

PHILIPS

HD9640, HD9641
HD9642, HD9643
HD9645, HD9646
HD9647

Mode d'emploi



Always here to help you

Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

TABLE DES MATIÈRES

Important	3
Champs électromagnétiques (CEM)	6
Introduction	6
Description générale	6
Airfryer et accessoires	8
Avant la première utilisation	8
Avant utilisation	9
Installation du fond alvéolé amovible	9
Installation de la poignée EasyClick	10
Tableau de cuisson des aliments	11
Tableau de cuisson pour les présélections	12
Utilisation de l'appareil	13
Cuisson à l'air chaud	13
Changement de la température de cuisson en cours de cuisson	17
Changement du temps de cuisson en cours de cuisson	18
Choix des présélections	18
Sélection du mode de maintien au chaud	19
Préparation de frites maison	20
Utilisation du panier à deux niveaux	21
Utilisation du lèche-frite antiadhésif	22
Utilisation du couvercle anti-éclaboussure	22
Utilisation du bac de cuisson	23
Nettoyage	23
Tableau relatif au nettoyage	25
Rangement	25
Recyclage	26
Garantie et assistance	26
Dépannage	26

Important

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

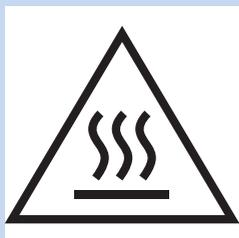
Danger

- 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 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.



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.
- Laissez refroidir le panier et le lèchefrite antiadhésif avant de changer ou de retirer la poignée EasyClick.
- 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).
- Après avoir retiré de l'appareil la cuve avec le panier, veuillez les placer sur une surface adaptée et les laisser poser au moins 30 secondes avant de retirer le panier de la cuve.
- 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.

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

Votre nouvelle friteuse Airfryer vous permet de préparer vos plats et en-cas préférés de façon plus saine. La friteuse Airfryer utilise de l'air chaud en association avec une circulation d'air rapide (technologie Rapid Air TurboStar) et est équipée d'une grille supérieure pour préparer une multitude de plats savoureux d'une manière saine, rapide et facile. Les aliments sont cuits uniformément en une seule fois et il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'huile pour cuire la plupart d'entre eux. 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 Panneau de configuration
 - A. Thermostat
 - B. Indication de la température
 - C. Indicateur de l'heure
 - D. Bouton du programmateur
 - E. Bouton marche/arrêt
 - F. Bouton de maintien au chaud
 - G. Voyant de maintien au chaud
 - H. Présélections : frites surgelées, pilon de poulet, poisson, côte/côtelette
 - I. Bouton de présélection
- 2 Entrée d'air
- 3 Bouton QuickControl
- 4 Cuve
- 5 Bouton de déverrouillage du panier
- 6 Poignée EasyClick
- 7 Sorties d'air
- 8 Rangement du cordon
- 9 Cordon d'alimentation
- 10 Fond alvéolé amovible
- 11 Panier à fond alvéolé amovible
- 12 Niveau MAX
- 13 Panier à fond alvéolé fixe
- 14 Panier à deux niveaux
- 15 Couvercle anti-éclaboussure
- 16 Grille de séparation anti-adhésive
- 17 Bac cuisson

Airfryer et accessoires

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour connaître les accessoires fournis avec votre friteuse Airfryer. La référence de votre Airfryer commence par « HD96XX ». La référence se trouve sur l'emballage ou sous l'appareil.

								
HD9640	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✓
HD9641/45	✗	✓	✗	✗	✓	✗	✓	✓
HD9641/56	✗	✓	✗	✗	✓	✗	✓	✓
HD9641/66	✗	✓	✗	✗	✓	✗	✓	✓
HD9642	✗	✓	✗	✓	✗	✗	✓	✓
HD9643	✗	✓	✓	✗	✗	✗	✓	✓
HD9645	✗	✓	✗	✗	✗	✓	✓	✓
HD9646	✗	✓	✗	✗	✗	✗	✓	✓
HD9647	✗	✓	✓	✓	✗	✗	✓	✓

Veillez noter que certaines friteuses Airfryer peuvent ne pas être disponibles partout.

