

PHILIPS

Serie
HD9747 - HD9741



Brugervejledning

INDHOLDSFORTEGNELSE

Vigtigt!	3
Elektromagnetiske felter (EMF)	5
Introduktion	6
Generel beskrivelse	6
Før apparatet tages i brug	8
Klargøring	8
Anbringelse af den aftagelige trådnetbund og fedtfjernerer	8
Placering af EasyClick-håndgrebet	9
Tabel over madvarer	10
Tilberedningstabel for forudindstillinger	12
Sådan bruges apparatet	12
Airfrying	12
Sådan ændres tilberedningstemperaturen under tilberedningen	17
Sådan ændres tilberedningstiden under tilberedningen	18
Sådan vælges forudindstillede tilstande	18
Sådan vælges en hold varm-tilstand	19
Sådan laver du hjemmelavede pommes frites	20
Sådan bruges slip-let-grillpanden (kun HD9743)	21
Rengøring	21
Rengøringsskema	23
Opbevaring	23
Genbrug	24
Reklamationsret og support	24
Fejlfinding	24

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 gryden, da dette kan udgøre en brandfare.
- Apparatet må aldrig kommes ned i vand eller andre væsker, ej heller skylles under vandhanen.

Advarsel

- Kontrollér, 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 personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, såfremt 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.
- Anbring og brug altid apparatet på et stabilt, plant og vandret underlag.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive betjent af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Anbring ikke apparatet op ad en væg eller mod andre apparater. Hav mindst 10 cm fri plads på bagsiden og siderne samt 10 cm frirum over apparatet. Placer ikke noget ovenpå apparatet.
- Brug kun apparatet til de formål, der er beskrevet i brugervejledningen.
- Under madlavning med varmluft frigives varm damp gennem luftudtagene. Hold hænder og ansigt på sikker afstand af dampen og luftudtagene. Pas også på varm damp og luft, når du fjerner gryden fra apparatet.
- De tilgængelige overflader kan blive varme under brug.
- Hver gang du tager enheden i brug, skal du først sørge for, at varmeapparatet og området omkring er rent og fri for madrester for at sikre, at varmeapparatet fungerer fejlfrit.
- Placér ikke apparatet på eller i nærheden af et varmt gasblus eller de forskellige slags elkomfurer og elvarmeplader eller i en varm ovn.
- Pande, kurv og tilbehør inde i Airfryeren bliver varme under brug. Vær forsigtig, når du håndterer det.

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, i bed and breakfast-værelser eller 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.
- Dette apparat er beregnet til at blive brugt ved omgivende temperaturer på mellem 5°C og 40°C.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten efter brug.
- Lad apparatet køle af i ca. 30 minutter, før du tager dig af det eller rengør det.
- Fyld ikke for meget i kurven. Fyld kun kurven til MAX-mærket.
- Sørg for, at de ingredienser, der tilberedes i dette apparat, bliver gyldenbrune og ikke mørke eller brune. Fjern branke 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.
- Brug kun apparatet til de formål, der er beskrevet i brugervejledningen, og benyt kun originalt tilbehør.

Elektromagnetiske felter (EMF)

