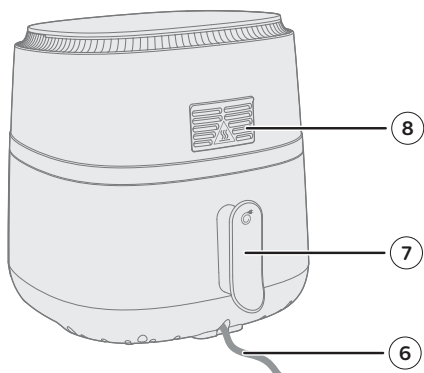
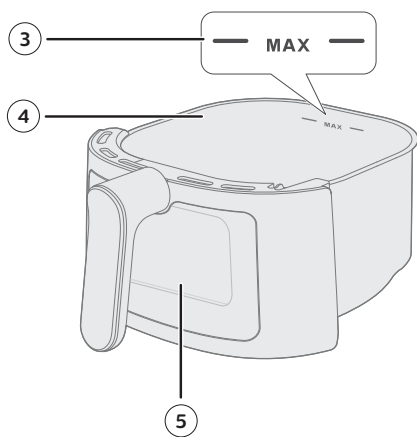
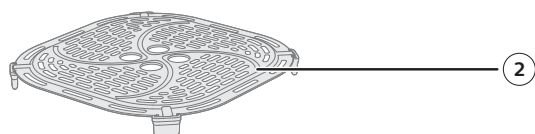
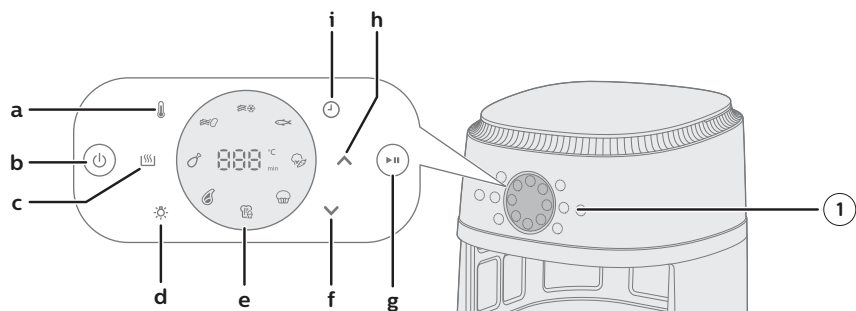


PHILIPS

NA230, NA231



English 6
Français 20



Contents

Important	6
Recycling	8
Warranty and support	8
Introduction	8
General description	9
Before first use	9
Preparations before first use	9
Using the appliance	9
Cleaning	15
Storage	17
Troubleshooting	17

Important

Read this important information carefully before you use the appliance and save it for future reference.

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.
- 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.
- Before first use, the cord storage must be assembled onto the device.

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 remotecontrol system.



- The accessible surfaces may become hot during use.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of the reach of children less than 8 years.
- 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 to minimize the risk of acrylamide exposure in the prepared foodstuff.
- Never fill the pan with oil.
- Since this Airfryer has two cooking chambers, its electric power is large. Do not operate other powerful appliances on the same circuit at the same time (e.g., kettles, electric grills, and the like). Else, it can happen that the circuit breaker in your house installation responds and the power at this socket fails.
- This appliance is designed to be used at ambient temperatures between 5°C and 40°C.
- 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 becomes 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, store 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 (to minimise the production of acrylamide).
- Be careful when cleaning the upper area of the cooking chamber: Hot heating element, edge of metal parts, and splatter shield.
- Always make sure that the food is fully cooked in the Airfryer.
- Be cautious when cooking easy perishable food with the sync finish function (bacteria may breed).
- Be careful when pouring out the cooked food and be careful not to let the accessories fall out.

Electromagnetic fields (EMF)

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

Recycling



- This symbol means that electrical products shall not be disposed of with normal household waste.
- Follow your country's rules for the separate collection of electrical products.

Warranty and support

Versuni offers a two-year warranty after purchase on this product. This warranty is not valid if a defect is due to incorrect use or poor maintenance. Our warranty does not affect your rights under law as a consumer. For more information or for invoking the warranty, please visit our website **www.philips.com/support**.

Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips!

To fully benefit from the support that we offer, register your product at www.philips.com/welcome.

General description

- 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 applicable) from the appliance.
- 3 Thoroughly clean the appliance before first use (see chapter "cleaning").

