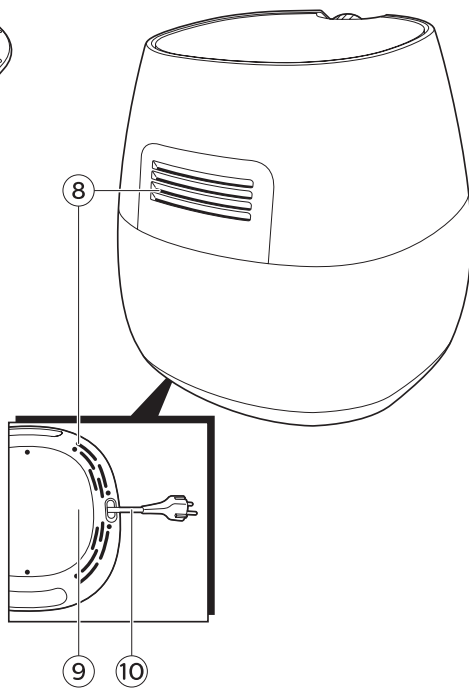
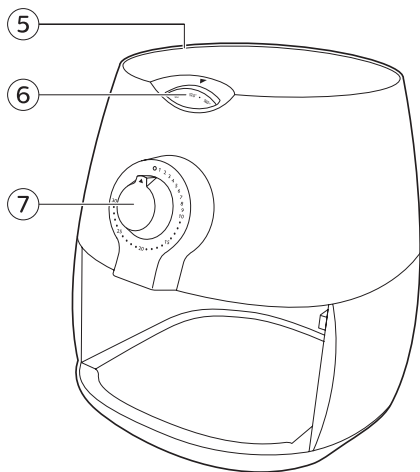
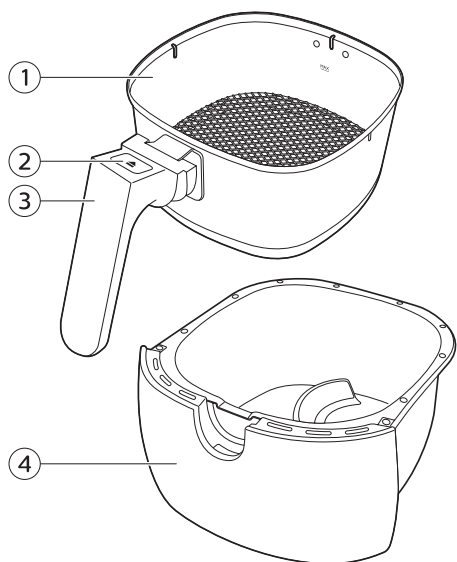


PHILIPS

HD9212–HD9219
HD9250–HD9251



Mode d'emploi



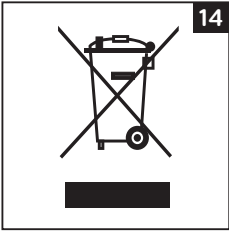
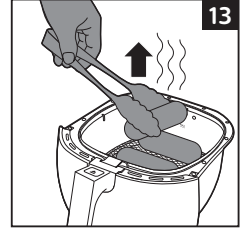
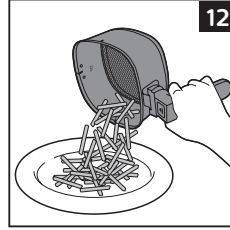
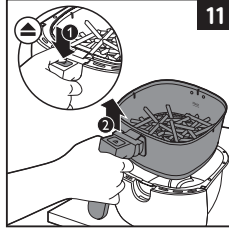
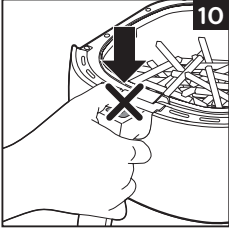
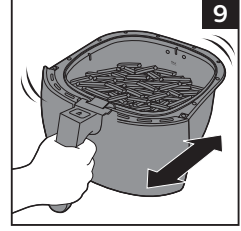
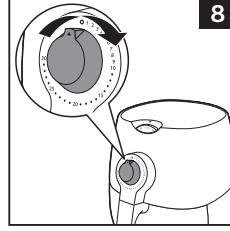
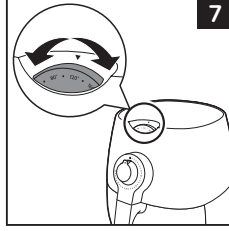
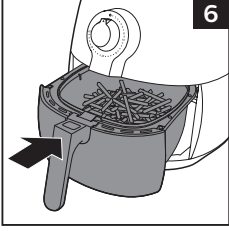
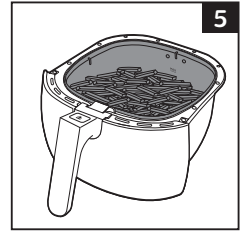
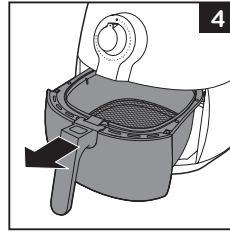
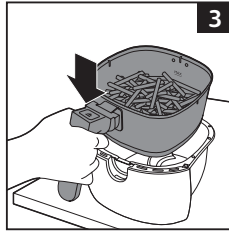


