

Inhalt

Wichtig!	79
Recycling	82
Garantie und Support	83
Einführung	83
Allgemeine Beschreibung	83
Funktionsbeschreibung	84
Vor dem ersten Gebrauch	85
Vorbereiten vor dem ersten Gebrauch	85
Das Gerät benutzen	85
Zubehör	97
Reinigen	101
Aufbewahrung	104
Fehlerbehebung	104

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 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.
- Vor dem ersten Gebrauch muss die Kabelaufbewahrung am Gerät angebracht werden.

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, 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 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.
- Da dieser Airfryer über zwei Kochkammern verfügt, ist seine elektrische Leistung groß. Betreiben Sie keine anderen leistungsstarken Geräte gleichzeitig am selben Stromkreis (z. B. Wasserkocher, Elektrogrills usw.). Andernfalls kann es vorkommen, dass der Schutzschalter in Ihrer Hausinstallation reagiert und die Stromversorgung an dieser Steckdose ausfällt.
- 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, der Korb 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 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 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 und willkommen in der Philips Familie!

Mit dem Airfryer mit zwei Körben können Sie zwei Zutaten für Ihre Mahlzeiten gleichzeitig zubereiten. Sie können die Garzeiten für Zutaten synchronisieren. Wenn also zwei verschiedene Zutaten unterschiedliche Garzeiten benötigen, können Sie mit dieser Funktion die Garvorgänge gleichzeitig beenden. Die asymmetrischen Körbe ermöglichen es Ihnen, die Mengen Ihrer Zutaten für Ihre Mahlzeit besser zu abzustimmen. Der große Korb eignet sich perfekt für Hauptbestandteile, Pommes frites und die Speisen, die Sie am liebsten mögen. Den kleineren Korb verwenden Sie für Beilagen, Gemüse und Snacks.

Im Lieferumfang ist die NutriU App enthalten, die in Einzelschritte gegliederte Anleitungen und Rezepte für Hunderte köstliche Mahlzeiten speziell für Ihren Airfryer mit zwei Körben bereithält. Sie können die App mithilfe des QR-Codes auf dem Karton herunterladen.

Allgemeine Beschreibung

- 1 Bedienfeld
 - a Temperatur erhöhen
 - b Temperatur verringern
 - c Ein-/Ausschalter
 - d Schüttelerinnerungsanzeige für kleine Pfanne
 - e Taste für kleine Pfanne
 - f Zurück-Taste
 - g Timer-Taste

- h Kopier-Taste
- i Schüttelerinnerungstaste
- j Taste für große Pfanne
- k Schüttelerinnerungsanzeige für große Pfanne
- l Start-/Stopptaste
- m Taste zum Verringern der Zeit
- n Taste zum Erhöhen der Zeit
- o Voreinstellungstasten
- 2 Bodenplatte für kleine Pfanne
- 3 Kleine Pfanne
- 4 Korb für große Pfanne
- 5 Große Pfanne
- 6 Zwei Ebenen mit Spießen (nur NA352/04, NA352/08, NA352/24, NA353/14)
- 7 Frühstück-Kit (nur NA350/03, NA350/08)
- 8 Kabelhalterung
- 9 Netzkabel
- 10 Luftauslässe

Funktionsbeschreibung

Kopierfunktion

Sie können die Zeit und Temperatur für eine Pfanne einstellen und diese Einstellungen durch Drücken der Kopier-Taste für die andere Pfanne übernehmen.

Timer-Funktion

Sie können die Zeit und Temperatur für jede Pfanne einzeln einstellen. Durch Drücken der Timer-Taste wird der Garvorgang so gesteuert, dass er in beiden Pfannen gleichzeitig endet.

Schüttelerinnerung

Durch Drücken der Schüttelerinnerungstaste aktivieren Sie die Schüttelerinnerung. Das Gerät erinnert Sie dann nach der Hälfte der Garzeit daran, Ihre Speisen zu schütteln oder zu wenden.

Voreinstellungen

Sie können aus acht Voreinstellungen wählen. Voreinstellungen sind Kochprogramme, die Temperatur und Garzeit für eine bestimmte Speisemenge empfehlen. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel "Kochen mit Voreinstellungen".

Zurück-Taste

Verwenden Sie die Zurück-Taste, wenn Sie versehentlich eine falsche Voreinstellung ausgewählt haben.

Benachrichtigungstöne

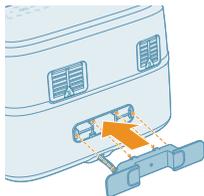
Manchmal hören Sie einen Ton, z. B. wenn das Gerät den Garvorgang beendet hat oder wenn während des Garvorgangs eine Aktion erforderlich ist, z. B. die Speisen geschüttelt oder gewendet werden sollen.

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").
- 4 Befestigen Sie den Kabelhalter an der Rückseite des Geräts, indem Sie ihn an der dafür vorgesehenen Stelle einrasten lassen.

