

**PHILIPS**

HD986X, HD987X

---

EN	User manual	2
DE	Bedienungsanleitung	24

---

---

FR	Mode d'emploi	48
NL	Gebruiksaanwijzing	72

---

## INHALTSVERZEICHNIS

<b>Wichtig!</b>	<b>25</b>
<b>Einführung</b>	<b>27</b>
<b>Allgemeine Beschreibung</b>	<b>27</b>
<b>Vor dem ersten Gebrauch</b>	<b>29</b>
<b>Für den Gebrauch vorbereiten</b>	<b>29</b>
Einsetzen des abnehmbaren Gitterbodens und des Fettabseiders	29
Lebensmitteltabelle für die manuelle Zeit-/ Temperatureinstellung	30
<b>Das Gerät benutzen</b>	<b>32</b>
Garen mit dem Airfryer	32
Lebensmitteltabelle für Smart Chef-Programme	37
Garen mit den Smart Chef-Programmen	38
Zubereiten von hausgemachten Pommes Frites	39
Auswählen des Warmhaltemodus	40
Speichern Sie Ihre bevorzugte Einstellung	41
<b>Pflege</b>	<b>43</b>
Reinigungstabelle	44
<b>Aufbewahrung</b>	<b>45</b>
<b>Recycling</b>	<b>45</b>
<b>Garantie und Support</b>	<b>45</b>
<b>Fehlerbehebung</b>	<b>45</b>

## Wichtig!

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

### Achtung!

- 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.

### 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. 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 Verpackungspapier 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.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf einen heißen Gas- oder Elektroherd jeglicher Art, elektrische Kochplatten oder in den beheizten Ofen.
- 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-Zubehör.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Die Pfanne, der Korb und der Fett-Auffangeinsatz 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 Philips 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 höchstens 180°C, um der Entwicklung von Acrylamid vorzubeugen.

### **Elektromagnetische Felder**

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

## Automatische Abschaltung

Dieses Gerät ist mit einer automatischen Abschaltfunktion ausgestattet. Wenn die Zeit am Timer abgelaufen ist, schaltet sich das Gerät automatisch aus. Wenn innerhalb von 30 Minuten keine Taste gedrückt wird, schaltet sich das Gerät automatisch aus. Um das Gerät manuell auszuschalten, drücken Sie einmal den Ein-/Aus-Schalter.

## Einführung

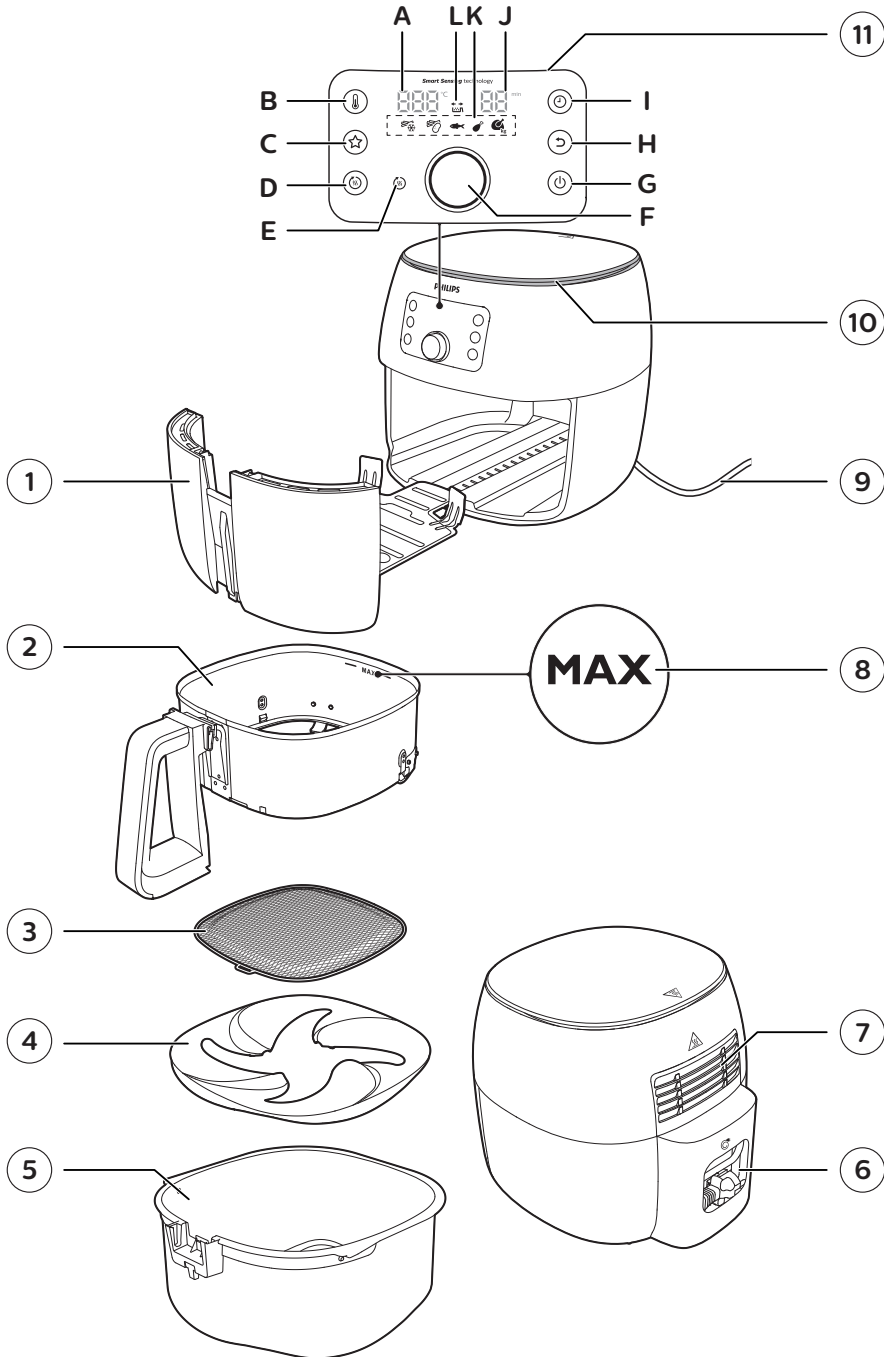
Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips! Um das Kundendienstangebot von Philips vollständig nutzen zu können, sollten Sie Ihr Produkt unter [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) registrieren. Mit dem Philips Airfryer können Sie nun auf den Punkt gegarte, frittierte Gerichte genießen – außen knusprig, innen zart. Frittieren, grillen, braten und backen – bereiten Sie eine Vielfalt an leckeren Gerichten auf gesunde, schnelle und einfache Art zu.

