

PHILIPS

HD9750er Serie



Bedienungsanleitung

INHALTSVERZEICHNIS

Wichtig!	3
Automatische Abschaltung	7
Einführung	9
Allgemeine Beschreibung	9
Vor dem ersten Gebrauch	10
Für den Gebrauch vorbereiten	10
Einsetzen des abnehmbaren Siebbodens und des Fettabseiders	10
Grillzeiten-Tabelle	11
Das Gerät benutzen	14
Garen mit dem Airfryer	14
Zubereiten von hausgemachten Pommes Frites	17
Pflege	18
Aufbewahrung	20
Recycling	20
Garantie und Support	21
Fehlerbehebung	21

Wichtig!

Lesen Sie diese wichtigen Informationen vor dem Gebrauch des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie für eine spätere Verwendung auf.

Achtung!

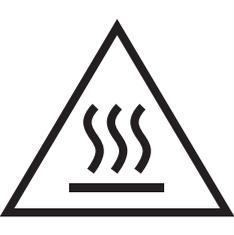
- Geben Sie die zu bratenden Zutaten in den Korb, damit sie nicht mit den Heizelementen in Kontakt kommen.
- Lufteinlass und Luftaustrittsöffnungen müssen unbedeckt bleiben, während das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl, da sonst Brandgefahr besteht.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten; spülen Sie es auch nicht unter fließendem Wasser ab.

Achtung

- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst defekt oder beschädigt sind.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, darf ein defektes Netzkabel nur von einem Philips Service-Center, einer von Philips autorisierten Werkstatt oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein Original-Ersatzkabel ersetzt werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie bei der Verwendung beaufsichtigt wurden

oder Anweisung zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, außer sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.

- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht in der Nähe heißer Flächen verläuft.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an. Achten Sie stets darauf, dass der Stecker fest in der Steckdose sitzt.
- Verwenden Sie das Gerät immer auf einer stabilen, ebenen und waagerechten Unterlage.
- Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem gesteuert zu werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht an einer Wand oder angelehnt an andere Geräte auf. Achten Sie darauf, dass hinter dem Gerät und seitlich davon mindestens 10 cm Platz ist. Über dem Gerät muss ein Abstand von mindestens 10 cm eingehalten werden. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nie für andere als in dieser Bedienungsanleitung beschriebene Zwecke.
- Während des Heißluftgarens tritt heißer Dampf aus den Luftaustrittsöffnungen



aus. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherer Entfernung vom Dampf und den Luftaustrittsöffnungen. Achten Sie zudem auf heißen Dampf und heiße Luft, wenn Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.

- Die zugänglichen Oberflächen können während des Betriebs heiß werden.
- Die Pfanne, der Korb sowie die Zubehörteile im Inneren des Airfryer werden während des Gebrauchs heiß. Gehen Sie deshalb vorsichtig mit diesen Teilen um.
- Stellen Sie für eine ordnungsgemäße Funktion vor jedem Gebrauch sicher, dass das Heizelement sowie die umliegenden Bereiche sauber und keine Speisereste vorhanden sind.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf einen heißen Gas- oder Elektroherd jeglicher Art, elektrische Kochplatten oder in den beheizten Ofen.
- Verwenden Sie keine leichten Zutaten und kein Backpapier im Gerät.
- Berühren Sie nie die Innenseite des Geräts, während es in Betrieb ist.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien auf, wie z. B. Tischdecken oder Vorhängen.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Ziehen Sie sofort den Stecker, wenn dunkler Rauch aus dem Gerät austritt. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung abgeklungen ist, bevor Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.

Vorsicht

- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in gewöhnlichen Haushalten vorgesehen. Es ist nicht für die Verwendung in Personalküchen von Geschäften, Büros, landwirtschaftlichen Betrieben oder anderen Arbeitsbereichen vorgesehen. Auch ist es nicht für den Gebrauch in Hotels, Motels, Pensionen oder anderen Gastgewerben bestimmt.
- Geben Sie das Gerät zur Überprüfung bzw. Reparatur stets an ein Philips Service-Center. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, da andernfalls Ihre Garantie erlischt.
- Dieses Gerät wurde speziell für die Verwendung bei Umgebungstemperaturen zwischen 5 °C und 40 °C entworfen.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen (ca. 30 Minuten), bevor Sie es anfassen oder reinigen.
- Achten Sie darauf, dass der Frittierkorb nicht zu voll ist. Füllen Sie den Korb nur bis zur Markierung MAX.
- Vergewissern Sie sich, dass die Zutaten, die in diesem Gerät zubereitet werden, goldbraun statt dunkel oder braun sind. Entfernen Sie verbrannte Reste. Frittieren Sie frische Kartoffeln bei höchstens 180 °C, um der Entwicklung von Acrylamid vorzubeugen.

