

PHILIPS

Serie
HD9747 - HD9741



Användarhandbok

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Viktigt	3
Elektromagnetiska fält (EMF)	5
Inledning	6
Allmän beskrivning	6
Före första användningen	8
Förberedelser inför användning	8
Placera den löstagbara gallerbotten och fettreduceraren	8
Sätt fast EasyClick-handtaget	9
Mattabell	10
Tillagningstabell för förinställningar	12
Använda apparaten	12
Luftfritering	12
Ändra tillagningstemperatur under tillagningen	17
Ändra den inställda tillagningstiden under tillagningen	17
Välja förinställningslägen	18
Välja varmhållningsläget	19
Göra hemgjorda pommes frites	20
Rengöring	21
Rengöringstabell	23
Förvaring	23
Återvinning	24
Garanti och support	24
Felsökning	24

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.

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 apparaten kan användas av barn från 8 års ålder, av personer med nedsatt fysisk, sensorisk och psykisk förmåga, samt av personer som inte har kunskap om hur apparaten används, förutsatt att det sker under tillsyn eller att de har informerats om hur apparaten används på ett säkert sätt och om de eventuella 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.
- Placera och använd alltid apparaten på en torr, stabil, jämn och plan yta.
- 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 händerna och ansiktet borta från ångan och från utblåsen. Se även upp med ånga och luft när du tar bort pannan från apparaten.
- Ytorna kan bli varma när apparaten används.
- Varje gång du använder enheten ska du se till att värmaren och området runt värmaren är rent och fritt från matrester för att för att enheten ska ordentligt.
- Placera inte apparaten på eller nära en varm gasspis eller på någon typ av elspis, elektriska kokplattor, eller i en uppvärmd ugn.
- Pannan, korgen och tillbehören inuti fritösen blir varma under användning. Var försiktig när du hanterar dem.

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.
- Den här apparaten är utformad för att användas vid omgivningstemperaturer mellan 5°C och 40°C.
- Dra alltid ut nätsladden efter användning.
- Låt apparaten svalna i cirka 30 minuter innan du hanterar eller rengör den.
- Överbelasta inte korgen. Fyll endast korgen upp till MAX-markeringen.
- 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.
- Använd inte apparaten för något annat ändamål än vad som beskrivs i användarhandboken, och använd endast de ursprungliga tillbehören.

Elektromagnetiska fält (EMF)

