PHILIPS and the Philips Shield Emblem are registered trademarks of Koninklijke Philips N.V. and are used under license.
This product has been manufactured by and is sold under the responsibility of Versuni Holding B.V., and Versuni Holding B.V. is the warrantor in relation to this product.
2026 © Versuni Holding B.V.

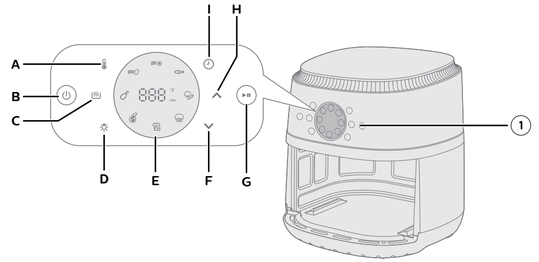
642001028810 26/08/2026

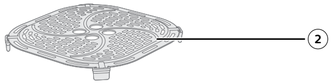
100% recycled paper
100% papier recyclé

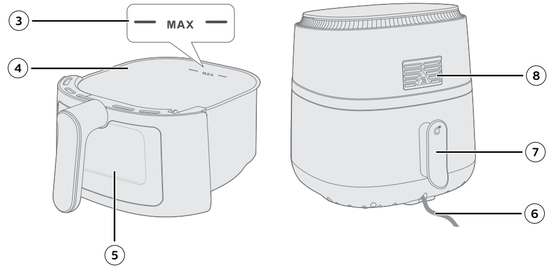
PHILIPS

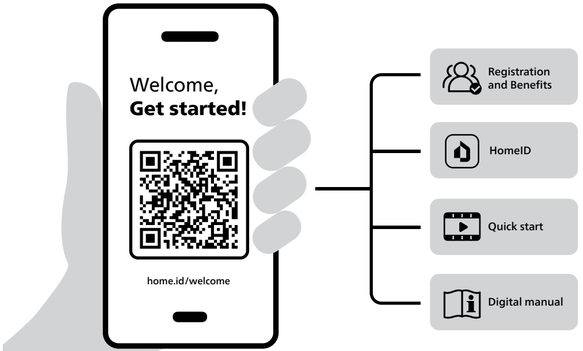
NA230, NA231

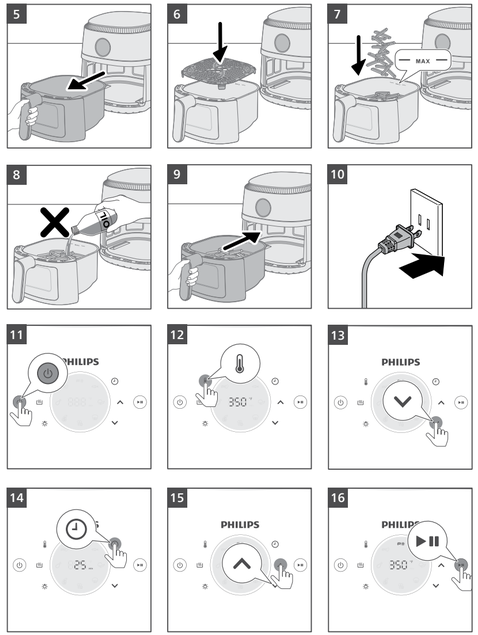


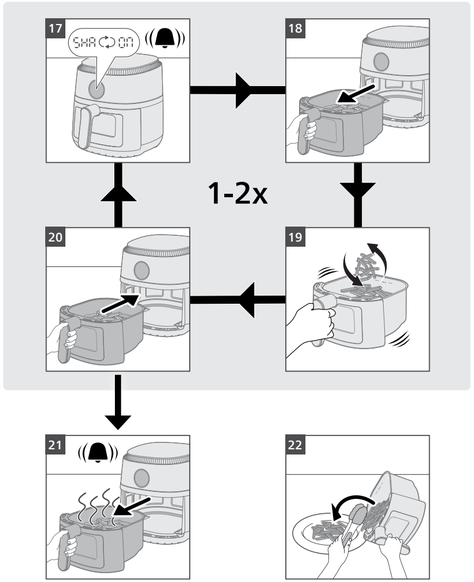


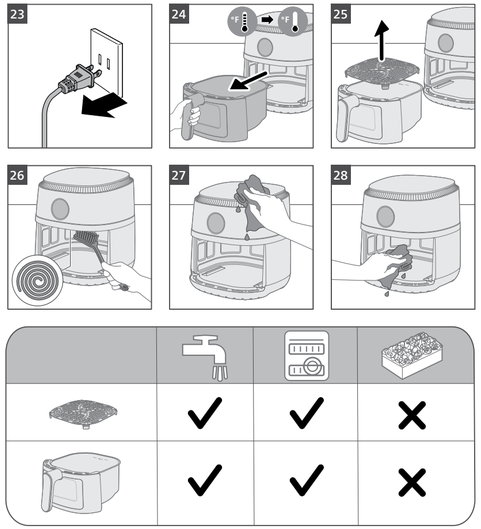






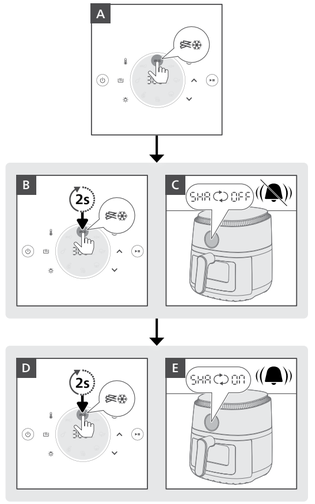








Shake reminder
On/Off



EN Shake reminder On/Off
ES Recordatorio de agitación Encendido/Apagado
FR Rappel de secouage Activé/Éteint



English 2
Español 13
Français 25

EN Welcome, Get started!
ES Bienvenido, ¡empieza!
FR Bienvenue, commencez!



EN Registration and Benefits
ES Registro y beneficios
FR Inscription et avantages



EN Quick start
ES Inicio rápido
FR Démarrage rapide



EN Digital manual
ES Manual digital
FR Manuel numérique

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1 Read all instructions.
2 Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.



3 To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
4 Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children or invalids. Children should be supervised by a responsible person to ensure they do not play with the appliance.
5 Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6 Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
7 The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8 Do not use outdoors.
9 Do not let cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10 Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11 Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12 Plug the cord into the wall outlet. To disconnect, press the On/Off button to turn off the appliance, then remove the plug from the wall outlet.
13 Do not use this appliance for other than intended use.
14 Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
15 Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
16 Oversize foods or metal utensils must not be inserted in the appliance as they may create a fire or risk of electric shock.
17 A fire may occur if appliance is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
18 Do not place any of the following materials in the oven: baking paper, cardboard, plastic, wood, cotton and any kinds of flammable materials.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Danger

- Do not place the appliance on or near a hot gas stove or all kinds of electric stove and electric cooking plates, or in a heated oven (Fig. 1).
- Never immerse the appliance in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the pan, to prevent them from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- Do not use the appliance, if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- Never put any amount of food that exceeds the maximum level indicated in the pan.
- Always make sure heater is free and no food stuck in heater.
- Be careful when cleaning the upper area of the cooking chamber: Hot heating element, edge of metal parts.

Warning

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by Philips, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket, protected by an earth leakage circuit breaker.
- Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.
- The accessible surfaces may become hot during use.



- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10 cm free space at the back, on both sides and above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also, be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- Never use light ingredients or baking paper in the appliance.
- Accessible surfaces may become hot during use.
- Storage of potatoes: The temperature shall be appropriate to the potato variety stored and it shall be above 6 °C/42.8 °F to minimize the risk of acrylamide exposure in the prepared foodstuff.
- Never fill the pan with oil.
- This appliance is designed to be used at ambient temperatures between 5°C/41 °F and 40°C/104 °F.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual and use only original Philips accessories.
- Do not let the appliance operate unattended.
- The pan and accessories placed inside the cooking chamber become hot during and after use of the appliance, always handle carefully.
- Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time. Refer to the instructions in the manual.

Caution

- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before you assemble, disassemble, storing or cleaning.
- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.
- Always return the appliance to a service center authorised by Philips for examination or repair. Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise the guarantee becomes invalid.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approximately 30 minutes before you handle or clean it.
- Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden yellow instead of dark or brown.
- Remove burnt remnants. Do not fry fresh potatoes at a temperature above 180°C/356 °F (to minimise the production of acrylamide).

- Always make sure that the food is fully cooked in the Airfryer.
- Be careful when pouring out the cooked food and be careful not to let the accessories fall out.
- This appliance is provided with a short power supply cord to reduce the risk of entanglement or tripping which can occur with a longer power-supply cord.
- Extension cords may be used if care is exercised in the use. If an extension cord is used:
  - The marked electrical rating of the cord must be as great as the rating of the appliance.
  - The cord should be arranged so that it will not drape over the edge of the counter or table top where it could be pulled by children or tripped over unintentionally.
  - The extension cord should be a grounded type 3-wire cord.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

Electromagnetic fields (EMF)

This appliance complies with the applicable standards and regulations regarding exposure to electromagnetic fields.

Disposal

Your product is designed and manufactured with high quality materials and components, which can be recycled and reused. For recycling information, please contact your local waste management facilities or visit **www.recycle.philips.com**.

FCC Statement

This device complies with part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions:

1. This device may not cause harmful interference, and
2. this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

Changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures: Reorient or relocate the receiving antenna. Increase the separation between the equipment and receiver. Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected. Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips!
To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at **www.home.id**.

General description (Fig. 4)

1 Control panel
- **A** Temperature button
- **B** On/off button
- **C** Keep warm button
- **D** Light button
- **E** Preset menus
- **F** Decrease button
- **G** Start/pause button
- **H** Increase button
- **I** Time button

2 Frying insert
3 MAX indication
4 Pan
5 See-through window
6 Power cord
7 Cord wrap
8 Air outlets

Before first use

1 Remove all packing material.
2 Remove any stickers or labels (if available) from the appliance.
3 Thoroughly clean the appliance before first use, as indicated in the cleaning chapter.

Preparing for use

Place the appliance on a stable, horizontal, level and heat-resistant surface.

Note
- Do not put anything on top or on the sides of the appliance. This could disrupt the airflow and affect the frying result.
- Do not place the operating appliance near or underneath objects that could be damaged by steam, such as walls and cupboard.

Using the appliance

Food table

The table below helps you select the basic settings for the types of food you want to prepare.

Note
- Keep in mind that these settings are suggestions. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.
- When preparing larger amounts of food (e.g. fries, prawns, drumsticks, frozen snacks), shake, turn, or stir the ingredients in the basket 1 to 2 times in order to achieve a consistent result.

