

PHILIPS

NA55X





English 6
Español (México) 57
Français (Canada) 113

Contents

Introduction _____	6
General description _____	7
Description of functions _____	9
Before first use _____	10
Preparations before first use _____	11
Cooking instruction _____	12
Cooking in dual pan _____	12
Cooking in single pan _____	17
Cleaning _____	40
Use automated cleaning programs _____	40
General cleaning _____	45
Accessories _____	47
Storage _____	53
Troubleshooting _____	53

Introduction

Congratulations and welcome to the Philips Family!

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

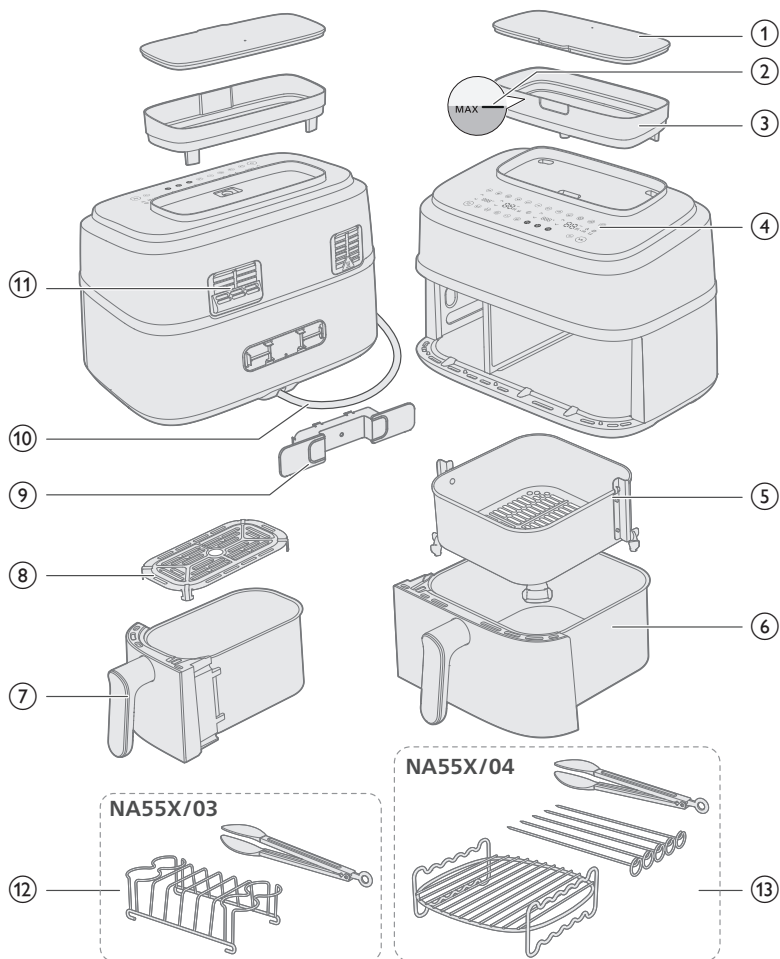
The dual baskets Airfryer with steam allows you to prepare two ingredients with separate cooking methods, both ready at the same time. Two baskets for frying, baking, roasting, and grilling, with the big one also equipped for steaming. Enjoy perfectly cooked meals with RapidAir Plus and Air Steam Technology.

Additionally, this airfryer is equipped with auto cleaning program such as steam cleaning and descaling. Steam clean can make it easier to remove fat building up from the big pan and around the heating tube. Descaling function helps clean limescale buildup in the device's water system and extends its lifespan.

It comes with the Home ID app that gives you step by step guidance and hundreds of mouthwatering meals with specific settings for your Dual Basket Airfryer.

Download the app by using the QR code on the pack.

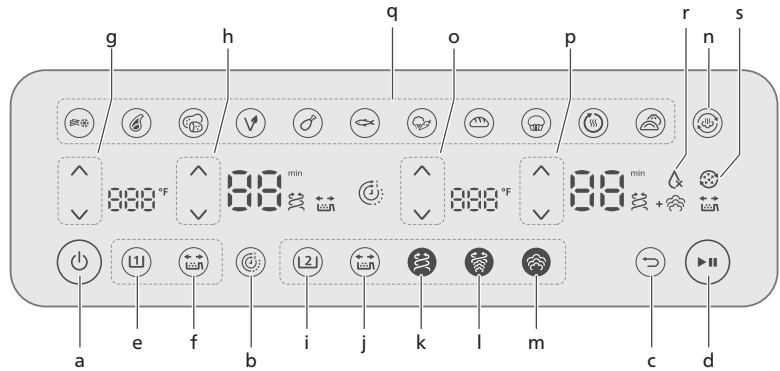
General description



Main parts

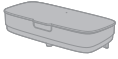
1	Water tank lid	8	Bottom plate for small pan
2	MAX water level indication	9	Cord holder
3	Water tank	10	Power cord
4	Control panel	11	Air Outlets
5	Basket for big pan	12	Breakfast kit (NA55X/03 only)
6	Big pan	13	Double layer with skewers (NA55X/04 only)
7	Small pan		

Control panel



- a On/Off button
 - b Time function
 - c Back button
 - d Start/pause button
- Small pan control buttons**
- e Small pan button
 - f Shaking reminder button
 - g Temperature control buttons
 - h Time control buttons
- Big pan control buttons**
- i Big pan button
 - j Shaking reminder button
 - k Airfry function button
 - l Steam&airfry function button
 - m Steam function button
 - n Steam clean function button
 - o Temperature control buttons
 - p Time control buttons
 - q Preset buttons
 - r No water indication
 - s Descaling reminder icon

Description of functions



Water tank

The air fryer has a water tank located at the top of the appliance. The MAX water level indication is about 800 ml, visible from both the front and back. To prevent water leakage, do not exceed this level.

To avoid spills, hold the water tank with both hands while filling it, and close the lid before moving it. Empty the water tank after each cooking cycle to prevent limestone buildup.



Time function

Automatically syncs the cook time to ensure both pans finish cooking at the same time, even if there are different cook times.



Back Button

Use the back button if you mistakenly chose the wrong preset/function.



Shaking reminder

Press the shaking reminder button to enable or disable alerts that remind you to shake or turn your food twice during cooking for more even results. You'll hear a "beep" and see a shaking icon 🌀 flashing beside the time display.



Airfry function

RapidAir Plus Technology with a unique star-shaped design circulates hot air around and through the food, ensuring even cooking inside and out for delicious homemade meals.



Steam&airfry function

For big pan only: Achieve the tenderness of steaming with the crispiness of air frying using RapidAir Plus with Air Steam Technology.



Steam function

For big pan only: Our Air Steam Technology ensures a good infusion of steam for your veggies, fish, dumplings, or baked goods, achieving a tender and delicate texture without being soggy or watery.



No water indication icon

It is the icon on the right digit display. When it flashes with a "beep" sound, it indicates that there is no water in the tank or that the tank is not placed properly. Fill the tank with water and ensure it is in place; then press Stop/Start button and the sign will turn off.




Steam clean function

For big pan only: Press the Steam clean button once to start cleaning the right chamber and help dissolve greasy residues in the pan and around the heater. See Chapter "Cleaning- Steam cleaning" for details.



Descaling function

For big pan only: Long press the steam clean button  for at least 3 seconds until the descaling icon flashes. See Chapter "Cleaning-Descaling" for details.



Pause cooking

Press the Start/pause button or re-insert the "pan/basket" to resume cooking.

Presets

Presets below 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".



Frozen potato based snacks



Steak



Fresh potatoes



Vegan



Chicken drumsticks



Fish



Vegetables



Bread



Muffin/
Cake



Reheat



Dumplings

Appliance noise

You might hear some noise while the appliance works. This is normal and comes from the pump and fan.

Sound notifications

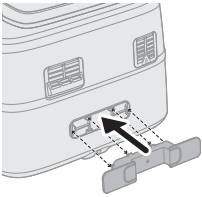
Sometimes you hear a sound, for example when the appliance has finished cooking, or when there is an action required during cooking, e.g., shaking or turning food.

Before first use

Important

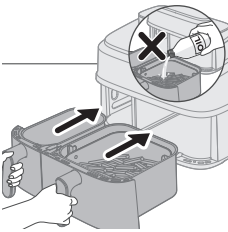
- **During the first time use, the airfryer may produce some smoke and smell. This should dissipate in a few minutes.**
 - **Before first time of cooking, please follow chapter "Cleaning" to clean device thoroughly.**
- 1 Remove all packing material.

- 2 Remove any stickers or labels (if applicable) from the appliance.
- 3 Thoroughly clean the appliance before first use (see chapter "cleaning").
- 4 Attach the cord holder to the designated area on the back of the device by clicking it into place.



Caution

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



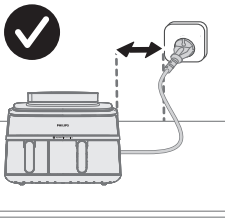
Caution

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

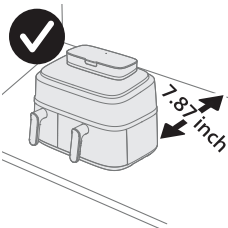
Preparations before first use

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

Note






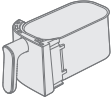
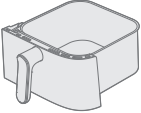
- Do not put anything on top or on the sides of the appliance. This could disrupt the airflow and affect the frying result.
- Do not place the Airfryer next to another cooking appliance, close to the kitchen wall, or beneath a kitchen cupboard, as hot steam may condense and run down the surfaces.
- In normal use, good ventilation must be ensured around the product.



- During use, hot steam is released through the air outlet. Keep your hands and face safely away from the steam and outlet. Place the device 20 cm / 7.87 inch away from the wall, and do not position the air outlet directly in front of the socket.

Cooking instruction

There are different cooking functions for the left and right pans. You can choose the corresponding pan for the desired cooking function.

		Cooking mode		
		Air fry	Steam&airfry	Steam
				
Small pan		✓	✗	✗
Big pan		✓	✓	✓

Before using the steam or steam & airfry function, make sure there is enough water in the tank.

We recommend using purified water.

Do not exceed the MAX water level indication on the water tank.

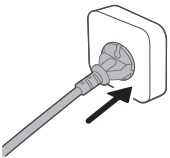
Empty the water tank after cooking.

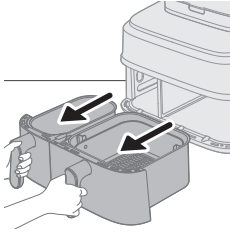
Cooking in dual pan

Cooking with time function

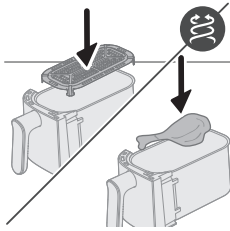
If cooking two foods with different functions, temperatures, and time, use the **Time function** to finish both pans at the same time.

- 1 Put the plug in the wall outlet.

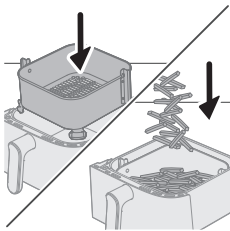




2 Remove both pans from the appliance by pulling the handle.



3 Put the bottom plate into the small pan.

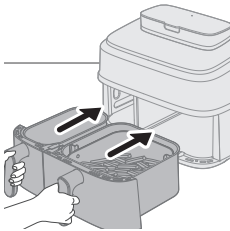


4 Put the basket into big pan.

Note

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

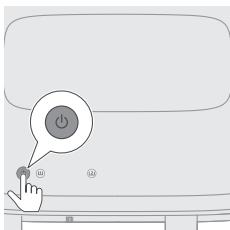
5 Put the ingredients in the baskets.



6 Put the pans back into the Airfryer.

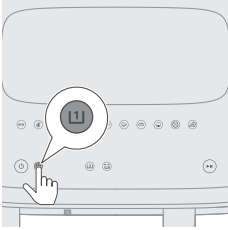
Caution

- **Do not touch the pan or the basket during and for some time after use, as they get very hot.**

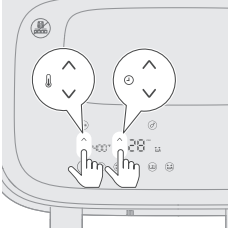


7 Press the Power On/Off button to switch on the appliance.

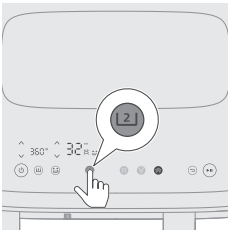
14 English



- 8** Select the small pan.
The time and temperature indication on the left side starts blinking.



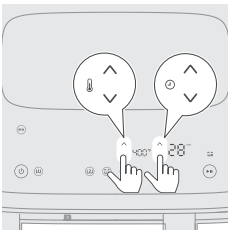
- 9** Press the temperature up/down button and time up/down button to choose the needed time and temperature.



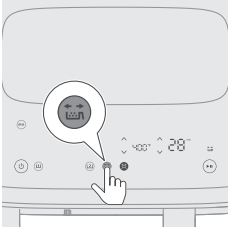
- 10** Select the big pan.



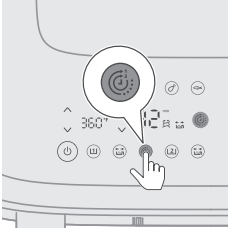
- 11** Select the desired cooking function: air fry, steam, or steam&airfry function.
Before selecting the steam or steam&airfry function, fill the water tank to the MAX level indication.



- 12** Press the temperature up/down button and time up/down button to choose the needed time and temperature.
If you choose the air fry or steam&airfry function, you can adjust the cooking temperature. For the steam function, the temperature is fixed at 210°F and is not adjustable.
Refer to the food table in Chapter "Cooking in single pan" for suggested food amounts, temperatures, and cooking time.



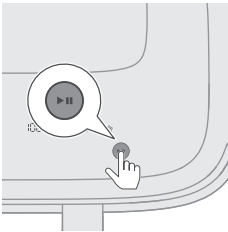
- 13** Press the Shaking reminder button to be reminded to shake your food during cooking process.



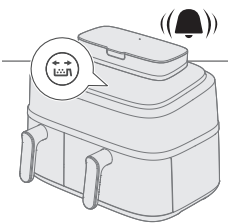
- 14** Press the Time function button to ensure both dishes finish cooking at the same time.

If you're cooking two foods with different functions, temperatures, and cooking times, and they don't need to finish at the same time, you can skip this step.

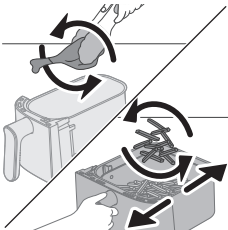
While cooking, if you adjust the time for one pan, the **Time function** will be disabled, and both pans will operate separately. To activate the **Time function** again, press the Start/Pause button. Then, press the **Time function** button that appears. Finally, press the Start/Pause button again to resume cooking.

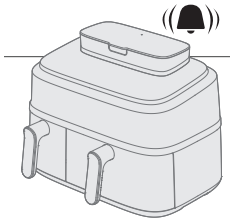


- 15** Press the Start/Pause button to start the cooking process.

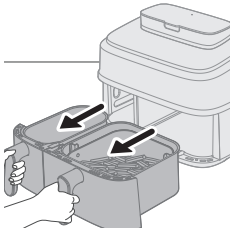


- 16** When you hear the sound signal of the shaking reminder, remove the pan with the basket and shake it over the sink. Then, place the pan back into the appliance.





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



18 Pull out the pans and check if the ingredients are ready.

If not done yet, just slide the pan back into the Airfryer and add a few more minutes.


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


Note

- To pause both pans, press the Start/Pause button. Press it again to continue cooking for both pans.
- To pause only one pan, select that pan first, then press the Start/Pause button. Press it again to continue cooking for that pan.
- You can use a preset in one pan and manual settings in the other.
- The device automatically pauses when you pull out a pan and resumes cooking when you put it back in.

For instructions on different cooking functions, refer to the corresponding sections in Chapter "Cooking in single pan".

Cooking in single pan

If you want to air fry a small food portion, select the small pan .

If you want to air fry, steam&airfry, or steam a large food portion, select the big pan .

The instructions below are for the big pan.

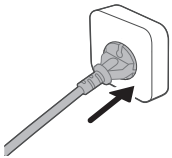
Note

- To remove large or delicate ingredients, use tongs to lift them out.
- Depending on the ingredients, you may want to carefully pour off excess oil or fat from the pan after each batch or before shaking or replacing the basket. Place the basket on a heat-resistant surface and wear oven-safe gloves when pouring off excess oil or fat. Then, return the basket to the pan.

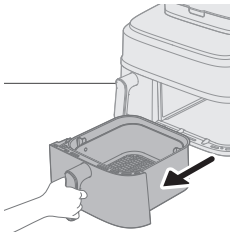
Air fry function

Air fry in big pan with the food table

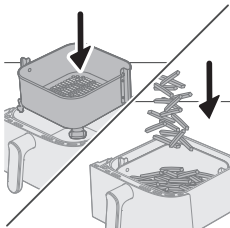
- 1 Put the plug in the wall outlet.



- 2 Remove the big pan with the basket from the appliance by pulling the handle.

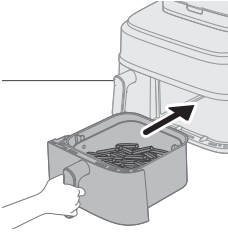


- 3 Put the basket into the big pan.
- 4 Put the ingredients in the basket.



Note

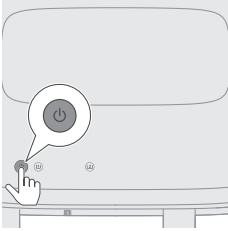
- The Airfryer can prepare a large range of ingredients. Consult the "Food table" for the right quantities and approximate cooking times.
- Do not exceed the amount indicated in the 'Food table' section or overfill the basket as this could affect the quality of the end result.



5 Put the pan back into the Airfryer.

Caution

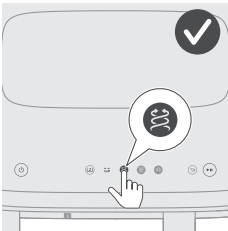
- Do not touch the pan or the basket during and for some time after use, as they get very hot.



6 Press the Power On/Off button to switch on the appliance.

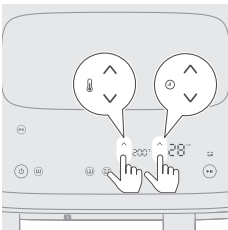


7 Select the big pan.

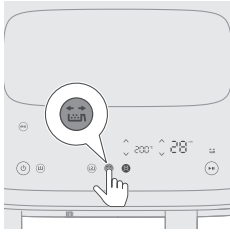


8 Select the Airfry function button.

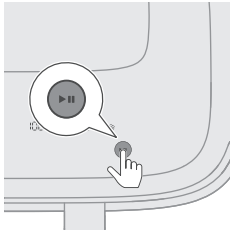
The time and temperature indication on the right side starts blinking.



9 Press the temperature up/down button and time up/down button to choose the needed time and temperature (see "Food table").



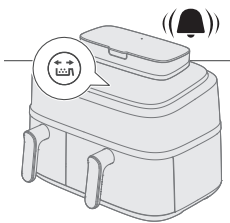
10 Press the Shaking reminder button to be reminded to shake your food during cooking process if ingredients require shaking or turning (see "Food table").



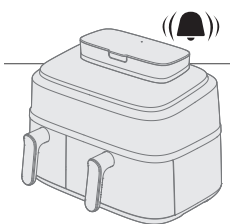
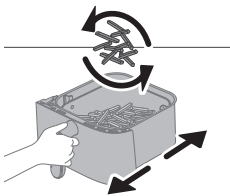
11 Press the Start/Pause button to start the cooking process.
The temperature and time display stop blinking.

Note

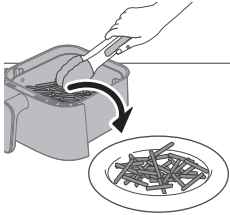
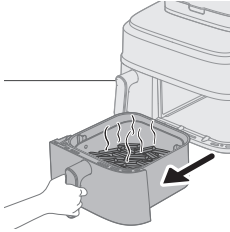
- The last cooking minute counts down in seconds.
- You can change the cooking settings at any time during the cooking process by clicking the up or down buttons.



12 When you hear the sound signal of the shaking reminder, pull out the pan with the basket and shake it over the sink. Then, put the pan back into the appliance.



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



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

Caution

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

Note

- If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the Airfryer and add a few extra minutes.

15 Carefully remove the ingredients (e.g. fries) from the pan with barbecue tongs.

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



Food table - big pan

The cooking time in the table are guidelines for fresh ingredients. If the results are not as expected, adjust the cooking time.

Ingredients	Food amount	Temperature	Time (min)	Note
Thin frozen fries	800 g / 28 oz	400°F	31-35	<ul style="list-style-type: none"> - 7x7 mm / 0.3x0.3 in - Shake, turn or stir 2 times in between
Homemade fries	800 g / 28 oz	360°F	33-43	<ul style="list-style-type: none"> - 10x10 mm / 0.4x0.4 in thick - Shake, turn or stir 2 times in between
Frozen chicken nuggets	600 g / 21 oz	400°F	15-25	<ul style="list-style-type: none"> - Shake, turn or stir halfway
Frozen spring rolls	600 g / 21 oz	400°F	20-26	<ul style="list-style-type: none"> - Shake, turn or stir halfway
Hamburger	4 patties	400°F	18-24	<ul style="list-style-type: none"> - Around 150 g / 5 oz / piece - Turn halfway
Meat loaf	1200 g / 42 oz	300°F	55-60	<ul style="list-style-type: none"> - Use the baking accessory

Meat chops without bone	4 chops	400°F	17-24	<ul style="list-style-type: none"> - Around 150 g / 5 oz / piece - Shake, turn or stir halfway
Thin sausages	10 pieces	400°F	13-18	<ul style="list-style-type: none"> - Around 50 g / 1.8 oz / piece - Shake, turn or stir halfway
Chicken drumsticks	10 pieces	360°F	32-38	<ul style="list-style-type: none"> - Around 125 g / 4 oz / piece - Shake, turn or stir halfway
Chicken breast	5 pieces	360°F	18-29	<ul style="list-style-type: none"> - Around 200 g / 7 oz / piece - Turn halfway
Whole chicken	1200 g/42 oz	360°F	50-60	-
Whole fish	3 pieces	360°F	23-28	<ul style="list-style-type: none"> - Around 300-400 g / 11-14 oz / piece
Fish filet	5 pieces	360°F	27-34	<ul style="list-style-type: none"> - Around 200 g / 7 oz
Mixed vegetables	1000 g/35 oz	360°F	21-27	<ul style="list-style-type: none"> - Roughly chopped - Set the cooking time according to your own taste; Shake, turn or stir halfway
Muffins	9 pieces	300°F	15-18	<ul style="list-style-type: none"> - Around 50 g / 1.8 oz / cup - Use the Muffin cups
Cake	500 g/18 oz	300°F	40-45	<ul style="list-style-type: none"> - Use the XL cooking and baking pot - Check the doneness before you take out the cake
Pre-baked bread/rolls	6 pieces	400°F	7-10	<ul style="list-style-type: none"> - Around 60 g / 2 oz / piece

22 English

Vegan	12 pieces	360°F	13-18	<ul style="list-style-type: none">- fresh convenience vegan snacks such as falafel Shake, turn or stir 2-3 times in between
Homemade bread	550 g / 19 oz	300°F	33-37	<ul style="list-style-type: none">- Use the XL cooking and baking pot- The shape of the dough should be as flat as possible to avoid that the bread touches the heating element when rising- Check the doneness before you take the bread



Food table - small pan

The cooking time in the table are guidelines for fresh ingredients. If the results are not as expected, adjust the cooking time.

Ingredients	Food amount	Temperature	Time (min)	Note
Thin frozen fries	300 g / 11 oz	400°F	32-34	<ul style="list-style-type: none"> - 7x7 mm / 0.3x0.3 in - Shake, turn or stir 2-3 times in between
Homemade fries	300 g / 11 oz	360°F	34-40	<ul style="list-style-type: none"> - 10x10 mm / 0.4x0.4 in thick - Shake, turn or stir 2-3 times in between
Frozen chicken nuggets	300 g / 11 oz	400°F	24-26	<ul style="list-style-type: none"> - Shake, turn or stir halfway
Frozen spring rolls	300 g / 11 oz	400°F	22-25	<ul style="list-style-type: none"> - Shake, turn or stir halfway
Hamburger	300g / 11 oz	400°F	23-26	<ul style="list-style-type: none"> - Around 150 g / 5 oz / piece - Turn halfway
Meat chops without bone	300g / 11oz	400°F	22-26	<ul style="list-style-type: none"> - Around 150 g / 5 oz / piece - Shake, turn or stir halfway
Thin sausages	6 pieces	400°F	15-20	<ul style="list-style-type: none"> - Around 50 g / 1.8 oz / piece - Shake, turn or stir halfway
Chicken drumsticks	5 pieces	360°F	33-36	<ul style="list-style-type: none"> - Around 125 g / 4 oz / piece - Shake, turn or stir halfway
Chicken breast	3 pieces	360°F	24-29	<ul style="list-style-type: none"> - Around 200 g / 7 oz / piece - Turn halfway
Whole fish	1 piece	360°F	28-31	<ul style="list-style-type: none"> - Around 300-400 g / 11-14 oz / piece
Fish filet	2 pieces	320°F	30-38	<ul style="list-style-type: none"> - Around 200 g / 7 oz / piece

24 English

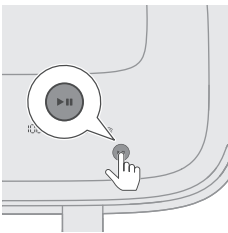
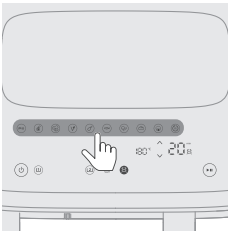
Mixed vegetables	400g / 14 oz	360°F	14-27	<ul style="list-style-type: none">- Roughly chopped- Set the cooking time according to your own taste; Shake, turn or stir halfway
Muffins	6 pieces	320°F	20-27	<ul style="list-style-type: none">- Around 50 g / 1.8 oz / piece- Use the Muffin cups
Pre-baked bread/rolls	3 pieces	400°F	8-10	<ul style="list-style-type: none">- Around 60 g / 2 oz / piece
Vegan	12 pieces	380°F	16-19	<ul style="list-style-type: none">- Fresh convenience vegan snacks such as falafel- Shake, turn or stir 2-3 times in between

Airfry with a preset in big pan

- 1 Follow steps 1 to 8 in chapter "Air fry in big pan with food table."
- 2 Choose the preset.

