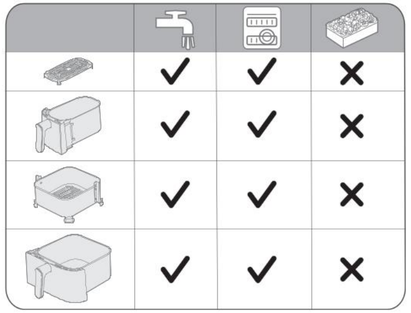


PHILIPS and the Philips Shield Emblem are registered trademarks of Koninklijke Philips N.V. and are used under license.
This product has been manufactured by and is sold under the responsibility of Versuni Holding B.V., and Versuni Holding B.V. is the warrantor in relation to this product.
© Versuni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

642001016055 (05/06/2024)

100% recycled paper
100% papier recyclé

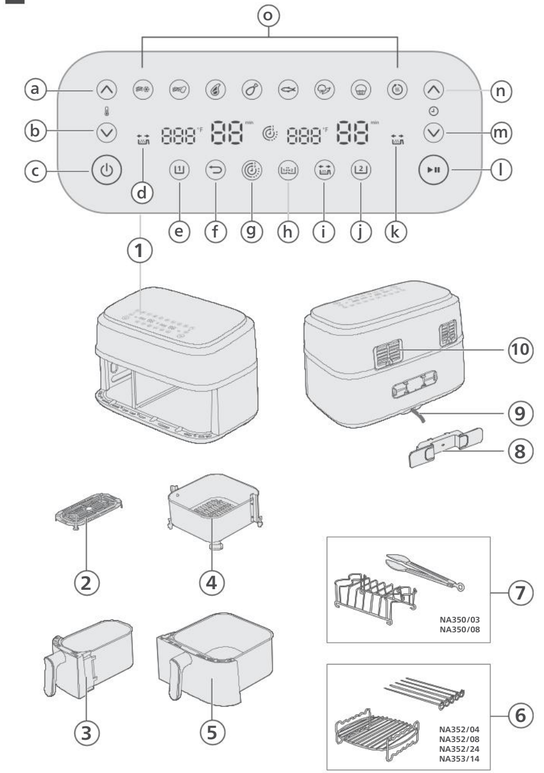
PHILIPS

NA350, NA351
NA352, NA353



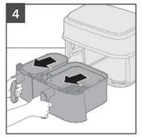


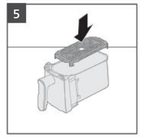
1

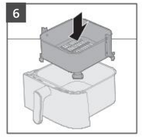


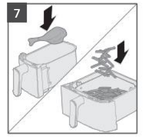

2

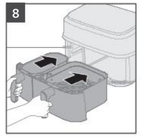

3

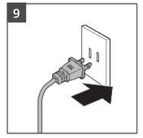

4


5


6

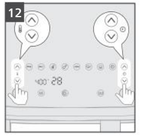

7


8

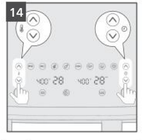

9


10

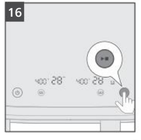

11


12


13

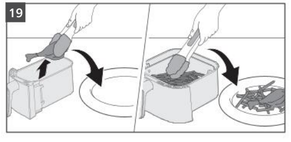

14

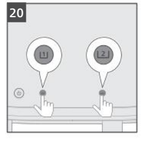

15


16


17


18

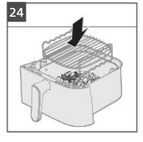

19

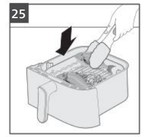

20


21


22

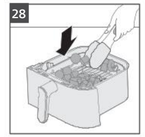

23


24

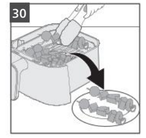

25

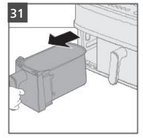

26

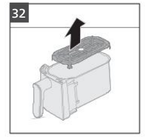

27

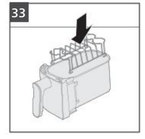

28

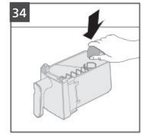

29

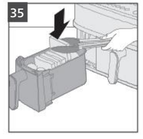

30

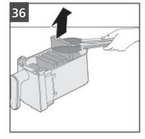

31

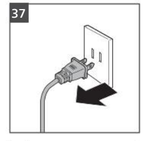

32

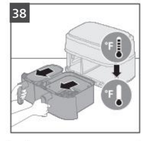

33


34

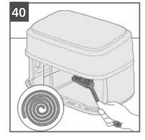

35


36


37


38


39


40


41

42

43

English 2
Español 14
français 27

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



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



EN Quick start
ES Inicio rápido
FR Démarrage rapide



EN Digital manual
ES Manual digital
FR Manuel numérique

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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



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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Danger

- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, 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 basket, take care that the ingredients do not encounter the heating element.
- Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.
- Never touch t he inside of the appliance while it is operating.
- Never put any amount of food that exceeds the maximum level indicated in the basket.
- Always make sure heater is free and no food is stuck in the heater.
- Be careful when cleaning the upper area of the cooking chamber: Hot heating element, edge of metals.

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- 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.
- Do not let the appliance operate unattended.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you pull the pan out of the appliance.
- The pan becomes hot all over when it is used in the Airfryer. Let the pan cool down before you handle it .
- Do not block any ventilation openings. Install in accordance with the manufacturer's instructions.
- This appliance operates at high temperatures, which may cause burns. Do not touch hot surfaces, parts, or the inside of the appliance while it is operating. Let the appliance cool down completely before you handle or clean it.
- This product is for household use only.
- Never use the device without the pan or basket in place. Thoroughly clean the parts that encounter food before you use the appliance for the first time. Refer to the instructions in the manual.
- 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.
- 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.
- During application, 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 pull the pan out of t he appliance.
- Never use light ingredients such as popcorn or tortilla wraps in the appliance.
- Accessible surfaces may become hot during use.
- Storage of potatoes: The temperature shall be appropriate to the potato variety stored and it shall be above 6°C/42°F to minimize the risk of acrylamide exposure in the prepared foodstuff.
- Never fill the pan with oil.
- Do not use the cord storage as handle.
- Since this Airfryer has two cooking chambers, its electric power is large. Do not operate other powerful appliances on the same circuit at the same time (e.g., kettles, electric grills, and the like). Else, it can happen that the circuit breaker in your house installation responds and the power at this socket fails.

Caution

- When cooking fatty food, the Airfryer could emit smoke. Pay special attention, if your product has a remote-control or delayed start function.
- Always make sure that the food is fully cooked.
- Be cautious when cooking easy perishable food with the delayed start function (bacteria may breed).
- Place the appliance on a horizontal, plane, 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 we refuse any liability for damage caused.
- Always return the appliance to a service centre 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/360°F (to minimise the production of acrylamide).
- As food differs in origin, size and brand, make sure it is sufficiently cooked before serving.

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

Electromagnetic fields (EMF)

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

Disposal

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

Introduction

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

General description (Fig. 1)

1 Control panel
- **A** Temperature Up
- **B** Temperature Down
- **C** On/Off button
- **D** Shaking Reminder Indication for small pan
- **E** Small pan button
- **F** Back button
- **G** Time function button
- **H** Copy function button
- **I** Shaking reminder button
- **J** Big pan button
- **K** Shaking reminder indication for big pan
- **L** Stop/Start button
- **M** Time down button
- **N** Time up button
- **O** Preset buttons

2 Bottom plate for small pan
3 Small pan
4 Basket for big pan
5 Big pan
6 Double layer with skewers (NA352/04, NA352/08, NA352/24, NA353/14 only)
7 Breakfast kit (NA350/03, NA350/08 only)
8 Cord holder
9 Power cord
10 Air Outlets

Description of functions

Copy function
You can set the time and temperature for one pan and copy the setting with the other pan by pressing the copy function button.

Time function
You can set the time and temperature individually for each pan, and by selecting the time function button, both pans will finish cooking at the same time.

Shaking reminder
By pressing the shaking reminder button you enable the shaking reminder. That means that after half of the cooking time the appliance reminds you of shaking or turning your food.

Presets
You can choose from 8 presets. Presets are cooking programs that give recommendation for temperature and cooking time based on a certain amount of food. For further details see chapter "Cooking with Presets".

Back Button
Use the back button if you mistakenly chose the wrong preset.

Sound notifications
Sometimes you hear a sound, for example when the appliance has finished cooking, or when there is an action required during cooking, e.g., shaking or turning food.

Before first use

1 Remove all packing material.
2 Remove any stickers or labels (if available) from the appliance.
3 Thoroughly clean the appliance before first use, as indicated in the cleaning chapter.
4 Attach the cord holder to the designated area on the back of the device by clicking it into place. (Fig. 2)

Caution
- **The cord holder also serves as a spacer, by creating distance between the device and the wall to prevent heat accumulation.**

Preparing for use

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

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

Using the appliance

Airfrying

Caution
- **This is an Airfryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil, frying fat or any other liquid. (Fig. 3)**
- **Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Handle the hot pan with oven-safe gloves.**
- **This appliance is for household use only.**
- **This appliance may produce some smoke when you use it for the first time. This is normal.**
- **Preheating of the appliance is not necessary.**

1 Remove the pan from the appliance by pulling the handle. (Fig. 4)
2 Put the bottom plate into the small pan. (Fig. 5)
3 Put the basket into the big pan. (Fig. 6)

Note
- Make sure that the basket's flaps are correctly positioned on the right and left sides when inserting it into the pan. If you accidentally rotate it by 90 degrees, the basket will not fit in the pan.
- It is normal to apply some force to place the basket in the pan.

