

PHILIPS

HD9640, HD9641
HD9642, HD9643
HD9645, HD9646
HD9647

Bedienungsanleitung



Always here to help you

Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

INHALTSVERZEICHNIS

Wichtig!	3
Elektromagnetische Felder	6
Einführung	7
Allgemeine Beschreibung	7
Airfryer und Zubehör	9
Vor dem ersten Gebrauch	9
Für den Gebrauch vorbereiten	10
Einsetzen des Korbes mit herausnehmbarem Bodeneinsatz	10
Anbringen des EasyClick-Griffs	11
Grillzeiten-Tabelle	12
Zubereitungstabelle für Voreinstellungen	13
Das Gerät benutzen	14
Garen mit dem Airfryer	14
Ändern der Gartemperatur während des Garvorgangs	18
Ändern der Garzeit während des Garvorgangs	19
Auswählen der voreingestellten Modi	19
Auswählen des Warmhaltemodus	20
Zubereiten von hausgemachten Pommes Frites	21
Verwenden des zweilagigen Zubehörteils	22
Verwenden der antihafbeschichteten Grillpfanne	23
Verwenden des Multifunktionsdeckels mit Spritzschutz	23
Verwenden des Backzubehörs	24
Pflege	24
Reinigungstabelle	26
Aufbewahrung	26
Recycling	27
Garantie und Support	27
Fehlerbehebung	27

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 frittierenden Zutaten so in den Korb, dass 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 Philips, einem von Philips autorisierten Service-Center oder einer ähnlich qualifizierten Person 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.
- 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 im Lieferumfang des Airfryers enthaltenen Zubehörteile werden heiß, wenn Sie sie im Airfryer verwenden. Gehen Sie deshalb vorsichtig mit diesen Teilen um.

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.
- Lassen Sie den Korb und die antihafbeschichtete Grillpfanne abkühlen, bevor Sie den EasyClick-Griff austauschen oder entfernen.
- 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.

- Nachdem Sie die Pfanne mit dem Korb aus dem Gerät genommen haben, stellen Sie sie auf eine geeignete Oberfläche, und lassen Sie sie mindestens 30 Sekunden lang stehen, bevor Sie den Korb aus der Pfanne nehmen.
- Seien Sie vorsichtig bei der Reinigung des oberen Bereichs der Zubereitungskammer, und beachten Sie das heiße Heizelement und die Kante der Metallteile.
- Verwenden Sie das Gerät nie für andere als in dieser Bedienungsanleitung beschriebene Zwecke, und verwenden Sie ausschließlich Original-Zubehör.

Elektromagnetische Felder

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

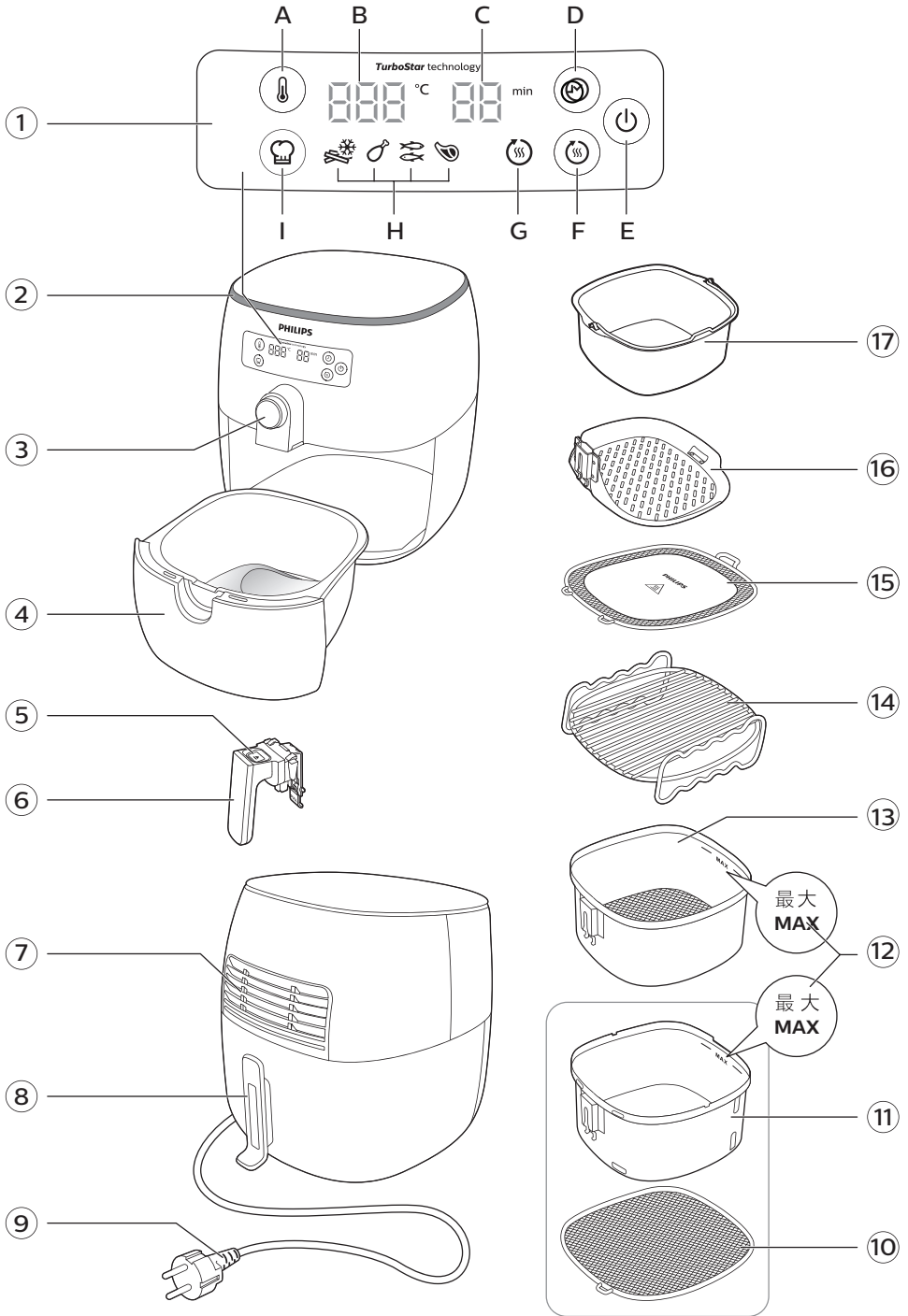
Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips! Um das Kundendienstangebot von Philips vollständig nutzen zu können, registrieren Sie Ihr Produkt unter www.philips.com/welcome.