Rezeptideen und Informationen zum Airfryer finden Sie unter [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen) oder in der kostenlosen NutriU App für iOS® oder Android™.

\* Die NutriU App ist in Ihrem Land möglicherweise nicht verfügbar. Laden Sie in diesem Fall die Airfryer App herunter.

## Allgemeine Beschreibung

- 1 Schublade
- 2 Korb mit abnehmbarem Gitterboden
- 3 Abnehmbarer Gitterboden
- 4 Fettabscheider
- 5 Pfanne
- 6 Fach für Kabelaufbewahrung
- 7 Luftauslässe
- 8 MAX-Markierung
- 9 Netzkabel
- 10 Lufteinlass
- 11 Bedienfeld
  - A Temperaturanzeige
  - B Temperaturtaste
  - C Favoritentaste
  - D Warmhalte-Taste
  - E Warmhalteanzeige
  - F QuickControl-Regler
  - G Ein-/Aus-Schalter
  - H Zurück-Taste
  - I Timer-Taste
  - J Zeitanzeige
  - K Smart Chef-Programme: Gefrorene Pommes Frites/Hausgemachte Pommes Frites/Ganzer Fisch/Hähnchenunterschenkel/Ganzes Hähnchen
  - L Schüttelanzeige

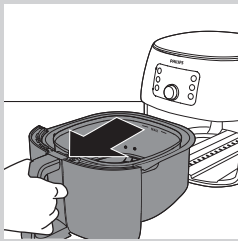


## Vor dem ersten Gebrauch

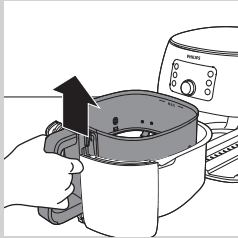
- 1 Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- 2 Entfernen Sie gegebenenfalls sämtliche Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
- 3 Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Verwendung gründlich, wie im Reinigungskapitel angegeben.

## Für den Gebrauch vorbereiten

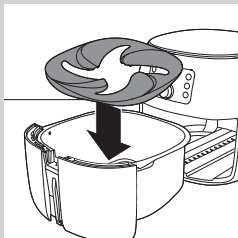
### Einsetzen des abnehmbaren Gitterbodens und des Fettabscheiders



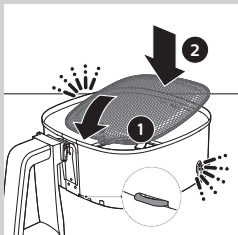
- 1 Ziehen Sie zum Öffnen der Schublade am Griff.



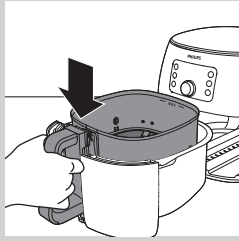
- 2 Nehmen Sie den Korb durch Anheben des Griffs heraus.



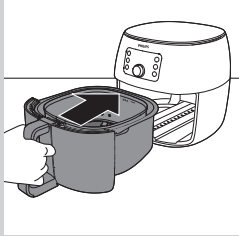
- 3 Setzen Sie den Fettabscheider in die Pfanne.



- 4 Setzen Sie den abnehmbaren Gitterboden in die Vertiefung unten rechts am Korb ein. Drücken Sie den Gitterboden nach unten, bis er auf beiden Seiten hörbar einrastet.



5 Setzen Sie den Korb in die Pfanne.



6 Schieben Sie die Schublade mit dem Griff zurück in den Airfryer.

**Hinweis**

- Verwenden Sie die Pfanne nie ohne den Fettabscheider oder den Korb.

**Lebensmitteltabelle für die manuelle Zeit-/  
Temperatureinstellung**

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 Zutatenmengen (z. B. Pommes frites, Garnelen, Hähnchenschenkel, gefrorene Snacks) schütteln, wenden oder rühren Sie die Zutaten im Korb 2 bis 3 Mal, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen.

Inhaltsstoffe	Min./Max. Menge	Zeit (Min.)	Temperatur	Hinweis
Hausgemachte Pommes Frites (12 x 12 mm/0,5 x 0,5 in)	200 bis 1400 g 7 bis 49 oz	18 bis 35	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 30 Minuten in kaltes Wasser oder 3 Minuten in lauwarmes Wasser (40 °C/100 °F) legen, dann trocknen und 1 EL Öl pro 500 g/18 oz zugeben.</li> <li>• Schütteln, wenden oder umrühren nach der Hälfte der Zeit</li> </ul>

