PHILIPS

HD986X, HD987X

Användarhandbok

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Viktigt 3

Introduktion 8

Allmän beskrivning 8

Före första användningen 9

Förberedelser inför användning 9

- Placera den löstagbara gallerbottnen och fettreduceraren 9
- Mattabell för manuella tids-/temperaturinställningar 10

Använda apparaten 12

- Luftfritering 12
- Mattabell för Smart kock-programmen 16
- Laga mat med Smart kock-program 17
- Göra hemgjorda pommes frites 18
- Välja varmhållningsläget 19
- Spara din favoritinställning 20

Rengöring 22

- Rengöringstabell 24

Förvaring 24

Återvinning 24

Garanti och support 24

Felsökning 25

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 fjärrkontrollssystem.
- 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 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.

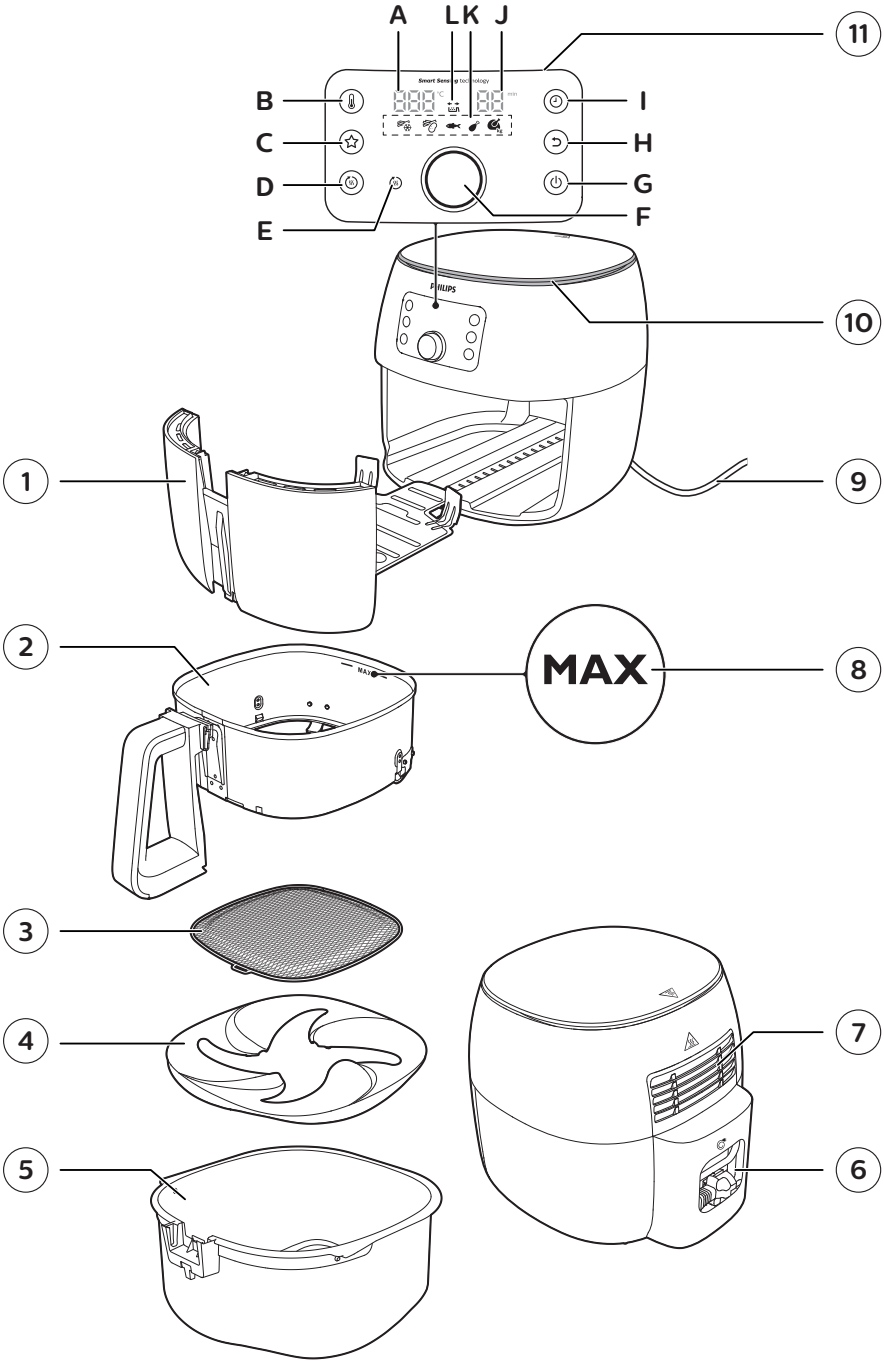
- Lämna alltid in apparaten till ett serviceombud auktoriserat av Philips för undersökning och reparation. Försök inte att reparera apparaten själv. Om du gör det upphör garantin att gälla.
- Om den används på felaktigt sätt eller i storskaligt bruk eller om den inte används enligt anvisningarna i användarhandboken 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.

