

PHILIPS

HD920X



Bedienungsanleitung

INHALTSVERZEICHNIS

Wichtig!	4
Einführung	8
Allgemeine Beschreibung	8
Vor dem ersten Gebrauch	10
Für den Gebrauch vorbereiten	10
Das Gerät benutzen	10
Grillzeiten-Tabelle	10
Garen mit dem Airfryer	12
Zubereiten von hausgemachten Pommes frites	15
Pflege	15
Reinigungstabelle	17
Aufbewahrung	17
Recycling	17
Garantie und Support	18
Fehlerbehebung	18

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 dem Heizelement 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.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um Stromschläge zu vermeiden.
- Befüllen Sie den Korb nie über die Max.-Markierung.
- Berühren Sie nie die Innenseite des Geräts, während es in Betrieb ist.
- Stellen Sie jederzeit sicher, dass sich auf dem Heizelement keine Gegenstände oder Lebensmittel befinden.

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 werden 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.
- 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 und die Zubehörteile im Inneren des Airfryer werden während des Gebrauchs heiß. Gehen Sie deshalb vorsichtig mit diesen Teilen um.
- 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.
- 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.
- Lagerung von Kartoffeln: Die Temperatur sollte für die gelagerte Kartoffelsorte passend sein und über 6 °C liegen, um der Gefahr von Acrylamidaufnahme über die fertigen Gerichte vorzubeugen.
- Trocknen Sie Ihre Hände sorgfältig ab, bevor Sie das Gerät anschließen oder das Bedienfeld betätigen.
- Dieses Gerät wurde speziell für die Verwendung bei Umgebungstemperaturen zwischen 5 °C und 40 °C entworfen.

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.
 - Bei unsachgemäßem Gebrauch oder Verwendung für halbprofessionelle oder professionelle Zwecke oder bei Nichtbeachtung der Anweisungen in der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie. In diesem Fall lehnt Philips jegliche Haftung für entstandene Schäden ab.
 - Verwenden Sie das Gerät immer auf einer stabilen, ebenen und waagerechten Unterlage.
 - Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.
 - Lassen Sie das Gerät abkühlen (ca. 30 Minuten), bevor Sie es anfassen oder reinigen.
 - 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.
 - Stellen Sie sicher, dass die Speisen im Airfryer immer vollständig gar sind.
 - Stellen Sie immer sicher, dass Sie die Kontrolle über Ihren Airfryer haben.
 - Bei der Zubereitung fetthaltiger Lebensmittel kann der Airfryer Rauch abgeben.

Elektromagnetische Felder

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

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 ist der einzige Airfryer mit einzigartiger Rapid Air-Technologie, mit dem Sie Ihre Lieblingsspeisen mit wenig Öl und bis zu 90 % weniger Fett frittieren können.

Die Philips Rapid Air Heißlufttechnologie kocht Speisen gleichmäßig mit unserem Seestern-Design für perfekte Ergebnisse vom ersten bis zum letzten Bissen.

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.

