

**PHILIPS**

HD976X



# Gebruiksaanwijzing

## INHOUDSOPGAVE

|                                                                              |           |
|------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Belangrijk!</b>                                                           | <b>3</b>  |
| Elektromagnetische velden (EMV)                                              | 6         |
| Automatische uitschakeling                                                   | 6         |
| <b>Introductie</b>                                                           | <b>7</b>  |
| <b>Algemene beschrijving</b>                                                 | <b>9</b>  |
| <b>Voor het eerste gebruik</b>                                               | <b>10</b> |
| <b>Klaarmaken voor gebruik</b>                                               | <b>10</b> |
| De uitneembare gaasbodem en de<br>vetverminderaar plaatsen                   | 10        |
| Tabel voor etenswaren                                                        | 11        |
| <b>Het apparaat gebruiken</b>                                                | <b>14</b> |
| Heteluchtfrituren                                                            | 14        |
| Tijdens de bereiding een andere<br>voorgeprogrammeerde instelling kiezen     | 18        |
| De handmatige modus gebruiken                                                | 19        |
| De bereidingstemperatuur of bereidingstijd<br>op elk gewenst moment wijzigen | 20        |
| De warmhoudmodus kiezen                                                      | 21        |
| Zelfgemaakte frites maken                                                    | 22        |
| <b>Schoonmaken</b>                                                           | <b>23</b> |
| <b>Opbergen</b>                                                              | <b>24</b> |
| <b>Recycling</b>                                                             | <b>25</b> |
| <b>Garantie en ondersteuning</b>                                             | <b>25</b> |
| <b>Problemen oplossen</b>                                                    | <b>25</b> |

## 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 in contact komen met de verwarmingselementen.
- 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 u het laten 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 die gebrek aan ervaring of kennis hebben, als iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt, en zij de gevaren van het gebruik begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en

onderhoud dienen niet door kinderen te worden uitgevoerd tenzij deze minimaal 8 jaar zijn en er toezicht wordt gehouden.

- 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 alleen aan op een geaard stopcontact. Zorg er altijd voor dat 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.
- Zet het apparaat niet tegen een muur of tegen andere apparaten. Laat aan de achterzijde en zijkanten van het apparaat ten minste 10 cm en boven het apparaat 10 cm vrij. Zet niets op het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan beschreven in de gebruiksaanwijzing.
- Tijdens het heteluchtfrituren komt hete stoom vrij door 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 verwijdt.
- De aanraakbare oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden.
- De pan, de mand en de accessoires in de Airfryer worden heet tijdens gebruik. Wees voorzichtig wanneer u deze aanraakt.



- Zorg er vóór elk gebruik voor dat het verwarmingselement en de behuizing schoon en vrij van voedselresten zijn, zodat het apparaat optimaal functioneert.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een heet gasfornuis of elektrisch fornuis, hete elektrische kookplaat of in een warme oven.
- Doe nooit lichte ingrediënten of bakpapier in het apparaat.
- Raak nooit de binnenkant van het apparaat aan wanneer het is ingeschakeld.
- Zet het apparaat niet op of in de buurt van brandbare materialen, zoals een tafelkleed of gordijnen.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- Haal onmiddellijk de stekker uit het stopcontact wanneer er donkere rook uit het apparaat komt. Wacht tot er geen rook meer uit het apparaat komt voordat u de pan uit het apparaat haalt.

### **Let op**

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik. Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik in personeelskeukens van bijvoorbeeld winkels, kantoren, boerderijen of vergelijkbare werkomgevingen en ook niet 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 niet zelf het apparaat te repareren, omdat uw garantie hierdoor komt te vervallen.

- 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 aanraakt of schoonmaakt.
- Doe de mand niet te vol. Vul de mand tot aan de MAX-aanduiding.
- Zorg ervoor dat etenswaren die in dit apparaat worden bereid, er goudgeel uit komen en niet donker of bruin. Verwijder verbrande deeltjes. Frituur verse aardappelen niet op een temperatuur hoger dan 180°C (om het ontstaan van acrylamide tot een minimum te beperken).
- Wees voorzichtig bij het schoonmaken van het bovenste gedeelte van de bereidingsruimte: het verwarmingselement is heet en de randen van metalen onderdelen zijn scherp.

