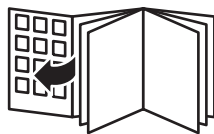


PHILIPS

NA32X, NA33X
NA34X





English 5
Español 32
Français (Canada) 62

Contents

IMPORTANT SAFEGUARDS	5
DANGERS	6
WARNINGS	7
CAUTION	8
SAVE THESE INSTRUCTIONS	9
Electromagnetic fields (EMF)	9
Disposal	9
FCC statement	9
Introduction	9
General description	10
Before first use	11
Preparations before first use	11
Using the appliance	12
Cleaning	27
Storage	28
Troubleshooting	29

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** Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- 11** 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.
- 12** Do not use this appliance for other than intended use.
- 13** Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
- 14** Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- 15** Oversize foods or metal utensils must not be inserted in the appliance as they may create a fire or risk of electric shock.
- 16** 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.
- 17** Do not place any of the following materials in the appliance: backing paper, cardboard, plastic, wood, cotton and any kinds of flammable materials.
- 18** 60 MINUTES "ON" IN A TWO HOUR PERIOD
- 19** Do not cover any part of the Air Fryer with metal foil. This will cause overheating of the appliance.
- 20** Preheating of the appliance is not necessary.
- 21** Press ON/OFF button to turn off the appliance.

DANGERS

- 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.

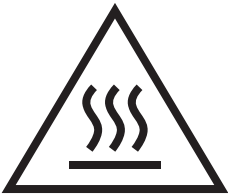


- Never immerse the appliance in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the pan, to prevent them from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet 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.

- Be careful when cleaning the upper area of the cooking chamber: Hot heating element, edge of metal parts.

WARNINGS

- 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.



- 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 42.8°F/6 °C 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 41°F/5°C and 104°F/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).
- 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.
- Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- 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.
- 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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.

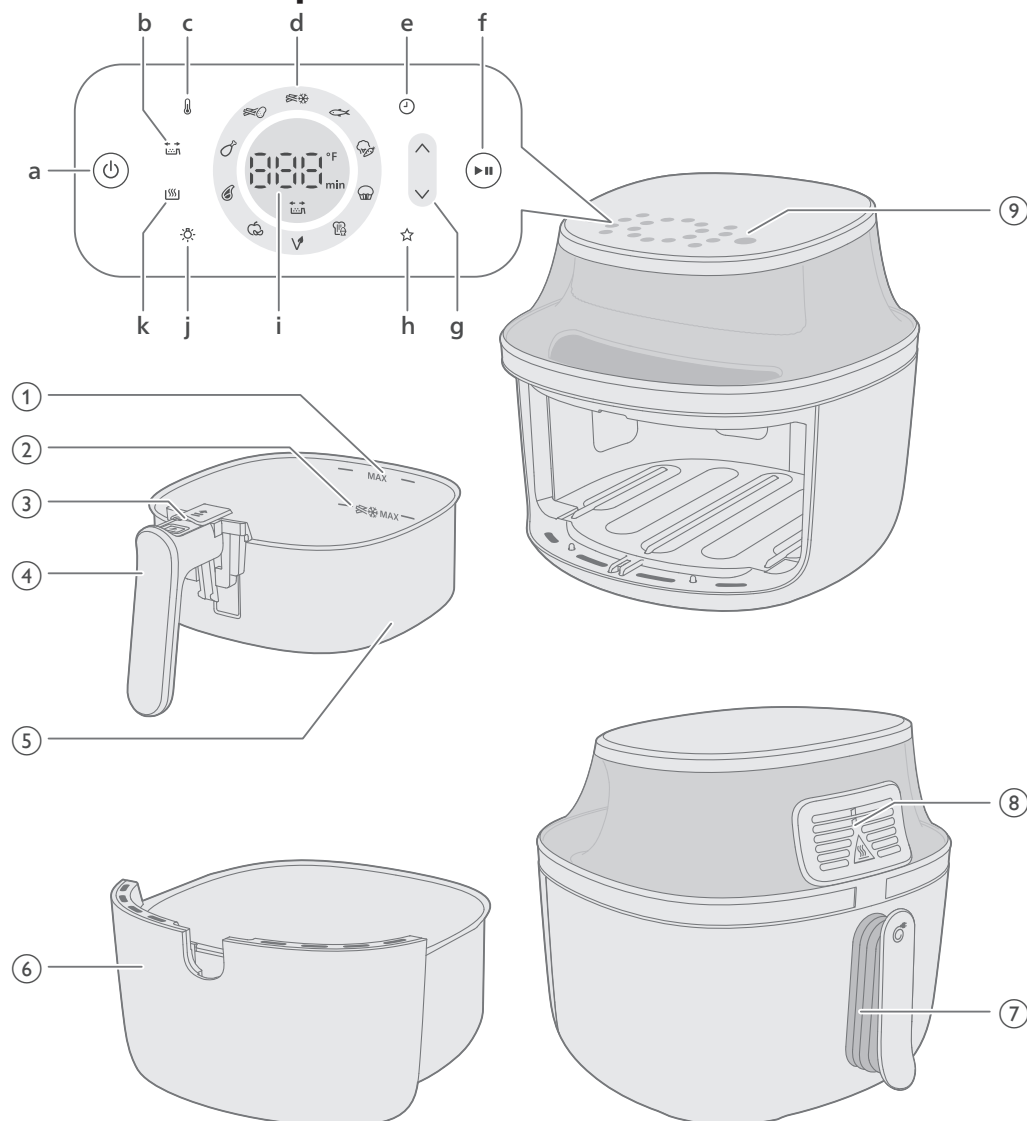
This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses and can radiate 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 we offer, register your product at www.home.id.

General description



- 1 MAX indication for ingredients
- 2 MAX indication for frozen potato based snacks
- 3 Eject button
- 4 Basket handle
- 5 Basket
- 6 Pan
- 7 Power cord
- 8 Air outlets
- 9 Control panel
 - a On/off button

b Shaking reminder indication

Your airfryer has a shaking reminder that reminds you to shake, stir or turn your food during cooking to ensure even cooking, particularly for foods with many pieces, like fries, or when cooking items like chicken drumsticks that need to be turned over.

The shaking reminder will automatically turn on. You can turn off the shaking reminder in the settings by press the button.

c Temperature button

You can set the cooking temperature between 100°F to 400°F in the manual cooking mode.

When the temperature is set between 100°F to 215°F you can set a cooking time of up to 24 hours

When the temperature is set over 215°F, you can set a cooking time of up to three hours.

d Preset buttons

See "Cooking with a preset" for details on preset functions.

e Time button

You can set the cooking time between 1 minute and 24 hours.

f Start/pause button

g Increase and decrease for temperature and time control button

h Favorite setting

Your Airfryer comes with a save favorite setting mode. You select your favorite cooking temperature and time, then press and hold the save favorite button. You will hear a beep after the setting is saved. If you want to change your favorite setting, do the previous steps again.

i Status display

It shows the remaining time and temperature for cooking.

j Light button

You can press the light button to turn it on. When you turn the light on, it will stay on until appliance is turned off automatically. You can also turn off the light by pressing the button.

k Keep warm button

Your Airfryer has a keep warm mode that you can activate by pressing the keep warm button at any time before or during cooking. More details can be found in the "keep warm" chapter.

Before first use

- 1 Remove all packing material including the protective paperboard in/under the drawer.
- 2 Remove any stickers or labels (if applicable) from the appliance.
- 3 Remove the protection foil from the display.
- 4 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

- Make sure not to exceed the MAX level indication in the basket when cooking fries for even cooking results.
- 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.

NA32X (model number)

Ingredients	Max. amount	Temperature in Fahrenheit	Temperature in Celsius	Cooking time	Note
Thin frozen fries (7x7 mm/0.3x0.3 in)	500g	360°F	180°C	26-28	Shake, turn, or stir 3 times in between
Homemade fries (10x10 mm/0.4x0.4 in thick)	500g	360°F	180°C	34-36	Shake, turn, or stir 3 times in between
Frozen spring rolls	500g	400°F	200°C	15-17	Shake, turn, or stir halfway
Hamburger (around 150 g/5 oz)	3 patties	400°F	200°C	12-14	Turn halfway
Meat loaf	1000g	300°F	150°C	43-45	Use the baking accessory
Meat chops without bone (around 190 g/7 oz)	2 chops	400°F	200°C	11-14	Shake, turn, or stir halfway
Chicken drumsticks (around 125 g/4.5 oz)	6 pieces	360°F	180°C	24-28	Shake, turn, or stir halfway

Chicken breast (around 160 g/6 oz)	3 pieces	360°F	180°C	19-21	Turn halfway
Whole fish (around 300-400 g/11-14 oz)	1 fish	400°F	200°C	11-15	
Eggs with toast	2 eggs, 1 toast	320°F	160°C	11	egg first 6 min, add toast 5 min
Falafel (50g each, diameter 4cm)	9 pieces	360°F	180°C	20-22	Shake, turn, or stir halfway
Dehydrated fruit (apple chips, cut into 2mm slides)	100g	165°F	75°C	90	Shake, turn, or stir halfway
Mixed vegetables (roughly chopped)	800g	360°F	180°C	12-14	Set the cooking time according to your own taste - Shake, turn or stir 2 times in between
Muffins (around 50g/1.8oz per paper cup)	5 cups	320°F	160°C	15-18	

NA33X (model number)

Ingredients	Max. amount	Temperature in Fahrenheit	Temperature in Celsius	Cooking time	Note
Thin frozen fries (7x7 mm/0.3x0.3 in)	800g	360°F	180°C	26-28	Shake, turn, or stir 3 times in between
Homemade fries (10x10 mm/0.4x0.4 in thick)	800g	360°F	180°C	34-36	Shake, turn, or stir 3 times in between

14 **English**

Frozen spring rolls	700g	400°F	200°C	13-15	Shake, turn, or stir halfway
Hamburger (around 150 g/5 oz)	5 patties	400°F	200°C	13-15	Turn halfway
Meat loaf	1200g	300°F	150°C	51-53	Use the baking accessory
Meat chops without bone (around 190 g/7 oz)	3 chops	400°F	200°C	13-16	Shake, turn, or stir halfway
Chicken drumsticks (around 125 g/4.5 oz)	8 pieces	360°F	180°C	28-30	Shake, turn, or stir halfway
Chicken breast (around 160 g/6 oz)	4 pieces	360°F	180°C	20-22	Turn halfway
Whole chicken (1200g/42oz)	1 piece	360°F	180°C	55-65	
Whole fish (around 300-400 g/11-14 oz)	2 fish	400°F	200°C	14-16	
Eggs with toast	3 eggs, 2 toasts	320°F	160°C	11	egg first 6 min, add toast 5 min
Falafel (50g each, diameter 4cm)	12 pieces	360°F	180°C	19-21	Shake, turn, or stir halfway
Dehydrated fruit (apple chips, cut into 2mm slides)	150g	165°F	75°C	90	Shake, turn, or stir halfway

Mixed vegetables (roughly chopped)	1000g	360°F	180°C	12-14	Set the cooking time according to your own taste - Shake, turn or stir 2 times in between
Muffins (around 50g/1.8oz per paper cup)	7 cups	320°F	160°C	15-18	

NA34X (model number)

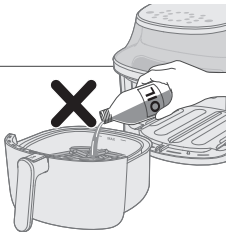
Ingredients	Max. amount	Temperature in Fahrenheit	Temperature in Celsius	Cooking time	Note
Thin frozen fries (7x7 mm/0.3x0.3 in)	1000g	360°F	180°C	26-28	Shake, turn, or stir 3 times in between
Homemade fries (10x10 mm/0.4x0.4 in thick)	1000g	360°F	180°C	32-34	Shake, turn, or stir 3 times in between
Frozen spring rolls	800g	400°F	200°C	13-15	Shake, turn, or stir halfway
Hamburger (around 150 g/5 oz)	6 patties	400°F	200°C	15-17	Turn halfway
Meat loaf	1400g	300°F	150°C	51-53	Use the baking accessory
Meat chops without bone (around 190 g/7 oz)	4 chops	400°F	200°C	15-18	Shake, turn, or stir halfway
Chicken drumsticks (around 125 g/4.5 oz)	10 pieces	360°F	180°C	24-28	Shake, turn, or stir halfway
Chicken breast (around 160 g/6 oz)	5 pieces	360°F	180°C	17-19	Turn halfway

16 English

Whole chicken (1200g/42oz)	1 piece	360°F	180°C	50-65	
Whole fish (around 300-400 g/11-14 oz)	2 fish	400°F	200°C	14-16	
Eggs with toast	4 eggs, 3 toasts	320°F	160°C	12	egg first 6 min, add toast 5 min
Falafel (50g each, diameter 4cm)	15 pieces	360°F	180°C	21-23	Shake, turn, or stir halfway
Dehydrated fruit (apple chips, cut into 2mm slides)	180g	165°F	75°C	90	Shake, turn, or stir halfway
Mixed vegetables (roughly chopped)	1400g	360°F	180°C	12-14	Set the cooking time according to your own taste - Shake, turn or stir 2 times in between
Muffins (around 50g/1.8oz per paper cup)	9 cups	320°F	160°C	15-18	

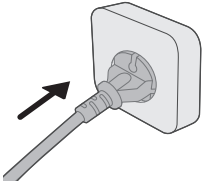
Airfrying

Caution

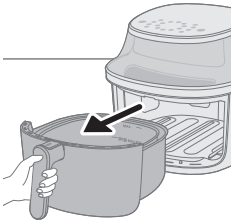


- This is an Airfryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil, frying fat or any other liquid.

- 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.



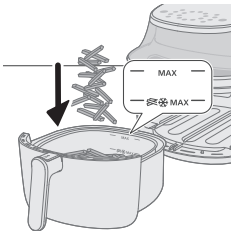
- 1 Put the plug in the wall outlet.



- 2 Remove the pan from the appliance by pulling the handle.
- 3 By pulling the handle, pull the pan out horizontally to remove it from the appliance.

Caution

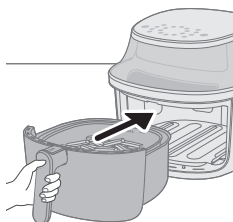
- Do not pull the pan out at an inclined angle to avoid scratching the pot.



- 4 Put the ingredients in the pan.

Note

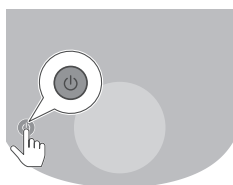
- The Airfryer can prepare a large range of ingredients. Consult the 'Food table' for the right quantities and approximate cooking times.
- Do not exceed the amount indicated in the 'Food table' section or overfill the pan beyond the 'MAX' indication as this could affect the quality of the end result.
- Do not exceed the MAX indication with a fries icon for frozen potato based snacks and homemade fries.
- 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.



