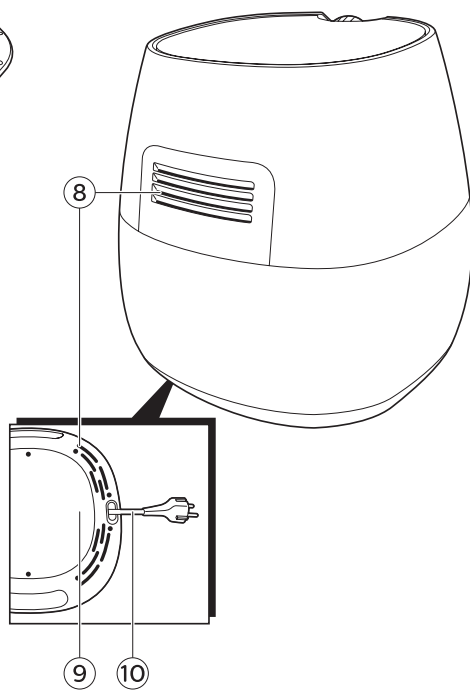
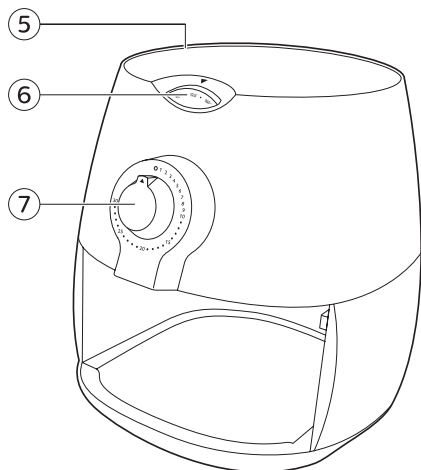
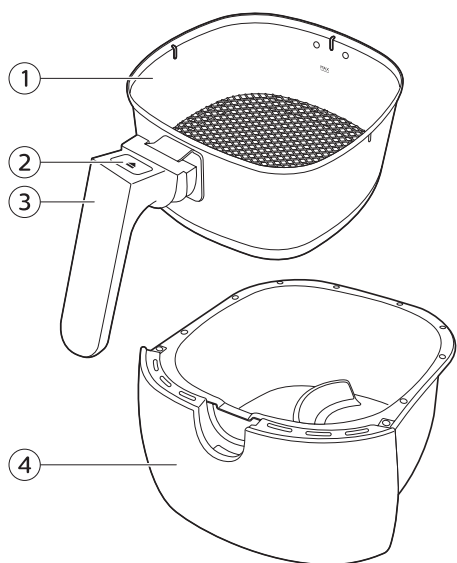