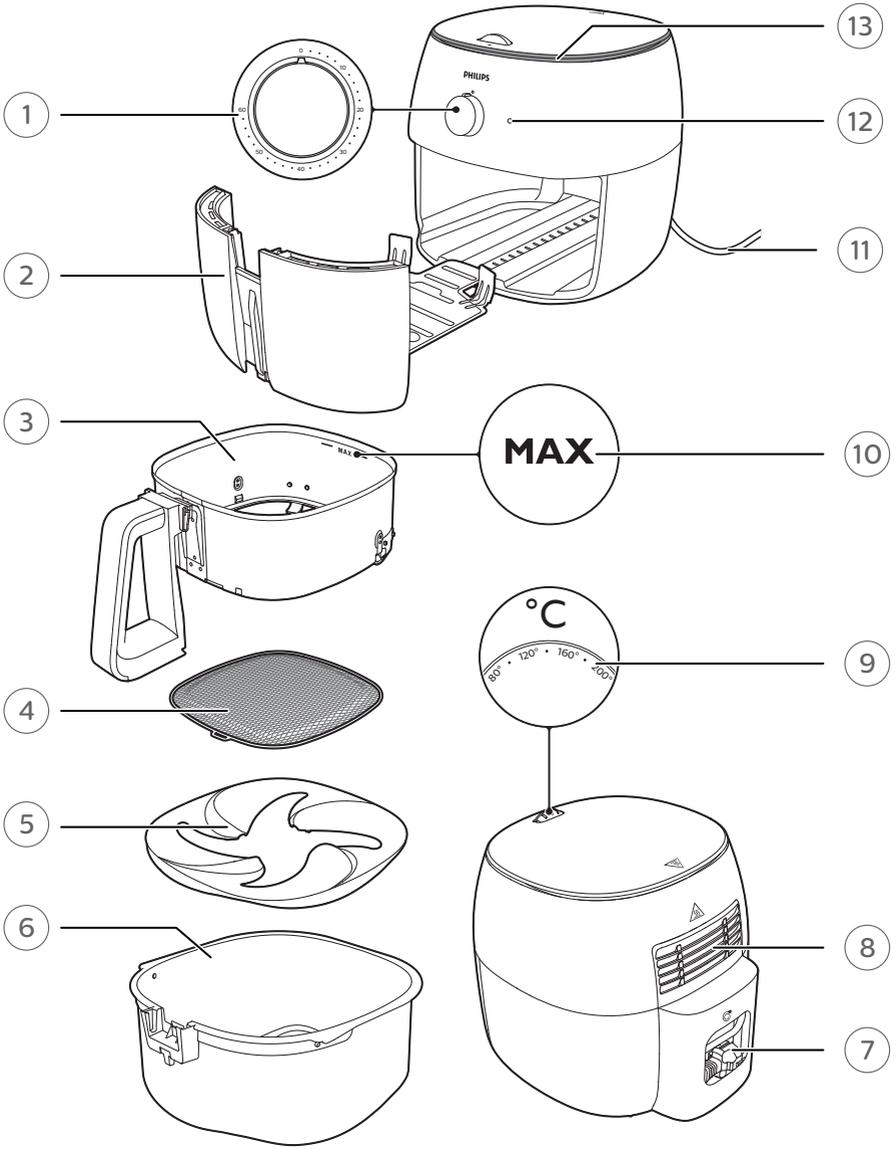
- Seien Sie vorsichtig bei der Reinigung des oberen Bereichs der Zubereitungskammer, und beachten Sie das heiße Heizelement und die Kante der Metallteile.

Elektromagnetische Felder

Dieses Philips Gerät erfüllt sämtliche Normen und Regelungen hinsichtlich möglicher Gefährdung durch elektromagnetische Felder.

Automatische Abschaltung

Dieses Gerät ist mit einer automatischen Abschaltfunktion ausgestattet. Wenn die Zeit am Timer abgelaufen ist, schaltet sich das Gerät automatisch aus. Um das Gerät manuell auszuschalten, drehen Sie den Timer auf die Position "0".



Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips!

Um das Kundendienstangebot von Philips vollständig nutzen zu können, sollten Sie Ihr Produkt unter **www.philips.com/welcome** registrieren.

Der Philips Airfryer XXL verwendet Heißluft, um Ihre Lieblingsspeisen mit ganz wenig Öl zu braten. Er brät Speisen so knusprig wie frittiert, und das mit minimaler Fettzugabe. Durch die Kombination eines leistungsstarken Heizelements und Motors mit der neuen Twin TurboStar-Technologie wird die heiße Luft im Airfryer XXL wie ein Tornado im gesamten Garraum umhergewirbelt. Dadurch wird Fett aus den Speisen ausgeschmolzen und im Fettabscheider im unteren Teil des Airfryers aufgefangen.

