

HD9240  
HD9247  
HD9248  
HD9249

PHILIPS

**7 Öppna den Schublade och dra ut Griffen, och överprüfa om de Zutaten är färdig gegratt (Abb. 14).**

Om de Zutaten inte är färdigt gegratt, sätt de i den Schublade och dra ut Griffen tillbaka i den Airfryer, och ställ den i den Zeitschaltuhr för en extra minut.

**8 Om de kleinen Zutaten (z.B. Pommes Frites) urtagas från den Korb, heben Sie den Korb från den Pfanne (Abb. 15).**

Nach dem Garvorgang sind Pfanne, Korb und Speisen heiß. Je nach Art der Lebensmittel im Airfryer kann Dampf aus der Pfanne entweichen.

**9 Leeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller (Abb. 16).**

Tipp: Um große oder zerbrechliche Zutaten herauszunehmen, verwenden Sie eine Zange, und heben Sie die Zutaten aus dem Korb (Abb. 17).

**10 Wenn die Zutaten fertig sind, können Sie sofort weitere Zutaten im Airfryer zubereiten.**

Hinweis: Wiederholen Sie Schritt 1 bis 9, um weitere Speisen zu zubereiten.

Hinweis: Wenn Sie innerhalb von 30 Minuten weitere Speisen zubereiten, müssen Sie das Gerät nicht erneut vorheizen.

**11 Drücken Sie zum Ausschalten des Geräts den Ein-/Ausschalter.**

Speichertaste

Sie können das Gerät so programmieren, dass es Ihre Lieblingsgerichte bei einer bestimmten Temperatur für eine bestimmte Dauer gart.

Hinweis: Das Gerät kann nur eine Temperatur und eine Garzeit speichern.

**Um Ihre Favoriteneinstellungen zu wählen, gehen Sie wie folgt vor:****1 Drücken Sie zum Einschalten des Geräts den Ein-/Ausschalter. (Abb. 6)****2 Drücken Sie die Speichertaste (Sternchensymbol). (Abb. 18)**

Das Display zeigt die aktuell gespeicherte Einstellung.

**3 Drücken Sie die Höher-/Niedriger-Taste für die Temperatur, um die gewünschte Temperatur einzustellen. (Abb. 7)**

Das Sternchensymbol beginnt zu blinken.

**4 Drücken Sie die Taste zur Erhöhung/Reduzierung der Zeit, um die gewünschte Zeit einzustellen. (Abb. 12)****5 Drücken Sie die Speichertaste (Sternchensymbol). (Abb. 18)**

Ein Signalton ertönt, und das Sternsymbol leuchtet dauerhaft auf, um anzudeuten, dass die Einstellungen gespeichert worden sind.

Ab jetzt speichert das Gerät Ihre Favoriteneinstellungen. Drücken Sie einfach die Speichertaste, um die gespeicherten Einstellungen wieder aufzurufen. Drücken Sie die Start-/Pausetaste, um das Programm zu starten.

Hinweis: Wenn Sie die gespeicherten Einstellungen ändern möchten, führen Sie die Schritte 1 bis 5 erneut durch.

**Tips**

- Kleinere Zutaten erfordern gewöhnlich eine etwas kürzere Garzeit als größere Zutaten.

- Eine größere Menge von Zutaten erfordert nur eine etwas längere Garzeit, eine kleinere Menge von Zutaten erfordert nur eine etwas kürzere Garzeit.

- Schütteln Sie kleinere Zutaten nach der Hälfte der Garzeit, um sie neu zu verteilen. Dies verbessert das Ergebnis und soll verhindern, dass Zutaten ungleichmäßig gegrillt werden.

- Fügen Sie bei frischen Kartoffeln ein wenig Öl hinzu, um ein knuspriges Ergebnis zu erreichen. Braten Sie Ihre Zutaten ein paar Minuten im Airfryer, nachdem Sie Öl hinzugefügt haben.

- Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten im Airfryer zu, wie z.B. Wurst.

- Snacks, die sich zum Garen im Backofen eignen, können auch im Airfryer zubereitet werden.

- Die ideale Menge für die Zubereitung von knusprigen Pommes frites beträgt 750 Gramm.

- Verwenden Sie Fertigteig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Fertigteig erfordert auch eine kürzere Garzeit als hausgemachter Teig.

