

PHILIPS

HD9880

Bedienungsanleitung

Inhaltsverzeichnis

Wichtig!	3
Elektromagnetische Felder	5
Automatische Abschaltung	5
Recycling	6
Garantie und Support	7
Konformitätserklärung	7
Software- und Firmware-Updates	7
Gerätekompatibilität	8
Wiederherstellen der Werkseinstellungen	8
Einführung	8
Allgemeine Übersicht	9
Funktionsbeschreibung	10
Vor dem ersten Gebrauch	13
Vorbereiten vor dem ersten Gebrauch	13
Einsetzen des abnehmbaren Siebbodens	13
Verbinden des Airfryers mit der NutriU App	14
Verwenden des Airfryers	16
Verwenden des Lebensmittelthermometers	20
Platzieren des Lebensmittelthermometers	20
Messen Sie die Dicke Ihrer Speisen	22
Garmodi	22
Auto-Cook-Programme	23
Zubereiten von hausgemachten Pommes frites	23
Hausgemachter Joghurt	24
Manuelle Zubereitung	24
Lebensmittelthermometer	25
Warmhalten	26
Meine Programme	27
Zubereitungsverlauf	27
Pflege	27
Reinigungstabelle	28
Aufbewahrung	28
Fehlerbehebung	29

Wichtig!

Lesen Sie dieses Dokument mit wichtigen Informationen vor dem Gebrauch des Geräts aufmerksam durch und bewahren Sie es für eine spätere Verwendung auf.

Gefahr

- Stellen Sie das Gerät nicht auf einen heißen Gas- oder Elektroherd jeglicher Art, elektrische Kochplatten oder in den beheizten Ofen.



- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser; 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.
- Geben Sie die zu bratenden Zutaten in den Korb, damit sie nicht mit den Heizelementen in Kontakt kommen.
- Lufteinlass und Luftaustrittsöffnungen müssen unbedeckt bleiben, während das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl, da sonst Brandgefahr besteht.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst defekt oder beschädigt sind.
- Berühren Sie nie die Innenseite des Geräts, während es in Betrieb ist.
- Befüllen Sie den Korb nie über den angegebenen Maximalpegel.
- Stellen Sie jederzeit sicher, dass sich auf dem Heizelement keine Gegenstände oder Lebensmittel befinden.

Achtung

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von Philips, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- 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.
- Die zugänglichen Oberflächen können während des Betriebs heiß 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.
- Stellen Sie das Gerät nicht an einer Wand oder angelehnt an andere Geräte auf. Lassen Sie rund um das Gerät herum mindestens 10 cm Platz frei. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- 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.
- Verwenden Sie keine leichten Zutaten und kein Backpapier im Gerät.
- Zugängliche Oberflächen können während des Betriebs heiß werden.
- 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.
- Füllen Sie die Pfanne niemals mit Öl.
- Dieses Gerät wurde speziell für die Verwendung bei Umgebungstemperaturen zwischen 5 °C und 40 °C entworfen.
- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht in der Nähe heißer Flächen verläuft.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien auf, wie z. B. Tischdecken oder Vorhängen.
- Verwenden Sie das Gerät nie für andere als in dieser Bedienungsanleitung beschriebene Zwecke, und verwenden Sie ausschließlich Original-Zubehör.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Die Pfanne, der Korb und das Zubehör werden während und nach dem Gebrauch des Geräts heiß. Seien Sie vorsichtig.
- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen. Beachten Sie die Anweisungen in der Bedienungsanleitung.

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.
- Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie es zusammensetzen, auseinandernehmen, verwahren oder reinigen.

- Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte, ebene und stabile Unterlage.
- 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.
- Geben Sie das Gerät zur Überprüfung bzw. Reparatur stets an ein Philips Servicecenter. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, da andernfalls Ihre Garantie erlischt.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät ca. 30 Minuten abkühlen, 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: Spritzschutz, heißes Heizelement und die Kante der Metallteile.
- Stellen Sie sicher, dass die Speisen im Airfryer immer vollständig gar sind.
- Stellen Sie sicher, dass Sie jederzeit die Kontrolle über den Airfryer haben, auch wenn Sie das Gerät per Fernsteuerungsfunktion oder Startverzögerung verwenden.
- Bei der Zubereitung fetthaltiger Lebensmittel kann der Airfryer Rauch abgeben. Bei der Verwendung der Fernsteuerungsfunktion oder der Startverzögerung ist besondere Vorsicht geboten.
- Stellen Sie sicher, dass jeweils nur eine Person das Gerät per Fernsteuerungsfunktion bedient.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie leicht verderbliche Lebensmittel mit der Startverzögerungsfunktion zubereiten (es könnten sich Bakterien ansammeln).

Elektromagnetische Felder

Dieses Gerät erfüllt die entsprechenden Normen und Vorschriften bezüglich Gefährdung durch elektromagnetischen Felder.

Automatische Abschaltung

Der Airfryer ist mit einer automatischen Abschaltfunktion ausgestattet. Wenn das Gerät eingeschaltet ist, sich aber nicht im Garmodus oder Warmhaltemodus befindet, wechselt es nach 10 Minuten ohne Benutzerinteraktion in den Standby-Modus. Halten Sie den Drehknopf lange gedrückt, um das Gerät auszuschalten.

Dieses Symbol bedeutet, dass Elektrogeräte und Akkus/Batterien nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden dürfen.



