

PHILIPS

HD9257

Gebruiksaanwijzing

INHOUDSOPGAVE

Belangrijk	3
Introductie	6
Algemene beschrijving	6
Voor het eerste gebruik	8
Klaarmaken voor gebruik	8
Het apparaat gebruiken	8
Tabel voor etenswaren	8
Heteluchtfrituren	10
De warmhoudmodus kiezen	13
Voedsel bereiden met een voorinstelling	14
Overschakelen naar een andere voorinstelling	16
Zelfgemaakte frites maken	17
Schoonmaken	18
Schoonmaaktabel	20
Opbergen	20
Recycling	20
Garantie en ondersteuning	21
Problemen oplossen	21

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

- 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 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.
- Zorg dat er geen water of een andere vloeistof in het apparaat terecht komt om een elektrische schok te voorkomen.
- Overschrijd nooit het maximumniveau dat is aangegeven in de mand.
- Raak nooit de binnenkant van het apparaat aan wanneer het is ingeschakeld.
- Zorg dat het verwarmingselement niet bedekt is en dat er geen voedsel tussen zit geklemd.
- Gebruik het apparaat niet indien de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is.

Waarschuwing

- Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door Philips, het servicecentrum van Philips of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact. Controleer altijd of de stekker goed in het stopcontact zit.
- Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- De aanraakbare oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden.
- Houd toezicht op jonge kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hen heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.



- Reiniging en onderhoud dienen niet zonder toezicht door kinderen te worden uitgevoerd.
- Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen andere apparaten. Laat achter, boven en aan beide zijden van het apparaat een ruimte van ten minste 10 cm vrij. Plaats geen voorwerpen op het apparaat.
- Tijdens het heteluchtfrituren 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 haalt.
- Doe nooit lichte ingrediënten of bakpapier in het apparaat.
- Bewaren van aardappels: aardappels moeten worden bewaard bij een temperatuur die past bij de aardappelsoort en die boven 6 °C ligt om het risico op blootstelling aan acrylamide te minimaliseren.
- Vul de pan nooit met olie.
- Dit apparaat is ontworpen voor gebruik bij een omgevingstemperatuur tussen 5 °C en 40 °C.
- Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Zet het apparaat niet op of in de buurt van brandbare materialen, zoals een tafelkleed of gordijnen.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan beschreven in deze gebruiksaanwijzing en gebruik alleen originele Philips-accessoires.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- De pan, mand en vetverminderaar worden heet tijdens en na gebruik van het apparaat; wees altijd voorzichtig.
- Maak de onderdelen die in contact komen met voedsel goed schoon voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt. Raadpleeg de handleiding.

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.
- Bij (semi-)professioneel of onjuist gebruik en bij gebruik dat niet overeenkomt met de instructies in de gebruiksaanwijzing,

vervalt de garantie en weigert Philips iedere aansprakelijkheid voor hierdoor ontstane schade.

- Plaats en gebruik het apparaat altijd op een droge, stabiele, vlakke en horizontale ondergrond.
- Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat ongeveer 30 minuten afkoelen voordat u het vastpakt of schoonmaakt.
- 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).
- Wees voorzichtig bij het schoonmaken van het bovenste gedeelte van de bereidingsruimte: het verwarmingselement is heet en de randen van metalen onderdelen zijn scherp.
- Zorg altijd dat het voedsel in de Airfryer volledig wordt gegaard.
- Zorg altijd dat u de controle over uw Airfryer hebt.
- Bij het bereiden van vetzig voedsel kan er wat rook uit de Airfryer komen.

Elektromagnetische velden (EMV)

Dit apparaat voldoet aan de toepasselijke richtlijnen en voorschriften met betrekking tot blootstelling aan elektromagnetische velden.

Automatische uitschakeling

Dit apparaat heeft een functie voor automatische uitschakeling. Als u niet binnen 20 minuten op een knop drukt, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld. Om het apparaat handmatig uit te schakelen, drukt u op de aan-uitknop.

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.