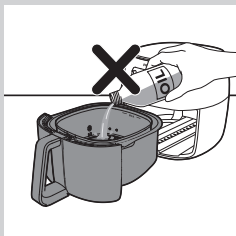


Inhaltsstoffe	Min./Max. Menge	Zeit (Min.)	Temperatur	Hinweis
Hausgemachte Kartoffelspalten	200 bis 1400 g 7 bis 49 oz	20 bis 42	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Weichen Sie sie 30 Minuten in Wasser ein, trocknen Sie sie, und fügen Sie dann 1/4 bis 1 EL Öl hinzu.</li> <li>Schütteln, wenden oder umrühren nach der Hälfte der Zeit</li> </ul>
Gefrorene Snacks (Chicken Nuggets)	80 bis 1300 g/ 3 bis 46 oz (6 bis 50 Stück)	7 bis 18	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fertig, wenn außen goldgelb und knusprig.</li> <li>Schütteln, wenden oder umrühren nach der Hälfte der Zeit</li> </ul>
Gefrorene Snacks (kleine Frühlingsrollen, je ca. 20 g/0,7 oz)	100 bis 600 g/ 4 bis 21 oz (5 bis 30 Stück)	14 bis 16	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fertig, wenn außen goldgelb und knusprig.</li> <li>Schütteln, wenden oder umrühren nach der Hälfte der Zeit</li> </ul>
Hühnerbrust ca. 160 g/6 oz	1 bis 5 Stück	18 bis 22	180 °C/350 °F	
Panierte Hähnchensticks	3 bis 12 Stück (1 Schicht)	10 bis 15	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Geben Sie Öl zur Panade. Fertig, wenn goldgelb.</li> </ul>
Hähnchenflügel ca. 100 g/3,5 oz	2 bis 8 Stück (1 Schicht)	14 bis 18	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schütteln, wenden oder umrühren nach der Hälfte der Zeit</li> </ul>
Kotelettes ohne Knochen ca. 150 g/6 oz	1 bis 5 Stück	10 bis 13	200 °C/400 °F	
Hamburger ca. 150 g/6 oz (Durchmesser 10 cm/4 in)	1 bis 4 Stück	10 bis 15	200 °C/400 °F	
Dicke Würstchen ca. 100 g/3,5 oz (Durchmesser 4 cm/1,6 in)	1 bis 6 Stück (1 Schicht)	12 bis 15	200 °C/400 °F	
Dünne Würstchen ca. 70 g/2,5 oz (Durchmesser 2 cm/0,8 in)	1 bis 7 Stück	9 bis 12	200 °C/400 °F	
Schweinebraten	500 bis 1000 g/ 18 bis 35 oz	40 bis 60	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lassen Sie das Fleisch vor dem Schneiden 5 Minuten ruhen.</li> </ul>
Fischfilets ca. 120 g/4,2 oz	1 bis 3 (1 Schicht)	9 bis 20	160 °C/325 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Um ein Ankleben zu vermeiden, legen Sie die Seite mit der Haut nach unten, und geben Sie etwas Öl hinzu.</li> </ul>
Schalentiere ca. 25 bis 30 g/0,9 bis 1 oz	200 bis 1500 g/ 7 bis 53 oz	10 bis 25	200 °C/400 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schütteln, wenden oder umrühren nach der Hälfte der Zeit</li> </ul>

Inhaltsstoffe	Min./Max. Menge	Zeit (Min.)	Temperatur	Hinweis
Kuchen	500 g/18 oz	28	180 °C/350 °F	• Verwenden Sie eine Kuchenform.
Muffins ca. 50 g/1,8 oz	1 bis 9	12 bis 14	180 °C/350 °F	• Verwenden Sie hitzebeständige Muffinförmchen aus Silikon.
Quiche (Durchmesser 21 cm/8,3 in)	1	15	180 °C/350 °F	• Verwenden Sie ein Backblech oder ofenfestes Geschirr.
Vorgebackenes Toastbrot/ Brötchen	1 bis 6	6 bis 7	180 °C/350 °F	
Frisches Brot	700 g/25 oz	38	160 °C/325 °F	• Die Form sollte so flach wie möglich sein, um zu verhindern, dass das Brot beim Aufgehen das Heizelement berührt.
Frische Brötchen ca. 80 g/2,8 oz	1 bis 6 Stück	18 bis 20	160 °C/325 °F	
Kastanien	200 bis 2000 g/ 7 bis 70 oz	15 bis 30	200 °C/400 °F	• Schütteln, wenden oder umrühren nach der Hälfte der Zeit
Gemischtes Gemüse (grob geschnitten)	300 bis 800 g/ 11 bis 28 oz	10 bis 20	200 °C/400 °F	• Stellen Sie die Garzeit ganz nach Ihrem Geschmack ein. • Schütteln, wenden oder umrühren nach der Hälfte der Zeit

## Das Gerät benutzen

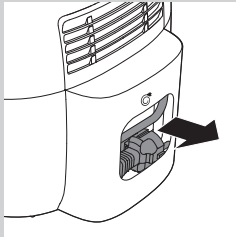
### Garen mit dem Airfryer



#### ! 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 und den Fettabstreifer 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 Vorheizen des Geräts ist nicht notwendig.

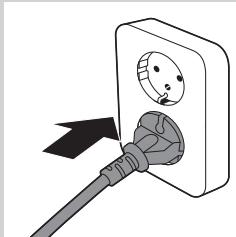
- 1 Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte, ebene und hitzebeständige Oberfläche. Stellen Sie sicher, dass die Schublade vollständig geöffnet werden kann.



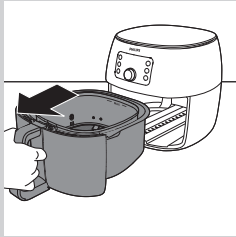
### Hinweis

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

### 2 Ziehen Sie das Netzkabel aus dem Kabelfach an der Rückseite des Geräts.



### 3 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.



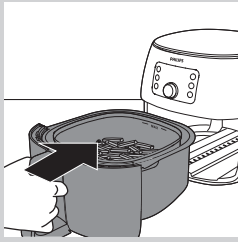
### 4 Ziehen Sie zum Öffnen der Schublade am Griff.