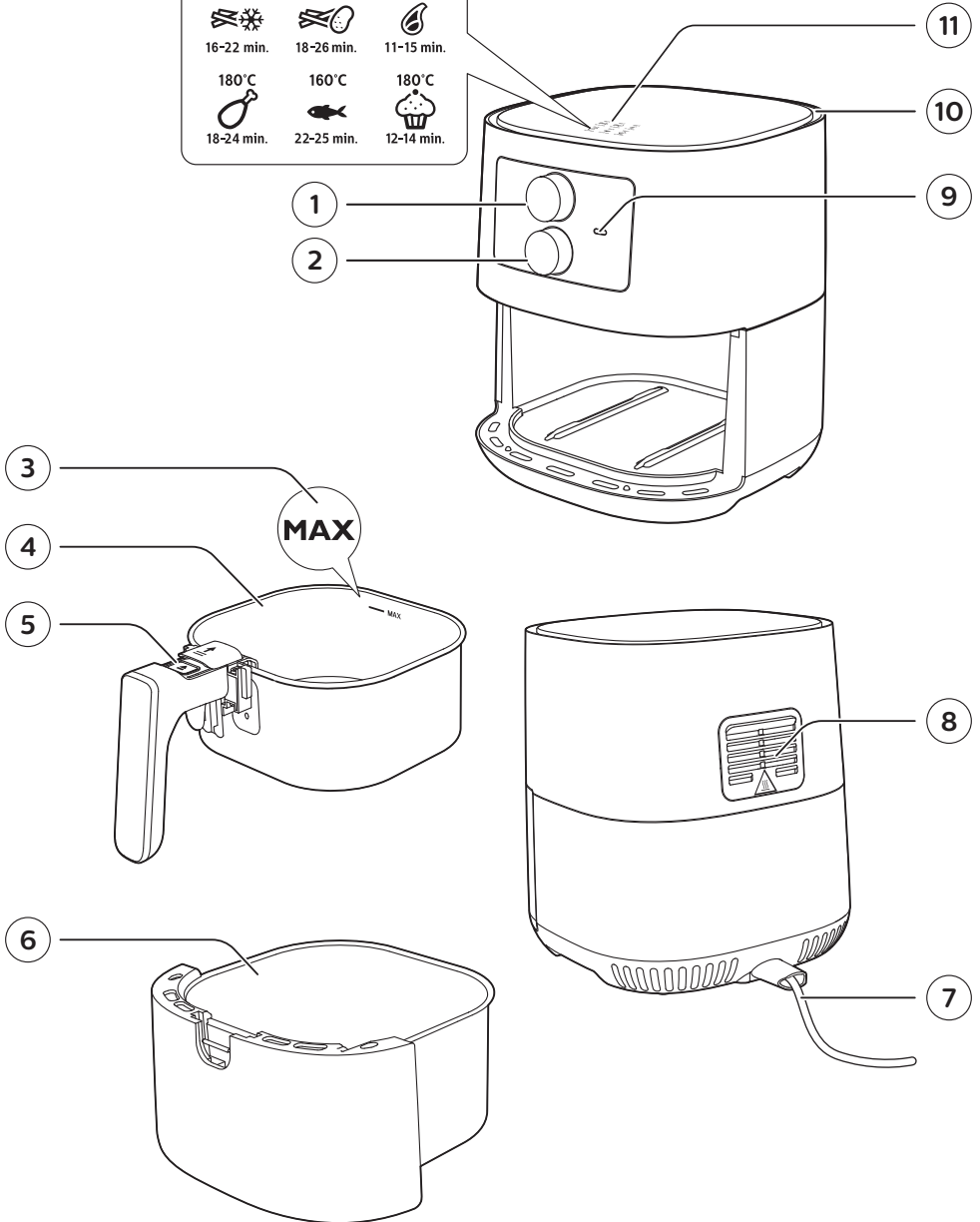
Rezeptideen und Informationen zum Airfryer finden Sie unter **www.philips.com/kitchen** oder in der kostenlosen NutriU App für iOS® oder Android™.

* Die NutriU App ist in Ihrem Land möglicherweise nicht verfügbar. In diesem Fall können Sie sich auf der Philips Website inspirieren lassen.

Allgemeine Beschreibung

- 1 Zeitschalter
- 2 Temperaturregler
- 3 MAX-Markierung
- 4 Korb
- 5 Korbentriegelungstaste
- 6 Pfanne
- 7 Netzkabel
- 8 Luftauslässe
- 9 Power-Anzeige
- 10 Lufteinlass
- 11 Grillzeiten-Tabelle

180°C 🍷 16-22 min.	180°C 🍗 18-26 min.	200°C 🍌 11-15 min.
180°C 🍗 18-24 min.	160°C 🐟 22-25 min.	180°C 🍰 12-14 min.

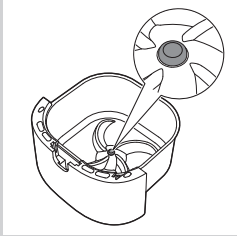


Vor dem ersten Gebrauch

- 1 Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- 2 Entfernen Sie gegebenenfalls sämtliche Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
- 3 Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Verwendung gründlich, wie im Reinigungskapitel angegeben.

Für den Gebrauch vorbereiten

- 1 Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte, ebene und hitzebeständige Oberfläche.



