PHILIPS

HD928X

Mode d'emploi

TABLE DES MATIÈRES

Important 3
Introduction 7
Description générale 7
Avant la première utilisation 9
L'application NutriU 9
Commande vocale 10
Avant utilisation 11
Utilisation de l'appareil 11
- Tableau de cuisson des aliments 11
- Cuisson à l'air chaud 13
- Sélection du mode de maintien au chaud 17
- Utilisation d'une présélection 18
- Changement de présélection 19
- Démarrage d'une recette à partir de l'application NutriU 20
- Préparation de frites maison 21

Nettoyage 22
- Tableau relatif au nettoyage 23

Rangement 24
Recyclage 24
Déclaration de conformité 24
Garantie et assistance 24
Mises à jour logicielles 24
Appareils compatibles 25
Réglages usine 25
Dépannage 25

Important

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

Danger

- Mettez toujours les aliments à frire dans le panier afin d'éviter qu'ils entrent en contact avec les résistances.
- Ne couvrez pas les entrées et sorties d'air pendant que l'appareil fonctionne.
- Ne remplissez pas la cuve d'huile afin d'éviter tout risque d'incendie.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau, ni dans d'autres liquides et ne le rincez pas sous le robinet.
- 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 pas le niveau maximal indiqué dans le panier.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant qu'il fonctionne.
- Assurez-vous toujours que le dispositif de chauffe est dégagé et exempt de tout aliment.

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.
- 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.
- La cuve, le panier et les accessoires à l'intérieur de l'Airfryer deviennent chauds lors de l'utilisation. Soyez prudent(e) 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.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 5 °C et 40 °C.

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.
- 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.
- Assurez-vous toujours que les aliments sont parfaitement cuits dans l'Airfryer.
- Assurez-vous toujours que votre Airfryer est sous votre contrôle, y compris lorsque vous utilisez la fonction de télécommande ou le démarrage différé.
- Il est possible que l'Airfryer émette de la fumée lors de la cuisson d'aliments gras. Faites tout particulièrement attention lorsque vous utilisez la fonction de télécommande ou le démarrage différé.
- Assurez-vous qu'une seule personne utilise la fonction de télécommande à la fois.
- Faites preuve de prudence pour la cuisson d'aliments facilement périssables lorsque vous utilisez la fonction de démarrage différé (les bactéries peuvent se multiplier).

Champs électromagnétiques (CEM)

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

Arrêt automatique

Cet appareil est équipé d'une fonction d'arrêt automatique. L'appareil s'arrête automatiquement si vous n'appuyez sur aucun bouton pendant 20 minutes. Pour éteindre l'appareil manuellement, appuyez sur le bouton marche/arrêt.

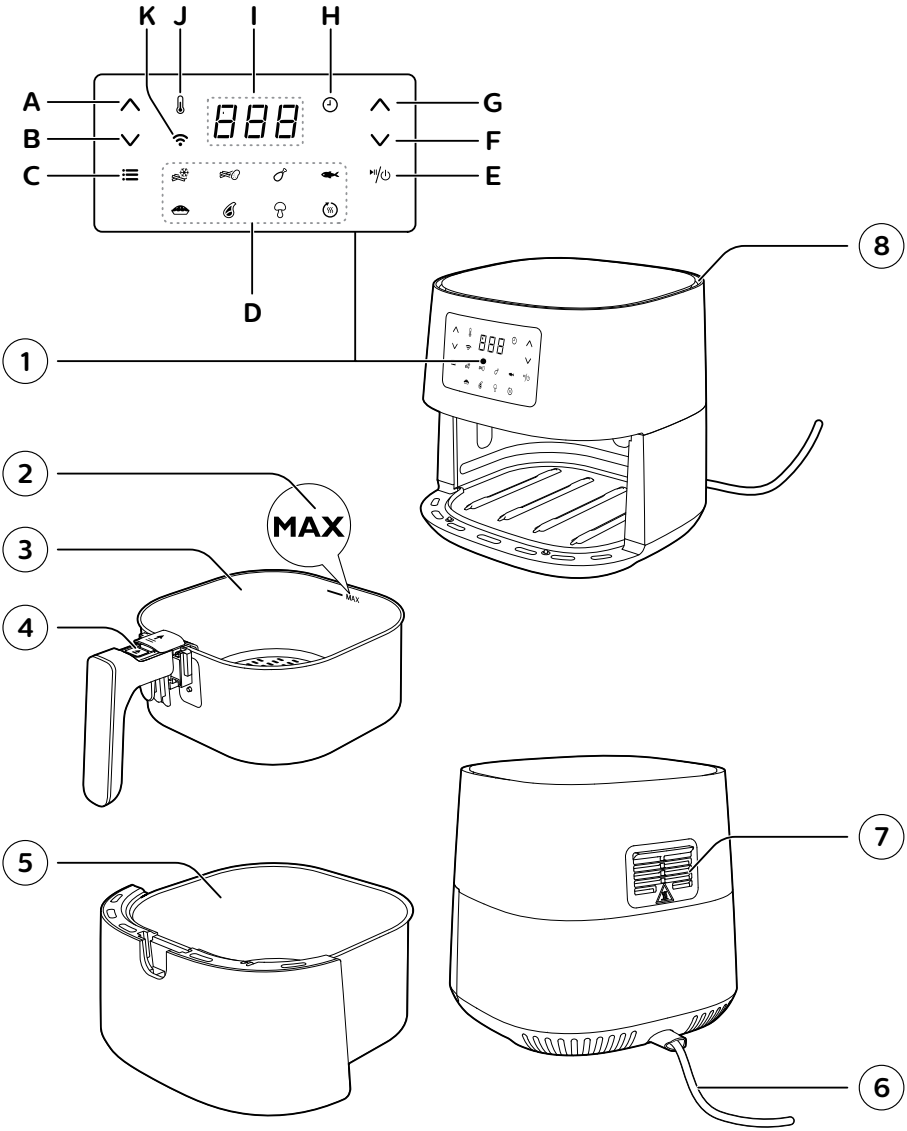
Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue chez Philips !
Pour profiter pleinement de l'assistance offerte par Philips, enregistrez votre produit à l'adresse suivante : **www.philips.com/welcome**.
L'Airfryer Philips est la seule friteuse saine dotée de la technologie Rapid Air exclusive permettant de réaliser des fritures en utilisant jusqu'à 90 % de matières grasses en moins.
La technologie Philips Rapid Air cuit les aliments de tous les côtés, tout comme notre conception en étoile, pour des résultats parfaits de la première à la dernière bouchée.
Vous pouvez désormais préparer des fritures parfaites : croustillantes à l'extérieur et tendres à l'intérieur. Faites frire, griller, rôtir et cuire vos aliments pour réaliser des plats délicieux de façon saine, simple et rapide.
Pour obtenir plus d'informations sur l'Airfryer ainsi que des idées de recettes, visitez le site **www.philips.com/kitchen** ou téléchargez l'application gratuite NutriU* pour IOS® ou Android™.
* L'application NutriU peut ne pas être disponible dans votre pays. Dans ce cas, visitez votre site Web Philips local pour y trouver de l'inspiration.