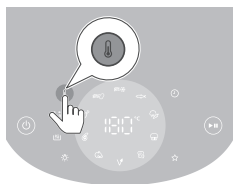
5 Put the pan horizontally back into the Airfryer.

Caution

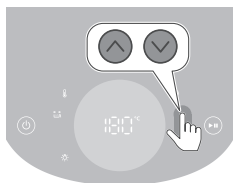
- **Never use the pan without the basket in it.**
- **Do not touch the pan during and for some time after use, as it could get very hot.**
- **Do not put the pan in at an inclined angle to avoid scratching the pot.**



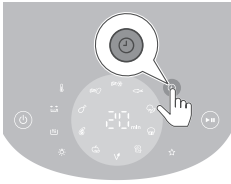
6 Press the power on/off button to switch on the appliance.



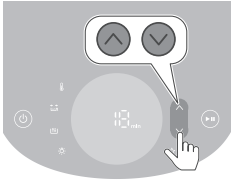
7 Press the temperature button.



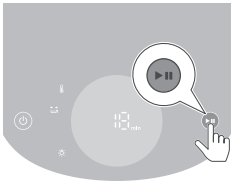
8 Press the increase or decrease button to set the temperature.



9 Press the time button.



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



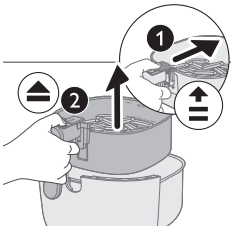
11 Press the start/pause button to start the cooking process.

Note

- During cooking the temperature and time are shown alternately.
- The last cooking minute counts down in seconds.
- Refer to the food table with basic cooking settings for different types of food.

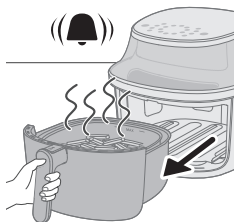
Tip

- While cooking, press the up or down button at any time to change the cooking time or temperature.
- 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.



Note

- Some ingredients require shaking or turning halfway through the cooking time (see 'Food table'). To shake the ingredients, release the basket from the pan first. Slide the switch on the handle towards the basket to reveal the eject button, then press it to release the basket from the pan. Shake the basket over the sink. Then put the pan with basket back into the appliance.
- If you do not set the required cooking time within 20 minutes, the appliance automatically shuts off for safety reasons.



12 When you hear the timer bell, the cooking time has elapsed.

Note

- You can manually stop the cooking process by pressing the start/pause button.

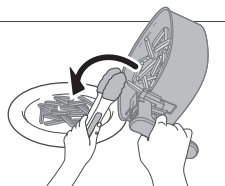
13 Pull out the pan and check if the ingredients are ready.

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, the window 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.
- Repeat steps 3 to 12 if you want to prepare another batch.

Using the keep warm mode

- 1 Press the power on/off button to switch on the appliance.
- 2 Press the keep warm button.
- 3 Press the start/pause button to activate the keep warm mode.

Note

- To change the keep warm time, press the time down button (1 - 30 minutes).
 - The temperature cannot be changed in keep warm mode.
- 4 To pause the keep warm mode, press the start/pause button. To resume the keep warm mode, press the start/pause button again.
 - 5 To exit the keep warm mode, press the On/Off button.

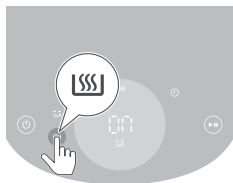
Tip

- If French fries lose crispness during keep warm mode, either reduce the keep warm time or crisp them up for 2-3 minutes at 180°C.
- During keep warm mode, the appliance's fan and heater turn on intermittently.
- The keep warm mode is for keeping your food warm after cooking and not for reheating.

Using the keep warm mode for presets



You can activate or deactivate the keep warm mode before or after preset cooking starts.



- 1 Press the keep warm button after selecting a preset to activate the keep warm mode. The keep warm mode automatically will be activated after cooking.



2 Press the keep warm button again to deactivate the keep warm mode if needed.

Cooking with a preset

- 1 Follow steps 1 to 5 in chapter "Airfrying".
- 2 Press the desired preset button.
The selected preset is blinking.
- 3 Start the cooking process by pressing the start/pause button.

Note

- When cooking with fresh fries or frozen potato-based snacks preset, the appliance will automatically remind you to shake the food for even cooking with shake reminder. To disable this reminder, press the frozen potato-based snacks preset and the homemade fries preset simultaneously after turning on the appliance. To re-enable the shaking reminder, repeat this action.
- If you set the time for fresh fries and potato snacks to less than 5 minutes when customizing the preset, the shaking reminder will be disabled.
- The appliance will remind you to shake several times when using one of those two presets. To stop the beeping sound during cooking, pull out the basket to shake the fries. This will silence the sound for this cooking process, but won't turn off the shaking reminder function.

Personalize the preset settings

To save your customized time and temperature for a preset on the Airfryer, you can

- 1 Press the preferred preset button briefly.
- 2 Adjust the time and/or temperature.
- 3 Press the time or temperature button to confirm your settings.
- 4 Press the time or temperature button again to go back to the main menu.
- 5 Long press the same preset button until the device beeps.
- The adjusted preset setting is saved.

Restore to the default preset settings

To reset your customized preset settings, you can

- 1 Select and press the customized preset setting.
- 2 Long press its preset button until the appliance beeps.
- The selected preset setting is reset to default.

NA32X (model number)

Presets	Preset time (min)	Preset temperature in Fahrenheit	Preset temperature in Celsius	Weight (Max.)	Remark
---------	-------------------	----------------------------------	-------------------------------	---------------	--------



Thin
frozen
fries

28

360°F

180°C

500g

- Frozen Potato based snacks like frozen French fries, potato wedges, criss-cross fries etc.
- Shake, turn or stir 3 times in between



French
fries

35

360°F

180°C

500g

- Use mealy potatoes
- 10 x 10 mm/0.4 x 04 in thick cut
- Soak 30 minutes in water, dry then add ¼ to 1 tbsp of oil.
- Shake, turn or stir 3 times in between



Chicken
drum-
sticks

28

360°F

180°C

6 pieces

- Up to 6 chicken drumsticks
- Shake, turn or stir in between



Meat
chops

14

400°F

200°C

2 chops

- Up to 2 meat chops without bone
- Turn in between



Dehy-
drated
fruit

90

165°F

75°C

100g

- Cut into 2mm slices
- Soak 15 minutes in water, and dry them before cook
- Turn in between



Vegan

20

360°F

180°C

9 pieces

- Up to 9 pieces falafel
- Shake, turn or stir in between



Eggs
with
toast

11

320°F

160°C

2 eggs, 1
toast

- Add egg first 6 min, add toast 5 min



Muffins

18

320°F

160°C

5 cups

- Up to 5 cups of muffin



Mixed
vegeta-
bles

12

360°F

180°C

800g

- Roughly chopped
- Use the baking accessory
- Stir 2 times in between

	14	400°F	200°C	300g	- 1 fish, 300g each
Whole fish					
	30	175°F	80°C	N/A	- Temperature cannot be adjusted
Keep warm					

NA33X (model number)

Presets	Preset time (min)	Preset temperature in Fahrenheit	Preset temperature in Celsius	Weight (Max.)	Remark
	28	360°F	180°C	800g	- Frozen Potato based snacks like frozen French fries, potato wedges, criss-cross fries etc. - Shake, turn or stir 3 times in between
Thin frozen fries					
	36	360°F	180°C	800g	- Use mealy potatoes - 10 x 10 mm/0.4 x 04 in thick cut - Soak 30 minutes in water, dry then add ¼ to 1 tbsp of oil. - Shake, turn or stir 3 times in between
French fries					
	30	360°F	180°C	8 pieces	- Up to 8 chicken drumsticks - Shake, turn or stir in between
Chicken drumsticks					
	16	400°F	200°C	3 chops	- Up to 3 meat chops without bone - Turn in between
Meat chops					
	90	165°F	75°C	150g	- Cut into 2mm slices - Soak 15 minutes in water, and dry them before cook - Turn in between
Dehydrated fruit					

 Vegan	21	360°F	180°C	12 pieces	- Up to 12 pieces falafel - Shake, turn or stir in between
 Eggs with toast	11	320°F	160°C	3 eggs, 2 toasts	- Add egg first 6 min, add toast 5 min
 Muffins	18	320°F	160°C	7 cups	- Up to 7 cups of muffin
 Mixed vegetables	12	360°F	180°C	1000g	- Roughly chopped - Use the baking accessory - Stir 2 times in between
 Whole fish	16	400°F	200°C	600g	- 2 fish, 300g each
 Keep warm	30	175°F	80°C	N/A	- Temperature cannot be adjusted

NA34X (model number)

Presets	Preset time (min)	Preset temperature in Fahrenheit	Preset temperature in Celsius	Weight (Max.)	Remark
 Thin frozen fries	28	360°F	180°C	1000g	- Frozen Potato based snacks like frozen French fries, potato wedges, criss-cross fries etc. - Shake, turn or stir 3 times in between
 French fries	34	360°F	180°C	1000g	- Use mealy potatoes - 10 x 10 mm/0.4 x 04 in thick cut - Soak 30 minutes in water, dry then add ¼ to 1 tbsp of oil. - Shake, turn or stir 3 times in between

 Chicken drumsticks	28	360°F	180°C	10 pieces	- Up to 10 chicken drumsticks - Shake, turn or stir in between
 Meat chops	18	400°F	200°C	4 chops	- Up to 4 meat chops without bone - Turn in between
 Dehydrated fruit	90	165°F	75°C	180g	- Cut into 2mm slices - Soak 15 minutes in water, and dry them before cook - Turn in between
 Vegan	23	350°F	180°C	15 pieces	- Up to 15 pieces falafel - Shake, turn or stir in between
 Eggs with toast	12	320°F	160°C	4 eggs, 3 toasts	- Add egg first 7 min, add toast 5 min
 Muffins	18	320°F	160°C	9 cups	- Up to 9 cups of muffin
 Mixed vegetables	12	360°F	180°C	1400g	- Roughly chopped - Use the baking accessory - Stir 2 times in between
 Whole fish	16	4-0°F	200°C	600g	- 2 fish, 300g each
 Keep warm	30	175°F	80°C	N/A	- Temperature cannot be adjusted

Cooking with another preset

- 1 During the cooking process, press preset button to go back to the main menu.
- 2 Press another preferred preset button.
- 3 Press the start/pause button again to start the new cooking process.

Save your favorite setting

- 1 Press the On/Off button to switch on the appliance.
- 2 Press the Favorite button.
- 3 Press the temperature button.
- 4 Select the temperature.
- 5 Press the time button.
- 6 Select the time.
- 7 After selecting time, press the time button to the main menu.
- 8 Press and hold the button for 2 second to save the settings to your favourite.
You will hear a beep after the setting is saved.
- 9 Press the Start button to start the cooking process.

Cooking with a favorite setting

- 1 Press the On/Off button to switch on the appliance.
- 2 Press the favorite button.
- 3 Press the Start button to start the cooking process.

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 basket at once to prevent excess oil from going into the basket.
- 6 Put the sticks into the basket.
 - 7 Fry the potato sticks and stir them 2-3 times during cooking.

Cleaning

Warning

- **Unplug from outlet before cleaning**
- **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 Press the on/off button to switch off the appliance, remove the plug from the wall outlet and let the appliance cool down.

Tip

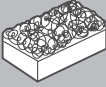
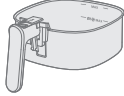
- Remove the pan to let the Airfryer cool down faster.
- 2 Dispose of rendered fat or oil from the bottom of the pan.
- 3 Clean the pan and basket in a dishwasher. You can also clean them with hot water, dishwashing liquid and a non-abrasive sponge (see "cleaning table").

Tip

- If food residues stuck to the pan or basket, 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 basket 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 heating element.
- 4 Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

Note

- Ensure the control panel is dry after cleaning by using a cloth to wipe away any moisture.
- 5 Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.
- 6 Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
- 7 Clean the window of the appliance with a soft cloth.

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

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, hold it horizontally and support the pan at the front to prevent any accidental tilting and potential damage to the 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.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: 
		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.

Problem	Possible cause	Solution
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 basket).	You can prevent damage by lowering the basket into the pan properly. If you insert the basket 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 basket 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.
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.

Problem	Possible cause	Solution
The screen on the Airfryer shows "E9".	The appliance is plugged into a malfunctioning power strip or in unstable grid conditions.	Unplug the appliance from the power strip and plug it into the wall socket. 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 "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.

Contenido

PRECAUCIONES IMPORTANTES	32
PELIGROS	33
ADVERTENCIAS	34
CAUTION	35
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES	36
Campos electromagnéticos (CEM)	36
Eliminación	36
Introducción	36
Descripción general	37
Antes del primer uso	38
Preparativos antes del primer uso	39
Uso del aparato	39
Limpieza	57
Almacenamiento	58
Solución de problemas	58

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, se deben tomar siempre medidas de seguridad básicas, incluidas las siguientes:

- 1 Lea todas las instrucciones.
- 2 No toque las superficies calientes. Utilice las asas y los botones.



- 3 Para proteger contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua u otros líquidos.
- 4 Es necesaria una estricta supervisión cuando el aparato sea utilizado por niños o personas con discapacidad, o cerca de ellos. Es necesario que una persona responsable supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- 5 Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas.
- 6 No utilice ningún aparato que tenga el cable o el enchufe dañados ni que haya mostrado algún fallo o tenga algún desperfecto. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su comprobación, reparación o ajuste.
- 7 El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.

- 8** No utilice el aparato al aire libre.
- 9** No deje que el cable cuelgue por el borde de una mesa o encimera, ni que entre en contacto con superficies calientes.
- 10** Tenga cuidado al mover el aparato si contiene aceite u otros líquidos calientes.
- 11** Enchufe el cable de alimentación a la toma de corriente. Para desconectar el aparato, pulse el botón de encendido y desenchúfelo de la toma de corriente.
- 12** No utilice el aparato con otros fines distintos a los previstos.
- 13** Extremar las precauciones al retirar la bandeja o desechar la grasa caliente.
- 14** No utilice estropajos de metal para la limpieza. Las piezas pueden romperse y tocar piezas eléctricas, lo que supone un riesgo de descarga eléctrica.
- 15** No deben introducirse en el aparato trozos de alimentos de gran tamaño o utensilios metálicos, ya que pueden crear un riesgo de incendio o descarga eléctrica.
- 16** Cuando está en funcionamiento, podría producirse un incendio si el aparato se cubre o entra en contacto con materiales inflamables, como cortinas, paredes o similares. No guarde ningún objeto encima del aparato cuando esté en funcionamiento.
- 17** No coloque ninguno de los siguientes materiales en el aparato: papel de horno, cartón, plástico, madera, algodón ni ningún tipo de material inflamable.
- 18** 60 MINUTOS "ENCENDIDO" EN UN PERÍODO DE DOS HORAS
- 19** No cubra ninguna parte de la Airfryer con papel de aluminio. Esto provocará que el aparato se sobrecaliente.
- 20** No es necesario precalentar el aparato.
- 21** Pulse el botón de encendido para apagar el aparato.