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. När tiden som timern är inställd på har gått, stängs apparaten av automatiskt. 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.


A
L K
J
11
B
C
D
E
I
H
G
F
10
1
9
2
MAX
8
3
4
7
5
6

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.
Med Philips Airfryer kan du få perfekt tillagad friterad mat som är knaprig på utsidan och mör inuti. Fritera, 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

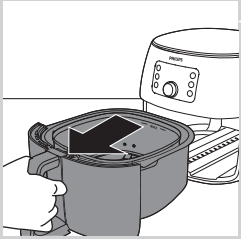
1 Låda
2 Korg med borttagbar gallerbotten
3 Borttagbar gallerbotten
4 Fettborttagning
5 Panna
6 Sladdförvaringsutrymme
7 Utblås
8 MAX-indikering
9 Nätkabel
10 Luftintag
11 Kontrollpanel
- A Temperaturindikering
- B Temperaturknapp
- C Knappen Favoriter
- D Varmhållningsknapp
- E Varmhållningsindikering
- F QuickControl-vred
- G På/av-knapp
- H Knappen Tillbaka
- I Timerknapp
- J Tidsangivelse
- K Smart kock-program: frysta pommes frites/hemgjorda pommes frites/ hel fisk/kycklingklubbor/hel kyckling
- L Skakningsindikation

Före första användningen

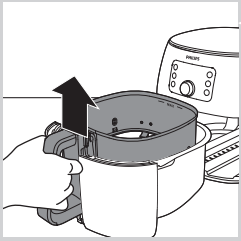
1 Ta bort allt förpackningsmaterial.
2 Ta bort alla dekaler eller etiketter (om tillgängliga) från apparaten.
3 Rengör apparaten noga innan du använder den för första gången, genom att följa rengöringskapitlet.

Förberedelser inför användning

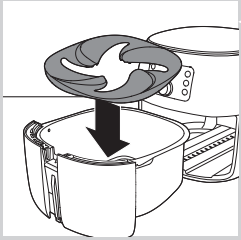
Placera den löstagbara gallerbottnen och fettreduceraren



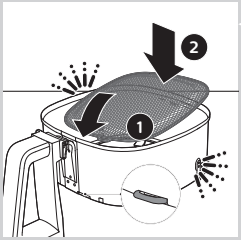
1 Dra i handtaget för att öppna behållaren.



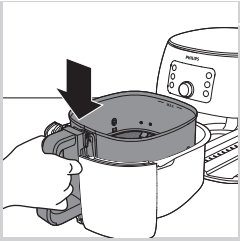
2 Ta ur korgen genom att lyfta handtaget.



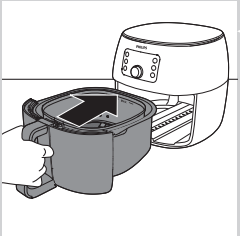
3 Placera fettreduceraren i pannan.



4 För in den urtagbara gallerbotten i öppningen till höger undertill på korgen. Tryck ned gallerbotten tills den låses på plats (”klickar” på båda sidorna).



5 Placera korgen i pannan.



6 Skjut in lådan i Airfryer igen med handtaget.

Obs!

- Använd aldrig pannan utan fettreduceraren eller korgen inuti.

Mattabell för manuella tids-/temperaturinställningar

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.

