

**PHILIPS**

Series  
HD9720-HD9727



User manual

## CONTENU

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Important</b>   | <b>3</b>  |
| Champs électromagnétiques (CEM)                                  | 5         |
| <b>Introduction</b>  | <b>6</b>  |
| <b>Description générale</b>                                      | <b>6</b>  |
| <b>Avant la première utilisation</b>                             | <b>8</b>  |
| <b>Avant utilisation</b>   | <b>8</b>  |
| Installation du fond alvéolé amovible et du réducteur de graisse | 8         |
| Installation de la poignée EasyClick                             | 10        |
| Tableau de cuisson des aliments                                  | 11        |
| <b>Utilisation de l'appareil</b>                                 | <b>12</b> |
| Cuisson à l'air chaud  | 12        |
| Préparation de frites maison                                     | 16        |
| <b>Nettoyage</b>   | <b>18</b> |
| Tableau relatif au nettoyage                                     | 20        |
| <b>Rangement</b>   | <b>20</b> |
| <b>Recyclage</b>   | <b>21</b> |
| <b>Garantie et assistance</b>                                    | <b>21</b> |
| <b>Dépannage</b>   | <b>21</b> |

## Important

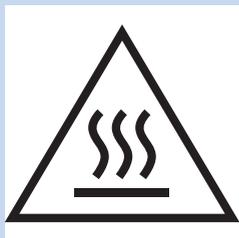
Lisez attentivement ces informations importantes avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour un usage ultérieur.

### 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, un Centre Service Agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus, des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ces enfants ou personnes soient sous surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'ils aient pris connaissance des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.
- Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.



- Branchez l'appareil uniquement sur une prise murale mise à la terre. Assurez-vous toujours que la fiche est correctement insérée dans la prise murale.
- Placez et utilisez toujours l'appareil sur une surface sèche, stable, plane et horizontale.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle séparé.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez un espace libre d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés, et de 10 cm au-dessus de l'appareil. Ne placez jamais d'objets au-dessus de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles indiquées dans le mode d'emploi.
- Lors de la cuisson à l'air chaud, de la vapeur brûlante s'échappe des sorties d'air. Gardez les mains et le visage 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.
- Avant chaque utilisation de l'appareil, assurez-vous que l'élément chauffant et la zone qui l'entoure sont propres et exempts de tout résidu alimentaire afin de garantir un fonctionnement impeccable.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une cuisinière chaude à gaz ou de tout type de cuisinière électrique ou de plaques de cuisson électriques, ou dans un four chaud.
- La cuve, le panier et les accessoires à l'intérieur de la friteuse saine deviennent chauds lors de l'utilisation. 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 indue entraîne l'annulation de la garantie.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 5 °C et 40 °C.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le manipuler ou le nettoyer.
- Ne remplissez pas trop le panier. Remplissez le panier uniquement jusqu'à l'indication MAX.
- Assurez-vous que les aliments cuits dans cet appareil sont dorés et pas bruns ou noirs. Enlevez les résidus brûlés. Ne faites pas frire les pommes de terre crues à une température supérieure à 180 °C (pour limiter la synthèse d'acrylamide).
- Soyez prudent(e) lorsque vous nettoyez la zone supérieure de la chambre de cuisson, l'élément chauffant ou le bord des pièces métalliques.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles indiquées dans le mode d'emploi et utilisez uniquement des accessoires d'origine.

