

PHILIPS

HD920X

Mode d'emploi

TABLE DES MATIÈRES

Important	3
Introduction	7
Description générale	7
Avant la première utilisation	9
Avant utilisation	9
Utilisation de l'appareil	9
Tableau de cuisson des aliments	9
Cuisson à l'air chaud	11
Préparation de frites maison	13
Nettoyage	14
Tableau relatif au nettoyage	16
Rangement	16
Recyclage	16
Garantie et assistance	16
Dépannage	17

Important

Lisez attentivement ces informations importantes avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour un usage ultérieur.

Danger

- Mettez toujours les aliments à frire dans le panier afin d'éviter qu'ils entrent en contact avec les résistances.
- Ne couvrez pas les entrées et sorties d'air pendant que l'appareil fonctionne.
- Ne remplissez pas la cuve d'huile afin d'éviter tout risque d'incendie.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau, ni dans d'autres liquides et ne le rincez pas sous le robinet.
- Veillez à ne pas faire pénétrer d'eau ou d'autres liquides dans l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Veillez à ce que la quantité de nourriture utilisée ne dépasse pas le niveau maximal indiqué dans le panier.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant qu'il fonctionne.
- Assurez-vous toujours que le dispositif de chauffe est dégagé et exempt de tout aliment.

Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension supportée par le secteur local.
- N'utilisez jamais l'appareil si la prise, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, par un Centre Service Agréé Philips ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus, des personnes dont les capacités

physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ces enfants ou personnes soient sous surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'ils aient pris connaissance des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.

- Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise murale mise à la terre. Assurez-vous toujours que la fiche est correctement insérée dans la prise murale.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle séparé.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez un espace libre d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés, et de 10 cm au-dessus de l'appareil. Ne placez jamais d'objets au-dessus de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles indiquées dans le mode d'emploi.
- Lors de la cuisson à l'air chaud, de la vapeur brûlante s'échappe des sorties d'air. Gardez les mains et le visage à distance de la vapeur et des sorties d'air. Faites également attention à la vapeur chaude et à l'air chaud lorsque vous retirez la cuve de l'appareil.
- Les surfaces accessibles peuvent chauffer lorsque l'appareil fonctionne.



- La cuve, le panier et les accessoires à l'intérieur de l'Airfryer deviennent chauds lors de l'utilisation. Soyez prudent(s) lorsque vous les manipulez.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une cuisinière chaude à gaz ou de tout type de cuisinière électrique ou de plaques de cuisson électriques, ou dans un four chaud.
- N'utilisez jamais d'aliments légers ou du papier sulfurisé dans l'appareil.
- Ne placez jamais l'appareil sur des matériaux combustibles, comme une nappe ou des rideaux, ou à proximité de ce type de matériaux.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Débranchez tout de suite l'appareil si vous voyez de la fumée noire s'en échapper. Attendez que la fumée cesse pour sortir la cuve de l'appareil.
- Conservation des pommes de terre : la température doit être adaptée à la variété des pommes de terre entreposées et doit être supérieure à 6°C pour minimiser le risque d'exposition à l'acrylamide dans les aliments préparés.
- Ne branchez pas l'appareil et ne touchez pas au panneau de commande avec les mains humides.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 5 °C et 40 °C.

Attention

- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique normal. Il n'a pas été conçu pour une utilisation dans des environnements tels que des cuisines destinées aux employés dans les entreprises, magasins et autres environnements de travail. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par des clients dans des hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres environnements résidentiels.

- Confiez toujours l'appareil à un Centre Service Agréé Philips pour réparation ou vérification. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même ; toute intervention induite entraîne l'annulation de la garantie.
- S'il est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-conformité avec les instructions du mode d'emploi, la garantie devient caduque et Philips décline toute responsabilité concernant les dégâts occasionnés.
- Placez et utilisez toujours l'appareil sur une surface sèche, stable, plane et horizontale.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir pendant 30 minutes environ avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- Assurez-vous que les aliments cuits dans cet appareil sont dorés et pas bruns ou noirs. Enlevez les résidus brûlés. Ne faites pas frire les pommes de terre crues à une température supérieure à 180 °C (pour limiter la synthèse d'acrylamide).
- Soyez prudent(e) lorsque vous nettoyez la zone supérieure de la chambre de cuisson, l'élément chauffant ou le bord des pièces métalliques.
- Assurez-vous toujours que les aliments sont parfaitement cuits dans l'Airfryer.
- Assurez-vous toujours que vous contrôlez l'Airfryer.
- Il est possible que l'Airfryer émette de la fumée lors de la cuisson d'aliments gras.

