PHILIPS

HD927X

Gebruiksaanwijzing

INHOUDSOPGAVE

Belangrijk 3
Introductie 7
Algemene beschrijving 7
Voor het eerste gebruik 9
Klaarmaken voor gebruik 9
Het apparaat gebruiken 9
- Tabel voor etenswaren 9
- Heteluchtfrituren 11
- De warmhoudmodus kiezen 14
- Voedsel bereiden met een voorinstelling 15
- Overschakelen naar een andere voorinstelling 17
- Zelfgemaakte frites maken 17

Reiniging 18
- Schoonmaaktabel 20

Opbergen 20
Recycling 20
Garantie en ondersteuning 20
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

- 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 terechtkomt 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.

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 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.
- 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 heteluchtfrituren komt hete stoom uit de luchtuitlaatopeningen. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de stoom en van de luchtuitlaatopeningen. Pas ook op voor hete stoom en lucht wanneer u de pan uit het apparaat haalt.

- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- Steek de stekker niet in het stopcontact en bedien het bedieningspaneel niet als uw handen nat zijn.
- Dit apparaat is ontworpen voor gebruik bij een omgevingstemperatuur tussen 5 °C en 40 °C.

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 vettig voedsel kan er wat rook uit de Airfryer komen.

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 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.

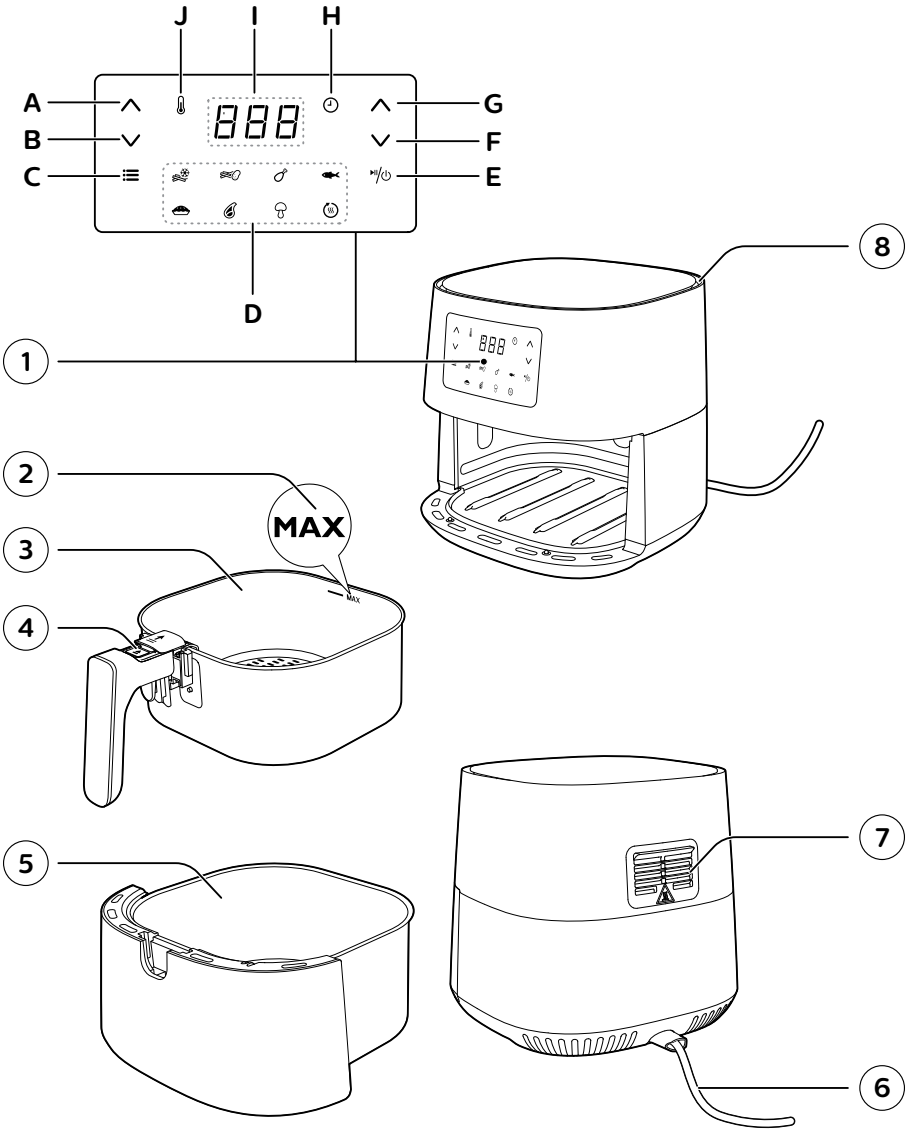
Introductie

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 verhogen'
- B Knop 'temperatuur verlagen'
- C Knop Menu (Menu)
- D Vooringestelde menu's
- E Aan-uitknop
- F Knop 'tijd verkorten'
- G Knop 'tijd verlengen'
- H Tijdaanduiding
- I Scherm
- J Temperatuuraanduiding

2 MAX-aanduiding
3 Mand
4 Mandontgrendelknop
5 Pan
6 Voedingskabel
7 Luchtuitlaatopeningen
8 Luchtinlaat


J
I
H
A
B
C
G
F
E
D
1
8
2
MAX
3
4
MAX
5
7
6

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.