De Philips Airfryer is de enige Airfryer met de unieke Rapid Air-technologie waarmee u uw favoriete gerechten met weinig tot geen olie en met tot 90% minder vet kunt frituren.

Dankzij de Philips Rapid Air-technologie en het stervormige design wordt het voedsel gelijkmatig gegaard en kunt u smullen van perfecte resultaten, van de allereerste tot de allerlaatste hap.

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.

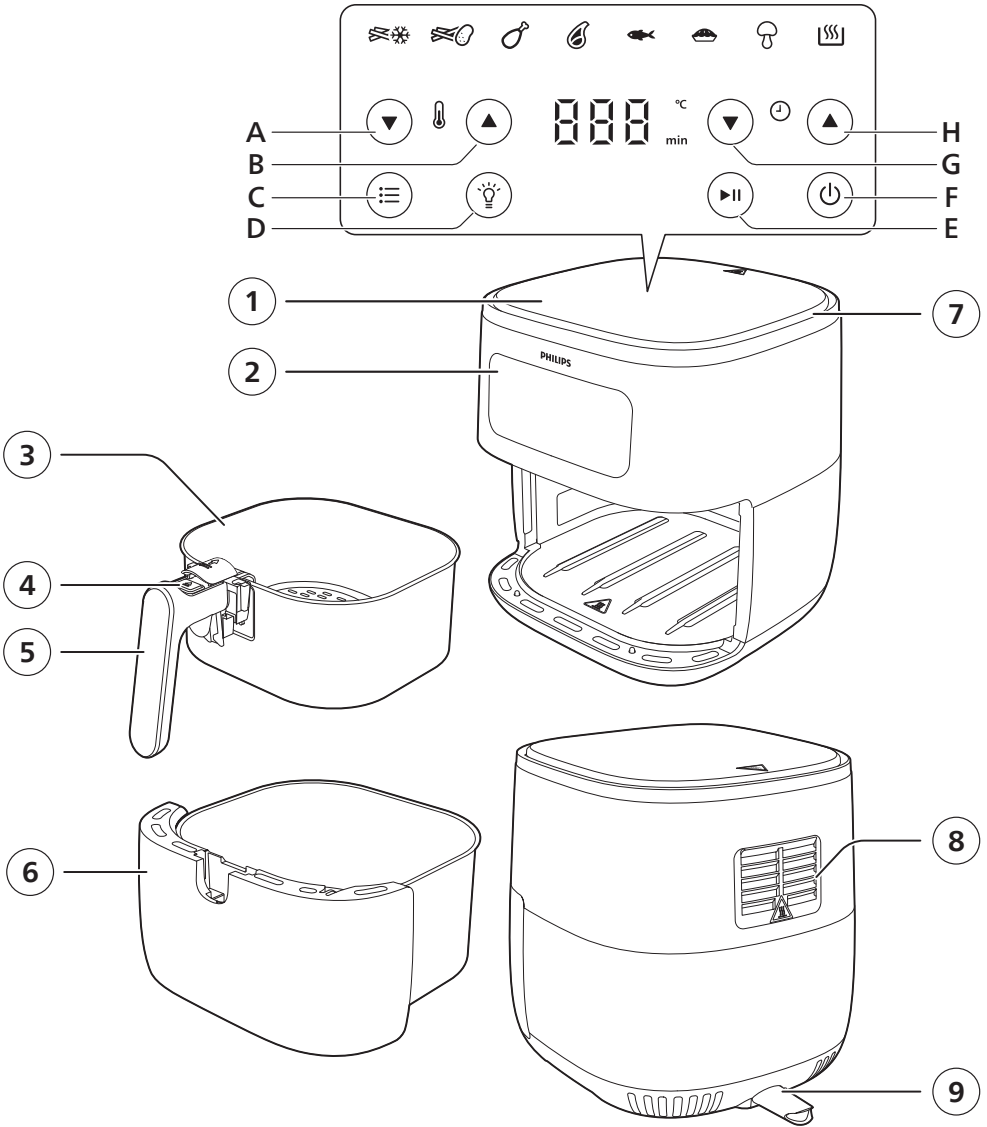
Ga voor meer inspiratie, recepten en informatie over de Airfryer naar www.philips.com/kitchen of download de gratis NutriU-app voor iOS® of Android™.