PELIGROS

- No coloque el aparato sobre o cerca de una estufa de gas caliente ni cualquier tipo de estufa eléctrica, cocina eléctrica, o en un horno caliente.



- 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 recipiente para evitar que entren en contacto con las resistencias.
- No cubra las aberturas de entrada y salida de aire mientras el aparato está en funcionamiento.
- No llene el recipiente con aceite, ya que esto puede causar un riesgo de incendio.
- No utilice el aparato si la clavija, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados.
- Nunca toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.
- No exceda nunca el nivel máximo indicado en el recipiente.
- Asegúrese siempre de que la resistencia esté libre y de que no haya alimentos atascados.

- Tenga cuidado al limpiar el área superior de la cámara de cocción, ya que la resistencia y el borde de las piezas metálicas estarán calientes.

ADVERTENCIAS

- Si el cable de alimentación presenta algún daño, deberá sustituirlo Philips, personal del servicio técnico o personas con una cualificación similar para evitar que se produzcan situaciones de peligro.
- Conecte el aparato únicamente a un enchufe de pared con toma de tierra, protegido por un diferencial.
- Asegúrese siempre de que el enchufe esté insertado correctamente en la toma de corriente.
- Este aparato no está diseñado para funcionar a través de un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.
-



- Vigile a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Este aparato no debe ser usado por personas (adultos o niños) con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida, ni por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del mismo por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños no deben llevar a cabo la limpieza ni el mantenimiento a menos que lo hagan bajo supervisión.
- No coloque el aparato contra una pared ni contra otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre por detrás, a ambos lados y por encima del aparato. No coloque nada sobre el aparato.
- Mientras el aparato fríe con aire caliente, sale vapor caliente por las aberturas de salida de aire. Mantenga la cara y las manos a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. Tenga también cuidado con el vapor caliente y el aire al retirar el recipiente del aparato.
- No utilice nunca ingredientes ligeros ni papel para hornear en el aparato.
- Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.
- Almacenamiento de las patatas: la temperatura debe ser acorde a la variedad de patata almacenada y superior a 6 °C para minimizar el riesgo de exposición a la acrilamida en los alimentos preparados.
- Nunca llene el recipiente con aceite.
- Este aparato se ha diseñado para su uso a temperaturas ambiente de entre 5 y 40 °C.
- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el mismo se corresponde con el voltaje de la red local.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No coloque el aparato 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.
- No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia.
- El recipiente y los accesorios dentro de la cámara de cocción se calientan durante y después de utilizar el aparato. Manipúlelos siempre con cuidado.
- Antes de usar el aparato por primera vez, limpie bien las piezas que vayan a entrar en contacto con los alimentos. Consulte las instrucciones en el manual.

CAUTION

- Este aparato se ha diseñado solo para uso doméstico en interiores normal. No está diseñado para un uso en entornos como zonas de cocina en tiendas, oficinas, granjas y otros entornos laborales. Tampoco lo deben usar clientes de hoteles, hostales, moteles y entornos residenciales de otro tipo.
- Desenchufe siempre el aparato de la fuente de alimentación si lo va a dejar desatendido y antes de montarlo, desmontarlo, guardarlo o limpiarlo.
- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, plana y estable.
- Si se utiliza el aparato de forma incorrecta, con fines profesionales o semiprofesionales, o de un modo que no esté de acuerdo con las instrucciones de uso, la garantía quedará anulada y Philips no aceptará responsabilidades por ningún daño.
- Lleve siempre el aparato a un centro de servicio autorizado por Philips para su comprobación y reparación. No intente reparar el aparato por su cuenta; si lo hiciera, la garantía dejaría 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 preparados en este aparato tienen un color dorado o amarillo en lugar de un color oscuro o marrón.
- Elimine los restos quemados. No fría patatas a una temperatura superior a 180 °C (para reducir al máximo la producción de acrilamida).
- Asegúrese siempre de que los alimentos estén completamente cocinados en la Airfryer.
- Tenga cuidado al verter los alimentos cocinados y procure que no se caigan los accesorios.
- Este aparato se suministra con un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredo o tropiezo que puede ocurrir con un cable más largo.
- Existen cables de alimentación largos o los cables alargadores extraíbles disponibles y pueden utilizarse con el debido cuidado.
- Pueden utilizarse cables alargadores siempre que se haga con el debido cuidado. Si se utiliza un cable alargador:

La clasificación eléctrica indicada para el cable debe ser igual a la del aparato.

El cable debe colocarse de forma que no caiga por el borde de una mesa o encimera, ya que los niños podrían tirar de él o alguien podría tropezar.

- Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, el enchufe está diseñado para que encaje en una toma polarizada en una única posición. Si el enchufe no encaja completamente en la toma, pruebe a darle la vuelta. Si sigue sin entrar, póngase en contacto con un electricista cualificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato cumple los estándares y normativas aplicables sobre exposición a campos electromagnéticos.

Eliminación

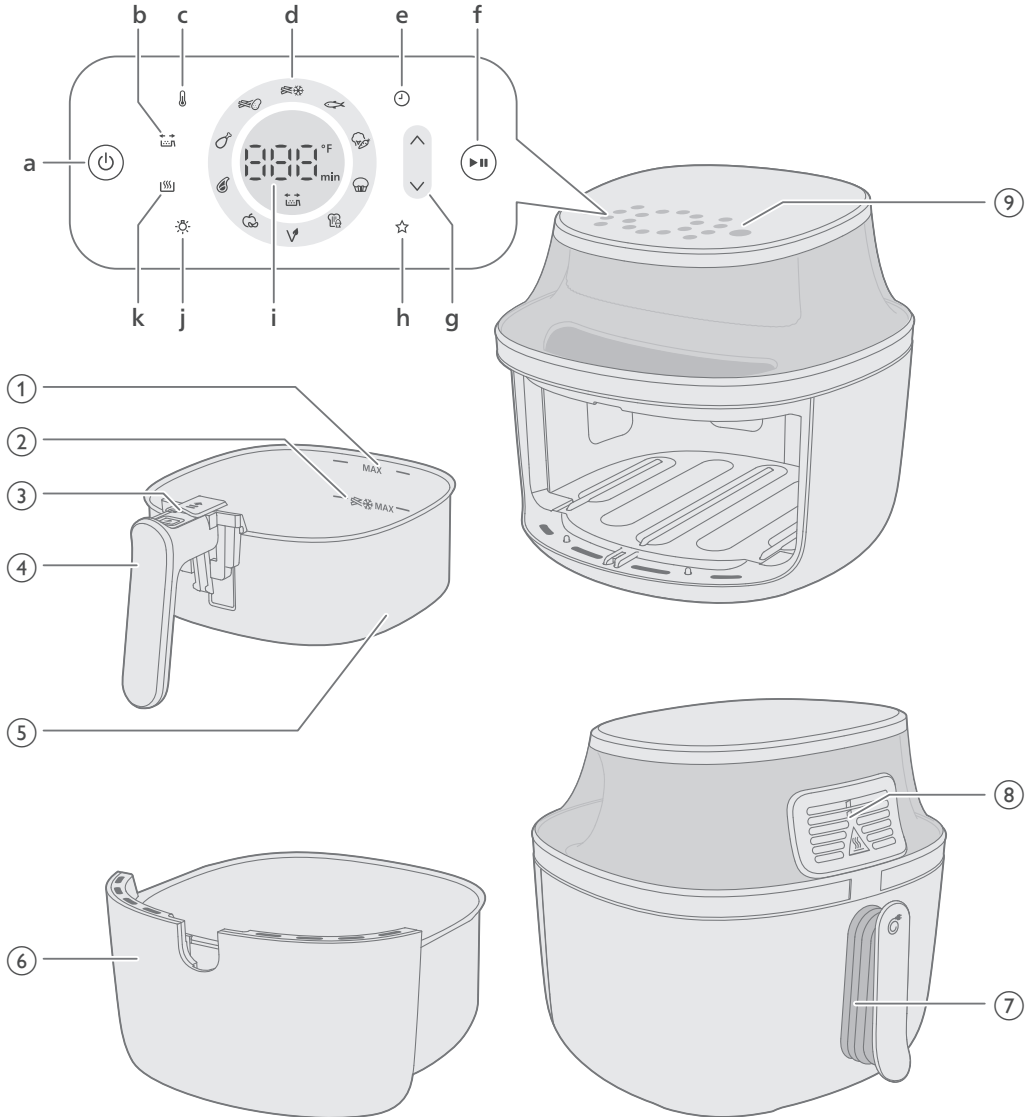
Este producto se ha diseñado y fabricado con materiales y componentes de alta calidad, que se pueden reciclar y volver a utilizar. Para saber más sobre el proceso de reciclaje, contacte con las autoridades locales de gestión de residuos o visite www.recycle.philips.com.

Introducción

Le damos la enhorabuena por su adquisición y la bienvenida a Philips.

Para poder beneficiarse por completo de la asistencia que ofrecemos, registre el producto en **www.home.id**.

Descripción general



- 1 Indicación MAX para ingredientes
- 2 Indicación MAX para aperitivos a base de patatas congelados
- 3 Botón de expulsión
- 4 Asa de la cesta
- 5 Cesta
- 6 Recipiente
- 7 Cable de alimentación
- 8 Salidas de aire
- 9 Panel de control
 - a Botón de encendido

b Indicación de recordatorio de agitación

La Airfryer cuenta con un recordatorio de agitación que le recuerda que debe agitar, remover o dar la vuelta a los alimentos mientras se cocinan para garantizar una cocción uniforme, especialmente en el caso de alimentos con muchas piezas, como patatas fritas, o al cocinar productos a los que se les debe dar la vuelta, como muslos de pollo.

El recordatorio de agitación se activará automáticamente. Puede apagar el recordatorio de agitación presionando el botón correspondiente en los ajustes.

c Botón de temperatura

En el modo de cocción manual, puede ajustar la temperatura de cocción entre 40 y 200° C.

Cuando establezca la temperatura entre 38 y 100° C, puede configurar un tiempo de cocción de hasta 24 horas.

Si establece la temperatura a más de 100° C, puede configurar un tiempo de cocción de hasta tres horas.

d Botones de preajustes

Consulte el apartado "Cocción con un ajuste predeterminado" para obtener más detalles sobre las funciones preestablecidas.

e Botón de tiempo

Puede establecer el tiempo de cocción entre un minuto y 24 horas.

f Botón de inicio/pausa**g** Botón de control de aumento y disminución de temperatura y tiempo**h** Ajuste favorito

La Airfryer incluye un modo para guardar su ajuste favorito. Seleccione su temperatura y tiempo de cocción favoritos y, a continuación, mantenga pulsado el botón de guardar como favorito.

Oirá un pitido después de guardar el ajuste. Si desea cambiar su ajuste favorito, repita los pasos anteriores.

i Pantalla de estado

Muestra el tiempo restante y la temperatura de cocción.

j Botón de luz

Pulse el botón de luz para encenderla. Cuando encienda la luz, permanecerá encendida hasta que el aparato se apague automáticamente. También puede apagar la luz pulsando el botón.

k Botón de conservación del calor

La Airfryer dispone de un modo de conservación del calor que se activa pulsando el botón correspondiente en cualquier momento, antes o durante la cocción. Para saber más, consulte el apartado "Modo de conservación del calor".

Antes del primer uso

- 1 Retire todo el material de embalaje, incluido el cartón protector que se encuentra dentro o debajo del cajón.
- 2 Elimine cualquier pegatina o etiqueta (si las hubiera) del aparato.
- 3 Retire la lámina protectora de la pantalla.
- 4 Limpie a fondo el aparato antes de usarlo por primera vez (consulte el capítulo "Limpieza").

Preparativos antes del primer uso

Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal, plana y resistente al calor.

Note

- No ponga nada encima ni en los laterales del aparato. Esto podría interrumpir el flujo de aire y afectar al resultado de los alimentos fritos.
- No coloque el aparato en funcionamiento debajo o cerca de objetos a los que pudiera perjudicarles el vapor, como paredes o armarios.

Uso del aparato

Tabla de alimentos

La siguiente tabla le ayudará a seleccionar los ajustes básicos para los tipos de alimentos que desee preparar.

Note

- Asegúrese de no superar la indicación de nivel MAX de la cesta cuando vaya a cocinar patatas fritas para obtener una cocción uniforme.
- Tenga en cuenta que estos ajustes son indicaciones. Debido a que los ingredientes varían según su origen, tamaño, forma o marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes.

Al preparar grandes cantidades de alimentos (como patatas fritas, gambas, muslos de pollo o aperitivos congelados), sacuda, gire o remueva los ingredientes en el recipiente 2 o 3 veces para obtener un resultado uniforme.