Tip:

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



- 3 Start the cooking process by pressing the Start/Pause button.

The temperature and time indication stop blinking.



Refer to the table below for suggested food amounts based on the default cooking time.



Preset - Big pan

The cooking time in the table are guidelines for fresh ingredients. If the results are not as expected, adjust the cooking time.






Presets	Icon	Food amount	Temperature (default)	Time (default)	Note
Frozen potato based snacks		800g / 28 oz	400°F	35 min	- Potato based frozen snacks like frozen French fries, potato wedges, criss-cross fries etc. Shake, turn or stir 2-3 times in between
Steak (aka beef and pork chops)		600g / 21 oz	400°F	22min	- Slices with 2-2,5 cm thickness, 200g / 7 oz each slice. - Turn once
Vegan (aka fresh convenience vegan snacks such as falafel)		12 pieces	300°F	18 min	- 40g for each piece A fresh convenience vegan snacks such as falafel Shake, turn or stir 2-3 times in between
Fresh potatoes		800g / 28 oz	360°F	36 min	- Use mealy potatoes - Cut into potato cubes (10x10mm / 0.4x0.4 in thick cut) - Soak 30 minutes in water, dry then add ¼ to 1 tbsp of oil - Shake, turn or stir 2-3 times in between
Chicken drumsticks (aka poultry)		8 - 10 Stk	360°F	33 min	- 120-130g / 4-5 oz for each drumstick - Shake, turn or stir in between
Fish (aka fish and seafood)		600g / 21 oz	400°F	25 min	- Whole fish with skin around 300 g / 11 oz
Vegetables		1000g/ 35oz	400°F	24 min	- Roughly chopped - Mixed vegetables (aubergine, courgette, pepper, onion)
Cake		800g / 35 oz	300°F	40 min	- Use the XL baking accessory (199 x 189 x 80 mm) for big pan






Presets	Icon	Food amount	Temperature (default)	Time (default)	Note
Bread		500g / 17 oz	360°F	33 min	<ul style="list-style-type: none"> - Use the XL cooking and baking pot - The shape of the dough should be as flat as possible to avoid that the bread touches the heating element when rising - Check the doneness before you take out the bread
Reheat			320°F	5 min	<ul style="list-style-type: none"> - Adjust time according to food item and food amount



Preset - Small pan

The cooking time in the table are guidelines for fresh ingredients. If the results are not as expected, adjust the cooking time.

Presets	Icon	Food amount	Temperature (default)	Time (default)	Note
Frozen potato based snacks		300g / 11 oz	400°F	31 min	<ul style="list-style-type: none"> - Potato based frozen snacks like frozen French fries, potato wedges, criss-cross fries etc. Shake, turn or stir 2-3 times in between
Steak (aka beef and pork chops)		400 g / 14 oz	400°F	24 min	<ul style="list-style-type: none"> - Slices with 2-2,5 cm thickness, 200g / 7 oz each slice - Turn once
Vegan (aka fresh convenience vegan snacks such as falafel)		8 pics	380°F	16 min	<ul style="list-style-type: none"> - 40g for each piece - A fresh convenience vegan snacks such as falafel - Shake, turn or stir 2-3 times in between
Fresh potatoes		300g / 11 oz	360°F	36 min	<ul style="list-style-type: none"> - Use mealy potatoes - Cut into potato cubes (10x10mm / 0.4x0.4 in thick cut) - Soak 30 minutes in water, dry then add ¼ to 1 tbsp of oil - Shake, turn or stir 2-3 times in between
Chicken drumsticks (aka poultry)		4-5stk	360°F	38 min	<ul style="list-style-type: none"> - 120-130g / 4-5 oz for each drumstick - Shake, turn or stir in between

Presets	Icon	Food amount	Temperature (default)	Time (default)	Note
Fish (aka fish and seafood)		300g / 11 oz	400°F	26 min	- Whole fish with skin around 300 g / 11 oz
Vegetables		400g / 14 oz	400°F	27 min	- Roughly chopped - Mixed vegetables (aubergine, courgette, pepper, onion)
Cake		6pics	300°F	25 min	- Muffin cups 6pics - Use muffin cups for small basket
Bread		300g / 11 oz	320°F	32 min	- Use baking accessory
Reheat		-	340°F	6 min	- Adjust time according to food item and food amount

Tip: Keep Warm

- You can keep your food warm in the Airfryer by setting the temperature to 80 degrees 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 360°F.

Making home-made fries

To make great home-made fries in the Airfryer:

- For the big pan you need 800 g / 28 oz and for the small pan 300 g / 11 oz of peeled potatoes.
 - Choose a potato variety suitable for making fries, e.g. fresh, (slightly) floury potatoes.
 - It is best to air fry the fries in portions of up to 800 g / 28 oz for an even result. Larger quantities of fries tend to be less crispy than smaller portions.
- 1 Peel the potatoes and cut into fries (10x10 mm / 0.4x0.4 in thick).
 - 2 Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes.
 - 3 Empty the bowl and dry the potato sticks with a dish towel or paper towel.
 - 4 Pour one tablespoon of cooking oil into the bowl, put the sticks in the bowl and mix until the sticks are coated with oil.
 - 5 Remove the sticks from the bowl with your fingers or a slotted kitchen utensil so excess oil remains in the bowl.

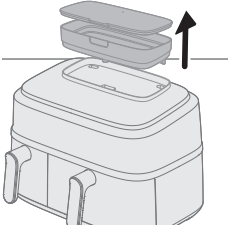
Note

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

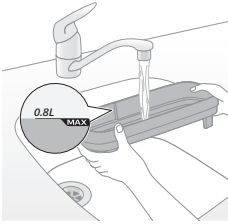
Steam&airfry function

Steam&airfry with food table

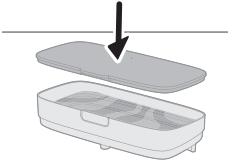
1 Remove the water tank from the appliance.




2 Fill the water tank with water.
Do not exceed the MAX water level indication.

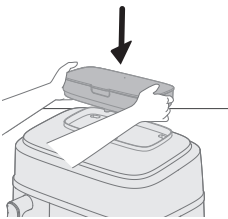


3 Secure the lid on the water tank to avoid water leakage.

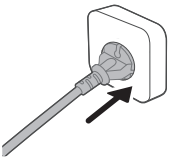


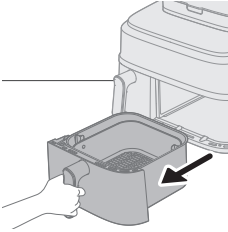
4 Place the water tank onto the groove at the top of the appliance and press down to ensure it is secured.

If the water tank is not placed properly, water won't flow to the steam generator. This will cause the "no water" icon  to flash and may produce strange noises from the fan and motor. The steam&airfry function might be disabled in this case.

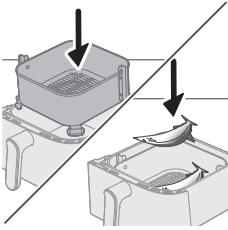


5 Put the plug in the wall outlet.





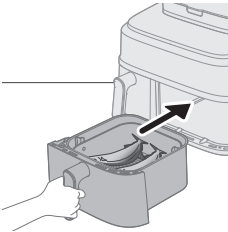
- 6 Remove the big pan with the basket from the appliance by pulling the handle.



- 7 Put the basket into the big pan.
8 Put the ingredients in the basket.

Note

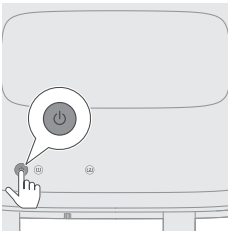
- The Airfryer can prepare a large range of ingredients. Consult the 'Food table' for the right quantities and approximate cooking times.
- Do not exceed the amount indicated in the 'Food table' section or overfill the basket as this could affect the quality of the end result.



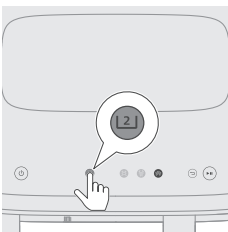
- 9 Put the pan back into the Airfryer.

Caution

- **Do not touch the pan or the basket during and for some time after use, as they get very hot.**



- 10 Press the Power On/Off button to switch on the appliance.

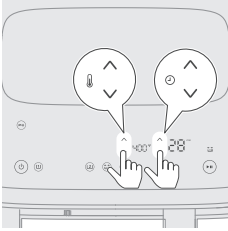


- 11 Select the big pan.

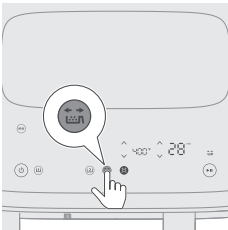


12 Select steam&airfry function.

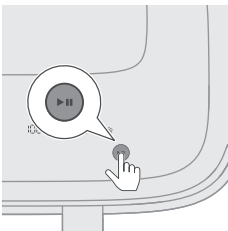
The time and temperature indication on the right side starts blinking.



13 Press the temperature up/down button and time up/down button to choose the needed time and temperature (See to the food table as below).



14 Press the Shaking reminder button to be reminded to shake your food during cooking process if needed.

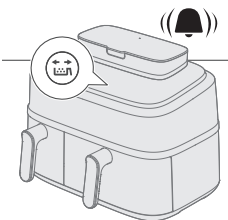


15 Press the Start/Pause button to start the cooking process.

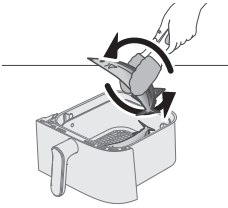
The temperature and time indication stop blinking.

Note

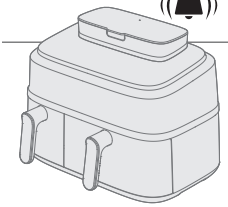
- The last cooking minute counts down in seconds.
- If the temperature and time on the display are steady and not blinking, it means the appliance is working normally. After 20 seconds of cooking, you'll hear the motor/fan and see steam coming from the back of the machine.
- You can change the cooking settings at any time during the cooking process by clicking the up or down buttons.



16 When you hear the sound signal of the shaking reminder, pull out the pan with the basket and shake it over the sink. Then, put the pan back into the appliance.



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



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

Caution

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

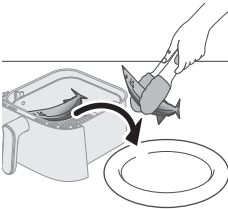
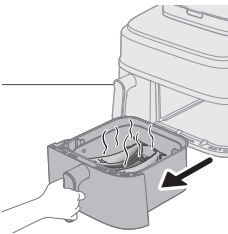
Note

- If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the Airfryer and add a few extra minutes.

19 Carefully remove the ingredients from the pan with barbecue tongs.

Caution

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





Food table - big pan

Ingredients	Food amount	Temperature	Time (min)	Note
Fresh potato cubes	800g/ 28 oz	360°F	33-45	- Shake, turn or stir 2 times in between
Chicken drumsticks	10 pieces	360°F	32-37	- Around 125g /4 oz/piece - Shake, turn or stir halfway
Chicken breast	4 pieces	320°F	23-25	- Around 200 g/7oz/piece - Add 10 g canola oil
Whole fish	3 pieces	400°F	21-24	- Around 300-400 g/11-14 oz/piece - Shake, turn or stir halfway
Fish filet	5 pieces	320°F	22-23	- Around 200 g/7 oz - Add 10 g canola oil
Mix Vegetables	1000 g/35 oz	400°F	20-22	- Set the cooking time according to your own taste - Shake, turn or stir halfway
Cauliflower	600 g / 21 oz	320°F	20-22	- Shake, turn or stir 2 times in between - 10 g canola oil
Carrots	600 g / 21 oz	360°F	20-22	- Shake, turn or stir 2 times in between - 10 g canola oil

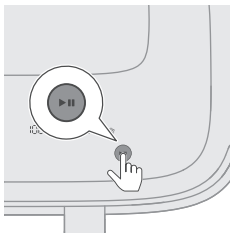
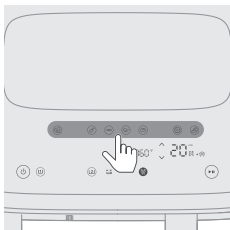
Homemade bread	550 g / 19 oz	360°F	33-38	<ul style="list-style-type: none"> - Use the XL cooking and baking pot - The shape of the dough should be as flat as possible to avoid that the bread touches the heating element when rising - Check the doneness before you take the bread
Dumplings	400g/14 oz	320°F	18-21	-
Whole chicken	1200 g/42 oz	360°F	50-60	-

Steam&airfry with preset

- 1 Follow steps 1 to 12 in chapter "Steam&airfry function - Steam&airfry with food table".
- 2 Choose the preset.

Tip

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










- 3 Start the cooking process by pressing the Start/Pause button. The temperature and time indication stop blinking.



Preset table

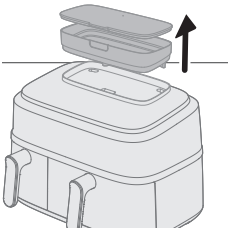
The cooking time in the table are guidelines for fresh ingredients. If the results are not as expected, adjust the cooking time.

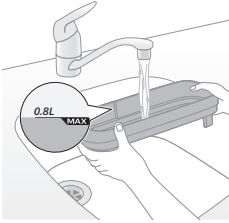
Presets	Icon	Food amount	Temperature (default)	Time (default)	Note
Fresh potatoes		800g / 28 oz	360°F	45min	<ul style="list-style-type: none"> - Use mealy potatoes - Cut into potato cubes (10x10mm / 0.4x0.4 in thick cut) - Soak 30 minutes in water, dry then add ¼ to 1 tbsp of oil - Shake, turn or stir 2-3 times in between
Chicken drumsticks (aka poultry)		8 - 10 Stk	360°F	37min	<ul style="list-style-type: none"> - 120-130g / 4-5 oz for each drumstick - Shake, turn or stir in between
Fish (aka fish and seafood)		600g / 21 oz	400°F	23min	<ul style="list-style-type: none"> - Whole fish with skin around 300 g / 11 oz
Vegetables		550g / 19 oz	320°F	22min	<ul style="list-style-type: none"> - Hard veggies, like broccoli/cauliflower - The shaking reminder is enabled by default and prompts you to shake the pan twice during cooking. - If you cook mixed vegetables (aubergine, courgette, pepper, onion), adjust temperature to 392 °F.
Bread		500g / 18 oz	360°F	33min	<ul style="list-style-type: none"> - Use the XL cooking and baking pot. - The shape of the dough should be as flat as possible to avoid that the bread touches the heating element when rising. - Check the doneness before you take out the bread.
Dumplings		400g / 14 oz	320°F	18min	<ul style="list-style-type: none"> -
Reheat		-	300°F	21min	<ul style="list-style-type: none"> - Adjust time according to food item and food amount

Steam function

Steam with food table

- 1 Remove the water tank from the appliance.



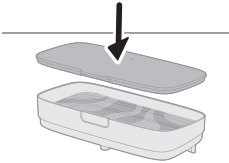


2 Fill the water tank with water.

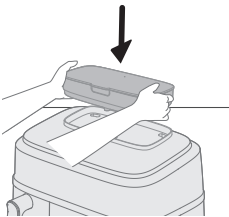
Do not exceed the MAX water level indication.

The amount of water needed for cooking depends on the food type and cooking duration.


You may need to refill the water tank during cooking if the cooking time is over 50 minutes.



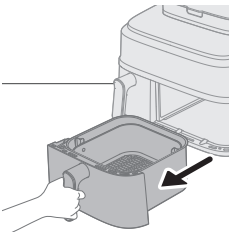
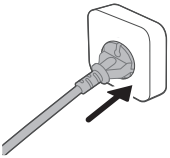
3 Secure the lid on the water tank to avoid water leakage.



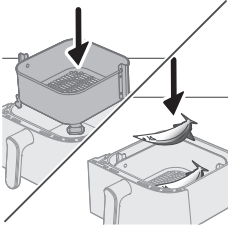
4 Place the water tank onto the groove at the top of the appliance and press down to ensure it is secured.

If the water tank is not placed properly, water won't flow to the steam generator. This will cause the "no water" icon  to flash and may produce strange noises from the fan and motor. The steam function might be disabled in this case.

5 Put the plug in the wall outlet.



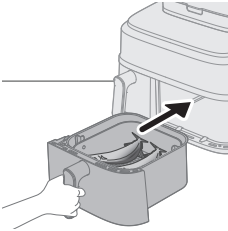
6 Remove the big pan with the basket from the appliance by pulling the handle.



- 7 Put the basket into the big pan.
- 8 Put the ingredients in the basket.

Note

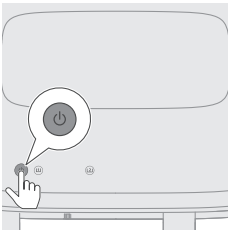
- The Airfryer can prepare a large range of ingredients. Consult the 'Food table' for the right quantities and approximate cooking times.
- Do not exceed the amount indicated in the 'Food table' section or overfill the basket as this could affect the quality of the end result.



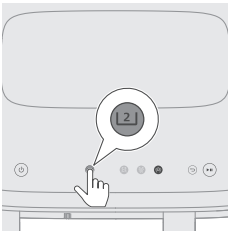
- 9 Put the pan back into the Airfryer.

Caution

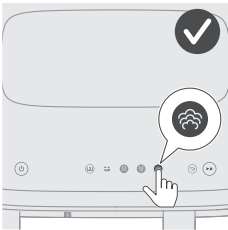
- **Do not touch the pan or the basket during and for some time after use, as they get very hot.**



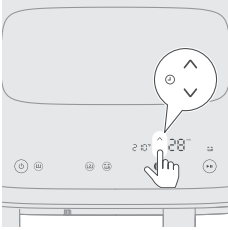
- 10 Press the Power On/Off button to switch on the appliance.



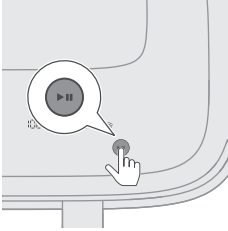
- 11 Select the big pan.



- 12 Select steam function.
The time on the right side starts blinking.



13 Press the time up/down button to choose the needed time.

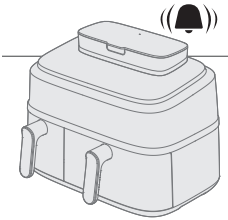


14 Press the Start/Pause button to start the cooking process.
The temperature and time indication stop blinking.

Note

- The last cooking minute counts down in seconds.
- If the temperature and time on the display are steady and not blinking, it means the appliance is working normally. After 20 seconds of cooking ,you'll hear the motor/fan and see steam coming from the back of the machine.
- You can change the cooking settings at any time during the cooking process by clicking the up or down buttons.

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



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

Caution

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

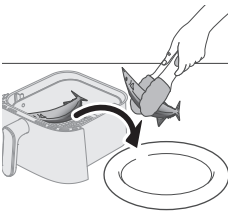
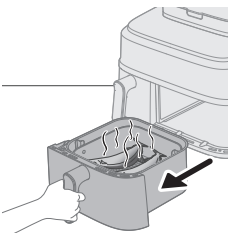
Note

- If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the Airfryer and add a few extra minutes.

17 Carefully remove the ingredients (e.g. broccoli) from the pan with barbecue tongs.

Caution

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





Food table - big pan

Ingredients	Food amount	Temperature	Time (min)	Note
Fresh potato cubes	800g / 28 oz	210°F	28-35	-
Whole potato	4 pieces	210°F	45-55	- Around 250-300 g / 9-11 oz
Chicken drumsticks	10 pieces	210°F	30-40	- Around 125 g / 4 oz / piece
Whole fish	3 pieces	210°F	18-22	- Around 300-400 g / 11-14 oz / piece
Hard vegetables	550 g / 19 oz	210°F	10-14	- Like broccolli, cauliflower
Dumplings	400g/14 oz	210°F	15-20	-
Pork ribs	300g/11 oz	210°F	30-35	- Use plate of certain size
Rice	320g/11 oz	210°F	25-30	- Using cooking pot, like baking pot, silicon tray etc. - Add 320 ml water in pot, rice/water ratio is 1:1.2
Chicken breast	4 pieces	210°F	20-30	- Around 200 g / 7 oz / piece
Yam/Sweet potato	8 pieces	210°F	45-60	- Around 100 g / 4 oz / piece

Steam with preset

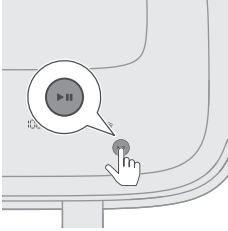
1 Follow steps 1 to 12 in chapter "Steam function".



2 Choose the preset.

Tip

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



3 Start the cooking process by pressing the Start/Pause button.
The temperature and time indication stop blinking.



Preset table

The cooking time in the table are guidelines for fresh ingredients. If the results are not as expected, adjust the cooking time.

Presets	Icon	Food amount	Temperature (default)	Time (default)	Note
Fresh potatoes		800g / 28 oz	210°F	35 min	- Cut into potato cubes
Chicken drumsticks (aka poultry)		8 - 10 Stk	210°F	40 min	- 120-130g / 4-5 oz for each drumstick
Fish (aka fish and seafood)		600g / 21 oz	210°F	20 min	- Whole fish with skin around 300 g / 11 oz
Vegetables		550g / 19 oz	210°F	14 min	- Hard vegetables, like broccoli/cauliflower
Dumplings		400g / 14 oz	210°F	20 min	-

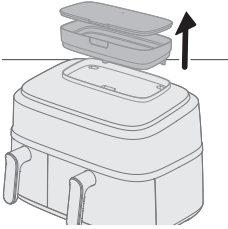
Cleaning

Use automated cleaning programs

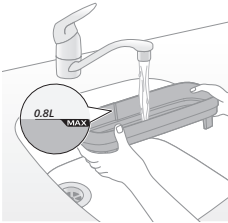
Using steam cleaning function

It helps dissolve greasy residue and deeply clean the big pan. The program lasts for 20 minutes, with 15 minutes for steam cleaning and 5 minutes for drying the pan.

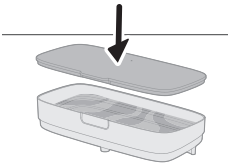
1 Remove the water tank from the appliance.




2 Fill the water tank to the max level with water.

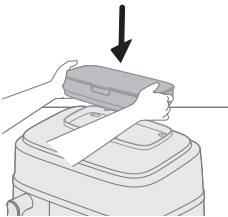


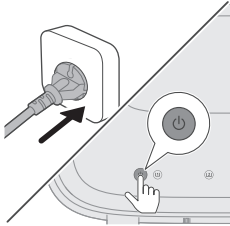
3 Secure the lid on the water tank to avoid water leakage.



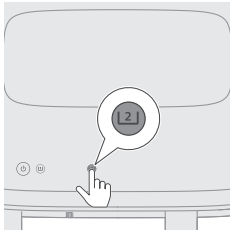
4 Place the water tank onto the groove at the top of the appliance and press down to ensure it is secured.

If the water tank is not placed properly, water won't flow to the steam generator. This will cause the "no water" icon  to flash and may produce strange noises from the fan and motor. The steam function might be disabled in this case.

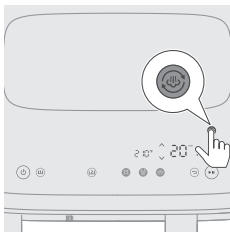




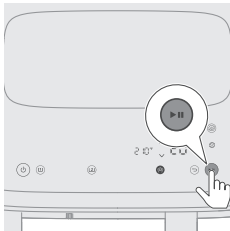
5 Press the Power On/Off button to switch on the appliance



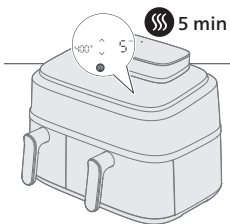
6 Select the big pan.



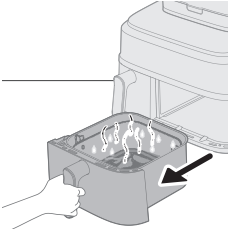
7 Press the Steam Clean button to start cleaning right chamber.
The time on the right side starts blinking.



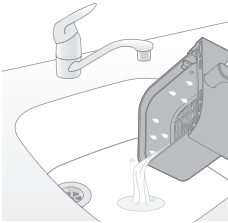
8 Press the Start/Pause button to start cleaning process.
The temperature and time indication stop blinking.



9 After 15 minutes, the appliance will beep continuously and the steam clean icon ☁ will flash until you remove the pan.
This indicates that the cleaning process is complete and a drying phase of 5 minutes remains.



10 Remove and empty the pan.

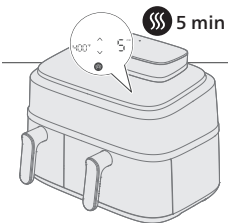


11 Rinse the basket and pan to remove residue.

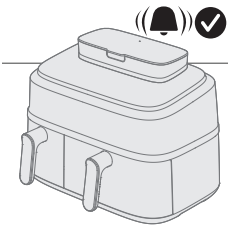
If grease remains in the pan and basket, clean them with soapy water or detergent using a sponge, then rinse again.

