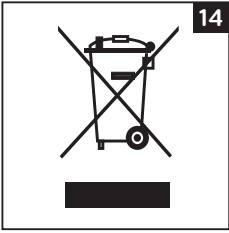
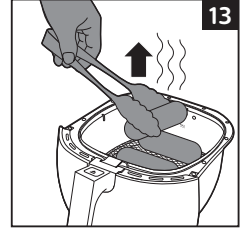
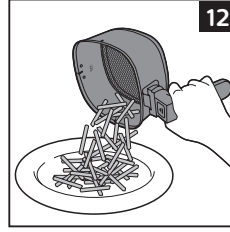
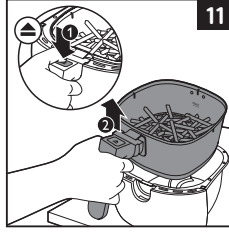
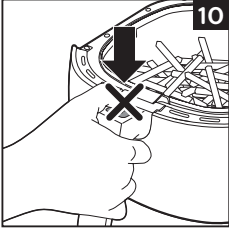
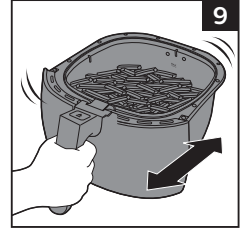
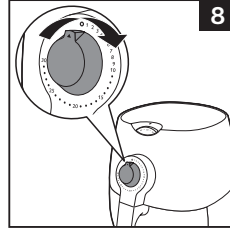
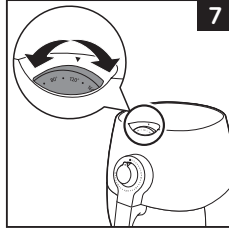
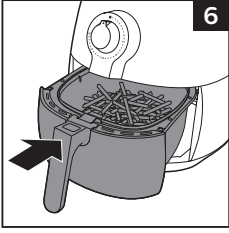
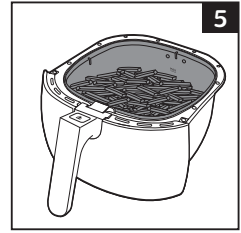
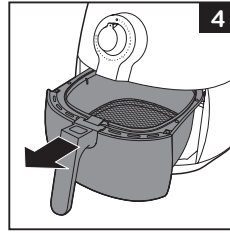
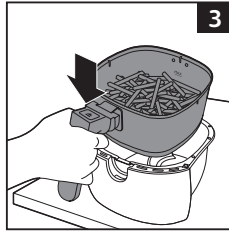
PHILIPS

HD9212–HD9219
HD9250–HD9251



Brugervejledning





Indhold

Introduktion	5
Generel beskrivelse (fig. 1)	5
Vigtigt	5
Før apparatet tages i brug	8
Klargøring	8
Sådan bruges apparatet	8
Madlavning med varmluft	8
Indstillinger	10
Sådan laver du hjemmelavede pommes frites	11
Rengøring	12
Opbevaring	12
Genbrug	12
Reklamationsret og service	12
Fejlfinding	13

Introduktion

Tillykke med dit køb og velkommen til Philips!

Få alle fordele af den support, som Philips tilbyder, ved at registrere dit produkt på www.philips.com/welcome

Med din nye Airfryer kan du tilberede dine yndlingsingredienser og snacks på en sundere måde.

Airfryer kombinerer varm luft med højhastighedsluftcirkulation (Rapid Air) og en grill, så du kan tilberede en lang række velsmagende retter på en sund, hurtig og nem måde.

Ingredienserne opvarmes fra alle sider på én gang, og der er ingen grund til at tilsætte olie ved de fleste af ingredienserne.

Hvis du ønsker yderligere inspiration til opskrifter samt oplysninger om Airfryer, skal du besøge www.philips.com/kitchen.

Generel beskrivelse (fig. 1)

- 1 Kurv
- 2 Udløsningsknap til kurv
- 3 Håndtag på kurv
- 4 Gryde
- 5 Luftindtag
- 6 Kontrolknap til temperatur (80-200 °C)
- 7 Timer (0-30 min.)/tænd/sluk-knap
- 8 Luftudtagssprækker
- 9 Rum til opbevaring af ledningen
- 10 Netledning

Vigtigt

Læs disse vigtige oplysninger omhyggeligt igennem, inden apparatet tages i brug, og gem dem til eventuel 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 10cm fri plads på bagsiden og siderne samt 10cm frirum over apparatet. Placer ikke noget ovenpå apparatet.
- Brug kun apparatet til de formål, der er beskrevet i brugervejledningen.
- Under madlavning med varmluft frigives varm damp gennem luftudtagene. Hold hænder og ansigt på sikker afstand af dampen og luftudtagene. Pas også på den varme damp og luft, når du fjerner fedtopsamlingsbeholderen fra apparatet.
- De tilgængelige overflader kan blive varme under brug (Fig. 2).
- Pande, kurv og tilbehør inde i Airfryeren bliver varme under brug. Vær forsigtig, når du håndterer det.
- Placér ikke apparatet på eller i nærheden af et varmt gasblus eller de forskellige slags elkøkkener 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.

