

PHILIPS

HD926X

Användarhandbok

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Viktigt	3
Introduktion	7
Allmän beskrivning	7
Före första användningen	9
Förberedelser inför användning	9
Använda apparaten	9
Mattabell	9
Luftfritering	12
Hälsosam återuppvärmning	16
Ändra tid och temperatur under tillagningen	18
Göra hemgjorda pommes frites	19
Rengöring	20
Rengöringstabell	22
Förvaring	22
Återvinning	22
Garanti och support	22
Felsökning	23

Viktigt

Läs den här användarhandboken noggrant innan du använder apparaten och spara den för framtida bruk.

Fara

- Lägg alltid ingredienserna som ska stekas i korgen, så att de inte kommer i kontakt med värmeelementen.
- Täck inte för luftintaget och öppningarna för luftutblåset när apparaten används.
- Fyll inte pannan med olja eftersom det kan utgöra en brandrisk.
- Sänk aldrig ned apparaten i vatten eller någon annan vätska och skölj den inte under kranen.
- Se till att inte vatten eller någon annan vätska kommer in i apparaten eftersom det medför risk för elektriska stötar.
- Lägg aldrig i så mycket mat så att mängden överskrider den högsta nivån som indikeras i korgen.
- Rör aldrig vid insidan av apparaten när den används.

Varning

- Kontrollera att den spänning som anges på apparaten överensstämmer med den lokala nätspänningen innan du ansluter apparaten.
- Använd inte apparaten om stickkontakten, nätsladden eller själva apparaten är skadad.
- Om nätsladden är skadad måste den alltid bytas ut av Philips, ett av Philips auktoriserade serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika olyckor.
- Den här produkten kan användas av barn från 8 års ålder, personer med olika

funktionshinder samt av personer som inte har kunskap om produkten såvida det sker under tillsyn eller om de har informerats om hur produkten används på ett säkert sätt och de eventuella medförda riskerna. Barn ska inte leka med produkten. Rengöring och underhåll får inte göras av barn såvida de inte är över 8 år och under tillsyn av vuxen.

- Se till att apparaten och dess sladd är utom räckhåll för barn under 8 år.
- Låt inte nätsladden komma i kontakt med varma ytor.
- Apparaten får endast anslutas till ett jordat vägguttag. Se alltid till att kontakten sitter ordentligt i vägguttaget.
- Den här apparaten är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Ställ inte apparaten mot en vägg eller andra apparater. Lämna ett fritt utrymme på minst 10 cm bakom och vid sidorna av apparaten samt 10 cm ovanför den. Placera inte något ovanpå apparaten.
- Använd inte apparaten för något annat ändamål än vad som beskrivs i användarhandboken.
- Vid luftfritering släpps ånga ut från utblåsen. Håll händer och ansikte på säkert avstånd från ångan och från öppningarna för utblåset. Akta dig också för het ånga och luft när du tar bort pannan från apparaten.
- Ytorna kan bli varma när apparaten används.



- Pannan, korgen och tillbehören inuti Airfryern blir varma under användning. Var försiktig när du hanterar dem.
- Placera inte apparaten på eller nära en varm gasspis eller på någon typ av elspis, elektriska kokplattor, eller i en uppvärmd ugn.
- Använd aldrig lätta ingredienser eller bakplåtspapper i apparaten.
- Ställ inte apparaten på eller i närheten av lättantändligt material, till exempel en duk eller gardin.
- Lämna inte apparaten obevakad när den används.
- Koppla genast ur apparaten om du ser mörk rök som bolmar ur den. Vänta tills det slutat ryka innan du tar ut pannan ur apparaten.
- Förvaring av potatis: Temperaturen ska anpassas till potatissorten och den ska vara över 6 °C för att minimera risken för exponering av akrylamid i det förberedda livsmedlet.
- Ha inte våta händer när du ansluter apparaten eller hanterar kontrollpanelen.

Varning

- Apparaten är endast avsedd för användning i vanlig hemmiljö. Den är inte avsedd att användas i miljöer som personalkök i butiker, på kontor, bondgårdar eller andra arbetsplatser. Den är inte heller avsedd att användas av kunder på hotell, motell, bed- and breakfast eller andra liknande boendemiljöer.

- Lämna alltid in apparaten till ett serviceombud auktoriserat av Philips för undersökning och reparation. Försök inte att reparera apparaten själv. Om du gör det upphör garantin att gälla.
- Om den används på felaktigt sätt eller i storskaligt bruk eller om den inte används enligt anvisningarna i användarhandboken upphör garantin att gälla och Philips tar inte på sig ansvar för skador som kan uppkomma.
- Placera och använd alltid apparaten på en torr, stabil, jämn och plan yta.
- Dra alltid ut nätsladden efter användning.
- Låt apparaten svalna i ca. 30 minuter innan du hanterar eller rengör den.
- Se till att ingredienserna som tillreds i apparaten blir gyllengula och inte mörka eller bruna. Ta bort brända bitar. Stek inte färskpotatis i temperaturer över 180 C (för att minimera produktionen av akrylamid).
- Var försiktig när du rengör den övre delen av matlagningskammaren: varmt värmeelement, kanten på metalldelar.

