

PHILIPS

HD9257

Användarhandbok

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Viktigt	3
Introduktion	6
Allmän beskrivning	6
Före första användningen	8
Förberedelser inför användning	8
Använda apparaten	8
Mattabell	8
Luftfritering	10
Välja varmhållningsläget	13
Använda ett snabbval	14
Ändra till ett annat snabbval	16
Göra hemgjorda pommes frites	17
Rengöring	18
Rengöringstabell	19
Förvaring	20
Återvinning	20
Garanti och support	20
Felsökning	20

Viktigt

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



Fara

- Placera inte apparaten på eller nära en varm gasspis eller på någon typ av elspis, elektriska kokplattor, eller i en uppvärmd ugn.
- 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.
- Se alltid till att värmaren inte vidrörs och att ingen mat fastnat i värmaren.
- Använd inte apparaten om stickkontakten, nätsladden eller själva apparaten är skadad.

Varning

- Om nätsladden är skadad måste den alltid bytas ut av Philips, ett serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika olyckor.
- Apparaten får endast anslutas till ett jordat vägguttag. Se alltid till att kontakten sitter ordentligt i vägguttaget.
- Den här apparaten är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Ytorna kan bli varma när apparaten används.
- Små barn ska övervakas så att de inte kan leka med apparaten.
- Apparaten är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med olika funktionshinder, eller av personer som inte har kunskap om hur apparaten används, om de inte övervakas eller får instruktioner angående användning av apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
- Barn får inte rengöra eller underhålla produkten utan överinseende av en vuxen.
- Ställ inte apparaten mot en vägg eller andra apparater. Lämna ett utrymme på minst 10 cm baktill, på båda sidorna och ovanför apparaten. Placera inte något ovanpå apparaten.
- Vid luftfritering släpps ånga ut från utblåsen. Håll händer och ansikte på säkert avstånd från ångan och från öppningarna



för utblåset. Se även upp med varm ånga och luft när du tar ut pannan ur apparaten.

- Använd aldrig lätta ingredienser eller bakplåtspapper i 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.
- Fyll aldrig pannan med olja.
- Den här apparaten är utformad för att användas vid omgivningstemperaturer mellan 5°C och 40°C.
- Kontrollera att den spänning som anges på apparaten överensstämmer med den lokala nätspänningen innan du ansluter apparaten.
- Låt inte nätsladden komma i kontakt med varma ytor.
- Ställ inte apparaten på eller i närheten av lättantändligt material, till exempel en duk eller gardin.
- Använd inte apparaten för något annat ändamål än vad som beskrivs i användarhandboken och använd endast originaltillbehören från Philips.
- Lämna inte apparaten oövervakad när den används.
- Pannan, korgen och fettborttagaren blir varma under och efter användning av apparaten. Hantera dem försiktigt.
- Rengör noggrant de delar som kommer i kontakt med mat innan du använder apparaten för första gången. Läs instruktionerna som finns i användarhandboken.

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 matlagingskammaren: varmt värmeelement, kanten på metalldelar.
- Se alltid till att maten är ordentligt tillagad i din Airfryer.
- Se alltid till att du har kontroll över din Airfryer.
- När du tillagar feta livsmedel kan Airfryern avge rök.

Elektromagnetiska fält (EMF)

Den här apparaten uppfyller tillämpliga standarder och regler gällande exponering av elektromagnetiska fält.

Automatisk avstängning

Produkten är utrustad med en automatisk avstängningsfunktion. Om du inte trycker på någon knapp inom 20 minuter stängs apparaten av automatiskt. Du stänger av apparaten manuellt genom att trycka på på/av-knappen.

Introduktion

Vi gratulerar till ditt köp och hälsar dig välkommen till Philips!
Genom att registrera din produkt på www.philips.com/welcome kan du dra nytta av Philips support.

