

Warum du deinen Airfryer regelmäßig reinigen solltest

Ein Airfryer ist ein vielseitiges und praktisches Küchengerät, das uns die Arbeit in der Küche erleichtert. Damit er jedoch lange Zeit optimal funktioniert und wie neu aussieht, ist die richtige Pflege und Reinigung entscheidend. In diesem Beitrag erfährst du, wie du deinen Airfryer richtig reinigst, welche Fehler du vermeiden solltest und welche Tipps ihn in Top-Zustand halten.

Die regelmäßige Reinigung deines Airfryers sorgt nicht nur für hygienische Bedingungen, sondern verhindert auch:

- **Rückstände und Gerüche:** Essensreste können unangenehme Gerüche verursachen.
- **Rauchentwicklung:** Eingebraunte Fett- und Speisereste führen bei der nächsten Nutzung oft zur Rauchentwicklung.
- **Beschädigungen:** Unsachgemäße Reinigung kann die Antihafbeschichtung des Korbs oder der Pfanne schädigen.

Eine gute Pflege erhöht also die Lebensdauer deines Geräts und sorgt dafür, dass dein Essen immer frisch und lecker bleibt.

Airfryer reinigen – Schritt-für-Schritt-Anleitung

1. Gerät ausschalten und abkühlen lassen

Bevor du mit der Reinigung beginnst, stelle sicher, dass der Airfryer ausgeschaltet ist und sich komplett abgekühlt hat. Das vermeidet Verbrennungen und schont die empfindlichen Materialien.

2. Korbeinsätze und Pfanne entfernen

Nimm den Korb, die Pfanne oder andere herausnehmbare Teile vorsichtig aus dem Gerät. Diese Teile lassen sich meist leicht reinigen.

3. Teile einweichen

Fülle eine Schüssel oder die Spüle mit warmem Wasser und etwas mildem Spülmittel. Lasse die Teile etwa 10–15 Minuten einweichen, um Fett und Essensreste zu lösen.

4. Mit einem weichen Schwamm reinigen

Verwende einen weichen Schwamm oder ein Mikrofasertuch, um die Antihafbeschichtung zu schonen. Hartnäckige Rückstände kannst du mit einem Silikon- oder Holzspatel vorsichtig ablösen.

5. Das Gerät selbst abwischen

Reinige das Innere des Airfryers mit einem feuchten Tuch. Achte darauf, dass keine Feuchtigkeit in elektrische Teile eindringt. Auch das

Heizelement sollte vorsichtig mit einem weichen Pinsel oder Tuch von Krümeln befreit werden.

6. Teile gründlich trocknen lassen

Lasse alle gereinigten Teile gut trocknen, bevor du sie wieder in den Airfryer einsetzt. Feuchtigkeit kann die Leistung beeinträchtigen.

7. Außenflächen pflegen

Vergiss nicht, die Außenseite des Geräts abzuwischen. Ein feuchtes Tuch reicht aus, um Fingerabdrücke oder Flecken zu entfernen.

Häufige Fehler beim Reinigen des Airfryers

- **Keine aggressiven Reinigungsmittel verwenden:** Sie können die Beschichtung beschädigen.
 - **Kein Stahlschwamm:** Dieser verursacht Kratzer und macht die Oberfläche anfälliger für Beschädigungen.
 - **Nicht in die Spülmaschine, wenn nicht erlaubt:** Einige Teile sind spülmaschinengeeignet, aber nicht alle. Lies die Bedienungsanleitung deines Geräts.
 - **Heizelement ignorieren:** Essensreste am Heizelement können Rauch und Brandgefahr verursachen.
-



Reinigungsmittel – was wirklich hilft

- **Spülmittel:** Mild, aber effektiv gegen Fett
- **Zitronensaft oder Essig:** Natürlich gegen Gerüche und Fett
- **Backpulver:** Sanftes Scheuermittel gegen Eingebanntes
- **Weiche Bürsten oder Mikrofasertücher:** Schonend zur Beschichtung



Vermeide:

- Stahlwolle oder raue Schwämme
- Scheuermittel
- Metallbesteck zum Schaben



Zitronen-Methode gegen Eingebanntes & Gerüche

So geht's:

1. Eine Zitrone in Scheiben schneiden
2. In den Garkorb legen, etwas Wasser dazugeben
3. 5–10 Minuten bei ca. 180 °C laufen lassen

4. Gerät abkühlen lassen, auswischen – fertig!

🌟 Ergebnis: Fett gelöst, Gerüche neutralisiert – ganz ohne Chemie!

