

PHILIPS

HD926X

Brugervejledning

INDHOLDSFORTEGNELSE

Vigtigt	3
Indledning	7
Generel beskrivelse	7
Før apparatet tages i brug	9
Klargøring	9
Sådan bruges apparatet	9
Tabel over madvarer	9
Airfrying	12
Sund genopvarmning	16
Sådan ændrer du tiden og temperaturen under tilberedning	18
Sådan laver du hjemmelavede pommes frites	19
Rengøring	20
Rengøringsskema	22
Opbevaring	22
Genbrug	22
Reklamationsret og support	22
Fejlfinding	23

Vigtigt

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

Fare

- Læg altid de ingredienser, der skal steges, i kurven for at forhindre kontakt med varmelegemerne.
- Tildæk ikke luftindtagene og luftudtagene, mens apparatet er i brug.
- Hæld ikke olie på fedtopsamlingsbeholderen, da dette kan udgøre en brandfare.
- Apparatet må aldrig kommes ned i vand eller andre væsker, ej heller skylles under vandhanen.
- 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. Sørg for, at der er mindst 10 cm frirum på bagsiden og siderne samt 10 cm frirum over apparatet. Placer ikke noget ovenpå apparatet.
- Brug kun apparatet til de formål, der er beskrevet i brugervejledningen.
- Under madlavning med varmluft frigives varm damp gennem luftudtagene. Hold hænder og ansigt på sikker afstand af dampen og luftudtagene. Pas også på den varme damp og luft, når du fjerner fedtopsamlingsbeholderen fra apparatet.
- Brugerfladerne kan blive varme under brug.



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

Forsigtig

- Dette apparat er kun beregnet til normal anvendelse i hjemmet. Det er ikke beregnet til brug i miljøer som personalekøkkener i butikker, på kontorer, på gårde eller andre arbejdspladser. Det er heller ikke beregnet til brug af gæster på

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

- Reparation og eftersyn af apparatet skal altid foretages på et autoriseret Philips-serviceværksted. Forsøg ikke selv at reparere apparatet, da garantien i så fald bortfalder.
- Hvis apparatet anvendes forkert eller til professionelle eller semi-professionelle formål eller på en måde, der ikke er i overensstemmelse med brugsvejledningen, bortfalder garantien og dermed Philips' ansvar for eventuelle skader.
- Anbring og brug altid apparatet på et stabilt, plant og vandret underlag.
- Tag altid stikket ud, efter du har brugt apparatet.
- Lad apparatet køle af i ca. 30 minutter, før du håndterer eller rengør det.
- Sørg for, at de ingredienser, der tilberedes i dette apparat, bliver gyldenbrune og ikke mørke eller brune. Fjern brankede dele. Steg ikke friske kartofler ved temperaturer over 180 °C (for at minimere dannelsen af acrylamid).
- Vær forsigtig ved rengøring af det øverste område af tilberedningskammeret: varmt varmelegeme, kanten af metaldelene.

Elektromagnetiske felter (EMF)

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

Auto-sluk

Dette apparat er udstyret med auto-sluk. Hvis du ikke trykker på en knap inden for 30 minutter, slukker apparatet automatisk. Apparatet slukkes manuelt ved at trykke på on/off-knappen.

Indledning

Tillykke med dit køb, og velkommen til Philips!

For at få fuldt udbytte af den støtte, Philips tilbyder, skal du registrere dit produkt på www.philips.com/welcome.

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.

Nyd sprødere resultater med Philips Rapid Air, der giver 7 gange hurtigere luftgennemstrømning.

Den tilbereder mad til hele vejen rundt samt vores søstjernesdesign, så du får perfekte resultater fra første til sidste bid.

