

PHILIPS

HD9640, HD9641
HD9642, HD9643
HD9645, HD9646
HD9647

Gebruiksaanwijzing



Always here to help you
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

INHOUDSOPGAVE

Belangrijk!	3
Elektromagnetische velden (EMV)	6
Introductie	7
Algemene beschrijving	7
Airfryer en accessoires	9
Voor het eerste gebruik	10
Klaarmaken voor gebruik	10
De mand met uitneembare gaasbodem plaatsen	10
De EasyClick-handgreep plaatsen	11
Tabel voor etenswaren	12
Kooktabel voor snelkeuzes	13
Het apparaat gebruiken	14
Heteluchtfrituren	14
De bereidingstemperatuur wijzigen tijdens het koken	18
De bereidingstijd wijzigen tijdens het koken	18
De voorprogramma's kiezen	19
De warmhoudmodus kiezen	20
Zelfgemaakte frites maken	20
Gebruik van het rek voor bereiding in twee lagen	21
Gebruik van de grillpan met antiaanbaklaag	22
Gebruik van de spatbestendige deksel	22
Gebruik van de bakpan	23
Schoonmaken	24
Schoonmaaktabel	25
Opbergen	26
Recycling	26
Garantie en ondersteuning	26
Problemen oplossen	26

Belangrijk!

Lees deze belangrijke informatie zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar het boekje om het indien nodig later te kunnen raadplegen.

Gevaar

- Doe de etenswaren die u wilt bakken altijd in de mand om te voorkomen dat ze met de verwarmingselementen in contact komen.
- Bedek de luchtinlaat- en -uitlaatopeningen niet wanneer het apparaat in gebruik is.
- Vul de pan niet met olie, want dit kan brandgevaar veroorzaken.
- Dompel het apparaat nooit in water of een andere vloeistof en spoel het ook niet af onder de kraan.

Waarschuwing

- Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat, overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Gebruik het apparaat niet indien de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of weinig ervaring en kennis, mits zij toezicht of instructie hebben ontvangen aangaande

veilig gebruik van het apparaat, en zij de gevaren van het gebruik begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen alleen door kinderen worden uitgevoerd die ouder zijn dan 8 jaar en alleen onder toezicht.

- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen die jonger zijn dan 8 jaar oud.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact. Controleer altijd of de stekker goed in het stopcontact zit.
- Plaats en gebruik het apparaat altijd op een droge, stabiele, vlakke en horizontale ondergrond.
- Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen andere apparaten. Laat minimaal 10 cm vrij achter en aan beide zijden van het apparaat. Laat boven het apparaat ook minimaal 10 cm vrij. Plaats geen voorwerpen op het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan beschreven in de gebruiksaanwijzing.
- Tijdens het hetelucht frituren komt hete stoom uit de luchtuitlatopeningen. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de stoom en van de luchtuitlatopeningen. Pas ook op voor



hete stoom en lucht wanneer u de pan uit het apparaat verwijderd.

- De aanraakbare oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden.
- De accessoires van de Airfryer worden heet wanneer u deze in de Airfryer gebruikt. Wees voorzichtig wanneer u deze aanraakt.

Let op

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor normaal gebruik binnenshuis. Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik in personeelskeukens van bijvoorbeeld winkels, kantoren, boerderijen of vergelijkbare werkomgevingen. Het is ook niet bedoeld voor gebruik door gasten van hotels, motels, bed & breakfasts en andere verblijfsaccommodaties.
- Breng het apparaat altijd naar een door Philips geautoriseerd servicecentrum voor onderzoek of reparatie. Probeer het apparaat niet zelf te repareren, omdat uw garantie hierdoor komt te vervallen.
- Laat de mand en grillpan met antiaanbaklaag afkoelen voordat u de EasyClick-handgreep verwisselt of verwijderd.
- Dit apparaat is ontworpen voor gebruik bij een omgevingstemperatuur tussen 5 °C en 40 °C.
- Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat ongeveer 30 minuten afkoelen voordat u het vastpakt of schoonmaakt.

- Maak de mand niet te vol. Vul de mand alleen tot aan de MAX-aanduiding.
- Zorg ervoor dat de etenswaren die in dit apparaat zijn bereid, goudgeel zijn en niet donker of bruin. Verwijder verbrande resten. Frituur verse aardappelen niet bij een temperatuur hoger dan 180 °C (om het ontstaan van acrylamide tot een minimum te beperken).
- Nadat u de pan met de mand uit het apparaat hebt verwijderd, moet u de pan met de mand ten minste 30 seconden op een geschikt oppervlak laten staan voordat u de mand uit de pan haalt.
- Wees voorzichtig bij het schoonmaken van het bovenste gedeelte van de bereidingsruimte: het verwarmingselement is heet en de randen van metalen onderdelen zijn scherp.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan beschreven in de gebruiksaanwijzing en gebruik alleen de originele accessoires.

Elektromagnetische velden (EMV)