Ingredienser	Min.–max. mängd	Tid (min)	Temperatur	Obs!
Hemgjorda pommes frites (12 x 12 mm)	200–1 400 g	18–35	180 °C	• Blötlägg i 30 minuter i kallt vatten eller tre minuter i ljummet vatten (max. 40 °C), torka och tillsätt 1 msk olja per 500 g. • Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Hemgjorda potatisklyftor	200–1 400 g	20–42	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)	80–1 300 g (6–50 stycken)	7–18	180 °C	• De är klara när ytan är gyllengul och krispig. • Skaka, vänd eller rör om halvvägs

Ingredienser	Min.–max. mängd	Tid (min)	Temperatur	Obs!
Frysta snacks (små vårrullar, ungefär 20 g)	100–600 g (5–30 st.)	14–16	180 °C	• De är klara när ytan är gyllengul och krispig. • Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Kycklingbröst Cirka 160 g	1–5 stycken	18–22	180 °C	
Panerade kycklingpinnar	3–12 stycken (1 lager)	10–15	180 °C	• Häll olja i brödsmulorna. De är klara när de är guldgula.
Kycklingvingar Cirka 100 g	2–8 delar (1 lager)	14–18	180 °C	• Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Benfria köttkotletter Cirka 150 g	1–5 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)	1–6 stycken (1 lager)	12–15	200 °C	
Tunn korv Cirka 70 g (diameter 2 cm)	1–7 stycken	9–12	200 °C	
Fläskstek	500–1 000 g	40–60	180 °C	• Låt den vila i fem minuter innan du skär.
Fiskfiléer Cirka 120 g	1–3 (1 lager)	9–20	160 °C	• För att den inte ska fastna bör skinnsidan placeras nedåt och lite olja tillsättas.
Skaldjur 25–30 g	200–500 g	10–25	200 °C	• Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Cake (kaka)	500 g	28	180 °C	• Använd en bakform.
Muffin Cirka 50 g	1–9	12–14	180 °C	• Använd värmetåliga muffinsformar av silikon.
Quiche (diameter 21 cm)	1	15	180 °C	• Använd en bakplåt eller ugnsform
Förbakat rostbröd/ småbröd	1–6	6–7	180 °C	
Nybakat bröd	700 g	38	160 °C	• Formen bör vara så platt som möjligt så att inte brödet kommer i kontakt med värmeelementet när det jäser.
Småbröd Cirka 80 g	1–6 stycken	18–20	160 °C	
Kastanjer	200–2 000 g	15–30	200 °C	• Skaka, vänd eller rör om halvvägs

Ingredienser	Min.–max. mängd	Tid (min)	Temperatur	Obs!
Blandade grönsaker (grovhackade)	300–800 g	10–20	200 °C	• Ställ in tillagningstiden efter smak. • Skaka, vänd eller rör om halvvägs

Använda apparaten

Luftfritering

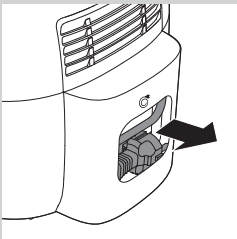
Varning

- **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 och fettreduceraren.**
- **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.**

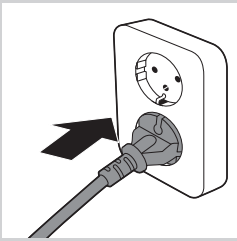
1 Placera apparaten på en stabil, plan och jämn värmetålig yta. Se till att behållaren kan öppnas helt.

Obs!

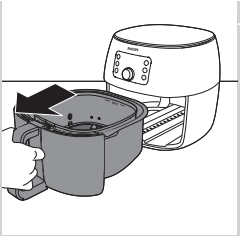
- Ställ ingenting ovanpå eller bredvid apparaten. Det kan störa luftflödet och påverka stekningen.



2 Dra ut nätsladden ur sladdfacket på apparatens baksida.



3 Sätt i kontakten i vägguttaget.

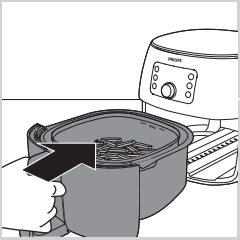


4 Dra i handtaget för att öppna behållaren.

5 Lägg ingredienserna i korgen.

Obs!