12 Wipe away any dissolved grease around the heater area with a mop or kitchen towel.

When using the air fry or steam&airfry functions, some grease will accumulate around the heater area. Regular steam cleaning and wiping will help keep the top interior clean.



13 Insert the pan back into the unit to start the dry mode automatically.



14 After 5 minutes, a beep sound indicates that the drying program is complete.

Tip

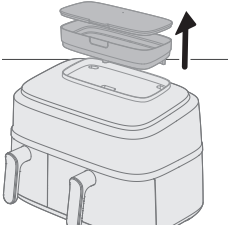
- Before first use or if not used for a long time, we suggest using the "Steam clean" function to thoroughly clean the water circle and right chamber.

Note

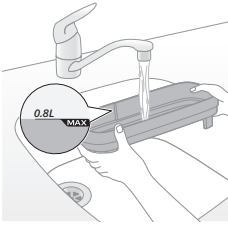
- When starting program of steam cleaning or descaling, it might generate more vapour than steam mode from the back of appliance, which indicates that more condensation you will see on the wall. Before starting these two programs, please ensure that 1) air outlet is not directly facing the socket; 2) do not place other kitchen appliances next to the machine; 3) Place the machine 20 cm away from the wall to reduce the formation of condensation on the wall.

Using descaling function

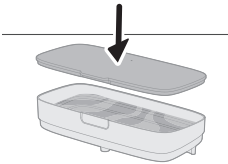
Every 10 hours of steam mode use, the icon ☹️ will blink, indicating it's time to run a descale program. This function helps clean limescale buildup in the device's water system and extends its lifespan.



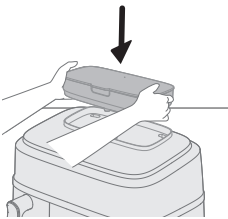
1 Remove the water tank from the appliance.




2 Fill the water tank to the max level with water.

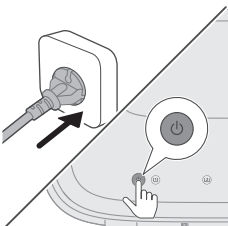


3 Secure the lid on the water tank to avoid water leakage.



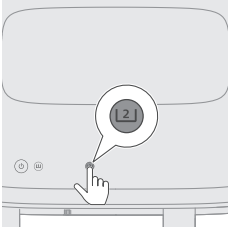
4 Place the water tank onto the groove at the top of the appliance and press down to ensure it is secured.

If the water tank is not placed properly, water won't flow to the steam generator. This will cause the "no water" icon  to flash and may produce strange noises from the fan and motor. The steam function might be disabled in this case.




5 Press the Power On/Off button to switch on the appliance

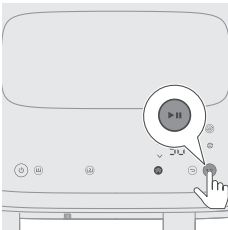
44 English



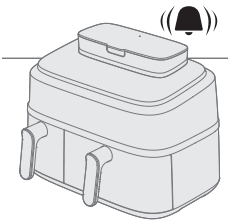
6 Select the big pan.



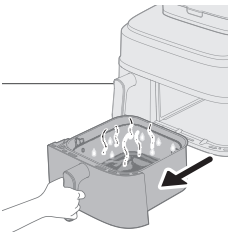
7 Long press the Steam Clean button for more than 3 seconds until the descaling icon  appears and blinks. The time on the right side starts blinking.



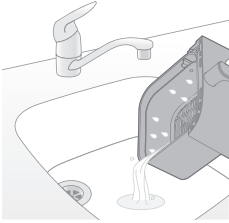
8 Press the Start/Pause button to begin descaling. The time indication stop blinking.



9 Wait 50 minutes until you hear a beep, indicating the program has ended.



10 Remove the big pan.



11 Pour out the dirty water.

12 Wash the pan and basket, rinse and dry. Wipe the cooking chamber with dry cloth or kitchen towel.

Suggest to use the steam-clean function to rinse the inside water circle and dry the pan.

Note

- When the icon ☼ is flashing, it's best to descale promptly; otherwise, limescale might be accumulated in water circle and it will get clogged.
- If you want to descale later, you can skip the notification. You'll be reminded again the next time when you turn on your air fryer.
- Under no circumstances should you use a descaling liquid based on sulfuric acid, hydrochloric acid, sulfamic or acetic acid (vinegar) as this may damage the water system in your appliance and not dissolve the limescale properly.
- If you often use hard water in your area, you may need to descale the device more frequently.

General cleaning

Warning

- **Let the basket, pan and the inside of the appliance cool down completely before you start cleaning.**
- **The pan and basket 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.**

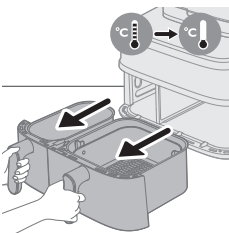
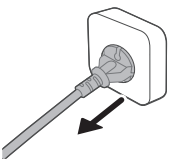
Clean the appliance after every use. Remove oil and fat from the bottom of the pan after every use.

If steam accumulates inside or around the surface of the steam vent, wipe with a soft dry cloth.

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.

Tip

- Remove the pan and basket to let the Airfryer cool down faster.



2 Dispose of rendered fat or oil from the bottom of the pan.

3 Clean the pan, basket in a dishwasher. You can also clean them with hot water, dishwashing liquid and a non-abrasive sponge (see "cleaning table").

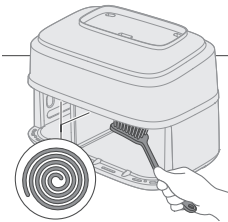
Tip

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

4 To prevent scratches, gently wipe the outside(including steam vent, surface etc..) and inside 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.



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



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

Note



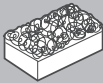
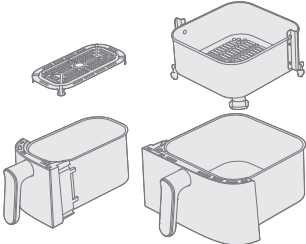
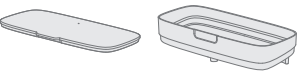


- In case that you unintentionally pull out the divider, that is located between the small and the big pan, during cleaning, make sure to put it back in the right way.

Tip

- If food residues stick to the pan, use the automated cleaning program "Steam clean" to soften the residues and make cleaning easier (see "Use the automated cleaning programs").



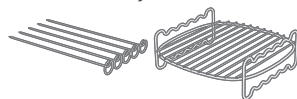
Cleaning table

			
	✓	✓	✗
	✓	✗	✗
NA55X/03 	✓	✓	✓
NA55X/04 	✓	✓	✓

Accessories

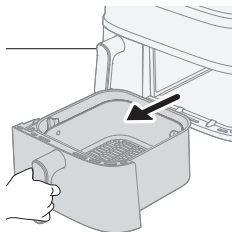
Using the double layer

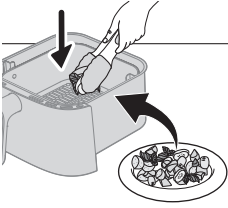
The double layer and skewer come with the following models: NA55X/03.



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.

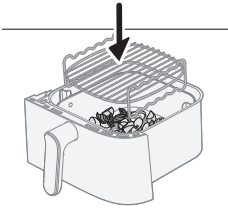




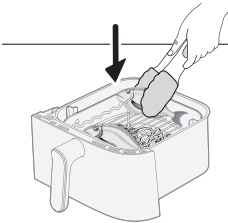
2 Place the desired food into the basket.

Note

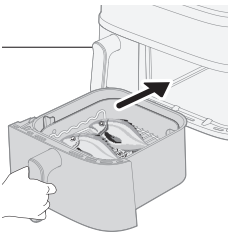
- Refer to the food table below for recommended items to cook with the double layer.



3 Place the double layer on top of the food in the basket.



4 Add the second portion of food onto the double layer.

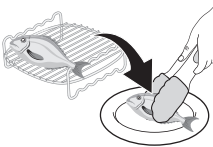


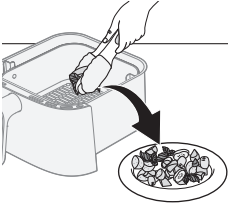
5 Insert the pan into the appliance and adjust the time and temperature as specified in the following table. Once ready, press the start button.

Dishes	Weight (raw)	Cooking time	Temperature	Note
Frozen chicken nuggets	300 g / 11 oz	17–20 min	360°F	
Thin frozen fries	400 g / 14 oz			
Frozen chicken wings	450 g / 16 oz	16–20 min	400°F	
Frozen chicken burger patties	350 g / 12 oz			
Corncobs	800–1000 g / 28–35 oz	24–28 min	360°F	- 3 pieces of corncobs
Potato wedges	500 g / 18 oz			
Dorade	500–600 g / 18–21 oz	18–20 min	400°F	- 2 pieces of whole fish
Baked potato (quartered)	350 g / 12 oz			
Whole mushrooms	200 g / 7 oz	12–14 min	400°F	
King prawns with skin	400 g / 14 oz			
Grilled cheese or tofu	250 g / 9 oz	15–18 min	360°F	- Turn the grilled cheese or tofu halfway through the cooking time
Mixed vegetables	500 g / 18 oz			

Note

- The top food item listed in the table should be placed on the top level of the double layer and the second item on the bottom level.





- 1 After the cooking process is complete, use oven gloves and tongs to carefully remove the food from the basket.

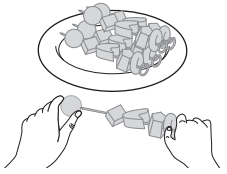
Caution

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

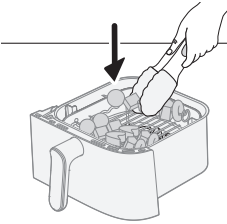
Using the skewer

The skewer can be used in combination with the double layer.

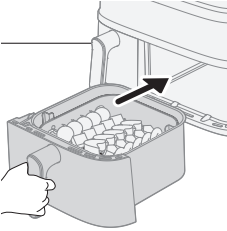
- 1 Thread the desired meat and vegetables onto the skewers.



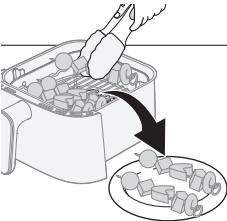
- 2 Place the skewers into the designated grooves on the double layer.



- 3 Put the pan back into the appliance.
- 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.

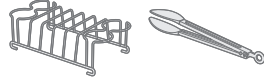


Refer to the table for specific recommendations on cooking times and temperatures.

Basket content	Portion	Cooking time	Temperature	Note
5 Skewers of food	5 skewers			
Mixed vegetables	500 g / 18 oz	15–18 min	360°F	- Put the mixed vegetables on the bottom of the pan, and the skewers on top of the double layer.

Using the breakfast kit

The breakfast kit comes with the following models: NA55X/04.

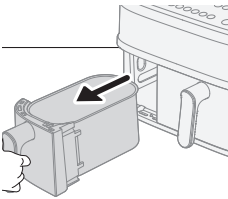


The breakfast kit allows for cooking up to four eggs and four pieces of toast simultaneously.

Caution

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

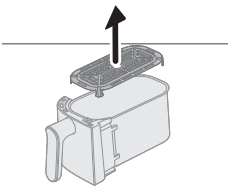
1 Remove the small pan from the appliance.

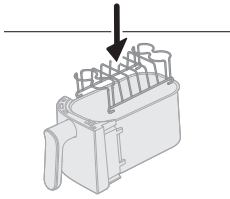


2 Take the bottom plate out of the pan.

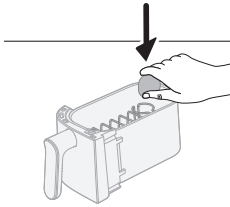
Note

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





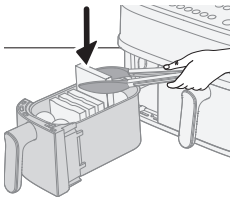
3 Place the breakfast kit into the small pan.



4 Place up to four eggs on the breakfast kit and insert the pan back into the appliance.

5 Adjust the time and temperature according to the food table below and press the start button.

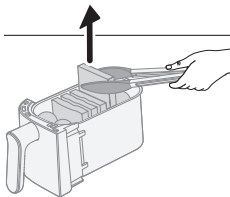
Breakfast kit	Amount	Cooking time	Temperature	Note
Hard boiled eggs	4 eggs	10–12 min	360°F	- Cook the eggs first. Add the toast halfway through the cooking process.
Soft boiled eggs	4 eggs	8–10 min		
Toast	5 pieces	5–6 min		



1 Halfway through the cooking process, add the toast slices to the breakfast kit and continue cooking.

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.



2 Once cooking is complete, use tongs to carefully remove the eggs and toast. Please refer to the food table below for specific cooking times and temperatures.

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.

Note

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

Troubleshooting

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

Problem	Possible cause	Solution
The outside of the appliance becomes hot during use.	The heat inside radiates to the outside walls.	This is normal. All handles and knobs that you need to touch during use stay cool enough to touch.
		The pan, the basket, 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 icons.
		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.

Problem	Possible cause	Solution
	The amount of ingredients in the basket is too big.	Follow the instructions in this user manual to prepare home-made fries.
	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the cooking time.	Follow the instructions in this user manual to prepare home-made fries.
The Airfryer does not switch on.	The appliance is not plugged in.	Check if the plug is inserted in the wall outlet properly.
	Several appliances are connected to one outlet.	The Airfryer has a high wattage. Try a different outlet and check the fuses.
	On/Off button was not activated yet.	Use your thumb to press the On/Off button, ensuring the whole button is touched by finger.
I see some peeling off spots inside my Airfryer.	Some small spots can appear inside the pan of the Airfryer due to the incidental touching or scratching of the coating (e.g. during cleaning with harsh cleaning tools and/or while inserting the basket).	You can prevent damage by lowering the basket into the pan properly. If you insert the basket at an angle, its side may knock against the wall of the pan, causing small pieces of coating to chip off. If this occurs, please be informed that this is not harmful as all materials used are food-safe.
White smoke comes out of the appliance.	You are cooking fatty ingredients.	Carefully pour off any excess oil or fat from the pan and then continue cooking.
	The pan still contains greasy residues from previous use.	White smoke is caused by greasy residues heating up in the pan. Always clean the pan and the basket thoroughly after every use.
	Breading or coating did not adhere properly to the food.	Tiny pieces of airborne breading can cause white smoke. Firmly press breading or coating to food to ensure it sticks.
	Marinade, liquid or meat juices are splattering in the rendered fat or grease.	Pat food dry before placing it in the basket.
The screen on the Airfryer shows "E1".	The device is broken / has defects.	Call the Philips service hot line or contact the Consumer Care Center in your country.

Problem	Possible cause	Solution
	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.
I hear some strange noise coming from the inside of the appliance.	The appliance is equipped with a fan, which is needed to transport the heat to the food, and also a water pump, which is needed for the steaming function of the appliance.	This noise is normal and intended. If the noise gets louder or changes dearly, please contact the Philips support center for further advice.
There is water in the cooking chamber after cooking.	The Air fryer produces steam during cooking. The steam condenses on the food and on the inside walls of the cooking chamber. The condense water remains in the cooking chamber after cooking.	A certain amount of water remaining in the cooking chamber after cooking is normal. Just wipe it out with a wet, non-abrasive cloth.
⚠ always flashes	No water in water tank	Add water in water tank.
	Water tank is not placed properly	Press down water tank in groove to secure it in place, and then press the Start/Pause button.
	Water tube blocked	Contact the consumer centre in your country and ask for further service.
🌀 always flash	This is the reminder for descaling	Perform the descaling process. See chapter "Descaling".
There might be some condensation water on the wall during steaming, steam cleaning, descaling	It is normal, vapor will come out from air outlet of right side and pushed it to wall by fan	Place device 20 cm / 7.87 inch away from wall and don't place right air outlet of device directly in front of the socket to avoid electrical problem. Do not put other kitchen appliances closed to it. Use mop to dry it.

Problem	Possible cause	Solution
The machine seems to be leaking	Leaking from inner part of device(leakage of water tube etc.)	Contact the consumer centre in your country and ask for further service.
	Device cracked by external force or deformation	
Insufficient steam	Leakage from water tank	Take water tank out and install it properly again Check if there are any cracks in the water tank,contact consumer center in your country
	Insufficient water in the water tank	Check the water tank to ensure there is enough water.
	The water tank is not fully inserted correctly	Press down water tank in groove to secure it in place, and then press the Start/Pause button.
	The water inlet in the groove on the top of the machine is dirty/clogged	Clean and rinse the water inlet.
There is no sound from fan or motor when starting program of steaming,steam&airfrying, steam cleaning, descaling,but the indication of temperature and time are on and not blinking	Clogging of the steam generator, or leakage of the steam pipeline	If it has been used for a long time, it may be necessary to perform descaling and cleaning of the steam generator.Start descaling program. If still not work, please contact consumer centre
	It is normal. The appliance is working.	Wait more than 20 seconds to check the phenomenon again.
Condensation water on vacant socket during steaming, steam cleaning,descaling	Device placed too closely to the vacant sockets	It is recommended to adjust the position of the device or use the socket dust cover to avoid condensation accumulated in vacant sockets.

Contents

Introducción	57
Descripción general	58
Descripción de las funciones	60
Antes del primer uso	62
Preparaciones antes del primer uso	62
Instrucciones de cocción	64
Cocinar en dos sartenes	64
Cocinar con una sola sartén	68
Limpieza	95
Usar programas de limpieza automática	95
Limpieza general	100
Accesorios	102
Almacenamiento	108
Resolución de problemas	108

Introducción

Felicitaciones y le damos la bienvenida a la familia Philips.

Para acceder a todos los servicios de soporte que ofrecemos, registre su producto en www.philips.com/welcome.

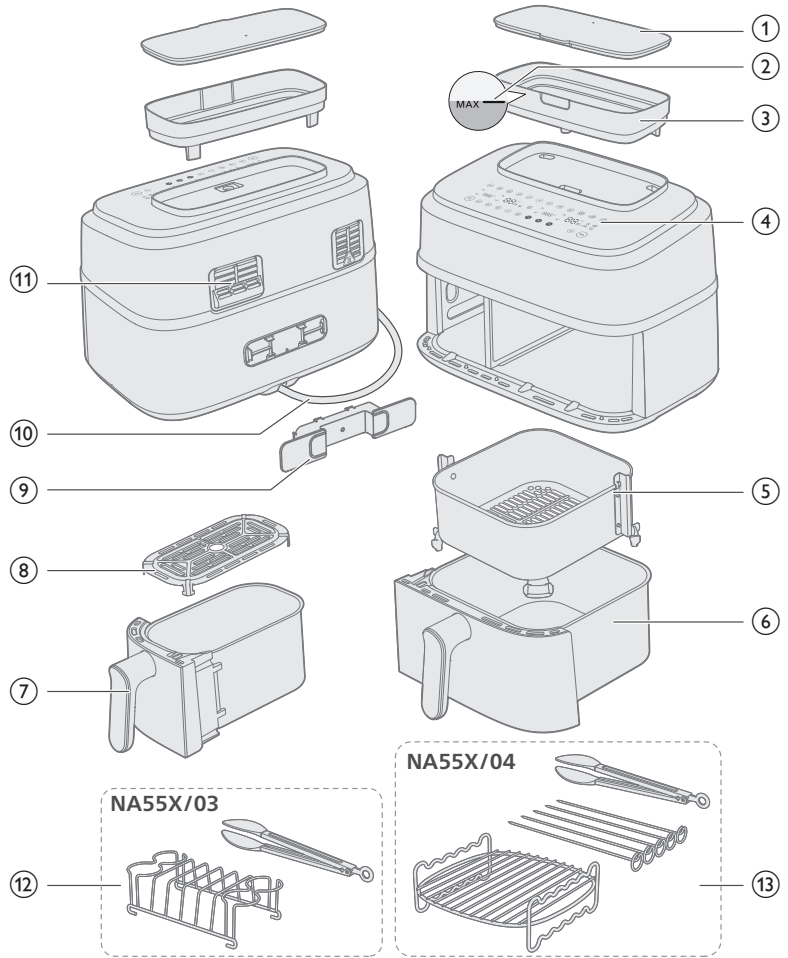
Las dos cestas de la Airfryer con vapor le permiten preparar dos ingredientes con métodos de cocción separados y que ambos estén listos al mismo tiempo. Dos cestas para freír, hornear, rostizar y asar. La grande también está equipada para cocinar al vapor. Disfrute de platillos cocinados a la perfección con RapidAir Plus y la tecnología Air Steam.

Además, esta freidora de aire también cuenta con un programa de limpieza automática, como limpieza con vapor y eliminación de sarro. La limpieza con vapor facilita la remoción de grasa acumulada en la sartén grande y alrededor del tubo de calefacción. La función de eliminación de sarro ayuda a eliminar el sarro acumulado en el sistema de agua del dispositivo y extiende su vida útil.

Incluye la aplicación Home ID, que le brinda orientación paso a paso, y cientos de platillos exquisitos con ajustes específicos para su freidora de aire de canasta doble.

Descargue la aplicación usando el código QR que aparece en el empaque.

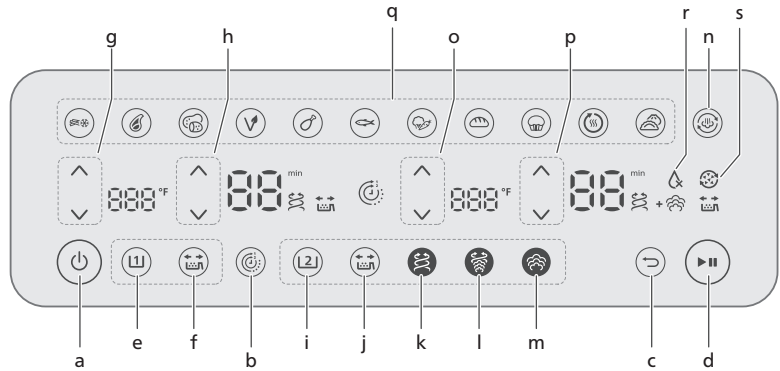
Descripción general



Piezas principales

1	Tapa del depósito de agua	8	Placa inferior para la sartén pequeña
2	Indicador del nivel de agua MÁX.	9	Soporte del cable
3	Depósito de agua	10	Cable de alimentación
4	Panel de control	11	Salidas de aire
5	Cesta para la sartén grande	12	Kit para desayuno (solo NA55X/03)
6	Sartén grande	13	Doble capa con brochetas (solo NA55X/04)
7	Sartén pequeña		

Panel de control



- a Botón de encendido/apagado
- b Función de temporizador
- c Botón atrás
- d Botón de inicio/pausa

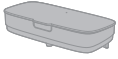
Botones de control de la sartén pequeña

- e Botón de sartén pequeña
- f Botón de recordatorio de agitación
- g Botones de control de temperatura
- h Botones de control de tiempo

Botones de control de la sartén grande

- i Botón de sartén grande
- j Botón de recordatorio de agitación
- k Botón de función de freidora de aire
- l Botón de función de freidora de aire y cocción al vapor
- m Botón de función de vapor
- n Botón de función de limpieza con vapor
- o Botones de control de temperatura
- p Botones de control de tiempo
- q Botones de configuraciones predeterminadas
- r Sin indicación de agua
- s Ícono de recordatorio de eliminación de depósitos de sarro

Descripción de las funciones



Depósito de agua

La freidora de aire tiene un depósito de agua ubicado en la parte superior del artefacto. El indicador del nivel de agua MÁX. es de aproximadamente unos 800 ml, y se puede ver desde las partes frontal y posterior. Para evitar un derrame de agua, no supere este nivel.

Para evitar derrames, sostenga el depósito de agua con ambas manos mientras lo llena y cierre la tapa antes de moverlo. Vacíe el depósito de agua después de cada ciclo de cocción para evitar la acumulación de sarro.



Función de temporizador

Sincroniza automáticamente el tiempo de cocción para garantizar que ambas sartenes terminen al mismo tiempo, incluso si hay diferentes tiempos de cocción.



Botón atrás

Utilice el botón para volver atrás si eligió por error la configuración predeterminada/función incorrecta.



Recordatorio de agitación

Presione el botón de recordatorio de agitación para activar o desactivar alertas que le recuerden revolver o voltear su comida dos veces durante la cocción, a fin de lograr resultados más uniformes. Escuchará un pitido y verá un ícono de agitación 🌀 parpadeando al lado de la pantalla de tiempo.



Función de freído por aire

La tecnología RapidAir Plus con un diseño único en forma de estrella hace circular aire caliente alrededor de la comida y a través de ella, a fin de garantizar una cocción pareja dentro y fuera para lograr comidas caseras deliciosas.



Función de freidora de aire y cocción al vapor

Solo para la sartén grande: Obtenga la ternura de cocinar al vapor con lo crujiente de freír con aire gracias a RapidAir Plus con tecnología Air Steam.



Función de vapor

Solo para la sartén grande: Nuestra tecnología Air Steam garantiza una buena infusión de vapor para las verduras, el pescado, los bollos o los productos horneados, para garantizar una textura tierna y delicada sin que los alimentos queden pastosos o aguados.



Ícono indicador de falta de agua

Es el ícono en la pantalla digital derecha. Cuando parpadea con un pitido, indica que no hay agua en el depósito o que este no está bien colocado. Llène el depósito con agua y asegúrese de que esté en su sitio; luego, presione el botón de inicio/detención y la señal se apagará.




Función de limpieza con vapor

Solo para la sartén grande: Presione el botón de limpieza con vapor una vez para comenzar a limpiar la cámara derecha y ayudar a disolver los residuos grasos en la sartén y alrededor del calentador. Consulte el capítulo "Limpieza: limpieza con vapor" para ver más detalles.



Función de eliminación de sarro

Solo para la sartén grande: Mantenga presionado el botón de limpieza con vapor  por al menos 3 segundos hasta que parpadee el ícono de eliminación de sarro. Consulte el capítulo "Limpieza: eliminación de sarro" para ver más detalles.