### 5 Geben Sie die Zutaten in den Korb.

### Hinweis

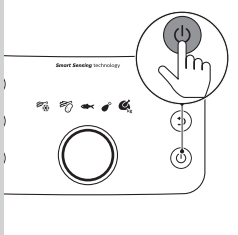
- Der Airfryer kann viele verschiedene Zutaten zubereiten. Die richtigen Mengen und entsprechenden Garzeiten finden Sie in der Lebensmitteltabelle.
- Überschreiten Sie niemals die in der Lebensmitteltabelle angegebene Menge, und füllen Sie den Korb nie über die MAX-Markierung hinaus, da dies die Qualität des Endergebnisses beeinträchtigen kann.
- Wenn Sie unterschiedliche Zutaten gleichzeitig zubereiten möchten, prüfen Sie die empfohlene Garzeit für die jeweiligen Lebensmittel, bevor Sie den Garvorgang starten.



**6** Schieben Sie die Schublade mit dem Griff zurück in den Airfryer.

**!** **Vorsicht**

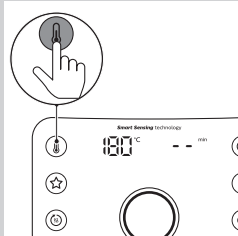
- Verwenden Sie die Pfanne nie ohne den Fettabscheider oder den Korb. Wenn Sie das Gerät ohne Korb aufheizen, verwenden Sie Ofenhandschuhe, um die Schublade zu öffnen. Die Ränder und die Innenseite der Schublade werden sehr heiß.
- Berühren Sie die Pfanne, den Fettabscheider oder den Korb während und einige Zeit nach der Verwendung nicht, da sie sehr heiß werden.



**7** Drücken Sie zum Einschalten des Geräts den Ein-/Aus-Schalter.

**Hinweis**

- Informationen zum Starten der Smart Chef-Programme finden Sie im Kapitel "Garen mit den Smart Chef-Programmen".

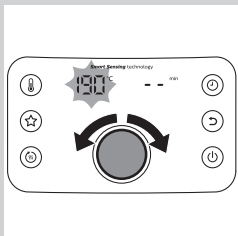


**8** Drücken Sie die Temperaturtaste .

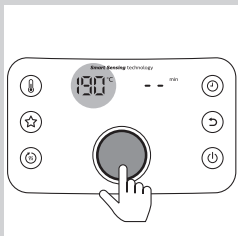
↳ Die Temperaturanzeige blinkt auf dem Bildschirm.

**Hinweis**

- Wenn Sie zuerst die Timer-Taste drücken, startet das Gerät den Garvorgang direkt nach Bestätigung der Garzeit.

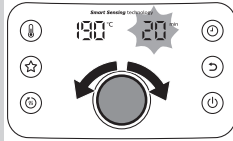


**9** Drehen Sie den QuickControl-Regler, um die gewünschte Gartemperatur auszuwählen.



**10** Drücken Sie den QuickControl-Regler, um die ausgewählte Temperatur zu bestätigen.

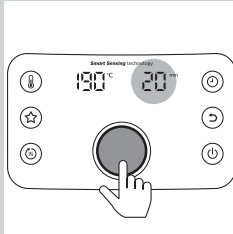
↳ Nachdem Sie die Temperatureinstellung bestätigt haben, blinkt die Zeitanzeige auf dem Bildschirm.



**11 Drehen Sie den QuickControl-Regler, um die gewünschte Garzeit auszuwählen.**

#### Hinweis

- Durch Drücken der Favoritentaste (☆) werden diese Einstellungen für Garzeit und -temperatur als Ihre bevorzugten Gareinstellungen gespeichert. Zuvor gespeicherte Einstellungen werden überschrieben. Weitere Informationen hierzu finden Sie im Kapitel "Speichern Sie Ihre bevorzugte Einstellung".
- Die manuellen Zeit-/Temperatureinstellungen für verschiedene Arten von Nahrungsmitteln finden Sie in der Lebensmitteltabelle.



**12 Drücken Sie den QuickControl-Regler, um die ausgewählte Garzeit zu bestätigen.**

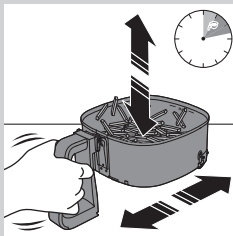
**13 Der Garvorgang beginnt, sobald die Einstellung der Garzeit bestätigt wurde.**

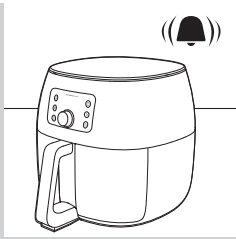
#### Tipp

- Drücken Sie den QuickControl-Regler, um den Garvorgang zu unterbrechen. Drücken Sie erneut den QuickControl-Regler, um den Garvorgang fortzusetzen.
- Um die Gartemperatur oder -zeit während des Garvorgangs zu ändern, wiederholen Sie Schritte 8 bis 12.
- Um den aktuellen Vorgang abzubrechen und zum Hauptmenü zurückzukehren, drücken Sie die Zurück-Taste (⏪).

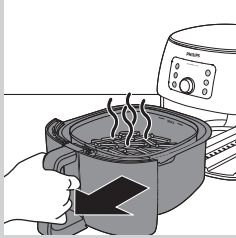
#### Hinweis

- Wenn Sie die erforderliche Garzeit nicht innerhalb von 30 Minuten einstellen, schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen automatisch aus.
- Wenn "- -" als Zeitanzeige ausgewählt ist, wechselt das Gerät in den Vorheizmodus.
- Einige Zutaten müssen zur Hälfte der Garzeit geschüttelt oder gewendet werden (siehe Lebensmitteltabelle). Drücken Sie zum Schütteln der Zutaten den QuickControl-Regler, um den Garvorgang zu unterbrechen, öffnen Sie die Schublade, und heben Sie den Korb aus der Pfanne. Schütteln Sie ihn dann über dem Spülbecken. Schieben Sie dann die Pfanne mit dem Korb zurück in das Gerät, und drücken Sie den QuickControl-Regler, um den Garvorgang fortzusetzen.
- Falls Sie die Zeitschaltuhr auf die Hälfte der Garzeit gestellt haben, ist es an der Zeit, die Zutaten zu schütteln oder zu wenden, sobald das Signal der Zeitschaltuhr ertönt. Stellen Sie sicher, dass Sie die Zeitschaltuhr auf die verbliebene Garzeit erneut einstellen.