Ingredients	Min.– max. amount	Time (min)	Temperature	Note
Thin frozen fries (7x7 mm / 0.3x0.3 in)	200-800 g 7-28 oz	20-38	180°C/360°F	Shake, turn or stir 1-2 times in between
Homemade fries (10x10 mm / 0.4x0.4 in thick)	200-800 g 7-28 oz	30-50	180°C/360°F	Shake, turn or stir 1-2 times in between
Frozen chicken nuggets	200-800 g 7-28 oz	10-25	200°C/400°F	Shake, turn or stir halfway
Frozen spring rolls	200-800 g 7-28 oz	10-25	200°C/400°F	Shake, turn or stir halfway

Ingredients	Min.– max. amount	Time (min)	Temperature	Note
Hamburger (around 150 g / 5 oz)	1-4 pieces	18-28	150°C/300°F	
Meat loaf	800-1000 g 28-35 oz	55-65	150°C/300°F	Use the baking accessory
Meat chops without bone (around 190 g / 7 oz)	1-4 pieces	16-28	200°C/400°F	Shake, turn or stir halfway
Chicken drumsticks (around 125 g / 4.5 oz)	2-8 pieces	18-32	180°C/360°F	Shake, turn or stir halfway
Chicken breast (around 160 g / 6 oz)	1-6 pieces	16-30	180°C/360°F	
Whole chicken (1.2 kg / 42 oz)	1 piece	65-75	180°C/360°F	
Whole fish (around 300-400 g / 11-14 oz)	1-2 pieces	20-24	200°C/400°F	
Fish filet (around 200 g / 7 oz)	1-5 pieces	16-20	200°C/400°F	
Mixed vegetables (roughly chopped)	200-800 g 7-28 oz	12-20	180°C/360°F	Set the cooking time according to your own taste. Shake, turn or stir halfway
Muffins (around 50 g / 1.8 oz)	1-12 pieces	12-20	160°C/325°F	
Cake	800-1000 g 28-35 oz	20-24	160°C/325°F	Use the baking accessory
Pre-baked bread/rolls (around 60 g / 1.2 oz)	1-7 pieces	6-10	200°C/400°F	
Homemade bread	800-1000 g 28-35 oz	50-60	160°C/325°F	Use the baking accessory. The shape should be as flat as possible to avoid that the bread touches the heating element when rising
Breakfast	4 eggs, 2 toasts	13	160°C/325°F	Cook eggs for 8 minutes, then add the toast.

Airfrying

Caution

- **This is an Airfryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil, frying fat or any other liquid. (Fig. 8)**
- **Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Handle the hot pan with oven-safe gloves.**
- **This appliance is for household use only.**

- **This appliance may produce some smoke when you use it for the first time. This is normal.**
- **Preheating of the appliance is not necessary.**

1 Remove the pan from the appliance by pulling the handle. (Fig. 5)
2 Put the frying insert in the pan. (Fig. 6)
3 Put the ingredients in the pan. (Fig. 7)

Note
- The Airfryer can prepare a large range of ingredients. Consult the 'Food table' for the right quantities and approximate cooking times.
- Do not exceed the amount indicated in the 'Food table' section or overfill the basket beyond the 'MAX' indication as this could affect the quality of the end result.
- If you want to prepare different ingredients at the same time, make sure you check the suggested cooking time required for the different ingredients before you start to cook them simultaneously.

4 Put the pan back into the Airfryer. (Fig. 9)

Caution
- **Never use the pan without the frying insert in it.**
- **Do not touch the pan during and for some time after use, as it could get very hot.**

5 Put the plug in the wall outlet. (Fig. 10)
6 Press the power on/off button to switch on the appliance. (Fig. 11)
7 Press the temperature button. (Fig. 12)
8 Press the increase or decrease button to choose the temperature. (Fig. 13)
9 Press the time button. (Fig. 14)
10 Press the increase or decrease button to choose the time. (Fig. 15)
11 Press the start/pause button to start the cooking process. (Fig. 16)

Note
- Refer to the food table with basic cooking settings for different types of food.
- During cooking the temperature and time are shown alternately.
- The last cooking minute counts down in seconds.
- If you do not set the required cooking time within 30 minutes, the appliance automatically shuts off for safety reasons.
- Some ingredients require shaking or turning halfway through the cooking time (see 'Food table'). To stir the ingredients, pull out the pan and place it on a heat resistant worktop. Shake the pan to evenly distribute the ingredients. Then slide the pan back into the appliance. (Fig. 17-20)

Tip
- To pause the cooking process, press the start/pause button. To resume the cooking process, press the same button again to continue the cooking process.
- The device is automatically in pause mode when you pull out the pan. The cooking process continues when the pan is put in the appliance again.

12 When you hear the timer bell, the cooking time has elapsed.
13 Pull out the pan and check if the ingredients are ready. (Fig. 21)

Caution
- **The Airfryer pan is hot after the cooking process. Always place it on a heat resistant work top (eg. trivet, etc.) when you remove the pan from the device.**

Note
- If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the Airfryer by the handle and add a few extra minutes to the set time.

14 To remove small ingredients (e.g. fries), use tongs or another kitchen utensil to get them out of the pan.

Caution
- **After the cooking process, the pan, the frying insert, the interior housing and the ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the Airfryer, steam may escape from the pan.**

15 Empty the pan contents into a bowl or onto a plate. Always remove food with a kitchen utensil as hot oil may be collected at the bottom of the pan. (Fig. 22)

Note
- To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift out the ingredients.
- Excess oil or rendered fat from the ingredients is collected on the bottom of the pan.
- Depending on the type of ingredients cooking, you may want to carefully pour off any excess oil or rendered fat from the pan after each batch. Place the pan on a heat-resistant surface. Remove the frying insert from the pan. Wear oven-safe gloves to pour off excess oil or rendered fat. Return the frying insert into the pan.

When a batch of ingredients is ready, the Airfryer is instantly ready for preparing another batch.

Note
- Repeat steps 3 to 15 if you want to prepare another batch.

Cooking with a preset

1 Follow steps 1 to 6 in chapter "Airfrying".
2 Press the desired preset button.
3 Start the cooking process by pressing the start/pause button.

Note
- In the following table you can find more information about the presets.

Preset	Preset time (min)	Preset temperature	Weight (Max.)	Information
Frozen potato based snacks	38	180°C / 360°F	800 g / 28 oz	Potato based frozen snacks like frozen French fries, potato wedges, criss-cross fries etc. Turn or stir 1-2 times in between.
Fresh fries	50	180°C / 360°F	800 g / 28 oz	Use mealy potatoes 10x10mm / 0.4x0.4 in thick cut. Soak 30 minutes in water, dry then add ¼ to 1 tbsp of oil. Turn or stir 1-2 times in between.
Chicken drumsticks	32	180°C / 360°F		Up to 8 chicken drumsticks. Shake, turn or stir in between.
Whole fish	24	200°C / 400°F		Up to 2 pieces
Cake	60	160°C / 325°F		1 piece
Meat chops	28	200°C / 400°F		Up to 4 meat chops without bone.

Preset	Preset time (min)	Preset temperature	Weight (Max.)	Information
Mixed vegetables	20	180°C / 360°F	800 g / 28 oz	Roughly chopped. Use the XL baking accessory.
Breakfast	13	160°C / 325°F		Up to 4 eggs, 2 pieces of toast. Use the breakfast accessory. Cook eggs for 8 minutes, then add the toast.
Keep warm	30	80°C / 170°F		Temperature cannot be adjusted.

Shake reminder

The shake reminder is designed for foods like fries, nuggets, or small items that need redistribution during cooking. It alerts you halfway through the cooking cycle to shake the pan, stir or turn ingredients, ensuring even heating and crispy results.
The shake reminder is enabled by default. Follow these steps to toggle it on or off:

1 Select a preset program (e.g., Frozen potato based snacks) (Fig. A).
2 Long press the preset icon for 2 seconds to disable the shaking reminder (Fig. B, C).
3 Long press the same preset icon for 2 seconds again to re-enable the function (Fig. D, E).

Making home-made fries

To make great home-made fries in the Airfryer:

- Choose a potato variety suitable for making fries, e.g. fresh, (slightly) floury potatoes.
- It is best to air fry the fries in portions of up to 800 g/28 oz for an even result. Larger fries tend to be less crispy than smaller fries.

1 Peel the potatoes and cut into sticks (10 x 10 mm/0.4 x 0.4 in thick).
2 Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes.
3 Empty the bowl and dry the potato sticks with a dish towel or paper towel.
4 Pour one tablespoon of cooking oil into the bowl, put the sticks in the bowl and mix until the sticks are coated with oil.
5 Remove the sticks from the bowl with your fingers or a slotted kitchen utensil so excess oil remains in the bowl.

Note

- Do not tilt the bowl to pour all the sticks in the pan at once to prevent excess oil from going into the pan.

6 Put the sticks into the pan.
7 Fry the potato sticks and stir them 1-2 times during cooking.

Cleaning

Warning

- **Let the pan, and the inside of the appliance cool down completely before you start cleaning.**
- **The pan, the frying insert and the inside of the appliance have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials as this may damage the non-stick coating.**

Clean the appliance after every use. Remove oil and fat from the bottom of the pan after every use.

1 Press the power on/off button to switch off the appliance, remove the plug from the wall outlet and let the appliance cool down. (Fig. 23)

Tip
- Remove the pan to let the Airfryer cool down more quickly. (Fig. 24)

2 Remove the frying insert from the pan. (Fig. 25)
3 Dispose of rendered fat or oil from the bottom of the pan.
4 Clean the pan and the frying insert in a dishwasher. You can also clean them with hot water, dishwashing liquid and a non-abrasive sponge.

Tip
- If food residues are stuck to the pan or the frying insert, you can soak them in hot water and dishwashing liquid for 10–15 minutes. Soaking loosens the food residues and makes it easier to remove. Make sure you use a dishwashing liquid that can dissolve oil and grease. If there are grease stains on the pan or the frying insert and you have not been able to remove them with hot water and dishwashing liquid, use a liquid degreaser.
- If necessary, food residues stuck to the heating element can be removed with a soft to medium bristle brush. Do not use a steel wire brush or a hard bristle brush, as this might damage the coating on the heating element.

5 Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues. (Fig. 26)
6 Wipe the outside of the appliance with a moist cloth. (Fig. 27)

Note
- Make sure no moisture remains on the control panel. Dry the control panel with a cloth after you have cleaned it.

7 Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge. (Fig. 28)

Storage

1 Unplug the appliance and let it cool down.
2 Make sure all parts are clean and dry before storing.

Note
- Always hold the Airfryer horizontally when you carry it. Make sure that you also hold the pan on the front part of the appliance as the pan can slide out of the appliance if accidentally tilted downwards. This can lead to damaging of these parts.
- Always make sure that the removable parts of the Airfryer are fixed before you carry and/or store it.

Troubleshooting

This chapter summarizes the most common problems you could encounter with the appliance. If you are unable to solve the problem with the information below, visit **www.home.id/support** for a list of frequently asked questions or contact the Consumer Care Center in your country.

Problem	Possible cause	Solution
The outside of the appliance becomes hot during use.	The heat inside radiates to the outside walls.	This is normal. All handles and knobs that you need to touch during use stay cool enough to touch.
		The pan, the frying insert, and the inside of the appliance always become hot when the appliance is switched on to ensure the food is properly cooked. These parts are always too hot to touch.

