

**PHILIPS**

HD9880

# Gebruiksaanwijzing

# Inhoudsopgave

<b>Belangrijk</b>	<b>3</b>
Elektromagnetische velden (EMV)	5
Automatische uitschakeling	5
<b>Recycling</b>	<b>5</b>
<b>Garantie en ondersteuning</b>	<b>6</b>
<b>Conformiteitsverklaring</b>	<b>6</b>
<b>Software- en firmware-updates</b>	<b>6</b>
<b>Apparaatcompatibiliteit</b>	<b>6</b>
<b>Terug naar fabrieksinstellingen</b>	<b>6</b>
<b>Introductie</b>	<b>7</b>
<b>Algemeen overzicht</b>	<b>7</b>
<b>Beschrijving van de functies</b>	<b>8</b>
<b>Voor het eerste gebruik</b>	<b>11</b>
<b>Vorbereiding vóór het eerste gebruik</b>	<b>11</b>
De mand met uitneembare gaasbodem plaatsen	11
De Airfryer verbinden met de NutriU-app	12
<b>De Airfryer gebruiken</b>	<b>14</b>
<b>De voedselthermometer gebruiken</b>	<b>17</b>
De voedselthermometer plaatsen	17
De dikte van uw eten meten	19
<b>Kookmodi</b>	<b>20</b>
Automatische kookprogramma's	20
Zelfgemaakte frites maken	21
Zelf yoghurt maken	21
Handmatig koken	21
Voedselthermometer	22
<b>Warm houden</b>	<b>24</b>
<b>Mijn programma's</b>	<b>24</b>
<b>Kookgeschiedenis</b>	<b>24</b>
<b>Schoonmaken</b>	<b>25</b>
Schoonmaaktabel	26
<b>Opbergen</b>	<b>26</b>
<b>Problemen oplossen</b>	<b>26</b>

## Belangrijk

Lees deze belangrijke informatie zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt. Bewaar het boekje om 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.



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

### 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 heet worden tijdens gebruik.



- 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 en alleen onder toezicht.

- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- 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 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.
- Doe nooit ingrediënten met een gering gewicht of bakpapier in het apparaat.
- De aanraakbare oppervlakken kunnen heet worden tijdens gebruik.
- 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 accessoires 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.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat onbeheerd achterlaat en voordat u het apparaat in elkaar zet, uit elkaar haalt of schoonmaakt.
- Plaats het apparaat op een horizontale, vlakke en stabiele ondergrond.

- 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.
- 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.
- Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat ongeveer 30 minuten afkoelen voordat u het aanraakt of schoonmaakt.
- Zorg dat de in dit apparaat bereide etenswaren goudgeel worden gebakken, dus 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 spatscherm, het hete verwarmingselement en de scherpe randen van metalen onderdelen.
- Zorg altijd dat het voedsel in de Airfryer volledig wordt gegaard.
- Zorg altijd dat u de Airfryer in het oog houdt, ook wanneer u het apparaat op afstand bedient of geprogrammeerd start.
- Bij het bereiden van vettig voedsel kan er wat rook uit de Airfryer komen. Let extra goed op wanneer u het apparaat op afstand bedient of geprogrammeerd start.
- Zorg dat er maar één persoon tegelijk gebruikmaakt van de functie voor bediening op afstand.
- Wees voorzichtig bij het bereiden van bederfelijk voedsel wanneer u de functie voor bediening op afstand gebruikt (risico op bacterieverspreiding).

## Elektromagnetische velden (EMV)

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

## Automatische uitschakeling

De Airfryer heeft een functie voor automatische uitschakeling. Wanneer het apparaat is ingeschakeld maar niet in de kook- of warmhoudmodus staat, schakelt het apparaat na 10 minuten zonder gebruikersinteractie automatisch naar de stand-bymodus. Om het apparaat handmatig uit te schakelen, houdt u de draaiknop ingedrukt.

## Recycling

- Dit symbool betekent dat elektrische producten niet bij het gewone huishoudelijke afval mogen worden weggegooid. (Afb. 1)
- Volg de regels in uw land voor de gescheiden inzameling van elektrische producten.



## Garantie en ondersteuning

Philips biedt na aankoop 2 jaar garantie op dit product. Deze garantie is niet geldig als een defect het gevolg is van onjuist gebruik of slecht onderhoud. Meer informatie is online beschikbaar. Ga naar onze website [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support).

## Conformiteitsverklaring

Hierbij verklaart DAP B.V. verklaart hierbij dat de Airfryer HD9880 voldoet aan richtlijn 2014/53/EU.

De volledige tekst van de conformiteitsverklaring (EU) kan worden gevonden op de volgende website: <https://www.philips.com>.

De Airfryer HD9880 is uitgerust met een Wi-Fi-module, 2,4 GHz 802.11 b/g/n met een maximaal uitgangsvermogen van 92,9 mW EIRP.

## Software- en firmware-updates

Updates zijn van essentieel belang om uw privacy en een goede werking van de Airfryer en de app te waarborgen.