Fett aus den Speisen wird am Boden der Pfanne aufgefangen, was eine einfache Entsorgung und Reinigung ermöglicht. Sie können nun auf den Punkt gegarte, frittierte Gerichte genießen – außen knusprig, innen zart. Frittieren, grillen, braten und backen – bereiten Sie eine Vielfalt an leckeren Gerichten auf gesunde, schnelle und einfache Art zu.

Rezeptideen und Informationen zum Airfryer finden Sie unter **www.philips.com/kitchen** oder in der kostenlosen Airfryer-App für iOS® oder Android™.

Allgemeine Beschreibung

- 1 Zeitschaltuhr/Ein- und Ausschaltregler
- 2 Schublade
- 3 Korb mit abnehmbarem Siebboden
- 4 Abnehmbarer Siebboden
- 5 Fettabscheider
- 6 Pfanne
- 7 Fach für Kabelaufbewahrung
- 8 Luftauslässe
- 9 Temperaturregler
- 10 MAX-Markierung
- 11 Netzkabel
- 12 Bereitschaftsanzeige
- 13 Lufteinlass

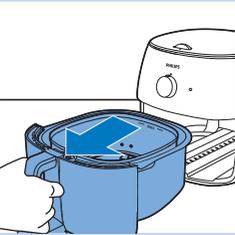
Vor dem ersten Gebrauch

- 1 Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- 2 Entfernen Sie sämtliche evtl. vorhandenen Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
- 3 Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Verwendung gründlich, wie in der Reinigungstabelle angegeben.

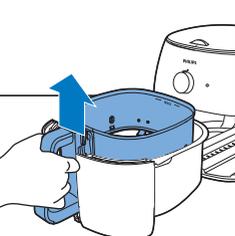
Für den Gebrauch vorbereiten

Einsetzen des abnehmbaren Siebbodens und des Fettabscheiders

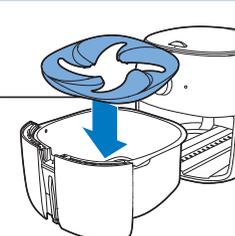
- 1 Ziehen Sie am Griff zum Öffnen der Schublade.



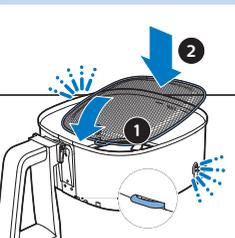
- 2 Nehmen Sie den Korb durch Anheben des Griffs heraus.

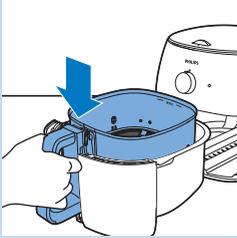


- 3 Setzen Sie den Fettabscheider in die Pfanne.

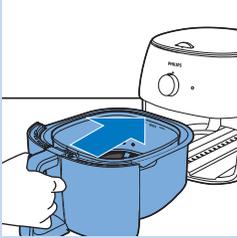


- 4 Setzen Sie den abnehmbaren Siebboden in die Vertiefung an der unteren rechten Seite des Korbs ein. Drücken Sie den Siebboden nach unten, bis er auf beiden Seiten hörbar einrastet.





5 Setzen Sie den Korb in die Pfanne.



6 Schieben Sie die Schublade am Griff zurück in den Airfryer.

Hinweis

- Verwenden Sie die Pfanne nie ohne den Fettabscheider oder den Korb.

Grillzeiten-Tabelle

Die folgende Tabelle hilft Ihnen dabei, die grundlegenden Einstellungen für die Lebensmittel auszuwählen, die Sie zubereiten möchten.

Hinweis

- Beachten Sie, dass es sich bei diesen Einstellungen nur um Empfehlungen handelt. Da Zutaten sich in ihrer Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, kann eine optimale Einstellung für Ihre Zutaten nicht garantiert werden.
- Bei der Zubereitung größerer Zutatenmengen (z. B. Pommes frites, Garnelen, Hähnchenschenkel, gefrorene Snacks) schütteln, wenden oder rühren Sie die Zutaten im Korb 2 bis 3 Mal, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen.

Inhaltsstoffe	Min./Max. Menge	Zeit (Min.)	Temperatur	Schütteln, wenden oder rühren nach der Hälfte der Zeit	Zusätzliche Informationen
Dünne gefrorene Pommes frites (7 x 7 mm)	200–1400 g	13–32	180 °C	Ja	
Dicke gefrorene Pommes frites (10 x 10 mm)	200–1400 g	13–33	180 °C	Ja	