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

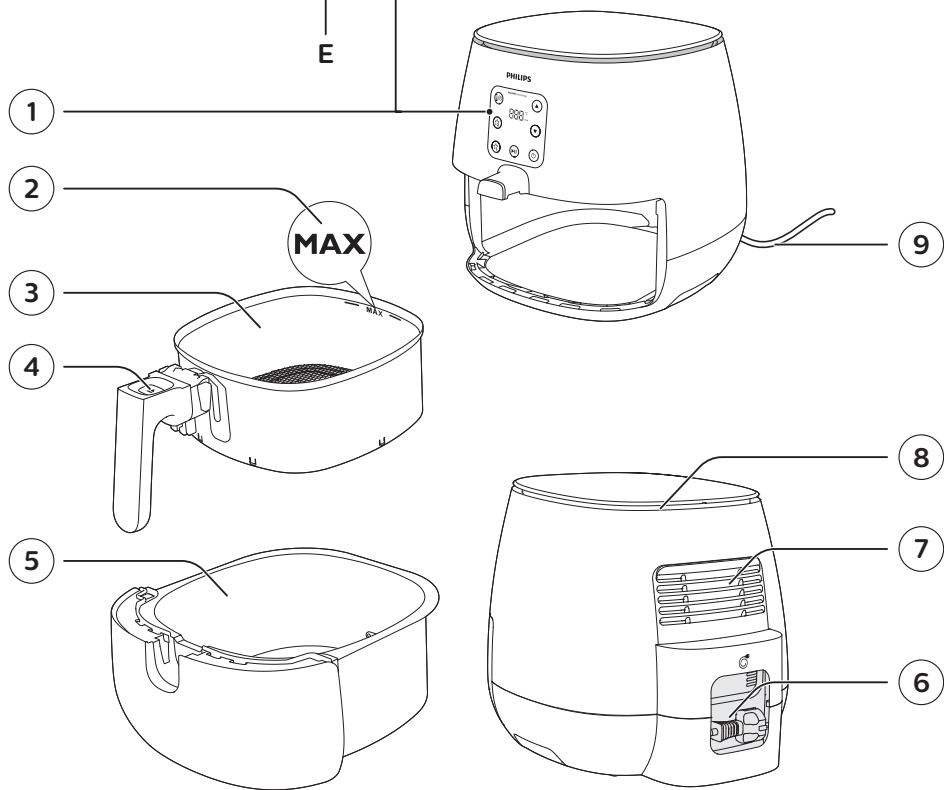
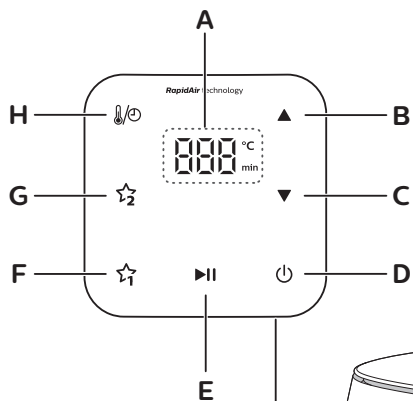
Du kan få inspiration, opskrifter og information om Airfryer ved at besøge www.philips.com/kitchen eller downloade den gratis NutriU-app* til IOS® eller Android™.

*NutriU-appen er ikke tilgængelig i alle lande.

Er den ikke tilgængelig i dit land, kan du downloade Airfryer-appen.

Generel beskrivelse

- 1 Kontrolpanel
 - A Tids-/temperaturangivelse
 - B Knap til forøgelse af temperatur/tid
 - C Knap til reduktion af temperatur/tid
 - D Tænd/sluk-knap
 - E Start/pause-knap
 - F Favoritknap 1
 - G Favoritknap 2
 - H Knap til valg af tid/temperatur
- 2 MAX-markering
- 3 Kurv
- 4 Udløsningsknap til kurv
- 5 Fedtopsamlingsbeholder
- 6 Rum til ledningsopbevaring
- 7 Luftudtag
- 8 Luftindtag
- 9 Netledning



Før apparatet tages i brug

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

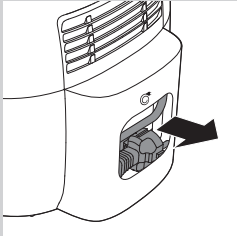
Klargøring

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



Bemærk

- Placer ikke noget oven på eller på siden af apparatet. Dette kan blokere luftstrømmen og påvirke stegeresultatet.
- Undlad at stille det kørende apparatet i nærheden af eller under genstande, der kan tage skade af damp, såsom murværk og skabe.



