

PHILIPS

Série HD9650



Mode d'emploi

TABLE DES MATIÈRES

Important	3
Champs électromagnétiques (CEM)	6
Arrêt automatique	6
Introduction	6
Description générale	8
Avant la première utilisation	9
Avant utilisation	9
Installation du fond alvéolé amovible et du réducteur de graisse	9
Tableau de cuisson des aliments	10
Utilisation de l'appareil	13
Cuisson à l'air chaud	13
Changer la présélection pendant la cuisson	18
Utilisation du mode manuel	19
Changer la température ou le temps de cuisson à tout moment	20
Sélection du mode de maintien au chaud	21
Préparation de frites maison	22
Nettoyage	23
Rangement	24
Recyclage	25
Garantie et assistance	25
Dépannage	25

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.

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.
- Placez et utilisez toujours l'appareil sur une surface sèche, stable, plane et horizontale.
- 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 suffisamment éloignés des sorties d'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air chaud lorsque vous sortez la cuve de l'appareil.
- Les surfaces accessibles peuvent chauffer lorsque l'appareil fonctionne.
- Les accessoires de l'Airfryer deviennent chauds lorsque vous les utilisez dans l'Airfryer. Soyez prudent(s) lorsque vous les manipulez.
- Avant chaque utilisation de l'appareil, assurez-vous que l'élément chauffant et la zone qui l'entoure sont propres et exempts de tout résidu alimentaire afin de garantir un fonctionnement impeccable.
- 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.

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 indue entraîne l'annulation de la garantie.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 5 °C et 40 °C.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir pendant 30 minutes environ avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- Ne remplissez pas trop le panier. Remplissez le panier uniquement jusqu'à l'indication MAX.
- 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.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles indiquées dans le mode d'emploi et

utilisez uniquement des accessoires d'origine.

Champs électromagnétiques (CEM)

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

Arrêt automatique

Cet appareil est doté d'une fonction d'arrêt automatique. Au terme de la durée programmée, l'appareil s'éteint automatiquement. Pour éteindre l'appareil manuellement, réglez le minuteur sur la position « 0 ».

Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans l'univers Philips !

Pour profiter pleinement de l'assistance offerte par Philips, enregistrez votre produit à l'adresse

www.philips.com/welcome.