*De NutriU app is mogelijk niet beschikbaar in uw land.

In dat geval raadpleegt u uw lokale Philips-website voor inspiratie.

Algemene beschrijving

- 1 Bedieningspaneel
 - A Knop 'temperatuur verlagen'
 - B Knop 'temperatuur verhogen'
 - C Knop Menu (Menu)
 - D Lichtknop
 - E Start-/pauzeknop
 - F Aan/uit-schakelaar
 - G Knop voor verkorten tijd
 - H Knop voor verlengen tijd
- 2 Transparant venster
- 3 Mand
- 4 Mandontgrendelknop
- 5 Handvat van mand
- 6 Pan
- 7 Luchtinlaat
- 8 Luchtuitlaatopeningen
- 9 Voedingskabel



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 het hoofdstuk 'Reinigen'.

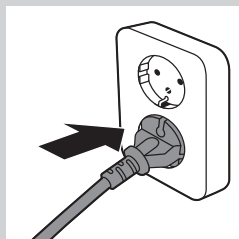
Klaarmaken voor gebruik

- 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.
- Plaats het ingeschakelde apparaat niet in de buurt van of onder voorwerpen die door stoom kunnen worden beschadigd, zoals muren en kastjes.
- Laat de rubberen plug in de pan zitten. Verwijder deze niet voordat u gaat bakken.



Het apparaat gebruiken

Tabel voor etenswaren

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



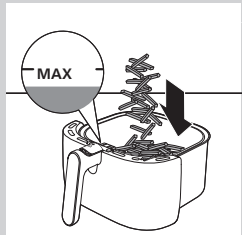
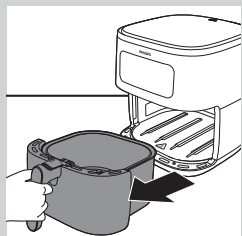
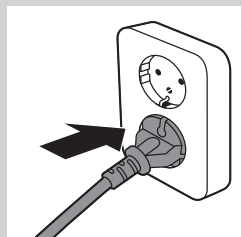
Opmerking

- 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	Bewerkingstijd (min)	Temperatuur	Opmerking
Dunne bevroren frites (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 in)	200-800 g/7-28 oz	17-38	180 °C/350°F	• Schud, draai of roer 2-3 keer tussendoor
Zelfgemaakte frites (10 x 10 mm/0,4 x 0,4 in dik)	200-800 g/7-28 oz	25-45	180 °C/350°F	• Schud, draai of roer 2-3 keer tussendoor

Ingrediënten	Min. - max. hoeveelheid	Bewerkingstijd (min)	Temperatuur	Opmerking
diepvrieskipnuggets	200-600 g/7-21 oz	9-23	200 °C/ 400°F	• Schud, draai of roer halverwege
Bevroren loempia's	200-600 g/7-21 oz	9-23	200 °C/ 400°F	• Schud, draai of roer halverwege
Hamburger (ongeveer 150 g/5 oz)	1-5 schijfjes	16-21	200 °C/ 400°F	
Gehaktbrood	1000 g/35 oz	65-70	150 °C/ 300 °F	• Gebruik het bakaccessoire
Karbonades zonder bot (ongeveer 150 g/5 oz)	1-4 stuks	15-20	200 °C/ 400°F	• Schud, draai of roer halverwege
Dunne worstjes (ongeveer 50 g/1,8 oz)	2-10 stuks	11-15	200 °C/ 400°F	• Schud, draai of roer halverwege
Kipdrumsticks (ongeveer 125 g/4,5 oz)	2-8 stuks	20-27	180 °C/ 350°F	• Schud, draai of roer halverwege
Kipfilet (ongeveer 160 g/6 oz)	1-5 stuks	15-25	180 °C/ 350°F	
Hele kip	1000 g/35 oz	60-70	180 °C/ 350°F	
Hele vis (ongeveer 300-400g/11-14 oz)	1-2 vissen	20-25	200 °C/ 400°F	
Visfilet (ongeveer 200 g/7 oz)	1-5 (1 laag)	25-32	160°C / 325°F	
Gemengde groenten (grof gesneden)	200-800 g/7-28 oz	14-23	180 °C/ 350°F	• Stel de bereidingstijd naar eigen voorkeur in • Schud, draai of roer halverwege
Muffins (ongeveer 50 g/1,8 oz)	1-9	13-15	180 °C/ 350°F	• Gebruik de muffinvormen
Taart	500 g/18 oz	40-45	160 °C/ 325°F	• Gebruik een cakevorm
Voorgebakken brood/ broodjes (ongeveer 60 g/2 oz)	1-6 stuks	6-8	200 °C/ 400 °F	
Zelfgemaakt brood	800 g / 28 oz	45-55	150 °C/ 300 °F	• Gebruik het bakaccessoire • Het brood moet zo plat mogelijk zijn om te voorkomen dat het tijdens het rijzen tegen het verwarmingselement komt.