Description générale

1 Panneau de commande
- A Bouton d'augmentation de la température
- B Bouton de diminution de la température
- C Bouton Menu
- D Menus prédéfinis
- E Bouton de marche/arrêt
- F Bouton de diminution de la durée
- G Bouton d'augmentation de la durée
- H Voyant de temps
- I Écran
- J Voyant de température
- K Voyant Wi-Fi

2 Niveau MAX
3 Panier
4 Bouton de déverrouillage du panier
5 Cuve
6 Cordon d'alimentation
7 Sorties d'air
8 Entrée d'air


K
J
I
H
A
B
C
G
F
E
D
1
2
3
4
5
6
7
8
MAX
MAX

État du voyant Wi-Fi	
Le voyant Wi-Fi est éteint.	· Soit votre Airfryer n'est pas connecté à votre réseau Wi-Fi domestique (aucune configuration Wi-Fi initiale n'a été effectuée jusqu'à présent), soit la connexion à votre réseau Wi-Fi domestique est perdue en raison, par exemple, d'un changement de routeur domestique ou d'une distance trop importante entre l'Airfryer et le routeur.
Le voyant Wi-Fi est allumé.	· La configuration avec l'application NutriU est terminée et l'Airfryer est connecté au réseau Wi-Fi domestique.
Le voyant Wi-Fi clignote.	· L'Airfryer est en mode Configuration pendant le processus de configuration du Wi-Fi. L'écran affiche trois tirets et les boutons de l'Airfryer sont inactifs. En cas de connexion préalable, le voyant clignote pour indiquer que l'Airfryer est en cours de connexion au réseau Wi-Fi domestique.
Le voyant Wi-Fi clignote lentement.	· La fonctionnalité Wi-Fi de l'Airfryer est défaillante. Vous pouvez soit utiliser l'Airfryer sans les fonctions de connectivité, soit appeler la hotline de la SAV Philips ou contacter le Service Consommateurs Philips de votre pays.

Avant la première utilisation

1 Retirez tout l'emballage.
2 Le cas échéant, retirez tous les autocollants et étiquettes de l'appareil.
3 Nettoyez soigneusement l'appareil avant la première utilisation, comme indiqué dans le chapitre relatif au nettoyage.

L'application NutriU

Votre Airfryer Philips est compatible Wi-Fi et vous permet de vous connecter à l'application NutriU pour profiter au maximum de votre Airfryer. L'application vous permet de sélectionner vos recettes préférées, de les envoyer à l'Airfryer et de le démarrer à partir de votre smartphone. Vous pouvez lancer, surveiller et modifier le processus de cuisson depuis votre smartphone où que vous soyez, même si vous n'êtes pas à la maison.

Connexion de l'Airfryer à l'application

1 Branchez l'Airfryer sur la prise secteur.
2 Veillez à ce que votre smartphone soit à portée de votre réseau Wi-Fi domestique avant de lancer le processus de configuration Wi-Fi simple.
3 Téléchargez l'application Philips NutriU sur votre smartphone depuis l'App Store ou sur www.philips.com/nutriu, suivez la procédure d'enregistrement et sélectionnez l'Airfryer connecté dans votre profil, sous Mes appareils.