Werk de app altijd bij naar de nieuwste versie.

De apparaatfirmware van de Airfryer wordt automatisch bijgewerkt.

### Opmerking

- Verbind uw Airfryer met uw Wi-Fi-thuisnetwerk om ervoor te zorgen dat de Airfryer de firmware kan bijwerken naar de nieuwste versie.
- Gebruik altijd de meest recente app en firmware.
- Zodra de software wordt verbeterd, worden er updates beschikbaar gesteld.
- Firmware-updates worden automatisch gestart wanneer de Airfryer in de stand-bymodus staat. De update duurt enkele minuten. Tijdens het bijwerken kan de Airfryer niet worden gebruikt.

## Apparaatcompatibiliteit

Raadpleeg de beschikbare informatie in de App Store voor meer details over de compatibiliteit van de app.

## Terug naar fabrieksinstellingen

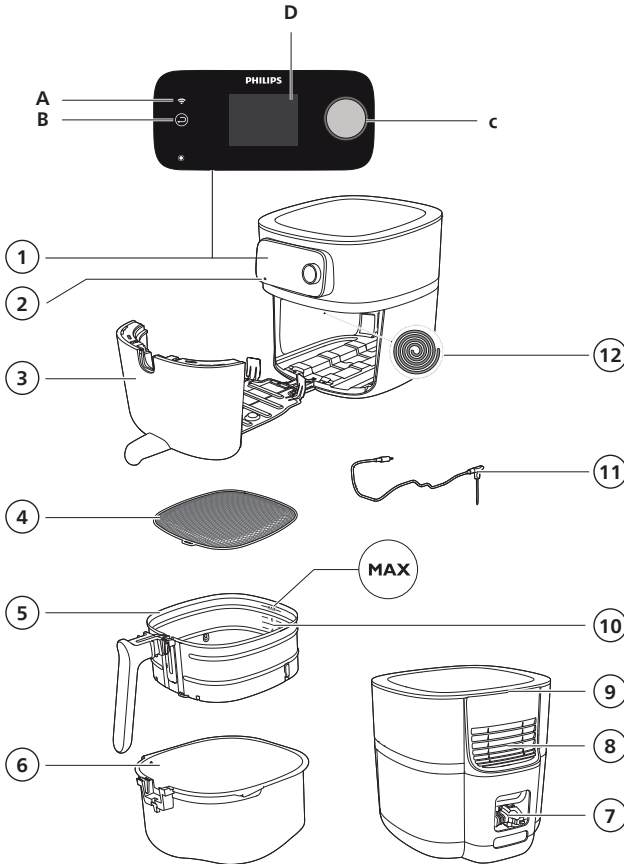
Om de fabrieksinstellingen van de Airfryer te herstellen, selecteert u de functie 'Fabrieksinstellingen herstellen' in het menu Extra → Instellingen.

Uw Airfryer is dan niet meer verbonden met uw Wi-Fi-thuisnetwerk en niet meer gekoppeld met uw smart apparaat.

# 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.

## Algemeen overzicht



1. Bedieningspaneel
  - A. Wi-Fi-indicator
  - B. Terugknop
  - C. Draaiknop
  - D. Display
2. Aansluiting voor voedselthermometer
3. Lade
4. Uitneembare gaasbodem
5. Mand met uitneembare gaasbodem
6. Pan
7. Snoeropbergruimte
8. Luchtuitlaatopeningen
9. Luchtinlaat
10. Indicatie vulniveau
11. Voedselthermometer
12. Spatscherm

## Beschrijving van de functies

### Draaiknop en achterste knop

De draaiknop is de belangrijkste bediening. U kunt de draaiknop draaien en indrukken om verschillende menu-opties te bekijken en acties te bevestigen.

**Druk kort op de draaiknop** om het apparaat in te schakelen.

**Druk lang op de draaiknop** om het apparaat uit te schakelen.

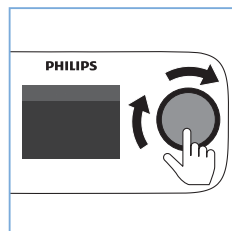
Nadat het apparaat is ingeschakeld:

**Druk op de draaiknop** om een actie te bevestigen.

**Draai aan de draaiknop** om door de verschillende menu-opties te bladeren of om de kookstand te wijzigen.

**Druk kort op de achterste knop** om terug te keren naar de vorige stap.

**Druk lang op de achterste knop** om terug te keren naar het hoofdmenu.



### Automatische kookprogramma's

De automatische kookprogramma's zijn een van de belangrijkste functies van de Airfryer. U kunt uit verschillende etenswaren kiezen.

Stel het vulniveau in voor uw ingrediënten, of laat de Airfryer weten hoeveel ingrediënten (zoals kippenpoten) u in de mand hebt geplaatst. De Airfryer zal het eten dan automatisch bereiden.

Als er tijdens de bereiding een interactie nodig is (bijvoorbeeld frites schudden), geeft de Airfryer een melding.