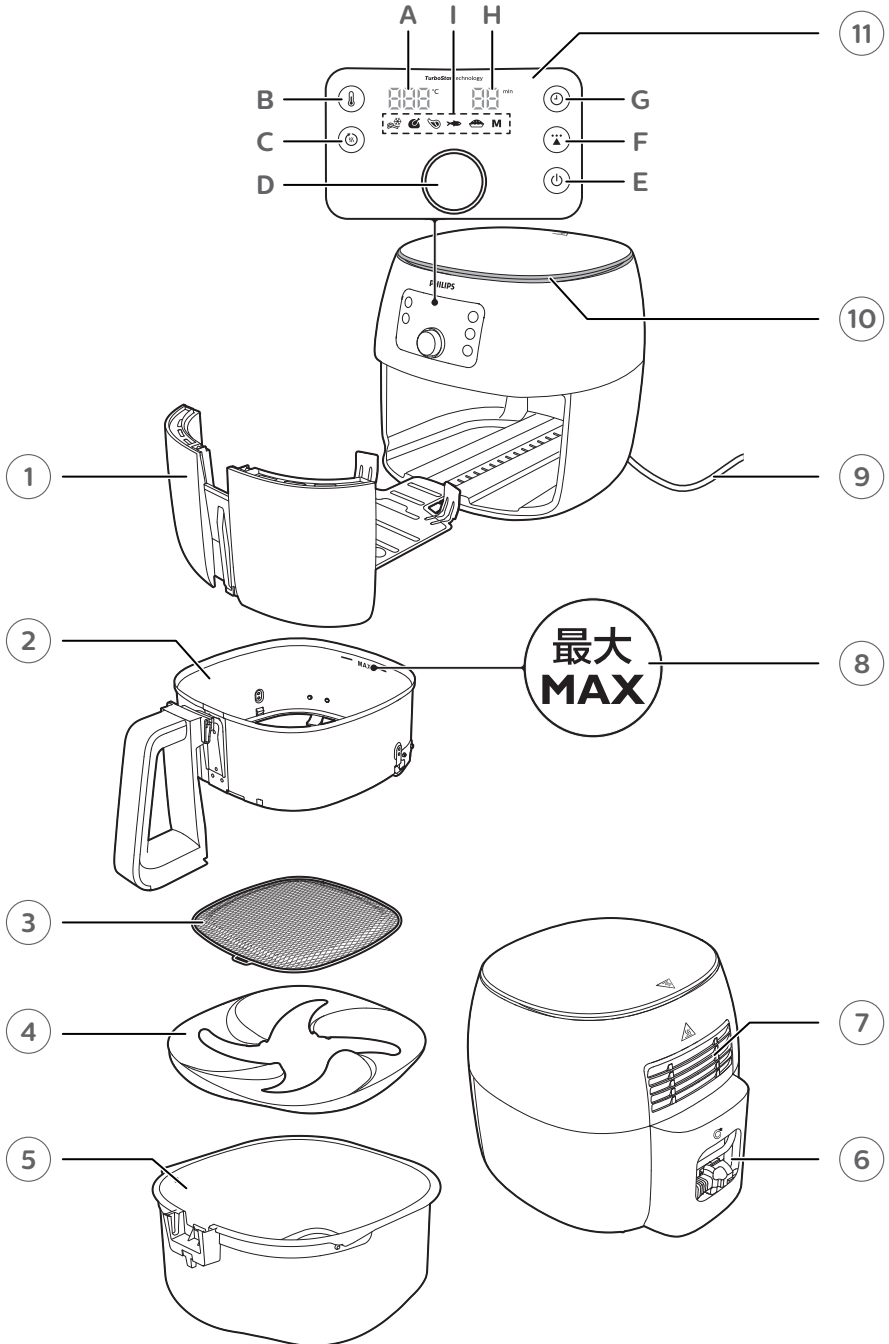
L'Airfryer XXL de Philips utilise de l'air chaud pour frire vos aliments préférés avec très peu d'huile. Il est conçu pour offrir une cuisson aussi croustillante qu'à la friteuse traditionnelle, avec un minimum de graisse. Grâce à l'association d'un élément chauffant puissant et d'un moteur doté de la nouvelle technologie Twin TurboStar, l'air chaud de l'Airfryer XXL tourbillonne comme une tornade dans tout le panier de cuisson. Il récupère l'excès de graisse des aliments dans le réducteur de graisse situé au fond de l'Airfryer.

La graisse extraite des aliments est récupérée à un seul et même emplacement, au fond de la cuve, pour être jetée et nettoyée facilement.

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 la friteuse

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



Description générale

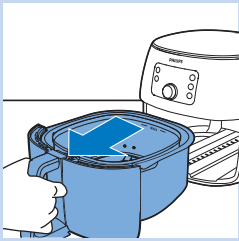
- 1 Tiroir
- 2 Panier à fond alvéolé amovible
- 3 Fond alvéolé amovible
- 4 Réducteur de graisse
- 5 Cuve
- 6 Compartiment de rangement du cordon
- 7 Sorties d'air
- 8 Niveau MAX
- 9 Cordon d'alimentation
- 10 Entrée d'air
- 11 Panneau de commande
 - A. Indication de la température
 - B. Thermostat
 - C. Bouton de maintien au chaud
 - D. Sélecteur QuickControl
 - E. Bouton marche/arrêt
 - F. Bouton de présélection
 - G. Bouton du programmateur
 - H. Indicateur de l'heure
 - I. Présélections : frites/en-cas surgelés, poulet, viande, poisson, mode four et mode manuel

Avant la première utilisation

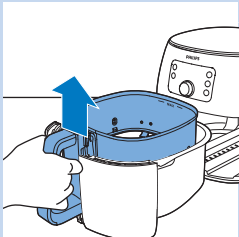
- 1 Retirez tout l'emballage.
- 2 Retirez tous les autocollants et étiquettes de l'appareil.
- 3 Nettoyez soigneusement l'appareil avant la première utilisation, comme indiqué dans le tableau de nettoyage.