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

Sådan bruges apparatet

Tabel over madvarer

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



Bemærk

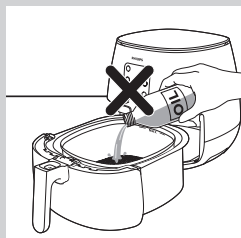
- Vær opmærksom på, at disse indstillinger er vejledende. Eftersom ingredienser afviger i oprindelse, størrelse, form og fremstilling, kan vi ikke garantere nogen optimal indstilling for dine ingredienser.
- Når du tilbereder større mængder mad (f.eks. pommes frites, rejer, kyllingelår, frosne snacks),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

10 DANSK

Ingredienser	Min.- maks. mængde	Tid (min)	Temperatur	Bemærk
Tynde, frosne pommefrites (7 x 7 mm/0,3x0,3")	200-1200 g 7-42 oz	13-32	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Tykke, frosne pommefrites (10x10 mm/0,4x0,4")	200-1200 g 7-42 oz	13-33	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Hjemmelavede pommefrites (12 x 12 mm/0,5 x 0,5")	200-1200 g 7-42 oz	18-30	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> Læg i blød i koldt vand i 30 minutter eller i lunke vand i 3 minutter (40 °C/100 °F), tør, og tilsæt 1 spsk. olie pr. 500 g/18 oz. Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Hjemmelavede kartoffelbåde	200-1200 g 7-42 oz	20-40	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> Kom dem i vand i 30 minutter, lad dem tørre, og tilsæt 1/4 til 1 spsk olie. Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Frosne snacks (kyllingenuggets)	80-1000 g/ 3-35 oz (6-40 stykker)	7-18	200°C/400°F	<ul style="list-style-type: none"> Klar, når de er gyldne og sprøde udenpå. Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Frosne snacks (små forårsruller på ca. 20 g/0,7 oz)	100-500 g/ 3,5-18 oz (5-30 stykker)	14-16	200°C/400°F	<ul style="list-style-type: none"> Klar, når de er gyldne og sprøde udenpå. Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Hel kylling	1000-1200 g/ 35-42 oz	50-60	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> Undgå, at benene rører ved varmelegemet.
Kyllingebryst Ca. 160 g/6 oz	1-4 stykker	18-22	180°C/350°F	
Kyllingelår	200-1200 g/ 7-42 oz	23-30	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Kyllingefingre med panering	3-10 stykker (1 lag)	10-15	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> Tilsæt olie til raspen. Klar, når de er gyldne.
Kyllingevinger Ca. 100 g/3,5 oz	2-7 stykker (1 lag)	14-18	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Koteletter uden ben Ca. 150 g/6 oz	1-4 koteletter	10-13	200°C/400°F	
Hamburger Ca. 150 g/6 oz (diameter 10 cm/4")	1-4 hakkebøffer	10-15	200°C/400°F	
Tykke pølser Ca. 100 g/3,5 oz (diameter 4 cm/1,6")	1-5 stykker (1 lag)	12-15	200°C/400°F	