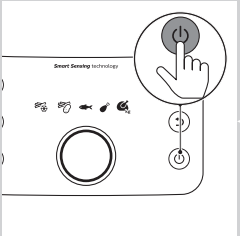
- Airfryer-apparaten kan tillreda många olika ingredienser. Se ”Mattabellen” för rätt mängder och ungefärliga tillredningstider.
- Överskrid inte mängden som anges i avsnittet ”Mattabellen” och gå inte över korgens ”MAX”-markering eftersom det kan påverka kvaliteten på slutresultatet.
- Om du vill tillaga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



6 Skjut lådan tillbaka in i Airfryer med handtaget.

Varning

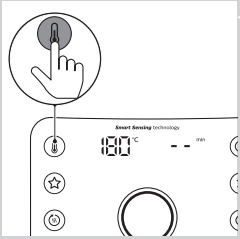
- **Använd aldrig pannan utan fettreduceraren eller korgen inuti. Om du värmer upp apparaten utan korgen ska du använda ugnsvantar när du öppnar lådan. Kanterna och insidan av behållaren blir mycket varma.**
- **Rör inte pannan, fettreduceraren eller korgen under och en tid efter användning, eftersom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



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

Obs!

- Läs kapitlet ”Laga mat med Smart kock-programmen” om du vill börja med Smart kock-programmen.

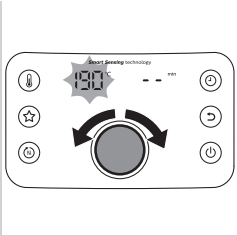


8 Tryck på temperaturknappen 🌡.

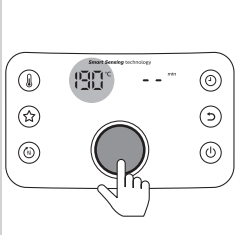
↳ Temperaturindikatorn blinkar på skärmen.

Obs!

- Om du trycker på timerknappen ⏲ först påbörjar apparaten tillagningen direkt efter att den inställda tillagningstiden har bekräftats.

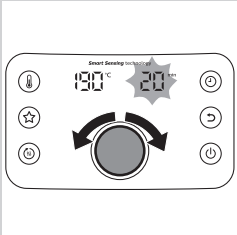


9 Vrid på QuickControl-vredet för att välja önskad tillagningstemperatur.



10 Tryck på QuickControl-vredet för att bekräfta den valda temperaturen.

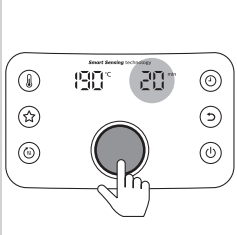
↳ När temperaturen har bekräftats börjar tidsangivelsen blinka på skärmen.



11 Vrid på QuickControl-vredet för att välja önskad tillagningstid.

Obs!

- Om du trycker på knappen Favoriter ☆ sparas den här tillagningstemperaturen och tillagningstiden som dina favorittillagningsinställningar. Alla tidigare sparade inställningar skrivs över. Du hittar mer information i kapitlet ”Spara din favoritinställning”.
- I mattabellen finns manuella tids-/temperaturinställningar för olika slags livsmedel.

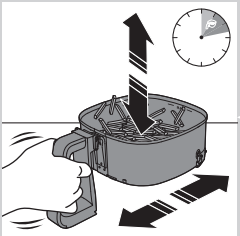


12 Tryck på QuickControl-vredet för att bekräfta den valda tiden.

13 Apparaten påbörjar tillagningen när den inställda tillagningstiden har bekräftats.

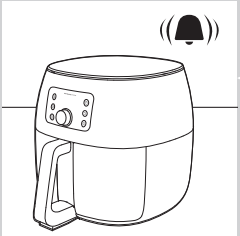
Tips!

- Om du vill pausa tillagningen trycker du på QuickControl-vredet. Om du vill återuppta tillagningen trycker du på QuickControl-vredet igen.
- Upprepa steg 8–10 om du vill ändra tillagningstemperatur eller tillagningstid under tillagningen.
- Tryck på tillbakaknappen ↩ om du vill avbryta en pågående process och gå tillbaka till huvudmenyn.