- Beachten Sie die örtlichen Vorschriften zur getrennten Entsorgung von Elektrogeräten und Akkus/Batterien.
1. Altgeräte/Altakkus/Batterien können kostenlos an geeigneten Rücknahmestellen abgegeben werden.
 2. Diese werden dort fachgerecht gesammelt oder zur Wiederverwendung vorbereitet. Altgeräte/Altakkus/Batterien können Schadstoffe enthalten, die der Umwelt und der menschlichen Gesundheit schaden können. Enthaltene Rohstoffe können durch ihre Wiederverwertung einen Beitrag zum Umweltschutz leisten. Sofern die Batterie Blei (Pb), Cadmium (Cd) oder Quecksilber (Hg) enthält, ist die Batterie entsprechend gekennzeichnet.
 3. Die Löschung personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten muss vom Endnutzer eigenverantwortlich vorgenommen werden.
 4. Hinweise für Verbraucher in Deutschland: Die in Punkt 1 genannte Rückgabe ist gesetzlich vorgeschrieben. Altgeräte mit Altbatterien und/oder Altakkus und Lampen, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sind vor der Abgabe an einer Rücknahmestelle von diesen zu trennen. Dies gilt nicht, falls die Altgeräte für eine Wiederverwendung noch geeignet (d.h. funktionstüchtig) sind und von den anderen Altgeräten getrennt werden. Sammel- und Rücknahmestellen in DE: <https://www.stiftung-ear.de/>; für Batterien auch Rückgabe im Handel möglich. Informationen über Sammel- und Recyclingquoten: <https://www.bmu.de>

Rücknahme von Altgeräten

Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² für Elektro- und Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen.

Diese Händler müssen:

- beim Verkauf eines neuen Elektrogeräts ein Altgerät der gleichen Art kostenfrei zurücknehmen (1:1-Rücknahme); auch bei Lieferungen nach Hause.
- bis zu drei kleine Altgeräte (keine äußere Abmessung größer als 25 cm) kostenfrei im Verkaufsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe zurücknehmen, ohne Neukaufverpflichtung.

Rücknahmepflichten gelten auch für den Versandhandel, wobei die Pflicht zur 1:1-Rücknahme im privaten Haushalt nur für Wärmeüberträger (Kühl-/Gefriergeräte, Klimageräte u.a.), Bildschirmgeräte und Großgeräte gilt; für die 1:1-Rücknahme von Lampen, Kleingeräten und kleinen ITK-Geräten sowie die 0:1-Rücknahme müssen Versandhändler Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum Endverbraucher bereitstellen.

Die Philips Domestic Appliances Germany GmbH ist Mitglied des Rücknahmesystems "take-e-back". Mehr Information unter: www.take-e-back.de. So Verbraucher über Philips Domestic Appliances Nederland B.V. ein Produkt erworben haben, können sie ebenso die Möglichkeiten des Systems nutzen.

Rückgabemöglichkeiten für Verbraucher in Österreich

Die Philips Domestic Appliances Germany GmbH und die Philips Domestic Appliances Nederland B.V. sind Mitglied beim Sammel- und Verwertungssystem des UFH. Sammelstellen und Öffnungszeiten siehe <https://ufh.at/>. So Verbraucher das Produkt andernorts erworben haben, haben sie gemäß §5 EAG Anspruch auf eine 1:1-Rücknahme. Für Haushalts- und Gewerbeverpackungen sind die Philips Domestic Appliances Germany GmbH und die Philips Domestic Appliances Nederland B.V. Mitglied beim Sammel- und Verwertungssystem RecycleMe GmbH.

Garantie und Support

Philips gewährt ab dem Kauf 2 Jahre Garantie auf dieses Produkt. Diese Garantie gilt nicht, wenn ein Defekt auf unsachgemäße Verwendung oder mangelhafte Wartung zurückzuführen ist. Weitere Informationen finden Sie online auf unserer Website www.philips.com/support.

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt DAP B.V., dass der Airfryer HD9880 der Richtlinie 2014/53/EU entspricht.

Der komplette Text der EU-Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internetadresse einsehbar: <https://www.philips.de>.

Der Airfryer HD9880 ist mit einem WLAN-Modul (2,4 GHz 802.11 b/g/n) mit einer maximalen Ausgangsleistung von 92,9 mW EIRP ausgestattet.

Software- und Firmware-Updates

Aktualisierungen sind unerlässlich, um Ihre Privatsphäre zu schützen und die ordnungsgemäße Funktion Ihres Airfryers und der App zu gewährleisten.

Aktualisieren Sie die App immer mit der neuesten Version.

Die Firmware des Airfryers wird automatisch aktualisiert.

Hinweis

- Stellen Sie sicher, dass Ihr Airfryer mit Ihrem WLAN-Heimnetzwerk verbunden ist, damit er mit der neuesten Firmware-Version aktualisiert werden kann.
- Verwenden Sie immer die neueste App und Firmware.
- Aktualisierungen werden zur Verfügung gestellt, wenn Softwareverbesserungen vorliegen.
- Ein Firmware-Update wird automatisch gestartet, wenn sich der Airfryer im Standby-Modus befindet. Diese Aktualisierung kann einige Minuten dauern. Während dieser Zeit kann der Airfryer nicht verwendet werden.

Gerätekompatibilität

Ausführliche Informationen zur Kompatibilität der App finden Sie im App Store.

Wiederherstellen der Werkseinstellungen

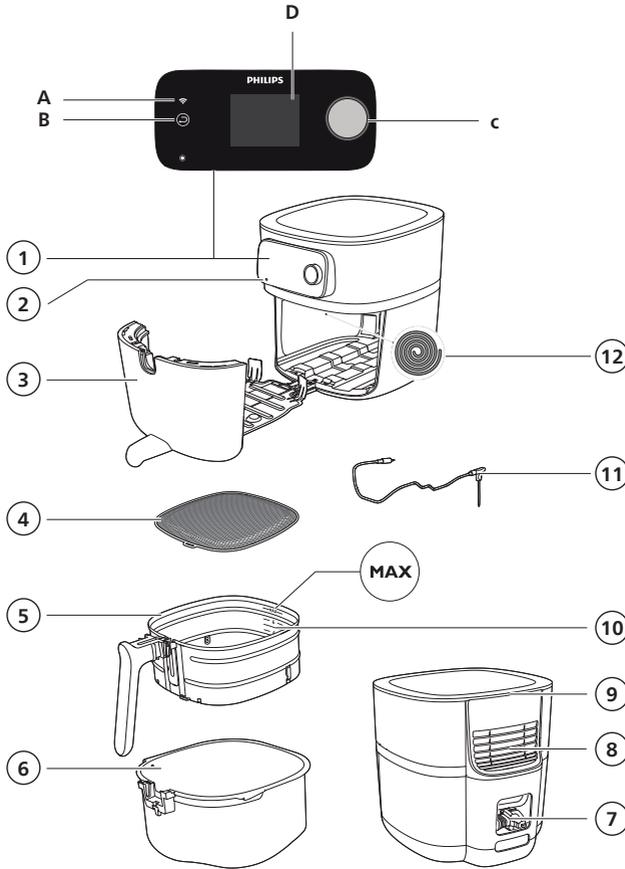
Wählen Sie unter Tools → Einstellungen die Funktion zum Zurücksetzen auf Werkseinstellungen aus, um die Werkseinstellungen des Airfryers wiederherzustellen.