Vorsicht

- Die Kabelhalterung dient auch als Abstandhalter zwischen dem Gerät und der Wand, der Wärmestaus verhindern soll.



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

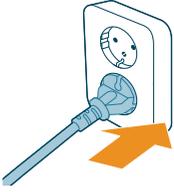
Garen mit dem Airfryer

Vorsicht

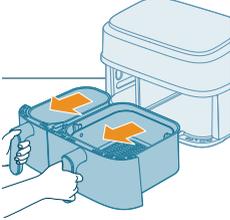
- Dieser Airfryer funktioniert mit Heißluft. Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl, Frittierfett oder anderen Flüssigkeiten.
- Berühren Sie die heißen Oberflächen nicht. Verwenden Sie immer die Griffe. Berühren Sie die heiße Pfanne nur mit Ofenhandschuhen.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt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



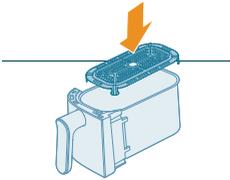
- 1 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.



- 2 Ziehen Sie die Pfanne mit dem Korb am Griff aus dem Gerät.



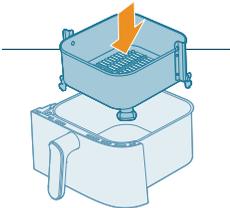
- 3 Setzen Sie die Bodenplatte in die kleine Pfanne ein.



- 4 Setzen Sie den Korb in die große Pfanne ein.

Hinweis

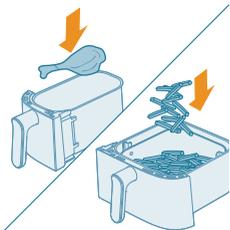
- Achten Sie darauf, dass beim Einsetzen in die Pfanne die Anschläge links und rechts am Korb korrekt positioniert sind. Wenn Sie den Korb versehentlich um 90 Grad drehen, passt er nicht in die Pfanne.
- Es ist normal, wenn Sie etwas kräftiger drücken müssen, um den Korb in die Pfanne einzusetzen.

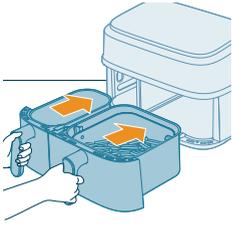


- 5 Geben Sie die Zutaten in den Korb.

Hinweis

- Der Airfryer kann viele verschiedene Zutaten zubereiten. Die richtigen Mengen und entsprechenden Garzeiten finden Sie in der Lebensmitteltabelle.
- Überschreiten Sie niemals die in der Lebensmitteltabelle angegebene Menge und überfüllen Sie den Korb nicht, da dies die Qualität des Endergebnisses beeinträchtigen kann.





6 Schieben Sie die Pfannen zurück in den Airfryer.

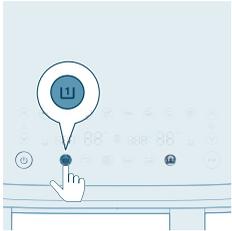
Vorsicht

- **Berühren Sie die Pfanne oder den Korb während und einige Zeit nach der Verwendung nicht, da sie sehr heiß werden.**

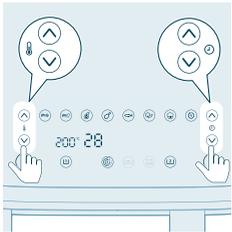
7 Drücken Sie den Ein-/Ausschalter, um das Gerät einzuschalten.



8 Wählen Sie die kleine Pfanne aus. Die Zeit- und Temperaturanzeige auf der linken Seite beginnt zu blinken.

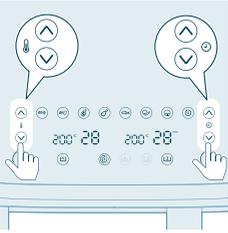


9 Drücken Sie die Tasten zum Erhöhen/Verringern von Zeit und Temperatur, um die gewünschte Zeit und Temperatur auszuwählen.

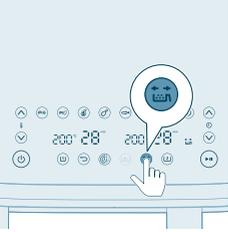


10 Wählen Sie die große Pfanne aus.





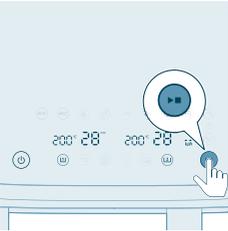
- 11** Drücken Sie die Tasten zum Erhöhen/Verringern von Zeit und Temperatur, um die gewünschte Zeit und Temperatur auszuwählen.



- 12** Drücken Sie die Schüttlerinnerungstaste, um sich daran erinnern zu lassen, Ihre Speisen während des Garvorgangs zu schütteln.