Elektromagnetiska fält (EMF)

Den här Philips-apparaten uppfyller alla tillämpliga standarder och regler gällande elektromagnetiska fält.

Automatisk avstängning

Produkten är utrustad med en automatisk avstängningsfunktion. Om du inte trycker på någon knapp inom 30 minuter stängs apparaten av automatiskt. Du stänger av apparaten manuellt genom att trycka på på/av-knappen.

Introduktion

Vi gratulerar till ditt köp och hälsar dig välkommen till Philips!
Genom att registrera din produkt på

www.philips.com/welcome kan du dra nytta av Philips support.

Philips Airfryer är den enda airfryern med unik Rapid Air-teknik för att fritera din favoritmat med lite eller ingen tillsatt olja och upp till 90 % mindre fett.

Få krispigare resultat med Philips Rapid Air för sju gånger snabbare luftflöde.

Den tillagar maten runtom tack vare vår sjöstjärnedesign för perfekt resultat från första till sista tuggan.

Nu kan du få perfekt tillagad friterad mat som är knaprig på utsidan och mör inuti. Stek, grilla, rosta och grädda för att tillreda många olika goda rätter på ett snabbt, hälsosamt och enkelt sätt.

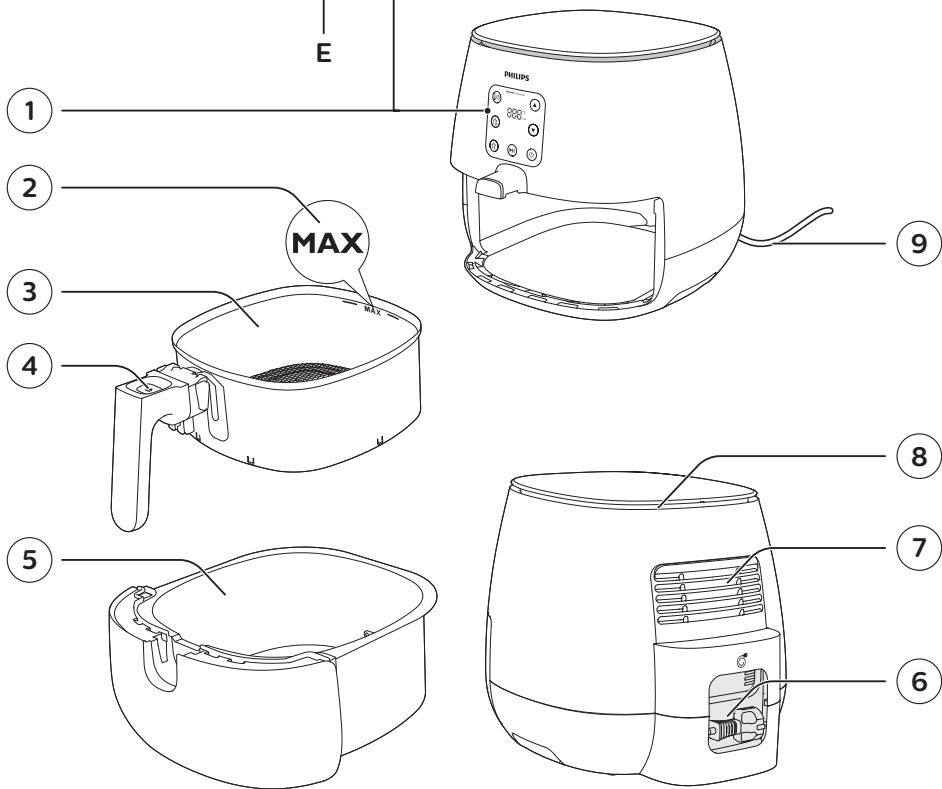
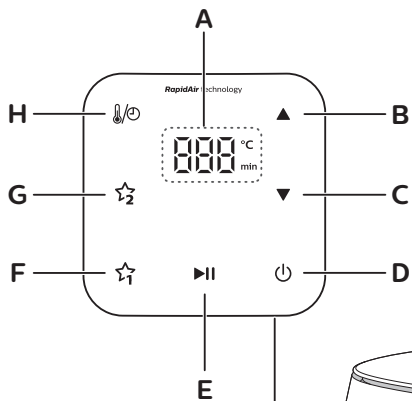
Mer inspiration, recept och information om Airfryer hittar du på **www.philips.com/kitchen** eller så kan du hämta den kostnadsfria NutriU-appen* för IOS® eller Android™.

*NutriU-appen kanske inte är tillgänglig i ditt land.