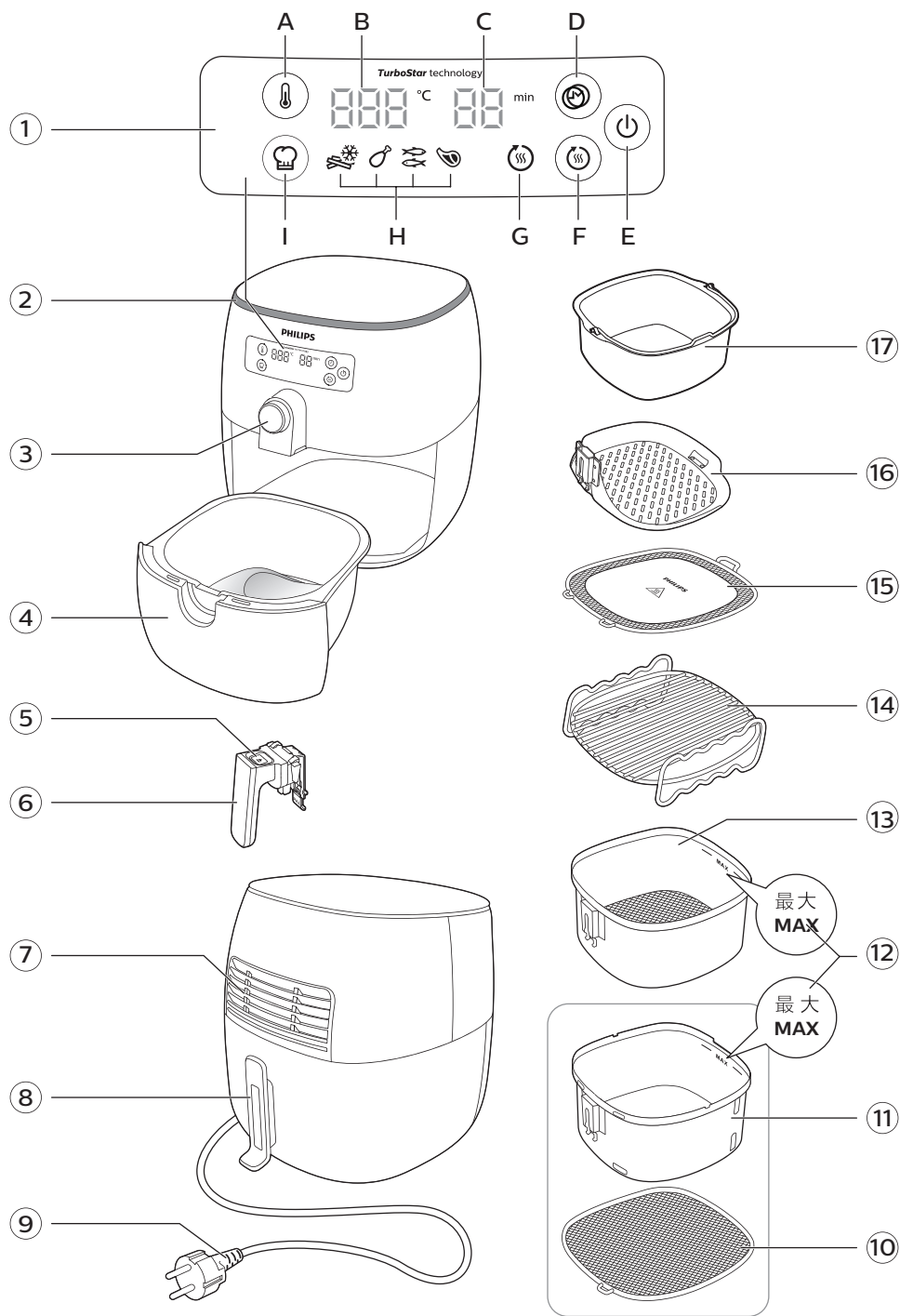
Dit Philips-apparaat voldoet aan alle toepasselijke richtlijnen en voorschriften met betrekking tot elektromagnetische velden.

Introductie

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips! Registreer uw product op **www.philips.com/welcome** om optimaal gebruik te kunnen maken van de door Philips geboden ondersteuning. Met uw nieuwe Airfryer bereidt u uw favoriete etenswaren en snacks op een gezondere manier. De Airfryer gebruikt hete lucht in combinatie met snelle luchtcirculatie (TurboStar Rapid Air-technologie) en een bovengrill om allerlei lekkere gerechten op een gezonde, snelle en eenvoudige manier te bereiden. Uw etenswaren worden gelijktijdig aan alle kanten verwarmd en het is meestal niet nodig om olie toe te voegen. Ga voor meer inspiratie, recepten en informatie over de Airfryer naar www.philips.com/kitchen of download de gratis Airfryer-app voor iOS® of Android™.

Algemene beschrijving

- 1 Control Panel
 - A. Knop Temperature (Temperatuur)
 - B. Temperatuuraanduiding
 - C. Tijdaanduiding
 - D. Timerknop
 - E. Aan-uitknop
 - F. Warmhoudknop
 - G. Warmhoudlampje
 - H. Snelkeuzes: bevroren frites, kippenpoten, vis, karbonade/kotelet
 - I. Knop Preset/Timer (Ingestelde tijd/timer)
- 2 Luchtinlaat
- 3 QuickControl-knop
- 4 Pan
- 5 Mandontgrendelknop
- 6 EasyClick-handgreep
- 7 Luchtuitleetopeningen
- 8 Snoerwikkelaar
- 9 Netsnoer
- 10 Uitneembare gaasbodem
- 11 Mand met uitneembare gaasbodem
- 12 MAX-aanduiding
- 13 Mand met vaste gaasbodem
- 14 Dubbellaags rooster
- 15 Spatdicht deksel
- 16 Niet-klevende grillpan
- 17 Bakpan



Airfryer en accessoires

Zie onderstaande tabel voor de meegeleverde accessoires bij uw Airfryer. Het typenummer van uw Airfryer begint met 'HD96XX'. U vindt het typenummer op de verpakking of op de onderkant van het apparaat.

								
HD9640	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✓
HD9641/45	✗	✓	✗	✗	✓	✗	✓	✓
HD9641/56	✗	✓	✗	✗	✓	✗	✓	✓
HD9641/66	✗	✓	✗	✗	✓	✗	✓	✓
HD9642	✗	✓	✗	✓	✗	✗	✓	✓
HD9643	✗	✓	✓	✗	✗	✗	✓	✓
HD9645	✗	✓	✗	✗	✗	✓	✓	✓
HD9646	✗	✓	✗	✗	✗	✗	✓	✓
HD9647	✗	✓	✓	✓	✗	✗	✓	✓

Sommige Airfryers zijn mogelijk niet beschikbaar in uw land. Dit geldt ook voor een aantal accessoires. Gebruik de Philips Airfryer-app of ga naar **www.philips.com** om deze aan te schaffen.

Zie onderstaande tabel voor de typenummers van accessoires die in uw Airfryer passen.