Problem	Possible cause	Solution
		If you leave the appliance switched on for a longer time, some areas get too hot to touch. These areas are marked on the appliance with the following icon:  As long as you are aware of the hot areas and avoid touching them, the appliance is completely safe to use.
My home-made fries do not turn out as I expected.	You did not use the right potato type.	To get the best results, use fresh floury potatoes. If you need to store the potatoes, do not store them in a cold environment like in a fridge. Choose potatoes whose package states that they are suitable for frying.
	The amount of ingredients in the pan is too big.	Follow the instructions in chapter “Making home-made fries” to prepare home-made fries.
	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the cooking time.	Follow the instructions in chapter “Making home-made fries” to prepare home-made fries.
The Airfryer does not switch on.	The appliance is not plugged in.	Check if the plug is inserted in the wall outlet properly.
	Several appliances are connected to one outlet.	The Airfryer has a high wattage. Try a different outlet and check the fuses.
I see some peeling off spots inside my Airfryer.	Some small spots can appear inside the pan of the Airfryer due to the incidental touching or scratching of the coating (e.g. during cleaning with harsh cleaning tools and/or while inserting the frying insert).	You can prevent damage by lowering the frying insert into the pan properly. If you insert the frying insert at an angle, its side may knock against the wall of the pan, causing small pieces of coating to chip off. If this occurs, please be informed that this is not harmful as the materials used are food-safe.
White smoke comes out of the appliance.	You are cooking fatty ingredients.	Carefully pour off any excess oil or fat from the pan and then continue cooking.
	The pan still contains greasy residues from previous use.	White smoke is caused by greasy residues heating up in the pan. Always clean the pan thoroughly after every use.
	Breading or coating did not adhere properly to the food.	Tiny pieces of airborne breading can cause white smoke. Firmly press breading or coating to food to ensure it sticks.
	Marinade, liquid or meat juices are splattering in the rendered fat or grease.	Pat food dry before placing it in the pan.
My display shows "E1".	The device is broken/ defective.	Call the Philips service hotline or contact the Consumer Care Center in your country.

Warranty

If you need information, support, or if you have a problem, please visit **www.home.id/warranty** or in the US or Canada only call 1-833-737-1212 for assistance.

Two year limited warranty

Versuni warrants that this product shall be free from defects in material, workmanship and assembly, under normal use, in accordance with the specifications and warnings, for a period of two years from the date of purchase. This warranty extends only to the original purchaser of the product, and is not transferable. To exercise your rights under this warranty, you must provide proof of purchase in the form of an original sales receipt that shows the product name and the date of purchase. For customer support or to obtain warranty service, please visit our website www.home.id/support. THERE ARE NO OTHER EXPRESS OR IMPLIED WARRANTIES. Versuni's liability is limited to repair or, at its sole option, replacement of the product. Incidental, special and consequential damages are disclaimed where permitted by law. This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state, province to province or country to country.

IN U.S. ONLY

Importer

Versuni USA Corporation
1600 Summer Street,
Stamford, CT 06905,
United States of America

Canada only

imported by/ importé par:
Versuni Canada Inc.
40 University Avenue, Suite 904,
Toronto, Ontario M5J 1T1 Canada

For assistance visit our website: **www.home.id/warranty** or in the U.S. or Canada only call 1-833-737-1212.

PHILIPS and the Philips Shield Emblem are registered trademarks of Koninklijke Philips N.V. and are used under license.

2026 © Versuni Holding B.V.

This symbol on the product's nameplate means it is listed by Underwriters Laboratories, Inc.

IOS is a trademark or registered trademark of Cisco in the U.S. and other countries.

Android is a trademark of Google Inc.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Si utiliza un artefacto eléctrico siempre debe tomar medidas de seguridad básicas, tales como:

1 Lea todas las instrucciones.

2 No toque las superficies calientes. Use los mangos o las perillas.



3 No sumerja el cable de alimentación, los conectores ni el artefacto en agua u otros líquidos para evitar descargas eléctricas.

4 Es indispensable supervisar de manera estricta a los niños o a las personas con discapacidad cuando usan cualquier artefacto o cuando este se usa cerca de ellos. Es necesario que una persona responsable supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el artefacto.

5 Desconéctelo del tomacorriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje enfriar antes de poner o quitar las piezas.

6 Nunca use el artefacto si el cable de alimentación o el conector están dañados, si funciona mal o si sufrió algún tipo de daño. Devuelva el artefacto al servicio técnico autorizado más cercano para examinarlo, repararlo o ajustarlo.

7 Evite el uso de accesorios no recomendados por el fabricante del artefacto para prevenir lesiones.

8 No utilice el dispositivo al aire libre.

9 No deje que el cable cuelgue del borde de la superficie sobre la que se encuentra apoyado, ni permita que toque superficies calientes.

10 No lo coloque sobre quemadores eléctricos o que funcionen con gas caliente ni cerca de ese tipo de artefactos. Tampoco lo coloque dentro de hornos calientes.

11 Tome las medidas de precaución necesarias cuando mueva un artefacto que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.

12 Conecte el cable al tomacorriente. Para desconectarlo, presione el botón de encendido/apagado para apagar el artefacto y, a continuación, desenchúfelo del tomacorriente.

13 No utilice este artefacto con otros fines distintos a los previstos.

14 Tenga mucho cuidado al retirar la bandeja o desechar la grasa caliente.

15 No limpie con esponjas metálicas. Se puede producir una descarga eléctrica si las piezas rompen la esponja o si se tocan las partes eléctricas.

16 No debe introducir en el artefacto alimentos de gran tamaño o utensilios de metal, ya que pueden provocar un incendio o riesgo de electrocución.

17 Si durante su funcionamiento el artefacto está cubierto o en contacto con un material inflamable, como cortinas, tapicería, paredes o similares, se puede provocar un incendio. No almacene objetos sobre el artefacto cuando esté en funcionamiento.

18 No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: papel para hornear, cartón, plástico, madera, algodón y cualquier tipo de material inflamable.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Peligro

- No coloque el artefacto encima o cerca de una estufa de gas caliente ni de cualquier tipo de placa o estufas eléctricas, ni dentro de un horno caliente (figura 1)
- No sumerja nunca el aparato en agua ni lo enjuague bajo el grifo.
- No deje que entre agua ni ningún otro líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas.
- Coloque siempre los ingredientes que va a freír en el sartén para evitar que entren en contacto con los elementos térmicos.
- No cubra las aberturas de entrada y salida de aire mientras el aparato está en funcionamiento.
- No llene la sartén con aceite, ya que esto puede causar un riesgo de incendio.
- No utilice el artefacto si el conector, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados.
- Nunca toque el interior del artefacto mientras está en funcionamiento.

- Nunca coloque ninguna cantidad de alimentos que exceda el nivel máximo indicado en el sartén.
- Asegúrese siempre de que el calentador esté libre y que no tenga alimentos atascados.
- Tenga cuidado cuando limpie el área superior de la cámara de cocción: puede que el elemento térmico y los bordes de las partes metálicas estén a una alta temperatura.

Advertencia

- Si el cable de alimentación está dañado, deberá sustituirlo Philips, el personal del servicio técnico o las personas con una cualificación similar para evitar que se produzcan situaciones de peligro.
- Conecte el artefacto solo a un enchufe de pared con conexión a tierra, protegido por un disyuntor de fuga a tierra.
- Asegúrese siempre de que el enchufe esté insertado correctamente en el enchufe de pared.
- Este artefacto no está diseñado para funcionar a través de un temporizador externo o con un sistema de control remoto independiente.
- Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.



- Evite que los niños jueguen con este artefacto.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas con capacidad física, mental o sensorial reducida (adultos o niños), ni por personas que carezcan del conocimiento y la experiencia necesarios, salvo que una persona responsable de su seguridad los supervise o les brinde instrucciones acerca del uso del aparato.
- La limpieza y el mantenimiento que realiza el usuario no puede ser realizada por niños sin supervisión.
- No coloque el artefacto contra una pared u otros artefactos. Deje al menos 10 cm de espacio libre por detrás, a ambos lados y por encima del aparato. No coloque nada sobre el artefacto.
- Cuando se fríe con aire caliente, se libera vapor caliente a través de las aberturas de ventilación de aire. Mantenga la cara y las manos a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. Además, tenga cuidado con el vapor caliente y el aire cuando retire el sartén del artefacto.
- Nunca utilice ingredientes ligeros ni papel para hornear en el artefacto.
- Las superficies de fácil acceso pueden calentarse durante el uso.
- Almacenamiento de papas: la temperatura debe ser adecuada para la variedad de papas almacenadas y debe estar por encima de los 6 °C/42.8 °F para minimizar el riesgo de exposición a la acrilamida en los alimentos preparados.
- Nunca llene el sartén con aceite.
- Este artefacto se ha diseñado para su uso a temperaturas ambientales entre 5 °C/41 °F y 40 °C/104 °F.
- Antes de enchufarlo, verifique que el voltaje indicado en el aparato coincida con el de la red eléctrica local.
- Mantenga el cable de electricidad alejado de superficies calientes.
- No coloque el artefacto sobre materiales inflamables ni cerca de ellos (p. ej., manteles o cortinas).
- No utilice este aparato para otros fines distintos a los descritos en este manual y utilice únicamente accesorios originales de Philips.
- Nunca deje el artefacto en funcionamiento sin vigilancia.
- El sartén y los accesorios que se colocan dentro de la cámara de cocción se calientan durante y después de utilizar el artefacto, siempre manipule con cuidado.
- Antes de usar el artefacto por primera vez, limpie a fondo las piezas que entrarán en contacto con los alimentos. Consulte las instrucciones en el manual.

Precaución

- Este aparato se ha diseñado solo para un uso doméstico normal. Este aparato no debe utilizarse en ambientes como cocina de tiendas, oficinas, granjas u otros entornos laborales. Asimismo, los clientes de hoteles, moteles, hostales en los que se ofrecen desayunos y entornos residenciales de otro tipo tampoco deben utilizarlo.
- Siempre desconecte el artefacto de la fuente de alimentación si se deja sin supervisión y antes de montar, desmontar, almacenar o limpiar.
- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, plana y estable.
- Si el artefacto se utiliza de forma incorrecta, con fines profesionales o semiprofesionales o de un modo distinto del que se indica en las instrucciones de este manual, la garantía quedará anulada y Philips no se hará responsable por los daños ocasionados.

- Lleve siempre el artefacto a un centro de servicio autorizado por Philips para su examinación o reparación. No intente reparar el artefacto por su cuenta; si lo hace, la garantía dejará de ser válida.
- Desenchufe siempre el aparato después de usarlo.
- Antes de limpiar o manipular el aparato, deje que se enfríe durante unos 30 minutos.
- Asegúrese de que los ingredientes que se preparen en este artefacto tomen un color amarillo dorado en lugar de un color oscuro o café.
- Retire los restos quemados. No fría papas frescas a una temperatura superior a 180 °C/356 °F (para reducir la producción de acrilamida).
- Asegúrese siempre de que los alimentos estén completamente cocidos en la Airfryer.
- Tenga cuidado al verter los alimentos cocidos y tenga cuidado de no dejar caer los accesorios.
- Este artefacto viene con un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar que puede causar un cable de alimentación más largo.
- Puede utilizar un cable de extensión si toma las precauciones debidas. Si usa un cable de extensión:
  - La clasificación eléctrica del cable debe ser igual a la clasificación del artefacto.
  - El cable debe instalarse de tal manera que no cuelgue del borde de la superficie de apoyo, para así evitar caídas y enredos.
  - El cable de extensión deberá tener la misma clasificación con tres hilos conectores.
- Este artefacto tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Este enchufe se fabricó para ajustarse a un tomacorriente polarizado de una sola manera para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aun así no encaja, póngase en contacto con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este artefacto cumple con los estándares y las regulaciones aplicables sobre la exposición a campos electromagnéticos.