Table des matières

Introduction	5
Description générale (fig. 1)	5
Important	5
Avant la première utilisation	8
Avant l'utilisation	8
Utilisation de l'appareil	9
Friture à l'air chaud	9
Réglages	10
Frites maison	12
Nettoyage	12
Rangement	12
Recyclage	13
Garantie et service	13
Dépannage	13

Introduction

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

Pour profiter pleinement de l'assistance Philips, enregistrez votre produit sur le site à l'adresse suivante : 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 (Rapid Air) et est équipée d'une grille supérieure pour préparer une foule 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.

Description générale (fig. 1)

- 1 Panier
- 2 Bouton de déverrouillage du panier
- 3 Poignée du panier
- 4 Cuve
- 5 Entrée d'air
- 6 Thermostat (de 80 à 200 °C)
- 7 Minuteur (de 0 à 30 min) et bouton de mise en marche
- 8 Sorties d'air
- 9 Rangement du cordon
- 10 Cordon d'alimentation

Important

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.

Danger

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

Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension supportée par le secteur local.
- N'utilisez jamais l'appareil si la prise, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, par un Centre Service Agréé Philips ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus, des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ces enfants ou personnes soient sous surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'ils aient pris connaissance des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.
- Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise murale mise à la terre. Assurez-vous toujours que la fiche est correctement insérée dans la prise murale.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle séparé.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez un espace libre d'au moins 10cm à l'arrière et sur les côtés, et de 10cm au-dessus de l'appareil. Ne placez jamais d'objets au-dessus de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles indiquées dans le mode d'emploi.
- Lors de la cuisson à l'air chaud, de la vapeur brûlante s'échappe des sorties d'air. Gardez les mains et le visage à distance de la vapeur et des sorties d'air. Faites également

attention à la vapeur chaude et à l'air chaud lorsque vous retirez la cuve de l'appareil.

- Les surfaces accessibles peuvent chauffer lorsque l'appareil fonctionne (Fig. 2).
- La cuve, le panier et les accessoires à l'intérieur de l'Airfryer deviennent chauds lors de l'utilisation. Soyez prudent(s) lorsque vous les manipulez.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une cuisinière chaude à gaz ou de tout type de cuisinière électrique ou de plaques de cuisson électriques, ou dans un four chaud.
- N'utilisez jamais d'aliments légers ou du papier sulfurisé dans l'appareil.
- Ne placez jamais l'appareil sur des matériaux combustibles, comme une nappe ou des rideaux, ou à proximité de ce type de matériaux.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Débranchez tout de suite l'appareil si vous voyez de la fumée noire s'en échapper. Attendez que la fumée cesse pour sortir la cuve de l'appareil.
- Conservation des pommes de terre : la température doit être adaptée à la variété des pommes de terre entreposées et doit être supérieure à 6°C pour minimiser le risque d'exposition à l'acrylamide dans les aliments préparés.
- Ne branchez pas l'appareil et ne touchez pas au panneau de commande avec les mains humides.

Attention

- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique normal. Il n'a pas été conçu pour une utilisation dans des environnements tels que des cuisines destinées aux employés dans les entreprises, magasins et autres environnements de travail. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par des clients dans des hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres environnements résidentiels.
- Confiez toujours l'appareil à un Centre Service Agréé Philips pour réparation ou vérification. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même ; toute intervention induite entraîne l'annulation de la garantie.
- S'il est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-

conformité avec les instructions du mode d'emploi, la garantie devient caduque et Philips décline toute responsabilité concernant les dégâts occasionnés.