---

#### **Elektromagnetische velden (EMV)**

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

---

#### **Automatische uitschakeling**

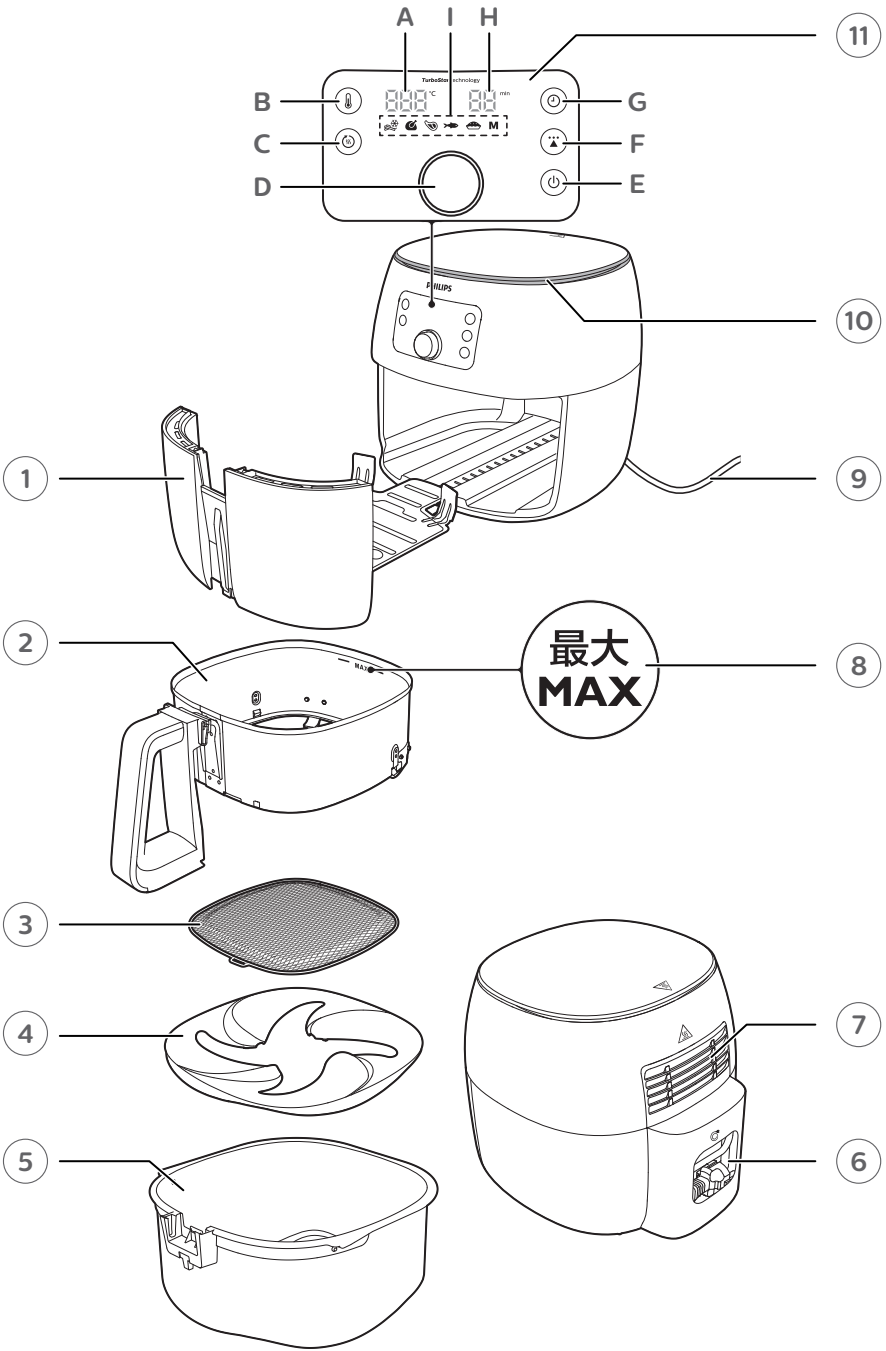
Dit apparaat heeft een functie voor automatische uitschakeling. Als de timer is afgelopen, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld. Draai de timer naar '0' om het apparaat handmatig uit te schakelen.

## Introductie

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips! Registreer uw product op **[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)** om optimaal gebruik te kunnen maken van de door Philips geboden ondersteuning.

De Philips Airfryer XXL gebruikt hete lucht om met weinig of geen toegevoegde olie uw favoriete voedsel te bakken. Het apparaat is gemaakt om net zo krokant te bakken als bij frituren met een minimale hoeveelheid vet. Door een krachtig verwarmingselement en een motor te combineren met de nieuwe Twin TurboStar-technologie, gaat de hete lucht in de Airfryer XXL als een wervelwind door de hele mand. Hierdoor wordt er vet uit het voedsel gehaald wat vervolgens terechtkomt in de vetverminderaar onder in de Airfryer. Het vet dat uit het voedsel komt, wordt onder in de pan op één plek opgevangen zodat het gemakkelijk te verwijderen en schoon te maken is.

U kunt nu genieten van perfect bereid, gefrituurd voedsel: krokant vanbuiten en mals vanbinnen. Frituren, grillen, roosteren en bakken: bereid verschillende smakelijke gerechten op een gezonde, snelle en gemakkelijke manier. Ga voor meer inspiratie, recepten en informatie over de Airfryer naar **[www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen)** of download de gratis Airfryer-app voor iOS® of Android™.