Hinweis

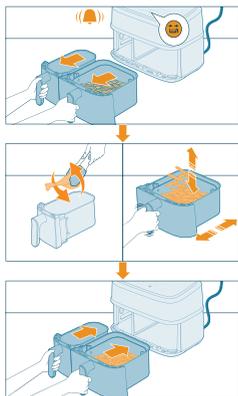
- Sie können die Schüttlerinnerung jederzeit während des Garvorgangs aktivieren oder deaktivieren, indem Sie die entsprechende Pfanne auswählen und dann die Schüttlerinnerungstaste drücken.



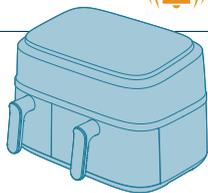
- 13** Drücken Sie die Start-/Stopptaste, um den Garvorgang zu starten.

Hinweis:

- Die letzte Minute des Garvorgangs wird in Sekunden heruntergezählt.
- Weitere Informationen finden Sie in der Tabelle mit grundlegenden Gareinstellungen für verschiedene Arten von Lebensmitteln.
- Sie können die Gareinstellungen während des Garvorgangs jederzeit ändern, indem Sie die Pfanne auswählen und dann auf die Tasten zum Erhöhen oder Verringern der Einstellungen drücken.
- Wenn Sie den Garvorgang in beiden Pfannen unterbrechen möchten, drücken Sie einfach die Start-/Stopptaste.
- Drücken Sie die Start-/Stopptaste erneut. Der Garvorgang wird in beiden Pfannen fortgesetzt.
- Wenn Sie den Garvorgang nur in einer Pfanne unterbrochen möchten, wählen Sie zuerst die entsprechende Pfanne aus und drücken dann die Start-/Stopptaste.
- Drücken Sie die Start-/Stopptaste erneut, um den Garvorgang in der jeweiligen Pfanne fortzusetzen.
- Das Gerät wechselt automatisch in den Pausenmodus, wenn Sie eine Pfanne herausziehen. Der Garvorgang wird fortgesetzt, wenn Sie die Pfanne wieder in das Gerät einsetzen.
- Einige Zutaten müssen zur Hälfte der Garzeit geschüttelt oder gewendet werden (siehe Lebensmitteltabelle). Um die Zutaten zu schütteln, nehmen Sie die Pfanne mit dem Korb aus dem Gerät und schütteln diese dann über einem Waschbecken. Setzen Sie die Pfanne dann wieder in das Gerät ein.



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



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

Vorsicht

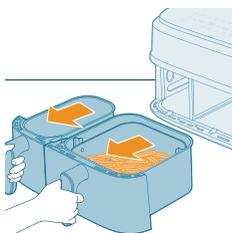
- Die Pfanne des Airfryers ist nach dem Kochen heiß. Stellen Sie sie immer auf eine hitzebeständige Arbeitsfläche (z. B. eine Unterschale), wenn Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.

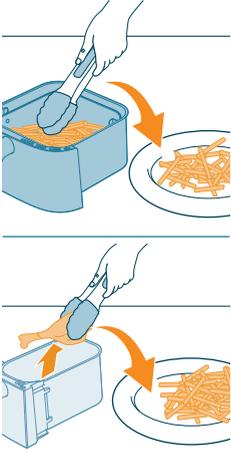
Hinweis

- 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.

Tipp

- Sie können Ihre Speisen im Airfryer warm halten, indem Sie die Temperatur auf 80 °C und den Timer auf die Zeit einstellen, über die Sie Ihre Speisen warm halten möchten. Wir empfehlen, Ihre Speisen nicht länger als 30 Minuten warm zu halten, da die Qualität der Speisen abnehmen kann.
- Wenn Speisen wie z. B. Pommes frites nach der Warmhaltezeit nicht mehr knusprig sind, verkürzen Sie die Warmhaltezeit, indem Sie das Gerät früher ausschalten. Alternativ können Sie die Speisen 2 bis 3 Minuten lang bei einer Temperatur von 180 °C nachgaren, bis sie wieder knusprig sind.





16 Nehmen Sie die Zutaten (z. B. Pommes frites) vorsichtig mit einer Grillzange aus der Pfanne.

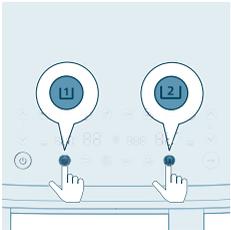
Vorsicht

- Die Pfanne beim Herausnehmen der Zutaten nicht neigen, da der Korb aus der Pfanne fallen könnte.
- Nach dem Garvorgang sind Pfanne, Korb, Innengehäuse und Zutaten heiß. Je nach Art der Zutaten im Airfryer kann Dampf aus der Pfanne austreten.

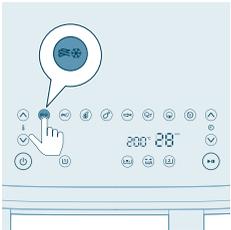
Hinweis

- 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 bzw. Wiedereinsetzen des Korbs in die Pfanne 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 den Korb wieder in die Pfanne ein.