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

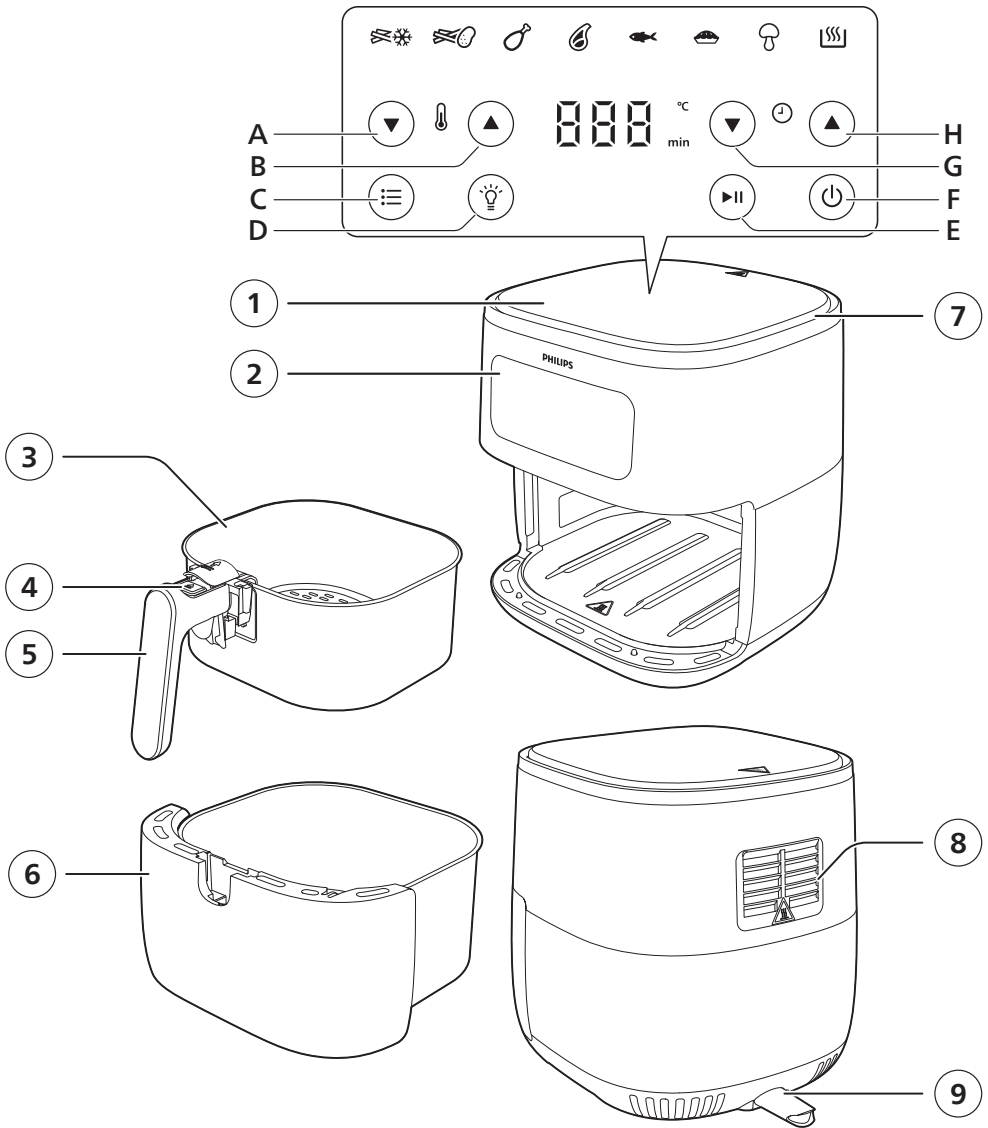
Philips Rapid Air-teknik tillagar maten runtom tack vare vår sjöstjärnedesign för perfekt resultat från första till sista tuggan. Nu kan du få perfekt tillagad friterad mat som är knaprig på utsidan och mör inuti. Stek, grilla, rosta och grädda för att tillreda många olika goda rätter på ett snabbt, hälsosamt och enkelt sätt. Mer inspiration, recept och information om Airfryer hittar du på www.philips.com/kitchen eller så kan du hämta den kostnadsfria NutriU-appen* för IOS® eller Android™.

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

I så fall ska du besöka din lokala Philips-webbplats för inspiration.