## Algemene beschrijving

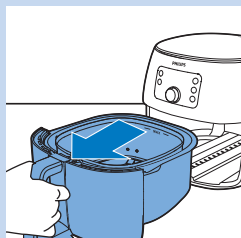
- 1** Lade
- 2** Mand met uitneembare gaasbodem
- 3** Uitneembare gaasbodem
- 4** Vetverminderaar
- 5** Pan
- 6** Snoeropbergeruimte
- 7** Luchtuitlaatopeningen
- 8** MAX-aanduiding
- 9** Voedingskabel
- 10** Luchtinlaat
- 11** Bedieningspaneel
  - A. Temperatuuraanduiding
  - B. Knop Temperature (Temperatuur)
  - C. Warmhoudknop
  - D. QuickControl-knop
  - E. Aan-uitknop
  - F. Knop Preset/Timer (Ingestelde tijd/timer)
  - G. Timerknop
  - H. Tijdaanduiding
  - I. Voorgeprogrammeerde instellingen: frites / bevroren snacks, kip, vlees, vis, bakken en handleiding

## Voor het eerste gebruik

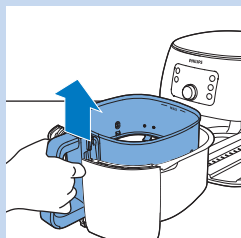
- 1 Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- 2 Verwijder eventuele stickers of labels van het apparaat.
- 3 Reinig het apparaat grondig vóór het eerste gebruik, zoals aangegeven in de schoonmaaktabel.

## Klaarmaken voor gebruik

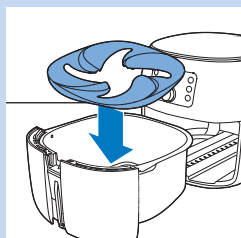
### De uitneembare gaasbodem en de vetverminderaar plaatsen



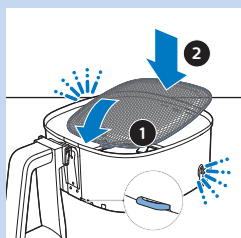
- 1 Open de lade door aan het handvat te trekken.



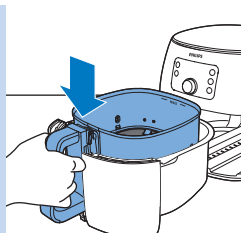
- 2 Haal de mand eruit door deze op te tillen met het handvat.



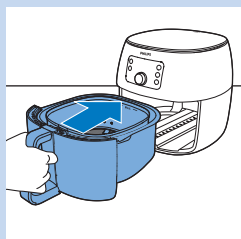
- 3 Plaats de vetverminderaar in de pan.



- 4 Steek de uitneembare gaasbodem in de sleuf rechtsonder in de mand. Duw de gaasbodem naar beneden totdat deze vastklikt ('klik' aan beide zijden).



**5** Plaats de mand in de pan.



**6** Schuif de lade met het handvat terug in de Airfryer.

### **Opmerking**

- Gebruik de pan nooit zonder de vetverminderaar of mand.

## 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.
- Als u een grotere hoeveelheid voedsel bereidt (zoals frites, garnalen, drumsticks, bevroren snacks), schudt, draait of roert u de etenswaren in de mand 2 of 3 keer voor een consistent resultaat.

|  Ingrediënten                       | Min.- — max.-hoeveelheid | Tijd (min.) | Temperatuur | Halverwege schudden, draaien of roeren | Opmerking                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------|-------------|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
|  Dunne bevroren frites (7 x 7 mm)   | 200-1400 g               | 13-32       | 180°C       | Ja                                     |                                                                      |
|  Dikke bevroren frites (10 x 10 mm) | 200-1400 g               | 13-33       | 180°C       | Ja                                     |                                                                      |
|  Zelf gesneden frites (10 x 10 mm)  | 200-1400 g               | 18-35       | 180°C       | Ja                                     | Week 30 minuten in water, droog af en voeg 1/4 tot 1 eetl. olie toe. |