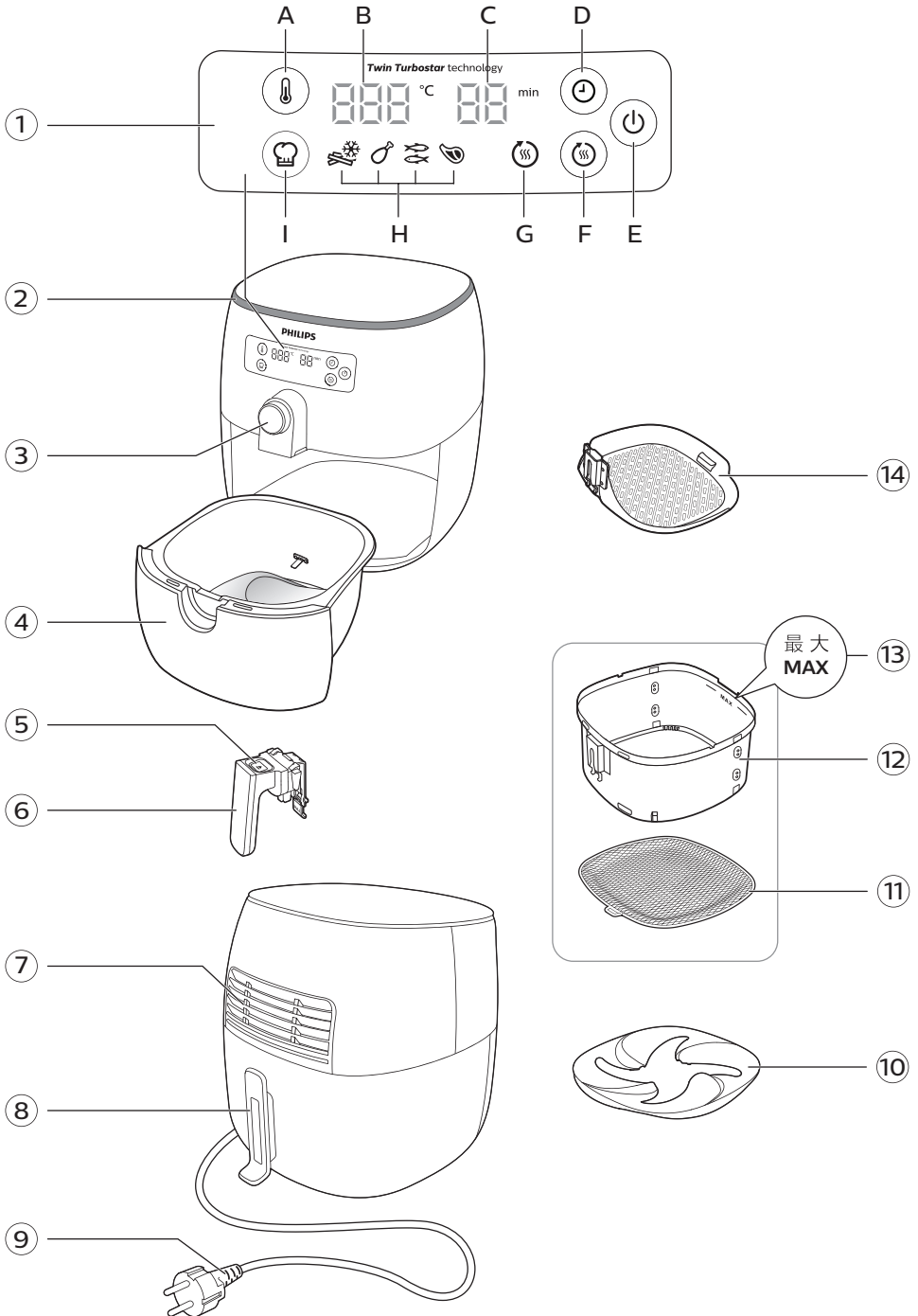
Den här Philips-apparaten uppfyller alla tillämpliga standarder och regler gällande elektromagnetiska fält.

Inledning

Grattis till ditt inköp och välkommen till Philips! För att du ska kunna dra full nytta av den support som Philips erbjuder ber vi dig att registrera din nya produkt på www.philips.com/welcome.

Allmän beskrivning

- 1** Kontrollpanelen
 - A. Temperaturknapp
 - B. Temperaturindikering
 - C. Tidsangivelse
 - D. Timerknapp
 - E. På/av-knapp
 - F. Varmhållningsknapp
 - G. Varmhållningsindikering
 - H. Förinställningar: frysta pommes frites, kycklingklubbor, fisk, kotlett
 - I. Förinställningsknapp
- 2** Luftintag
- 3** QuickControl-vred
- 4** Panna
- 5** Frigöringsknapp för korg
- 6** EasyClick-handtag
- 7** Utblås
- 8** Sladdhållare
- 9** Nätsladd
- 10** Fettborttagning
- 11** Borttagbar gallerbotten
- 12** Korg
- 13** MAX-indikering
- 14** Grillpanna med nonstick-beläggning (endast HD9743)

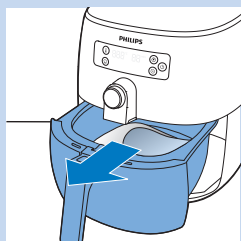


Före första användningen

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

Förberedelser inför användning

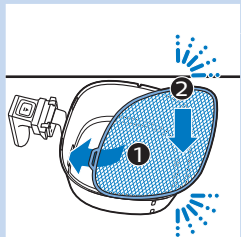
Placera den löstagbara gallerbotten och fettreduceraren



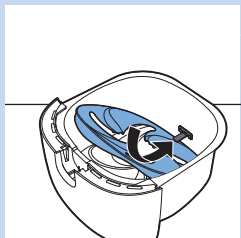
- 1 Ta bort pannan från apparaten.



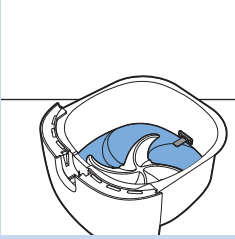
- 2 Ställ pannan med korgen på en lämplig yta, tryck på knappen för att frigöra korgen och lyft den från pannan.