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 als u de hete pan wilt verplaatsen.
- 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.

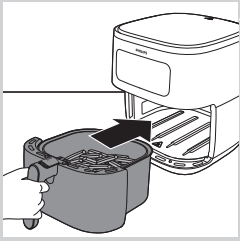
1 Steek de stekker in het stopcontact.

2 Verwijder de pan met de mand uit het apparaat door aan het handvat te trekken.

3 Doe de etenswaren in de mand.

≡ Opmerking

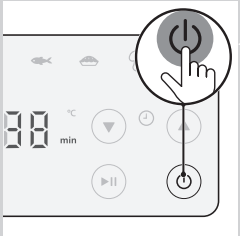
- Met de Airfryer kunt u een grote verscheidenheid aan etenswaren bereiden. Raadpleeg de 'Tabel voor etenswaren' voor de juiste hoeveelheden en de kooktijden bij benadering.
- De hoeveelheden uit de 'Tabel voor etenswaren' mogen niet worden overschreden en de mand mag niet tot boven de 'MAX'-aanduiding 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 nodig is voor de verschillende etenswaren controleren voordat u met de gelijktijdige bereiding begint.



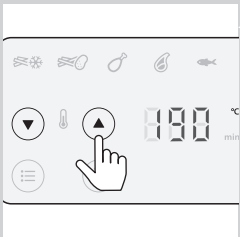
4 Zet de pan en de mand terug in de Airfryer.

! Let op

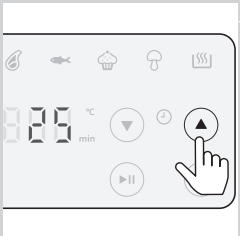
- Gebruik de pan nooit zonder mand.
- Raak de pan of mand tijdens en een tijdje na gebruik niet aan, want deze worden heel heet.



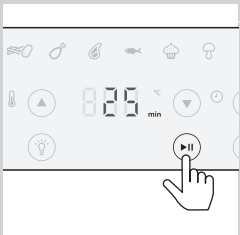
5 Druk op de aan-uitknop om het apparaat in te schakelen.



6 Druk op de knop 'temperatuur verhogen' of op de knop 'temperatuur verlagen' om de gewenste temperatuur te selecteren.



7 Druk op de knop 'tijd verlengen' om de gewenste tijd te selecteren.



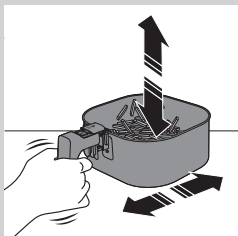
8 Druk op de start-/pauzeknop om de bereiding te starten.