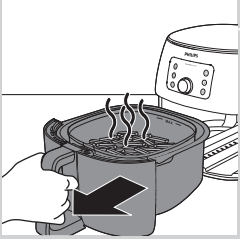


Obs!

- Om du inte ställer in rätt tillagningstid inom 30 minuter, stängs apparaten av automatiskt av säkerhetsskäl.
- Om "- -" väljs som tidsangivelse växlar apparaten till förvärmning.
- Du kan behöva skaka eller vända på vissa ingredienser halvvägs genom tillredningstiden (se ”Mattabellen”). Skaka ingredienserna genom att trycka på QuickControl-ratten för att pausa tillagningen, öppna lådan och lyft ut korgen ur pannan och skaka den över diskhon. Skjut sedan tillbaka lådan och korgen in i apparaten och tryck på QuickControl-vredet för att återuppta tillagningen.
- Om du ställer in timern till halva tillredningstiden kommer du att höra timerklockan när det är dags att skaka eller vända på ingredienserna. Var noga med att återställa timern så att den visar återstående tillredningstid.



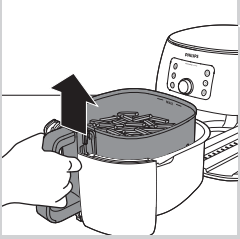
14 När timerklockan ringer betyder det att tillagningen är färdig.



15 Öppna lådan genom att dra i handtaget och se om ingredienserna är klara.

Obs!

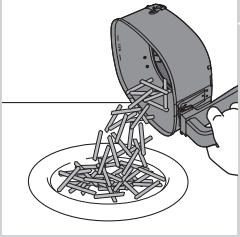
- Om ingredienserna inte är klara än skjuter du helt enkelt in lådan i Airfryern igen med handtaget, och lägger till några minuter på den inställda tiden.



16 Om du vill ta ur små ingredienser (t.ex. pommes frites) kan du lyfta ut korgen ur pannan med handtaget.

Varning

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



17 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.
- Överflödig 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 hälla av överflödig 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. Bär ugnsvantar, lyft pannan av spåren och ställ den på värmetålig yta. Ta försiktigt bort fettreduceraren från pannan med en tång med gummispets. Häll av överflödig olja eller smält fett. Sätt tillbaka fettreduceraren i pannan, pannan i lådan och 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 17 om du vill tillaga mer mat.

Mattabell för Smart kock-programmen

Obs!

- Apparaten ska endast användas inomhus. Starta de automatiska tillagningsprogrammen med apparaten i rumstemperatur – förvärm inte.
- Fördela alltid maten jämnt i korgen.
- Vänd/skaka maten om apparaten anger det. Ha lådan öppen så kort tid som möjligt.
- Använd inte några tillbehör. Kontrollera att fettreduceraren är korrekt placerad i apparaten.
- Då livsmedel skiljer sig vad gäller ursprung, storlek och varumärke ska du se till att de är tillräckligt tillagade före servering.

Smart kock-program för			Vägbeskrivningar
Frysta pommes frites	Tunna (7 x 7 mm) Medium (10 x 10 mm) Frysta potatisbaserade snacks	200–1 400 g	• Använd frysta pommes frites direkt från frysen. Tina inte före tillagning. • Programmet är framtaget för tunna (7 x 7mm) och medeltjocka (10 x 10 mm) frysta pommes frites. • Om du har köpt pommes frites som gjorts särskilt för Airfryer följer du anvisningarna på förpackningen.