Preparations before first 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

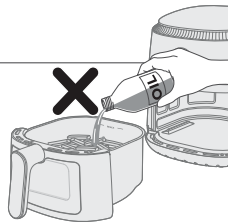
- Keep in mind that these settings are suggestions. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

- When preparing larger amount of food (e.g. fries, prawns, drumsticks, frozen snacks), shake, turn, or stir the ingredients in the pan 2 to 3 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	13-31	180°C	
Homemade fries (10x10 mm / 0.4x0.4 in thick)	200–800 g	21-41	180°C	
Frozen chicken nuggets	200-800 g	10-22	200°C	
Frozen spring rolls	200–800 g	10-22	200°C	
Hamburger (around 150 g/5 oz)	1–4 pieces	15-25	150°C	
Meat loaf	800-1000 g	45-55	150°C	- Use the baking accessory
Meat chops without bone (around 190 g/7 oz)	1–4 pieces	16-20	200°C	- Shake, turn, or stir halfway
Chicken drumsticks (around 125 g/4.5 oz)	2–8 pieces	18-21	180°C	- Shake, turn, or stir halfway
Chicken breast (around 160 g/6 oz)	1–6 pieces	18-21	180°C	
Whole chicken (1.2 kg)	1 piece	60-70	180°C	
Whole fish (around 300–400 g / 11–14 oz)	1–2 pieces	16-20	200°C	
Fish filet (around 200 g / 7 oz)	1–5 pieces	15-20	200°C	
Mixed vegetables (roughly chopped)	200–800 g	13-20	180°C	- Set the cooking time according to your own taste - Shake, turn or stir halfway
Muffins (around 50 g / 1.8 oz)	1–12 pieces	14-22	160°C	
Cake	800-1000 g	60-70	160°C	- Use the baking accessory
Pre-baked bread/rolls (around 60 g / 2 oz)	1–7 pieces	6-10	200°C	

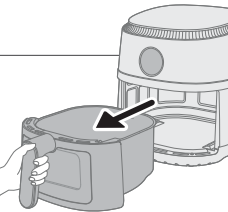
Ingredients	Min. – Max. amount	Time (min)	Temperature	Note
Homemade bread	800-1000 g	50-60	160°C	- Use the baking accessory. - The shape of the dough should be as flat as possible to avoid that the bread touches the heating element when rising.
Breakfast	4 eggs, 2 toasts	12	160°C	- Cook the eggs first for 7 minutes, and then add the toasts.

Airfrying

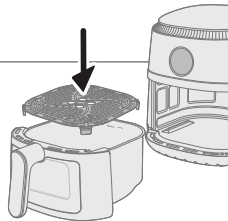


Caution

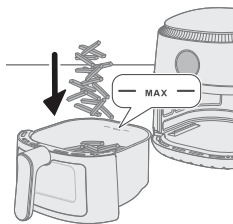
- This is an Airfryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil, frying fat or any other liquid.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Handle the hot pan with oven-safe gloves.
- This appliance is for household use only.
- This appliance may produce some smoke when you use it for the first time. This is normal.
- Preheating of the appliance is not necessary.



1 Remove the pan from the appliance by pulling the handle.



2 Put the frying insert in the pan.



3 Put the ingredients in the pan.

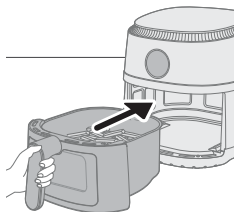
Note

- 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 pan beyond the 'MAX' indication as this could affect the quality of the end result.

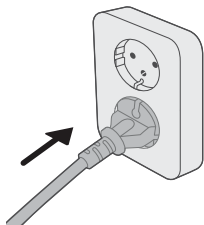
4 Put the pan back into the Airfryer.

Caution

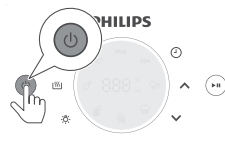
- **Never use the pan without the frying insert in it.**
- **Do not touch the pan during and for some time after use, as it could get very hot.**



5 Put the plug in the wall outlet.



6 Press the power on/off button to switch on the appliance.



7 Press the temperature button.



8 Press the increase or decrease button to choose the temperature.



9 Press the time button.



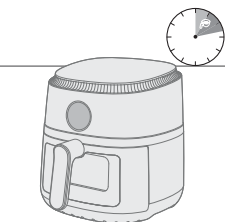
10 Press the increase or decrease button to choose the time.



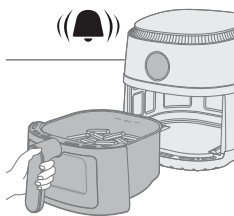
11 Press the start/pause button to start the cooking process.

Note

- 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.



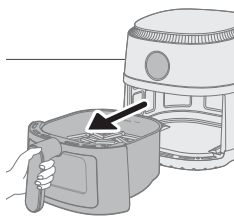
- Some ingredients require shaking or turning halfway through the cooking time (see 'Food table'). To shake the ingredients, pull out the pan and shake it over the sink. Then put the pan back into the appliance.
- To pause the cooking process, press the start/pause button. To resume the cooking process, 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.

Note

- You can also switch off the appliance manually. To do this, turn the timer knob to 0 (counterclockwise); this requires some more force than turning clockwise.