Allmän beskrivning

- 1 Kontrollpanel
 - A Knapp för att sänka temperaturen
 - B Knapp för att höja temperaturen
 - C Knappen Menu
 - D Ljusknapp
 - E Start-/pausknapp
 - F På/av-knapp
 - G Knapp för att minska tiden
 - H Knapp för att öka tiden
- 2 Genomskeinligt fönster
- 3 Korg
- 4 Frigöringsknapp för korg
- 5 Korghandtag
- 6 Panna
- 7 Luftintag
- 8 Utblås
- 9 Nätkabel



Före första användningen

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

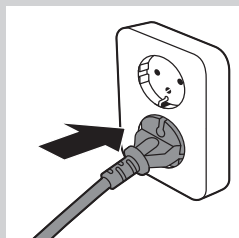
Förberedelser inför användning

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



Obs!

- Ställ ingenting ovanpå eller bredvid apparaten. Det kan störa luftflödet och påverka stekningen.
- Placera inte apparaten i närheten av eller under föremål som kan skadas av ånga, t.ex. väggar och skåp.
- Låt gummipluggen vara kvar i pannan. Ta inte bort den före tillagning.



Använda apparaten

Mattabell

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



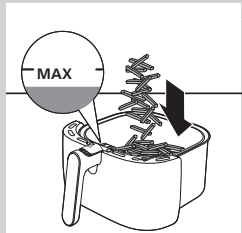
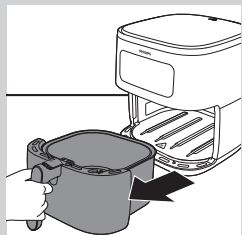
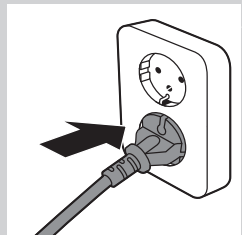
Obs!

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

Ingredienser	Min.–max. mängd	Tid (min)	Temperatur	Obs!
Tunna frysta pommes frites (7 x 7 mm)	200–800 g	17–38	180 °C	• Skaka, vänd eller rör om 2–3 gånger under tiden
Hemgjorda pommes frites (10 x 10 mm tjocka)	200–800 g	25–45	180 °C	• Skaka, vänd eller rör om 2–3 gånger under tiden
Frysta Chicken Nuggets	200–600 g	9–23	200 °C	• Skaka, vänd eller rör om halvvägs

In ingredienser	Min.–max. mängd	Tid (min)	Temperatur	Obs!
Frysta vårrullar	200–600 g	9–23	200 °C	• Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Hamburgare (cirka 150 g)	1–5 biffar	16–21	200 °C	
Köttfärslimpa	1 000 g	65–70	150 °C	• Använd baktillbehöret
Benfria köttkotletter (cirka 150 g)	1–4 kotletter	15–20	200 °C	• Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Tunna korvar (cirka 50 g)	2–10 st.	11–15	200 °C	• Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Kycklingklubbor (cirka 125 g)	2–8 stycken	20–27	180 °C	• Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Kycklingbröst (cirka 160 g)	1-5 bitar	15-25	180 °C	
Hel kyckling	1 000 g	60–70	180 °C	
Hel fisk (300–400 g)	1–2 fiskar	20–25	200 °C	
Fiskfilé (cirka 200 g)	1–5 (1 lager)	25–32	160 °C	
Blandade grönsaker (grovhackade)	200–800 g	14–23	180 °C	• Ställ in tillagningstiden efter smak • Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Muffins (cirka 50 g)	1-9	13–15	180 °C	• Använd muffinsformarna
Kaka	500 g	40–45	160 °C	• Använd en bakform
Förbakat bröd/ förbakade frallor (cirka 60 g)	1–6 stycken	6–8	200 °C	
Hembakat bröd	800 g	45–55	150 °C	• Använd baktillbehöret • Formen bör vara så platt som möjligt så att inte brödet kommer i kontakt med värmeelementet när det jäser.

Luftfritering



! Varning

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

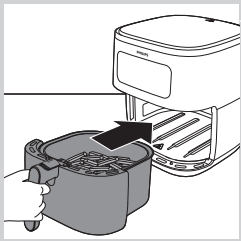
1 Sätt i kontakten i vägguttaget.

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

3 Lägg ingredienserna i korgen.

☰ Obs!

