

[Welches Philips Airfryer-Zubehörteil ist mit welchem Modell kompatibel?](#)

Unten finden Sie Informationen, welches Zubehör mit Ihrem Philips Airfryer-Modell kompatibel ist.

HD9925 Backzubehör

Kompatibel mit HD9216/HD9217, HD922x, HD923x, HD924x, *HD953x, HD962x, HD963x, HD964x* und HD965x*.

*Auch mit diesem Modell kompatibel. Beachten Sie jedoch, dass die Größe dieses Zubehörs an den Viva Collection Airfryer angepasst wurde, daher ist es kleiner als der Korb für dieses Modell.

HD9904 Zubehör mit zwei Ebenen und Bratspießen

Kompatibel mit HD9216/HD9217, HD922x, HD923x, HD953x, HD962x und HD964x.

HD9905 Zubehör mit zwei Ebenen und Bratspießen

Kompatibel mit HD924x, HD963x * und HD965x*.

*Kompatibel, beachten Sie jedoch, dass dieses Zubehör kleiner ist als der Korb.

HD9910 Grillpfannenzubehör

Kompatibel mit HD9216/HD9217, HD922x, HD923x, HD953x.

HD9911 Grillpfannenzubehör

Kompatibel mit HD924x.

HD9912 Backblech

Kompatibel mit HD924x.

HD9909 Muffinförmchen

Kompatibel mit HD9216/HD9217, HD922x, HD923x, HD924x , *HD953x, HD962x, HD963x, HD964x* und HD965x*.

*Sie können 9 Förmchen in den Korb stellen. Es wird daher empfohlen, 2 Pakete mit je 5 Muffinförmchen zu kaufen.

HD9932 Abdeckung für Snacks

Kompatibel mit HD924x, HD963x * und HD965x*.

* Kompatibel, beachten Sie jedoch, dass dieses Zubehör kleiner ist als der Korb.

HD9940 Grillpfannenzubehör

Kompatibel mit HD962x und HD964x.

HD9980 austauschbarer Korb

Kompatibel mit HD9216/HD9217, HD922x, HD923x und HD953x.

Hinweis:

Bedenken Sie, dass einige Airfryer-Zubehörteile möglicherweise nicht in Ihrem Land verfügbar sind.

Wenden Sie sich für die Bestellung an ein Service-Center in Ihrem Land, oder besuchen Sie diese Website.

[Welches Öl kann ich im Philips Airfryer verwenden?](#)

Nachfolgend finden Sie die verschiedenen Ölarten, die Sie zur Zubereitung von Mahlzeiten in Ihrem Philips Airfryer verwenden können.

Öl, das im Airfryer verwendet werden kann

Sie können jede Art von Öl verwenden, die zum Grillen, Backen, Rösten oder Frittieren geeignet ist.

Auch tierische Fette können verwendet werden. Beachten Sie jedoch, dass kaltgepresste Öle nicht geeignet sind, da sie bei den hohen Temperaturen verbrennen.

[Welche Art von Backform kann ich im Airfryer verwenden?](#)

Nachfolgend finden Sie die verschiedenen Backformen, die Sie mit Ihrem Philips Airfryer verwenden können.

Arten von Backformen oder Schalen, die im Airfryer verwendet werden können

Sie können eine beliebige feuerfeste Schale oder Form aus Glas, Keramik, Metall oder Silikon im Airfryer verwenden. Sie können auch Muffinformen aus Silikon oder Papier verwenden, um im Airfryer kleine Muffins, Cupcakes oder Gratins zuzubereiten!

Hinweis:

- Die Backform sollte noch etwas Platz auf jeder Seite haben, wenn Sie sie in den Korb stellen, sodass der Luftstrom nicht unterbrochen wird.
- Stellen Sie die Backform nie direkt in die Pfanne, da dies den Luftstrom in der Pfanne behindert und die Speisen nur von oben erhitzt werden würden. Stellen Sie die Backform immer in den Korb.
- Tragen Sie stets Ofenhandschuhe, wenn Sie die Backformen anfassen. Die Backformen und der Korb des Airfryer werden sehr heiß!