I så fall ska du ladda ned Airfryer-appen.

Allmän beskrivning

- 1 Kontrollpanel
 - A Tid-/temperaturangivelse
 - B Knapp för att öka temperatur/tid
 - C Knapp för att minska temperatur/tid
 - D På/av-knapp
 - E Start-/pausknapp
 - F Favoritknapp 1
 - G Favoritknapp 2
 - H Knapp för att välja tid/temperatur
- 2 MAX-indikering
- 3 Korg
- 4 Frigöringsknapp för korg
- 5 Panna
- 6 Sladdförvaringsutrymme
- 7 Utblås
- 8 Luftintag
- 9 Nätkabel



Före första användningen

- 1 Ta bort allt förpackningsmaterial.
- 2 Ta bort alla dekaler eller etiketter (om tillgängliga) från apparaten.
- 3 Rengör apparaten noga innan du använder den för första gången, genom att följa rengöringskapitlet.

Förberedelser inför användning

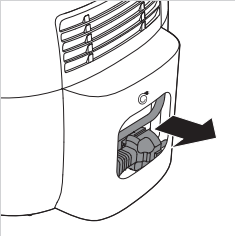
- 1 Placera apparaten på en stabil, plan och jämn värmetålig yta.



Obs!

- Ställ ingenting ovanpå eller bredvid apparaten. Det kan störa luftflödet och påverka stekningen.
- Placera inte apparaten i närheten av eller under föremål som kan skadas av ånga, t.ex. väggar och skåp.

- 2 Dra ut nätsladden ur sladdfacket på apparatens baksida.



Använda apparaten

Mattabell

I tabellen nedan får du hjälp med de grundläggande inställningarna för den typen av mat du vill tillreda.



Obs!

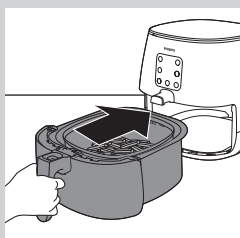
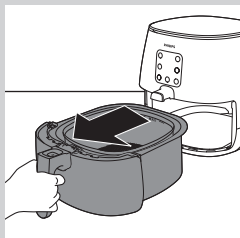
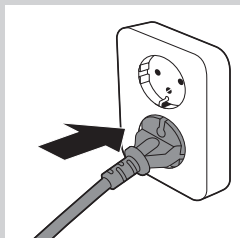
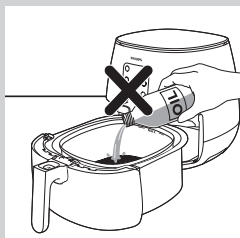
- Håll i åtanke att dessa inställningar är förslag. Vi kan inte garantera den bästa inställningen för dina ingredienser eftersom de skiljer sig i ursprung, storlek och form så väl som varumärke.
- När du tillagar större mängd mat (t.ex. pommes frites, räkor, kycklingben, frysta snacks), skaka, vänd eller rör om ingredienserna i korgen två till tre gånger för att få ett jämnt resultat.

10 SVENSKA

Ingredienser	Min.–max. mängd	Tid (min)	Temperatur	Obs!
Tunna frysta pommes frites (7x7 mm)	200–1 200 g 7–42 oz	13–32	180 °C	• Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Tjocka frysta pommes frites (10x10 mm)	200–1 200 g 7–42 oz	13–33	180 °C	• Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Hemgjorda pommes frites (12 x 12 mm)	200–1 200 g 7–42 oz	18–30	180 °C	• Blötlägg i 30 minuter i kallt vatten eller 3 minuter i ljummet vatten (40 °C), torka och tillsätt 1 msk olja per 500 g. • Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Hemgjorda potatisklyftor	200–1 200 g 7–42 oz	20–40	180 °C	• Blötlägg i 30 minuter i vatten, torka och tillsätt 1/4 till 1 msk olja. • Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Frysta snacks (kycklingnuggets)	80–1 000 g 3–35 oz (6–40 st.)	7–18	200 °C	• De är klara när ytan är gyllengul och krispig. • Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Frysta snacks (små vårrullar, ungefär 20 g)	100–500 g 3.5–18 oz (5–30 st.)	14–16	200 °C	• De är klara när ytan är gyllengul och krispig. • Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Hel kyckling	1 000–1 200 g	50–60	180 °C	• Undvik att benen kommer i kontakt med värmeelementet.
Kycklingbröst Cirka 160 g	1–4 st.	18–22	180 °C	
Kycklingklubbor	200–1 200 g 7–42 oz	23–30	180 °C	• Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Panerade kycklingpinnar	3–10 st. (1 lager)	10–15	180 °C	• Håll olja i brödsmlorna. De är klara när de är guldgula.
Kycklingvingar Cirka 100 g	2–7 st. (1 lager)	14–18	180 °C	• Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Benfria köttkotletter Cirka 150 g	1–4 kotletter	10–13	200 °C	
Hamburgare Cirka 150 g (diameter 10 cm)	1–4 biffar	10–15	200 °C	
Tjock korv Ca 100 g (diameter 4 cm)	1–5 stycken (1 lager)	12–15	200 °C	

