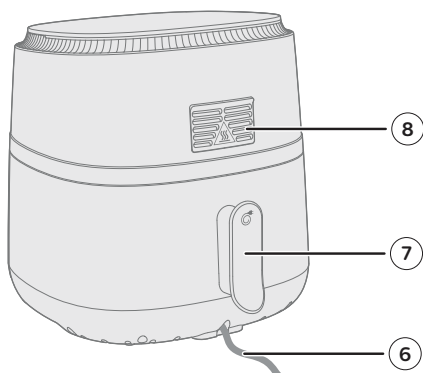
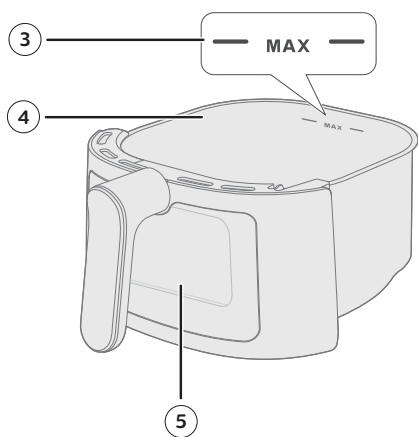
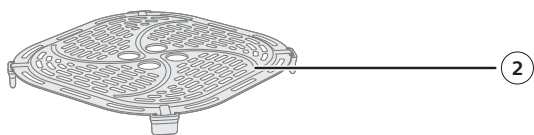
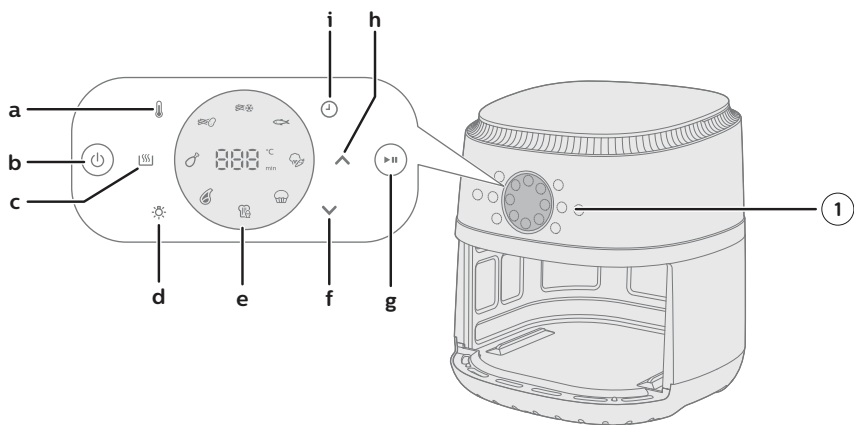


PHILIPS

NA230, NA231





Inhalt

Wichtig!	47
Recycling	49
Garantie und Support	51
Einführung	51
Allgemeine Beschreibung	51
Vor dem ersten Gebrauch	51
Vorbereiten vor dem ersten Gebrauch	51
Das Gerät benutzen	52
Reinigen	58
Aufbewahrung	59
Fehlerbehebung	59

Wichtig!

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

Achtung!



- 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 die Pfanne, 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 die Pfanne nie über den angegebenen Maximalpegel.
- Stellen Sie jederzeit sicher, dass sich auf dem Heizelement keine Gegenstände oder Lebensmittel befinden.

Warnung

- 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, die durch einen Erdschlussschutzschalter geschützt ist.
- 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 eingeschränkten 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-Zubehörteile von Philips.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Die Pfanne und die Zubehörteile 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 von Philips autorisiertes 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 einer Temperatur von mindestens 180 °C (um der Entwicklung von Acrylamid vorzubeugen).
- Seien Sie vorsichtig bei der Reinigung des oberen Bereichs der Kochkammer: Heißes Heizelement, heiße Kante der Metallteile und heißer Spritzschutz.
- Stellen Sie sicher, dass die Speisen im Airfryer immer vollständig gar sind.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die gekochten Speisen ausgießen, und achten Sie darauf, dass die Zubehörteile nicht herausfallen.