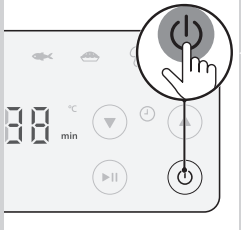
- Airfryer-apparaten kan tillreda många olika ingredienser. Se "Mattabellen" för rätt mängder och ungefärliga tillredningstider.
- Överskrid inte mängden som anges i avsnittet "Mattabellen" och gå inte över korgens "MAX"-markering eftersom det kan påverka kvaliteten på slutresultatet.
- Om du vill tillaga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



4 Sätt tillbaka pannan med korgen i Airfryern.

! Varning

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



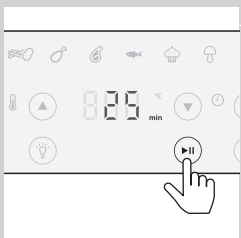
5 Slå på apparaten genom att trycka på på/av-knappen.



6 Tryck på temperaturknappen för att höja eller sänka temperaturen för att välja önskad temperatur.



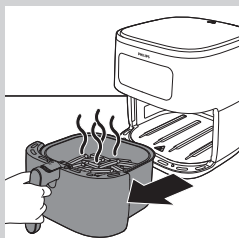
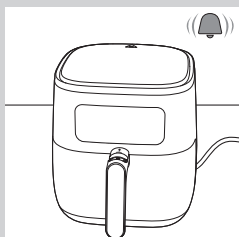
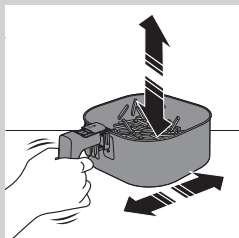
7 Tryck på knappen för att öka eller sänka tiden för att välja önskad tid.



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

☰ Obs!

- Under tillagningen visas temperatur och tid växelvis.
- Den sista tillagningsminuten räknar ned i sekunder.
- I mattabellen finns grundläggande inställningar för tillagning av olika slags mat.
- Efter att tillagningsprocessen startar tänds lampan i enheten automatiskt. Lampan släcks efter några minuter. Du kan slå på den igen under tillagningen genom att trycka på ljusknappen.



Tips!

- Under tillagningen kan du ändra tillagningstid eller tillagningstemperatur genom att trycka på motsvarande uppåt- eller nedåtknapp när som helst.
- Tryck på start-/pausknappen för att pausa tillagningsprocessen. Tryck på start-/pausknappen igen för att återuppta och fortsätta tillagningsprocessen.
- Enheten pausas automatiskt när du drar ut pannan och korgen. Tillagningsprocessen fortsätter när pannan och korgen sätts tillbaka i apparaten igen.

Obs!

- Om du inte ställer in rätt tillagningstid inom 30 minuter, stängs apparaten av automatiskt av säkerhetsskäl.
- Du kan behöva skaka eller vända på vissa ingredienser halvvägs genom tillredningstiden (se "Mattabellen"). Skaka ingredienserna genom att dra ut pannan med korgen, placera den på en värmetålig arbetsbänk, föra undan locket och trycka på knappen för att frigöra korgen och ta bort den och skaka korgen över vasken. Placera sedan korgen i pannan och för tillbaka dem båda i apparaten.
- Om du ställer in timern till halva tillredningstiden hör du timerklockan när det är dags att skaka eller vända på ingredienserna. Var noga med att återställa timern så att den visar återstående tillredningstid.

9 När timerklockan ringer betyder det att tillagningen är färdig.

Obs!

- Du kan avbryta tillagningsprocessen manuellt. Det gör du genom att trycka på start/paus-knappen.
- När tillagningsprocessen är klar tänds lampan i enheten automatiskt.

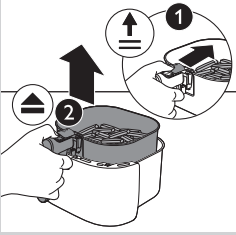
10 Dra ut pannan och kontrollera om ingredienserna är klara.

Varning

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

Obs!

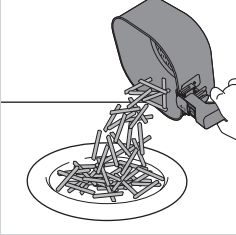
- Om ingredienserna inte är klara än håller du pannan i handtaget och sätter i den i Airfryer igen. Lägg sedan till några minuter på den inställda tiden.