Hinweis

- Legen Sie keine Gegenstände auf oder neben dem Gerät ab. Dies kann den Luftstrom stören und das Garergebnis beeinträchtigen.
- Stellen Sie das laufende Gerät nicht in der Nähe von Wänden oder unter Schränken und anderen Gegenständen auf, die durch den Dampf beschädigt werden können.
- Lassen Sie den Gummistecker in der Pfanne. Entfernen Sie ihn nicht vor dem Kochen.

Das Gerät benutzen

Grillzeiten-Tabelle

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

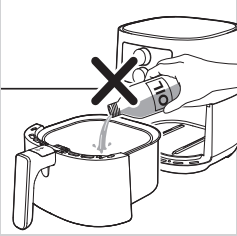
Hinweis

- 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	Hinweis
Dünne gefrorene Pommes frites (7 x 7 mm)	200 – 500 g	16 – 22	180 °C/350 °F	· Dazwischen 2 bis 3 Mal schütteln, wenden oder umrühren
Hausgemachte Pommes frites (10 x 10 mm)	200 – 500 g	18 – 26	180 °C/350 °F	· Dazwischen 2 bis 3 Mal schütteln, wenden oder umrühren

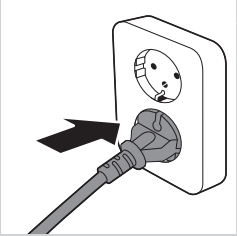
Inhaltsstoffe	Min./Max. Menge	Zeit (Min.)	Temperatur	Hinweis
Gefrorene Chicken Nuggets	200 – 600 g	10 – 15	200 °C/400 °F	· Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren
Gefrorene Frühlingsrollen	200 – 600 g	10 – 15	200 °C/400 °F	· Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren
Hamburger (ca. 150 g)	1 – 3 Stück	15 – 20	200 °C/400 °F	
Hackbraten	800 g	50–55	150 °C/300 °F	· Backzubehör verwenden
Fleischkoteletts ohne Knochen (ca. 150 g)	1 – 2 Stück	11 – 15	200 °C/400 °F	· Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren
Dünne Würstchen (ca. 50 g)	1 – 6 Stück	9 – 13	200 °C/400 °F	· Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren
Hähnchenunterkeulen (ca. 125 g)	2 – 6 Stück	18 – 24	180 °C/350 °F	· Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren
Hähnchenbrust (ca. 160 g)	1 – 3 Stück	20 – 25	180 °C/350 °F	
Ganzer Fisch (ca. 300 – 400 g)	1 Fisch	15 – 20	200 °C/400 °F	
Fischfilet (ca. 200 g)	1 – 3 (1 Schicht)	22 – 25	160 °C/325 °F	
Gemischtes Gemüse (grob gehackt)	200 – 600 g	10 – 20	180 °C/350 °F	· Garzeit nach Geschmack einstellen · Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren
Muffins (ca. 50 g)	1 – 7	12–14	180 °C/350 °F	· Muffinförmchen verwenden
Kuchen	500 g/18 oz	50 – 60	160 °C/325 °F	· Kuchenform verwenden
Vorgebackenes Toast/Brötchen (ca. 60 g)	1–4 Stück	6 – 8	200 °C/400 °F	
Hausgemachtes Brot	500 g	50 – 60	150 °C/300 °F	· Backzubehör verwenden · Die Form sollte so flach wie möglich sein, um zu verhindern, dass das Brot beim Aufgehen das Heizelement berührt.

Garen mit dem Airfryer

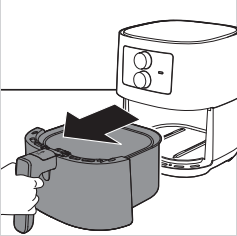


! Vorsicht

- 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 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 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.



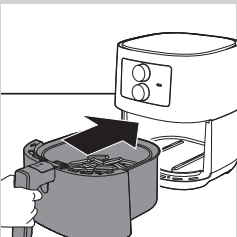
2 Nehmen Sie die Pfanne mit dem Korb aus dem Gerät, indem Sie am Griff ziehen.



3 Geben Sie die Zutaten in den Korb.

≡ Hinweis

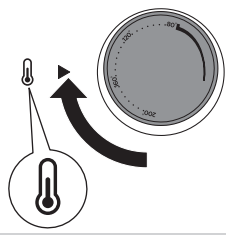
- Der Airfryer kann viele verschiedene Zutaten zubereiten. Die richtigen Mengen und entsprechenden Garzeiten finden Sie in der Lebensmitteltabelle.
- Überschreiten Sie niemals die in der Lebensmitteltabelle angegebene Menge, und füllen Sie den Korb nie über die MAX-Markierung hinaus, da dies die Qualität 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.