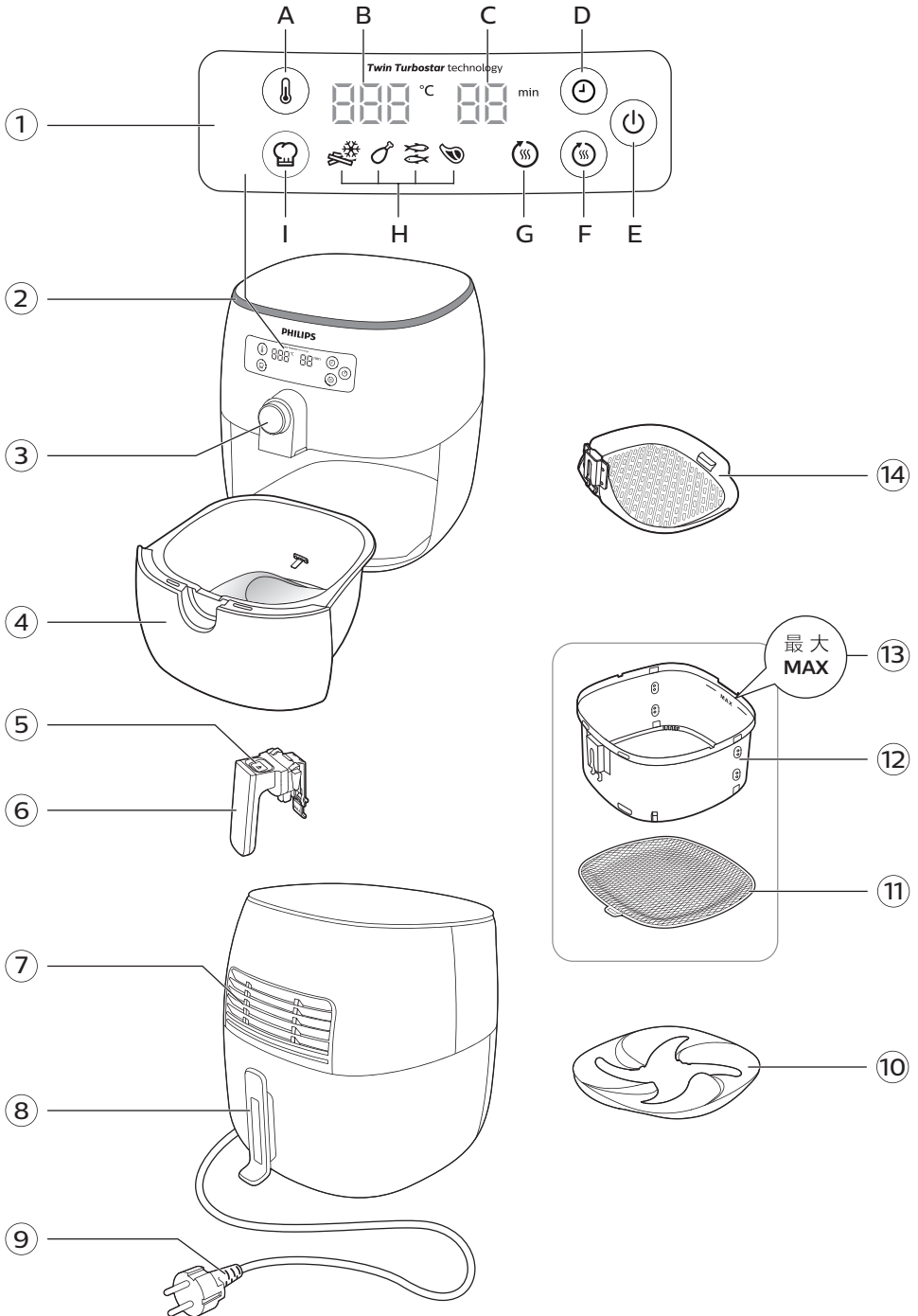
Dette Philips-apparat overholder alle branchens gældende standarder og regler angående elektromagnetiske felter.

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

Generel beskrivelse

- 1** Control Panel
 - A. Temperaturknap
 - B. Temperaturangivelse.
 - C. Timer indikation
 - D. Timer-knap
 - E. Tænd/sluk-knap
 - F. Hold varm-knap
 - G. Hold varm-indikator
 - H. Forudindstillinger: Frosne pommes frites, kyllingeunderlår, fisk, kødstykke/kotelet
 - I. Forudindstillingsknap
- 2** Luftindtag
- 3** QuickControl-drejeknap
- 4** Pande
- 5** Udløsningsknap til kurv
- 6** EasyClick-håndgreb
- 7** Luftudtag
- 8** Opruller til ledningsopbevaring
- 9** Netledning
- 10** Fedtfjerner
- 11** Aftagelig trådnethund
- 12** Kurv
- 13** MAX-markering
- 14** Slip-let-grillpande (kun HD9743)

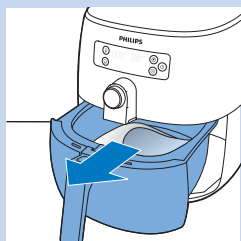


Før apparatet tages i brug

- 1 Fjern al emballagen.
- 2 Fjern alle klistermærker eller etiketter fra apparatet.
- 3 Rengør grundigt apparatet, inden det tages i brug første gang, som angivet i rengøringskemaet.

Klargøring

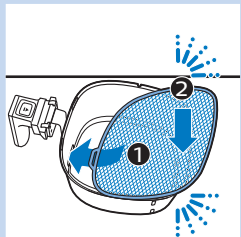
Anbringelse af den aftagelige trådnetbund og fedtfjernerer



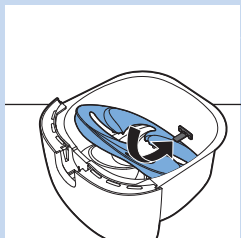
- 1 Fjern gryden fra apparatet.