Avant utilisation

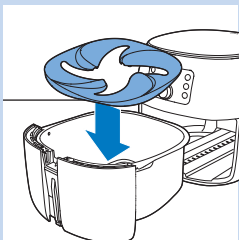
Installation du fond alvéolé amovible et du réducteur de graisse



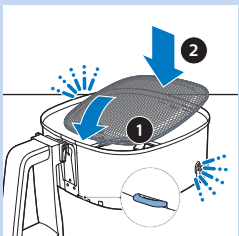
- 1 Ouvrez le tiroir en tirant sur la poignée.



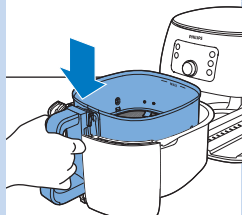
- 2 Enlevez le panier en soulevant la poignée.



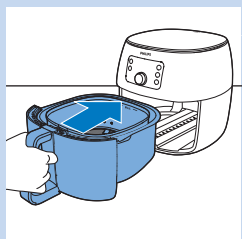
- 3 Placez le réducteur de graisse dans la cuve.



- 4 Insérez le fond alvéolé amovible dans le logement situé en bas à droite du panier. Poussez le fond alvéolé vers le bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche (« clic » des deux côtés).



5 Placez le panier dans la cuve.



6 Remplacez le tiroir dans la friteuse Airfryer grâce à la poignée.



Note

- N'utilisez jamais la cuve sans y avoir préalablement installé le réducteur de graisse ou le panier.

Tableau de cuisson des aliments

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








Note

- 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	Secouez, tournez, ou mélangez à mi-cuisson	Note
	Frites surgelées fines (7 x 7 mm)	200-1 400 g	13-32	180 °C	Oui	
	Frites surgelées épaisses (10 x 10 mm)	200-1 400 g	13-33	180 °C	Oui	

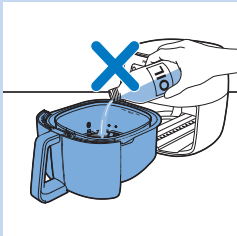
	Ingrédients	Min.- max. quantité	Temps (min)	Température	Secouez, tournez, ou mélangez à mi-cuisson	Note
	Frites maison (10 x 10 mm)	200-1 400 g	18-35	180 °C	Oui	Faites tremper 30 minutes dans l'eau, séchez et ajoutez 1/4 à 1 cuillère à soupe d'huile.
	Quartiers de pommes de terre maison	200-1 400 g	20-42	180 °C	Oui	Faites tremper 30 minutes dans l'eau, séchez et ajoutez 1/4 à 1 cuillère à soupe d'huile.
	En-cas surgelés (nuggets de poulet)	80-1 300 g (6-50 pièces)	7-18	180 °C	Oui	Vos nuggets sont prêts lorsqu'ils sont dorés et croustillants à l'extérieur.
	En-cas surgelés (petits rouleaux de printemps d'environ 20 g)	100-600 g (5-30 pièces)	14-16	180 °C	Oui	Vos nuggets sont prêts lorsqu'ils sont dorés et croustillants à l'extérieur.
	Poulet entier	1 200-1 500 g	50-55	180 °C		Évitez que les pattes touchent l'élément chauffant.
	Blancs de poulet Environ 160 g	1-5 pièces	18-22	180 °C		
	Pilons de poulet	200-1 800 g	18-35	180 °C	Oui	
	Bâtonnets de poulet panés	3-12 pièces (1 couche)	10-15	180 °C		Ajoutez de l'huile pour la chapelure. Vos bâtonnets sont prêts lorsqu'ils sont bien dorés.
	Ailes de poulet Environ 100 g	2-8 pièces (1 couche)	14-18	180 °C	Oui	