Eliminación

Este producto ha sido diseñado y fabricado con materiales y componentes de alta calidad que pueden reciclarse y reutilizarse. Para obtener más información acerca del reciclaje, comuníquese con las instalaciones de gestión de desechos locales o visite **www.recycle.philips.com**.

Introducción

¡Felicitaciones por su compra y bienvenido a Philips!
Para acceder a los servicios de asistencia técnica de Philips, registre su producto en **www.home.id**.

Descripción general (fig. 4)

1 Panel de control
- **A** Botón de temperatura
- **B** Botón Encendido/Apagado
- **C** Botón de conservación del calor
- **D** Botón de luz
- **E** Menú de ajustes predeterminados
- **F** Botón de disminución de intensidad
- **G** Botón de inicio/pausa
- **H** Botón de aumento de intensidad
- **I** Botón de tiempo

2 Accesorio para freír
3 Indicación MAX
4 Sartén
5 Ventana transparente
6 Cable de alimentación
7 Rollo de cable
8 Salidas de aire

Antes del primer uso

1 Retire todos los materiales de embalaje.
2 Elimine cualquier pegatina o etiqueta (si las hubiera) del artefacto.
3 Limpie a fondo el artefacto antes de utilizarlo por primera vez, como se indica en la sección de limpieza.

Preparación inicial

Coloque el artefacto en una superficie resistente al calor, nivelada, horizontal y estable.

Nota

- No coloque nada encima o en los costados del artefacto. Esto podría alterar el flujo de aire y afectar el resultado de la fritura.
- No coloque el artefacto en funcionamiento debajo o cerca de objetos a los que pudiera perjudicarles el vapor, como paredes o armarios.

Uso del artefacto

Tabla de alimentos

La siguiente tabla le ayudará a seleccionar la configuración básica para los tipos de alimentos que desee preparar.

Nota

- Tenga en cuenta que estas configuraciones son sugerencias. No podemos garantizarle cuál es la mejor configuración para los ingredientes, ya que estos tienen origen, tamaño, forma y marca diferentes.
- Cuando prepare una mayor cantidad de comida (por ejemplo, patatas fritas, camarones, alitas de pollo, aperitivos congelados), agite, voltee o revuelva los ingredientes en la cesta 1 o 2 veces para obtener un resultado consistente.

Ingredientes	Mín. - máx. cantidad	Hora (mín.)	Temperatura	Nota
Papas fritas de corte fino congeladas (7 x 7 mm/0,3 x 0,3")	De 200 a 800 g/de 7 a 28 oz	20 - 38	180 °C/360 °F	Agite, gire o remueva 1 o 2 veces durante la preparación
Papas fritas caseras (10 x 10 mm/0,4 x 0,4" de grosor)	De 200 a 800 g/de 7 a 28 oz	30-50	180 °C/360 °F	Agite, gire o remueva 1 o 2 veces durante la preparación
Taquitos de pollo congelados	De 200 a 800 g/de 7 a 28 oz	10-25	200 °C/400 °F	Agite, gire o revuelva a la mitad
Rodillos de primavera congelados	De 200 a 800 g/de 7 a 28 oz	10-25	200 °C/400 °F	Agite, gire o revuelva a la mitad
Hamburguesas (alrededor de 150 g/5 oz)	1-4 unidades	18-28	150 °C/300 °F	
Pastel de carne	De 800 a 1000 g/de 28 a 35 oz	55 - 65	150 °C/300 °F	Utilice el accesorio de horneado
Chuletas de carne sin hueso (alrededor de 190 g/7 oz)	1-4 unidades	16-28	200 °C/400 °F	Agite, gire o revuelva a la mitad
Muslos de pollo (alrededor de 125 g/4,5 oz)	2-8 unidades	18-32	180 °C/360 °F	Agite, gire o revuelva a la mitad

Ingredientes	Mín. - máx. cantidad	Hora (mín.)	Temperatura	Nota
Pechuga de pollo (alrededor de 160 g/6 oz)	1-6 unidades	16-30	180 °C/360 °F	
Pollo entero (1,2 kg/42 oz)	1 pieza	65-75	180 °C/360 °F	
Pescado entero (alrededor de 300 a 400 g/de 11 a 14 oz)	De 1 a 2 unidades	20-24	200 °C/400 °F	
Filete de pescado (alrededor de 200 g/7 oz)	1-5 unidades	16-20	200 °C/400 °F	
Verduras variadas (cortadas en trozos grandes)	De 200 a 800 g/de 7 a 28 oz	12-20	180 °C/360 °F	Ajuste el tiempo de cocción según su propio gusto. Agite, gire o revuelva a la mitad
Muffins (alrededor de 50 g/1,8 oz)	1-12 unidades de	12-20	160 °C/325 °F	
Pastel	De 800 a 1000 g/de 28 a 35 oz	20-24	160 °C/325 °F	Utilice el accesorio de horneado
Pan/bollitos precocinados (alrededor de 60 g/1,2 oz)	1-7 unidades	6 - 10	200 °C/400 °F	
Pan casero	De 800 a 1000 g/de 28 a 35 oz	50-60	160 °C/325 °F	Utilice el accesorio de horneado. La forma debiera ser lo más plana posible para evitar que el pan toque el elemento térmico cuando la masa se eleva
Desayuno	4 huevos, 2 tostadas	13	160 °C/325 °F	Cocine los huevos durante 8 minutos y, a continuación, agregue la tostada.

Fritura con aire caliente (Airfrying)

Precaución

- **Esta es una Airfryer que funciona con aire caliente. No llene el sartén con aceite, manteca ni cualquier otro líquido. (figura 8)**
- **No toque las superficies calientes. Use los mangos o las perillas. Manipule el recipiente con guantes para horno cuando esté caliente.**
- **Este artefacto es solo para uso doméstico.**
- **Puede que este artefacto emita algo de humo cuando lo utilice por primera vez. Esto es normal.**
- **No es necesario precalentar el artefacto.**

1 Retire el sartén del artefacto tirando del asa. (figura 5)
2 Coloque el accesorio para freír en el sartén. (figura 6)
3 Ponga los ingredientes en el sartén. (figura 7)

Nota
- La Airfryer puede preparar una gran variedad de ingredientes. Consulte la "Tabla de alimentos" para conocer las cantidades adecuadas y los tiempos de cocción aproximados.
- No exceda la cantidad indicada en la sección "Tabla de alimentos" ni permita que los ingredientes de la cesta sobrepasen la marca "MAX", ya que esto podría afectar la calidad del resultado final.
- Si desea preparar ingredientes diferentes al mismo tiempo, asegúrese de comprobar el tiempo de cocción sugerido para los diferentes ingredientes antes de cocinarlos al mismo tiempo.

4 Vuelva a colocar el sartén en la Airfryer. (figura 9)

Precaución
- **Nunca utilice el sartén si el accesorio para freír no está en su interior.**
- **No toque el sartén mientras el artefacto esté en funcionamiento y durante un tiempo después del uso, ya que se calientan mucho.**

5 Conecte el enchufe en el tomacorriente. (figura 10)
6 Presione el botón de encendido/apagado para encender el artefacto. (figura 11)
7 Pulse el botón de temperatura. (figura 12)
8 Presione el botón de aumento o disminución para seleccionar la temperatura. (figura 13)
9 Presione el botón de tiempo. (figura 14)
10 Presione el botón de aumento o disminución para elegir el tiempo. (figura 15)
11 Presione el botón de inicio/pausa para iniciar el proceso de cocción. (figura 16)

Nota
- Consulte la tabla de alimentos con ajustes de cocina básicos para diferentes tipos de alimentos.
- Durante la cocción, la temperatura y el tiempo se muestran de forma alternada.
- La cuenta regresiva del último minuto de cocción se realiza en segundos.
- Si no ajusta el tiempo de cocción necesario antes de 30 minutos, el artefacto se apagará automáticamente por motivos de seguridad.
- Algunos ingredientes se deben sacudir o girar a mitad del tiempo de cocción (consulte la "Tabla de alimentos"). Para revolver los ingredientes, saque el sartén y colóquelo en una encimera resistente al calor. Sacuda el sartén para distribuir los ingredientes de manera uniforme. Luego introduzca nuevamente el recipiente en el artefacto. (Figura 17 a 20)

Sugerencia
- Para pausar el proceso de cocción, presione el botón de inicio/pausa. Para reanudar el proceso de cocción, vuelva a presionar el botón para continuar con el proceso.
- El dispositivo cambia al modo de pausa automáticamente cuando se extrae el sartén. El proceso de cocción continúa cuando se vuelve a colocar el sartén en el artefacto.

12 Cuando escuche el timbre del temporizador, habrá terminado el tiempo de cocción establecido.
13 Retire el recipiente y compruebe si los ingredientes están listos. (figura 21)

Precaución
- **El recipiente de la Airfryer estará caliente tras el proceso de cocción. Colóquelo siempre sobre una superficie resistente al calor (por ejemplo, salvamanteles, etc.) al retirar el recipiente del artefacto.**

Nota
- Si los ingredientes aún no están listos, tome el asa para volver a introducir el sartén en la Airfryer y agregue unos pocos minutos adicionales al tiempo establecido.

14 Para quitar ingredientes pequeños (por ejemplo, papas fritas), utilice una lengüeta u otro utensilio de cocina para sacarlos del sartén.

Precaución

- **Tras el proceso de cocción, el sartén, el accesorio para freír, el interior y los ingredientes estarán calientes. Según el tipo de ingrediente que se coloque en la Airfryer, puede que salga vapor del sartén.**

15 Vacíe el contenido del sartén en un recipiente o en un plato. Retire siempre los alimentos con un utensilio de cocina, ya que se puede acumular aceite caliente en la parte inferior del sartén. (figura 22)

Nota

- Para retirar ingredientes delicados o de gran tamaño, utilice unas pinzas para sacar los ingredientes.
- El exceso de aceite o grasa procedente de los ingredientes se recoge en el fondo del recipiente.
- Dependiendo del tipo de ingredientes que cocina, es posible que desee verter cuidadosamente el exceso de aceite o grasa extraída del sartén después de cada tanda. Coloque el sartén sobre una superficie resistente al calor. Retire el accesorio para freír del sartén. Para extraer el exceso de aceite o grasa, utilice guantes para horno. Vuelva a colocar el accesorio para freír en el sartén.

Cuando un lote de ingredientes está listo, la Airfryer está instantáneamente preparada para cocinar otro lote.