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes et à tous les règlements applicables relatifs aux champs électromagnétiques.

Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue chez Philips !

Pour profiter pleinement de l'assistance offerte par Philips, enregistrez votre produit à l'adresse suivante : **www.philips.com/welcome**.

L'Airfryer Philips est la seule friteuse saine dotée de la technologie Rapid Air exclusive permettant de réaliser des fritures en utilisant jusqu'à 90 % de matières grasses en moins.

La technologie Philips Rapid Air cuit les aliments de tous les côtés, tout comme notre conception en étoile, pour des résultats parfaits de la première à la dernière bouchée.

Vous pouvez désormais préparer des fritures parfaites : croustillantes à l'extérieur et tendres à l'intérieur. Faites frire, griller, rôtir et cuire vos aliments pour réaliser des plats délicieux de façon saine, simple et rapide.

Pour obtenir plus d'informations sur l'Airfryer ainsi que des idées de recettes, visitez le site **www.philips.com/kitchen** ou téléchargez l'application gratuite NutriU* pour IOS® ou Android™.

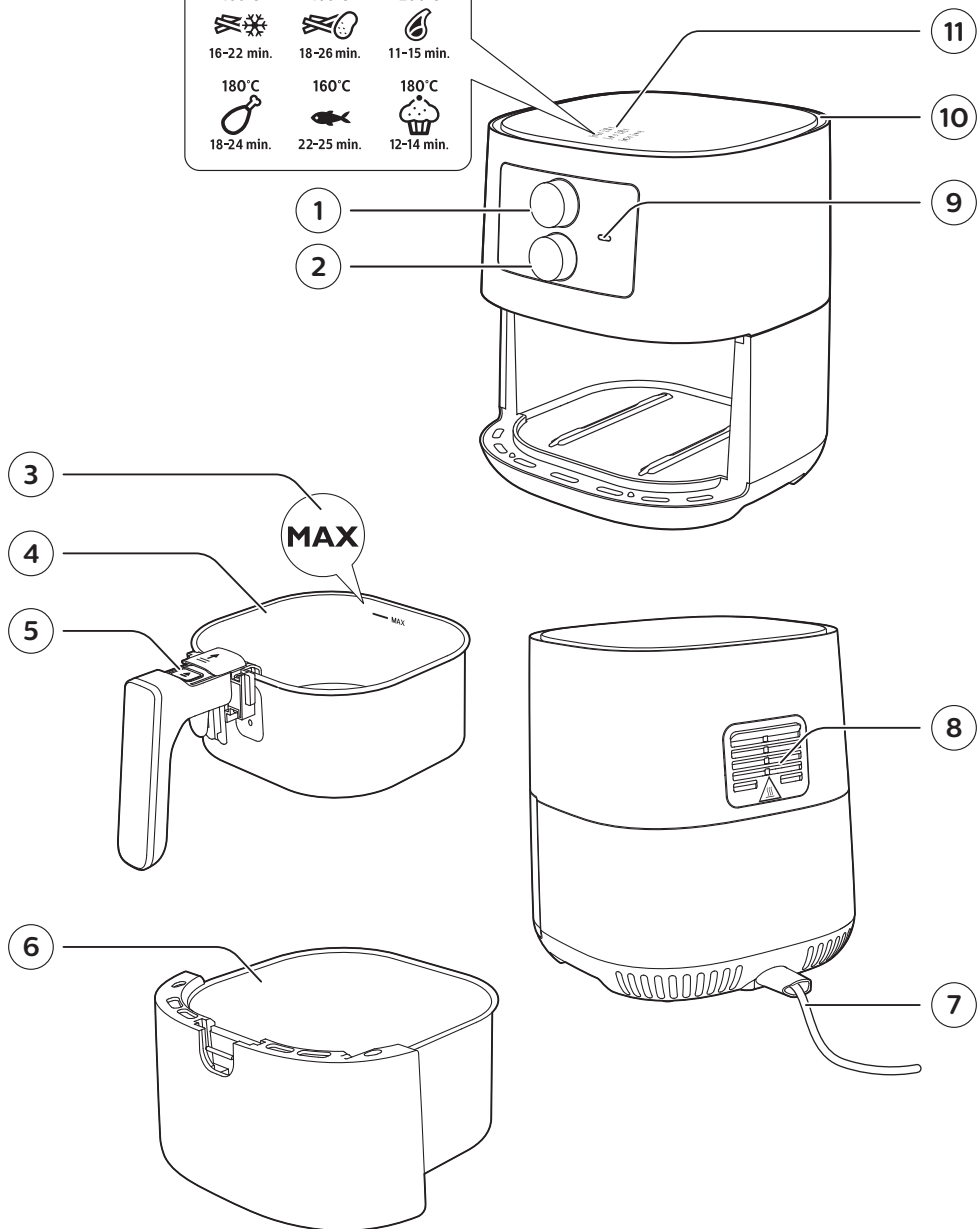
* L'application NutriU peut ne pas être disponible dans votre pays.