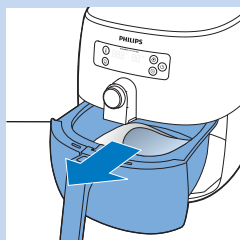
			
HD9925	HD9940	HD9904	HD9909

Voor het eerste gebruik

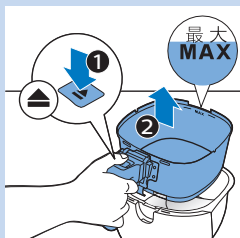
- 1 Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- 2 Verwijder eventuele stickers of labels van het apparaat.
- 3 Reinig het apparaat grondig vóór het eerste gebruik, zoals aangegeven in de schoonmaaktabel.

Klaarmaken voor gebruik

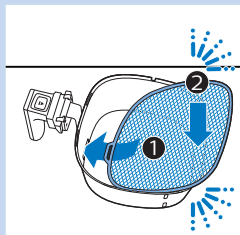
De mand met uitneembare gaasbodem plaatsen



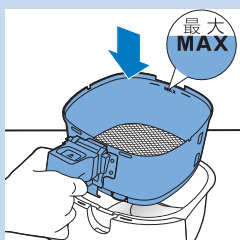
- 1 Verwijder de pan uit het apparaat.



- 2 Plaats de pan met de mand op een geschikt oppervlak, druk op de ontgrendelknop van de mand en til de mand uit de pan.



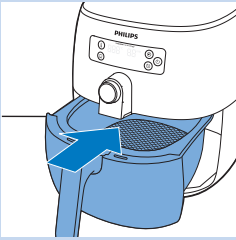
- 3 Steek de haak van de bodem van gaas in de sleuf rechtsonder in de mand. Duw de bodem van gaas naar beneden totdat deze vastklikt ('klik' aan beide zijden).



- 4 Plaats de mand terug in de pan.

Opmerking

- Gebruik de pan nooit zonder mand.



- 5 Schuif de pan terug in het apparaat.

De EasyClick-handgreep plaatsen



Waarschuwing

- Zorg er altijd voor dat de mand en de handgreep zijn afgekoeld voordat u de EasyClick-handgreep bevestigt of verwijdert.



Opmerking

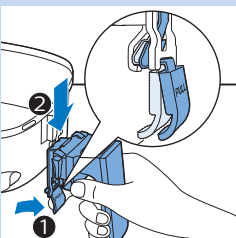
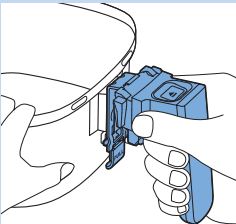
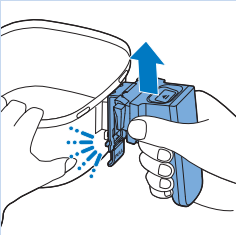
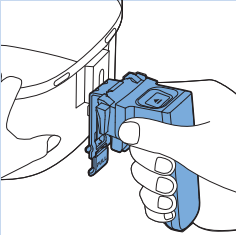
- De EasyClick-handgreep past ook op de grillpan met antiaanbaklaag. Hierdoor kunt u het apparaat gemakkelijk reinigen en bewaren.

De EasyClick-handgreep bevestigen:

- 1 Houd de mand met één hand vast en houd de handgreep met de andere hand vast.
- 2 Schuif de handgreep vanaf de onderkant in de opening in de mand tot de handgreep vastklikt ('klik').

Verwijder de EasyClick-handgreep:

- 1 Houd de mand met één hand vast en houd de handgreep met de andere hand vast.
- 2 Trek voorzichtig met uw vinger aan de rode ontgrendellip terwijl u de handgreep recht omlaag trekt.



Tabel voor etenswaren

De onderstaande tabel vermeldt de basisstanden voor veelvoorkomende etenswaren die u wilt bereiden.

 Opmerking

- Houd er rekening mee dat deze standen slechts indicaties zijn. Aangezien etenswaren verschillen in herkomst, grootte, vorm en merk, kunnen we niet de beste stand voor uw etenswaren garanderen.

Ingrediënten	Min.- — max.- hoeveelheid (gram)	Tijd (minuten)	Temperatuur (°C)	Schud-den/ draaien	Extra informatie
Bevroren frites	200-800	11-25	180	Halverwe-ge schud-den	
Zelfgemaakte frites (1/2 cm dik)	200-800	12-25	180	Halverwe-ge schud-den	30 min. in water weken, drogen en 1/2 eetl. olie toevoegen.
Aardappel-partjes	200-800	15-27	180	Halverwe-ge schud-den	30 min. in water weken, drogen en 1/2 eetl. olie toevoegen.
Bevroren snacks (bijv. loempia's, kip-nuggets)	100-400	6-10	200	Draai of schud halver-wege	Raadpleeg de instructies op de verpakking van de snack voor de bereidingstijden. Houd de helft van de oventijd aan.
Karbonades	100-500	8-14	200		
Hamburger	100-500	7-14	160		
Worsten	100-500	3-15	160		
Drumsticks	100-500	15-22	180		
Kipfilet	100-500	10-15	180		
Quiche	300	20-25	160		Bakplaat of ov-enschaal gebrui-ken.
Muffins	80-300	8-13	180		Gebruik hittebes-tendige siliconen muffinvormpjes.
Cake	200-400	15-25	160		Gebruik een bakpan.

Ingrediënten	Min.- — max.- ho- eveelheid (gram)	Tijd (minuten)	Temperatuur (°C)	Schud- den/ draaien	Extra informatie
Gemengde groenten	100-500	8-12	180		
Voorgebak- ken geroosterd brood/broodjes	50-200	3-6	200		
Verse broodjes/ brood	100-500	12-25	180		
Vis	150-400	10-18	200		
Schelp-/ schaaldieren	100-400	7-15	180		
Gepaneerde kip	100-300	8-15	180		Voeg olie toe aan het paneermeel.

Kooktabel voor snelkeuzes

De **vetgedrukte aanduiding van het aantal gram** geeft de hoeveelheid voedsel aan waarvoor de snelkeuze bedoeld is. Als u met een andere hoeveelheid kookt, moet u de bereidingstijd aanpassen. U kunt de bereidingstijd ook aanpassen aan uw eigen persoonlijke voorkeur voor gaarheid en bruiningsniveau. De **vetgedrukte aanduiding van het aantal minuten** geeft de vooraf ingestelde bereidingstijd op het apparaat aan.