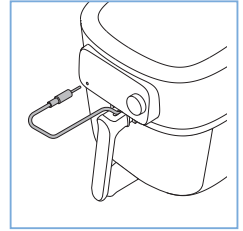


## Voedselthermometer

Bij uw Airfryer wordt een voedselthermometer meegeleverd, die u kunt gebruiken om uw eten geheel naar wens te bereiden.

Plaats de ene kant van de voedselthermometer bij het eten en steek de andere kant in de aansluiting voor de voedselthermometer (zie hoofdstuk 'Voedselthermometer').

U kunt de voedselthermometer gebruiken in de kookmodi '**Food thermometer**' (Voedselthermometer) en '**Auto-Cook programs**' (Automatische kookprogramma's).



## Bereidingstijd

In de kookmodus '**Handmatig koken**' kunt u de kooktijd instellen van 1 minuut tot 180 minuten.

In de kookmodus '**Automatische kookprogramma's**' hoeft u geen kooktijd in te stellen, aangezien het automatische kookprogramma uw eten bereidt op basis van de portiegrootte of uw voorkeuren.

In de kookmodus '**Voedselthermometer**' hoeft u geen kooktijd in te stellen, aangezien de bereiding automatisch wordt afgerond zodra de ingestelde temperatuur van de voedselthermometer is bereikt.

## Bereidingstemperatuur

In de kookmodi '**Handmatig koken**' en '**Voedselthermometer**' kunt u de kooktemperatuur instellen van 40 °C tot 200 °C.

In de kookmodus '**Automatische kookprogramma's**' hoeft u geen kooktemperatuur in te stellen, omdat deze automatisch wordt ingesteld.



## Kerntemperatuur

In de kookmodus '**Voedselthermometer**' kunt u de kerntemperatuur van het eten instellen. De temperatuur in het midden van het eten zal aan het eind van de bereiding de ingestelde kerntemperatuur hebben bereikt.

### Opmerking

- De kerntemperatuur is niet hetzelfde als de kooktemperatuur.

## Hoge en lage luchtsnelheden

Uw Airfryer heeft twee verschillende snelheidsstanden, een lage luchtsnelheid (  ) en een hoge luchtsnelheid (  ).

In de kookmodus '**Automatische kookprogramma's**' wordt de luchtsnelheid automatisch ingesteld.

In de kookmodi '**Handmatig koken**' of '**Voedselthermometer**' moet u de luchtsnelheid handmatig instellen.

Gebruik de lage luchtsnelheid voor typische ovengerechten, zoals lasagne, traybakes en taarten, en voor een langere bereidingstijd. Gebruik de hoge luchtsnelheid voor typische Airfryer-gerechten, zoals frites, kipnuggets, vissticks, en voor een kortere bereidingstijd.

## Warmhoudfunctie

Uw Airfryer heeft een warmhoudmodus. U kunt direct na de bereiding de warmhoudmodus activeren, of de functie vanuit het hoofdmenu selecteren.

## Mijn programma's

U kunt uw favoriete automatische kookprogramma's, receptinstellingen of instellingen voor handmatig koken opslaan onder '**Mijn programma's**'. U kunt tot 20 items in de lijst opslaan. Selecteer een item en begin meteen met koken.

## Kookgeschiedenis

U kunt uw recente gerechten bekijken in '**Kookgeschiedenis**'. U kunt de 20 meest recente items bekijken. Selecteer een item en begin meteen met koken.

## Beoordelingsfunctie

U kunt de automatische kookprogramma's en alle NutriU-recepten beoordelen na de bereiding. De beoordeling wordt automatisch opgeslagen. U kunt deze bekijken onder '**Mijn programma's**' en '**Kookgeschiedenis**'. Uw beoordelingen kunnen de automatische kookprogramma's en recepten verbeteren.

## Schoonmaakherinnering

Af en toe krijgt u een herinnering om de binnenkant van uw Airfryer te reinigen. U kunt de schoonmaakherinnering in '**Instellingen**' uitschakelen.

## Schudherinnering

Wanneer u met een handmatige instelling kookt, ontvangt u een schudherinnering zodra de helft van de ingestelde tijd is verstreken. U kunt de schudherinnering in '**Instellingen**' uitschakelen.

## Geluidsmeldingen

U kunt soms een geluid horen, bijvoorbeeld wanneer het apparaat klaar is met de bereiding, of wanneer er een actie is vereist tijdens de bereiding, zoals het schudden of draaien van eten.

## Tekstwizard

Alle menuschermen beschikken over een tekstwizard, waarmee u door het menu kunt navigeren.

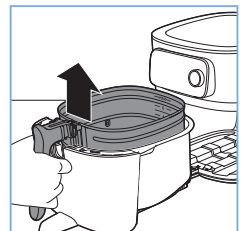
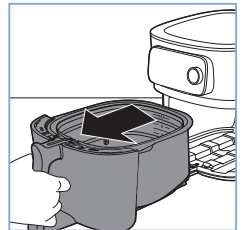
## Voor het eerste gebruik

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Verwijder eventuele stickers of labels (indien van toepassing) van het apparaat.
3. Verwijder de beschermfolie van het display.
4. Maak het apparaat grondig schoon voordat u het voor de eerste gebruikt (zie hoofdstuk 'Schoonmaken').