---

## Champs électromagnétiques (CEM)

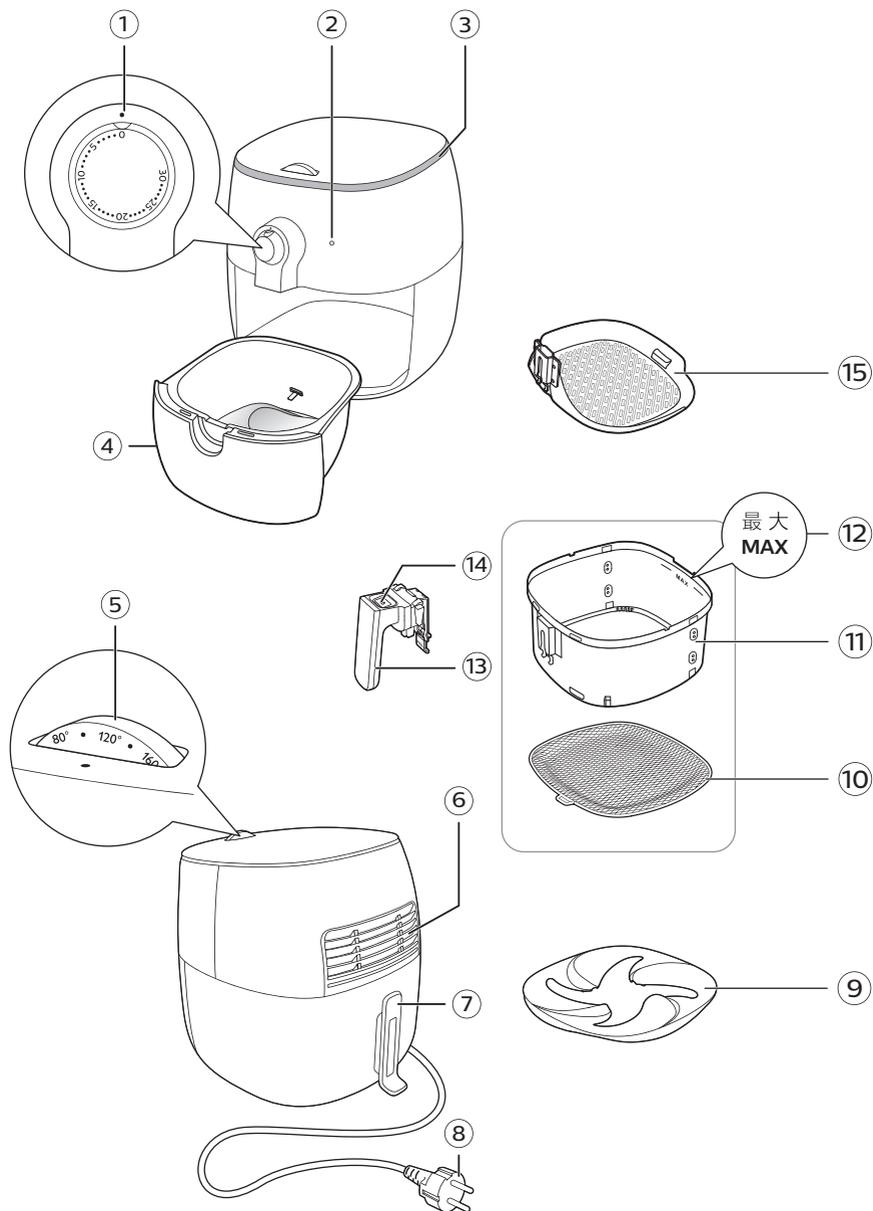
Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes et à tous les règlements applicables relatifs aux champs électromagnétiques.

## 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](http://www.philips.com/welcome).

## Description générale

- 1 Minuteur/bouton de mise sous tension
- 2 Voyant de chauffe
- 3 Entrée d'air
- 4 Cuve
- 5 Thermostat
- 6 Sorties d'air
- 7 Rangement du cordon
- 8 Cordon d'alimentation
- 9 Réducteur de graisse
- 10 Fond alvéolé amovible
- 11 Panier à fond alvéolé amovible
- 12 Niveau MAX
- 13 Poignée EasyClick
- 14 Bouton de déverrouillage du panier
- 15 Lèchefrite antiadhésif (HD9723 uniquement)

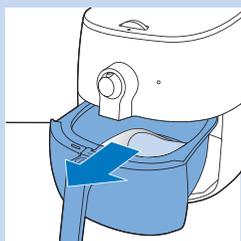


## Avant la première utilisation

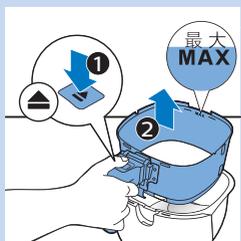
- 1 Retirez tout l'emballage.
- 2 Retirez tous les autocollants et étiquettes de l'appareil.
- 3 Nettoyez soigneusement l'appareil avant la première utilisation, comme indiqué dans le tableau de nettoyage.