Tout comme certains accessoires peuvent ne pas être disponibles dans votre pays. Pour acheter, rendez-vous sur l'application Philips Airfryer ou sur le site www.philips.com. Reportez-vous au tableau ci-dessous pour connaître la référence des accessoires compatibles avec votre friteuse Airfryer.

			
HD9925	HD9940	HD9904	HD9909

Avant la première utilisation

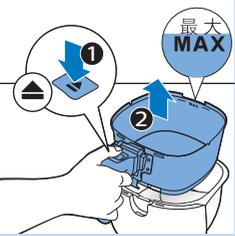
- 1 Retirez tout l'emballage.
- 2 Retirez tous les autocollants et étiquettes de l'appareil.
- 3 Nettoyez soigneusement l'appareil avant la première utilisation, comme indiqué dans le tableau de nettoyage.

Avant utilisation

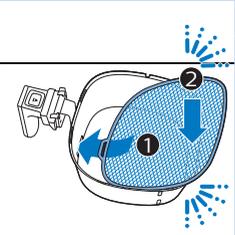
Installation du fond alvéolé amovible



1 Enlevez la cuve de l'appareil.



2 Placez la cuve avec le panier sur une surface adaptée, appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier et soulevez le panier de la cuve.



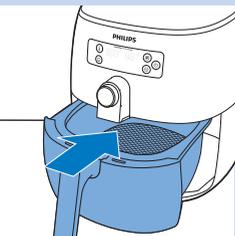
3 Insérez le crochet du fond alvéolé dans le logement situé en bas à droite du panier. Poussez le fond alvéolé vers le bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche (« clic » des deux côtés).



4 Replacez le panier dans la cuve.

Note

- N'utilisez jamais la cuve sans le panier à l'intérieur.



5 Remettez la cuve dans l'appareil en la faisant glisser.

Installation de la poignée EasyClick



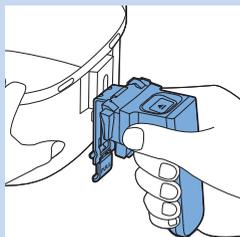
Avertissement

- Assurez-vous toujours que le panier et la poignée ont refroidi avant de fixer ou de détacher la poignée EasyClick.



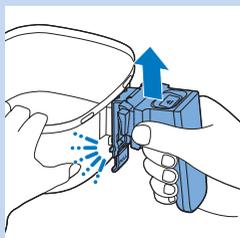
Note

- La poignée EasyClick s'adapte aussi sur le lèchefrite antiadhésif. Elle vous permet de nettoyer et de ranger l'appareil en toute facilité.

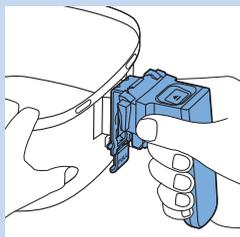


Pour fixer la poignée EasyClick :

- 1 Tenez le panier d'une main et la poignée de l'autre main.

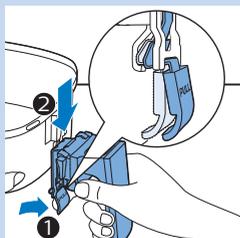


- 2 Faites glisser la poignée dans l'ouverture du panier en partant du bas jusqu'à ce qu'elle s'enclenche (« clic »).



Pour détacher la poignée EasyClick :

- 1 Tenez le panier d'une main et la poignée de l'autre main.



- 2 Tirez doucement avec votre doigt sur la languette rouge de déverrouillage tout en tirant la poignée vers le bas.

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.

Ingrédients	Min. - max. de quantité (grammes)	Durée (minutes)	Température (°C)	Mélanger/ Tourner	Informations supplémentaires
Frites surgelées	200-800	11-25	180	Mélangez à mi-cuisson	
Frites maison (1/2 cm d'épaisseur)	200-800	12-25	180	Mélangez à mi-cuisson	Faites tremper 30 min dans de l'eau, séchez et ajoutez 1/2 càs d'huile.
Potatoes	200-800	15-27	180	Mélangez à mi-cuisson	Faites tremper 30 min dans de l'eau, séchez et ajoutez 1/2 càs d'huile.
En-cas surgelés (nems ou nuggets de poulet, par exemple)	100-400	6-10	200	Tournez ou remuez en milieu de cuisson	Pour les temps de cuisson, reportez-vous aux instructions de l'emballage de l'en-cas. Par rapport à une cuisson au four, le temps de cuisson doit être réduit de moitié.
Côtelettes de porc	100-500	8-14	200		
Hamburger	100-500	7-14	160		
Saucisses	100-500	3-15	160		
Pilons de poulet	100-500	15-22	180		
Blancs de poulet	100-500	10-15	180		