Pausar cocción

Presione el botón de inicio/pausa, o bien vuelva a insertar la "sartén/cesta" para reanudar la cocción.

Configuraciones predeterminadas

Las configuraciones predeterminadas que aparecen a continuación son programas de cocción que dan recomendaciones de temperaturas y tiempos de cocción basadas en una cantidad específica de los alimentos. Para obtener más detalles, consulte el capítulo "Cocción con configuraciones predeterminadas".



Aperitivos de papa congelados



Filete



Papas frescas



Vegano



Muslos de pollo



Pescado



Verduras



Pan



Muffin/
pastel



Recalentar



Masa hervida

Ruido del artefacto

Es posible que escuche ruidos mientras el artefacto está en funcionamiento. Esto es normal, y provienen de la bomba y el ventilador.

Notificaciones de sonido

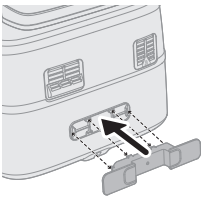
A veces escuchará un sonido, por ejemplo, cuando el artefacto ha terminado de cocinar o cuando se requiere una acción durante la cocción, por ejemplo, agitar o girar los alimentos.

Antes del primer uso

Importante

- Durante el primer uso, es posible que la freidora de aire genere algo de humo y olores. Deberían disiparse en unos minutos.
- Antes de cocinar por primera vez, siga el capítulo "Limpieza" para limpiar a fondo el dispositivo.

- 1 Elimine todo el material de empaque.
- 2 Elimine cualquier adhesivo o etiqueta (si corresponde) del artefacto.
- 3 Limpie a fondo el artefacto antes de usarlo por primera vez (consulte el capítulo "Limpieza").
- 4 Conecte el soporte del cable al área designada en la parte posterior del artefacto encajándolo en su lugar.

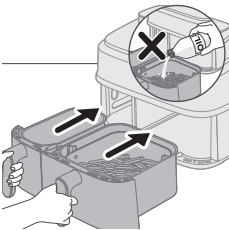


Precaución

- 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.

Precaución

- Esta es una freidora de aire que funciona con aire caliente. No llene la sartén con aceite, grasa para freír ni ningún otro líquido.
- No toque las superficies calientes. Manipule el recipiente con guantes para horno cuando esté caliente.
- Este artefacto es solo para uso en el hogar.
- Este artefacto puede producir algo de humo la primera vez que se usa. Esto es normal.
- No es necesario precalentar el artefacto.

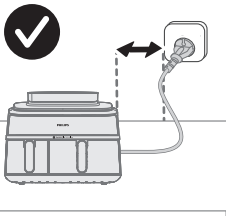


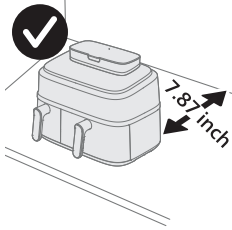
Preparaciones antes del primer uso

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

Nota

- No coloque nada sobre el artefacto ni al lado de este. Esto podría alterar el flujo de aire y afectar el resultado al freír.
- No coloque la freidora de aire junto a otro artefacto de cocina, cerca de la pared o bajo un armario, ya que el vapor caliente puede condensarse y expandirse por las superficies.
- Durante el uso normal, se debe garantizar una buena ventilación alrededor del producto.








- Durante el uso, sale vapor caliente por la salida de aire. Mantenga la cara y las manos a una distancia segura del vapor y la salida de aire. Coloque el dispositivo a 20 cm/7,87 pulgadas del muro y no coloque la salida de aire directamente frente al enchufe.

Instrucciones de cocción

Existen distintas funciones de cocción para las sartenes izquierda y derecha. Puede elegir la sartén correspondiente para la función de cocción que desea.

Modo de cocción

	Freír con aire	Cocción al vapor y freír con aire	Cocción al vapor
			
Sartén pequeña	✓	✗	✗
Sartén grande	✓	✓	✓

Antes de utilizar la función de vapor o vapor y aire caliente, asegúrese de que haya suficiente agua en el depósito.

Recomendamos utilizar agua purificada.

No sobrepase el indicador del nivel de agua MÁX. en el depósito de agua.

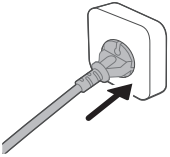
Vacíe el depósito de agua después de cocinar.

Cocinar en dos sartenes

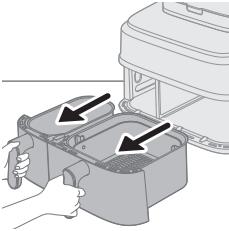
Cocinar con función de temporizador

Si cocina dos alimentos con distintas funciones, temperaturas y tiempos de cocción, use la **función de temporizador** para que ambas sartenes finalicen en el mismo momento.

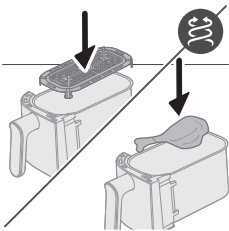
- 1 Enchufe el conector a la toma de corriente.



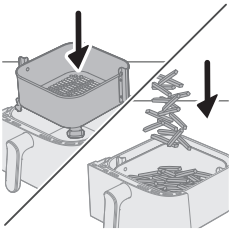
- 2 Tire del mango para retirar ambas sartenes del artefacto.



- 3 Coloque la placa inferior en la sartén pequeña.



- 4 Coloque la cesta en la sartén grande.

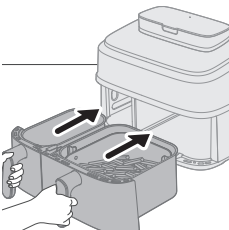


Nota

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

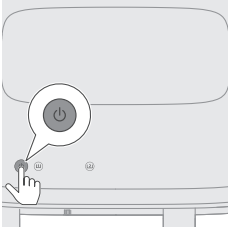
- 5 Ponga los ingredientes en las cestas.

- 6 Vuelva a colocar las sartenes en la Airfryer.

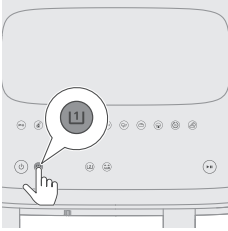


Precaución

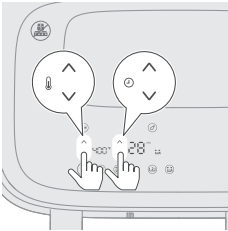
- **No toque el recipiente o la cesta mientras el artefacto esté en funcionamiento y durante un tiempo después del uso, ya que se calientan mucho.**



7 Presione el botón de encendido/apagado para encender el artefacto.



8 Seleccione la sartén pequeña.
El indicador de tiempo y temperatura en el lado izquierdo comienza a parpadear.



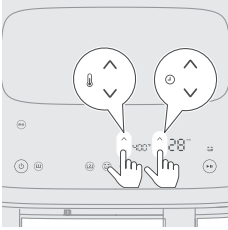
9 Presione el botón de aumento/disminución de temperatura y el botón de aumento/disminución de tiempo para elegir el tiempo y la temperatura necesarios.



10 Seleccione la sartén grande.



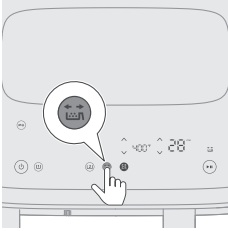
11 Seleccione la función de cocción deseada: Freír con aire, Cocción al vapor o Cocción al vapor y freír con aire.
Antes de seleccionar las funciones Cocción al vapor o Cocción al vapor y freír con aire, llene el depósito de agua hasta el indicador de nivel MÁX.



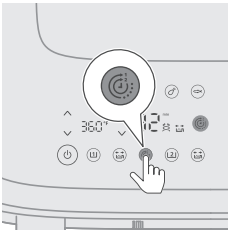
12 Presione el botón de aumento/disminución de temperatura y el botón de aumento/disminución de tiempo para elegir el tiempo y la temperatura necesarios.

Si elige las funciones Freír con aire o Cocción al vapor y freír con aire, puede ajustar la temperatura de cocción. Para la función Cocción al vapor, la temperatura se fija en 210 °F y no puede ajustarse.

Consulte la tabla de alimentos en el capítulo "Cocinar con una sola sartén" para ver sugerencias sobre cantidades de comida, temperaturas y tiempos de cocción.



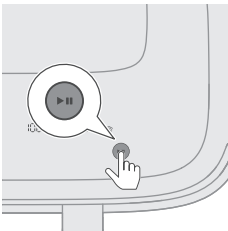
13 Presione el botón de recordatorio de agitación para que un recordatorio le indique que debe agitar los alimentos durante el proceso de cocción.



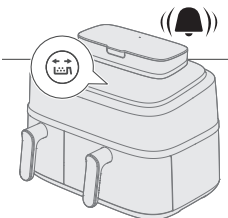
14 Presione el botón de función de temporizador para garantizar que ambos platos terminen su cocción al mismo tiempo.

Si cocina dos alimentos con funciones, temperaturas y tiempos de cocción diferentes, y no es necesario que finalicen en el mismo momento, puede saltarse este paso.

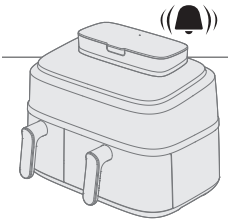
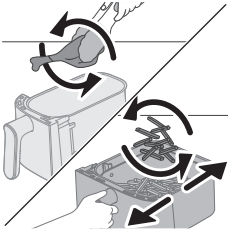
Al cocinar, si ajusta el tiempo para una sartén, la **función de temporizador** se deshabilitará y ambas sartenes operarán de forma independiente. Para volver a activar la **función de temporizador**, presione el botón de inicio/pausa. Luego, presione el botón de **función de temporizador** que aparece. Finalmente, presione nuevamente el botón de inicio/pausa para reanudar la cocción.



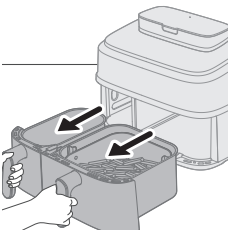
15 Presione el botón de inicio/pausa para iniciar el proceso de cocción.



16 Cuando escuche la señal sonora del recordatorio de agitación, quite la sartén con la cesta y agítela sobre el lavamanos. Luego, coloque nuevamente la sartén en el artefacto.



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



18 Retire las sartenes y compruebe si los ingredientes están listos.

Si aún no están listos, simplemente deslice la sartén adentro de la freidora de aire y agregue unos minutos más.

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

Nota

- Para pausar ambas sartenes, presione el botón de inicio/pausa. Vuelva a presionarlo para seguir cocinando en ambas sartenes.
- Para pausar solo una sartén, primero seleccione esa sartén y, luego, presione el botón de inicio/pausa. Vuelva a presionarlo para seguir cocinando en esa sartén.
- Puede usar una configuración predeterminada en una sartén y una configuración manual en la otra.
- El dispositivo entra en pausa automáticamente cuando saca una sartén y reanuda la cocción cuando vuelve a colocarla.

Para ver instrucciones sobre distintas funciones de cocción, consulte las secciones correspondientes en el capítulo "Cocinar con una sola sartén".

Cocinar con una sola sartén

Si desea freír por aire una pequeña porción de comida, seleccione la sartén pequeña ⁽¹⁾.

Si desea cocinar una gran porción de comida mediante Freír con aire, Cocción al vapor o Cocción al vapor y freír con aire, seleccione la sartén grande ⁽²⁾.

Las instrucciones que aparecen a continuación corresponden a la sartén grande.

Nota

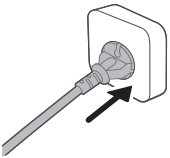
- Para retirar ingredientes delicados o de gran tamaño, use pinzas.

- Según los ingredientes, quizá sea necesario escurrir el exceso de aceite o grasa de la sartén después de cada tanda, o bien antes de agitar o volver a colocar la cesta. Coloque la cesta en una superficie resistente al calor y use guantes aptos para horno cuando retire el exceso de aceite o grasa. Luego, vuelva a colocar la cesta en la sartén.

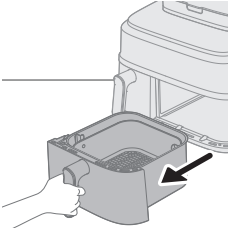
Función de freír con aire

Freír con aire en la sartén grande con la tabla de alimentos

- 1 Enchufe el conector a la toma de corriente.

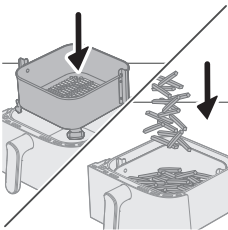


- 2 Tire del mango para retirar la sartén grande con la cesta del artefacto.



- 3 Coloque la cesta en la sartén grande.

- 4 Ponga los ingredientes en las cestas.



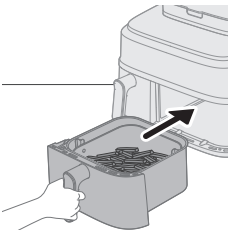
Nota

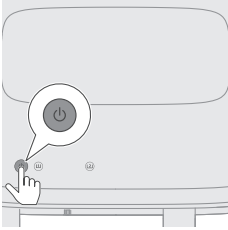
- La Airfryer puede preparar una gran variedad de ingredientes. Consulte la "Tabla de alimentos" para ver las cantidades correctas y los tiempos de cocción aproximados.
- No exceda la cantidad indicada en la sección "Tabla de alimentos" ni permita que los ingredientes sobrepasen el llenado de la cesta, ya que esto podría afectar la calidad del resultado final.

- 5 Vuelva a colocar la sartén en la Airfryer.

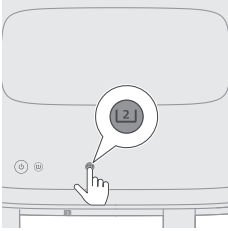
Precaución

- **No toque el recipiente o la cesta mientras el artefacto esté en funcionamiento y durante un tiempo después del uso, ya que se calientan mucho.**

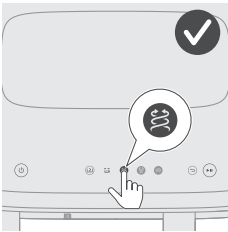




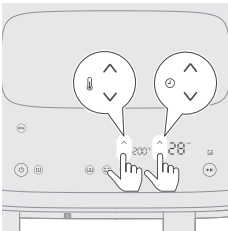
6 Presione el botón de encendido/apagado para encender el artefacto.



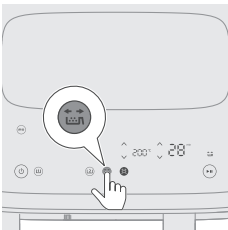
7 Seleccione la sartén grande.



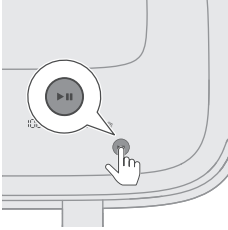
8 Seleccione el botón de función de freír con aire.
El indicador de tiempo y temperatura en el lado derecho comienza a parpadear.



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 (consulte la "Tabla de alimentos").



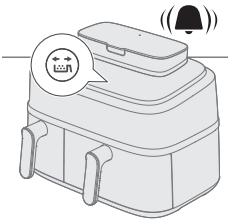
10 Presione el botón de recordatorio de agitación para que un recordatorio le indique que debe agitar los alimentos durante el proceso de cocción si es necesario agitar o revolver los ingredientes (consulte la "Tabla de alimentos").



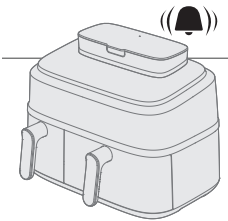
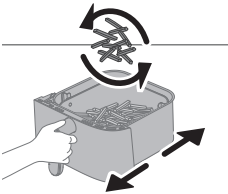
- 11** Presione el botón de inicio/pausa para iniciar el proceso de cocción.
Las pantallas de tiempo y temperatura dejan de parpadear.

Nota

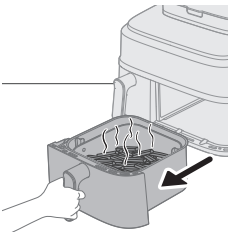
- La cuenta regresiva del último minuto de cocción se realiza en segundos.
- Puede cambiar la configuración de la cocción en cualquier momento durante el proceso de cocción presionando los botones de arriba o abajo.



- 12** Cuando escuche la señal sonora del recordatorio de agitación, quite la sartén con la cesta y agítela sobre el lavamanos. Luego, introduzca nuevamente la sartén en el artefacto.



- 13** Cuando escuche el timbre del temporizador, habrá terminado el tiempo de cocción establecido.



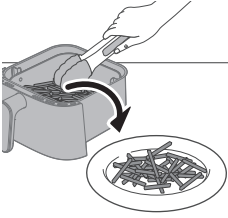
- 14** Retire la sartén y compruebe si los ingredientes están listos.

Precaución

- **El recipiente de la Airfryer estará caliente tras el proceso de cocción. Cuando quite la sartén del artefacto, colóquela siempre sobre una superficie de trabajo resistente al calor (por ejemplo, un salvamanteles).**

Nota

- Si los ingredientes no están listos aún, solo tiene que volver a poner la sartén en la Airfryer y agregar unos pocos minutos más.



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

Precaución

- No incline la sartén cuando retire los ingredientes, ya que la cesta podría caerse de la sartén.
- Tras el proceso de cocción, el recipiente, la cesta, la carcasa interior y los ingredientes estarán calientes. Es posible que salga vapor de la sartén según los tipos de ingredientes que haya en la Airfryer.



Tabla de alimentos: sartén grande

El tiempo de cocción en la tabla es una guía para ingredientes frescos. Si los resultados no son lo que esperaba, ajuste el tiempo de cocción.

Ingredientes	Cantidad de comida	Temperatura	Tiempo (minutos)	Nota
Papas fritas de corte fino congeladas	800 g/28 oz	400 °F	31-35	<ul style="list-style-type: none"> - 7 x 7 mm/0,3 x 0,3 pulgadas - Agite, voltee o remueva 2 veces durante la preparación
Papas fritas caseras	800 g/28 oz	360 °F	33-43	<ul style="list-style-type: none"> - 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 pulgadas de grosor - Agite, voltee o remueva 2 veces durante la preparación
Nuggets de pollo congelados	600 g/21 oz	400 °F	15-25	<ul style="list-style-type: none"> - Agite, gire o revuelva a la mitad
Rodillos de primavera congelados	600 g/21 oz	400 °F	20-26	<ul style="list-style-type: none"> - Agite, gire o revuelva a la mitad
Hamburguesa	4 hamburguesas	400 °F	18-24	<ul style="list-style-type: none"> - Aproximadamente de 150 g/5 oz/pieza - Voltee a la mitad
Pastel de carne	1200 g/42 oz	300 °F	55-60	<ul style="list-style-type: none"> - Utilice el accesorio de horneado

Chuletas de carne sin hueso	4 chuletas	400 °F	17-24	<ul style="list-style-type: none"> - Aproximadamente de 150 g/5 oz/pieza - Agite, gire o revuelva a la mitad
Salchichas finas	10 piezas	400 °F	13-18	<ul style="list-style-type: none"> - Aproximadamente de 50 g/1.8 oz/pieza - Agite, gire o revuelva a la mitad
Muslos de pollo	10 piezas	360 °F	32-38	<ul style="list-style-type: none"> - Aproximadamente de 125 g/4 oz/pieza - Agite, gire o revuelva a la mitad
Pechuga de pollo	5 piezas	360 °F	18-29	<ul style="list-style-type: none"> - Aproximadamente de 200 g/7 oz/pieza - Voltee a la mitad
Pollo entero	1200 g/42 oz	360 °F	50-60	-
Pescado entero	3 piezas	360 °F	23-28	- Aproximadamente de 300 a 400 g/de 11 a 14 oz/pieza
Filete de pescado	5 piezas	360 °F	27-34	- Aproximadamente 200 g/7 oz
Verduras mixtas	1000 g/35 oz	360 °F	21-27	<ul style="list-style-type: none"> - Cortado en trozos - Ajuste el tiempo de cocción según su gusto; agite, voltee o revuelva a mitad del proceso

74 Español (México)

Muffins	9 piezas	300 °F	15-18	- Aproximadamente de 50 g/1,8 oz/taza Utilice los moldes para muffin
pastel	500 g/18 oz	300 °F	40-45	- Use la sartén XL para cocinar y hornear. Revise si está listo antes de sacar el pastel
Pan/rollitos precocinados	6 piezas	400 °F	7-10	- Aproximadamente de 60 g/2 oz/pieza
Vegano	12 piezas	360 °F	13-18	- Bocadillos veganos frescos y fáciles, como falafel Agite, voltee o revuelva de 2 a 3 veces durante la preparación
Pan casero	550 g/19 oz	300 °F	33-37	- Use la sartén XL para cocinar y hornear - La forma de la masa debería ser lo más plana posible para evitar que el pan toque el elemento térmico cuando crezca - Revise si está listo antes de sacar el pan



Tabla de alimentos: sartén pequeña

El tiempo de cocción en la tabla es una guía para ingredientes frescos. Si los resultados no son lo que esperaba, ajuste el tiempo de cocción.

Ingredientes	Cantidad de comida	Temperatura	Tiempo (minutos)	Nota
Papas fritas de corte fino congeladas	300 g/11 oz	400 °F	32-34	<ul style="list-style-type: none"> - 7 x 7 mm/0,3 x 0,3 pulgadas - Agite, gire o revuelva de 2 a 3 veces durante la preparación
Papas fritas caseras	300 g/11 oz	360 °F	34-40	<ul style="list-style-type: none"> - 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 pulgadas de grosor - Agite, gire o revuelva de 2 a 3 veces durante la preparación
Nuggets de pollo congelados	300 g/11 oz	400 °F	24-26	<ul style="list-style-type: none"> - Agite, gire o revuelva a la mitad
Rodillos de primavera congelados	300 g/11 oz	400 °F	22-25	<ul style="list-style-type: none"> - Agite, gire o revuelva a la mitad
Hamburguesa	300 g/11 oz	400 °F	23-26	<ul style="list-style-type: none"> - Aproximadamente de 150 g/5 oz/pieza - Voltee a la mitad
Chuletas de carne sin hueso	300 g/11 oz	400 °F	22-26	<ul style="list-style-type: none"> - Aproximadamente de 150 g/5 oz/pieza - Agite, gire o revuelva a la mitad
Salchichas finas	6 piezas	400 °F	15-20	<ul style="list-style-type: none"> - Aproximadamente de 50 g/1.8 oz/pieza - Agite, gire o revuelva a la mitad

76 Español (México)

Muslos de pollo	5 piezas	360 °F	33-36	- Aproximadamente de 125 g/4 oz/pieza - Agite, voltee o revuelva a mitad del proceso
Pechuga de pollo	3 piezas	360 °F	24-29	- Aproximadamente de 200 g/7 oz/pieza - Voltee a mitad del proceso
Pescado entero	1 pieza	360 °F	28-31	- Aproximadamente de 300 a 400 g/de 11 a 14 oz/pieza
Filete de pescado	2 piezas	320 °F	30-38	- Aproximadamente de 200 g/7 oz/pieza
Verduras mixtas	400 g/14 oz	360 °F	14-27	- Cortado en trozos - Ajuste el tiempo de cocción según su gusto; agite, voltee o revuelva a mitad del proceso
Muffins	6 piezas	320 °F	20-27	- Aproximadamente de 50 g/1.8 oz/pieza - Utilice moldes para magdalenas

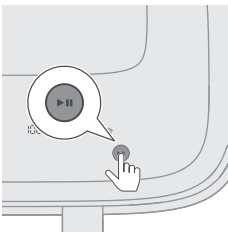
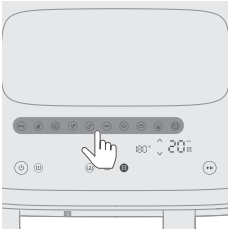
Pan/rollitos precocinados	3 piezas	400 °F	8-10	- Aproximadamente de 60 g/2 oz/pieza
Vegano	12 piezas	380 °F	16-19	- Bocadillos veganos frescos y fáciles, como falafel - Agite, voltee o remueva 2 o 3 veces durante la preparación

Freír con aire con una configuración predeterminada en la sartén grande

- 1 Siga los pasos del 1 al 8 en el capítulo "Freír con aire en la sartén grande con la tabla de alimentos".
- 2 Elija la configuración predeterminada.

Sugerencia:

- A fin de cambiar a otra configuración predeterminada, presione el botón para volver atrás o desmarque el botón de configuración predeterminada y seleccione la configuración que desea.



- 3 Para iniciar el proceso de cocción, presione el botón de inicio/pausa. Los indicadores de temperatura y tiempo dejan de parpadear.




Consulte la tabla que aparece a continuación para ver las cantidades de alimentos sugeridas según el tiempo de cocción predeterminado.



Configuración predeterminada: sartén grande

El tiempo de cocción en la tabla es una guía para ingredientes frescos. Si los resultados no son lo que esperaba, ajuste el tiempo de cocción.