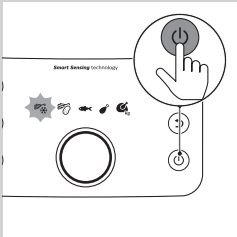
Smart kock-program för			Vägbeskrivningar
Hemlagade pommes frites	Hemlagade skurna (10 x 10 mm)	500–1 400 g	• Använd mjölig, rå potatis. Förkoka inte potatisen. • Använd inte potatis som förvarats under 6 °C. • Följ receptet på färska pommes frites för bästa resultat.
Fisk	En hel fisk Stor plattfisk Fiskfilé	1–4 st. (300–1 600 g) 1 st. (upp till 800 g) 2–5 st. (150–200 g/st.), upp till 700 g	• Tillaga inte fryst fisk • Programmet är framtaget för hel fisk på 300–400 g. • Om det börjar ryka ska du använda manuellt läge med lägre temperaturer.
Kyckling-klubbor	Kycklingklubbor Kycklingbröst	2–16 st. (200–2 000 g) 1–5 st. (upp till 150 g/st.)	• Programmet är framtaget för färska (icke-frysta) kycklingklubbor. Om du vill tillaga hela kycklingben lägger du till 5–10 minuters tillagningstid manuellt när Smart kock-programmet har stoppat.
kg En hel kyckling	En hel kyckling Halv kyckling	1 000–1 800 g >1 000 g	• Tillaga endast rå kyckling i Airfryer. Tillaga inte fryst kyckling. • Programmet är framtaget för en hel kyckling.

Laga mat med Smart kock-program

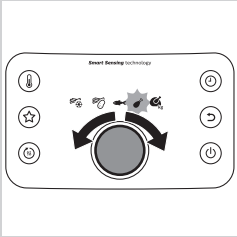
Krydda dina ingredienser efter eget önskemål. Lägg maten i korgen och skjut in korgen i apparaten.

Obs!

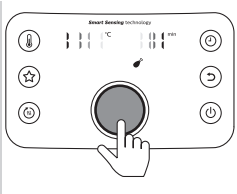
- Använd inte honung, sirap eller andra söta ingredienser för att krydda maten eftersom maten då kan brännas.



1 Slå på apparaten genom att trycka på ⏻.



2 Ändra Smart kock-programmet genom att vrida på QuickControl-vredet tills önskad ikon blinkar.

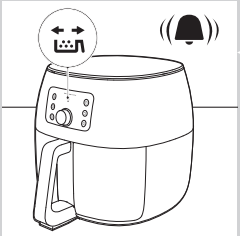


3 Bekräfta Smart kock-programmet genom att trycka på QuickControl-vredet.

↳ Apparaten räknar automatiskt ut den idealiska tillagningstemperaturen och tillagningstiden. Skärmen visar den första beräknade tillagningstemperaturen och tillagningstiden efter några minuter. Under den här tiden har apparaten redan påbörjat matlagningen. Så länge skärmen växelvis visar de blinkande strecken och temperaturen/tiden, beräknar apparaten fortfarande tillagningstiden, och apparaten kommer automatiskt att justera tiden under tillagningen.

Obs!

- Om du tillagar en hel kyckling ska du väga den innan du lägger den i korgen. Välj vikt genom att vrida på QuickControl-vredet och trycka på det för att bekräfta.
- Dra inte ut lådan medan apparaten beräknar tillagningstiden, vilket anges av blinkande streck på displayen. Om du gör det stannar Smart kock-programmet och apparaten återställs till huvudmenyn. Fortsätt tillagningen med det manuella läget eftersom om du startar om Smart kock-programmet med delvis tillagad mat leder det till en felaktigt uppskattad tillagningstid.
- Så snart som beräkningsfasen är klar visas temperatur och tid kontinuerligt (utan blinkande streck), och du kan öppna lådan och kontrollera maten.



4 När klockan ringer och du ser skakningsindikatorn blinka ska du öppna lådan och vända på ingredienserna eller skaka korgen med ingredienserna. Skjut sedan tillbaka korgen i apparaten.

5 När klockan ringer och timern har räknat ned till 0 är maten klar.

Obs!

- Om maten inte är klar eller om den inte är tillräckligt brynt fortsätter du tillagningen i flera minuter till genom att trycka på timerknappen (se steg 11–12 i kapitlet "Använda apparaten").

Göra hemgjorda pommes frites

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

1 Skala potatisen och skär dem i stavar (10 x 10 mm tjocka).

2 Blötlägg potatisstavarna i en skål med ljummet vatten (cirka 40 °C) i tre minuter.

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

4 Häll 1–3 matskedar matolja i skålen, lägg sedan 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.

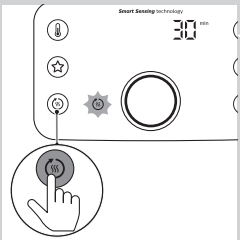
6 Lägg stavarna i korgen.