11 Om du vill ta ur små ingredienser (t.ex. pommes frites) kan du lyfta ut korgen ur pannan genom att först föra undan locket och sedan trycka på knappen som frigör korgen.

! Varning

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



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

☰ Obs!

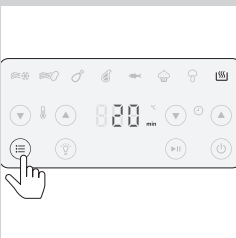
- Använd en mattång för att lyfta bort stora och ömtåliga ingredienser.
- Överflödiga olja eller smält fett från ingredienserna samlas på botten av pannan.
- Beroende på vilken typ av ingredienser som tillagas kanske du försiktigt vill hälla av överflödiga olja eller smält fett från pannan efter varje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

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

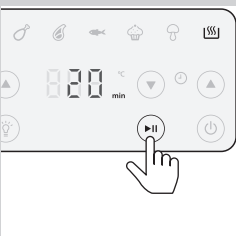
☰ Obs!

- Upprepa steg 3 till 12 om du vill tillaga mer mat.

Välja varmhållningsläget



1 Tryck på menyknappen lika ofta som varmhållningsikonen blinkar.



2 Tryck på start-/pausknappen för att starta varmhållningsläget.

Obs!

- Varmhållningstidern är inställd på 30 minuter. Om du vill ändra varmhållningstiden (1–60 minuter) trycker du på knappen för minska eller öka tiden. Tiden bekräftas automatiskt.
- Temperaturen kan inte ändras i varmhållningsläget.

3 Tryck på start-/pausknappen för att pausa varmhållningsläget. Tryck på start-/pausknappen igen för att återuppta varmhållningsläget.

4 Tryck på på/av-knappen för att avsluta varmhållningsläget.

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!

- 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.

Använda ett snabbval

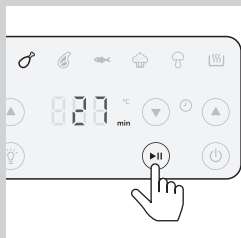
1 Följ stegen 1 till 5 i kapitlet "Luftfritering".








2 Tryck på menyknappen. Ikonen för frysta snacks blinkar. Tryck på menyknappen lika ofta som önskat snabbval blinkar.


3 Tryck på start-/pausknappen för att påbörja tillagningsprocessen.

Obs!

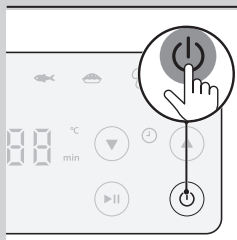
- Du hittar mer information om snabbval i följande tabell.



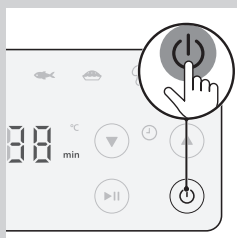
Preset (Snabbval)	Snabbvalstid (min.)	Snabbvalstemperatur	Vikt (max.)	Information
 Frysta potatisbaserade snacks	38	180 °C 350 °F	800 g	<ul style="list-style-type: none"> • Potatisbaserade frysta snacks som frysta pommes frites, potatisklyfftor, räfflade pommes frites osv. • Skaka, vänd eller rör om 2–3 gånger under tiden
 Pommes frites	45	180 °C 350 °F	800 g	<ul style="list-style-type: none"> • Använd mjölig potatis • 10 x 10 mm tjocka • Blötlägg i 30 minuter i vatten, torka och tillsätt ¼ till 1 msk olja • Skaka, vänd eller rör om 2–3 gånger under tiden
 Kycklingklubbor	27	180 °C 350 °F	1 000 g	<ul style="list-style-type: none"> • Upp till åtta kycklingklubbor • Skaka, vänd eller rör om under tiden
 Hel fisk, cirka 300 g	25	200 °C 400 °F	600 g	
 Kaka	45	160 °C 325 °F	500 g	<ul style="list-style-type: none"> • Använd XL-baktillbehöret (199 x 189 x 80 mm)
 Köttkotletter	25	200 °C 400 °F	600 g	<ul style="list-style-type: none"> • Upp till fyra benfria köttkotletter
 Blandade grönsaker	23	180 °C 350 °F	800 g	<ul style="list-style-type: none"> • Grovhackade • Använd XL-baktillbehöret