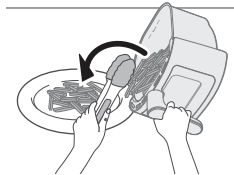
13 Pull out the pan and check if the ingredients are ready.

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 and add a few extra minutes.



14 Empty the contents into a bowl or onto a plate.

Caution

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

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 or before shaking. Place the pan on a heat-resistant surface. Wear oven-safe gloves to pour off excess oil or rendered fat. Return the pan into the appliance.
- When a batch of ingredients is ready, the Airfryer is instantly ready for preparing 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

- During cooking, if you want to change to another preset, long press the power On/Off button to stop the cooking process. The device is then in stand-by mode. Press the On/Off button again to turn on the device and choose the preset you need.

	Presets	Max. amount	Temperature	Cooking time
	Frozen fries	800g	180°C	31 min

	Homemade fries	800g	180°C	41 min
	Meat chops	4 pieces	200°C	20 min
	Drumsticks	8 pieces	180°C	21 min
	Whole fish	2 pieces	200°C	20 min
	Cake	1 piece	140°C	60-70 min
	Breakfast	4 eggs, 2 toasts	160°C	12 min
	Veggie	800g	180°C	20 min

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 500 g / 18 oz for an even result. Larger quantities of fries tend to be less crispy than smaller portions.
- 1 Peel the potatoes and cut into fries (10x10 mm / 0.4x0.4 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

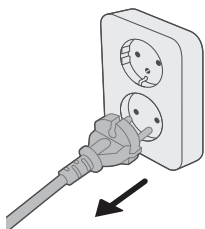
- Do not tilt the bowl to pour all the sticks in the pan at once to prevent excess oil from going into the pan.
- 6 Put the sticks into the pan.
 - 7 Fry the potato sticks and stir them 2-3 times during cooking.

Cleaning

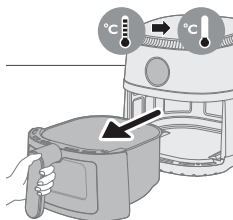
Warning

- **Let the pan and the inside of the appliance cool down completely before you start cleaning.**
- **The pan has 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 Turn the timer knob to 0, remove the plug from the wall outlet and let the appliance cool down.



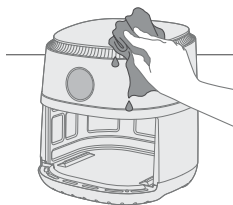
Tip

- Remove the pan to let the Airfryer cool down faster.
- 2 Remove the frying insert from the pan.
 - 3 Dispose of rendered fat or oil from the bottom of the pan.
 - 4 Clean the pan and frying insert in a dishwasher. You can also clean them with hot water, dishwashing liquid and a non-abrasive sponge (see "cleaning table").

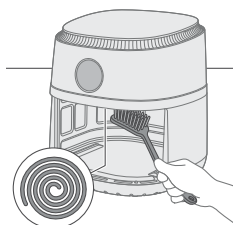
Tip

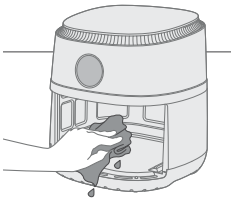
- If food residues stuck to the pan or frying insert, you can soak them in hot water and dishwashing liquid for 10–15 minutes. Soaking loosens the food residues and makes it easier to remove. Make sure you use a dishwashing liquid that can dissolve oil and grease. If there are grease stains on the pan or 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 To prevent scratches, gently wipe the outside of the appliance with an unwrinkled, clean, and soft cloth. Begin with a slightly moistened cloth and follow up with a dry one, if necessary.



- 6 Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.





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

	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Storage

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

Note

- When carrying the Airfryer, always hold it horizontally to prevent the pans from accidentally falling out, which could potentially damage them.
- Always make sure that the removable parts of the Airfryer e.g. removable mesh bottom, etc. 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.philips.com/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 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.
		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:

Problem	Possible cause	Solution
		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 this user manual to prepare home-made fries.
	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the cooking time.	Follow the instructions in this user manual 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 all 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 and the frying insert 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.

Problem	Possible cause	Solution
	Marinade, liquid or meat juices are splattering in the rendered fat or grease.	Pat food dry before placing it in the pan.
The screen on the Airfryer shows "E1".	Your Airfryer might be stored in a place where it is too cold.	If your device was stored at a low ambient temperature, let it warm up to room temperature for at least 15 minutes before you plug it in again. If the problem persists, call the Philips service hot line or contact the Consumer Care Center in your country.
The screen on the Airfryer shows "E4", "E6", "E9", "E12".	The appliance runs into an error.	Unplug the appliance and plug in again. If the problem persists, call the Philips service hot line or contact the Consumer Care Center in your country.