≡ Opmerking

- Tijdens de bereiding worden afwisselend de temperatuur en tijd weergegeven.
- De laatste kookminuut telt af in seconden.
- Raadpleeg de etenswarentabel met standaardbereidingsinstellingen voor verschillende soorten voedsel.
- Als het bereidingsproces begint, gaat het lampje in het apparaat automatisch aan. Het lampje gaat na een paar minuten uit. U kunt het lampje tijdens het bereidingsproces weer aanzetten door op de lichtknop te drukken.

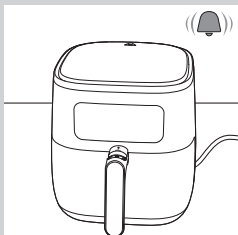
Tip

- Als u de bereidingstijd of temperatuur tijdens het bakken wilt wijzigen, drukt u op de bijbehorende knop.
- Druk op de start-/pauzeknop om de bereiding te pauzeren. Als u de bereiding weer wilt hervatten, drukt u nogmaals op de start-/pauzeknop.
- Het apparaat gaat automatisch in de pauzemodus wanneer u de pan en de mand eruit haalt. De bereiding gaat verder als de pan en de mand weer terug in het apparaat worden gezet.



Opmerking

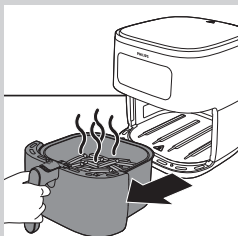
- Als u de noodzakelijke bereidingstijd niet binnen 30 minuten instelt, wordt het apparaat om veiligheidsredenen uitgeschakeld.
- Sommige etenswaren moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud of gedraaid (zie 'Tabel voor etenswaren'). Om de etenswaren te schudden, haalt u de pan met de mand eruit en plaatst u deze op een hittebestendige ondergrond. Verschuif het deksel, druk op de mandontgrendelknop om de mand te verwijderen en schud deze boven de gootsteen. Plaats de mand in de pan en schuif ze weer terug in het apparaat.
- Als u de timer instelt op de helft van de bereidingstijd, is het bij het belsignaal tijd om de etenswaren te schudden of draaien. Vergeet niet om de timer op de resterende bereidingstijd in te stellen.



9 Wanneer u het belsignaal hoort, is de bereidingstijd verstreken.

Opmerking

- U kunt de bereiding handmatig stoppen. Druk hiervoor op de start-/pauzeknop.
- Wanneer het bereidingsproces is voltooid, gaat het lampje in het apparaat automatisch aan.



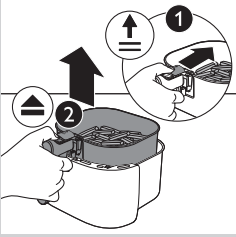
10 Haal de pan eruit en controleer of de etenswaren gaar zijn.

Let op

- **De pan van de Airfryer is heet na het koken. Plaats de pan altijd op een hittebestendige ondergrond (bijv. Trivet, enz.) wanneer u deze uit het apparaat haalt.**

Opmerking

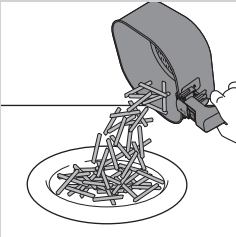
- Als de etenswaren nog niet klaar zijn, schuift u eenvoudigweg de pan aan het handvat terug in de Airfryer en voegt u wat extra minuten aan de ingestelde tijd toe.



11 Om kleine etenswaren (zoals frites) te verwijderen, tilt u de mand uit de pan door eerst het deksel te verschuiven en daarna op de mandontgrendelknop te drukken.

! Let op

- Na het bereidingsproces zijn de pan, 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.



12 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

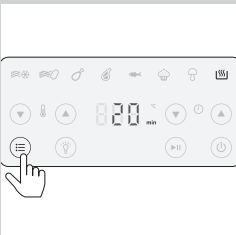
- Om grote of kwetsbare etenswaren uit de mand te verwijderen, kunt u het beste een tang gebruiken.
- Overtollige olie of vet van de etenswaren wordt opgevangen op de bodem van de pan.
- Afhankelijk van het soort etenswaren dat u bereidt, giet u voorzichtig na elke portie of voordat u de mand schudt of in de pan terugzet, overtollige olie of overtollig gesmolten vet uit de pan. Plaats de mand op een hittebestendig oppervlak. Draag ovenwanten om overtollige olie of vet weg te gieten. Zet de mand terug in de pan.