Ingrédients	Min. - max. de quantité (grammes)	Durée (minutes)	Température (°C)	Mélanger/ Tourner	Informations supplémentaires
Quiche	300	20-25	160		Utilisez un plat ou une plaque de cuisson.
Muffins	80-300	8-13	180		Utiliser des moules à muffins en silicone résistant à la chaleur.
Gâteau	200-400	15-25	160		Utilisez un moule.
Légumes variés	100-500	8-12	180		
Pain grillé/petits pains	50-200	3-6	200		
Petits pains frais/pain	100-500	12-25	180		
Poisson	150-400	10-18	200		
Fruits de mer	100-400	7-15	180		
Poulet pané	100-300	8-15	180		Ajoutez de l'huile pour la chapelure.

Tableau de cuisson pour les présélections

Les **grammes en gras** représentent la quantité d'aliments prévue pour la présélection. Si vous modifiez la quantité, adaptez le temps de cuisson en conséquence. Vous pouvez aussi adapter le temps de cuisson selon vos préférences de cuisson ou de dorage.

Les **minutes en gras** représentent le temps de cuisson prédéfini de l'appareil.

Présélections	Quantité (grammes)	Durée (minutes)	Informations supplémentaires
Frites surgelées (fines)	200	11	Secouez à mi-cuisson Si vous cuisez des frites plus épaisses ou des frites maison, prévoyez un temps de cuisson un peu plus long.
	400	15	
	500	18	
	600	19	
	800	23	
Côtes, côtelette (environ 2,5 cm d'épaisseur)	100	11	Le temps de cuisson dépend également de l'épaisseur des côtes. Les côtes plus épaisses demandent un temps de cuisson un peu plus long.
	250	14	
	500	18	

Présélections	Quantité (grammes)	Durée (minutes)	Informations supplémentaires
Pilons de poulet (partie inférieure)	300	17	Si vous cuisez plus d'une couche, vous devez retourner les pilons de poulet à mi-cuisson. Une cuisse de poulet entière demande un temps de cuisson plus long.
	450	20	
	600	23	
	750	26	
Poisson plat entier	200	13	Utilisez le lèche-frite antiadhésif de l'Airfryer. Prévoyez un temps de cuisson un peu plus long pour les poissons plus épais.
	400	16	
	600	19	
	800	22	

Utilisation de l'appareil

Cuisson à l'air chaud



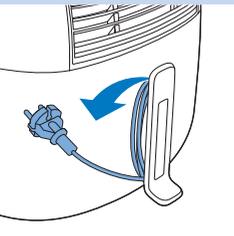
! Attention

- Cette friteuse Airfryer fonctionne avec de l'air chaud. **Ne remplissez pas la cuve d'huile ni de graisse.**
- **Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons. Tenez la cuve uniquement par la poignée du panier.**
- **Ce produit est destiné à un usage domestique uniquement.**
- Lors de la première utilisation, de la fumée peut se dégager de l'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.

≡ Note

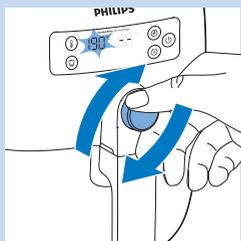
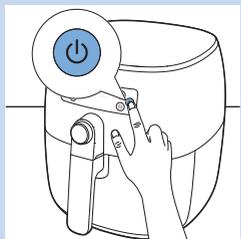
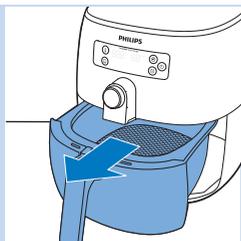
- Ne posez rien sur le dessus ni les côtés de l'appareil. Cela pourrait entraver la circulation de l'air et influencer le résultat de cuisson.