Ingredienser	Min.–max. mängd	Tid (min)	Temperatur	Obs!
Tunn korv Cirka 70 g (diameter 2 cm)	1–6 stycken	9–12	200 °C	
Fläskstek	500–1 000 g 18–35 oz	50–75	180 °C	<ul style="list-style-type: none"> Låt den vila i fem minuter innan du skär.
Hel fisk Cirka 300–400 g	1–2	17–20	200 °C	<ul style="list-style-type: none"> Skär av stjärtfenan om den inte får plats i korgen/grillpannan.
Fiskfiléer Cirka 120 g	1–3 (1 lager)	9–12	200 °C	<ul style="list-style-type: none"> För att den inte ska fastna bör skinnsidan placeras nedåt och lite olja tillsätts.
Skaldjur 25–30 g	200–500 g 7–53 oz	15–20	200 °C	<ul style="list-style-type: none"> Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Cake (kaka)	750 g	35–40	160 °C	<ul style="list-style-type: none"> Använd en bakform.
Muffin Cirka 50 g	1–9	12–14	180 °C	<ul style="list-style-type: none"> Använd värmetåliga muffinsformar av silikon.
Quiche (diameter 17 cm)	500 g	20–25	160 °C	<ul style="list-style-type: none"> Använd en bakplåt eller ugnform
Förbakat rostbröd/ småbröd	1–6	6–7	180 °C	
Hembakat bröd	550 g	25–35	150 °C	<ul style="list-style-type: none"> Formen bör vara så platt som möjligt så att inte brödet kommer i kontakt med värmeelementet när det jäser.
Hembakta småbröd Cirka 80 g	1–5 stycken	18–20	160 °C	
Kastanjer	200–500 g 7–53 oz	15–30	200 °C	<ul style="list-style-type: none"> Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Blandade grönsaker (grovhackade)	300–800 g 11–28 oz	10–20	200 °C	<ul style="list-style-type: none"> Ställ in tillagningstiden efter smak. Skaka, vänd eller rör om halvvägs

Luftfritering



! Varning

- Det här är en Airfryer-apparat som drivs med hetluft. Fyll inte pannan med olja, fett eller någon annan vätska.
- Rör inte vid heta ytor. Använd handtag eller vred. Använd ugnsvantar när du hanterar den heta pannan.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.
- Det kan komma lite rök ur apparaten när du använder den första gången. Det är helt normalt.
- Du behöver inte förvärma apparaten.

1 Sätt i kontakten i vägguttaget.

2 Ta bort pannan med korgen från apparaten genom att dra i handtaget.

3 Lägg ingredienserna i korgen.

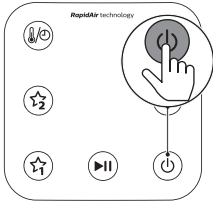
☰ Obs!

- Airfryer-apparaten kan tillreda många olika ingredienser. Se "Mattabellen" för rätt mängder och ungefärliga tillredningstider.
- Överskrid inte mängden som anges i avsnittet "Mattabellen" och gå inte över korgens "MAX"-markering eftersom det kan påverka kvaliteten på slutresultatet.
- Om du vill tillaga olika ingredienser samtidigt ska du ta reda på tillagningstiden som rekommenderas för de olika ingredienserna innan du börjar tillreda dem samtidigt.

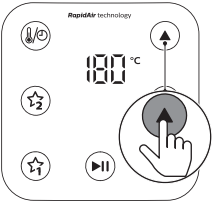
4 Sätt tillbaka pannan med korgen i Airfryern.

! Varning

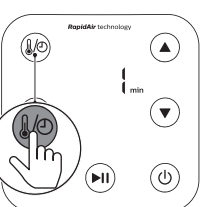
- Använd aldrig pannan utan att korgen är placerad inuti.
- Rör inte pannan eller korgen under och en tid efter användning, eftersom de blir mycket varma.



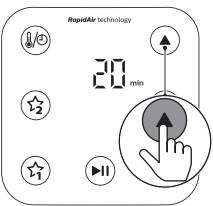
5 Slå på apparaten genom att trycka på på/av-knappen (⏻).



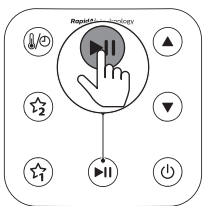
6 Tryck på uppåt- eller nedåtknappen för att välja önskad temperatur.