Der Airfryer ist dann nicht mehr mit Ihrem WLAN-Heimnetzwerk verbunden und nicht mehr mit Ihrem Smart-Gerät gekoppelt.

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.

Allgemeine Übersicht



- | | |
|---|---|
| <p>1. Bedienfeld
 A. WLAN-Anzeige
 B. Zurück-Taste
 C. Drehknopf
 D. Anzeige</p> <p>2. Lebensmittelthermometeranschluss</p> <p>3. Schublade</p> <p>4. Abnehmbarer Siebboden</p> <p>5. Korb mit abnehmbarem Siebboden</p> | <p>6. Pfanne</p> <p>7. Fach für Kabelaufbewahrung</p> <p>8. Luftauslässe</p> <p>9. Lufteinlass</p> <p>10. Füllstandsanzeige</p> <p>11. Lebensmittelthermometer</p> <p>12. Spritzschutz</p> |
|---|---|

Drehknopf und Zurück-Taste

Der Drehknopf ist Ihr zentrales Steuerelement. Sie können ihn drehen und drücken, um durch verschiedene Menüoptionen zu navigieren und eine Aktion zu bestätigen.

Den Drehknopf kurz drücken: das Gerät einschalten.

Den Drehknopf lange drücken: das Gerät ausschalten.

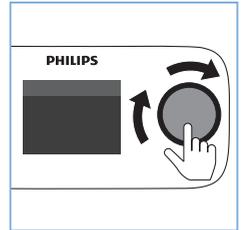
Wenn das Gerät eingeschaltet ist:

Den Drehknopf drücken: eine Aktion bestätigen.

Den Drehknopf drehen: durch verschiedene Menüoptionen blättern oder die Gareinstellung verändern.

Kurz die Zurück-Taste drücken: zum vorherigen Schritt zurückkehren.

Lange die Zurück-Taste drücken: zum Hauptmenü zurückkehren.



Auto-Cook-Programme

Die Auto-Cook-Programme gehören zu den Hauptfunktionen Ihres Airfryers. Sie können aus einer Vielzahl von Lebensmitteln wählen.

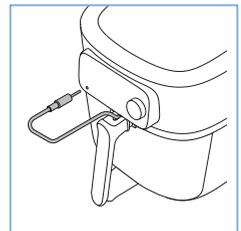
Stellen Sie den Füllstand Ihrer Zutaten ein oder teilen Sie dem Airfryer mit, wie viele Zutaten (z. B. Hähnchenschenkel) Sie in den Korb gegeben haben. Der Airfryer bereitet Ihre Speisen dann automatisch zu.

Wenn während des Garvorgangs eine Interaktion erforderlich ist (z. B. Schütteln von Pommes frites), benachrichtigt Sie der Airfryer.

Lebensmittelthermometer

Im Lieferumfang des Airfryers ist ein Lebensmittelthermometer enthalten, mit dem Sie Ihre Speisen bis zur gewünschten Garstufe zubereiten können. Stecken Sie ein Ende des Lebensmittelthermometers in die Lebensmittel und das andere Ende in den Anschluss für das Lebensmittelthermometer (siehe Kapitel "Lebensmittelthermometer").

Sie können das Lebensmittelthermometer in den Garmodi "**Lebensmittelthermometer**" und "**Auto-Cook-Programme**" verwenden.



Garzeit

Im Garmodus "**Manuelle Zubereitung**" können Sie die Garzeit zwischen 1 Minute und 180 Minuten einstellen.

Im Garmodus "**Auto-Cook-Programme**" müssen Sie keine Garzeit einstellen, da das Auto-Cook-Programm Ihre Speisen je nach Portionsgröße oder gewünschtem Gargrad zubereitet.

Im Garmodus "**Lebensmittelthermometer**" müssen Sie keine Garzeit einstellen, da der Garvorgang automatisch beendet wird, sobald die eingestellte Temperatur des Lebensmittelthermometers erreicht ist.

Gartemperatur

In den Garmodi "**Manuelle Zubereitung**" und "**Lebensmittelthermometer**" können Sie die Gartemperatur zwischen 40 °C und 200 °C einstellen.

Im Garmodus "**Auto-Cook-Programme**" müssen Sie keine Gartemperatur einstellen, da sie automatisch eingestellt wird.

Kerntemperatur

Im Garmodus "**Lebensmittelthermometer**" können Sie die Kerntemperatur der Lebensmittel einstellen. Die Temperatur in der Mitte der Speisen erreicht am Ende des Garvorgangs die eingestellte Kerntemperatur.

Hinweis

- Die Kerntemperatur entspricht nicht der Gartemperatur.

Hohe und niedrige Luftgeschwindigkeiten

Der Airfryer wird mit zwei verschiedenen Luftgeschwindigkeitsstufen geliefert: eine für eine niedrige Luftgeschwindigkeit (Ⓐ) und eine für eine hohe Luftgeschwindigkeit (Ⓑ).

Im Garmodus "**Auto-Cook-Programme**" wird die Luftgeschwindigkeit automatisch eingestellt.

In den Garmodi "**Manuelle Zubereitung**" oder "**Lebensmittelthermometer**" müssen Sie die Luftgeschwindigkeit manuell einstellen.

Verwenden Sie für typische Ofengerichte wie Lasagne, Braten, Kuchen usw. und für eine lange Garzeit die niedrige Luftgeschwindigkeit. Verwenden Sie für typische Airfryer-Anwendungen wie Pommes frites, Hähnchennuggets, Fischstäbchen usw. und für eine kürzere Garzeit die hohe Luftgeschwindigkeit.