Sommaire

Important	20
Recyclage	23
Garantie et assistance	23
Introduction	23
Description générale	23
Avant la première utilisation	24
Préparations avant la première utilisation	24
Utilisation de l'appareil	24
Nettoyage	30
Rangement	32
Dépannage	32

Important

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

Danger



- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une cuisinière chaude à gaz ou de tout type de cuisinière électrique ou de plaques de cuisson électriques, ou dans un four chaud.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.
- Veillez à ne pas faire pénétrer d'eau ou d'autres liquides dans la friteuse afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Placez toujours les aliments à frire dans la cuve afin d'éviter qu'ils entrent en contact avec les résistances.
- Ne couvrez pas les entrées et sorties d'air pendant que l'appareil fonctionne.
- Ne remplissez pas la cuve d'huile afin d'éviter tout risque d'incendie.
- N'utilisez pas l'appareil si la prise, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant qu'il fonctionne.
- Veillez à ce que la quantité de nourriture utilisée ne dépasse pas le niveau maximal indiqué dans la cuve.
- Assurez-vous toujours que le dispositif de chauffe est dégagé et exempt de tout aliment.
- Avant l'utilisation initiale, le rangement du cordon doit être monté sur l'appareil.

Avertissement

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, son agent de maintenance ou d'autres personnes disposant des qualifications appropriées afin d'éviter tout accident.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise secteur reliée à la terre, protégée par un disjoncteur adapté.
- Assurez-vous toujours que la fiche est correctement insérée dans la prise murale.



- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur externe ou un système de télécommande externe.
- Les surfaces accessibles peuvent chauffer lorsque l'appareil fonctionne.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus, des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ces enfants ou personnes soient sous surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'ils aient pris connaissance des dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.
- Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez un espace libre d'au moins 10 cm à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil. Ne placez jamais d'objets au-dessus de l'appareil.
- Lors de la cuisson à l'air chaud, de la vapeur brûlante s'échappe des sorties d'air. Gardez les mains et le visage à distance de la vapeur et des sorties d'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque vous retirez la cuve de l'appareil.
- N'utilisez jamais d'aliments légers ou du papier sulfurisé dans l'appareil.
- Les surfaces accessibles peuvent chauffer lorsque l'appareil fonctionne.
- Conservation des pommes de terre : La température doit être adaptée à la variété des pommes de terre entreposées et doit être supérieure à 6 °C pour minimiser le risque d'exposition à l'acrylamide dans les aliments préparés.
- Ne remplissez jamais la cuve d'huile.
- Comme cet appareil Airfryer dispose de deux chambres de cuisson, sa consommation électrique est importante. Ne faites pas fonctionner d'autres appareils puissants sur le même circuit en même temps (par exemple : bouilloires, grils électriques, etc.). Cela pourrait déclencher le disjoncteur de votre installation domestique et la prise secteur utilisée ne serait plus alimentée.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 5 °C et 40 °C.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension supportée par le secteur local.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Ne placez jamais l'appareil sur des matériaux combustibles, comme une nappe ou des rideaux, ou à proximité de ce type de matériaux.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles indiquées dans le présent manuel et utilisez uniquement des accessoires Philips d'origine.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- La cuve et les accessoires placés dans la chambre de cuisson sont chauds pendant et après l'utilisation de l'appareil. Manipulez-les toujours avec précaution.
- Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec des aliments. Reportez-vous aux instructions du manuel d'utilisation.

Attention

- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique normal. Il n'a pas été conçu pour une utilisation dans des environnements tels que des cuisines destinées aux employés dans les entreprises, magasins et autres environnements de travail. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par des clients dans des hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres environnements résidentiels.
- Débranchez toujours l'appareil du secteur lorsqu'il n'est pas surveillé 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.
- S'il est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-conformité avec les instructions du mode d'emploi, la garantie devient caduque et Philips décline toute responsabilité concernant les dégâts occasionnés.
- Confiez toujours l'appareil à un Centre Service Agréé Philips pour vérification ou réparation. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même ; toute intervention induite entraîne l'annulation de la garantie.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le nettoyer ou de le manipuler.
- Assurez-vous que les aliments cuits dans cet appareil sont dorés et non bruns ou noirs.
- Enlevez les résidus brûlés. Ne faites pas frire les pommes de terre crues à une température supérieure à 180 °C (pour limiter la synthèse d'acrylamide).
- Faites preuve de prudence lorsque vous nettoyez la partie supérieure de la chambre de cuisson : la résistance, le bord des pièces métalliques et l'écran protecteur sont brûlants.
- Assurez-vous toujours que les aliments sont parfaitement cuits dans l'Airfryer.
- Faites preuve de prudence pour la cuisson d'aliments très périssables lorsque vous utilisez la fonction de fin synchronisée (les bactéries peuvent se multiplier).
- Faites preuve de prudence lorsque vous versez les aliments cuits et veillez à ne pas laisser tomber les accessoires.