Het apparaat gebruiken

Tabel voor etenswaren

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

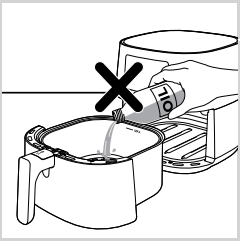
Opmerking

- 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	14-31	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	20 - 40	180 °C/350°F	· Schud, draai of roer 2-3 keer tussendoor
diepvrieskipnuggets	200-600 g/ 7-21 oz	9-20	200 °C/400°F	· Schud, draai of roer halverwege
Bevroren loempia's	200-600 g/ 7-21 oz	9-20	200 °C/400°F	· Schud, draai of roer halverwege
Hamburger (ongeveer 150 g/5 oz)	1-5 schijfjes	16-21	200 °C/400°F	

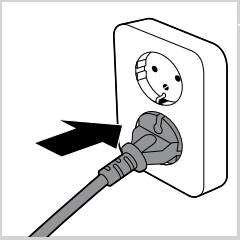
Ingrediënten	Min. - max. hoeveelheid	Bewerkingstijd (min)	Temperatuur	Opmerking
Gehaktbrood	1200 g/42 oz	55-60	150 °C/300 °F	· Gebruik het bakaccessoire
Karbonades zonder bot (ongeveer 150 g/5 oz)	1–4 stuks	15-20	200 °C/400°F	· Schud, draai of roer halverwege
Dunne worstjes (ongeveer 50 g/1.8 oz)	2-10 stuks	11-15	200 °C/400°F	· Schud, draai of roer halverwege
Kipdrumsticks (ongeveer 125 g/4,5 oz)	2-8 stuks	17-27	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	1200 g/42 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	9-18	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	55-65	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

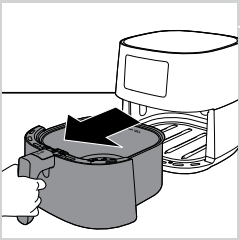


Let op

- **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.

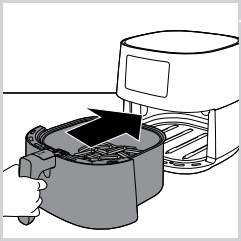


2 Verwijder de pan met de mand uit het apparaat door aan het handvat te trekken.

3 Doe de etenswaren in de mand.

Opmerking

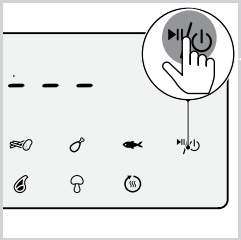
- Met de Airfryer kunt u een grote verscheidenheid aan etenswaren bereiden. Raadpleeg de 'Tabel voor etenswaren' voor de juiste hoeveelheden en de kooktijden bij benadering.
- De hoeveelheden uit de 'Tabel voor etenswaren' mogen niet worden overschreden en de mand mag niet tot boven de 'MAX'-aanduiding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



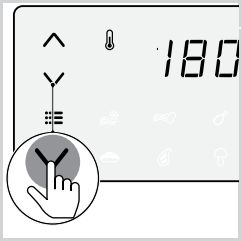
4 Zet de pan en de mand terug in de Airfryer.