Mit Ihrem neuen Airfryer können Sie Ihre Lieblingszutaten und Snacks auf gesündere Weise zubereiten. Der Airfryer verwendet heiße Luft in Kombination mit Schnellluftzirkulation (TuroStar rapid air Technologie) und einem Obergrill, sodass Sie viele verschiedene leckere Gerichte auf gesunde, schnelle und einfache Art zubereiten können. Ihre Zutaten werden von allen Seiten gleichzeitig erhitzt. Bei den meisten Zutaten ist eine Zugabe von Öl nicht notwendig. 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 Bedienelement
 - A. Temperaturtaste
 - B. Temperaturanzeige
 - C. Zeitanzeige
 - D. Timer-Taste
 - E. Ein-/Aus-Schalter
 - F. Warmhalte-Taste
 - G. Warmhalteanzeige
 - H. Voreinstellungen: tiefgekühlte Pommes Frites, Hühnerkeulen, Fisch, Koteletts/Schnitzel
 - I. Voreinstellungstaste
- 2 Luftenlass
- 3 QuickControl-Regler
- 4 Pfanne
- 5 Korbentriegelungstaste
- 6 EasyClick-Griff
- 7 Luftauslässe
- 8 Kabelaufbewahrung
- 9 Netzkabel
- 10 Abnehmbarer Bodeneinsatz
- 11 Korb mit abnehmbarem Bodeneinsatz
- 12 MAX-Markierung
- 13 Korb mit festem Bodeneinsatz
- 14 Zweilagiges Zubehörteil
- 15 Multifunktionsdeckel mit Spritzschutz
- 16 Antihaft-Grillpfanne
- 17 Backzubehör



Airfryer und Zubehör

In der folgenden Tabelle finden Sie im Lieferumfang enthaltenes Zubehör für Ihren Airfryer. Die Typennummer Ihres Airfryer beginnt mit "HD96XX". Die Typennummer ist auf der Verpackung oder der Unterseite des Geräts aufgeführt.

								
HD9640	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✓
HD9641/45	✗	✓	✗	✗	✓	✗	✓	✓
HD9641/56	✗	✓	✗	✗	✓	✗	✓	✓
HD9641/66	✗	✓	✗	✗	✓	✗	✓	✓
HD9642	✗	✓	✗	✓	✗	✗	✓	✓
HD9643	✗	✓	✓	✗	✗	✗	✓	✓
HD9645	✗	✓	✗	✗	✗	✓	✓	✓
HD9646	✗	✓	✗	✗	✗	✗	✓	✓
HD9647	✗	✓	✓	✓	✗	✗	✓	✓

Bitte bedenken Sie, dass einige Airfryer möglicherweise nicht in Ihrem Land verfügbar sind.

Auch einige Zubehörteile sind in Ihrem Land möglicherweise nicht verfügbar. Konsultieren Sie für einen Kauf die Philips Airfryer-App oder www.philips.com.

In der folgenden Tabelle finden Sie die Typennummer der Zubehörteile, die in Ihren Airfryer passen.

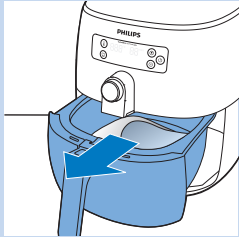
			
HD9925	HD9940	HD9904	HD9909

Vor dem ersten Gebrauch

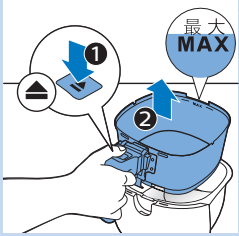
- 1 Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- 2 Entfernen Sie sämtliche Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
- 3 Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Verwendung gründlich, wie in der Reinigungstabelle angegeben.

Für den Gebrauch vorbereiten

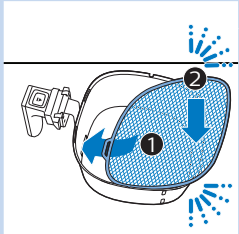
Einsetzen des Korbes mit herausnehmbarem Bodeneinsatz



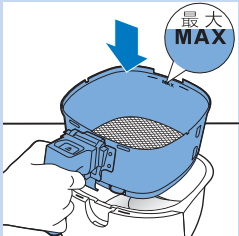
1 Nehmen Sie die Pfanne aus dem Gerät.