Voorkeurzers	Hoeveelheid (gram)	Tijd (minuten)	Extra informatie
Diepvriesfrites (dun)	200	11	Schud nadat de helft van de baktijd is verstreken. Gebruikt u dikkere frites of verse frites, hanteert u dan een iets langere bereidingstijd.
	400	15	
	500	18	
	600	19	
	800	23	
Karbonade, kotelet (dikte ca. 2,5 cm)	100	11	De bereidingstijd is ook afhankelijk van de dikte van de karbonades. Voor dikkere karbonades is een iets langere bereidingstijd nodig.
	250	14	
	500	18	
Kipdrumsticks (onderste deel)	300	17	Als u meer dan één laag bereidt, moet u de kipdrumsticks draaien nadat de helft van de bereidingstijd is verstreken. Voor een hele kippenpoot is een langere bereidingstijd nodig.
	450	20	
	600	23	
	750	26	

Voorkeuzers	Hoeveelheid (gram)	Tijd (minuten)	Extra informatie
Hele platvis	200	13	Gebruik de grillpan met antiaanbaklaag van de Airfryer. Hanteer voor dikkere vissen een iets langere bereidingstijd.
	400	16	
	600	19	
	800	22	

Het apparaat gebruiken

Heteluchtfruteren



Let op

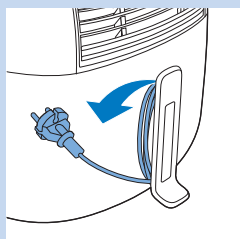
- Dit is een Airfryer en dit apparaat werkt met hete lucht. Vul de pan niet met olie of frituurvet.
- Raak hete oppervlakken niet aan. Gebruik handgrepen of knoppen. Houd de pan alleen vast bij de handgreep van de mand.
- Dit product is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Er kan wat rook uit het apparaat komen wanneer u het voor de eerste keer gebruikt. Dit is normaal.
- Het apparaat hoeft niet te worden voorverwarmd.

- 1 Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale, vlakke en hittebestendige ondergrond.



Opmerking

- Plaats geen voorwerpen op of op de zijkanten van het apparaat. Dit zou de luchtstroom kunnen onderbreken en het eindresultaat kunnen beïnvloeden.

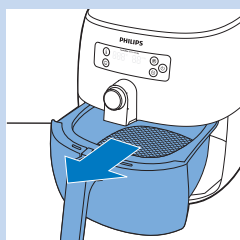


Let op

- Plaats het apparaat niet op oppervlakken die niet hittebestendig zijn.

- 2 Wikkel het netsnoer van de snoerwikkelaar.

- 3 Steek de stekker in het stopcontact.



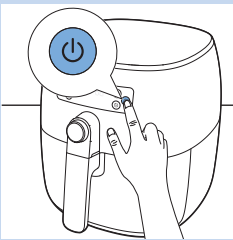
- 4 Verwijder de pan uit het apparaat.



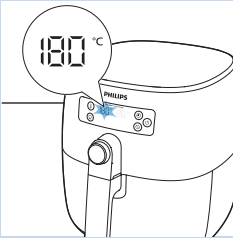
5 Plaats de etenswaren in de mand.

Opmerking

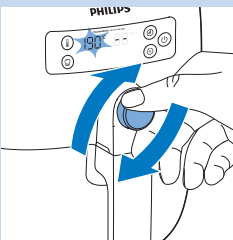
- Met de Airfryer kunt u een grote verscheidenheid aan etenswaren bereiden. Raadpleeg de 'Tabel voor etenswaren' voor de juiste hoeveelheden en de kooktijden bij benadering.
- De hoeveelheden uit de 'Tabel voor etenswaren' mogen niet worden overschreden en de mand mag niet tot boven de 'MAX'-aanduiding worden gevuld omdat dit een negatief effect op de kwaliteit van het eindresultaat kan hebben.
- Als u verschillende etenswaren tegelijkertijd wilt bereiden, moet u de voorgestelde bereidingstijd die voor de verschillende etenswaren nodig is, controleren voordat u met de gelijktijdige bereiding begint. Zo kunnen zelfgemaakte frites en drumsticks gelijktijdig worden bereid omdat ze dezelfde instellingen vereisen.



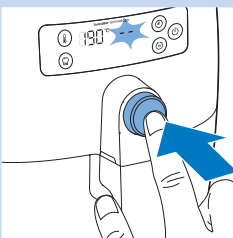
6 Als de mand of grillpan met antiaanbaklaag terug in de pan is geplaatst, schuift u de pan terug in het apparaat. Druk op de aan-uitknop om het apparaat in te schakelen.



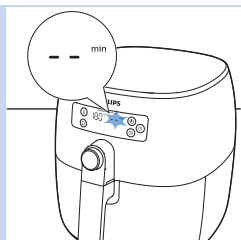
7 De temperatuuraanduiding knippert en is standaard ingesteld op 180°C.



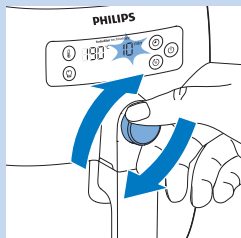
- ➔ Om de temperatuur te wijzigen, draait u aan de QuickControl-knop.



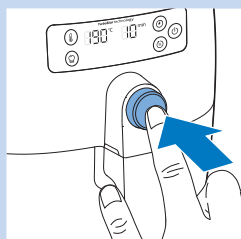
- ➔ Om de temperatuur te bevestigen, drukt u op de QuickControl-knop.



- 8** Zodra de temperatuur is bevestigd, begint de tijdsaanduiding “--” te knipperen.



- ↳ Om de bereidingstijd te wijzigen draait u aan de QuickControl-knop.



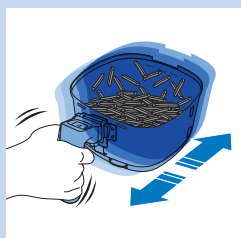
- ↳ Om de bereidingstijd te bevestigen, drukt u op de QuickControl-knop.

