

PHILIPS

HD9880

Mode d'emploi

Table des matières

Important	3
Champs électromagnétiques (CEM)	5
Arrêt automatique	5
Recyclage	6
Garantie et assistance	6
Déclaration de conformité	6
Mises à jour du logiciel et du micrologiciel	6
Appareils compatibles	6
Réglages usine	7
Introduction	7
Vue générale	7
Description des fonctions	8
Avant la première utilisation	11
Préparations avant la première utilisation	11
Installation du fond alvéolé amovible	11
Connexion de l'Airfryer à l'application NutriU	12
Utilisation de l'Airfryer	15
Utilisation du thermomètre alimentaire	18
Positionner le thermomètre alimentaire	18
Mesurer l'épaisseur de vos aliments	20
Modes de cuisson	21
Programmes de cuisson automatique	21
Préparation de frites maison	22
Préparer des yaourts faits maison	22
Cuisson manuelle	22
Thermomètre alimentaire	23
Maintien au chaud	25
Mes programmes	25
Historique de cuisson	25
Nettoyage	26
Tableau relatif au nettoyage	27
Rangement	27
Dépannage	27

Important

Lisez attentivement ce document contenant des informations importantes avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour vous y référer ultérieurement.

Danger

- 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.



- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau 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.
- 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.
- N'utilisez pas l'appareil si la prise, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant qu'il fonctionne.
- Veillez à ce que la quantité de nourriture utilisée ne dépasse pas le niveau maximal indiqué dans le panier.
- Assurez-vous toujours que le dispositif de chauffe est dégagé et exempt de tout aliment.

Avertissement

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, son agent de maintenance ou d'autres personnes disposant des qualifications appropriées afin d'éviter tout accident.
- 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.
- Les surfaces accessibles peuvent chauffer lorsque l'appareil fonctionne.



- 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.
- 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, sur les côtés et au-dessus de l'appareil. Ne placez jamais d'objets au-dessus de l'appareil.
- 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 et à l'air chauds lorsque vous retirez la cuve de l'appareil.
- N'utilisez jamais d'aliments légers ou du papier cuisson dans l'appareil.
- Les surfaces accessibles peuvent chauffer lorsque l'appareil fonctionne.
- 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 remplissez jamais la cuve d'huile.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 5 °C et 40 °C.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension supportée par le secteur local.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Ne placez jamais l'appareil sur des matériaux combustibles, comme une nappe ou des rideaux, ou à proximité de ce type de matériaux.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles indiquées dans le présent manuel et utilisez uniquement des accessoires Philips d'origine.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- La cuve, le panier et les accessoires deviennent chauds pendant et après l'utilisation de l'appareil. Manipulez-les toujours avec précaution.
- Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec des aliments. Reportez-vous aux instructions du manuel d'utilisation.

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.
- Débranchez toujours l'appareil du secteur lorsqu'il n'est pas surveillé et avant de l'assembler, de le démonter, de le ranger ou de le nettoyer.
- Posez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable.

- 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.
- 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.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le manipuler ou le nettoyer.
- Assurez-vous que les aliments cuits dans cet appareil sont dorés et non 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'écran protecteur, la résistance chauffante ou le bord des pièces métalliques.
- Assurez-vous toujours que les aliments sont parfaitement cuits dans l'Airfryer.
- Assurez-vous toujours que votre Airfryer est sous votre contrôle, y compris lorsque vous utilisez la fonction de télécommande ou le démarrage différé.
- Il est possible que l'Airfryer émette de la fumée lors de la cuisson d'aliments gras. Faites tout particulièrement attention lorsque vous utilisez la fonction de télécommande ou le démarrage différé.
- Assurez-vous qu'une seule personne utilise la fonction de télécommande à la fois.
- Faites preuve de prudence pour la cuisson d'aliments facilement périssables lorsque vous utilisez la fonction de démarrage différé (les bactéries peuvent se multiplier).

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables relatives à l'exposition aux champs électromagnétiques.

Arrêt automatique

L'Airfryer est équipé d'une fonction d'arrêt automatique. Lorsque l'appareil est allumé, mais qu'il n'est pas en mode de cuisson ou de maintien au chaud, il passe en mode veille au bout de 10 minutes sans action de la part de l'utilisateur ou utilisatrice. Pour éteindre l'appareil manuellement, appuyez longuement sur le sélecteur.

Recyclage

- Ce symbole signifie que les produits électriques ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. (Fig. 1)
- Respectez les règles en vigueur dans votre pays pour la mise au rebut des produits électriques.



Garantie et assistance

Philips offre une garantie de 2 ans sur ce produit à compter de la date d'achat. Cette garantie ne s'applique pas si le défaut est dû à une utilisation incorrecte ou à un manque d'entretien. Pour plus d'informations, visitez notre site Web à l'adresse www.philips.com/support.

Déclaration de conformité

Par la présente, DAP B.V. déclare que l'Airfryer HD9880 est en conformité avec la Directive 2014/53/UE.

Le texte intégral de la déclaration de conformité UE est disponible à l'adresse suivante : <https://www.philips.com>.