2 Stellen Sie die Pfanne zusammen mit dem Korb auf eine geeignete Oberfläche, drücken Sie die Entriegelungstaste des Korbs und nehmen Sie den Korb aus der Pfanne.



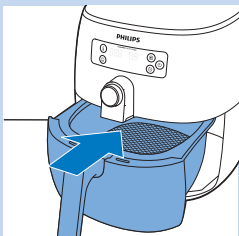
3 Setzen Sie den Haken des herausnehmbaren Bodeneinsatzes in das Längsloch an der unteren rechten Seite des Korbs ein. Drücken Sie den Bodeneinsatz nach unten, bis er auf beiden Seiten hörbar einrastet.



4 Setzen Sie den Korb wieder in die Pfanne ein.

 Hinweis

- Verwenden Sie die Pfanne nie ohne den Korb.



5 Schieben Sie die Pfanne zurück in das Gerät.

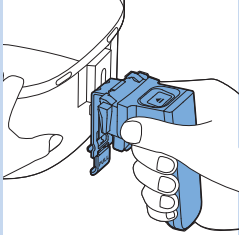
Anbringen des EasyClick-Griffs

Achtung

- Stellen Sie immer sicher, dass der Korb und der Griff abgekühlt sind, bevor Sie den EasyClick-Griff anbringen bzw. abnehmen.

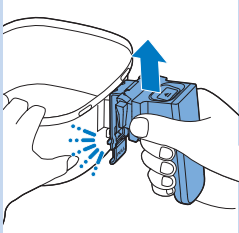
Hinweis

- Der EasyClick-Griff kann auch an der antihafbeschichteten Grillpfanne angebracht werden. Er ermöglicht eine einfache Reinigung und Aufbewahrung des Geräts.

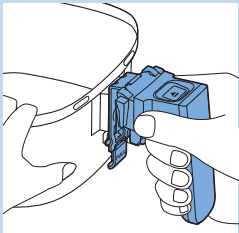


So bringen Sie den EasyClick-Griff an:

- 1 Halten Sie den Korb mit einer Hand fest und den Griff mit der anderen.

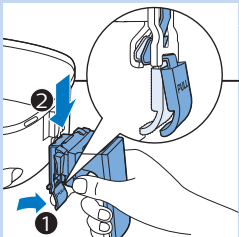


- 2 Schieben Sie den Griff von unten in die Öffnung am Korb, bis er hörbar einrastet.



So entfernen Sie den EasyClick-Griff:

- 1 Halten Sie den Korb mit einer Hand fest und den Griff mit der anderen.



- 2 Ziehen Sie leicht mit Ihrem Finger an der roten Entriegelungshalterung, während Sie den Griff gerade nach unten ziehen.

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.

Zutaten	Min./Max. Menge (Gramm)	Zeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Schütteln/Wenden	Zusätzliche Informationen
Tiefgekühlte Pommes Frites	200 - 800	11 - 25	180	Nach der Hälfte der Zubereitungszeit schütteln	
Hausgemachte Pommes Frites (0,5 cm dick)	200 - 800	12 - 25	180	Nach der Hälfte der Zubereitungszeit schütteln	30 Minuten in Wasser einweichen, dann 1/2 EL Öl hinzugeben
Kartoffelecken	200 - 800	15 - 27	180	Nach der Hälfte der Zubereitungszeit schütteln	30 Minuten in Wasser einweichen, dann 1/2 EL Öl hinzugeben
Gefrorene Snacks (z. B. Frühlingsrollen, Chicken Nuggets)	100 bis 400	6 - 10	200	Nach der Hälfte der Zubereitungszeit schütteln oder wenden	Entnehmen Sie die Garzeiten bitte den Anweisungen auf der Verpackung. Halbieren Sie die Garzeit für die Zubereitung im Ofen.
Schweinekeule	100 bis 500	8 - 14	200		
Hamburger	100 bis 500	7 - 14	160		
Würste	100 bis 500	3 - 15	160		
Hähnchen-Unterschenkel	100 bis 500	15 - 22	180		
Hühnerbrust	100 bis 500	10 - 15	180		

Zutaten	Min./Max. Menge (Gramm)	Zeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Schütteln/Wenden	Zusätzliche Informationen
Quiche	300	20-25	160		Verwenden Sie ein Backzubehör oder ofenfestes Geschirr.
Muffins	80 - 300	8 - 13	180		Verwenden Sie hitzebeständige Muffinförmchen aus Silikon.
Kuchen	200 - 400	15 - 25	160		Verwenden Sie eine Backform.
Gemischtes Gemüse	100 bis 500	8-12	180		
Vorgebackene/r Toast/Brötchen	50 bis 200	3 - 6	200		
Frische/s Brötchen/Brot	100 bis 500	12 - 25	180		
Fisch	150 - 400	10 - 18	200		
Schalentiere	100 bis 400	7-15	180		
Paniertes Hähnchen	100 - 300	8 - 15	180		Geben Sie Öl zur Panade.

Zubereitungstabelle für Voreinstellungen

Der **fett markierte Grammwert** gibt die Lebensmittelmenge an, für welche die Voreinstellung ausgelegt ist. Wenn Sie eine andere Menge zubereiten, passen Sie die Garzeit entsprechend an. Sie können die Garzeit auch nach Ihren Vorlieben für den Gar- und Bräunungsgrad anpassen.