4 Put the ingredients in the baskets. (Fig. 7)

Note

- Do not exceed the amount indicated in the 'Food table' section or overfill the basket as this could affect the quality of the end result.

5 Put the pans back into the Airfryer. (Fig. 8)

Caution

- Do not touch the pan during and for some time after use, as it could get very hot.

6 Put the plug in the wall outlet. (Fig. 9)
7 Press the power on/off button to switch on the appliance. (Fig. 10)
8 Select the small pan. The time and temperature indication on the left side starts blinking. (Fig. 11)
9 Press the temperature up/down button and time up/down button to choose the needed time and temperature. (Fig. 12)
10 Select the big pan. (Fig. 13)
11 Press the temperature up/down button and time up/down button to choose the needed time and temperature. (Fig. 14)
12 Press the shaking reminder button to be reminded to shake your food during cooking process. (Fig. 15)

Note

- You can enable or disable the shaking reminder at any time during the cooking choosing the respective pan and then pressing the shaking reminder button.

13 Press the Start/Stop button to start the cooking process. (Fig. 16)

Note

- The last cooking minute counts down in seconds.
- You can change the cooking settings at any time during the cooking process by selecting the pan and then clicking the up or down buttons.
- If you want that both pans pause cooking just press the Start/Stop button.
- Press the Start/Stop button again. Both pans continue cooking.
- If you want that only one pan pause cooking, select the respective pan first and then press the Start/Stop button.
- Press the Start/Stop button again and the respective pan continues cooking.
- The device is automatically in pause mode when you pull out a pan. The cooking process continues when you put the pan back into the appliance.
- Some ingredients require shaking or turning halfway through the cooking time. To shake the ingredients, pull out the pan with the basket, and shake it over the sink. Then put the pan back into the appliance.

14 When you hear the timer bell, the cooking time has elapsed. (Fig. 17)
15 Pull out the pans and check if the ingredients are ready. (Fig. 18)

Caution

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

Note

- If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the Airfryer by the handle and add a few extra minutes to the set time.
- You can keep your food warm in the Airfryer by setting the temperature to 80°C/175°F and adapt the time as long as you want to keep your food warm. We recommend not to keep your food warm for more than 30 minutes as the quality of the food can decrease.
- If food like French fries loses too much crispness during the keep warm mode, either shorten the keep warm time by switching off the appliance earlier or crisp them up for 2-3 minutes at the temperature of 180°C/360°F.

16 Carefully remove the ingredients (e.g. fries) from the pan with barbecue tongs. (Fig. 19)

Caution

- **Do not tilt the pan when removing the ingredients as the basket could fall out of the pan.**
- **After the cooking process, the pan, the frying insert, the interior housing and the ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the Airfryer, steam may escape from the pan.**

Note

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

Cooking with a preset

1 Follow steps 1 to 6 in chapter "Airfrying".
2 Select the pan you want to cook with. (Fig. 20)
3 Choose the preset. (Fig. 21)

Note

- To change to another preset press the back button and select your needed preset.

4 Start the cooking process by pressing the Start/Stop button.

Note

- You can cook with a preset in one pan and with manual settings in the other pan. You can also cook with different presets in each pan and choose the Time function to complete the cooking process for both pans at the same time.

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

Big pan

Preset	Preset time (min)	Preset temperature	Shake reminder
Frozen potato based snacks	38	200°C / 400°F	Active
Fresh fries	36	180°C / 360°F	Active
Chicken drumsticks	30	200°C / 400°F	Disabled
Fish	25	180°C / 360°F	Disabled
Cake (baking accessory)	50	140°C / 280°F	Disabled
Meat chops	24	200°C / 400°F	Disabled

Preset	Preset time (min)	Preset temperature	Shake reminder
 Vegetables	25	200°C / 400°F	Active
 Reheat	5	160°C / 320°F	Disabled

Small pan

Preset	Preset time (min)	Preset temperature	Shake reminder
 Frozen potato based snacks	35	200°C / 400°F	Active
 Fresh fries	36	180°C / 360°F	Active
 Chicken drumsticks	28	200°C / 400°F	Disabled
 Fish	26	180°C / 360°F	Disabled
 Cake (muffin)	20	160°C / 320°F	Disabled
 Meat chops	24	200°C / 400°F	Disabled
 Vegetables	30	200°C / 400°F	Active
 Reheat	5	160°C / 320°F	Disabled

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.
- For the big pan you need 800g / 28oz and for the small pan 300g / 11oz of peeled potatoes.

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

5 Remove the sticks from the bowl with your fingers or a slotted kitchen utensil so excess oil remains in the bowl.

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

6 Put the sticks into the basket.
7 Press the power On/Off button to switch on the appliance.
8 Choose a pan.
9 Select the preset for "Homemade Fries."
10 Start the cooking process by pressing the start/stop button.
11 Shake the pan twice when you hear the sound signal of the shaking reminder.

Accessories

Using the double layer
The double layer and skewer come with the following models: NA352/04, NA352/08, NA352/24, NA353/14.
The double layer is a useful accessory that allows for cooking on two levels, but it is only compatible with the big pan.
1 Remove the big pan from the appliance. (Fig. 22)
2 Place the desired food into the basket. (Fig. 23)

Note:
- Refer to the food table below for recommended items to cook with the double layer.

3 Place the double layer on top of the food in the basket. (Fig. 24)
4 Add the second portion of food onto the double layer. (Fig. 25)
5 Insert the pan into the appliance and adjust the time and temperature as specified in the following table. Once ready, press the start button. (Fig. 26)
6 After the cooking process is complete, use oven gloves and tongs to carefully remove the food from the basket.

Caution
- **Be cautious when removing the double layer as it becomes hot during cooking.**

Using the skewer
The skewer can be used in combination with the double layer.
1 Thread the desired meat and vegetables onto the skewers. (Fig. 27)
2 Place the skewers into the designated grooves on the double layer. (Fig. 28)
3 Put the pan back into the appliance. (Fig. 29)
4 Set the time and temperature according to the specified table and begin the cooking process.
5 Once cooking is complete, use oven gloves and tongs to carefully remove the food from the basket. (Fig. 30)

Using the breakfast kit
The breakfast kit comes with the following models: NA350/03, NA350/08.
The breakfast kit allows for cooking up to four eggs and four pieces of toast simultaneously.

Caution
- **To safely remove the cooked eggs and toast from the breakfast kit, always use tongs to prevent any potential risk of burning.**

1 Remove the small pan from the appliance. (Fig. 31)
2 Take the bottom plate out of the pan. (Fig. 32)

Note:
- If the bottom plate is not removed, the toast slices may not fit properly into the pan.

3 Place the breakfast kit into the small pan. (Fig. 33)

4 Place up to four eggs on the breakfast kit and insert the pan back into the appliance. (Fig. 34)
5 Adjust the time and temperature according to the food table below and press the start button.
6 Halfway through the cooking process, add the toast slices to the breakfast kit and continue cooking. (Fig. 35)

Tip
- Consider enabling the shaking reminder to avoid forgetting to add the toast.
- If the toast does not fit into the pan, cut it in half.

7 Once cooking is complete, use tongs to carefully remove the eggs and toast. (Fig. 36)

Cleaning

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

Clean the appliance after every use. Remove oil and fat from the bottom of the pan after every use.
1 Press the power on/off button to switch off the appliance, remove the plug from the wall outlet and let the appliance cool down. (Fig. 37)

Tip
- Remove the pan to let the Airfryer cool down more quickly. (Fig. 38)

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

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

4 To prevent scratches, gently wipe the outside of the appliance with an unwrinkled, clean, and soft cloth. Begin with a slightly moistened cloth and follow up with a dry one, if necessary. (Fig. 39)
5 Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.(Fig. 40)
6 Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge. (Fig. 41)

Note
- In case that you unintentionally pull out the divider, that is located between the small and the big pan, during cleaning, make sure to put it back in the right way. (Fig. 42)

Storage

1 Unplug the appliance and let it cool down.
2 Make sure all parts are clean and dry before storing.
3 Wrap the cord around the designated cord holder on the backside of the appliance. (Fig. 43)

Note
- When carrying the Airfryer, always hold it horizontally to prevent the pans from accidentally falling out, which could potentially damage them.
- Always make sure that the removable parts of the Airfryer e.g. removable bottom plate, etc. are fixed before you carry and/or store it.

Troubleshooting

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

Problem	Possible cause	Solution
The outside of the appliance becomes hot during use.	The heat inside radiates to the outside walls.	This is normal. All handles and knobs that you need to touch during use stay cool enough to touch.
		The pan, the frying insert, and the inside of the appliance always become hot when the appliance is switched on to ensure the food is properly cooked. These parts are always too hot to touch.
		If you leave the appliance switched on for a longer time, some areas get too hot to touch. These areas are marked on the appliance with the following icon:  As long as you are aware of the hot areas and avoid touching them, the appliance is completely safe to use.
My home-made fries do not turn out as I expected.	You did not use the right potato type.	To get the best results, use fresh floury potatoes. If you need to store the potatoes, do not store them in a cold environment like in a fridge. Choose potatoes whose package states that they are suitable for frying.
	The amount of ingredients in the pan is too big.	Follow the instructions in chapter “Making home-made fries” to prepare home-made fries.
	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the cooking time.	Follow the instructions in chapter “Making home-made fries” to prepare home-made fries.
The Airfryer does not switch on.	The appliance is not plugged in.	Check if the plug is inserted in the wall outlet properly.
	Several appliances are connected to one outlet.	The Airfryer has a high wattage. Try a different outlet and check the fuses.
I see some peeling off spots inside my Airfryer.	Some small spots can appear inside the pan of the Airfryer due to the incidental touching or scratching of the coating (e.g. during cleaning with harsh cleaning tools and/ or while inserting the frying insert).	You can prevent damage by lowering the frying insert into the pan properly. If you insert the frying insert at an angle, its side may knock against the wall of the pan, causing small pieces of coating to chip off. If this occurs, please be informed that this is not harmful as the materials used are food-safe.

