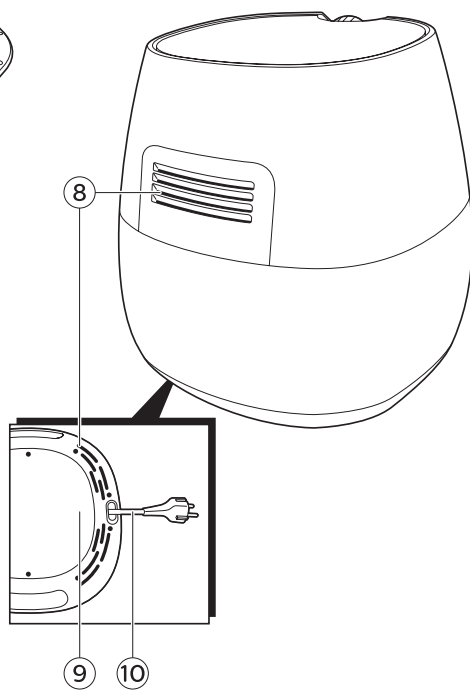
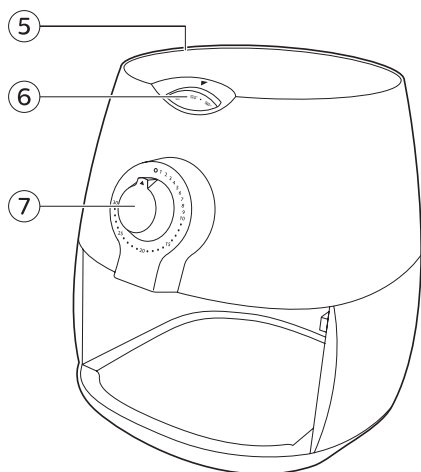
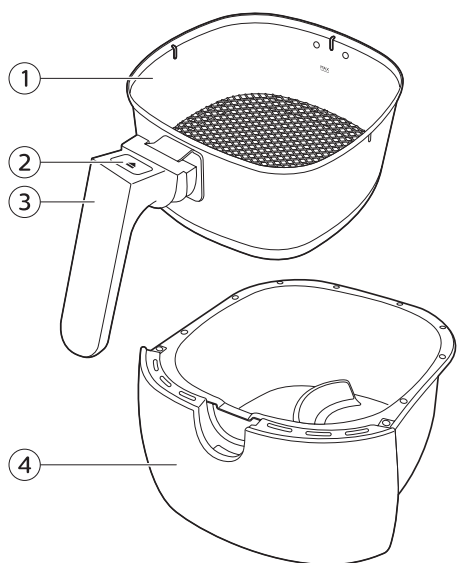


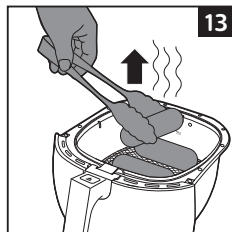
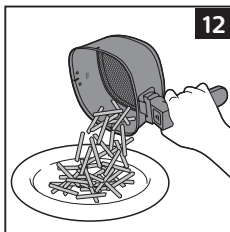
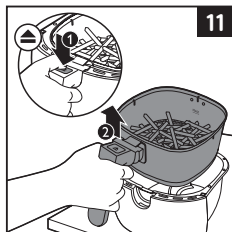
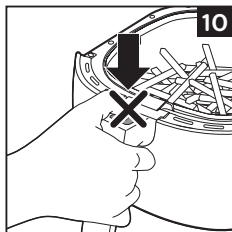
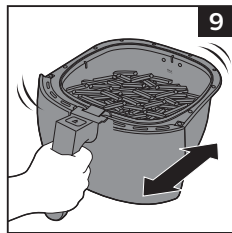
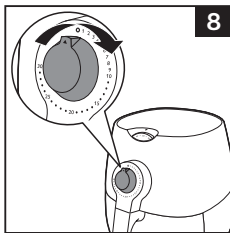
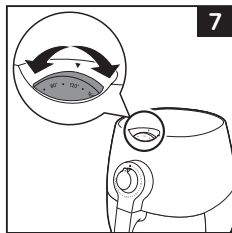
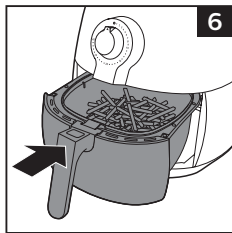
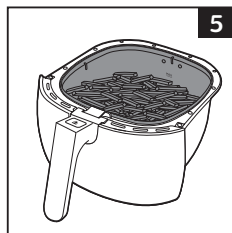
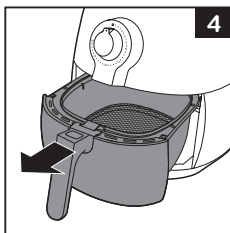
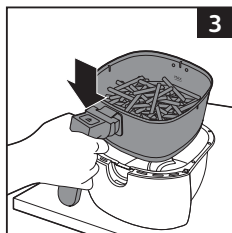
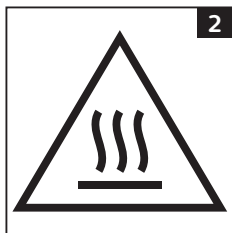
PHILIPS