Inhaltsstoffe	Min./Max. Menge	Zeit (Min.)	Temperatur	Schütteln, wenden oder rühren nach der Hälfte der Zeit	Zusätzliche Informationen
Hausgemachte Pommes frites (10 x 10 mm)	200–1400 g	18–35	180 °C	Ja	Weichen Sie sie 30 Minuten in Wasser ein, trocknen Sie sie, und fügen Sie dann 1/4 bis 1 EL Öl hinzu.
Hausgemachte Kartoffelecken	200–1400 g	20–42	180 °C	Ja	Weichen Sie sie 30 Minuten in Wasser ein, trocknen Sie sie, und fügen Sie dann 1/4 bis 1 EL Öl hinzu.
Gefrorene Snacks (Chicken Nuggets)	80–1300 g (6–50 Stück)	7–18	180 °C	Ja	Fertig, wenn außen goldgelb und knusprig.
Gefrorene Snacks (kleine Frühlingsrollen, je etwa 20 g)	100–600 g (5–30 Stück)	14–16	180 °C	Ja	Fertig, wenn außen goldgelb und knusprig.
Ganzes Hähnchen	1200–1500 g	50–55	180 °C		Vermeiden Sie, dass die Keulen das Heizelement berühren.
Hühnerbrust ca. 160 g	1–5 Stück	18 – 22	180 °C		
Hähnchen-Unterschenkel	200–1800 g	18–35	180 °C	Ja	
Panierte Hähnchensticks	3–12 Stück (1 Schicht)	10 - 15	180 °C		Geben Sie Öl zur Panade. Fertig, wenn goldgelb.
Hähnchenflügel ca. 100 g	2–8 Stück (1 Schicht)	14–18	180 °C	Ja	
Fleischkoteletts ohne Knochen ca. 150 g	1–5 Stück	10–13	200 °C		
Hamburger ca. 150 g (Durchmesser 10 cm)	1–4 Stück	10 - 15	200 °C		
Dicke Würstchen ca. 100 g (Durchmesser 4 cm)	1–6 Stück (1 Schicht)	12 - 15	200 °C		

Inhaltsstoffe	Min./Max. Menge	Zeit (Min.)	Temperatur	Schütteln, wenden oder rühren nach der Hälfte der Zeit	Zusätzliche Informationen
Dünne Würstchen ca. 70 g (Durchmesser 2 cm)	1-7 Stück	9-12	200 °C		
Schweinebraten	500-1000 g	40-60	180 °C		Lassen Sie das Fleisch vor dem Schneiden 5 Minuten ruhen.
Ganzer Fisch ca. 300-400 g	1-2	18 - 22	200 °C		Schneiden Sie den Schwanz ab, wenn er nicht in den Korb passt.
Fischfilets ca. 120 g	1-3 (1 Schicht)	9-12	200 °C		Um ein Ankleben zu vermeiden, legen Sie die Seite mit der Haut nach unten, und geben Sie etwas Öl hinzu.
Schalentiere ca. 25-30 g	200-1500 g	10-25	200 °C	Ja	
Kuchen	500 g	28	180 °C		Verwenden Sie eine Kuchenform.
Muffins ca. 50 g	1 - 9	12-14	180 °C		Verwenden Sie hitzebeständige Muffinförmchen aus Silikon.
Quiche (Durchmesser 21 cm)	1	15	180 °C		Verwenden Sie ein Backblech oder ofenfestes Geschirr.
Vorgebackenes Toastbrot/Brötchen	1-6	6 bis 7	180 °C		
Frisches Brot	700 g	38	160°C		Die Form sollte so flach wie möglich sein, um zu verhindern, dass das Brot beim Aufgehen das Heizelement berührt.
Frische Brötchen ca. 80 g	1-6 Stück	18 - 20	160°C		
Kastanien	200-2000 g	15-30	200 °C	Ja	
Gemischtes Gemüse (grob gehackt)	300-800g	10 bis 20	200 °C	Ja	Stellen Sie die Garzeit ganz nach Ihrem Geschmack ein.

Das Gerät benutzen

Garen mit dem Airfryer



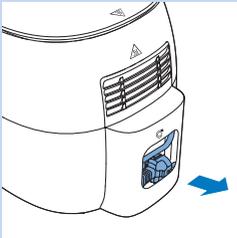
! Vorsicht

- Dieser Airfryer funktioniert mit Heißluft. Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl, Frittierfett oder anderen Flüssigkeiten.
- Berühren Sie die heißen Oberflächen nicht. Verwenden Sie immer die Griffe. Berühren Sie die heiße Pfanne und den Fettabscheider nur mit Ofenhandschuhen.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
- Beim ersten Gebrauch kann das Gerät etwas Rauch entwickeln. Das ist normal.
- Das Vorheizen des Geräts ist nicht notwendig.

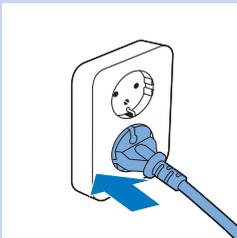
- 1 Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte, ebene und hitzebeständige Oberfläche. Stellen Sie sicher, dass die Schublade vollständig geöffnet werden kann.