Problem	Possible cause	Solution
White smoke comes out of the appliance.	You are cooking fatty ingredients.	Carefully pour off any excess oil or fat from the pan and then continue cooking.
	The pan still contains greasy residues from previous use.	White smoke is caused by greasy residues heating up in the pan. Always clean the pan thoroughly after every use.
	Breading or coating did not adhere properly to the food.	Tiny pieces of airborne breading can cause white smoke. Firmly press breading or coating to food to ensure it sticks.
	Marinade, liquid or meat juices are splattering in the rendered fat or grease.	Pat food dry before placing it in the pan.
My display shows "E1".	The device is broken/defect.	Call the Philips service hot line or contact the Consumer Care Center in your country.
	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 your display still shows “E1”, call the Philips service hot line or contact the Consumer Care Center in your country.
The screen on the Airfryer shows “E4–E12”.	The device might have a malfunction.	Try to plug out and plug in the device. If this does not help please call the Philips service hot line or contact the Consumer Care Center in your country.

Warranty

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

Two year limited warranty

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

IN U.S. ONLY

Importer

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

Canada only

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

For assistance visit our website: **www.philips.com/support** or in the U.S. or Canada only call 1-833-737-1212.

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

2024 © Versuni Holding B.V.

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

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

Android is a trademark of Google Inc.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

1 Lea todas las instrucciones.
2 No toque las superficies calientes. Use los mangos o las perillas.



3 No sumerja el cable de alimentación, los conectores ni el artefacto en agua u otros líquidos para evitar descargas eléctricas.
4 Es indispensable supervisar de manera estricta a los niños o a las personas con discapacidad cuando usan cualquier artefacto o cuando este se usa cerca de ellos. Es necesario que una persona responsable supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el artefacto.
5 Desconéctelo del tomacorriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje enfriar antes de poner o quitar las piezas.
6 Nunca use el artefacto si el cable de alimentación o el conector están dañados, si funciona mal o si sufrió algún tipo de daño. Devuelva el artefacto al servicio técnico autorizado más cercano para examinarlo, repararlo o ajustarlo.
7 Evite el uso de accesorios no recomendados por el fabricante del artefacto para prevenir lesiones.
8 No utilice el dispositivo al aire libre.
9 No deje que el cable cuelgue del borde de la superficie sobre la que se encuentra apoyado, ni permita que toque superficies calientes.
10 No lo coloque sobre quemadores eléctricos o que funcionen con gas caliente ni cerca de ese tipo de artefactos. Tampoco lo coloque dentro de hornos calientes.
11 Tome las medidas de precaución necesarias cuando mueva un artefacto que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12 Conecte el cable al tomacorriente. Para desconectarlo, presione el botón de encendido/apagado para apagar el artefacto y, a continuación, desenchúfelo del tomacorriente.
13 No utilice este artefacto con otros fines distintos a los previstos.
14 Tenga mucho cuidado al retirar la bandeja o desechar la grasa caliente.
15 No limpie con esponjas metálicas. Se puede producir una descarga eléctrica si las piezas rompen la esponja o si se tocan las partes eléctricas.
16 No debe introducir en el artefacto alimentos de gran tamaño o utensilios de metal, ya que pueden provocar un incendio o riesgo de electrocución.
17 Si durante su funcionamiento el artefacto está cubierto o en contacto con un material inflamable, como cortinas, tapicería, paredes o similares, se puede provocar un incendio. No almacene objetos sobre el artefacto cuando esté en funcionamiento.
18 No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: papel para hornear, cartón, plástico, madera, algodón ni ningún tipo de material inflamable.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Peligro

- No sumerja nunca la carcasa en agua ni la lave bajo el grifo, ya que contiene componentes eléctricos y las resistencias.
- No deje que entre agua ni ningún otro líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas.
- Coloque siempre los ingredientes que se van a freír en la cesta, tenga cuidado de que no entren en contacto con el elemento térmico.
- No cubra las aberturas de entrada y salida de aire mientras el aparato está en funcionamiento.

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

Advertencia

- Antes de enchufarlo, verifique que el voltaje indicado en el aparato coincida con el de la red eléctrica local.
- No enchufe el aparato ni utilice el panel de control con las manos mojadas.
- No coloque el artefacto sobre materiales inflamables ni cerca de ellos (p. ej., manteles o cortinas).
- No utilice este aparato para fines diferentes a los que se describen en el presente manual.
- Nunca deje el artefacto en funcionamiento sin vigilancia.
- Desconecte inmediatamente el artefacto si ve que se desprende humo negro de él. Espere a que se detenga la emisión de humo antes de retirar el sartén del artefacto.
- La sartén se calienta completamente cuando se utiliza en la Airfryer. Permita que la sartén se enfríe antes de manipularla.
- No bloquee las aperturas de ventilación. Realice la instalación de acuerdo con las indicaciones del fabricante.
- Este artefacto funciona a altas temperaturas, lo que puede provocar quemaduras. No toque el interior del artefacto ni las piezas ni las superficies calientes mientras esté en funcionamiento. Deje que el artefacto se enfríe completamente antes de manipularlo o limpiarlo.
- Este producto está destinado únicamente para su uso doméstico.
- No utilice nunca el artefacto si la cesta y la sartén no están colocados en su lugar. Antes de usar el artefacto por primera vez, limpie a fondo las piezas que entrarán en contacto con los alimentos. Consulte las instrucciones en el manual.
- No coloque el artefacto contra una pared u otros artefactos. Deje al menos 10 cm de espacio libre por detrás, a ambos lados y por encima del aparato. No coloque nada sobre el artefacto.
- No coloque el artefacto encima o cerca de una estufa de gas caliente ni de cualquier tipo de placa o estufas eléctricas, ni dentro de un horno caliente.
- Durante el uso del artefacto, 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. Además, tenga cuidado con el vapor caliente y el aire cuando extraiga la sartén del artefacto.
- Nunca utilice ingredientes ligeros en el artefacto, como palomitas de maíz o envolturas de tortilla.
- Las superficies de fácil acceso pueden calentarse durante el uso.
- Almacenamiento de papas: la temperatura debe ser adecuada para la variedad de papas almacenadas y debe estar por encima de los 6 °C/42 °F para minimizar el riesgo de exposición a la acrilamida en los alimentos preparados.
- Nunca llene el sartén con aceite.
- No utilice el guardacable como mango.
- Debido a que esta Airfryer tiene dos cámaras de cocción, su potencia eléctrica es grande. No utilice otros artefactos potentes en el mismo circuito al mismo tiempo (p. ej., calentadores de agua, parrillas eléctricas y similares). De lo contrario, puede ocurrir que el disyuntor de la instalación de su casa responda y que la alimentación de este enchufe falle.

Precaución

- Al cocinar alimentos grasos, la Airfryer puede emitir humo. Preste especial atención si su producto tiene una función de control remoto o de inicio con retardo.
- Asegúrese siempre de que los alimentos estén completamente cocidos.
- Tenga cuidado cuando cocine alimentos fácilmente perecederos con la función de inicio con retardo (se pueden desarrollar bacterias).
- Coloque el artefacto sobre una superficie horizontal, plana y estable.
- Si el artefacto se utiliza de forma incorrecta, con fines profesionales o semiprofesionales o de un modo distinto del que se indica en las instrucciones de este manual, la garantía quedará anulada y no aceptaremos responsabilidades por los daños ocasionados.
- Lleve siempre el aparato a un centro de servicio autorizado por Philips para su comprobación y reparación. No intente reparar el artefacto por su cuenta; si lo hace, la garantía dejará de ser válida.

- Desenchufe siempre el aparato después de usarlo.
- Antes de limpiar o manipular el aparato, deje que se enfríe durante unos 30 minutos.
- Asegúrese de que los ingredientes que se preparen en este artefacto tomen un color amarillo dorado en lugar de un color oscuro o café. Retire los restos quemados. No fría papas frescas a una temperatura superior a 180 °C/360 °F (para reducir la producción de acrilamida).
- Dado que los alimentos varían en su origen, tamaño y marca, asegúrese de que están lo suficientemente cocinados antes de servirlos.
- Este artefacto viene con un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar que puede causar un cable de alimentación más largo.
- Puede utilizar un cable de extensión si toma las precauciones debidas. Si usa un cable de extensión:
  - La clasificación eléctrica del cable debe ser igual a la clasificación del artefacto.
  - El cable debe instalarse de tal manera que no cuelgue del borde de la superficie de apoyo, para así evitar caídas y enredos.
  - El cable de extensión debe corresponder a uno de tres conductores de conexión a tierra.
- Este artefacto tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Este enchufe se fabricó para ajustarse a un tomacorriente polarizado de una sola manera para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aun así no encaja, póngase en contacto con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe.