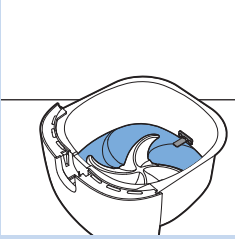
- 2 Sæt gryden med kurven på et passende underlag, tryk på kurvens udløserknop, og løft kurven ud af gryden.



- 3 Sæt trådnetbundens krog i åbningen nederst på højre side af kurven. Skub trådnetbunden ned, indtil den låser på plads ("klik" på begge sider).

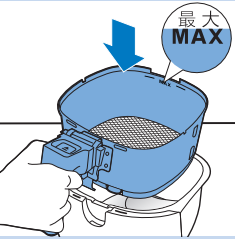


- 4 Anbring fedtfjernerer i panden.

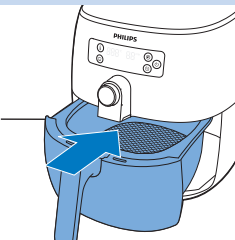


Bemærk

- Sørg for, at fedtfjernerens er under kurvens metalstativ, når fedtfjernerens anbringes i panden.



5 Sæt kurven tilbage i panden.



6 Skub panden tilbage i apparatet.

Bemærk

- Brug aldrig gryden uden kurven.

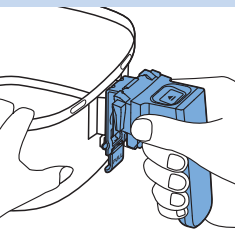
Placering af EasyClick-håndgrebet

Advarsel

- **Sørg altid for, at kurven og håndgrebet er kølet ned, før du tilslutter eller tager EasyClick-håndgrebet af.**

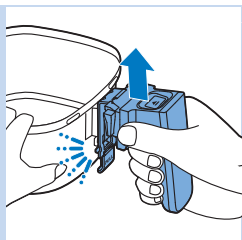
Bemærk

- EasyClick-håndgrebet passer også til slip let-grillpanden. Det hjælper dig med at rengøre og opbevare apparatet på en nem måde.

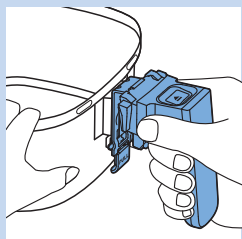


Sådan fastgøres EasyClick-håndgrebet:

- 1 Hold kurven med den ene hånd og håndgrebet med den anden hånd.

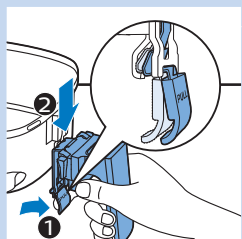


- 2 Skub håndgrebet ind i kurvens åbning nedefra, indtil det låser på plads ("klikker").



Sådan tages EasyClick-håndgrebet af:

- 1 Hold kurven med den ene hånd, og hold i håndgrebet med den anden hånd.



- 2 Træk forsigtigt med fingeren på den røde udløserknop, mens du trækker håndgrebet lige ned.

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.

Ingredienser	Min. – maks. Mængde (gram)	Tid (minutter)	Temperatur (°C)	Ryst/vend	Yderligere oplysninger
Frosne pommes frites	200-800	11-23	180	Rystes halvvejs i processen	
Hjemmelavede pommes frites (1 x 1 cm / 1/2 x 1/2" tykke)	200-800	13-26	180	Rystes halvvejs i processen	Lad dem trække 30 min. i vand, tørre, og tilsæt derefter 1/2 teskefulde olie.
Kartoffelbåde	200-800	16-30	180	Rystes halvvejs i processen	Lad dem trække 30 min. i vand, tørre, og tilsæt derefter 1/2 teskefulde olie.
Frosne snacks (f.eks. forårsruller, kyllingenuggets)	100-400	8-12	200	Vend eller ryst halvvejs igennem	Tilberedningstider kan ses i vejledningen på snackens emballage. I forhold til ovn skal tilberedningstiden halveres.
Koteletter	100-500	11-18	200		
Hamburger	100-500	10-15	160		
Pølser	100-500	9-15	160		
Kyllingelår	100-500	15-22	180		
Kyllingebryst	100-500	12-18	180		
Quiche	300	20-25	160		Brug en bageplade eller et ildfast fad.
Muffins	80-300	8-13	180		Brug ildfaste muffinforme af silikone.
Kage	200-400	15-25	160		Brug en bageform.
Blandede grøntsager	100-500	10-14	180		
Forbagte brød/ rundstykker	50-200	3-8	200		
Frisk brød/friske rundstykker	100-500	15-30	180		
Fisk	150-400	10-18	200		
Skaldyr	100-400	7-15	180		
Paneret schnitzel	100-300	9-17	180		Tilsæt olie til raspen.