HD9216
HD9217



Bedienungsanleitung





Inhalt

Einführung	5
Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)	5
Wichtig	5
Vor dem ersten Gebrauch	8
Für den Gebrauch vorbereiten	8
Das Gerät benutzen	8
Heißluftbraten	9
Einstellungen	10
Hausgemachte Pommes frites	12
Pflege	12
Aufbewahrung	12
Recycling	13
Garantie und Kundendienst	13
Fehlerbehebung	13

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.

Mit Ihrem neuen Airfryer können Sie Ihre Lieblingszutaten und Snacks auf gesündere Weise zubereiten.

Der Airfryer verwendet heiße Luft in Kombination mit Schnellluftzirkulation (Rapid Air) und einem Obergrill, sodass Sie viele verschiedene leckere Gerichte auf gesunde, schnelle und einfache Art zubereiten können. Ihre Zutaten werden von allen Seiten gleichzeitig erhitzt. Bei den meisten Zutaten ist eine Zugabe von Öl nicht notwendig. Rezeptideen und Informationen über den Airfryer finden Sie unter **www.philips.com/kitchen**.

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

- 1 Korb
- 2 Korbentriegelungstaste
- 3 Korbgriff
- 4 Pfanne
- 5 Lufteinlass
- 6 Temperaturregler (80 – 200 °C)
- 7 Zeitschaltuhr (0 – 30 Minuten)/Ein-/Aus-Taste
- 8 Luftaustrittsöffnungen
- 9 Kabelfach
- 10 Netzkabel

Wichtig

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

Gefahr

- 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.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten; spülen Sie es auch nicht unter fließendem Wasser ab.

Warnhinweis

- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst defekt oder beschädigt sind.

- Um Gefährdungen zu vermeiden, darf ein defektes Netzkabel nur von einem Philips Service-Center, einer von Philips autorisierten Werkstatt oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein Original-Ersatzkabel ersetzt werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden oder Anweisung zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Pflege des Geräts darf nur von Kindern über 8 Jahre und unter Aufsicht durchgeführt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht in der Nähe heißer Flächen verläuft.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an. Achten Sie stets darauf, dass der Stecker richtig in der Steckdose sitzt.
- Verwenden Sie das Gerät immer auf einer stabilen, ebenen und waagerechten Unterlage.
- Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem gesteuert zu werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht gegen eine Wand oder andere Geräte. Lassen Sie rund um das Gerät und über dem Gerät mindestens 10 cm Platz frei. Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nie für andere als in dieser Bedienungsanleitung beschriebene Zwecke.
- Während des Heißluftbratens tritt Dampf aus den Luftaustrittsöffnungen aus. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherem Abstand zu dem Dampf und den Luftaustrittsöffnungen. Geben Sie auch Acht auf heißen Dampf, wenn Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.
- Die zugänglichen Oberflächen können während des Betriebs heiß werden (Abb. 2).

