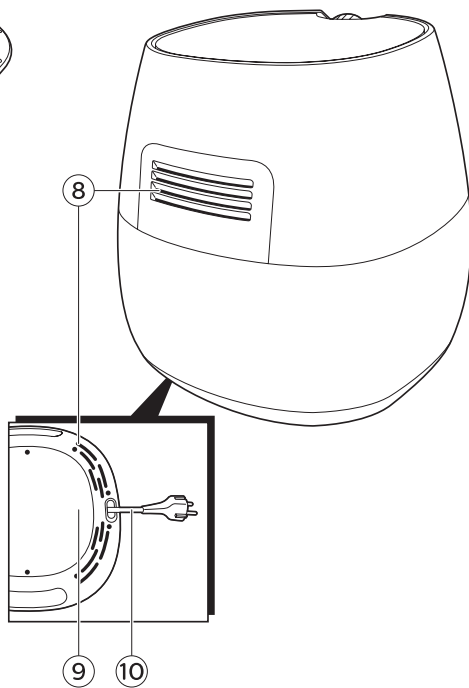
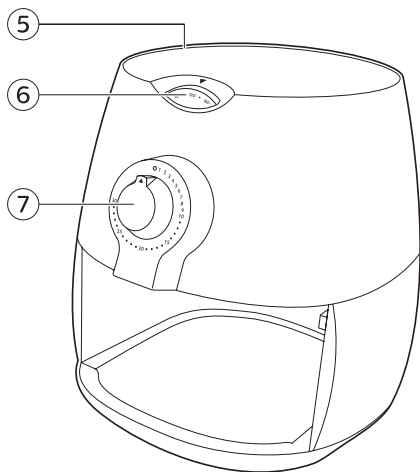
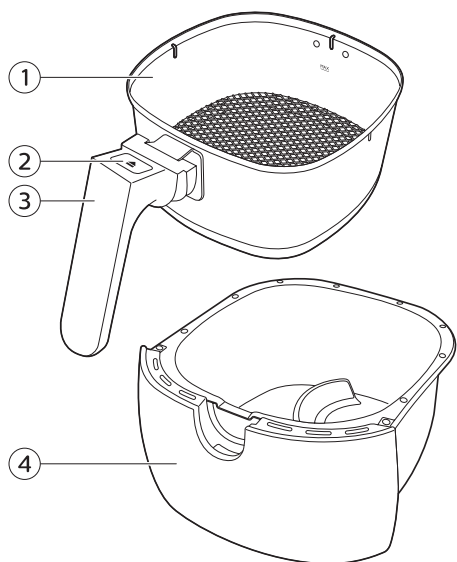


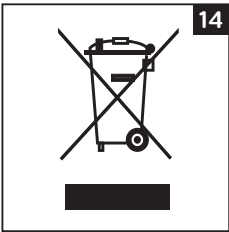
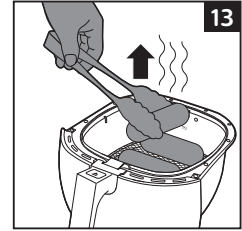
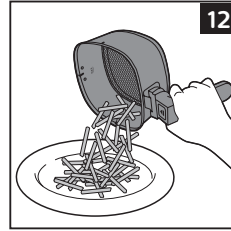
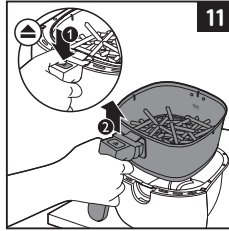
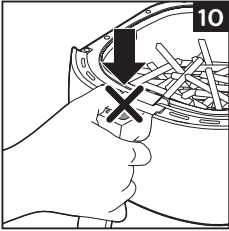
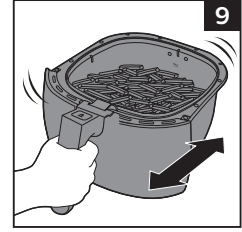
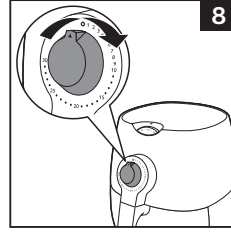
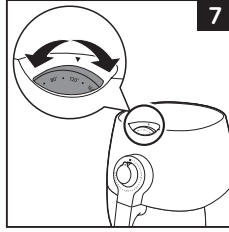
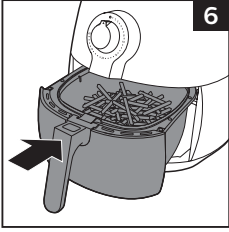
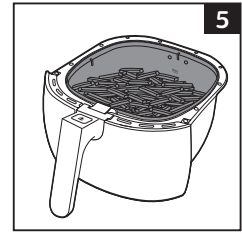
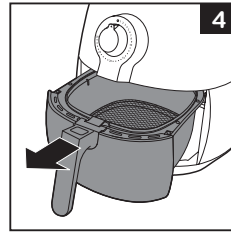
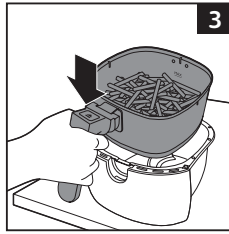
PHILIPS