Tilberedningstabel for forudindstillinger

De **gram, der er angivet med fed skrift**, udgør den mængde fødevarer, som forudindstillingen er beregnet til. Hvis du tilbereder en anden mængde, skal du tilpasse tilberedningstiden tilsvarende. Du kan også tilpasse tilberedningstiden efter din personlige præference hvad angår tilberednings- og bruningsgrad.

De **minutter, der er angivet med fed skrift**, udgør den forudindstillede tilberedningstid på apparatet.

		 g	 min.	 °C
Frosne pommefrites		150	11	180
		400	18	
		600	23	
Kyllingelår		300	17	180
		450	20	
		600	23	
		750	26	
Fisk		200	13	200
		400	16	
		600	19	
		800	22	
Kød (ca. 2,5 cm tykt)		100	11	200
		250	14	
		500	18	

Sådan bruges apparatet

Airfrying



! Forsigtig

- Dette er en Airfryer, der fungerer ved hjælp af varm luft. Hæld ikke olie eller andet stegefedt i gryden.
- Undgå at berøre varme overflader. Benyt håndgreb eller knapper. Hold kun gryden i kurvens håndgreb.
- Dette produkt er kun til almindelig husholdningsbrug.
- Apparatet ryger måske en lille smule, når det tages i brug første gang. Dette er normalt.
- Forvarmning af apparatet er ikke nødvendig.

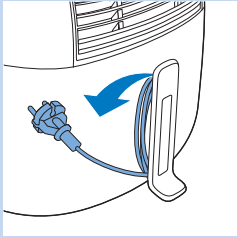
- 1 Stil apparatet på et stabilt, vandret, plant og varmfest underlag.

Bemærk

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

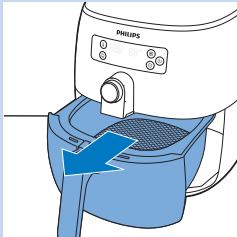
Forsigtig

- Placer ikke apparatet på overflader, der ikke er varmebestandige.

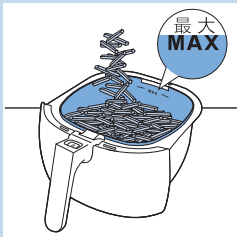


2 Rul netledningen ud af ledningsopbevaringen.

3 Sæt stikket i stikkontakten.



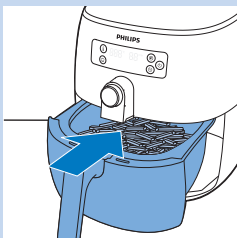
4 Fjern gryden fra apparatet.



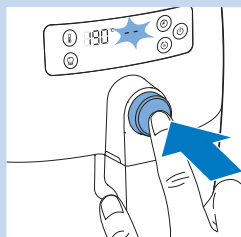
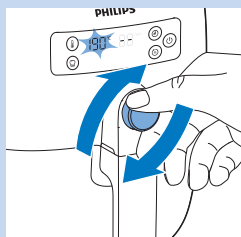
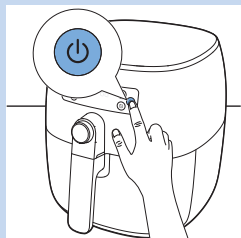
5 Læg ingredienserne i kurven.

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 koge dem samtidigt. Hjemmelavede pommes frites og underlår kan f.eks. laves samtidigt, fordi de kræver de samme indstillinger.



6 Skub panden tilbage i apparatet.



! Forsigtig

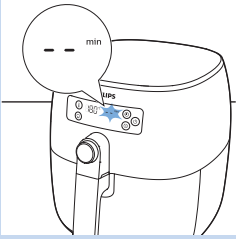
- Brug aldrig gryden uden kurven. Hvis du opvarmer apparatet uden kurv, skal du have grillhandsker på, når du åbner panden. Kanterne og indersiden af panden bliver meget varme.
- Undgå at berøre panden, fedtfjernerens eller kurven under brug eller i nogen tid efter brug, da de bliver meget varme.

