

PHILIPS

HD9650-serien



Användarhandbok

INNEHÅLL

Viktigt	3
Elektromagnetiska fält (EMF)	5
Automatisk avstängning	5
Inledning	6
Allmän beskrivning	6
Före första användningen	8
Förberedelser inför användning	8
Placera den löstagbara gallerbotten och fettreduceraren	8
Mattabell	9
Använda apparaten	12
Luftfritering	12
Ändra till en annan inställning under tillagningen	16
Använda det manuella läget	17
Ändra tillagningstemperatur eller tid när som helst	18
Välja varmhållningsläget	19
Göra hemgjorda pommes frites	19
Rengöring	20
Förvaring	22
Återvinning	22
Garanti och support	22
Felsökning	22

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, något 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.
- 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 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 fritösen blir varma under användning. Var försiktig när du hanterar dem.
- 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.

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 ca. 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.

Automatisk avstängning

Produkten är utrustad med en automatisk avstängningsfunktion. När tiden som timern är inställd på har gått, stängs apparaten av automatiskt. Stäng av apparaten manuellt genom att vrida timern till läge "0".

Inledning

Grattis till ditt inköp och välkommen till Philips!

Genom att registrera din produkt på

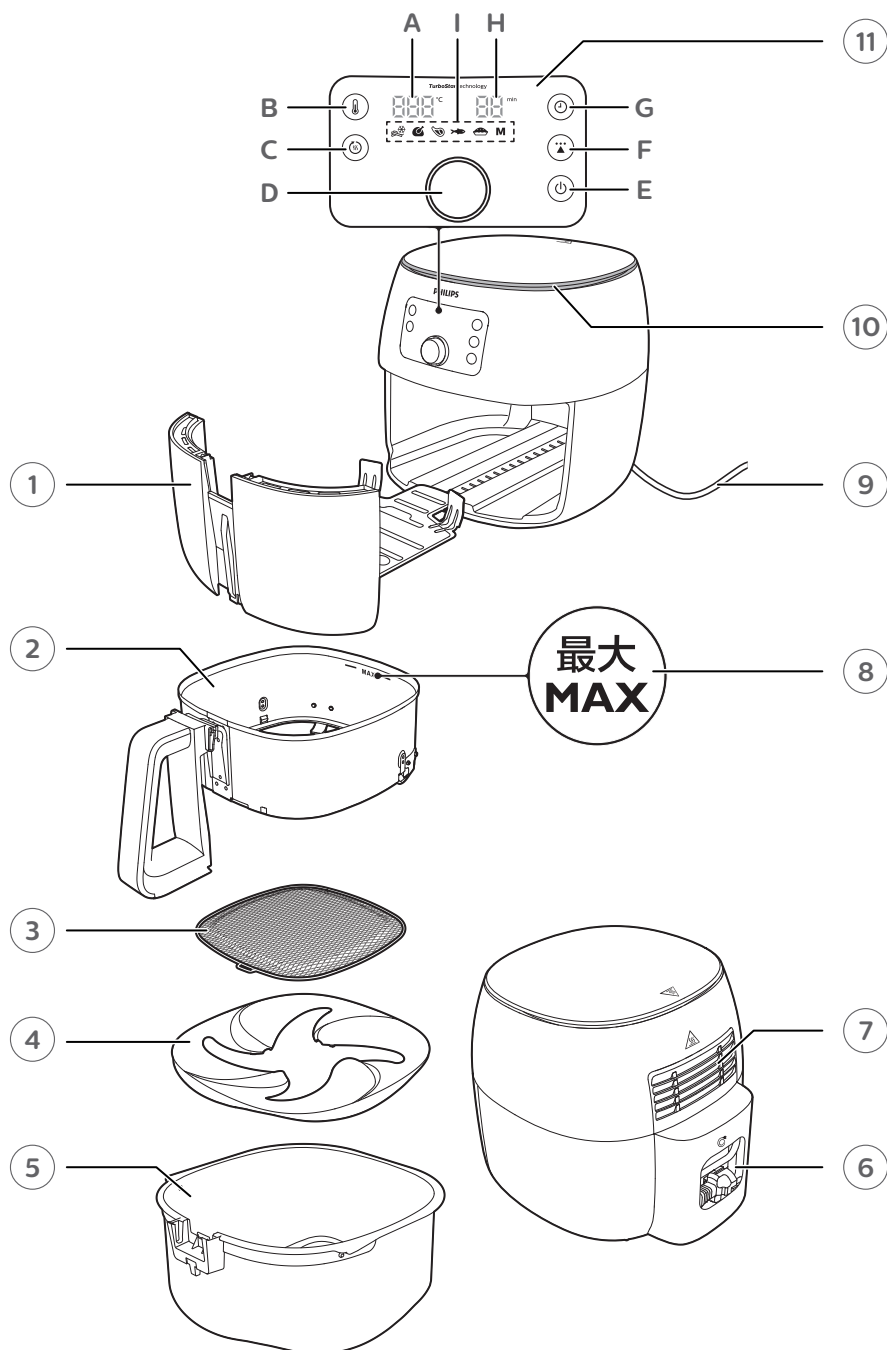
www.philips.com/welcome kan du dra nytta av Philips support.