Garen mit einer Voreinstellung



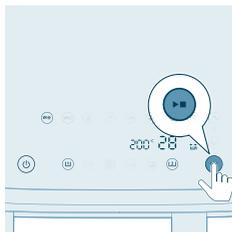
- 1 Befolgen Sie die Schritte 1 bis 6 im Kapitel "Garen mit dem Airfryer".
- 2 Wählen Sie die Pfanne aus, in der Sie ihre Lebensmittel zubereiten möchten.



- 3 Wählen Sie die Voreinstellung aus.

Tipp

- Um zu einer anderen Voreinstellung zu wechseln, drücken Sie die Zurück-Taste und wählen danach die gewünschte Voreinstellung aus.



4 Starten Sie den Garvorgang, indem Sie die Start-/Stopptaste drücken.

Hinweis

- Sie können in der einen Pfanne mit einer Voreinstellung und in der anderen Pfanne mit manuellen Einstellungen garen. Sie können auch mit unterschiedlichen Voreinstellungen in beiden Pfannen kochen und die Timer-Funktion auswählen, damit der Garvorgang in beiden Pfannen zum gleichen Zeitpunkt abgeschlossen wird.

Hinweis: In der folgenden Tabelle finden Sie weitere Informationen zu den Voreinstellungen.

Große Pfanne

Voreinstellungen	Sym-bol	Tempera-tur	Zeit (Min.)	Gewicht (max.)	Hinweis
Tiefgekühlte Snacks aus Kartoffeln		200 °C	28	800 g	<ul style="list-style-type: none"> - Gefrorene Snacks aus Kartoffeln wie gefrorene Pommes frites, Kartoffelecken, Curly Fries usw. - Die Schüttelerinnerung ist standardmäßig aktiviert und fordert Sie auf, die Pfanne während des Garvorgangs zweimal zu schütteln.
Frische Pommes frites		180 °C	32	800 g	<ul style="list-style-type: none"> - Stärkehaltige Kartoffeln verwenden. - 10 x 10 mm dick geschnitten. - 30 Minuten in Wasser einweichen, trocknen und dann 1/4 bis 1 EL Öl hinzufügen. - Die Schüttelerinnerung ist standardmäßig aktiviert und fordert Sie auf, die Pfanne während des Garvorgangs zweimal zu schütteln.
Hähnchen-keulen		200 °C	25	8–10 Keulen	<ul style="list-style-type: none"> - 120–130 g pro Hähnchenkeule. - Dazwischen schütteln, wenden oder umrühren
Ganzer Fisch		180 °C	22	600 g	<ul style="list-style-type: none"> - Ganzer Fisch mit je 300 g, während des Garvorgangs einmal wenden
Fleischkote-letts		200 °C	20	600 g	<ul style="list-style-type: none"> - Scheiben mit einer Dicke von 2 bis 2,5 cm, 200 g pro Scheibe - Bis zu 3 Fleischkoteletts ohne Knochen - Einmal wenden
Gemischtes Gemüse		180 °C	22	1.000 g	<ul style="list-style-type: none"> - Grob gehackt - Gemischtes Gemüse (Aubergine, Zucchini, Paprika, Zwiebeln)

Voreinstellungen	Sym-bol	Tempera-tur	Zeit (Min.)	Gewicht (max.)	Hinweis
Kuchen		140 °C	50	1.000 g	- Verwenden Sie den XL-Koch- und Backtopf (199 x 189 x 80 mm) für die große Pfanne
Aufwärmen		160 °C	5	-	- Passen Sie die Zeit je nach Lebensmittel und Menge an

Kleine Pfanne

Voreinstellungen	Sym-bol	Tempera-tur	Zeit (Min.)	Gewicht (max.)	Hinweis
Tiefgekühlte Snacks aus Kartoffeln		200 °C	25	300 g	- Gefrorene Snacks aus Kartoffeln wie gefrorene Pommes frites, Kartoffelecken, Curly Fries usw. - Die Schüttelerinnerung ist standardmäßig aktiviert und fordert Sie auf, die Pfanne während des Garvorgangs zweimal zu schütteln.
Frische Pommes frites		180 °C	30	300 g	- Mehligkochende Kartoffeln verwenden. - 10 x 10 mm dick geschnitten. - 30 Minuten in Wasser einweichen, trocknen und dann 1/4 bis 1 EL Öl hinzufügen. - Die Schüttelerinnerung ist standardmäßig aktiviert und fordert Sie auf, die Pfanne während des Garvorgangs zweimal zu schütteln.
Hähnchen-keulen		200 °C	28	4–5 Keulen	- 120–130 g pro Hähnchenkeule. - Dazwischen schütteln, wenden oder umrühren
Ganzer Fisch		180 °C	23	300 g	- Ganzer Fisch mit je 300 g, während des Garvorgangs einmal wenden
Fleischkote-letts		200 °C	20	400 g	- Scheiben mit einer Dicke von 2 bis 2,5 cm, 200 g pro Scheibe - Bis zu 2 Fleischkoteletts ohne Knochen - Einmal wenden
Gemischtes Gemüse		180 °C	25	400 g	- Grob gehackt - Gemischtes Gemüse (Aubergine, Zucchini, Paprika, Zwiebeln)