- Stellen Sie eine Backform oder ofenfestes Geschirr in den Airfryer-Korb, wenn Sie Kuchen oder Quiche backen oder zerbrechliche Zutaten oder gefüllte Zutaten braten möchten.

- Sie können den Airfryer auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Um Zutaten aufzuwärmen, stellen Sie die Zubereitungszeit auf 10 Minuten und die Temperatur auf 150 °C ein.

**Pflegen**

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Entfernen Sie nach jedem Garvorgang Fett vom Boden der Pfanne, um Rauchentwicklung zu verhindern.

**Öffnen Sie die Schublade, damit der Airfryer schneller abkühlt. Lassen Sie die Pfanne abkühlen, bevor Sie sie aus dem Gerät nehmen.**

Die Pfanne, der Korb und die Innenseite des Geräts sind antihäftsbeschichtet. Verwenden Sie bei der Reinigung dieser Teile keine Küchenutensilien aus Metall oder scharrende Reinigungsmittel, da dies die Antihäftsbeschichtung beschädigen kann.

**1 Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät abkühlen.****2 Reinigen Sie die Oberflächen des Geräts mit einem feuchten Tuch.**

Hinweis: Vergewissern Sie sich, dass keine Feuchtigkeit hinter dem Bedienfeld zurückbleibt. Trocken Sie das Bedienfeld mit einem Tuch, nachdem Sie es gereinigt haben.

**3 Reinigen Sie den Korb und die Pfanne mit heißem Wasser, ein wenig Spülmittel und einem nicht kratzenden Schwamm.**

Sie können ein fettlösendes Reinigungsmittel verwenden, um verbleibenden Schmutz zu entfernen.

Hinweis: Die Pfanne und der Korb sind spülmaschinenfest.

Tip: Wenn Rückstände im Korb oder auf dem Boden der Pfanne festleben, füllen Sie die Pfanne mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Setzen Sie den Korb in die Pfanne, und lassen Sie Pfanne und Korb ca. 10 Minuten lang einweichen.

**4 Reinigen Sie die Innenseite des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht kratzenden Schwamm.****5 Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um etwaige Lebensmittelrückstände zu entfernen.****Aufbewahrung****1 Ziehen Sie den Netzstecker, und lassen Sie das Gerät abkühlen.****2 Vergewissern Sie sich, dass alle Teile sauber und trocken sind.****3 Verstauben Sie das Kabel im Netzkabelfach.****Zubehör bestellen**Um Zubehörteile oder Ersatzteile zu kaufen, besuchen Sie [www.shop.philips.com/service](http://www.shop.philips.com/service), oder gehen Sie zu Ihrem Philips-Händler. Sie können auch das Philips Service-Center in Ihrem Land kontaktieren (die Kontaktdetails finden Sie in der internationalen Garantieschrift).**Recycling**

- Dieses Symbol bedeutet, dass das Produkt nicht mit dem normalen Haushaltsentsorgung 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**In diesem Abschnitt sind die häufigsten Probleme zusammengefasst, die mit Ihrem Gerät auftreten können. Sollten Sie ein Problem mithilfe der nachstehenden Informationen nicht beheben können, besuchen Sie unsere Website unter [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support), oder lesen Sie die internationale Garantieschrift.**Fehlerbehebung**

In diesem Abschnitt sind die häufigsten Probleme zusammengefasst, die mit Ihrem Gerät auftreten können.

Sollten Sie ein Problem mithilfe der nachstehenden Informationen nicht beheben können, besuchen Sie unsere Website unter [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) für eine Liste mit häufig gestellten Fragen, oder wenden Sie sich den Kundendienst in Ihrem Land.**Fara**

- Säk aldrig ned hóljet, som innehåller elektriska komponenter, och värmeelement, i vatten och skölj det inte under kranen.

- Se till att inte vatten eller någon annan vätska kommer i i apparaten eftersom det medför risk för elektriska stötar.

- Lägg alltid ingredienser som ska stekas i korgen, så att de inte kommer i kontakt med värmeelementen.

- Tack inte för luftintaget och öppningarna för luftutblåset när apparaten används.

**Första användningen****1 Ta bort allt förpackningsmaterial.****2 Ta bort skyddsfilmen från kontrollpanelen, samt alla etiketter och dekalor som finns på apparaten.****3 Dra i handtaget för att öppna lädan. (Bild 3)****Problem**

Das Gerät funktioniert nicht.