HD9212–HD9219
HD9250–HD9251



Gebruiksaanwijzing





Inhoud

Inleiding	5
Algemene beschrijving (fig. 1)	5
Belangrijk	5
Voor het eerste gebruik	8
Klaarmaken voor gebruik	8
Het apparaat gebruiken	8
Heteluchtfrituren	8
Standen	10
Verse frites maken	12
Schoonmaken	12
Opbergen	12
Recycling	13
Garantie en service	13
Problemen oplossen	13

Inleiding

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips! Als u volledig wilt profiteren van de ondersteuning die Philips biedt, registreer uw product dan op www.philips.com/welcome.

Met uw nieuwe Airfryer bereidt u uw favoriete etenswaren en snacks op een gezondere manier.

De Airfryer gebruikt hete lucht in combinatie met een snelle luchtcirculatie (Rapid Air) en een bovengrill om allerlei lekkere gerechten op een gezonde, snelle en eenvoudige manier te bereiden. Uw etenswaren worden gelijktijdig aan alle kanten verwarmd en aan de meeste etenswaren hoeft geen olie te worden toegevoegd.

Ga voor inspirerende recepten en informatie over de Airfryer naar

www.philips.com/kitchen.

Algemene beschrijving (fig. 1)

- 1 Mand
- 2 Mandontgrendelknop
- 3 Handvat van mand
- 4 Pan
- 5 Luchtinlaat
- 6 Temperatuurregelknop (80-200°C)
- 7 Timer (0-30 min.)/aan-knop
- 8 Luchtuitlaatopeningen
- 9 Snoeropbergruimte
- 10 Netsnoer

Belangrijk

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar de gebruiksaanwijzing om deze zo 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 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.

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 10cm vrij achter en aan beide zijden van het apparaat. Laat boven het apparaat ook minimaal 10cm vrij. Plaats geen voorwerpen op het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan beschreven in de gebruiksaanwijzing.
- Tijdens het hetelucht frituren komt hete stoom uit de 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 (Afb. 2).

- 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.

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.

Automatische uitschakeling

Dit apparaat is met een timer uitgerust. Als de timer tot 0 heeft afgeteld, produceert het apparaat het geluid van een bel en schakelt het automatisch uit. Als u het apparaat handmatig wilt uitschakelen, moet u de timerknop linksom draaien naar 0.

Elektromagnetische velden (EMV)

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

Voor het eerste gebruik

- 1 Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- 2 Verwijder eventuele stickers of labels van het apparaat.
- 3 Maak de mand en de pan grondig schoon met warm water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurend sponsje.

Opmerking: U kunt deze onderdelen ook in de vaatwasmachine schoonmaken.

- 4 Veeg de binnen- en buitenzijde van het apparaat schoon met een vochtige doek.
- Dit is een Airfryer die werkt met hete lucht. Vul de pan niet met olie of frituurvet.

Klaarmaken voor gebruik

- 1 Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond. Plaats het apparaat niet op oppervlakken die niet hittebestendig zijn.
- 2 Plaats de mand op de juiste wijze in de pan (fig. 3).
- 3 Trek het netsnoer uit de snoeropbergruimte aan de onderzijde van het apparaat. Vul de pan niet met olie of een andere vloeistof.

Zet niets op het apparaat. Dit verstoort de luchtstroom en heeft een negatieve invloed op het heteluchtfrituren.