Voreinstellungen	Sym-bol	Tempera-tur	Zeit (Min.)	Gewicht (max.)	Hinweis
Kuchen		160 °C	20	6 Muffinförm- chen	- Muffinförmchen verwenden
Aufwärmen		160 °C	5	-	- Passen Sie die Zeit je nach Lebensmittel und Menge an

Zubereiten von hausgemachten Pommes frites

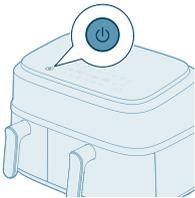
So bereiten Sie köstliche hausgemachte Pommes frites im Airfryer zu:

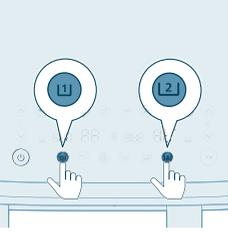
- Für die große Pfanne benötigen Sie 800 g und für die kleine Pfanne 300 g geschälte Kartoffeln.
- Wählen Sie eine Kartoffelsorte, die sich zur Herstellung von Pommes frites eignet, z. B. frische, (leicht) mehlig kochende Kartoffeln.
- Garen Sie die Pommes frites am besten in Portionen von bis zu 800 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.

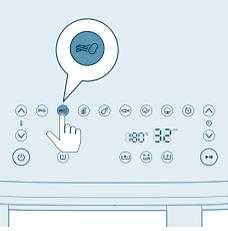
Hinweis

- Beim Einfüllen der Stifte in den Korb die Schüssel nicht neigen, weil dabei überschüssiges Öl in die Pfanne gelangen kann.
- 6 Geben Sie die Stifte in den Korb.
 - 7 Drücken Sie den Ein-/Ausschalter, um das Gerät einzuschalten.

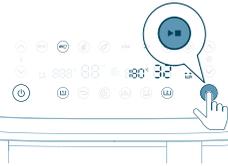




8 Wählen Sie eine Pfanne.



9 Wählen Sie die Voreinstellung für "Hausgemachte Pommes frites" aus.



10 Starten Sie den Garvorgang, indem Sie die Start-/Stopptaste drücken.

11 Schütteln Sie die Pfanne zweimal, wenn Sie den Benachrichtigungston der Schüttelerinnerung hören.

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	Große Pfanne			
	Min.- bis Max.- Menge	Zeit (Min.)	Temperatur	Hinweis
Dünne gefrorene Pommes frites (7 x 7 mm)	200–800 g	14–31	200 °C	- Zwischendurch schütteln, wenden oder umrühren
Hausgemachte Pommes frites (10 x 10 mm)	200–800 g	20–40	180 °C	- Zwischendurch schütteln, wenden oder umrühren

Zutaten	Min.- bis Max.- Menge	Zeit (Min.)	Tempe- ratur	Hinweis
Gefrorene Chicken Nuggets	200–600 g	10–20	200 °C	- Schütteln, wenden oder rühren nach der Hälfte der Zeit
Gefrorene Frühlingsrollen	200–600 g	10–20	200 °C	- Schütteln, wenden oder rühren nach der Hälfte der Zeit
Hamburger (ca. 150 g)	1–4 Stück	11–18	200 °C	- Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Hackbraten	1.200 g	55–60	150 °C	- Backzubehör verwenden
Fleischkoteletts ohne Knochen (ca. 150 g)	1–4 Stück	15–20	200 °C	- Schütteln, wenden oder rühren nach der Hälfte der Zeit
Dünne Würstchen (ca. 50 g)	2–10 Stück	11–15	200 °C	- Schütteln, wenden oder rühren nach der Hälfte der Zeit
Hähnchenkeulen (ca. 125 g)	2–10 Stück	17–27	180 °C	- Schütteln, wenden oder rühren nach der Hälfte der Zeit
Hähnchenbrust (ca. 160 g)	1 bis 5 Stück	15–25	180 °C	- Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Ganzes Hähnchen	1.200 g	60–70	180 °C	
Ganzer Fisch (ca. 300–400 g)	1–3 Stück	20–25	180 °C	
Fischfilet (ca. 200 g)	1 bis 5 Stück	25–32	160 °C	
Gemischtes Gemüse (grob gehackt)	200–1.000 g	10–22	180 °C	- Garzeit nach Geschmack einstellen - Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren
Muffins (ca. 50 g)	1–9 Tassen	13–15	160 °C	- Muffinförmchen verwenden
Kuchen	500 g	50–60	140 °C	- Verwenden Sie den XL-Koch- und Backtopf - Überprüfen Sie den Garzustand, bevor Sie den Kuchen herausnehmen