NA32X (número de modelo)

Ingredientes	Cantidad máxima	Temperatura en Fahrenheit	Temperatura en Celsius	Tiempo de cocción	Note
Patatas fritas de corte fino congeladas (7 x 7 mm/0,-3 x 0,3")	500 g	360 °F	180 °C	26 - 28	Agite, gire o remueva tres veces durante la preparación
Patatas fritas caseras (10 x 10 mm-/0,4 x 0,4" de grosor)	500 g	360 °F	180 °C	34 - 36	Agite, gire o remueva tres veces durante la preparación
Rodillos de primavera congelados	500 g	400 °F	200 °C	15 - 17	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación

40 **Español**

Hamburguesa (de unos 150 g/5 oz)	3 hamburguesas	400 °F	200 °C	12 - 14	Gire a mitad del tiempo de preparación
Budín de carne	1000 g	300 °F	150 °C	43 - 45	Utilice el accesorio de horneado
Chuletas de carne sin hueso (de unos 190 g/7 oz)	2 chuletas	400 °F	200 °C	11 - 14	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Muslos de pollo (de unos 125 g/4,5 oz)	6 piezas	360 °F	180 °C	24 - 28	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Pechuga de pollo (de unos 160 g/6 oz)	3 piezas	360 °F	180 °C	19 - 21	Gire a mitad del tiempo de preparación
Pescado entero (de unos 300-400 g/1-1-14 oz)	1 pescado	400 °F	200 °C	11 - 15	
Huevos con tostada	2 huevos, 1 tostada	320 °F	160 °C	11	Añada los huevos primero 6 min, después la tostada 5 min
Falafel (50 g cada uno, diámetro de 4 cm)	9 piezas	360 °F	180 °C	20 - 22	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Fruta deshidratada (tiras crujientes de manzana, cortadas con un grosor de 2 mm)	100 g	165 °F	75 °C	90	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación

Verduras variadas (cortadas en trozos grandes)	800 g	360 °F	180 °C	12 - 14	Adjuste el tiempo de cocción a su gusto. Agite, gire o remueva dos veces durante la preparación
Magdalenas (de unos 50 g/1,8 oz por vaso de papel)	5 tazas	320 °F	160 °C	15 - 18	

NA33X (número de modelo)

Ingredientes	Cantidad máxima	Temperatura en Fahrenheit	Temperatura en Celsius	Tiempo de cocción	Note
Patatas fritas de corte fino congeladas (7 x 7 mm/0,- 3 x 0,3")	800 g	360 °F	180 °C	26 - 28	Agite, gire o remueva tres veces durante la preparación
Patatas fritas caseras (10 x 10 mm- /0,4 x 0,4" de grosor)	800 g	360 °F	180 °C	34 - 36	Agite, gire o remueva tres veces durante la preparación
Rodillos de primavera congelados	700 g	400 °F	200 °C	13 - 15	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Hamburgue- sa (de unos 150 g/5 oz)	5 hamburgue- sas	400 °F	200 °C	13 - 15	Gire a mitad del tiempo de preparación
Budín de carne	1200 g	300 °F	150 °C	51 - 53	Utilice el accesorio de horneado
Chuletas de carne sin hueso (de unos 190 g/7 oz)	3 chuletas	400 °F	200 °C	13 - 16	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación

42 **Español**

Muslos de pollo (de unos 125 g/4,5 oz)	8 piezas	360 °F	180 °C	28 - 30	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Pechuga de pollo (de unos 160 g/6 oz)	4 piezas	360 °F	180 °C	20 - 22	Gire a mitad del tiempo de preparación
Pollo entero (1200 g/42 o-z)	1 pieza	360 °F	180 °C	55 - 65	
Pescado entero (de unos 300-400 g/1-14 oz)	2 pescados	400 °F	200 °C	14 - 16	
Huevos con tostada	3 huevos, 2 tostadas	320 °F	160 °C	11	Añada los huevos primero 6 min, después la tostada 5 min
Falafel (50 g cada uno, diámetro de 4 cm)	12 piezas	360 °F	180 °C	19 - 21	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Fruta deshidratada (tiras crujientes de manzana, cortadas con un grosor de 2 mm)	150 g	165 °F	75 °C	90	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación

Verduras variadas (cortadas en trozos grandes)	1000 g	360 °F	180 °C	12 - 14	Adjuste el tiempo de cocción a su gusto. Agite, gire o remueva dos veces durante la preparación
Magdalenas (de unos 50 g/1,8 oz por vaso de papel)	7 tazas	320 °F	160 °C	15 - 18	

NA34X (número de modelo)

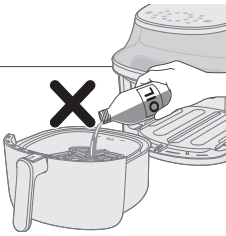
Ingredientes	Cantidad máxima	Temperatura en Fahrenheit	Temperatura en Celsius	Tiempo de cocción	Note
Patatas fritas de corte fino congeladas (7 x 7 mm/0,- 3 x 0,3")	1000 g	360 °F	180 °C	26 - 28	Agite, gire o remueva tres veces durante la preparación
Patatas fritas caseras (10 x 10 mm- /0,4 x 0,4" de grosor)	1000 g	360 °F	180 °C	32 - 34	Agite, gire o remueva tres veces durante la preparación
Rodillos de primavera congelados	800 g	400 °F	200 °C	13 - 15	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Hamburgue- sa (de unos 150 g/5 oz)	6 hamburgue- sas	400 °F	200 °C	15 - 17	Gire a mitad del tiempo de preparación
Budín de carne	1400 g	300 °F	150 °C	51 - 53	Utilice el accesorio de horneado
Chuletas de carne sin hueso (de unos 190 g/7 oz)	4 chuletas	400 °F	200 °C	15 - 18	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación

Muslos de pollo (de unos 125 g/4,5 oz)	10 piezas	360 °F	180 °C	24 - 28	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Pechuga de pollo (de unos 160 g/6 oz)	5 piezas	360 °F	180 °C	17 - 19	Gire a mitad del tiempo de preparación
Pollo entero (1200 g/42 o-z)	1 pieza	360 °F	180 °C	50 - 65	
Pescado entero (de unos 300-400 g/1-14 oz)	2 pescados	400 °F	200 °C	14 - 16	
Huevos con tostada	4 huevos, 3 tostadas	320 °F	160 °C	12	Añada los huevos primero 6 min, después la tostada 5 min
Falafel (50 g cada uno, diámetro de 4 cm)	15 piezas	360 °F	180 °C	21 - 23	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Fruta deshidratada (tiras crujientes de manzana, cortadas con un grosor de 2 mm)	180 g	165 °F	75 °C	90	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación

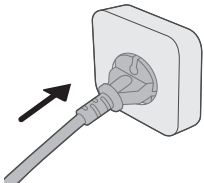
Verduras variadas (cortadas en trozos grandes)	1400 g	360 °F	180 °C	12 - 14	Ajuste el tiempo de cocción a su gusto. Agite, gire o remueva dos veces durante la preparación
Magdalenas (de unos 50 g/1,8 oz por vaso de papel)	9 tazas	320 °F	160 °C	15 - 18	

Freír con aire

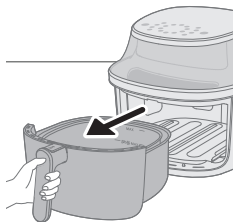
Precaución



- Esta Airfryer funciona con aire caliente. No llene el recipiente con aceite, grasa para freír ni con cualquier otro líquido.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas y los botones. Manipule el recipiente con guantes para horno cuando esté caliente.
- Este aparato es solo para uso doméstico.
- Es posible que este aparato emita un poco de humo cuando lo utilice por primera vez. Esto es normal.
- No es necesario precalentar el aparato.



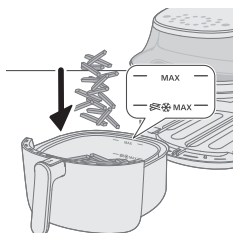
- 1 Enchufe el aparato a la toma de corriente.



- 2 Retire el recipiente del aparato tirando del asa.
- 3 Tirando del asa, retire el recipiente horizontalmente para extraerlo del aparato.

Precaución

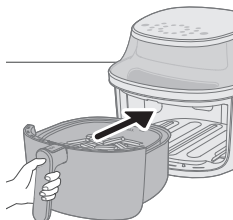
- **No retire el recipiente en un ángulo inclinado para evitar arañarlo.**



- 4 Ponga los ingredientes en el recipiente.

Note

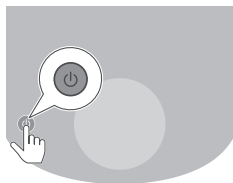
- La Airfryer puede preparar una gran variedad de ingredientes. Consulte la sección "Tabla de alimentos" para conocer las cantidades adecuadas y los tiempos de cocción aproximados.
- No exceda la cantidad indicada en la sección "Tabla de alimentos" ni llene el recipiente por encima de la indicación "MAX", ya que esto podría afectar a la calidad del resultado.
- No supere la indicación MAX con un icono de patatas fritas para aperitivos de patata congelados y patatas fritas caseras.
- Si desea preparar diferentes ingredientes a la vez, asegúrese de comprobar el tiempo de cocción recomendado necesario para los diferentes ingredientes antes de empezar a cocinarlos de forma simultánea.



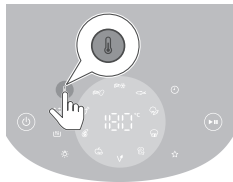
- 5 Vuelva a introducir el recipiente horizontalmente en la Airfryer.

Precaución

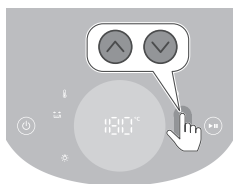
- **Nunca utilice la sartén si no está la cesta en su interior.**
- **No toque el recipiente mientras el aparato esté en funcionamiento y durante un tiempo después del uso, ya que se calienta mucho.**
- **No introduzca el recipiente en un ángulo inclinado para evitar arañarlo.**



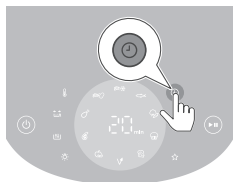
6 Pulse el botón de encendido para encender el aparato.



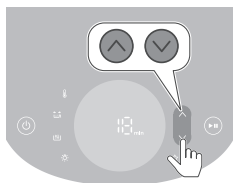
7 Pulse el botón de temperatura.



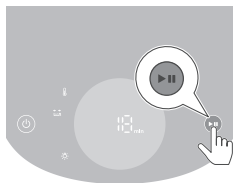
8 Pulse el botón de aumento o disminución para establecer la temperatura.



9 Pulse el botón de tiempo.



10 Pulse el botón de aumento o disminución para establecer el tiempo.



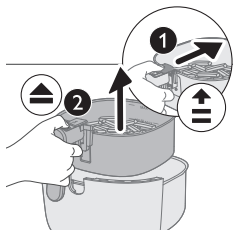
11 Pulse el botón de inicio o pausa para iniciar el proceso de cocinado.

Note

- Durante la cocción, la temperatura y el tiempo se muestran de forma alternada.
- La cuenta atrás del último minuto de cocción se realiza en segundos.
- Consulte la tabla de alimentos con los ajustes de cocción básicos según el tipo de alimento.

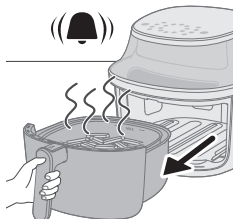
Consejo

- En cualquier momento de la cocción, pulse el botón de aumento o disminución para cambiar el tiempo de cocción o la temperatura.
- Para pausar el proceso de cocción, pulse el botón de inicio o pausa. Para reanudar el proceso de cocción, vuelva a pulsar el mismo botón.
- El dispositivo cambia al modo de pausa automáticamente cuando se extrae el recipiente. El proceso de cocción continúa cuando se vuelve a colocar el recipiente en el aparato.



Note

- Es necesario sacudir o dar la vuelta a algunos ingredientes a mitad del tiempo de cocción (consulte la sección "Tabla de alimentos"). Para agitar los ingredientes, saque primero la cesta del recipiente. Deslice el interruptor del asa hacia la cesta para dejar al descubierto el botón de expulsión y púlselo para soltar la cesta del recipiente. Agite la cesta sobre el fregadero. Después, vuelva a colocar el recipiente con la cesta en el aparato.
- Si no ajusta el tiempo de cocción necesario antes de 20 minutos, el aparato se apagará automáticamente por motivos de seguridad.



12 Cuando escuche el timbre del temporizador, habrá terminado el tiempo de cocción establecido.

Note

- Puede detener el proceso de cocción manualmente pulsando el botón de inicio/pausa.

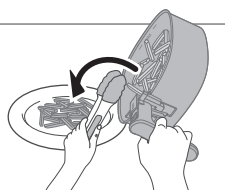
13 Retire el recipiente y compruebe si los ingredientes están listos.

Precaución

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

Note

- Si los ingredientes no están listos aún, solo tiene que volver a introducir el recipiente en la Airfryer y añadir unos pocos minutos más.



14 Vacíe el contenido en un recipiente o en un plato.

Precaución

- **Tras el proceso de cocción, el recipiente, la carcasa interior, la ventana y los ingredientes estarán calientes. En función del tipo de ingredientes que haya en la Airfryer, puede que escape vapor del recipiente.**

Note

- 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 cocine, extraiga con cuidado el exceso de aceite o grasa del recipiente después de preparar cada lote o antes de sacudir. Coloque el recipiente sobre una superficie resistente al calor. Para extraer el exceso de aceite o grasa, utilice guantes para horno. Vuelva a colocar el recipiente en el aparato.
- Cuando un lote de ingredientes está listo, la Airfryer está instantáneamente preparada para cocinar otro lote.
- Repita los pasos del 3 al 12 si desea cocinar otro lote.

Modo de conservación del calor

1 Pulse el botón de encendido para encender el aparato.

2 Pulse el botón de conservación del calor.

3 Pulse el botón de inicio/pausa para activar el modo de conservación del calor.

Note

- Para cambiar el tiempo de conservación del calor, pulse el botón de disminución de tiempo (1-30 minutos).
- La temperatura no se puede cambiar en el modo de conservación del calor.

- 4 Para poner en pausa el modo de conservación del calor, presione el botón de inicio o pausa. Para reanudar el modo de conservación del calor, presione de nuevo el botón de inicio o pausa.
- 5 Para salir del modo de conservación del calor, pulse el botón de encendido.

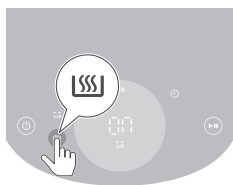
Consejo

- Si las patatas fritas pierden su punto crujiente durante el modo de conservación del calor, reduzca el tiempo de conservación del calor o dórelas durante 2-3 minutos a 180° C.
- Durante el modo de conservación del calor, el ventilador y el calefactor del aparato se encienden de forma intermitente.
- El modo de conservación del calor sirve para mantener los alimentos calientes después de cocinarlos, no para recalentar.

Uso del modo de conservación del calor con ajustes predeterminados

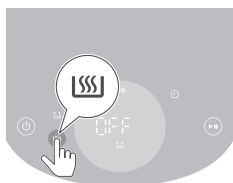


Puede activar o desactivar el modo de conservación del calor antes o después de que se inicie la cocción preestablecida.



- 1 Pulse el botón de conservación del calor después de seleccionar un ajuste predeterminado para activar el modo de conservación del calor.

El modo de conservación del calor se activará automáticamente después de la cocción.



- 2 Si es necesario, vuelva a pulsar el botón para desactivar el modo de conservación del calor.

Cocción con un ajuste predeterminado

- 1 Siga los pasos del 1 al 5 de la sección "Freír con aire".
- 2 Pulse el botón de ajuste predeterminado deseado.

El ajuste predeterminado seleccionado parpadeará.

3 Para iniciar el proceso de cocción, pulse el botón de inicio o pausa.

Note

- Al cocinar con el ajuste predeterminado para patatas fritas frescas o aperitivos a base de patatas congelados, el aparato le recordará automáticamente que agite los alimentos para que se cocinen de forma uniforme. Para desactivar este recordatorio, pulse simultáneamente los ajustes predeterminados para aperitivos a base de patatas congelados y para patatas fritas caseras después de encender el aparato. Para reactivar el recordatorio de agitación, repita esta acción.
- Si, al personalizar el ajuste predeterminado establece el tiempo para patatas fritas frescas y aperitivos a base de patatas en menos de cinco minutos, el recordatorio de agitación se desactivará.
- El aparato le recordará varias veces que debe agitar la comida al utilizar uno de esos dos ajustes predeterminados. Para detener el pitido durante la cocción, retire la cesta para agitar las patatas. Así se detendrá el sonido durante el proceso de cocción, pero no se desactivará el recordatorio de agitación.