Preset (Snabbval)	Snabbvalstid (min.)	Snabbvalstemperatur	Vikt (max.)	Information
 Varmhållning	30	80 °C 175 °F	Ej tillämpligt	<ul style="list-style-type: none"> Det går inte att justera temperaturen

Ändra till ett annat snabbval



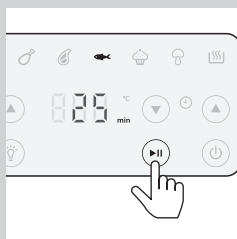
- 1 Under tillagningen trycker du snabbt på på/av-knappen för att avbryta tillagningen. Enheten försätts då i standbyläget.



- 2 Slå på enheten igen genom att trycka på på/av-knappen.



- 3 Tryck på menyknappen lika ofta som önskat snabbval blinkar.



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



Tips!

- Om du vill växla till manuellt läge när du är i en förinställning trycker du på menyknappen flera gånger tills kommer till manuellt läge.

Göra hemgjorda pommes frites

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

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

- 1 Skala potatisen och skär dem i stavar (10 x 10 mm 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 matsked matolja i skålen, lägg stavarna i skålen och blanda tills stavarna är täckta av oljan.**
- 5 Ta stavarna från skålen med händerna eller en hålslev så att den överflödiga oljan blir kvar i skålen.**



Obs!

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

- 6 Lägg stavarna i korgen.**
- 7 Fritera potatisstavarna och skaka korgen 2–3 gånger under tillagningen.**

Rengöring

Varning

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

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

1 Tryck på på/av-knappen för att stänga av apparaten, dra ut kontakten från vägguttaget och låt apparaten svalna.

Tips!

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

2 Kassera smält fett eller olja från botten av pannan.

3 Rengör pannan och korgen i diskmaskinen. Du kan även rengöra dem med varmvatten, diskmedel och en icke-slipande svamp (se "Rengöringstabell").

Obs!

- Ställ pannan med gummipluggen i diskmaskinen. Ta inte bort gummipluggen före rengöring.

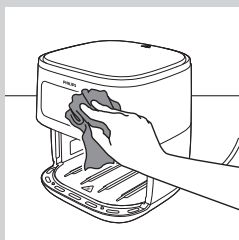
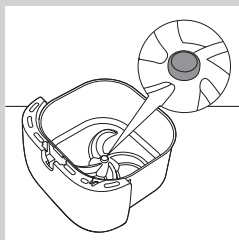
Tips!

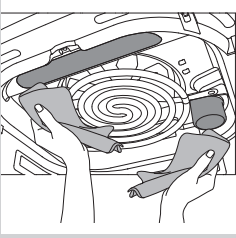
- Om matrester sitter fast i pannan eller korgen, kan du låta dem ligga i varmvatten och diskmedel i 10–15 minuter. Blötläggningen får matresterna att lossna och underlättar rengöring. Se till så att du använder ett diskmedel som kan lösa upp olja och fett. Om det finns fettfläckar på pannan eller korgen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

4 Torka av apparatens utsida med en fuktig trasa.

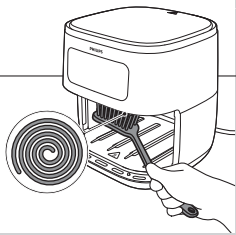
Obs!

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

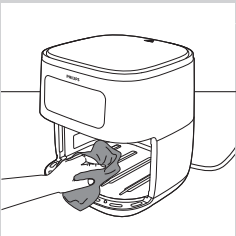




5 När apparaten har svalnat rengör du insidan av det genomskinliga fönstret och lampan med en fuktig trasa efter varje användning.










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



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

Rengöringstabell

				
	✓	✓	✗	✓
	✓	✓	✗	✓
	✗	✗	✗	✓

Förvaring

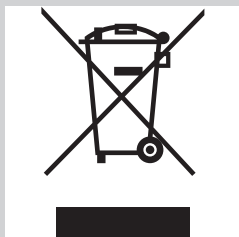
- 1 Dra ur nätsladden och låt apparaten svalna.
- 2 Se till att alla delar är rena och torra innan de läggs undan.



Obs!