L'Airfryer HD9880 est équipé d'un module Wi-Fi 2,4 GHz 802.11 b/g/n avec une PIRE maximale de 92,9 mW.

Mises à jour du logiciel et du micrologiciel

La mise à jour est essentielle pour préserver votre vie privée ainsi que le fonctionnement correct de votre Airfryer et de l'application.

Mettez toujours l'application à jour vers la dernière version.

L'Airfryer met automatiquement à jour le micrologiciel.

Remarque

- Pour que l'Airfryer puisse procéder à la mise à jour vers la dernière version du micrologiciel, veillez à ce qu'il soit connecté à votre réseau Wi-Fi domestique.
- Utilisez toujours la dernière version de l'application et du micrologiciel.
- Des mises à jour sont proposées lorsque le logiciel a été amélioré.
- Une mise à jour du micrologiciel démarre automatiquement lorsque l'Airfryer est en mode veille. Cette mise à jour prend quelques minutes. Pendant ce temps, vous ne pouvez pas utiliser l'Airfryer.

Appareils compatibles

Pour de plus amples informations sur la compatibilité de l'application, reportez-vous aux indications disponibles sur l'App Store.

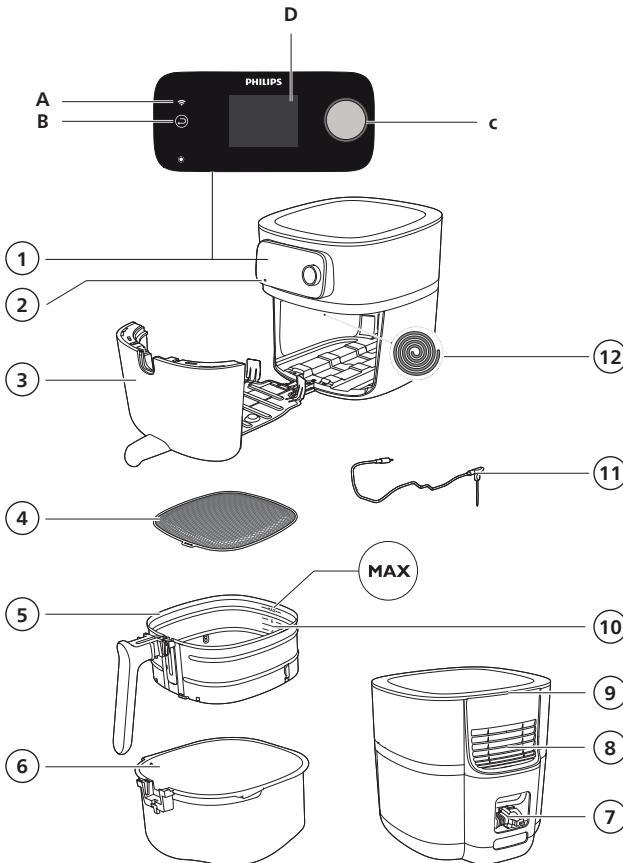
Réglages usine

Pour rétablir les paramètres d'usine de l'Airfryer, sélectionnez la fonction de restauration des paramètres d'usine dans le menu Outils → Paramètres. Votre Airfryer n'est ensuite plus connecté à votre réseau Wi-Fi domestique et il n'est plus appairé avec votre smartphone.

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.

Vue générale



1. Panneau de commande
 - A. Voyant Wi-Fi
 - B. Bouton de retour
 - C. Sélecteur
 - D. Afficheur
2. Prise du thermomètre alimentaire
3. Tiroir
4. Fond alvéolé amovible
5. Panier à fond alvéolé amovible
6. Cuve
7. Rangement du cordon
8. Sorties d'air
9. Entrée d'air
10. Indicateur de niveau de remplissage
11. Thermomètre alimentaire
12. Écran protecteur

Description des fonctions

Sélecteur et bouton de retour

Le sélecteur est votre commande centrale. Vous pouvez tourner et appuyer dessus pour parcourir les différentes options des menus et confirmer une action.

Appuyez brièvement sur le sélecteur pour allumer l'appareil.

Appuyez longuement sur le sélecteur pour éteindre l'appareil.

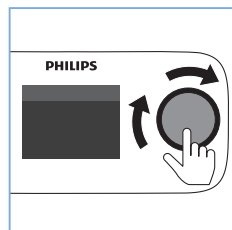
Une fois l'appareil allumé :

Appuyez sur le sélecteur pour confirmer une action.

Tournez le sélecteur pour parcourir les différentes options des menus ou modifier le réglage de cuisson.

Appuyez brièvement sur le bouton de retour pour revenir à l'étape précédente.

Appuyez longuement sur le bouton de retour pour revenir au menu principal.



Programmes de cuisson automatique

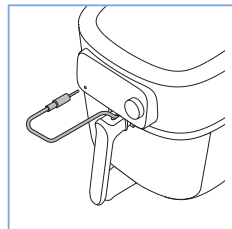
Les programmes de cuisson automatique sont l'une des principales fonctionnalités de votre Airfryer. Vous pouvez choisir parmi divers aliments. Réglez le niveau de remplissage de vos ingrédients ou indiquez à l'Airfryer le nombre d'ingrédients (par exemple, le nombre de pilons de poulet) que vous avez placés dans le panier et celui-ci cuira automatiquement vos aliments. L'Airfryer vous indiquera si une interaction est nécessaire pendant la cuisson (par exemple secouer les frites).

