MARQUE: PHILIPS

REFERENCE: HD9220/40N AIR FRYER

CODIC : 3341151

Register your product and get support at

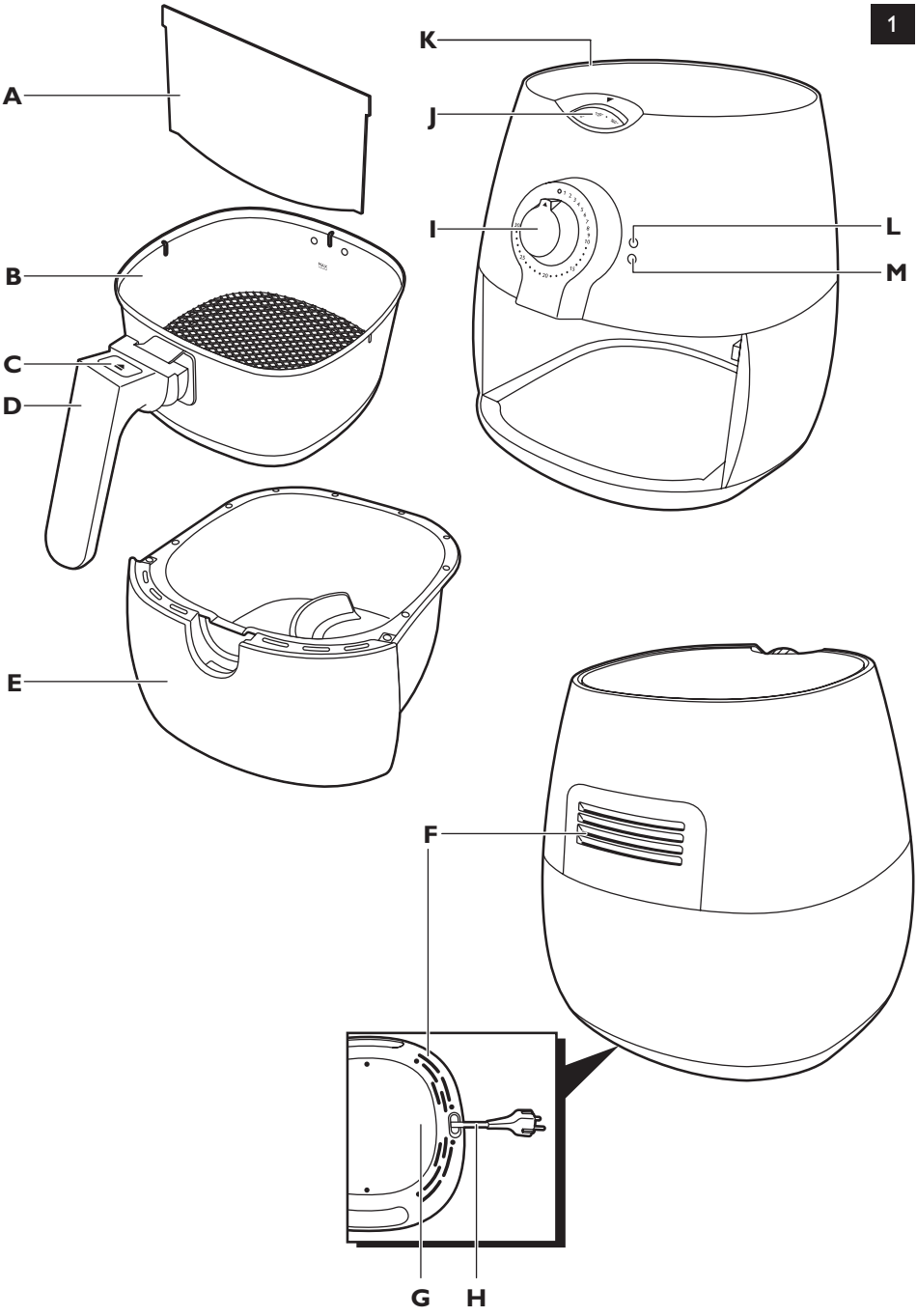
www.philips.com/welcome

HD9220



PHILIPS

1



ENGLISH 6
FRANÇAIS 14
NEDERLANDS 23

HD9220

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 plus d'informations sur la friteuse AirFryer, visitez le site www.philips.com/kitchen.