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

Atervinning



- Den här symbolen betyder att produkten inte ska slängas bland hushållssoporna (2012/19/EU).
- Följ de regler som gäller i ditt land för återvinning av elektriska och elektroniska produkter. Korrekt kassering förhindrar negativ påverkan på miljö och hälsa.

Garanti och support

Versuni erbjuder två års garanti efter köp av den här produkten. Den här garantin gäller inte om en defekt beror på felaktig användning eller dåligt underhåll. Vår garanti påverkar inte dina lagstadgade rättigheter som konsument. Besök vår webbplats www.philips.com/support för mer information eller för att åberopa garantin.

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.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
		Pannan, korgen och apparatens utsida blir alltid heta när apparaten är påslagen för att säkerställa att maten blir ordentligt tillagad. Dessa delar är alltid för heta för beröring.
		Om du låter apparaten stå påslagen en längre tid kan vissa områden bli för heta för att ta i. Dessa områden är märkta på apparaten med följande ikon:  Apparaten är säker att använda så länge som du är medveten om dessa heta områden och undvika att röra vid dem.
Mina hemmagjorda pommes frites blev inte som jag tänkt mig.	Du har inte använt rätt potatistyp.	Du får bäst resultat genom att använda färska och mjöliga potatisar. Om du måste förvara potatisarna ska du undvika att förvara dem på en kall plats, som t.ex. ett kylskåp. Välj potatis som enligt förpackningen passar för fritering.
	Mängden ingredienser i korgen är för stor.	Följ instruktionerna på sidan 17 i den här användarhandboken för att tillaga hemgjorda pommes frites.
	En del ingredienser behöver skakas efter halva tillredningstiden.	Följ instruktionerna på sidan 17 i den här användarhandboken för att tillaga hemgjorda pommes frites.
Airfryer-apparaten startar inte.	Apparaten är inte ansluten till elnätet.	Kontrollera att kontakten har satts in ordentligt i vägguttaget.
	Flera apparater är anslutna till ett uttag.	Airfryern har ett högt wattal. Prova ett annat uttag och kontrollera säkringarna.
Jag ser flagnande fläckar inuti Airfryer-apparaten	Ett par små flagnande fläckar kan visa sig inuti Airfryer-apparatens panna på grund av att beläggningen har skrapats oavsiktligen (t.ex. vid rengöring med grova rengöringsredskap och/eller när korgen sätts på plats).	Du kan undvika skada genom att sänka korgen i pannan på rätt sätt. Om du sätter in korgen från en vinkel kommer dess kanter att skrapa mot pannans vägg, vilket gör så att små bitar av beläggning skrapas av. Tänk då på att det inte är skadligt eftersom alla material som används är matsäkra.
Det kommer vit rök ur apparaten.	Du tillagar feta ingredienser.	Häll försiktigt av överflödiga olja eller fett från pannan och fortsätt sedan med tillredningen.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
	Pannan innehåller fortfarande fettrester från tidigare användning.	Vit rök orsakas av fettrester som värms upp i pannan. Rengör alltid pannan och korgen noga efter varje användning.
	Paneringen eller pudringen fastnar inte på maten.	Små bitar av panering i luften kan orsaka vit rök. Tryck in paneringen eller pudringen i maten ordentligt så att den fastnar.
	Marinad, vätskor eller köttsafter stänker i stekfettet eller oljan.	Torka maten torr innan du placerar den i korgen.
Skärmen på Airfryern visar "E1".	Enheten är trasig/defekt.	Kontakta Philips servicenummer eller kontakta Philips kundtjänst i ditt land.
	Din Airfryer kan förvaras på en plats där det är för kallt.	Om enheten har förvarats på en plats med låg omgivande temperatur ska du låta den värmas upp till rumstemperatur i minst 15 minuter innan du ansluter den igen. Om displayen fortfarande visar "E1" ringer du Philips servicenummer eller kontaktar Philips kundtjänst i ditt land.



Philips och Philips-skölden är registrerade varumärken som tillhör Koninklijke Philips N.V. och används på licens.

Den här produkten har tillverkats av och säljs under överinseende av Versuni Holding B.V., och Versuni Holding B.V. ansvarar för den garanti som gäller för den här produkten.

2023 © Versuni Holding B.V.