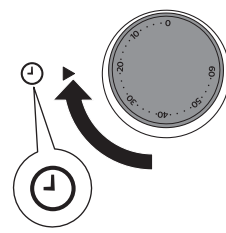
4 Setzen Sie den Korb mit der Pfanne wieder in den Airfryer ein.

! Vorsicht

- Verwenden Sie die Pfanne nie ohne den Korb.
- Berühren Sie die Pfanne oder den Korb während und einige Zeit nach der Verwendung nicht, da sie sehr heiß werden.



5 Drehen Sie den Temperaturregler auf die erforderliche Temperatur.



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



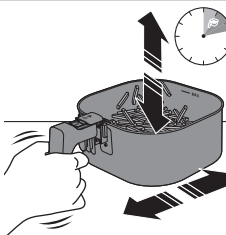
Hinweis

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



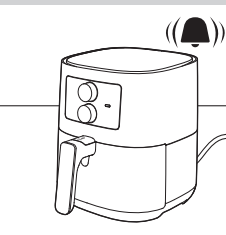
Tipp

- Wenn Sie während des Garens die Gartemperatur oder -zeit ändern müssen, drehen Sie den Drehschalter auf die gewünschte Einstellung.



Hinweis

- Einige Zutaten müssen zur Hälfte der Garzeit geschüttelt oder gewendet werden (siehe Lebensmitteltabelle). Zum Schütteln der Zutaten ziehen Sie die Pfanne mit dem Korb heraus, stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Arbeitsfläche, schieben die Abdeckung der Korbbriegelungstaste in Richtung des Airfryers und drücken Sie diese, um den Korb zu entfernen. Schütteln Sie ihn über dem Spülbecken. Setzen Sie anschließend den Korb in die Pfanne ein, und schieben Sie beide zurück in das Gerät.
- Falls Sie die Zeitschaltuhr auf die Hälfte der Garzeit gestellt haben, und das Signal der Zeitschaltuhr ertönt, ist es an der Zeit, die Zutaten zu schütteln oder zu wenden. Stellen Sie sicher, dass Sie die Zeitschaltuhr auf die verbliebene Garzeit erneut einstellen.

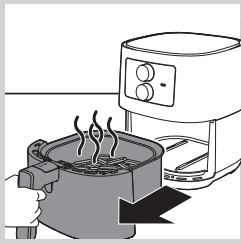


7 Wenn das Timer-Signal ertönt, ist die Garzeit abgelaufen.



Hinweis

- Sie können das Gerät auch manuell ausschalten. Drehen Sie dazu die Zeitschaltuhr auf 0 (gegen den Uhrzeigersinn). Dies erfordert etwas mehr Kraft als eine Drehung im Uhrzeigersinn.



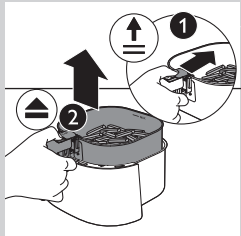
- 8** Ziehen Sie die Pfanne heraus, und überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig gegart sind.

! **Vorsicht**

- Die Pfanne des Airfryers ist nach dem Kochen heiß. Stellen Sie die Pfanne immer auf eine hitzebeständige Oberfläche (z. B. Untersetzer usw.), wenn Sie sie aus dem Gerät nehmen.

≡ **Hinweis**

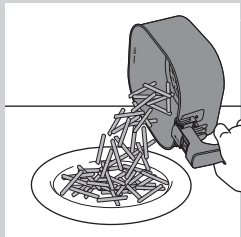
- Wenn die Zutaten noch nicht fertig gegart sind, schieben Sie die Pfanne einfach am Griff zurück in den Airfryer, und stellen Sie die Zeitschaltuhr auf ein paar zusätzliche Minuten ein.



- 9** Um kleine Zutaten (z. B. Pommes frites) herauszunehmen, heben Sie den Korb aus der Pfanne, indem Sie zunächst die Abdeckung der Korbtriegelungstaste in Richtung des Airfryers schieben und die Taste nach unten drücken.