Description générale (fig. 1)

A Séparateur
B Panier
C Bouton de déverrouillage du panier
D Poignée du panier
E Cuve
F Sorties d'air
G Rangement du cordon
H Cordon d'alimentation
I Minuteur (de 0 à 30 min) et bouton de mise en marche
J Thermostat (de 60 à 200 °C)
K Entrée d'air
L Témoin lumineux
M Voyant de chauffe

Important

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

Danger

- Ne plongez jamais dans l'eau le corps de la friteuse qui contient des composants électriques et la résistance et ne le passez jamais sous le robinet.
- Veillez à ne pas faire pénétrer d'eau ou d'autres liquides dans la friteuse afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Mettez toujours les aliments à frire dans le panier, afin d'éviter qu'ils n'entrent en contact avec les éléments chauffants.
- 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 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 fiche, 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 surveillés ou formés à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans lorsque l'appareil est allumé ou qu'il refroidit.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas l'appareil et ne touchez pas au panneau de commande avec les mains humides.
- Branchez l'appareil sur une prise murale mise à la terre. Assurez-vous que la fiche est correctement insérée dans la prise.
- Pour éviter tout accident, il est vivement déconseillé de connecter l'appareil à un minuteur externe.
- Ne placez jamais l'appareil sur des matériaux combustibles, comme une nappe ou des rideaux, ou à proximité de ce type de matériaux.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou d'autres appareils. Laissez un espace libre d'au moins 10 cm autour de l'appareil. Ne placez aucun objet sur l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil dans un autre but que celui qui est indiqué dans ce manuel.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Lors de la cuisson à l'air chaud, de la vapeur brûlante s'échappe des sorties d'air. Gardez les mains et le visage suffisamment éloignés des sorties d'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air chaud lorsque vous sortez la cuve de l'appareil.
- Les surfaces accessibles peuvent chauffer lorsque l'appareil fonctionne (fig. 2).
- 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.

Attention
- Posez l'appareil sur une surface horizontale, égale et stable.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal uniquement. Il n'est pas destiné à être utilisé 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.
- S'il est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-conformité avec les instructions du mode d'emploi, la garantie devient caduque et Philips décline toute responsabilité concernant les dégâts occasionnés.
- Confiez toujours l'appareil à un Centre Service Agréé Philips pour réparation ou vérification. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même ; toute intervention par des personnes non qualifiées entraîne l'annulation de la garantie.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le nettoyer ou le ranger.
- Assurez-vous que les aliments cuits dans l'appareil soient dorés et pas bruns ou noirs. Enlevez les résidus brûlés.

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.

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). Il répond aux règles de sécurité établies sur la base des connaissances scientifiques actuelles s'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce mode d'emploi.

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 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. Le livret de recettes inclus vous permet de mieux connaître l'appareil. 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.

Conseil : Utilisez le séparateur pour frire des aliments différents en même temps. Placez le séparateur dans le panier et remplissez chaque côté du panier avec des aliments différents. Vérifiez le temps de préparation et la température adéquate pour chaque type d'aliments avant de commencer à les faire frire. Par exemple, les pommes de terre rissolées et les escalopes de veau panées peuvent être cuites en même temps, car ces aliments nécessitent les mêmes réglages. Veuillez noter que, dans ce cas, la quantité maximale de chaque aliment devra être divisée par deux.

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).

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 et attendez que le voyant de chauffe s'éteigne (au bout de 3 minutes environ). Remplissez alors le panier et réglez le minuteur sur le temps de cuisson requis.