Auto-sluk

Dette apparat er udstyret med en timer. Når timeren har talt ned til 0, afspiller apparatet en klokkelyd og slukker automatisk. Hvis du vil slukke for apparatet manuelt, skal du dreje timerknappen mod uret til 0.

Elektromagnetiske felter (EMF)

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

Før apparatet tages i brug

- 1 Fjern al emballagen.
- 2 Fjern alle klistermærker eller etiketter fra apparatet.
- 3 Rengør omhyggeligt kurven og gryden med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en ikke-ridsende svamp.

Bemærk: Disse dele kan også kommes i opvaskemaskinen.

- 4 Tør apparatets inderside og yderside af med en fugtig klud.

Denne Airfryer fungerer ved hjælp af varm luft. Hæld ikke olie eller andet stegefedt i gryden.

Klargøring

- 1 Stil apparatet på et stabilt, vandret og jævnt underlag.
Placer ikke apparatet på overflader, der ikke er varmebestandige.

- 2 Sæt kurven korrekt i gryden (fig. 3).

- 3 Træk netledningen ud af opbevaringsrummet på bagsiden af apparatet.

Hæld ikke olie eller andre væsker på gryden.

Sæt ikke noget oven på apparatet. Det bremser luftstrømmen og påvirker resultatet af varmluftstilberedningen.

Sådan bruges apparatet

Din Airfryer kan tilberede en lang række ingredienser. Du finder flere opskrifter på www.philips.com/kitchen.

Madlavning med varmluft

- 1 Sæt netstikket i en stikkontakt med jordforbindelse.

- 2 Træk forsigtigt gryden ud af din Airfryer (fig. 4).

- 3 Læg ingredienserne i kurven (fig. 5).

Bemærk: Fyld aldrig kurven over MAX-mærket, og overskrid ikke den mængde, der fremgår af tabellen (se afsnittet "Indstillinger" i dette kapitel), eftersom dette kan påvirke kvaliteten af det endelige resultat.

- 4 Skub gryden tilbage i din Airfryer (fig. 6).

Brug aldrig gryden uden kurven.

Forsigtig: Undgå at berøre gryden i nogen tid efter brug, da den bliver meget varm.

Hold kun gryden i håndtaget.

- 5 Drej temperaturvælgeren til den ønskede temperatur. Se afsnittet "Indstillinger" i dette kapitel for at få oplysninger om den rette temperatur (fig. 7).

Bemærk: Hvis du vil tilberede forskellige ingredienser på samme tid, skal du kontrollere tilberedningstiderne og den nødvendige temperatur for de forskellige ingredienser, inden du begynder at tilberede dem samtidigt. Hjemmelavede pommes frites og underlår kan f.eks. tilberedes samtidigt, fordi de kræver de samme indstillinger.

- 6 Bestem den nødvendige tilberedningstid for ingrediensen (se afsnittet "Indstillinger" i dette kapitel).

- 7 Apparatet tændes ved at dreje timerknappen hen på den ønskede tilberedningstid (fig. 8).

Læg 3 minutter til tilberedningstiden, hvis apparatet er koldt.

Bemærk: Hvis du vil, kan du også lade apparatet forvarme uden ingredienserne i. I så fald skal timerknappen drejes hen på mere end 3 minutter. Fyld derefter kurven, og drej timerknappen hen på den ønskede tilberedningstid.

▶ Timeren begynder at tælle ned til den indstillede tilberedningstid.

▶ Overskydende olie fra ingredienserne opsamles på bunden af gryden.

8 Visse ingredienser skal rystes halvvejs gennem tilberedningstiden (se afsnittet "Indstillinger" i dette kapitel). Ingredienserne rystes ved at trække gryden ud af apparatet i håndtaget og ryste den. Skub derefter gryden tilbage i din Airfryer (fig. 9).

Forsigtig: Tryk ikke på kurvens udløserknop, når du ryster den (fig. 10).

Tip: Du kan reducere vægten ved at tage kurven ud af gryden og kun ryste kurven. Dette gøres ved at trække gryden ud af apparatet, stille den på en varmebestandig overflade og trykke på udløserknappen til kurven.

Tip: Hvis du indstiller timeren til halvdelen af tilberedningstiden, hører du timerklokken, når det er tid til at ryste ingredienserne. Det betyder dog, at du skal genindstille timeren til den resterende tilberedningstid efter at have rystet ingredienserne.