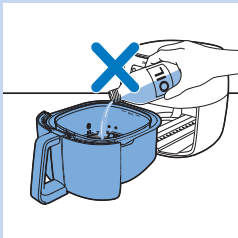
|    | Ingrediënten                                         | Min.- — max.-hoeveelheid | Tijd (min.) | Temperatuur | Halverwege schudden, draaien of roeren | Opmerking                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|--------------------------|-------------|-------------|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
|    | Zelf gesneden aardappelpartjes                       | 200-1400 g               | 20-42       | 180°C       | Ja                                     | Week 30 minuten in water, droog af en voeg 1/4 tot 1 eetl. olie toe. |
|    | Bevroren snacks (kipnuggets)                         | 80-1300 g (6-50 stuks)   | 7-18        | 180°C       | Ja                                     | Klaar als ze goudbruin en krokant zijn aan de buitenkant.            |
|    | Bevroren snacks (kleine loempia's van ongeveer 20 g) | 100-600 g (5-30 stuks)   | 14-16       | 180°C       | Ja                                     | Klaar als ze goudbruin en krokant zijn aan de buitenkant.            |
|    | Hele kip                                             | 1200-1500 g              | 50-55       | 180°C       |                                        | Zorg ervoor dat de poten het verwarmingselement niet raken.          |
|    | Kipfilet<br>Ongeveer 160 g                           | 1-5 stuks                | 18-22       | 180°C       |                                        |                                                                      |
|    | Drumsticks                                           | 200-1800 g               | 18-35       | 180°C       | Ja                                     |                                                                      |
|   | Gepaneerde kipvingers                                | 3-12 stuks (1 laag)      | 10-15       | 180°C       |                                        | Voeg olie toe aan het paneermeel. Klaar als ze goudbruin zijn.       |
|  | Kippenvleugeltjes<br>Ongeveer 100 g                  | 2-8 stuks (1 laag)       | 14-18       | 180°C       | Ja                                     |                                                                      |
|  | Koteletten zonder bot<br>Ongeveer 150 g              | 1-5 stuks                | 10-13       | 200°C       |                                        |                                                                      |
|  | Hamburger<br>Ongeveer 150 g (diameter 10 cm)         | 1-4 stuks                | 10-15       | 200°C       |                                        |                                                                      |
|  | Dikke worst<br>Ongeveer 100 g (diameter 4 cm)        | 1-6 stuks (1 laag)       | 12-15       | 200°C       |                                        |                                                                      |
|  | Dunne worst<br>Ongeveer 70 g (diameter 2 cm)         | 1-7 stuks                | 9-12        | 200°C       |                                        |                                                                      |

|    | Ingrediënten                             | Min.- — max.-hoeveelheid | Tijd (min.) | Temperatuur | Halverwege schudden, draaien of roeren | Opmerking                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------|-------------|-------------|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Varkenslende                             | 500-1000 g               | 40-60       | 180°C       |                                        | Laat het vlees 5 minuten rusten voordat u het aansnijdt.                                                           |
|    | Hele vis<br>Ongeveer 300-400 g           | 1-2                      | 18-22       | 200°C       |                                        | Snijd de staart eraf als het niet in de mand past.                                                                 |
|    | Visfilet<br>Ongeveer 120 g               | 1 - 3<br>(1 laag)        | 9-12        | 200°C       |                                        | Leg de vis met de huidkant op de bodem en voeg wat olie toe om aanbakken te voorkomen.                             |
|    | Schelp-/schaaldieren<br>Ongeveer 25-30 g | 200-1500 g               | 10-25       | 200°C       | Ja                                     |                                                                                                                    |
|    | Cake                                     | 500 g<br>18 oz           | 28          | 180°C       |                                        | Cakevorm gebruiken.                                                                                                |
|    | Muffins<br>Ongeveer 50 g                 | 1-9                      | 12-14       | 180°C       |                                        | Gebruik hittebestendige siliconen muffinvormpjes.                                                                  |
|    | Quiche (diameter 21 cm)                  | 1                        | 15          | 180°C       |                                        | Bakplaat of ovenschaal gebruiken.                                                                                  |
|  | Voorgebakken geroosterd brood/ broodjes  | 1-6                      | 6-7         | 180°C       |                                        |                                                                                                                    |
|  | Vers brood                               | 700 g                    | 38          | 160 °C      |                                        | Het brood moet zo plat mogelijk zijn om te voorkomen dat het tijdens het rijzen tegen het verwarmingselement komt. |
|  | Verse broodjes<br>Ongeveer 80 g          | 1-6 stuks                | 18-20       | 160 °C      |                                        |                                                                                                                    |
| <b>M</b>                                                                          | Kastanjes                                | 200-2000 g               | 15-30       | 200°C       | Ja                                     |                                                                                                                    |

|  | Ingrediënten                    | Min.- — max.-hoeveelheid | Tijd (min.) | Temperatuur | Halverwege schudden, draaien of roeren | Opmerking                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------------|-------------|-------------|----------------------------------------|------------------------------------------------|
| <b>M</b>                                                                        | Gemengde groenten (grof gehakt) | 300-800 g                | 10-20       | 200°C       | Ja                                     | Stel de bereidingstijd naar eigen voorkeur in. |

Het apparaat gebruiken

Heteluchtfrituren



 **Let op**

- Dit is een Airfryer en dit apparaat werkt met hete lucht. Vul de pan niet met olie, frituurvet of een andere vloeistof.
- Raak hete oppervlakken niet aan. Gebruik handgrepen of knoppen. Draag ovenwanten wanneer u met de hete pan en vetverminderaar werkt.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Er kan wat rook uit het apparaat komen wanneer u dit voor het eerst gebruikt. Dit is normaal.
- Het apparaat hoeft niet te worden voorverwarmd.