- Le voyant d'alimentation et le voyant de chauffe s'allument. (fig. 9)
- Le minuteur se met en marche.
- Pendant la cuisson, le voyant de chauffe s'allume et s'éteint de temps en temps pour indiquer que l'élément chauffant maintient l'appareil à la température correcte.
- 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. 10).

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

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.

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

- 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.
- Ne cuisez pas des aliments trop gras comme les saucisses dans la friteuse AirFryer.
- Les en-cas qui peuvent être cuits au four peuvent également être cuits dans la friteuse AirFryer.
- 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.
- 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.
- Placez un moule ou un plat dans le panier de la friteuse AirFryer si vous souhaitez cuire un gâteau ou une quiche ou si vous souhaitez frire des aliments délicats ou fourrés.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse AirFryer pour réchauffer des aliments. Pour cela, réglez la température à 150 °C et le temps de cuisson à 10 minutes au maximum.

	Quantité min et max (g)	Température (°C)	Temps (min)	À mélanger	Informations supplémentaires
Pommes de terre et frites					
Frites surgelées fines	de 300 à 700	200	de 9 à 14	À mélanger	
Frites surgelées épaisses	de 300 à 700	200	de 11 à 16	À mélanger	
Frites maison (8 × 8 mm)	de 300 à 800	200	16-18	À mélanger	Ajouter 1/2 cuil. à soupe d'huile
Frites maison épaisses	de 300 à 800	180	de 18 à 20	À mélanger	Ajouter 1/2 cuil. à soupe d'huile
Pommes de terre sautées maison	de 300 à 750	180	12-15	À mélanger	Ajouter 1/2 cuil. à soupe d'huile
Röstis	250	180	15	À mélanger	
Gratin de pommes de terre	500	200	15	À mélanger	
Viande et volaille					
Steak	100-500	180	8-10		
Côtelettes de porc	100-500	180	10-12		
Hamburger	100-500	180	de 7 à 12		

	Quantité min et max (g)	Température (°C)	Temps (min)	À mélanger	Informations supplémentaires
Friand	100-500	200	13-15		
Pilons de poulet	100-500	180	de 18 à 20		
Blanc de poulet	100-500	180	10-12		
En-cas					
Rouleaux de printemps	100-400	200	8-10	À mélanger	Utiliser des bâtonnets prêts à cuire
Nuggets de poulet surgelés	100-500	200	de 6 à 9	À mélanger	Utiliser des nuggets prêts à cuire
Bâtonnets de poisson surgelés	100-400	200	de 6 à 9		Utiliser des bâtonnets prêts à cuire
Bâtonnets au fromage panés, surgelés	100-400	180	8-10		Utiliser des bâtonnets prêts à cuire
Légumes farcis	100-400	160	10		
Cuisson					
Gâteau	300	160	25		Utiliser un moule
Quiche	400	180	20		Utiliser un moule ou un plat
Muffins	300	200	15		Utiliser un moule
Petits gâteaux	400	160	20		Utiliser un moule ou un plat

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 préparer des frites maison, suivez les étapes ci-dessous.

1. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets.
2. Lavez les pommes de terre coupées et séchez-les soigneusement 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 séparateur, 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, le séparateur 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, le séparateur et le panier peuvent être nettoyés 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.

Environnement

- Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit assigné à cet effet, où il pourra être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement (fig. 14).

Garantie et service

Si vous souhaitez obtenir des informations supplémentaires ou faire réparer l'appareil, ou si vous rencontrez un problème, rendez-vous sur le site Web de Philips à l'adresse **www.philips.com** ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays (vous trouverez le numéro de téléphone correspondant sur le dépliant de garantie internationale). S'il n'existe pas de Service Consommateurs Philips dans votre pays, renseignez-vous auprès de votre revendeur Philips local.