Elektromagnetische Felder

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

Recycling



- Dieses Symbol bedeutet, dass elektrische Produkte nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden dürfen.
 - Befolgen Sie die örtlichen Bestimmungen zur getrennten Entsorgung von elektrischen Produkten.
- 1** Altgeräte können kostenlos an geeigneten Rücknahmestellen abgegeben werden.
 - 2** Diese werden dort fachgerecht gesammelt oder zur Wiederverwendung vorbereitet. Altgeräte können Schadstoffe enthalten, die der Umwelt und der menschlichen Gesundheit schaden können. Enthaltene Rohstoffe können durch ihre Wiederverwertung einen Beitrag zum Umweltschutz leisten.
 - 3** Die Löschung personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten muss vom Endnutzer eigenverantwortlich vorgenommen werden.

- 4 Hinweise für Verbraucher in Deutschland: Die in Punkt 1 genannte Rückgabe ist gesetzlich vorgeschrieben. Altgeräte mit 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.stiftungear.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 Elektround 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 Versuni Germany GmbH ist Mitglied des Rücknahmesystems "take-e-back". Mehr Information unter: **www.take-eback.de**. So Verbraucher über Versuni Netherlands B.V ein Produkt erworben haben, können sie ebenso die Möglichkeiten des Systems nutzen.

Rückgabemöglichkeiten für Verbraucher in Österreich

Die Versuni Germany GmbH und die Versuni Netherlands 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 Versuni Germany GmbH und die Versuni Netherlands B.V. Mitglied beim Sammel- und Verwertungssystem RecycleMe GmbH.

Garantie und Support

Versuni bietet für das Produkt eine zweijährige Garantie ab dem Kaufdatum. Die Garantie kommt nicht zu tragen, wenn ein Defekt auf eine falsche Benutzung oder auf eine mangelhafte Wartung zurückzuführen ist. Unsere Garantie beeinträchtigt Ihre gesetzlichen Rechte als Verbraucher nicht. Besuchen Sie bitte unsere Website **www.philips.com/support**, um weitere Informationen zu erhalten oder die Garantie in Anspruch zu nehmen.

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips!

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

Allgemeine Beschreibung

- 1 Bedienfeld
 - a Temperaturtaste
 - b Ein-/Ausschalter
 - c KEEP WARM-Taste
 - d Lichttaste
 - e Voreingestellte Menüs
 - f Taste „Verringern“
 - g Start-/Pausetaste
 - h Taste „Erhöhen“
 - i Zeittaste
- 2 Frittieinsatz
- 3 MAX-Markierung
- 4 Pfanne
- 5 Fenster zum Durchschauen
- 6 Netzkabel
- 7 Kabelaufbewahrung
- 8 Luftauslässe

Vor dem ersten Gebrauch

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

Vorbereiten vor dem ersten Gebrauch

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

Hinweis

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

- Stellen Sie das laufende Gerät nicht in der Nähe von Wänden oder unter Schränken und anderen Gegenständen auf, die durch den Dampf beschädigt werden können.

Das Gerät benutzen

Grillzeiten-Tabelle

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

Hinweis

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

Zutaten	Min.- bis Max.- Menge	Zeit (Min.)	Tempe- ratur	Hinweis
Dünne gefrorene Pommes frites (7 x 7 mm)	200 bis 800 g	13 – 31	180 °C	
Hausgemachte Pommes frites (10 x 10 mm)	200 bis 800 g	21 – 41	180 °C	
Gefrorene Chicken Nuggets	200 bis 800 g	10 – 22	200 °C	
Gefrorene Frühlingsrollen	200 bis 800 g	10 – 22	200 °C	
Hamburger (ca. 150 g)	1–4 Stück	15 – 25	150 °C	
Hackbraten	800 bis 1000 g	45 – 55	150 °C	- Backzubehör verwenden
Fleischkoteletts ohne Knochen (ca. 190 g)	1–4 Stück	16 – 20	200 °C	- Schütteln, wenden oder rühren nach der Hälfte der Zeit
Hähnchenkeulen (ca. 125 g)	2–8 Stück	18 – 21	180 °C	- Schütteln, wenden oder rühren nach der Hälfte der Zeit
Hähnchenbrust (ca. 160 g)	1–6 Stück	18 – 21	180 °C	
Ganzes Hähnchen (1,2 kg)	1 Stück	60 – 70	180 °C	
Ganzer Fisch (ca. 300–400 g)	1–2 Stück	16 – 20	200 °C	
Fischfilet (ca. 200 g)	1–5 Stück	15 – 20	200 °C	