Het apparaat gebruiken

Met de Airfryer kunt u een grote verscheidenheid aan etenswaren bereiden. Meer recepten vindt u op www.philips.com/kitchen.

Heteluchtfrituren

- 1 Steek de stekker in een geaard stopcontact.
- 2 Trek de pan voorzichtig uit de Airfryer (fig. 4).
- 3 Doe de etenswaren in de mand (fig. 5).

Opmerking: Vul de mand niet tot boven de MAX-aanduiding en overschrijd de hoeveelheden uit de tabel niet (zie 'Standen' in dit hoofdstuk). Doet u dit wel, dan heeft dit een negatieve invloed op het eindresultaat.

4 Schuif de pan terug in de Airfryer (fig. 6).

Gebruik de pan nooit zonder mand.

Let op: Raak de pan niet aan tijdens gebruik en ook niet gedurende enige tijd daarna, want deze wordt erg heet. Houd de pan alleen vast aan het handvat.

5 Draai de temperatuurregelknop naar de gewenste temperatuur. Zie 'Standen' in dit hoofdstuk om de juiste temperatuur te bepalen (fig. 7).

Opmerking: Als u verschillende ingrediënten tegelijkertijd wilt bereiden, moet u de bereidingstijd en de temperatuur voor de verschillende ingrediënten controleren of u deze gelijktijdig gaat bereiden. Eigengemaakte patat en drumsticks bijvoorbeeld, kunnen gelijktijdig bereid worden omdat zij dezelfde instellingen vereisen.

6 Bepaal de noodzakelijke bereidingstijd voor het ingrediënt (zie 'Standen' in dit hoofdstuk).

7 Draai de timerknop naar de vereiste bereidingstijd om het apparaat in te schakelen (fig. 8).

Tel 3 minuten bij de bereidingstijd op als het apparaat koud is.

Opmerking: Indien gewenst kunt u het apparaat voorverwarmen zonder etenswaren. In dat geval draait u de timerknop naar meer dan 3 minuten. Doe vervolgens de etenswaren in de mand en draai de timerknop naar de gewenste bereidingstijd.

► De timer begint de ingestelde bereidingstijd af te tellen.

► Overtollige olie van de etenswaren wordt opgevangen op de bodem van de pan.

8 Sommige etenswaren moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud (zie 'Standen' in dit hoofdstuk). Hiervoor trekt u de pan aan het handvat uit het apparaat en schudt u deze. Schuif de pan vervolgens terug in de Airfryer (fig. 9).

Let op: Druk tijdens het schudden niet op de mandontgrendelknop (fig. 10).

Tip: U kunt er ook voor kiezen om de mand uit de pan te halen en alleen de mand te schudden. Dit is minder zwaar. Als u dit wilt doen, trekt u de pan uit het apparaat, plaatst u deze op een hittebestendig oppervlak en drukt u op de mandontgrendelknop.

Tip: Als u de timer instelt op halverwege de bereidingstijd, hoort u een belseinbeeld wanneer u de etenswaren moet schudden. Dit betekent echter wel dat u na het schudden de timer opnieuw moet instellen voor de rest van de bereidingstijd.

9 Als u het belseinbeeld hoort, betekent dit dat de bereidingstijd voorbij is. Trek de pan uit het apparaat en plaats deze op een hittebestendig oppervlak.

Opmerking: U kunt het apparaat ook handmatig uitschakelen. U doet dit door de temperatuurregelknop naar 0 te draaien (fig. 8).

10 Controleer of de etenswaren klaar zijn.

Als de etenswaren nog niet klaar zijn, schuift u de pan gewoon terug in het apparaat en stelt u de timer in op een paar minuten extra.

11 Om kleinere etenswaren (bijv. frites) te verwijderen, drukt u op de mandontgrendelknop (1) en tilt u de mand uit de pan (2). (fig. 11)

Draai de mand niet ondersteboven met de pan er nog steeds aan vast, anders komt de overtollige olie die op de bodem van de pan is opgevangen op uw etenswaren terecht.

Na het heteluchtfrituren zijn de pan en de etenswaren heet. Afhankelijk van het type etenswaren in de Airfryer kan er stoom uit de pan ontsnappen.

12 Leeg de mand in een schaal of op een bord. (fig. 12)

Tip: Om grote of kwetsbare etenswaren uit de mand te verwijderen, kunt u het beste een tang gebruiken (fig. 13).