Personalizar los ajustes predeterminados

Para guardar su tiempo y temperatura personalizados como un ajuste predeterminado en la Airfryer, siga estos pasos:

- 1** Pulse brevemente el botón predeterminado preferido.
 - 2** Ajuste el tiempo o la temperatura.
 - 3** Pulse el botón del tiempo o la temperatura para confirmar sus ajustes.
 - 4** Vuelva a pulsar el botón del tiempo o la temperatura para volver al menú principal.
 - 5** Mantenga pulsado el mismo botón de ajuste predeterminado hasta que el dispositivo emita un pitido.
- Los cambios en el ajuste predeterminado se guardarán.

Restablecer los ajustes predeterminados

Para restablecer sus ajustes predeterminados personalizados, siga estos pasos:

- 1** Seleccione y pulse el ajuste predeterminado personalizado.
 - 2** Mantenga pulsado el botón de ajuste predeterminado hasta que el aparato emita un pitido.
- El ajuste predeterminado seleccionado se restablecerá.

NA32X (número de modelo)

Prese- lec- cio- nes	Tiempo prede- termi- nado (min)	Temperatura predetermi- na- da en grados Fahrenheit	Temperatura predetermi- na- da en grados Celsius	Peso (máx.)	Comentario
 Patatas paja conge- la- das	28	360 °F	180 °C	500 g	- Aperitivos a base de patatas congelados, como patatas fritas, gajos de patata, patatas rejilla, etc. - Agite, gire o remueva 3 veces durante la preparación

	35	360 °F	180 °C	500 g	- Utilice patatas harinosas - 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 de grosor - Sumérjalas 30 minutos en agua, séquelas y añada entre ¼ y 1 cucharada de aceite. - Agite, gire o remueva 3 veces durante la preparación
Patatas fritas					
	28	360 °F	180 °C	6 piezas	- Hasta 6 muslos de pollo - Agite, gire o remueva durante la preparación
Muslos de pollo					
	14	400 °F	200 °C	2 chuletas	- Hasta 2 chuletas de carne sin hueso - Gire durante la preparación
Chuletas de carne					
	90	165 °F	75 °C	100 g	- Cortar en rodajas de 2 mm - Sumérjala 15 minutos en agua y séquela antes de cocinarla - Gire durante la preparación
Fruta deshidratada					
	20	360 °F	180 °C	9 piezas	- Hasta 9 piezas de falafel - Agite, gire o remueva durante la preparación
Vegano					
	11	320 °F	160 °C	2 huevos, 1 tostada	- Añada primero el huevo 6 min, después añada la tostada 5 min
Huevos con tostada					
	18	320 °F	160 °C	5 tazas	- Hasta 5 magdalenas
Magdalenas					
	12	360 °F	180 °C	800 g	- Cortada en trozos grandes - Utilice el accesorio de horneado - Remueva dos veces durante la cocción
Verduras variadas					



Pescado
entero

14

400 °F

200 °C

300 g

- 1 pescado, 300 g por
pieza



Conser-
vación
del calor

30

175 °F

80 °C

N/A

- La temperatura no se
puede ajustar

NA33X (número de modelo)

Prese- leccio- nes	Tiempo prede- termi- nado (min)	Temperatura predetermi- na en grados Fahrenheit	Temperatura predetermi- na en grados Celsius	Peso (máx.)	Comentario
 Patatas paja congela- das	28	360 °F	180 °C	800 g	- Aperitivos a base de patatas congelados, como patatas fritas, gajos de patata, patatas rejilla, etc. - Agite, gire o remueva 3 veces durante la preparación
 Patatas fritas	36	360 °F	180 °C	800 g	- Utilice patatas harinosas - 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 de grosor - Sumérjalas 30 minutos en agua, séquelas y añada entre ¼ y 1 cucharada de aceite. - Agite, gire o remueva 3 veces durante la preparación
 Muslos de pollo	30	360 °F	180 °C	8 piezas	- Hasta 8 muslos de pollo - Agite, gire o remueva durante la preparación
 Chuletas de carne	16	400 °F	200 °C	3 chule- tas	- Hasta 3 chuletas de carne sin hueso - Gire durante la preparación

 Fruta deshi- dratada	90	165 °F	75 °C	150 g	- Cortar en rodajas de 2 mm - Sumérjala 15 minutos en agua y séquela antes de cocinarla - Gire durante la preparación
 Vegano	21	360 °F	180 °C	12 piezas	- Hasta 12 piezas de falafel - Agite, gire o remueva durante la preparación
 Huevos con tostada	11	320 °F	160 °C	3 huevos, 2 tosta- das	- Añada primero el huevo 6 min, después añada la tostada 5 min
 Magda- lenas	18	320 °F	160 °C	7 tazas	- Hasta 7 magdalenas
 Verduras variadas	12	360 °F	180 °C	1000 g	- Cortada en trozos grandes - Utilice el accesorio de horneado - Remueva dos veces durante la cocción
 Pescado entero	16	400 °F	200 °C	600 g	- 2 pescado, 300 g por pieza
 Conser- vación del calor	30	175 °F	80 °C	N/A	- La temperatura no se puede ajustar

NA34X (número de modelo)

Prese- leccio- nes	Tiempo prede- terminado (min)	Temperatura predetermina- da en grados Fahrenheit	Temperatura predetermina- da en grados Celsius	Peso (máx.)	Comentario

	28	360 °F	180 °C	1000 g	- Aperitivos a base de patatas congelados, como patatas fritas, gajos de patata, patatas rejilla, etc. - Agite, gire o remueva 3 veces durante la preparación
Patatas paja congeladas					
	34	360 °F	180 °C	1000 g	- Utilice patatas harinosas - 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 de grosor - Sumérjalas 30 minutos en agua, séquelas y añada entre ¼ y 1 cucharada de aceite. - Agite, gire o remueva 3 veces durante la preparación
Patatas fritas					
	28	360 °F	180 °C	10 piezas	- Hasta 10 muslos de pollo - Agite, gire o remueva durante la preparación
Muslos de pollo					
	18	400 °F	200 °C	4 chuletas	- Hasta 4 chuletas de carne sin hueso - Gire durante la preparación
Chuletas de carne					
	90	165 °F	75 °C	180 g	- Cortar en rodajas de 2 mm - Sumérjala 15 minutos en agua y séquela antes de cocinarla - Gire durante la preparación
Fruta deshidratada					
	23	350 °F	180 °C	15 piezas	- Hasta 15 piezas de falafel - Agite, gire o remueva durante la preparación
Vegano					
	12	320 °F	160 °C	4 huevos, 3 tostadas	- Añada primero el huevo 7 min, después añada la tostada 5 min
Huevos con tostada					

	18	320 °F	160 °C	9 tazas	- Hasta 9 magdalenas
Magda- lenas					
	12	360 °F	180 °C	1400 g	- Cortada en trozos grandes - Utilice el accesorio de horneado - Remueva dos veces durante la cocción
Verduras variadas					
	16	4-0 °F	200 °C	600 g	- 2 pescado, 300 g por pieza
Pescado entero					
	30	175 °F	80 °C	N/A	- La temperatura no se puede ajustar
Conser- vación del calor					

Cocinar con otro ajuste predeterminado

- 1 Durante el proceso de cocción, pulse el botón de ajuste predeterminado para volver al menú principal.
- 2 Pulse otro botón de ajuste predeterminado.
- 3 Vuelva a pulsar el botón de inicio/pausa para iniciar el nuevo proceso de cocción.

Guardar sus ajustes favoritos

- 1 Pulse el botón de encendido/apagado para encender el aparato.
- 2 Pulse el botón de favoritos.
- 3 Pulse el botón de temperatura.
- 4 Seleccione la temperatura.
- 5 Pulse el botón de tiempo.
- 6 Seleccione el tiempo.
- 7 Después de seleccionar el tiempo, pulse el botón de tiempo del menú principal.
- 8 Mantenga pulsado el botón durante dos segundos para guardar los ajustes en favoritos.
Oirá un pitido después de guardar el ajuste.
- 9 Pulse el botón de inicio para iniciar el proceso de cocción.

Cocinar con un ajuste favorito

- 1 Pulse el botón de encendido/apagado para encender el aparato.
- 2 Pulse el botón de favoritos.
- 3 Pulse el botón de inicio para iniciar el proceso de cocción.

Preparación de patatas fritas caseras

Para preparar unas fantásticas patatas fritas caseras 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 500 g/18 oz para obtener unos resultados uniformes. Las cantidades de patatas fritas más grandes tienden a quedarse menos crujientes que las más pequeñas.
- 1 Pele las patatas y córtelas en tiras (10 x 10 mm de grosor).
 - 2 Ponga las patatas en tiras en remojo en un recipiente con agua durante al menos 30 minutos.
 - 3 Vacíe el recipiente y seque las patatas en tiras con un paño de cocina o papel de cocina.
 - 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 Saque las tiras del bol con los dedos o una espumadera para que el exceso de aceite quede en el bol.
- Nota**
- No incline la cesta para verter todas las tiras en la cesta de una sola vez; de este modo, evitará que el aceite sobrante acabe en la cesta.
- 6 Coloque las tiras en la cesta.
 - 7 Fría las tiras de patata y remuévalas 2 o 3 veces durante la cocción.

Limpieza

Advertencia

- **Desenchufe el aparato de la toma de corriente antes de limpiarlo**
- **Deje que el recipiente y el interior del aparato se enfríen completamente antes de limpiarlos.**
- **El recipiente tiene una capa antiadherente. No use utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos, ya que pueden dañar esta capa antiadherente.**

Limpie siempre el aparato después de usarlo. Retire el aceite y la grasa del fondo del recipiente después de cada uso.

- 1 Pulse el botón de encendido para apagar el aparato, retire el enchufe de la toma de corriente y deje que al aparato se enfríe.

Consejo

- Retire el recipiente para permitir que la Airfryer se enfríe más rápido.
- 2 Elimine la grasa o el aceite sobrante que haya quedado en el fondo del recipiente.
 - 3 Lave el recipiente y la cesta en el lavavajillas. También puede lavarlos con agua caliente, lavavajillas líquido y una esponja no abrasiva (consulte la "tabla de limpieza").

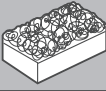
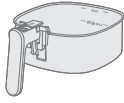
Consejo

- Si se pegan restos de alimentos al recipiente o a la cesta, puede ponerlos en remojo en agua caliente con lavavajillas líquido de 10 a 15 minutos. Al ponerlos en remojo, los restos de alimentos se sueltan y resulta más fácil eliminarlos. Asegúrese de usar lavavajillas líquido que pueda disolver el aceite y la grasa. Si hay manchas de grasa en el recipiente o la cesta 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 a la resistencia con un cepillo de cerdas blandas o de dureza media. No utilice un cepillo con cerdas de acero ni cerdas duras, ya que podría dañar la resistencia.

4 Limpie la parte exterior del aparato con un paño húmedo.

Note

- Asegúrese de que el panel de control esté seco después de limpiarlo utilizando un paño para quitar la humedad.
- 5** Limpie la resistencia con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de alimento.
- 6** Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
- 7** Limpie la ventana del aparato con un paño suave.

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Almacenamiento

- 1** Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.
- 2** Asegúrese de que todas las piezas están limpias y secas antes de guardarlo.

Note

- Al transportar la Airfryer, sosténgala en posición horizontal y sujete el recipiente por la parte delantera para evitar que se incline accidentalmente y se dañen las piezas.
- Asegúrese siempre de que las piezas desmontables de la Airfryer estén fijas antes de transportarla o almacenarla.

Solución de problemas

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

Problema	Posible causa	Solución
El exterior del aparato se calienta durante el uso.	El calor del interior sale por las paredes exteriores.	Esto es normal. Todas las asas y los botones que hay que tocar durante el uso se mantienen lo suficientemente fríos al tacto.
		El recipiente y el interior del aparato siempre se pondrán calientes cuando el aparato esté encendido para preparar de forma adecuada los alimentos. Estas piezas están siempre calientes al tacto.
		Si deja el aparato encendido durante mucho tiempo, algunas zonas se calientan demasiado para tocarlas. Estas zonas están marcadas en el aparato con el icono siguiente:
		
		Siempre que conozca las zonas calientes y evite tocarlas, el uso del aparato es completamente seguro.
Mis patatas fritas caseras no quedan como esperaba.	No ha utilizado el tipo correcto de patata.	Para obtener los mejores resultados, utilice patatas frescas y harinosas. Si necesita guardar las patatas, no lo haga en un entorno frío, como el frigorífico. Elija patatas en cuyo embalaje se indique que son adecuadas para freír.
	La cantidad de ingredientes que hay en el recipiente es demasiado grande.	Siga las instrucciones indicadas en este manual de usuario para preparar patatas fritas caseras.
	Ciertos tipos de ingredientes se tienen que sacudir a mitad del tiempo de cocción.	Siga las instrucciones indicadas en este manual de usuario para preparar patatas fritas caseras.
La Airfryer no se enciende.	El aparato no está enchufado.	Asegúrese de que la clavija se ha enchufado correctamente a la red.
	Hay varios aparatos conectados a una toma.	La Airfryer tiene una potencia elevada. Pruebe otra toma y compruebe los fusibles.

Problema	Posible causa	Solución
Hay algunas zonas desconchadas dentro de la Airfryer.	Pueden aparecer pequeñas manchas en el interior del recipiente de la Airfryer debido al contacto o a arañazos accidentales en el revestimiento (por ejemplo, durante la limpieza con utensilios duros o al introducir la cesta).	Puede evitar los daños introduciendo la cesta en el recipiente correctamente. Si introduce la cesta formando un ángulo, su lateral puede golpear la pared del recipiente y provocar que se desconchen pequeños trozos del revestimiento. Si esto ocurre, debe saber que no es algo nocivo, ya que todos los materiales utilizados son seguros para la alimentación.
Sale humo blanco del aparato.	Está cocinando ingredientes grasientos.	Extraiga con cuidado el exceso de aceite o grasa del recipiente y, a continuación, siga cocinando.
	El recipiente todavía contiene restos de grasa de la última vez.	El humo blanco se debe a los restos de grasa que se calientan en el recipiente. Limpie siempre a fondo el recipiente y la cesta después de cada uso.
	El empanado, rebozado o marinado no quedó bien adherido a los alimentos.	Las pequeñas partículas de empanado pueden provocar el humo blanco. Presione bien el empanado o rebozado de los alimentos para garantizar que quede adherido.
	El exceso de grasa salpica restos de adobo, líquido o jugo de la carne.	Seque bien los alimentos antes de colocarlos en el recipiente.
La pantalla de la Airfryer muestra "E1".	Es posible que la Airfryer se encuentre almacenada en un lugar demasiado frío.	Si el dispositivo se ha guardado a una temperatura ambiente baja, deje que se caliente a temperatura ambiente durante al menos 15 minutos antes de volver a conectarlo. Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio técnico de Philips o con el servicio de atención al cliente de Philips de su país.