Champs électromagnétiques (CEM)

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

Recyclage



- Ce symbole signifie que les produits électriques ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères.
- Respectez les règles en vigueur dans votre pays pour la mise au rebut des produits électriques.



Garantie et assistance

Versuni offre une garantie de 2 ans sur ce produit à compter de sa date d'achat. Cette garantie n'est pas valide si un défaut résulte d'une utilisation incorrecte ou d'un mauvais entretien de l'appareil. Notre garantie n'a aucune incidence sur vos droits légaux de consommateur. Si vous avez besoin d'informations supplémentaires ou souhaitez invoquer la garantie, consultez notre site Web **www.philips.com/support**.

Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue chez Philips !

Pour profiter pleinement de l'assistance que nous proposons, enregistrez votre produit à l'adresse suivante : **www.philips.com/welcome**.

Description générale

- 1 Panneau de commande
 - a Thermostat
 - b Bouton marche/arrêt
 - c Bouton de maintien au chaud
 - d Bouton d'éclairage
 - e Menus prédéfinis
 - f Bouton de diminution
 - g Bouton marche/pause
 - h Bouton d'augmentation
 - i Bouton de temps de cuisson
- 2 Accessoire friture
- 3 Voyants MAX
- 4 Panoramique
- 5 Fenêtre transparente
- 6 Cordon d'alimentation
- 7 Range-cordon
- 8 Sorties d'air

Avant la première utilisation

- 1 Retirez tous les emballages de l'appareil.
- 2 Le cas échéant, retirez tous les autocollants et étiquettes de l'appareil.
- 3 Nettoyez soigneusement l'appareil avant la première utilisation (voir le chapitre « Nettoyage »).

Préparations avant la première utilisation

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

Remarque

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

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

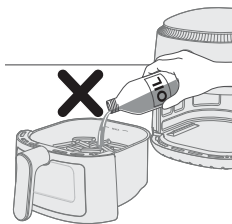
- N'oubliez pas que ces réglages sont donnés à titre d'indication. Étant donné que les aliments n'ont pas tous la même origine, la même taille ou la même forme et qu'ils sont de marques différentes, nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour leur cuisson.
- Lorsque vous préparez de grandes quantités d'aliments (par exemple des frites, des crevettes, des pilons de poulet ou des en-cas surgelés), secouez, retournez ou mélangez les ingrédients dans la cuve 2 ou 3 fois pour obtenir un résultat homogène.

Ingrédients	Quantités Min. – Max.	Temps (min)	Température	Remarque
Frites surgelées fines (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 pouce)	200-800 g	13-31	180 °C	
Frites maison (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 pouce d'épaisseur)	200-800 g	21-41	180 °C	
Nuggets de poulet surgelés	200-800 g	10-22	200 °C	
Rouleaux de printemps surgelés	200-800 g	10-22	200 °C	
Hamburger (environ 150 g / 5 oz)	1-4 pièces	15-25	150 °C	

Ingrédients	Quantités Min. – Max.	Temps (min)	Température	Remarque
Pain de viande	800-1000 g	45-55	150 °C	- Utilisez l'accessoire de cuisson
Côtelettes désossées (environ 190 g / 7 oz)	1-4 pièces	16-20	200 °C	- Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Pilons de poulet (environ 125 g / 4,5 oz)	2-8 pièces	18-21	180 °C	- Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Blanc de poulet (environ 160 g / 6 oz)	1-6 pièces	18-21	180 °C	
Poulet entier (1,2 kg)	1 pièce	60-70	180 °C	
Poisson entier (environ 300-400 g / 11-14 oz)	1-2 pièces	16-20	200 °C	
Filet de poisson (environ 200 g / 7 oz)	1-5 pièces	15-20	200 °C	
Mélange de légumes (hachés grossièrement)	200-800 g	13-20	180 °C	- Réglez le temps de cuisson selon vos préférences - Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Muffins (environ 50 g / 1,8 oz)	1-12 pièces	14-22	160 °C	
Gâteau	800-1000 g	60-70	160 °C	- Utilisez l'accessoire de cuisson
Pain / petits pains précuits (environ 60 g / 2 oz)	1-7 pièces	6-10	200 °C	
Pain maison	800-1000 g	50-60	160 °C	- Utilisez l'accessoire de cuisson. - La pâte à pain doit être d'une forme aussi plate que possible pour éviter que le pain ne touche la résistance lorsqu'il gonfle.
Petit-déjeuner	4 œufs, 2 tranche de pain grillé	12	160 °C	- Faites cuire les œufs pendant 7 minutes, puis ajoutez les tranches de pain.