Zutaten	Min.- bis Max.- Menge	Zeit (Min.)	Tempe- ratur	Hinweis
Vorgebackenes Toast/Brötchen (ca. 60 g)	1 bis 6 Stück	6–8	200 °C	
Hausgemachtes Brot	550 g	45–55	150 °C	<ul style="list-style-type: none"> - Verwenden Sie den XL-Koch- und Backtopf - Die Form sollte so flach wie möglich sein, um zu verhindern, dass das Brot beim Aufgehen das Heizelement berührt. - Überprüfen Sie den Garzustand, bevor Sie das Brot herausnehmen

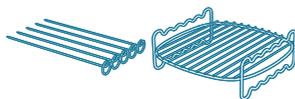
Zutaten	Kleine Pfanne		Tempe- ratur	Hinweis
	Min.- bis Max.- Menge	Zeit (Min.)		
Dünne gefrorene Pommes frites (7 x 7 mm)	100–300 g	14–28	200 °C	- Zwischendurch schütteln, wenden oder umrühren
Hausgemachte Pommes frites (10 x 10 mm)	100–300 g	20–30	180 °C	- Zwischendurch schütteln, wenden oder umrühren
Gefrorene Chicken Nuggets	100–300 g	9–20	200 °C	- Schütteln, wenden oder rühren nach der Hälfte der Zeit
Gefrorene Frühlingsrollen	100–300 g	9–20	200 °C	- Schütteln, wenden oder rühren nach der Hälfte der Zeit
Hamburger (ca. 150 g)	150–300 g	16–21	200 °C	- Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Fleischkoteletts ohne Knochen (ca. 150 g)	150–300 g	15–20	200 °C	- Schütteln, wenden oder rühren nach der Hälfte der Zeit
Dünne Würstchen (ca. 50 g)	2–6 Stück	11–15	200 °C	- Schütteln, wenden oder rühren nach der Hälfte der Zeit
Hähnchenkeulen (ca. 125 g)	2–5 Stück	17–28	180 °C	- Schütteln, wenden oder rühren nach der Hälfte der Zeit
Hähnchenbrust (ca. 160 g)	1–3 Stück	20–30	180 °C	- Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Ganzer Fisch (ca. 300–400 g)	1 Stück	20–25	180 °C	
Fischfilet (ca. 200 g)	1 bis 2 Stück	25–32	160 °C	
Gemischtes Gemüse (grob gehackt)	200–400 g	12–25	180 °C	<ul style="list-style-type: none"> - Garzeit nach Geschmack einstellen - Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren

Zutaten	Min.- bis Max.- Menge	Zeit (Min.)	Tempe- ratur	Hinweis
Muffins (ca. 50 g)	2–6 Tassen	13–20	160 °C	- Muffinförmchen verwenden
Vorgebackenes Toast/Brötchen (ca. 60 g)	1–3 Stück	6–8	200 °C	

Zubehör

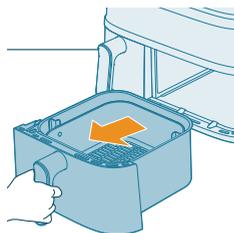
Verwendung der zwei Ebenen

Die zwei Ebenen und der Spieß werden mit den folgenden Modellen geliefert:
NA352/04, NA352/08, NA352/24, NA353/14.



Die zwei Ebenen sind ein nützliches Zubehör zum Kochen auf zwei Ebenen, aber nur mit der großen Pfanne kompatibel.

1 Nehmen Sie die große Pfanne aus dem Gerät.



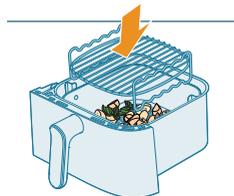
2 Geben Sie die gewünschte Mahlzeit in den Korb.

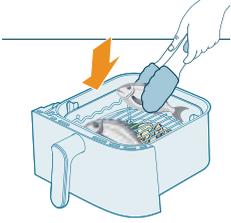
Hinweis:

- In der folgenden Tabelle finden Sie empfohlene Speisen zum Kochen mit zwei Ebenen.

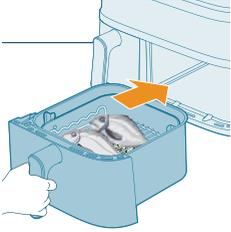


3 Setzen Sie die zwei Ebenen auf die Lebensmittel im Korb.





4 Geben Sie die zweite Portion der Lebensmittel auf die zwei Ebenen.

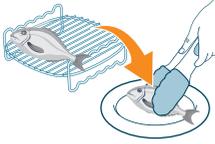


5 Setzen Sie die Pfanne in das Gerät ein und stellen Sie Zeit und Temperatur wie in der folgenden Tabelle angegeben ein. Sobald alles bereit ist, drücken Sie die Start-Taste.