Dans ce cas, visitez votre site Web Philips local pour y trouver de l'inspiration.

Description générale

- 1 Minuterie
- 2 Thermostat
- 3 Niveau MAX
- 4 Panier
- 5 Bouton de déverrouillage du panier
- 6 Cuve
- 7 Cordon d'alimentation
- 8 Sorties d'air
- 9 Voyant d'alimentation
- 10 Entrée d'air
- 11 Tableau de cuisson des aliments

180°C 🍷 16-22 min.	180°C 🍖 18-26 min.	200°C 🍌 11-15 min.
180°C 🍷 18-24 min.	160°C 🐟 22-25 min.	180°C 🧁 12-14 min.

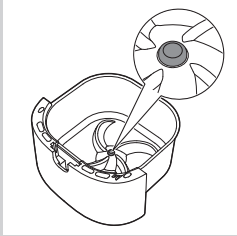


Avant la première utilisation

- 1 Retirez tout l'emballage.
- 2 Le cas échéant, retirez tous les autocollants et étiquettes de l'appareil.
- 3 Nettoyez soigneusement l'appareil avant la première utilisation, comme indiqué dans le chapitre relatif au nettoyage.

Avant utilisation

- 1 Placez l'appareil sur une surface horizontale, stable, plane et résistant à la chaleur.



Remarque

- Ne posez rien sur le dessus ni les côtés de l'appareil. Cela pourrait entraver la circulation de l'air et affecter le résultat de friture.
- Ne placez jamais l'appareil en marche à proximité ou en dessous d'objets qui pourraient être endommagés par la vapeur (murs, placards, etc.).
- Laissez le bouchon en caoutchouc dans la cuve. Ne l'enlevez pas avant la cuisson.

Utilisation de l'appareil

Tableau de cuisson des aliments

Le tableau ci-dessous vous aide à choisir les réglages de base pour certains types d'aliments.

Remarque

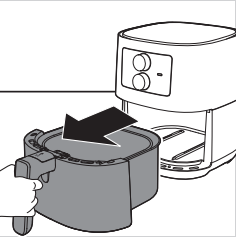
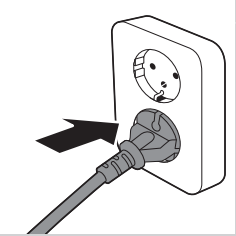
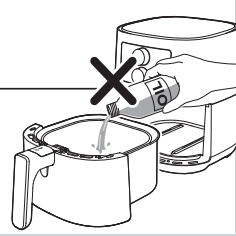
- N'oubliez pas que ces réglages sont donnés à titre d'indication. Étant donné que les aliments n'ont pas tous la même origine, la même taille ou la même forme et qu'ils sont de marques différentes, nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour leur cuisson.
- Lorsque vous préparez de grandes quantités d'aliments (par exemple des frites, des crevettes, des pilons de poulet ou des en-cas surgelés), secouez, tournez ou mélangez les ingrédients dans le panier 2 ou 3 fois pour un résultat homogène.