! Attention

- **Ne posez pas l'appareil sur des surfaces ne résistant pas à la chaleur.**

- 2 Déroulez le cordon d'alimentation de son rangement.
- 3 Branchez la fiche sur la prise murale.



4 Enlevez la cuve de l'appareil.

5 Mettez les aliments dans le panier.



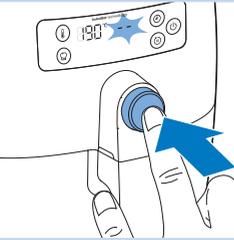
Note

- 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. Par exemple, des frites maison et des pilons peuvent être cuits en même temps car ils nécessitent les mêmes réglages.

6 Si le panier ou le lèchefrite antiadhésif est remis en place dans la cuve, remplacez la cuve dans l'appareil en la faisant glisser. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour allumer l'appareil.

7 Le voyant de température clignote et est réglé sur 180 °C par défaut.

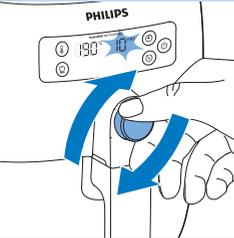
↳ Pour changer la température, tournez le bouton QuickControl.



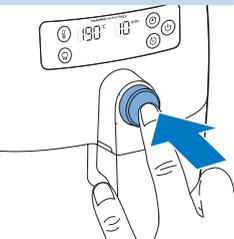
↳ Pour confirmer la température, appuyez sur le bouton QuickControl.



8 Une fois que la température a été confirmée, le voyant de temps « - - » commence à clignoter.

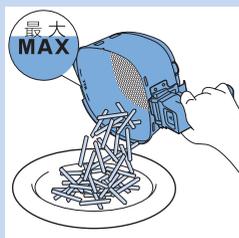
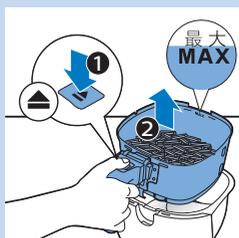
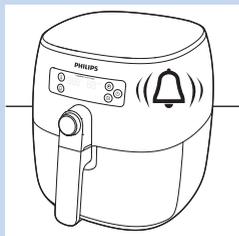


↳ Pour changer le temps de cuisson, tournez le bouton QuickControl.



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

9 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

- Certains aliments doivent être mélangés ou tournés à mi-cuisson (voir le tableau de cuisson des aliments). Pour mélanger les aliments, retirez la cuve de l'appareil et secouez-la au-dessus de l'évier. Ensuite, remettez la cuve dans l'appareil. Pour réduire le poids, vous pouvez aussi retirer le panier de la cuve.
- Veillez à ne pas appuyer sur le bouton de déverrouillage du panier pendant que vous secouez la cuve.

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

Note

- L'excédent d'huile est recueilli au fond de la cuve.
- Si vous préparez plusieurs portions d'aliments riches en matière grasse (par ex. pilons, saucisses ou hamburgers), 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.

11 Retirez la cuve de l'appareil et placez-la sur une surface résistante à la chaleur.

12 Vérifiez si les aliments sont cuits.

Note

- Si les aliments ne sont pas cuits, remettez la cuve dans l'appareil et réglez le minuteur pour quelques minutes supplémentaires.
- Une fois la cuisson à l'air chaud terminée, la cuve, le panier, les accessoires, le boîtier et les aliments sont chauds. En fonction du type d'aliments placés dans le panier, de la vapeur peut s'échapper de la cuve.

13 Appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier et soulevez le panier pour le retirer de la cuve.

14 Videz le contenu du panier dans un saladier ou un plat. Pour servir, retirez toujours le panier avec les aliments de

la cuve car de l'huile ou de la graisse fondue brûlante peut se trouver au fond de la cuve.



Conseil

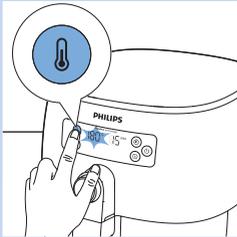
- Pour sortir du panier les aliments épais ou fragiles, utilisez des pinces.