- 9** Nadat de bereidingstijd bevestigd is, begint het apparaat met de bereiding.



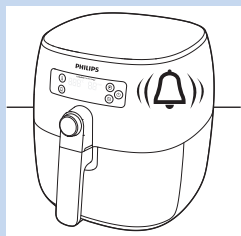
Tip

- Om het bereidingsproces te pauzeren, drukt u op de QuickControl-knop. Om het bereidingsproces te hervatten, drukt u nogmaals op de QuickControl-knop.



Opmerking

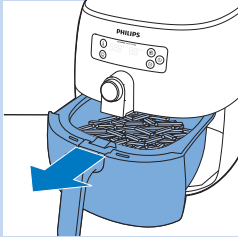
- Sommige etenswaren moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud of gedraaid (zie 'Tabel voor etenswaren'). Om de etenswaren te schudden, verwijdt u de pan uit het apparaat en schudt u deze boven de gootsteen. Vervolgens schuift u de pan terug in het apparaat. Om het gewicht te verminderen, kunt u ook de mand uit de pan halen.
- Let erop dat u tijdens het schudden niet op de ontgrendelknop van de mand drukt.



- 10** Wanneer u het belsignaal hoort, is de ingestelde bereidingstijd verstreken.

Opmerking

- Overtollige olie van de etenswaren wordt opgevangen op de bodem van de pan.
- Als u meerdere porties van vette etenswaren bereidt (bijv. drumsticks, worstjes of hamburgers), giet dan voorzichtig na elke portie of voordat u de mand schudt of in de pan terugzet overtollige olie of overtollig gesmolten vet uit de pan.

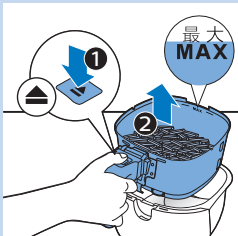


11 Verwijder de pan uit het apparaat en plaats deze op een hittebestendig oppervlak.

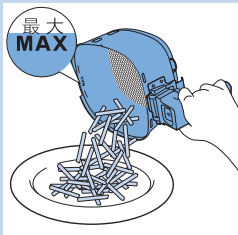
12 Controleer of de etenswaren klaar zijn.

Opmerking

- Als de etenswaren nog niet klaar zijn, schuift u de pan gewoon terug in het apparaat en stelt u de timer op een paar minuten extra in.
- Na het heteluchtfrutieren zijn de pan, mand, accessoires, behuizing en etenswaren heet. Afhankelijk van het type etenswaren in de mand, kan er stoom uit de pan ontsnappen.



13 Druk op de ontgrendelknop van de mand en til de mand uit de pan.



14 Leeg de mand in een schaal of op een bord. Verwijder voor het serveren altijd de mand met etenswaren uit de pan aangezien onder in de pan nog hete olie of gesmolten vet kan zitten.

Tip

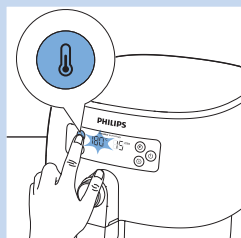
- Om grote of kwetsbare etenswaren uit de mand te verwijderen, kunt u het beste een tang gebruiken.

Opmerking

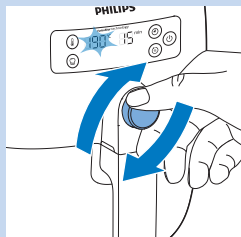
- Zodra er een portie klaar is, is de Airfryer direct klaar om een volgende portie te bereiden.

De bereidingstemperatuur wijzigen tijdens het koken

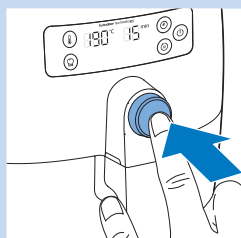
- 1 Druk tijdens het koken op de temperatuurknop.



- ↳ Om de bereidingstemperatuur te wijzigen, draait u aan de QuickControl-knop.

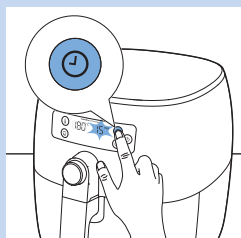


- ↳ Om de bereidingstemperatuur of -tijd te bevestigen, drukt u op de QuickControl-knop.

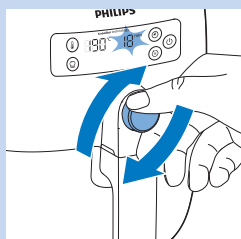


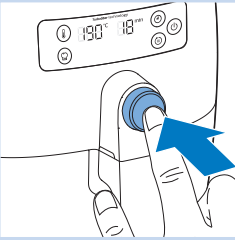
De bereidingstijd wijzigen tijdens het koken

- 1 Druk tijdens het koken op de timerknop.



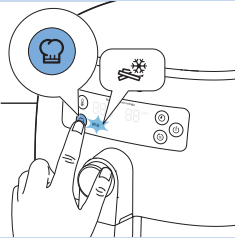
- ↳ Om de bereidingstijd te wijzigen, draait u aan de QuickControl-knop.



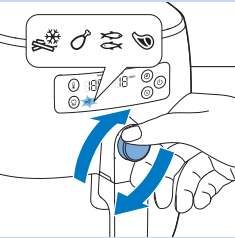


- ↳ Om de bereidingstijd te bevestigen, drukt u op de QuickControl-knop.

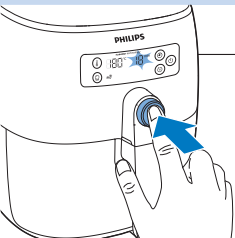
De voorprogramma's kiezen



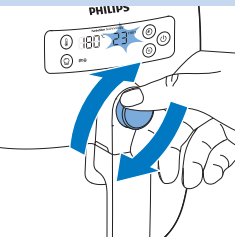
- 1** Druk na het inschakelen van het apparaat op de snelkeuzeknop.
 - ↳ Het symbool voor diepvriesfrites begint te knippen.



- 2** Draai aan de QuickControl-knop om het gewenste voorprogramma te selecteren.