Warmhaltefunktion

Ihr Airfryer verfügt über einen Warmhaltemodus. Sie können entweder das Warmhalten direkt nach dem Garen aktivieren oder über das Hauptmenü auf Warmhalten umschalten.

Meine Programme

Sie können Ihre bevorzugten Auto-Cook-Programme, Rezepteneinstellungen oder manuellen Kocheinstellungen unter "**Meine Programme**" speichern. Ihre Liste kann bis zu 20 Einträge speichern. Wählen Sie ein Element aus und beginnen Sie sofort mit der Zubereitung.

Zubereitungsverlauf

Ihre kürzlich zubereiteten Speisen finden Sie unter "**Zubereitungsverlauf**". Sie können die letzten 20 Einträge des Zubereitungsverlaufs anzeigen. Wählen Sie ein Element aus und beginnen Sie sofort mit der Zubereitung.

Bewertungsfunktionalität

Sie können die Auto-Cook-Programme und alle NutriU Rezepte nach der Zubereitung bewerten. Die Bewertung wird automatisch gespeichert und Sie finden sie unter "**Meine Programme**" und unter "**Zubereitungsverlauf**". Ihre Bewertung hilft dabei, die Auto-Cook-Programme und -Rezepte zu verbessern.

Reinigungsanzeige

Von Zeit zu Zeit erhalten Sie eine Erinnerung daran, das Innere Ihres Airfryers zu reinigen. Unter "**Einstellungen**" können Sie die Reinigungsanzeige deaktivieren.

Schüttelerinnerung

Wenn Sie mit einer manuellen Einstellung kochen, erhalten Sie nach der Hälfte der eingestellten Garzeit eine Schüttelerinnerung. Unter "**Einstellungen**" können Sie die Schüttelerinnerung deaktivieren.

Akustische Benachrichtigungen

Manchmal hören Sie einen Ton, z. B. wenn das Gerät den Garvorgang beendet hat oder wenn während des Garvorgangs eine Aktion erforderlich ist, z. B. die Speisen geschüttelt oder gewendet werden sollen.

Textassistent

Alle Menübildschirme sind mit einem Textassistenten ausgestattet, der Ihnen bei der Navigation durch das Menü hilft.

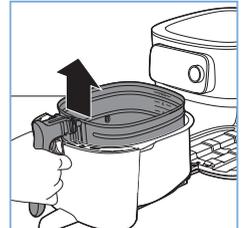
Vor dem ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Entfernen Sie gegebenenfalls Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
3. Entfernen Sie die Schutzfolie vom Display.
4. Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch gründlich (siehe Kapitel "Reinigung").

Vorbereiten vor dem ersten Gebrauch

Einsetzen des abnehmbaren Siebbodens

1. Ziehen Sie zum Öffnen der Schublade am Griff.
2. Nehmen Sie den Korb durch Anheben des Griffs heraus.
3. Setzen Sie den abnehmbaren Siebboden in die Vertiefung unten rechts am Korb ein. Drücken Sie den Siebboden nach unten, bis er auf beiden Seiten hörbar einrastet.
4. Setzen Sie den Korb in die Pfanne.



- Schieben Sie die Schublade mit dem Griff zurück in den Airfryer.

Hinweis

- Verwenden Sie die Pfanne nie ohne den Korb.

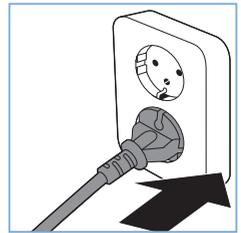


Verbinden des Airfryers mit der NutriU App

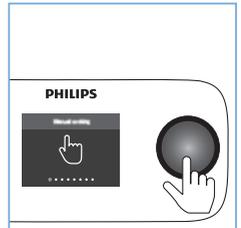
Wichtig!

- Stellen Sie sicher, dass Ihr Smart-Gerät mit Ihrem WLAN-Heimnetzwerk verbunden ist, bevor Sie mit der WLAN-Einrichtung beginnen.

- Anschließen des Geräts



- Drücken Sie den Drehknopf, um das Gerät einzuschalten.



Hinweis

- Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal einschalten, werden Sie aufgefordert, die Sprache auszuwählen.
- Sie können die Sprache jederzeit im Menü "**Einstellungen**" ändern.

- Blättern Sie durch die Liste, bis die gewünschte Sprache markiert ist.
- Drücken Sie zur Bestätigung den Drehknopf und fahren Sie fort.
- Wählen Sie die Einheiten für Gewicht und Temperatur aus der Liste aus.

Hinweis

- Auf dem nächsten Bildschirm können Sie entscheiden, ob Sie das Gerät sofort oder später mit Ihrem Smart-Gerät verbinden möchten.
- Wenn Sie das Gerät sofort mit Ihrem Smart-Gerät verbinden möchten, navigieren Sie zu der Option "**Ja, bitte**".

Hinweis

- Wir empfehlen, die NutriU App herunterzuladen und Ihren Airfryer zur App hinzuzufügen, sobald Sie Ihr Gerät zum ersten Mal einrichten. Auf diese Weise können Sie den Airfryer in vollem Umfang verwenden, um beispielsweise die Remote-Zubereitung zu genießen (Rezepte oder Auto-Cook-Programme über die App starten, Benachrichtigungen erhalten, wenn Speisen zubereitet werden usw.) und die neuesten Firmware-Updates zu erhalten.

7. Ein QR-Code wird angezeigt. Scannen Sie ihn ein, um die NutriU App herunterzuladen.



Tipp

- Sie können die NutriU App auch aus dem App Store oder von der Website www.philips.com/NutriU herunterladen.

8. Öffnen Sie die NutriU App und befolgen Sie den Registrierungsvorgang.
9. Befolgen Sie die Schritte in der App, um Ihren Airfryer mit dem WLAN zu verbinden und ihn mit Ihrem Smart-Gerät zu koppeln.

Wichtig!