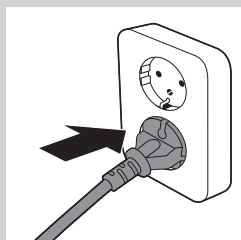
Ingredienser	Min.- maks. mængde	Tid (min)	Temperatur	Bemærk
Tynde pølser Ca. 70 g/2,5 oz (diameter 2 cm/0,8")	1-6 stykker	9-12	200°C/400°F	
Flæskesteg	500-1000 g/ 18-35 oz	50-75	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> Lad den trække i 5 minutter før udskæring.
Hel fisk Ca. 300-400 g/11-14 oz	1-2	17-20	200°C/400°F	<ul style="list-style-type: none"> Klip halen af, hvis der ikke er plads til den i kurven/ grillpanden.
Fiskefileter Ca. 120 g/4,2 oz	1-3 (1 lag)	9-12	200°C/400°F	<ul style="list-style-type: none"> Ved at placere skindsiden mod bunden og tilføje lidt olie undgår du, at fiskefileterne sidder fast.
Skaldyr Ca. 25-30 g/0,9-1 oz	200-1500 g/ 7-53 oz	15-20	200°C/400°F	<ul style="list-style-type: none"> Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Kage	750 g/26 oz	35-40	160°C/325°F	<ul style="list-style-type: none"> Brug en kageform.
Muffins Ca. 50 g/1,8 oz	1-9	12-14	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> Brug ildfaste muffinformede af silikone.
Quiche (diameter 17 cm/6,7")	500 g/18 oz	20-25	160°C/325°F	<ul style="list-style-type: none"> Brug en bageplade eller et ildfast fad.
Forbagt brød/ rundstykker	1-6	6-7	180°C/350°F	
Hjemmelavet brød	550 g/20 oz	25-35	150°C/300°F	<ul style="list-style-type: none"> Formen skal være så flad som muligt for at undgå, at brødet berører varmelegemet, når det hæver.
Hjemmelavede boller Ca. 80 g/2,8 oz	1-5 stykker	18-20	160°C/325°F	
Kastanjer	200-1500 g/ 7-53 oz	15-30	200°C/400°F	<ul style="list-style-type: none"> Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Blandede grøntsager (grofthakkede)	300-800 g/ 11-28 oz	10-20	200°C/400°F	<ul style="list-style-type: none"> Indstil tilberedningstiden efter din egen smag. Ryst, vend eller rør rundt halvvejs

Airfrying

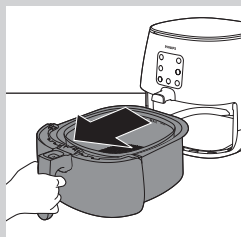


! Forsigtig

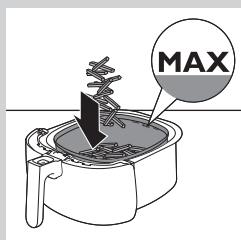
- Dette er en Airfryer, der fungerer ved hjælp af varm luft. Hæld ikke olie, friturefedt eller andre væsker i gryden.
- Undgå at berøre varme overflader. Benyt håndgreb eller knapper. Benyt grydelapper, når du håndterer den varme fedtopsamlingsbeholder.
- Dette apparat er kun til almindelig husholdningsbrug.
- 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.



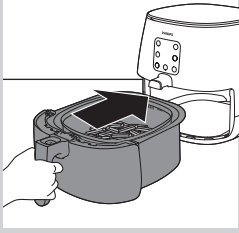
2 Fjern gryden med kurven fra apparatet ved at trække i håndtaget.



3 Tilsæt ingredienserne i kurven.

☰ Bemærk

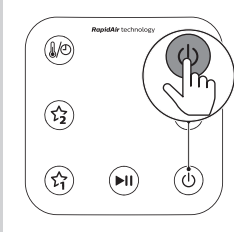
- Airfryer kan tilberede en lang række ingredienser. Se "madtabellen" for de rigtige mængder og omtrentlige tilberedningstider.
- Overstig ikke den mængde, der fremgår af "madtabellen" og fyld kurven op over MAX-mærket, da dette kan påvirke kvaliteten af det endelige resultat.
- Hvis du vil tilberede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



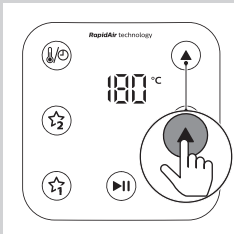
4 Sæt gryden med kurven tilbage i Airfryeren.