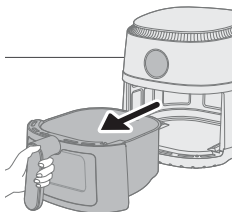
Cuisson à l'air chaud

Attention

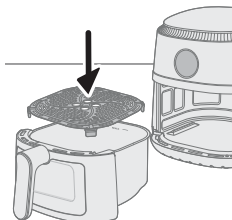


- Cette friteuse Airfryer fonctionne avec de l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve d'huile, de graisse de friture, ni d'aucun autre liquide.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons. Manipulez la cuve chaude avec des gants de cuisine.
- Cet appareil est destiné à un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

1 Retirez la cuve de l'appareil en tirant sur la poignée.



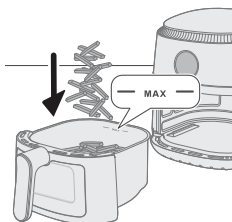
2 Placez l'accessoire friture dans la cuve.



3 Mettez les aliments dans la cuve.

Remarque

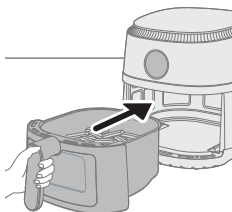
- L'Airfryer permet de préparer une grande variété d'aliments. Consultez le tableau des aliments pour connaître les bonnes quantités et les temps de cuisson approximatifs.
- Ne dépassez pas la quantité indiquée dans la section Tableau des aliments et ne remplissez pas la cuve au-delà de l'indication MAX car cela pourrait impacter la qualité du résultat final.

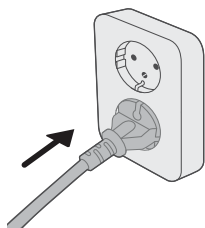


4 Remettez la cuve dans la l'Airfryer.

Attention

- N'utilisez jamais la cuve sans l'accessoire friture à l'intérieur.
- Ne touchez pas la cuve pendant que l'appareil fonctionne ou refroidit, car elle peut être très chaude.





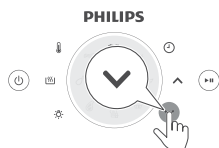
5 Branchez la fiche sur la prise murale.



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



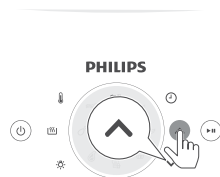
7 Appuyez sur le bouton du thermostat.



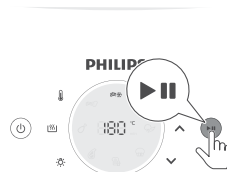
8 Appuyez sur le bouton d'augmentation ou de diminution pour sélectionner la température.



9 Appuyez sur le bouton du minuteur.



10 Appuyez sur le bouton d'augmentation ou de diminution pour sélectionner la durée.



11 Appuyez sur le bouton marche/pause pour lancer la cuisson.

Remarque

- Pendant la cuisson, la température et le temps de cuisson s'affichent en alternance.
- Les secondes sont décomptées pendant la dernière minute de cuisson.
- Si vous ne réglez pas le temps de cuisson requis dans les 30 minutes, l'appareil s'éteint automatiquement pour des raisons de sécurité.

- Certains aliments doivent être secoués ou retournés à mi-cuisson (voir le tableau de cuisson des aliments). Pour secouer les aliments, retirez la cuve et secouez-la au-dessus de l'évier. Ensuite, réinsérez la cuve dans l'appareil.
- Pour interrompre la cuisson, appuyez sur le bouton marche/pause. Pour relancer le processus de cuisson, appuyez à nouveau sur le même bouton.
- L'appareil passe automatiquement en pause lorsque vous retirez la cuve. La cuisson reprend lorsque la cuve est réinsérée dans l'appareil.

12 Lorsque vous entendez la sonnerie du minuteur, cela signifie que le temps de cuisson défini s'est écoulé.

Remarque

- Vous pouvez aussi éteindre l'appareil manuellement. Pour ce faire, réglez le minuteur sur 0 en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre ; cela nécessite un peu plus de force que pour le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.

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

Attention

- **La cuve de l'Airfryer est chaude après la cuisson. Placez toujours la cuve que vous avez retirée de l'appareil sur une surface résistant à la chaleur (dessous de plat ou autre).**

Remarque

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

14 Videz le contenu dans un saladier ou un plat.

Attention

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

Remarque

- Pour sortir les aliments volumineux ou fragiles, utilisez des pinces.
- L'excédent d'huile ou la graisse fondue sont recueillis au fond de la cuve.
- Selon le type d'aliment préparé, videz soigneusement l'excès d'huile ou de graisse fondue de la cuve après chaque tournée ou avant de la secouer. Placez la cuve sur une surface résistant à la chaleur. Portez des gants de cuisine pour vider l'excédent d'huile ou de graisse fondue. Replacez la cuve dans l'appareil.
- Lorsqu'un panier d'aliments est cuit, vous pouvez immédiatement en faire cuire un autre dans la friteuse Airfryer.

Utilisation d'une présélection

- 1 Suivez les étapes 1 à 6 du chapitre « Cuisson à l'air chaud ».
- 2 Appuyez sur le bouton de la présélection souhaitée.
- 3 Démarrez le processus de cuisson en appuyant sur le bouton marche/pause.