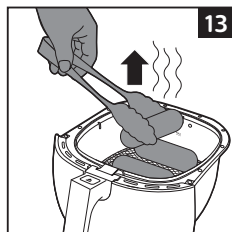
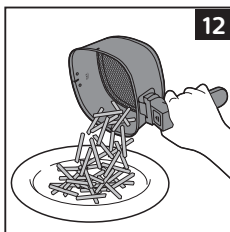
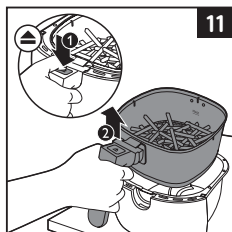
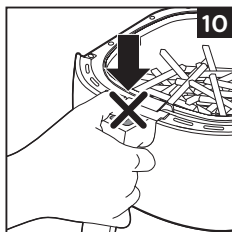
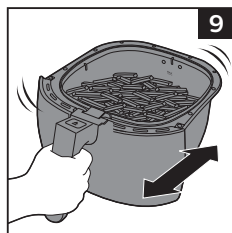
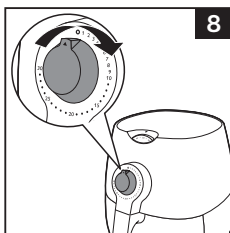
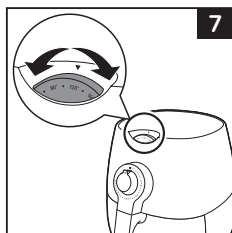
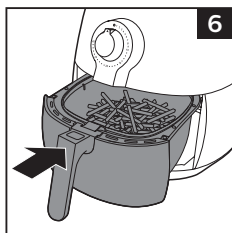
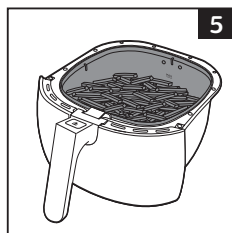
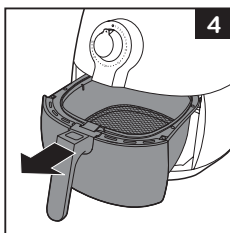
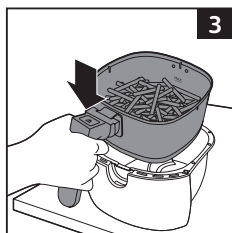
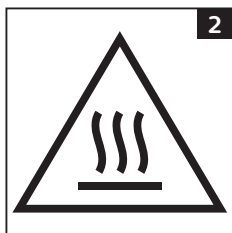
PHILIPS

HD9212–HD9219
HD9250–HD9251



Användarhandbok





Innehåll

Introduktion	5
Allmän beskrivning (Bild 1)	5
Viktigt	5
Före första användningen	8
Förberedelser inför användning	8
Använda apparaten	8
Stekning med varmluft	8
Inställningar	10
Göra hemgjorda pommes frites	11
Rengöring	12
Förvaring	12
Återvinning	12
Garanti och service	12
Felsökning	13

— Introduktion —

Grattis till inköpet och välkommen till Philips! För att dra maximal nytta av den support som Philips erbjuder kan du registrera din produkt på www.philips.com/welcome. Med din nya AirFryer kan du förbereda dina favoritingredienser och snacks på ett hälsosammare sätt.

AirFryer använder varmluft i kombination med luftcirkulation med hög hastighet (Rapid Air) och en övre grill där du kan tillreda olika välsmakande rätter på ett hälsosamt, snabbt och enkelt sätt. Ingredienserna värms omedelbart från alla sidor och för de flesta ingredienser behöver du inte tillsätta någon olja.

Om du vill ha mer inspiration till recept och information om AirFryer, kan du besöka www.philips.com/kitchen.

— Allmän beskrivning (Bild 1) —

- 1 Korg
- 2 Frigöringsknapp för korg
- 3 Korghandtag
- 4 Panna
- 5 Luftintag
- 6 Temperaturkontrollvred (80-200 °C)
- 7 Timer (0-30 min)/effektvred
- 8 Öppningar för luftutblås
- 9 Sladdförvaringsutrymme
- 10 Nätsladd

— Viktigt —

Läs 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 fjärrkontrollssystem.
- Ställ inte apparaten mot en vägg eller andra apparater. Lämna ett fritt utrymme på minst 10cm bakom och vid sidorna av apparaten samt 10cm 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 vid användning (Bild. 2).
- Pannan, korgen och tillbehören inuti Airfryer 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.

Automatisk avstängning

Den här apparaten är utrustad med en timer. När timern har räknat ned till 0, ljuder en signal och apparaten stängs av automatiskt. Om du vill stänga av apparaten manuellt vrider du på timervredet moturs till 0.

Elektromagnetiska fält (EMF)

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

Före första användningen

- 1 Ta bort allt förpackningsmaterial.
- 2 Ta bort alla dekaler eller etiketter från apparaten.
- 3 Rengör korgen och pannan ordentligt med varmt vatten, lite diskmedel och en icke-slipande svamp.

Obs! Du kan också rengöra delarna i diskmaskinen.

- 4 Torka av apparatens insida och utsida med en fuktig trasa.