! Forsigtig

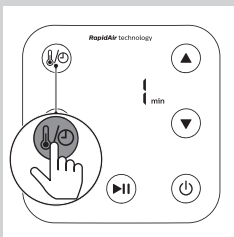
- Brug aldrig fedtopsamlingsbeholderen uden kurven.
- Undgå at berøre fedtopsamlingsbeholderen eller kurven under brug og i nogen tid efter brug, da de bliver meget varme.



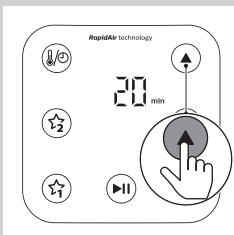
5 Tryk på on/off-knappen (⏻) for at tænde for apparatet.



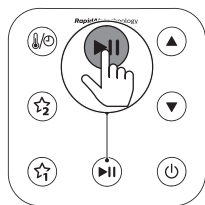
6 Tryk på op- eller ned-knappen for at vælge den påkrævede temperatur.



7 Tryk på knappen til valg af tid/temperatur.



8 Tryk på op- eller ned-knappen for at vælge den påkrævede tid.



9 Tryk på start/standby-knappen for at starte tilberedningsprocessen.

Bemærk

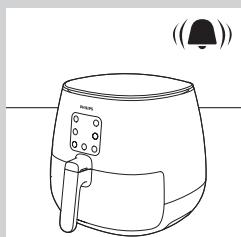
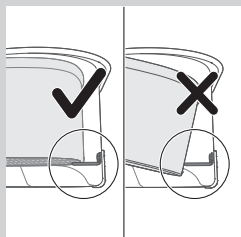
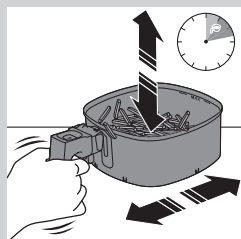
- Under tilberedningen vises temperatur og tid skiftevis.
- Det sidste tilberedningsminut tælles ned i sekunder.
- Se fødevaretabellen med grundlæggende tilberedningsindstillinger til forskellige typer mad.

Tip

- Sæt tilberedningsprocessen på pause ved at trykke på start/pause-knappen. Genoptag tilberedningsprocessen ved at trykke på start/pause-knappen igen.
- Enheden går automatisk i pausetilstand, når du trækker fedtopsamlingsbeholderen og kurven ud. Tilberedningsprocessen fortsætter, når fedtopsamlingsbeholderen og kurven sættes i apparatet igen.

Bemærk

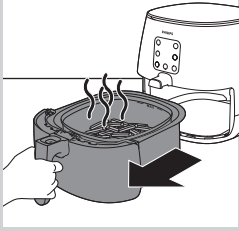
- Hvis du ikke indstiller den ønskede tilberedningstid inden for 30 minutter, slukkes apparatet automatisk af sikkerhedshensyn.
- Hvis "-" er valgt som tidsangivelse, skifter apparatet til forvarmningstilstand. Apparatet udsender en lyd, når den indstillede temperatur er nået.
- Visse ingredienser skal 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 varmefast overflade, trykke på kurvens udløserknop for at fjerne kurven og ryste kurven over vasken. Sæt derefter kurven tilbage i fedtopsamlingsbeholderen, og skub dem tilbage i apparatet.
- Læg kurven fladt ned i fedtopsamlingsbeholderen, så den hviler på støttekrogen i beholderen. Undlad at vippe den.
- 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.



10 Når du hører timerklokken, er tilberedningstiden gået.

Bemærk

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



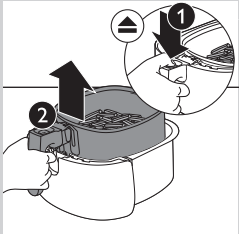
11 Træk gryden ud, og kontroller, om ingredienserne er klar.