- Die im Lieferumfang des Airfryers enthaltenen Zubehörteile werden heiß, wenn Sie sie im Airfryer verwenden. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Teile verwenden.
- Stellen Sie für eine ordnungsgemäße Funktion vor jedem Gebrauch sicher, dass das Heizelement sowie die umliegenden Bereiche sauber und keine Speisereste vorhanden sind.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf einen heißen Gas- oder Elektroherd jeglicher Art, elektrische Kochplatten oder in den beheizten Ofen.

Achtung

- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im privaten Haushalt bestimmt. Es ist z. B. nicht für die Verwendung in Personalküchen von Geschäften, Büros, landwirtschaftlichen Betrieben oder anderen Arbeitsbereichen vorgesehen. Auch ist es nicht für den Gebrauch in Hotels, Motels, Pensionen oder anderen Gastgewerben bestimmt.
- Geben Sie das Gerät zur Überprüfung bzw. Reparatur stets an ein Philips Service-Center. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, da andernfalls die Garantie erlischt.
- Dieses Gerät wurde speziell für die Verwendung bei Umgebungstemperaturen zwischen 5 °C und 40 °C entworfen.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät ca. 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es anfassen oder reinigen.
- Achten Sie darauf, den Korb nicht zu voll zu machen. Füllen Sie den Korb nur bis zur Markierung MAX.
- Stellen Sie sicher, dass die in diesem Gerät zubereiteten Speisen goldgelb statt dunkel oder braun sind. Entfernen Sie verbrannte Reste. Braten Sie frische Kartoffeln bei höchstens 180 °C (damit sich möglichst wenig Acrylamid entwickelt).

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

Automatische Abschaltung

Dieses Gerät ist mit einer Zeitschaltuhr ausgestattet. Wenn die Zeitschaltuhr bei 0 angekommen ist, ertönt ein Signalton, und das Gerät schaltet sich automatisch aus. Um das Gerät manuell auszuschalten, drehen Sie den Zeitschalter entgegen dem Uhrzeigersinn auf 0.

Elektromagnetische Felder

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

— Vor dem ersten Gebrauch —

- 1** Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- 2** Entfernen Sie sämtliche Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
- 3** Reinigen Sie den Korb und die Pfanne gründlich mit heißem Wasser, ein wenig Spülmittel und einem nicht kratzenden Schwamm.

Hinweis: Diese Teile sind auch spülmaschinenfest.

- 4** Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
- Dieser Airfryer funktioniert mit Heißluft. Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl oder Frittierfett.

— Für den Gebrauch vorbereiten —

- 1** Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und ebene Unterlage. Stellen Sie das Gerät nur auf hitzebeständige Oberflächen.
- 2** Setzen Sie den Korb ordnungsgemäß in die Pfanne ein (Abb. 3).
- 3** Ziehen Sie das Netzkabel aus dem Kabelfach an der Unterseite des Geräts. Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.

Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät. Dies stört den Luftstrom und beeinträchtigt das Heißluft-Bratergebnis.

— Das Gerät benutzen —

Der Airfryer kann viele verschiedene Zutaten zubereiten. Weitere Rezepte finden Sie unter **www.philips.com/kitchen**.

Heißluftbraten

- 1** Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
- 2** Ziehen Sie die Pfanne vorsichtig aus dem Airfryer (Abb. 4).
- 3** Geben Sie die Zutaten in den Korb (Abb. 5).

Hinweis: Füllen Sie den Korb nie über die Markierung MAX hinaus, und überschreiten Sie nicht die in der Tabelle angegebene Menge (siehe Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel), da dies die Qualität des Ergebnisses beeinträchtigen könnte.

- 4** Schieben Sie die Pfanne zurück in den Airfryer (Abb. 6).