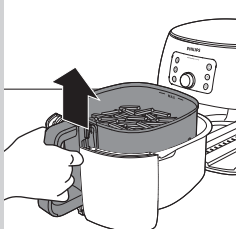
**14** Wenn das Timer-Signal ertönt, ist die Garzeit abgelaufen.



**15** Öffnen Sie die Schublade durch Ziehen am Griff, und überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig gegart sind.

**Hinweis**

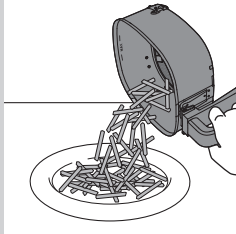
- Wenn die Zutaten noch nicht fertig gegart sind, schieben Sie die Schublade einfach am Griff zurück in den Airfryer, und stellen Sie den Timer auf ein paar zusätzliche Minuten ein.



**16** Um kleine Zutaten (z. B. Pommes Frites) herauszunehmen, heben Sie den Korb am Griff aus der Pfanne.

**! Vorsicht**

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



**17** Leeren Sie den Inhalt des Korbs in eine Schüssel oder auf einen Teller. Nehmen Sie den Korb zum Entleeren immer aus der Pfanne, da sich heißes Öl unten in der Pfanne ansammeln kann.

**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 unter dem Fettabscheider.
- 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. Heben Sie die Pfanne mit Ofenhandschuhen heraus, und legen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche. Entfernen Sie mithilfe einer Zange mit gummierten Spitzen vorsichtig den Fettabscheider aus der Pfanne. Gießen Sie überschüssiges Öl oder ausgeschmolzenes Fett ab. Geben Sie den Fettabscheider wieder in die Pfanne, setzen Sie die Pfanne zurück in die Schublade und den Korb in die Pfanne.

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







**Hinweis**

- Wiederholen Sie Schritt 4 bis 17, um weitere Speisen im Airfryer zuzubereiten.

## Lebensmitteltabelle für Smart Chef-Programme

### Hinweis

- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen vorgesehen. Starten Sie die automatischen Garprogramme bei Raumtemperatur – heizen Sie das Gerät nicht vor.
- Verteilen Sie die Lebensmittel stets gleichmäßig im Korb.
- Wenden bzw. schütteln Sie die Lebensmittel, wenn dies vom Gerät angezeigt wird. Öffnen Sie die Schublade nicht länger als nötig.
- Verwenden Sie kein weiteres Zubehör. Prüfen Sie, ob der Fettabscheider ordnungsgemäß im Gerät sitzt.
- Da sich Herkunft, Größe und Marke der Lebensmittel unterscheiden können, sollten Sie sicherstellen, dass die Speisen vor dem Servieren fertig gegart sind.

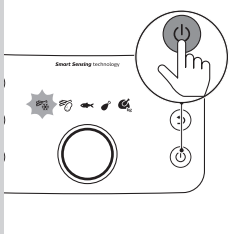
Smart Chef programme für			Anweisungen
 Tiefkühl- pommes	Dünne Pommes (7x7mm) Mittlere Pommes (10x10mm) Tiefgekühlte Kartoffelprodukte	200–1400g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwenden Sie gefrorene Pommes direkt aus dem Gefrierschrank.</li> <li>• Vor dem Kochen nicht auftauen. Das Programm wurde für dünne (7 x 7 mm) und mittlere (10 x 10 mm) gefrorene Pommes entwickelt.</li> <li>• Wenn Sie speziell für Airfryer zubereitete Pommes gekauft haben, befolgen Sie die Anweisungen auf der Verpackung.</li> </ul>
 Selb- sgemachte Pommes	Selbstgemachte Pommes (10x10mm)	500–1400g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwenden Sie mehliges, rohes Kartoffeln. Garen Sie die Kartoffeln nicht vor.</li> <li>• Verwenden Sie keine Kartoffeln, die unter 6° C gelagert wurden.</li> <li>• Befolgen Sie das Rezept für frische Pommes Frites, um optimale Ergebnisse zu erzielen.</li> </ul>
 Fisch	Ganzer Fisch Großer flacher Fisch Fischfilet	1-4 Stk (300-1600g) 1 Stk (bis zu 800g) 2-5 Stk (150-200g/Stk), bis zu 700g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kochen Sie keinen tiefgefrorenen Fisch.</li> <li>• Das Programm wurde für ganzen Fisch à 300–400 g entwickelt.</li> <li>• Kommt es zur Rauchbildung, nutzen Sie bitte den manuellen Modus mit niedrigeren Temperaturen.</li> </ul>
 Hähnchen unterschen- kel	Hähnchenunter- schenkel Hähnchenbrust	2-16 Stk (200–2000g) 1-5 Stk (bis zu 150g /Stk)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Programm wurde für frische (nicht gefrorene) Hähnchenunterschenkel entwickelt. Wenn Sie ganze Hähnchenschenkel garen möchten, fügen Sie manuell 5-10 Minuten Garzeit hinzu, nachdem das Smart Chef-Programm beendet wurde.</li> </ul>
 Ganzes Hähnchen	Ganzes Hähnchen Halbes Hähnchen	1000-1800g >1000g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bereiten Sie nur rohes Hähnchen im Airfryer zu.</li> <li>• Bereiten Sie kein tiefgefrorenes Hähnchen zu.</li> <li>• Dieses Programm wurde für ein ganzes Hähnchen entwickelt.</li> </ul>

## Garen mit den Smart Chef-Programmen

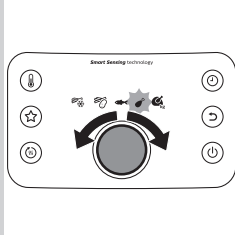
Würzen Sie Ihre Zutaten nach Geschmack. Legen Sie die Speisen in den Korb, und schieben Sie den Korb in das Gerät.