- 3 För in gallerbottens krok i öppningen till höger undertill på korgen. Tryck ned gallerbotten tills den låses på plats ("klickar" på båda sidorna).

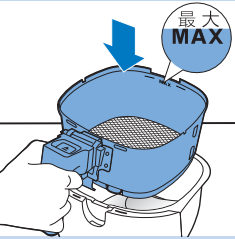


- 4 Placera fettreduceraren i pannan.

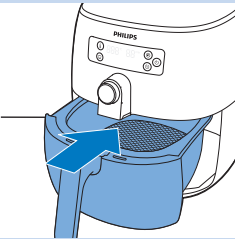


☰ Obs!

- När den är placerad i pannan, ser du till att fettreduceraren är under korgens metallstöd.



5 Sätt tillbaka korgen i pannan.



6 Skjut in pannan i apparaten.

☰ Obs!

- Använd aldrig pannan utan att korgen är placerad inuti.

Sätt fast EasyClick-handtaget

⚠ Varning

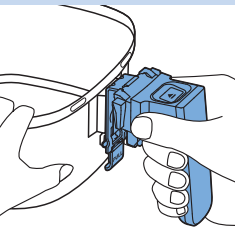
- Se alltid till att korgen och handtaget har svalnat innan du sätter dit eller tar bort EasyClick-handtaget.

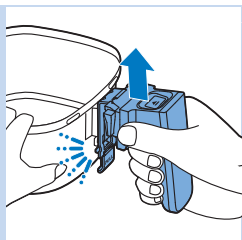
☰ Obs!

- EasyClick-handtaget passar även för grillpannan med non-stick-beläggning. Det gör det enkelt för dig att rengöra och förvara apparaten.

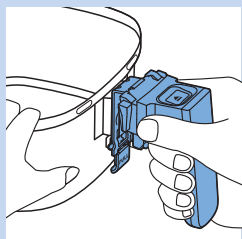
Så här sätter du dit EasyClick-handtaget:

- 1 Håll i korgen med en hand och håll i handtaget med den andra handen.



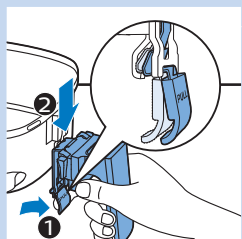


- 2 Skjut in handtaget i öppningen på korgen underifrån tills det låses på plats ("klick").



Så här tar du bort EasyClick-handtaget:

- 1 Håll i korgen med en hand och håll i handtaget med den andra handen.



- 2 Dra försiktigt med fingret på den röda frigöringsfliken medan du trycker ned handtaget.

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.

Ingredienser	Min./max. mängd (gram)	Tid (minuter)	Temperatur (°C)	Skaka/Vänd	Ytterligare information
Frysta pommes frites	200-800	11-23	180	Skaka halvvägs	
Hemgjorda pommes frites (1 x 1 cm/ tjocka)	200-800	13-26	180	Skaka halvvägs	Blötlägg i 30 min., torka sedan och tillsätt 1/2 matsked olja.
Potatisklyftor	200-800	16-30	180	Skaka halvvägs	Blötlägg i 30 min., torka sedan och tillsätt 1/2 matsked olja.
Frysta snacks (t.ex. vårrullar, Chicken Nuggets)	100-400	8-12	200	Vänd eller skaka halvvägs	Se anvisningarna på snackets förpackning för tillredningstiden. Tiden jämfört med ugnen ska halveras.
Hackar	100-500	11-18	200		
Hamburgare	100-500	10-15	160		
Korv	100-500	9-15	160		
Kycklingklubbor	100-500	15-22	180		
Kycklingbröst	100-500	12-18	180		
Quiche	300	20-25	160		Använd en bakplåt eller ugnform
Muffins	80-300	8-13	180		Använd värmetåliga muffinsformar av silikon.
Cake (kaka)	200-400	15-25	160		Använd en bakform.
Blandade grönsaker	100-500	10-14	180		
Förbakat bröd	50-200	3-8	200		
Färskt bröd/bullar	100-500	15-30	180		
Fisk	150-400	10-18	200		
Skaldjur	100-400	7-15	180		
Schnitzel	100-300	9-17	180		Häll olja i brödsmlorna.