- **Fernbedienung:** Sie können Ihren Airfryer nur dann über die App fernsteuern (z. B. ein Rezept senden, den Garvorgang anhalten usw.), wenn Sie in der NutriU App die Option "Einwilligung zur Fernbedienung" aktiviert haben. Diese finden Sie in Ihrem NutriU Profil.
- Stellen Sie sicher, dass Sie den Airfryer mit einem WLAN-Netzwerk des Standards 802.11 b/g/n mit 2,4 GHz verbinden.
- **Einzelbenutzer-Kopplung:** Der Airfryer kann jeweils nur von einem Benutzer ferngesteuert werden. Wenn ein zweiter Benutzer den Airfryer steuern und die NutriU App verwenden möchte, muss er den Kopplungsvorgang durchführen. Nach der Kopplung wird die Kopplung des ersten Benutzers automatisch aufgehoben.
- Die WLAN-Einrichtung kann über die App oder durch Trennung der Stromversorgung des Airfryers abgebrochen werden.

WLAN-Anzeige

Die WLAN-Anzeige leuchtet nicht.	WLAN ist deaktiviert.
Die WLAN-Anzeige leuchtet.	WLAN ist aktiviert und mit dem Router verbunden.
Die WLAN-Anzeige blinkt langsam.	Die WLAN-Verbindung ist eingerichtet.
Die WLAN-Anzeige blinkt schnell.	WLAN-Verbindungsfehler.

Hinweis

- Sie können das WLAN unter Einstellungen – WLAN-Einstellungen – WLAN ein/aus ein- oder ausschalten.
- Sie können die WLAN-Einrichtung unter Einstellungen – WLAN-Einstellungen – WLAN-Einrichtungsmodus starten.

Verwenden des Airfryers

Vorsicht

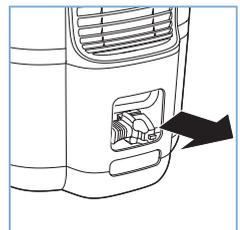
- Dieser Airfryer funktioniert mit Heißluft. Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl, Frittierfett oder anderen Flüssigkeiten.
- Berühren Sie die heißen Oberflächen nicht. Verwenden Sie immer die Griffe. Berühren Sie die heiße Pfanne nur mit Ofenhandschuhen.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt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

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

Hinweis

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

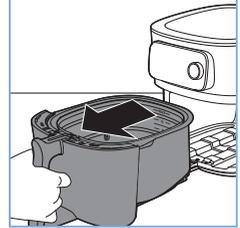
2. Ziehen Sie das Netzkabel aus dem Kabelfach an der Rückseite des Geräts.



3. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.



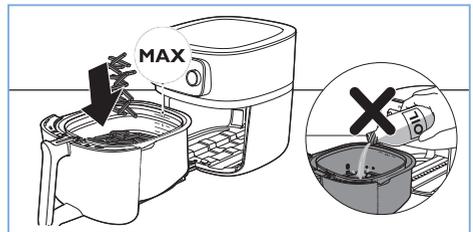
4. Ziehen Sie zum Öffnen der Schublade am Griff.



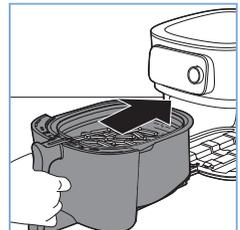
5. Geben Sie die Zutaten in den Korb.

Hinweis

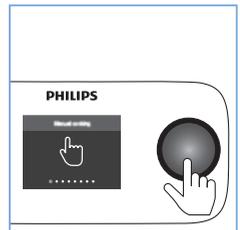
- Füllen Sie den Korb nie über die MAX-Markierung hinaus, da dies die Qualität des Endergebnisses beeinträchtigen kann.



6. Schieben Sie die Schublade zurück in den Airfryer.



7. Drücken Sie den Drehknopf, um das Gerät einzuschalten.



8. Wählen Sie die gewünschte Garmethode aus (siehe auch Kapitel "Garmodi").

9. Führen Sie die Schritte auf dem Display aus. Die Schritte variieren je nach ausgewähltem Garmodus.

Vorsicht

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

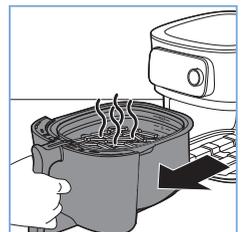
10. Drücken Sie den Drehknopf, um den Garvorgang zu starten, oder drehen Sie ihn, wenn Sie eine Gareinstellung ändern möchten. Die Einstellung, die geändert werden kann, leuchtet auf dem Display. Drücken Sie den Drehknopf und drehen Sie ihn, um die Einstellung zu ändern.
11. Wenn Sie das Timer-Signal hören, ist es an der Zeit, die Lebensmittel zu schütteln, oder die Garzeit ist abgelaufen.

Hinweis

- Stellen Sie vor dem Servieren immer sicher, dass die Speisen vollständig gar sind.
- Einige Auto-Cook-Programme benachrichtigen Sie, wenn Sie Ihre Speisen schütteln oder wenden müssen. Der Airfryer sendet ein akustisches Signal aus, wenn es Zeit zum Schütteln oder Wenden ist.
- Öffnen Sie zum Schütteln das Fach, heben Sie den Korb aus der Pfanne und schütteln Sie ihn. Schieben Sie dann die Pfanne mit dem Korb zurück in das Gerät. Das Gerät nimmt den Garvorgang automatisch wieder auf.
- Um den aktuellen Vorgang abzubrechen und zum Hauptmenü zurückzukehren, drücken Sie die Zurück-Taste (↶).



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



Hinweis

- Wenn die Zutaten noch nicht fertig gegart sind, schieben Sie das Fach einfach am Griff zurück in den Airfryer und stellen Sie den Timer über die Option "**Mehr Zeit hinzufügen**" auf ein paar zusätzliche Minuten ein.

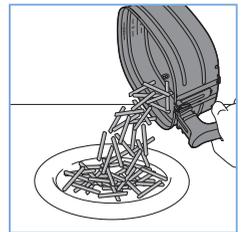
- 13.** Um kleine Zutaten (z. B. Pommes Frites) herauszunehmen, heben Sie den Korb am Griff aus der Pfanne.