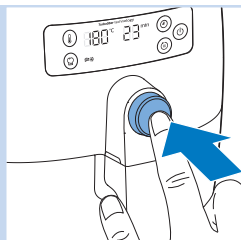
- 3** Druk op de QuickControl-knop om het programma te bevestigen.
 - ↳ Op het scherm verschijnt de bereidingstemperatuur en de aanbevolen bereidingstijd knippert.



- ↳ Om de bereidingstijd te wijzigen, draait u aan de QuickControl-knop.

Opmerking

- Bij het gebruik van een voorprogramma is het niet mogelijk om de temperatuur te wijzigen. Als u tijdens het kiezen van een voorprogramma op de temperatuurknop drukt, wordt voorprogrammamodus afgesloten.



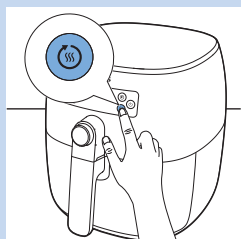
- 4** Druk nogmaals op de QuickControl-knop om de bereidingstijd te bevestigen. Vervolgens begint het apparaat met de bereiding.



Tip

- Raadpleeg de 'Kooktabel voor snelkeuzes' voor de geschikte bereidingstijd en meer informatie.

De warmhoudmodus kiezen



- 1** Druk op de warmhoudknop (u kunt de warmhoudmodus op elk moment activeren).

- ➔ Het warmhoudsymbool licht op.
- ➔ De warmhoudtimer is ingesteld op 30 minuten. U kunt de warmhoudtijd niet wijzigen. Om de warmhoudmodus te stoppen, schakelt u gewoon het apparaat uit.



Tip

- Als etenswaren zoals frites in de warmhoudmodus te veel aan knapperigheid verliezen, moet u de warmhoudtijd verkorten door het apparaat eerder uit te schakelen of ze gedurende 2-3 minuten op 180°C bereiden om ze weer wat knapperiger te maken.



Opmerking

- Als u de warmhoudmodus tijdens het bereiden activeert, houdt het apparaat uw etenswaren gedurende 30 minuten na het aflopen van de bereidingstijd warm.
- Tijdens de warmhoudmodus gaan de ventilator en het verwarmingselement in het apparaat zo nu en dan aan.
- De warmhoudmodus is ontworpen om uw maaltijd onmiddellijk na de bereiding in de Airfryer warm te houden. Deze modus is niet bedoeld voor opwarmen.

Zelfgemaakte frites maken

Ga als volgt te werk om zelfgemaakte frites in de Airfryer te bereiden:

- Kies een aardappelsoort die geschikt is voor het maken van frites, bijvoorbeeld verse, enigszins kruimige aardappelen.
- U kunt de frites het beste heteluchtfrituren in porties van maximaal 500 gram voor een gelijkmatig resultaat. Grotere frites worden minder krokant dan kleinere frites.
- Schud de mand 2-3 keer tijdens het bereidingsproces.

- 1** Schil de aardappelen en snijd ze in staafjes (1/2 cm dik).

- 2** Laat de aardappelstaafjes minimaal 30 minuten in een kom met water weken.
- 3** Giet de kom leeg en droog de aardappelstaafjes met een theedoek of keukenpapier.
- 4** Giet ½ eetlepel olie die geschikt is om te bakken en frituren in een kom, leg de staafjes in de kom en meng het geheel totdat de aardappelstaafjes met een laagje olie bedekt zijn.
- 5** Verwijder de aardappelstaafjes met de hand of met keukengerei uit de kom zodat overtollige olie in de kom achterblijft.

Opmerking

- Kantel de kom niet om alle staafjes in één keer in de mand te doen. Zo voorkomt u dat overtollige olie onder in de pan terecht komt.

- 6** Doe de aardappelstaafjes in de mand.
- 7** Frituur de aardappelstaafjes en schud de mand halverwege de bereidingstijd. Schud 2-3 keer als u meer dan 400 gram frites bereidt.

Opmerking

- Raadpleeg de 'Tabel voor etenswaren' voor de juiste hoeveelheden en de bereidingstijden.

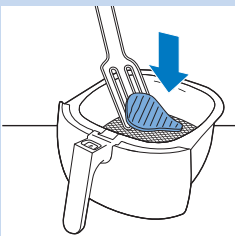
Gebruik van het rek voor bereiding in twee lagen

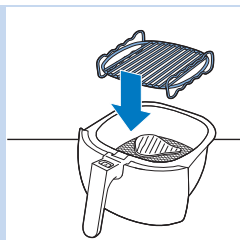
Gebruik het rek voor bereiding in twee lagen om uw bereidingsruimte te maximaliseren.

Opmerking

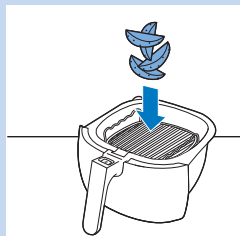
- Als u tegelijkertijd verschillende etenswaren bereidt, moeten de bereidingstemperatuur en -tijd voor elk type etenswaren dezelfde zijn.
- Plaats vlees altijd op het onderste rek en groenten erboven. Zo voorkomt u kruisbesmetting van voedsel of onveilige overdracht van vleessappen of gedeeltelijk gekookt voedsel.

- 1** Volg stap 1 t/m 4 van de sectie 'Heteluchtfrituren'.
- 2** Plaats de helft van de etenswaren in de mand.





- 3** Plaats het rek voor bereiding in twee lagen in de mand.



- 4** Plaats de tweede helft van de etenswaren op het rek voor bereiding in twee lagen.

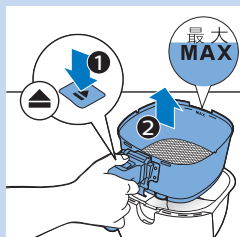
- 5** Volg stap 6 t/m 14 van de sectie "Hetelucht frituren".



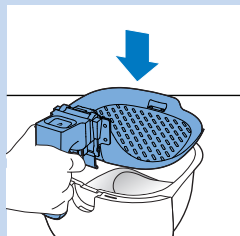
Waarschuwing

- Het rek voor bereiding in twee lagen wordt erg heet tijdens gebruik. Draag ovenwanten als u het rek voor bereiding in twee lagen uit de mand verwijdt.