! Forsigtig

- Airfryerens fedtopsamlingsbakke er varm efter tilberedningsprocessen. Placér den altid på en varmefast overflade (f.eks. en bordskåner e.l.), når du fjerner fedtopsamlingsbeholderen fra enheden.

≡ Bemærk

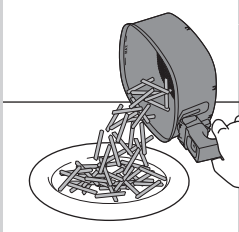
- Hvis ingredienserne endnu ikke er klar, skal du blot skubbe fedtopsamlingsbeholderen tilbage i Airfryeren med håndtaget og lægge nogle ekstra minutter til den indstillede tid.



12 Du kan fjerne mindre ingredienser (f.eks. pommes frites) ved at løfte kurven ud af fedtopsamlingsbeholderen ved at 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 fedtopsamlingsbeholderen.



13 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 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 før 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

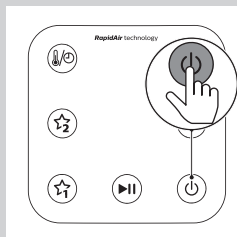
- Gentag trin 4 til 15, hvis du vil tilberede endnu en portion.

Sund genopvarmning

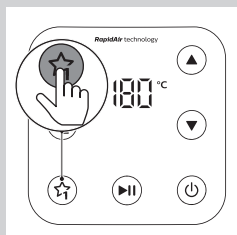
Opnå sund genopvarmning med Airfryeren. Optrisk din takeaway og dine rester. Din Philips Airfryer kan gøre din mad sprød og saftig igen. Den fjerner også ekstra fedt og giver sundere måltider.

Sådan gemmer du din foretrukne indstilling:

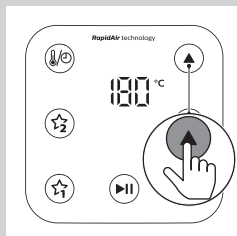
1 Tryk på on/off-knappen for at tænde for apparatet.



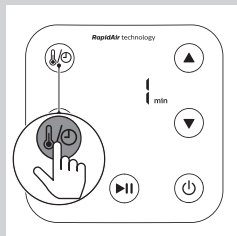
2 Tryk på en af favoritknapperne.



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

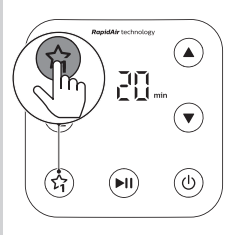


4 Tryk på knappen til valg af tid/temperatur.



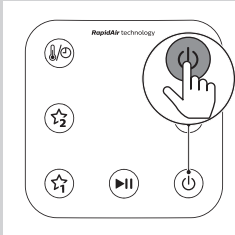


- 5 Tryk på op- eller ned-knappen for at vælge den påkrævede tid.



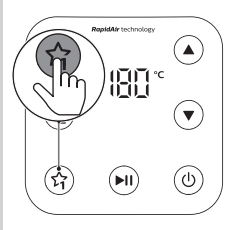
- 6 Gem de valgte indstillinger ved at trykke på den samme favoritknop igen.

↳ Apparatet udsender et bip for at bekræfte, at indstillingen er gemt.



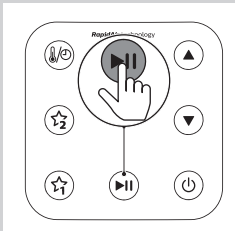
Sådan starter du din foretrukne indstilling:

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



- 2 Tryk på en af favoritknapperne.

↳ Displayet viser de gemte indstillinger (temperatur og tid vises skiftevis).



- 3 Start apparatet ved at trykke på start/pause-knappen.