4 Suivez les instructions de l'application pour connecter votre Airfryer à votre réseau Wi-Fi et pour appairer votre Airfryer.
5 Lorsque le voyant Wi-Fi sur l'interface utilisateur de l'Airfryer s'allume en continu, l'Airfryer est connecté.

Remarque

- Veillez à connecter l'Airfryer à un réseau Wi-Fi domestique 2,4 GHz 802.11 b/g/n.
- La configuration Wi-Fi simple est requise pour connecter l'Airfryer à votre réseau Wi-Fi domestique.
- Le processus d'appairage permet de connecter l'application NutriU à votre Airfryer connecté.
- Le processus de configuration Wi-Fi peut être annulé via l'application ou en débranchant l'Airfryer.
- Vous ne pouvez appairer qu'un seul smartphone à la fois à votre Airfryer. Si un second utilisateur lance le processus d'appairage, le premier utilisateur sera éjecté et devra se réappairer à sa prochaine utilisation de l'Airfryer.
- Pour démarrer le processus d'appairage, appuyez longuement sur le bouton de diminution de la température et suivez les instructions de l'application, ou démarrez-le à partir des réglages de l'application NutriU.

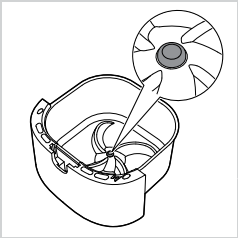
Commande vocale

1 Téléchargez l'application NutriU.
2 Connectez l'application NutriU à votre Airfryer.
3 Donnez votre consentement à la « cuisson à distance ».
4 Connectez l'application NutriU à votre application d'assistant vocal. Cette connexion peut être effectuée directement lors de l'intégration ou ultérieurement dans les paramètres de l'application NutriU. Si vous ne voyez pas l'option permettant d'activer la commande vocale dans NutriU, activez la skill cuisine plus via l'application d'assistant vocal.

Remarque

- Si vous ne disposez pas d'une application de commande vocale, téléchargez-en une avant d'envoyer des commandes à l'Airfryer.
- Des commandes vocales détaillées sont disponibles dans l'application.

Avant utilisation



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

Remarque

- Ne posez rien sur le dessus ni les côtés de l'appareil. Cela pourrait entraver la circulation de l'air et affecter le résultat de friture.
- Ne placez jamais l'appareil en marche à proximité ou en dessous d'objets qui pourraient être endommagés par la vapeur (murs, placards, etc.).
- Laissez le bouchon en caoutchouc dans la cuve. Ne l'enlevez pas avant la cuisson.

Utilisation de l'appareil

Tableau de cuisson des aliments

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

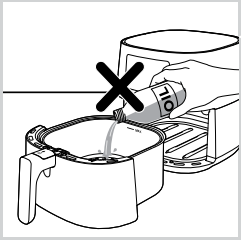
Remarque

- 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 la même forme et qu'ils sont de marques différentes, nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour leur cuisson.
- Lorsque vous préparez de grandes quantités d'aliments (par exemple des frites, des crevettes, des pilons de poulet ou des en-cas surgelés), secouez, tournez ou mélangez les ingrédients dans le panier 2 ou 3 fois pour un résultat homogène.

Ingrédients	Min.- max. quantité	Temps (min)	Température	Remarque
Frites surgelées fines (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 pouce)	200-800 g / 7-28 oz	14-31	180 °C/350 °F	· Secouez, retournez ou mélangez 2-3 fois en cours de cuisson
Frites maison (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 pouce d'épaisseur)	200-800 g / 7-28 oz	20-40	180 °C/350 °F	· Secouez, retournez ou mélangez 2-3 fois en cours de cuisson
Nuggets de poulet surgelés	200-600 g / 7-21 oz	9-20	200 °C/400 °F	· Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Rouleaux de printemps surgelés	200-600 g / 7-21 oz	9-20	200 °C/400 °F	· Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Hamburger (environ 150 g / 5 oz)	1 à 5 steaks	16-21	200 °C/400 °F	
Pain de viande	1 200 g / 42 oz	55-60	150 °C/300 °F	· Utilisez l'accessoire de cuisson
Côtelettes désossées (environ 150 g / 5 oz)	1-4 côtelettes	15-20	200 °C/400 °F	· Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Saucisses fines (environ 50 g / 1,8 oz)	2-10 pièces	11-15	200 °C/400 °F	· Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Pilons de poulet (environ 125 g / 4,5 oz)	2-8 pièces	17-27	180 °C/350 °F	· Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Blanc de poulet (environ 160 g / 6 oz)	1-5 pièces	15-25	180 °C/350 °F	
Poulet entier	1 200 g / 42 oz	60-70	180 °C/350 °F	
Poisson entier (environ 300-400 g / 11-14 oz)	1-2 poissons	20-25	200 °C/400 °F	
Filet de poisson (environ 200 g / 7 oz)	1-5 (1 couche)	25-32	160 °C / 325 °F	
Mélange de légumes (hachés grossièrement)	200-800 g / 7-28 oz	9-18	180 °C/350 °F	· Réglez le temps de cuisson selon vos préférences · Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Muffins (environ 50 g / 1,8 oz)	1-9	13-15	180 °C/350 °F	· Utilisez les moules à muffin
Gâteau	500 g/18 oz	40-45	160 °C/325 °F	· Utilisez un moule à gâteau
Pain / petits pains précuits (environ 60 g / 2 oz)	1-6 pièces	6-8	200 °C/400 °F	

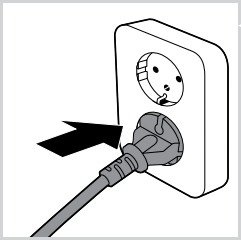
Ingrédients	Min.- max. quantité	Temps (min)	Température	Remarque
Pain maison	800 g / 28 oz	55-65	150 °C/300 °F	· Utilisez l'accessoire de cuisson · La forme doit être aussi plate que possible afin d'éviter que le pain touche la résistance lorsqu'il gonfle.