Ingrédients	Min.- max. quantité	Temps (min)	Température	Remarque
Frites surgelées fines (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 pouce)	200-500 g / 7-18 oz	16-22	180 °C/350 °F	· Secouez, retournez ou mélangez 2-3 fois en cours de cuisson
Frites maison (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 pouce d'épaisseur)	200-500 g / 7-18 oz	18-26	180 °C/350 °F	· Secouez, retournez ou mélangez 2-3 fois en cours de cuisson

10 FRANÇAIS

Ingrédients	Min.- max. quantité	Temps (min)	Température	Remarque
Nuggets de poulet surgelés	200-600 g / 7-21 oz	10-15	200 °C/400 °F	· Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Rouleaux de printemps surgelés	200-600 g / 7-21 oz	10-15	200 °C/400 °F	· Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Hamburger (environ 150 g / 5 oz)	1 à 3 steaks	15-20	200 °C/400 °F	
Pain de viande	800 g / 28 oz	50-55	150 °C/300 °F	· Utilisez l'accessoire de cuisson
Côtelettes désossées (environ 150 g / 5 oz)	1-2 côtelettes	11-15	200 °C/400 °F	· Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Saucisses fines (environ 50 g / 1,8 oz)	1-6 pièces	9-13	200 °C/400 °F	· Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Pilons de poulet (environ 125 g / 4,5 oz)	2-6 pièces	18-24	180 °C/350 °F	· Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Blanc de poulet (environ 160 g / 6 oz)	1-3 pièces	20-25	180 °C/350 °F	
Poisson entier (environ 300-400 g / 11-14 oz)	1 poisson	15-20	200 °C/400 °F	
Filet de poisson (environ 200 g / 7 oz)	1-3 (1 couche)	22-25	160 °C / 325 °F	
Mélange de légumes (hachés grossièrement)	200-600 g / 7-21 oz	10-20	180 °C/350 °F	· Réglez le temps de cuisson selon vos préférences · Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Muffins (environ 50 g / 1,8 oz)	1-7	12-14	180 °C/350 °F	· Utilisez les moules à muffin
Gâteau	500 g/18 oz	50-60	160 °C/325 °F	· Utilisez un moule à gâteau
Pain / petits pains pré-cuits (environ 60 g / 2 oz)	1-4 pièces	6-8	200 °C/400 °F	
Pain maison	500 g / 18 oz	50-60	150 °C/300 °F	· Utilisez l'accessoire de cuisson · La forme doit être aussi plate que possible afin d'éviter que le pain touche la résistance lorsqu'il gonfle.

Cuisson à l'air chaud



! Attention

- Cette friteuse Airfryer fonctionne avec de l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve d'huile, de graisse de friture, ni d'aucun autre liquide.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons. Manipulez la cuve chaude avec des gants de cuisine.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Lors de la première utilisation, de la fumée peut se dégager de cet appareil. Ce phénomène est normal.
- Le préchauffage de l'appareil n'est pas nécessaire.

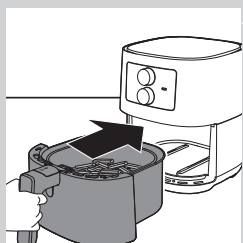
1 Branchez la fiche sur la prise murale.

2 Retirez la cuve avec le panier de l'appareil en tirant sur la poignée.

3 Mettez les aliments dans le panier.

☰ Remarque

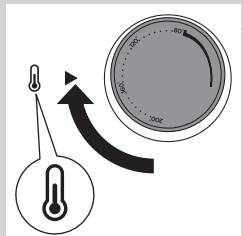
- La friteuse Airfryer permet de préparer une grande variété d'aliments. Consultez le tableau de cuisson des aliments pour connaître les bonnes quantités et les temps de cuisson approximatifs.
- Ne dépassez pas la quantité indiquée dans le tableau de cuisson des aliments et ne remplissez pas le panier au-delà de l'indication MAX car cela pourrait affecter la qualité du résultat final.
- Si vous souhaitez faire frire des ingrédients différents en même temps, vérifiez le temps de cuisson suggéré pour les différents ingrédients avant de commencer à les faire frire.



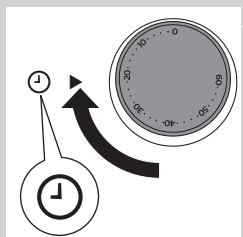
4 Remettez la cuve avec le panier dans l'Airfryer.

! Attention

- N'utilisez jamais la cuve sans le panier à l'intérieur.
- Ne touchez pas la cuve ou le panier pendant que l'appareil fonctionne ou refroidit, car ils peuvent devenir très chauds.



5 Réglez le thermostat sur la température requise.



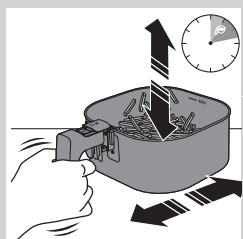
6 Réglez le minuteur sur le temps de cuisson requis pour mettre l'appareil en marche.