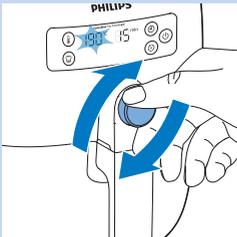
Note

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

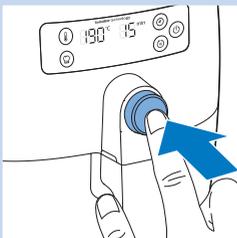
Changement de la température de cuisson en cours de cuisson



- 1 Durant la cuisson, appuyez sur le bouton de température.

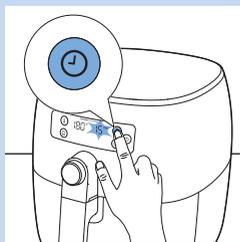


- ↳ Pour changer la température de cuisson, tournez le bouton QuickControl.

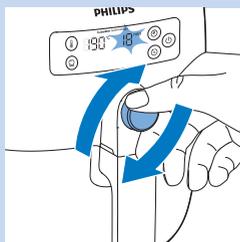


- ↳ Pour confirmer la température ou le temps de cuisson, appuyez sur le bouton QuickControl.

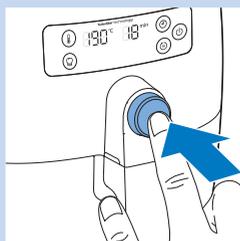
Changement du temps de cuisson en cours de cuisson



1 Durant la cuisson, appuyez sur le bouton du minuteur.

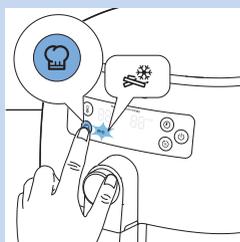


↳ Pour changer le temps de cuisson, tournez le bouton QuickControl.



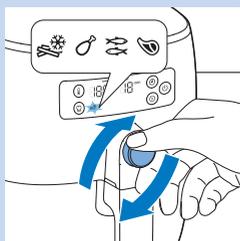
↳ Pour confirmer le temps de cuisson, appuyez sur le bouton QuickControl.

Choix des présélections

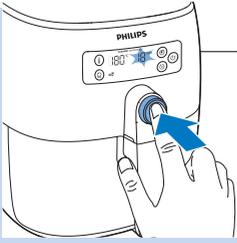


1 Une fois que l'appareil a été allumé, appuyez sur le bouton de présélection.

↳ Le voyant de présélection pour frites surgelées commence à clignoter.

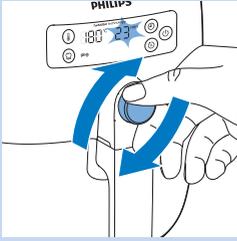


2 Tournez le bouton QuickControl pour sélectionner la présélection de votre choix.



3 Appuyez sur le bouton QuickControl pour confirmer la présélection.

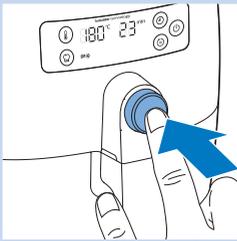
- ↳ La température de cuisson apparaît sur l'afficheur et le temps de cuisson recommandé clignote.



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

Note

- Il est impossible de changer la température en mode de présélection. Si vous appuyez sur le bouton de température en mode de présélection, l'appareil quittera le mode de présélection.

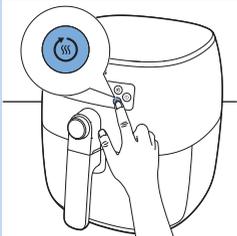


4 Appuyez à nouveau sur le bouton QuickControl pour confirmer le temps de cuisson. L'appareil démarre la cuisson.

Conseil

- Reportez-vous au « Tableau de cuisson pour les présélections » afin de trouver le temps de cuisson adapté et d'autres informations.

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 voyant de maintien au chaud s'allume.
- ↳ Le minuteur de maintien au chaud est réglé sur 30 minutes. Vous ne pouvez pas adapter la durée de maintien au chaud. Pour arrêter le mode de maintien au chaud, éteignez simplement l'appareil.