Philips Airfryer XXL använder varmluft för att tillaga din favoritmat med lite eller ingen extra olja. Den är gjord för att ge en lika krispig yta som friterad mat men med minsta möjliga mängd fett. Genom att kombinera en kraftfull värmare och motor med ny Twin TurboStar-teknik snurrar varmluften i Airfryer XXL lika snabbt som en tornado – över hela matlagningskorgen. Det gör att fettet pressas ut ur maten och att allt fett fångas in i fettreduceraren längst ned i Airfryern. Fett som frigörs från maten fångas upp på ett ställe längst ned i pannan så att det enkelt kan slängas och pannan rengöras. Nu kan du få perfekt tillagad friterad mat som är knaprig på utsidan och mör inuti. Stek, grilla, rosta och grädda för att tillreda många olika goda rätter på ett snabbt, hälsosamt och enkelt sätt.

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

Allmän beskrivning

- 1 Låda
- 2 Korg med borttagbar gallerbotten
- 3 Borttagbar gallerbotten
- 4 Fettborttagning
- 5 Panna
- 6 Fack för sladdförvaring
- 7 Utblås
- 8 MAX-indikering
- 9 Strömsladd
- 10 Luftintag
- 11 Kontrollpanel
 - A. Temperaturindikering
 - B. Temperaturknapp
 - C. Varmhållningsknapp
 - D. QuickControl-vred
 - E. På/av-knapp
 - F. Förinställningsknapp
 - G. Timerknapp
 - H. Tidsangivelse
 - I. Förinställningar: pommes frites/frysta snacks, kyckling, kött, fisk, bakning och manuellt

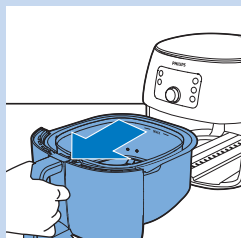


Före första användningen

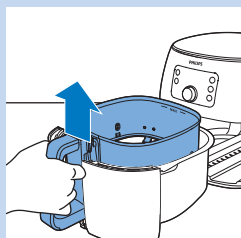
- 1 Ta bort allt förpackningsmaterial.
- 2 Ta bort alla dekaler eller etiketter från apparaten.
- 3 Rengör apparaten noga innan du använder den för första gången, genom att följa rengöringstabellen.

Förberedelser inför användning

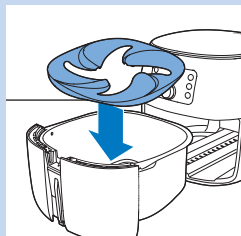
Placera den löstagbara gallerbotten och fettreduceraren



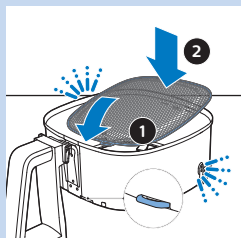
- 1 Dra i handtaget för att öppna lådan.