Tabel over sund genopvarmning af mad

Ingredienser	Min.- maks. mængde	Tid (min)	Temperatur	Tip
Pommes frites (7 x 7 mm/0,3x0,3")	100-500 g	6-9	180°C/350°F	Køleskabstemperatur.
Kødboller	15-20	6-9	200°C/400°F	Køleskabstemperatur.
Kyllingelår	1-5	13-16	180°C/350°F	Køleskabstemperatur.
Pizza	1	3-5	200°C/400°F	Køleskabstemperatur. Skær pizzaen i stykker.
Kuvertbrød	1-6	3-5	180°C/350°F	
Blandede grøntsager	100-500 g	3-6	200°C/400°F	Køleskabstemperatur.

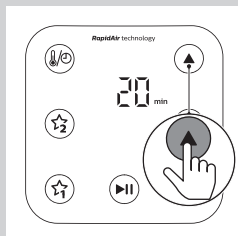
Sådan ændrer du tiden og temperaturen under tilberedning

Skift tilberedningstiden under tilberedning

Når apparatet viser tid på displayet:

- 1 Tryk på op- eller ned-knappen for at indstille den nye tilberedningstid.

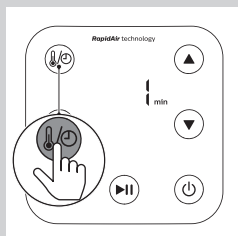
↳ Apparatet kører nu med den nye tilberedningstid.



Når apparatet viser temperaturen på displayet:

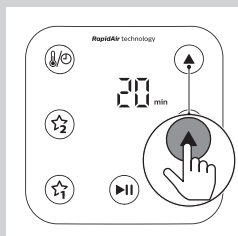
- 1 Tryk på knappen til valg af tid/temperatur.

↳ Tilberedningstiden vises på displayet.



- 2 Tryk på op- eller ned-knappen for at indstille den nye tilberedningstid.

↳ Apparatet kører nu med den nye tilberedningstid.

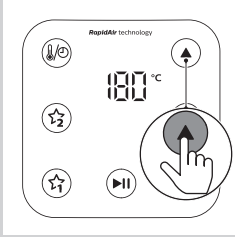


Skift tilberedningstemperaturen under tilberedning

Når apparatet viser temperaturen på displayet:

- 1 Tryk på op- eller ned-knappen for at indstille den nye tilberedningstemperatur.

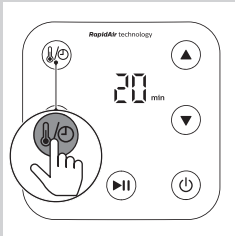
↳ Apparatet kører nu med den nye tilberedningstemperatur.



Når apparatet viser tid på displayet:

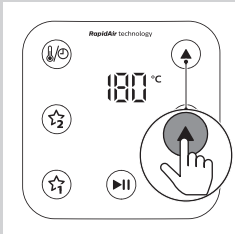
- 1 Tryk på knappen til valg af tid/temperatur.

↳ Tilberedningstemperaturen vises på displayet.



- 2 Tryk på op- eller ned-knappen for at indstille den nye tilberedningstemperatur.

↳ Apparatet kører nu med den nye tilberedningstemperatur.



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. Større pommes frites har tendens til at være mindre sprøde end små pommes frites.
- Ryst kurven 2-3 gange under luftstegningsprocessen.

- 1 Skræl kartoflerne, og skær dem i stave (8 x 8 mm/0,3 x 0,3" tykke).

- 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 Steg kartoffelstavene, og ryst kurven halvvejs gennem luftstegningsprocessen. Ryst 2-3 gange, hvis du tilbereder mere end 500 g/18 oz pommes frites.