7 Tryk på tænd/sluk-knappen for at tænde for apparatet.

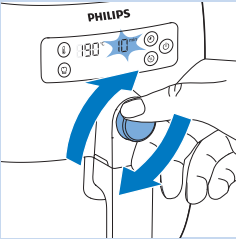
8 Temperaturindikatoren blinker og indstilles til 180 °C som standard.

↳ Drej på QuickControl-knappen for at ændre temperaturen.

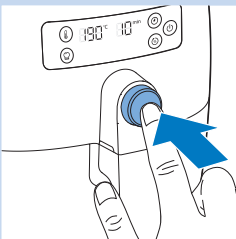
↳ Tryk på QuickControl-drejeknappen for at bekræfte temperaturvalget.



- 9** Når temperaturvalget er bekræftet, begynder tidsindikatoren “- -” at blinke.



- ↳ Drej på QuickControl-knappen for at ændre tilberedningstiden.



- ↳ Tryk på QuickControl-drejeknappen for at bekræfte tilberedningstiden.

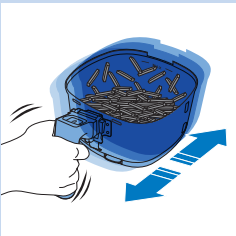
- 10** Apparatet begynder tilberedningen, efter tilberedningstiden er blevet bekræftet.

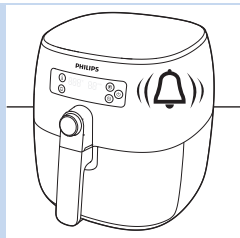
Tips

- Tryk på QuickControl-drejeknappen for at sætte tilberedningsprocessen på pause. Tryk på QuickControl-drejeknappen igen for at genoptage tilberedningsprocessen.

Bemærk

- Visse ingredienser skal rystes eller vendes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået (se "madtabel"). For at ryste ingredienserne skal du tage gryden ud af apparatet og ryste den over vasken. Skub derefter gryden tilbage i apparatet. Du kan reducere vægten ved også at fjerne kurven fra gryden.
- Sørg for ikke at trykke på kurvens udløserknap, når du ryster den.

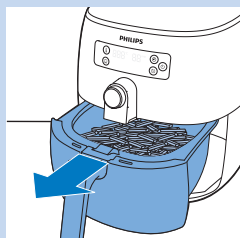




- 11** Når du hører timerklokken, er den indstillede tilberedningstid gået.

Bemærk

- Hvis du tilbereder flere portioner af fedtholdige ingredienser (f.eks. kyllingelår, pølser eller hamburgere), kan overskydende olie eller afsmeltet fedt samle sig i panden under fedtfjernerens. Hæld olien/fedt fra efter hver portion, og når du bemærker olie/overskydende fedt over fedtfjernerens.



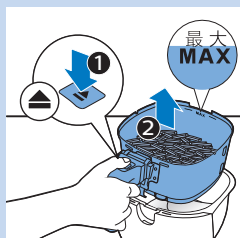
- 12** Tag gryden ud af apparatet, og anbring den på et varmebestandigt underlag.

Bemærk

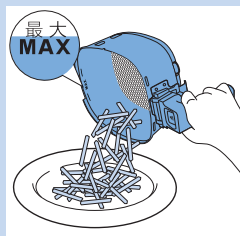
- Hvis ingredienserne endnu ikke er klar, skal du blot sætte panden tilbage i apparatet og indstille timeren til nogle ekstra minutter.

Forsigtig

- Efter tilberedningsprocessen er panden, fedtfjernerens, kurven, de indvendige dele og ingredienserne varme. Afhængigt af typen af ingredienser i Airfryeren kan der slippe damp ud af panden.



- 13** Tryk på kurvens udløserknop, og løft kurven ud af panden.



- 14** Tøm kurvens indhold ud i en skål eller på en tallerken. Fjern altid kurven med ingredienser fra gryden, når du serverer, idet der kan være varm olie eller afsmeltet fedt i bunden af gryden.

* Tips

- Brug en tang til at løfte store eller skrøbelige ingredienser op af kurven.