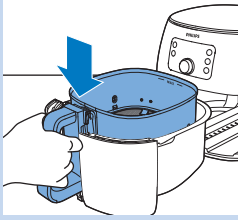
- 2 Ta ur korgen genom att lyfta handtaget.



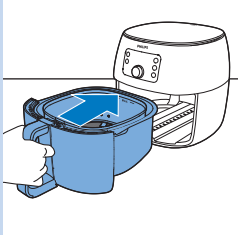
- 3 Placera fettreduceraren i pannan.



- 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 tillbaka lådan in i Airfryern med handtaget.

☰ Obs!

- Använd aldrig pannan utan fettreduceraren eller korgen inuti.

Mattabell

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

☰ Obs!

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

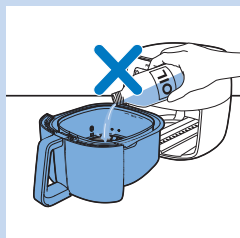
☹	Ingredienser	Min.-/max. mängd	Tid (min)	Temperatur	Skaka, vänd eller rör om halvvägs	Obs!
☹	Tunna frysta pommes frites (7 x 7 mm)	200–1 400 g	13–32	180 °C	Ja	
☹	Tjocka frysta pommes frites (10 x 10 mm)	200–1 400 g	13–33	180 °C	Ja	
☹	Hemgjorda pommes frites (10 x 10 mm)	200–1 400 g	18–35	180 °C	Ja	Blötlägg i 30 minuter i vatten, torka och tillsätt 1/4 till 1 msk olja.

	Ingredienser	Min.-/max. mängd	Tid (min)	Temperatur	Skaka, vänd eller rör om halvvägs	Obs!
	Hemgjorda potatisklyftor	200–1 400 g	20–42	180 °C	Ja	Blötlägg i 30 minuter i vatten, torka och tillsätt 1/4 till 1 msk olja.
	Frysta snacks (kycklingnuggets)	80–1 300 g (6–50 stycken)	7–18	180 °C	Ja	De är klara när ytan är gyllengul och krispig.
	Frysta snacks (små vårrullar, ungefär 20 g)	100–600 g (5–30 stycken)	14–16	180 °C	Ja	De är klara när ytan är gyllengul och krispig.
	Hel kyckling	1 200–1 500 g	50–55	180 °C		Undvik att benen kommer i kontakt med värmeelementet.
	Kycklingbröst Cirka 160 g	1–5 bitar	18–22	180 °C		
	Kycklingklubbor	200–1 800 g	18–35	180 °C	Ja	
	Panerade kycklingpinnar	3–12 stycken (1 lager)	10–15	180 °C		Häll olja i brödsmlorna. De är klara när de är guldgula.
	Kycklingvingar Cirka 100 g	2–8 stycken (1 lager)	14–18	180 °C	Ja	
	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 Runt 100 g (diameter 4 cm)	1–6 stycken (1 lager)	12–15	200 °C		
	Tunn korv 70 g (diameter 2 cm)	1–7 stycken	9–12	200 °C		

	Ingredienser	Min.-/max. mängd	Tid (min)	Temperatur	Skaka, vänd eller rör om halvvägs	Obs!
	Fläskstek	500–1 000 g	40–60	180 °C		Låt den vila i fem minuter innan du skär.
	Hel fisk Runt 300–400 g	1–2	18–22	200 °C		Skär av stjärten om den inte får plats i korgen.
	Fiskfiléer Cirka 120 g	1–3 (1 lager)	9–12	200 °C		För att den inte ska fastna bör skinnsidan placeras nedåt och lite olja tillsättas.
	Skaldjur Cirka 25–30 g	200–1 500 g	10–25	200 °C	Ja	
	Cake (kaka)	500 g 18 ounce	28	180 °C		Använd en bakform.
	Muffins Cirka 50 g	1–9	12–14	180 °C		Använd värmeståliga muffinsformar av silikon.
	Paj (diameter 21 cm)	1	15	180 °C		Använd en bakplåt eller ugnform
	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		
M	Kastanjer	200–2 000 g	15–30	200 °C	Ja	
M	Blandade grönsaker (grovhackade)	300–800 g	10–20	200 °C	Ja	Ställ in tillagningstiden efter smak.