Cuisson à l'air chaud

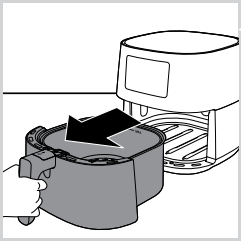


! Attention

- **Cette friteuse Airfryer fonctionne avec de l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve d'huile, de graisse de friture, ni d'aucun autre liquide.**
- **Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons. Manipulez la cuve chaude avec des gants de cuisine.**
- **Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.**
- **Lors de la première utilisation, de la fumée peut se dégager de cet appareil. Ce phénomène est normal.**
- **Le préchauffage de l'appareil n'est pas nécessaire.**



1 Branchez la fiche sur la prise murale.



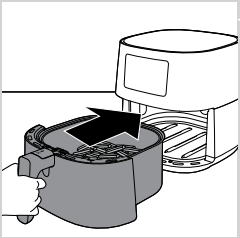
2 Retirez la cuve avec le panier de l'appareil en tirant sur la poignée.



3 Mettez les aliments dans le panier.

Remarque

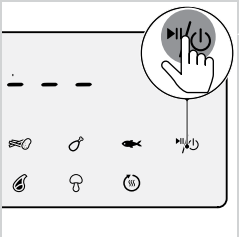
- La friteuse Airfryer permet de préparer une grande variété d'aliments. Consultez le tableau de cuisson des aliments pour connaître les bonnes quantités et les temps de cuisson approximatifs.
- Ne dépassez pas la quantité indiquée dans le tableau de cuisson des aliments et ne remplissez pas le panier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



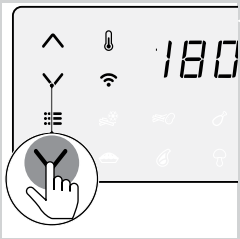
4 Remettez la cuve avec le panier dans l'Airfryer.

! Attention

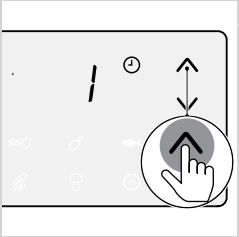
- **N'utilisez jamais la cuve sans le panier à l'intérieur.**
- **Ne touchez pas la cuve ou le panier pendant que l'appareil fonctionne ou refroidit, car ils peuvent devenir très chauds.**



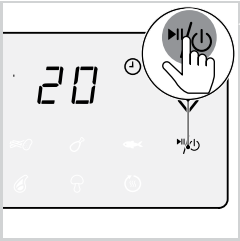
5 Appuyez sur le bouton de marche/arrêt pour allumer l'appareil.



6 Utilisez le bouton de diminution/augmentation de la température pour sélectionner la température requise.



7 Utilisez le bouton d'augmentation de la durée pour sélectionner la durée requise.



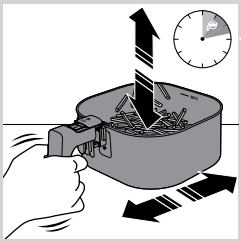
8 Appuyez sur le bouton de marche/arrêt pour lancer la cuisson.

Remarque

- Pendant la cuisson, la température et le temps de cuisson s'affichent en alternance.
- Les secondes sont décomptées pendant la dernière minute de cuisson.
- Reportez-vous au tableau des aliments pour connaître les réglages de cuisson standard des différents aliments.
- Lorsque le processus de cuisson est en cours et que votre Airfryer est appairé à votre smartphone, vous pouvez voir, contrôler et modifier les paramètres de cuisson dans l'application NutriU.
- **Pour changer d'unité de température et basculer des degrés Celsius aux Fahrenheit ou inversement sur l'Airfryer, appuyez simultanément sur les boutons d'augmentation et de diminution de la température pendant environ 10 secondes.**

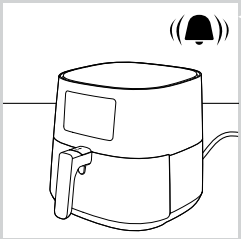
Conseil

- Si vous souhaitez modifier le temps de cuisson ou la température en cours de cuisson, appuyez sur le bouton d'augmentation ou de diminution correspondant à tout moment pour le faire.
- Pour interrompre la cuisson, appuyez sur le bouton de marche/arrêt. Pour relancer le processus de cuisson, appuyez à nouveau sur le bouton de marche/arrêt.
- L'appareil passe automatiquement en mode pause lorsque vous retirez la cuve et le panier. La cuisson reprend lorsque la cuve et le panier sont remis dans l'appareil.