9 Når du hører timerklokken, er den indstillede tilberedningstid gået. Træk gryden ud af apparatet, og sæt den på en varmebestandig overflade.

Bemærk: Du kan også slukke for apparatet manuelt. Dette gøres ved at dreje kontrolknappen til 0 (fig. 8).

10 Kontroller, at alle ingredienser er klar.

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

11 Du kan fjerne alle mindre ingredienser (f.eks. pommes frites) ved at trykke på kurvens udløserknop (1) og løfte kurven ud af gryden (2). (Fig. 11)

Vend ikke kurven på hovedet, mens gryden stadig er fastgjort til den, eftersom eventuel overskydende olie, der har samlet sig på bunden af gryden, ellers kan dryppe ned på ingredienserne.

Efter varm luftstegning er gryden og ingredienserne varme. Afhængigt af typen af ingredienser i Airfryer kan der slippe damp ud af gryden.

12 Tøm kurven ud i en skål eller på en tallerken. (Fig. 12)

Tip: Brug en tang til at løfte store eller skrøbelige ingredienser op af kurven (fig. 13).

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

Indstillinger













Tabellen nedenfor hjælper dig med at vælge de grundlæggende indstillinger til de ingredienser, som du vil tilberede.













Bemærk: Husk, at disse indstillinger er vejledende. Eftersom ingredienser afviger i oprindelse, størrelse, form og fremstilling, kan vi ikke garantere nogen optimal indstilling for dine ingredienser.

Eftersom Rapid Air-teknologien øjeblikkeligt opvarmer luften inde i apparatet, forstyrres tilberedningen med varmluft næsten ikke, når du trækker gryden kortvarigt ud.

Tips

- Mindre ingredienser behøver som regel lidt kortere tilberedningstid end større ingredienser.
- En større mængde ingredienser kræver kun marginalt længere tilberedningstid, og en mindre mængde ingredienser kræver kun marginalt kortere tilberedningstid.
- Hvis du ryster mindre ingredienser halvvejs gennem tilberedningstiden, optimeres resultatet, ligesom du kan forebygge, at ingredienser steges uensartet.
- Tilsæt lidt olie til friske kartofler for at opnå et sprødt resultat. Steg ingredienserne i din Airfryer på få minutter efter tilsætning af olien.
- Snacks, der kan tilberedes i ovnen, kan også tilberedes i din Airfryer.
- Den optimale mængde til tilberedning af sprøde pommes frites er 500 gram.
- Brug færdigdej til nemt og hurtigt at tilberede indbagte snacks. Færdigdej kræver også en kortere tilberedningstid end hjemmelavet dej.
- Du kan også bruge din Airfryer til genopvarmning af ingredienser. Hvis du vil genopvarme ingredienser, skal du indstille temperaturen til 150°C i op til 10 minutter.

	 g	 min	 °C
	200-800	11-25	180
	200-800	12-25	180
	200-800	15-27	180
	100-400	6-10	200
	100-500	8-14	200
	100-500	7-14	160
	100-500	3-15	160
	100-500	15-22	180
	100-500	10-15	180

	 g	 min	 °C
	300	20-25	160
	80-300	8-13	180
	200-400	15-25	160
	100-500	8-12	180
	50-500	3-6	200
	100-500	12-25	180
	150-400	10-18	200
	100-400	7-15	180
	100-300	8-15	180

Bemærk: Når du bruger ingredienser, som hæver (som f.eks. med kage, quiche eller muffins), bør bagebakken ikke fyldes mere end halvt.

Bemærk: Læg 3 minutter til tilberedningstiden, hvis du begynder at stege, mens din Airfryer stadig er kold.

Sådan laver du hjemmelavede pommes frites

For at opnå de bedste resultater anbefaler vi, at du bruger forbagte (f.eks. frosne) pommes frites. Hvis du vil lave hjemmelavede pommes frites, skal du følge nedenstående trin.

- 1** Skræl kartoflerne, og skær dem i stave.
- 2** Læg kartoffelstavene i blød i en skål i mindst 30 minutter, tag dem op, og tør dem med køkkenrulle.
- 3** Hæld ½ skefuld olivenolie i en skål, tilsæt stavene, og bland, indtil stavene er tildækket med olie.
- 4** Fjern stavene fra skålen med fingrene eller et køkkenredskab, således at den overskydende olie forbliver i skålen. Læg stavene i kurven.

Bemærk: Undlad at hælde alle stavene i kurven i én bevægelse med henblik på at forhindre, at overskydende olie ender på bunden af gryden.

- 5** Steg kartoffelstavene iht. instruktionerne i dette kapitel.