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

Standen













De onderstaande tabel vermeldt de basisstanden voor veelvoorkomende etenswaren.













Opmerking: De standen zijn slechts indicaties. Aangezien etenswaren verschillen in herkomst, grootte, vorm en merk, kunnen we niet de beste stand voor uw etenswaren garanderen.

Omdat de Rapid Air-technologie de lucht in het apparaat meteen opnieuw verwarmt, wordt de voortgang amper verstoord wanneer u tijdens het proces de pan kort uit het apparaat trekt.

Tips

- Over het algemeen hebben kleinere etenswaren een kortere bereidingstijd nodig dan grotere etenswaren.
- Voor een grotere portie is slechts een iets langere bereidingstijd nodig; voor een kleinere portie is slechts een iets kortere bereidingstijd nodig.
- Wanneer u kleinere etenswaren halverwege de bereidingstijd schudt, verbetert u het eindresultaat en kunt u ongelijkmatig gefrituurde etenswaren voorkomen.
- Voeg voor een knapperig resultaat wat olie toe aan verse aardappelen. Frituur uw etenswaren in de Airfryer binnen enkele minuten nadat u de olie hebt toegevoegd.
- Snacks die in een oven kunnen worden bereid, kunnen ook in de Airfryer.
- De optimale hoeveelheid voor het verkrijgen van een krokant resultaat is 500 gram.
- Gebruik kant-en-klaardeeg als u snel en eenvoudig gevulde snacks wilt maken. Kant-en-klaardeeg heeft namelijk een kortere bereidingstijd nodig dan zelfgemaakt deeg.
- U kunt de Airfryer ook gebruiken om etenswaren in op te warmen. Stel de temperatuur hiervoor in op 150°C (max. 10 minuten).

	 g	 min	 °C
	200-800	11-25	180
	200-800	12-25	180
	200-800	15-27	180
	100-400	6-10	200
	100-500	8-14	200
	100-500	7-14	160
	100-500	3-15	160
	100-500	15-22	180
	100-500	10-15	180

	 g	 min	 °C
	300	20-25	160
	80-300	8-13	180
	200-400	15-25	160
	100-500	8-12	180
	50-500	3-6	200
	100-500	12-25	180
	150-400	10-18	200
	100-400	7-15	180
	100-300	8-15	180

Opmerking: Wanneer u ingrediënten gebruikt die rijzen (zoals bij cake, quiche of muffins) moet u de bakschaal tot maximaal halverwege vullen.

Opmerking: Tel 3 minuten bij de bereidingstijd op als de Airfryer koud is wanneer u gaat frituren.

Verse frites maken

Voor de beste resultaten raden wij aan voorgebakken (bijv. ingevroren) frites te gebruiken. Volg de onderstaande stappen als u verse frites wilt maken.

- 1 Schil de aardappelen en snijd ze in reepjes.
- 2 Laat de aardappelreepjes ten minste 30 minuten weken in een kom. Haal de reepjes vervolgens uit de kom en droog ze met keukenpapier.
- 3 Giet ½ eetlepel olijfolie in een kom, leg de reepjes erop en meng het geheel totdat de aardappelreepjes zijn bedekt met een laagje met olie.
- 4 Neem met de hand of met keukengerei de aardappelreepjes uit de kom zodat overtollige olie in de kom blijft. Leg de aardappelreepjes in de mand.

Opmerking: Kantel de kom niet om alle reepjes in één keer in de mand te doen om te voorkomen dat overtollige olie onder in de pan terechtkomt.

- 5 Frituur de aardappelreepjes volgens de instructies in dit hoofdstuk.

Schoonmaken

Maak het apparaat na ieder gebruik schoon.

De pan, de mand en de binnenzijde van het apparaat hebben een antiaanbaklaag.

Gebruik geen metalen keukengerei of schurende reinigingsmiddelen om deze onderdelen schoon te maken. Doet u dit wel, dan kan de antiaanbaklaag beschadigd raken.

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

Opmerking: Verwijder de pan om de Airfryer sneller te laten afkoelen.

- 2 Veeg de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.
- 3 Maak de pan, en de mand grondig schoon met warm water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurend sponsje.