Campos electromagnéticos (CEM)

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

Eliminación

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

Introducción

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

Descripción general (fig. 1)

1 Panel de control
- **A** Aumento de temperatura
- **B** Disminución de temperatura
- **C** Botón de encendido/apagado
- **D** Indicador de recordatorio de agitación para la sartén pequeña
- **E** Botón de sartén pequeña
- **F** Botón atrás
- **G** Botón de función de temporizador
- **H** Botón de función de copia
- **I** Botón de recordatorio de agitación
- **J** Botón de sartén grande
- **K** Indicador de recordatorio de agitación para la sartén grande
- **L** Botón de inicio/detención
- **M** Botón de disminución de tiempo
- **N** Botón de aumento de tiempo
- **O** Botones de configuraciones predeterminadas

2 Placa inferior para la sartén pequeña
3 Sartén pequeña
4 Cesta para la sartén grande
5 Sartén grande
6 Accesorio de doble capa con pinchos (NA352/04, NA352/08, NA352/24 y NA353/14 solamente)
7 Kit de desayuno (NA350/03 y NA350/08 solamente)
8 Soporte para el cable
9 Cable de alimentación
10 Salidas de aire

Descripción de las funciones

Función de copia
Puede ajustar el tiempo y la temperatura de una sartén y copiar la configuración para la otra sartén presionando el botón de función de copia.

Función de temporizador
Puede ajustar el tiempo y la temperatura de forma individual para cada sartén y, al seleccionar el botón de función de temporizador, ambas sartenes finalizarán la cocción al mismo tiempo.

Recordatorio de agitación
Al presionar el botón de recordatorio de agitación, se activa el recordatorio de agitación. Esto significa que después de la mitad del tiempo de cocción, el artefacto le recuerda que debe agitar o girar los alimentos.

Preajustes
Puede elegir entre 8 configuraciones predeterminadas. Las configuraciones predeterminadas son programas de cocción que dan recomendaciones de temperatura y tiempo de cocción basadas en una cantidad específica de alimentos. Para obtener más detalles, consulte el capítulo "Cocción con configuraciones predeterminadas".

Botón atrás
Utilice el botón atrás si eligió por error la configuración predeterminada incorrecta.

Notificaciones de sonido
A veces escuchará un sonido, por ejemplo, cuando el artefacto ha terminado de cocinar o cuando se requiere una acción durante la cocción, por ejemplo, agitar o girar los alimentos.

Antes del primer uso

1 Retire todos los materiales de embalaje.
2 Elimine cualquier pegatina o etiqueta (si las hubiera) del artefacto.
3 Limpie a fondo el artefacto antes de utilizarlo por primera vez, como se indica en la sección de limpieza.
4 Conecte el soporte del cable al área designada en la parte posterior del artefacto encajándolo en su lugar. (figura 2)

Precaución
- **El soporte del cable también sirve como espaciador, ya que crea la distancia entre el artefacto y la pared para evitar la acumulación de calor.**

Preparación inicial

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

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

Uso del artefacto

Fritura con aire caliente (Airfrying)

Precaución
- **Esta es una Airfryer que funciona con aire caliente. No llene el sartén con aceite, manteca ni cualquier otro líquido. (figura 3)**
- **No toque las superficies calientes. Use los mangos o las perillas. Manipule el recipiente con guantes para horno cuando esté caliente.**
- **Este artefacto es solo para uso doméstico.**

- **Puede que este artefacto emita algo de humo cuando lo utilice por primera vez. Esto es normal.**
- **No es necesario precalentar el artefacto.**

1 Retire el sartén del artefacto tirando del asa. (figura 4)
2 Coloque la placa inferior en la sartén pequeña. (figura 5)
3 Coloque la cesta en la sartén grande. (figura 6)

Nota
- Asegúrese de que las solapas de la cesta estén correctamente colocadas en los lados derecho e izquierdo al insertarla en la sartén. Si la gira accidentalmente 90 grados, la cesta no encajará en la sartén.
- Es normal aplicar algo de fuerza para colocar la cesta en la sartén.

4 Ponga los ingredientes en las cestas. (figura 7)

Nota
- No exceda la cantidad indicada en la sección "Tabla de alimentos" ni permita que los ingredientes sobrepasen el llenado de la cesta, ya que esto podría afectar la calidad del resultado final.

5 Vuelva a colocar la sartén en la Airfryer. (figura 8)

Precaución
- No toque el sartén mientras el artefacto esté en funcionamiento y durante un tiempo después del uso, ya que se calientan mucho.

6 Conecte el enchufe en el tomacorriente. (figura 9)
7 Presione el botón de encendido/apagado para encender el artefacto. (figura 10)
8 Seleccione la sartén pequeña. El indicador de tiempo y temperatura en el lado izquierdo comienza a parpadear. (figura 11)
9 Presione el botón de aumento/disminución de temperatura y el botón de aumento/disminución de tiempo para elegir el tiempo y la temperatura necesarios. (figura 12)
10 Seleccione la sartén grande. (figura 13)
11 Presione el botón de aumento/disminución de temperatura y el botón de aumento/disminución de tiempo para elegir el tiempo y la temperatura necesarios. (figura 14)
12 Presione el botón de recordatorio de agitación para que un recordatorio le indique que debe agitar los alimentos durante el proceso de cocción. (figura 15)

Nota
- Puede activar o desactivar el recordatorio de agitación en cualquier momento durante la cocción, elegir la sartén respectiva y luego presionar el botón de recordatorio de agitación.

13 Presione el botón de inicio/detención para iniciar el proceso de cocción. (figura 16)

Nota
- La cuenta regresiva del último minuto de cocción se realiza en segundos.
- Puede cambiar la configuración de la cocción en cualquier momento durante el proceso de cocción seleccionando la sartén y luego presionando los botones de arriba o abajo.
- Si desea que ambas sartenes hagan una pausa en la cocción, simplemente presione el botón de inicio/detención.
- Presione el botón de inicio/detención nuevamente. Ambas sartenes continúan cocinando.
- Si desea que solo una sartén haga una pausa en la cocción, seleccione primero la sartén correspondiente y luego presione el botón de inicio/detención.
- Vuelva a presionar el botón de inicio/detención y la sartén respectiva continuará cocinando.
- El artefacto cambia al modo de pausa automáticamente cuando se retira una sartén. El proceso de cocción continúa cuando vuelve a poner la sartén en el artefacto.
- Algunos ingredientes se deben agitar o girar a mitad del tiempo de cocción. Para agitar los ingredientes, retire la sartén con la cesta y agítela sobre el fregadero. Luego introduzca nuevamente la sartén en el artefacto.

14 Cuando escuche el timbre del temporizador, habrá terminado el tiempo de cocción establecido. (figura 17)
15 Retire las sartenes y compruebe si los ingredientes están listos. (figura 18)

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

Nota
- Si los ingredientes aún no están listos, tome el asa para volver a introducir el sartén en la Airfryer y agregue unos pocos minutos adicionales al tiempo establecido.
- Puede mantener la comida caliente en la Airfryer si ajusta la temperatura a 80 °C/175 °F y adapta el tiempo que desee para mantener la comida caliente. Recomendamos no mantener los alimentos calientes durante más de 30 minutos, ya que la calidad de los alimentos puede disminuir.
- Si los alimentos como las papas fritas pierden su punto crujiente durante el modo de conservación del calor, reduzca el tiempo de conservación del calor apagando el artefacto antes o dórelas durante dos o tres minutos a 180 °C/360 °F.

16 Retire cuidadosamente los ingredientes (p. ej., papas fritas) de la sartén con pinzas para parrillada. (figura 19)

Precaución
- **No incline la sartén cuando retire los ingredientes, ya que la cesta podría caerse de la sartén.**
- **Tras el proceso de cocción, el sartén, el accesorio para freír, el interior y los ingredientes estarán calientes. Según el tipo de ingrediente que se coloque en la Airfryer, puede que salga vapor del sartén.**

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

Cocción con un ajuste predeterminado

1 Siga los pasos del 1 al 6 de la sección "Freír con aire".
2 Seleccione la sartén con la que desea cocinar. (figura 20)
3 Elija la configuración predeterminada. (figura 21)

Nota
- Para cambiar a otra configuración predeterminada, pulse el botón atrás y seleccione la configuración predeterminada que necesita.

4 Para iniciar el proceso de cocción, presione el botón de inicio/detención.

Nota
- Puede cocinar con una configuración predeterminada en una sartén y con una configuración manual en la otra. También puede cocinar con diferentes configuraciones predeterminadas en cada sartén y elegir la función de tiempo para completar el proceso de cocción para ambas sartenes al mismo tiempo.

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

Sartén grande

Ajuste predeterminado	Tiempo predeterminado (mín.)	Temperatura predeterminada	Recordatorio de agitación
Aperitivos de patata congelados	38	200 °C/400 °F	Activo
Papas frescas	36	180 °C/360 °F	Activo
Muslos de pollo	30	200 °C/400 °F	Deshabilitado
Pescado	25	180 °C/360 °F	Deshabilitado
Pastel (accesorio para hornear)	50	140 °C/280 °F	Deshabilitado
Chuletas de carne	24	200 °C/400 °F	Deshabilitado
Verduras	25	200 °C/400 °F	Activo
Recalentar	5	160 °C/320 °F	Deshabilitado

Sartén pequeña

Ajuste predeterminado	Tiempo predeterminado (mín.)	Temperatura predeterminada	Recordatorio de agitación
Aperitivos de patata congelados	35	200 °C/400 °F	Activo
Papas frescas	36	180 °C/360 °F	Activo
Muslos de pollo	28	200 °C/400 °F	Deshabilitado

Ajuste predeterminado	Tiempo predeterminado (mín.)	Temperatura predeterminada	Recordatorio de agitación
Pescado	26	180 °C/360 °F	Deshabilitado
Pastel (muffin)	20	160 °C/320 °F	Deshabilitado
Chuletas de carne	24	200 °C/400 °F	Deshabilitado
Verduras	30	200 °C/400 °F	Activo
Recalentar	5	160 °C/320 °F	Deshabilitado

Preparación de patatas fritas caseras

Para hacer patatas fritas caseras deliciosas en la Airfryer:
- Elija una variedad de patata adecuada para freír, por ejemplo, patatas frescas y (ligeramente) harinosas.
- Para la sartén grande, necesita 800 g/28 oz y para la sartén pequeña necesita 300 g/11 oz de papas peladas.