≡ Remarque

- Reportez-vous au tableau des aliments pour connaître les réglages de cuisson standard des différents aliments.

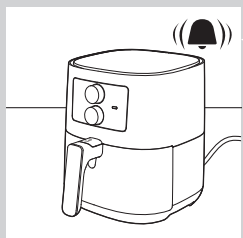
***** Conseil

- Si vous devez modifier la température ou la durée de cuisson en cours de cuisson, tournez les sélecteurs sur le réglage souhaité.



≡ Remarque

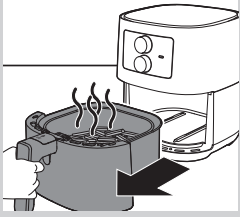
- Certains aliments doivent être mélangés ou tournés à mi-cuisson (voir le tableau de cuisson des aliments). Pour secouer les ingrédients, retirez la cuve avec le panier, placez-la sur une surface résistant à la chaleur, faites glisser le couvercle et appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier afin de retirer le panier, puis secouez ce dernier au-dessus de l'évier. Remettez le panier dans la cuve et insérez-les dans l'appareil.
- Si vous réglez le minuteur sur la moitié du temps de cuisson, la sonnerie du minuteur retentira lorsqu'il sera temps de secouer ou de retourner les aliments. Veillez à régler le minuteur sur le temps de cuisson restant.



7 Lorsque vous entendez la sonnerie du minuteur, cela signifie que le temps de cuisson défini s'est écoulé.

≡ Remarque

- Vous pouvez aussi éteindre l'appareil manuellement. Pour ce faire, réglez le minuteur sur 0 en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre ; cela nécessite un peu plus de force que pour le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.



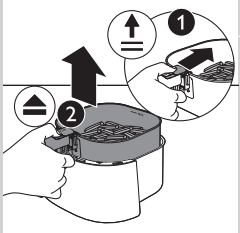
8 Retirez la cuve et vérifiez que les aliments sont cuits.

! Attention

- La cuve de l'Airfryer est chaude après la cuisson. Placez-la toujours sur un plan de travail résistant à la chaleur (par exemple sur un dessous de plat) lorsque vous la retirez de l'appareil.

≡ Remarque

- Si les aliments ne sont pas encore cuits, réinsérez la cuve dans l'Airfryer en tenant la poignée et ajoutez quelques minutes de temps de cuisson.



9 Pour sortir des aliments de petite taille (frites, par exemple), retirez le panier de la cuve en faisant tout d'abord glisser le couvercle, puis en appuyant sur le bouton de déverrouillage du panier.

! Attention

- Une fois la cuisson terminée, la cuve, le panier, l'intérieur de l'appareil et les ingrédients sont chauds. En fonction du type d'aliments placés dans l'Airfryer, de la vapeur peut s'échapper de la cuve.

10 Videz le contenu du panier dans un saladier ou un plat. Retirez toujours le panier de la cuve pour vider son contenu, car de l'huile chaude peut se trouver au fond de la cuve.

≡ Remarque

- Pour sortir les aliments volumineux ou fragiles, utilisez des pinces.
- L'excédent d'huile ou la graisse fondue sont recueillis au fond de la cuve.
- Selon les aliments que vous préparez, videz soigneusement l'excès d'huile ou de graisse fondue de la cuve après chaque portion ou avant de secouer ou de replacer le panier dans la cuve. Placez le panier sur une surface résistant à la chaleur. Portez des gants de cuisine pour vider l'excédent d'huile ou de graisse fondue. Remplacez le panier dans la cuve.

Lorsqu'un panier d'aliments est cuit, vous pouvez immédiatement en faire cuire un autre dans l'Airfryer.

≡ Remarque

- Répétez les étapes 3 à 10 si vous souhaitez préparer une nouvelle tournée.

Préparation de frites maison

Pour préparer de délicieuses frites maison dans l'Airfryer :

- Choisissez une variété de pommes de terre qui convient à la préparation de frites, par ex. des pommes de terre fraîches, (légerement) farineuses.

- Il est préférable de faire frire les frites par portions de 500 grammes / 28 oz maximum pour un résultat homogène. Les grosses frites sont généralement moins croustillantes que les petites.