Configuraciones predeterminadas	Icono	Cantidad de comida	Temperatura (predeterminada)	Tiempo (predeterminado)	Nota
Aperitivos de papa congelados		800 g/28 oz	400 °F	35 min	- Bocadillos congelados a base de papas, como papas fritas congeladas, papas cuña, papas rejilla, etc. - Agite, voltee o revuelva de 2 a 3 veces durante la preparación
Filete (es decir, carne de res y chuletas de cerdo)		600 g/21 oz	400 °F	22 min	- Cortes con un grosor de entre 2 y 2,5 cm, de 200 g/7 oz cada uno. - Voltee una vez
Comida vegana (bocadillos veganos frescos y fáciles, como falafel)		12 piezas	300 °F	18 min	- 40 g cada pieza - Bocadillos veganos frescos y fáciles, como falafel - Agite, voltee o revuelva de 2 a 3 veces durante la preparación
Papas frescas		800 g/28 oz	360 °F	36 min	- Utilice papas con almidón - Corte las papas en cubos (10 x 10 mm/0,4 x 0,4" en cortes gruesos) - Remoje durante 30 minutos en agua, seque y agregue de ¼ a 1 cucharada de aceite - Agite, gire o remueva 2 o 3 veces durante la preparación
Muslos de pollo (carne blanca)		De 8 a 10 muslos	360 °F	33 min	- De 120 a 130 g/de 4 a 5 oz cada muslo - Agite, voltee o remueva durante la preparación
Pescado (pescado y mariscos)		600 g/21 oz	400 °F	25 min	- Pescado entero con piel, de unos 300 g/11 oz
Verduras		1000 g/35 - oz	400 °F	24 min	- Cortado en trozos - Verduras mixtas (berenjena, calabacín, pimiento, cebolla)








Configuraciones predeterminadas	Icono	Cantidad de comida	Temperatura (predeterminada)	Tiempo (predeterminado)	Nota
pastel		800 g/35 oz	300 °F	40 min	- Use el accesorio de horneado XL (199 x 189 x 80 mm) para la sartén grande
Pan		500 g/17 oz	360 °F	33 min	- Use la sartén XL para cocinar y hornear - La forma de la masa debería ser lo más plana posible para evitar que el pan toque el elemento térmico cuando crezca - Revise si está listo antes de sacar el pan
Recalentar			320 °F	5 min	- Ajuste el tiempo según el alimento y la cantidad



Configuración predeterminada: sartén pequeña

El tiempo de cocción en la tabla es una guía para ingredientes frescos. Si los resultados no son lo que esperaba, ajuste el tiempo de cocción.

Configuraciones predeterminadas	Icono	Cantidad de comida	Temperatura (predeterminada)	Tiempo (predeterminado)	Nota
Aperitivos de papa congelados		300 g/11 oz	400 °F	31 min	- Bocadillos congelados a base de papas, como papas fritas congeladas, papas cuña, papas rejilla, etc. Agite, voltee o revuelva de 2 a 3 veces durante la preparación
Filete (es decir, carne de res y chuletas de cerdo)		400 g/14 oz	400 °F	24 min	- Cortes con un grosor de entre 2 y 2,5 cm, de 200 g/7 oz cada uno - Voltee una vez
Comida vegana (bocadillos veganos frescos y fáciles, como falafel)		8 piezas	380 °F	16 min	- 40 g cada pieza Bocadillos veganos frescos y fáciles, como falafel Agite, voltee o revuelva de 2 a 3 veces durante la preparación

Configuraciones predeterminadas	Icono	Cantidad de comida	Temperatura (predeterminada)	Tiempo (predeterminado)	Nota
Papas frescas		300 g/11 oz	360 °F	36 min	<ul style="list-style-type: none"> - Utilice papas con almidón - Corte las papas en cubos (10 x 10 mm/0,4 x 0,4" en cortes gruesos) - Remoje durante 30 minutos en agua, seque y agregue de ¼ a 1 cucharada de aceite - Agite, gire o remueva 2 o 3 veces durante la preparación
Muslos de pollo (carne blanca)		De 4 a 5 muslos	360 °F	38 min	<ul style="list-style-type: none"> - De 120 a 130 g/de 4 a 5 oz cada muslo - Agite, voltee o remueva durante la preparación
Pescado (pescado y mariscos)		300 g/11 oz	400 °F	26 min	<ul style="list-style-type: none"> - Pescado entero con piel, de unos 300 g/11 oz
Verduras		400 g/14 oz	400 °F	27 min	<ul style="list-style-type: none"> - Cortado en trozos - Verduras mixtas (berenjena, calabacín, pimiento, cebolla)
pastel		6pics	300 °F	25 min	<ul style="list-style-type: none"> - Molde para muffins de 6 piezas - Use moldes para muffin en la sartén pequeña
Pan		300 g/11 oz	320 °F	32 min	<ul style="list-style-type: none"> - Utilice el accesorio de horneado
Recalentar		-	340 °F	6 min	<ul style="list-style-type: none"> - Ajuste el tiempo según el alimento y la cantidad

Sugerencia: Mantener el calor

- Para mantener la comida caliente en la Airfryer, ajuste la temperatura a 80 grados y elija el tiempo durante el que desee 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 patatas fritas pierden mucho su punto crujiente durante el modo de conservación del calor, apague antes el artefacto para disminuir el tiempo de conservación del calor o dórelos durante 2 o 3 minutos a 177 °C (360 °F).

Preparación de papas fritas caseras

Para hacer papas fritas caseras magníficas en la Airfryer:

- Para la sartén grande, necesita 800 g/28 oz y para la sartén pequeña, necesita 300 g/11 oz de papas peladas.

- Elija una variedad de patata adecuada para freír, por ejemplo, papatas frescas y (ligeramente) harinosas.
 - Es mejor freír con aire las papas por porciones de hasta 800 g/28 oz para obtener resultados uniformes. Las porciones más grandes de papas suelen quedar menos crujientes que las porciones más pequeñas.
- 1** Pele las papas y córtelas en tiras (10 x 10 mm/0,4 x 0,4 " de grosor).
 - 2** Remoje las tiras de patata en un recipiente hondo con agua durante al menos 30 minutos.
 - 3** Vacíe el recipiente y seque las tiras de papa con un paño de cocina o una toalla 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** Quite las tiras del recipiente con los dedos o un utensilio de cocina con ranuras de forma que el aceite sobrante permanezca en el recipiente.

Nota

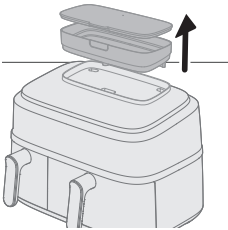
- No incline el recipiente para colocar todas las tiras en la cesta de una sola vez; así evitará que el exceso de aceite se vierta en la sartén.

- 6** Coloque las tiras en la sartén.

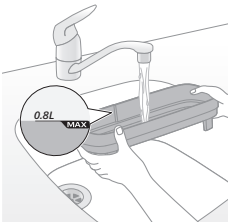
Función de freidora de aire y cocción al vapor

Freidora de aire y cocción al vapor con tabla de alimentos

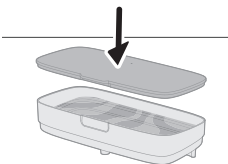
- 1** Quite el depósito de agua del artefacto.

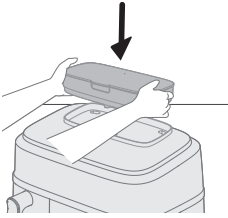



- 2** Llene el depósito de agua.
No supere el indicador del nivel de agua MÁX.



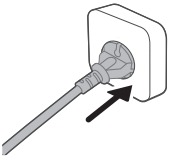
- 3** Cierre la tapa en el depósito de agua para evitar fugas.



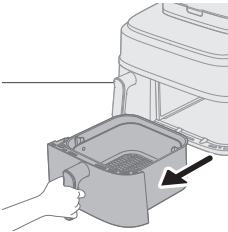


- 4 Coloque el depósito de agua en la ranura de la parte superior del artefacto y presione hacia abajo para garantizar que quede fijo. Si no se coloca adecuadamente el depósito de agua, el agua no fluirá al generador de vapor. Esto hará que el ícono "Sin agua"  parpadee, y podrían producirse ruidos extraños del ventilador y el motor. En este caso, es posible que la función Freidora de aire y cocción al vapor se desactive.

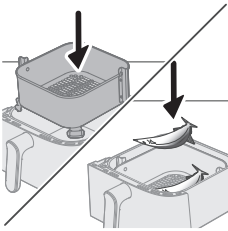
- 5 Enchufe el conector a la toma de corriente.



- 6 Tire del mango para retirar la sartén grande con la cesta del artefacto.



- 7 Coloque la cesta en la sartén grande.
8 Ponga los ingredientes en las cestas.



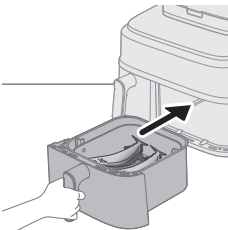
Nota

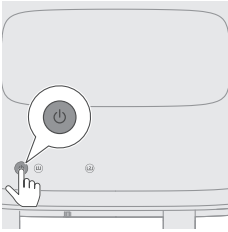
- La Airfryer puede preparar una gran variedad de ingredientes. Consulte la "Tabla de alimentos" para ver las cantidades correctas y los tiempos de cocción aproximados.
- No exceda la cantidad indicada en la sección "Tabla de alimentos" ni permita que los ingredientes sobrepasen el llenado de la cesta, ya que esto podría afectar la calidad del resultado final.

- 9 Vuelva a colocar la sartén en la Airfryer.

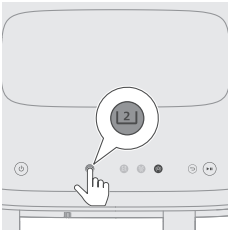
Precaución

- **No toque el recipiente o la cesta mientras el artefacto esté en funcionamiento y durante un tiempo después del uso, ya que se calientan mucho.**





10 Presione el botón de encendido/apagado para encender el artefacto.

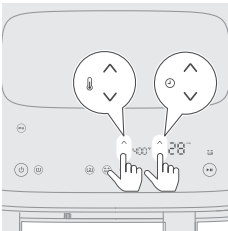


11 Seleccione la sartén grande.

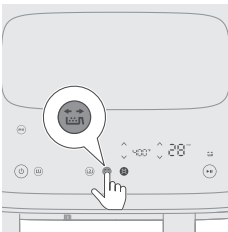


12 Seleccione la función de cocción al vapor y freír con aire.

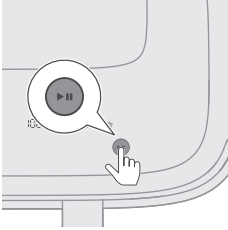
El indicador de tiempo y temperatura en el lado derecho comienza a parpadear.



13 Presione el botón de aumento/disminución de temperatura y el botón de aumento/disminución de tiempo para elegir el tiempo y la temperatura necesarios (consulte la Tabla de alimentos a continuación).



14 Presione el botón de recordatorio de agitación para que un recordatorio le indique que debe agitar los alimentos durante el proceso de cocción si fuera necesario.

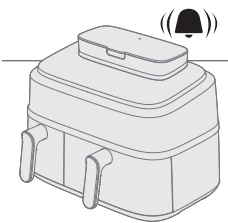
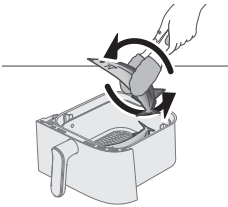
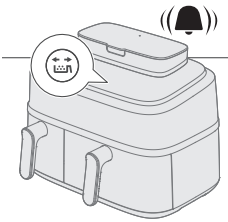


- 15** Presione el botón de inicio/pausa para iniciar el proceso de cocción.
Los indicadores de temperatura y tiempo dejan de parpadear.

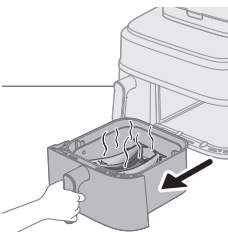
Nota

- La cuenta regresiva del último minuto de cocción se realiza en segundos.
- Si la temperatura y el tiempo en pantalla tienen color fijo y no parpadean, significa que el artefacto funciona normalmente. Luego de 20 segundos de cocción, escuchará sonidos del motor y el ventilador, y verá vapor salir de la parte posterior de la máquina.
- Puede cambiar la configuración de la cocción en cualquier momento durante el proceso de cocción presionando los botones de arriba o abajo.

- 16** Cuando escuche la señal sonora del recordatorio de agitación, quite la sartén con la cesta y agítela sobre el lavamanos. Luego, introduzca nuevamente la sartén en el artefacto.



- 17** Cuando escuche el timbre del temporizador, habrá terminado el tiempo de cocción establecido.



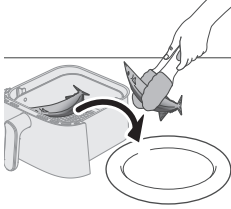
- 18** Retire la sartén y compruebe si los ingredientes están listos.

Precaución

- **El recipiente de la Airfryer estará caliente tras el proceso de cocción. Cuando quite la sartén del artefacto, colóquela siempre sobre una superficie de trabajo resistente al calor (por ejemplo, un salvamanteles).**

Nota

- Si los ingredientes no están listos aún, solo tiene que volver a poner la sartén en la Airfryer y agregar unos pocos minutos más.



19 Retire cuidadosamente los ingredientes de la sartén con pinzas para cocinar.

Precaución

- **No incline la sartén cuando retire los ingredientes, ya que la cesta podría caerse y podría salpicar agua.**
- **Tras el proceso de cocción, el recipiente, la cesta, la carcasa interior y los ingredientes estarán calientes. Es posible que salga vapor de la sartén según los tipos de ingredientes que haya en la Airfryer.**



Tabla de alimentos: sartén grande

Ingredientes	Cantidad de comida	Temperatura	Tiempo (minutos)	Nota
Papas frescas en cubos	800 g/28 oz	360 °F	33-45	- Agite, voltee o remueva 2 veces durante la preparación
Muslos de pollo	10 piezas	360 °F	32-37	- Aproximadamente de 125 g/4 oz/pieza - Agite, gire o revuelva a la mitad
Pechuga de pollo	4 piezas	320 °F	23-25	- Aproximadamente de 200 g/7 oz/pieza - Agregue 10 g de aceite de canola
Pescado entero	3 piezas	400 °F	21-24	- Aproximadamente de 300 a 400 g/de 11 a 14 oz/pieza - Agite, gire o revuelva a la mitad
Filete de pescado	5 piezas	320 °F	22-23	- Aproximadamente 200 g/7 oz - Agregue 10 g de aceite de canola
Verduras mixtas	1000 g/35 oz	400 °F	20-22	- Ajuste el tiempo de cocción según su propio gusto - Agite, gire o revuelva a la mitad

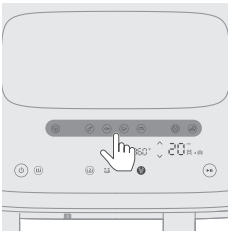
Coliflor	600 g/21 oz	320 °F	20-22	<ul style="list-style-type: none"> - Agite, voltee o remueva 2 veces durante la preparación - 10 g de aceite de canola
Zanahorias	600 g/21 oz	360 °F	20-22	<ul style="list-style-type: none"> - Agite, voltee o remueva 2 veces durante la preparación - 10 g de aceite de canola
Pan casero	550 g/19 oz	360 °F	33-38	<ul style="list-style-type: none"> - Use la sartén XL para cocinar y hornear - La forma de la masa debería ser lo más plana posible para evitar que el pan toque el elemento térmico cuando crezca - Revise si está listo antes de sacar el pan
Masa hervida	400 g/14 oz	320 °F	18-21	-
Pollo entero	1200 g/42 oz	360 °F	50-60	-

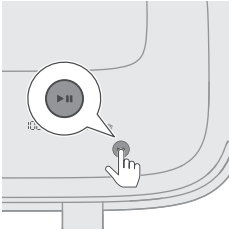
Freír con aire y cocción al vapor con configuración predeterminada

- 1 Siga los pasos del 1 al 12 en el capítulo "Función de freír con aire y cocción al vapor: Freír con aire y cocción al vapor con tabla de alimentos".
- 2 Elija la configuración predeterminada.

Sugerencia

- A fin de cambiar a otra configuración predeterminada, presione el botón para volver atrás o desmarque el botón de configuración predeterminada y seleccione la configuración que desea.





- 3 Para iniciar el proceso de cocción, presione el botón de inicio/pausa. Los indicadores de temperatura y tiempo dejan de parpadear.



Tabla de configuraciones predeterminadas

El tiempo de cocción en la tabla es una guía para ingredientes frescos. Si los resultados no son lo que esperaba, ajuste el tiempo de cocción.

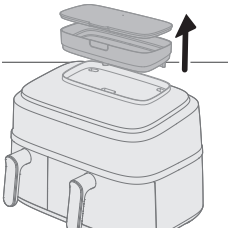
Configuraciones predeterminadas	Icono	Cantidad de comida	Temperatura (predeterminada)	Tiempo (predeterminado)	Nota
Papas frescas		800 g /28 oz	360 °F	45 min	<ul style="list-style-type: none"> - Utilice papas con almidón - Corte las papas en cubos (10 x 10 mm/0,4 x 0,4" en cortes gruesos) - Remoje durante 30 minutos en agua, seque y agregue de ¼ a 1 cucharada de aceite - Agite, gire o remueva 2 o 3 veces durante la preparación
Muslos de pollo (carne blanca)		De 8 a 10 muslos	360 °F	37 min	<ul style="list-style-type: none"> - De 120 a 130 g/de 4 a 5 oz cada muslo - Agite, voltee o remueva durante la preparación
Pescado (pescado y mariscos)		600 g/21 oz	400 °F	23 min	<ul style="list-style-type: none"> - Pescado entero con piel, de unos 300 g/11 oz
Verduras		550 g/19 oz	320 °F	22 min	<ul style="list-style-type: none"> - Verduras duras, como brócoli y coliflor - La función de recordatorio de agitación está activada de forma predeterminada y le indica que agite la sartén dos veces durante la cocción. - Si cocina verduras mixtas (berenjena, calabacín, pimiento, cebolla), ajuste la temperatura a 392 °F.

Configuraciones predeterminadas	Icono	Cantidad de comida	Temperatura (predeterminada)	Tiempo (predeterminado)	Nota
Pan		500 g/18 - oz	360 °F	33 min	<ul style="list-style-type: none"> - Use la sartén XL para cocinar y hornear. - La forma de la masa debería ser lo más plana posible para evitar que el pan toque el elemento térmico cuando crezca. - Revise si está listo antes de sacar el pan.
Masa hervida		400 g/14 oz	320 °F	18 min	-
Recalentar		-	300 °F	21 min	- Ajuste el tiempo según el alimento y la cantidad

Función de vapor

Cocción al vapor con tabla de alimentos

1 Quite el depósito de agua del artefacto.

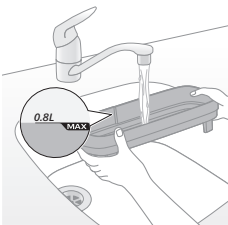


2 Llene el depósito de agua.

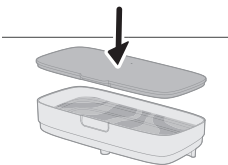
No supere el indicador del nivel de agua MÁX.

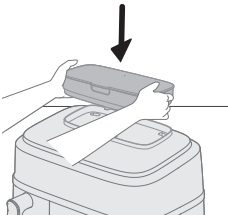
La cantidad de agua necesaria para cocinar depende del tipo de alimento y la duración de la cocción.

Es posible que deba volver a cargar el depósito de agua durante la cocción si el tiempo es más de 50 minutos.




3 Cierre la tapa en el depósito de agua para evitar fugas.

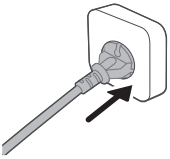




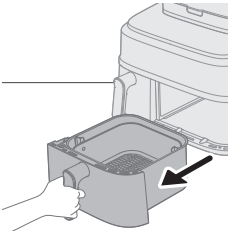
- 4 Coloque el depósito de agua en la ranura de la parte superior del artefacto y presione hacia abajo para garantizar que quede fijo.

Si no se coloca adecuadamente el depósito de agua, el agua no fluirá al generador de vapor. Esto hará que el ícono "Sin agua"  parpadee, y se pueden producir ruidos extraños del ventilador y el motor. En este caso, es posible que la función de vapor se desactive.

- 5 Enchufe el conector a la toma de corriente.



- 6 Tire del mango para retirar la sartén grande con la cesta del artefacto.



- 7 Coloque la cesta en la sartén grande.

- 8 Ponga los ingredientes en las cestas.

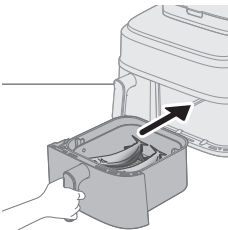
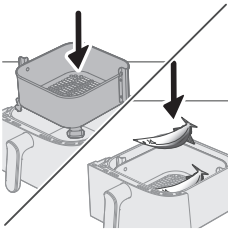
Nota

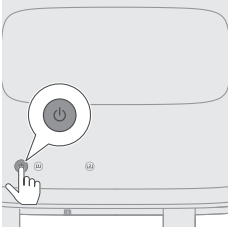
- La Airfryer puede preparar una gran variedad de ingredientes. Consulte la "Tabla de alimentos" para ver las cantidades correctas y los tiempos de cocción aproximados.
- No exceda la cantidad indicada en la sección "Tabla de alimentos" ni permita que los ingredientes sobrepasen el llenado de la cesta, ya que esto podría afectar la calidad del resultado final.

- 9 Vuelva a colocar la sartén en la Airfryer.

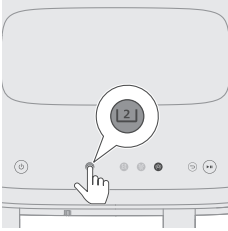
Precaución

- **No toque el recipiente o la cesta mientras el artefacto esté en funcionamiento y durante un tiempo después del uso, ya que se calientan mucho.**

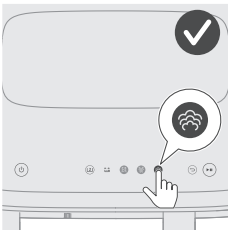




10 Presione el botón de encendido/apagado para encender el artefacto.

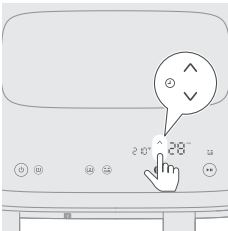


11 Seleccione la sartén grande.

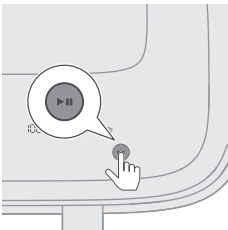


12 Seleccione la función de vapor.

El tiempo en el lado derecho comienza a parpadear.



13 Presione el botón de aumento o disminución de tiempo para seleccionar el tiempo necesario.

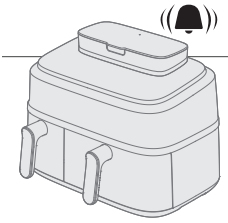


14 Presione el botón de inicio/pausa para iniciar el proceso de cocción.

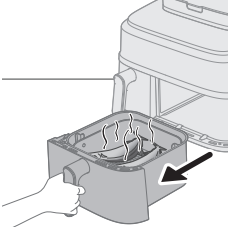
Los indicadores de temperatura y tiempo dejan de parpadear.

Nota

- La cuenta regresiva del último minuto de cocción se realiza en segundos.
- Si la temperatura y el tiempo en pantalla tienen color fijo y no parpadean, significa que el artefacto funciona normalmente. Luego de 20 segundos de cocción, escuchará sonidos del motor y el ventilador, y verá vapor salir de la parte posterior de la máquina.
- Puede cambiar la configuración de la cocción en cualquier momento durante el proceso de cocción presionando los botones de arriba o abajo.



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



16 Retire la sartén y compruebe si los ingredientes están listos.

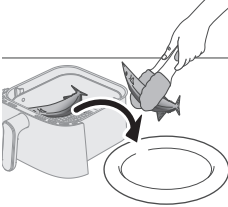
Precaución

- **El recipiente de la Airfryer estará caliente tras el proceso de cocción. Cuando quite la sartén del artefacto, colóquela siempre sobre una superficie de trabajo resistente al calor (por ejemplo, un salvamanteles).**

Nota

- Si los ingredientes no están listos aún, solo tiene que volver a poner la sartén en la Airfryer y agregar unos pocos minutos más.

17 Retire cuidadosamente los ingredientes (p. ej., brócoli) de la sartén con pinzas para cocinar.



Precaución

- **No incline la sartén cuando retire los ingredientes, ya que la cesta podría caerse y podría salpicar agua.**
- **Tras el proceso de cocción, el recipiente, la cesta, la carcasa interior y los ingredientes estarán calientes. Es posible que salga vapor de la sartén según los tipos de ingredientes que haya en la Airfryer.**

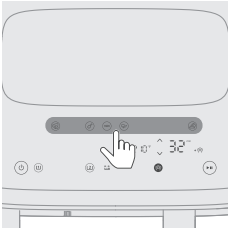


Tabla de alimentos: sartén grande

Ingredientes	Cantidad de comida	Temperatura	Tiempo (minutos)	Nota
Papas frescas en cubos	800 g/28 oz	210 °F	28-35	-
Papa entera	4 piezas	210 °F	45-55	- Aproximadamente de 250 a 300 g/de 9 a 11 oz
Muslos de pollo	10 piezas	210 °F	30-40	- Aproximadamente de 125 g/4 oz/pieza
Pescado entero	3 piezas	210 °F	18-22	- Aproximadamente de 300 a 400 g/de 11 a 14 oz/pieza
Verduras duras	550 g/19 oz	210 °F	10-14	- Como brócoli y coliflor
Masa hervida	400 g/14 oz	210 °F	15-20	-
Costillas de cerdo	300 g/11 oz	210 °F	30-35	- Use placas de ciertos tamaños
Arroz	320 g/11 oz	210 °F	25-30	- Use ollas de cocina, como ollas para horno, bandejas de silicona, etc. - Agregue 320 ml de agua en la olla; la proporción arroz/agua es de 1:1,2
Pechuga de pollo	4 piezas	210 °F	20-30	- Aproximadamente de 200 g/7 oz/pieza
Ñame/camote	8 piezas	210 °F	45-60	- Aproximadamente de 100 g/4 oz/pieza

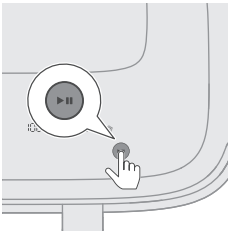
Vapor con configuración predeterminada

- 1 Siga los pasos del 1 al 12 de la sección "Función de vapor".
- 2 Elija la configuración predeterminada.