Problema	Posible causa	Solución
La pantalla de la Airfryer muestra "E9".	El aparato está enchufado a una regleta que no funciona correctamente o la red eléctrica es inestable.	Desconecte el aparato de la regleta y conéctelo directamente a un enchufe de pared. Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio técnico de Philips o con el servicio de atención al cliente de Philips de su país.
La pantalla de la Airfryer muestra "E12".	El aparato presenta un error.	Desenchufe el aparato y vuelva a enchufarlo. Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio técnico de Philips o con el servicio de atención al cliente de Philips de su país.

Table des matières

MISES EN GARDE IMPORTANTES	62
DANGER	63
AVERTISSEMENTS	64
AVERTISSEMENT	65
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS	66
Champs électromagnétiques (CEM)	66
recyclage	66
Énoncé FCC	66
Introduction	67
Description générale	67
Avant la première utilisation	69
Préparations avant la première utilisation	69
Utilisation de l'appareil	69
Nettoyage	87
Entreposage	88
Dépannage	88

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Quand vous utilisez un appareil 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 décharge électrique, 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'amuse 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** Faites preuve d'extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- 11** Branchez le cordon dans une prise électrique. Pour le débrancher, appuyez sur le bouton marche/arrêt pour éteindre l'appareil, puis retirez la fiche de la prise murale.
- 12** N'utilisez cet appareil pour aucun autre usage que celui qui est prévu.
- 13** Soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez le plateau ou lorsque vous jetez la graisse chaude.
- 14** Ne vous servez pas de tampons de récurage métalliques pour le nettoyage. Vous risqueriez de briser des pièces, qui, en touchant des composants électriques, pourraient causer une décharge électrique.
- 15** 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.
- 16** Un incendie pourrait se produire si l'appareil est en contact avec des matériaux inflammables tels que des rideaux, des draperies, un mur ou autres, lorsqu'il fonctionne. Ne posez aucun objet sur l'appareil en cours d'utilisation.
- 17** Ne placez pas les matériaux suivants dans l'appareil : papier sulfurisé, carton, plastique, bois, coton et toute autre matière inflammable.
- 18** 60 MINUTES EN MARCHÉ (« ON ») DANS UNE PÉRIODE DE DEUX HEURES.
- 19** Ne couvrez aucune partie de la friteuse Airfryer avec du papier d'aluminium. Cela pourrait causer une surchauffe de l'appareil.
- 20** Le préchauffage de l'appareil n'est pas nécessaire.
- 21** Éteignez l'appareil en appuyant une fois sur le bouton marche/arrêt.

DANGER

- Ne placez pas l'appareil au-dessus d'une cuisinière à gaz chaude ou d'une cuisinière électrique ou toute plaque de cuisson électrique chaude, ou dans un four chaud, ou à proximité.



- 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 l'appareil 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 en nettoyant la partie supérieure du compartiment de cuisson : élément chauffant chaud, rebord des pièces métalliques.

AVERTISSEMENTS

- 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 à l'arrière, sur les deux côtés et sur le dessus de l'appareil. Ne placez aucun objet sur l'appareil.
- Pendant la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude se dégage 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 mettez jamais 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 entreposée et être supérieure à 42,8 °F/6 °C pour minimiser le risque d'exposition à l'acrylamide dans la nourriture préparée.
- Ne remplissez jamais la cuve avec de l'huile.

- Cet appareil est conçu pour être utilisé à une température ambiante entre 41 °F/5 °C et 104 °F/40 °C.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau électrique 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 ceux-ci.
- 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.

AVERTISSEMENT

- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique normal. Il n'est pas conçu pour être utilisé dans des environnements comme les cuisines du personnel 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 sans quoi 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 faites pas frire les pommes de terre fraîches à plus de 180 °C (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.
- Des rallonges et des cordons d'alimentation plus longs sont offerts et vous pouvez les utiliser en redoublant de vigilance.

- Des rallonges électriques peuvent être utilisées à condition d'être utilisées avec précaution. Si vous utilisez une rallonge électrique :
Les caractéristiques électriques du cordon d'alimentation doivent être aussi élevées que celles de l'appareil.
Le cordon doit être disposé 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.
- 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.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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 assujéti 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

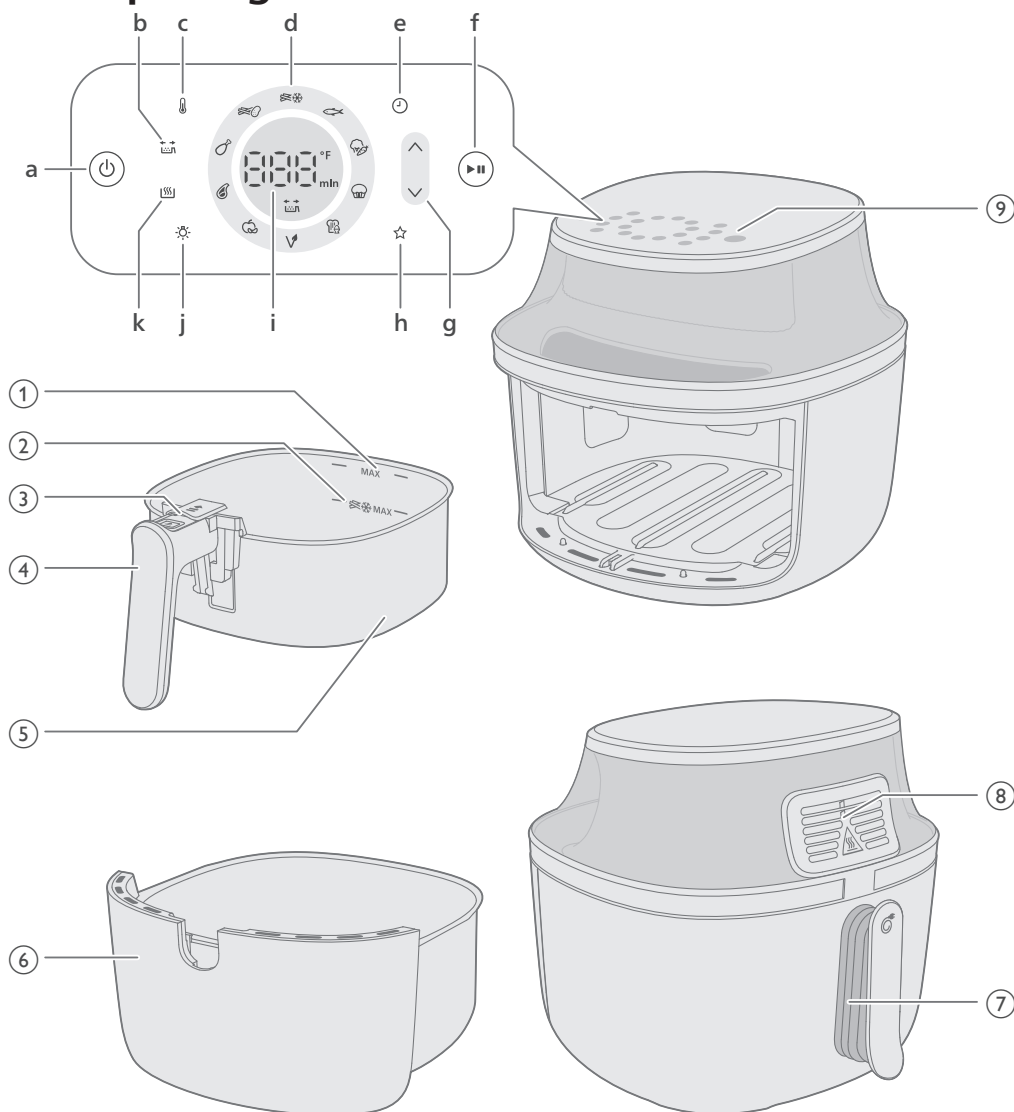
l'équipement à une prise d'un circuit autre que celui sur lequel le récepteur est branché. Consultez le détaillant ou un technicien de radiotélévision expérimenté.

Introduction

Nous vous félicitons de votre achat et vous souhaitons la bienvenue chez Philips!

Pour profiter pleinement des avantages que nous vous proposons, inscrivez votre produit à l'adresse www.philips.com/welcome.

Description générale



68 Français (Canada)

- 1 Indicateur MAX pour les ingrédients
- 2 Indicateur MAX pour les collations surgelées à base de pommes de terre
- 3 Bouton d'éjection
- 4 Poignée du panier
- 5 Panier
- 6 Cuve
- 7 Cordon d'alimentation
- 8 Sorties d'air
- 9 Panneau de commande
 - a Bouton marche/arrêt
 - b Indicateur de rappel de secouage

Votre friteuse Airfryer est dotée d'un rappel de secouage, qui vous rappelle de secouer de remuer ou de tourner vos aliments pendant la cuisson pour obtenir une cuisson uniforme, particulièrement pour les aliments contenant de nombreux morceaux, comme les frites, ou lorsque vous faites cuire des aliments comme des pilons de poulet qui doivent être retournés.

Le rappel de secouage s'allume automatiquement. Vous pouvez désactiver le rappel de secouage dans les réglages en appuyant sur le bouton.

- c Bouton de réglage de la température

Vous pouvez régler la température de cuisson entre 100 °F et 400 °F en mode de cuisson manuel.

Lorsque la température est réglée entre 100 °F et 215 °F, vous pouvez régler le temps de cuisson jusqu'à 24 heures

Lorsque la température est réglée à plus de 215 °F, vous pouvez régler le temps de cuisson jusqu'à trois heures.

- d Bouton de présélection

Reportez-vous à la section « Cuisson avec une présélection » pour plus de détails sur les fonctions de présélection.

- e Bouton de minuterie

Vous pouvez régler le temps de cuisson entre 1 minute et 24 heures.

- f Bouton démarrer/pause

- g Bouton de commande de hausse ou de baisse de la température et du temps

- h Réglage favori

Votre friteuse Airfryer est dotée d'un mode d'enregistrement de réglage favori. Vous sélectionnez votre température et votre durée de cuisson préférées, puis appuyez et tenez enfoncé le bouton d'enregistrement de réglage favori. Vous entendrez un bip une fois le réglage enregistré. Si vous voulez modifier votre réglage favori, refaites les étapes précédentes.

- i Affichage de l'état

Il indique le temps restant et la température pour la cuisson.

- j Bouton de lumière

Vous pouvez appuyer sur le bouton de lumière pour l'allumer. Lorsque vous allumez la lumière, elle restera allumée jusqu'à ce que l'appareil soit éteint automatiquement. Vous pouvez aussi éteindre la lumière en appuyant sur le bouton.

- k Bouton de maintien au chaud

Votre friteuse Airfryer est dotée d'un mode maintien au chaud que vous pouvez activer en appuyant sur le bouton de maintien au chaud à tout moment avant ou pendant la cuisson. Vous trouverez plus de détails dans le chapitre « Maintien au chaud ».

Avant la première utilisation

- 1 Retirez tout le matériel d'emballage, y compris le carton protecteur dans le tiroir ou sous celui-ci.
- 2 Retirez tous les autocollants et étiquettes de l'appareil, le cas échéant.
- 3 Retirez la pellicule protectrice de l'affichage.
- 4 Nettoyez soigneusement l'appareil avant la première utilisation (voir le chapitre « Nettoyage »).

Préparations avant la première 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 d'objets pouvant être endommagés par la vapeur, comme les murs ou les armoires, ou sous ceux-ci.

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

- Pour obtenir une cuisson uniforme, assurez-vous de ne pas dépasser l'indicateur de niveau MAX dans le panier lorsque vous faites cuire des frites.
- 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 de poulet, collations congelées), secouez, tournez ou remuez les aliments dans le panier 2 ou 3 fois pour réaliser une cuisson uniforme.

NA32X (numéro de modèle)

Ingrédients	Quantité max.	Température en Fahrenheit	Température en Celsius	Temps de cuisson	Remarque
Frites minces surgelées (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 po)	500 g	360 °F	180 °C	26 à 28	Secouez, tournez ou remuez 3 fois pendant la cuisson
Frites maison (10 x 10 mm/0,4 po d'épaisseur)	500 g	360 °F	180 °C	34 à 36	Secouez, tournez ou remuez 3 fois pendant la cuisson

70 **Français (Canada)**

Rouleaux de printemps surgelés	500 g	400 °F	200 °C	15 à 17	Secouez, tournez ou mélangez à mi-cuisson
Hamburger (environ 150 g/5 oz)	3 galettes	400 °F	200 °C	12 à 14	Retournez à mi-cuisson
Pain de viande	1 000 g	300 °F	150 °C	43 à 45	Utilisez l'accessoire de cuisson.
Côtelettes de viande sans os (environ 190 g/7 oz)	2 côtelettes	400 °F	200 °C	11 à 14	Secouez, tournez ou mélangez à mi-cuisson
Pilons de poulet (environ 125 g/4,5 oz)	6 pièces	360 °F	180 °C	24 à 28	Secouez, tournez ou mélangez à mi-cuisson
Poitrine de poulet (environ 160 g/6 oz)	3 pièces	360 °F	180 °C	19 à 21	Retournez à mi-cuisson
Poisson entier (environ 300 à 400 g/11 à 14 oz)	1 poisson	400 °F	200 °C	11 à 15	
Œufs et rôties	2 œufs, 1 rôtie	320 °F	160 °C	11	Œuf d'abord 6 minutes, ajouter la rôtie 5 minutes
Falafel (50 g chacun, diamètre de 4 cm)	9 pièces	360 °F	180 °C	20 à 22	Secouez, tournez ou mélangez à mi-cuisson
Fruits déshydratés (croustilles de pommes, coupées en lamelles de 2 mm)	100 g	165 °F	75 °C	90	Secouez, tournez ou mélangez à mi-cuisson

Légumes mêlangés (grossière- ment hachés)	800 g	360 °F	180 °C	12 à 14	Régalez le temps de cuisson selon vos propres goûts – secouez, retournez ou remuez 2 fois pendant la cuisson
Muffins (environ 50 g/1,8 oz par moule en papier)	5 moules	320 °F	160 °C	15 à 18	

NA33X (numéro de modèle)