Der **fett markierte Minutenwert** gibt die voreingestellte Garzeit des Geräts an.

Voreinstellungen	Menge (Gramm)	Zeit (Minuten)	Zusätzliche Informationen
Tiefgekühlte Pommes Frites (dünn)	200	11	Nach der Hälfte der Zeit schütteln. Wenn Sie dickere oder hausgemachte Pommes Frites verwenden, sollten Sie eine längere Garzeit wählen.
	400	15	
	500	18	
	600	19	
	800	23	
Koteletts (ca. 2,5 cm dick)	100	11	Die Garzeit hängt davon ab, wie dick Ihre Koteletts sind. Dickere Koteletts benötigen eine etwas längere Garzeit.
	250	14	
	500	18	

Voreinstellungen	Menge (Gramm)	Zeit (Minuten)	Zusätzliche Informationen
Hähnchenschenkel (Unterschenkel)	300	17	Wenn Sie auf mehr als einer Ebene garen, müssen Sie die Hähnchenschenkel nach der Hälfte der Garzeit wenden. Die Garzeit für einen ganzen Hähnchenschenkel ist entsprechend höher.
	450	20	
	600	23	
	750	26	
Ganzer Fisch (flach)	200	13	Verwenden Sie die antihaftbeschichtete Airfryer-Grillpfanne. Bei dickeren Fischen sollten Sie eine längere Garzeit wählen.
	400	16	
	600	19	
	800	22	

Das Gerät benutzen

Garen mit dem Airfryer



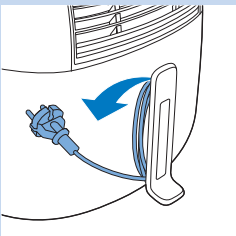
! Vorsicht

- Dieser Airfryer funktioniert mit Heißluft. Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl oder Frittierfett.
- Berühren Sie die heißen Oberflächen nicht. Verwenden Sie immer die Griffe. Halten Sie die Pfanne nur am Korbgriff.
- Dieses Produkt 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.

≡ Hinweis

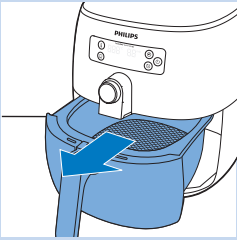
- Legen Sie keine Gegenstände auf oder neben dem Gerät ab. Dies kann den Luftstrom stören und das Garergebnis beeinträchtigen.



! Vorsicht

- Stellen Sie das Gerät nur auf hitzebeständige Oberflächen.

- 2 Wickeln Sie das Kabel immer ganz von der Kabelaufbewahrung ab.
- 3 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.



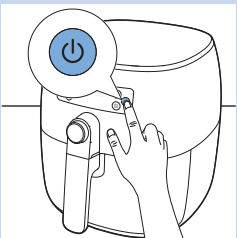
4 Nehmen Sie die Pfanne aus dem Gerät.



5 Geben Sie die Zutaten in den Korb.

Hinweis

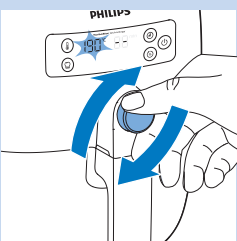
- Der Airfryer kann viele verschiedene Zutaten zubereiten. Die richtigen Mengen und entsprechenden Garzeiten finden Sie in der Garzeittabelle.
- Überschreiten Sie niemals die in der Garzeittabelle angegebene Menge, und füllen Sie den Korb nie über die MAX-Markierung hinaus da dies die Qualität des Endergebnisses beeinträchtigen kann.
- Wenn Sie unterschiedliche Zutaten gleichzeitig zubereiten möchten, prüfen Sie die empfohlene Garzeit für die jeweiligen Lebensmittel, bevor Sie den Garvorgang starten. Hausgemachte Pommes Frites und Hähnchenschenkel können beispielsweise gleichzeitig zubereitet werden, da diese die gleichen Einstellungen erfordern.



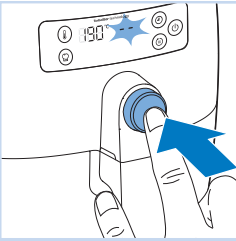
6 Wenn Sie den Korb oder die antihaftbeschichtete Grillpfanne wieder in die Pfanne eingesetzt haben, schieben Sie die Pfanne wieder in das Gerät. Drücken Sie dann den Ein-/Aus-Schalter, um das Gerät einzuschalten.



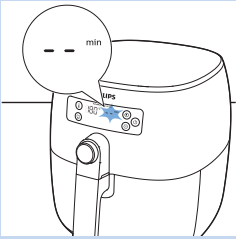
7 Die Temperaturanzeige blinkt und ist standardmäßig auf 180 °C eingestellt.



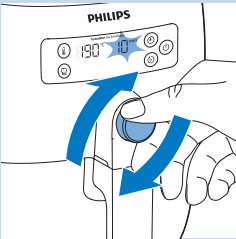
↳ Drehen Sie den QuickControl-Regler, um die Temperatur einzustellen.



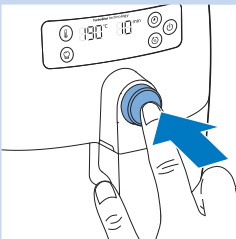
↳ Drücken Sie den QuickControl-Regler, um die Temperatureinstellung zu bestätigen.