Gebruik van de grillpan met antiaanbaklaag



- 1** Volg stap 1 t/m 3 van de sectie 'Hetelucht frituren'.
- 2** Druk op de ontgrendelknop van de mand en til de mand uit de pan.
- 3** Bevestig de EasyClick-handgreep aan de grillpan met antiaanbaklaag (zie 'De EasyClick-handgreep plaatsen').

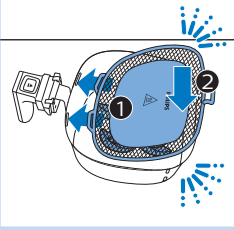


- 4** Plaats de grillpan met antiaanbaklaag in de pan.
- 5** Plaats de etenswaren op de grillpan met antiaanbaklaag.
- 6** Volg stap 6 t/m 14 van de sectie 'Hetelucht frituren'.

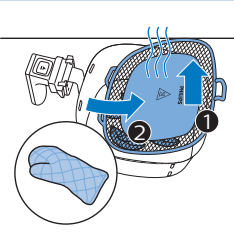
Gebruik van de spatbestendige deksel

Gebruik de spatbestendige deksel als u lichte etenswaren bereidt om deze in de mand te houden, als u vette etenswaren bereidt of als u de snelheid waarin de etenswaren bruin worden wilt te verlagen.

- 1** Volg stap 1 t/m 5 van de sectie 'Hetelucht frituren'.



- 2** Houd de deksel met de bovenzijde naar u toe gericht. Plaats de twee haken van de deksel in de twee sleuven op de voorkant van de mand. Druk de deksel naar beneden totdat deze vastklikt ('klik' aan beide zijden).



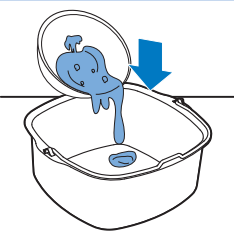
- 3** Ga door met stap 6 t/m 11 van de sectie 'Heteluchtfrituren'.
4 Verwijder voorzichtig de spatbestendige deksel.

⚠ Waarschuwing

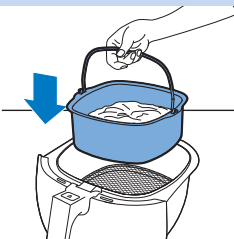
- De spatbestendige deksel is erg heet. Draag ovenwanten wanneer u deze verwijderd.

- 5** Ga door met stap 12 tot 14 van de sectie 'Heteluchtfrituren'.

Gebruik van de bakpan



- 1** Plaats de etenswaren in de bakpan.
2 Volg stap 1 t/m 3 van de sectie 'Heteluchtfrituren'.



- 3** Verwijder de pan uit het apparaat en plaats deze op een geschikt oppervlak. Plaats de bakpan in de pan.
4 Volg stap 6 t/m 14 van de sectie 'Heteluchtfrituren'.

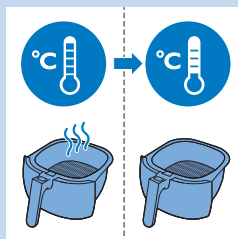
⚠ Waarschuwing

- De bakpan wordt erg heet tijdens gebruik. Draag ovenwanten als u de bakpan uit de mand verwijderd.

✱ Tip

- Als u vindt dat de buitenkant donker wordt, zet de temperatuur dan lager.
- Als u gebak of broden in de bakpan bereidt, vul de bakpan dan slechts voor de helft, want het deeg zal tijdens het bakken rijzen.

Schoonmaken



Waarschuwing

- Laat de mand, de pan, de accessoires en de binnenkant van het apparaat volledig afkoelen voordat u begint met reinigen.
- De pan, de mand en de binnenkant van het apparaat hebben een antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmaterialen om te voorkomen dat de antiaanbaklaag beschadigd raakt.

Maak het apparaat na ieder gebruik schoon. Verwijder na elk gebruik olie en vet van de bodem van de pan om rookvorming te voorkomen.

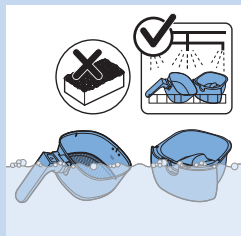
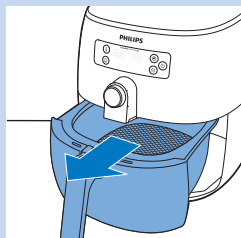


- 1 Druk op de aan-uitknop om het apparaat uit te schakelen, haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat 10 minuten afkoelen.



Tip

- Verwijder de pan en de mand als u de Airfryer sneller wilt laten afkoelen.

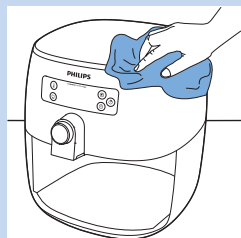


- 2 Reinig de pan, mand en accessoires in een vaatwasmachine. U kunt ze ook reinigen met warm water, afwasmiddel en een niet-schurend sponsje.



Tip

- Als voedselresten aan de pan, het rek voor bereiding in twee lagen of de mand vastzitten, kunt u deze 10 tot 15 minuten in heet water met afwasmiddel weken. Het weken maakt de voedselresten los, waarna u deze gemakkelijk kunt verwijderen. Gebruik een afwasmiddel dat olie en vet kan oplossen. Als er vetvlekken op de pan of mand zitten en u deze niet met heet water en afwasmiddel hebt kunnen verwijderen, gebruikt u een vloeibare ontvetter.
- Indien nodig kunt u voedselresten die vastzitten aan het verwarmingselement verwijderen met een zachte tot middelharde borstel. Gebruik geen staalborstel of een harde borstel, anders kunt u de bescherm laag op het verwarmingselement beschadigen.



- 3 Maak de binnenkant van het apparaat schoon met warm water en een niet-schurend sponsje.



- 4 Maak het verwarmingselement schoon met een schoonmaakborsteltje om etensresten te verwijderen.