Zodra er een portie klaar is, kunt u direct een volgende portie bereiden in de Airfryer.

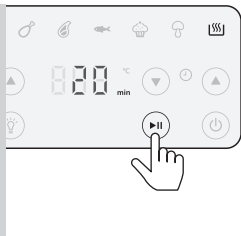
≡ Opmerking

- Herhaal stap 3 tot en met 12 als u nog een portie wilt bereiden.

De warmhoudmodus kiezen



1 Druk op de menuknop, net zo vaak als het warmhoudpictogram knippert.



2 Druk op de start-/pauzeknop om de warmhoudmodus te starten.

Opmerking

- De warmhoudtimer is ingesteld op 30 minuten. Druk op de knop 'tijd verhogen' of 'tijd verkorten' om de warmhoudtijd te wijzigen (1-60 minuten). De tijd wordt automatisch bevestigd.
- In de warmhoudmodus kan de temperatuur niet worden gewijzigd.

3 Druk op de start-/pauzeknop om de warmhoudmodus te pauzeren. Druk nogmaals op de start-/pauzeknop om de warmhoudmodus weer te activeren.

4 Druk op de aan-uitknop om de warmhoudmodus af te sluiten.

Tip

- Als etenswaren zoals frites in de warmhoudmodus veel minder krokant worden, kunt u de warmhoudtijd verkorten door het apparaat eerder uit te schakelen of kunt u de etenswaren gedurende 2-3 minuten op 180°C/350°F bereiden om ze weer wat krokanter te maken.

Opmerking

- Tijdens de warmhoudmodus gaan de ventilator en het verwarmingselement in het apparaat zo nu en dan aan.
- De warmhoudmodus is ontworpen om uw voedsel onmiddellijk na bereiding in de Airfryer warm te houden. Deze modus is niet bedoeld voor opwarmen.

Voedsel bereiden met een voorinstelling



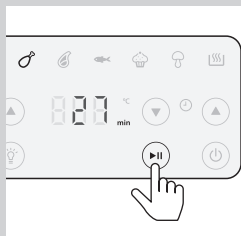
1 Volg stappen 1 t/m 5 uit het hoofdstuk 'Heteluchtfrituren'.









2 Druk op de menuknop. Het pictogram voor bevroren snacks knippert. Druk op de menuknop, net zo vaak als de gewenste voorinstelling knippert.

3 Start de bereiding door op de start-/pauzeknop te drukken.

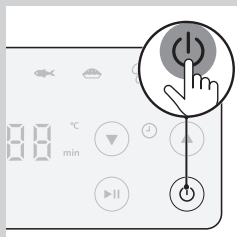
Opmerking

- In de volgende tabel vindt u meer informatie over de voorinstellingen.