- Placez et utilisez toujours l'appareil sur une surface sèche, stable, plane et horizontale.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir pendant 30 minutes environ avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- Assurez-vous que les aliments cuits dans cet appareil sont dorés et pas bruns ou noirs. Enlevez les résidus brûlés. Ne faites pas frire les pommes de terre crues à une température supérieure à 180°C (pour limiter la synthèse d'acrylamide).
- Soyez prudent(e) lorsque vous nettoyez la zone supérieure de la chambre de cuisson, l'élément chauffant ou le bord des pièces métalliques.

Arrêt automatique

Cet appareil est équipé d'un minuteur. Lorsque le minuteur revient à zéro, un signal sonore retentit et l'appareil s'éteint automatiquement. Pour éteindre l'appareil manuellement, réglez le minuteur sur 0 (en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre).

Champs électromagnétiques (CEM)

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

Avant la première utilisation

- 1** Retirez l'appareil de l'emballage.
- 2** Retirez tous les autocollants et étiquettes de l'appareil.
- 3** Nettoyez soigneusement le panier et la cuve avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

Remarque : Vous pouvez également nettoyer ces éléments au lave-vaisselle.

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

Cette friteuse Airfryer fonctionne avec de l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve d'huile ni de graisse à friture.

Avant l'utilisation

- 1** Posez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable.
Ne posez pas l'appareil sur une surface ne résistant pas à la chaleur.
- 2** Placez le panier dans la cuve correctement (fig. 3).
- 3** Retirez le cordon d'alimentation du compartiment de rangement à l'arrière de l'appareil.

Ne remplissez pas la cuve d'huile ni d'aucun autre liquide.

Ne posez aucun objet sur l'appareil afin d'éviter d'entraver la circulation de l'air et de garantir un résultat de friture à l'air chaud optimal.

Utilisation de l'appareil

La friteuse Airfryer permet de préparer une grande variété d'aliments. Vous trouverez d'autres recettes sur le site www.philips.com/kitchen.

Friture à l'air chaud

- 1 Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur mise à la terre.
- 2 Retirez soigneusement la cuve de la friteuse Airfryer (fig. 4).
- 3 Mettez les aliments dans le panier (fig. 5).

Remarque : Ne remplissez jamais le panier au-dessus de la mention MAX et ne dépassez pas la quantité indiquée dans le tableau de la section « Réglages » de ce chapitre, car cela peut avoir une influence sur la qualité de friture.

- 4 Remettez la cuve dans la friteuse Airfryer (fig. 6).

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

Attention : Ne touchez pas la cuve pendant que l'appareil fonctionne ou refroidit, car elle est très chaude. Tenez-la uniquement par la poignée.

- 5 Réglez le thermostat à la température requise. Reportez-vous à la section « Réglages » de ce chapitre pour déterminer la température appropriée (fig. 7).

Remarque : Si vous souhaitez faire frire des ingrédients différents en même temps, vérifiez le temps de préparation et la température adéquate pour chaque type d'aliments avant de commencer à les faire frire. Par exemple, les frites maison et les pilons de poulet peuvent être cuits en même temps, car ces aliments nécessitent les mêmes réglages.

- 6 Déterminez le temps de cuisson nécessaire (voir la section « Réglages » de ce chapitre).
- 7 Pour allumer l'appareil, réglez le minuteur sur le temps de cuisson requis (fig. 8). Ajoutez 3 minutes au temps de cuisson si l'appareil est froid.

Remarque : Vous pouvez préchauffer l'appareil sans aucun aliment à l'intérieur. Pour cela, réglez le minuteur à plus de 3 minutes. Remplissez alors le panier et réglez le minuteur sur le temps de cuisson requis.

► Le minuteur se met en marche.

► L'excédent d'huile est recueilli au fond de la cuve.

- 8 Certains aliments doivent être mélangés à mi-cuisson (voir la section « Réglages » de ce chapitre). Pour cela, sortez la cuve de la friteuse Airfryer par la poignée et secouez-la. Remettez-la ensuite dans la friteuse (fig. 9).

Attention : N'appuyez pas sur le bouton de déverrouillage du panier pendant que vous secouez la cuve (fig. 10).

Conseil : Si la cuve est trop lourde, vous pouvez enlever le panier de la cuve et secouez le panier uniquement. Pour cela, sortez la cuve de l'appareil, puis posez-la sur une surface résistant à la chaleur et appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier.

Conseil : Vous pouvez régler le minuteur sur la moitié du temps de cuisson afin qu'un signal sonore vous indique à quel moment mélanger les aliments. Cependant, vous devrez ensuite régler de nouveau le minuteur sur la moitié du temps de cuisson.

9 Lorsque vous entendez le signal sonore, la cuisson est terminée. Sortez la cuve de la friteuse et posez-la sur une surface résistant à la chaleur.