Ingrédients	Quantité max.	Température en Fahrenheit	Température en Celsius	Temps de cuisson	Remarque
Frites minces surgelées (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 po)	800 g	360 °F	180 °C	26 à 28	Secouez, tournez ou remuez 3 fois pendant la cuisson
Frites maison (10 x 10 mm/0,4 p- o d'épaisseur)	800 g	360 °F	180 °C	34 à 36	Secouez, tournez ou remuez 3 fois pendant la cuisson
Rouleaux de printemps surgelés	700 g	400 °F	200 °C	13 à 15	Secouez, tournez ou mélangez à mi-cuisson
Hamburger (environ 150 g/5 oz)	5 galettes	400 °F	200 °C	13 à 15	Retournez à mi-cuisson
Pain de viande	1 200 g	300 °F	150 °C	51 à 53	Utilisez l'accessoire de cuisson.
Côtelettes de viande sans os (environ 190 g/7 oz)	3 côtelettes	400 °F	200 °C	13 à 16	Secouez, tournez ou mélangez à mi-cuisson

72 **Français (Canada)**

Pilons de poulet (environ 125 g/4,5 oz)	8 pièces	360 °F	180 °C	28 à 30	Secouez, tournez ou mélangez à mi-cuisson
Poitrine de poulet (environ 160 g/6 oz)	4 pièces	360 °F	180 °C	20 à 22	Retournez à mi-cuisson
Poulet entier (1 200 g/42 oz)	1 pièce	360 °F	180 °C	55 à 65	
Poisson entier (environ 300 à 400 g/11 à 14 oz)	2 poissons	400 °F	200 °C	14 à 16	
Œufs et rôties	3 œufs, 2 rôties	320 °F	160 °C	11	Œuf d’abord 6 minutes, ajouter la rôtie 5 minutes
Falafel (50 g chacun, diamètre de 4 cm)	12 pièces	360 °F	180 °C	19 à 21	Secouez, tournez ou mélangez à mi-cuisson
Fruits déshydratés (croustilles de pommes, coupées en lamelles de 2 mm)	150 g	165 °F	75 °C	90	Secouez, tournez ou mélangez à mi-cuisson
Légumes mélangés (grossièrement hachés)	1 000 g	360 °F	180 °C	12 à 14	Réglez le temps de cuisson selon vos propres goûts – secouez, retournez ou remuez 2 fois pendant la cuisson
Muffins (environ 50 g/1,8 oz par moule en papier)	7 moules	320 °F	160 °C	15 à 18	

NA34X (numéro de modèle)

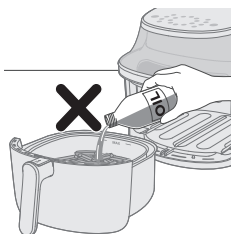
Ingrédients	Quantité max.	Température en Fahrenheit	Température en Celsius	Temps de cuisson	Remarque
Frites minces surgelées (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 po)	1 000 g	360 °F	180 °C	26 à 28	Secouez, tournez ou remuez 3 fois pendant la cuisson
Frites maison (10 x 10 mm/0,4 po d'épaisseur)	1 000 g	360 °F	180 °C	32 à 34	Secouez, tournez ou remuez 3 fois pendant la cuisson
Rouleaux de printemps surgelés	800 g	400 °F	200 °C	13 à 15	Secouez, tournez ou mélangez à mi-cuisson
Hamburger (environ 150 g/5 oz)	6 galettes	400 °F	200 °C	15 à 17	Retournez à mi-cuisson
Pain de viande	1 400 g	300 °F	150 °C	51 à 53	Utilisez l'accessoire de cuisson.
Côtelettes de viande sans os (environ 190 g/7 oz)	4 côtelettes	400 °F	200 °C	15 à 18	Secouez, tournez ou mélangez à mi-cuisson
Pilons de poulet (environ 125 g/4,5 oz)	10 pièces	360 °F	180 °C	24 à 28	Secouez, tournez ou mélangez à mi-cuisson
Poitrine de poulet (environ 160 g/6 oz)	5 pièces	360 °F	180 °C	17 à 19	Retournez à mi-cuisson
Poulet entier (1 200 g/42 oz)	1 pièce	360 °F	180 °C	50 à 65	
Poisson entier (environ 300 à 400 g/11 à 14 oz)	2 poissons	400 °F	200 °C	14 à 16	

74 Français (Canada)

Œufs et rôties	4 œufs, 3 rôties	320 °F	160 °C	12	Œuf d'abord 6 minutes, ajouter la rôtie 5 minutes
Falafel (50 g chacun, diamètre de 4 cm)	15 pièces	360 °F	180 °C	21 à 23	Secouez, tournez ou mélangez à mi-cuisson
Fruits déshydratés (croustilles de pommes, coupées en lamelles de 2 mm)	180 g	165 °F	75 °C	90	Secouez, tournez ou mélangez à mi-cuisson
Légumes mélangés (grossièrement hachés)	1 400 g	360 °F	180 °C	12 à 14	Réglez le temps de cuisson selon vos propres goûts – secouez, retournez ou remuez 2 fois pendant la cuisson
Muffins (environ 50 g/1,8 oz par moule en papier)	9 moules	320 °F	160 °C	15 à 18	

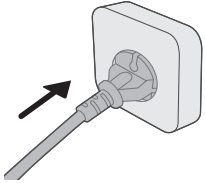
Cuisson à l'air

Attention

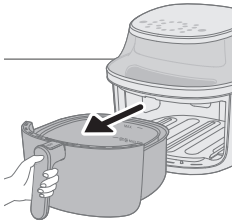


- Cette friteuse Airfryer fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve d'huile, de graisse de cuisson, ni d'aucun autre liquide.

- 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 seulement.
- 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.



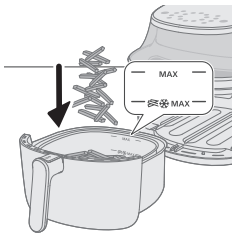
- 1 Branchez la fiche sur la prise murale.



- 2 Retirez la cuve de l'appareil en tirant sur la poignée.
- 3 En tirant sur la poignée, tirez la cuve à l'horizontale pour la retirer de l'appareil.

Attention

- Ne tirez pas la cuve à un angle incliné pour éviter d'égratigner la casserole.



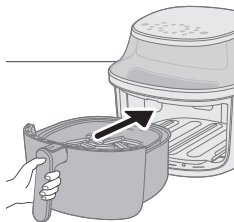
- 4 Placez les ingrédients dans la cuve.

Remarque

- La friteuse Airfryer permet de préparer une grande variété d'aliments. Consultez le tableau des aliments pour voir 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 la cuve au-delà de l'indicateur « MAX », car cela risquerait d'affecter la qualité du résultat final.
- Ne dépassez pas l'indicateur MAX avec l'icône de frites pour les collations surgelées à base de pommes de terre et les frites maison.

76 Français (Canada)

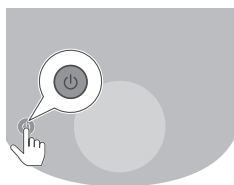
- Si vous souhaitez faire cuire plusieurs aliments en même temps, pensez à bien vérifier les durées et les températures de cuisson suggérées pour chacun d'entre eux au préalable à leur cuisson simultanée.



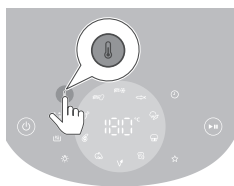
5 Remettez la cuve à l'horizontale dans la friteuse Airfryer.

Attention

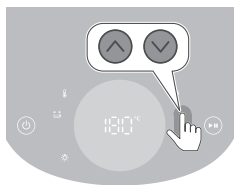
- **N'utilisez jamais la cuve sans le panier à l'intérieur.**
- **Ne touchez pas à la cuve ou au panier pendant l'utilisation et pour un certain temps après celle-ci, car ils deviennent très chauds.**
- **Ne placez pas la cuve à un angle incliné pour éviter d'égratigner la casserole.**



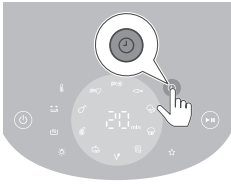
6 Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour mettre l'appareil en marche.



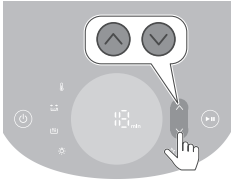
7 Appuyez sur le bouton de température.



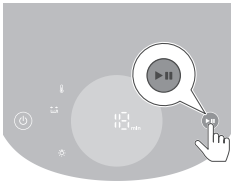
8 Appuyez sur le bouton d'augmentation ou de diminution pour régler la température.



9 Appuyez sur le bouton de la minuterie.



10 Appuyez sur le bouton d'augmentation ou de diminution pour régler le temps de cuisson.



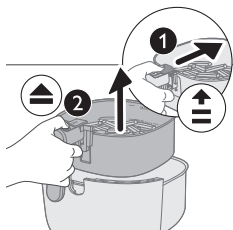
11 Appuyez sur le bouton démarrer/pause pour lancer la cuisson.

Remarque

- Pendant la cuisson, la température et le temps sont affichés en alternance.
- La dernière minute de cuisson s'écoule en secondes.
- Consultez le tableau des aliments afin de connaître les réglages de cuisson de base pour différents types d'aliments.

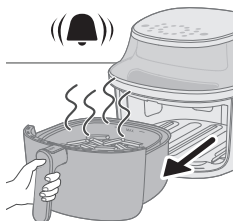
Conseil

- Pendant la cuisson, appuyez sur le bouton d'augmentation ou de diminution à tout moment pour changer le temps de cuisson ou la température.
- Pour interrompre le processus de cuisson, appuyez sur le bouton démarrer/pause. Pour recommencer la cuisson, appuyez de nouveau sur le bouton démarrer/pause.
- L'appareil se met automatiquement en mode pause lorsque vous retirez la cuve. Le processus de cuisson se poursuit lorsque la cuve est replacée dans l'appareil.



Remarque

- Certains aliments nécessitent d'être remués ou retournés en cours de cuisson (voir le tableau des aliments). Pour secouer les ingrédients, retirez d'abord le panier de la cuve. Faites glisser l'interrupteur sur la poignée vers le panier pour révéler le bouton d'éjection, puis appuyez sur celui-ci pour libérer le panier de la cuve. Secouez le panier au-dessus de l'évier. Puis remettez-le dans la cuve dans l'appareil.
- Si vous ne réglez pas le temps de cuisson requis dans les 20 minutes, l'appareil s'éteint automatiquement pour des raisons de sécurité.



12 Lorsque vous entendez le signal sonore, le temps de cuisson est écoulé.

Remarque

- Vous pouvez arrêter manuellement le processus de cuisson en appuyant sur le bouton démarrer/pause.

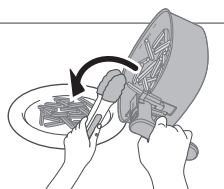
13 Retirez la cuve pour vérifier si les aliments sont prêts.

Attention

- **Une fois la cuisson terminée, la cuve de la friteuse Airfryer est chaude. Placez-la toujours sur une surface de travail résistante à la chaleur (p. ex., sous-plat, etc.) lorsque vous retirez la cuve de l'appareil.**

Remarque

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



14 Videz le contenu dans un bol ou une assiette.

Attention

- **Une fois la cuisson terminée, la cuve, l'intérieur, la fenêtre et les ingrédients sont chauds. Selon le type d'ingrédients dans la friteuse Airfryer, de la vapeur peut s'échapper de la cuve.**

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 cuve après chaque panier ou avant de secouer les aliments. Placez la cuve sur une surface résistante à la chaleur. Portez des gants isolants pour verser les excès d'huile ou de gras. Remettez la cuve dans l'appareil.
- Lorsqu'un panier d'aliments est cuit, vous pouvez immédiatement en faire cuire un autre dans la friteuse Airfryer.
- Répétez les étapes 3 à 12 pour faire cuire un autre panier d'aliments.

Utiliser le mode Maintien au chaud

- 1 Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour mettre l'appareil en marche.
- 2 Appuyez sur le bouton de maintien au chaud.
- 3 Appuyez sur le bouton démarrer/pause pour activer le mode maintien au chaud.

Remarque

- Pour changer la durée de maintien au chaud, appuyez sur le bouton de diminution du temps (de 1 à 30 minutes).
 - La température ne peut pas être changée en mode maintien au chaud.
- 4 Appuyez sur le bouton démarrer/pause pour mettre le mode maintien au chaud en pause. Appuyez de nouveau sur le bouton démarrer/pause pour recommencer le mode maintien au chaud.
 - 5 Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour sortir du mode maintien au chaud.

Conseil

- Si les frites perdent de leur croustillant en mode maintien au chaud, réduisez le temps de maintien au chaud ou rendez-les croustillantes pendant 2-3 minutes à 180 °C.
- En mode maintien au chaud, le ventilateur et l'élément chauffant de l'appareil s'allument par intermittence.
- Le mode maintien au chaud sert à garder vos aliments au chaud après la cuisson et non pas à les réchauffer.

Utiliser le mode maintien au chaud pour les présélections

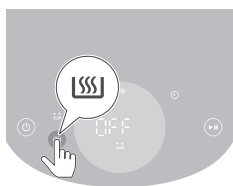


Vous pouvez activer ou désactiver le mode maintien au chaud avant ou après le début de la cuisson préréglée.



- 1 Appuyez sur le bouton de maintien au chaud après avoir sélectionné une présélection pour activer le mode maintien au chaud.

Le mode maintien au chaud s'active automatiquement après la cuisson.



- 2 Appuyez de nouveau sur le bouton de maintien au chaud pour désactiver le mode maintien au chaud au besoin.

Cuisson avec une présélection

- 1 Suivez les étapes 1 à 5 de la section « Cuisson à l'air ».
- 2 Appuyez sur le bouton de présélection.
La présélection sélectionnée clignote.
- 3 Lancez le processus de cuisson en appuyant sur le bouton démarrer/pause.

Remarque

- Lorsque vous faites la cuisson avec la présélection pour des frites fraîches ou des collations surgelées à base de pommes de terre, l'appareil vous rappellera automatiquement de secouer les aliments pour une cuisson uniforme. Pour désactiver ce rappel, appuyez simultanément sur la présélection des collations surgelées à base de pommes de terre et sur la présélection des frites maison après avoir allumé l'appareil. Pour réactiver le rappel de secouage, répétez cette action.
- Si vous réglez à moins de 5 minutes la minuterie pour les frites fraîches et les collations à base de pommes de terre lorsque vous personnalisez la présélection, le rappel de secouage sera désactivé.
- L'appareil vous rappellera de secouer les aliments plusieurs fois lorsque vous utilisez l'une de ces deux présélections. Pour arrêter le signal sonore pendant la cuisson, retirez le panier pour secouer les frites. Cela permet de couper le son pour ce processus de cuisson, mais ne désactivera pas la fonction de rappel de secouage.

Personnaliser les présélections

Pour enregistrer le temps et la température personnalisés pour une présélection de la friteuse Airfryer, vous pouvez faire ce qui suit

- 1 Appuyez brièvement sur le bouton de présélection favori.
 - 2 Réglez la durée ou la température.
 - 3 Appuyez sur le bouton de la minuterie ou de la température pour confirmer vos réglages.
 - 4 Appuyez de nouveau sur le bouton de la minuterie ou de la température pour retourner au menu principal.
 - 5 Appuyez longuement sur le même bouton de présélection jusqu'à ce que l'appareil émette une tonalité.
- Le réglage présélectionné est enregistré.