Backpulver – das altbewährte Hausmittel für hartnäckige Rückstände

Backpulver ist ein Klassiker unter den Hausmitteln und kann auch bei der Reinigung deines Airfryers wertvolle Dienste leisten. Es wirkt leicht abrasiv, ohne die Oberfläche zu beschädigen, und hilft besonders gut bei eingebranntem Fett oder dunklen Rückständen im Garkorb oder an Einsätzen.

So verwendest du Backpulver im Airfryer:

- Streue etwas Backpulver auf die verschmutzte Stelle.
- Gib ein paar Tropfen Wasser dazu, sodass eine Paste entsteht.
- Lasse die Mischung ca. 15 Minuten einwirken.
- Reibe anschließend mit einem weichen Schwamm oder Tuch nach.
- Spüle gründlich mit klarem Wasser ab und trockne alles gut.

Backpulver neutralisiert nicht nur Gerüche, sondern löst auch Fett – ganz ohne aggressive Chemie. Es ist besonders hilfreich, wenn du keine Zitronensäure oder Essig zur Hand hast.

Der Essig-Dampftrick ist eine einfache und effektive Methode, um deinen Airfryer von innen aufzufrischen und eingebrannte Rückstände zu lösen – ganz ohne Schrubben.

So funktioniert's:

- Gib etwa **100 ml Wasser** und **2-3 EL Essig (am besten weißer Haushaltssessig)** in eine ofenfeste, hitzebeständige Schale.
- Stelle die Schale in den Airfryer-Korb.
- Heize den Airfryer auf **160 °C** und lasse ihn **5-10 Minuten laufen**.
- Danach ausschalten, den Korb leicht öffnen und etwas abkühlen lassen.
- Wische den Innenraum mit einem weichen Tuch aus – gelöste Fettpartikel und Gerüche verschwinden im Nu.

Tipp: Der Dampf löst auch leichte Verkrustungen im Bereich der Heizspirale – ideal für die regelmäßige Pflege zwischendurch.

Zusätzliche Tipps: So bleibt dein Airfryer länger sauber

GENIALER TRICK MIT ESSIG-DAMPF

SO WIRD DEIN AIRFRYER WIEDER WIE NEU!



- Gib 100 ml Wasser + 2-3 EL Essig in eine ofenfeste Schale
- Stelle in den Korb und erhitze auf 160°C
- 5-10 Minuten laufen lassen
- Innenraum auswischen – fertig!

- **Backpapier oder Silikonmatten verwenden:** Diese erleichtern die Reinigung und schützen die Beschichtung. Wichtig: Achte darauf, dass Backpapier niemals lose in den Airfryer gelegt wird. Es muss immer gut mit Lebensmitteln beschwert sein und darf nicht zu hoch in den Korb ragen. Lose Backpapierstücke können durch die Luftzirkulation in Kontakt mit dem Heizelement geraten und dadurch Feuer fangen. Leider gab es

dadurch bereits Brände.

- **Regelmäßiges Reinigen:** Nach jedem Gebrauch kurz auswischen und Krümel entfernen, um größere Verschmutzungen zu vermeiden.
- **Essig oder Zitrone bei Gerüchen:** Ein feuchtes Tuch mit etwas Essig oder Zitronensaft hilft, Gerüche zu neutralisieren.

💡 **Backpulver oder Natron – was ist besser zur Reinigung?**

Immer wieder wird in der Community gefragt, ob man zum Reinigen der Heißluftfritteuse auch Natron statt Backpulver verwenden kann. Die Antwort lautet: **Ja – und in vielen Fällen ist Natron sogar die bessere Wahl!**

Backpulver besteht aus Natron und einer Säurekomponente (z. B. Zitronensäure oder Weinsäure). Diese Mischung reagiert sprudelnd mit Wasser und kann dabei helfen, leichte Verschmutzungen zu lösen. Für

einfache Reinigungszwecke reicht das oft aus – zum Beispiel beim Einweichen von Garkörben oder Einsätzen.