Thermomètre alimentaire

Un thermomètre alimentaire est fourni avec votre Airfryer, vous pouvez l'utiliser pour cuire vos aliments au degré de cuisson de votre choix.

Placez une extrémité du thermomètre alimentaire sur les aliments et branchez l'autre extrémité à la prise du thermomètre alimentaire (voir le chapitre « Thermomètre alimentaire »).

Vous pouvez utiliser le thermomètre alimentaire avec les modes de cuisson « **Thermomètre alimentaire** » et pendant les « **Programmes de cuisson automatique** ».



Temps de cuisson

Avec le mode « **Cuisson manuelle** », vous pouvez définir le temps de cuisson entre 1 et 180 minutes.

Avec le mode « **Programmes de cuisson automatique** », vous n'avez pas besoin de définir un temps de cuisson, le programme de cuisson automatique cuit vos aliments en fonction de la taille de vos portions ou du degré de cuisson souhaité.

Avec le mode « **Thermomètre alimentaire** », vous n'avez pas besoin de définir un temps de cuisson, la cuisson se termine automatiquement dès que la température définie du thermomètre alimentaire est atteinte.

Température de cuisson

Avec les modes « **Cuisson manuelle** » et « **Thermomètre alimentaire** », vous pouvez définir la température de cuisson entre 40 et 200 °C.

Avec le mode « **Programmes de cuisson automatique** », vous n'avez pas besoin de définir une température de cuisson, car celle-ci est réglée automatiquement.

Température à cœur

Avec le mode « **Thermomètre alimentaire** », vous pouvez définir la température à cœur des aliments. La température à cœur des aliments atteint la température à cœur définie à la fin du processus de cuisson.

Remarque

- La température à cœur n'est pas égale à la température de cuisson.

Flux d'air élevé et faible

Votre Airfryer possède deux réglages de flux d'air différents : un flux d'air faible (Ⓐ) et un flux d'air élevé (ⒶⒷ).

Avec le mode « **Programmes de cuisson automatique** », le flux d'air est défini automatiquement.

Avec les modes « **Cuisson manuelle** » ou « **Thermomètre alimentaire** », vous devez définir le flux d'air manuellement.

Pour les plats classiques au four, tels que les lasagnes, les rôtis, les gâteaux, etc., et pour un temps de cuisson prolongé, utilisez le flux d'air faible. Pour les plats typiques du Airfryer, tels que les frites, les nuggets de poulet, les bâtonnets de poisson, etc., et pour un temps de cuisson plus court, utilisez le flux d'air élevé.

Maintien au chaud

Votre Airfryer dispose d'un mode de maintien au chaud. Vous pouvez activer le mode de maintien au chaud directement après la cuisson ou basculer vers le maintien au chaud depuis le menu principal.

Mes programmes

Vous pouvez enregistrer vos programmes de cuisson automatique, vos paramètres de recettes ou vos paramètres de cuisson manuelle préférés dans la rubrique « **Mes programmes** ». Vous pouvez effectuer jusqu'à 20 enregistrements. Sélectionnez un élément et commencez la cuisson immédiatement.

Historique de cuisson

Vos cuissons précédentes sont enregistrées dans la rubrique « **Historique de cuisson** ». L'historique vous permet d'accéder à vos 20 dernières cuissons. Sélectionnez un élément et commencez la cuisson immédiatement.

Fonctionnalité d'évaluation

Une fois la cuisson terminée, vous pouvez évaluer les programmes de cuisson automatique et toutes les recettes NutriU. Vos évaluations sont enregistrées automatiquement et accessibles depuis les rubriques « **Mes programmes** » et « **Historique de cuisson** ». Vos évaluations nous permettront d'améliorer les recettes ainsi que les programmes de cuisson automatique.

Rappel de nettoyage

De temps en temps, votre appareil vous indique que vous devez nettoyer l'intérieur de votre Airfryer. Vous pouvez désactiver ce rappel de nettoyage depuis la rubrique « **Paramètres** ».

Rappel de secouage

Si vous utilisez un paramètre manuel, vous recevrez un rappel de secouage à la moitié du temps de cuisson défini. Vous pouvez désactiver ce rappel de secouage depuis la rubrique « **Paramètres** ».

Alertes sonores

Vous entendrez de temps en temps des signaux sonores, notamment à la fin d'une cuisson ou lorsqu'une action est requise pendant la cuisson (par exemple secouer ou tourner les aliments).

Assistant textuel

Tous les écrans des menus disposent d'un assistant textuel pour faciliter la navigation.

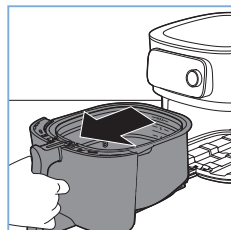
Avant la première utilisation

1. Retirez tout l'emballage.
2. Le cas échéant, retirez tous les autocollants et étiquettes de l'appareil.
3. Retirez le film de protection de l'écran.
4. Nettoyez soigneusement l'appareil avant la première utilisation (voir le chapitre « Nettoyage »).