 **1**

Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale, vlakke en hittebestendige ondergrond. Zorg ervoor dat de lade volledig kan worden geopend.

 **Opmerking**

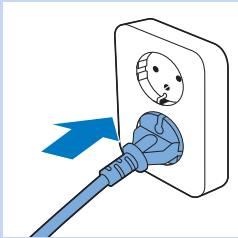
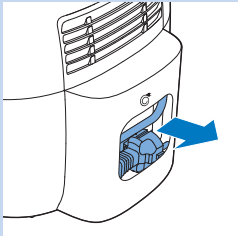
- Plaats geen voorwerpen op of op de zijkanten van het apparaat. Dit zou de luchtstroom kunnen onderbreken en het eindresultaat kunnen beïnvloeden.

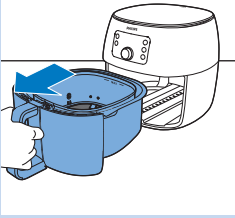
 **2**

Trek het netsnoer uit de snoeropbergruimte aan de achterzijde van het apparaat.

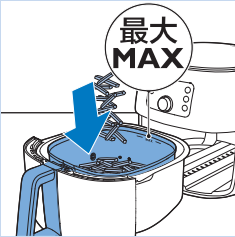
 **3**

Steek de stekker in het stopcontact.





- 4** Open de lade door aan het handvat te trekken.



- 5** Plaats de etenswaren in de mand.

### Opmerking

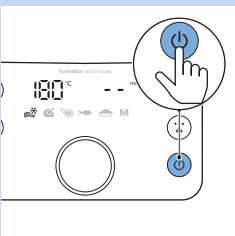
- Met de Airfryer kunt u een grote verscheidenheid aan etenswaren bereiden. Raadpleeg de 'Tabel voor etenswaren' voor de juiste hoeveelheden en de kooktijden bij benadering.
- De hoeveelheden uit de 'Tabel voor etenswaren' mogen niet worden overschreden en de mand mag niet tot boven de 'MAX'-aanduiding 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.



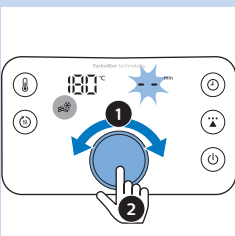
- 6** Schuif de lade met het handvat terug in de Airfryer.

### ! Let op

- Gebruik de pan nooit zonder de vetverminderaar of mand. Gebruik ovenwanten om de lade te openen als u het apparaat laat opwarmen zonder mand. De randen en binnenkant van de lade worden erg heet.
- Raak de pan, de vetverminderaar of de mand tijdens en een tijdje na gebruik niet aan omdat deze heel heet worden.



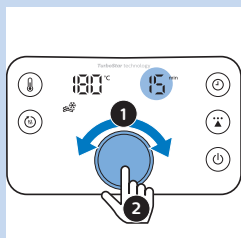
- 7** Druk op de aan-uitknop (⏻) om het apparaat in te schakelen.



- 8** Voor het wijzigen van de voorgeprogrammeerde instelling draait u de QuickControl-knop naar de gewenste instelling.

- ↳ Als u de geselecteerde voorgeprogrammeerde instelling wilt bevestigen, drukt u op de QuickControl-knop. De

aanduiding voor de bereidingstijd knippert op het scherm.



**9** Voor het wijzigen van de bereidingstijd draait u de QuickControl-knop naar de gewenste instelling.

↳ Als u de geselecteerde bereidingstijd wilt bevestigen, drukt u op de QuickControl-knop.



**Opmerking**

- Raadpleeg de etenswarentabel met standaardbereidingsinstellingen voor verschillende soorten voedsel.

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



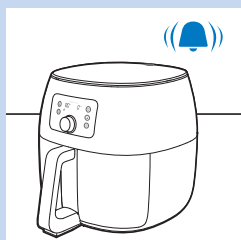
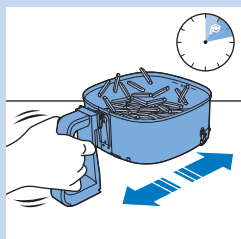
**Tip**