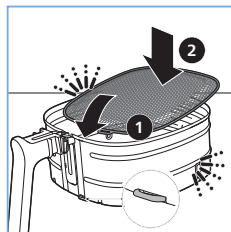
## Vorbereiding vóór het eerste gebruik

### De mand met uitneembare gaasbodem plaatsen

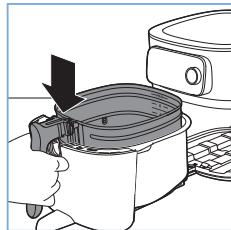
1. Open de lade door aan het handvat te trekken.
2. Haal de mand eruit door deze op te tillen aan het handvat.



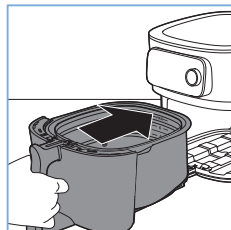
3. Steek de uitneembare gaasbodem in de sleuf rechtsonder in de mand. Duw de gaasbodem naar beneden totdat deze vastklikt ('klik' aan beide zijden).



4. Plaats de mand in de pan.



5. Schuif de lade aan het handvat terug in de Airfryer.



#### Opmerking

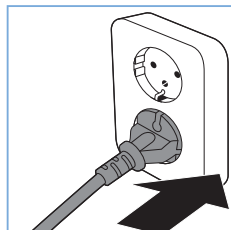
- Gebruik de pan nooit zonder mand.

## De Airfryer verbinden met de NutriU-app

### Belangrijk

- Controleer of uw smart-apparaat is aangesloten op uw Wi-Fi thuisnetwerk voordat u start met het Wi-Fi-configuratieproces.

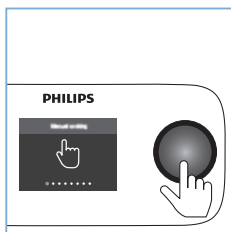
1. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact



2. Druk op de draaiknop om het apparaat in te schakelen.

#### Opmerking

- Wanneer u het apparaat voor de eerste keer inschakelt, wordt u gevraagd om de taal te selecteren.
- U kunt de taal op ieder gewenst moment wijzigen in het menu '**Instellingen**'.



3. Blader door de lijst totdat de gewenste taal is gemarkeerd.
4. Druk op de draaiknop om te bevestigen en door te gaan.
5. Kies de eenheid voor gewicht en temperatuur uit de lijst.

#### Opmerking

- In het volgende scherm kunt u beslissen of u het apparaat meteen of later op uw smart-apparaat wilt aansluiten.
6. Als u het apparaat meteen wilt koppelen met uw slimme apparaat, selecteert u de optie '**Ja, graag**'.

#### Opmerking

- We raden u aan de NutriU-app te downloaden en uw Airfryer aan de app toe te voegen zodra u uw apparaat voor de eerste keer hebt ingesteld. Zo kunt u uw Airfryer optimaal gebruiken, bijvoorbeeld om op afstand te koken (zoals recepten en automatische kookprogramma's vanuit de app starten, en meldingen ontvangen wanneer het eten klaar is) en ontvangt u de nieuwste firmware-updates.

7. Er wordt een QR-code weergegeven. Scan deze om de NutriU-app te downloaden.



#### Tip

- U kunt de NutriU-app ook downloaden in de App Store of op de website [www.philips.com/nutriu](http://www.philips.com/nutriu).

8. Open de NutriU-app en volg het registratieproces.
9. Volg de stappen in de app om uw Airfryer te verbinden met uw Wi-Fi en uw Airfryer te koppelen met uw smart-apparaat.

#### Belangrijk

- **Afstandsbediening:** u kunt uw Airfryer alleen op afstand bedienen via de app (bijvoorbeeld een recept verzenden, het koken pauzeren, enz.) als u de functie 'Remote Consent' (toestemming op afstand) in de NutriU-app hebt ingeschakeld. U vindt deze functie in uw NutriU-profiel.
- **Verbind uw Airfryer met een 2.4 GHz 802.11 b/g/n Wi-Fi-thuisnetwerk.**
- **Enkele koppeling:** de Airfryer kan op afstand slechts door één gebruiker tegelijk worden bediend. Als een tweede gebruiker de Airfryer wil bedienen en de NutriU-app wil gebruiken, moet hij of zij het koppelingsproces volgen. Als de koppeling is voltooid, wordt de koppeling van de eerste gebruiker automatisch ongedaan gemaakt.
- U kunt het Wi-Fi-configuratieproces annuleren via de app of door de stekker van de Airfryer uit het stopcontact te halen.