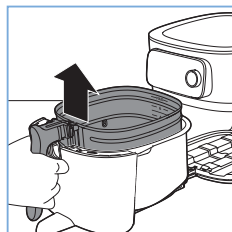
Préparations avant la première utilisation

Installation du fond alvéolé amovible

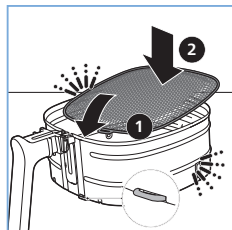
1. Ouvrez le tiroir en tirant la poignée.



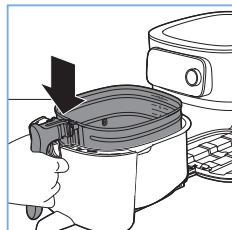
2. Enlevez le panier en soulevant la poignée.



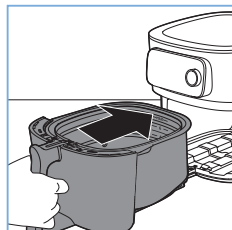
3. Insérez le fond alvéolé amovible dans le logement situé en bas à droite du panier. Poussez le fond alvéolé vers le bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche (« clic » des deux côtés).



4. Placez le panier dans la cuve.



5. Remplacez le tiroir dans l'Airfryer grâce à la poignée.



Remarque

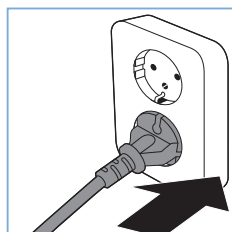
- N'utilisez jamais la cuve sans le panier.

Connexion de l'Airfryer à l'application NutriU

Important

- Veillez à ce que votre smartphone soit connecté à votre réseau Wi-Fi domestique avant de lancer le processus de configuration Wi-Fi.

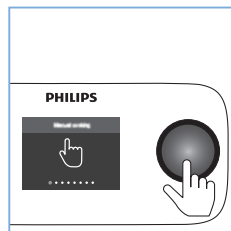
1. Branchez l'appareil



2. Appuyez sur le sélecteur pour allumer l'appareil.

Remarque

- Lorsque vous mettez l'appareil en marche pour la première fois, vous devrez sélectionner une langue.
- Vous pouvez modifier la langue à tout moment dans le menu « **Paramètres** ».



3. Faites défiler la liste jusqu'à ce que la langue de votre choix soit mise en surbrillance.
4. Appuyez sur le sélecteur pour confirmer et continuer.
5. Choisissez l'unité de poids et de température de votre choix dans la liste.

Remarque

- À l'écran suivant, vous pouvez décider de connecter l'appareil à votre smartphone immédiatement ou plus tard.
6. Pour connecter immédiatement l'appareil à votre smartphone, cliquez sur l'option « **Oui** ».

Remarque

- Nous vous recommandons de télécharger l'application NutriU et d'ajouter votre Airfryer à cette dernière lorsque vous configurez votre appareil pour la première fois. Cela vous permettra de profiter de tout ce que l'Airfryer a à offrir, dont la cuisine à distance (démarrer des recettes ou des programmes de cuisson automatique à partir de l'application, recevoir des notifications lorsque les aliments sont prêts, etc.) et d'obtenir les dernières mises à jour du micrologiciel.

7. Un QR code s'affiche. Scannez-le pour télécharger l'application NutriU.



Conseil

- Vous pouvez télécharger l'application NutriU à partir de l'App Store ou du site Web www.philips.com/NutriU.

8. Ouvrez l'application NutriU et procédez à l'enregistrement.
9. Suivez les étapes indiquées dans l'application pour connecter votre Airfryer à votre réseau Wi-Fi et appairer votre Airfryer à votre smartphone.

Important

- **Commande à distance** : vous pouvez contrôler votre Airfryer à distance via l'application (par exemple, pour envoyer une recette, suspendre la cuisson, etc.) uniquement si vous avez coché la case « autorisation d'utilisation à distance » de l'application NutriU, dans votre profil NutriU.
- Veillez à connecter l'Airfryer à un réseau Wi-Fi domestique 2,4 GHz 802.11 b/g/n.
- **Appairage unique** : l'Airfryer ne peut être contrôlé à distance que par une seule personne à la fois. Si un deuxième utilisateur ou une deuxième utilisatrice souhaite contrôler l'Airfryer et utiliser l'application NutriU, il ou elle doit procéder à un appairage. Une fois cet appairage effectué, le précédent appairage prend fin automatiquement.
- Le processus de configuration Wi-Fi peut être annulé via l'application ou en débranchant l'Airfryer.

Voyant Wi-Fi

Le voyant Wi-Fi est éteint.	Le Wi-Fi est désactivé.
Le voyant Wi-Fi est allumé.	Le Wi-Fi est activé et la connexion au routeur est établie.
Le voyant Wi-Fi clignote lentement.	La connexion Wi-Fi est en cours.
Le voyant Wi-Fi clignote rapidement.	Une erreur de connexion Wi-Fi est survenue.