7 Tryck på tid-/temperaturväljarknappen .



8 Tryck på uppåt- eller nedåtknappen för att välja önskad tid.

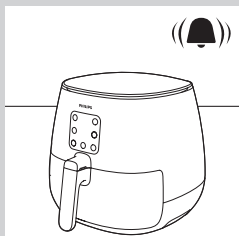
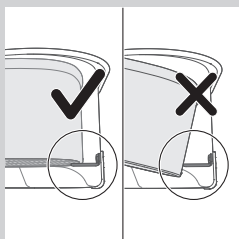
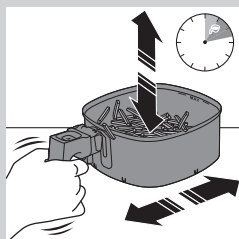


9 Tryck på start-/pausknappen för att starta tillagningsprocessen.



Obs!

- Under tillagningen visas temperatur och tid växelvis.
- Den sista tillagningsminuten räknar ned i sekunder.
- I mattabellen finns grundläggande inställningar för tillagning av olika slags mat.



Tips!

- Tryck på start-/pausknappen för att pausa tillagningsprocessen. För att fortsätta med tillagningen trycker du på start-/pausknappen igen.
- Enheten pausas automatiskt när du drar ut pannan och korgen. Tillagningsprocessen fortsätter när pannan och korgen sätts tillbaka i apparaten igen.

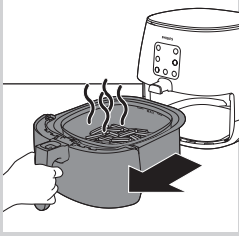
Obs!

- Om du inte ställer in rätt tillagningstid inom 30 minuter, stängs apparaten av automatiskt av säkerhetsskäl.
- Om "- -" väljs som tidsangivelse växlar apparaten till förvärmning. När den inställda temperaturen har uppnåtts avger apparaten ett ljud.
- Du kan behöva skaka eller vända på vissa ingredienser halvvägs genom tillredningstiden (se "Mattabellen"). Skaka ingredienserna genom att dra ut pannan med korgen, placera den på en värmetålig arbetsbänk, trycka på knappen för att frigöra korgen och ta bort den och skaka korgen över vasken. Placera sedan korgen i pannan och för tillbaka dem båda i apparaten.
- Placera korgen platt mot pannan så att den vilar mot stödkroken i pannan. Luta den inte.
- Om du ställer in timern till halva tillredningstiden hör du timerklockan när det är dags att skaka eller vända på ingredienserna. Var noga med att återställa timern så att den visar återstående tillredningstid.

10 När timerklockan ringer betyder det att tillagningen är färdig.

Obs!

- Du kan avbryta tillagningsprocessen manuellt. Det gör du genom att trycka på start/paus-knappen.



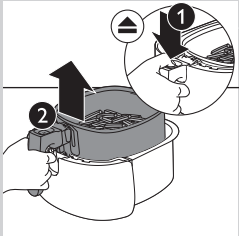
11 Dra ut pannan och kontrollera om ingredienserna är klara.

! Varning

- Airfryer-pannan är varm efter tillagningen. Placera den alltid på en värmetålig arbetsbänk (till exempel ett underlägg) när du tar bort pannan från enheten.

≡ Obs!

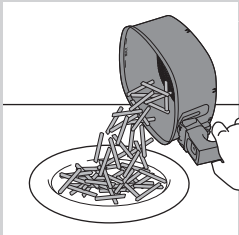
- Om ingredienserna inte är klara än håller du pannan i handtaget och sätter i den i Airfryer igen. Lägg sedan till några minuter på den inställda tiden.



12 Om du vill ta ur små ingredienser (t.ex. pommes frites) kan du lyfta ut korgen ur pannan genom att trycka på knappen som frigör korgen.

! Varning

- Efter tillagningen är pannan, korgen, innerhöljet och ingredienserna heta. Det kan komma ånga från pannan beroende på typ av ingredienser i Airfryer.



13 Töm korgen i en skål eller på en tallrik. Ta alltid ut korgen ur pannan för att tömma ur innehållet, eftersom het olja kan finnas i botten av pannan.

≡ Obs!

- Använd en mattång för att lyfta bort stora och ömtåliga ingredienser.
- Överflödiga olja eller smält fett från ingredienserna samlas på botten av pannan.
- Beroende på vilken typ av ingredienser som tillagas kanske du försiktigt vill hålla av överflödiga olja eller smält fett från pannan efter varje omgång eller innan du skakar ur eller byter ut korgen i pannan. Ställ korgen på en värmetålig yta. Använd ugnsvantar för att hålla bort överflödiga olja eller smält fett. Sätt tillbaka korgen i pannan.

När en sats med ingredienser är klar, kan du genast använda din Airfryer för att tillaga nästa sats.

≡ Obs!

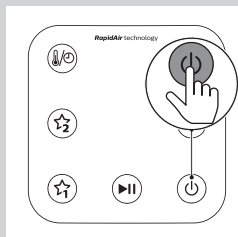
- Upprepa steg 4 till 15 om du vill tillaga mer mat.