Gerichte	Gewicht (roh)	Garzeit	Temperatur	Hinweis
Gefrorene Chicken Nuggets	300 g	17–20 Min.	180 °C	
Dünne gefrorene Pommes frites	400 g			
Gefrorene Chicken Wings	450 g	16–20 Min.	200 °C	
Gefrorene Hähnchenburger-Patties	350 g			
Maiskolben	800–1000 g	24–28 Min.	180 °C	- 3 Maiskolben
Kartoffelecken	500 g			
Dorade	500–600 g	18–20 Min.	200 °C	- 2 Stück ganzer Fisch
Backkartoffel (geviertelt)	350 g			
Ganze Pilze	200 g	12–14 Min.	200 °C	
Riesengarnelen mit Haut	400 g			
Gegrillter Käse oder Tofu	250 g	15–18 Min.	180 °C	- Wenden Sie den gegrillten Käse oder Tofu nach der Hälfte der Garzeit
Gemischtes Gemüse	500 g			

Hinweis:

- Das oberste in der Tabelle aufgeführte Lebensmittel sollte auf der oberen der zwei Ebenen und das zweite auf der unteren Ebene platziert werden.



- 6 Nach Abschluss des Garvorgangs verwenden Sie Ofenhandschuhe und Zange, um die Speisen vorsichtig aus dem Korb zu entfernen.

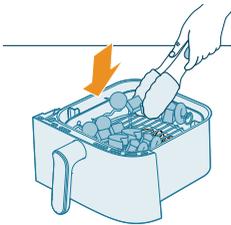
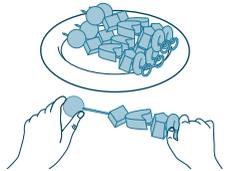
Vorsicht

- **Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die zwei Ebenen entfernen, da sie während des Garens heiß werden.**

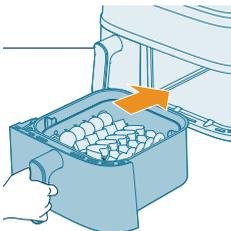
Verwenden des Spießes

Der Spieß kann in Kombination mit den zwei Ebenen verwendet werden.

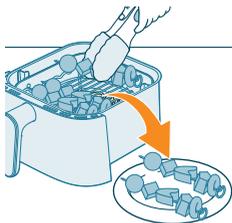
- 1 Das gewünschte Fleisch und Gemüse auf die Spieße wickeln.



- 2 Setzen Sie die Spieße in die dafür vorgesehenen Rillen der zwei Ebenen ein.



- 3 Setzen Sie die Pfanne wieder in das Gerät ein.
4 Stellen Sie Zeit und Temperatur gemäß der angegebenen Tabelle ein und beginnen Sie den Garvorgang.



- 5 Nach Abschluss des Garvorgangs die Speisen vorsichtig mit Ofenhandschuhen und einer Zange aus dem Korb nehmen. In der Tabelle finden Sie spezifische Empfehlungen zu Garzeiten und Temperaturen.

Korbinhalt	Portion	Garzeit	Temperatur	Hinweis
Mahlzeit für 5 Spieße	5 Spieße			- Legen Sie das gemischte Gemüse auf den Boden der Pfanne und die Spieße auf die zwei Ebenen.
Gemischtes Gemüse	500 g	15–18 Min.	180 °C	

Verwendung des Frühstücks-Kits

Das Frühstücks-Kit wird mit folgenden Modellen geliefert: NA350/03, NA350/08.

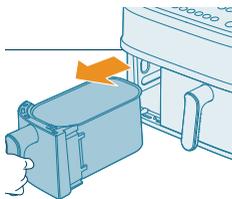


Das Frühstücks-Kit ermöglicht das Kochen von bis zu vier Eiern und vier Toasts gleichzeitig.

Vorsicht

- **Um die gekochten Eier und den Toast sicher aus dem Frühstücks-Kit zu entfernen, verwenden Sie immer eine Zange, um sich nicht zu verbrennen.**

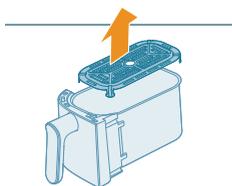
- 1 Nehmen Sie die kleine Pfanne aus dem Gerät.



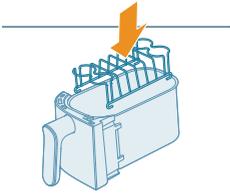
- 2 Nehmen Sie die Bodenplatte aus der Pfanne.

Hinweis:

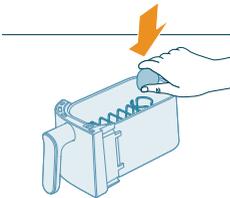
- Wenn die Bodenplatte nicht entfernt wird, passen die Toastscheiben möglicherweise nicht richtig in die Pfanne.