## Avant utilisation

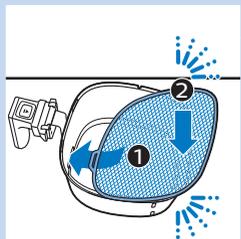
### Installation du fond alvéolé amovible et du réducteur de graisse



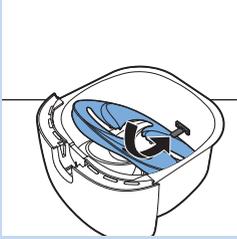
- 1 Enlevez la cuve de l'appareil.



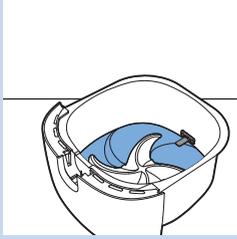
- 2 Placez la cuve avec le panier sur une surface adaptée, appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier et soulevez le panier de la cuve.



- 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).

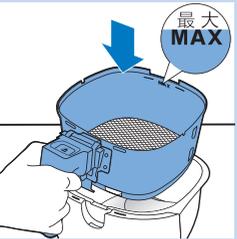


4 Placez le réducteur de graisse dans la cuve.



#### Note

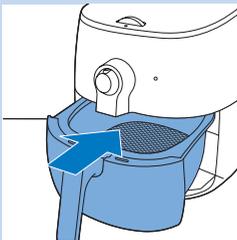
- Une fois qu'il est placé dans la cuve, assurez-vous que le réducteur de graisse est sous le support métallique pour le panier.



5 Remplacez le panier dans la cuve.

#### Note

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



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

## Installation de la poignée EasyClick

 **Avertissement**

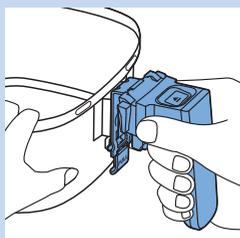
- Assurez-vous toujours que le panier et la poignée ont refroidi avant de fixer ou de détacher la poignée EasyClick.

 **Note**

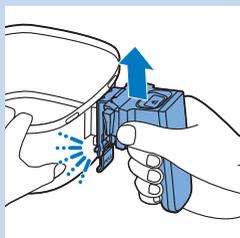
- La poignée EasyClick s'adapte aussi sur le lèchefrite antiadhésif. Elle vous permet de nettoyer et de ranger l'appareil en toute facilité.

**Pour fixer la poignée EasyClick :**

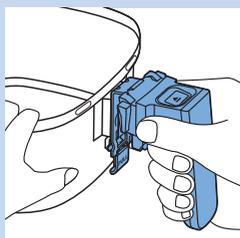
- 1** Tenez le panier d'une main et la poignée de l'autre main.



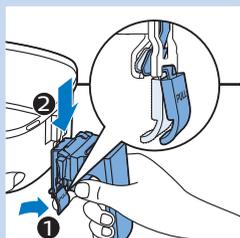
- 2** Faites glisser la poignée dans l'ouverture du panier en partant du bas jusqu'à ce qu'elle s'enclenche (« clic »).