8 Nachdem Sie die Temperatureinstellung bestätigt haben, blinkt die Zeitanzeige "-- --".

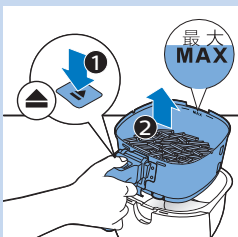
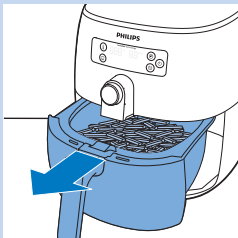
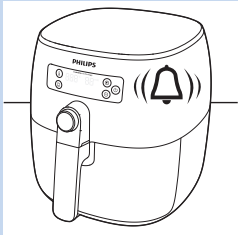
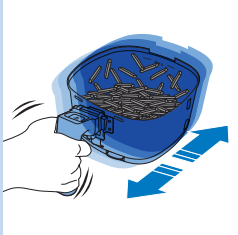


↳ Drehen Sie den QuickControl-Regler, um die Garzeit einzustellen.



↳ Drücken Sie den QuickControl-Regler, um die Garzeiteinstellung zu bestätigen.

9 Der Garvorgang beginnt, sobald die Garzeiteinstellung bestätigt wurde.



Tipp

- Drücken Sie den QuickControl-Regler, um den Garvorgang zu unterbrechen. Drücken Sie erneut den QuickControl-Regler, um den Garvorgang fortzusetzen.

Hinweis

- Einige Zutaten müssen bei der Hälfte der Garzeit geschüttelt oder gewendet werden (siehe Garzeittabelle). Um die Lebensmittel zu schütteln, nehmen Sie die Pfanne aus dem Gerät und schütteln Sie sie über dem Spüle. Um das Gewicht zu verringern, können Sie den Korb aus der Pfanne entfernen. Schieben Sie die Pfanne dann wieder in das Gerät.
- Achten Sie darauf, während des Schüttelns nicht die Korbentriegelungstaste zu drücken.

10 Wenn das Signal der Zeitschaltuhr ertönt, ist die eingestellte Garzeit abgelaufen.

Hinweis

- Überschüssiges Fett von den Speisen sammelt sich am Boden der Pfanne.
- Wenn Sie mehrere Portionen fettiger Zutaten zubereiten (z. B. Hähnchenschenkel, Würstchen oder Hamburger), gießen Sie überschüssiges Öl oder angesammeltes Fett nach jeder Portion oder vor dem Schütteln bzw. Wiedereinsetzen in die Pfanne vorsichtig aus der Pfanne.

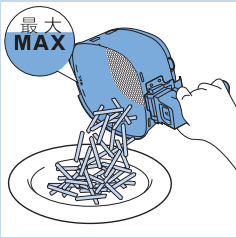
11 Nehmen Sie die Pfanne aus dem Gerät, und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.

12 Prüfen Sie, ob die Zutaten fertig gegart sind.

Hinweis

- Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie die Pfanne einfach zurück ins Gerät und stellen Sie die Zeitschaltuhr auf ein paar zusätzliche Minuten ein.
- Nach dem Garen mit Heißluft sind die Pfanne, der Korb, das Zubehör, das Gehäuse und die Zutaten heiß. Je nach Art der Zutaten im Korb kann Dampf aus der Pfanne austreten.

13 Drücken Sie die Korbentriegelungstaste, und heben Sie den Korb aus der Pfanne.



- 14** Leeren Sie den Inhalt des Korbs in eine Schüssel oder auf einen Teller. Nehmen Sie den Korb mit den Zutaten zum Servieren immer aus der Pfanne, da sich heißes Öl oder ausgetretenes Fett unten in der Pfanne ansammeln können.

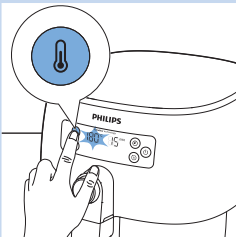
Tipp

- Um große oder zerbrechliche Zutaten herauszunehmen, verwenden Sie eine Zange und heben Sie die Zutaten aus dem Korb.

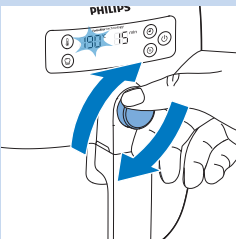
Hinweis

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

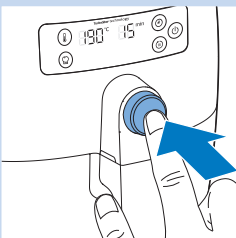
Ändern der Gartemperatur während des Garvorgangs



- 1** Drücken Sie während des Garvorgangs die Temperaturtaste.

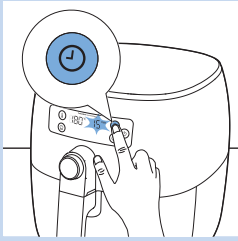


- ↳ Drehen Sie den QuickControl-Regler, falls Sie die voreingestellte Gartemperatur verändern möchten.

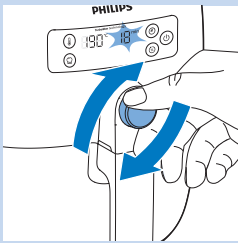


- ↳ Drücken Sie den QuickControl-Regler, um die Temperatureinstellung zu bestätigen.