Hälsosam återuppvärmning

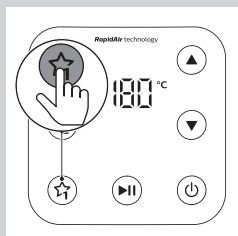
Värm upp på ett hälsosamt sätt med Airfryer. Fräscha upp din hämtmat och dina matrester. Philips Airfryer kan göra din mat krispig och saftig igen. Den tar till och med bort extra fett för hälsosammare måltider.

Spara din favoritinställning:

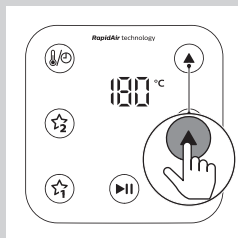
1 Slå på apparaten genom att trycka på på/av-knappen.



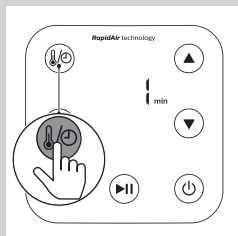
2 Tryck på någon av favoritknapparna.

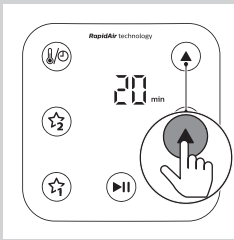


3 Tryck på uppåt- eller nedåtknappen för att välja önskad temperatur.



4 Tryck på tid-/temperaturväljarknappen.



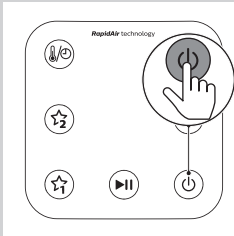


- 5 Tryck på uppåt- eller nedåtknappen för att välja önskad tid.



- 6 Memorera dina valda inställningar genom att trycka på samma favoritknapp igen.

↳ Apparaten avger en ljudsignal för att bekräfta att inställningen har sparats.



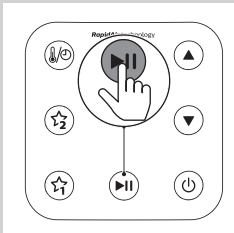
Starta din favoritinställning:

- 1 Slå på apparaten genom att trycka på på/av-knappen.



- 2 Tryck på någon av favoritknapparna.

↳ Displayen visar de sparade inställningarna (temperatur och tid visas växelvis).



- 3 Starta apparaten genom att trycka på start/paus-knappen.

Tabell för uppvärmning av mat

Ingredienser	Min.-max. mängd	Tid (min)	Temperatur	Tips!
Pommes frites (7 x 7 mm)	100–500 g	6–9	180 °C	Kylskåpskall.
Köttbullar	15–20	6–9	200 °C	Kylskåpskall.
Kycklingklubbor	1–5	13–16	180 °C	Kylskåpskall.
Pizza	1	3–5	200 °C	Kylskåpskall. Skär pizzan i bitar.
Småbröd	1–6	3–5	180 °C	
Blandade grönsaker	100–500 g	3–6	200 °C	Kylskåpskall.

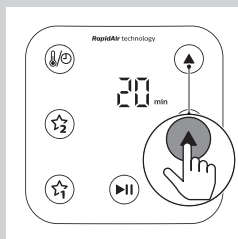
Ändra tid och temperatur under tillagningen

Ändra tillagningstiden under tillagningen

När apparaten visar tiden på displayen:

- 1 Tryck på uppåt- eller nedåtknappen för att ange den nya tillagningstiden.

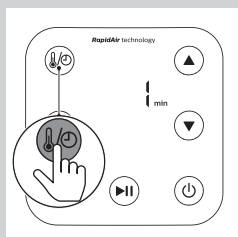
↳ Apparaten använder nu den nya tillagningstiden.



När apparaten visar temperaturen på displayen:

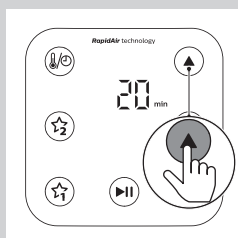
- 1 Tryck på tid-/temperaturväljarknappen .

↳ Tillagningstiden visas på displayen.



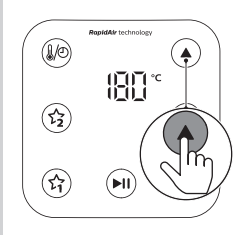
- 2 Tryck på uppåt- eller nedåtknappen för att ange den nya tillagningstiden.

↳ Apparaten använder du den nya tillagningstiden.



Ändra tillagningstemperatur under tillagningen

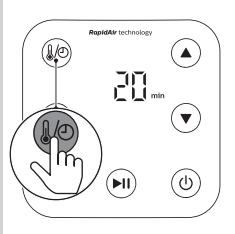
När apparaten visar temperaturen på displayen:



- 1 Tryck på uppåt- eller nedåtknappen för att ange den nya tillagningstemperaturen.