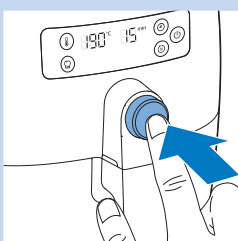
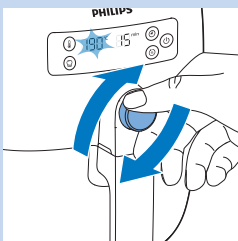
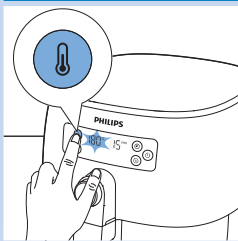
☰ Bemærk

- Overskydende olie eller afsmeltet fedt fra ingredienserne opsamles på bunden af panden under fedtjerneren.
- Afhængigt af, hvilken type ingredienser der tilberedes, kan du have behov for forsigtigt at hælde evt. overskydende olie eller afsmeltet fedt fra panden efter hver portion, eller før kurven i panden rystes eller udskiftes. Anbring kurven på et varmebestandigt underlag. Løft panden med ovnsikre handsker, og anbring den på et varmebestandigt underlag. Fjern forsigtigt fedtudskilleren fra panden med en tang med gummibelagte spidser. Hæld overskydende olie eller afsmeltet fedt fra. Sæt fedtudskilleren tilbage i panden, panden tilbage i skuffen og kurven tilbage i panden.

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

Sådan ændres tilberedningstemperaturen under tilberedningen

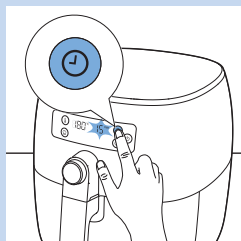
- 1 Under tilberedningen skal du trykke på temperaturknappen.



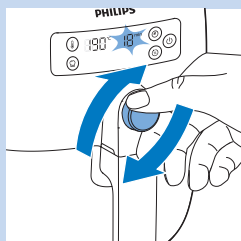
- ➔ Drej på QuickControl-knappen for at ændre tilberedningstemperaturen.

- ➔ Tryk på QuickControl-drejeknappen for at bekræfte tilberedningstemperaturen og -tiden.

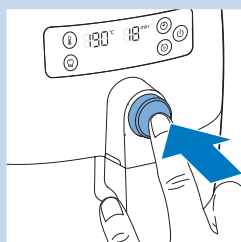
Sådan ændres tilberedningstiden under tilberedningen



- 1 Under tilberedningen skal du trykke på timerknappen.

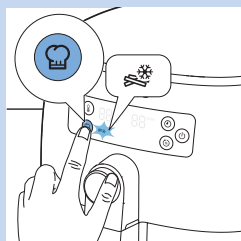


- ↳ Drej på QuickControl-knappen for at ændre tilberedningstiden.

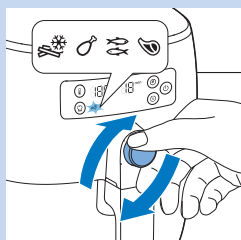


- ↳ Tryk på QuickControl-drejeknappen for at bekræfte tilberedningstiden.

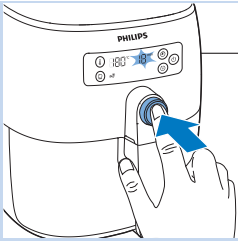
Sådan vælges forudindstillede tilstande



- 1 Når apparatet er tændt, skal du trykke på forudindstillingsknappen.
 - ↳ Indikatoren for forudindstilling af frosne pommes frites begynder at blinke.

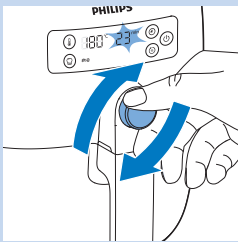


- 2 Drej på QuickControl-knappen for at vælge den forudindstilling, du ønsker.

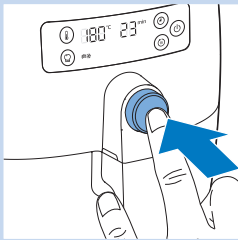


3 Tryk på QuickControl-drejeknappen for at bekræfte forudindstillingen.

↳ Tilberedningstemperaturen vises på skærmen, og den anbefalede tilberedningstid blinker.



↳ Drej på QuickControl-knappen for at ændre tilberedningstiden.

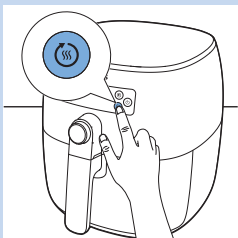


4 Tryk på QuickControl-drejeknappen igen for at bekræfte tilberedningstiden, hvorefter apparatet begynder tilberedningen.

Tips

- Der henvises til "Tilberedningstabel for forudindstillinger" for at finde en passende tilberedningstid og flere oplysninger.

Sådan vælges en hold varm-tilstand



1 Tryk på hold varm-knappen (du kan aktivere hold varm-tilstanden hver gang).

↳ Hold varm-indikatoren tænder.