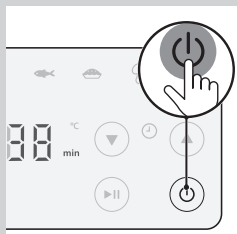


Voorkeurzd	Vooringestelde tijd (min.)	Vooringestelde temperatuur	Gewicht (max.)	Informatie
 Bevroren snacks van aardappel	38	180°C/ 350 °F	800 g/28 oz	<ul style="list-style-type: none"> • Bevroren snacks van aardappel zoals bevroren Franse frites, aardappelpartjes, wafelfrites etc. • Schud, draai of roer 2-3 keer tussendoor
 Verse friet	45	180°C/ 350 °F	800 g/28 oz	<ul style="list-style-type: none"> • Gebruik kruimige aardappelen • 10 x 10 mm/0,4 x 0,4, dik gesneden • Week 30 minuten in water, droog af en voeg ¼ tot 1 el olie toe • Schud, draai of roer 2-3 keer tussendoor
 Kipdrumsticks	27	180°C/ 350 °F	1000 g/35 oz	<ul style="list-style-type: none"> • Tot 8 kipdrumsticks • Schud, draai of roer tussendoor
 Hele vis, ongeveer 300 g/11 oz	25	200°C/ 400°F	600 g/21 oz	
 Taart	45	160°C/ 325°F	500 g/18 oz	<ul style="list-style-type: none"> • Gebruik het XL-bakaccessoire (199 x 189 x 80 mm)
 Karbonades	25	200°C/ 400°F	600 g/21 oz	<ul style="list-style-type: none"> • Tot 4 karbonades zonder bot
 Gemengde groenten	23	180°C/ 350 °F	800 g/28 oz	<ul style="list-style-type: none"> • Grof gesneden • Gebruik het XL-bakaccessoire
 Warm houden	30	80°C/ 175°F	N.V.T.	<ul style="list-style-type: none"> • De temperatuur kan niet worden gewijzigd

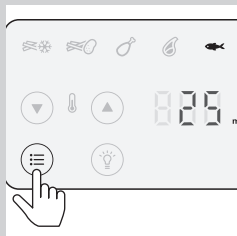
Overschakelen naar een andere voorinstelling



- 1 Druk tijdens het bereidingsproces kort op de aan-uitknop om het bereidingsproces te stoppen. Het apparaat gaat dan in de stand-bymodus.



- 2 Druk nogmaals op de aan-uitknop om het apparaat in te schakelen.



- 3 Druk op de menuknop, net zo vaak als de gewenste voorinstelling knippert.



- 4 Druk op de start-/pauzeknop om de bereiding te starten.

Tip

- Om naar de handmatige modus over te schakelen terwijl het apparaat in een voorinstelling staat, drukt u herhaaldelijk op de menuknop totdat u in de handmatige modus zit.

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 800 g/28 oz voor een gelijkmatig resultaat. Grotere frites worden minder krokant dan kleinere frites.

- 1 Schil de aardappelen en snijd ze in staafjes (10 x 10 mm//0.4 x 0.4 in dik).**
- 2 Laat de aardappelstaafjes minimaal 30 minuten weken in een kom met water.**
- 3 Giet de kom leeg en droog de aardappelstaafjes met een theedoek of keukenpapier.**
- 4 Giet een eetlepel olie die geschikt is om te bakken en frituren in de 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 Leg de aardappelreepjes in de mand.**
- 7 Frituur de aardappelreepjes en schud de mand 2-3 keer tijdens het bereiden.**

Schoonmaken

Waarschuwing

- Laat de mand, de pan 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 en van het transparante venster.

- 1 Druk op de aan-uitknop om het apparaat uit te schakelen. Haal vervolgens de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.**

Tip

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

- 2 Haal het gesmolten vet of de olie van de bodem van de pan.**

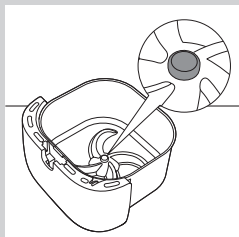
- 3 Reinig de pan en de mand in een vaatwasmachine. U kunt ze ook reinigen met warm water, afwasmiddel en een niet-schurend sponsje (zie de 'schoonmaaktabel').**

Opmerking

- Plaats de pan met de rubberen plug in de vaatwasmachine. Verwijder de rubberen plug niet voordat u gaat schoonmaken.

Tip

- Als er voedselresten aan de pan 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 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 beschermlaag op het verwarmingselement beschadigen.

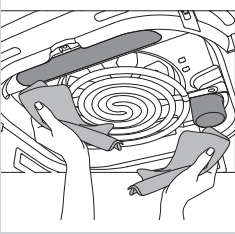




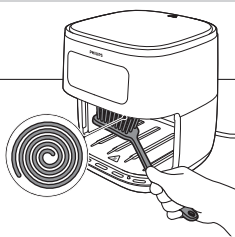
- 4** Veeg de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.