Remarque

- Vous pouvez activer et désactiver le Wi-Fi dans « Paramètres » – « Paramètres Wi-Fi » – « Activer/Désactiver le Wi-Fi » (Settings – WiFi settings – Turn OFF / ON WiFi).
- Vous pouvez démarrer la configuration du Wi-Fi dans « Paramètres » – « Paramètres Wi-Fi » – « Mode de configuration du Wi-Fi » (Settings – WiFi settings – WiFi Setup mode).

Utilisation de l'Airfryer

Attention

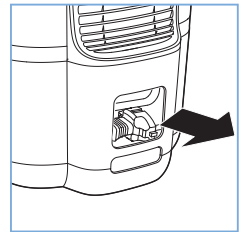
- Cette friteuse Airfryer fonctionne avec de l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve d'huile, de graisse de friture, ni d'aucun autre liquide.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons. Manipulez la cuve chaude avec des gants de cuisine.
- Cet appareil est destiné à un 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. Placez l'appareil sur une surface horizontale, stable, plane et résistante à la chaleur. Assurez-vous que le tiroir peut être entièrement ouvert.

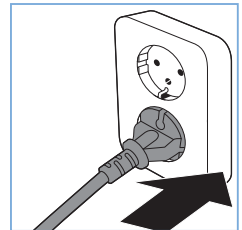
Remarque

- 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.

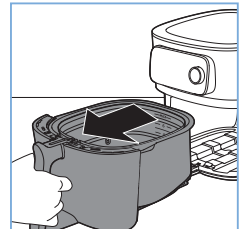
2. Retirez le cordon d'alimentation du compartiment de rangement à l'arrière de l'appareil.



3. Branchez la fiche sur la prise murale.



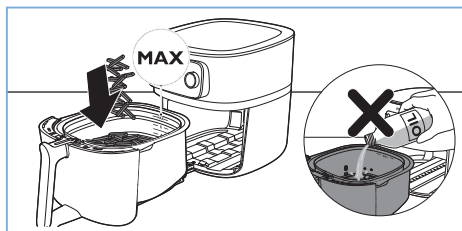
4. Ouvrez le tiroir en tirant la poignée.



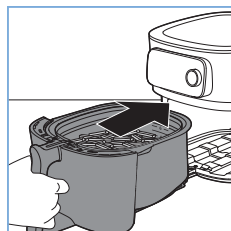
5. Mettez les aliments dans le panier.

Remarque

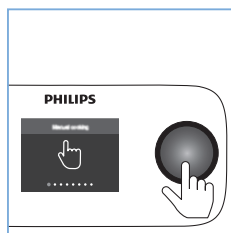
- Ne remplissez pas le panier au-delà du niveau MAX, car vous risqueriez d'altérer la qualité du résultat.



6. Remettez le tiroir dans le Airfryer.



7. Appuyez sur le sélecteur pour allumer l'appareil.



8. Sélectionnez le mode de cuisson que vous souhaitez utiliser (voir chapitre « Modes de cuisson »).

9. Suivez les instructions affichées à l'écran. Les étapes varient en fonction du mode de cuisson choisi.

Attention

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

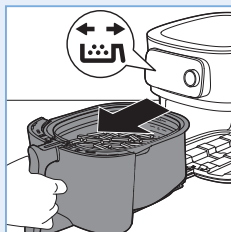
10. Appuyez sur le sélecteur pour démarrer la cuisson ou tournez-le pour modifier un paramètre de cuisson. Le paramètre qui peut être modifié s'affiche à l'écran. Appuyez et tournez le sélecteur pour modifier le paramètre.

11. La sonnerie du minuteur vous indique que vous devez secouer vos aliments ou que le temps de cuisson est écoulé.

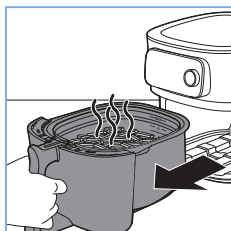
Remarque

- Vérifiez toujours que les aliments sont parfaitement cuits avant de les servir.

- Certains programmes de cuisson automatique vous avertissent également lorsque vous devez secouer ou retourner vos aliments. L'Airfryer émet un signal sonore lorsque vous devez secouer ou tourner vos aliments.
- La meilleure façon de secouer est d'ouvrir le tiroir, de soulever le panier hors de la cuve et de le secouer. Remettez ensuite la cuve avec le panier dans l'appareil. L'appareil reprendra automatiquement la cuisson.
- Pour annuler toute action en cours, retournez au menu principal en appuyant sur le bouton de retour (↶).



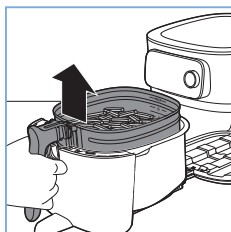
- 12.** Ouvrez le tiroir en tirant la poignée et vérifiez si les aliments sont cuits.



Remarque

- 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 à l'aide de l'option « **Ajouter du temps supplémentaire** ».