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, l'appareil gardera les aliments chauds pendant 30 minutes après que le temps de cuisson s'est 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 500 grammes maximum pour un résultat homogène. Les grosses frites sont généralement moins croustillantes que les petites.
- Secouez le panier 2 à 3 fois durant la cuisson à l'air chaud.

- 1** Épluchez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets (1/2 cm 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 400 grammes de frites.

Note

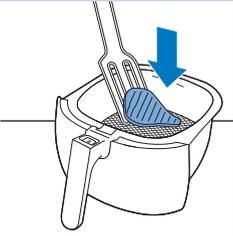
- Consultez le tableau de cuisson des aliments pour connaître les quantités et les temps de cuisson appropriés.

Utilisation du panier à deux niveaux

Utilisez le panier à deux niveaux pour maximiser l'espace de cuisson.

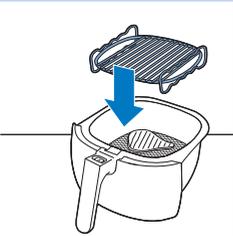
Note

- Si vous préparez des aliments différents en même temps, veillez à ce que la température et le temps cuisson soient identiques pour chaque type d'aliment.
- Placez toujours la viande au niveau inférieur et les légumes au niveau supérieur afin d'éviter toute contamination croisée des aliments ou tout transfert non sûr de jus de viande ou d'aliments partiellement cuits.

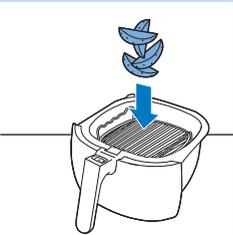


1 Suivez les étapes 1 à 4 de la section « Cuisson à l'air chaud ».

2 Mettez la moitié des aliments dans le panier.



3 Placez le panier à deux niveaux dans le panier.



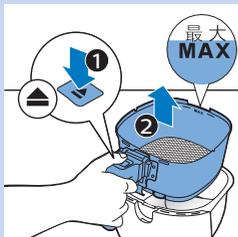
4 Mettez la seconde moitié des aliments sur le panier à deux niveaux.

5 Suivez les étapes 6 à 14 de la section « Cuisson à l'air chaud ».

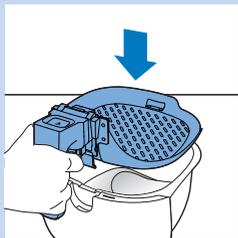
Avertissement

- Le panier à deux niveaux devient très chaud en cours d'utilisation. Portez des gants pour retirer le panier à deux niveaux du panier.

Utilisation du lèche-frite antiadhésif



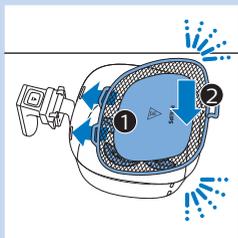
- 1 Suivez les étapes 1 à 3 de la section « Cuisson à l'air chaud ».
- 2 Appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier et soulevez le panier pour le retirer de la cuve.
- 3 Fixez la poignée EasyClick au lèche-frite antiadhésif (voir « Installation de la poignée EasyClick »).



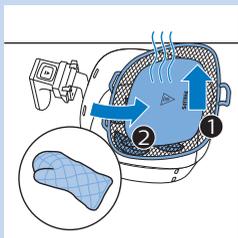
- 4 Placez le lèche-frite antiadhésif dans la cuve.
- 5 Mettez les aliments sur le lèche-frite antiadhésif.
- 6 Suivez les étapes 6 à 14 de la section « Cuisson à l'air chaud ».

Utilisation du couvercle anti-éclaboussure

Utilisez le couvercle anti-éclaboussure si vous cuisez des aliments légers devant rester dans le panier, des aliments riches en matière grasse ou pour réduire la vitesse de dorage.



- 1 Suivez les étapes 1 à 5 de la section « Cuisson à l'air chaud ».
- 2 Tenez le couvercle avec le dessus orienté vers vous. Insérez les deux crochets du couvercle dans les deux logements situés à l'avant du panier. Poussez le couvercle vers le bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche (« clic » des deux côtés).
- 3 Passez aux étapes 6 à 11 de la section « Cuisson à l'air chaud ».