Rengøring



Advarsel

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

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

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



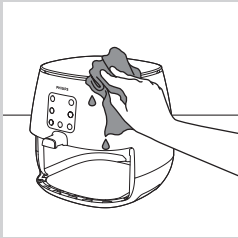
Tip

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

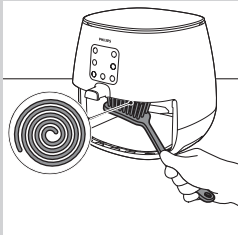
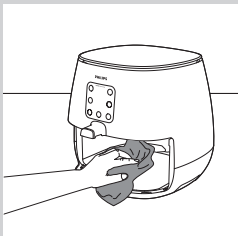
- 2 Fjern afsmeltet fedt eller olie fra bunden af fedtopsamlingsbeholderen.
- 3 Rengør fedtopsamlingsbeholderen og kurven i en opvaskemaskine. Du kan også rengøre dem med varmt vand, opvaskemiddel og en ikke-ridsende svamp (se "rengøringskemaet").

 **Tip**




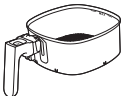

- Hvis madrester sidder fast på fedtopsamlingsbeholderen eller kurven, kan du stille dem i blød i varmt vand og opvaskemiddel i 10-15 minutter. Iblødsætning løsner madrester og gør dem nemmere at fjerne. Sørg for at bruge et opvaskemiddel, der kan opløse olie og fedt. Hvis der er fedtpletter på fedtopsamlingsbeholderen 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 børste. Brug ikke en stålbørste eller en hård børste, da dette kan beskadige varmelegemets belægning.


4 Tør apparatets yderside af med en fugtig klud.
 **Bemærk**

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


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

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

Rengøringskema

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Opbevaring

- 1 Tag apparatets stik ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af.
- 2 Kontroller, at alle delene er rene og tørre før opbevaring.
- 3 Anbring ledningen i opbevaringsrummet.



Bemærk

- Hold altid Airfryer vandret, når du bærer den. Sørg for også at holde fedtopsamlingsbeholderen på apparatets forside, da fedtopsamlingsbeholderen med kurven kan glide ud af apparatet, hvis den vippe nedad ved et uheld. Dette kan medføre beskadigelse af disse dele.
- Sørg 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	Løsning
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 røre ved under brugen, forbliver kølige nok til, at man kan røre 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 røre ved.</p> <p>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:</p>  <p>Så længe du er opmærksom på de varme områder og undgår at røre 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, melede kartofler. Hvis du har brug for at opbevare kartofler, så gem dem ikke et koldt sted som f.eks. i et køleskab. Vælg kartofler, hvor der på pakken står, at de er velegnede til stegning.
	Der er for mange ingredienser i kurven.	Følg instruktionerne i denne brugervejledning for at tilberede hjemmelavede pommes frites.
	Visse ingrediensstyper skal omrystes halvvejs gennem tilberedningstiden.	Følg instruktionerne 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.

Problem	Mulig årsag	Løsning
	Flere apparater er forbundet til en stikkontakt.	Airfryer har en højt watt-styrke. Prøv en anden stikkontakt, og kontroller sikringerne.
Jeg kan se nogle områder, der skaller af inde i min Airfryer.	Nogle små pletter kan forekomme i Airfryer-fedtopsamlingsbeholderen, hvis belægningen utilsigtet berøres eller ridses (f.eks. under rengøring med skarpe rengøringsværktøjer og/eller ved indsætning af kurven).	Du kan forebygge skader ved at sænke kurven ned i fedtopsamlingsbeholderen på korrekt vis. Hvis du indsætter kurven i en vinkel, kan siden slå mod fedtopsamlingsbeholderens vægge, så små stykker belægning falder af. Hvis det sker, skal du være opmærksom på, at det ikke er farligt, for alle materialer er 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.
	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.
Displayet viser 6 tankestreger under tilberedningen. 	Sikkerhedsfunktionen er blevet aktiveret på grund af overophedning af apparatet.	Tag apparatet ud af kontakten, og lad det køle af i 1 minut, før du tilslutter det igen.
Displayet viser 6 tankestreger, når stikket har været taget ud af stikkontakten i et minut. 	Sikkerhedsfunktionen er aktiveret.	Ring til Philips' servicehotline, eller kontakt Philips' Kundecenter i dit land.