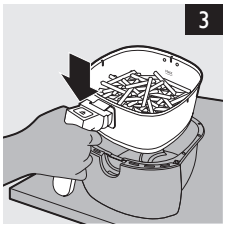
Dépannage

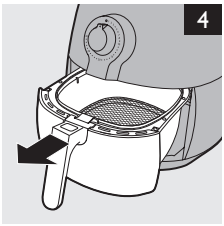
Problème	Cause possible	Solution
La friteuse AirFryer ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur mise à la terre.
	Vous n'avez pas réglé le minuteur.	Réglez le minuteur sur le temps de cuisson approprié pour mettre l'appareil en marche.

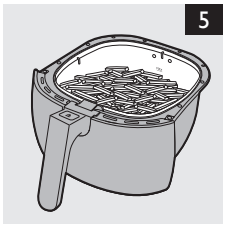
Problème	Cause possible	Solution
Les aliments frits avec la friteuse AirFryer ne sont pas assez cuits.	La quantité d'aliments dans le panier est trop importante.	Mettez moins d'aliments dans le panier afin qu'ils cuisent de manière uniforme.
	La température sélectionnée est trop basse.	Réglez le thermostat sur la température appropriée (voir la section « Réglages » du chapitre « Utilisation de l'appareil »).
	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 »).
Les aliments ne sont pas frits de manière uniforme avec la friteuse AirFryer.	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.
	Le panier n'est pas placé dans la cuve correctement.	Enfoncez le panier dans la cuve jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
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 utilisé la bonne variété de pommes de terre.	Utilisez des pommes de terre à chair ferme.
	Vous n'avez pas correctement rincé les pommes de terre coupées avant de les faire frire.	Rincez correctement les pommes de terre coupées afin d'enlever l'amidon déposé à la surface.

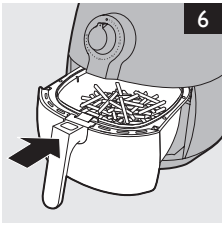
Problème	Cause possible	Solution
Les frites maison ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse AirFryer.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile utilisée et de l'humidité des pommes de terre.	Veillez à sécher correctement les pommes de terre coupées avant d'ajouter 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.

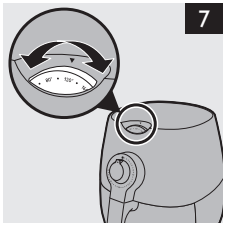

2

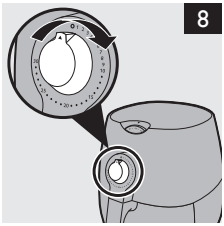

3

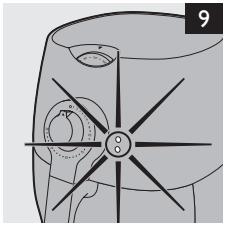

4

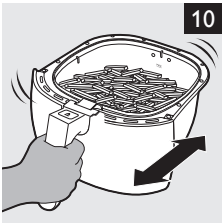

5

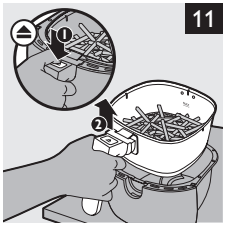

6

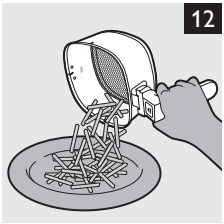

7

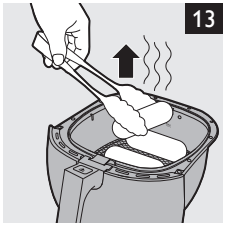

8

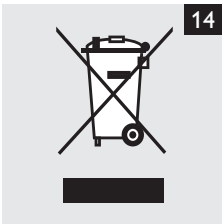

9


10


11
1
2


12


13


14





100% recycled paper
100% papier recyclé

www.philips.com

4222.005.0067.1