## Wi-Fi-indicator

De Wi-Fi-indicator is uit.	Wi-Fi is uitgeschakeld.
De Wi-Fi-indicator brandt.	Wi-Fi is ingeschakeld en verbonden met de router.
De Wi-Fi-indicator knippert langzaam.	Wi-Fi-verbinding is actief.
De Wi-Fi-indicator knippert snel.	Fout met Wi-Fi-verbinding.

### Opmerking

- U kunt Wi-Fi in- of uitschakelen via Instellingen – Wi-Fi-instellingen – Wi-Fi in-/uitschakelen.
- U kunt de Wi-Fi instellen via Instellingen – Wi-Fi-instellingen – Wi-Fi-configuratiemodus.

## De Airfryer gebruiken

### Let op

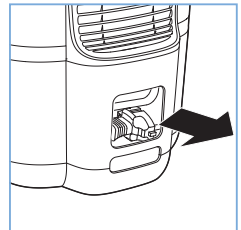
- Dit is een Airfryer en dit apparaat werkt met hete lucht. Vul de pan niet met olie, frituurvet of een andere vloeistof.
- Raak hete oppervlakken niet aan. Gebruik handgrepen of knoppen. Draag ovenwanten als u de hete pan wilt verplaatsen.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- 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. Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale, vlakke en hittebestendige ondergrond. Zorg ervoor dat de lade volledig kan worden geopend.

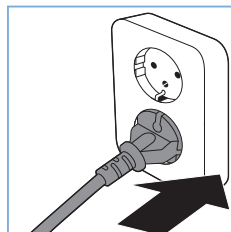
### Opmerking

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

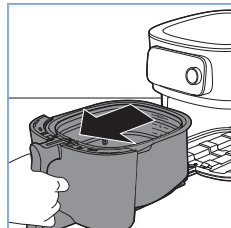
2. Trek het netsnoer uit de snoeropbergruimte aan de achterzijde van het apparaat.



3. Steek de stekker in het stopcontact.



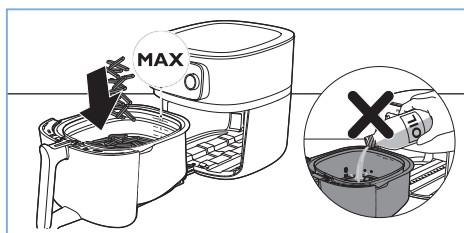
4. Open de lade door aan het handvat te trekken.



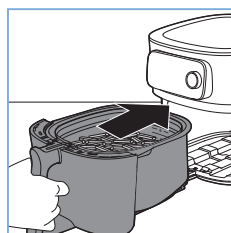
5. Doe de etenswaren in de mand.

#### Opmerking

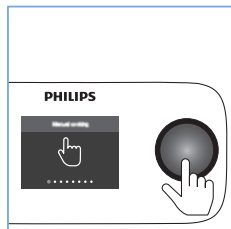
- Vul de mand niet voorbij de aanduiding 'MAX', aangezien dit de kwaliteit van het eindresultaat kan beïnvloeden.



6. Schuif de lade terug in de Airfryer.



7. Druk op de draaiknop om het apparaat in te schakelen.



8. Selecteer de kookmodus die u wilt gebruiken (zie hoofdstuk 'Kookmodi').

9. Volg de stappen op het display. De stappen zijn afhankelijk van de geselecteerde kookmodus.

## Let op

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

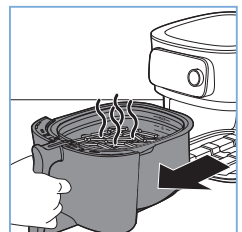
10. Druk op de draaiknop om het bereidingsproces te starten of draai aan de draaiknop om een kookinstelling te wijzigen. De instelling die kan worden gewijzigd, wordt op het display verlicht. Druk op de draaiknop om de instelling te wijzigen.
11. Wanneer de timer afgaat, moet u het eten schudden of is de kooktijd verstreken.

## Opmerking

- Zorg altijd dat het voedsel volledig gaar is voordat u het serveert.
- Sommige automatische kookprogramma's geven een melding wanneer u uw eten moet schudden of draaien. De Airfryer speelt een geluidssignaal af wanneer het tijd is om het eten te schudden of draaien.
- U kunt het eten het best schudden door de lade te openen, de mand uit de pan te tillen en deze te schudden. Schuif vervolgens de pan met de mand terug in het apparaat. Het kookproces wordt automatisch hervat.
- Druk op de terugknop (↶) om een proces te annuleren en terug te keren naar het hoofdmenu.



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

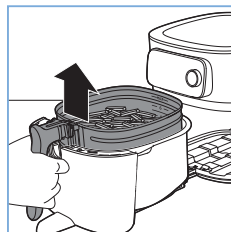


## Opmerking

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



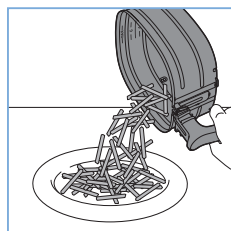
13. Om kleine etenswaren (bijv. frites) te verwijderen, tilt u de mand aan het handvat uit de pan.