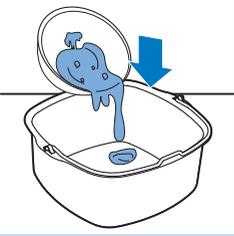
- 4 Retirez le couvercle anti-éclaboussure avec précaution.

Avertissement

- Le couvercle anti-éclaboussure est très chaud. Portez des gants pour le retirer.

- 5 Passez aux étapes 12 à 14 de la section « Cuisson à l'air chaud ».

Utilisation du bac de cuisson



- 1 Mettez les ingrédients dans le bac de cuisson.
- 2 Suivez les étapes 1 à 3 de la section « Cuisson à l'air chaud ».



- 3 Retirez la cuve de l'appareil et placez-la sur une surface adaptée. Placez le bac de cuisson dans la cuve.
- 4 Suivez les étapes 6 à 14 de la section « Cuisson à l'air chaud ».

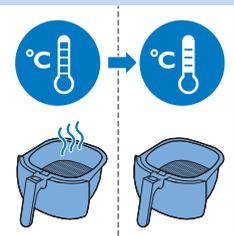
Avertissement

- Le bac de cuisson devient très chaud en cours d'utilisation. Portez des gants pour retirer le bac de cuisson du panier.

Conseil

- En cas de brunissage trop important sur la partie supérieure, diminuez la température.
- Pour préparer des gâteaux ou du pain dans le bac de cuisson, veillez à remplir le bac de cuisson à moitié uniquement car la pâte va gonfler durant la cuisson.

Nettoyage

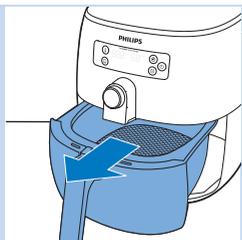


Avertissement

- Laissez refroidir entièrement le panier, la cuve, les accessoires 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 pour éviter tout dégagement de fumée.

- 1 Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour éteindre l'appareil, retirez la fiche de la prise murale et laissez l'appareil refroidir pendant 10 minutes.



✱ Conseil

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

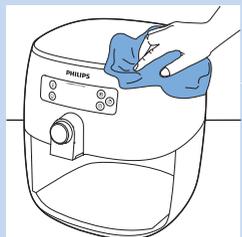


- 2 Nettoyez la cuve, le panier et les accessoires au lave-vaisselle. Vous pouvez aussi les nettoyer avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

✱ Conseil

- Si des résidus d'aliments adhèrent à la cuve, au panier à deux niveaux ou au panier, vous pouvez les laisser tremper dans de l'eau chaude et du liquide vaisselle pendant 10-15 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 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.

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



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

- 5 Essuyez l'extérieur de l'appareil et le panneau de commande uniquement à l'aide d'un chiffon humide.



- 6 Nettoyez l'intérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.

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 Enroulez le cordon d'alimentation sur son rangement.



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. la poignée EasyClick, le fond alvéolé amovible, etc. 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.	L'extérieur de l'appareil devient chaud car 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 bac de cuisson, le panier, le panier à deux niveaux, le lèche-frite antiadhésif 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, le voyant de température commence à clignoter sur l'afficheur. Si vous ne voyez rien sur l'afficheur, vérifiez si la fiche est correctement branchée sur la prise murale.
	Plusieurs appareils sont branchés sur une même prise.	Essayez une autre prise et vérifiez les fusibles. L'Airfryer a une puissance de 1 425 W.
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.

Problème	Cause possible	Solution
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous faites frire des aliments riches en matière grasse.	L'huile ou la graisse fondue dans la cuve peut entraîner un dégagement de fumée blanche et la cuve peut devenir plus chaude qu'habituellement. Vous pouvez vider avec précaution l'excès d'huile ou de graisse de la cuve et poursuivre la cuisson. Vous pouvez aussi placer le couvercle anti-éclaboussure sur le panier.
	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.
	Il y a des éclaboussures de marinade, de liquide ou de jus de viande dans la graisse fondue ou l'huile.	Placez le couvercle anti-éclaboussure sur le panier.
	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.
L'afficheur indique 5 tirets comme illustré dans l'image ci-dessous. 	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.