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

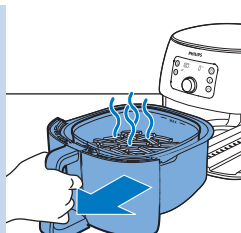


**Opmerking**

- Als u de noodzakelijke bereidingstijd niet binnen 30 minuten instelt, wordt het apparaat om veiligheidsredenen uitgeschakeld.
- Als '- -' als tijdsaanduiding is geselecteerd, wordt de modus voor voorverwarmen ingeschakeld.
- Sommige etenswaren moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud of gedraaid (zie 'Tabel voor etenswaren'). Voor het schudden van de etenswaren drukt u op de QuickControl-knop om de bereiding te onderbreken, opent u de lade en tilt u de mand uit de pan. Schud de mand boven de gootsteen. Schuif de pan vervolgens met de mand terug in het apparaat en druk op de QuickControl-knop om de bereiding te hervatten.
- Als u de timer instelt op de helft van de bereidingstijd, is het tijd om de etenswaren te schudden of draaien wanneer u het belsignaal hoort. Vergeet niet om de timer op de resterende bereidingstijd in te stellen.



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

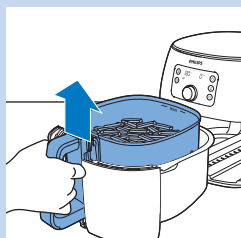


- 12** Open de lade door aan het handvat te trekken en controleer of de etenswaren klaar zijn.



### Opmerking

- Als de etenswaren nog niet klaar zijn, schuift u eenvoudigweg de lade met het handvat terug in de Airfryer en voegt u wat extra minuten aan de ingestelde tijd toe.

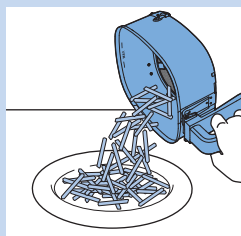


- 13** Om kleine etenswaren (bijv. frites) uit de mand te kunnen halen, tilt u de mand aan het handvat uit de pan.



### Let op

- Na het bereidingsproces zijn de pan, de vetverminderaar, de mand, de binnenkant van de behuizing en de etenswaren erg heet. Afhankelijk van het type etenswaren in de Airfryer kan er stoom uit de pan komen.



- 14** Leeg de mand in een schaal of op een bord. Haal altijd de mand uit de pan om de inhoud eruit te halen aangezien onder in de pan nog hete olie kan zitten.



### Opmerking

- Om grote of kwetsbare etenswaren uit de mand te verwijderen, kunt u het beste een tang gebruiken.
- Overtollige olie of gesmolten vet van de etenswaren wordt opgevangen op de bodem van de pan onder de vetverminderaar.
- Afhankelijk van het soort etenswaren dat u bereidt, giet u voorzichtig na elke portie of voordat u de mand schudt of in de pan terugzet, overtollige olie of overtollig gesmolten vet uit de pan. Plaats de mand op een hittebestendig oppervlak. Til met ovenwanten de pan uit het apparaat en plaats deze op een hittebestendig oppervlak. Haal voorzichtig de vetverminderaar uit de pan met behulp van een tang met rubberen uiteinden. Giet de overtollige olie of het gesmolten vet eruit. Plaats de vetverminderaar in de pan, de pan in de lade en de mand in de pan.

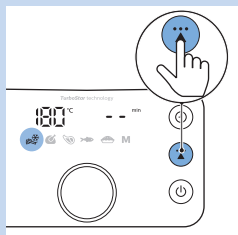
Zodra er een portie klaar is, is de Airfryer direct klaar om een volgende portie te bereiden.



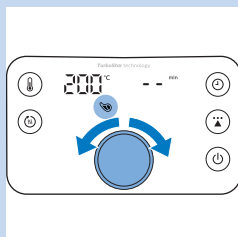
### Opmerking

- Herhaal stap 1 tot en met 14 als u nog een portie wilt bereiden.

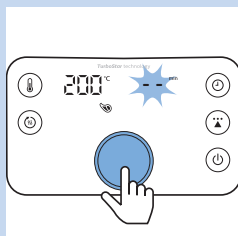
## Tijdens de bereiding een andere voorgeprogrammeerde instelling kiezen



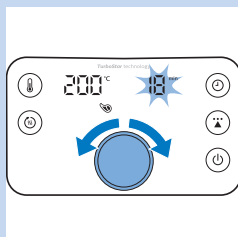
- 1 Druk op de snelkeuzeknop (😊).



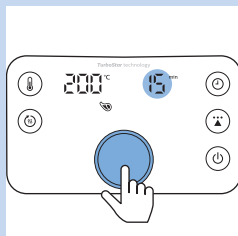
- 2 Draai de QuickControl-knop naar een andere voorgeprogrammeerde instelling.



- 3 Als u de geselecteerde voorgeprogrammeerde instelling wilt bevestigen, drukt u op de QuickControl-knop. De aanduiding voor de bereidingstijd knippert op het scherm.