Mochten er toch nog restjes achterblijven, dan kunt u dit verwijderen met een ontvettende vloeistof.

Opmerking: De pan, en de mand zijn vaatwasmachinebestendig.

Tip: Als er vuil vastzit aan de mand, of de bodem van de pan, vult u de pan met warm water en een beetje afwasmiddel. Doe de mand in de pan en laat de pan en de mand ongeveer 10 minuten weken.

- 4 Maak de binnenkant van het apparaat schoon met warm water en een niet-schurend sponsje.
- 5 Maak het verwarmingselement schoon met een schoonmaakborsteltje om etensresten te verwijderen.

Opbergen

- 1 Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- 2 Controleer of alle onderdelen schoon en droog zijn.
- 3 Duw het snoer in de snoeropbergeruimte en zet het vast door het in de snoervastzetgleuf te schuiven.

Recycling

- Dit symbool betekent dat dit product niet bij het gewone huishoudelijke afval mag worden weggegooid (2012/19/EU). (fig. 14)
- Volg de geldende regels in uw 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 service

Als u informatie of ondersteuning nodig hebt, bezoek dan www.philips.com/support of lees het 'worldwide garantie'-vouwblad.

Problemen oplossen

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

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplissing
De Airfryer werkt niet.	De stekker van het apparaat zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	U hebt de timer niet ingesteld.	Draai de timerknop naar de vereiste bereidingstijd om het apparaat in te schakelen.
De etenswaren die met de Airfryer zijn gefrituurd zijn niet gaar.	De hoeveelheid etenswaren in de mand is te groot.	Doe kleinere porties in de mand. Kleinere porties worden namelijk gelijkmatiger gefrituurd.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Draai de temperatuurregelknop naar de vereiste temperatuurstand (zie 'Standen' in hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken').
	De bereidingstijd is te kort.	Draai de timerknop naar de vereiste bereidingstijd (zie 'Standen' in hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken').
De etenswaren zijn niet gelijkmatig gefrituurd in de Airfryer.	Bepaalde etenswaren moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.	Bestanddelen die boven op of over elkaar liggen (bijv. frites), moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud. Zie 'Instellingen' in hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken'.
Gefrituurde snacks zijn niet knapperig wanneer deze uit de Airfryer komen.	U hebt een snacksoort gebruikt die in een traditionele friteuse moet worden bereid.	Gebruik ovensnacks of bestrijk de snacks lichtjes met olie voor een knapperiger resultaat.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Ik kan de pan niet goed in het apparaat schuiven.	Er zitten te veel etenswaren in de mand.	Vul de mand nooit tot boven de MAX-aanduiding.
	De mand is niet op de juiste manier in de pan geplaatst.	Druk de mand in de pan naar beneden tot u een klik hoort.
Er komt witte rook uit het apparaat.	Het handvat van de bakschaal blokkeert de pan.	Duw het handvat naar een horizontale stand, zodat het niet boven de mand uit steekt.
	U bent vette etenswaren aan het bereiden.	Wanneer u vette etenswaren in de Airfryer frituurt, lekt er een grote hoeveelheid olie in de pan. De olie zorgt voor witte rook en de pan kan heter worden dan normaal. Dit heeft geen gevolgen voor het apparaat of het eindresultaat.
Verse frites worden niet gelijkmatig gefrituurd in de Airfryer.	Er zitten nog vetresten in de pan van de vorige keer.	Witte rook wordt veroorzaakt doordat vet wordt verhit in de pan. Maak de pan na elk gebruik goed schoon.
	U hebt de aardappelreepjes niet goed laten weken voordat u ze ging frituren.	Laat de aardappelreepjes ten minste 30 minuten weken in een kom. Haal de reepjes vervolgens uit de kom en droog ze met keukenpapier.
Verse frites zijn niet knapperig wanneer deze uit de Airfryer komen.	U hebt de verkeerde soort aardappelen gebruikt.	Gebruik verse aardappelen en let erop dat ze stevig blijven tijdens het frituren.
	De knapperigheid van de frites hangt af van de hoeveelheid olie en water in de frites.	Droog de frites goed af voordat u olie toevoegt.
		Snijd de frites in kleinere stukken voor een knapperiger resultaat.
		Voeg een beetje meer olie toe voor een knapperiger resultaat.