7 Starta Smart kock-programmet för hemgjorda pommes frites. När du behöver skaka om pommes fritesen hörs timerklockan och skakningsikonen blinkar på displayen.

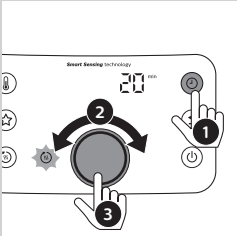
Obs!

- Se kapitlet ”Mattabell för Smart kock-program” för rätt kvantiteter.

Välja varmhållningsläget



1 Tryck på varmhållningsknappen (du kan aktivera varmhållningsläget när som helst).
↳ Varmhållningsindikatorn tänds och pulserar.



↳ Varmhållningstimern är inställd på 30 minuter. Ändra tiden för varmhållning (1–30 min) genom att trycka på timerknappen, vrida på QuickControl-vredet och sedan trycka på det för att bekräfta. Du kan inte justera varmhållningstemperaturen.

2 Pausa varmhållningsläget genom att trycka på QuickControl-vredet. Om du vill återuppta varmhållningsläget trycker du på QuickControl-vredet igen.

3 Avsluta varmhållningsläget genom att trycka på tillbakaknappen eller på/av- knappen.

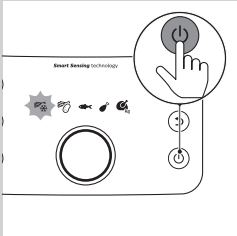
Tips!

- 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.

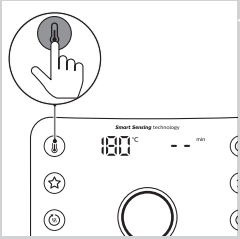
Obs!

- Om du aktiverar varmhållningsläget under tillagningen (varmhållningsindikatorn tänds) hålls apparaten maten varm i 30 minuter efter att den inställda tillagningstiden har passerat.
- 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.

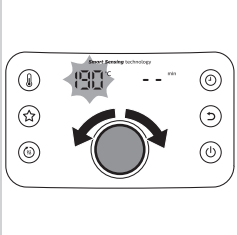
Spara din favoritinställning



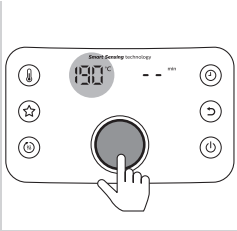
1 Slå på apparaten genom att trycka på på/av-knappen.



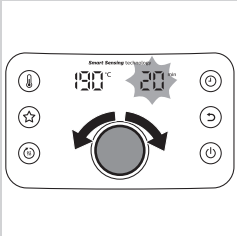
2 Tryck på temperaturknappen.



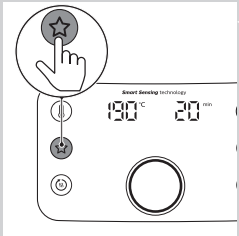
3 Vrid på QuickControl-vredet för att välja temperatur.



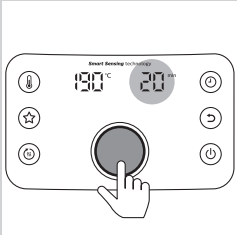
4 Tryck på QuickControl-vredet för att bekräfta vald temperatur.



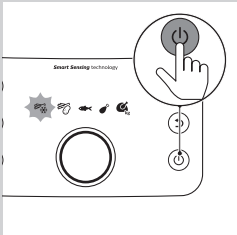
5 Vrid på QuickControl-vredet för att välja tid.



6 Tryck på knappen Favoriter ☆ för att spara din inställning. Du hör ett pip när inställningen har sparats.

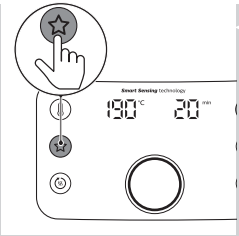


7 Tryck på QuickControl-vredet för att starta tillagningsprocessen.

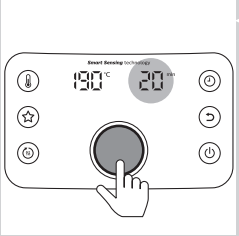


Laga mat med en favoritinställning

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



2 Tryck på knappen Favoriter ☆.



3 Tryck på QuickControl-vredet för att starta tillagningsprocessen.

Obs!