↳ Hold varm-timeren er indstillet til 30 minutter. Du kan ikke ændre hold varm-tiden. For at afslutte hold varm-tilstanden skal du slukke for apparatet.

Tips

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

**Bemærk**

- Hvis du aktiverer hold varm-tilstanden under tilberedningen, holder apparatet maden varm i 30 minutter, efter tilberedningstiden er gået.
- I hold varm-tilstand tændes ventilatoren og varmelegemet inde i apparatet fra tid til anden.
- Hold varm-tilstanden er beregnet til at holde retten varm, så snart den er tilberedt i Airfryer. Den er ikke beregnet til genopvarmning.

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 megede kartofler.
- Det er bedst at luftstege pommes frites i portioner på op til 500 gram for at få et ensartet resultat. 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 (1 x 1 cm / 1/2 x 1/2" tykke).
- 2** Læg kartoffelstavene i en skål med vand i mindst 30 minutter.
- 3** Tøm skålen og tør kartoffelstavene med et viskestykke eller køkkenrulle.
- 4** Hæld en halv spiseskefuld olivenolie i en skål, tilsæt stavene og bland, indtil stavene er indsmurt i olie.
- 5** Fjern stavene fra skålen med fingrene eller et fladt køkkenredskab, så overskydende olie forbliver i skålen.

**Bemærk**

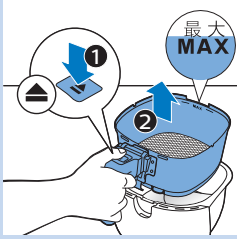
- Vend ikke kurven, og hæld alle stavene i på én gang – således undgår du, at overskydende olie ender i gryden.

- 6** Tilsæt stavene til kurven.
- 7** Steg kartoffelstavene, og ryst kurven halvvejs gennem luftstegningsprocessen. Ryst 2-3 gange, hvis du tilbereder mere end 400 g pommes frites.

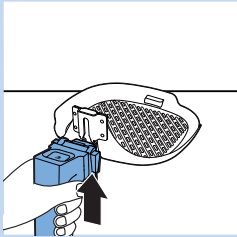
**Bemærk**

- Se kapitlet "Madtabel" for de rette mængder og tilberedningstider.

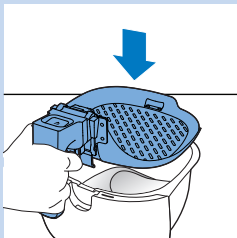
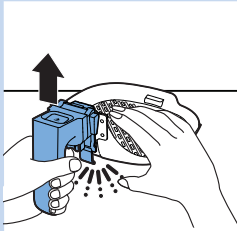
Sådan bruges slip-let-grillpanden (kun HD9743)



- 1 Følg trin 1 til 3 i afsnittet "Airfrying".
- 2 Tryk på kurvens udløserknop, og løft kurven ud af gryden.

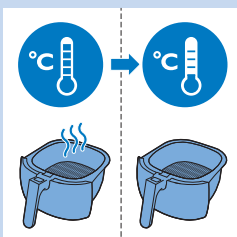


- 3 Fastgør EasyClick-håndgrebet til slip-let-grillpanden (se "Placering af EasyClick-håndgrebet").



- 4 Anbring slip-let-grillpanden i gryden.
- 5 Læg ingredienserne på slip-let-grillpanden.
- 6 Følg trin 6 til 13 i afsnittet "Airfrying".

Rengøring

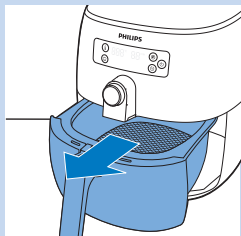


⚠ Advarsel

- Lad kurven, panden, fedtjerneren og indersiden af apparatet køle helt af, inden du begynder at rengøre.
- Fjern ikke med fingrene, da varmt fedt eller varm olie ellers opsamles under fedtjerneren.
- Panden, fedtjerneren og indersiden af apparatet har en slip-let-belægning. Brug aldrig køkkenredskaber af metal eller slibende rengøringsmidler, da det kan ødelægge slip-let-belægningen.

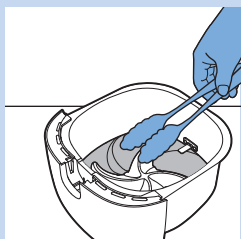
Rengør altid apparatet efter brug. Fjern olie og fedt fra bunden af panden efter hver brug.

- 1 Tryk på tænd/sluk-knappen for at slukke for apparatet, tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle ned i 10 minutter.