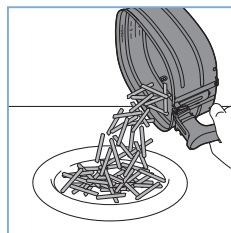
- 13.** Pour sortir des aliments de petite taille, comme les frites, retirez le panier de la cuve par la poignée.



Attention

- Une fois la cuisson terminée, la cuve, le 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.

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.



Remarque

- Pour sortir les aliments épais 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 soulever la cuve et la placer sur une surface résistant à la chaleur. Videz l'excédent d'huile ou de graisse fondue. Remplacez ensuite 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 l'Airfryer.

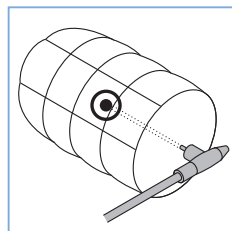
Utilisation du thermomètre alimentaire

Positionner le thermomètre alimentaire

Le thermomètre alimentaire peut être utilisé pour les steaks, les côtelettes, les blancs de poulet, les filets de poisson, etc.

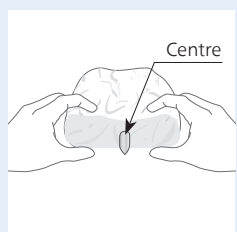
Nettoyez le thermomètre alimentaire avant et après chaque utilisation avec de l'eau chaude savonneuse.

1. Insérez le thermomètre au centre de la partie la plus épaisse des aliments.



Remarque

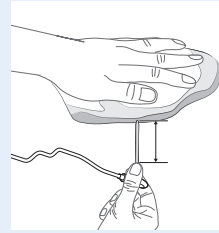
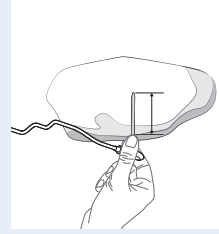
- Assurez-vous que la pointe du thermomètre est insérée directement au cœur de la partie la plus épaisse des aliments, et non inclinée vers le bas ou le haut.



- Veillez à ce que le thermomètre soit à proximité de l'os, sans le toucher, et non pas dans de la graisse ou du cartilage.
- La partie la plus épaisse d'un filet n'est pas nécessairement le centre. Il est primordial que l'extrémité du thermomètre soit en contact avec la partie la plus épaisse pour obtenir les résultats souhaités.
- Lors de la cuisson à l'air chaud d'un poulet entier, assurez-vous que la sonde ne traverse pas complètement le poitrail jusqu'à la cavité.
- N'utilisez pas le thermomètre alimentaire si vos aliments font moins de 2 cm d'épaisseur.

Conseil

- Suivez les étapes ci-dessous pour guider la sonde jusqu'au centre des aliments.
 1. Saisissez la tige métallique du thermomètre et placez la pointe au centre de votre aliment.
 2. Gardez vos doigts dans la même position et insérez la sonde au centre de la partie la plus épaisse de votre aliment.

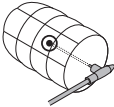
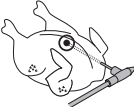



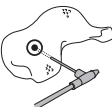


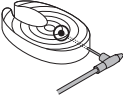
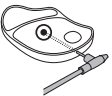




Remarque

- En fonction de votre aliment, il n'est pas toujours nécessaire d'insérer l'ensemble de la tige métallique du thermomètre alimentaire.

Attention

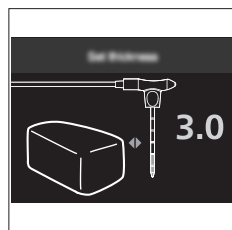
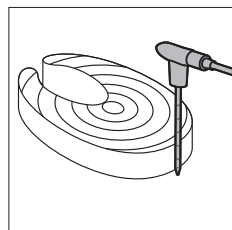
- **L'extrémité du thermomètre alimentaire est pointue.**

À faire	À ne pas faire
 	 
 	 
 	 




Mesurer l'épaisseur de vos aliments

Vous pouvez utiliser le thermomètre alimentaire pour mesurer l'épaisseur de vos aliments.

1. Positionnez le thermomètre alimentaire à côté des aliments et vérifiez quelle marque atteint la partie supérieure des aliments.
2. Réglez la valeur de 1 à 6 dans l'Airfryer lorsqu'on l'épaisseur est demandée et que vous cuisinez avec un programme de cuisson automatique.



Modes de cuisson

Mode		Comment
Programmes de cuisson automatique		Sélectionnez le programme de cuisson automatique dans la liste. Suivez les instructions de l'appareil. Les programmes de cuisson automatique calculent automatiquement tous les paramètres de cuisson en fonction de votre choix (par exemple, le niveau de remplissage, le nombre d'aliments, etc.) puis démarrent la cuisson.
Cuisson manuelle		Réglez le temps de cuisson, la température et le flux d'air manuellement et démarrez la cuisson.
Thermomètre alimentaire		Réglez manuellement la température à cœur, la température de cuisson et le flux d'air, puis démarrez la cuisson.