Remarque

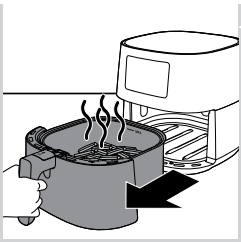
- Si vous ne réglez pas le temps de cuisson requis dans les 30 minutes, l'appareil s'éteint automatiquement pour des raisons de sécurité.
- Certains aliments doivent être mélangés ou tournés à mi-cuisson (voir le tableau de cuisson des aliments). Pour secouer les ingrédients, retirez la cuve avec le panier, placez-la sur une surface résistant à la chaleur, faites glisser le couvercle et appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier afin de retirer le panier, puis secouez ce dernier au-dessus de l'évier. Remettez le panier dans la cuve et insérez-les dans l'appareil.
- Si vous réglez le minuteur sur la moitié du temps de cuisson, la sonnerie du minuteur retentira lorsqu'il sera temps de secouer ou de retourner 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.

Remarque

- Vous pouvez arrêter la cuisson manuellement. Pour cela, appuyez sur le bouton de marche/arrêt.



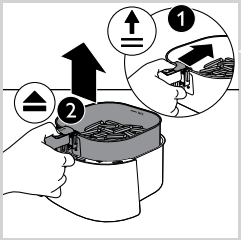
10 Retirez la cuve et vérifiez que les aliments sont cuits.

Attention

- **La cuve de l'Airfryer est chaude après la cuisson. Placez-la toujours sur un plan de travail résistant à la chaleur (par exemple sur un dessous de plat) lorsque vous la retirez de l'appareil.**

Remarque

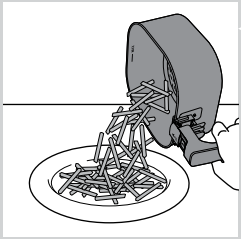
- Si les aliments ne sont pas encore cuits, réinsérez la cuve dans l'Airfryer en tenant la poignée et ajoutez quelques minutes de temps de cuisson.



11 Pour sortir des aliments de petite taille (frites, par exemple), retirez le panier de la cuve en faisant tout d'abord glisser le couvercle, puis en appuyant sur le bouton de déverrouillage du panier.

Attention

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



12 Videz le contenu du panier dans un saladier ou un plat. Retirez toujours le panier de la cuve pour vider son contenu, car de l'huile chaude peut se trouver au fond de la cuve.

Remarque

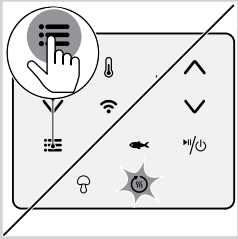
- Pour sortir les aliments volumineux ou fragiles, utilisez des pinces.
- L'excédent d'huile ou la graisse fondue sont recueillis au fond de la cuve.
- Selon les aliments que vous préparez, videz soigneusement l'excès d'huile ou de graisse fondue de la cuve après chaque portion ou avant de secouer ou de replacer le panier dans la cuve. Placez le panier sur une surface résistant à la chaleur. Portez des gants de cuisine pour vider l'excédent d'huile ou de graisse fondue. Replacez le panier dans la cuve.

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

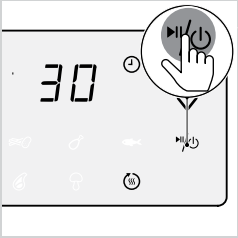
Remarque

- Répétez les étapes 3 à 12 si vous souhaitez préparer une nouvelle tournée.

Sélection du mode de maintien au chaud



1 Appuyez sur le bouton Menu tant que l'icône de maintien au chaud clignote.



2 Appuyez sur le bouton de marche/arrêt pour lancer le mode de maintien au chaud.

Remarque

- Le minuteur de maintien au chaud est réglé sur 30 minutes. Pour modifier la durée de maintien au chaud (1 à 30 minutes), appuyez sur le bouton de diminution de la durée. La durée sera automatiquement confirmée.
- La température ne peut pas être changée en mode de maintien au chaud.

3 Pour interrompre le mode de maintien au chaud, appuyez sur le bouton de marche/arrêt. Pour repasser en mode de maintien au chaud, appuyez de nouveau sur le bouton de marche/arrêt.

4 Pour quitter le mode de maintien au chaud, appuyez longuement sur le bouton de marche/arrêt.

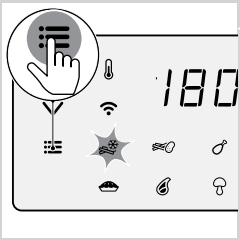
Conseil

- Si des aliments tels que des frites ramollissent trop en mode de maintien au chaud, réduisez la durée de maintien au chaud en éteignant l'appareil plus tôt ou redonnez-leur du croustillant en les repassant pendant 2-3 minutes à une température de 180° C / 350 °F.

Remarque

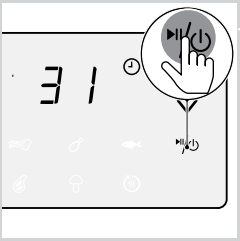
- En mode de maintien au chaud, le ventilateur et l'élément chauffant à l'intérieur de l'appareil s'activent de temps en temps.
- Le mode de maintien au chaud est conçu pour garder les aliments chauds immédiatement après leur cuisson dans l'Airfryer. Il n'est pas conçu pour réchauffer des plats.