Tillagningstabell för förinställningar

Antal **gram i fetstil** motsvarar mängden mat som förinställningen är anpassad för. Om du tillagar andra mängder, anpassar du tillagningstiden därefter. Du kan också anpassa tillagningstiden efter dina önskemål om stekning och bryning.

Minuter i fetstil motsvarar den förinställda tillagningstiden på apparaten.

		 g	 min	 °C
Frysta pommes frites		150 400 600	11 18 23	180
Kycklingklubbor		300 450 600 750	17 20 23 26	180
Fisk		200 400 600 800	13 16 19 22	200
Kött (ca 2,5 cm tjockt)		100 250 500	11 14 18	200

Använda apparaten

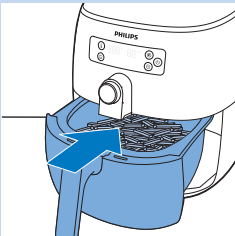
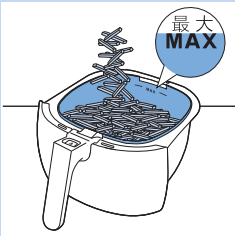
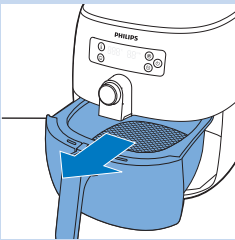
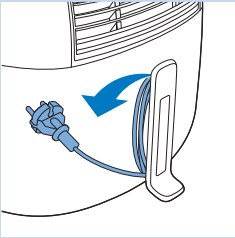
Luftfritering



Varning!

- Det här är en Airfryer-apparat som drivs med hetluft. Fyll inte pannan med olja eller stekfett.
- Rör inte vid heta ytor. Använd handtag eller vred. Håll endast pannan i korgens handtag.
- Produkten är endast avsedd för hushållsbruk.
- Det kan komma lite rök ur apparaten när du använder den första gången. Det är normalt.
- Du behöver inte värma apparaten på förhand.

- 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.

! Varning!

- Ställ inte apparaten på värmekänsliga ytor.

2 Linda upp nätsladden från sladdhållaren.

3 Sätt kontakten i vägguttaget.

4 Ta bort pannan från apparaten.

5 Lägg ingredienserna i korgen.

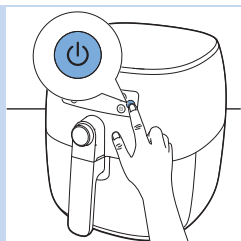
☰ Obs!

- 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 tillreda olika ingredienser samtidigt ska du ta reda på tillredningstiden som rekommenderas för de olika ingredienserna innan du börjar tillreda dem samtidigt. Hemmagjorda pommes och kycklingklubbor kan exempelvis tillagas samtidigt eftersom de har samma inställningar.

6 Skjut in pannan i apparaten.

! Varning!

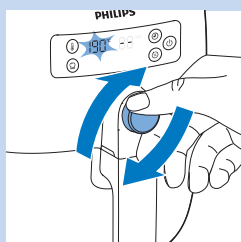
- Använd aldrig pannan utan att korgen är placerad inuti. Om du värmer upp apparaten utan korgen ska du använda ugnsvantar när du öppnar pannan. Kanterna och insidan av pannan blir mycket varma.
- Rör inte pannan, fettreduceraren eller korgen under och en tid efter användning, eftersom de blir mycket varma.



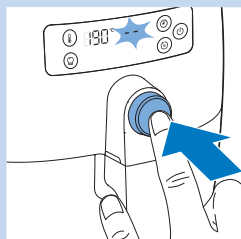
7 Slå på apparaten genom att trycka på på/av-knappen.



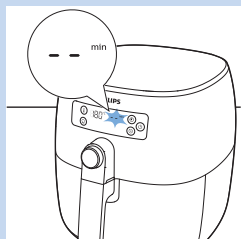
8 Temperaturindikeringen blinkar och är inställd på 180 °C som standard.