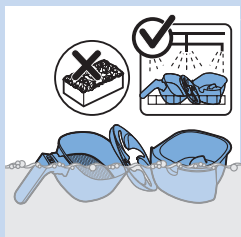


Tips

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



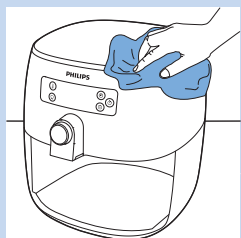
- 2 Fjern fedtfjernerens fra panden med en tang med gummibelagte spidser. Fjern afsmeltet fedt eller olie fra bunden af panden.



- 3 Rengør panden, kurven, fedtfjernerens og andet tilbehør i en opvaskemaskine. Du kan også rengøre dem med varmt vand, opvaskemiddel og en ikke-ridsende svamp.

Tips

- Hvis madrester sidder fast på panden, kurven, fedtfjernerens eller andet tilbehør, 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 panden, kurven eller fedtfjernerens, og de ikke kunne fjernes med varmt vand og opvaskemiddel, så anvend 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 Aftør kun apparatet og betjeningsknapperne på ydersiden med en fugtig klud.



- 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 Sno netledningen ind i ledningsopbevaringen.



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. EasyClick-håndtaget, den aftagelige gitterbund etc., er fastgjort, inden du transporterer eller opbevarer din Airfryer.

Genbrug




- Dette symbol betyder, at produktet 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 hjælp eller support, er du velkommen til at gå ind på **www.philips.com/support** eller læse den separate folder "Worldwide 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 se en liste over ofte stillede spørgsmål på **www.philips.com/support**, eller du kan kontakte dit lokale Philips-kundecenter.

Problem	Mulig årsag	Løsning
Ydersiden af apparatet bliver varm under brug.	Ydersiden af apparatet bliver varm, fordi varmen indeni udstråler til de udvendige sider.	Dette er normalt. Alle håndgreb, drejeknapper og knapper, som du skal røre ved under brugen, forbliver kølige nok til, at man kan røre ved dem.
		Panden, kurven, fedtjerneren, slip-let-grillpanden 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.	For at opnå det bedste resultat skal du bruge friske, let melede kartofler. Hvis du har brug for at opbevare kartofler, så gem dem ikke et koldt sted som f.eks. i et køleskab. Vælg kartofler, hvor der på pakken står, at de er velegnede til stegning.
	Der er for mange ingredienser i kurven.	Følg instruktionerne i denne brugervejledning for at tilberede hjemmelavede pommes frites (se "Madtabellen" eller download den gratis Airfryer App).
	Visse ingrediensstyper skal omrystes halvvejs gennem tilberedningstiden.	Følg instruktionerne i denne brugervejledning for at tilberede hjemmelavede pommes frites (se "Madtabellen" eller download den gratis Airfryer App).
Airfryer tænder ikke.	Apparatet er ikke sat i stikkontakten.	Når du tænder for apparatet, begynder temperaturindikatoren at blinke på displayet. Hvis du ikke kan se noget på displayet, skal du kontrollere, om stikket er sat korrekt i stikkontakten.
	Flere apparater er forbundet til en stikkontakt.	Airfryer har en høj wattage. 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-gryden, 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 gryden på korrekt vis. Hvis du indsætter kurven i en vinkel, kan siden slå mod grydens vægge, så små stykker belægning falder af. Hvis det sker, skal du være opmærksom på, at det ikke er farligt, for alle materialer er fødevareresikre.
Der kommer hvid røg ud af apparatet.	Du tilbereder fedtholdige ingredienser, og fedtjerneren anbringes ikke panden.	Hæld forsigtigt evt. overskydende olie eller fra panden, anbring fedtjerneren i panden, og fortsæt derefter tilberedningen.
	Gryden indeholder fedtholdige rester fra tidligere brug.	Hvid røg skyldes fedtholdige rester, der opvarmes i gryden. Rengør altid gryden og kurven grundigt efter hver brug.
	Marinade, saft eller kødsaft sprøjter i det afsmeltede fedt.	Dup maden tør, inden du sætter den i kurven.

Problem	Mulig årsag	Løsning
	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.
Mit display viser 5 streger som vist på billedet nedenfor. 	Sikkerhedsfunktionen er blevet aktiveret på grund af overophedning af apparatet.	Tag apparatet ud af kontakten, og lad det køle af i 1 minut, før du tilslutter det igen.



Specifikationerne kan ændres uden varsel
© 2018 Koninklijke Philips N.V.
Alle rettigheder forbeholdes