	Ingrédients	Min.- max. quantité	Temps (min)	Température	Secouez, tournez, ou mélangez à mi-cuisson	Note
	Côtelettes désossées Environ 150 g	1-5 côtelettes	10-13	200 °C		
	Hamburger Environ 150 g (diamètre de 10 cm)	1 à 4 grillades	10-15	200 °C		
	Saucisses épaisses Environ 100 g (diamètre de 4 cm)	1-6 pièces (1 couche)	12-15	200 °C		
	Saucisses fines Environ 70 g (diamètre de 2 cm)	1-7 pièces	9-12	200 °C		
	Rôti de porc	500-1 000 g	40-60	180 °C		Laissez reposer pendant 5 minutes avant de découper.
	Poisson entier Entre 300 et 400 g	1-2	18-22	200 °C		Découpez la queue si elle ne tient pas dans le panier.
	Filets de poisson Environ 120 g	1-3 (1 couche)	9-12	200 °C		Afin d'éviter qu'ils ne collent, placez la peau vers le bas et ajoutez un peu d'huile.
	Fruits de mer De 25 à 30 g	200-1 500 g	10-25	200 °C	Oui	
	Gâteau	500 g 18 oz	28	180 °C		Utilisez un moule à gâteau.
	Muffins Environ 50 g	1-9	12-14	180 °C		Utiliser des moules à muffins en silicone résistant à la chaleur.
	Quiche (diamètre de 21 cm)	1	15	180 °C		Utilisez un plat ou une plaque de cuisson.
	Pain grillé / petits pains	1-6		180 °C		

	Ingrédients	Min.- max. quantité	Temps (min)	Température	Secouez, tournez, ou mélangez à mi-cuisson	Note
	Pain frais	700 g	38	160 °C		La forme doit être aussi plate que possible afin d'éviter que le pain touche la résistance lorsqu'il gonfle.
	Petits pains frais Environ 80 g	1-6 pièces	de 18 à 20	160 °C		
M	Châtaignes	200-2 000 g	15-30	200 °C	Oui	
M	Mélange de légumes (hachés grossièrement)	300-800 g	10-20	200 °C	Oui	Réglez le temps de cuisson selon vos préférences.

Utilisation de l'appareil

Cuisson à l'air chaud



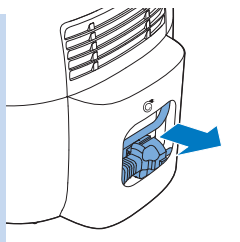
Attention

- 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 et le réducteur de graisse 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.

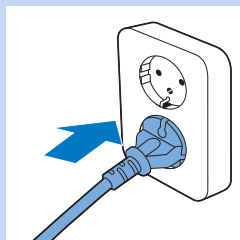
- 1 Placez l'appareil sur une surface horizontale, stable, plane et résistant à la chaleur. Assurez-vous que le tiroir peut être entièrement ouvert.

Note

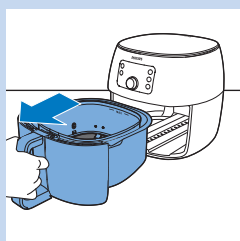
- Ne posez rien sur le dessus ni les côtés de l'appareil. Cela pourrait entraver la circulation de l'air et affecter le résultat de friture.



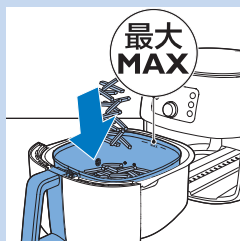
2 Retirez le cordon d'alimentation du compartiment de rangement à l'arrière de l'appareil.



3 Branchez la fiche sur la prise murale.



4 Ouvrez le tiroir en tirant sur la poignée.

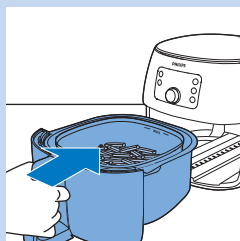


5 Mettez les aliments dans le panier.



Note

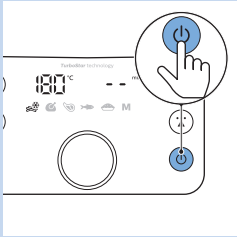
- La friteuse Airfryer permet de préparer une grande variété d'aliments. Consultez le tableau de cuisson des aliments pour connaître les bonnes quantités et les temps de cuisson approximatifs.
- Ne dépassez pas la quantité indiquée dans le tableau de cuisson des aliments et ne remplissez pas le panier 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.



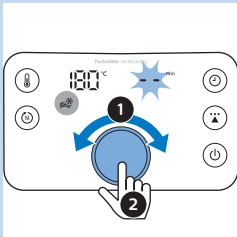
6 Remplacez le tiroir dans la friteuse Airfryer grâce à la poignée.