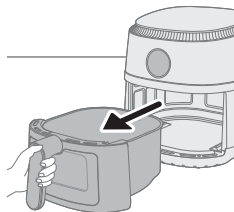
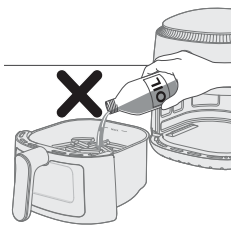
Zutaten	Min.- bis Max.-Menge	Zeit (Min.)	Temperatur	Hinweis
Gemischtes Gemüse (grob gehackt)	200 bis 800 g	13 – 20	180 °C	- Garzeit nach Geschmack einstellen - Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren
Muffins (ca. 50 g)	1–12 Stück	14 – 22	160 °C	
Kuchen	800 bis 1000 g	60 – 70	160 °C	- Backzubehör verwenden
Vorgebackenes Toast/Brötchen (ca. 60 g)	1–7 Stück	6 – 10	200 °C	
Hausgemachtes Brot	800 bis 1000 g	50 – 60	160 °C	- Verwenden Sie das Backzubehör. - Die Form sollte so flach wie möglich sein, um zu verhindern, dass das Brot beim Aufgehen das Heizelement berührt.
Frühstück	4 Eier, 2 Toasts	12	160 °C	- Garen Sie die Eier zunächst 7 Minuten lang und geben Sie dann die Toasts hinzu.

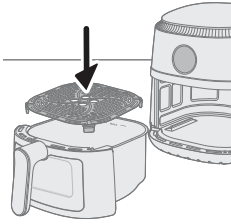
Garen mit dem Airfryer

Vorsicht

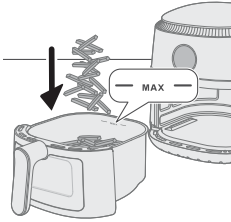
- Dieser Airfryer funktioniert mit Heißluft. Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl, Frittierfett oder anderen Flüssigkeiten.
- Berühren Sie die heißen Oberflächen nicht. Verwenden Sie immer die Griffe. Berühren Sie die heiße Pfanne nur mit Ofenhandschuhen.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt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

- 1 Ziehen Sie die Pfanne am Griff aus dem Gerät.





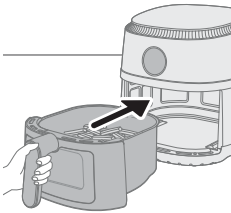
2 Legen Sie den Frittiereinsatz in die Pfanne.



3 Geben Sie die Zutaten in die Pfanne.

Hinweis

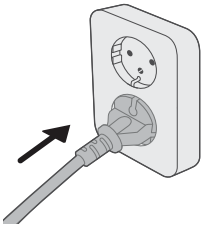
- Der Airfryer kann viele verschiedene Zutaten zubereiten. Die richtigen Mengen und entsprechenden Garzeiten finden Sie in der Lebensmitteltabelle.
- Überschreiten Sie niemals die in der Lebensmitteltabelle angegebene Menge, und füllen Sie die Pfanne nie über die MAX-Markierung hinaus, da dies die Qualität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



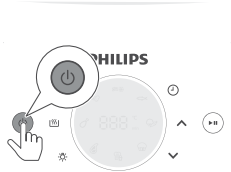
4 Schieben Sie die Pfannen zurück in den Airfryer.

Vorsicht

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



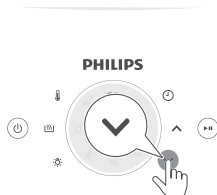
5 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.