Vorsicht

- **Nachdem Garvorgang abgeschlossen ist, sind Pfanne, Korb, Innengehäuse und Zutaten heiß. Je nach Art der Zutaten im Airfryer kann Dampf aus der Pfanne austreten.**

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



Hinweis

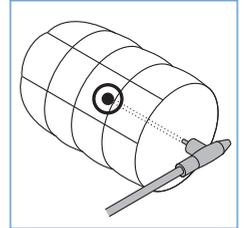
- Um große oder zerbrechliche Zutaten herauszunehmen, verwenden Sie eine Zange, um die Zutaten aus dem Korb zu heben.
- Überschüssiges Öl oder ausgeschmolzenes Fett von den Speisen sammelt sich am Boden der Pfanne.
- Je nach Art der gegarten Speisen sollten Sie überschüssiges Öl oder ausgeschmolzenes Fett nach jeder Portion oder vor dem Schütteln bzw. Wiedereinsetzen des Korbs in die Pfanne vorsichtig aus der Pfanne gießen. Legen Sie die Pfanne auf eine hitzebeständige Oberfläche. Heben Sie die Pfanne mit Ofenhandschuhen heraus und legen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche. Gießen Sie überschüssiges Öl oder ausgeschmolzenes Fett ab. Setzen Sie die Pfanne wieder ins Fach und den Korb in die Pfanne ein.
- Wenn Ihre Zutaten fertig sind, können Sie sofort weitere Zutaten im Airfryer zubereiten.

Platzieren des Lebensmittelthermometers

Das Lebensmittelthermometer kann für Steak, Fleischkoteletts, Hähnchenbrust, Fischfilet usw. verwendet werden.

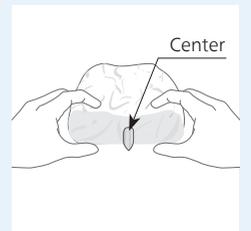
Reinigen Sie das Lebensmittelthermometer vor und nach der Verwendung mit warmem Seifenwasser.

1. Führen Sie das Thermometer in die Mitte des dicksten Teils der Speisen ein.



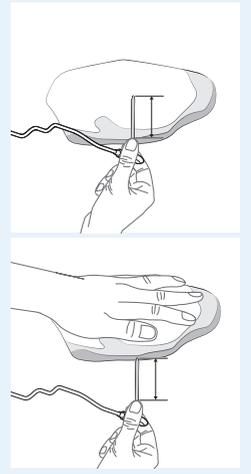
Hinweis

- Achten Sie darauf, dass die Spitze des Thermometers gerade in die Mitte des dicksten Teils der Speisen eingeführt wird und nicht nach unten oder oben abgewinkelt ist.
- Das Thermometer muss sich in der Nähe des Knochens befinden, darf den Knochen jedoch nicht berühren und darf sich nicht in der Nähe von Fett oder Knorpeln befinden.
- Der dickste Teil des Filets ist möglicherweise nicht der Mittelpunkt. Es ist wichtig, dass das Ende des Thermometers am dicksten Teil platziert wird, damit die gewünschten Ergebnisse erzielt werden.
- Achten Sie beim Garen eines ganzen Hähnchens darauf, dass die Sonde nicht vollständig durch die Brust in die Körperhöhle eingeführt wird.
- Verwenden Sie das Lebensmittelthermometer nicht, wenn Ihre Lebensmittel weniger als 2 cm dick sind.



Tipp

- Führen Sie die Sonde anhand der folgenden Schritte in die Mitte der Lebensmittel ein.
 1. Greifen Sie den Metallstiel des Thermometers und platzieren Sie die Spitze in der Mitte der Speisen.
 2. Halten Sie Ihre Finger in derselben Griffposition und führen Sie die Sonde in die Mitte des dicksten Teils der Speisen ein.

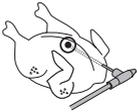
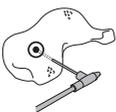


Hinweis

- Je nach Lebensmittel ist es nicht immer erforderlich, die Metallsonde des Lebensmittelthermometers vollständig einzuführen.

Vorsicht

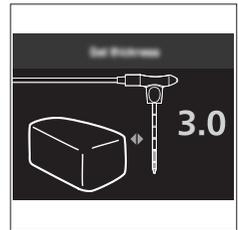
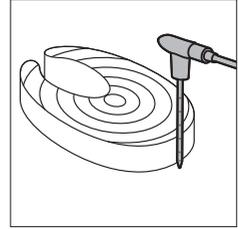
- Das Ende des Lebensmittelthermometers ist spitz.

Was Sie tun sollten	Was Du nicht tun solltest
	
	
	
	
	
	

Messen Sie die Dicke Ihrer Speisen

Sie können das Lebensmittelthermometer verwenden, um die Dicke Ihrer Lebensmittel zu messen.

1. Stellen Sie das Lebensmittelthermometer neben die Lebensmittel und prüfen Sie, welche Markierung die Oberseite der Lebensmittel erreicht.
2. Stellen Sie den Wert im Airfryer auf 1 bis 6 ein, wenn Sie bei der Zubereitung mithilfe eines Auto-Cook-Programms nach der Dicke gefragt werden.



Garmodi

Modus		So geht's
Auto-Cook-Programme		Wählen Sie das Auto-Cook-Programm aus der Liste aus. Befolgen Sie die Schritte auf dem Gerät. Die Auto-Cook-Programme berechnen automatisch alle Garparameter basierend auf Ihren Eingaben, wie z. B. Füllstand oder Stückzahl usw. Beginnen Sie dann mit der Zubereitung.
Manuelle Zubereitung		Stellen Sie Garzeit, Temperatur und Luftgeschwindigkeit manuell ein und starten Sie den Garvorgang.
Lebensmittelthermometer		Stellen Sie Kerntemperatur, Gartemperatur und Luftgeschwindigkeit manuell ein und starten Sie den Garvorgang.