Programmes de cuisson automatique

1. Tournez le sélecteur jusqu'à ce que « Programmes de cuisson automatique » soit sélectionné. Appuyez sur le sélecteur pour activer ce mode.
2. Appuyez sur le sélecteur pour confirmer.
3. Tournez le sélecteur pour choisir le programme de cuisson automatique de votre choix. Appuyez sur le sélecteur pour confirmer.
4. Sélectionnez la quantité de nourriture que vous avez mise dans le panier.

Remarque

- Selon l'aliment, le niveau de remplissage, les morceaux, le poids, l'épaisseur et/ou le niveau de cuisson peuvent vous être demandés.
- Utilisez les repères indiqués dans le panier comme référence pour définir le niveau de remplissage adapté.
- Avant de choisir le niveau de remplissage, veillez à toujours répartir les aliments uniformément dans le panier.
- Tournez/Secouez les aliments si l'appareil vous le suggère. Ouvrez le tiroir aussi brièvement que possible.
- Lorsque vous définissez le niveau de cuisson d'un programme de cuisson automatique, vous devez utiliser le thermomètre alimentaire.
- Pour certains programmes de cuisson automatique, vous devez saisir le poids de l'aliment. Utilisez une balance pour déterminer le poids. Vous pouvez également trouver le poids sur l'emballage de vos aliments.

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.
 - Pour un résultat homogène, il est préférable de faire frire les frites jusqu'au niveau de remplissage 4 maximum.
1. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets. Les grosses frites sont généralement moins croustillantes que les petites.
 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. Démarrez le programme de cuisson automatique des frites maison et secouez-les lorsque cela vous est demandé.

Préparer des yaourts faits maison

1. Mélangez 750 ml de lait et 3 cuillères à soupe de yaourt dans un bol. Assurez-vous que la teneur en matières grasses du lait et du yaourt est identique.
2. Versez 150 à 200 ml dans chaque petit verre et placez un couvercle par-dessus.
3. Placez les verres dans le panier de l'Airfryer et fermez le tiroir.
4. Démarrez le « Programme de cuisson automatique » - « Yaourt » (Les inattendus -> Produits laitiers -> Yaourt).
5. La fermentation dure environ 8 heures. N'ouvrez pas l'Airfryer pendant ce temps.
6. Placez les verres dans votre réfrigérateur et savourez votre yaourt maison une fois refroidi.

Cuisson manuelle

1. Tournez le sélecteur jusqu'à ce que le mode « Cuisson manuelle » soit sélectionné. Appuyez sur le sélecteur pour activer ce mode.

2. Réglez la durée à l'aide du sélecteur. Vous pouvez choisir une durée allant de 1 à 180 minutes. Confirmez en appuyant sur le sélecteur.
3. Réglez la température à l'aide du sélecteur. Vous pouvez choisir une température comprise entre 40 et 200 °C. Confirmez en appuyant sur le sélecteur.
4. Régler le flux d'air à l'aide du sélecteur. Vous pouvez choisir entre un flux d'air élevé et un flux d'air faible. Confirmez en appuyant sur le sélecteur.
 - Un aperçu des paramètres de cuisson sélectionnés s'affiche alors à l'écran. Pour modifier un paramètre de cuisson, tournez le sélecteur sur le paramètre que vous souhaitez modifier. Puis appuyez sur le sélecteur et tournez-le pour modifier le paramètre. Une fois tous les paramètres de cuisson confirmés, appuyez sur le sélecteur pour démarrer la cuisson. Le compte à rebours du minuteur s'affiche.

Remarque

- Assurez-vous que le rappel de secouage est activé pour recevoir un rappel à la moitié du temps de cuisson.
- Vous pouvez mettre votre Airfryer en pause en appuyant sur le sélecteur pendant la cuisson. Pour régler les paramètres, suivez les étapes ci-dessus. Pour continuer la cuisson, appuyez à nouveau sur le sélecteur.

Thermomètre alimentaire

1. Tournez le sélecteur jusqu'à ce que le mode « Thermomètre alimentaire » soit sélectionné. Appuyez sur le sélecteur pour activer ce mode.
2. Réglez la température à cœur souhaitée (mesurée à l'extrémité du thermomètre alimentaire) en tournant le sélecteur. Vous pouvez choisir une température comprise entre 30 et 99 °C. Confirmez en appuyant sur le sélecteur.
 - Visionnez les animations pour savoir comment placer au mieux l'extrémité de la sonde de température dans vos aliments et comment placer le câble de façon à pouvoir fermer le tiroir.
3. Branchez le câble dans la prise du thermomètre alimentaire.

Remarque

- Confirmez que vous souhaitez ignorer les animations en appuyant sur le sélecteur.

4. Tournez le sélecteur pour régler la température de cuisson. Vous pouvez choisir une température comprise entre 40 et 200 °C. Confirmez en appuyant sur le sélecteur.
5. Régler le flux d'air à l'aide du sélecteur. Vous pouvez choisir entre un flux d'air élevé (☞) et un flux d'air faible (☜). Confirmez en appuyant sur le sélecteur.
6. Un aperçu des paramètres de cuisson sélectionnés s'affiche alors à l'écran. Pour modifier un paramètre de cuisson, tournez le sélecteur sur le paramètre que vous souhaitez modifier. Puis appuyez sur le sélecteur et tournez-le pour modifier le paramètre. Appuyez sur le sélecteur pour démarrer la cuisson.