Nota

- Repita los pasos del 3 al 15 si desea cocinar otro lote.

Cocción con un ajuste predeterminado

1 Siga los pasos del 1 al 6 de la sección "Freír con aire".
2 Presione el botón de preselección deseado.
3 Para iniciar el proceso de cocción, presione el botón de inicio/pausa.

Nota

- En la siguiente tabla puede encontrar más información sobre las preselecciones.

Ajuste predeterminado	Tiempo predeterminado (mín.)	Temperatura predeterminada	Peso (Máx.)	Información
Aperitivos de patata congelados	38	180 °C/360 °F	800 g/28 oz	Bocadillos congelados a base de papas como papas fritas congeladas, papas cuña, papas rejilla, etc. Gire o remueva 1 o 2 veces durante la preparación
Papas frescas	50	180 °C/360 °F	800 g/28 oz	Utilice papas con almidón 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4" de espesor. Remoje durante 30 minutos en agua, seque y añada de ¼ a 1 cucharada de aceite. Gire o remueva 1 o 2 veces durante la preparación
Muslos de pollo	32	180 °C/360 °F		Hasta 8 muslos de pollo. Agite, gire o remueva durante la preparación.

Ajuste predeterminado	Tiempo predeterminado (mín.)	Temperatura predeterminada	Peso (Máx.)	Información
Pescado entero	24	200 °C/400 °F		Hasta 2 piezas
Pastel	60	160 °C/325 °F		1 pieza
Chuletas de carne	28	200 °C/400 °F		Hasta 4 chuletas de carne sin hueso.
Mix de verduras	20	180 °C/360 °F	800 g/28 oz	Cortado en trozos. Utilice el accesorio de horneado XL.
Desayuno	13	160 °C/325 °F		Hasta 4 huevos y 2 tostadas. Utilice el accesorio de desayuno. Cocine los huevos durante 8 minutos y, a continuación, agregue la tostada.
Conservar del calor	30	80 °C/170 °F		No se puede ajustar la temperatura.

Recordatorio de agitación

El recordatorio de agitación está diseñado para alimentos como papas fritas, nuggets o comidas pequeñas que necesitan redistribución durante la cocción. Le avisa en la mitad del ciclo de cocción para agitar la cesta y revolver o dar vuelta los ingredientes, lo que garantiza un calentamiento uniforme y resultados crujientes.
El recordatorio de agitación está activado de forma predeterminada. Siga estos pasos para activarlo o desactivarlo:

1. Seleccione un programa preestablecido (p. ej., aperitivos congelados a base de papa) (Figura A).
2. Mantenga presionado el ícono de preajuste durante 2 segundos para desactivar el recordatorio de agitación (Figuras B y C).
3. Mantenga presionado el mismo ícono de preajuste durante 2 segundos nuevamente para volver a activar la función (Figuras D y E).

Preparación de patatas fritas caseras

Para hacer patatas fritas caseras deliciosas en la Airfryer:

- Elija una variedad de patata adecuada para freír, por ejemplo, patatas frescas y (ligeramente) harinosas.
- Es mejor freír con aire las patatas por lotes de hasta 800 g/28 oz para obtener unos resultados uniformes. Generalmente, las patatas fritas más grandes son menos crujientes que las pequeñas.

1. Pele las papas y córtelas en tiras (10 x 10 mm/0,4 x 0,4" de grosor).
2. Remoje las tiras de patata en un recipiente hondo con agua durante al menos 30 minutos.

3 Vacíe el recipiente hondo y seque las tiras de patatas con un paño para platos o un paño de papel.
4 Vierta una cucharada de aceite para cocinar en un bol, coloque las tiras en el bol y mézclelas hasta que estén cubiertas de aceite.
5 Retire las patatas del recipiente hondo con los dedos o una espumadera, así el exceso de aceite permanecerá en él.

Nota
- No incline el recipiente para colocar todas las tiras en el sartén de una sola vez; así evitará que el exceso de aceite se vierta en el sartén.

6 Coloque las tiras en el sartén.
7 Fría las tiras de papas y revuélvalas 1 o 2 veces durante la cocción.

Limpieza

Advertencia
- **Deje que el sartén y el interior del artefacto se enfríen completamente antes de limpiarlos.**
- **El sartén, el accesorio para freír y el interior del artefacto tienen una capa antiadherente. No use utensilios de cocina metálicos o materiales de limpieza abrasivos, ya que pueden dañar la capa antiadherente.**

Limpie siempre el artefacto después de usarlo. Retire el aceite y la grasa del fondo del sartén después de cada uso.
1 Presione el botón de encendido/apagado para apagar el artefacto, retire el enchufe de la toma de corriente y deje que al artefacto se enfríe. (figura 23)

Sugerencia
- Saque el sartén para permitir que la Airfryer se enfríe más rápido. (figura 24)

2 Retire el accesorio para freír del sartén. (figura 25)
3 Deseche el exceso de aceite o grasa del fondo del sartén.
4 Lave el sartén y el accesorio para freír en el lavavajillas. También puede lavarlos con agua caliente, detergente líquido para platos y una esponja no abrasiva.

Sugerencia
- Si se pegan restos de alimentos al sartén o al accesorio para freír, puede ponerlos en remojo en agua caliente con lavavajillas líquido de 10 a 15 minutos. El remojo despega los restos de comida, por lo que es más sencillo removerlos. Asegúrese de usar un detergente líquido para platos que pueda disolver el aceite y la grasa. Si hay manchas de grasa en el sartén o el accesorio para freír y no puede retirarlas con agua caliente y lavavajillas líquido, utilice un desengrasante líquido.
- Si es necesario, se pueden retirar los restos de alimentos pegados al elemento térmico con un cepillo de cerdas blandas o de dureza media. No use un cepillo de alambre de acero o de cerdas duras, ya que puede dañar el revestimiento del elemento térmico.

5 Limpie la resistencia con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de alimento. (figura 26)
6 Limpie la parte exterior del artefacto con un paño húmedo. (figura 27)

Nota
- Asegúrese de que no haya restos de humedad en el panel de control. Después de limpiar el panel de control, séquelo con un paño.

7 Limpie el interior del artefacto con agua caliente y una esponja no abrasiva. (figura 28)

Almacenamiento

1 Desenchufe el artefacto y déjelo enfriar.

2 Antes de guardarlas, asegúrese de que todas las partes estén limpias y secas.

Nota

- Cuando mueva la Airfryer, sosténgala siempre de manera horizontal. Asegúrese de sujetar también el sartén de la parte delantera del artefacto, ya que podría deslizarse fuera de este si se inclina accidentalmente hacia abajo. Esto podría dañar ambas piezas.
- Asegúrese siempre de que las piezas desmontables de la Airfryer estén fijas antes de transportarla o almacenarla.

Resolución de problemas

Este capítulo resume los problemas más comunes que podría encontrarse con el artefacto. Si no puede resolver el problema con la siguiente información, visite **www.home.id/support** para consultar una lista de preguntas más frecuentes o póngase en contacto con el servicio de atención al cliente en su país.

Problema	Causa posible	Solución
La parte exterior del artefacto se calienta durante el uso.	El calor del interior se irradia hacia las paredes exteriores.	Esto es normal. Todos los mangos y las perillas que debe tocar durante el funcionamiento del artefacto se mantienen a una temperatura suficientemente baja.
		El sartén, el accesorio para freír y el interior del artefacto siempre se calientan cuando el artefacto esté encendido para cocinar de forma adecuada los alimentos. Estas piezas siempre están demasiado calientes para tocarlas.
		Si deja el artefacto encendido por más tiempo, algunas de las partes se calientan demasiado, por lo que no se podrán tocar. Estas partes del artefacto están marcadas con el ícono siguiente:  El artefacto es seguro de usar, siempre y cuando tenga conocimiento de las partes que se calientan y evite tocarlas.
Las papas fritas caseras no se cocinaron como esperaba.	No ha utilizado el tipo correcto de patatas.	Para obtener los mejores resultados, utilice patatas frescas y harinosas. No almacene las patatas en un entorno frío, como un refrigerador. Elija patatas cuyo envase especifique que son adecuadas para freír.
	La cantidad de ingredientes en el sartén es demasiada.	Siga las instrucciones del capítulo “Preparación de papas fritas caseras” para prepararlas.
	Ciertos tipos de ingredientes se deben sacudir a mitad del tiempo de cocción.	Siga las instrucciones del capítulo “Preparación de papas fritas caseras” para prepararlas.
La Airfryer no enciende.	El artefacto no está enchufado.	Asegúrese de que la clavija se ha enchufado correctamente a la red.

Problema	Causa posible	Solución
	Varios artefactos están conectados a un tomacorriente.	La Airfryer usa un alto voltaje. Pruebe con un tomacorriente diferente y revise los fusibles.
Hay algunas partes desgastadas dentro de la Airfryer.	Pueden aparecer algunas pequeñas manchas en el interior del sartén de la Airfryer debido al contacto accidental o al rayado del revestimiento (por ejemplo, durante la limpieza con utensilios de limpieza afilados o al insertar el accesorio para freír).	Puede prevenir daños si introduce adecuadamente el accesorio para freír en el sartén. Si inserta el accesorio para freír en un cierto ángulo, su lateral puede golpear contra la pared del sartén, haciendo que se desprendan pequeños trozos de revestimiento. Si esto ocurre, tenga en cuenta que esto no es dañino, ya que todos los materiales usados son seguros para los alimentos.
Sale humo blanco del artefacto.	Está cocinando ingredientes con un alto nivel de grasas.	Extraiga con cuidado el exceso de aceite o grasa del recipiente y, a continuación, siga cocinando.
	El sartén todavía contiene restos de grasa de la última vez.	Aparece humo blanco cuando se calientan los restos grasos en el sartén. Limpie siempre el sartén minuciosamente después de cada uso.
	El apanado, rebozado o marinado no quedó bien adherido a los alimentos.	Pequeños pedazos de pan rallado transportados por el aire pueden provocar el humo blanco. Presione firmemente el apanado o la capa de pan a la comida para que quede bien pegada.
	El exceso de grasa salpica restos de adobo, líquido o jugo de la carne.	Golpee suavemente los alimentos para secarlos antes de colocarlos en el sartén.
La pantalla muestra "E1".	El dispositivo está roto o defectuoso.	Comuníquese con el equipo de servicio técnico de Philips o con el servicio de atención al cliente de Philips de su país.

Garantía

Si necesita más información, asistencia o si tiene problemas, visite **www.home.id/warranty** o llame al 1-833-737-1212 para solicitar asistencia, solo disponible en Estados Unidos y Canadá.