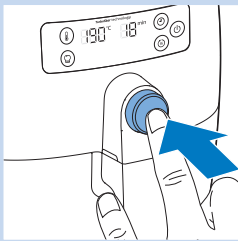
Ändern der Garzeit während des Garvorgangs



- 1 Drücken Sie während des Garvorgangs die Timer-Taste.

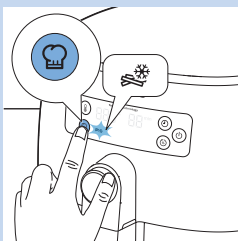


- ↳ Drehen Sie den QuickControl-Regler, um die Garzeit einzustellen.

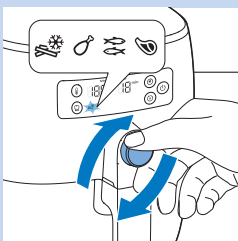


- ↳ Drücken Sie den QuickControl-Regler, um die Garzeiteinstellung zu bestätigen.

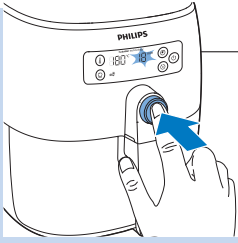
Auswählen der voreingestellten Modi



- 1 Nachdem Sie das Gerät eingeschaltet haben, drücken Sie die Voreinstellungstaste.
 - ↳ Die Voreinstellung für tiefgekühlte Pommes Frites blinkt.

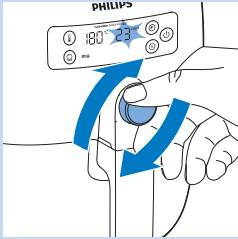


- 2 Drehen Sie den QuickControl-Regler, um die gewünschte Voreinstellung auszuwählen.



3 Drücken Sie den QuickControl-Regler, um die Voreinstellung zu bestätigen.

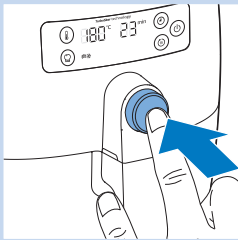
↳ Die Gartemperatur wird auf dem Display angezeigt, und die empfohlene Garzeit blinkt.



↳ Drehen Sie den QuickControl-Regler, um die Garzeit einzustellen.

Hinweis

- Bei Nutzung voreingestellter Modi können Sie die Temperatur nicht ändern. Wenn Sie die Temperaturtaste bei Auswahl voreingestellter Modi drücken, wird der voreingestellte Modus deaktiviert.

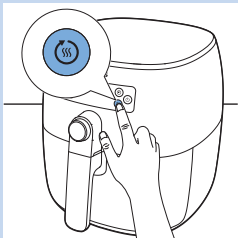


4 Drücken Sie erneut den QuickControl-Regler, um die Garzeiteinstellung zu bestätigen. Anschließend beginnt das Gerät mit dem Garvorgang.

Tipp

- Die geeignete Garzeit und weitere Informationen finden Sie in der Zubereitungstabelle für Voreinstellungen.

Auswählen des Warmhaltemodus



1 Drücken sie die Warmhaltemodus-Taste (Sie können den Warmhaltemodus jederzeit aktivieren).

- ↳ Die Warmhalteanzeige leuchtet auf.
- ↳ Der Warmhalte-Timer ist auf 30 Minuten voreingestellt. Die Warmhaltezeit kann nicht geändert werden. Schalten Sie einfach das Gerät aus, um den Warmhaltemodus zu beenden.

Tipp

- Wenn Lebensmittel, wie z. B. Pommes Frites, nach der Warmhaltezeit nicht mehr knusprig sind, verkürzen Sie die Warmhaltezeit, indem Sie das Gerät früher ausschalten. Alternativ können Sie sie 2 bis 3 Minuten lang bei einer Temperatur von 180 °C nachgaren, bis sie wieder knusprig sind.

Hinweis

- Wenn Sie den Warmhaltemodus während des Garvorgangs aktivieren, hält das Gerät Ihre Lebensmittel nach Ablauf der Garzeit 30 Minuten lang warm.
- Im Warmhaltemodus werden der Lüfter und das Heizelement im Inneren des Geräts gelegentlich eingeschaltet.
- Der Warmhaltemodus ist dazu gedacht, Ihr Gericht direkt nach der Zubereitung im Airfryer warm zu halten. Er ist nicht zum Aufwärmen geeignet.

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, d. h. frische, mehlig kochende Kartoffeln.
- Garen Sie die Pommes Frites am besten in Portionen von bis zu 500 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 (0,5 cm dick).
- 2** Weichen Sie die Kartoffelstifte mindestens 30 Minuten in Wasser ein.
- 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 400 g Pommes Frites zubereiten.

Hinweis

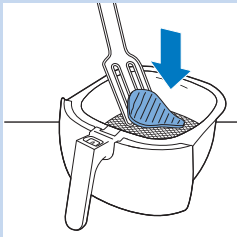
- Die richtigen Mengen und Garzeiten finden Sie in der "Grillzeittabelle".

Verwenden des zweilagigen Zubehörteils

Verwenden Sie das zweilagige Zubehörteil, um den Garbereich zu maximieren.