! **Vorsicht**

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



- 10** 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 aus dem Korb zu heben, verwenden Sie eine Zange.
- Überschüssiges Öl oder ausgeschmolzenes Fett von den Speisen sammelt sich am Boden der Pfanne.
- 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. Tragen Sie Ofenhandschuhe zum Abgießen von überschüssigem Öl oder ausgeschmolzenem Fett. Setzen Sie den Korb wieder in die Pfanne ein.

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

≡ **Hinweis**

- Wiederholen Sie die Schritte 3 bis 10, 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 500 g, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen. Größere Pommes frites werden in der Regel nicht so knusprig wie kleinere.
- 1 Schälen Sie die Kartoffeln, und schneiden Sie sie in Stifte (1 x 1 cm 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 Esslöffel Speiseöl in eine Schüssel, geben Sie die Kartoffelstifte hinzu, und wenden Sie diese, 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 während des Garens 2 bis 3 Mal.

Pflege



Achtung

- Lassen Sie den Korb, die Pfanne und die Innenseite des Geräts vollständig abkühlen, bevor Sie mit dem Reinigungsvorgang beginnen.
- Die Pfanne, der Korb 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 Entsorgen Sie das ausgeschmolzene Fett oder Öl vom Boden der Pfanne.

3 Reinigen Sie die Pfanne und den Korb in der Spülmaschine. Sie können sie auch mit einem nicht kratzenden Schwamm in heißem Spülwasser reinigen (siehe "Reinigungstabelle").

Hinweis

- Stellen Sie die Pfanne mit dem Gummistecker in die Spülmaschine. Entfernen Sie den Gummistecker nicht vor der Reinigung.

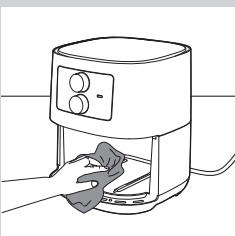
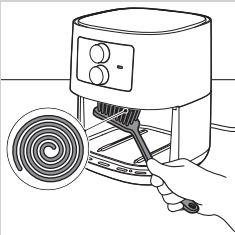
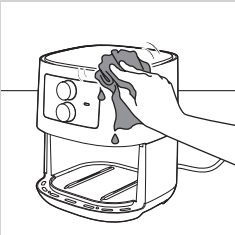
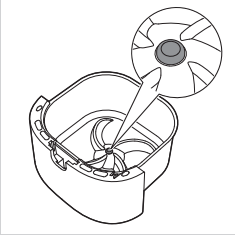
Tip

- Wenn an der Pfanne 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 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.




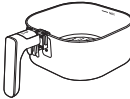
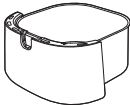
4 Reinigen Sie die Oberflächen des Geräts mit einem feuchten Tuch.

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.



Reinigungstabelle

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Aufbewahrung

- 1 Ziehen Sie den Netzstecker, und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- 2 Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind, bevor Sie das Gerät verstauen.



Hinweis

- Halten Sie den Airfryer beim Tragen immer horizontal. Achten Sie darauf, die Pfanne an der Vorderseite des Geräts festzuhalten, da sie mit dem Korb aus dem Gerät rutschen kann, wenn es versehentlich geneigt wird. Dies kann diese Teile beschädigen.
- Achten Sie immer darauf, dass die abnehmbaren Teile des Airfryer 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 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 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: 
Meine hausgemachten Pommes frites gelingen nicht wie erwartet.	Sie haben die falsche Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie für ein optimales Ergebnis frische, 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.
	Die Zutatenmenge im Korb ist zu groß.	Befolgen Sie die Anweisungen auf Seite 15 in dieser Bedienungsanleitung, um hausgemachte Pommes frites zuzubereiten.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
	Bestimmte Zutaten müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden.	Befolgen Sie die Anweisungen auf Seite 15 in dieser Bedienungsanleitung, um hausgemachte Pommes frites zuzubereiten.
Der Airfryer lässt sich nicht einschalten.	Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Überprüfen Sie, ob der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt wurde.
	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 Airfryer 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 fettige Zutaten zu.	Gießen Sie überschüssiges Öl oder Fett aus der 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 und den Korb nach jeder Verwendung gründlich.
	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.