### Let op

- Na het kookproces 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.

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 vet van de etenswaren wordt opgevangen op de bodem van de pan.
- Afhankelijk van het soort etenswaren dat u bereidt, giet u voorzichtig overtollige olie of overtollig gesmolten vet af na elke portie of voordat u de mand schudt of in de pan terugzet. Plaats de mand op een hittebestendig oppervlak. Til met ovenwanten de pan uit het apparaat en plaats deze op een hittebestendig oppervlak. Giet de overtollige olie of het gesmolten vet eruit. Plaats de pan terug in de lade en de mand in de pan.
- Zodra er een portie klaar is, kunt u direct een volgende portie bereiden in de Airfryer.

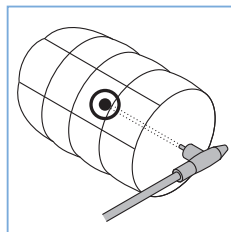
## De voedselthermometer gebruiken

### De voedselthermometer plaatsen

De voedselthermometer kan worden gebruikt voor bijvoorbeeld biefstuk, karbonades, kipfilets en visfilets.

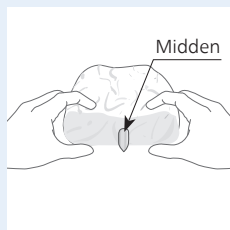
Maak de voedselthermometer voor en na gebruik schoon. Gebruik warm water met wat afwasmiddel.

1. Steek de thermometer in het midden van het dikste gedeelte van het eten.



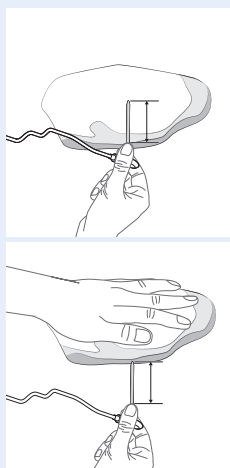
### Opmerking

- Zorg ervoor dat het uiteinde van de thermometer recht in het midden van het dikste gedeelte van het eten wordt gestoken, en niet scheef in de richting van de boven- of onderkant.
- Zorg ervoor dat de thermometer dicht bij het bot zit, maar dit niet aanraakt. Houd de thermometer ook weg van vet of kraakbeen.
- Het dikste gedeelte van een filet is mogelijk niet het middelste gedeelte. Het is belangrijk dat het uiteinde van de thermometer in het dikste gedeelte zit om het gewenste resultaat te bereiken.
- Bij het heteluchtfrituren van een hele kip moet u ervoor zorgen dat de punt niet helemaal door de kippenborst gaat en in een holte zit.
- Gebruik de voedselthermometer niet wanneer het eten minder dan 2 cm dik is.



### Tip

- Volg de onderstaande stappen om de punt naar het midden van het eten te geleiden.
  1. Pak de metalen stang van de thermometer en plaats de punt bij het midden van het eten.
  2. Houd uw vingers op dezelfde plek en steek de punt in het dikste gedeelte van het eten.

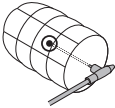
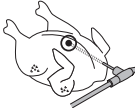



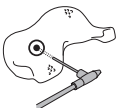


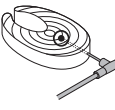





### Opmerking

- Het is afhankelijk van de etenswaren niet altijd noodzakelijk om de metalen stang van de voedselthermometer helemaal in het eten te steken.

## Let op

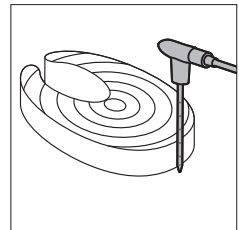
- Het uiteinde van de voedselthermometer is puntig.

Wel doen	Niet doen
 	 
 	 
 	 

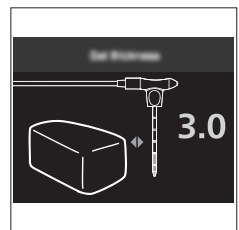
## De dikte van uw eten meten

U kunt de voedselthermometer gebruiken om de dikte van uw eten te meten.




1. Plaats de voedselthermometer naast het eten en controleer tot welke markering het eten komt.



2. Stel in de Airfryer de waarde in van 1 tot 6 wanneer een automatisch kookprogramma om de dikte vraagt.



## Kookmodi

Modus		Hoe
Automatische kookprogramma's		Selecteer het automatische kookprogramma uit de lijst. Volg de stappen op het apparaat. Het automatische kookprogramma berekent alle kookparameters automatisch op basis van uw invoer, zoals het vulniveau of het aantal stukken. Vervolgens wordt het bereidingsproces gestart.
Handmatig koken		Stel de kooktijd, temperatuur en lichtsnelheid handmatig in en start het bereidingsproces.
Voedselthermometer		Stel de kerntemperatuur, kooktemperatuur en lichtsnelheid handmatig in en start het bereidingsproces.