Sugerencia

- A fin de cambiar a otra configuración predeterminada, presione el botón para volver atrás o desmarque el botón de configuración predeterminada y seleccione la configuración que desea.



- 3 Para iniciar el proceso de cocción, presione el botón de inicio/pausa. Los indicadores de temperatura y tiempo dejan de parpadear.



Tabla de configuraciones predeterminadas

El tiempo de cocción en la tabla es una guía para ingredientes frescos. Si los resultados no son lo que esperaba, ajuste el tiempo de cocción.

Configuraciones predeterminadas	Icono	Cantidad de comida	Temperatura (predeterminada)	Tiempo (predeterminado)	Nota
Papas frescas		800 g /28 oz	210 °F	35 min	- Corte la papa en cubos
Muslos de pollo (carne blanca)		De 8 a 10 muslos	210 °F	40 min	- De 120 a 130 g/de 4 a 5 oz cada muslo
Pescado (pescado y mariscos)		600 g/21 oz	210 °F	20 min	- Pescado entero con piel, de unos 300 g/11 oz
Verduras		550 g/19 oz	210 °F	14 min	- Verduras duras, como brócoli y coliflor
Masa hervida		400 g/14 oz	210 °F	20 min	-

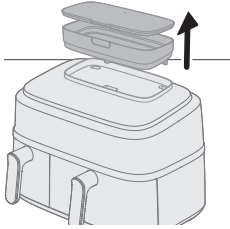
Limpeza

Usar programas de limpieza automática

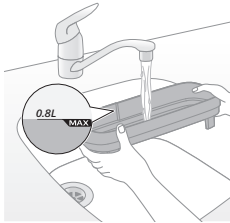
Usar la función de limpieza con vapor

Ayuda a disolver residuos de grasa y limpiar en profundidad la sartén grande. El programa dura 20 minutos, con 15 minutos para la limpieza con vapor y 5 minutos para secar la sartén.

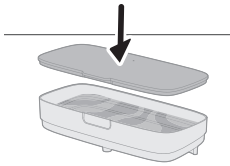
- 1 Quite el depósito de agua del artefacto.




- 2 Llene el depósito de agua hasta el nivel máximo.

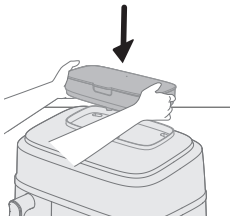


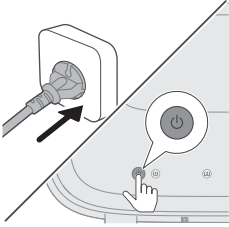
- 3 Cierre la tapa en el depósito de agua para evitar fugas.



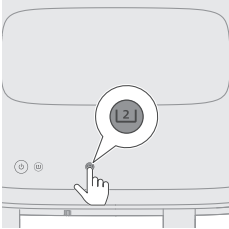
- 4 Coloque el depósito de agua en la ranura de la parte superior del artefacto y presione hacia abajo para garantizar que quede fijo.

Si no se coloca adecuadamente el depósito de agua, el agua no fluirá al generador de vapor. Esto hará que el ícono "Sin agua"  parpadee, y podrían producirse ruidos extraños del ventilador y el motor. En este caso, es posible que la función de vapor se desactive.

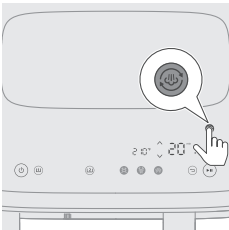




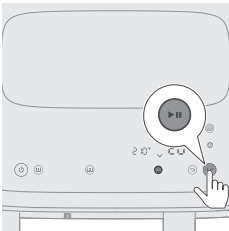
5 Presione el botón de encendido/apagado para encender el artefacto



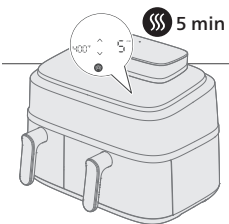
6 Seleccione la sartén grande.



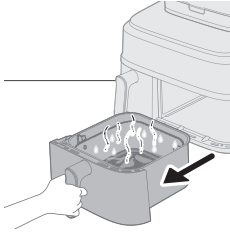
7 Presione el botón de limpieza con vapor para comenzar a limpiar la cámara derecha.
El tiempo en el lado derecho comienza a parpadear.



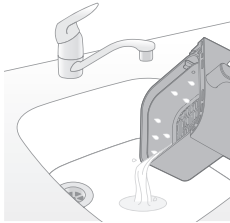
8 Presione el botón de inicio/pausa para iniciar el proceso de limpieza.
Los indicadores de temperatura y tiempo dejan de parpadear.



9 Luego de 15 minutos, el artefacto emitirá un pitido de forma continua y el ícono de limpieza con vapor 🌀 parpadeará hasta que quite la sartén.
Esto indica que el proceso de limpieza finalizó y que queda una fase de secado de 5 minutos.



10 Retire la sartén y vacíela.

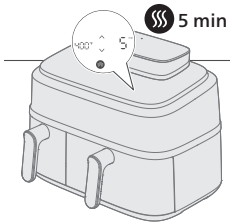


11 Enjuague la cesta y la sartén para eliminar los residuos.

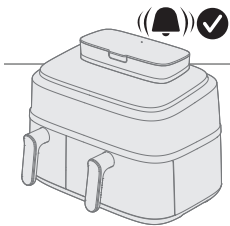
Si hay grasa restante en la cesta y la sartén, límpielas con agua y jabón o detergente usando una esponja y, luego, vuelva a enjuagar.

12 Con un paño o una toalla de cocina, limpie la grasa disuelta alrededor del área del calentador.

Cuando use las funciones Freír con aire o Freír con aire y cocción al vapor, se acumulará un poco de grasa alrededor del área del calentador. Si limpia con vapor y un paño con frecuencia ayudará a mantener limpia la parte superior interior.



13 Inserte la sartén dentro de la unidad para iniciar automáticamente el modo de secado.



14 Luego de 5 minutos, un pitido indica que el programa de secado se completó.

Sugerencia

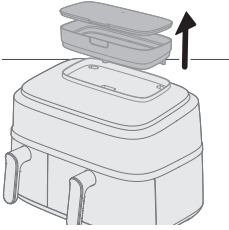
- Antes del primero uso o si no se utilizó el equipo por mucho tiempo, sugerimos usar la función "Limpieza con vapor" para limpiar completamente el circuito de agua y la cámara derecha.

Nota

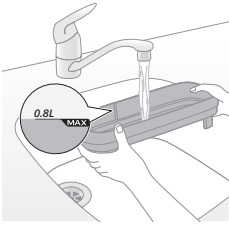
- Cuando inicie el programa de limpieza con vapor o eliminación de sarro, es posible que se genere más vapor en la parte posterior del artefacto que en el modo de vapor, lo que significa que verá más condensación en la pared. Antes de comenzar estos dos programas, asegúrese de lo siguiente: 1) La salida de aire no está directamente frente al enchufe. 2) No hay otros artefactos de cocina junto a la máquina. 3) La máquina se encuentra a unos 20 cm de distancia de la pared, para reducir la formación de condensación.

Usar la función de eliminación de sarro

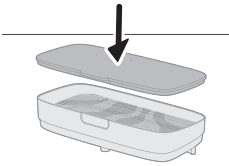
Cada 10 horas de uso del modo de vapor, el ícono ☺ parpadeará, lo cual indica que es momento de ejecutar un programa de eliminación de sarro. Esta función ayuda a eliminar el sarro que se haya acumulado en el sistema de agua del dispositivo y extiende su vida útil.



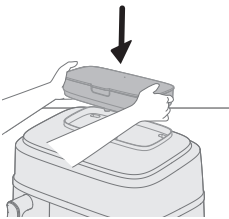
1 Quite el depósito de agua del artefacto.




2 Llene el depósito de agua hasta el nivel máximo.

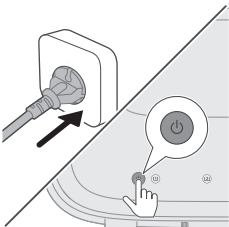


3 Cierre la tapa en el depósito de agua para evitar fugas.

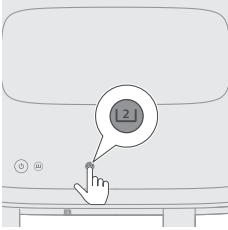


4 Coloque el depósito de agua en la ranura de la parte superior del artefacto y presione hacia abajo para garantizar que quede fijo.

Si no se coloca adecuadamente el depósito de agua, el agua no fluirá al generador de vapor. Esto hará que el ícono "Sin agua"  parpadee, y podrían producirse ruidos extraños del ventilador y el motor. En este caso, es posible que la función de vapor se desactive.



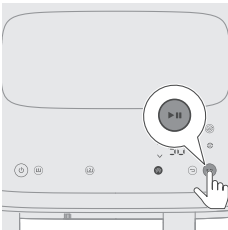
5 Presione el botón de encendido/apagado para encender el artefacto



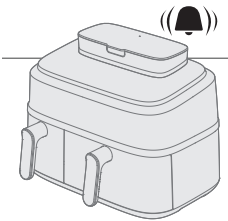
6 Seleccione la sartén grande.



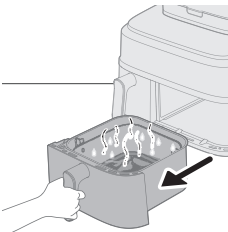
7 Mantenga presionado el botón de limpieza con vapor por más de 3 segundos hasta que el ícono de eliminación de sarro ☁️ aparezca y parpadee. El tiempo en el lado derecho comienza a parpadear.



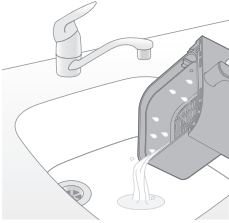
8 Presione el botón de inicio/pausa para comenzar a eliminar los depósitos de sarro. El indicador de tiempo deja de parpadear.



9 Espere 50 minutos hasta que escuche un pitido, el cual indica que el programa terminó.



10 Retire la sartén grande.




11 Vierta el agua sucia.

12 Lave, enjuague y seque la cesta y la sartén. Seque la cámara de cocción con un paño seco o una toalla de cocina.

Se sugiere usar la función de limpieza con vapor para enjuagar el circuito interno de agua y, luego, secar la sartén.

Nota

- Cuando el ícono  esté parpadeando, lo mejor es eliminar el sarro lo más pronto posible; de lo contrario, se podría acumular sarro en el circuito de agua y provocar atascos.
- Si desea eliminar el sarro más tarde, puede omitir la notificación. Recibirá un recordatorio nuevamente la próxima vez que encienda la freidora de aire.
- Bajo ninguna circunstancia debe utilizar un líquido antisarro a base de ácido sulfúrico, ácido clorhídrico, sulfámico o ácido acético (vinagre), ya que esto puede dañar el sistema de agua del aparato y no disolver el sarro correctamente.
- Si a menudo usa agua dura en su región, es posible que deba quitar el sarro del dispositivo con más frecuencia.

Limpeza general

Advertencia

- **Deje que la cesta, la sartén y el interior del artefacto se enfríen completamente antes de limpiarlos.**
- **La cesta y la sartén del artefacto tienen una capa antiadherente. No use utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos, ya que podrían dañar la capa antiadherente.**

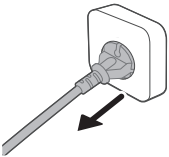
Limpie el artefacto después de cada uso. Retire el aceite y la grasa del fondo del sartén después de cada uso.

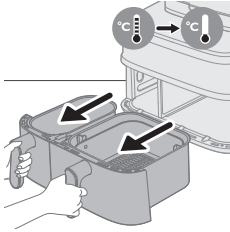
Si se acumula vapor al interior del orificio de salida del vapor o alrededor de su superficie, limpie usando un paño suave y seco.

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

Sugerencia

- Saque la sartén y la cesta para permitir que la Airfryer se enfríe más rápido.





- 2 Deseche la grasa o el aceite restantes de la sartén.
- 3 Lave la sartén y la cesta en el lavavajillas. También los puede limpiar con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva (consulte "Tabla de limpieza").

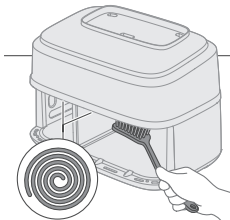
Sugerencia

- Si se pegan restos de alimentos a la sartén o la cesta, puede ponerlas en remojo en agua caliente con detergente de 10 a 15 minutos. Remojar suelta los residuos de alimentos y permite removerlos más fácilmente. Asegúrese de usar un detergente que pueda disolver aceite y grasa. Si hay manchas de grasa en la sartén o la cesta y no puede retirarlas con agua caliente y detergente, utilice un desengrasante líquido.
- De ser necesario, puede retirar residuos de alimentos pegados al elemento térmico con un cepillo con cerdas de suaves a medias. No use una escobilla metálica o un cepillo de cerdas duras, ya que esto podría dañar el revestimiento del elemento térmico.

- 4 Para evitar rayones, limpie suavemente la parte interior y exterior (incluidos la superficie, el orificio de salida del vapor, etc.) 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.



- 5 Limpie el elemento térmico con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de alimentos.



- 6 Limpie el interior del artefacto con agua caliente y una esponja no abrasiva.

Nota



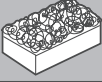
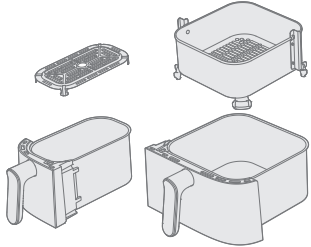
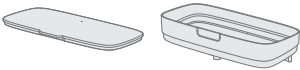

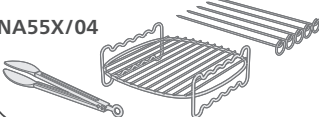
- En caso de que, durante la limpieza, se tire accidentalmente del divisor, que se encuentra entre la sartén pequeña y la grande, asegúrese de volver a colocarlo de la forma correcta.



Sugerencia

- Si hay residuos de alimentos pegados a la sartén, use el programa de limpieza automática "Limpieza con vapor" para ablandar estos residuos y facilitar la limpieza (consulte "Usar los programas de limpieza automática").

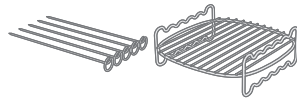
Tabla de limpieza

			
	✓	✓	✗
	✓	✗	✗
NA55X/03 	✓	✓	✓
NA55X/04 	✓	✓	✓

Accesorios

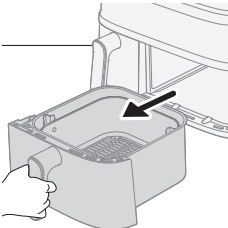
Uso del accesorio de doble capa

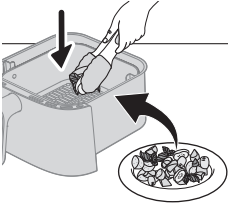
El accesorio de doble capa y la brocheta se incluyen en los siguientes modelos: NA55X/03.



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.

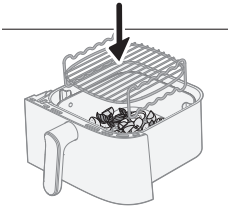




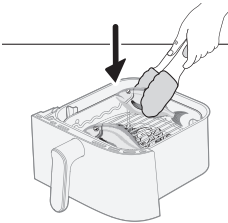
2 Coloque el alimento deseado en la cesta.

Nota

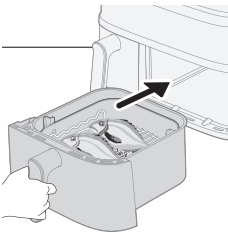
- Consulte la tabla de alimentos a continuación para conocer los artículos recomendados para cocinar con el accesorio de doble capa.



3 Coloque el accesorio de doble capa sobre el alimento en la cesta.



4 Agregue la segunda porción de alimento en el accesorio de doble capa.

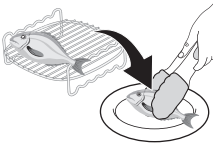


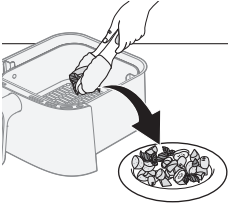
5 Inserte la sartén en el artefacto, y ajuste el tiempo y la temperatura tal como se especifica en la siguiente tabla. Una vez listo, presione el botón de inicio.

Platos	Peso (bruto)	Tiempo de cocción	Temperatura	Nota
Nuggets de pollo congelados	300 g/11 oz	De 17 a 20 min	360 °F	
Papas fritas de corte fino congeladas	400 g/14 oz			
Alitas de pollo congeladas	450 g/16 oz	De 16 a 20 min	400 °F	
Hamburguesas de pollo congeladas	350 g/12 oz			
Mazorcas de maíz	De 800 a 1000 g/de 28 a 35 oz	De 24 a 28 min	360 °F	- 3 mazorcas de maíz
Papas cuña	500 g/18 oz			
Dorada	De 500 a 600 g/de 18 a 21 oz	De 18 a 20 min	400 °F	- 2 piezas de pescado entero
Papas hervidas (divididas en cuatro)	350 g/12 oz			
Champiñones enteros	200 g/7 oz	De 12 a 14 min	400 °F	
Langostinos con piel	400 g/14 oz			
Queso derretido o tofu	250 g/9 oz	De 15 a 18 min	360 °F	- Voltee el queso derretido o tofu a mitad del tiempo de cocción
Verduras mixtas	500 g/18 oz			

Nota

- El alimento que aparece más arriba en la tabla debe colocarse en el nivel superior del accesorio de doble capa y el segundo alimento, en el nivel inferior.





- 1 Después de completar el proceso de cocción, utilice guantes y pinzas para retirar cuidadosamente los alimentos de la cesta.

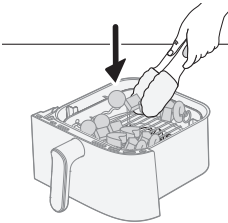
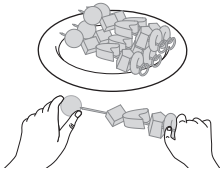
Precaución

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

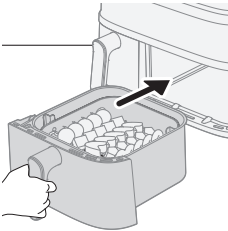
Uso del pincho

El pincho se puede utilizar en combinación con el accesorio de doble capa.

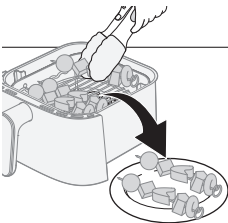
- 1 Enrosque la carne y las verduras deseadas en los pinchos.



- 2 Coloque los pinchos en las ranuras designadas del accesorio de doble capa.



- 3 Vuelva a colocar la sartén en el artefacto.
- 4 Ajuste el tiempo y la temperatura según la tabla especificada y comience el proceso de cocción.



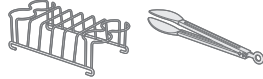
- 5 Una vez que la cocción esté terminada, utilice guantes y pinzas para horno para retirar cuidadosamente el alimento de la cesta.

Consulte la tabla para ver recomendaciones específicas sobre los tiempos y las temperaturas de cocción.

Contenido de la cesta	Porción	Tiempo de cocción	Temperatura	Nota
5 brochetas de comida	5 brochetas			- Coloque las verduras mixtas en la parte inferior de la sartén y las brochetas en la parte superior del accesorio de doble capa.
Verduras mixtas	500 g/18 oz	De 15 a 18 min	360 °F	

Cómo usar el kit de desayuno

El kit de desayuno viene con los siguientes modelos: NA55X/04.

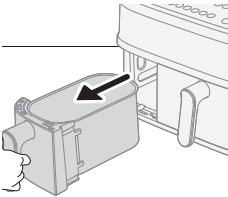


El kit de desayuno permite cocinar hasta cuatro huevos y tostar cuatro rebanadas de pan simultáneamente.

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.**

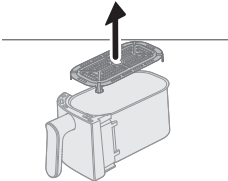
1 Retire la sartén pequeña del artefacto.

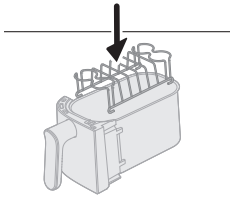


2 Retire la placa inferior de la sartén.

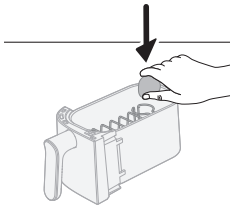
Nota

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





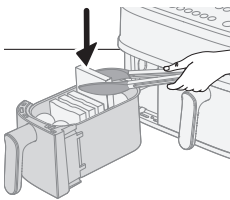
3 Coloque el kit de desayuno en la sartén pequeña.



4 Coloque hasta cuatro huevos en el kit de desayuno e inserte la sartén nuevamente en el artefacto.

5 Ajuste el tiempo y la temperatura según la tabla de alimentos a continuación y presione el botón de inicio.

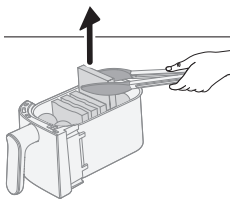
Kit de desayuno	Cantidad	Tiempo de cocción	Temperatura	Nota
Huevos duros	4 huevos	De 10 a 12 min	360 °F	- Cocine los huevos en primer lugar. Agregue el pan tostado a mitad del proceso de cocción.
Huevos pasados por agua	4 huevos	De 8 a 10 min		
Pan tostado	5 piezas	De 5 a 6 min		



1 A mitad del proceso de cocción, agregue las tostadas al kit de desayuno y continúe la cocción.

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.



2 Una vez que la cocción esté completa, utilice pinzas para retirar cuidadosamente los huevos y las tostadas.

Consulte la tabla de alimentos más adelante para ver temperaturas y tiempos específicos de cocción.

Almacenamiento

- 1 Desenchufe el artefacto y déjelo enfriar.
- 2 Asegúrese de que todas las partes estén limpias y secas antes de guardarlas.
- 3 Enrolle el cable alrededor del soporte de cable designado en la parte posterior del artefacto.

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, el fondo de malla 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 comuníquese 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 uso mantienen una temperatura lo suficientemente baja como para tocarlas.
		El recipiente, la cesta y el interior del artefacto siempre se pondrán calientes cuando el artefacto esté encendido para preparar de forma adecuada los alimentos. Estas piezas siempre están demasiado calientes como para tocarlas.
		Si deja el artefacto encendido por mucho tiempo, algunas áreas se pondrán demasiado calientes como para tocarlas. Estas áreas están marcadas en el artefacto mediante los íconos.
		Siempre y cuando sea consciente de las áreas calientes y evite tocarlas, el artefacto es completamente seguro para usar.

Problema	Causa posible	Solución
Mis papas fritas caseras no resultaron como esperaba.	No utilizó el tipo de papa adecuado.	Para obtener los mejores resultados, utilice patatas frescas y harinosas. Si debe almacenar las papas, no lo haga en un entorno húmedo como un refrigerador. Elija papas cuyo envase indique que son aptas para freír.
	Hay demasiada cantidad del ingrediente en la cesta.	Siga las instrucciones indicadas en este manual de usuario para preparar papas fritas caseras.
	Ciertos tipos de ingredientes se deben agitar a mitad del tiempo de cocción.	Siga las instrucciones indicadas en este manual de usuario para preparar papas fritas caseras.
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 una sola salida.	La Airfryer utiliza un vataje alto. Pruebe con un tomacorriente diferente y revise los fusibles.
	El botón de encendido/apagado no se activó todavía.	Use el pulgar para presionar el botón de encendido/apagado y asegúrese de que el dedo toque todo el botón.
Veó unas manchas que se descascararon dentro de mi Airfryer.	Pueden aparecer algunas pequeñas manchas en el interior de la 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 la cesta).	Puede prevenir daños si introduce adecuadamente la cesta en la sartén. Si lo inserta en un cierto ángulo, el lado de este puede golpear la pared del sartén, lo que provoca que se levanten pedazos pequeños de revestimiento. Si esto ocurre, tenga en cuenta que esto no es dañino, ya que todos los materiales usados son seguros para los alimentos.
Sale humo blanco del artefacto.	Está cocinando ingredientes con un alto nivel de grasas.	Extraiga con cuidado el exceso de aceite o grasa del recipiente y, a continuación, siga cocinando.
	La sartén todavía contiene residuos de grasa de la última vez.	El humo blanco se produce por residuos grasos que se calientan en la sartén. Limpie siempre a fondo el recipiente y la cesta después de cada uso.

Problema	Causa posible	Solución
	El apanado o recubrimiento no se adhirió correctamente a la comida.	Trozos diminutos de apanado en el aire pueden provocar humo blanco. Presione firmemente el apanado o recubrimiento a los alimentos para garantizar que se pegue.
	Se dispersa marinado, líquido o jugos de carne en la grasa o el aceite restantes.	Golpee suavemente los alimentos para secarlos antes de colocarlos en la cesta.
La pantalla de la Airfryer muestra "E1".	El dispositivo está roto o tiene defectos.	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.
Escucho un ruido extraño que proviene del interior del artefacto.	El artefacto está equipado con un ventilador, que es necesario para transportar el calor a los alimentos, y también una bomba de agua, que es necesaria para la función de vapor del artefacto.	Este ruido es normal y está previsto. Si el ruido aumenta o cambia de forma notoria, comuníquese con el centro de asistencia de Philips para obtener más información.
Hay agua en la cámara de cocción después de cocinar.	La freidora de aire produce vapor durante la cocción. El vapor se condensa en los alimentos y en las paredes interiores de la cámara de cocción. El agua condensada permanece en la cámara de cocción después de cocinar.	Es normal que quede cierta cantidad de agua en la cámara de cocción después de cocinar. Solo límpiela con un paño húmedo y no abrasivo.
☞ siempre parpadea	No hay agua en el depósito de agua	Agregue agua al depósito de agua.