Natron (Natriumhydrogencarbonat) hingegen ist **reiner** und **vielseitiger** einsetzbar. Es wirkt:

- **geruchsneutralisierend**
- **sanft fettlösend**
- **mild scheuernd**, ohne Oberflächen zu beschädigen
- und lässt sich auch problemlos in warmem Wasser auflösen

👉 **Tipp aus der Praxis:**

Ein Teelöffel Natron in warmem Wasser wirkt wahre Wunder – z. B. beim Einweichen von eingebrannten Rückständen oder bei unangenehmen Gerüchen nach Fisch oder stark gewürzten Speisen.

🔧 **Die Heizspirale reinigen – aber bitte sicher!**

In vielen Foren und Gruppen liest man immer wieder den Tipp, die Heißluftfritteuse auf den Kopf zu stellen und Wasser hineinzugeben, um die Heizspirale zu reinigen.

Davon rate ich ganz klar ab! Diese Methode ist weder in offiziellen Bedienungsanleitungen zu finden, noch ist sie aus technischer Sicht wirklich sicher.

Die Gefahr:

Das Gerät ist nicht für stehendes Wasser im Innenraum gebaut – insbesondere nicht im umgedrehten Zustand. Wasser kann in die Elektronik oder zu den Sensoren gelangen und so **einen Kurzschluss oder dauerhafte Schäden verursachen**. Außerdem kann bei vielen Geräten durch solche Methoden auch die **Garantie erlöschen**.

✓ **Sicherere Alternativen:**

- Die Spirale mit einer **weichen Bürste oder einem feuchten Mikrofasertuch** reinigen (nur bei abgekühltem Gerät!)
- Ein wenig **Natronlösung auftragen** und kurz einwirken lassen
- Den beliebten **Zitronendampf-Trick**: Eine halbe Zitrone in etwas Wasser im Garkorb ca. 5–10 Minuten bei 160 °C „frittieren“, dann das Gerät ausschalten und noch 10 Minuten geschlossen stehen lassen. Danach einfach abwischen – das löst Fett und neutralisiert Gerüche ganz ohne Risiko!

💡 **Mein Fazit:**

Die Heizspirale ist tatsächlich der schwierigste Teil bei der Reinigung. Aber

mit ein bisschen Geduld, Hausmitteln wie Natron oder Zitrone und dem richtigen Werkzeug klappt es auch ohne gefährliche „Tricks“.

Vermeide diese Fehler bei der Nutzung deines Airfryers

Die richtige Pflege deines Airfryers ist wichtig, aber auch die richtige Nutzung spielt eine große Rolle, damit dein Gerät lange hält und du perfekte Ergebnisse erzielst. Hier sind drei Videos, die dir zeigen, welche Fehler du bei der Nutzung vermeiden solltest:

1. Airfryer **WARNUNG!** Diese 3 Fehler ruinieren dein Essen und sind 🚨 gefährlich 🚨

In diesem Video lernst du, welche drei gravierenden Fehler nicht nur dein Essen, sondern auch deinen Airfryer beschädigen können. Schau es dir an und schütze dich vor häufigen Missgeschicken.

👉 [Zum Video](#)

2. Diese 7 Dinge solltest du unbedingt vermeiden bei der Verwendung deiner Heißluftfritteuse

Hier erfährst du, welche sieben häufigen Fehler du bei der täglichen Nutzung deines Airfryers unbedingt vermeiden solltest, um beste Ergebnisse zu erzielen.

👉 [Zum Video](#)

3. 10 FATALE Fehler, die jeder mit der Heißluftfritteuse macht – Mach sie NIE wieder!

Dieses Video zeigt dir die zehn fatalsten Fehler, die beim Einsatz der Heißluftfritteuse gemacht werden, und wie du sie künftig vermeiden kannst.

👉 [Zum Video](#)

Nutze diese Tipps, um deinen Airfryer sicher und effektiv einzusetzen – für dauerhaft perfekte Gerichte!

Weitere Tipps zur Heißluftfritteuse reinigen

📺 Du nutzt nicht nur einen Airfryer, sondern auch eine klassische Heißluftfritteuse? Dann schau dir auch meinen großen Ratgeber zur gründlichen Reinigung von Heißluftfritteusen an:

👉 [Heißluftfritteuse reinigen – Anleitung & Hausmittel im Überblick](#)