### Hinweis

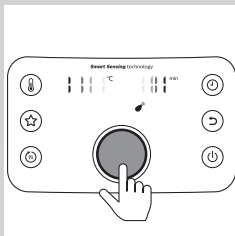
- Verwenden Sie zum Würzen keinen Honig oder Sirup und keine anderen zuckerhaltigen Zutaten, da die Speisen andernfalls sehr stark gebräunt werden.



**1 Drücken Sie den Ein-/Aus-Schalter  , um das Gerät einzuschalten.**



**2 Wenn Sie das Smart Chef-Programm ändern möchten, drehen Sie den QuickControl-Regler, bis das gewünschte Symbol blinkt.**



**3 Zum Bestätigen des Smart Chef-Programms drücken Sie den QuickControl-Regler.**

- ↳ Das Gerät berechnet automatisch die ideale Gartemperatur und -zeit. Nach ein paar Minuten wird auf der Bildschirmanzeige eine erste Abschätzung von Gartemperatur und -zeit angezeigt. Während dieser Zeit hat das Gerät den Garvorgang bereits gestartet. Solange auf der Bildschirmanzeige blinkende Balken und abwechselnd Temperatur und Zeit angezeigt werden, berechnet das Gerät noch die Garzeit und passt diese Zeit während des Garvorgangs automatisch an.

### Hinweis

- Beim Zubereiten eines ganzen Hähnchens sollten Sie dieses zunächst wiegen, bevor Sie es in den Korb legen. Wählen Sie das Gewicht durch Drehen des QuickControl-Reglers aus, und drücken Sie diesen zur Bestätigung.
- Bitte ziehen Sie die Schublade nicht heraus, solange das Gerät die Garzeit berechnet, was durch blinkende Striche auf dem Display angezeigt wird. Andernfalls stoppt das Smart Chef-Programm und das Gerät kehrt zum Hauptmenü zurück. Setzen Sie das Kochen im manuellen Modus fort, da ein Neustart des Smart Chef-Programms mit teilweise gegartem Essen zu einer falschen Berechnung der Garzeit führt.
- Sobald die Berechnung abgeschlossen ist, werden Temperatur und Zeit kontinuierlich angezeigt (ohne blinkende Balken). Sie können die Schublade öffnen, um den Garstatus des Gerichts zu prüfen.





- 4 Wenn Sie das Signal hören und die Schüttelanzeige blinkt, öffnen Sie die Schublade, und wenden Sie die Speisen, bzw. schütteln Sie den Korb mit den Zutaten. Schieben Sie den Korb dann wieder in das Gerät.
- 5 Wenn Sie das Signal hören und der Timer abgelaufen ist, sind die Speisen fertig gegart.

#### Hinweis

- Sind die Speisen noch nicht gar oder weisen nicht Ihren bevorzugten Bräunungsgrad auf, setzen Sie den Garvorgang einige Minuten lang fort, indem Sie die Timer-Taste drücken (siehe Schritte 11 bis 12 im Kapitel "Das Gerät benutzen").



## Zubereiten von hausgemachten Pommes Frites

So bereiten Sie köstliche hausgemachte Pommes Frites im Airfryer zu:

- 1 Schälen Sie die Kartoffeln, und schneiden Sie sie in Stifte (10 x 10 mm/0,4 x 0,4 in dick).
- 2 Lassen Sie die Kartoffelstifte 3 Minuten in einer Schüssel mit lauwarmem Wasser ziehen (ca. 40 °C/100 °F).
- 3 Gießen Sie das Wasser ab, und tupfen Sie die Kartoffelstifte mit einem Küchen- oder Papiertuch ab.
- 4 Geben Sie 1 bis 3 Esslöffel Speiseöl in eine Schüssel, geben Sie die Kartoffelstifte hinzu, und mischen 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

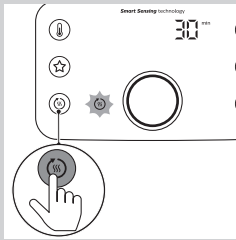
- Schütten Sie nicht alle Stifte direkt aus der Schüssel in den Korb, da so überschüssiges Öl in die Pfanne gelangen kann.

- 6 Geben Sie die Stifte in den Korb.
- 7 Starten Sie das Smart Chef-Programm für hausgemachte Pommes Frites . Wenn es Zeit ist, die Pommes Frites zu schütteln, ertönt das Timer-Signal, und die Schüttelanzeige auf dem Display  blinkt.

#### Hinweis

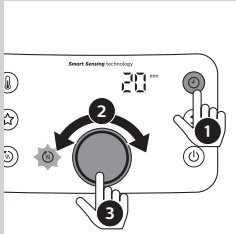
- Lesen Sie im Kapitel "Lebensmitteltabelle für Smart Chef-Programme" die richtigen Mengen nach.

## Auswählen des Warmhaltemodus



- 1 Drücken Sie die Warmhaltetaste ☺ (Sie können den Warmhaltemodus jederzeit aktivieren).**

↳ Die Warmhalteanzeige blinkt.



↳ Der Warmhalte-Timer ist auf 30 Minuten voreingestellt. Zum Ändern der Warmhaltezeit (1 bis 30 Min.) drücken Sie die Timer-Taste ☺, drehen Sie den QuickControl-Regler, und drücken Sie diesen anschließend zur Bestätigung. Die Warmhaltetemperatur kann nicht geändert werden.