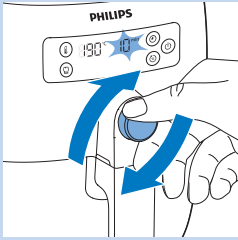
↳ Om du vill ändra temperaturen vrider du på QuickControl-vredet.



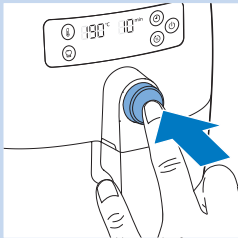
↳ För att bekräfta temperaturen trycker du på QuickControl-vredet.



9 När temperaturen har bekräftats börjar tidsangivelsen "-- min" att blinka.



- ➔ För att ändra tillagningstiden vrider du på QuickControl-vredet.



- ➔ För att bekräfta tillagningstiden trycker du på QuickControl-vredet.

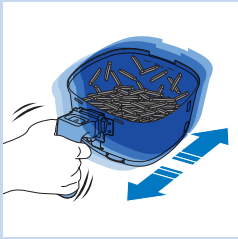
10 Apparaten börjar tillagningen när den inställda tillagningstiden har bekräftats.

Tips

- Om du vill pausa tillagningen trycker du på QuickControl-vredet. Om du vill återuppta tillagningen trycker du på QuickControl-vredet igen.

Obs!

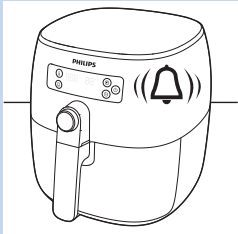
- Du kan behöva skaka eller vända på vissa ingredienser halvvägs genom tillredningstiden (se "Mattabellen"). Du skakar ingredienserna genom att ta bort pannan från apparaten och skaka på den över diskhon. Skjut sedan tillbaka pannan i apparaten. Du kan minska vikten genom att ta bort korgen från pannan.
- Var försiktig så att du inte trycker på korgens frigöringsknapp medan du skakar.



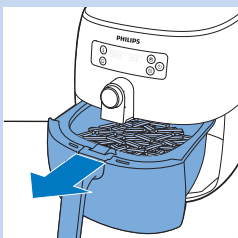
11 När timerklockan ringer betyder det att tillredningen är färdig.

Obs!

- Om du tillagar flera omgångar med feta ingredienser (t.ex. kycklingben, korv eller hamburgare), kan överflödiga olja eller smält fett samlas i pannan under fettreduceraren. Håll av oljan/matfettet efter varje omgång och när du upptäcker att olja/fett rinner ned över fettreduceraren.



12 Ta ut pannan från apparaten och ställ den på en värmetålig yta.

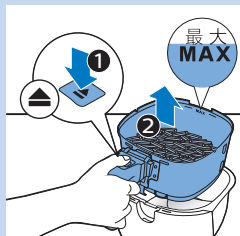


☰ Obs!

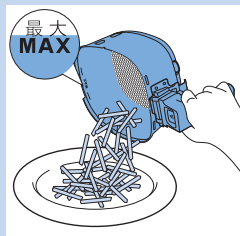
- Om ingredienserna inte är klara, skjuter du bara tillbaka pannan i apparaten och ställer in timern på några extra minuter.

! Varning!

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



- 13** Tryck på korgens frigöringsknapp och lyft korgen från pannan.



- 14** Töm korgen i en skål eller på en tallrik. Ta alltid bort korgen med ingredienser från pannan vid servering eftersom het olja eller stekfett kan ligga i pannans botten.

✳ Tips

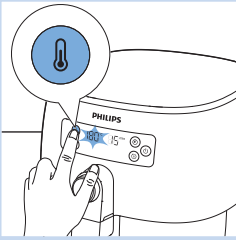
- Använd en tång för att lyfta upp stora eller ömtåliga ingredienser ur korgen.

☰ Obs!

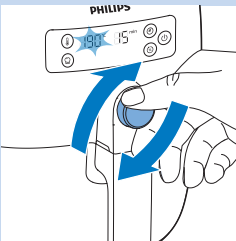
- Överflödigt olja eller smält fett från ingredienserna samlas på botten av pannan under fettreduceraren.
- Beroende på vilken typ av ingredienser som tillagas kanske du försiktigt vill hålla av överflödigt olja eller smält fett från pannan efter varje omgång eller innan du skakar ur eller byter ut korgen i pannan. Ställ korgen på en värmestålig yta. Bär ugnsvantar, lyft pannan av spåren och ställ den på värmestålig yta. Ta försiktigt bort fettseparatorn från pannan med en tång med gummispets. Håll av överflödigt olja eller smält fett. Sätt tillbaka fettseparatorn i pannan, pannan i lådan och korgen i pannan.