Problema	Causa posible	Solución
	El depósito de agua no está correctamente colocado	Presione el depósito de agua en la ranura para fijarlo en su sitio y, luego, presione el botón de inicio/pausa.
	El tubo de agua está bloqueado	Comuníquese con el servicio de atención al cliente de su país y pida servicio adicional.
 siempre parpadea	Este es un recordatorio para eliminar depósitos de sarro	Realice el proceso de eliminación de sarro. Consulte el capítulo "Eliminación de sarro".
Puede haber algo de condensación en la pared durante la cocción con vapor, la limpieza con vapor y la eliminación de sarro	Es normal; el vapor saldrá por la salida de aire en el lado derecho y será expulsado a la pared por el ventilador	Ubique el dispositivo a una distancia de 20 cm/7,87 pulgadas de la pared y no coloque la salida de aire derecha del dispositivo directamente frente al enchufe, para evitar problemas eléctricos. No coloque otros artefactos de cocina cerca de este dispositivo. Use un paño para secarlo.
La máquina parece tener fugas	Fugas desde la parte interior del dispositivo (fuga del tubo de agua, etc.)	Comuníquese con el servicio de atención al cliente de su país y pida servicio adicional.
	Dispositivo agrietado por fuerza externa o deformación	
	Fuga del depósito de agua	Quite el depósito de agua e instálelo de nuevo de forma adecuada Verifique si hay rajaduras en el depósito de agua y comuníquese con el servicio de atención al cliente en su país
Vapor insuficiente	Agua insuficiente en el depósito de agua	Revise si hay suficiente agua en el depósito de agua.
	El depósito de agua no se insertó correctamente o en su totalidad	Presione el depósito de agua en la ranura para fijarlo en su sitio y, luego, presione el botón de inicio/pausa.
	La entrada de agua en la ranura en la parte superior de la máquina está sucia o atascada	Limpie y enjuague la entrada de agua.

Problema	Causa posible	Solución
	Atasco del generador de vapor o fuga de las tuberías de vapor	Si no se utilizó por mucho tiempo, es posible que se requiera una eliminación de los depósitos de sarro y limpieza del generador de vapor. Comience el programa de eliminación de sarro. Si aún no funciona, comuníquese con el servicio de atención al cliente
No hay sonido del ventilador o el motor cuando se inicia un programa de cocción con vapor, freidora de aire y cocción con vapor, limpieza con vapor o eliminación de sarro, pero los indicadores de temperatura y tiempo están encendidos y no parpadean	Es normal. El artefacto funciona.	Espere más de 20 segundos para ver si el fenómeno se repite.
Agua de condensación en un enchufe vacío durante la cocción con vapor, la limpieza con vapor o la eliminación de sarro	El dispositivo está colocado muy cerca de enchufes vacíos	Se recomienda que ajuste la posición del dispositivo o use la funda antipolvo para enchufes a fin de evitar que se acumule condensación en los enchufes vacíos.

Table des matières

Introduction	113
Description générale	114
Description des fonctions	116
Avant la première utilisation	118
Préparations avant la première utilisation	118
Instructions de cuisson	120
Cuisson dans la cuve double	120
Cuisson dans la cuve simple	124
Nettoyage	150
Utilisez les programmes de nettoyage automatique	150
Nettoyage général	155
Accessoires	157
Entreposage	162
Dépannage	163

Introduction

Félicitations et bienvenue dans la famille Philips!

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

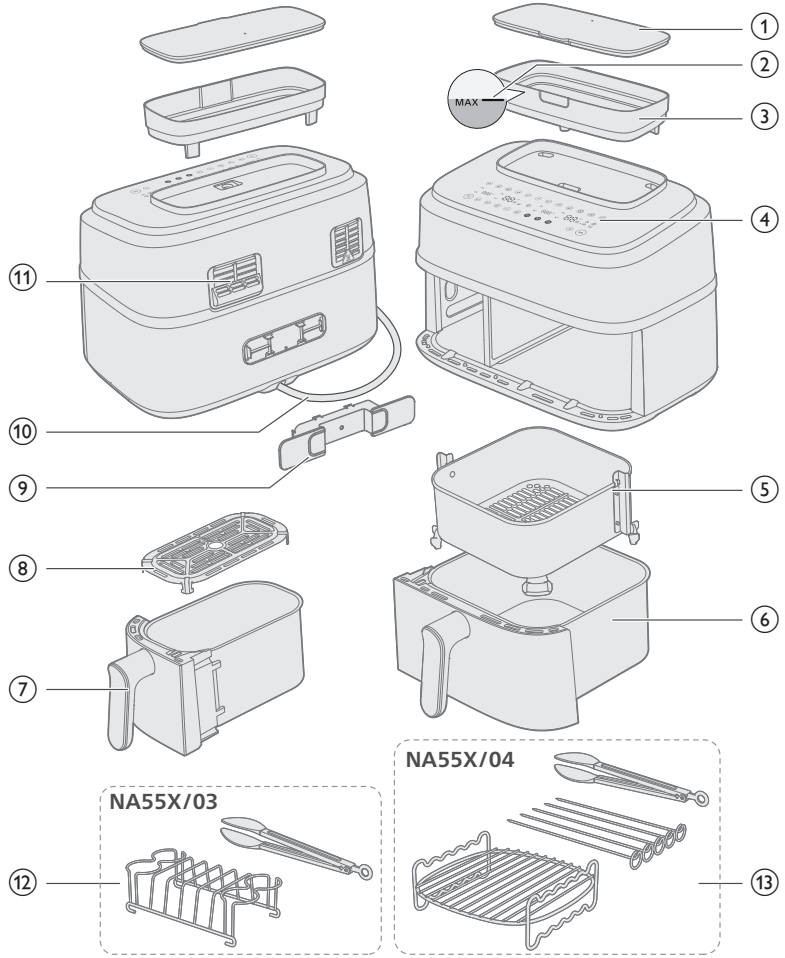
La friteuse Airfryer à paniers doubles avec vapeur vous permet de cuisiner séparément deux aliments, qui seront prêts en même temps. Les deux paniers peuvent frire, cuire, rôtir et griller, et le plus grand peut également cuire à la vapeur. Profitez de repas cuits à la perfection grâce aux technologies RapidAir Plus et Air Steam.

De plus, cette friteuse Airfryer est dotée de programmes de nettoyage automatique comme le nettoyage à la vapeur et le détartrage. Le nettoyage à la vapeur peut faciliter l'élimination du gras accumulé dans la grande cuve et autour du tube de chauffage. La fonction de détartrant aide à nettoyer la formation de tartre dans le système d'eau de l'appareil afin d'en prolonger la durée de vie.

Vient avec l'application Home ID qui vous donne des directives étape par étape et des centaines de repas alléchants avec des réglages spécifiques pour votre friteuse Airfryer à paniers doubles.

Téléchargez l'application à l'aide du code QR sur l'emballage.

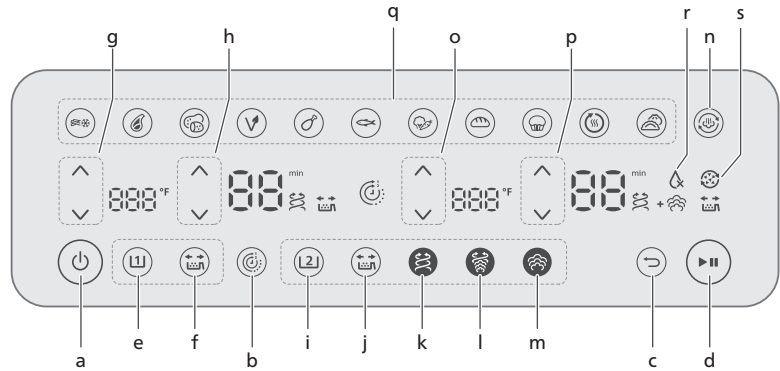
Description générale



Pièces principales

1	Couvercle du réservoir d'eau	8	Plaque inférieure pour petite cuve
2	Indication de niveau d'eau MAX	9	Support du cordon
3	Réservoir d'eau	10	Cordon d'alimentation
4	Panneau de commande	11	Sorties d'air
5	Panier pour grande cuve	12	Trousse à déjeuner (NA55X/03 seulement)
6	Grande cuve	13	Double couche avec brochettes (NA55X/04 seulement)
7	Petite cuve		

Panneau de commande



- a Bouton marche/arrêt
- b Fonction de l'heure
- c Bouton Précédent
- d Bouton démarrer/pause

Bouton de commande de la petite cuve

- e Bouton petite cuve
- f Bouton de rappel pour de secouage
- g Boutons pour le réglage de température
- h Bouton de commande de la minuterie

Bouton de commande de la grande cuve

- i Bouton grande cuve
- j Bouton de rappel pour de secouage
- k Bouton pour la fonction de cuisson à l'air chaud
- l Bouton pour les fonctions de vapeur et de cuisson à l'air chaud
- m Bouton de la fonction vapeur
- n Bouton pour la fonction de nettoyage à la vapeur
- o Boutons pour le réglage de température
- p Bouton de commande de la minuterie
- q Bouton de présélection
- r Indicateur du manque d'eau
- s Icône pour le rappel du détartrant

Description des fonctions



Réservoir d'eau

La friteuse Airfryer est dotée d'un réservoir d'eau situé sur le dessus de l'appareil. L'indication de niveau d'eau MAX, visible à l'avant et à l'arrière, est à environ 800 ml. Pour éviter toute fuite d'eau, ne dépassez pas ce niveau.

Pour éviter les dégâts, tenez le réservoir d'eau à deux mains pendant le remplissage et fermez le couvercle avant de le déplacer. Videz le réservoir d'eau après chaque cycle de cuisson pour prévenir l'accumulation de calcaire.



Fonction de l'heure

Synchronise automatiquement les temps de cuisson pour assurer que les deux cuves termineront simultanément, même si les temps de cuisson sont différents.



Bouton Précédent

Utilisez le bouton Précédent si vous avez choisi par erreur le mauvais préréglage ou la mauvaise fonction.



Rappel de secouage

Appuyez sur le bouton de rappel de secouage pour activer ou désactiver les alertes qui vous rappellent de secouer ou de tourner vos aliments deux fois pendant la cuisson pour obtenir des résultats plus uniformes. Vous entendrez un « bip » et l'icône de secouage 🔄 clignotera à côté de l'heure.



Fonction friture à l'air

La technologie RapidAir Plus avec sa conception unique en étoile fait circuler l'air chaud autour et à travers les aliments, assurant une cuisson uniforme à l'intérieur et à l'extérieur pour de délicieux repas maison.



Fonction vapeur et friture à l'air

Pour la grande cuve seulement : Grâce à la technologie RapidAir Plus avec Air Steam qui allie cuisson vapeur et friture à l'air, vos aliments seront à la fois tendres et croustillants.



Fonction vapeur

Pour la grande cuve seulement : Notre technologie Air Steam assure que vos légumes, votre poisson, vos dumplings et vos pâtisseries sont bien infusés de vapeur, produisant une texture tendre et délicate qui n'est ni molle, ni détremée.



icône d'indication du manque d'eau

Cette icône se trouve à droite sur l'écran. Lorsqu'elle clignote et émet un « bip », cela signifie qu'il n'y a pas d'eau dans le réservoir ou que le réservoir n'est pas placé correctement. Remplissez le réservoir d'eau et assurez-vous qu'il est bien en place; appuyez ensuite sur le bouton de marche/arrêt et le symbole s'éteindra.




Fonction de nettoyage à la vapeur

Pour la grande cuve seulement : Appuyez une fois sur le bouton pour le nettoyage à la vapeur pour commencer à nettoyer le compartiment de droite; cette fonction aide à dissoudre les résidus graisseux dans la cuve et autour du radiateur. Voir le chapitre « Nettoyage – Nettoyage à la vapeur » pour plus de détails.



Fonction de détartrage

Pour la grande cuve seulement : Appuyez sur le bouton de nettoyage à la vapeur  et maintenez-le enfoncé au moins 3 secondes, jusqu'à ce que l'icône de détartrage clignote. Voir le chapitre « Nettoyage – Détartrage » pour plus de détails.



Mettre la cuisson en pause

Appuyez sur le bouton démarrer/pause ou réinsérez la cuve/le panier pour reprendre la cuisson.

Présélections

Les pré-réglages ci-dessous 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 pré-réglages ».



Collations surgelées de pommes de terre



Steak



Pommes de terre fraîches



Végétalien



Pilons de poulet



Poisson



Légumes



Pain



Muffins/
Gâteau



Réchauffage



Raviolis chinois

Appareil bruyant

L'appareil pourrait faire du bruit pendant qu'il fonctionne. Ce bruit est normal et provient de la pompe et du ventilateur.

Avis sonores

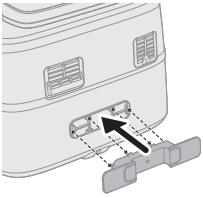
Parfois, vous entendrez un son, par exemple lorsque l'appareil a terminé la cuisson ou lorsqu'une action est requise pendant la cuisson, comme pour secouer ou retourner les aliments.

Avant la première utilisation

Important

- Durant la première utilisation, la friteuse Airfryer pourrait émettre de la fumée et une odeur, qui devraient se dissiper en quelques minutes.
- Avant la première utilisation, veuillez suivre le chapitre « Nettoyage » pour bien nettoyer l'appareil.

- 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 (voir le chapitre « Nettoyage »).
- 4 Fixez le support du cordon en l'enclenchant à l'endroit prévu à l'arrière de l'appareil.

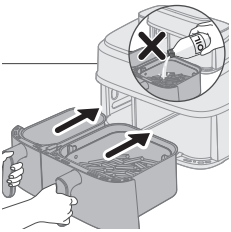


Attention

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

Attention

- Cette friteuse Airfryer fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve d'huile, de graisse de cuisson, ni d'aucun autre liquide.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Manipulez la cuve chaude avec des gants isolants.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique seulement.
- Cet appareil peut dégager de la fumée lorsque vous l'utilisez pour la première fois. Ce phénomène est normal.
- Le préchauffage de l'appareil n'est pas nécessaire.

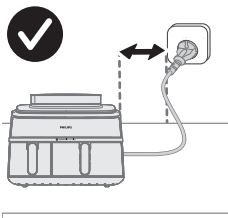


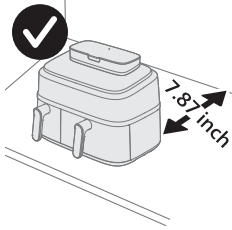
Préparations avant la première utilisation

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

Remarque

- Ne posez aucun objet sur le dessus ni sur les côtés de l'appareil. Cela risquerait d'entraver la circulation de l'air et d'affecter les résultats de la friture.
- Ne placez pas la friteuse Airfryer près d'un autre appareil de cuisson, près du mur ou sous un placard de la cuisine, car la vapeur brûlante pourrait condenser et couler le long des surfaces.
- Lors de l'utilisation normale, assurez une bonne ventilation à l'entour de l'appareil.








- Pendant l'utilisation, de la vapeur brûlante s'échappe des sorties d'air. Gardez les mains et le visage suffisamment éloignés de la sortie de vapeur. Placez l'appareil à 20 cm / 7,87 po des murs. Ne mettez pas l'ouverture de sortie d'air directement devant la prise.

Instructions de cuisson

Les cuves de gauche et de droite sont dotées de différentes fonctions de cuisson. Vous pouvez choisir la cuve qui correspond à la fonction de cuisson désirée.

Mode de cuisson

	Friture à l'air	Vapeur et friture à l'air	Cuisson à la vapeur
			
Petite cuve	✓	✗	✗
Grande cuve	✓	✓	✓

Avant d'utiliser la fonction de cuisson à la vapeur ou de vapeur et friture à l'air, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'eau dans le réservoir.

Nous recommandons l'utilisation d'eau purifiée.

Ne dépassez pas l'indication de niveau d'eau MAX sur le réservoir d'eau.

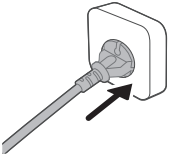
Videz le réservoir d'eau après la cuisson.

Cuisson dans la cuve double

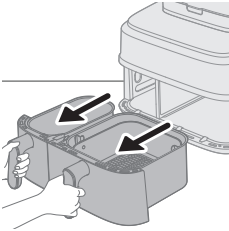
Cuisson avec la fonction de l'heure

Si vous cuisinez deux aliments avec différentes fonctions, températures et heures, utilisez la **fonction de l'heure** pour que les deux cuves terminent en même temps.

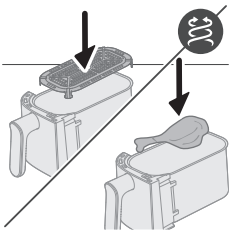
- 1 Branchez la fiche sur la prise murale.



- 2 Retirez les deux cuves de l'appareil en tirant sur la poignée.



- 3 Placez la plaque inférieure dans la petite cuve.



- 4 Insérez le panier dans la grande cuve.

Remarque

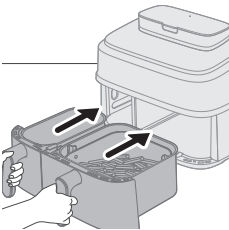
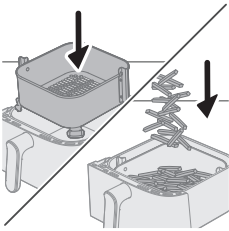
- Assurez-vous que les rabats du panier soient correctement positionnés à droite et à gauche lorsque vous l'insérez dans la cuve. Si vous le tournez accidentellement de 90 degrés, le panier ne rentrera pas.
- Il est normal d'exercer une certaine force pour placer le panier dans la cuve.

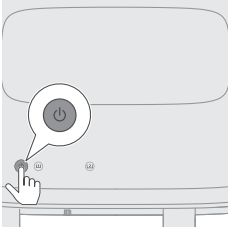
- 5 Mettez les ingrédients dans les paniers.

- 6 Remettez la cuve dans la friteuse Airfryer.

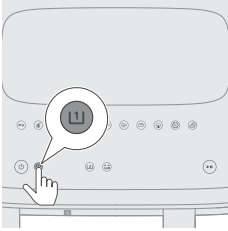
Attention

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

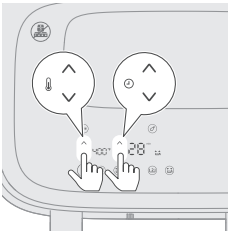




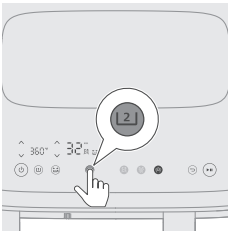
7 Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour mettre l'appareil en marche.



8 Sélectionnez la petite cuve.
L'indication de l'heure et de la température sur le côté gauche clignotera.



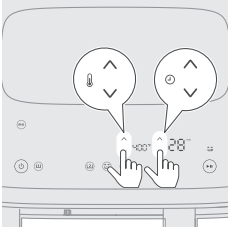
9 Appuyez sur les boutons de réglage de la température et sur les boutons de réglage de la durée pour choisir la température et la durée voulues.



10 Sélectionnez la grande cuve.



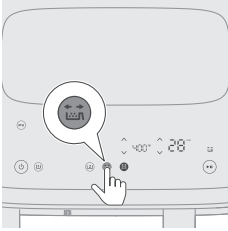
11 Sélectionnez la fonction de cuisson désirée : friture à l'air, vapeur, ou vapeur et friture à l'air.
Avant de sélectionner la fonction vapeur ou vapeur et friture à l'air, remplissez le réservoir d'eau jusqu'à l'indication de niveau MAX.



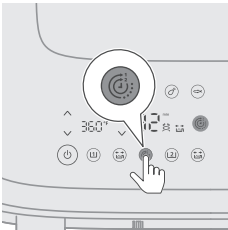
12 Appuyez sur les boutons de réglage de la température et sur les boutons de réglage de la durée pour choisir la température et la durée voulues.

Si vous choisissez la fonction friture à l'air ou vapeur et friture à l'air, vous pouvez régler la température de cuisson. Pour la fonction vapeur, la température est fixée à 210 °F et n'est pas réglable.

Reportez-vous au tableau des aliments du chapitre « Cuisson dans la cuve simple » pour connaître les quantités d'aliments, les températures et les temps de cuisson suggérés.



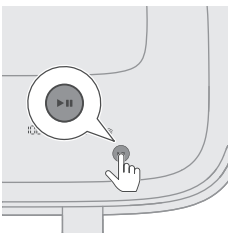
13 Appuyez sur le bouton de rappel de secouage afin de vous rappeler de remuer ou de tourner vos aliments pendant la cuisson.



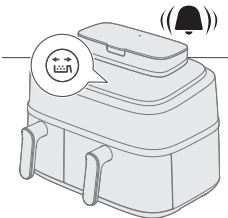
14 Appuyez sur le bouton de la fonction de l'heure pour vous assurer que les deux plats termineront la cuisson en même temps.

Si vous cuisinez deux aliments avec différentes fonctions, températures et heures, et que vous n'avez pas besoin qu'ils terminent en même temps, vous pouvez sauter cette étape.

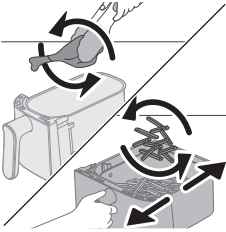
Pendant la cuisson, si vous ajustez la durée d'une cuve, la **fonction de l'heure** sera désactivée et les deux cuves fonctionneront séparément. Pour réactiver la **fonction de l'heure**, appuyez sur le bouton démarrer/pause. Ensuite, appuyez sur le bouton de la **fonction de l'heure** qui s'affiche. Enfin, appuyez de nouveau sur le bouton démarrer/pause pour reprendre la cuisson.



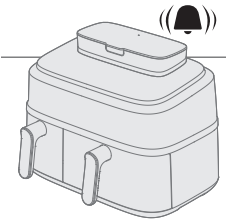
15 Appuyez sur le bouton démarrer/pause pour lancer le processus de cuisson.



16 Lorsque vous entendez le signal sonore du rappel de secouage, retirez la cuve avec le panier et secouez-la au-dessus de l'évier. Puis, remettez la cuve dans l'appareil.



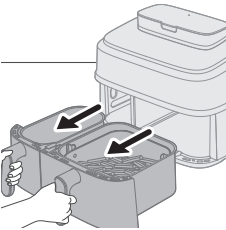
17 Lorsque vous entendez le signal sonore, le temps de cuisson est écoulé.



18 Retirez les cuves pour vérifier si les aliments sont prêts.

S'ils ne sont pas encore cuits, remettez simplement la cuve dans la friteuse Airfryer pour quelques minutes de plus.

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



Remarque

- Pour interrompre les deux cuves, appuyez sur le bouton démarrer/pause. Appuyez de nouveau sur le bouton pour reprendre la cuisson des deux cuves.
- Pour interrompre une seule cuve, sélectionnez la cuve en question, puis appuyez sur le bouton démarrer/pause. Appuyez de nouveau sur le bouton pour reprendre la cuisson de cette cuve.
- Vous pouvez utiliser un pré-réglage dans une cuve et des réglages manuels dans l'autre.
- L'appareil se met automatiquement en pause lorsque vous sortez une cuve et reprend la cuisson lorsque vous la remettez.

Pour obtenir des instructions sur les différentes fonctions de cuisson, reportez-vous aux sections correspondantes du chapitre « Cuisson dans la cuve simple ».

Cuisson dans la cuve simple

Si vous voulez frire à l'air une petite portion de nourriture, sélectionnez la petite cuve **(U)**.

Si vous voulez frire à l'air, cuire à la vapeur et frire à l'air ou cuire à la vapeur une grande portion de nourriture, sélectionnez la grande cuve **(2)**.

Les instructions ci-dessous concernent la grande cuve.

Remarque

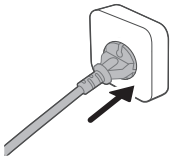
- Pour retirer les aliments de grande taille ou délicats, utilisez des pinces.

- Selon les ingrédients, il pourrait être préférable de verser soigneusement l'excédent d'huile ou de graisse de la cuve après chaque lot ou avant de secouer les aliments ou de replacer le panier. Placez le panier sur une surface résistante à la chaleur et portez des gants isolants lorsque vous versez l'excès d'huile ou de gras. Puis, réinsérez le panier dans la cuve.

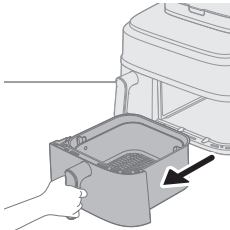
Fonction de friture à l'air

Friture à l'air dans la grande cuve, avec le tableau des aliments

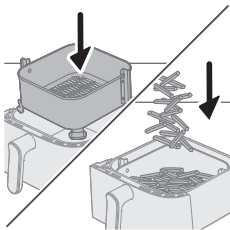
- 1 Branchez la fiche sur la prise murale.



- 2 Retirez la grande cuve et le panier de l'appareil en tirant sur la poignée.



- 3 Insérez le panier dans la grande cuve.
- 4 Mettez les ingrédients dans les paniers.



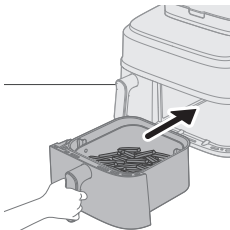
Remarque

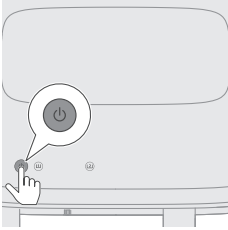
- La friteuse Airfryer permet de préparer une grande variété d'aliments. Consultez le « Tableau des aliments » pour voir les quantités qui conviennent et les durées de cuisson approximatives.
- Ne dépassez pas la quantité indiquée dans la section du tableau des aliments et ne remplissez pas le panier au-delà de l'indication « MAX », car cela risquerait d'affecter la qualité du résultat final.