- 1 **Épluchez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets** (1 x 1 cm / 0,4 x 0,4 pouce d'épaisseur).
- 2 **Faites tremper les bâtonnets de pomme de terre dans un saladier rempli d'eau pendant au moins 30 minutes.**
- 3 **Videz le plat et séchez les bâtonnets de pomme de terre à l'aide d'un torchon de cuisine ou d'un essuie-tout.**
- 4 **Versez une cuillère à soupe d'huile dans un saladier, puis ajoutez-y les bâtonnets et mélangez jusqu'à ce qu'ils soient enrobés d'huile.**
- 5 **Sortez les bâtonnets du saladier avec les mains ou un ustensile de cuisine à égoutter pour que l'excédent d'huile reste dans le saladier.**



Remarque

- N'inclinez pas le saladier pour verser directement les pommes de terre coupées dans le panier afin d'éviter qu'une trop grande quantité d'huile se retrouve dans la cuve.

- 6 **Mettez les bâtonnets dans le panier.**
- 7 **Faites frire les bâtonnets de pomme de terre et secouez le panier 2 à 3 fois pendant la cuisson.**

Nettoyage



Avertissement

- **Laissez refroidir entièrement le panier, la cuve et l'intérieur de l'appareil avant de commencer le nettoyage.**
- **La cuve, le panier et l'intérieur de l'appareil ont un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques ou de produits nettoyants abrasifs afin d'éviter d'endommager le revêtement antiadhésif.**

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Videz l'huile et la graisse du fond de la cuve après chaque utilisation.

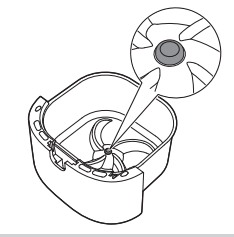
- 1 **Réglez le minuteur sur 0, retirez la fiche de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.**



Conseil

- Retirez la cuve et le panier pour que la friteuse Airfryer refroidisse plus rapidement.

- 2 **Jetez la graisse ou l'huile qui se trouve au fond de la cuve.**
- 3 **Nettoyez la cuve et le panier au lave-vaisselle. Vous pouvez aussi les nettoyer avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive (voir « Tableau relatif au nettoyage »).**

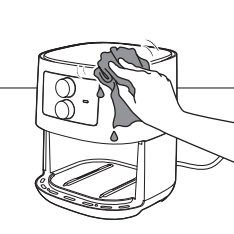


Remarque

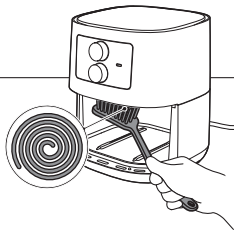
- Placez la cuve avec le bouchon en caoutchouc dans le lave-vaisselle. Ne retirez pas le bouchon en caoutchouc avant le nettoyage.

Conseil

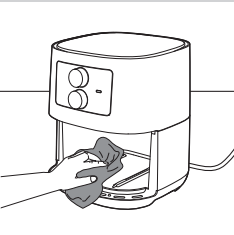
- Si des résidus d'aliments adhèrent à la cuve ou au panier, vous pouvez les laisser tremper dans de l'eau chaude et du liquide vaisselle pendant 10 à 15 minutes. Les résidus d'aliments se détacheront et pourront être facilement éliminés. Assurez-vous que vous utilisez du liquide vaisselle qui peut dissoudre l'huile et la graisse. Si des taches de graisse persistent dans la cuve ou le panier et que vous ne parvenez pas à les éliminer avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, utilisez un produit dégraissant liquide.
- Si nécessaire, les résidus d'aliments collés à l'élément chauffant peuvent être éliminés avec une brosse à poils souples à moyennement souples. N'utilisez pas de brosse en fils d'acier ou de brosse à poils durs car vous risqueriez d'endommager le revêtement de l'élément chauffant.



- 4** Essuyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.




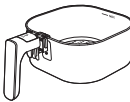



- 5** Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus de nourriture.



- 6** Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.

Tableau relatif au nettoyage

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Rangement

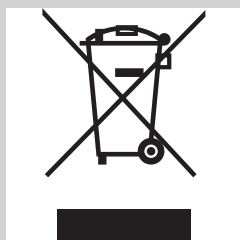
- 1 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- 2 Veillez à nettoyer et sécher tous les éléments avant de ranger l'appareil.