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

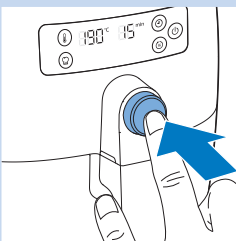
Ändra tillagningstemperatur under tillagningen



1 Under tillagningen trycker du på temperaturknappen.

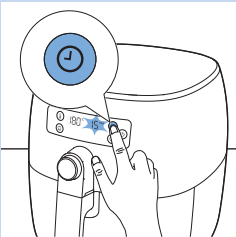


↳ Om du vill ändra tillagningstemperatur vrider du på QuickControl-vredet.

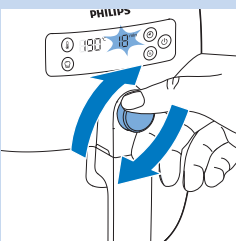


↳ För att bekräfta tillagningstemperatur eller tid trycker du på QuickControl-vredet.

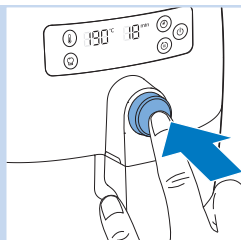
Ändra den inställda tillagningstiden under tillagningen



1 Under tillagningen trycker du på timerknappen.

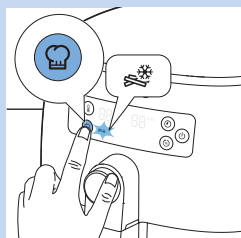


↳ Om du vill ändra tillagningstiden vrider du på QuickControl-vredet.

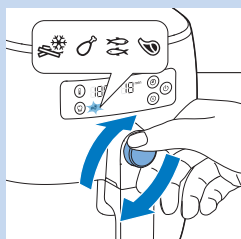


- ↳ För att bekräfta tillagningstiden trycker du på QuickControl-vredet.

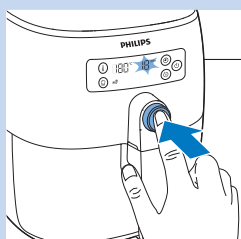
Välja förinställningslägen



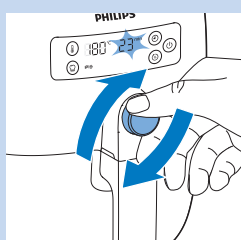
- 1** När apparaten är påslagen trycker du på förinställningsknappen.
 - ↳ Den förinställda indikeringen för frysta pomes frites börjar blinka.



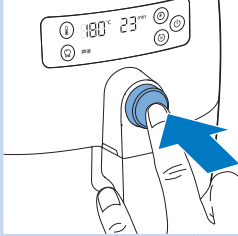
- 2** Vrid QuickControl-vredet för att välja den förinställning som du behöver.



- 3** Tryck på QuickControl-vredet för att bekräfta förinställningen.
 - ↳ Tillagningstemperaturen visas på skärmen och rekommenderad tillagningstid blinkar.



- ↳ Om du vill ändra tillagningstiden vrid du på QuickControl-vredet.



☰ Obs!

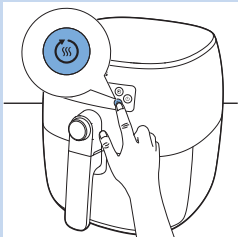
- Det går inte att ändra temperaturen när du använder ett förinställningsläge. Om du trycker på temperaturknappen när du har valt förinställningsläge avslutas förinställningsläget.

4 Tryck på QuickControl-vredet igen för att bekräfta tillagningstiden så börjar apparaten tillagningen.

✱ Tips

- Se "Tillagningstabell för förinställningar" för att hitta lämplig tillagningstid och mer information.