☰ Hinweis

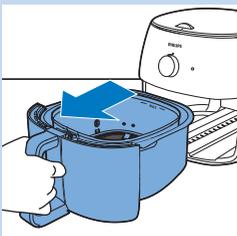
- Legen Sie keine Gegenstände auf oder neben dem Gerät ab. Dies kann den Luftstrom stören und das Garergebnis beeinträchtigen.



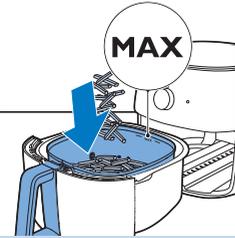
- 2 Ziehen Sie das Netzkabel aus dem Kabelfach an der Rückseite des Geräts.



- 3 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.



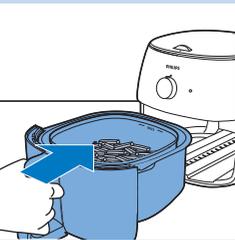
- 4 Ziehen Sie am Griff zum Öffnen der Schublade.



5 Geben Sie die Zutaten in den Korb.

Hinweis

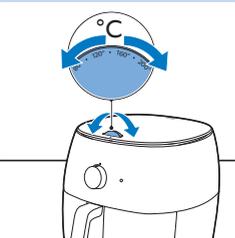
- Der Airfryer kann viele verschiedene Zutaten zubereiten. Die richtigen Mengen und entsprechenden Garzeiten finden Sie in der Lebensmitteltabelle.
- Überschreiten Sie niemals die in der Lebensmitteltabelle angegebene Menge, und füllen Sie den Korb nie über die MAX-Markierung hinaus, da dies die Qualität des Endergebnisses beeinträchtigen kann.
- Wenn Sie unterschiedliche Zutaten gleichzeitig zubereiten möchten, prüfen Sie die empfohlene Garzeit für die jeweiligen Lebensmittel, bevor Sie den Garvorgang starten.



6 Schieben Sie die Schublade am Griff zurück in den Airfryer.

Vorsicht

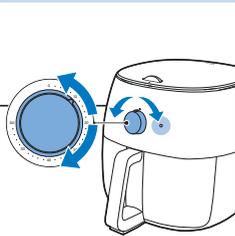
- Verwenden Sie die Pfanne nie ohne den Fettabscheider oder den Korb. Wenn Sie das Gerät ohne Korb aufheizen, verwenden Sie Ofenhandschuhe, um die Schublade zu öffnen. Die Ränder und die Innenseite der Schublade werden sehr heiß.
- Berühren Sie die Pfanne, den Fettabscheider oder den Korb während und einige Zeit nach der Verwendung nicht, da sie sehr heiß werden.



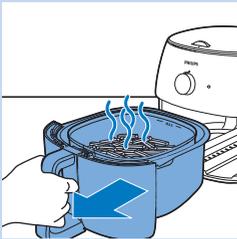
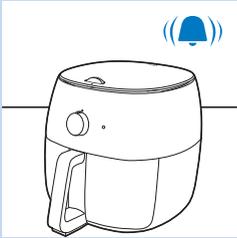
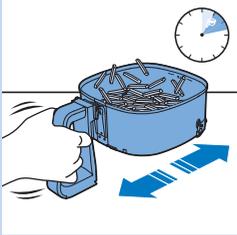
7 Drehen Sie den Temperaturregler auf die erforderliche Temperatur.

Hinweis

- Weitere Informationen finden Sie in der Tabelle mit grundlegenden Gareinstellungen für verschiedene Arten von Nahrungsmitteln.



8 Drehen Sie die Zeitschaltuhr auf die gewünschte Einstellung, um das Gerät einzuschalten.



Hinweis

- Die Kontrolllampe leuchtet auf. Während der Benutzung leuchtet die Betriebsanzeige von Zeit zu Zeit auf. Dies bedeutet, dass das Gerät sich auf die richtige Temperatur erhitzt.
- Die Zeitschaltuhr zählt die eingestellte Garzeit weiter zurück.
- Einige Zutaten müssen zur Hälfte der Garzeit geschüttelt oder gewendet werden (siehe Lebensmitteltablette). Öffnen Sie zum Schütteln der Zutaten die Schublade, und heben Sie den Korb aus der Pfanne. Schütteln Sie ihn dann über dem Spülbecken. Schieben Sie dann die Pfanne mit dem Korb zurück in das Gerät, um den Garvorgang fortzusetzen.
- Falls Sie die Zeitschaltuhr auf die Hälfte der Garzeit gestellt haben, ist es an der Zeit, die Zutaten zu schütteln oder zu wenden, sobald das Signal der Zeitschaltuhr ertönt. Stellen Sie sicher, dass Sie die Zeitschaltuhr auf die verbliebene Garzeit erneut einstellen.