Remarque

- Tenez toujours la friteuse Airfryer horizontalement lorsque vous la transportez. Veillez à tenir la cuve à l'avant de l'appareil car l'ensemble cuve et panier peut glisser hors de l'appareil si celui-ci est incliné par mégarde. Cela pourrait endommager ces éléments.
- Assurez-vous toujours que les pièces amovibles de l'Airfryer sont fixées avant de transporter et/ou de ranger l'appareil.

Recyclage




- Ce symbole signifie que ce produit ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères (2012/19/EU).
- Respectez les règles en vigueur dans votre pays pour la mise au rebut des produits électriques et électroniques. Une mise au rebut correcte contribue à préserver l'environnement et la santé.

Garantie et assistance

Si vous avez besoin d'une assistance ou d'informations supplémentaires, consultez le site Web www.philips.com/support ou lisez le dépliant séparé sur la garantie internationale.

Dépannage

Cette rubrique présente les problèmes les plus courants que vous pouvez rencontrer avec votre appareil. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème à l'aide des informations ci-dessous, rendez-vous sur www.philips.com/support pour consulter les questions fréquemment posées ou contactez le Service Consommateurs de votre pays.

Problème	Cause possible	Solution
L'extérieur de l'appareil devient chaud en cours d'utilisation.	La chaleur interne chauffe les parois extérieures.	Ce phénomène est normal. Tous les boutons et poignées que vous êtes amené(e) à toucher pendant l'utilisation resteront suffisamment froids pour que vous puissiez les toucher. Lorsque l'appareil est allumé, la cuve, le panier et l'intérieur de l'appareil deviennent toujours chauds, afin d'assurer une cuisson correcte des aliments. Ces pièces sont toujours trop chaudes pour que vous puissiez les toucher.
		Si vous laissez l'appareil allumé pendant longtemps, certaines zones seront très chaudes au toucher. L'icône suivante vous permet de reconnaître ces zones :  À partir du moment où vous savez qu'il y a des zones très chaudes et que vous évitez de les toucher, l'appareil ne présente aucun danger.
Mes frites maison ne sont pas comme je l'espérais.	Vous n'avez pas utilisé la bonne variété de pommes de terre.	Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez des pommes de terre fraîches farineuses. Si vous avez besoin de conserver les pommes de terre, ne les placez pas en milieu froid comme un réfrigérateur. Choisissez des pommes de terre pour lesquelles il est indiqué sur l'emballage qu'elles conviennent à la friture.
	La quantité d'aliments dans le panier est trop importante.	Suivez les instructions à la page 13 de ce manuel d'utilisation pour préparer des frites maison.
	Certains types d'aliments doivent être mélangés à mi-cuisson.	Suivez les instructions à la page 13 de ce manuel d'utilisation pour préparer des frites maison.
L'Airfryer ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas branché.	Vérifiez si la fiche est correctement insérée dans la prise secteur.
	Plusieurs appareils sont branchés sur une même prise.	L'Airfryer est très puissant. Essayez une autre prise et vérifiez les fusibles.

Problème	Cause possible	Solution
Je vois des éraflures dans mon Airfryer.	De petites taches peuvent apparaître dans la cuve de l'Airfryer suite à un contact accidentel avec le revêtement (par exemple en nettoyant avec des outils de nettoyage durs et/ou en insérant le panier).	Vous pouvez éviter ces éraflures en abaissant correctement le panier dans la cuve. Si vous insérez le panier de travers, le côté peut taper contre la paroi de la cuve et abîmer le revêtement. Si cela se produit, sachez que ce n'est pas nocif car tous les matériaux utilisés sont sûrs pour les aliments.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous faites cuire des aliments riches en matières grasses.	Videz avec précaution l'excédent d'huile ou de graisse de la cuve et poursuivez la cuisson.
	La cuve contient des résidus de graisse de l'utilisation précédente.	La fumée blanche est causée par la cuisson de résidus de graisse dans la cuve. Nettoyez soigneusement la cuve et le panier après chaque utilisation.
	La chapelure n'adhère pas correctement aux aliments.	De petits morceaux de chapelure peuvent provoquer un dégagement de fumée blanche. Appuyez bien la chapelure sur aliments afin qu'elle adhère.
	Il y a des éclaboussures de marinade, de liquide ou de jus de viande dans la graisse fondue ou l'huile.	Épongez les aliments avant de les placer dans le panier.



Les caractéristiques sont susceptibles d'être modifiées sans avis préalable.
© 2021 Koninklijke Philips N.V.
Tous droits réservés.