Let op

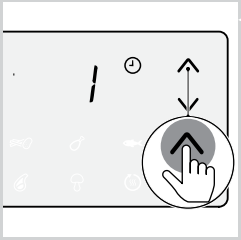
- **Gebruik de pan nooit zonder mand.**
- **Raak de pan of mand tijdens en een tijdje na gebruik niet aan, want deze worden heel heet.**



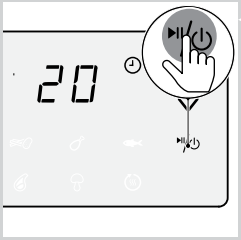
5 Druk op de aan-uitknop om het apparaat in te schakelen.



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



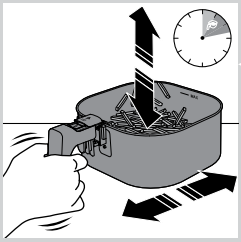
7 Druk op de knop 'tijd verlengen' om de gewenste tijd te selecteren.

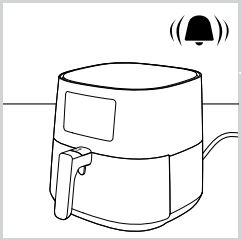


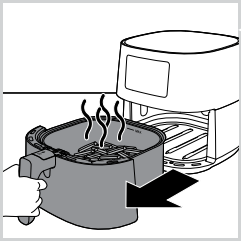
8 Druk op de aan-uitknop om de bereiding te starten.

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.







Tip

- Als u de bereidingstijd of temperatuur tijdens het bakken wilt wijzigen, drukt u op de bijbehorende knop.
- Druk op de aan-uitknop om de bereiding te pauzeren. Als u de bereiding weer wilt hervatten, drukt u nogmaals op de aan-uitknop.
- 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.
- **Als u de temperatuureenheid op uw Airfryer wilt wijzigen van Celsius naar Fahrenheit of andersom, houdt u de knop 'temperatuur verhogen' en de knop 'temperatuur verlagen' ongeveer 10 seconden tegelijkertijd ingedrukt.**

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 aan-uitknop.

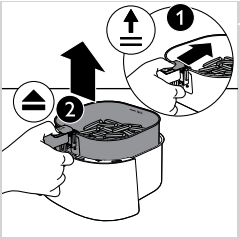
10 Haal de pan eruit en controleer of de etenswaren gaar zijn.

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

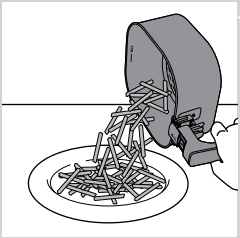
- Als de etenswaren nog niet klaar zijn, schuift u eenvoudigweg de pan aan het handvat terug in de Airfryer en voegt u wat extra minuten aan de ingestelde tijd toe.



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

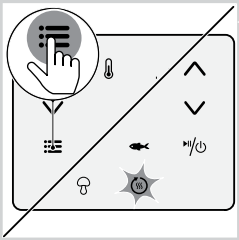
- Om grote of kwetsbare etenswaren uit de mand te verwijderen, kunt u het beste een tang gebruiken.
- Overtollige olie of vet van de etenswaren wordt opgevangen op de bodem van de pan.
- Afhankelijk van het soort etenswaren dat u bereidt, giet u voorzichtig na elke portie of voordat u de mand schudt 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.

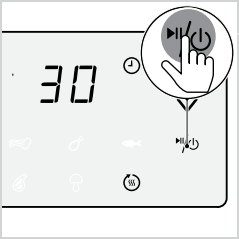
Opmerking

- 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 aan-uitknop om de warmhoudmodus te starten.

Opmerking

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

3 Druk op de aan-uitknop om de warmhoudmodus te pauzeren. Druk nogmaals op de aan-uitknop om de warmhoudmodus weer te activeren.

4 Houdt de aan-uitknop ingedrukt om de warmhoudmodus af te sluiten.

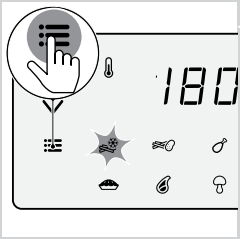
Tip

- 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.

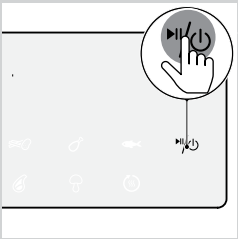
3 Start de bereiding door op de aan-uitknop te drukken.