1 Pele las papas y córtelas en tiras (10 x 10 mm/0,4 x 0,4" de grosor).
2 Remoje las tiras de patata en un recipiente hondo con agua durante al menos 30 minutos.
3 Vacíe el recipiente hondo y seque las tiras de patatas con un paño para platos o un paño de papel.
4 Vierta una cucharada de aceite para cocinar en un bol, coloque las tiras en el bol y mézclelas hasta que estén cubiertas de aceite.
5 Retire las patatas del recipiente hondo con los dedos o una espumadera, así el exceso de aceite permanecerá en él.

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

6 Coloque las tiras en la sartén.
7 Presione el botón de "encendido/apagado" para encender el artefacto.
8 Elija una sartén.
9 Seleccione la configuración predeterminada para "Papas fritas caseras".
10 Para iniciar el proceso de cocción, presione el botón de inicio/detención.
11 Agite la sartén dos veces cuando escuche la señal sonora del recordatorio de agitación.

Accesorios

Uso del accesorio de doble capa

El accesorio de doble capa y el pincho vienen con los siguientes modelos: NA352/04, NA352/08, NA352/24 y NA353/14.
El accesorio de doble capa es un accesorio útil que permite cocinar en dos niveles, pero solo es compatible con la sartén grande.

1 Retire la sartén grande del artefacto. (figura 22)

2 Coloque el alimento deseado en la cesta. (figura 23)

Nota:
- Consulte la tabla de alimentos a continuación para conocer los artículos recomendados para cocinar con el accesorio de doble capa.

3 Coloque el accesorio de doble capa sobre el alimento en la cesta. (figura 24)
4 Agregue la segunda porción de alimento en el accesorio de doble capa. (figura 25)
5 Inserte la sartén en el artefacto y ajuste el tiempo y la temperatura tal y como se especifica en la siguiente tabla. Una vez listo, presione el botón de inicio. (figura 26)
6 Después de completar el proceso de cocción, utilice guantes y pinzas para horno para retirar cuidadosamente los alimentos de la cesta.

Precaución
- **Retire con cuidado el accesorio de doble capa, ya que se calienta durante la cocción.**

Uso del pincho

El pincho se puede utilizar en combinación con el accesorio de doble capa.
1 Enrosque la carne y las verduras deseadas en los pinchos. (figura 27)
2 Coloque los pinchos en las ranuras designadas del accesorio de doble capa. (figura 28)
3 Vuelva a colocar la sartén en el artefacto. (figura 29)
4 Ajuste el tiempo y la temperatura según la tabla especificada y comience el proceso de cocción.
5 Una vez que la cocción esté terminada, utilice guantes y pinzas para horno para retirar cuidadosamente el alimento de la cesta. (figura 30)

Cómo usar el kit de desayuno

El kit de desayuno viene con los siguientes modelos: NA350/03 y NA350/08.
El kit de desayuno permite cocinar hasta cuatro huevos y tostar cuatro rebanadas de pan simultáneamente.

Precaución
- **Para quitar de forma segura los huevos cocidos y las tostadas del kit de desayuno, siempre utilice pinzas para evitar cualquier riesgo potencial de quemaduras.**

1 Retire la sartén pequeña del artefacto. (figura 31)
2 Retire la placa inferior de la sartén. (figura 32)

Nota:
- Si no se retira la placa inferior, es posible que las tostadas no quepan correctamente en la sartén.

3 Coloque el kit de desayuno en la sartén pequeña. (figura 33)
4 Coloque hasta cuatro huevos en el kit de desayuno e inserte la sartén nuevamente en el artefacto. (figura 34)
5 Ajuste el tiempo y la temperatura según la tabla de alimentos a continuación y presione el botón de inicio.
6 A mitad del proceso de cocción, agregue las tostadas al kit de desayuno y continúe la cocción. (figura 35)

Sugerencia
- Considere la posibilidad de habilitar el recordatorio de agitación para no olvidarse de agregar la tostada.
- Si las tostadas no caben en la sartén, córtelas por la mitad.

7 Una vez que la cocción esté completa, utilice pinzas para retirar cuidadosamente los huevos y las tostadas. (figura 36)

Limpieza

Advertencia

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

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

1 Presione el botón de encendido/apagado para apagar el artefacto, retire el enchufe de la toma de corriente y deje que al artefacto se enfríe. (figura 37)

Sugerencia

- Saque el sartén para permitir que la Airfryer se enfríe más rápido. (figura 38)

2 Deseche el exceso de aceite o grasa del fondo del sartén.

3 Lave el sartén y el accesorio para freír en el lavavajillas. También puede lavarlos con agua caliente, detergente líquido para platos y una esponja no abrasiva.

Sugerencia

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

4 Para evitar rayones, limpie suavemente la parte exterior del artefacto con un paño suave, limpio y sin arrugas. Comience con un paño levemente humedecido y siga con un paño seco, si es necesario. (figura 39)

5 Limpie el elemento térmico con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de alimento (figura 40)

6 Limpie el interior del artefacto con agua caliente y una esponja no abrasiva. (figura 41)

Nota

- En caso de que, durante la limpieza, se tire accidentalmente del divisor, que se encuentra entre la sartén pequeña y la grande, asegúrese de volver a colocarlo de la forma correcta. (figura 42)

Almacenamiento

1 Desenchufe el artefacto y déjelo enfriar.

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

3 Enrolle el cable alrededor del soporte de cable designado en la parte posterior del artefacto. (figura 43)

Nota

- Cuando transporte la Airfryer, sosténgala siempre horizontalmente para evitar que las sartenes se caigan accidentalmente, lo que podría dañarlas.
- Asegúrese siempre de que las piezas desmontables de la Airfryer (por ejemplo, la placa inferior extraíble, etc.) estén colocadas de forma segura antes de transportarla o guardarla.

Resolución de problemas

Este capítulo resume los problemas más comunes que podría encontrarse con el artefacto. Si no puede resolver el problema con la siguiente información, visite **www.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	Causa posible	Solución
La parte exterior del artefacto se calienta durante el uso.	El calor del interior se irradia hacia las paredes exteriores.	Esto es normal. Todos los mangos y las perillas que debe tocar durante el funcionamiento del artefacto se mantienen a una temperatura suficientemente baja.
		El sartén, el accesorio para freír y el interior del artefacto siempre se calientan cuando el artefacto esté encendido para cocinar de forma adecuada los alimentos. Estas piezas siempre están demasiado calientes para tocarlas.
		Si deja el artefacto encendido por más tiempo, algunas de las partes se calientan demasiado, por lo que no se podrán tocar. Estas partes del artefacto están marcadas con el ícono siguiente:  El artefacto es seguro de usar, siempre y cuando tenga conocimiento de las partes que se calientan y evite tocarlas.
Las papas fritas caseras no se cocinaron como esperaba.	No ha utilizado el tipo correcto de patatas.	Para obtener los mejores resultados, utilice patatas frescas y harinosas. No almacene las patatas en un entorno frío, como un refrigerador. Elija patatas cuyo envase especifique que son adecuadas para freír.
	La cantidad de ingredientes en el sartén es demasiada.	Siga las instrucciones del capítulo “Preparación de papas fritas caseras” para prepararlas.
	Ciertos tipos de ingredientes se deben sacudir a mitad del tiempo de cocción.	Siga las instrucciones del capítulo “Preparación de papas fritas caseras” para prepararlas.
La Airfryer no enciende.	El artefacto no está enchufado.	Asegúrese de que la clavija se ha enchufado correctamente a la red.
	Varios artefactos están conectados a un tomacorriente.	La Airfryer usa un alto voltaje. Pruebe con un tomacorriente diferente y revise los fusibles.
Hay algunas partes desgastadas dentro de la Airfryer.	Pueden aparecer algunas pequeñas manchas en el interior del sartén de la Airfryer debido al contacto accidental o al rayado del revestimiento (por ejemplo, durante la limpieza con utensilios de limpieza afilados o al insertar el accesorio para freír).	Puede prevenir daños si introduce adecuadamente el accesorio para freír en el sartén. Si inserta el accesorio para freír en un cierto ángulo, su lateral puede golpear contra la pared del sartén, haciendo que se desprendan pequeños trozos de revestimiento. Si esto ocurre, tenga en cuenta que esto no es dañino, ya que todos los materiales usados son seguros para los alimentos.

Problema	Causa posible	Solución
Sale humo blanco del artefacto.	Está cocinando ingredientes con un alto nivel de grasas.	Extraiga con cuidado el exceso de aceite o grasa del recipiente y, a continuación, siga cocinando.
	El sartén todavía contiene restos de grasa de la última vez.	Aparece humo blanco cuando se calientan los restos grasos en el sartén. Limpie siempre el sartén minuciosamente después de cada uso.
	El apanado, rebozado o marinado no quedó bien adherido a los alimentos.	Pequeños pedazos de pan rallado transportados por el aire pueden provocar el humo blanco. Presione firmemente el apanado o la capa de pan a la comida para que quede bien pegada.
	El exceso de grasa salpica restos de adobo, líquido o jugo de la carne.	Golpee suavemente los alimentos para secarlos antes de colocarlos en el sartén.
La pantalla muestra "E1".	El dispositivo está roto o defectuoso.	Comuníquese con el equipo de servicio técnico de Philips o con el servicio de atención al cliente de Philips de su país.
	Es posible que la Airfryer se encuentre almacenada en un lugar demasiado frío.	Si el dispositivo se guardó a una temperatura ambiente baja, deje que se caliente a temperatura ambiente durante al menos 15 minutos antes de volver a conectarlo. Si en la pantalla sigue apareciendo "E1", comuníquese 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 "E4–E12".	Es posible que el artefacto tenga una falla.	Intente desenchufar y volver a enchufar el artefacto. Si esto no funciona, comuníquese con el servicio técnico de Philips o con el servicio de atención al cliente de Philips de su país.