6 Drücken Sie den Ein-/Ausschalter, um das Gerät einzuschalten.



7 Drücken Sie die Temperaturtaste.



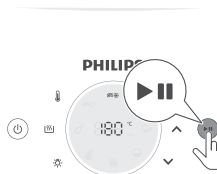
8 Drücken Sie die Taste „Erhöhen“ oder „Verringern“, um die gewünschte Temperatur auszuwählen.



9 Drücken Sie die Zeittaste.



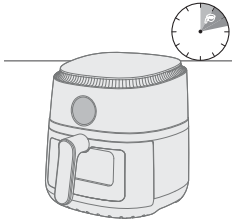
10 Drücken Sie die „Erhöhen“ oder „Verringern“, um die gewünschte Garzeit auszuwählen.



11 Drücken Sie die Start-/Pausetaste, um den Garvorgang zu starten.

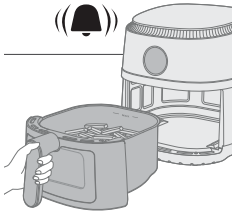
Hinweis

- Während des Garvorgangs werden Temperatur und Zeit abwechselnd angezeigt.
- Die letzte Minute des Garvorgangs wird in Sekunden heruntergezählt.
- Wenn Sie die erforderliche Garzeit nicht innerhalb von 30 Minuten einstellen, schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen automatisch aus.



- Einige Zutaten müssen zur Hälfte der Garzeit geschüttelt oder gewendet werden (siehe Lebensmitteltabelle). Um die Zutaten zu schütteln, nehmen Sie die Pfanne aus dem Gerät und schütteln diese dann über einem Waschbecken. Setzen Sie die Pfanne dann wieder in das Gerät ein.
- Um den Garvorgang zu pausieren, drücken Sie die Start-/Pausetaste. Um den Garvorgang fortzusetzen, drücken Sie dieselbe Taste erneut.
- Das Gerät wechselt automatisch in den Pausenmodus, wenn Sie die Pfanne herausziehen. Der Garvorgang wird fortgesetzt, wenn die Pfanne wieder in das Gerät eingesetzt wird.

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



13 Ziehen Sie die Pfanne heraus und überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig gegart sind.

Vorsicht

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

Hinweis

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

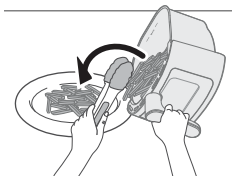
14 Leeren Sie den Inhalt in eine Schüssel oder auf einen Teller.

Vorsicht

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

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 vorsichtig aus der Pfanne gießen. Legen Sie die Pfanne auf eine hitzebeständige Oberfläche. Tragen Sie Ofenhandschuhe zum Abgießen von überschüssigem Öl oder ausgeschmolzenem Fett. Setzen Sie die Pfanne wieder in das Gerät ein.
- Wenn Ihre Zutaten fertig sind, können Sie sofort weitere Zutaten im Airfryer zubereiten.



Garen mit einer Voreinstellung

- 1 Befolgen Sie die Schritte 1 bis 6 im Kapitel "Garen mit dem Airfryer".
- 2 Drücken Sie auf die gewünschte Voreinstellungstaste.
- 3 Starten Sie den Garvorgang, indem Sie die Start-/Pause-Taste drücken.

Hinweis

- Wenn Sie während des Garvorgangs zu einer anderen Voreinstellung wechseln möchten, halten Sie den Ein-/Ausschalter gedrückt, um den Garvorgang zu stoppen. Das Gerät befindet sich dann im Standby-Modus. Drücken Sie den Ein-/Ausschalter erneut, um das Gerät einzuschalten, und wählen Sie die gewünschte Voreinstellung aus.