- 9** Wenn das Signal der Zeitschaltuhr ertönt, ist die eingestellte Garzeit abgelaufen. Sie können das Gerät auch manuell ausschalten. Dafür müssen Sie die Ein- und Ausschaltregler auf 0 stellen (gegen den Uhrzeigersinn), was etwas mehr Kraftaufwand fordert, als ihn im Uhrzeigersinn zu drehen.

- 10** Öffnen Sie die Schublade durch Ziehen am Griff, und überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig gegart sind.

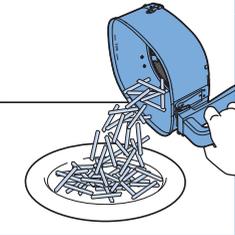
Hinweis

- Wenn die Zutaten noch nicht fertig gegart sind, schieben Sie die Schublade einfach am Griff zurück in den Airfryer, und stellen Sie den Timer auf ein paar zusätzliche Minuten ein.

- 11** Um kleine Zutaten (z. B. Pommes frites) herauszunehmen, heben Sie den Korb am Griff aus der Pfanne.

Vorsicht

- Nach dem Garvorgang sind Pfanne, Fettabscheider, Korb, Innengehäuse und Zutaten heiß. Je nach Art der Zutaten im Airfryer kann Dampf aus der Pfanne austreten.



12 Leeren Sie den Inhalt des Korbs in eine Schüssel oder auf einen Teller. Nehmen Sie den Korb zum Entleeren immer aus der Pfanne, da sich heißes Öl unten in der Pfanne ansammeln kann.

Hinweis

- Um große oder zerbrechliche Zutaten herauszunehmen, verwenden Sie eine Zange, um die Zutaten aus dem Korb zu heben.
- Überschüssiges Öl oder ausgeschmolzenes Fett von den Speisen sammelt sich am Boden der Pfanne unter dem Fettabscheider.
- Je nach Art der gegarten Speisen sollten Sie überschüssiges Öl oder ausgeschmolzenes Fett nach jeder Portion oder vor dem Schütteln bzw. Wiedereinsetzen des Korbs in die Pfanne vorsichtig aus der Pfanne gießen. Legen Sie die Pfanne auf eine hitzebeständige Oberfläche. Heben Sie die Pfanne mit Ofenhandschuhen heraus, und legen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche. Entfernen Sie mithilfe einer Zange mit gummierten Spitzen vorsichtig den Fettabscheider aus der Pfanne. Gießen Sie überschüssiges Öl oder ausgeschmolzenes Fett ab. Geben Sie den Fettabscheider wieder in die Pfanne, setzen Sie die Pfanne zurück in die Schublade und den Korb in die Pfanne.

Wenn Ihre Zutaten fertig sind, können Sie sofort weitere Zutaten im Airfryer zubereiten.

Hinweis

- Wiederholen Sie Schritt 1 bis 11, um weitere Speisen im Airfryer zuzubereiten.

Zubereiten von hausgemachten Pommes Frites

So bereiten Sie köstliche hausgemachte Pommes Frites im Airfryer zu:

- Wählen Sie eine Kartoffelsorte, die sich zur Herstellung von Pommes frites eignet, z. B. frische, (leicht) mehlig kochende Kartoffeln.
- Garen Sie die Pommes frites am besten in Portionen von bis zu 1000 Gramm, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen. Größere Pommes Frites werden in der Regel nicht so knusprig wie kleinere.
- Schütteln Sie den Korb während der Zubereitung 2 bis 3 Mal.

- 1** Schälen Sie die Kartoffeln, und schneiden Sie sie in Stifte (8 x 8 mm dick).
- 2** Lassen Sie die Kartoffelstifte mindestens 30 Minuten in Wasser ziehen.
- 3** Gießen Sie das Wasser ab, und tupfen Sie die Kartoffelstifte mit einem Küchen- oder Papiertuch ab.
- 4** Geben Sie einen halben Esslöffel Speiseöl in eine Schüssel, und wenden Sie die Kartoffelstifte darin, bis sie mit Öl bedeckt sind.
- 5** Nehmen Sie die Stifte mit den Fingern oder einer Schaumkelle aus der Schüssel, sodass überschüssiges Öl in der Schüssel zurückbleibt.

Hinweis

- Schütten Sie nicht alle Stifte direkt aus der Schüssel in den Korb, da so überschüssiges Öl in die Pfanne gelangen kann.

- 6** Geben Sie die Stifte in den Korb.
- 7** Garen Sie die Kartoffelstifte, und schütteln Sie den Korb nach der Hälfte der Zeit. Schütteln Sie 2 bis 3 Mal, wenn Sie mehr als 500 g Pommes frites zubereiten.

Hinweis

- Die richtigen Mengen und Garzeiten finden Sie im Kapitel "Lebensmitteltabelle".