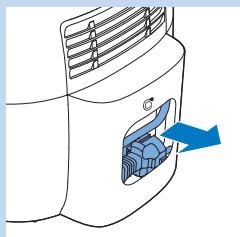
Använda apparaten

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 normalt.
- Du behöver inte värma apparaten på förhand.

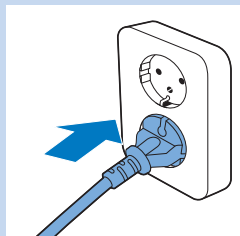


1 Placera apparaten på en stabil, plan och jämn värmeständig yta. Se till att behållaren kan öppnas helt.

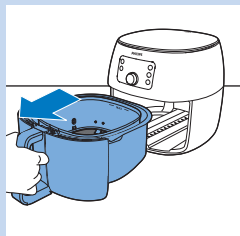


Obs!

- 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!

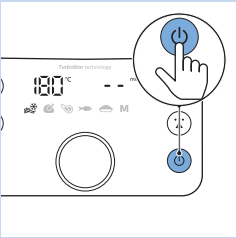
- Airfryer-apparaten kan tillreda många olika ingredienser. Se "Mattabellen" för rätt mängder och ungefärliga tillredningstider.
- Överskrid inte mängden som anges i avsnittet "Mattabellen" och gå inte över korgens "MAX"-markering eftersom det kan påverka kvaliteten på slutresultatet.
- Om du vill tillreda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



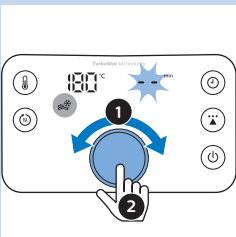
6 Skjut tillbaka behållaren in i Airfryern med handtaget.

! 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.

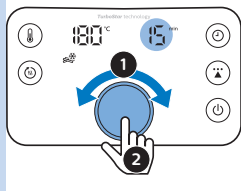


7 Tryck på på/av-knappen (⏻) för att slå på apparaten.



8 För att ändra förinställningen vrider du på QuickControl-vredet till önskad inställning.

- ➔ För att bekräfta den valda inställningen trycker du på QuickControl-vredet. Indikatorn för tillagningstid blinkar på skärmen.



9 För att ändra tillagningstiden vrider du på QuickControl-vredet till önskad inställning.

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



Obs!

- I mattabellen finns grundläggande inställningar för tillagning av olika slags mat.

10 Apparaten börjar tillagningen när den inställda tillagningstiden har bekräftats.



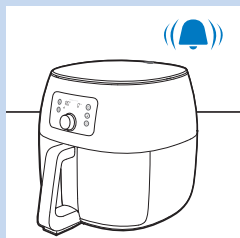
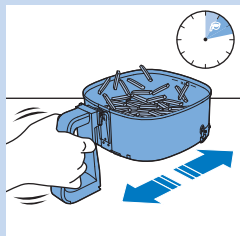
Tips

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

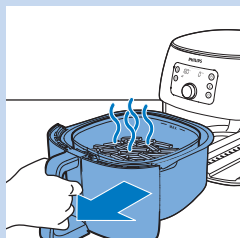


Obs!

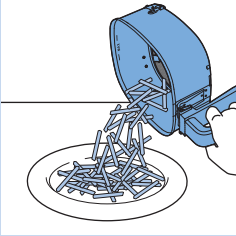
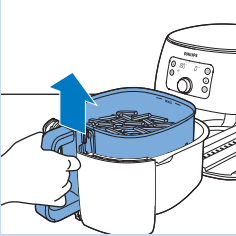
- Om du inte ställer in rätt tillagningstid inom 30 minuter, stängs apparaten av automatiskt av säkerhetsskäl.
- Om "- -" väljs som tidsangivelse växlar apparaten till förvärmning.
- Du kan behöva skaka eller vända på vissa ingredienser halvvägs genom tillredningstiden (se "Mattabellen"). Skaka ingredienserna 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.



11 När timerklockan ringer betyder det att tillagningen är färdig.



12 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.

13 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.

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

Obs!