**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                         | 11-23           | 180              | Mélangez à mi-cuisson                  |  |
| Frites maison (1 x 1 cm / 1/2 x 1/2 po d'épaisseur)      | 200-800                         | 13-26           | 180              | Mélangez à mi-cuisson                  | Faites tremper 30 min dans de l'eau, séchez et ajoutez 1/2 càs d'huile.  |
| Potatoes   | 200-800                         | 16-30           | 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                         | 8-12            | 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. |
| Hache  | 100-500                         | 11-18           | 200              |  |  |
| Hamburger  | 100-500                         | 10-15           | 160              |  |  |
| Saucisses  | 100-500                         | 9-15            | 160              |  |  |
| Pilons de poulet   | 100-500                         | 15-22           | 180              |  |  |
| Blancs de poulet   | 100-500                         | 12-18           | 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                         | 10-14           | 180              |                  |   |
| Pain/petits pains précuits | 50-200                          | 3-8             | 200              |                  |   |
| Pain/petits pains frais    | 100-500                         | 15-30           | 180              |                  |   |
| Poisson                    | 150-400                         | 10-18           | 200              |                  |   |
| Fruits de mer              | 100-400                         | 7-15            | 180              |                  |   |
| Escalopes panées           | 100-300                         | 9-17            | 180              |                  | Ajoutez de l'huile pour la chapelure.                             |

## Utilisation de l'appareil

### Cuisson à l'air chaud



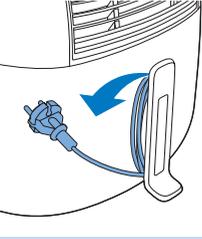
#### ! Attention

- 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.

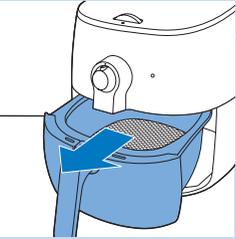
- 1 Placez l'appareil sur une surface horizontale, stable, plane et résistant à la chaleur.

#### ☰ Note

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



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



- 4 Enlevez la cuve de l'appareil.

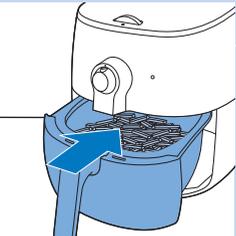


- 5 Mettez les aliments dans le panier.



#### 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.

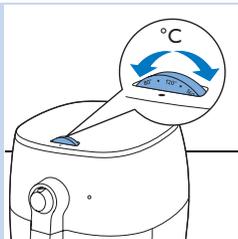


- 6 Remettez la cuve dans l'appareil en la faisant glisser.



#### 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 la cuve. Les bords et l'intérieur de la cuve deviennent très chauds.**
- **Ne touchez pas la cuve, le réducteur de graisse ou le panier pendant que l'appareil fonctionne ou refroidit, car ils peuvent devenir très chauds.**



**7** Réglez le thermostat sur la température appropriée.



**8** Réglez le minuteur sur le temps de cuisson approprié pour mettre l'appareil en marche.

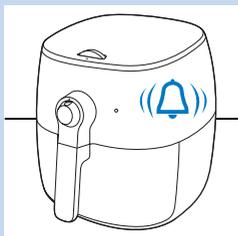


### ☰ Note

- Le voyant de chauffe s'allume. En cours d'utilisation, le voyant de chauffe s'allume de temps en temps. Cela indique que l'appareil chauffe pour atteindre la bonne température.
- Le décompte du temps de cuisson continue sur l'afficheur.
- 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.

### ✱ Conseil

- Si vous réglez le minuteur sur la moitié du temps de cuisson, lorsque vous entendez la sonnerie du minuteur, cela signifie qu'il est temps de mélanger ou tourner les aliments. Veillez à régler le minuteur sur le temps de cuisson restant.



**9** Lorsque vous entendez la sonnerie du minuteur, cela signifie que le temps de cuisson défini s'est écoulé. Vous pouvez aussi éteindre l'appareil manuellement. Pour ce faire, réglez le bouton de mise sous tension sur 0 (sens inverse des aiguilles d'une montre) ; cela nécessite un peu plus de force que pour le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.

### ☰ Note

- Si vous faites cuire plusieurs portions d'aliments riches en matière grasse (par ex. pilons, saucisses ou hamburgers), un excédent d'huile ou de graisse fondue peut s'accumuler dans la cuve sous le réducteur de graisse. Videz l'huile/la graisse après chaque portion et lorsque vous remarquez que de l'huile/de la graisse coule sur le réducteur de graisse.