### Automatische kookprogramma's

1. Draai aan de draaiknop totdat 'Automatische kookprogramma's' is geselecteerd. Druk op de draaiknop om deze modus in te schakelen.
2. Druk op de draaiknop om te bevestigen.
3. Draai aan de draaiknop om het gewenste automatische kookprogramma te kiezen. Druk ter bevestiging op de draaiknop.
4. Selecteer de hoeveelheid eten die u in de mand hebt geplaatst.

#### Opmerking

- U wordt afhankelijk van het soort eten gevraagd om het vulniveau, het aantal stukken, het gewicht, de dikte en/of het garingsniveau in te stellen.
- Gebruik de markeringen in de mand als referentie voor het juiste vulniveau.
- Zorg ervoor dat het eten gelijk over de mand is verdeeld voordat u het vulniveau kiest.
- Keer/schud het voedsel als dit door het apparaat wordt aangegeven. Houd de lade zo kort mogelijk geopend.
- Gebruik de voedselthermometer wanneer u een garingsniveau van een automatisch kookprogramma selecteert.
- Voor sommige automatische kookprogramma's moet u het gewicht van het eten invoeren. Gebruik een weegschaal om het gewicht te bepalen. Mogelijk staat het gewicht ook op de verpakking van de etenswaren.

## 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 beste heteluchtfrituren in porties tot maximaal niveau 4 voor een gelijkmatig resultaat.
1. Schil de aardappelen en snijd ze in reepjes. Grotere frites worden minder krokant dan kleinere frites.
  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. Start het automatische kookprogramma voor zelfgemaakte frites en schud ze wanneer u daarom wordt gevraagd.

## Zelf yoghurt maken

1. Meng 1 3/4 liter melk en 3 eetlepels yoghurt in een kom. Zorg ervoor dat de melk en yoghurt evenveel vet bevatten.
2. Schenk 150-200 ml in kleine glazen en plaats er een deksel op.
3. Plaats de glazen in de mand van de Airfryer en sluit de lade.
4. Start het automatische kookprogramma voor yoghurt ('The unexpected->Dairy->Yogurt').
5. Het gisten neemt ongeveer 8 uur in beslag. Open de Airfryer tussendoor niet.
6. Zet de glazen in de koelkast, laat ze afkoelen en geniet van uw zelfgemaakte yoghurt.

## Handmatig koken

1. Draai aan de draaiknop totdat 'Handmatig koken' is geselecteerd. Druk op de draaiknop om deze modus in te schakelen.
2. Draai aan de draaiknop om de tijd aan te passen. U kunt een tijd van 1 tot 180 minuten kiezen. Bevestig door op de draaiknop te drukken.

3. Draai aan de draaiknop om de temperatuur aan te passen. U kunt een temperatuur van 40 °C tot 200 °C kiezen. Bevestig door op de draaiknop te drukken.
4. Pas de luchtsnelheid aan door aan de draaiknop te draaien. U kunt kiezen tussen een hoge en een lage luchtsnelheid. Bevestig door op de draaiknop te drukken.
  - U krijgt vervolgens een overzicht te zien van de geselecteerde kookparameters. Draai de draaiknop naar de parameter die u wilt wijzigen om een kookinstelling te veranderen. Gebruik de draaiknop om de parameter te wijzigen. Druk op de draaiknop wanneer alle kookparameters zijn bevestigd om het bereidingsproces te starten. De timer begint met aftellen.

#### **Opmerking**

- Als u halverwege de kooktijd een schudherinnering wilt ontvangen, moet u ervoor zorgen dat de schudherinnering is ingeschakeld.
- Druk tijdens het bereiden op de draaiknop om de Airfryer te pauzeren. Volg de bovenstaande stappen om parameters aan te passen. Druk nogmaals kort op de draaiknop om verder te gaan met koken.

## **Voedselthermometer**

1. Draai aan de draaiknop totdat 'Voedselthermometer' is geselecteerd. Druk op de draaiknop om deze modus in te schakelen.
2. Draai aan de draaiknop om de gewenste kerntemperatuur (gemeten met de punt van de voedselthermometer) aan te passen. U kunt een temperatuur van 30 tot 99 °C kiezen. Bevestig door op de draaiknop te drukken.
  - U krijgt in animaties te zien waar u de punt van de thermometer het best in het eten kunt plaatsen en hoe de kabel vanuit de kookkamer naar buiten moet worden geleid, zodat de lade kan worden gesloten.
3. Steek de kabel in de aansluiting voor de voedselthermometer.

#### **Opmerking**

- Druk op de draaiknop om te bevestigen dat je de animaties wilt overslaan.

4. Draai aan de draaiknop om de kooktemperatuur aan te passen. U kunt een temperatuur van 40 °C tot 200 °C kiezen. Bevestig door op de draaiknop te drukken.
5. Pas de luchtsnelheid aan door aan de draaiknop te draaien. U kunt kiezen tussen een hoge ((C)) en een lage luchtsnelheid ((R)). Bevestig door op de draaiknop te drukken.
6. U krijgt vervolgens een overzicht te zien van de geselecteerde kookparameters. Draai de draaiknop naar de parameter die u wilt wijzigen om een kookinstelling te veranderen. Gebruik de draaiknop om de parameter te wijzigen. Druk op de draaiknop om het bereidingsproces te starten.