Garantía limitada de dos años

Versuni garantiza que este producto está libre de defectos en el material, fabricación y ensamblado, en condiciones normales de uso, de acuerdo con las especificaciones y las advertencias, por un período de dos años a partir de la fecha de compra. Esta garantía se aplica únicamente al comprador original del producto y es intransferible. Para beneficiarse de los derechos que le otorga esta garantía, debe poseer el comprobante de compra en la forma de un recibo original donde se indique el nombre del producto y la fecha de compra. Para recibir servicio de atención al cliente u obtener un servicio de garantía, visite nuestro sitio web www.home.id/support. NO EXISTEN OTRAS GARANTÍAS EXPRESAS NI IMPLÍCITAS. La responsabilidad de Versuni se limita a reparar o, a su entero criterio, remplazar el producto. Versuni no se responsabiliza por daños accidentales, especiales ni resultantes dentro de los límites de la ley. Esta garantía le otorga derechos legales específicos. También tiene otros derechos que varían según el estado, la provincia o el país.

EN EE. UU. SOLAMENTE

Importador

Versuni USA Corporation
1600 Summer Street,
Stamford, CT 06905,
Estados Unidos de América

Solo en Canadá

importado por/importé par:
Versuni Canada Inc.
40 University Avenue, Suite 904,
Toronto, Ontario M5J 1T1, Canadá

Para recibir ayuda, visite nuestro sitio web: **www.home.id/warranty**. Si está en EE. UU. o Canadá solamente llame al 1-833-737-1212.

PHILIPS y el emblema del escudo de Philips son marcas comerciales registradas de Koninklijke Philips N.V. y se utilizan bajo licencia.

2026 © Versuni Holding B.V.

Este símbolo en la placa de características del producto significa que está registrado por Underwriters Laboratories, Inc.

iOS es una marca comercial o una marca comercial registrada de Cisco en los EE. UU. y otros países.

Android es una marca comercial de Google Inc.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Quand vous utilisez un produit électrique, suivez toujours les mesures de sécurité fondamentales, notamment ce qui suit :

1 Lisez toutes les instructions.
2 Ne touchez pas les surfaces chaudes. Servez-vous des poignées ou des boutons.



3 Pour prévenir les risques de chocs électriques, ne plongez pas le cordon, les prises ou l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
4 Exercez toujours une surveillance étroite lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou des personnes handicapées ou à leur proximité. Les enfants doivent être surveillés par une personne responsable pour s'assurer qu'ils ne s'amusent pas avec l'appareil.
5 Assurez-vous de toujours débrancher l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'y mettre des pièces ou d'en retirer.
6 Cessez d'utiliser l'appareil si son cordon d'alimentation ou toute autre partie venaient à être endommagés ou si vous veniez à constater un dysfonctionnement, quel qu'il soit. Apportez l'appareil au centre de service autorisé le plus proche pour le faire examiner, réparer ou ajuster.
7 N'utilisez aucun accessoire non recommandé par le fabricant de l'appareil sous peine de risquer des blessures.
8 N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
9 Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser du bord de la table ou du comptoir sur lequel l'appareil est posé, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
10 Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique, ni sur un four chaud.
11 Faites preuve d'extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
12 Branchez le cordon dans une prise électrique. Pour débrancher, appuyez sur le bouton marche-arrêt pour arrêter l'appareil puis retirer la fiche de la prise murale.
13 N'utilisez cet appareil pour aucun autre usage que celui prévu.
14 Soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez le plateau ou lorsque vous jetez la graisse chaude.
15 Ne vous servez pas de tampons récurants métalliques pour le nettoyage. Des bouts de tampon peuvent se détacher et toucher des pièces électriques, créant ainsi un risque d'électrocution.
16 Les aliments trop volumineux ou les ustensiles métalliques ne doivent pas être insérés dans l'appareil, car ils peuvent provoquer un incendie ou un risque d'électrocution.
17 Un incendie pourrait se produire si l'appareil est en contact avec des matériaux inflammables tels que des rideaux, des draperie, un mur ou autres,lorsqu'il fonctionne. Ne posez aucun objet sur l'appareil en cours d'utilisation.
18 Ne placez pas les matériaux suivants dans le four : papier sulfurisé, carton, plastique, bois, coton et toute autre matière inflammable.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Danger

- Ne placez pas l'appareil au-dessus ou à proximité d'électroménagers encore chauds, tels que : cuisinière à gaz ou électrique, n'importe quelle plaque de cuisson électrique ou four. 1).
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.
- Ne laissez pas d'eau ou d'autres liquides pénétrer dans la friteuse afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Placez toujours les aliments à frire dans la cuve, 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 car cela pourrait causer un incendie.

- N'utilisez jamais l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant qu'il fonctionne.
- Ne dépassez jamais la quantité d'aliments maximale indiquée sur la cuve.
- Assurez-vous toujours que l'élément chauffant est libre et qu'aucun aliment n'y est coincé.
- Soyez prudent lors du nettoyage de la zone supérieure du compartiment de cuisson et faites attention à l'élément chauffant et les rebords des parties métalliques.

Avertissement

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, son agent de service, ou une personne qualifiée, afin d'éviter tout danger.
- Ne branchez l'appareil qu'à une prise murale avec mise à la terre et protégée par un disjoncteur différentiel.
- Assurez-vous que la fiche est correctement insérée dans la prise.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner au moyen d'un minuteur ou d'un système de télécommande externes.
- Les surfaces accessibles peuvent chauffer lorsque l'appareil est en fonction.



- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne s'amusent pas avec l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (incluant des enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui n'ont pas l'expérience et les connaissances nécessaires, à moins qu'elles ne soient sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles aient reçu de cette personne des directives concernant l'utilisation de l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou d'autres appareils. Laissez un espace libre d'au moins 10 cm sur les côtés et le dessus de l'appareil. Ne placez aucun objet sur l'appareil.
- Pendant la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les ouvertures de sortie d'air. Gardez les mains et le visage suffisamment éloignés des sorties d'air. De plus, faites attention à la vapeur chaude lorsque vous retirez la cuve de l'appareil.
- Ne jamais mettre d'ingrédients légers ou de papier parchemin dans l'appareil.
- Les surfaces accessibles peuvent chauffer lorsque l'appareil est en fonction.
- Entreposage des pommes de terre : La température doit être adaptée à la variété de pommes de terre et doit être supérieure à 6 °C/42.8 °F pour minimiser le risque d'exposition à l'acrylamide dans la nourriture préparée.
- Ne jamais remplir la cuve avec de l'huile.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à une température ambiante entre 5 °C/41 °F et 40 °C/104 °F.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau local.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Ne placez jamais l'appareil sur ou à proximité de matériaux combustibles, comme une nappe ou des rideaux.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel et n'utilisez que des accessoires Philips d'origine.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- La cuve et les accessoires placés à l'intérieur de la chambre de cuisson deviennent chauds pendant et après l'utilisation de l'appareil; manipulez-les toujours avec précaution.
- Nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec des aliments avant d'utiliser l'appareil pour la première fois. Reportez-vous aux instructions du manuel.

Attention

- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique normal. Il n'est pas conçu pour être utilisé dans des endroits comme des cuisines de personnel d'entreprise, des magasins, des bureaux, des fermes ou d'autres environnements de travail. Il n'est pas conçu non plus pour être utilisé par les clients d'hôtels, de motels, de gîtes touristiques et dans d'autres environnements résidentiels.
- Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il est inutilisé et avant de l'assembler, de le démonter, de le ranger ou de le nettoyer.
- Posez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable.

- La garantie devient caduque si l'appareil est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-conformité avec les instructions du mode d'emploi, et Philips décline toute responsabilité concernant les dégâts occasionnés.
- Confiez toujours l'appareil à un centre de service agréé par Philips pour vérification ou réparation. N'essayez pas de réparer l'appareil par vous-même ou votre garantie ne sera plus valable.
- Débranchez toujours l'appareil immédiatement après utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le nettoyer ou le ranger.
- Veillez à ce que les ingrédients préparés dans cet appareil ressortent jaune doré au lieu d'être bruns ou noirs.
- Enlevez les résidus brûlés. Ne pas frire les pommes de terre fraîches à plus de 180°C/356 °F (pour minimiser la production d'acrylamide).
- Veillez toujours à ce que les aliments soient entièrement cuits dans votre friteuse Airfryer avant de les servir.
- Faites attention lorsque vous versez les aliments cuits et faites attention de ne pas les laisser tomber.
- Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation court afin de réduire le risque d'enchevêtrement ou de trébuchement qui pourrait se produire avec un cordon d'alimentation plus long.
- Vous pouvez toutefois utiliser des rallonges en redoublant de vigilance. Si vous utilisez une rallonge électrique :
  - Les caractéristiques électriques du cordon d'alimentation doivent être aussi élevées que celles de l'appareil.
  - La rallonge doit être disposée de façon à ne pas reposer au bord d'une table ou d'un comptoir, car un enfant pourrait alors facilement l'attraper ou quelqu'un pourrait se prendre les pieds dedans.
  - La rallonge utilisée doit être un cordon d'alimentation trifilaire avec mise à la terre.
- Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Cette fiche ne peut être insérée que d'une seule façon dans une prise polarisée, pour réduire les risques d'électrocution. Si la fiche ne s'adapte pas parfaitement à la prise, essayez dans l'autre sens. Si la fiche n'est toujours pas compatible, communiquez avec un électricien qualifié. Ne tentez en aucun cas de la modifier par vous-même.

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil est conforme aux normes et réglementations relatives à l'exposition aux champs électromagnétiques

Recyclage

Votre produit a été conçu et fabriqué avec des matériaux et des composants de grande qualité qui peuvent être recyclés et réutilisés. Pour en savoir plus sur le recyclage, veuillez communiquer avec les centres de gestion des déchets locaux ou visiter le site **www.recycle.philips.com**.

Énoncé FCC

Cet appareil est conforme à la partie 15 des règlements de la FCC. Le fonctionnement est assujetti aux deux conditions suivantes :

1. L'appareil ne doit pas causer d'interférence préjudiciable; et
2. L'appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences qui peuvent causer un fonctionnement non désiré.

Toute modification ou tout changement non expressément approuvés par la partie responsable de la conformité sont susceptibles d'invalider le droit de l'utilisateur à faire fonctionner l'équipement.

Cet équipement a été testé et jugé compatible avec les limites s'appliquant aux appareils numériques de la classe B, conformément à l'article 15 du règlement de la FCC. Ces limites ont été définies pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans le cadre d'une installation résidentielle. Cet équipement génère, utilise et peut émettre de l'énergie radiofréquence et, s'il n'est pas installé ni utilisé conformément aux instructions, peut causer des interférences gênantes pour les communications radio. Rien ne garantit toutefois que des interférences ne surviendront pas dans une installation particulière. Si cet équipement cause des interférences nuisibles à la réception de la radio ou de la télévision, ce qui peut être déterminé en mettant l'équipement hors tension puis sous tension,

l'utilisateur devra essayer de corriger ces interférences en effectuant une ou plusieurs des opérations suivantes : Réorientez ou déplacez l'antenne de réception. Augmentez la distance entre l'équipement et le récepteur. Branchez l'équipement à une prise d'un circuit autre que celui sur lequel le récepteur est branché. Consultez le détaillant ou un technicien de radiotélévision expérimenté.

Introduction

Nous vous félicitons de votre achat et vous souhaitons la bienvenue chez Philips!
Pour profiter pleinement des avantages de l'assistance Philips, enregistrez votre produit à l'adresse **www.home.id**.