Auto-Cook-Programme

1. Drehen Sie den Drehknopf, bis "Auto-Cook-Programme" ausgewählt ist. Drücken Sie den Drehknopf, um in diesen Modus zu wechseln.
2. Drücken Sie zur Bestätigung den Drehknopf.
3. Drehen Sie den Drehknopf, um das gewünschte Auto-Cook-Programm auszuwählen. Drücken Sie zur Bestätigung den Drehknopf.
4. Wählen Sie die Menge der Speisen aus, die Sie in den Korb gegeben haben.

Hinweis

- Abhängig von den Speisen werden Sie möglicherweise gebeten, Füllgrad, Stückzahl, Gewicht, Dicke und/oder den Gargrad einzustellen.
- Verwenden Sie die Markierungen im Korb als Referenz, um den korrekten Füllstand einzustellen.
- Bevor Sie den Füllstand wählen, sollten Sie sicherstellen, dass Sie die Lebensmittel immer gleichmäßig im Korb verteilen.
- Wenden bzw. schütteln Sie die Lebensmittel nur, wenn dies vom Gerät angezeigt wird. Öffnen Sie die Schublade nicht länger als nötig.
- Wenn Sie eine Garstufe für ein Auto-Cook-Programm auswählen, müssen Sie das Lebensmittelthermometer verwenden.
- Bei einigen Auto-Cook-Programmen müssen Sie das Gewicht der Lebensmittel eingeben. Verwenden Sie eine Waage, um das Gewicht zu bestimmen, oder orientieren Sie sich an der Gewichtsangabe auf der Verpackung Ihrer Lebensmittel.

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 im Airfryer am besten in Portionen bis zu Füllstand 4, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen.
1. Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in Stifte. Größere Pommes frites werden in der Regel nicht so knusprig wie kleinere.
 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. Starten Sie das Auto-Cook-Programm für hausgemachte Pommes frites und schütteln Sie sie, wenn Sie dazu aufgefordert werden.

Hausgemachter Joghurt

1. Mischen Sie 1 3/4 Liter Milch und 3 Esslöffel Joghurt in einer Schüssel. Stellen Sie sicher, dass der Fettgehalt der Milch und des Joghurts gleich ist.
2. Füllen Sie in jedes kleine Glas 150 bis 200 ml ein und verschließen Sie sie mit einem Deckel.
3. Stellen Sie die Gläser in den Airfryer-Korb und schließen Sie die Schublade.
4. Starten Sie das "Auto-Cook-Programm" – "Joghurt" (Das Unerwartete->Milchprodukte->Joghurt).
5. Die Fermentation dauert ca. 8 Stunden. Den Airfryer in der Zwischenzeit nicht öffnen.
6. Stellen Sie die Gläser in den Kühlschrank und genießen Sie Ihren selbstgemachten Joghurt, wenn er abgekühlt ist.

Manuelle Zubereitung

1. Drehen Sie den Drehknopf, bis "Manuelle Zubereitung" ausgewählt ist. Drücken Sie den Drehknopf, um in diesen Modus zu wechseln.
2. Stellen Sie die Zeit durch Drehen des Drehknopfs ein. Sie können zwischen 1 und 180 Minuten auswählen. Bestätigen Sie durch Drücken des Drehknopfs.
3. Stellen Sie die Temperatur durch Drehen des Drehknopfs ein. Sie können eine Temperatur zwischen 40 °C und 200 °C auswählen. Bestätigen Sie durch Drücken des Drehknopfs.
4. Stellen Sie die Luftgeschwindigkeit durch Drehen des Drehknopfs ein. Sie können zwischen hoher und niedriger Luftgeschwindigkeit wählen. Bestätigen Sie durch Drücken des Drehknopfs.
 - Sie sehen dann eine Übersicht über die ausgewählten Garparameter. Wenn Sie eine Gareinstellung ändern möchten, drehen Sie den Drehknopf auf den Parameter, den Sie ändern möchten. Drücken und drehen Sie, um den Parameter zu ändern. Nachdem alle Garparameter bestätigt wurden, drücken Sie den Drehknopf, um den Garvorgang zu starten. Der Timer zählt rückwärts.

Hinweis

- Wenn Sie nach der Hälfte der Garzeit eine Schüttelerinnerung erhalten möchten, stellen Sie sicher, dass die Schüttelerinnerung aktiviert ist.
- Sie können den Airfryer anhalten, indem Sie den Drehknopf während des Garvorgangs drücken. Um die Parameter anzupassen, führen Sie die oben beschriebenen Schritte aus. Um mit dem Garen fortzufahren, drücken Sie erneut kurz den Ein-/Ausschalter.

Lebensmittelthermometer

1. Drehen Sie den Drehknopf, bis "Lebensmittelthermometer" ausgewählt ist. Drücken Sie den Drehknopf, um in diesen Modus zu wechseln.
2. Stellen Sie die gewünschte Kerntemperatur (gemessen an der Spitze des Lebensmittelthermometers) ein, indem Sie den Drehknopf drehen. Sie können eine Temperatur zwischen 30 und 99 °C auswählen. Bestätigen Sie durch Drücken des Drehknopfs.
 - Sie sehen Animationen dazu, wo Sie die Spitze der Temperatursonde am besten in Ihren Speisen platzieren können und wie das Kabel von der Kochkammer nach außen geführt wird, damit die Schublade geschlossen werden kann.
3. Stecken Sie das Kabel in den Anschluss des Lebensmittelthermometers ein.

Hinweis

- Bestätigen Sie, dass Sie die Animationen überspringen möchten, indem Sie den Drehknopf drücken.
4. Drehen Sie den Drehknopf, um die Gartemperatur einzustellen. Sie können eine Temperatur zwischen 40 °C und 200 °C auswählen. Bestätigen Sie durch Drücken des Drehknopfs.
 5. Stellen Sie die Luftgeschwindigkeit durch Drehen des Drehknopfs ein. Sie können zwischen einer hohen Luftgeschwindigkeit () und einer niedrigen Luftgeschwindigkeit () wählen. Bestätigen Sie durch Drücken des Drehknopfs.
 6. Sie sehen dann eine Übersicht über die ausgewählten Garparameter. Wenn Sie eine Gareinstellung ändern möchten, drehen Sie den Drehknopf auf den Parameter, den Sie ändern möchten. Drücken und drehen Sie, um den Parameter zu ändern. Drücken Sie den Drehknopf, um den Garvorgang zu starten.