Välja varmhållningsläget



1 Tryck på varmhållningsknappen (du kan aktivera varmhållningsläget varje gång).

- ↳ Varmhållningsindikeringen slås på.
- ↳ Varmhållningstidern är inställd på 30 minuter. Du kan inte justera varmhållningstiden. Om du vill stänga av varmhållningsläget stänger du bara av apparaten.

✱ Tips

- Om mat som pommes frites förlorar för mycket av sin krispighet i varmhållningsläget kan du antingen minska varmhållningstiden genom att stänga av apparaten tidigare, eller göra dem krispigare genom att tillaga dem i 2–3 minuter på 180 °C.

☰ Obs!

- Om du aktiverar varmhållningsläget under tillagningen håller apparaten maten varm i 30 minuter efter att den inställda tillagningstiden har gått.
- I varmhållningsläget är fläkten och värmaren i apparaten på då och då.
- Varmhållningsläget har utformats för att hålla maten varm direkt efter tillagningen i Airfryer. Den är inte avsedd för uppvärmning.

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 500 gram för ett jämnt resultat. Större pommes frites blir oftast mindre krispiga än när de är mindre
- Skaka korgen 2–3 gånger under luftfriteringen.

- 1** Skala potatisen och skär i stavar (1 x 1 cm tjocka).
- 2** Blötlägg potatisstavarna i en skål och låt dem ligga i minst 30 minuter.
- 3** Töm skålen och torka potatisstavarna med en kökshandduk eller pappershandduk.
- 4** Häll en halv matsked matolja i skålen, lägg sedan stickorna i skålen och rör om 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!

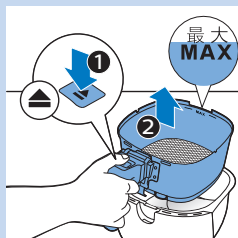
- Häll inte stavarna från skålen till korgen för att undvika att få med den överflödiga oljan i pannan.

- 6** Lägg stavarna i korgen.
- 7** Fritera potatisstavarna och skaka korgen halvvägs genom luftfriteringen. Skaka 2–3 gånger om du tillreder mer än 400 gram pommes frites.

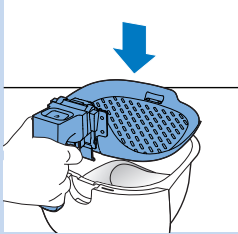
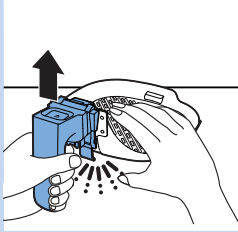
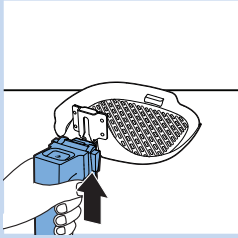
Obs!

- Se "Mattabellen" för rätt mängder och tillredningstider.

Använda grillpannan med nonstick-beläggning (endast HD9743)



- 1** Följ stegen 1 till 3 i avsnitt "Luftfritering".
- 2** Tryck på korgens frigöringsknapp och lyft korgen från pannan.



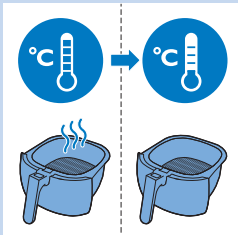
3 Fäst EasyClick-handtaget i grillpannan med nonstick-beläggning (se "Sätta fast EasyClick-handtaget").

4 Sätt grillpannan med non-stick-beläggning i pannan.

5 Lägg ingredienserna i grillpannan med non-stick-beläggning.

6 Följ stegen 6 till 13 i avsnittet "Luftfritering".

Rengöring

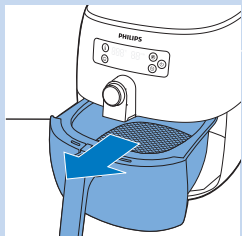


Varning

- Låt korgen, pannan, fettreduceraren och apparatens insida svalna helt innan du påbörjar rengöring.
- Ta inte bort med fingrarna eftersom varmt fett eller olja samlas upp under fettreduceraren.
- Pannan, korgen, fettreduceraren och insidan har en nonstick-beläggning. Använd inte köksredskap i metall eller slipande rengöringsmaterial eftersom det kan skada non-stick-beläggningen.