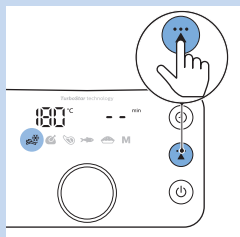
- Använd en mattång för att lyfta bort stora och ömtåliga ingredienser.
- Överflödiga olja eller smält fett från ingredienserna samlas på botten av pannan under fettreduceraren.
- Beroende på vilken typ av ingredienser som tillagas kanske du försiktigt vill hålla av överflödiga olja eller smält fett från pannan efter varje omgång eller innan du skakar ur eller byter ut korgen i pannan. Ställ korgen på en värmetålig yta. Bär ugnsvantar, lyft pannan av spåren och ställ den på värmetålig yta. Ta försiktigt bort fettseparatorn från pannan med en tång med gummispets. Håll av överflödiga 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.

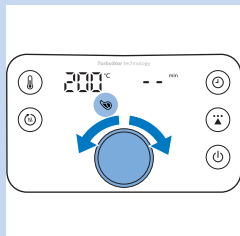
Obs!

- Upprepa steg 1 till 14 om du vill tillaga mer mat.

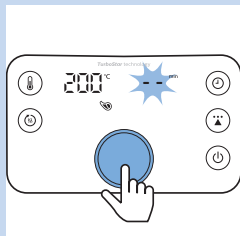
Ändra till en annan inställning under tillagningen



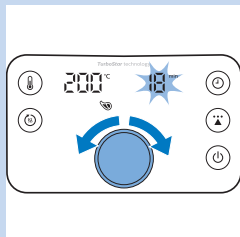
- 1 Tryck på inställningsknappen (⋮).



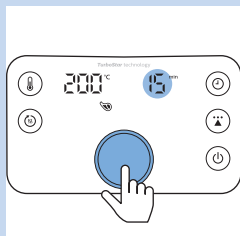
- 2 Vrid på QuickControl-vredet för att välja en annan inställning.



- 3 För att bekräfta den valda inställningen trycker du på QuickControl-vredet. Indikatorn för tillagningstid blinkar på skärmen.

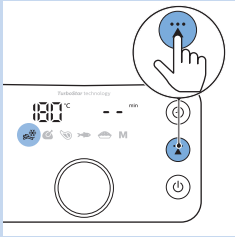


- 4 Om du vill ändra tillagningstiden vrid du på QuickControl-vredet.

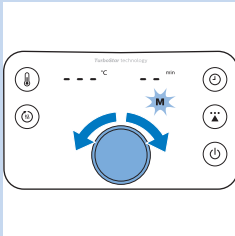


- ↳ För att bekräfta den valda tillagningstiden trycker du på QuickControl-vredet.

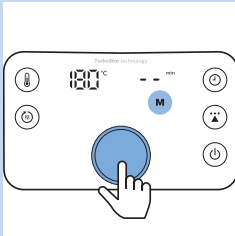
Använda det manuella läget



1 Tryck på inställningsknappen (⋮).

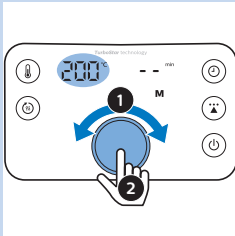


2 Vrid på QuickControl-vredet för att välja manuellt läge (**M**).



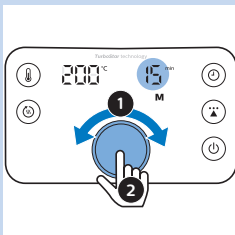
3 Tryck på QuickControl-vredet för att ange manuellt läge.

↳ Standardtemperaturen är 180 °C.



4 Om du vill ändra temperaturen vrid du på QuickControl-vredet.

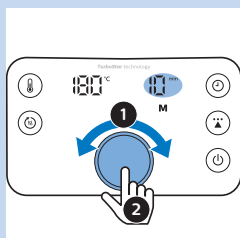
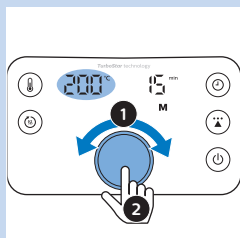
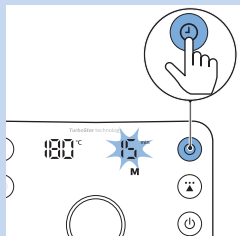
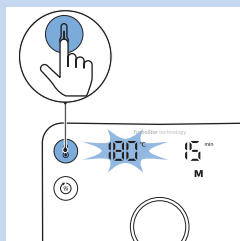
↳ För att bekräfta temperaturen trycker du på QuickControl-vredet.