	Voreinstellungen	Max. Menge	Temperatur	Garzeit
	Tiefgekühlte Pommes frites	800 g	180 °C	31 Min.
	Hausgemachte Pommes frites	800 g	180 °C	41 Min.
	Fleischkoteletts	4 Stücke	200 °C	20 Min.
	Hähnchen-Unterschenkel	8 Stücke	180 °C	21 Min.
	Ganzer Fisch	2 Stücke	200 °C	20 Min.
	Kuchen	1 Stück	140 °C	60–70 Min.
	Frühstück	4 Eier, 2 Toasts	160 °C	12 Min.
	Gemüse	800 g	180 °C	20 Min.

Zubereiten von hausgemachten Pommes frites

So bereiten Sie köstliche hausgemachte Pommes frites im Airfryer zu:

- Wählen Sie eine Kartoffelsorte, die sich zur Herstellung von Pommes frites eignet, z. B. frische, (leicht) mehlig kochende Kartoffeln.
 - Garen Sie die Pommes frites am besten in Portionen von bis zu 500 g, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen. Größere Mengen Pommes frites werden in der Regel nicht so knusprig wie kleinere Portionen.
- 1 Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in Stifte (10 x 10 mm dick).
 - 2 Lassen Sie die Kartoffelstifte mindestens 30 Minuten in Wasser ziehen.
 - 3 Gießen Sie das Wasser ab und tupfen Sie die Kartoffelstifte mit einem Küchen- oder Papiertuch ab.
 - 4 Geben Sie einen 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

- Beim Einfüllen der Stifte in die Pfanne die Schüssel nicht neigen, weil dabei überschüssiges Öl in die Pfanne gelangen kann.
- 6 Geben Sie die Stifte in die Pfanne.
 - 7 Garen Sie die Kartoffelstifte und rühren Sie sie während des Garens 2 bis 3 Mal um.

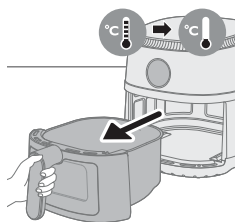
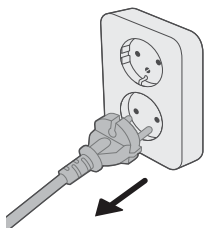
Reinigen

Warnung

- Lassen Sie die Pfanne und die Innenseite des Geräts vollständig abkühlen, bevor Sie mit dem Reinigungsvorgang beginnen.
- Die Pfanne verfügt über eine Antihafbeschichtung. Verwenden Sie keine Küchenutensilien aus Metall oder scheuernde Reinigungsmittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

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

- 1 Drücken Sie den Ein-/Ausschalter, um das Gerät auszuschalten. Ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

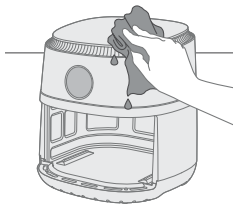


Tipp

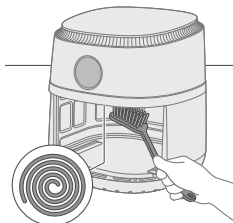
- Nehmen Sie die Pfanne heraus, damit der Airfryer schneller abkühlt.
- 2 Nehmen Sie den Frittiereinsatz aus der Pfanne heraus.
 - 3 Entsorgen Sie das ausgeschmolzene Fett oder Öl vom Boden der Pfanne.
 - 4 Reinigen Sie die Pfanne und den Frittiereinsatz in der Spülmaschine. Sie können sie auch mit einem nicht kratzenden Schwamm in heißem Spülwasser reinigen (siehe "Reinigungstabelle").

Tipp

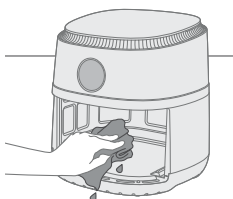
- Wenn an der Pfanne oder am Frittiereinsatz Lebensmittelreste festsitzen, weichen Sie die Teile 10 bis 15 Minuten in heißem Wasser mit Spülmittel ein. Durch das Einweichen lösen sich die Lebensmittelreste und lassen sich leichter entfernen. Stellen Sie sicher, dass Sie ein Spülmittel verwenden, das Öl und Fett auflösen kann. Wenn sich Fettrückstände an der Pfanne oder dem Frittiereinsatz 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 das Heizelement beschädigt werden könnte.