Rengøring

Rengør altid apparatet efter brug.

Gryden, kurven og indersiden af apparatet har en slip-let-belægning. Brug ikke køkkenredskaber af metal eller skuremidler til at rengøre dem, da det kan ødelægge slip-let-belægningen.

1 Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af.

Bemærk: Fjern gryden, så din Airfryer kan køle hurtigere ned.

2 Tør apparatets yderside af med en fugtig klud.

3 Rengør omhyggeligt gryden og kurven med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en ikke-ridsende svamp.

Du kan bruge et affedtningsmiddel til at fjerne evt. resterende urenheder.

Bemærk: Gryden og kurven tåler opvaskemaskine.

Tip: Hvis der sidder snavs fast i kurven eller i bunden af gryden, fyldes gryden med varmt vand og lidt opvaskemiddel. Sæt kurven i gryden, og stil gryden og kurven i blød i ca. 10 minutter.

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

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

Opbevaring

1 Tag apparatets stik ud af stikkontakten, og lad det køle af.

2 Kontroller, at alle delene er rene og tørre.

3 Placér ledningen i opbevaringsrummet. Fastgør ledningen ved at sætte den i sprækken til fastgøring.

Genbrug

- Dette symbol betyder, at produktet ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald (2012/19/EU). (Fig. 14)
- 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 service

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

Fejlfinding

Dette kapitel opsummerer de mest almindelige problemer, du kan støde på ved brug af apparatet. 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
Airfryer virker ikke.	Apparatet er ikke sat i stikkontakten.	Sæt netstikket i en stikkontakt med jordforbindelse.
	Du har ikke indstillet timeren.	Sæt timerknappen på den ønskede indstilling for at tænde for apparatet.
De ingredienser, der er stegt i Airfryer, er ikke færdigtilberedte.	Der er for mange ingredienser i kurven.	Kom mindre portioner af ingredienser i kurven. Mindre portioner steges mere ensartet.
	Den indstillede temperatur er for lav.	Drej kontrolknappen til den ønskede temperatur (se afsnittet "Indstillinger" i kapitlet "Sådan bruges apparatet").
	Tilberedningstiden er for kort.	Drej kontrolknappen til den påkrævede tilberedningstid (se afsnittet "Indstillinger" i kapitlet "Sådan bruges apparatet").
Ingredienserne tilberedes uensartet i Airfryer.	Visse ingrediensstyper skal omrystes halvvejs gennem tilberedningen.	Ingredienser, der ligger oven på eller på tværs af hinanden (f.eks. pommes frites), skal rystes halvvejs gennem tilberedningen. Se afsnittet "Indstillinger" i kapitlet "Sådan bruges apparatet".
Stegte snacks er ikke sprøde, når de kommer ud af Airfryer.	Du har brugt en type snacks, der er beregnet til tilberedning i en traditionel frituregryde.	Brug ovnsnacks, eller børst snackene let med lidt olie for at opnå et sprødere resultat.
Jeg kan ikke skubbe gryden ordentligt ind i apparatet.	Der er for mange ingredienser i kurven.	Fyld aldrig kurven over MAX-markeringen.
	Kurven er ikke placeret korrekt i gryden.	Skub kurven ned i gryden, indtil du hører et klik.
	Bagebakkens håndtag blokerer gryden.	Skub håndtaget til lodret position, så det ikke stikker ud øverst på kurven.

Problem	Mulig årsag	Løsning
Der kommer hvid røg ud af apparatet.	Du tilbereder fedtholdige ingredienser.	Når du steger fedtholdige ingredienser i Airfryer, løber der store mængder olie ned i gryden. Olien danner hvid røg, og gryden kan blive varmere end normalt. Dette påvirker ikke apparatet eller slutresultatet.
	Gryden indeholder fedtresten fra tidligere brug.	Hvid røg skyldes fedt, som opvarmes i gryden. Sørg for at rengøre gryden omhyggeligt efter hver brug.
Pommes frites tilberedes uensartet i Airfryer.	Du har ikke lagt kartoffelstavene ordentligt i blød før stegning.	Læg kartoffelstavene i blød i en skål i mindst 30 minutter, tag dem op, og tør dem med køkkenrulle.
	Du har ikke brugt den rette kartoffeltype.	Brug friske kartofler, og kontroller, at de forbliver faste under stegningen.
Pommes frites er ikke sprøde, når de kommer ud af Airfryer.	Sprødheden af pommes frites afhænger af mængden af olie og vand i kartoflerne.	Sørg for at aftørre kartoffelstavene omhyggeligt, før du tilsætter olie.
		Skær kartoffelstavene i mindre stykker for at opnå et sprødere resultat. Tilsæt lidt mere olie for at opnå et sprødere resultat.