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

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

Ändra tillagningstemperatur eller tid när som helst



1 Tryck på knappen för temperatur (⌚) eller timer (⌚).

2 Om du vill ändra tillagningstemperatur eller tid vrid du på QuickControl-vredet.

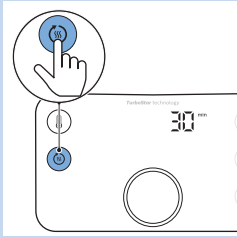
↳ För att bekräfta tillagningstemperatur eller tid trycker du på QuickControl-vredet eller temperatur-/timerknappen igen.



Obs!

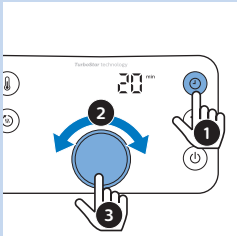
- Om du inte trycker på QuickControl-vredet eller temperatur-/timerknappen för att bekräfta ändringarna, bekräftas de automatiskt efter 10 sekunder.

Välja varmhållningsläget



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

➡ Varmhållningsknappen lyser och pulserar.



➡ Varmhållningstidern är inställd på 30 minuter. För att ändra tiden för varmhållning (1–30 min), tryck på timerknappen (⌚), vrid QuickControl-vredet och tryck sedan 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 När du vill avsluta varmhållningsläget trycker du på någon av följande knappar: inställningsknappen, temperaturknappen 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 (varmhållningsknappen lyser och pulserar) 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 1 000 gram för ett jämnt resultat. Större pommes frites blir oftast mindre krispiga än när de är mindre
- Skaka korgen 2–3 gånger under luftfritering.

- 1** Skala potatisarna och skär dem till stavar (8x8 mm/0,3 tum tjocka).
- 2** Blötlägg potatisstavarna i en skål med vatten och låt dem ligga i minst 30 minuter.
- 3** Töm skålen och torka potatisstavarna med en kökshandduk eller pappershandduk.
- 4** Häll en 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!**

- Håll 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 500 gram pommes frites.

**Obs!**

- Se kapitlet "Mattabellen" för rätt mängder och tillredningstider.

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

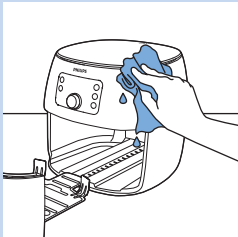
- Ta bort pannan och korgen så att din Airfryer svalnar snabbare.

2 Ta bort fettseparatorn 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

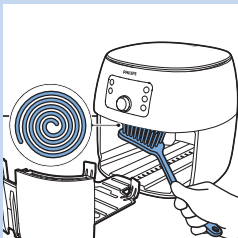
- Om matrester sitter fast i pannan, fettreduceraren eller korgen, kan du låta dem ligga i varmvatten och diskmedel i 10–15 minuter. Blötläggningen får matresterna att lossna och underlättar rengöring. Se till så att du använder ett diskmedel som kan lösa upp olja och fett. Om det finns fettfläckar på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



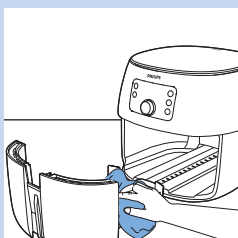
4 Torka av apparatens utsida med en fuktig trasa.

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 eventuella matrester.



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

Förvaring

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

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. 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 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.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
		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 (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 kommer du att höra hur fläkten arbetar. Om du inte hör den ska du kontrollera om kontakten är ordentligt insatt i vägguttaget.
	Flera apparater är anslutna till ett uttag.	Airfryern har ett högt wattal. 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 oavsiktligt (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.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
	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.