Det här är en AirFryer som använder het luft. Fyll inte pannan med olja eller friteringsfett.

Förberedelser inför användning

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

Ställ inte apparaten på värmekänsliga ytor.

- 2 Ställ korgen ordentligt i pannan (Bild 3).

- 3 Ta ut nätsladden ur sladdfacket på apparatens undersida.

Fyll inte pannan med olja eller någon annan vätska.

Lägg ingenting ovanpå apparaten. Det stör luftflödet och påverkar resultatet.

Använda apparaten

Med en AirFryer kan du tillaga en mängd olika ingredienser. Du kan hitta mer recept på www.philips.com/kitchen.

Stekning med varmluft

- 1 Sätt in stickkontakten i ett jordat vägguttag.

- 2 Dra försiktigt ut pannan ur AirFryer (Bild 4).

- 3 Lägg ingredienserna i korgen (Bild 5).

Obs! Fyll aldrig korgen över MAX-nivån och överskrid inte mängden som anges i tabellen (se avsnittet Inställningar i den här kapitlet), eftersom det kan påverka kvaliteten på slutresultatet.

- 4 Skjut tillbaka pannan i AirFryer (Bild 6).

Använd aldrig pannan utan att korgen är placerad inuti.

Var försiktig: Rör inte pannan under och en tid efter användning, eftersom den blir mycket varm. Håll bara pannan i handtaget.

- 5 Vrid temperaturkontrollvredet till önskad temperatur. Se avsnittet Inställningar i det här kapitlet för att bestämma rätt temperatur (Bild 7).

Obs! Om du vill tillaga olika ingredienser samtidigt ser du till att kontrollera tillagningstiden och vilken temperatur som krävs för de olika ingredienserna innan du börjar tillaga dem tillsammans. Hemgjorda pommes frites och kycklingklubbor kan till exempel tillagas samtidigt eftersom inställningarna för dem är desamma.

6 Bestäm önskad tillredningstid för ingrediensen (se avsnittet Inställningar i det här kapitlet).

7 För att slå på apparaten, vrider du timervredet till önskad tillredningstid (Bild 8).
Lägg till 3 minuter till tillredningstiden när apparaten är kall.

Obs! Om du vill kan du förvärma apparaten utan att det finns några ingredienser i. I så fall vrider du timervredet till mer än 3 minuter. Fyll sedan korgen och vrid timervredet till önskad tillredningstid.

• Timern börjar räkna ned den inställda tillredningstiden.

• Överflödiga olja från ingredienserna samlas på pannans botten.

8 En del ingredienser behöver skakas efter halva tillredningstiden (se avsnittet Inställningar i den här kapitlet). Skaka ingredienserna genom att hålla i handtaget och dra ut pannan ur apparaten och skaka den. Skjut sedan tillbaka pannan i AirFryer (Bild 9).

Var försiktig: Tryck inte på korgens frigöringsknapp när du skakar korgen (Bild 10).

Tips: För att det inte ska bli så tungt, kan du ta ut korgen ur pannan och bara skaka korgen. Om du vill göra det, drar du ut pannan ur apparaten och ställer den på en värmåtlig yta och trycker på korgens frigöringsknapp.

Tips: Om du ställer in timern på halva tillredningstiden, ringer timern när du behöver skaka ingredienserna. Du behöver dock ställa in timern igen på den återstående tiden.

9 När timern ringer har den inställda tillredningstiden gått. Dra ut pannan ur apparaten och ställ den på en värmåtlig yta.

Obs! Du kan även stänga av apparaten manuellt. För att göra det vrider du timerkontrollvredet till 0 (Bild 8).

10 Kontrollera om ingredienserna är klara.

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

11 När du ska ta upp små ingredienser (t.ex. pommes frites), trycker du på korgens frigöringsknapp (1) och lyfter korgen ur pannan (2). (Bild 11)

Vänd inte korgen upp och ned när den är kvar i pannan, eftersom överflödiga olja som har samlats på botten då läcker ut på ingredienserna.