Hinweis

- Sie sehen die tatsächliche Kerntemperatur Ihrer Speisen und die Zieltemperatur nebeneinander und abwechselnd mit dem Timer, der hochzählt.

In der folgenden Tabelle finden Sie eine Anleitung, welche Kerntemperatur eingestellt werden muss.

Lebensmittel	Garstufe	Kerntemperatur
Geflügel im Allgemeinen	Fertig	80 bis 85 °C
Geflügelbrust	Saftig	70 bis 74 °C
Rindfleisch, Kalbfleisch, Lamm, Wild	Rare	45 bis 50 °C
	Mittel	55 bis 60 °C
	Well-Done	65 bis 70 °C
Schweinefleisch im Allgemeinen	Fertig	70 bis 73 °C
Schweinelende	Mittel	58 bis 63 °C
Fisch	Durchscheinend	50 bis 55 °C
	Fertig	60 bis 65 °C
Ganze Kartoffeln	Fertig	92 bis 95 °C
Brot	Fertig	90 bis 95 °C

Hinweis

- Die empfohlene Kerntemperatur entspricht nicht unbedingt der sicheren minimalen Innentemperatur der Lebensmittel.
- Die Innentemperatur der zubereiteten Lebensmittel steigt nach dem Herausnehmen der Speisen aus dem Gerät um einige Grad weiter an.

Warmhalten

1. Drehen Sie den Drehknopf, bis "Warmhalten" ausgewählt ist. Drücken Sie den Drehknopf, um in diesen Modus zu wechseln.

Hinweis

- Drehen Sie den Drehknopf, um die Warmhaltezeit zu ändern. Drücken Sie den Drehknopf und drehen Sie ihn dann, um die Warmhaltezeit einzustellen. Sie können eine Warmhaltezeit zwischen 1 und 30 Minuten einstellen. Drücken Sie den Drehknopf, um die eingestellte Warmhaltezeit zu bestätigen.

2. Drücken Sie den Drehknopf, um mit dem Warmhalten zu beginnen.

Hinweis

- Sie können die Warmhaltefunktion pausieren, indem Sie den Drehknopf drücken.

Meine Programme

1. Drehen Sie den Drehknopf, bis "Meine Programme" ausgewählt ist. Drücken Sie den Drehknopf, um in diesen Modus zu wechseln.
2. Drehen Sie den Drehknopf auf das gewünschte Programm. Wenn Sie bei einem Programm bleiben, werden die Garparameter angezeigt.
3. Drücken Sie den Drehknopf, um das ausgewählte Programm einzugeben. Drücken Sie den Drehknopf erneut, um den Garvorgang zu starten.
 - Drehen und drücken Sie den Drehknopf, um das Programm zu entfernen oder umzubenennen.

Zubereitungsverlauf

1. Drehen Sie den Drehknopf, bis "Zubereitungsverlauf" ausgewählt ist. Drücken Sie den Drehknopf, um in diesen Modus zu wechseln.
2. Drehen Sie den Drehknopf auf die gewünschte Position. Wenn Sie bei einem Element bleiben, werden die Garparameter angezeigt.
3. Drücken Sie den Drehknopf, um das gewählte Element einzugeben. Drücken Sie den Drehknopf erneut, um den Garvorgang zu starten.
 - Drehen und drücken Sie den Drehknopf, um "Meine Programme" auszuwählen.

Pflege

Achtung

- Lassen Sie den Korb, die Pfanne und die Innenseite des Geräts vollständig abkühlen, bevor Sie mit dem Reinigungsvorgang beginnen.
- Die Pfanne und der Korb des Geräts verfügen über eine Antihaft-Beschichtung. Verwenden Sie keine Küchenutensilien aus Metall oder scheuernde Reinigungsmittel, da dies die Antihaftbeschichtung beschädigen kann.

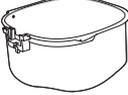
Tipp

- Nehmen Sie die Pfanne und den Korb heraus, damit der Airfryer schneller abkühlt.
1. Entsorgen Sie das ausgeschmolzene Fett oder Öl vom Boden der Pfanne.
 2. 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").

Tipp

- 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 Fettrückstände, die am Spritzschutz festhängen, mit einem Schwamm oder einer Bürste entfernt werden.
3. Reinigen Sie die Oberflächen des Geräts mit einem feuchten Tuch. Vergewissern Sie sich, dass keine Feuchtigkeit auf dem Bedienfeld zurückbleibt. Trocknen Sie das Bedienfeld mit einem Tuch, nachdem Sie es gereinigt haben.
 4. Reinigen Sie den Spritzschutz mit einem Schwamm oder einer Reinigungsbürste, um etwaige Fettrückstände zu entfernen.
 5. 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.
3. Verstauen Sie das Kabel im Netzkabelfach.

Hinweis

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

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, finden Sie auf unserer Website unter www.philips.com/support eine Liste mit häufig gestellten Fragen (FAQ), 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:  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, 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.	Achten Sie darauf, dass der Korb nicht zu voll ist.
	Bestimmte Zutaten müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden.	Je voller der Korb ist, desto häufiger sollte er geschüttelt werden.
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.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
	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.
Die WLAN-LED an meinem Airfryer leuchtet nicht mehr.	Der Airfryer ist nicht mehr mit Ihrem WLAN-Heimnetzwerk verbunden. Sie haben Ihr WLAN-Heimnetzwerk geändert.	Starten Sie den WLAN-Einrichtungsvorgang und befolgen Sie die Anweisungen in der App.
Die App zeigt an, dass der Kopplungsvorgang nicht erfolgreich war.	Ein anderer Benutzer hat den Airfryer mit einem anderen Smart-Gerät gekoppelt und verwendet diesen gerade.	Warten Sie, bis der andere Benutzer den aktuellen Garvorgang abgeschlossen hat, und koppeln Sie Ihr Smart-Gerät erneut mit dem Airfryer.