Utilisation d'une présélection



1 Suivez les étapes 1 à 5 du chapitre « Cuisson à l'air chaud ».

2 Appuyez sur le bouton Menu. L'icône des en-cas surgelés clignote. Appuyez sur le bouton Menu tant que la présélection souhaitée clignote.



3 Démarrez le processus de cuisson en appuyant sur le bouton de marche/arrêt.

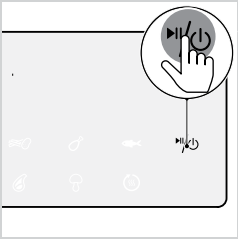
Remarque

- Vous trouverez de plus amples informations sur les présélections dans le tableau ci-dessous.

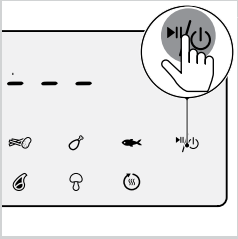
Présélection	Durée prédéfinie (min)	Température prédéfinie	Poids (max.)	Information
En-cas surgelés à base de pommes de terre	31	180 °C / 350 °F	800 g / 28 oz	· En-cas surgelés à base de pomme de terre tels que des frites, potatoes, pommes de terre gaufrées, etc. · Secouez, retournez ou mélangez 2-3 fois en cours de cuisson
Frites fraîches	38	180 °C / 350 °F	800 g / 28 oz	· Utilisez des pommes de terre à chair farineuse · 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 pouce pour des frites épaisses · Faites tremper 30 minutes dans l'eau, séchez et ajoutez ¼ à 1 cuillérée à soupe d'huile · Secouez, retournez ou mélangez 2-3 fois en cours de cuisson

Présélection	Durée prédéfinie (min)	Température prédéfinie	Poids (max.)	Information
Pilons de poulet	27	180 °C / 350 °F	1 000 g / 35 oz	· Jusqu'à 8 pilons de poulet · Secouez, retournez, ou mélangez en cours de cuisson
Poisson entier d'environ 300 g / 11 oz	20	200 °C / 400 °F	600 g / 21 oz	
Gâteau	45	160 °C / 325 °F	500 g/18 oz	· Utilisez l'accessoire de cuisson XL (199 x 189 x 80 mm)
Côtelettes	20	200 °C / 400 °F	600 g / 21 oz	· Jusqu'à 4 côtelettes désossées
Mélange de légumes	18	180 °C / 350 °F	800 g / 28 oz	· Grossièrement coupés · Utilisez l'accessoire de cuisson XL
Maintien au chaud	30	80 °C / 175 °F	S.O.	· La température n'est pas réglable

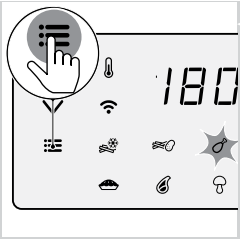
Changement de présélection



1 Appuyez longuement sur le bouton de marche/arrêt pour arrêter la cuisson. L'appareil passe alors en mode veille.



2 Allumez l'appareil en appuyant à nouveau sur le bouton de marche/arrêt.



3 Appuyez sur le bouton Menu tant que la présélection souhaitée clignote.



4 Appuyez sur le bouton de marche/arrêt pour lancer la cuisson.

Démarrage d'une recette à partir de l'application NutriU

1 Allumez l'Airfryer en appuyant sur le bouton de marche/arrêt.

2 Ouvrez l'application NutriU sur votre smartphone et recherchez la recette de votre choix.

3 Ouvrez la recette et lancez le processus de cuisson dans l'application.

Remarque

- Lorsque vous cuisinez des recettes conçues pour votre Airfryer, veillez à utiliser la quantité d'aliments indiquée dans les recettes. Si vous changez les ingrédients ou les quantités, adaptez le temps de cuisson. Lorsque vous cuisinez des recettes qui n'ont pas été conçues pour votre Airfryer, n'oubliez pas qu'il peut être nécessaire de modifier le temps de cuisson et la température.

Conseil

- Le filtre de la recherche de recettes vous permet d'obtenir de votre Airfryer connecté les recettes développées pour votre appareil.
- Lorsque le processus de cuisson est lancé à partir de l'application, les réglages de cuisson s'affichent également sur l'écran de l'Airfryer.
- Vous pouvez interrompre la cuisson ou modifier les réglages sur l'Airfryer ou sur l'application.
- Lorsque la cuisson est terminée, vous pouvez démarrer le mode de maintien au chaud dans l'application ou à partir du préréglage Maintien au chaud de l'Airfryer.
- Si le plat n'est pas encore cuit, vous pouvez également prolonger le processus de cuisson dans l'application ou sur l'Airfryer.
- Pour quitter le processus de cuisson avant la fin du temps de cuisson, appuyez longuement sur le bouton de marche/arrêt de l'Airfryer ou sur le bouton Pause, puis sur l'icône Stop de l'application.
- Vous pouvez également démarrer votre temps de cuisson et votre température individuels dans l'application NutriU.
- Au bas de l'écran d'accueil se trouve le bouton permettant d'accéder à l'écran d'accueil, aux recettes, au mode manuel, aux articles ou à votre profil. Appuyez sur le bouton du mode manuel et envoyez le temps et la température à l'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 800 grammes (28 onces) maximum pour un résultat homogène. Les grosses frites sont généralement moins croustillantes que les petites.