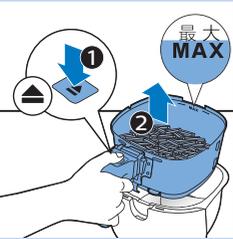
- 10** Retirez la cuve de l'appareil et placez-la sur une surface résistant à la chaleur.

#### Note

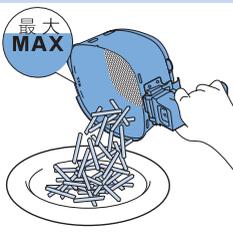
- Si les aliments ne sont pas cuits, remettez simplement la cuve dans l'appareil et réglez le minuteur pour quelques minutes supplémentaires.

#### Attention

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



- 11** Appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier et soulevez le panier pour le retirer de la cuve.



- 12** 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

- L'excès d'huile et la graisse fondue provenant des ingrédients sont recueillis au fond de la cuve, sous le réducteur de graisse.
- Selon les aliments que vous préparez, videz soigneusement l'excès d'huile ou de graisse fondue de la cuve après chaque portion ou avant de secouer ou de replacer le panier dans la cuve. Placez le panier sur une surface résistant à la chaleur. Portez des gants de cuisine pour soulever la cuve et la placer sur une surface résistant à la chaleur. Retirez soigneusement le réducteur de graisse de la cuve à l'aide de pinces. Videz l'excédent d'huile ou de graisse fondue. Remplacez le réducteur de graisse dans la cuve, la cuve dans le tiroir et le panier dans la cuve.

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

## 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 pendant la cuisson à l'air chaud.

- 1** Épluchez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets (1 x 1 cm / ½ x ½ po 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.

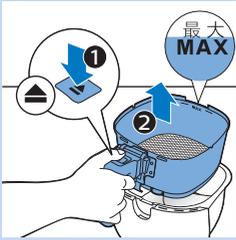
- 6** Mettez les bâtonnets dans le panier.
- 7** Faites frire les bâtonnets de pomme de terre en secouant le panier à mi-cuisson. Secouez le panier 2 à 3 fois si vous préparez plus de 400 grammes de frites.



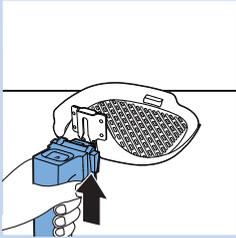
### Note

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

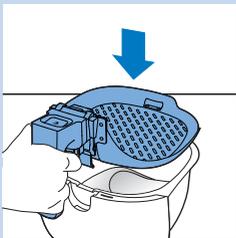
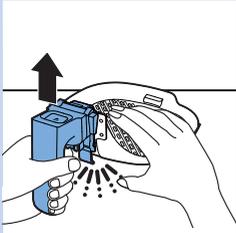
## Utilisation du lèchefrite antiadhésif (HD9723 uniquement)



- 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.

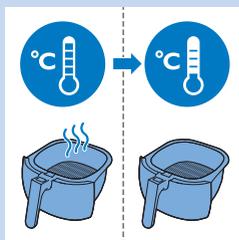


- 3 Fixez la poignée EasyClick au lèchefrite antiadhésif (voir « Installation de la poignée EasyClick »).



- 4 Placez le lèchefrite antiadhésif dans la cuve.
- 5 Mettez les aliments sur le lèchefrite antiadhésif.
- 6 Suivez les étapes 6 à 13 de la section « Cuisson à l'air chaud ».

## Nettoyage



### Avertissement

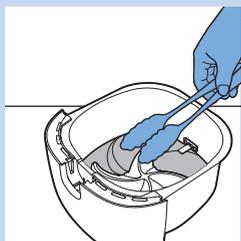
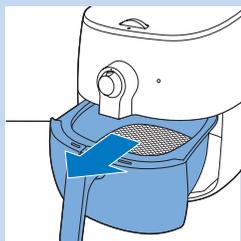
- Laissez refroidir entièrement le panier, la cuve, le réducteur de graisse et l'intérieur de l'appareil avant de commencer le nettoyage.
- Ne le retirez pas avec les doigts, car le réducteur de graisse récupère l'huile et la graisse chaude.
- La cuve, le panier, le réducteur de graisse et l'intérieur de l'appareil sont équipés d'un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques ou de produits nettoyants abrasifs afin d'éviter d'endommager le revêtement antiadhésif.