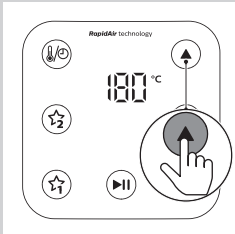
↳ Apparaten använder nu den nya tillagningstemperaturen.

När apparaten visar tiden på displayen:



- 1 Tryck på tid-/temperaturväljarknappen .

↳ Tillagningstemperaturen visas på displayen.



- 2 Tryck på uppåt- eller nedåtknappen för att ange den nya tillagningstemperaturen.

↳ Apparaten använder du den nya tillagningstemperaturen.

Göra hemgjorda pommes frites

Så här gör du utsökta hemmagjorda pommes frites i Airfryer-apparaten:

- Välj en typ av potatis som lämpar sig för pommes frites, t.ex. färska och (något) möjliga potatisar.
- Det är bäst att luftfritera pommes frites i portioner på upp till 800 gram för ett jämnt resultat. Större pommes frites blir oftast mindre krispiga än när de är mindre
- Skaka korgen 2–3 gånger under luftfritering.

- 1 Skala potatisen och skär i stavar (8 x 8 mm).

- 2 Blötlägg potatisstavarna i en skål med vatten och låt dem ligga i minst 30 minuter.

- 3 Töm skålen och torka potatisstavarna med en kökshandduk eller pappershandduk.

- 4 Häll en matsked matolja i skålen, lägg stavarna i skålen och blanda tills stavarna är täckta av oljan.
- 5 Ta stavarna från skålen med händerna eller en hålslev så att den överflödiga oljan blir kvar i skålen.

**Obs!**

- Häll inte stavarna från skålen till korgen för att undvika att få med den överflödiga oljan i pannan.

- 6 Lägg stavarna i korgen.
- 7 Friter potatisstavarna och skaka korgen halvvägs genom luftfriteringen. Skaka 2–3 gånger om du tillreder mer än 500 gram pommes frites.

Rengöring

**Varning**

- Låt korgen, pannan och apparatens insida svalna helt innan du påbörjar rengöring.
- Pannan, korgen och apparatens insida har en non-stick-beläggning. Använd inte köksredskap i metall eller slipande rengöringsmaterial eftersom det kan skada non-stick-beläggningen.

Rengör apparaten efter varje användning. Avlägsna olja och fett från pannans botten efter varje användningstillfälle.

- 1 Tryck på på/av-knappen (⏻) för att stänga av apparaten, ta ur kontakten från vägguttaget och låt apparaten svalna.

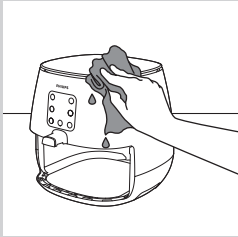
**Tips!**

- Ta bort pannan och korgen så att din Airfryer-apparaten svalnar snabbare.

- 2 Kassera smält fett eller olja från botten av pannan.
- 3 Rengör pannan och korgen i diskmaskinen. Du kan även rengöra dem med varmvatten, diskmedel och en icke-slipande svamp (se ”Rengöringstabell”).

Tips!

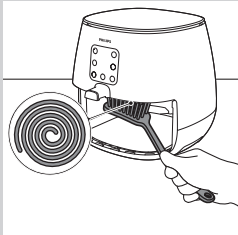
- Om matrester sitter fast i pannan eller korgen, kan du låta dem ligga i varmvatten och diskmedel i 10–15 minuter. Blötlaggningsen får matresterna att lossna och underlättar rengöring. Se till så att du använder ett diskmedel som kan lösa upp olja och fett. Om det finns fettfläckar på pannan eller korgen och du inte har kunnat ta bort dem med varmvatten och diskmedel ska du använda ett avfettningsmedel.
- Om det behövs kan du ta bort matrester som har fastnat på värmeelementet med en mjuk till medelmjuk borste. Använd inte en stålborste eller en hård borste, eftersom värmeelementets beläggning då kan skadas.



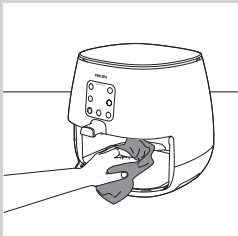
4 Torka av apparatens utsida med en fuktig trasa.

Obs!

- Se till att det inte finns någon fukt på kontrollpanelen. Torka kontrollpanelen med en trasa när du har rengjort den.




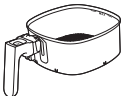



5 Rengör värmeelementet med en rengöringsborste för att ta bort eventuella matrester.



6 Rengör apparatens insida med hett vatten och en icke-slipande svamp.

Rengöringstabell

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Förvaring

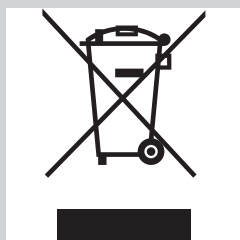
- 1 Dra ur nätsladden och låt apparaten svalna.
- 2 Se till att alla delar är rena och torra innan de läggs undan.
- 3 För in sladden i sladdförvaringsutrymmet.