1 Épluchez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets (10 x 10 mm/0,4 x 0,4 po d'épaisseur).

2 Faites tremper les bâtonnets de pomme de terre dans un saladier rempli d'eau pendant au moins 30 minutes.

3 Videz le plat et séchez les bâtonnets de pomme de terre à l'aide d'un torchon de cuisine ou d'un essuie-tout.

4 Versez une cuillère à soupe d'huile dans un saladier, puis ajoutez-y les bâtonnets et mélangez jusqu'à ce qu'ils soient enrobés d'huile.

5 Sortez les bâtonnets du saladier avec les mains ou un ustensile de cuisine à égoutter pour que l'excédent d'huile reste dans le saladier.

Remarque

- N'inclinez pas le saladier pour verser directement les pommes de terre coupées dans le panier afin d'éviter qu'une trop grande quantité d'huile se retrouve dans la cuve.

6 Mettez les bâtonnets dans le panier.

7 Faites frire les bâtonnets de pomme de terre et secouez le panier 2 à 3 fois pendant la cuisson.

Nettoyage

Avertissement

- **Laissez refroidir entièrement le panier, la cuve 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.

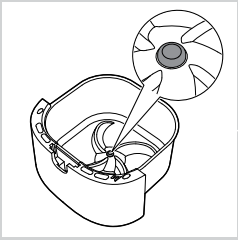
1 Appuyez sur le bouton de marche/arrêt pour éteindre l'appareil, débranchez la fiche de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.

Conseil

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

2 Jetez la graisse ou l'huile qui se trouve au fond de la cuve.

3 Nettoyez la cuve et le panier au lave-vaisselle. Vous pouvez aussi les nettoyer avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive (voir « Tableau relatif au nettoyage »).

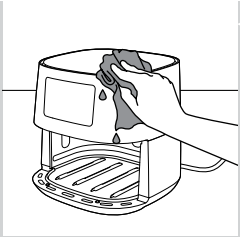


Remarque

- Placez la cuve avec le bouchon en caoutchouc dans le lave-vaisselle. Ne retirez pas le bouchon en caoutchouc avant le nettoyage.

Conseil

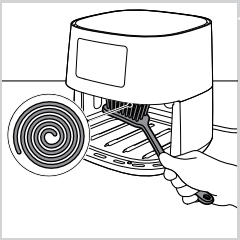
- Si des résidus d'aliments adhèrent à la cuve ou au panier, vous pouvez les laisser tremper dans de l'eau chaude et du liquide vaisselle pendant 10 à 15 minutes. Les résidus d'aliments se détacheront et pourront être facilement éliminés. Assurez-vous que vous utilisez du liquide vaisselle qui peut dissoudre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



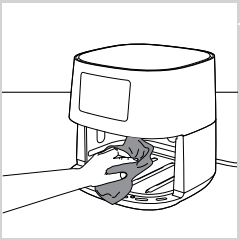
4 Essuyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.

Remarque

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

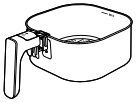
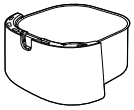


5 Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus de nourriture.



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

Tableau relatif au nettoyage

	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Rangement

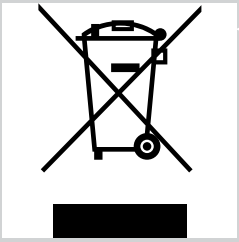
1 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

2 Veillez à nettoyer et sécher tous les éléments avant de ranger l'appareil.

Remarque

- Tenez toujours la friteuse Airfryer horizontalement lorsque vous la transportez. Veillez à tenir la cuve à l'avant de l'appareil car l'ensemble cuve et panier peut glisser hors de l'appareil si celui-ci est incliné par mégarde. Cela pourrait endommager ces éléments.
- Assurez-vous toujours que les pièces amovibles de l'Airfryer 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.

Déclaration de conformité

Par la présente, Philips Consumer Lifestyle B.V. déclare que l'Airfryer HD928x est en conformité avec la Directive 2014/53/UE.
Le texte intégral de la déclaration de conformité UE est disponible à l'adresse suivante : https://www.philips.com.
L'Airfryer HD928x est équipé d'un module Wi-Fi 2,4 GHz 802.11 b/g/n.

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.

Mises à jour logicielles

La mise à niveau est essentielle pour préserver votre vie privée ainsi que le fonctionnement correct de votre Airfryer et de l'application.
De temps en temps, l'application se met automatiquement à jour vers la dernière version logicielle. L'Airfryer met également à jour automatiquement son micrologiciel.

Remarque

- Lorsqu'une mise à jour est en cours d'installation, assurez-vous que votre Airfryer est connecté à votre réseau Wi-Fi domestique. Le smartphone peut être connecté à n'importe quel réseau.
- Utilisez toujours la dernière version de l'application et du micrologiciel.
- Des mises à jour sont mises à disposition en cas d'amélioration du logiciel ou pour éviter un problème de sécurité.
- Une mise à jour du micrologiciel démarre automatiquement lorsque l'Airfryer est en mode veille. Cette mise à jour prend jusqu'à 1 minute et l'écran de l'Airfryer affiche l'élément clignotant suivant : « --- ». Pendant ce temps, vous ne pouvez pas utiliser l'Airfryer.