Description générale (fig. 4)

1 Panneau de commande
- **A** Bouton de température
- **B** Bouton marche/arrêt
- **C** Bouton de maintien au chaud
- **D** Bouton de lumière
- **E** Menus présélectionnés
- **F** Bouton de diminution
- **G** Bouton Démarrer/pause
- **H** Bouton d'augmentation
- **I** Bouton de la minuterie

2 Panier
3 Indicateur MAX
4 Cuve
5 Fenêtre transparente
6 Cordon d'alimentation
7 Range-cordon
8 Sorties d'air

Avant la première utilisation

1 Retirez tout emballage.
2 Retirez tous les autocollants et étiquettes de l'appareil, le cas échéant.
3 Nettoyez soigneusement l'appareil avant la première utilisation, comme il est indiqué dans la section sur le nettoyage.

Avant l'utilisation

Placez l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.

Remarque
- Ne posez aucun objet sur le dessus ni sur les côtés de l'appareil. Cela risquerait d'entraver la circulation de l'air et d'affecter les résultats de la friture.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil près ou en dessous d'objets pouvant être endommagés par la vapeur, comme les murs ou les armoires.

Utilisation de l'appareil

Tableau 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 de suggestion. 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 une plus grande quantité d'aliments (par exemple, frites, crevettes, pilons, collations congelées), secouez ou remuez les aliments dans le panier 1 ou 2 fois pour une cuisson uniforme.

Ingrédients	Quantité Min. - max.	Temps (min.)	Température	Remarque
Frites minces surgelées (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 po)	200 à 800 g / 7 à 28 oz	20 à 38	180 °C (360 °F)	Secouez, tournez ou remuez 1 ou 2 fois pendant la cuisson
Frites maison (10 x 10 mm/0,4 po d'épaisseur)	200 à 800 g / 7 à 28 oz	30 à 50	180 °C (360 °F)	Secouez, tournez ou remuez 1 ou 2 fois pendant la cuisson
Croquettes poulet surgelées	200 à 800 g / 7 à 28 oz	10 à 25	200 °C (400 °F)	Secouez, tournez ou mélangez à mi-cuisson
Rouleaux de printemps surgelés	200 à 800 g / 7 à 28 oz	10 à 25	200 °C (400 °F)	Secouez, tournez ou mélangez à mi-cuisson
Galettes de hamburger (environ 150 g / 5 oz)	1 à 4 pièce(s)	18 à 28	150 °C (300 °F)	
Pain viande	800 à 1000 g / 28 à 35 oz	55 à 65	150 °C (300 °F)	Utilisez l'accessoire de cuisson.
Côtelettes de viande désossées (environ 190 g/7 oz)	1 à 4 pièce(s)	16 à 28	200 °C (400 °F)	Secouez, tournez ou mélangez à mi-cuisson
Pilons de poulet (environ 125 g/4,5 oz)	2 - 8 pièces	18 à 32	180 °C (360 °F)	Secouez, tournez ou mélangez à mi-cuisson
Poitrines de poulet (environ 160 g / 6 oz)	1 - 6 pièces	16 à 30	180 °C (360 °F)	
Poulet entier (1,2 kg/42 oz)	1 pièce	65 à 75	180 °C (360 °F)	
Poisson entier (environ 300 à 400 g / 11 à 14 oz)	1 à 2 morceaux	20 à 24	200 °C (400 °F)	
Filet de poisson (environ 200 g/7 oz)	1 - 5 pièce(s)	16 à 20	200 °C (400 °F)	

Ingrédients	Quantité Min. - max.	Temps (min.)	Température	Remarque
Légumes mélangés (grossièrement hachés)	200 à 800 g / 7 à 28 oz	12 à 20	180 °C (360 °F)	Réglez le temps de cuisson en fonction au goût. Secouez, tournez ou mélangez à mi-cuisson
Muffins (environ 50 g/1,8 oz)	1 à 12 morceaux	12 à 20	160 °C (325 °F)	
Gâteau	800 à 1 000 g / 28 à 35 oz	20 à 24	160 °C (325 °F)	Utilisez l'accessoire de cuisson.
Petits pains ou brioches précuits (environ 60 g/1,2 oz)	1 - 7 pièces	6 - 10	200 °C (400 °F)	
Pain maison	800 à 1 000 g / 28 à 35 oz	50 à 60	160 °C (325 °F)	Utilisez l'accessoire de cuisson. La forme doit être aussi plate que possible afin d'éviter que le pain touche à l'élément chauffant lorsqu'il gonfle.
Déjeuner	4 oeufs, 2 rôties	13	160 °C (325 °F)	Cuire les oeufs pendant 8 minutes, puis ajouter les rôties.

Cuisson à l'air

Attention

- **Cette friteuse Airfryer fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve d'huile, de gras de friture, ni d'aucun autre liquide. (Fig. 8)**
- **Ne touchez pas les surfaces chaudes. Servez-vous des poignées ou des boutons. Manipulez la cuve chaude avec des gants isolants.**
- **Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.**
- **Cet appareil peut dégager de la fumée lorsque vous l'utilisez pour la première fois. Ce phénomène est normal.**
- **Le préchauffage de l'appareil n'est pas nécessaire..**

1 Retirez la cuve de l'appareil en tirant sur la poignée. (Fig. 5)
2 Mettez le panier dans la cuve. (Fig. 6)
3 Placez les ingrédients dans la cuve. (Fig. 7)

Remarque

- La friteuse Airfryer permet de préparer une grande variété d'aliments. Consultez le tableau des aliments pour les quantités qui conviennent et les durées de cuisson approximatives.
- Ne dépassez pas la quantité indiquée dans la section du tableau des aliments et ne remplissez pas le panier au-delà de l'indication « MAX », car cela risquerait d'affecter la qualité du résultat final.
- Si vous souhaitez faire cuire plusieurs aliments en même temps, pensez à bien vérifier les durées et les températures de cuisson suggérées pour chacun d'entre eux au préalable à leur cuisson simultanée.

4 Remettez la cuve dans la friteuse Airfryer. (Fig. 9)

Attention
- **N'utilisez jamais la cuve sans le panier à l'intérieur**
- **Ne touchez pas à la cuve ou au panier pendant et pour un certain temps après utilisation, car ils deviennent très chauds.**

5 Branchez la fiche dans la prise murale. (Fig. 10)
6 Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour mettre l'appareil en marche. (Fig. 11)
7 Appuyez sur le bouton température. (Fig. 12)
8 Pour monter ou descendre la température, appuyez sur les boutons correspondants. (Fig. 13)
9 Appuyez sur le bouton de la minuterie. (Fig. 14)
10 Appuyez sur le bouton d'augmentation ou de diminution pour la minuterie. (Fig. 15)
11 Appuyez sur le bouton démarrer/pause pour lancer la cuisson. (Fig. 16)

Remarque
- Reportez-vous au tableau de cuisson des aliments pour les réglages de base selon divers types d'aliments.
- Pendant la cuisson, la température et le temps sont affichés en alternance.
- La dernière minute de cuisson s'écoule en secondes.
- Si vous ne définissez pas le temps de cuisson requis dans les 30 minutes, l'appareil s'éteint automatiquement pour des raisons de sécurité.
- Certains aliments nécessitent d'être remués ou retournés en cours de cuisson (voir le tableau des aliments). Pour mélanger les ingrédients, sortez la cuve et placez-la sur une surface résistante à la chaleur. Secouez la cuve pour répartir uniformément les ingrédients. Puis glissez à nouveau la cuve dans l'appareil. (Fig. 17-20)

Conseil
- Pour interrompre le processus de cuisson, appuyez sur le bouton marche/arrêt. Pour recommencer la cuisson, appuyez de nouveau sur le bouton marche/arrêt.
- L'appareil se met automatiquement en mode pause lorsque vous retirez la cube. Le processus de cuisson se poursuit lorsque la cuve est replacée dans l'appareil.

12 Lorsque vous entendez le signal sonore, le temps de cuisson est écoulé.
13 Retirez la cuve pour vérifier si les aliments sont prêts. (Fig. 21)

Attention
- **Une fois la cuisson terminée, la cuve de la friteuse Airfryer est chaude. Lorsque vous retirez la cuve de l'appareil, placez-la toujours sur un plan de travail résistant à la chaleur (p. ex., sous-plat, etc.).**

Remarque
- Si les aliments ne sont pas prêts, remettez simplement la cuve dans la friteuse Airfryer et ajoutez quelques minutes supplémentaires à la minuterie.

14 Pour retirer les petits ingrédients (p. ex., les frites), utilisez un ustensile de cuisine pour les sortir de la cuve.

Attention
- **Après le processus de cuisson, la cuve, le panier, le boîtier intérieur et les ingrédients sont chauds. Suivant le type d'aliments dans la friteuse, de la vapeur peut s'échapper de la cuve.**

15 Videz le contenu de la cuve dans un bol ou une assiette. Retirez toujours les aliments à l'aide d'un ustensile de cuisine, car de l'huile chaude peut s'accumuler au fond de la casserole. (Fig. 22)

Remarque
- Pour extraire les aliments de grande taille ou fragiles, utilisez des pinces.
- L'excédent d'huile ou le gras produit est recueilli au fond de la cuve.
- Selon le type d'ingrédients à cuire, il peut être utile de verser soigneusement l'excédent d'huile ou de graisse fondue de la poêle après la cuisson. Placez la cuve sur une surface résistante à la chaleur.

Retirez le panier de la cuve. Portez des gants isolants pour verser les excès d'huile ou de gras. Remettez le panier dans la cuve.

Aussitôt que la cuisson d'un lot d'aliments est terminée, la friteuse est instantanément prête à cuire un autre lot.

Remarque
- Répétez les étapes 3 à 15 pour faire cuire un autre panier d'aliments.

Cuisson avec une présélection

1 Suivez les étapes 1 à 6 de la section « Cuisson à l'air ».
2 Appuyez sur le bouton de présélection.
3 Lancez le processus de cuisson en appuyant sur la bouton marche/arrêt.

Remarque
- Le tableau suivant fournit de plus amples renseignements sur les présélections.

Présélection	Temps présélectionné (min.)	Température présélectionnée	Poids (max.)	Renseignements
Collations surgelées de pommes de terre	38	180 °C / 360 °F	800 g / 28 oz	Collations surgelées à base de pommes de terre, telles que les frites congelées, les quartiers de pommes de terre, les frites gaufrées, etc.. Tournez ou remuez deux ou trois fois pendant la cuisson
Frites fraîches	50	180 °C / 360 °F	800 g / 28 oz	Utilisez des pommes de terre farineuses 10x10 mm / 0,4x0,4 po d'épaisseur de coupe. Faites tremper 30 minutes dans l'eau, sécher puis ajouter ¼ à 1 cuillère à soupe d'huile. Tournez ou remuez deux ou trois fois pendant la cuisson
Pilons de poulet	32	180 °C / 360 °F		Jusqu'à huit pilons de poulet. Secouez, tournez ou remuez en milieu de cuisson.
Poisson entier	24	200 °C / 400 °F		Jusqu'à deux morceaux
Gâteau	60	160 °C / 325 °F		1 pièce
Côtelettes de viande	28	200 °C / 400 °F		Jusqu'à quatre côtelettes de viande désossées

Présélection	Temps présélectionné (min.)	Température présélectionnée	Poids (max.)	Renseignements
Mélange de légumes	20	180 °C / 360 °F	800 g / 28 oz	Hachés grossièrement. Utilisez l'accessoire de cuisson XL.
Déjeuner	13	160 °C / 325 °F		Jusqu'à 4 oeufs, 2 rôties Utiliser l'accessoire pour le déjeuner. Cuire les oeufs pendant 8 minutes, puis ajouter les rôties.
Maintien au chaud	30	80 °C / 170 °F		La température ne peut pas être réglée.