Verwenden Sie die Pfanne nie ohne den Korb.

Achtung: Berühren Sie die Pfanne während und eine Weile nach Gebrauch nicht, da sie sehr heiß wird. Halten Sie die Pfanne nur am Griff.

- 5** Stellen Sie den Temperaturregler auf die erforderliche Temperatur ein. Wie Sie die richtige Temperatur ermitteln, erfahren Sie im Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel (Abb. 7).

Hinweis: Wenn Sie verschiedene Lebensmittel gleichzeitig zubereiten wollen, überprüfen Sie die Zubereitungszeit und die erforderliche Temperatur für die verschiedenen Lebensmittel, bevor Sie diese gleichzeitig zubereiten. Hausgemachte Pommes frites und Hähnchenschenkel beispielsweise können gleichzeitig zubereitet werden, da sie die gleichen Einstellungen erfordern.

- 6** Bestimmen Sie die erforderliche Zubereitungszeit für die Zutat (siehe Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel).
- 7** Um das Gerät einzuschalten, stellen Sie die Zeitschaltuhr auf die erforderliche Zubereitungszeit ein (Abb. 8).

Fügen Sie 3 Minuten zur Zubereitungszeit hinzu, wenn das Gerät kalt ist.

Hinweis: Sie können das Gerät bei Bedarf ohne Zutaten vorwärmen lassen. Stellen Sie in diesem Fall die Zeitschaltuhr auf mehr als 3 Minuten. Füllen Sie dann den Korb, und stellen Sie die Zeitschaltuhr auf die erforderliche Zubereitungszeit ein.

- ▶ Die Zeitschaltuhr beginnt mit dem Rückwärtszahlen der eingestellten Zubereitungszeit.
 - ▶ Überschüssiges Öl von den Zutaten wird auf dem Boden der Pfanne gesammelt.
- 8** Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel). Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie die Pfanne am Griff aus dem Gerät, und schütteln Sie sie. Schieben Sie dann die Pfanne zurück in den Airfryer (Abb. 9).

Achtung: Drücken Sie während des Schüttelns nicht die Korbentriegelungstaste (Abb. 10).

Tipp: Um das Gewicht zu verringern, können Sie den Korb von der Pfanne entfernen und nur den Korb schütteln. Ziehen Sie dazu die Pfanne aus dem Gerät, stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche, und drücken Sie die Korbentriegelungstaste.

Tipp: Wenn Sie die Zeitschaltuhr auf die Hälfte der Zubereitungszeit einstellen, ertönt das Zeitschaltuhrsignal, um an das Schütteln zu erinnern. Dies bedeutet jedoch, dass Sie die Zeitschaltuhr nach dem Schütteln auf die verbleibende Zubereitungszeit neu einstellen müssen.

- 9** Wenn das Zeitschaltuhrsignal ertönt, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Ziehen Sie die Pfanne aus dem Gerät, und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.

Hinweis: Sie können das Gerät auch manuell ausschalten. Drehen Sie dazu den Zeitschalter auf 0 (Abb. 8).

- 10** Prüfen Sie, ob die Zutaten fertig gegart sind.

Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie die Pfanne einfach zurück ins Gerät, und stellen Sie die Zeitschaltuhr auf ein paar zusätzlichen Minuten ein.

- 11** Um kleine Zutaten (z. B. Pommes frites) herauszunehmen, drücken Sie die Korbentriegelungstaste (1), und heben Sie den Korb von der Pfanne (2). (Abb. 11)

Drehen Sie den Korb nicht um, solange die Pfanne noch daran befestigt ist; andernfalls tropft überschüssiges Öl, das sich auf dem Boden der Pfanne angesammelt hat, auf die Zutaten.

Nach dem Heißluftbraten sind die Pfanne und die Zutaten heiß. Je nach Art der Zutaten im Airfryer kann Dampf aus der Pfanne austreten.