Remarque

- La température à cœur réelle et la température cible de vos aliments s'affichent l'une à côté de l'autre en alternance avec le compte à rebours.

Le tableau ci-dessous vous indique la température à cœur à régler.

Aliment	Degré de cuisson	Température à cœur
Volaille en général	À point	Entre 80 et 85 °C
Blanc de volaille	Juteux	Entre 70 et 74 °C
Bœuf, veau, agneau, gibier	Saignant	Entre 45 et 50 °C
	Moyen	Entre 55 et 60 °C
	Bien cuit	Entre 65 et 70 °C
Porc en général	À point	Entre 70 et 73 °C
Longe de porc	Moyen	Entre 58 et 63 °C
Poisson	Translucide	Entre 50 et 55 °C
	À point	Entre 60 et 65 °C
Pommes de terre entières	À point	Entre 92 et 95 °C
Pain	À point	Entre 90 et 95 °C

Remarque

- La température à cœur suggérée ne correspond pas nécessairement à la température interne minimale de sécurité des aliments.
- La température interne des aliments cuits continue à augmenter de quelques degrés après avoir retiré les aliments de l'appareil.

Maintien au chaud

1. Tournez le sélecteur jusqu'à ce que le mode « Maintien au chaud » soit sélectionné. Appuyez sur le sélecteur pour activer ce mode.

Remarque

- Pour modifier le temps de maintien au chaud, tournez le sélecteur. Appuyez sur le sélecteur, puis tournez-le pour régler le temps de maintien au chaud. Vous pouvez régler une durée de maintien au chaud allant de 1 à 30 minutes. Appuyez sur le sélecteur pour confirmer le temps de maintien au chaud défini.

2. Appuyez sur le sélecteur pour démarrer le mode de maintien au chaud.

Remarque

- Vous pouvez suspendre le mode de maintien au chaud en appuyant sur le sélecteur.

Mes programmes

1. Tournez le sélecteur jusqu'à ce que la rubrique « Mes programmes » soit sélectionnée. Appuyez sur le sélecteur pour activer ce mode.
2. Tournez le sélecteur jusqu'au programme de votre choix. Les paramètres de cuisson s'affichent si vous restez sur un programme.
3. Appuyez sur le sélecteur pour accéder au programme sélectionné. Pour lancer la cuisson, appuyez de nouveau sur le sélecteur.
 - Tournez et appuyez sur le sélecteur pour supprimer le programme ou le renommer.

Historique de cuisson

1. Tournez le sélecteur jusqu'à ce que la rubrique « Historique de cuisson » soit sélectionnée. Appuyez sur le sélecteur pour activer ce mode.
2. Tournez le sélecteur sur l'élément de votre choix. Les paramètres de cuisson s'affichent si vous restez sur un élément.
3. Appuyez sur le sélecteur pour accéder à l'élément sélectionné. Pour lancer la cuisson, appuyez de nouveau sur le sélecteur.
 - Tournez et appuyez sur le sélecteur pour l'ajouter à la rubrique « Mes programmes ».

Nettoyage

Avertissement

- Laissez refroidir entièrement le panier, la cuve et l'intérieur de l'appareil avant de commencer le nettoyage.
- La cuve et le panier 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.





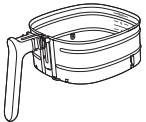
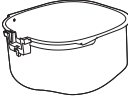

Conseil

- Retirez la cuve et le panier pour que l'Airfryer refroidisse rapidement.
1. Jetez la graisse ou l'huile qui se trouve au fond de la cuve.
 2. 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 le chapitre « Tableau relatif au 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.
 - Si nécessaire, les résidus de graisse collés à l'écran protecteur peuvent être éliminés avec une éponge ou une brosse à poils.
3. Essuyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide. 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.
 4. Nettoyez l'écran protecteur avec une éponge ou une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus de graisse.
 5. 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.
3. Rangez le cordon dans son compartiment.

Remarque

- 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.

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.
		<p>Si vous laissez l'appareil allumé pendant longtemps, certaines zones seront très chaudes au toucher. L'icône suivante vous permet de reconnaître ces zones :</p>  <p>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.</p>
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.	Ne remplissez pas trop le panier.

Problème	Cause possible	Solution
	Certains types d'aliments doivent être mélangés à mi-cuisson.	Plus le panier est rempli, plus il est recommandé de le secouer fréquemment.
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.
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.

Problème	Cause possible	Solution
Le voyant Wi-Fi de mon Airfryer n'est plus allumé.	L'Airfryer n'est plus connecté à votre réseau Wi-Fi domestique. Vous avez changé de réseau Wi-Fi domestique.	Démarez le processus de configuration Wi-Fi et suivez les instructions de l'application.
L'application indique que le processus d'appairage a échoué.	Un autre utilisateur a appairé l'Airfryer à un autre smartphone et il est en train de cuisiner.	Attendez que l'autre utilisateur ait terminé le processus de cuisson en cours, puis appairez à nouveau votre smartphone à l'Airfryer.