Remarque : Vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement. Pour ce faire, réglez la minuterie sur 0 (fig. 8).

10 Vérifiez que les aliments sont cuits.

Si les aliments ne sont pas cuits, remettez la cuve dans la friteuse et réglez le minuteur pour quelques minutes supplémentaires.

11 Pour sortir de petits aliments, comme les frites, appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier (1) et retirez le panier de la cuve (2). (fig. 11)

Ne retournez pas le panier lorsqu'il est encore fixé à la cuve, car l'excédent d'huile recueilli au fond de la cuve coulerait sur les aliments.

Une fois la cuisson terminée, la cuve et les aliments sont chauds.

Selon le type d'aliments cuits dans la friteuse Airfryer, de la vapeur peut s'échapper de la cuve.

12 Videz le panier dans un saladier ou un plat. (fig. 12)

Conseil : Pour sortir du panier les aliments épais ou fragiles, utilisez des pinces (fig. 13).

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

Réglages






















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

Remarque : N'oubliez pas que ces réglages sont donnés à titre d'indication. Étant donné que les aliments n'ont pas tous la même origine, la même taille ou même la forme et qu'ils sont de marques différentes, nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour leur cuisson.

Étant donné que la technologie Rapid Air réchauffe instantanément l'air dans la friteuse, sortir brièvement la cuve de la friteuse pendant la cuisson a des conséquences sur la friture à l'air chaud.

Conseils

- Les petits aliments nécessitent généralement un temps de cuisson plus court que celui des aliments plus gros.
- Une plus grande quantité d'aliments nécessite un temps de cuisson légèrement plus long et une plus petite quantité d'aliments nécessite un temps de cuisson légèrement plus court.
- Le fait de mélanger les petits aliments à mi-cuisson permet d'obtenir un meilleur résultat final et de s'assurer que les aliments sont frits de manière uniforme.
- Ajoutez quelques gouttes d'huile aux pommes de terre crues pour qu'elles croustillent avant de les faire frire dans la friteuse Airfryer.
- Les en-cas qui peuvent être cuits au four peuvent également être cuits dans la friteuse Airfryer.
- La quantité idéale pour obtenir des frites croustillantes est de 500 grammes.
- Utilisez de la pâte toute prête pour préparer rapidement et facilement des amuse-gueules fourrés. De plus, la pâte toute prête nécessite un temps de cuisson moins long que la pâte maison.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse Airfryer pour réchauffer des aliments. Pour cela, réglez la température sur 150 °C et le temps de cuisson sur 10 minutes au maximum.

	 g	 min	 °C
	200-800	11-25	180
	200-800	12-25	180
	200-800	15-27	180
	100-400	6-10	200
	100-500	8-14	200
	100-500	7-14	160
	100-500	3-15	160
	100-500	15-22	180
	100-500	10-15	180
	300	20-25	160
	80-300	8-13	180
	200-400	15-25	160
	100-500	8-12	180
	50-500	3-6	200
	100-500	12-25	180
	150-400	10-18	200
	100-400	7-15	180
	100-300	8-15	180

Remarque : Lorsque vous utilisez des ingrédients susceptibles de gonfler (pour des gâteaux, des quiches ou des muffins par exemple), ne remplissez la plaque de cuisson qu'à moitié.

Remarque : Ajoutez 3 minutes au temps de cuisson si vous mettez des aliments à frire alors que la friteuse Airfryer n'est pas chaude.

Frites maison

Pour obtenir des résultats optimaux, nous vous conseillons d'utiliser des frites pré-cuites (surgelées apr ex.). Pour préparer des frites maison, suivez les étapes ci-dessous.

- 1 Épluchez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets.
- 2 Trempez les bâtonnets de pommes de terre dans un bol pendant au moins 30 minutes, puis séchez-les avec de l'essuie-tout.
- 3 Versez ½ cuillère à soupe d'huile d'olive dans un saladier, puis ajoutez-y les pommes de terre coupées et mélangez jusqu'à ce qu'elles soient enrobées d'huile.
- 4 Sortez les pommes de terre du saladier avec les mains ou un ustensile pour que l'excès d'huile reste dans le saladier. Mettez-les ensuite dans le panier.

Remarque : Ne versez pas directement les pommes de terre dans le panier afin d'éviter qu'une trop grande quantité d'huile soit recueillie au fond de la cuve pendant la cuisson.

- 5 Faites cuire les frites selon les instructions fournies dans ce chapitre.

Nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

La cuve, le panier et l'intérieur de l'appareil ont un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques ou de produits nettoyants abrasifs pour les nettoyer afin d'éviter d'endommager le revêtement antiadhésif.

- 1 Débranchez l'appareil de la prise secteur et laissez-le refroidir.

Remarque : Retirez la cuve pour que la friteuse Airfryer refroidisse plus rapidement.

- 2 Essuyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.
- 3 Nettoyez la cuve, et le panier avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

Vous pouvez utiliser un produit dégraissant pour éliminer les résidus restants.

Remarque : La cuve, et le panier passent au lave-vaisselle.

Conseil : Si des résidus adhèrent au panier, ou au fond de la cuve, remplissez la cuve d'eau chaude et de liquide vaisselle. Mettez le panier dans la cuve et laissez-les tremper pendant environ 10 minutes.

- 4 Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
- 5 Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus de nourriture.

Rangement

- 1 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- 2 Assurez-vous que toutes les parties sont propres et sèches.
- 3 Rangez le cordon d'alimentation dans son compartiment et insérez-le dans la fente.

Recyclage

- Ce symbole signifie que ce produit ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères (2012/19/UE). (fig. 14)
- Respectez les règles en vigueur dans votre pays pour la mise au rebut des produits électriques et électro-niques. Une mise au rebut correcte contribue à préserver l'environnement et la santé.

Garantie et service

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
La friteuse Airfryer ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur mise à la terre.
	Vous n'avez pas réglé le minuteur.	Réglez le minuteur sur le temps de cuisson approprié pour mettre l'appareil en marche.
Les aliments frits avec la friteuse Airfryer ne sont pas assez cuits.	La quantité d'aliments dans le panier est trop importante.	Mettez moins d'aliments dans le panier afin qu'ils cuisent de manière uniforme.
	La température sélectionnée est trop basse.	Réglez le thermostat sur la température appropriée (voir la section « Réglages » du chapitre « Utilisation de l'appareil »).
Les aliments frits avec la friteuse Airfryer ne sont pas frits de manière uniforme.	Le temps de cuisson n'est pas assez long.	Réglez le minuteur sur le temps de cuisson requis (voir la section « Réglages » du chapitre « Utilisation de l'appareil »).
	Certains types d'aliments doivent être mélangés à mi-cuisson.	Pour une cuisson optimale de certains aliments, type frites, mélangez-les à mi-cuisson. Reportez-vous à la section « Réglages » du chapitre « Utilisation de l'appareil ».
Les en-cas ne sont pas croustillants après avoir été cuits dans la friteuse Airfryer.	Vous avez utilisé un type d'en-cas qui doivent être cuits dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des en-cas destinés à une cuisson au four ou badigeonnez-les d'huile pour un résultat plus croustillant.
Je n'arrive pas à glisser la cuve dans l'appareil correctement.	Vous avez mis trop d'aliments dans le panier.	Ne remplissez pas le panier au-dessus de la mention MAX.

Problème	Cause possible	Solution
	Le panier n'est pas placé dans la cuve correctement.	Enfonchez le panier dans la cuve jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
	La poignée de la plaque de cuisson bloque la cuve.	Placez la poignée en position horizontale, afin qu'elle ne dépasse pas au dessus du panier.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous faites frire des aliments gras.	Lorsque des aliments gras sont cuits dans la friteuse Airfryer, une grande quantité d'huile coule dans la cuve. L'huile produit de la fumée blanche et la cuve peut être plus chaude que d'habitude. Ceci n'a aucune conséquence sur l'appareil ou le résultat final.
	La cuve contient des résidus de graisse de l'utilisation précédente.	La cuisson d'aliments gras produit de la fumée blanche. Assurez-vous de nettoyer correctement la cuve après chaque utilisation.
Les frites maison ne sont pas cuites de manière uniforme dans la friteuse Airfryer.	Vous n'avez pas correctement fait tremper les pommes de terre coupées avant de les faire frire.	Trempez les bâtonnets de pommes de terre dans un bol pendant au moins 30 minutes, puis séchez-les avec de l'essuie-tout.
	Vous n'avez pas utilisé la bonne variété de pommes de terre.	Utilisez des pommes de terre à chair ferme.
Les frites maison ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse Airfryer.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile utilisée et de l'humidité des pommes de terre.	Veillez à sécher correctement les pommes de terre coupées avant d'ajouter de l'huile.
		Coupez les pommes de terre en plus petits morceaux pour un résultat plus croustillant.
		Ajoutez légèrement plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