Garantía

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

Garantía limitada de dos años

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

EN EE. UU. SOLAMENTE

Importador

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

Solo en Canadá

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

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

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

2024 © Versuni Holding B.V.

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

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

Android es una marca comercial de Google Inc.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

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

1 Lisez toutes les instructions.

2 Ne touchez pas les surfaces chaudes. Servez-vous des poignées ou des boutons.



3 Pour prévenir les risques de chocs électriques, ne plongez pas le cordon, les prises ou l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.

4 Exercez toujours une surveillance étroite lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou des personnes handicapées ou à leur proximité. Les enfants doivent être surveillés par une personne responsable pour s'assurer qu'ils ne s'amusent pas avec l'appareil.

5 Assurez-vous de toujours débrancher l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'y mettre des pièces ou d'en retirer.

6 Cessez d'utiliser l'appareil si son cordon d'alimentation ou toute autre partie venaient à être endommagés ou si vous veniez à constater un dysfonctionnement, quel qu'il soit. Apportez l'appareil au centre de service autorisé le plus proche pour le faire examiner, réparer ou ajuster.

7 N'utilisez aucun accessoire non recommandé par le fabricant de l'appareil sous peine de risquer des blessures.

8 N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.

9 Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser du bord de la table ou du comptoir sur lequel l'appareil est posé, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.

10 Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique, ni sur un four chaud.

11 Faites preuve d'extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.

12 Branchez le cordon dans une prise électrique. Pour débrancher, appuyez sur le bouton marche-arrêt pour arrêter l'appareil puis retirer la fiche de la prise murale.

13 N'utilisez cet appareil pour aucun autre usage que celui prévu.

14 Soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez le plateau ou lorsque vous jetez la graisse chaude.

15 Ne vous servez pas de tampons à récurer métalliques pour le nettoyage. Des bouts de tampon peuvent se détacher et toucher des pièces électriques, créant ainsi un risque d'électrocution.

16 N'insérez ni aliment trop gros ni ustensile en métal dans l'appareil, car vous risqueriez de provoquer un incendie ou d'être soumis à un choc électrique.

17 Un incendie pourrait se produire si l'appareil est recouvert ou 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.

18 Ne placez aucun des matériaux suivants dans le four : papier sulfurisé, carton, plastique, bois, coton et toutes autres matières inflammables.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Danger

- Ne plongez jamais dans l'eau le corps de la friteuse, qui contient des composants électriques et des éléments chauffants, et ne le passez jamais sous le robinet.
- Ne laissez pas d'eau ou d'autres liquides pénétrer dans la friteuse afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Placez toujours les ingrédients à frire dans le panier, en veillant à ce qu'ils ne touchent pas l'élément chauffant.
- Ne couvrez pas les entrées et sorties d'air pendant que l'appareil fonctionne.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant qu'il fonctionne.

- Ne dépassez jamais la quantité d'aliments maximale indiquée dans le panier.
- Assurez-vous toujours que l'élément chauffant soit libre et qu'aucun aliment n'y est coincé.
- Soyez prudent lors du nettoyage de la zone supérieure du compartiment de cuisson et faites attention à l'élément chauffant et les rebords métalliques.

Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau local.
- Ne branchez pas l'appareil et ne touchez pas au panneau de commande avec les mains humides.
- Ne placez jamais l'appareil sur ou à proximité de matériaux combustibles, comme une nappe ou des rideaux.
- N'utilisez pas l'appareil dans un autre but que celui qui est indiqué dans ce manuel.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous apercevez de la fumée foncée en sortir. Attendez que l'émission de fumée cesse avant de retirer la cuve de l'appareil.
- La cuve devient chaude sur toute la surface lorsqu'elle est utilisée dans la friteuse Airfryer. Laissez la cuve refroidir avant de la nettoyer.
- N'obstruez aucune prise de ventilation. Installez l'appareil en conformité avec les instructions du fabricant.
- Cet appareil fonctionne à des températures élevées et peut provoquer des brûlures. Ne touchez pas les surfaces chaudes, les composantes ou l'intérieur de l'appareil lorsqu'il fonctionne. Laissez refroidir complètement l'appareil avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique seulement.
- N'utilisez jamais l'Airfryer sans la cuve ou le panier à l'intérieur. Nettoyez soigneusement toutes les parties qui seront en contact avec les aliments avant d'utiliser l'appareil pour la première fois. Reportez-vous aux instructions du manuel.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou d'autres appareils. Laissez un espace libre d'au moins 10 cm sur les côtés et le dessus de l'appareil. Ne placez aucun objet sur l'appareil.
- Ne placez pas l'appareil au-dessus ou à proximité d'une cuisinière à gaz chaude ou d'une cuisinière électrique ou toute plaque de cuisson électrique chaude, ou dans un four chaud.
- Pendant l'utilisation, de la vapeur brûlante s'échappe des ouvertures de sortie d'air. Gardez les mains et le visage suffisamment éloignés des sorties d'air. Faites aussi attention à la vapeur et à l'air chaud lorsque vous sortez la cuve de l'appareil.
- N'utilisez jamais d'ingrédients légers comme du maïs soufflé ou des tortillas 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 6 °C/42 °F pour minimiser le risque d'exposition à l'acrylamide dans la nourriture préparée.
- Ne jamais remplir la cuve avec de l'huile.
- N'utilisez pas le compartiment de rangement du cordon comme poignée.
- Puisque cette friteuse Airfryer est dotée de deux compartiments de cuisson, sa puissance électrique est élevée. Ne faites pas fonctionner d'autres appareils puissants en même temps sur le même circuit (p. ex., bouilloires, grils électriques, etc.). Sinon, il pourrait arriver que le disjoncteur réagisse et que cette prise ne soit plus alimentée.

Attention

- Lors de la cuisson d'aliments gras, l'Airfryer peut dégager de la fumée. Faites particulièrement attention si votre produit est équipé d'une télécommande ou d'une fonction de démarrage différé.
- Vérifiez toujours que les aliments soient entièrement cuits.
- Soyez prudent lors de la cuisson d'aliments facilement périssables avec la fonction de démarrage différé (des bactéries peuvent se développer).
- Placez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable.
- Si l'appareil est utilisé de manière incorrecte ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du manuel d'utilisation, la garantie devient invalide et déclinons toute responsabilité pour les dommages causés.
- Confiez toujours l'appareil à un centre de services agréé Philips pour réparation ou vérification. N'essayez pas de réparer l'appareil par vous-même ou votre garantie ne sera plus valable.

- Débranchez toujours l'appareil immédiatement après utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le nettoyer ou le ranger.
- Veillez à ce que les ingrédients préparés dans cet appareil ressortent jaune doré au lieu d'être bruns ou noirs. Enlevez les résidus brûlés. Ne pas frire les pommes de terre fraîches à une température supérieure à 180 °C/360 °F (pour minimiser la production d'acrylamide).
- Comme les aliments diffèrent selon l'origine, le poids et la marque, vérifiez que la cuisson est à point avant de servir.
- 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 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.
  - La rallonge doit être disposée de façon à ne pas reposer au bord d'une table ou d'un comptoir, car un enfant pourrait alors facilement l'attraper ou quelqu'un pourrait se prendre les pieds dedans.
  - La rallonge doit être munie d'une fiche à trois branches.
- Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Cette fiche ne peut être insérée que d'une seule façon dans une prise polarisée, pour réduire les risques d'électrocution. Si la fiche ne s'adapte pas parfaitement à la prise, essayez dans l'autre sens. Si la fiche n'est toujours pas compatible, communiquez avec un électricien qualifié. Ne tentez en aucun cas de la modifier par vous-même.

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables en matière d'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**.

Introduction

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

Description générale (fig. 1)

1 Panneau de commande
- **A** Augmentation de la température
- **B** Diminution de la température
- **C** Bouton marche/arrêt
- **D** Indicateur de rappel de secouage de la petite cuve
- **E** Bouton petite cuve
- **F** Bouton Précédent
- **G** Bouton de la fonction de l'heure
- **H** Bouton de la fonction de copie
- **I** Bouton de rappel pour de secouage
- **J** Bouton grande cuve
- **K** Indicateur de rappel de secouage de la grande cuve
- **L** Bouton de marche/arrêt
- **M** Bouton de diminution du temps
- **N** Bouton d'augmentation du temps
- **O** Bouton de présélection

2 Plaque inférieure pour petite cuve
3 Petite cuve
4 Panier pour grande cuve
5 Grande cuve
6 Double étage avec brochettes (NA352/04, NA352/08, NA352/24, NA353/14 seulement)
7 Trousse à déjeuner (NA350/03, NA350/08 seulement)
8 Support du cordon
9 Cordon d'alimentation
10 Sorties d'air

Description des fonctions

Fonction de copie
Vous pouvez régler la durée et la température d'une cuve et copier le réglage avec l'autre en appuyant sur la touche de la fonction « copier ».