- Du kan skriva över din favoritinställning genom att använda samma procedur som nämns ovan.
- Om du trycker på favoritknappen i manuellt läge skrivs din favoritinställning över. Använd din favoritinställning genom att trycka på tillbakaknappen för att först avsluta manuellt läge.
- Avsluta favoritläget genom att trycka på tillbakaknappen ↩.
- När du använder favoritläget kan du ändra temperatur och tid genom att trycka på temperatur- eller timerknappen. Ändringen skriver inte över den lagrade favoritinställningen.

Rengöring

Varning

- **Låt korgen, pannan, fettreduceraren och apparatens insida svalna helt innan du påbörjar rengöring.**
- **Ta bort fettreduceraren från pannan med en tång med gummispets. 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.

Tips!

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

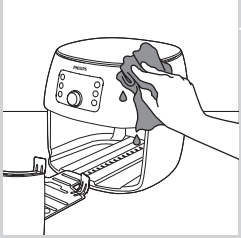
2 Ta bort fettreduceraren från pannan med en tång med gummispets. Kassera smält fett eller olja från botten av pannan.

3 Rengör pannan, korgen och fettreduceraren i en diskmaskin. Du kan även rengöra dem med

varmvatten, diskmedel och en icke-slipande svamp (se ”Rengöringstabellen”).

Tips!

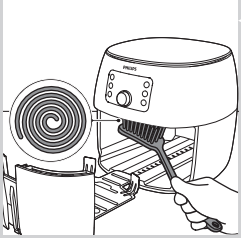
- Om matrester sitter fast i pannan, fettreduceraren eller korgen, kan du låta dem ligga i varmvatten och diskmedel i 10–15 minuter. Blötläggningen får matresterna att lossna och underlättar rengöring. Se till så att du använder ett diskmedel som kan lösa upp olja och fett. Om det finns fettfläckar på pannan, fettreduceraren eller korgen 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.



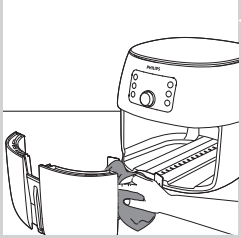
4 Torka av apparatens utsida med en fuktig trasa.

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 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 lådan framtill på apparaten eftersom den kan glida ur apparaten om den oavsiktligen lutas framåt. Det här kan skada lådan.
- Se alltid till att Airfryerns löstagbara delar, t.ex. den löstagbara gallerbotten etc. sitter fast innan du bär 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 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, fettreduceraren 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.
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 anvisningarna i den här bruksanvisningen för att tillaga hemgjorda pommes frites (se ”Mattabell för Smart kock-program” eller hämta den kostnadsfria Airfryer-appen).
	En del ingredienser behöver skakas efter halva tillredningstiden.	Följ anvisningarna i den här bruksanvisningen för att tillaga hemgjorda pommes frites (se ”Mattabell för Smart kock-program” eller hämta den kostnadsfria Airfryer-appen).
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. Pröva ett annat uttag och kontrollera säkringarna.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Apparaten stoppade beräkningsfasen efter att Smart kock-programmet startades.	Temperaturen i tillagningsutrymmet är för hög. Det kan bero på att apparaten har förvärmts eller att den inte har svalnat tillräckligt mellan två omgångar.	Håll lådan öppen några minuter så att den svalnar. Stäng den och starta Smart kock-programmet igen.
	Lådan öppnas under beräkningsfasen.	Stäng lådan och fortsätt tillagningen med det manuella läget.
	Lådan är inte ordentligt stängd.	Se till att lådan stängs på rätt sätt.
Apparaten har slutat tillaga med Smart kock-programmet.	Lådan öppnas under beräkningsfasen.	Dra inte ut lådan medan apparaten beräknar tillagningstiden, vilket anges av blinkande streck på displayen.
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 finnas inte i pannan.	Häll försiktigt av överflödig 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, korgen och fettreduceraren 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.
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.

© 2021 Philips Domestic Appliances Holding B.V.
All rights reserved