- 2 Drücken Sie den QuickControl-Regler, um den Warmhaltemodus zu unterbrechen. Drücken Sie erneut den QuickControl-Regler, um den Warmhaltemodus fortzusetzen.**

- 3 Um den Warmhaltemodus zu beenden, drücken Sie die Zurück-Taste ☺ oder den Ein-/Aus-Schalter ⏻.**

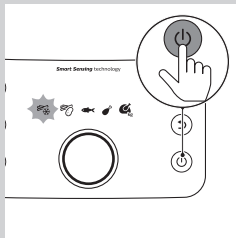
### \* Tipp

- 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 sie 2 bis 3 Minuten lang bei einer Temperatur von 180 °C nachgaren, bis sie wieder knusprig sind.

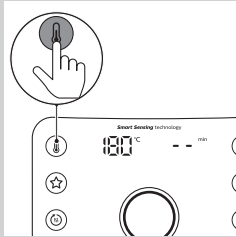
### ☰ Hinweis

- Wenn Sie den Warmhaltemodus während des Garvorgangs aktivieren (die Warmhalteanzeige leuchtet auf), hält das Gerät Ihre Speisen nach Ablauf der Garzeit 30 Minuten lang warm.
- Im Warmhaltemodus werden der Lüfter und das Heizelement im Inneren des Geräts gelegentlich eingeschaltet.
- Der Warmhaltemodus ist dazu gedacht, Ihr Gericht direkt nach der Zubereitung im Airfryer warm zu halten. Er ist nicht zum Aufwärmen geeignet.

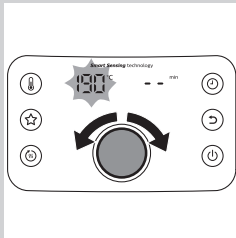
## Speichern Sie Ihre bevorzugte Einstellung



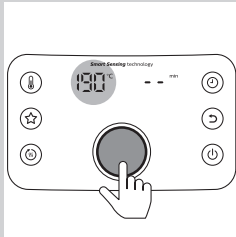
1 Drücken Sie den Ein-/Aus-Schalter (⏻), um das Gerät einzuschalten.



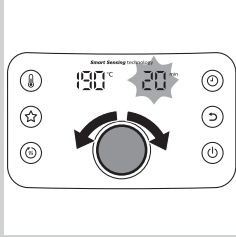
2 Drücken Sie die Temperaturtaste (🌡️).



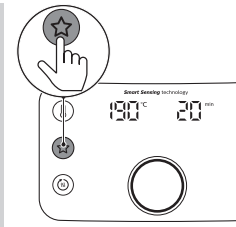
3 Drehen Sie den QuickControl-Regler, um die Temperatur auszuwählen.



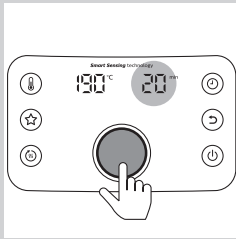
4 Drücken Sie den QuickControl-Regler, um die ausgewählte Temperatur zu bestätigen.



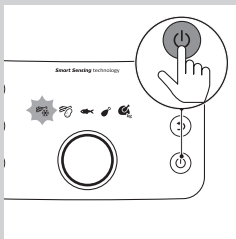
5 Drehen Sie den QuickControl-Regler, um die Garzeit auszuwählen.



6 Drücken Sie die Favoritentaste (☆), um Ihre Einstellung zu speichern. Sie hören einen Signalton, wenn die Einstellung gespeichert wurde.

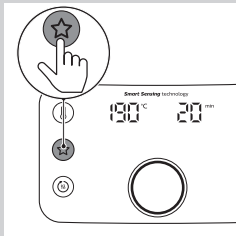


7 Drücken Sie den QuickControl-Regler, um den Garvorgang zu starten.

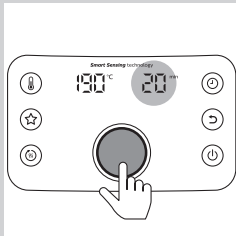


### Garen mit einer Favoriteneinstellung

1 Drücken Sie den Ein-/Aus-Schalter (⏻), um das Gerät einzuschalten.



2 Drücken Sie die Favoritentaste (☆).



3 Drücken Sie den QuickControl-Regler, um den Garvorgang zu starten.

### Hinweis

- Sie können Ihre Favoriteneinstellung überschreiben, indem Sie noch einmal wie oben beschrieben vorgehen.
- Durch Drücken der Favoritentaste im manuellen Modus wird Ihre Favoriteneinstellung überschrieben. Um Ihre Favoriteneinstellung aufzurufen, drücken Sie zunächst die Zurück-Taste zum Beenden des manuellen Modus.
- Zum Verlassen des Favoritenmodus drücken Sie die Zurück-Taste (⏪).
- Während des Garens im Favoritenmodus können Sie Gartemperatur und -zeit durch Drücken der Temperatur- oder Timer-Taste ändern. Dadurch wird die gespeicherte Favoriteneinstellung nicht überschrieben.


## Pflege



### Achtung

- Lassen Sie den Korb, die Pfanne, den Fettabscheider und die Innenseite des Geräts vollständig abkühlen, bevor Sie mit dem Reinigungsvorgang beginnen.
- Entfernen Sie mithilfe einer Zange mit gummierten Spitzen den Fettabscheider aus der Pfanne. Entfernen Sie den Einsatz nicht mit den Fingern, da sich heißes Fett oder Öl unter dem Fettabscheider ansammelt.
- Die Pfanne, der Korb, der Fettabscheider und die Innenseite des Geräts sind antihafbeschichtet. 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-/Aus-Schalter , um das Gerät auszuschalten. Ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät abkühlen.



### Tipp

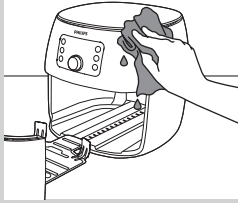
- Nehmen Sie die Pfanne und den Korb heraus, damit der Airfryer schneller abkühlt.