Pflege

Achtung

- Lassen Sie den Korb, die Pfanne, den Fettabscheider und die Innenseite des Geräts vollständig abkühlen, bevor Sie mit dem Reinigungsvorgang beginnen.
- Entfernen Sie mithilfe einer Zange mit gummierten Spitzen den Fettabscheider aus der Pfanne. Entfernen Sie den Einsatz nicht mit den Fingern, da sich heißes Fett oder Öl unter dem Fettabscheider ansammelt.
- Die Pfanne, der Korb, der Fettabscheider und die Innenseite des Geräts sind antihafbeschichtet. Verwenden Sie keine Küchenutensilien aus Metall oder scheuernde Reinigungsmittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Entfernen Sie nach jeder Verwendung Öl und Fett aus der Pfanne.

- 1 Drehen Sie die Zeitschaltuhr auf 0, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät abkühlen.

 **Tip**

- Nehmen Sie die Pfanne und den Korb heraus, damit der Airfryer schneller abkühlt.

- 2 Entfernen Sie den Fettabscheider aus der Pfanne. Entsorgen Sie das ausgeschmolzene Fett oder Öl vom Boden der Pfanne.

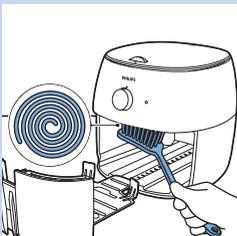
- 2 Reinigen Sie die Pfanne, den Korb und den Fettabscheider in der Spülmaschine. Sie können sie auch mit einem nicht scheuernden Schwamm in heißem Spülwasser reinigen (siehe "Reinigungstabelle").

 **Tip**

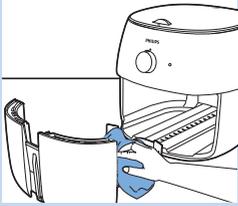
- Wenn an der Pfanne, dem Fettabscheider oder am Korb Lebensmittelreste festsitzen, weichen Sie die Teile 10 bis 15 Minuten in heißem Wasser mit Spülmittel ein. Durch das Einweichen lösen sich die Lebensmittelreste und lassen sich leichter entfernen. Stellen Sie sicher, dass Sie ein Spülmittel verwenden, das Öl und Fett auflösen kann. Wenn sich Fettrückstände an der Pfanne, dem Fettabscheider oder dem Korb befinden, die sich nicht mit heißem Wasser und Spülmittel entfernen lassen, verwenden Sie einen Anti-Fett-Flüssigreiniger.
- Falls erforderlich können Lebensmittelreste, die am Heizelement festhängen, mit einer Bürste mit weichen bis mittelharten Borsten entfernt werden. Verwenden Sie keine Stahldrahtbürste oder harte Bürste, da dadurch die Beschichtung des Heizelements beschädigt werden könnte.



- 4 Reinigen Sie die Oberflächen des Geräts mit einem feuchten Tuch.



- 5 Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um etwaige Lebensmittelrückstände zu entfernen.



- 6 Reinigen Sie die Innenseite des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht kratzenden Schwamm.

Aufbewahrung

- 1 Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- 2 Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind, bevor Sie das Gerät verstauen.
- 3 Verstauen Sie das Kabel im Kabelfach.

Hinweis

- Halten Sie den Airfryer beim Tragen immer horizontal. Achten Sie darauf, das Schubfach an der Vorderseite des Geräts festzuhalten, da dieses aus dem Gerät rutschen kann, wenn es versehentlich geneigt wird. Dies kann das Schubfach beschädigen.
- Achten Sie immer darauf, dass die abnehmbaren Teile des Airfryers, z. B. der abnehmbare Siebboden usw., befestigt sind, bevor Sie ihn tragen und/oder wegräumen.

Recycling



- Dieses Symbol bedeutet, dass das Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden kann (2012/19/EU).
 - 1 Altgeräte können kostenlos an geeigneten Rücknahmestellen abgegeben werden.
 - 2 Diese werden dort fachgerecht gesammelt oder zur Wiederverwendung vorbereitet. Altgeräte können Schadstoffe enthalten, die der Umwelt und der menschlichen Gesundheit schaden können. Enthaltene Rohstoffe können durch ihre Wiederverwertung einen Beitrag zum Umweltschutz leisten.
 - 3 Die Löschung personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten muss vom Endnutzer eigenverantwortlich vorgenommen werden.
 - 4 Hinweise für Verbraucher in Deutschland: Die in Punkt 1 genannte Rückgabe ist gesetzlich vorgeschrieben. Sammel- und Rücknahmestellen in Deutschland: <https://www.stiftung-ear.de/>

Garantie und Support

Für Unterstützung und weitere Informationen besuchen Sie die Philips Website unter **www.philips.com/support**, oder lesen Sie die internationale Garantieschrift.