Maximale Größe der Backformen oder Schalen, die im Airfryer verwendet werden können:

Runde Backformen oder Schalen:

- Airfryer Modelle HD921x, HD922x, HD923x, HD925x, HD962x, HD964x:
Maximaler Durchmesser von 16 cm und eine Höhe von 6 cm.
- Airfryer Modell HD924x:
Maximaler Durchmesser von 19 cm und eine Höhe von 7 cm.
- Airfryer Modelle HD963x, HD965x:
Maximaler Durchmesser von 19 cm und eine Höhe von 7 cm.

Runde Backformen oder Schalen:

- Airfryer Modelle HD921x, HD922x, HD923x, HD925x, HD962x, HD964x:
Maximale Größe von 16 x 16 cm (L x B) an den Außenkanten und eine Höhe von 6 cm.
- Airfryer Modell HD924x:
Maximale Größe von 19 x 19 cm (L x B) an den Außenkanten und eine Höhe von 7 cm.
- Airfryer Modelle HD963x, HD965x:
Maximale Größe von 19,5 x 19,5 cm (L x B) an den Außenkanten und eine Höhe von 7 cm.

[Kann ich Backpapier oder Alufolie in meinem Philips Airfryer verwenden?](#)

Ja, Sie können Backpapier oder Alufolie in Ihrem Philips Airfryer verwenden. Aber Sie sollten den Korbboden nie vollständig bedecken. Lesen Sie weiter, um die Gründe dafür zu erfahren.

Luftstrom

Um die Lebensmittel richtig zuzubereiten, muss ein Luftstrom durch den Korb möglich sein. Wenn Sie den Boden des Korbs bedecken, verringert dies den Luftstrom, was wiederum die Leistung Ihres Airfryers beeinträchtigt.

Einige zu beachtende Punkte:

- Stellen Sie bei der Verwendung von Backpapier sicher, dass das Backpapier nie über den Korbrand hinausragt.
- Verwenden Sie Backpapier oder Alufolie nicht auf dem Boden der Pfanne, wo Fett und Schmutz gesammelt werden. Wenn Sie diesen Bereich bedecken, wird der Luftstrom unterbrochen, und Sie erhalten kein gutes Ergebnis.
- Geben Sie niemals Backpapier oder Alufolie ohne Lebensmittel in den Airfryer, das Backpapier oder die Alufolie werden in das Heizelement gesaugt und könnten Feuer fangen.

[• Welche Kartoffeln eignen sich am besten für die Zubereitung von Pommes Frites im Philips Airfryer?](#)

- Pommes Frites lassen sich aus nahezu jeder Kartoffelsorte herstellen. Es gibt jedoch einige Punkte zu beachten, damit Ihre Pommes Frites besonders lecker werden.

Um die besten Ergebnisse zu erhalten, beachten Sie folgende Punkte:

- Verwenden Sie frische, etwas mehligere Kartoffeln.
- Wenn Sie die Kartoffeln lagern müssen, lagern Sie sie nicht in einer kalten Umgebung wie z. B. einem Kühlschrank.
- Wählen Sie Kartoffeln aus, die laut Verpackung zum Frittieren geeignet sind.
- Der Airfryer kann frische Kartoffeln sehr gut frittieren und backen. Allerdings wird der Geschmack des Gerichts von der Kartoffelsorte bestimmt.

Wir empfehlen Ihnen, eine der folgenden Kartoffelsorten im Airfryer zu verwenden:

- Bintje
- Caesar
- Challenger
- Folva
- Frisia
- Maris Piper
- Mona Lisa
- Turbo

- Victoria

Bitte beachten Sie Folgendes:

Die Eigenschaften von Kartoffeln ändern sich, wenn sie über einen längeren Zeitraum gelagert werden. Selbst wenn Sie die gleiche Sorte verwenden, wird sich das Endergebnis im Laufe des Jahres ändern.

Unterschiede bei den Zucht- und Lagerbedingungen können zu Farb- und Konsistenzunterschieden bei den Pommes Frites oder gebackenen Kartoffeln führen.