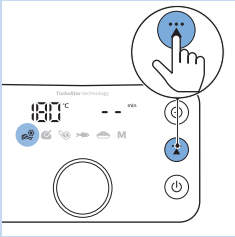


- 4 Om de bereidingstijd te wijzigen, draait u aan de QuickControl-knop.

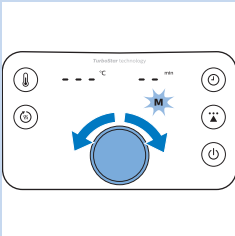


- ↳ Druk op de QuickControl-knop om de geselecteerde bereidingstijd te bevestigen.

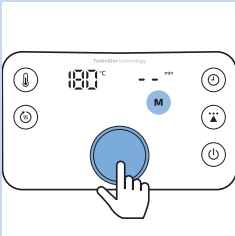
## De handmatige modus gebruiken



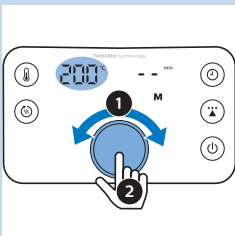
- 1 Druk op de snelkeuzeknop (⋮).



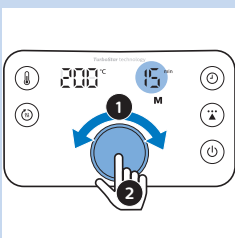
- 2 Draai aan de QuickControl-knop om de handmatige modus (M) te selecteren.



- 3 Druk op de QuickControl-knop om de handmatige modus te starten.  
↳ De standaardtemperatuur is 180 SDgrC.

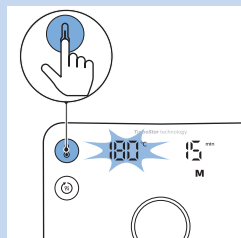


- 4 Om de temperatuur te wijzigen, draait u aan de QuickControl-knop.  
↳ Om de temperatuur te bevestigen, drukt u op de QuickControl-knop.

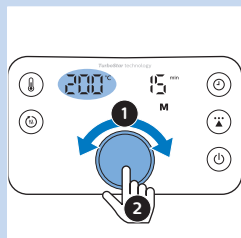
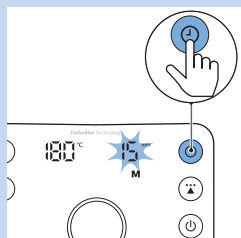


- 5 Zodra de temperatuur is bevestigd, begint de tijdsaanduiding ':-' te knipperen.
- 6 Om de bereidingstijd te wijzigen, draait u aan de QuickControl-knop.  
↳ Om de bereidingstijd te bevestigen, drukt u op de QuickControl-knop.

## De bereidingstemperatuur of bereidingstijd op elk gewenst moment wijzigen



**1** Druk op de temperatuurknop (🌡️) of de timerknop (⌚).

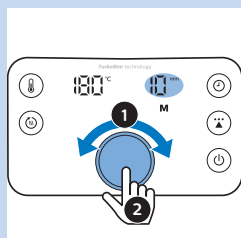


**2** Om de bereidingstemperatuur of bereidingstijd te wijzigen, draait u aan de QuickControl-knop.

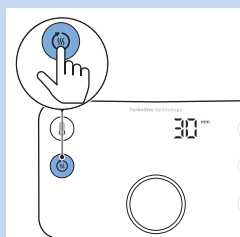
↳ Om de bereidingstemperatuur of bereidingstijd te bevestigen, drukt u op de QuickControl-knop of opnieuw op de temperatuurknop of timerknop.

### **Opmerking**

- Als u niet op de QuickControl-knop of op de temperatuurknop of timerknop drukt om de wijzigingen te bevestigen, worden deze na 10 seconden automatisch bevestigd.

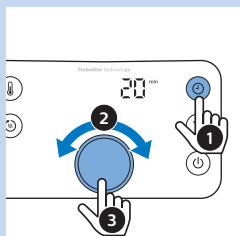


## De warmhoudmodus kiezen



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

↳ De warmhoudknop knippert nu.



↳ De warmhoudtimer is ingesteld op 30 minuten. Als u de warmhoudtijd wilt wijzigen (1-30 min.), drukt u op de timerknop (🕒), draait u aan de QuickControl-knop en drukt u er vervolgens op om te bevestigen (afb. 38). U kunt de warmhoudtemperatuur niet wijzigen.

- 2** Als u de warmhoudmodus wilt onderbreken, drukt u op de QuickControl-knop. Als u de warmhoudmodus wilt hervatten, drukt u opnieuw op de QuickControl-knop.

- 3** Als u de warmhoudmodus wilt verlaten, drukt u op een van de volgende knoppen: snelkeuzeknop, temperatuurknop of aan-uitknop.



### Tip

- Als etenswaren zoals frites in de warmhoudmodus veel minder krokant worden, 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 krokanter te maken.