Die im Airfryer gebrauten Speisen sind nicht gar.

Die Garzeit ist zu kurz.

Die Zutatenmenge im Korb ist zu groß.

Die Zutaten werden ungleichmäßig im Gerät gebraten.

Gebratene Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus dem Gerät kommen.

Ich kann die Schublade nicht ordnungsgemäß in den Gerät schließen.

Es tritt weißer Rauch aus dem Gerät aus.

Frische Pommes Frites werden im Gerät ungleichmäßig gebraten.

Frische Pommes Frites sind nicht knusprig, wenn sie aus dem Gerät herauskommen.

Die Meldung „Er“ (Fehler) wird auf dem Display angezeigt.

Die Zeit- und Temperaturzeiten ändern sich automatisch, obwohl ich keine Tasten drücke.

**SVENSKA****Introduktion**Gratulerar till köpet och välkommen till Philips! För att dra maximalt nytta av den support som Philips erbjuder kan du registrera din produkt på [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

Med din nya Airfryer kan du förbereda dina favoritmaträtter i verkstäder, på kontor eller i andra arbetsmiljöer. Den är inte heller avsedd att användas av kunder på hotell, motell, bed och breakfast och i andra boendemiljöer.

Airfryer använder varmluft i kombination med luftcirkulation med hög hastighet (Rapid Air) och en övre grill där du kan tillreda olika välsmakande rätter på ett hälsosamt, snabba och enkelt sätt. Ingredienser värms omedelbart från alla sidor och för de flesta ingredienser behöver du inte tillslatta någon olja.

Om du vill ha mer inspiration till recept och information om Airfryer, kan du besöka [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).**Allmän beskrivning (Bild 1)****1 Korg****2 MAX-indikering****3 Korghandtag****4 Pfanne****5 Kontrollpanel****- A/P-av-knapp****- B Start/pausknapp****- C Förinställningsknapp****- D Knappar för temperaturkontroll****- E Tid/temperatur-indikering****- F Timerknapp****6 Låda****7 Öppningar för luftutblås****8 Luftintag****9 XL-bakplåt (endast HD9247)****10 XL-grillpanna (endast HD9248)****11 XL Snack-skydd (endast HD9249)****Viktigt**

Läs användarhandboken noggrant innan du använder apparaten och spara den för framtidens bruk.

**Automatisk avstängning**

Den här apparaten är utrustad med en automatisk avstängningsfunktion. Om du inte trycker på någon knapp under 30 minuter stänger apparaten.

Enligt anvisningarna i användarhandboken är det saker att använda enligt de veteckningslägena belägg som finns i dagsläget.

**Första användningen****1 Ta bort allt förpackningsmaterial.****2 Ta bort skyddsfilmen från kontrollpanelen, samt alla etiketter och dekalor som finns på apparaten.****3 Dra i handtaget för att öppna lädan. (Bild 3)****Elektromagnetiska fält (EMF)**

Den här apparaten från Philips uppfyller alla standarder för elektromagnetiska fält (EMF). Om apparaten hanteras på rätt sätt och enligt instruktionerna i den här användarhandboken är den saker att använda enligt de veteckningslägena belägg som finns i dagsläget.

**Ställ in bakplåt**

Om du vill använda den här bakplåten måste du tillsätta olja.

Om du vill använda den här grillpannan måste du tillsätta olja.

Om du vill använda den här Snack-skydden måste du tillsätta olja.

Om du vill använda den här Snack-skydden måste du tillsätta olja.

Om du vill använda den här Snack-skydden måste du tillsätta olja.

Om du vill använda den här Snack-skydden måste du tillsätta olja.

Om du vill använda den här Snack-skydden måste du tillsätta olja.

Om du vill använda den här Snack-skydden måste du tillsätta olja.

Om du vill använda den här Snack-skydden måste du tillsätta olja.

Om du vill använda den här Snack-skydden måste du tillsätta olja.

Om du vill använda den här Snack-skydden måste du tillsätta olja.

Om du vill använda den här Snack-skydden måste du tillsätta olja.

Om du vill använda den här Snack-skydden måste du tillsätta olja.

Om du vill använda den här Snack-skydden måste du tillsätta olja.

Om du vill använda den här Snack-skydden måste du tillsätta olja.