! Attention

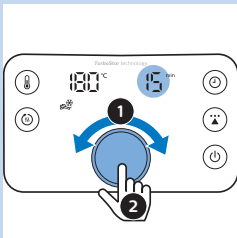
- N'utilisez jamais la cuve sans y avoir installé le réducteur de graisse ou le panier. Si vous faites chauffer l'appareil sans le panier, utilisez toujours des gants de cuisine pour ouvrir le tiroir. Les bords et l'intérieur du tiroir deviennent très chauds.
- Ne touchez pas la cuve, le réducteur de graisse ou le panier pendant que l'appareil fonctionne ou refroidit, car ils peuvent devenir très chauds.



- 7** Appuyez sur le bouton marche/arrêt (I) pour allumer l'appareil.



- 8** Pour changer de présélection, tournez le bouton QuickControl pour sélectionner le réglage de votre choix.
↳ Pour confirmer la présélection choisie, appuyez sur le bouton QuickControl. Le temps de cuisson clignote à l'écran.

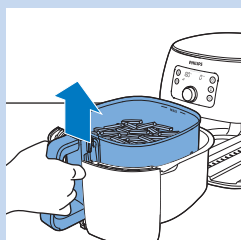
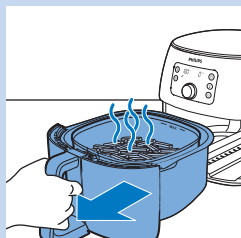
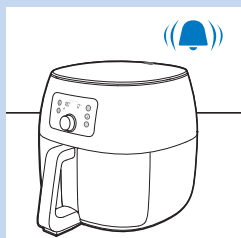
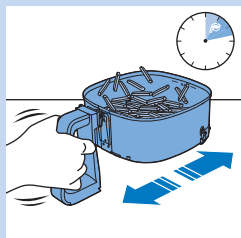


- 9** Pour changer de temps de cuisson, tournez le bouton QuickControl pour sélectionner le temps de votre choix.
↳ Pour confirmer le temps de cuisson sélectionné, appuyez sur le bouton QuickControl.

☰ Note

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

- 10** L'appareil démarre la cuisson une fois que le temps de cuisson a été confirmé.



Conseil

- Pour suspendre le processus de cuisson, appuyez sur le bouton QuickControl. Pour reprendre le processus de cuisson, appuyez à nouveau sur le bouton QuickControl.

Note

- Si vous ne réglez pas le temps de cuisson requis dans les 30 minutes, l'appareil s'éteint automatiquement pour des raisons de sécurité.
- Si vous sélectionnez l'indication de temps « - - », l'appareil passe en mode préchauffage.
- Certains aliments doivent être mélangés ou tournés à mi-cuisson (voir le tableau de cuisson des aliments). Pour secouer les ingrédients, appuyez sur le bouton QuickControl pour interrompre la cuisson, ouvrez le tiroir, soulevez le panier de la cuve et secouez-le au-dessus de l'évier. Remettez la cuve avec le panier dans le tiroir, puis appuyez sur le bouton QuickControl pour reprendre la cuisson.
- Si vous réglez le minuteur sur la moitié du temps de cuisson, lorsque vous entendez la sonnerie du minuteur, cela signifie qu'il est temps de mélanger ou tourner les aliments. Veillez à régler le minuteur sur le temps de cuisson restant.

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

12 Ouvrez le tiroir en tirant sur la poignée et vérifiez que les aliments sont cuits.

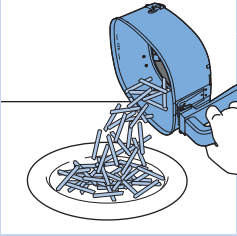
Note

- Si les aliments ne sont pas encore cuits, remettez le tiroir dans la friteuse Airfryer en appuyant sur la poignée et ajoutez quelques minutes supplémentaires.

13 Pour sortir des aliments de petite taille, comme les frites, retirez le panier de la cuve par la poignée.

! Attention

- Une fois la cuisson terminée, la cuve, le réducteur de graisse, 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.



- 14** 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.