Rappel de secouage

Le rappel de secouage est conçu pour les aliments comme les frites, les pépites ou les petits éléments qui doivent être redistribués pendant la cuisson. Il vous avertit à mi-cuisson pour secouer la poêle, remuer ou tourner les ingrédients, pour assurer une cuisson uniforme et des résultats croustillants.
Le rappel de secouage est activé par défaut. Suivez ces étapes pour activer ou désactiver cette fonction :

1 Sélectionnez un programme prédéfini (p. ex., collations surgelées à base de pommes de terre) (fig. A).
2 Appuyez longuement sur l'icône de préréglage pendant 2 secondes pour désactiver le rappel de secouage (fig. B, C).
3 Appuyez longuement sur la même icône de préréglage pendant 2 secondes pour réactiver la fonction (fig. D, E).

Faire des frites maison

Pour cuire de savoureuses frites maison avec la friteuse Airfryer :

- Choisissez une variété de pommes de terre adaptée aux frites, par exemple des pommes de terre légèrement farineuses.
- Il est préférable de ne cuire les frites que par portions de maximum 800 g/28 oz pour obtenir un résultat homogène. Les grosses frites sont généralement moins croustillantes que les frites plus fines.

1 Pelez 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 pommes de terre dans un bol rempli d'eau pendant au moins 30 minutes.
3 Videz le bol, puis séchez les bâtonnets avec de l'essuie-tout ou un linge à vaisselle.
4 Versez une cuillère à soupe d'huile de cuisson dans le bol, versez les bâtonnets dans le bol et mélangez jusqu'à ce qu'ils soient enrobés d'huile.
5 Sortez les pommes de terre du bol avec les mains ou un ustensile ajouré, pour que l'excès d'huile reste dans le bol.

Remarque

- N'inclinez pas le bol pour verser tous les bâtonnets dans la cuve en une seule fois afin d'éviter que l'excès d'huile ne se déverse à l'intérieur.

6 Insérez les bâtonnets dans la cuve.
7 Faire frire les bâtonnets de pommes de terre et les remuer 1 ou 2 fois pendant la cuisson.

Nettoyage

Avertissement
- **Laissez la cuve et l'intérieur de l'appareil refroidir complètement avant de commencer le nettoyage.**
- **La cuve, le panier et l'intérieur de l'appareil sont recouverts d'un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques de cuisine ni de matériaux de nettoyage abrasifs, car ils peuvent endommager le revêtement antiadhésif.**

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

1 Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour éteindre l'appareil, débranchez la fiche de la prise murale et laissez l'appareil refroidir. (Fig. 23)

Conseil
- Retirez la cuve pour que la friteuse Airfryer refroidisse plus rapidement. (Fig. 24)

2 Retirez le panier de la cuve. (Fig. 25)
3 Jetez les résidus de gras ou d'huile accumulés au fond de la cuve pendant la cuisson.
4 Nettoyez la cuve et le panier au lave-vaisselle. Vous pouvez aussi les nettoyer à l'aide d'eau chaude, de liquide vaisselle et d'une éponge non abrasive.

Conseil
- Si des résidus alimentaires restent collés à la cuve ou au panier, vous pouvez les faire tremper dans de l'eau chaude et du savon à vaisselle pendant 10 à 15 minutes. Le trempage déloge les résidus alimentaires et en facilite le nettoyage. Assurez-vous d'utiliser un liquide vaisselle capable de dissoudre l'huile et le gras. Si des taches de gras persistent sur la cuve ou le panier et que vous n'avez pas réussi à les enlever avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, utilisez un dégraissant liquide.
- Si nécessaire, ôtez les résidus collés à l'élément chauffant à l'aide d'une brosse à poils souples ou moyens. N'utilisez pas de brosse métallique en acier ni de brosse à poils durs, car elles risquent d'endommager le revêtement de l'élément chauffant.

5 Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus de nourriture. (Fig. 26)
6 Essuyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide. (Fig. 27)

Remarque
- Assurez-vous qu'aucune humidité ne reste sur le panneau de commande. Essuyez le panneau de commande avec un linge après l'avoir nettoyé.

7 Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive. (Fig. 28)

Entreposage

1 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
2 Avant de ranger l'appareil, assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

Remarque
- Maintenez toujours la friteuse Airfryer à l'horizontale lorsque vous la portez. Assurez-vous de laisser la cuve sur l'avant de l'appareil, car elle peut glisser hors de l'appareil si elle est accidentellement inclinée vers le bas. Ceci peut endommager ces pièces.
- Assurez-vous toujours que les pièces amovibles de la friteuse Airfryer sont fixées avant de déplacer ou de ranger l'appareil.

Dépannage

Cette section présente les problèmes les plus courants que vous pouvez rencontrer avec l'appareil. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème à l'aide des renseignements ci-dessous, consultez le site **www.home.id/support** pour obtenir la liste des questions fréquemment posées ou communiquez avec le Centre de service à la clientèle de votre pays.

Problème	Cause possible	Solution
L'extérieur de cet appareil devient chaud en cours d'utilisation.	La chaleur de l'intérieur irradie vers les parois extérieures.	Ce phénomène est normal. Les manches et boutons demeurent suffisamment froids pour que vous puissiez les toucher durant l'utilisation.
		La cuve, le panier et l'intérieur de l'appareil chauffent toujours lors de la mise en marche de l'appareil pour permettre la cuisson des aliments. Ces pièces sont toujours trop chaudes pour les toucher.
		Si vous laissez l'appareil allumé durant une longue période, certaines zones deviennent brûlantes. Ces zones sont marquées sur l'appareil avec l'icône suivante :  Tant que vous êtes conscient de la présence des zones brûlantes et que vous évitez de les toucher, l'appareil est sans danger.
Mes frites maison ne cuisent 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 farineuses fraîches. Pour conserver les pommes de terre, ne les rangez pas dans une zone froide, telle qu'un réfrigérateur. Choisissez des pommes de terre dont l'emballage indique qu'elles sont adaptées à la friture.
	La quantité d'ingrédients dans la cuve est trop importante.	Suivez les instructions de la section « Faire des frites maison » pour en préparer.
	Il peut être nécessaire de mélanger la préparation à mi-cuisson pour certains types d'aliments.	Suivez les instructions de la section « Faire des frites maison » pour en préparer.
La friteuse Airfryer ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas branché.	Vérifiez si la fiche est correctement branchée sur la prise murale.
	Plusieurs appareils sont branchés sur la même prise.	La friteuse AirFryer est dotée d'une haute puissance en watts. Essayez une autre prise et vérifiez les fusibles.

Problème	Cause possible	Solution
Je vois quelques zones qui se décollent de l'intérieur de mon Airfryer.	De petites taches peuvent apparaître à l'intérieur de la cuve de la friteuse à cause de frottements sur le revêtement (par exemple, lors d'un nettoyage plus abrasif ou lorsque le panier est inséré).	Pour éviter les dommages, descendez correctement le panier dans la cuve. Si vous insérez le panier de biais, son côté risque de heurter la paroi de la cuve et de provoquer l'écaillage de petits morceaux de revêtement. Si cela se produit, sachez que ce sn'est pas nocif pour la santé, car tous les matériaux utilisés sont sans danger pour les aliments..
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous faites cuire des aliments gras.	Retirez soigneusement les excès d'huile ou de graisse fondue hors de la cuve et poursuivre la cuisson.
	La cuve contient des résidus de graisse de l'utilisation précédente.	La fumée blanche est produite par des résidus gras qui s'échauffent dans la cuve. Nettoyez toujours soigneusement la cuve après chaque utilisation.
	La chapelure ou l'enrobage ne colle pas correctement aux aliments.	De la chapelure qui s'envole peut causer une fumée blanche. Pressez fermement la chapelure et l'enrobage sur les aliments pour bien les coller.
	Marinades, liquides et jus de viande provoquent des éclaboussures en tombant dans les résidus de graisse produits.	Asséchez bien les aliments avant de les placer dans la cuve.
Mon écran affiche « E1 ».	L'appareil est brisé ou défectueux.	Appelez la ligne d'assistance Philips ou communiquez avec le centre de service à la clientèle de votre pays.

Garantie

Si vous avez besoin de renseignements supplémentaires, d'assistance ou si vous avez un problème particulier, visitez notre site Web **www.home.id/warranty** ou composez le 1-833-737-1212 pour obtenir de l'aide (aux États-Unis ou au Canada seulement).

Garantie limitée de deux ans

Versuni garantit que ce produit sera exempt de défauts de matériaux, de main-d'œuvre et de fabrication, dans des conditions normales d'utilisation, conformément aux spécifications et aux avertissements, pendant deux ans à compter de la date d'achat. La présente garantie s'applique uniquement à l'acheteur d'origine du produit et n'est pas cessible. Pour exercer vos droits en vertu de la présente garantie, vous devez fournir une preuve d'achat sous la forme d'un reçu de caisse original sur lequel figurent le nom du produit et la date d'achat. Pour communiquer avec le service à la clientèle ou faire appel au service de garantie, visitez notre site www.home.id/support. IL N'EXISTE AUCUNE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE. La responsabilité de Versuni se limite à la réparation ou, à son entière discrétion, au remplacement du produit. Versuni décline toute responsabilité quant aux dommages accidentels, spéciaux ou induits, lorsque la

loi l'autorise. Cette garantie vous donne des droits précis reconnus par la loi. Vous pourriez aussi avoir d'autres droits qui varient selon les états, les provinces et les pays.

ÉTATS-UNIS SEULEMENT

Importateur

Versuni USA Corporation
1600 Summer Street,
Stamford, CT 06905,
États-Unis d'Amérique

Canada seulement

Importé par :
Versuni Canada Inc.
40 University Avenue, Suite 904,
Toronto, Ontario M5J 1T1 Canada

Pour obtenir de l'aide, visitez notre site Web : **www.home.id/warranty** ou, aux États-Unis ou au Canada, composez le 1 833 737-1212.

PHILIPS et le blason Philips sont des marques déposées de Koninklijke Philips N. V. et sont utilisées sous licence.

2026 © Versuni Holding B.V.

Ce symbole apparaissant sur la plaque nominale du produit signifie qu'il est enregistré par Underwriter's Laboratories, Inc.

IOS est une marque de commerce ou une marque déposée de Cisco aux États-Unis et dans d'autres pays.

Android est une marque de commerce de Google Inc.