Om du vill använda den här Sn

**Introduction**

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome). Your new airfryer allows you to prepare your favourite ingredients and snacks in a healthier way. The airfryer uses hot air in combination with high-speed air circulation (Rapid Air) and a toll grill to prepare a variety of tasty dishes in a healthy, fast and easy way. Your ingredients are heated from all sides at once and there is no need to add oil to most of the ingredients. For more inspiration for recipes and information about the appliance, visit [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

**General description (Fig. 1)**

- 1 Basket
- 2 MAX indication
- 3 Basket handle
- 4 Pan
- 5 Control panel
  - A Power on/off button
  - B Start/pause button
  - C Preset button
  - D Temperature increase and decrease buttons
  - E Time/temperature indication
  - F Timer increase and decrease buttons
- 6 Drawer
- 7 Air outlet openings
- 8 Air inlet
- 9 XL baking plate (HD9247 only)
- 10 XL grill pan (HD9248 only)
- 11 XL snack cover (HD9249 only)

**Important**

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

**Danger**

- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent them from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.

**Warning**

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Keep the appliance and its mains cord out of reach of children.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space at the back, on both sides and above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you pull the pan out of the appliance.

- The accessible surfaces may become hot during use (Fig. 2).
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you pull the pan out of the appliance.
- The pan becomes hot all over when it is used in the airfryer. Let the pan cool down before you handle it.

**Caution**

- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended

for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.

- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.
- Always return the appliance to a service centre authorised by Philips for examination or repair. Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise the guarantee becomes invalid.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approx. 30 minutes before you handle or clean it.
- Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden-yellow instead of dark or brown. Remove burnt remnants. Do not fry fresh potatoes at a temperature above 180°C (to minimise the production of acrylamide).

**Automatic switch-off**

This appliance is equipped with an automatic switch-off. If you do not press a button within 30 minutes, the appliance switches off automatically. To switch off the appliance manually, press the power on/off button.

**Electromagnetic fields (EMF)**

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use on standard evidence available today.

**Before first use**

- 1 Remove all packaging material.
- 2 Remove the foil from the control panel and any stickers or labels from the appliance.

- 3 Open the drawer by pulling at the handle. (Fig. 3)
- 4 Remove the basket by lifting the handle (1). To remove the pan, tilt it backwards and lift it off the rails (2). (Fig. 4)

- 5 Thoroughly clean the basket and pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

Note: You can also clean these parts in the dishwasher.

- 6 Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.
- 7 Place the pan in the drawer (1) and put the basket in the pan (2). (Fig. 5)

- 8 Slide the drawer back into the airfryer by the handle.

Note: The appliance may produce some smoke when you use it for the first time. This is normal.

**Preparing for use**

- 1 Place the appliance on a stable, horizontal and level surface.

**Do not place the operating appliance on non-heat-resistant surfaces**

**Do not place the operating appliance near or underneath objects that could be damaged by steam, such as walls and cupboards.**

**Note: Place the appliance on a worktop in such a way that the drawer can be opened completely.**

- 2 Pull the mains cord out of the cord storage compartment at the back of the appliance.

**This airfryer works on hot air. Do not fill the pan with oil, frying fat or any other liquid.**

**Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.**

**Using the appliance**

The airfryer can prepare a large range of ingredients. The recipe booklet included helps you get to know the appliance. You can find more recipes at [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

**Preheating**

- 1 Put the mains plug in an earthed wall socket.
- 2 Press the power on/off button to switch on the appliance. (Fig. 6)

**The display shows the last selected temperature.**

- 3 Press the temperature increase or decrease button to set the required temperature. See section 'Settings' in this chapter to determine the right temperature. (Fig. 7)

**Tip: Press the increase or decrease button longer to put the temperature forward or backward more quickly.**

**Note: If you do not want to preheat, but want to start frying immediately, skip step 4 and follow the instructions in section 'Hot air frying' in this chapter.**

- 4 Press the start/pause button. (Fig. 8)

**The appliance starts to heat up.**

**The set temperature flashes until the set temperature has been reached. Then the appliance beeps and the set temperature is displayed continuously. The appliance stops beeping if you set the required cooking time (see step 4 in section 'Hot air frying').**

**Note: You can also start the preheating process manually by setting the temperature and then pressing the timer decrease button until '---' appears. (Fig. 9)**

**Hot air frying**

- 1 Open the drawer by pulling at the handle. (Fig. 3)

- 2 Put the ingredients in the basket (Fig. 10).