- 3 Geben Sie das Frühstück-Kit in die kleine Pfanne.



- 4 Geben Sie bis zu vier Eier auf das Frühstück-Kit und setzen Sie die Pfanne wieder in das Gerät ein.
5 Stellen Sie Zeit und Temperatur gemäß der folgenden Tabelle ein und drücken Sie die Start-Taste.

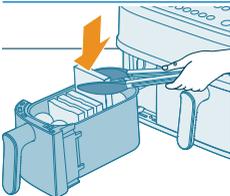


Frühstücks-Kit	Menge	Garzeit	Temperatur	Hinweis
Hart gekochte Eier	4 Eier	10–12 Min.	180 °C	- Kochen Sie zuerst die Eier. Geben Sie den Toast nach der Hälfte der Zeit hinzu.
Weich gekochte Eier	4 Eier	8–10 Min.		
Toasten	5 Stücke	5–6 Min.		

- 6 Geben Sie die Toastscheiben nach der Hälfte der Zeit in das Frühstück-Kit und kochen Sie weiter.

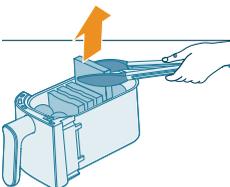
Tipp:

- Aktivieren Sie die Schüttlerinnerung, damit Sie nicht vergessen, den Toast hinzugeben.
- Wenn der Toast nicht in die Pfanne passt, halbieren Sie ihn.



- 7 Nach Abschluss des Garvorgangs die Eier und den Toast vorsichtig mit einer Zange entfernen.

Bitte beachten Sie die unten stehende Tabelle für Lebensmittel für die spezifischen Garzeiten und Temperaturen.



Reinigen

Warnung

- 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.

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.



Tip

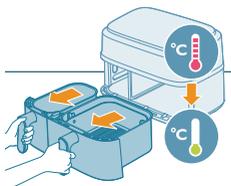
- Nehmen Sie die Pfanne und den Korb heraus, damit der Airfryer schneller abkühlt.

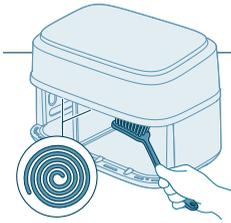
- 2 Entsorgen Sie das ausgeschmolzene Fett oder Öl vom Boden der Pfanne.
- 3 Reinigen Sie die Pfanne und den Korb in der Spülmaschine. Sie können sie auch mit einem nicht kratzenden Schwamm in heißem Spülwasser reinigen (siehe "Reinigungstabelle").

Tip

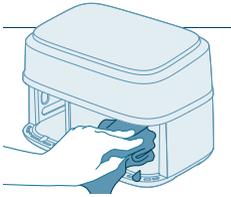
- Wenn an der Pfanne oder am Korb Lebensmittelreste festsitzen, weichen Sie die Teile 10 bis 15 Minuten in heißem Wasser mit Spülmittel ein. Durch das Einweichen lösen sich die Lebensmittelreste und lassen sich leichter entfernen. Stellen Sie sicher, dass Sie ein Spülmittel verwenden, das Öl und Fett 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 Lebensmittelreste, die am Heizelement festhängen, mit einer Bürste mit weichen bis mittelharten Borsten entfernt werden. Verwenden Sie keine Stahldrahtbürste oder harte Bürste, da dadurch die Beschichtung des Heizelements beschädigt werden könnte.

- 4 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.

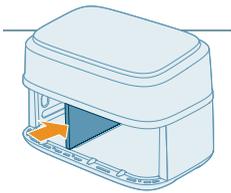




- 5 Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um etwaige Lebensmittelrückstände zu entfernen.



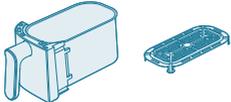
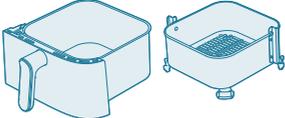
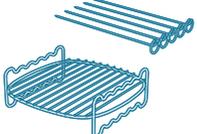
- 6 Reinigen Sie die Innenseite des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht kratzenden Schwamm.



Hinweis

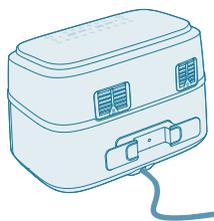
- Wenn Sie den Trenner, der sich zwischen der kleinen und der großen Pfanne befindet, während der Reinigung unbeabsichtigt herausziehen, stellen Sie sicher, dass Sie ihn wieder richtig einsetzen.

Reinigungstabelle

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
NA350/03 NA350/08 	✓	✓	✓
NA352/04 NA352/08 NA352/24 NA353/14 	✓	✓	✓

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 Wickeln Sie das Kabel um die vorgesehene Kabelhalterung auf der Rückseite des Geräts.



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 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, 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.