Obs!

- Håll alltid Airfryer-apparaten horisontellt när du bär den. Var alltid noga med att hålla i pannan framtill på apparaten eftersom pannan med korgen kan glida ur apparaten om den oavsiktligen lutats framåt. Detta kan skada de delarna.
- Se alltid till att Airfryerns löstagbara delar sitter fast innan du bär eller ställer undan den.

Atervinning




- Den här symbolen betyder att produkten inte ska slängas bland hushållssoporna (2012/19/EU).
- Följ de regler som gäller i ditt land för återvinning av elektriska och elektroniska produkter. Genom att kassera gamla produkter på rätt sätt kan du bidra till att förhindra negativ påverkan på miljö och hälsa.



Garanti och support

Om du behöver information eller support kan du gå till www.philips.com/support eller läsa garantibroschyren.

Felsökning

I det här kapitlet sammanfattas de vanligaste problemen som du kan råka ut för med apparaten. Om du inte kan lösa problemet med hjälp av informationen nedan kan du gå till www.philips.com/support där det finns en lista med vanliga frågor. Du kan även kontakta kundtjänst i ditt land.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Apparaten utsida blir het under användning.	Värmen inuti tränger igenom till de yttre väggarna.	Det är helt normalt. Alla handtag och vred som du måste använda vid fritering håller sig svala. Pannan, korgen och apparatens utsida blir alltid heta när apparaten är påslagen för att säkerställa att maten blir ordentligt tillagad. Dessa delar är alltid för heta för beröring.
		Om du låter apparaten stå påslagen en längre tid kan vissa områden bli för heta för att ta i. Dessa områden är märkta på apparaten med följande ikon:  Apparaten är säker att använda så länge som du är medveten om dessa heta områden och undvika att röra vid dem.
Mina hemmagjorda pommes frites blev inte som jag tänkt mig.	Du har inte använt rätt potatistyp.	Du får bäst resultat genom att använda färska och mjöliga potatisar. Om du måste förvara potatisarna ska du undvika att förvara dem på en kall plats, som t.ex. ett kylskåp. Välj potatis som enligt förpackningen passar för fritering.
	Mängden ingredienser i korgen är för stor.	Följ instruktionerna i den här användarhandboken för att tillaga hemgjorda pommes frites.
	En del ingredienser behöver skakas efter halva tillredningstiden.	Följ instruktionerna i den här användarhandboken för att tillaga hemgjorda pommes frites.
Airfryer-apparaten startar inte.	Apparaten är inte ansluten till elnätet.	Kontrollera att kontakten har satts in ordentligt i vägguttaget.
	Flera apparater är anslutna till ett uttag.	Airfryern har ett högt wattal. Prova ett annat uttag och kontrollera säkringarna.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Jag ser flagnande fläckar inuti Airfryer-apparaten	Ett par små flagnande fläckar kan visa sig inuti Airfryer-apparatens panna på grund av att beläggningen har skrapats oavsiktligen (t.ex. vid rengöring med grova rengöringsredskap och/eller när korgen sätts på plats).	Du kan undvika skada genom att sänka korgen i pannan på rätt sätt. Om du sätter in korgen från en vinkel kommer dess kanter att skrapa mot pannans vägg, vilket gör så att små bitar av beläggning skrapas av. Tänk då på att det inte är skadligt eftersom alla material som används är matsäkra.
Det kommer vit rök ur apparaten.	Du tillagar feta ingredienser.	Häll försiktigt av överflödiga olja eller fett från pannan och fortsätt sedan med tillredningen.
	Pannan innehåller fortfarande fettrester från tidigare användning.	Vit rök orsakas av fettrester som värms upp i pannan. Rengör alltid pannan och korgen noga efter varje användning.
	Paneringen eller pudringen fastnar inte på maten.	Små bitar av panering i luften kan orsaka vit rök. Tryck in paneringen eller pudringen i maten ordentligt så att den fastnar.
	Marinad, vätskor eller köttsafter stänker i stekfettet eller oljan.	Torka maten torr innan du placerar den i korgen.
Displayen visar 6 streck under tillagningen. 	Säkerhetsfunktionen har aktiverats eftersom apparaten har överhettats.	Koppla ur apparaten och låt den svalna i en minut innan du ansluter den igen.
Displayen visar 6 streck efter att apparaten har varit urkopplad i en minut. 	Säkerhetsfunktionen har aktiverats.	Kontakta Philips servicenummer eller kontakta Philips kundtjänst i ditt land.



Specifikationerna kan ändras utan föregående meddelande.

© 2020 Koninklijke Philips N.V.

Med ensamrätt