Opmerking

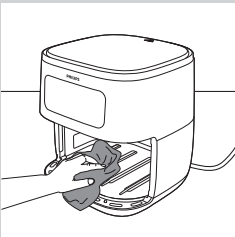
- Zorg ervoor dat er geen vocht achterblijft op het bedieningspaneel. Droog het bedieningspaneel met een doek nadat u het hebt schoongemaakt.



- 5** Reinig na elk gebruik de binnenkant van het transparante venster en het lampje met een vochtige doek zodra het apparaat is afgekoeld.










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



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

Schoonmaaktabel

				
	✓	✓	✗	✓
	✓	✓	✗	✓
	✗	✗	✗	✓

Opbergen

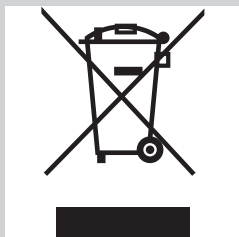
- 1 Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- 2 Controleer of alle onderdelen schoon en droog zijn voordat u het apparaat opbergt.



Opmerking

- Houd de Airfryer altijd horizontaal wanneer u deze draagt. Zorg er ook voor dat u de pan aan de voorzijde van het apparaat vasthoudt. De pan en mand kunnen uit het apparaat schuiven als het apparaat per ongeluk naar beneden wordt gekanteld. Daardoor kunnen de onderdelen beschadigd raken.
- Zorg er altijd voor dat de verwijderbare onderdelen van de Airfryer 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 in uw land geldende regels voor de gescheiden inzameling van elektrische en elektronische producten. Als u correct verwijdert, voorkomt u negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid.

Garantie en ondersteuning

Versuni biedt twee jaar garantie op dit product vanaf de datum van aankoop. Deze garantie is niet geldig als een defect het gevolg is van onjuist gebruik of slecht onderhoud. Onze garantie is niet van invloed op uw rechten als consument. Ga voor meer informatie of om de garantie in te roepen naar onze website www.philips.com/support.

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, gaat u naar www.philips.com/support voor een lijst met veelgestelde vragen of neemt u contact op met het Consumer Care Centre 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 en de binnenzijde van het apparaat worden altijd heet wanneer het apparaat is ingeschakeld. Hierdoor wordt het gerecht goed gaar. 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 het beste resultaat gebruikt u verse, 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.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	De hoeveelheid etenswaren in de mand is te groot.	Volg de instructies op pagina 17 in deze gebruiksaanwijzing voor de bereiding van verse frites.
	Bepaalde etenswaren moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.	Volg de instructies op pagina 17 in deze gebruiksaanwijzing voor de bereiding van verse frites.
De Airfryer kan niet worden ingeschakeld.	De stekker van het apparaat zit niet in het stopcontact.	Controleer of de stekker goed in het stopcontact is gestoken.
	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 terecht komen.
Er komt witte rook uit het apparaat.	U bereidt vette etenswaren.	Giet voorzichtig overtollige olie of overtollig vet uit de pan en zet vervolgens de bereiding voort.
	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.
	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.
Op het scherm van de Airfryer wordt 'E1' weergegeven.	Het apparaat is kapot/defect.	Bel de helpdesk van Philips of neem contact op met het Consumer Care Centre in uw land.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	Mogelijk bewaart u de Airfryer op een te koude plek.	Als u het apparaat hebt bewaard op een koude plek, laat u het eerst minstens 15 minuten opwarmen tot kamertemperatuur voordat u het weer aansluit. Als 'E1' nog steeds op het display wordt weergegeven, belt u de helpdesk van Philips of neemt u contact op met het Consumer Care Centre in uw land.



PHILIPS en het Philips-schildemblem zijn geregistreerde handelsmerken van Koninklijke Philips N.V. en worden onder licentie gebruikt. Dit product is vervaardigd door en wordt verkocht onder de verantwoordelijkheid van Versuni Holding B.V., en Versuni Holding B.V. is de garantieverstrekker met betrekking tot dit product. 2023 © Versuni Holding B.V.