☰ Note

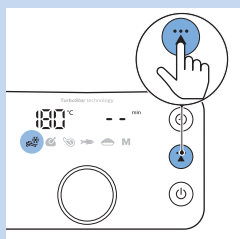
- Pour sortir les aliments épais ou fragiles, utilisez des pinces.
- L'excès d'huile et la graisse fondue provenant des ingrédients sont recueillis au fond de la cuve, sous le réducteur de graisse.
- Selon les aliments que vous préparez, videz soigneusement l'excès d'huile ou de graisse fondue de la 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 soulever la cuve et la placer sur une surface résistant à la chaleur. Retirez soigneusement le réducteur de graisse de la cuve à l'aide de pinces. Videz l'excédent d'huile ou de graisse fondue. Remplacez le réducteur de graisse dans la cuve, la cuve dans le tiroir et le panier dans la cuve.

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

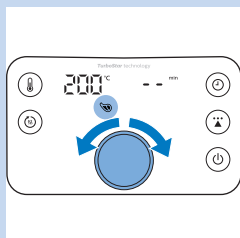
☰ Note

- Répétez les étapes 1 à 14 si vous voulez préparer une autre portion.

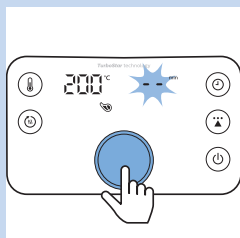
Changer la présélection pendant la cuisson



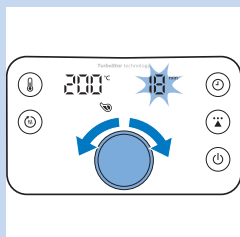
1 Appuyez sur le bouton de présélection (⋮).



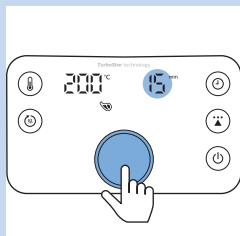
2 Tournez le bouton QuickControl pour sélectionner une autre présélection.



3 Pour confirmer la présélection choisie, appuyez sur le bouton QuickControl. Le temps de cuisson clignote à l'écran.

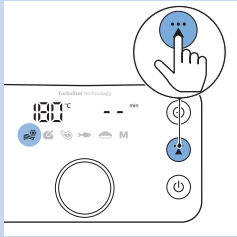


4 Pour changer le temps de cuisson, tournez le bouton QuickControl.

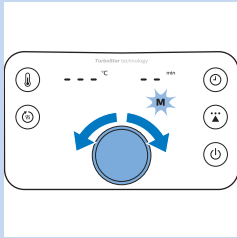


↳ Pour confirmer le temps de cuisson, appuyez sur le bouton QuickControl.

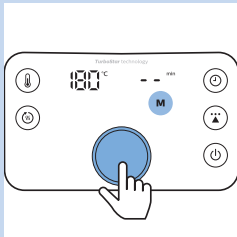
Utilisation du mode manuel



1 Appuyez sur le bouton de présélection (☹).

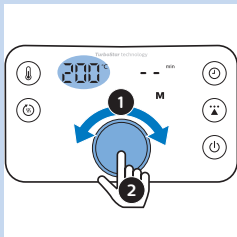


2 Tournez le bouton QuickControl pour sélectionner le mode manuel (**M**).



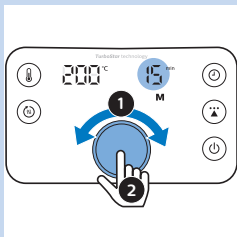
3 Appuyez sur le bouton QuickControl pour basculer en mode manuel.

↳ La température par défaut est de 180°C.



4 Pour changer la température, tournez le bouton QuickControl.

↳ Pour confirmer la température, appuyez sur le bouton QuickControl.

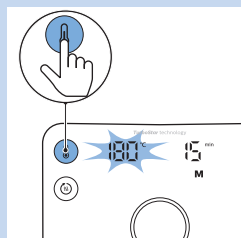


5 Une fois la température confirmée, l'indicateur de temps « -- » commence à clignoter.

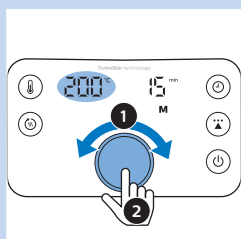
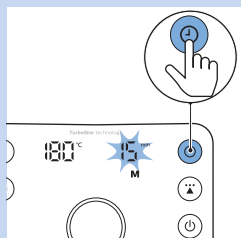
6 Pour changer le temps de cuisson, tournez le bouton QuickControl.

↳ Pour confirmer le temps de cuisson, appuyez sur le bouton QuickControl.