**Note: Never fill the basket beyond the MAX indication or exceed the amount indicated in the table (see section 'Settings' in this chapter), as this could affect the quality of the end result.**

- 3 Slide the drawer back into the airfryer by the handle (Fig. 11).

**Never use the pan without the basket in it. If you heat up the appliance without basket, use oven gloves to open the drawer. The edges and inside of the drawer become very hot.**

**Caution: Do not touch the pan during and some time after use, as it gets very hot.**

- 4 Press the timer increase or decrease button to set the timer to the required cooking time. See section 'Settings' in this chapter to determine the correct cooking time. (Fig. 12)

**Tip: Press the timer increase or decrease button longer to put the time forward or backward more quickly.**

**Note: If you have not preheated the appliance, add 3 minutes to the cooking time.**

**Note: If you do not set the required cooking time within 5 minutes, the appliance switches off automatically for safety reasons.**

- 5 Press the start/pause button to start the cooking process. (Fig. 13)

**The display starts counting down the set cooking time.**

**Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan.**

**6 When the appliance starts to beep, the set cooking time has elapsed.**

**Note: You can also stop the cooking process manually. To do this, press the start/pause button (Fig. 8).**

- 7 Open the drawer by pulling at the handle and check if the ingredients are ready. (Fig. 14)

**If the ingredients are not ready yet, simply slide the drawer back into the airfryer by the handle and add a few extra minutes to the set time.**

- 8 To remove small ingredients (e.g. fries), lift the basket out of the pan by the handle. (Fig. 15)

**After the cooking process, the pan, the basket and the ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the airfryer, steam may escape from the pan.**

**Empty the basket into a bowl or onto a plate. (Fig. 16)**  
Tip: To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket (Fig. 17).

- 10 When a batch of ingredients is ready, the airfryer is instantly ready for preparing another batch.

**Note: If you prepare another batch within 30 minutes, it is not necessary to preheat the appliance again.**

- 11 Press the power on/off button to switch off the airfryer.

**Preset button**

You can program the appliance to prepare your favourite ingredients at a specific temperature for a specific length of time.

**Note: The appliance can only memorise one temperature and one cooking time.**

**To set your favourite settings:**

- 1 Press the power on/off button to switch on the appliance. (Fig. 6)

- 2 Press the preset button (star symbol). (Fig. 18)

**The display shows the current saved settings.**

- 3 Press the temperature increase or decrease button to set the desired temperature. (Fig. 7)

- 4 The star symbol starts flashing.

- 5 Press the timer increase or decrease button to set the desired time. (Fig. 12)

- 6 Press the preset button (star symbol). (Fig. 18)

**You hear a beep and the star symbol lights up continuously to indicate that the settings have been saved.**

From now on, the appliance memorises your favourite settings. Just press the preset button to recall the saved settings. Press the start/pause button to start the program.

**Note: If you want to change the saved settings, simply perform steps 1 to 5 again.**

**Tips**

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter cooking time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer cooking time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter cooking time.

- Shake smaller ingredients halfway through the cooking time to redistribute them. This improves the end result and helps to prevent unevenly cooked ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the airfryer within a few minutes after you added the oil.

- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the airfryer.

- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the airfryer.

- The optimal amount for preparing crispy fries is 750 grams.

- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter cooking time than home-made dough.

- Place a baking tray or oven dish in the airfryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.

- You can also use the airfryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

**Cleaning**

Clean the appliance after every use. Remove oil from the bottom of the pan after each cooking process to prevent the development of smoke.

**Open the drawer to let the airfryer cool down more quickly. Let the pan cool down before you remove it from the appliance.**

**The pan, basket and the inside of the appliance have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.**

- 1 Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.

- 2 Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

**Note: Make sure no moisture remains behind on the control panel. Dry the control panel with a cloth after you have cleaned it.**

- 3 Clean the pan and the basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.

**Note: The pan and the basket are dishwasher-proof.**

**Tip: If dirt sticks to the basket or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pan and let the pan and the basket soak for approximately 10 minutes.**

- 4 Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.

- 5 Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

**Storage**

- 1 Unplug the appliance and let it cool down.