#### Opmerking

- U krijgt de werkelijke kerntemperatuur en de gewenste temperatuur van het eten naast elkaar te zien, afgewisseld met een optellende timer.

In de onderstaande tabel vindt u aanwijzingen welke kerntemperatuur u moet instellen.

Etenswaren	Garingsniveau	Kerntemperatuur
Gevogelte, algemeen	Gereed	80-85°C
Filet van gevogelte	Sappig	70-74°C
Rundvlees, kalfsvlees, lamsvlees, hertenvlees	Rare	45-50°C
	Medium	55-60°C
	Doorbakken	65-70°C
Varkensvlees, algemeen	Gereed	70-73°C
Varkenslende	Medium	58-63°C
Vis	Doorzichtig	50-55°C
	Gereed	60-65°C
Hele aardappel	Gereed	92-95°C
Brood	Gereed	90-95°C

#### Opmerking

- De voorgestelde kerntemperatuur hoeft niet per se overeen te komen met de minimale veilige binnentemperatuur van het eten.
- De binnentemperatuur van het te bereiden eten zal met een paar graden blijven stijgen wanneer het eten uit het apparaat wordt gehaald.

## Warm houden

1. Draai aan de draaiknop totdat 'Warmhouden' is geselecteerd. Druk op de draaiknop om deze modus in te schakelen.

### Opmerking

- Draai aan de draaiknop om de warmhoudtijd te wijzigen. Druk op en draai aan de draaiknop om de warmhoudtijd aan te passen. U kunt een warmhoudtijd van 1 tot 30 minuten instellen. Druk op de draaiknop om de ingestelde warmhoudtijd te bevestigen.

2. Druk op de draaiknop om het warmhouden te starten.

### Opmerking

- Druk op de draaiknop om het warmhouden te pauzeren.

## Mijn programma's

1. Draai aan de draaiknop totdat 'Mijn programma's' is geselecteerd. Druk op de draaiknop om deze modus in te schakelen.
2. Draai de draaiknop naar het gewenste programma. Als u op één programma blijft staan, verschijnen de kookparameters.
3. Druk op de draaiknop om het geselecteerde programma te openen. Druk nogmaals op de draaiknop om het bereidingsproces te starten.
  - Draai aan en druk op de draaiknop om het programma te verwijderen of de naam ervan aan te passen.

## Kookgeschiedenis

1. Draai aan de draaiknop totdat 'Kookgeschiedenis' is geselecteerd. Druk op de draaiknop om deze modus in te schakelen.
2. Draai de draaiknop naar het gewenste item. Als u op één item blijft staan, verschijnen de kookparameters.
3. Druk op de draaiknop om het geselecteerde item te openen. Druk nogmaals op de draaiknop om het bereidingsproces te starten.
  - Draai aan en druk op de draaiknop om het toe te voegen aan 'Mijn programma's'.



## Schoonmaken

### Waarschuwing

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




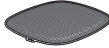
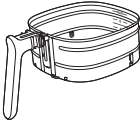
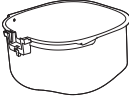

### Tip

- Haal de pan en mand eruit als u de Airfryer sneller wilt laten afkoelen.
1. Haal het gesmolten vet of de olie van de bodem van de pan.
  2. 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 vetresten die vastzitten aan het spatscherm verwijderen met een spons of een borstel.
3. Veeg de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek. Zorg ervoor dat er geen vocht achterblijft op het bedieningspaneel. Droog het bedieningspaneel met een doek nadat u het hebt schoongemaakt.
  4. Maak het spatscherm schoon met een schoonmaakborsteltje om vetresten te verwijderen.
  5. 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.
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.

## 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 kunt oplossen met de onderstaande informatie, 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 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.
		<p>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:</p>  <p>Zolang u zich bewust bent van de hete delen en u deze delen niet aanraakt, is het apparaat volkomen veilig.</p>
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.	Maak de mand niet te vol.
	Bepaalde etenswaren moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.	We raden u aan het eten vaker te schudden als de mand voller zit.
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.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	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.	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.
De Wi-Fi-LED op mijn Airfryer brandt niet meer.	De Airfryer is niet meer verbonden met uw Wi-Fi-thuisnetwerk. U hebt uw Wi-Fi-thuisnetwerk gewijzigd.	Start het Wi-Fi-configuratieproces en volg de instructies in de app.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De app geeft aan dat het koppelen niet is gelukt.	Een andere gebruiker heeft de Airfryer met een ander smartapparaat gekoppeld en is momenteel een gerecht aan het bereiden.	Wacht tot de andere gebruiker het huidige bereidingsproces heeft afgerond en koppel uw smartapparaat opnieuw met de Airfryer.