Changer la température ou le temps de cuisson à tout moment



- 1 Appuyez sur le bouton de température (180) ou le minuteur (15).

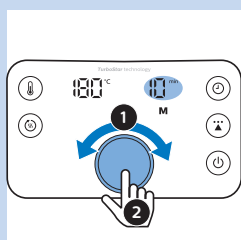


- 2 Pour changer le temps de cuisson, tournez le bouton QuickControl.

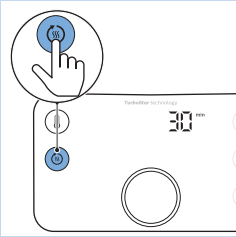
↳ Pour confirmer la température ou le temps de cuisson, appuyez sur le bouton QuickControl, ou de nouveau sur le bouton de température/minuteur.

Note

- Si vous n'appuyez pas sur le bouton QuickControl ou sur le bouton de température/minuteur pour confirmer vos changements, ceux-ci seront automatiquement confirmés au bout de 10 secondes.

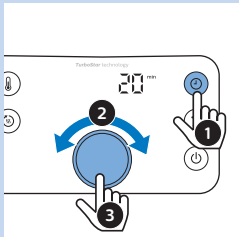


Sélection du mode de maintien au chaud



- 1 Appuyez sur le bouton de maintien au chaud (🔥) (vous pouvez activer le mode de maintien au chaud à chaque fois).

↳ Le bouton de maintien au chaud s'allume avec l'effet d'impulsion.



↳ Le minuteur de maintien au chaud est réglé sur 30 minutes. Pour modifier le temps de maintien au chaud (1-30 minutes), appuyez sur le minuteur (⌚), tournez le bouton QuickControl, puis appuyez dessus pour confirmer (fig. 38). Vous ne pouvez pas régler la température de maintien au chaud.

- 2 Pour interrompre le mode de maintien au chaud, appuyez sur le bouton QuickControl. Pour repasser en mode de maintien au chaud, appuyez de nouveau sur le bouton QuickControl.

- 3 Pour quitter le mode de maintien au chaud, appuyez sur l'un des boutons suivants : bouton de présélection, bouton de température ou bouton marche/arrêt.



Conseil

- Si des aliments tels que des frites perdent trop de leur croustillant en mode de maintien au chaud, réduisez la durée de maintien au chaud en éteignant l'appareil plus tôt ou faites-les dorer pendant 2-3 minutes à une température de 180° C.



Note

- Si vous activez le mode de maintien au chaud durant la cuisson (le bouton de maintien au chaud s'allume avec l'effet d'impulsion), l'appareil gardera les aliments chauds pendant 30 minutes une fois le temps de cuisson écoulé.
- En mode de maintien au chaud, le ventilateur et l'élément chauffant à l'intérieur de l'appareil s'activent de temps en temps.
- Le mode de maintien au chaud est conçu pour garder les aliments chauds immédiatement après leur cuisson dans la friteuse Airfryer. Il n'est pas conçu pour réchauffer des plats.

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, (légèrement) farineuses.
- Il est préférable de faire frire les frites par portions de 1 000 grammes maximum pour un résultat homogène. Les grosses frites sont généralement moins croustillantes que les petites.
- Secouez le panier 2 à 3 fois pendant la cuisson à l'air chaud.

- 1** Épluchez les pommes de terre et découpez-les en bâtonnets (8x8 mm d'épaisseur).
- 2** Faites tremper les bâtonnets de pomme de terre dans un plat 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 ½ 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.



Note

- 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 en secouant le panier à mi-cuisson. Secouez le panier 2 à 3 fois si vous préparez plus de 500 grammes de frites.



Note

- Consultez le chapitre consacré au tableau de cuisson des aliments pour connaître les quantités et les temps de cuisson appropriés.

Nettoyage



Avertissement

- Laissez refroidir entièrement le panier, la cuve, le réducteur de graisse et l'intérieur de l'appareil avant de commencer le nettoyage.
- Retirez le réducteur de graisse de la cuve à l'aide de pinces. Ne le retirez pas avec les doigts, car le réducteur de graisse récupère l'huile et la graisse chaude.
- La cuve, le panier, le réducteur de graisse et l'intérieur de l'appareil sont équipés d'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 Appuyez sur le bouton marche/arrêt (⏻) pour éteindre l'appareil, retirez la fiche de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.