Fehlerbehebung

In diesem Kapitel sind die häufigsten Probleme aufgeführt, die beim Gebrauch Ihres Geräts auftreten können. Sollten Sie ein Problem mithilfe der nachstehenden Informationen nicht beheben können, besuchen Sie unsere Website unter **www.philips.com/support** für eine Liste mit häufig gestellten Fragen, oder wenden Sie sich an das Service-Center in Ihrem Land.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Außenseite des Geräts wird während des Gebrauchs heiß.	Die Hitze im Inneren strahlt bis nach außen zum Gehäuse.	Das ist normal. Alle Griffe und Tasten, die Sie während der Verwendung betätigen müssen, können gefahrlos angefasst werden.
		Die Pfanne, der Korb, der Fettabscheider und die Innenseite des Geräts werden immer heiß, wenn das Gerät eingeschaltet ist, um sicherzustellen, dass die Speisen gar werden. Diese Bereiche sind immer zu heiß zum Anfassen.
		Wenn Sie das Gerät über eine längere Zeit eingeschaltet lassen, werden einige Bereiche zu heiß, um gefahrlos angefasst zu werden. Diese Bereiche sind auf dem Gerät mit folgendem Symbol markiert:  Solange Sie die heißen Bereiche kennen und sie nicht berühren, kann das Gerät gefahrlos verwendet werden.
Meine hausgemachten Pommes Frites gelingen nicht wie erwartet.	Sie haben die falsche Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie für ein optimales Ergebnis frische, (leicht) mehlig kochende Kartoffeln. Wenn Sie die Kartoffeln lagern müssen, lagern Sie sie nicht in einer kalten Umgebung wie z. B. einem Kühlschrank. Wählen Sie Kartoffeln aus, auf deren Verpackung steht, dass sie sich zum Frittieren eignen.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
	Die Zutatenmenge im Korb ist zu groß.	Befolgen Sie die Anweisungen in diesem Benutzerhandbuch, um hausgemachte Pommes Frites zuzubereiten (siehe Lebensmitteltablette, oder laden Sie die kostenlose Airfryer-App herunter).
	Bestimmte Zutaten müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden.	Befolgen Sie die Anweisungen in diesem Benutzerhandbuch, um hausgemachte Pommes Frites zuzubereiten (siehe Lebensmitteltablette, oder laden Sie die kostenlose Airfryer-App herunter).
Der Airfryer lässt sich nicht einschalten.	Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Wenn Sie das Gerät einschalten, hören Sie das Summen des Ventilators. Wenn Sie dieses Geräusch nicht hören, prüfen Sie, ob der Stecker ordnungsgemäß in der Steckdose sitzt.
	Sie haben die Zeitschaltuhr auf weniger als 5 Minuten eingestellt.	Stellen Sie die Zeitschaltuhr auf mindestens 5 Minuten ein.
	Es sind mehrere Geräte an der gleichen Steckdose angeschlossen.	Der Airfryer verfügt über eine hohe Wattleistung. Verwenden Sie eine andere Steckdose, und prüfen Sie die Sicherungen.
In meinem Airfryer treten sich ablösende Flecken auf.	Einige kleine Flecken können in der Pfanne des Airfryers auftreten, wenn Sie beispielsweise die Beschichtung unbeabsichtigt berührt oder zerkratzt haben (z. B. beim Reinigen mit scheuernden Reinigungswerkzeugen und/oder beim Einsetzen des Korbs).	Setzen Sie den Korb ordnungsgemäß in die Pfanne ein, um Beschädigungen zu vermeiden. Wenn Sie den Korb in einem schrägen Winkel einsetzen, können die Seiten gegen die Pfanne schlagen und die Beschichtung beschädigen. Beachten Sie, dass dies nicht schädlich ist, da alle verwendeten Materialien lebensmittelecht sind.
Es tritt weißer Rauch aus dem Gerät aus.	Sie bereiten fetthaltige Zutaten zu, und der Fettabscheider befindet sich nicht in der Pfanne.	Gießen Sie überschüssiges Öl oder Fett vorsichtig aus der Pfanne, setzen Sie den Fettabscheider in die Pfanne, und setzen Sie den Garvorgang fort.
	Die Pfanne enthält noch Fettrückstände vom vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch entsteht, wenn Fettrückstände in der Pfanne erhitzt werden. Reinigen Sie die Pfanne, den Korb und den Fettabscheider nach jeder Verwendung gründlich.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
	Die Panade haftet nicht ausreichend an den Lebensmitteln.	Lose Panadenstücke können weißen Rauch verursachen. Drücken Sie die Panade an den Lebensmitteln fest, um sicherzustellen, dass sie ausreichend haftet.
	Marinade, Flüssigkeiten oder Fleischsaft gelangen in das ausgetretene Fett.	Tupfen Sie die Lebensmittel trocken, bevor Sie sie in den Korb geben.



Technische Daten können ohne vorherige
Ankündigung geändert werden.
© 2018 Koninklijke Philips N.V.