Efter stekningen med varmluft är både pannan och ingredienserna heta. Det kan också komma ånga ur pannan, beroende på vilka ingredienser som används i AirFryer.

12 Töm korgen i en skål eller på en tallrik. (Bild 12)

Tips: Använd en tång för att lyfta upp stora eller ömtåliga ingredienser ur korgen (Bild 13).

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

Inställningar

Tabellen nedan hjälper dig att välja de grundläggande inställningarna för de ingredienser du vill tillreda.

Obs! Kom ihåg att inställningarna är riktlinjer. Eftersom ingredienserna kan skilja sig vad gäller ursprung, storlek, form och varumärke kan vi inte garantera den bästa inställningen för dina ingredienser.

Om du drar ut pannan en kort stund under stekningsprocessen påverkas inte tillredningen, eftersom Rapid Air-tekniken omedelbart återuppvärmer luften i apparaten.

Tips

- Mindre ingredienser kräver vanligtvis en något kortare tillredningstid än större ingredienser.
- En större mängd ingredienser kräver bara en något längre tillredningstid, en mindre mängd ingredienser kräver bara en något kortare tillredningstid.
- Om du skakar mindre ingredienser efter halva tillredningstiden optimerar du slutresultatet och undviker att ingredienserna blir ojämnt stekta.
- Tillsätt lite olja till potatisen för ett krispigt resultat. Stek ingredienserna i AirFryer inom några minuter från att du har tillsatt oljan.
- Snacks som kan tillredas i ugnen kan också tillredas i AirFryer.
- Den optimala mängden vid tillredning av krispiga pommes frites är 500 gram.
- Använd färdigköpt deg för att tillreda fyllda snacks snabbt och lätt. Färdigköpt deg kräver också en kortare tillredningstid än hemgjord deg.
- Du kan också använda din AirFryer för att värma upp ingredienser. Ställ in temperaturen på 150 °C i högst 10 minuter när du vill värma upp ingredienser.

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

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

Obs! När du använder ingredienser som stiger (t.ex. i kakor, quicher och muffins) ska bakplåten inte fyllas mer än till hälften.

Obs! Lägg till 3 minuter till tillredningstiden om du börjar tillagningen då din AirFryer fortfarande är kall.

Göra hemgjorda pommes frites

För bästa resultat rekommenderar vi att du använder redan tillagade (t.ex. frysta) pommes frites. Om du vill göra egna pommes frites följer du stegen nedan.

- 1** Skala potatisarna och skär dem i stavar.
- 2** Lägg potatisstavarna i blöt i en skål i minst 30 minuter, och torka dem sedan med hushållspapper.
- 3** Häll $\frac{1}{2}$ matsked olivolja i en skål, lägg stavarna ovanpå och blanda tills stavarna är täckta med olja.
- 4** Ta upp stavarna ur skålen med händerna eller ett köksredskap så att överflödigt olja blir kvar i skålen. Lägg stavarna i korgen.

Obs! Luta inte skålen för att lägga i alla stavarna på en gång, för att undvika att överflödigt olja hamnar i pannans botten.

- 5** Stek potatisstavarna enligt instruktionerna i det här kapitlet.

Rengöring

Rengör apparaten efter varje användning.

Pannan, korgen och apparatens insida har en non-stick-beläggning. Använd inte köksredskap av metall eller slipande rengöringsmedel för att rengöra dem, eftersom det kan skada non-stick-beläggningen.

- 1 Ta ut stickkontakten ur vägguttaget och låt apparaten svalna.

Obs! Ta bort pannan så att din AirFryer svalnar snabbare.

- 2 Torka av apparatens utsida med en fuktig trasa.

- 3 Rengör pannan, och korgen med varmt vatten, lite diskmedel och en icke-slipande svamp.

Du kan använda en avfettande vätska för att ta bort resterande smuts.