Conseil

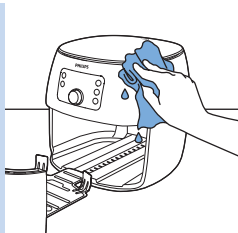
- Retirez la cuve et le panier pour que la friteuse Airfryer refroidisse plus rapidement.

- 2 Retirez soigneusement le réducteur de graisse de la cuve à l'aide de pinces. Jetez la graisse ou l'huile qui se trouve au fond de la cuve.
- 3 Nettoyez la cuve, le panier et le réducteur de graisse au lave-vaisselle. Vous pouvez aussi les nettoyer avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive (voir le tableau de nettoyage).



Conseil

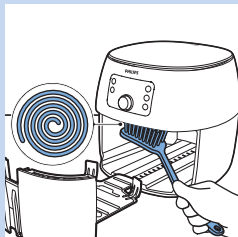
- Si des résidus d'aliments adhèrent à la cuve, au réducteur de graisse ou au panier, vous pouvez les laisser tremper dans de l'eau chaude et du liquide vaisselle pendant 10 à 15 minutes. Les résidus d'aliments se détacheront et pourront être facilement éliminés. Assurez-vous que vous utilisez du liquide vaisselle qui peut dissoudre l'huile et la graisse. Si des taches de graisse persistent dans la cuve, le réducteur de graisse 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.
- 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.



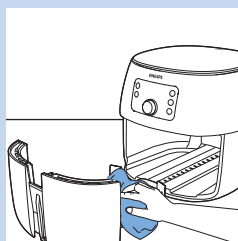
- 4** Essuyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.

Note

- Assurez-vous qu'aucune trace d'humidité ne subsiste sur le panneau de commande. Séchez le panneau de commande avec un chiffon après l'avoir nettoyé.



- 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.

Rangement

- 1** Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- 2** Veillez à nettoyer et sécher tous les éléments avant de ranger l'appareil.
- 3** Rangez le cordon dans son compartiment.

Note

- Tenez toujours la friteuse Airfryer horizontalement lorsque vous la transportez. Veillez à tenir le tiroir à l'avant de l'appareil car il peut s'ouvrir et glisser de l'appareil si celui-ci est incliné accidentellement vers le bas. Cela pourrait endommager le tiroir.
- Assurez-vous toujours que les pièces amovibles de l'Airfryer, par ex. le fond alvéolé amovible, 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/UE).
- 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.
		La cuve, le panier, le réducteur de graisse et l'intérieur de l'appareil deviennent toujours chauds lorsque l'appareil est sous tension, et ce afin de garantir la bonne cuisson 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.

Problème	Cause possible	Solution
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, (légèrement) 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 de ce mode d'emploi pour préparer des frites maison (voir le tableau de cuisson des aliments ou télécharger l'application gratuite Airfryer).
	Certains types d'aliments doivent être mélangés à mi-cuisson.	Suivez les instructions de ce mode d'emploi pour préparer des frites maison (voir le tableau de cuisson des aliments ou télécharger l'application gratuite Airfryer).
L'Airfryer ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas branché.	Lorsque vous allumez l'appareil, vous entendez le ventilateur fonctionner. Si vous n'entendez pas ce son, vérifiez si la fiche est correctement branchée sur la prise murale.
	Plusieurs appareils sont branchés sur une même prise.	L'Airfryer est très puissant. Essayez une autre prise et vérifiez les fusibles.
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 cuisinez des aliments gras alors que le réducteur de graisse n'est pas installé dans la cuve.	Videz soigneusement l'excédent d'huile ou de graisse de la cuve, installez le réducteur de graisse dans la cuve, puis 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, le panier et le réducteur de graisse après chaque utilisation.

Problème	Cause possible	Solution
	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.
<p>L'afficheur indique 5 tirets comme illustré dans l'image ci-dessous.</p> 	La fonction de sécurité a été activée en raison de la surchauffe de l'appareil.	Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant 1 minute avant de le rebrancher.



Les caractéristiques sont susceptibles d'être
modifiées sans avis préalable.
© 2017 Koninklijke Philips N.V.