- 12** Leeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller. (Abb. 12)

Tipp: Um große oder zerbrechliche Zutaten herauszunehmen, verwenden Sie eine Zange, und heben Sie die Zutaten aus dem Korb (Abb. 13).

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

Einstellungen

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

Hinweis: Beachten Sie, dass diese Einstellungen nur als Richtwert dienen. Da sich Zutaten aufgrund ihrer Herkunft, Größe, Form sowie Marke unterscheiden, können wir die optimale Einstellung für Ihre Zutaten nicht garantieren.

Da die Rapid Air-Technologie die Luft innerhalb des Geräts sofort erneut erwärmt, wird der Vorgang kaum gestört, wenn Sie die Pfanne während des Heißluftbratens kurz aus dem Gerät ziehen.

Tipps

- Kleinere Zutaten erfordern gewöhnlich eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- Eine größere Menge von Zutaten erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit, eine kleinere Menge von Zutaten erfordert nur eine etwas kürzere Zubereitungszeit.
- Durch Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit können Sie das Ergebnis optimieren und ungleichmäßiges Garen der Speisen verhindern.
- 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.
- 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 500 Gramm.
- Verwenden Sie Fertigteig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Fertigteig erfordert auch eine kürzere Zubereitungszeit als hausgemachter Teig.

- 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.

	 g	 min	 °C
	200-800	11-25	180
	200-800	12-25	180
	200-800	15-27	180
	100-400	6-10	200
	100-500	8-14	200
	100-500	7-14	160
	100-500	3-15	160
	100-500	15-22	180
	100-500	10-15	180
	300	20-25	160
	80-300	8-13	180
	200-400	15-25	160
	100-500	8-12	180
	50-500	3-6	200
	100-500	12-25	180
	150-400	10-18	200
	100-400	7-15	180
	100-300	8-15	180

Hinweis: Wenn Sie Zutaten verarbeiten, die aufgehen (wie zum Beispiel bei Kuchen, Quiches oder Muffins), sollten Sie das Backblech nur bis zur Hälfte füllen.

Hinweis: Fügen Sie 3 Minuten zur Zubereitungszeit hinzu, wenn Sie mit dem Bratvorgang beginnen, während der Airfryer noch kalt ist.

Hausgemachte Pommes frites

Für die besten Ergebnisse empfehlen wir, vorgebackene (z. B. tiefgekühlte) Pommes frites zu verwenden. Befolgen Sie die folgenden Schritte, um hausgemachte Pommes frites zuzubereiten.

- 1 Schälen Sie die Kartoffeln, und schneiden Sie sie in Stifte.
- 2 Weichen Sie die Kartoffelstifte in einer Schüssel mindestens 30 Minuten lang ein, nehmen Sie sie heraus, und trocknen Sie sie mit Küchenpapier ab.
- 3 Geben Sie ½ Esslöffel Olivenöl in eine Schüssel, und wenden Sie die Kartoffelstifte darin, bis sie mit Öl bedeckt sind.
- 4 Nehmen Sie die Stifte mit den Fingern oder einem Küchenutensil aus der Schüssel, sodass überschüssiges Öl in der Schüssel zurückbleibt. Geben Sie die Stifte in den Korb.

Hinweis: Kippen Sie die Stifte nicht auf einmal aus der Schüssel in den Korb, damit kein überschüssiges Öl auf den Boden der Pfanne gelangt.

- 5 Garen Sie die Kartoffelstifte gemäß den Anweisungen in diesem Kapitel.

Pflege

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

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

- 1 Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Hinweis: Nehmen Sie die Pfanne heraus, damit der Airfryer schneller abkühlt.

- 2 Reinigen Sie die Oberflächen des Geräts mit einem feuchten Tuch.
- 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.

Tipp: Wenn Rückstände im Korb, oder auf dem Boden der Pfanne festkleben, 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 Schieben Sie das Kabel ins Kabelfach. Befestigen das Kabel, indem Sie es in die Kabelführung einlegen.