Remarque

- Si vous souhaitez changer de présélection en cours de cuisson, appuyez longuement sur le bouton marche/arrêt pour arrêter le processus de cuisson. L'appareil passe alors en mode veille. Appuyez de nouveau sur le bouton marche/arrêt pour allumer l'appareil et choisir la présélection qu'il vous faut.

	Présélections	Quantité max.	Température	Temps de cuisson
	Frites surgelées	800 g	180 °C	31 min
	Frites maison	800 g	180 °C	41 min
	Côtelettes	4 pièces	200 °C	20 min
	Pilons de poulet	8 pièces	180 °C	21 min
	Poisson entier	2 pièces	200 °C	20 min
	Gâteau	1 pièce	140 °C	60 à 70 min
	Petit-déjeuner	4 œufs, 2 tranche de pain grillé	160 °C	12 min
	Légumes	800 g	180 °C	20 min

Préparation de frites maison

Pour préparer de délicieuses frites maison dans l'Airfryer :

- Choisissez une variété de pommes de terre qui convient à la préparation de frites, par ex. des pommes de terre fraîches, (légèrement) farineuses.
 - Il est préférable de cuire les frites par portions de 500 g / 18 oz maximum pour un résultat homogène. Les frites cuites par grosses quantités sont généralement moins croustillantes que les petites portions.
- 1 Épluchez les pommes de terre et découpez-les en bâtonnets (10x10 mm / 0,4 x 0,4 pouce d'épaisseur).
 - 2 Faites tremper les bâtonnets de pomme de terre dans un saladier rempli d'eau pendant au moins 30 minutes.
 - 3 Videz le plat et séchez les bâtonnets de pomme de terre à l'aide d'un torchon de cuisine ou d'une feuille d'essuie-tout.
 - 4 Versez une cuillère à soupe d'huile dans un saladier, puis ajoutez-y les bâtonnets et mélangez jusqu'à ce qu'ils soient enrobés d'huile.
 - 5 Sortez les bâtonnets du saladier avec les mains ou un ustensile de cuisine à égoutter, pour que l'excédent d'huile reste dans le saladier.

Remarque

- N'inclinez pas le saladier pour verser directement les pommes de terre coupées dans la cuve afin d'éviter qu'une trop grande quantité d'huile ne se retrouve dans la cuve.
- 6 Mettez les bâtonnets dans la cuve.
 - 7 Faites frire les bâtonnets de pomme de terre et mélangez-les 2 à 3 fois pendant la cuisson.

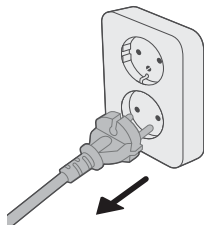
Nettoyage

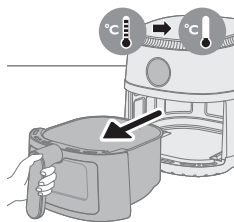
Avertissement

- **Laissez refroidir entièrement la cuve et l'intérieur de l'appareil avant de commencer le nettoyage.**
- **La cuve est dotée d'un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques ou de produits nettoyants abrasifs afin d'éviter d'endommager le revêtement antiadhésif.**

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

- 1 Réglez le minuteur sur 0, retirez la fiche électrique de la prise secteur et laissez l'appareil refroidir.



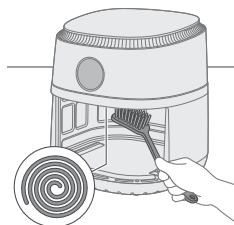
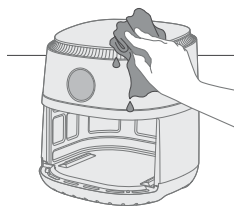


Astuce

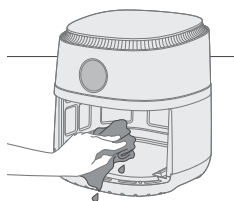
- Retirez la cuve pour que l'Airfryer refroidisse rapidement.
- 2 Retirez l'accessoire friture de la cuve.
 - 3 Jetez la graisse ou l'huile qui se trouve au fond de la cuve.
 - 4 Passez la cuve et l'accessoire friture au lave-vaisselle. Vous pouvez aussi les nettoyer avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive (voir le chapitre « Tableau relatif au nettoyage »).