Obs! Pannan, och korgen tål maskindisk.

Tips: Om smuts har fastnat i korgen, eller på botten av pannan, fyller du pannan med varmt vatten och lite diskmedel. Lägg korgen i pannan och låt dem ligga i blöt i cirka 10 minuter.

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

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

Förvaring

- 1 Dra ur nätsladden och låt apparaten svalna.

- 2 Se till att alla delar är rena och torra.

- 3 Stoppa in sladden i sladdförvaringsutrymmet. Sätt fast sladden genom att stoppa in den på sladdplatsen.

Återvinning

- Den här symbolen betyder att produkten inte ska slängas bland hushållssoporna (2012/19/EU). (Bild 14)
- 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 service

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 kan uppstå med apparaten. Om du inte kan lösa problemet med hjälp av informationen nedan kan du gå till www.philips.com/support och läsa svaren på vanliga frågor. Du kan även kontakta kundtjänst i ditt land.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
AirFryer fungerar inte.	Apparaten är inte ansluten till elnätet.	Sätt in stickkontakten i ett jordat vägguttag.
	Du har inte ställt in timern.	Slå på apparaten genom att vrida timervredet till önskad tillredningstid.
Ingredienserna som du har stekt med AirFryer är inte klara.	Mängden ingredienser i korgen är för stor.	Lägg en mindre mängd ingredienser i korgen. Mindre mängder blir mer jämnt stekta.
	Den inställda temperaturen är för låg.	Vrid temperaturkontrollvredet till önskad temperaturinställning (se avsnittet Inställningar i kapitlet Använda apparaten).
	Tillredningstiden är för kort.	Vrid timervredet till önskad tillredningstid (se avsnittet Inställningar i kapitlet Använda apparaten).
Ingredienserna tillagas ojämnt i AirFryer.	En del ingredienser behöver skakas efter halva tillredningstiden.	Ingredienser som ligger på eller över varandra (t.ex. pommes frites) måste skakas efter halva tillredningstiden. Se avsnittet Inställningar i kapitlet Använda apparaten.
Friterade snacks är inte krispiga när de har tillagats i AirFryer.	Du har använt en typ av snacks som ska tillredas i en vanlig fritös.	Använd snacks som kan tillagas i ugnen eller borsta lite olja på snacksen för ett krispigare resultat.
Jag kan inte skjuta in pannan i apparaten ordentligt.	Det är för många ingredienser i korgen.	Fyll inte korgen över MAX-nivån.
	Korgen står inte ordentligt i pannan.	Tryck ned korgen i pannan tills du hör ett klickljud.
	Bakplåtens handtag sitter i vägen för pannan.	Skjut handtaget till horisontellt läge, så det inte sticker ut ovanför korgen.
	Det kommer vit rök ur apparaten.	När du tillagar feta ingredienser i AirFryer, läcker det ut en stor mängd olja i pannan. Oljan producerar vit rök och pannan kanske värms upp mer än vanligt. Det påverkar inte apparaten eller slutresultatet.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
	Pannan innehåller fortfarande fettrester från föregående användning.	Vit rök orsakas av fett som värms upp i pannan. Se till att du rengör pannan ordentligt efter varje användning.
Pommes fritesen steks ojämnt i AirFryer.	Du har inte blötlagt potatisstavar ordentligt innan du stekte dem.	Lägg potatisstavar i blöt i en skål i minst 30 minuter, och torka dem sedan med hushållspapper.
	Du har inte använt rätt potatistyp.	Använd fast potatis och se till den håller ihop under stekningen.
Pommes fritesen är inte krispiga när de har tillagats i AirFryer.	Hur krispiga pommes fritesen blir beror på mängden olja och vatten i dem.	Se till du torkar potatisstavar ordentligt innan du tillsätter oljan.
		Gör mindre potatisstavar för ett krispigare resultat.
		Tillsätt lite mer olja för ett krispigare resultat.