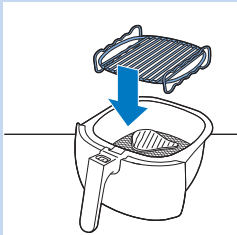
Hinweis

- Wenn Sie verschiedene Zutaten gleichzeitig zubereiten, stellen Sie sicher, dass die Gartemperatur und Garzeit für alle Zutaten gleich ist.
- Geben Sie Fleisch immer auf die untere Ebene und Gemüse darüber, um eine Verunreinigung der Lebensmittel oder Risiken durch Fleischsaft oder nicht ganz durchgegarnte Lebensmittel zu vermeiden.

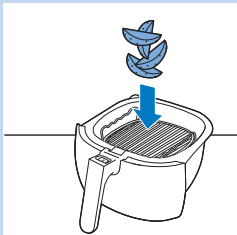


- 1** Befolgen Sie die Schritte 1 bis 4 im Abschnitt "Garen mit dem Airfryer".

- 2** Geben Sie die Hälfte der Zutaten in den Korb.



- 3** Setzen Sie das zweilagige Zubehörteil in den Korb ein.



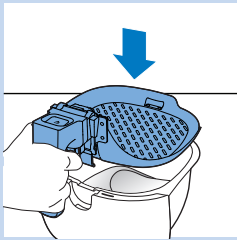
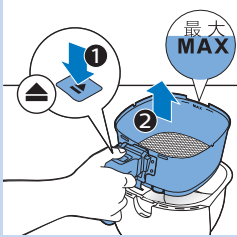
- 4** Geben Sie die zweite Hälfte der Zutaten auf das zweilagige Zubehörteil.

- 5** Befolgen Sie die Schritte 6 bis 14 im Abschnitt "Garen mit dem Airfryer".

Achtung

- Das zweilagige Zubehörteil wird während der Verwendung sehr heiß. Nehmen Sie dieses nur mit Ofenhandschuhen aus dem Korb.

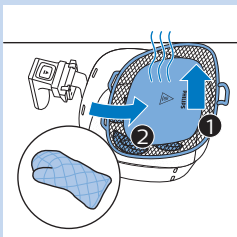
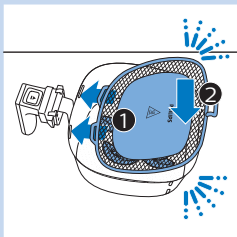
Verwenden der antihaftbeschichteten Grillpfanne



- 1 Befolgen Sie die Schritte 1 bis 3 im Abschnitt "Garen mit dem Airfryer".
- 2 Drücken Sie die Korbentriegelungstaste, und heben Sie den Korb aus der Pfanne.
- 3 Bringen Sie den EasyClick-Griff an der antihaftbeschichteten Grillpfanne an (siehe "Anbringen des EasyClick-Griffs").
- 4 Setzen Sie die antihaftbeschichtete Grillpfanne in die Pfanne ein.
- 5 Geben Sie die Zutaten in die antihaftbeschichtete Grillpfanne.
- 6 Befolgen Sie die Schritte 6 bis 14 im Abschnitt "Garen mit dem Airfryer".

Verwenden des Multifunktionsdeckels mit Spritzschutz

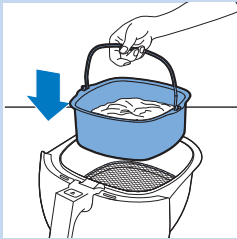
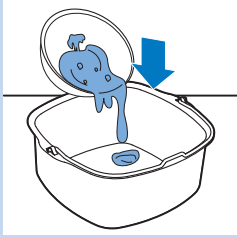
Verwenden Sie den Multifunktionsdeckel mit Spritzschutz, um leichte Zutaten im Korb zu halten, fettige Zutaten zuzubereiten oder die Bräunungsgeschwindigkeit zu reduzieren.



- 1 Befolgen Sie die Schritte 1 bis 5 im Abschnitt "Garen mit dem Airfryer".
 - 2 Halten Sie den Deckel so, dass die Oberseite zu Ihnen zeigt. Setzen Sie die beiden Haken in die beiden Längslöcher an der Vorderseite des Korbs ein. Drücken Sie den Deckel nach unten, bis er auf beiden Seiten hörbar einrastet.
 - 3 Befolgen Sie die Schritte 6 bis 11 im Abschnitt "Garen mit dem Airfryer".
 - 4 Nehmen Sie den Multifunktionsdeckel mit Spritzschutz vorsichtig ab.
- ⚠ Achtung**

 - Der Multifunktionsdeckel mit Spritzschutz ist sehr heiß. Entfernen Sie ihn nur mit Ofenhandschuhen.
- 5 Befolgen Sie die Schritte 12 bis 14 im Abschnitt "Garen mit dem Airfryer".

Verwenden des Backzubehörs



- 1 Geben Sie die Zutaten in das Backzubehör.
- 2 Befolgen Sie die Schritte 1 bis 3 im Abschnitt "Garen mit dem Airfryer".

- 3 Nehmen Sie die Pfanne aus dem Gerät und stellen Sie sie auf eine geeignete Oberfläche. Setzen Sie die Backform in die Pfanne.
- 4 Befolgen Sie die Schritte 6 bis 14 im Abschnitt "Garen mit dem Airfryer".

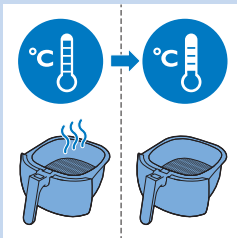
Achtung

- Das Backzubehör wird während der Verwendung sehr heiß. Nehmen Sie dieses nur mit Ofenhandschuhen aus dem Korb.