Recycling

- Dieses Symbol bedeutet, dass das Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden kann (2012/19/EU). (Abb. 14)
- 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 Kundendienst

Für Unterstützung und weitere Informationen besuchen Sie die Philips Website unter **www.philips.com/support**, oder lesen Sie die internationale Garantieschrift.

Fehlerbehebung

In diesem Abschnitt sind die häufigsten Probleme zusammengestellt, 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 für eine Liste mit häufig gestellten Fragen, oder wenden Sie sich den Kundendienst in Ihrem Land.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der Airfryer funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
	Sie haben die Zeitschaltuhr nicht eingestellt.	Drehen Sie die Zeitschaltuhr auf die gewünschte Einstellung, um das Gerät einzuschalten.
Die Zutaten, die mit dem Airfryer gebraten wurden, sind nicht fertig gegart.	Die Zutatenmenge im Korb ist zu groß.	Geben Sie kleinere Portionen in den Korb. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger gegart.
	Die gewählte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie den Temperaturregler auf die erforderliche Temperatur ein (siehe Abschnitt "Einstellungen" im Kapitel "Das Gerät benutzen").
	Die Zubereitungszeit ist zu kurz.	Stellen Sie die Zeitschaltuhr auf die erforderliche Zubereitungszeit ein (siehe Abschnitt "Einstellungen" im Kapitel "Das Gerät benutzen").
Die Zutaten werden ungleichmäßig im Airfryer gebraten.	Bestimmte Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Zutaten, die auf- oder übereinander liegen (z. B. Pommes frites) müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt "Einstellungen" im Kapitel "Das Gerät benutzen").
Gebratene Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus dem Airfryer herauskommen.	Sie haben Snacks verwendet, die in einer herkömmlichen Fritteuse zubereitet werden müssen.	Verwenden Sie ofenfertige Snacks, oder bestreichen Sie die Snacks mit ein wenig Öl, um ein knusprigeres Ergebnis zu erreichen.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Ich kann die Pfanne nicht ordnungsgemäß in das Gerät schieben.	Es sind zu viele Zutaten im Korb.	Befüllen Sie den Korb nicht über die Markierung MAX hinaus.
	Der Korb ist nicht richtig in die Pfanne eingesetzt.	Drücken Sie den Korb nach unten in die Pfanne, bis er hörbar einrastet.
	Der Griff des Backblechs blockiert die Pfanne.	Drücken Sie den Griff in eine waagerechte Stellung, sodass er nicht aus dem Korb ragt.
Es tritt weißer Rauch aus dem Gerät aus.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Wenn Sie fettige Zutaten im Airfryer braten, tritt eine große Menge Öl in die Pfanne aus. Das Öl erzeugt weißen Rauch, und die Pfanne kann heißer als gewöhnlich werden. Dies beeinträchtigt das Gerät oder das Ergebnis nicht.
	Die Pfanne enthält noch Fettrückstände von vorherigem Gebrauch.	Weißer Rauch wird von Fett verursacht, das sich in der Pfanne erhitzt. Reinigen Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch ordnungsgemäß.
Frische Pommes Frites werden im Airfryer ungleichmäßig gebraten.	Sie haben die Kartoffelstifte vor dem Braten nicht gründlich eingeweicht.	Weichen Sie die Kartoffelstifte in einer Schüssel mindestens 30 Minuten lang ein, nehmen Sie sie heraus, und trocknen Sie sie mit Küchenpapier ab.
	Sie haben die falsche Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln, und vergewissern Sie sich, dass sie während des Bratens fest bleiben.
Frische Pommes Frites sind nicht knusprig, wenn sie aus dem Airfryer herauskommen.	Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der Menge des Öls und Wassers in den Pommes frites ab.	Achten Sie darauf, die Kartoffelstifte sorgfältig abzutrocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Kartoffelstifte dünner, um ein knusprigeres Ergebnis zu erreichen.
		Fügen Sie etwas mehr Öl hinzu, um ein knusprigeres Ergebnis zu erreichen.