Astuce

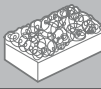
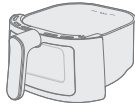
- Si des résidus d'aliments adhèrent à la cuve ou à l'accessoire friture, vous pouvez les laisser tremper dans de l'eau chaude et du liquide vaisselle pendant 10 à 15 minutes. Les résidus d'aliments se détacheront et pourront être facilement éliminés. Assurez-vous que vous utilisez du liquide vaisselle qui peut dissoudre l'huile et la graisse. S'il reste des zones graisseuses sur la cuve ou l'accessoire friture que vous ne parvenez pas à éliminer à l'eau chaude et au liquide vaisselle, utilisez un produit dégraissant liquide.
 - Si nécessaire, les résidus d'aliments collés à la résistance chauffante peuvent être éliminés avec une brosse à brins souples à moyennement souples. N'utilisez pas de brosse métallique ou de brosse à brins durs car vous risqueriez d'endommager le revêtement de la résistance chauffante.
- 5 Pour éviter les éraflures, essuyez délicatement l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux, propre et non froissé. Commencez avec un chiffon légèrement humidifié et poursuivez avec un chiffon sec, si nécessaire.



- 6 Nettoyez la résistance chauffante avec une brosse pour éliminer les résidus de nourriture.



- 7 Nettoyez l'intérieur de l'appareil à l'eau chaude avec une éponge non abrasive.

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Rangement

- 1 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
 - 2 Veillez à nettoyer et sécher tous les éléments avant de ranger l'appareil.
- Remarque**
- Tenez toujours l'Airfryer à l'horizontale lorsque vous le transportez pour éviter que les cuves ne tombent accidentellement, ce qui pourrait les endommager.
 - Assurez-vous toujours que les pièces amovibles de l'Airfryer, par ex. le fond alvéolé amovible, sont fixées avant de transporter et/ou de ranger l'appareil.

Dépannage

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

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

Problème	Cause possible	Solution
		Si vous laissez l'appareil allumé pendant longtemps, certaines zones seront très chaudes au toucher. L'icône suivante vous permet de reconnaître ces zones :
		À partir du moment où vous savez qu'il y a des zones très chaudes et que vous évitez de les toucher, l'appareil ne présente aucun danger.
Mes frites maison ne sont pas comme je l'espérais.	Vous n'avez pas utilisé la bonne variété de pommes de terre.	Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez des pommes de terre fraîches et farineuses. Si vous avez besoin de conserver les pommes de terre, ne les placez pas en milieu froid comme un réfrigérateur. Choisissez des pommes de terre pour lesquelles il est indiqué sur l'emballage qu'elles conviennent à la friture.
	La quantité d'aliments dans la cuve est trop importante.	Suivez les instructions de ce manuel d'utilisation pour préparer des frites maison.
	Certains types d'aliments doivent être mélangés à mi-cuisson.	Suivez les instructions de ce manuel d'utilisation pour préparer des frites maison.
L'Airfryer ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas branché.	Vérifiez si la fiche est correctement insérée dans la prise secteur.
	Plusieurs appareils sont branchés sur une même prise.	L'Airfryer est très puissant. Essayez une autre prise et vérifiez les fusibles.
Je vois des éraflures dans mon Airfryer.	De petites taches peuvent apparaître dans la cuve de l'Airfryer suite à un contact accidentel avec le revêtement (par exemple pendant l'utilisation d'outils de nettoyage durs et/ou l'insertion de l'accessoire friture).	Vous pouvez éviter de l'abîmer en abaissant correctement l'accessoire friture dans la cuve. Si vous insérez l'accessoire friture de travers, le côté peut taper contre la paroi de la cuve et abîmer le revêtement. Si cela se produit, sachez que ce n'est pas nocif car tous les matériaux utilisés sont sûrs pour les aliments.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous faites cuire des aliments riches en matières grasses.	Videz avec précaution l'excédent d'huile ou de graisse de la cuve et poursuivez la cuisson.

Problème	Cause possible	Solution
	La cuve contient des résidus de graisse de l'utilisation précédente.	La fumée blanche est causée par la cuisson de résidus de graisse dans la cuve. Nettoyez soigneusement la cuve et l'accessoire friture après chaque utilisation.
	La chapelure n'adhère pas correctement aux aliments.	De petits morceaux de chapelure peuvent provoquer un dégagement de fumée blanche. Appuyez bien la chapelure sur aliments afin qu'elle adhère.
	Il y a des éclaboussures de marinade, de liquide ou de jus de viande dans la graisse fondue ou l'huile.	Épongez les aliments avant de les placer dans la cuve.
L'écran de l'Airfryer indique « E1 ».	L'Airfryer est peut-être rangée dans un endroit trop froid.	Si votre appareil a été stocké à basse température, laissez-le retrouver une température ambiante pendant au moins 15 minutes avant de le rebrancher. Si le problème persiste, appelez la hotline de la SAV Philips ou contactez le Service Consommateurs de votre pays.
L'écran de l'Airfryer indique « E4 », « E6 », « E9 » ou « E12 ».	L'appareil rencontre une erreur.	Débranchez l'appareil, puis rebranchez-le. Si le problème persiste, appelez la hotline de la SAV Philips ou contactez le Service Consommateurs de votre pays.

2024 © Versuni Holding B.V.

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.

(04/2024)