Tipp

- Wenn die Oberseite der Lebensmittel zu braun wird, verringern Sie die Temperatur.
- Wenn Sie Kuchen oder Brot mit dem Backzubehör zubereiten, füllen Sie dieses nur zur Hälfte, da der Teig beim Backen aufgeht.

Pflege

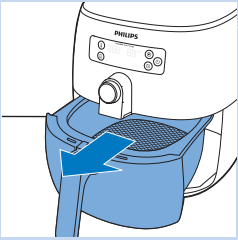


Achtung

- Lassen Sie den Korb, die Pfanne und das Zubehör im Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie mit dem Reinigungsvorgang beginnen.
- Die Pfanne, der Korb und das Innere des Geräts sind antihafbeschichtet. Verwenden Sie keine Küchenutensilien aus Metall oder scheuernde Reinigungsmittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

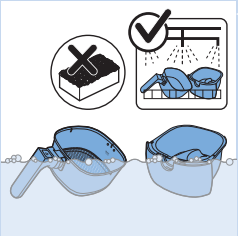
Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Entfernen Sie nach jeder Verwendung Öl und Fett aus der Pfanne, um Rauchbildung zu vermeiden.

- 1 Drücken Sie den Ein-/Aus-Schalter, um das Gerät auszuschalten, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät 10 Minuten lang abkühlen.



* Tipp

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

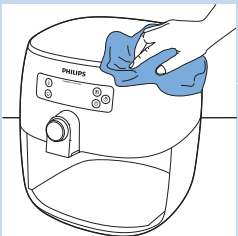


- 2 Reinigen Sie die Pfanne, den Korb und die Zubehörteile in der Spülmaschine. Sie können sie auch mit einem nicht scheuernden Schwamm in heißem Spülwasser reinigen.

* Tipp

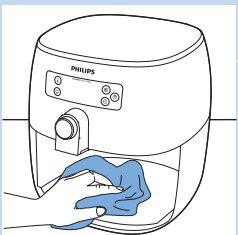
- Wenn an der Pfanne, den Zubehörteilen oder am Korb Lebensmittelreste festkleben, weichen Sie die Teile 10 bis 15 Minuten in heißem Wasser mit Spülmittel ein. Durch das Einweichen lösen sich die Lebensmittelreste und lassen sich leichter entfernen. Stellen Sie sicher, dass Sie ein Spülmittel verwenden, 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.

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











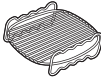

- 4 Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um etwaige Lebensmittelrückstände zu entfernen.

- 5 Wischen Sie die Außenseite des Geräts und das Bedienfeld nur mit einem feuchten Tuch ab.



- 6 Reinigen Sie das Innere des Geräts mit einem feuchten Tuch.

Reinigungstabelle

			
	✓	✓	✓
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✗	✓
	✓	✓	✗

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 Wickeln Sie das Kabel auf der Kabelaufbewahrung auf.



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 EasyClick-Griff, 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).
- Befolgen Sie die örtlichen Bestimmungen zur getrennten Entsorgung von elektrischen und elektronischen Produkten. Eine ordnungsgemäße Entsorgung hilft, negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden.

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 mit Hilfe 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 Außenseite des Geräts erwärmt sich, da die Hitze im Inneren bis nach außen zum Gehäuse strahlt.	Das ist normal. Alle Griffe, Knöpfe und Tasten, die Sie während der Verwendung betätigen müssen, können gefahrlos angefasst werden.
		Die Pfanne, die Backform, der Korb, das zweilagige Zubehörteil, die antihaftbeschichtete Grillpfanne 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.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
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.
	Die Zutatenmenge im Korb ist zu groß.	Befolgen Sie die Anweisungen in diesem Benutzerhandbuch, um hausgemachte Pommes Frites zuzubereiten (siehe Lebensmitteltabelle, 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 Lebensmitteltabelle, 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, beginnt die Temperaturanzeige auf dem Display zu blinken. Wenn Sie auf dem Display nichts sehen, prüfen Sie, ob der Stecker ordnungsgemäß in der Steckdose sitzt.
	Es sind mehrere Geräte an der gleichen Steckdose angeschlossen.	Verwenden Sie eine andere Steckdose, und prüfen Sie die Sicherungen. Der Airfryer hat eine Leistung von 1.425 W.
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.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Es tritt weißer Rauch aus dem Gerät aus.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Das Öl oder ausgetretene Fett in der Pfanne kann weißen Rauch verursachen, und die Pfanne wird möglicherweise heißer als gewöhnlich. Gießen Sie überschüssiges Öl oder Fett aus der Pfanne und setzen Sie den Garvorgang fort. Sie können auch den Multifunktionsdeckel mit Spritzschutz auf den Korb setzen.
	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.
	Marinade, Flüssigkeiten oder Fleischsaft gelangen in das ausgetretene Fett.	Setzen Sie den Multifunktionsdeckel mit Spritzschutz auf den Korb.
	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.
Mein Display zeigt 5 Bindestriche an, wie im Bild unten abgebildet. 	Aufgrund der Überhitzung des Geräts wurde die Sicherheitsfunktion aktiviert.	Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät 1 Minute lang abkühlen, bevor Sie es wieder einstecken.