Appareils compatibles

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

Réglages usine

Pour restaurer les réglages d'usine de l'Airfryer, appuyez simultanément sur les boutons de température et de durée pendant 10 secondes.
Votre Airfryer n'est ensuite plus connecté à votre réseau Wi-Fi domestique et il n'est plus appairé avec votre smartphone.

Dépannage

Cette rubrique présente les problèmes les plus courants que vous pouvez rencontrer avec votre appareil. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème à l'aide des informations ci-dessous, rendez-vous sur **www.philips.com/support** pour consulter les questions fréquemment posées ou contactez le Service Consommateurs de votre pays.

Problème	Cause possible	Solution
L'extérieur de l'appareil devient chaud en cours d'utilisation.	La chaleur interne chauffe les parois extérieures.	Ce phénomène est normal. Tous les boutons et poignées que vous êtes amené(e) à toucher pendant l'utilisation resteront suffisamment froids pour que vous puissiez les toucher.
		Lorsque l'appareil est allumé, la cuve, le panier et l'intérieur de l'appareil deviennent toujours chauds, afin d'assurer une cuisson correcte des aliments. Ces pièces sont toujours trop chaudes pour que vous puissiez les toucher.

Problème	Cause possible	Solution
		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.
Mes frites maison ne sont pas comme je l'espérais.	Vous n'avez pas utilisé la bonne variété de pommes de terre.	Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez des pommes de terre fraîches farineuses. Si vous avez besoin de conserver les pommes de terre, ne les placez pas en milieu froid comme un réfrigérateur. Choisissez des pommes de terre pour lesquelles il est indiqué sur l'emballage qu'elles conviennent à la friture.
	La quantité d'aliments dans le panier est trop importante.	Suivez les instructions à la page 21 de ce manuel d'utilisation pour préparer des frites maison.
	Certains types d'aliments doivent être mélangés à mi-cuisson.	Suivez les instructions à la page 21 de ce manuel d'utilisation pour préparer des frites maison.
L'Airfryer ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas branché.	Vérifiez si la fiche est correctement insérée dans la prise secteur.
	Plusieurs appareils sont branchés sur une même prise.	L'Airfryer est très puissant. Essayez une autre prise et vérifiez les fusibles.
Je vois des éraflures dans mon Airfryer.	De petites taches peuvent apparaître dans la cuve de l'Airfryer suite à un contact accidentel avec le revêtement (par exemple en nettoyant avec des outils de nettoyage durs et/ou en insérant le panier).	Vous pouvez éviter ces éraflures en abaissant correctement le panier dans la cuve. Si vous insérez le panier de travers, le côté peut taper contre la paroi de la cuve et abîmer le revêtement. Si cela se produit, sachez que ce n'est pas nocif car tous les matériaux utilisés sont sûrs pour les aliments.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous faites cuire des aliments riches en matières grasses.	Videz avec précaution l'excédent d'huile ou de graisse de la cuve et poursuivez la cuisson.
	La cuve contient des résidus de graisse de l'utilisation précédente.	La fumée blanche est causée par la cuisson de résidus de graisse dans la cuve. Nettoyez soigneusement la cuve et le panier après chaque utilisation.
	La chapelure n'adhère pas correctement aux aliments.	De petits morceaux de chapelure peuvent provoquer un dégagement de fumée blanche. Appuyez bien la chapelure sur aliments afin qu'elle adhère.

Problème	Cause possible	Solution
	Il y a des éclaboussures de marinade, de liquide ou de jus de viande dans la graisse fondue ou l'huile.	Épongez les aliments avant de les placer dans le panier.
Le voyant Wi-Fi de mon Airfryer n'est plus allumé.	· L'Airfryer n'est plus connecté à votre réseau Wi-Fi domestique. · Vous avez changé de réseau Wi-Fi domestique.	Démarrez le processus de configuration du Wi-Fi en appuyant longuement sur le bouton Menu et suivez les instructions de l'application.
L'application indique que le processus d'appairage a échoué.	Un autre utilisateur a appairé l'Airfryer à un autre smartphone et il est en train de cuisiner.	Attendez que l'autre utilisateur ait terminé le processus de cuisson en cours, puis appairez à nouveau votre smartphone à l'Airfryer.
Mon écran affiche l'élément clignotant suivant : « --- ».	Votre Airfryer met à jour le micrologiciel.	Attendez environ une minute que le processus de mise à jour du micrologiciel se termine. Vous ne pouvez pas utiliser l'Airfryer pendant la mise à jour du micrologiciel.
L'écran de l'Airfryer indique « E1 ».	L'appareil est cassé/ défectueux.	Appelez la hot line de la SAV Philips ou contactez le Service Consommateurs de votre pays.
	L'Airfryer est peut-être rangée dans un endroit trop froid.	Si votre appareil a été stocké à basse température, laissez-le retrouver une température ambiante pendant au moins 15 minutes avant de le rebrancher. Si le message « E1 » reste affiché, appelez la hotline de la SAV Philips ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays.



© 2021 Philips Domestic Appliances Holding B.V.
Tous droits réservés.