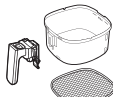
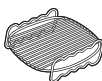


- 5 Veeg de buitenkant van het apparaat en het bedieningspaneel schoon met een vochtige doek.



- 6** Reinig de binnenkant van het apparaat met een vochtige doek.

Schoonmaaktabel

			
	✓	✓	✓
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✗	✓
	✓	✓	✗

Opbergen

- 1** Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- 2** Controleer of alle onderdelen schoon en droog zijn voordat u het apparaat opbergt.
- 3** Wikkel het netsnoer om de snoerwikkelaar.



Opmerking

- Houd de Airfryer altijd horizontaal wanneer u deze draagt. Zorg er ook voor dat u de lade aan de voorzijde van het apparaat vasthoudt. Deze kan uit het apparaat schuiven als dit per ongeluk naar beneden wordt gekanteld. Daardoor kan de lade beschadigd raken.
- Zorg er altijd voor dat de verwijderbare onderdelen van de Airfryer (bijvoorbeeld de EasyClick-handgreep, de verwijderbare gaasbodem, etc.) vastzitten voordat u het apparaat oppakt en/of opbergt.

Recycling



- Dit symbool betekent dat dit product niet bij het gewone huishoudelijke afval mag worden weggegooid (2012/19/EU).
- Volg de geldende regels in uw land voor de gescheiden inzameling van elektrische en elektronische producten. Als u correct verwijdt, voorkomt u negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid.

Garantie en ondersteuning

Als u informatie of ondersteuning nodig hebt, ga dan naar **www.philips.com/support** of lees het 'worldwide guarantee'-vouwblad.

Problemen oplossen

Dit hoofdstuk behandelt in het kort de problemen die u kunt tegenkomen tijdens het gebruik van uw apparaat. Als u het probleem niet met de onderstaande informatie kunt oplossen, ga dan naar **www.philips.com/support** voor een lijst met veelgestelde vragen of neem contact op met het Consumer Care Center in uw land.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De buitenkant van het apparaat wordt heet tijdens gebruik.	De buitenkant van het apparaat wordt warm omdat de warmte in het apparaat naar buiten uitstraalt.	Dit is normaal. Alle handvatten en knoppen die u tijdens het gebruik moet aanraken, blijven koel genoeg om aan te raken.
		De pan, de bakpan, de mand, het rek voor bereiding in twee lagen, de grillpan met antiaanbaklaag en de binnenkant van het apparaat worden altijd heet wanneer het apparaat is ingeschakeld zodat de etenswaren goed gaar worden. Deze onderdelen zijn altijd te heet om aan te raken.
		Als u het apparaat langere tijd ingeschakeld laat, worden bepaalde delen te heet om aan te raken. Deze delen zijn op het apparaat gemarkeerd met het volgende pictogram:  Zolang u zich bewust bent van de hete delen en u deze delen niet aanraakt, is het apparaat volkomen veilig.
Mijn zelfgemaakte frites zijn niet goed gelukt.	U hebt de verkeerde soort aardappelen gebruikt.	Voor de beste resultaten gebruikt u verse, enigszins kruimige aardappelen. Bewaar de aardappelen niet op een koude plaats zoals in de koelkast. Kies aardappelen waarvan op de verpakking staat dat ze geschikt zijn voor frituren.
	De hoeveelheid etenswaren in de mand is te groot.	Volg de instructies in deze gebruikershandleiding voor het maken van zelfgemaakte frites (zie de 'Tabel voor etenswaren' of download de gratis Airfryer-app).
	Bepaalde etenswaren moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.	Volg de instructies in deze gebruikershandleiding voor het maken van zelfgemaakte frites (zie de 'Tabel voor etenswaren' of download de gratis Airfryer-app).
De Airfryer kan niet worden ingeschakeld.	De stekker van het apparaat zit niet in het stopcontact.	Zodra u het apparaat inschakelt, gaat de temperatuuraanduiding op het scherm te knipperen. Als u niets op het scherm ziet, controleert u of de stekker goed in het stopcontact zit.
	Er zijn meerdere apparaten op één stopcontact aangesloten.	Probeer een ander stopcontact en controleer de stoppen. De Airfryer heeft een vermogen van 1425 W.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Ik zie wat afbladderingen in mijn Airfryer.	In de pan van de Airfryer kunnen kleine plekjes ontstaan wanneer u de coating per ongeluk hebt aangeraakt of bekrast, bijvoorbeeld tijdens het reinigen met agressieve schoonmaakmiddelen en/of bij het plaatsen van de mand).	U kunt beschadigingen voorkomen door de mand correct in de pan te plaatsen. Als u de mand onder een hoek laat zakken, kan de zijkant van de mand tegen de wand van de pan stoten, waardoor de coating beschadigd kan raken. Dit is echter niet schadelijk: alle gebruikte materialen zijn niet gevaarlijk als ze in uw voedsel terechtkomen.
Er komt witte rook uit het apparaat.	U bereidt vette etenswaren.	De olie of het gesmolten vet in de pan kan leiden tot witte rook en de pan kan heter worden dan normaal. U kunt voorzichtig overtollige olie of overtollig vet uit de pan gieten en vervolgens de bereiding voortzetten. Ook kunt u de spatbestendige deksel op de mand plaatsen.
	Er zitten nog vetresten in de pan van de vorige keer.	Witte rook wordt veroorzaakt door vetresten die in de pan worden verhit. Reinig de pan en de mand grondig na elk gebruik.
	Marinade, vloeistof of vleessap spat in de olie of het gesmolten vet.	Plaats de spatbestendige deksel op de mand.
	Een paneerlaag of omhulling is niet goed aan de etenswaren vast blijven zitten.	Kleine rondzwevende stukjes van een paneerlaag of omhulling kunnen witte rook veroorzaken. Druk een paneerlaag of omhulling stevig op de etenswaren om er zeker van te zijn dat deze goed blijft zitten.
Mijn display toont 5 streepjes, zoals in de onderstaande afbeelding. 	De veiligheidsvoorziening is ingeschakeld omdat het apparaat oververhit is geraakt.	Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat 1 minuut afkoelen voordat u de stekker weer insteekt.