- 2 Entfernen Sie mithilfe einer Zange mit gummierten Spitzen den Fettabscheider aus der Pfanne. Entsorgen Sie das ausgeschmolzene Fett oder Öl vom Boden der Pfanne.
- 3 Reinigen Sie die Pfanne, den Korb und den Fettabscheider in der Spülmaschine. Sie können sie auch mit einem nicht scheuernden Schwamm in heißem Spülwasser reinigen (siehe "Reinigungstabelle").



### Tipp

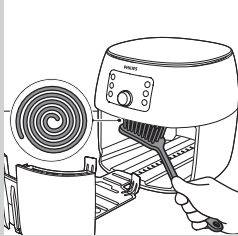
- Wenn an der Pfanne, dem Fettabscheider oder am Korb Lebensmittelreste festsitzen, weichen Sie die Teile 10 bis 15 Minuten in heißem Wasser mit Spülmittel ein. Durch das Einweichen lösen sich die Lebensmittelreste und lassen sich leichter entfernen. Stellen Sie sicher, dass Sie ein Spülmittel verwenden,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



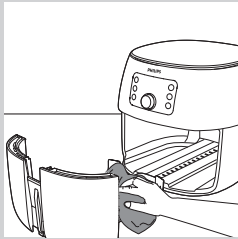
**4** Reinigen Sie die Oberflächen des Geräts mit einem feuchten Tuch.

**Hinweis**

- Vergewissern Sie sich, dass keine Feuchtigkeit auf dem Bedienfeld zurückbleibt. Trocknen Sie das Bedienfeld mit einem Tuch, nachdem Sie es gereinigt haben.









**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.

**Reinigungstabelle**

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

## 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 Verstauen Sie das Kabel im Netzkabelfach.



### Hinweis

- Halten Sie den Airfryer beim Tragen immer horizontal. Achten Sie darauf, das Schubfach an der Vorderseite des Geräts festzuhalten, da dieses aus dem Gerät rutschen kann, wenn es versehentlich geneigt wird. Dies kann das Schubfach beschädigen.
- Achten Sie immer darauf, dass die abnehmbaren Teile des Airfryers, z. B. der abnehmbare Gitterboden usw., befestigt sind, bevor Sie ihn tragen und/oder wegräumen.

## Recycling



- Dieses Symbol bedeutet, dass das Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden kann (2012/19/EU).
  - 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 Hinweise für Verbraucher in Deutschland: Die in Punkt 1 genannte Rückgabe ist gesetzlich vorgeschrieben. Sammel- und Rücknahmestellen in Deutschland: <https://www.stiftung-ear.de/>

## Garantie und Support

Für Unterstützung und weitere Informationen besuchen Sie die Philips Website unter [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support), oder lesen Sie die internationale Garantieschrift.

## 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](http://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, der Korb, der Fettabscheider 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 im Korb ist zu groß.	Befolgen Sie die Anweisungen in diesem Benutzerhandbuch, um hausgemachte Pommes Frites zuzubereiten (siehe „Lebensmitteltabelle für Smart Chef-Programme“, oder laden Sie die kostenlose Airfryer App herunter).
	Bestimmte Zutaten müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden.	Befolgen Sie die Anweisungen in diesem Benutzerhandbuch, um hausgemachte Pommes Frites zuzubereiten (siehe „Lebensmitteltabelle für Smart Chef-Programme“, oder laden Sie die kostenlose Airfryer App herunter).
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.
	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.



Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Nach dem Starten eines Smart Chef-Programms hat das Gerät den Berechnungsvorgang unterbrochen.	Die Temperatur im Garraum ist zu hoch. Das Gerät wurde entweder aufgeheizt oder hat sich zwischen zwei Garvorgängen noch nicht ausreichend abgekühlt.	Öffnen Sie einige Minuten die Schublade, damit sich das Gerät abkühlt. Schließen Sie sie anschließend, und starten Sie das Smart Chef-Programm erneut.
	Die Schublade wurde während des Berechnungsvorgangs geöffnet.	Schließen Sie die Schublade, und fahren Sie im manuellen Modus fort.
	Die Schublade ist nicht ganz geschlossen.	Vergewissern Sie sich, dass die Schublade ordnungsgemäß geschlossen ist.
Das Gerät hat den Garvorgang beim Smart Chef-Programm unterbrochen.	Die Schublade wurde während des Berechnungsvorgangs geöffnet.	Ziehen Sie die Schublade nicht heraus, solange das Gerät die Garzeit berechnet und blinkende Balken auf der Anzeige zu sehen sind.
In meinem Airfryer treten sich ablösende Flecken auf.	Einige kleine Flecken können in der Pfanne des Airfryers auftreten, wenn Sie beispielsweise die Beschichtung unbeabsichtigt berührt oder zerkratzt haben (z. B. beim Reinigen mit scheuernden Reinigungswerkzeugen und/oder beim Einsetzen des Korbs).	Setzen Sie den Korb ordnungsgemäß in die Pfanne ein, um Beschädigungen zu vermeiden. Wenn Sie den Korb in einem schrägen Winkel einsetzen, können die Seiten gegen die Pfanne schlagen und die Beschichtung beschädigen. Das ist nicht schädlich, da alle verwendeten Materialien lebensmittelecht sind.
Es tritt weißer Rauch aus dem Gerät aus.	Sie kochen fettige Zutaten, und der Fettabscheider befindet sich nicht in der Pfanne.	Gießen Sie überschüssiges Öl oder Fett vorsichtig aus der Pfanne, setzen Sie den Fettabscheider in die 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, den Korb und den Fettabscheider 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 den Korb geben.
Mein Display zeigt 5 Bindestriche an, wie im Bild unten abgebildet. 	Dies ist ein Fehlercode.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät 5 Minuten lang ruhen, bevor Sie es wieder anschließen.</li> <li>Wenn auf dem Display immer noch Striche angezeigt werden, wenden Sie sich an die Philips Service-Hotline oder an den Kundendienst in Ihrem Land.</li> </ol>