### Opmerking

- Als u de warmhoudmodus tijdens het bereiden activeert (de warmhoudknop knippert), 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, (iets) kruimige aardappelen.
- U kunt de frites het best bakken in porties van maximaal 1000 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 (8 x 8 mm (0,3") 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 terechtkomt.

- 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 500 gram frites bereidt.



### Opmerking

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

## Schoonmaken



### Waarschuwing

- Laat de mand, de pan, de vetverminderaar en de binnenkant van het apparaat volledig afkoelen voordat u begint met reinigen.
- Haal de vetverminderaar uit de pan met behulp van een tang met rubberen uiteinden. Doe dit niet met uw vingers, aangezien de hete olie of het hete vet zich onder de vetverminderaar verzamelt.
- De pan, de mand, de vetverminderaar 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. Haal na elk gebruik olie en vet van de bodem van de pan.



- 1 Druk op de aan-uitknop (⏻) om het apparaat uit te schakelen. Trek vervolgens de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.



### Tip

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



- 2 Haal de vetverminderaar uit de pan met behulp van een tang met rubberen uiteinden. Haal het gesmolten vet of de olie van de bodem van de pan.

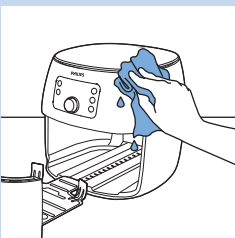


- 3 Reinig de pan, de mand en de vetverminderaar in een vaatwasmachine. U kunt ze ook reinigen met warm water, afwasmiddel en een niet-schurend sponsje (zie de 'schoonmaaktabel').

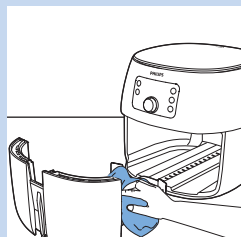
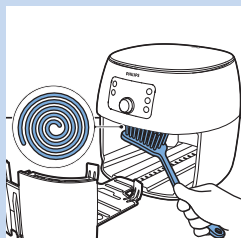


### Tip

- Als er voedselresten aan de pan, de vetverminderaar of de mand vastzitten, kunt u deze 10 tot 15 minuten in heet water met afwasmiddel laten 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, de vetverminderaar of de 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.



- 4 Veeg de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.



### Opmerking

- Zorg ervoor dat er geen vocht achterblijft op het bedieningspaneel. Droog het bedieningspaneel met een doek nadat u het hebt schoongemaakt.

**5** Maak het verwarmingselement schoon met een schoonmaakborsteltje om etensresten te verwijderen.

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

## 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** Duw het snoer in de snoeropbergruimte.

### 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 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](http://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](http://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 warmte in het apparaat straalt uit naar de buitenwanden. | Dit is normaal. Alle handgrepen en knoppen die u tijdens het gebruik moet aanraken, blijven koel genoeg om aan te raken.                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                            |                                                             | De pan, de mand, de vetverminderaar 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:<br><br>Zolang u zich bewust bent van de hete delen en u deze delen niet aanraakt, is het apparaat volkomen veilig. |

| Probleem                                        | Mogelijke oorzaak                                                                                                                                                                                                              | Oplossing                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mijn zelfgemaakte frites zijn niet goed gelukt. | U hebt de verkeerde soort aardappelen gebruikt.                                                                                                                                                                                | Voor het beste resultaat gebruikt u verse, (iets) 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.                                                                                                                                                                       | Wanneer u het apparaat inschakelt, hoort u het geluid van de draaiende ventilator. Als u dit geluid niet hoort, controleert u of de stekker goed in het stopcontact zit.                                                                                                                                                                     |
|                                                 | Er zijn meerdere apparaten op één stopcontact aangesloten.                                                                                                                                                                     | De Airfryer heeft een hoog wattage. Probeer een ander stopcontact en controleer de stoppen.                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 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 en de vetverminderaar zit niet in de pan.                                                                                                                                                           | Giet voorzichtig overtollige olie of overtollig vet uit de pan, plaats de vetverminderaar in de pan en hervat de bereiding.                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                 | Er zitten nog vetresten in de pan van de vorige keer.                                                                                                                                                                          | Witte rook wordt veroorzaakt door vetresten die in de pan worden verhit. Maak de pan, de mand en de vetverminderaar na elk gebruik grondig schoon.                                                                                                                                                                                           |

| Probleem                                                                                                                                                 | Mogelijke oorzaak                                                                   | Oplossing                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                          | 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. |
|                                                                                                                                                          | Marinade, vloeistof of vleessap spat in de olie of het gesmolten vet                | Dep voedsel droog voordat u het in de mand plaatst.                                                                                                                                                      |
| Mijn display toont 5 streepjes, zoals in de onderstaande afbeelding.<br> | 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.                                                                                           |