Restaurer les présélections aux valeurs par défaut

Pour réinitialiser vos présélections personnalisées, vous pouvez faire ce qui suit

- 1 Sélectionnez et appuyez sur la présélection personnalisée.
 - 2 Appuyez longuement sur le bouton de présélection jusqu'à ce que l'appareil émette une tonalité.
- La présélection sélectionnée est réinitialisée aux valeurs par défaut.

NA32X (numéro de modèle)

Présé- lections	Temps de la présé- lection (min.)	Température de la présélection en Fahrenheit	Température de la présélection en Celsius	Poids (max.)	Remarque
 Frites surgelées minces	28	360 °F	180 °C	500 g	- Collations surgelées à base de pommes de terre, telles que les frites congelées, les quartiers de pommes de terre, les frites gauffrées, etc. - Secouez, tournez ou remuez 3 fois pendant la cuisson
 Frites	35	360 °F	180 °C	500 g	- Utilisez des pommes de terre farineuses - Tranches épaisses de 10 x 10 mm/0,4 x 04 po - Faites-les tremper 30 minutes dans l'eau, séchez-les puis ajouter ¼ à 1 cuillère à soupe d'huile. - Secouez, tournez ou remuez 3 fois pendant la cuisson

82 Français (Canada)

	28	360 °F	180 °C	6 pièces	- Jusqu'à six pilons de poulet - Secouez, tournez ou remuez pendant la cuisson
	14	400 °F	200 °C	2 côtelettes	- Jusqu'à deux côtelettes de viande désossées - Tournez-les pendant la cuisson
	90	165 °F	75 °C	100 g	- Coupez-les en tranches de 2 mm - Faites-les tremper 15 minutes dans l'eau et séchez-les avant de les faire cuire - Tournez-les pendant la cuisson
	20	360 °F	180 °C	9 pièces	- Jusqu'à 9 falafels - Secouez, tournez ou remuez pendant la cuisson
	11	320 °F	160 °C	2 œufs, 1 rôtie	- Ajoutez l'œuf d'abord, 6 minutes, ajoutez la rôtie, 5 minutes
	18	320 °F	160 °C	5 moules	- Jusqu'à 5 moules à muffins
	12	360 °F	180 °C	800 g	- Hachés grossièrement - Utilisez l'accessoire de cuisson - Remuez 2 fois pendant la cuisson
	14	400 °F	200 °C	300 g	- 1 poisson, 300 g chacun
	30	175 °F	80 °C	s.o.	- La température ne peut pas être réglée

NA33X (numéro de modèle)

Présé- lections	Temps de la présé- lection (min.)	Température de la présélection en Fahrenheit	Température de la présélection en Celsius	Poids (max.)	Remarque
 Frites surge- lées minces	28	360 °F	180 °C	800 g	- Collations surgelées à base de pommes de terre, telles que les frites congelées, les quartiers de pommes de terre, les frites gaufrees, etc. - Secouez, tournez ou remuez 3 fois pendant la cuisson
 Frites	36	360 °F	180 °C	800 g	- Utilisez des pommes de terre farineuses - Tranches épaisses de 10 x 10 mm/0,4 x 04 po - Faites-les tremper 30 minutes dans l'eau, séchez-les puis ajouter ¼ à 1 cuillère à soupe d'huile. - Secouez, tournez ou remuez 3 fois pendant la cuisson
 Pilons de poulet	30	360 °F	180 °C	8 pièces	- Jusqu'à huit pilons de poulet - Secouez, tournez ou remuez pendant la cuisson
 Côte- lettes de viande	16	400 °F	200 °C	3 côte- lettes	- Jusqu'à 3 côtelettes de viande désossées - Tournez-les pendant la cuisson
 Fruits déshy- dratés	90	165 °F	75 °C	150 g	- Coupez-les en tranches de 2 mm - Faites-les tremper 15 minutes dans l'eau et séchez-les avant de les faire cuire - Tournez-les pendant la cuisson

84 Français (Canada)

 Végéta- lien	21	360 °F	180 °C	12 pièces	- Jusqu'à 12 falafels - Secouez, tournez ou remuez pendant la cuisson
 Œufs et rôties	11	320 °F	160 °C	3 œufs, 2 rôties	- Ajoutez l'œuf d'abord, 6 minutes, ajoutez la rôtie, 5 minutes
 Muffins	18	320 °F	160 °C	7 moules	- Jusqu'à 7 moules à muffins
 Mélange de légumes	12	360 °F	180 °C	1 000 g	- Hachés grossièrement - Utilisez l'accessoire de cuisson - Remuez 2 fois pendant la cuisson
 Poisson entier	16	400 °F	200 °C	600 g	- 2 poisson, 300 g chacun
 Maintien au chaud	30	175 °F	80 °C	s.o.	- La température ne peut pas être réglée

NA34X (numéro de modèle)

Présé- lections	Temps de la présé- lection (min.)	Température de la présélection en Fahrenheit	Température de la présélection en Celsius	Poids (max.)	Remarque
 Frites surge- lées minces	28	360 °F	180 °C	1 000 g	- Collations surgelées à base de pommes de terre, telles que les frites congelées, les quartiers de pommes de terre, les frites gaufrees, etc. - Secouez, tournez ou remuez 3 fois pendant la cuisson



Frites

34

360 °F

180 °C

1 000 g

- Utilisez des pommes de terre farineuses
- Tranches épaisses de 10 x 10 mm/0,4 x 04 po
- Faites-les tremper 30 minutes dans l'eau, séchez-les puis ajouter ¼ à 1 cuillère à soupe d'huile.
- Secouez, tournez ou remuez 3 fois pendant la cuisson



Pilons de poulet

28

360 °F

180 °C

10 pièces

- Jusqu'à 10 pilons de poulet
- Secouez, tournez ou remuez pendant la cuisson


Côte-
lettes de
viande

18

400 °F

200 °C

4 côte-
lettes

- Jusqu'à 4 côtelettes de viande désossées
- Tournez-les pendant la cuisson


Fruits
déshy-
dratés

90

165 °F

75 °C

180 g

- Coupez-les en tranches de 2 mm
- Faites-les tremper 15 minutes dans l'eau et séchez-les avant de les faire cuire
- Tournez-les pendant la cuisson


Végéta-
lien

23

350 °F

180 °C

15 pièces

- Jusqu'à 15 falafels
- Secouez, tournez ou remuez pendant la cuisson


Œufs et
rôties

12

320 °F

160 °C

4 œufs,
3 rôties

- Ajoutez l'œuf d'abord, 7 minutes, ajoutez la rôtie, 5 minutes



Muffins

18

320 °F

160 °C

9 moules

- Jusqu'à 9 moules à muffins



Mélange
de
légumes

12

360 °F

180 °C

1 400 g

- Hachés grossièrement
- Utilisez l'accessoire de cuisson
- Remuez 2 fois pendant la cuisson



Poisson
entier

16

4-0°F

200 °C

600 g

- 2 poissons, 300 g chacun



Maintien
au
chaud

30

175 °F

80 °C

s.o.

- La température ne peut pas être réglée

Cuisson avec une autre présélection

- 1 Pendant la cuisson, appuyez sur le bouton de présélection pour retourner au menu principal.
- 2 Appuyez sur un autre bouton de présélection favori.
- 3 Appuyez sur le bouton démarrer/pause pour lancer un nouveau processus de cuisson.

Enregistrer votre réglage favori

- 1 Mettez l'appareil en marche en appuyant une fois sur le bouton marche/arrêt.
- 2 Appuyez sur le bouton Favoris.
- 3 Appuyez sur le bouton de température.
- 4 Sélectionnez la température.
- 5 Appuyez sur le bouton de la minuterie.
- 6 Sélectionnez le temps.
- 7 Après avoir sélectionné le temps, appuyez sur le bouton de la minuterie pour accéder au menu principal.
- 8 Maintenez le bouton enfoncé pendant 2 secondes pour enregistrer les réglages dans vos favoris. Vous entendrez un bip une fois le réglage enregistré.
- 9 Appuyez sur le bouton de marche pour démarrer la cuisson.

Cuisson avec un réglage favori

- 1 Mettez l'appareil en marche en appuyant une fois sur le bouton marche/arrêt.
- 2 Appuyez sur le bouton Favoris.
- 3 Appuyez sur le bouton de marche pour démarrer la cuisson.

Cuisson 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 d'un maximum de 500 g/18 oz pour obtenir un résultat homogène. Les grandes quantités de frites sont généralement moins croustillantes que les plus petites portions.
- 1 Pelez les pommes de terre et coupez-les en frites (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 de pomme de terre 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 bâtonnets de pommes de terre du bol avec les mains ou un ustensile perforé 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 Placez les bâtonnets dans la cuve.
- 7 Faites frire les bâtonnets de pommes de terre et remuez-les 2 ou 3 fois pendant la cuisson.

Nettoyage

Avertissement

- **Débranchez l'appareil de la prise électrique avant de le nettoyer**
- **Laissez la cuve et l'intérieur de l'appareil refroidir complètement avant de commencer le nettoyage.**
- **La cuve est dotée 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.

Conseil

- Retirez la cuve pour que la friteuse Airfryer refroidisse plus rapidement.
- 2 Jetez le gras fondu ou l'huile du fond de la cuve.
 - 3 Nettoyez la cuve et le panier au lave-vaisselle. Vous pouvez aussi les nettoyer à l'eau chaude avec du liquide à vaisselle et une éponge non abrasive (voir « Tableau de nettoyage »).

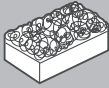
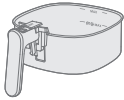
Conseil

- Si des résidus restent collés dans la cuve ou sur le panier, vous pouvez les immerger dans de l'eau chaude avec un peu de liquide à vaisselle pendant 10 à 15 minutes. L'immersion détache les résidus de nourriture et en facilite le nettoyage. Assurez-vous d'utiliser un liquide à vaisselle capable de dissoudre l'huile et le gras. Si des taches de gras persistent dans la cuve ou sur le panier et que vous n'avez pu les faire disparaître avec de l'eau chaude et du liquide à vaisselle, utilisez un dégraissant liquide.
 - Si nécessaire, brossez les résidus collés à l'élément chauffant à l'aide d'une brosse à soies souples ou moyennes. N'utilisez pas de brosse à soies métallique en acier ni de brosse à soies dures, car elles risquent d'endommager le revêtement de l'élément chauffant.
- 4 Essuyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.

Remarque

88 **Français (Canada)**

- Assurez-vous que le panneau de commande est sec après le nettoyage en l’essuyant avec un chiffon pour enlever toute humidité.
- 5 Nettoyez l’élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus de nourriture.
- 6 Nettoyez l’intérieur de l’appareil avec de l’eau chaude et une éponge non abrasive.
- 7 Nettoyez la fenêtre de l’appareil à l’aide d’un chiffon doux.

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

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

- Lorsque vous transportez la friteuse Airfryer, tenez-la à l’horizontale et soutenez la cuve à l’avant pour éviter qu’elle s’incline accidentellement et qu’elle endommage les pièces.
- Assurez-vous toujours que les pièces amovibles de la friteuse Airfryer sont fixées en place avant de déplacer ou de ranger l’appareil.

Dépannage

Cette section présente les problèmes les plus courants que vous pouvez éprouver avec l’appareil. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème à l’aide des renseignements ci-dessous, consultez le site www.philips.com/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 l'appareil devient chaud en cours d'utilisation.	La chaleur irradie vers les parois extérieures.	Ce phénomène est normal. Les poignées et les boutons que vous devez toucher demeurent suffisamment froids pour que vous puissiez les toucher durant l'utilisation.
		La cuve et l'intérieur de l'appareil deviennent toujours chauds lors de la mise en marche de l'appareil pour permettre la cuisson des aliments. Ces pièces sont toujours trop chaudes au toucher.
		Si vous laissez l'appareil allumé durant une longue période, certaines zones deviennent trop chaudes pour pouvoir être touchées. Ces zones sont marquées sur l'appareil avec l'icône suivante :
		
		Tant que vous êtes conscient de la présence des zones chaudes et que vous évitez de les toucher, l'appareil est sans danger.
Mes frites maison n'ont pas donné le résultat attendu.	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 dans ce manuel d'utilisation pour préparer les frites maison.
	Certains types d'ingrédients doivent être remués à mi-cuisson.	Suivez les instructions dans ce manuel d'utilisation pour préparer les frites maison.
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. Essayez une autre prise et vérifiez les fusibles.

Problème	Cause possible	Solution
Je vois quelques zones qui se décollent de l'intérieur de ma friteuse Airfryer.	Certaines petites taches apparaissent dans la cuve de la friteuse Airfryer à cause de frottements accidentels sur le revêtement (par exemple lors du nettoyage avec un outil rugueux ou pendant l'insertion et le retrait du panier).	Pour éviter les dommages, descendez correctement le panier dans la cuve. Si vous insérez le panier de biais, ses arêtes peuvent frotter sur la paroi de la cuve et arracher de toutes petites parties du revêtement. Si cela se produit, sachez que ce n'est pas nocif pour la santé, car tous les matériaux utilisés sont de qualité alimentaire.
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 poursuivez la cuisson.
	La cuve contient encore 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 et le panier après chaque utilisation.
	La chapelure ou l'enrobage n'a pas bien adhéré aux aliments.	De la chapelure qui s'envole peut causer une fumée blanche. Pressez fermement la chapelure et l'enrobage sur les aliments pour les faire bien adhérer.
	Des 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.
L'écran de la friteuse Airfryer affiche « E1 ».	Votre friteuse Airfryer est possiblement rangée dans un endroit trop froid.	Si votre appareil a été rangé dans un endroit à basse température ambiante, laissez-le se réchauffer à la température ambiante pendant au moins 15 minutes avant de le brancher à nouveau. Si le problème persiste, appelez la ligne d'assistance Philips ou communiquez avec le centre de service à la clientèle de votre pays.

Problème	Cause possible	Solution
L'écran de la friteuse Airfryer affiche « E9 ».	L'appareil est branché sur une barre d'alimentation défectueuse ou dans des conditions instables du réseau électrique.	Débranchez l'appareil de la barre d'alimentation et branchez-le sur la prise murale. Si le problème persiste, appelez la ligne d'assistance Philips ou communiquez avec le centre de service à la clientèle de votre pays.
L'écran de la friteuse Airfryer affiche « E12 ».	L'appareil indique une erreur.	Débranchez l'appareil et rebranchez-le. Si le problème persiste, appelez la ligne d'assistance Philips ou communiquez avec le centre de service à la clientèle de votre pays.

2026 © 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.

642001006344 (08/2026)



100% 
www.home.id