Opmerking

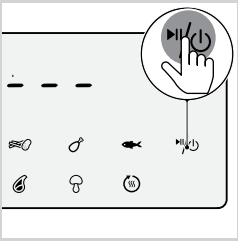
- In de volgende tabel vindt u meer informatie over de voorinstellingen.

Voorkeurznd	Vooringestelde tijd (min.)	Vooringestelde temperatuur	Gewicht (max.)	Informatie
Bevroren snacks van aardappel	31	180°C/ 350 °F	800 g/28 oz	· Bevroren snacks van aardappel zoals bevroren Franse frites, aardappelpartjes, wafelfrites etc. · Schud, draai of roer 2-3 keer tussendoor
Verse friet	38	180°C/ 350 °F	800 g/28 oz	· 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
Kippendrumsticks	27	180°C/ 350 °F	1000 g/35 oz	· Tot 8 kipdrumsticks · Schud, draai of roer tussendoor
Hele vis, ongeveer 300 g/11 oz	20	200°C/ 400°F	600 g/21 oz	
Taart	45	160°C/ 325°F	500 g/18 oz	· Gebruik het XL-bakaccessoire (199 x 189 x 80 mm)
Karbonades	20	200°C/ 400°F	600 g/21 oz	· Tot 4 karbonades zonder bot
Gemengde groenten	18	180°C/ 350 °F	800 g/28 oz	· Grof gesneden · Gebruik het XL-bakaccessoire
Warm houden	30	80°C/ 175°F	N.V.T.	· De temperatuur kan niet worden gewijzigd

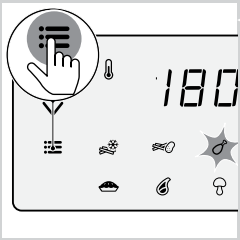
Overschakelen naar een andere voorinstelling



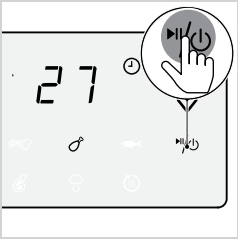
1 Houd tijdens het bereidingsproces de aan-uitknop ingedrukt om het bereidingsproces te stoppen. Het apparaat gaat dan in de stand-bymodus.



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 aan-uitknop om het bereidingsproces te starten.

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.

Reiniging

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. 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

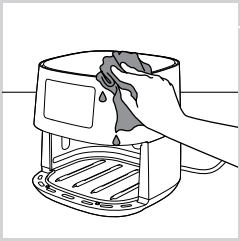
- Verwijder de pan en de mand als u de Airfryer sneller wilt laten afkoelen.

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').

Tip

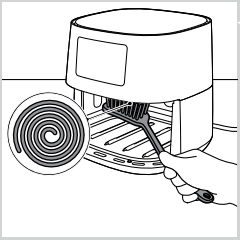
- Als er voedselresten aan de pan of de mand vastzitten, kunt u deze 10 tot 15 minuten in heet water met afwasmiddel laten weken. Het weken maakt de voedselresten los, waarna u deze gemakkelijk kunt verwijderen. Gebruik een afwasmiddel dat olie en vet kan oplossen. Als er vetvlekken op de pan of mand 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.



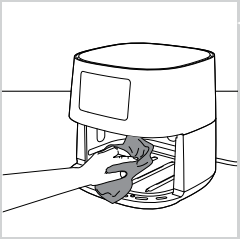
4 Veeg de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.

Opmerking

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

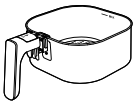
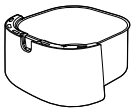


5 Maak het verwarmingselement schoon met een schoonmaakborsteltje om etensresten te verwijderen.



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

Schoonmaaktabel

	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Opbergen

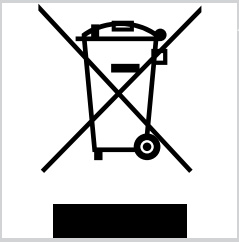
1 Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

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 geldende regels in je land 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

Als u informatie of ondersteuning nodig hebt, bezoek dan **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, 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.
	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.

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.	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.
Mijn display geeft 'E1' weer.	Het apparaat is kapot/ defect.	Bel de helpdesk van Philips of neem contact op met het Consumer Care Centre in uw land om uw apparaat te laten vervangen.

Specificaties kunnen worden gewijzigd zonder voorafgaande kennisgeving.
© 2020 Koninklijke Philips N.V.
Alle rechten voorbehouden.