Fonction de l'heure
Vous pouvez régler la durée et la température individuellement pour chaque cuve, et en sélectionnant le bouton de fonction de l'heure, les deux cuves termineront la cuisson en même temps.

Rappel de secouage
En appuyant sur le bouton de rappel de secouage, vous activez le rappel pour secouer. Cela signifie qu'après la moitié du temps de cuisson, l'appareil vous rappelle de secouer ou de tourner vos aliments.

Préréglages
Vous pouvez choisir parmi 8 réglages préprogrammés. Les préréglages sont des programmes de cuisson qui recommandent la température et le temps de cuisson en fonction d'une certaine quantité d'aliments. Pour plus de détails, voir le chapitre « Cuisson avec préréglages ».

Bouton Précédent
Utilisez le bouton Précédent si vous avez choisi par erreur le mauvais préréglage.

Avis sonores
Parfois, vous entendrez un son, par exemple lorsque l'appareil a terminé la cuisson ou lorsqu'une action est requise pendant la cuisson, comme pour secouer ou retourner les aliments.

Avant la première utilisation

1 Retirez tout emballage.
2 Retirez tous les autocollants et étiquettes de l'appareil, le cas échéant.
3 Nettoyez soigneusement l'appareil avant la première utilisation, comme il est indiqué dans la section sur le nettoyage.
4 Fixez le support du cordon en l'enclenchant à l'endroit prévu à l'arrière de l'appareil. (Fig. 2)

Attention
- **Le support du cordon sert aussi d'espacement en créant une distance entre l'appareil et le mur pour prévenir l'accumulation de chaleur.**

Avant l'utilisation

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

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

Utilisation de l'appareil

Cuisson à l'air

Attention
- **Cette friteuse Airfryer fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve d'huile, de gras de friture, ni d'aucun autre liquide. (Fig. 3)**
- **Ne touchez pas les surfaces chaudes. Servez-vous des poignées ou des boutons. Manipulez la cuve chaude avec des gants isolants.**
- **Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.**
- **Cet appareil peut dégager de la fumée lorsque vous l'utilisez pour la première fois. Ce phénomène est normal.**
- **Le préchauffage de l'appareil n'est pas nécessaire.**

1 Retirez la cuve de l'appareil en tirant sur la poignée. (Fig. 4)
2 Placez la plaque inférieure dans la petite cuve. (Fig. 5)
3 Insérez le panier dans la grande cuve. (Fig. 6)

Remarque
- Assurez-vous que les rabats du panier soient correctement positionnés à droite et à gauche lorsque vous l'insérez dans la cuve. Si vous le tournez accidentellement de 90 degrés, le panier ne rentrera pas dans la cuve.
- Il est normal d'exercer une certaine force pour placer le panier dans la cuve.

4 Mettez les ingrédients dans les paniers. (Fig. 7)

Remarque
- Ne dépassez pas la quantité indiquée dans la section du tableau des aliments et ne remplissez pas le panier au-delà de l'indication « MAX », car cela risquerait d'affecter la qualité du résultat final.

5 Remettez les cuves dans la friteuse Airfryer. (Fig. 8)

Attention
- Ne touchez pas à la cuve ou au panier pendant et pour un certain temps après utilisation, car ils deviennent très chauds.

6 Branchez la fiche dans la prise murale. (Fig. 9)
7 Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour mettre l'appareil en marche. (Fig. 10)
8 Sélectionnez la petite cuve. L'indication de l'heure et de la température sur le côté gauche clignotera. (Fig. 11)
9 Appuyez sur les boutons de réglage de la température et sur les boutons de réglage de la durée pour choisir la température et la durée voulues. (Fig. 12)
10 Sélectionnez la grande cuve. (Fig. 13)
11 Appuyez sur les boutons de réglage de la température et sur les boutons de réglage de la durée pour choisir la température et la durée voulues. (Fig. 14)
12 Appuyez sur le bouton de rappel de secouage afin de vous rappeler de remuer ou de tourner vos aliments pendant la cuisson. (Fig. 15)

Remarque
- Vous pouvez activer ou désactiver le rappel de secouage à tout moment pendant la cuisson en choisissant la cuve appropriée, puis en appuyant sur le bouton de rappel de secouage.

13 Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour démarrer la cuisson. (Fig. 16)

Remarque
- La dernière minute de cuisson s'écoule en secondes.
- Vous pouvez modifier les paramètres de cuisson à tout moment en sélectionnant la cuve et en cliquant sur les boutons haut ou bas.
- Pour que les deux cuves mettent la cuisson en pause, appuyez simplement sur le bouton Marche/Arrêt.
- Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt une seconde fois. Les deux cuves se remettent à cuire.
- Si vous voulez qu'une seule cuve fasse une pause de cuisson, sélectionnez d'abord la cuve appropriée, puis appuyez sur le bouton de Marche/Arrêt.
- Appuyez de nouveau sur le bouton de démarrage et la cuve correspondante continuera de cuire.
- L'appareil se met automatiquement en pause lorsque vous retirez une cuve. Le processus de cuisson se poursuit lorsque vous replacez la cuve dans l'appareil.
- Certains aliments nécessitent d'être secoués ou retournés à la moitié du temps de cuisson. Pour remuer les aliments, sortez la cuve de l'appareil et secouez-la au-dessus de l'évier. Puis glissez à nouveau la cuve dans l'appareil.

14 Lorsque vous entendez le signal sonore, le temps de cuisson est écoulé. (Fig. 17)
15 Retirez les cuves pour vérifier si les aliments sont prêts. (Fig. 18)

Attention

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

Remarque

- Si les aliments ne sont pas prêts, remettez simplement la cuve dans la friteuse Airfryer et ajoutez quelques minutes supplémentaires à la minuterie.
- Vous pouvez garder vos aliments au chaud dans la friteuse Airfryer en programmant la température à 80 °C/175 °F et en réglant la durée pour aussi longtemps que vous voulez maintenir vos aliments au chaud. Nous vous recommandons de ne pas garder vos aliments au chaud pendant plus de 30 minutes, car leur qualité peut en être affectée.
- Si des aliments comme les frites perdent trop de leur texture croustillante durant le mode de maintien au chaud, raccourcissez la durée du maintien au chaud en éteignant l'appareil plus tôt, ou faites-les croustiller pendant 2 ou 3 minutes à une température de 180 °C (360 °F).

16 Retirez délicatement les ingrédients (p. ex., les frites) de la cuve à l'aide d'une pince à barbecue. (Fig. 19)

Attention

- **N'inclinez pas la cuve lorsque vous retirez les ingrédients, car le panier pourrait tomber de la cuve.**
- **Après le processus de cuisson, la cuve, le panier, le boîtier intérieur et les ingrédients sont chauds. Suivant le type d'aliments dans la friteuse, de la vapeur peut s'échapper de la cuve.**

Remarque

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

Cuisson avec une présélection

1 Suivez les étapes 1 à 6 de la section « Cuisson à l'air ».
2 Sélectionnez la cuve avec laquelle vous souhaitez cuisiner. (Fig. 20)
3 Choisissez le préréglage. (Fig. 21)

Remarque

- Pour passer à un autre préréglage, appuyez sur le bouton Précédent et sélectionnez le préréglage désiré.

4 Démarrer le processus de cuisson en appuyant sur le bouton marche/arrêt.

Remarque

- Vous pouvez cuisiner avec un préréglage dans une cuve et avec des réglages manuels dans l'autre. Vous pouvez aussi cuisiner avec différents préréglages dans chaque cuve et choisir la fonction Heure pour terminer le processus de cuisson des deux cuves en même temps.

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

Grande cuve

Présélection	Temps présélectionné (min.)	Température présélectionnée	Rappel de secouage
Collations surgelées de pommes de terre	38	200 °C / 400 °F	Actif
Frites fraîches	36	180 °C / 360 °F	Actif
Pilons de poulet	30	200 °C / 400 °F	Désactivé
Poisson	25	180 °C / 360 °F	Désactivé
Gâteau (accessoire de cuisson)	50	140 °C / 280 °F	Désactivé
Côtelettes de viande	24	200 °C / 400 °F	Désactivé
Légumes	25	200 °C / 400 °F	Actif
Réchauffage	5	160 °C / 320 °F	Désactivé

Petite cuve

Présélection	Temps présélectionné (min.)	Température présélectionnée	Rappel de secouage
Collations surgelées de pommes de terre	35	200 °C / 400 °F	Actif
Frites fraîches	36	180 °C / 360 °F	Actif
Pilons de poulet	28	200 °C / 400 °F	Désactivé

Présélection	Temps présélectionné (min.)	Température présélectionnée	Rappel de secouage
Poisson	26	180 °C / 360 °F	Désactivé
Gâteau (muffin)	20	160 °C / 320 °F	Désactivé
Côtelettes de viande	24	200 °C/400 °F	Désactivé
Légumes	30	200 °C/400 °F	Actif
Réchauffage	5	160 °C / 320 °F	Désactivé

Faire des frites maison

Pour cuire de savoureuses frites maison avec la friteuse Airfryer :
- Choisissez une variété de pommes de terre adaptée aux frites, par exemple des pommes de terre légèrement farineuses.
- Pour la grande cuve, vous avez besoin de 800 g/28 oz et pour la petite cuve de 300 g/11 oz de pommes de terre pelées.

1 Pelez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets (10 x 10 mm/0,4 x 0,4 po d'épaisseur).
2 Faites tremper les bâtonnets de pommes de terre dans un bol rempli d'eau pendant au moins 30 minutes.
3 Videz le bol, puis séchez les bâtonnets avec de l'essuie-tout ou un linge à vaisselle.
4 Versez une cuillère à soupe d'huile de cuisson dans le bol, versez les bâtonnets dans le bol et mélangez jusqu'à ce qu'ils soient enrobés d'huile.
5 Sortez les pommes de terre du bol avec les mains ou un ustensile ajouré, pour que l'excès d'huile reste dans le bol.