- 5 Um Kratzer zu vermeiden, wischen Sie die Außenseite des Geräts vorsichtig mit einem knitterfreien, sauberen und weichen Tuch ab. Beginnen Sie mit einem leicht angefeuchteten Tuch, und wischen Sie bei Bedarf mit einem trockenen Tuch nach.



- 6 Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um etwaige Lebensmittlrückstände zu entfernen.



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

	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Aufbewahrung

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

Hinweis

- Halten Sie den Airfryer beim Tragen immer horizontal, damit die Pfannen nicht versehentlich herausfallen und beschädigt werden.
- Achten Sie immer darauf, dass die abnehmbaren Teile des Airfryer 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, besuchen Sie unsere

Website unter **www.philips.com/support** für eine Liste mit häufig gestellten Fragen, oder wenden Sie sich an das Service-Center in Ihrem Land.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Außenseite des Geräts wird während des Gebrauchs heiß.	Die Hitze im Inneren strahlt bis nach außen zum Gehäuse.	Das ist normal. Alle Griffe und Tasten, die Sie während der Verwendung betätigen müssen, können gefahrlos angefasst werden.
		Die Pfanne und die Innenseite des Geräts werden immer heiß, wenn das Gerät eingeschaltet ist, um sicherzustellen, dass die Speisen gar werden. Diese Bereiche sind immer zu heiß zum Anfassen.
		Wenn Sie das Gerät über eine längere Zeit eingeschaltet lassen, werden einige Bereiche zu heiß, um gefahrlos angefasst zu werden. Diese Bereiche sind auf dem Gerät mit folgendem Symbol markiert:
		
		Solange Sie die heißen Bereiche kennen und sie nicht berühren, kann das Gerät gefahrlos verwendet werden.
Meine hausgemachten Pommes frites gelingen nicht wie erwartet.	Sie haben die falsche Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie für ein optimales Ergebnis frische, 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 in der Pfanne ist zu groß.	Befolgen Sie die Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung, um hausgemachte Pommes frites zuzubereiten.
	Bestimmte Zutaten müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden.	Befolgen Sie die Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung, um hausgemachte Pommes frites zuzubereiten.
Der Airfryer lässt sich nicht einschalten.	Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Überprüfen Sie, ob der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt wurde.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
	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 Frittiereinsatzes).	Setzen Sie den Frittiereinsatz ordnungsgemäß in die Pfanne ein, um Beschädigungen zu vermeiden. Wenn Sie den Frittiereinsatz in einem schrägen Winkel einsetzen, können die Seiten gegen die Pfanne schlagen und die Beschichtung beschädigen. Beachten Sie, dass dies nicht schädlich ist, da alle verwendeten Materialien lebensmittelecht sind.
Es tritt weißer Rauch aus dem Gerät aus.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Gießen Sie überschüssiges Öl oder Fett aus der Pfanne, und setzen Sie den Garvorgang fort.
	Die Pfanne enthält noch Fettrückstände vom vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch entsteht, wenn Fettrückstände in der Pfanne erhitzt werden. Reinigen Sie die Pfanne und den Frittiereinsatz 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 die Pfanne geben.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Auf dem Display des Airfryers wird "E1" angezeigt.	Eventuell wird der Airfryer an einem zu kalten Ort gelagert.	Wenn das Gerät bei niedriger Umgebungstemperatur gelagert wurde, lassen Sie es mindestens 15 Minuten lang bei Raumtemperatur aufwärmen, bevor Sie es erneut anschließen. Wenn das Problem weiterhin besteht, rufen Sie die Philips Service-Hotline an oder wenden Sie sich an den Kundendienst in Ihrem Land.
Auf dem Display des Airfryers wird "E4", "E6", "E9", "E12" angezeigt.	Beim Gerät tritt ein Fehler auf.	Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts und stecken Sie ihn erneut ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, rufen Sie die Philips Service-Hotline an oder wenden Sie sich an den Kundendienst in Ihrem Land.