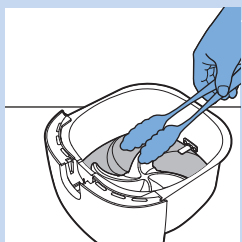
Rengör apparaten efter varje användning. Avlägsna olja och fett från pannans botten efter varje användningstillfälle.

- 1 Tryck på på/av-knappen för att stänga av apparaten, ta ur kontakten från vägguttaget och låt apparaten svalna i 10 minuter.

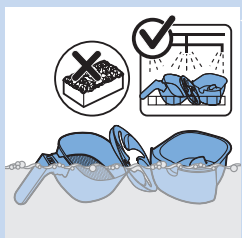


Tips

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



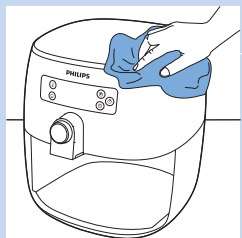
- 2 Ta bort fettreduceraren från pannan med en tång med gummispets. Kassera smält fett eller olja från botten av pannan.



- 3 Rengör pannan, korgen, fettreduceraren och andra tillbehör i en diskmaskin. Du kan även rengöra dem med varmvatten, diskmedel och en icke-slipande svamp.

Tips

- Om matrester sitter fast i pannan, korgen, fettreduceraren eller andra tillbehör kan du låta dem ligga i varmt vatten och diskmedel i 10–15 minuter. Blötlagningen 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, korgen eller fettreduceraren och du inte har kunnat avlägsna 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 och kontrollpanelen med enbart en fuktig trasa.



- 5 Rengör värmeelementet med en rengöringsborste för att ta bort 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 Linda nätsladden på sladdhållaren.



Obs!

- Håll alltid Airfryer-apparaten horisontellt när du bär den. Var alltid noga med att hålla i lådan framtill på apparaten eftersom den kan glida ur apparaten om den oavsiktligen lutats framåt. Det här kan skada lådan.
- Se alltid till att Airfryerns löstagbara delar, t.ex. EasyClick-handtaget, den löstagbara mesh-botten, etc. sitter fast innan du bär och/eller ställer undan den.

Återvinning




- 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 läsa den separata garantibroschyren eller besöka www.philips.com/support läsa den separata 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.	Apparatens utsida blir het på grund av att värmen inuti strålar ut till utsidan.	Det är normalt. Alla handtag, vred och knappar som du måste använda vid fritering håller sig svala.
		Pannan, korgen, fettreduceraren, grillpannan med nonstick-beläggning och apparatens utsida blir alltid heta när apparaten är påslagen för att säkerställa att maten blir ordentligt tillredd. 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.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
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 något 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 anvisningarna i den här bruksanvisningen för att tillreda hemmagjorda pommes frites (se "Mattabellen" eller hämta den kostnadsfria Airfryer-appen).
	En del ingredienser behöver skakas efter halva tillredningstiden.	Följ anvisningarna i den här bruksanvisningen för att tillreda hemmagjorda pommes frites (se "Mattabellen" eller hämta den kostnadsfria Airfryer-appen).
Airfryer-apparaten startar inte.	Apparaten är inte ansluten till elnätet.	När du slår på apparaten börjar temperaturindikeringen blinka på displayen. Om du inte ser något på displayen ska du kontrollera om kontakten är ordentligt insatt i vägguttaget.
	Flera apparater är anslutna till ett uttag.	Din airfryer har hög wattförbrukning. Prova ett annat uttag och kontrollera säkringarna.
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 lagar feta ingredienser och fettreduceraren finns inte i pannan.	Håll försiktigt av överflödiga olja eller fett från pannan, placera fettreduceraren i pannan och fortsätt tillagningen.
	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.
	Marinad, vätskor eller köttsafter stänker i stekfettet eller oljan.	Torka maten torr innan du placerar den i korgen.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
	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.
Min skärm visar fem streck som i bilden nedan. 	Säkerhetsfunktionen har aktiverats eftersom apparaten har överhettats.	Koppla ur apparaten och låt den svalna i en minut innan du ansluter den igen.



Specifikationerna kan ändras utan föregående meddelande.

© 2018 Koninklijke Philips N.V.

Med ensamrätt