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

6 Insérez les bâtonnets dans le panier.
7 Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour mettre l'appareil en marche.
8 Choisissez une cuve.
9 Sélectionnez le préréglage « Frites maison ».
10 Démarrer le processus de cuisson en appuyant sur le bouton marche/arrêt.
11 Secouez la cuve deux fois lorsque vous entendez le signal sonore du rappel de secouage.

Accessoires

Utilisation des grilles à double étage
Les grilles à double étage et à brochette sont offertes avec les modèles suivants : NA352/04, NA352/08, NA352/24, NA353/14.
L'accessoire double étage est utile pour permettre de cuire sur deux niveaux et elle est compatible seulement avec la grande cuve.

1 Retirez la grande cuve de l'appareil. (Fig. 22)
2 Placez les aliments désirés dans le panier. (Fig. 23)

Remarque :
- Reportez-vous au tableau des aliments ci-dessous pour connaître les aliments à cuire avec l'accessoire double étage.

3 Placez l'accessoire double étage sur le dessus de la nourriture dans le panier. (Fig. 24)
4 Ajoutez la deuxième portion de la nourriture sur l'étage. (Fig. 25)
5 Insérez la cuve dans l'appareil et réglez la durée et la température comme indiqué dans le tableau suivant. Une fois prêt, appuyez sur le bouton de démarrage. (Fig. 26)
6 Une fois le processus de cuisson terminé, utilisez des gants de cuisine et des pinces pour retirer délicatement les aliments du panier.

Attention
- **Soyez prudent lorsque vous retirez l'accessoire double étage, car elle devient chaude pendant la cuisson.**

Utilisation de la brochette

La brochette peut être utilisée en combinaison avec l'accessoire double étage.
1 Enfiler la viande et les légumes désirés sur les brochettes. (Fig. 27)
2 Placez les brochettes dans les rainures désignées sur l'accessoire double étage. (Fig. 28)
3 Placez la cuve dans l'appareil. (Fig. 29)
4 Réglez la durée et la température selon le tableau spécifié et commencez la cuisson.
5 Une fois la cuisson terminée, utilisez des gants de cuisine et des pinces pour retirer délicatement les aliments du panier. (Fig. 30)

Utilisation de la trousse à déjeuner

La trousse à déjeuner est comprise dans les modèles suivants : NA350/03, NA350/08.
La trousse à déjeuner permet de cuire jusqu'à quatre œufs et quatre rôties simultanément.

Attention
- **Pour retirer les œufs cuits et les rôties de la trousse à déjeuner en toute sécurité, utilisez toujours des pinces pour éviter les brûlures.**

1 Retirez la petite cuve de l'appareil. (Fig. 31)
2 Retirez la plaque inférieure de la cuve. (Fig. 32)

Remarque :
- Si la cuve inférieure n'est pas retirée, il se peut que les tranches de pain ne s'insèrent pas correctement dans la cuve.

3 Placez la trousse à déjeuner dans la petite cuve. (Fig. 33)
4 Utilisez jusqu'à quatre œufs dans la trousse à déjeuner et remettez la cuve dans l'appareil. (Fig. 34)
5 Réglez la durée et la température selon le tableau des aliments ci-dessous et appuyez sur le bouton de démarrage.
6 À mi-cuisson, ajoutez les tranches de pain dans la trousse à déjeuner et continuez la cuisson. (Fig. 35)

Conseil
- Envisagez d'activer le rappel de secouage pour éviter d'oublier d'ajouter le pain à griller.
- Si le pain n'entre pas dans la cuve, coupez-le en deux.

7 Une fois la cuisson terminée, utilisez des pinces pour retirer délicatement les œufs et les rôties. (Fig. 36)

Nettoyage

Avertissement

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

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

1 Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour éteindre l'appareil, débranchez la fiche de la prise murale et laissez l'appareil refroidir. (Fig. 37)

Conseil

- Retirez la cuve pour que la friteuse Airfryer refroidisse plus rapidement. (Fig. 38)

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

Conseil

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

4 Pour prévenir les égratignures, essuyez délicatement l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et propre. Commencez avec un chiffon légèrement humide et poursuivez avec un chiffon sec, au besoin. (Fig. 39)
5 Nettoyez l'élément chauffant à l'aide d'une brosse afin d'éliminer tout résidu alimentaire (Fig. 40)
6 Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive. (Fig. 41)

Remarque

- Si vous sortez involontairement le séparateur qui se trouve entre la petite et la grande cuve, assurez-vous de le remettre de la bonne façon pendant le nettoyage. (Fig. 42)

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.
3 Enroulez le cordon autour du support du cordon désigné à l'arrière de l'appareil. (Fig. 43)

Remarque

- Lorsque vous transportez la friteuse Airfryer, tenez-la toujours à l'horizontale pour éviter que les cuves tombent accidentellement, ce qui pourrait les endommager.
- Assurez-vous toujours que les pièces amovibles de l'Airfryer (p. ex., le fond inférieur amovible, etc.) soient fixées avant de le déplacer ou de le ranger.

Dépannage

Cette section présente les problèmes les plus courants que vous pouvez rencontrer avec l'appareil. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème à l'aide des renseignements ci-dessous, consultez le site **www.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 cet appareil devient chaud en cours d'utilisation.	La chaleur de l'intérieur irradie vers les parois extérieures.	Ce phénomène est normal. Les manches et boutons demeurent suffisamment froids pour que vous puissiez les toucher durant l'utilisation.
		La cuve, le panier et l'intérieur de l'appareil chauffent toujours lors de la mise en marche de l'appareil pour permettre la cuisson des aliments. Ces pièces sont toujours trop chaudes pour les toucher.
		Si vous laissez l'appareil allumé durant une longue période, certaines zones deviennent brûlantes. Ces zones sont marquées sur l'appareil avec l'icône suivante :  Tant que vous êtes conscient de la présence des zones brûlantes et que vous évitez de les toucher, l'appareil est sans danger.
Mes frites maison ne cuisent pas comme je l'espérais.	Vous n'avez pas utilisé la bonne variété de pommes de terre.	Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez des pommes de terre farineuses fraîches. Pour conserver les pommes de terre, ne les rangez pas dans une zone froide, telle qu'un réfrigérateur. Choisissez des pommes de terre dont l'emballage indique qu'elles sont adaptées à la friture.
	La quantité d'ingrédients dans la cuve est trop importante.	Suivez les instructions de la section « Faire des frites maison » pour en préparer.
	Il peut être nécessaire de mélanger la préparation à mi-cuisson pour certains types d'aliments.	Suivez les instructions de la section « Faire des frites maison » pour en préparer.
La friteuse Airfryer ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas branché.	Vérifiez si la fiche est correctement branchée sur la prise murale.
	Plusieurs appareils sont branchés sur la même prise.	La friteuse AirFryer est dotée d'une haute puissance en watts. Essayez une autre prise et vérifiez les fusibles.
Je vois quelques zones qui se décollent de l'intérieur de mon Airfryer.	De petites taches peuvent apparaître à l'intérieur de la cuve de la friteuse à cause de frottements sur le revêtement (par exemple, lors d'un nettoyage plus abrasif ou lorsque le panier est inséré).	Pour éviter les dommages, descendez correctement le panier dans la cuve. Si vous insérez le panier de biais, son côté risque de heurter la paroi de la cuve et de provoquer l'écaillage de petits morceaux de revêtement. Si cela se produit, sachez que ce n'est pas nocif pour la santé, car tous les matériaux utilisés sont sans danger pour les aliments..

Problème	Cause possible	Solution
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous faites cuire des aliments gras.	Retirez soigneusement les excès d'huile ou de graisse fondue hors de la cuve et poursuivre la cuisson.
	La cuve contient des résidus de graisse de l'utilisation précédente.	La fumée blanche est produite par des résidus gras qui s'échauffent dans la cuve. Nettoyez toujours soigneusement la cuve après chaque utilisation.
	La chapelure ou l'enrobage ne colle pas correctement aux aliments.	De la chapelure qui s'envole peut causer une fumée blanche. Pressez fermement la chapelure et l'enrobage sur les aliments pour bien les coller.
	Marinades, liquides et jus de viande provoquent des éclaboussures en tombant dans les résidus de graisse produits.	Asséchez bien les aliments avant de les placer dans la cuve.
Mon écran affiche « E1 ».	L'appareil est brisé ou défectueux.	Appelez la ligne d'assistance Philips ou communiquez avec le centre de service à la clientèle de votre pays.
	Votre Airfryer peut être rangé dans un endroit qui est trop froid.	Si votre appareil a été rangé dans un emplacement à température froide, laissez-le se réchauffer à la température ambiante pendant au moins 15 minutes avant de le brancher à nouveau. Si l'écran affiche toujours « E1 », veuillez appeler le service d'assistance téléphonique de Philips ou contactez le Centre de service à la clientèle de votre pays.
L'écran de l'Airfryer affiche « E4–E12 ».	L'appareil pourrait être défectueux.	Essayez de débrancher et de brancher à nouveau l'appareil. Si cela ne suffit pas, appelez le service d'assistance téléphonique de Philips ou contactez le Centre de service à la clientèle de votre pays.

Garantie

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

Garantie limitée de deux ans

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

ÉTATS-UNIS SEULEMENT

Importateur

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

Canada seulement

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

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

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

2024 © Versuni Holding B.V.

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

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

Android est une marque de commerce de Google Inc.