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

- 1** Réglez le minuteur sur 0, 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** Retirez le réducteur de graisse de la cuve à l'aide de pinces. Jetez la graisse ou l'huile qui se trouve au fond de la cuve.



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



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



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

## Tableau relatif au nettoyage

|   |  |  |  |
|---|---|---|---|
|  | ✓   | ✓   | ✗   |
|  | ✓   | ✓   | ✗   |
|  | ✓   | ✓   | ✗   |
|  | ✓   | ✓   | ✗   |

## Rangement

- 1** Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- 2** Veillez à nettoyer et sécher tous les éléments avant de ranger l'appareil.
- 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/EU).
- Respectez les règles en vigueur dans votre pays pour la mise au rebut des produits électriques et électroniques. Une mise au rebut correcte contribue à préserver l'environnement et la santé.

## Garantie et assistance

Si vous avez besoin d'une assistance ou d'informations supplémentaires, consultez le site Web [www.philips.com/support](http://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](http://www.philips.com/support) pour consulter les questions fréquemment posées ou contactez le Service Consommateurs de votre pays.

| Problème  | Cause possible                                     | Solution  |
|---|--|---|
| L'extérieur de l'appareil devient chaud en cours d'utilisation. | La chaleur interne chauffe les parois extérieures. | Ce phénomène est normal. Tous les boutons et poignées que vous êtes amené(e) à toucher pendant l'utilisation resteront suffisamment froids pour que vous puissiez les toucher.  |
|   |  | La cuve, le panier, le réducteur de graisse, le lèchefrite 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. |

| Problème   | Cause possible  | Solution   |
|--|---|--|
|  |   | <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 légèrement farineuses. Si vous avez besoin de conserver les pommes de terre, ne les placez pas en milieu froid comme un réfrigérateur. Choisissez des pommes de terre pour lesquelles il est indiqué sur l'emballage qu'elles conviennent à la friture.  |
|  | La quantité d'aliments dans le panier est trop importante.        | Suivez les instructions de ce mode d'emploi pour préparer des frites maison (voir le tableau de cuisson des aliments ou télécharger l'application gratuite Airfryer).  |
|  | Certains types d'aliments doivent être mélangés à mi-cuisson.     | Suivez les instructions de ce mode d'emploi pour préparer des frites maison (voir le tableau de cuisson des aliments ou télécharger l'application gratuite Airfryer).  |
| L'Airfryer ne s'allume pas.                        | L'appareil n'est pas branché.                                     | Lorsque vous allumez l'appareil, vous entendez le ventilateur fonctionner. Si vous n'entendez pas ce son, vérifiez si la fiche est correctement branchée sur la prise murale.  |
|  | Vous avez réglé le minuteur sur une durée inférieure à 5 minutes. | Réglez le minuteur sur 5 minutes ou plus.  |

| Problème                                     | Cause possible   | Solution   |
|--|--|--|
|  | 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 cuisez des ingrédients riches en matière grasse et le réducteur de graisse n'est pas placé dans la cuve.  | Videz soigneusement l'excédent d'huile ou de graisse de la cuve, installez le réducteur de graisse dans la cuve, puis poursuivez la cuisson.   |
|  | La cuve contient des résidus de graisse de l'utilisation précédente.   | La fumée blanche est causée par la cuisson de résidus de graisse dans la cuve. Nettoyez soigneusement la cuve 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.  |



Les caractéristiques sont susceptibles d'être modifiées sans avis préalable.  
© 2018 Koninklijke Philips N.V.  
Tous droits réservés