- 5 Remettez la cuve dans la friteuse Airfryer.

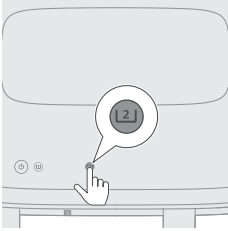
Attention

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

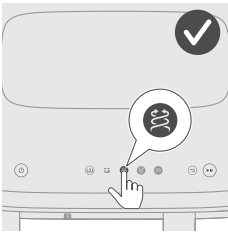




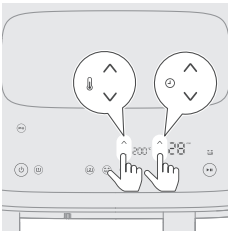
6 Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour mettre l'appareil en marche.



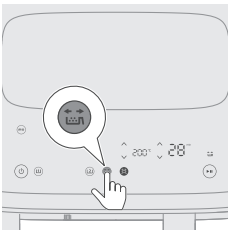
7 Sélectionnez la grande cuve.



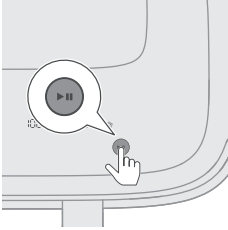
8 Sélectionner le bouton pour la fonction de friture à l'air.
L'indication de l'heure et de la température sur le côté droit clignotera.



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 (voir le « Tableau des aliments »).



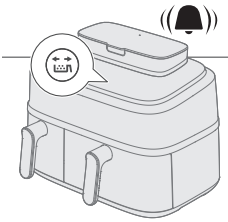
10 Appuyez sur le bouton de rappel de secouage afin de vous rappeler de remuer ou de tourner vos aliments pendant la cuisson, au besoin (voir le « Tableau des aliments »).



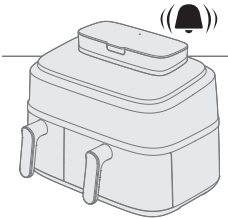
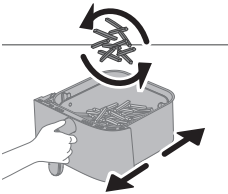
- 11** Appuyez sur le bouton démarrer/pause pour lancer le processus de cuisson. L'affichage de la température et de l'heure cesse de clignoter.

Remarque

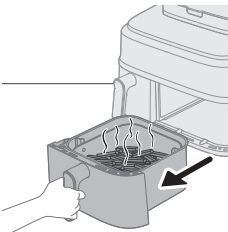
- La dernière minute de cuisson s'écoule en secondes.
- Vous pouvez modifier les réglages de cuisson à tout moment en cliquant sur les boutons haut ou bas.



- 12** Lorsque vous entendez le signal sonore du rappel de secouage, sortez la cuve avec le panier et secouez-la au-dessus de l'évier. Puis, remettez la cuve dans l'appareil.



- 13** Lorsque vous entendez le signal sonore, le temps de cuisson est écoulé.



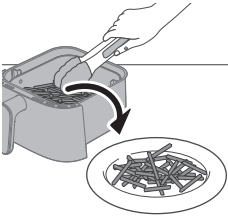
- 14** Retirez les cuves pour vérifier si les aliments sont prêts.

Attention

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

Remarque

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



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

Attention

- **N'inclinez pas la cuve lorsque vous retirez les ingrédients, car le panier pourrait tomber de la cuve.**
- **Une fois la cuisson terminée, la cuve, le panier, le boîtier intérieur et les ingrédients sont chauds. Selon le type d'ingrédients dans la friteuse Airfryer, de la vapeur peut s'échapper de la cuve.**



Tableau des aliments – Grande cuve

Les temps de cuisson du tableau sont des recommandations pour les ingrédients frais. Si vous n'obtenez pas les résultats escomptés, ajustez le temps de cuisson.

Ingrédients	Quantité d'aliments	Température	Temps (min)	Remarque
Frites surgelées minces	800 g/28 oz	400 °F	31 à 35	<ul style="list-style-type: none"> - 7 x 7 mm/0,3 x 0,3 po - Secouez, tournez ou remuez 2 fois pendant la cuisson
Frites maison	800 g/28 oz	360 °F	33 à 43	<ul style="list-style-type: none"> - 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 po d'épaisseur - Secouez, tournez ou remuez 2 fois pendant la cuisson
Croquettes de poulet surgelées	600 g/21 oz	400 °F	15 à 25	<ul style="list-style-type: none"> - Secouez, tournez ou remuez à mi-cuisson
Rouleaux de printemps surgelés	600 g/21 oz	400 °F	20 à 26	<ul style="list-style-type: none"> - Secouez, tournez ou remuez à mi-cuisson
Hamburger	4 galettes	400 °F	18 à 24	<ul style="list-style-type: none"> - Environ 150 g/5 oz/pièce - Retournez à mi-cuisson
Pain de viande	1200 g/42 oz	300 °F	55 à 60	<ul style="list-style-type: none"> - Utilisez l'accessoire de cuisson

Côtelettes de viande sans os	4 côtelettes	400 °F	17 à 24	<ul style="list-style-type: none"> - Environ 150 g/5 oz/pièce - Secouez, tournez ou remuez à mi-cuisson
Saucisses minces	10 pièces	400 °F	13 à 18	<ul style="list-style-type: none"> - Environ 50 g/1,8 oz/pièce - Secouez, tournez ou remuez à mi-cuisson
Pilons de poulet	10 pièces	360 °F	32 à 38	<ul style="list-style-type: none"> - Environ 125 g/4 oz/pièce - Secouez, tournez ou remuez à mi-cuisson
Poitrine de poulet	5 pièces	360 °F	18 à 29	<ul style="list-style-type: none"> - Environ 200 g/7 oz/pièce - Retournez à mi-cuisson
Poulet entier	1200 g/42 oz	360 °F	50 à 60	-
Poisson entier	3 pièces	360 °F	23 à 28	<ul style="list-style-type: none"> - Environ 300 à 400 g/11 à 14 oz/pièce
Filet de poisson	5 pièces	360 °F	27 à 34	<ul style="list-style-type: none"> - Environ 200 g/7 oz
Mélange de légumes	1000 g/35 oz	360 °F	21 à 27	<ul style="list-style-type: none"> - Hachés grossièrement - Réglez le temps de cuisson selon vos propres goûts; secouez, retournez ou remuez à mi-cuisson
Muffins	9 pièces	300 °F	15 à 18	<ul style="list-style-type: none"> - Environ 50 g/1,8 oz/tasse - Utilisez les moules à muffins

130 Français (Canada)

Gâteau	500 g/18 oz	300 °F	40 à 45	- Utilisez le très grand plat de cuisson Vérifiez que le gâteau est assez cuit avant de le sortir
Pain/petits pains pré-cuits	6 pièces	400 °F	7 à 10	- Environ 60 g/2 oz/pièce
Végétalien	12 pièces	360 °F	13 à 18	- Des collations végétaliennes fraîches et prêtes à servir, comme les falafels Secouez, tournez ou remuez 2 ou 3 fois pendant la cuisson
Pain maison	550 g/19 oz	300 °F	33 à 37	- Utilisez le très grand plat de cuisson - La forme de la pâte doit être aussi plate que possible afin d'éviter que le pain touche à l'élément chauffant lorsqu'il gonfle - Vérifiez que le pain est assez cuit avant de le sortir



Tableau des aliments – Petite cuve

Les temps de cuisson du tableau sont des recommandations pour les ingrédients frais. Si vous n'obtenez pas les résultats escomptés, ajustez le temps de cuisson.

Ingrédients	Quantité d'aliments	Température	Temps (min)	Remarque
Frites surgelées minces	300 g/11 oz	400 °F	32 à 34	<ul style="list-style-type: none"> - 7 x 7 mm/0,3 x 0,3 po - Secouez, tournez ou remuez 2 à 3 fois pendant la cuisson
Frites maison	300 g/11 oz	360 °F	34 à 40	<ul style="list-style-type: none"> - 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 po d'épaisseur - Secouez, tournez ou remuez 2 à 3 fois pendant la cuisson
Croquettes de poulet surgelées	300 g/11 oz	400 °F	24 à 26	<ul style="list-style-type: none"> - Secouez, tournez ou remuez à mi-cuisson
Rouleaux de printemps surgelés	300 g/11 oz	400 °F	22 à 25	<ul style="list-style-type: none"> - Secouez, tournez ou remuez à mi-cuisson
Hamburger	300 g/11 oz	400 °F	23 à 26	<ul style="list-style-type: none"> - Environ 150 g/5 oz/pièce - Retournez à mi-cuisson
Côtelettes de viande sans os	300 g/11 oz	400 °F	22 à 26	<ul style="list-style-type: none"> - Environ 150 g/5 oz/pièce - Secouez, tournez ou remuez à mi-cuisson

132 Français (Canada)

Saucisses minces	6 pièces	400 °F	15 à 20	<ul style="list-style-type: none">- Environ 50 g/1,8 oz/pièce- Secouez, tournez ou remuez à mi-cuisson
Pilons de poulet	5 pièces	360 °F	33 à 36	<ul style="list-style-type: none">- Environ 125 g/4 oz/pièce- Secouez, tournez ou remuez à mi-cuisson
Poitrine de poulet	3 pièces	360 °F	24 à 29	<ul style="list-style-type: none">- Environ 200 g/7 oz/pièce- Tournez à mi-cuisson
Poisson entier	1 pièce	360 °F	28 à 31	<ul style="list-style-type: none">- Environ 300 à 400 g/11 à 14 oz/pièce
Filet de poisson	2 pièces	320 °F	30 à 38	<ul style="list-style-type: none">- Environ 200 g/7 oz/pièce
Mélange de légumes	400 g/14 oz	360 °F	14 à 27	<ul style="list-style-type: none">- Hachés grossièrement- Réglez le temps de cuisson selon vos propres goûts; secouez, retournez ou remuez à mi-cuisson
Muffins	6 pièces	320 °F	20 à 27	<ul style="list-style-type: none">- Environ 50 g/1,8 oz/pièce- Utilisez les moules à muffins

Pain/petits pains précuits	3 pièces	400 °F	8 à 10	- Environ 60 g/2 oz/pièce
Végétalien	12 pièces	380 °F	16 à 19	- Des collations végétaliennes fraîches et prêtes à servir, comme les falafels - Secouez, tournez ou remuez 2 ou 3 fois pendant la cuisson

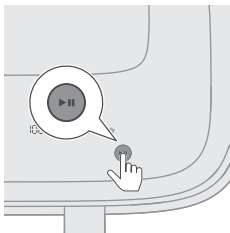
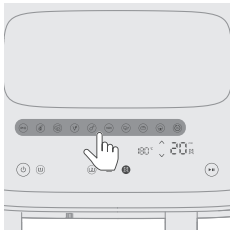
Friture à l'air avec prééglage dans la grande cuve

1 Suivez les étapes 1 à 8 du chapitre « Friture à l'air dans la grande cuve, avec le tableau des aliments ».

2 Choisissez le prééglage.

Conseil :

- Pour passer à un autre prééglage, appuyez sur le bouton Précédent ou désélectionnez le bouton de prééglage et sélectionnez le prééglage désiré.



3 Lancez le processus de cuisson en appuyant sur le bouton démarrer/pause. L'indication de la température et de l'heure cesse de clignoter.



Reportez-vous au tableau ci-dessous pour connaître les quantités d'aliments suggérées en fonction du temps de cuisson par défaut.



Préréglage – Grande cuve

Les temps de cuisson du tableau sont des recommandations pour les ingrédients frais. Si vous n'obtenez pas les résultats escomptés, ajustez le temps de cuisson.





Préréglages	Icône	Quantité d'aliments	Température (par défaut)	Heure (par défaut)	Remarque
Collations surgelées de pommes de terre		800 g/28 - oz	400 °F	35 min	- Collations surgelées à base de pommes de terre, telles que les frites congelées, les quartiers de pommes de terre, les frites gauffrées, etc. - Secouez, tournez ou remuez 2 ou 3 fois pendant la cuisson
Steak (côtes de bœuf et côtelettes de porc)		600 g/21 - oz	400 °F	22 min	- Tranches d'une épaisseur de 2 à 2,5 cm, 200 g/7 oz chacune. - Retournez une fois
Végétalien (collations végétaliennes fraîches et prêtes à servir, comme les falafels)		12 pièces	300 °F	18 min	- 40 g chacun - Une collation végétalienne fraîche et prête à servir, comme un falafel - Secouez, tournez ou remuez 2 ou 3 fois pendant la cuisson
Pommes de terre fraîches		800 g/28 - oz	360 °F	36 min	- Utilisez des pommes de terre farineuses - Coupez en cubes de pommes de terre (10 x 10 mm/0,4 x 0,4 po d'épaisseur) - Faites-les tremper 30 minutes dans l'eau, séchez-les puis ajouter ¼ à 1 cuillère à soupe d'huile - Secouez, tournez ou remuez 2 ou 3 fois pendant la cuisson
Pilons de poulet (volaille)		8 à 10 pilons	360 °F	33 min	- 120 à 130 g/4 à 5 oz par pilon - Secouez, tournez ou remuez pendant la cuisson
Poisson (poisson et fruits de mer)		600 g/21 - oz	400 °F	25 min	- Poisson entier avec la peau, environ 300 g/11 oz
Légumes		1000 g/35 - oz	400 °F	24 min	- Hachés grossièrement - Mélange de légumes (aubergine, courgette, poivron, oignon)
Gâteau		800 g/35 - oz	300 °F	40 min	- Utilisez le très grand accessoire de cuisson (199 x 189 x 80 mm) pour la grande cuve







Préréglages	Icône	Quantité d'aliments	Température (par défaut)	Heure (par défaut)	Remarque
Pain		500 g/17 - oz	360 °F	33 min	<ul style="list-style-type: none"> - Utilisez le très grand plat de cuisson - La forme de la pâte doit être aussi plate que possible afin d'éviter que le pain touche à l'élément chauffant lorsqu'il gonfle - Vérifiez que le pain est assez cuit avant de le sortir
Réchauffage			320 °F	5 min	<ul style="list-style-type: none"> - Ajustez le temps en fonction des aliments et de la quantité



Préréglage – Petite cuve

Les temps de cuisson du tableau sont des recommandations pour les ingrédients frais. Si vous n'obtenez pas les résultats escomptés, ajustez le temps de cuisson.

Préréglages	Icône	Quantité d'aliments	Température (par défaut)	Heure (par défaut)	Remarque
Collations surgelées de pommes de terre		300 g/11 - oz	400 °F	31 min	<ul style="list-style-type: none"> - Collations surgelées à base de pommes de terre, telles que les frites congelées, les quartiers de pommes de terre, les frites gauffrées, etc. Secouez, tournez ou remuez 2 ou 3 fois pendant la cuisson
Steak (côtes de bœuf et côtelettes de porc)		400 g/14 - oz	400 °F	24 min	<ul style="list-style-type: none"> - Tranches d'une épaisseur de 2 à 2,5 cm, 200 g/7 oz chacune - Retournez une fois
Végétalien (collations végétaliennes fraîches et prêtes à servir, comme les falafels)		8 morceaux	380 °F	16 min	<ul style="list-style-type: none"> - 40 g chacun - Une collation végétalienne fraîche et prête à servir, comme un falafel - Secouez, tournez ou remuez 2 ou 3 fois pendant la cuisson
Pommes de terre fraîches		300 g/11 - oz	360 °F	36 min	<ul style="list-style-type: none"> - Utilisez des pommes de terre farineuses - Coupez en cubes de pommes de terre (10 x 10 mm/0,4 x 0,4 po d'épaisseur) - Faites-les tremper 30 minutes dans l'eau, séchez-les puis ajouter ¼ à 1 cuillère à soupe d'huile - Secouez, tournez ou remuez 2 ou 3 fois pendant la cuisson

Préréglages	Icône	Quantité d'aliments	Température (par défaut)	Heure (par défaut)	Remarque
Pilons de poulet (volaille)		4 ou 5 pilons	360 °F	38 min	- 120 à 130 g/4 à 5 oz par pilon - Secouez, tournez ou remuez pendant la cuisson
Poisson (poisson et fruits de mer)		300 g/11 - oz	400 °F	26 min	- Poisson entier avec la peau, environ 300 g/11 oz
Légumes		400 g/14 - oz	400 °F	27 min	- Hachés grossièrement - Mélange de légumes (aubergine, courgette, poivron, oignon)
Gâteau		6 morceaux	300 °F	25 min	- Moules à muffins, 6 - Utilisez les moules à muffins pour le petit panier
Pain		300 g/11 - oz	320 °F	32 min	- Utilisez un accessoire de cuisson
Réchauffage		-	340 °F	6 min	- Ajustez le temps en fonction des aliments et de la quantité

Conseil : Maintien au chaud

- Vous pouvez garder vos aliments au chaud dans la friteuse à air chaud en programmant la température à 80 °C 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 les aliments comme les frites perdent trop de leur texture croustillante durant le maintien au chaud, vous pouvez soit réduire le temps de maintien au chaud en éteignant l'appareil plus tôt, soit les faire croustiller pendant 2 ou 3 minutes à une température de 360 °F.

Cuisson des frites maison

Pour cuire de savoureuses frites maison avec la friteuse Airfryer :

- 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.
 - Choisissez une variété de pommes de terre adaptée aux frites, par exemple des pommes de terre (légèrement) farineuses.
 - Il est préférable de ne cuire les frites que par portions d'un maximum de 800 g/28 oz pour obtenir un résultat homogène. Les grandes quantités de frites sont généralement moins croustillantes que les plus petites portions.
- 1 Pelez les pommes de terre et coupez-les en frites (10 x 10 mm/0,4 x 0,4 po d'épaisseur).
 - 2 Faites tremper les bâtonnets de pommes de terre dans un bol rempli d'eau pendant au moins 30 minutes.
 - 3 Videz le bol, puis séchez les bâtonnets de pomme de terre avec de l'essuie-tout ou un linge à vaisselle.

- 4 Versez une cuillère à soupe d'huile de cuisson dans le bol, versez les bâtonnets dans le bol et mélangez jusqu'à ce qu'ils soient enrobés d'huile.
- 5 Sortez les bâtonnets de pommes de terre du bol avec les mains ou un ustensile perforé pour que l'excès d'huile reste dans le bol.

Remarque

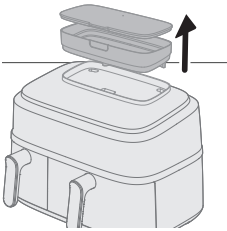
- N'inclinez pas le bol pour verser d'un coup les bâtonnets dans le panier, pour éviter que l'excès d'huile ne coule dans la cuve.

- 6 Insérez les bâtonnets dans le panier.

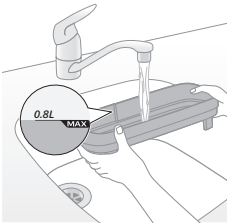
Fonction vapeur et friture à l'air

Vapeur et friture à l'air, avec le tableau des aliments

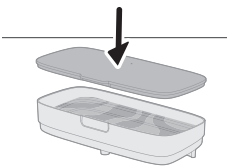
- 1 Retirez le réservoir d'eau de l'appareil.



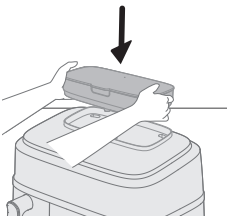
- 2 Remplissez le réservoir d'eau.
Ne dépassez pas l'indication de niveau d'eau MAX.



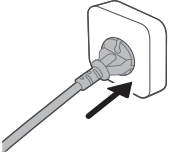
- 3 Fixez le couvercle sur le réservoir d'eau pour éviter les fuites d'eau.



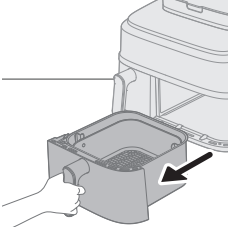
- 4 Placez le réservoir d'eau sur la fente au haut de l'appareil, puis pressez vers le bas afin de bien le fixer en place.
Si le réservoir d'eau n'est pas placé correctement, l'eau ne s'écoulera pas vers le générateur de vapeur. L'icône « manque d'eau » se mettra à clignoter, et le ventilateur et le moteur pourraient produire des bruits inhabituels. La fonction vapeur et friture à l'air pourrait être désactivée dans ce cas.



5 Branchez la fiche sur la prise murale.

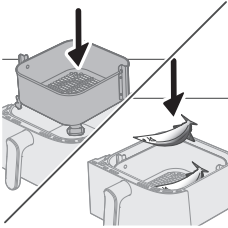


6 Retirez la grande cuve et le panier de l'appareil en tirant sur la poignée.



7 Insérez le panier dans la grande cuve.

8 Mettez les ingrédients dans les paniers.



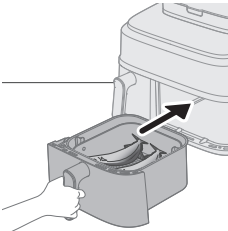
Remarque

- La friteuse Airfryer permet de préparer une grande variété d'aliments. Consultez le tableau des aliments pour voir les quantités qui conviennent et les durées de cuisson approximatives.
- Ne dépassez pas la quantité indiquée dans la section du tableau des aliments et ne remplissez pas le panier au-delà de l'indication « MAX », car cela risquerait d'affecter la qualité du résultat final.

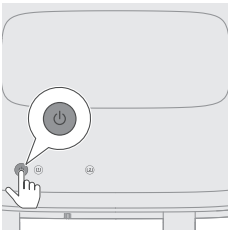
9 Remettez la cuve dans la friteuse Airfryer.

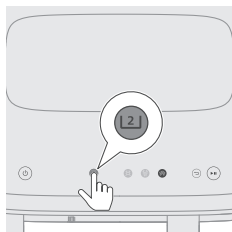
Attention

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

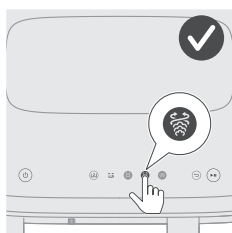


10 Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour mettre l'appareil en marche.



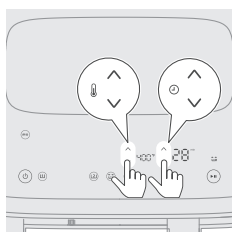


11 Sélectionnez la grande cuve.

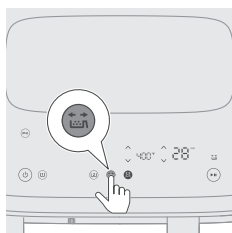


12 Sélectionnez la fonction vapeur et friture à l'air.

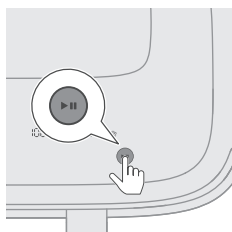
L'indication de l'heure et de la température sur le côté droit clignotera.



13 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 (voir le tableau des aliments ci-dessous).



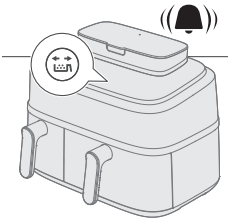
14 Appuyez sur le bouton de rappel de secouage afin de vous rappeler de remuer ou de tourner vos aliments pendant la cuisson, au besoin.



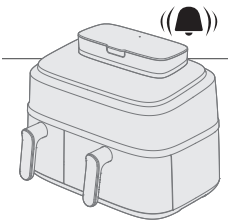
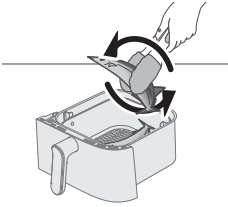
15 Appuyez sur le bouton démarrer/pause pour lancer le processus de cuisson. L'indication de la température et de l'heure cesse de clignoter.

Remarque

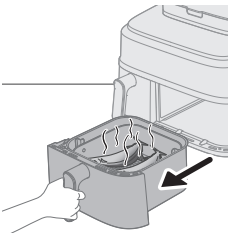
- La dernière minute de cuisson s'écoule en secondes.
- Si les indicateurs de la température et de l'heure restent allumés et ne clignotent pas, cela signifie que l'appareil fonctionne normalement. Après 20 secondes de cuisson, vous entendrez le moteur/ventilateur et verrez de la vapeur sortir de l'arrière de la machine.
- Vous pouvez modifier les réglages de cuisson à tout moment en cliquant sur les boutons haut ou bas.



16 Lorsque vous entendez le signal sonore du rappel de secouage, sortez la cuve avec le panier et secouez-la au-dessus de l'évier. Puis, remettez la cuve dans l'appareil.



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



18 Retirez les cuves pour vérifier si les aliments sont prêts.

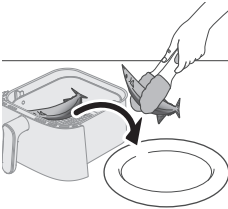
Attention

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

Remarque

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

19 Retirez délicatement les ingrédients de la cuve à l'aide d'une pince à barbecue.



Attention

- **N'inclinez pas la cuve lorsque vous retirez les ingrédients, car le panier pourrait tomber et l'eau pourrait éclabousser.**
- **Une fois la cuisson terminée, la cuve, le panier, le boîtier intérieur et les ingrédients sont chauds. Selon le type d'ingrédients dans la friteuse Airfryer, de la vapeur peut s'échapper de la cuve.**



Tableau des aliments – Grande cuve

Ingrédients	Quantité d'aliments	Température	Temps (min)	Remarque
Cubes de pommes de terre fraîches	800 g/28 oz	360 °F	33 à 45	- Secouez, tournez ou remuez 2 fois pendant la cuisson
Pilons de poulet	10 pièces	360 °F	32 à 37	- Environ 125 g/4 oz/pièce - Secouez, tournez ou remuez à mi-cuisson
Poitrine de poulet	4 pièces	320 °F	23 à 25	- Environ 200 g/7 oz/pièce - Ajoutez 10 g d'huile de canola
Poisson entier	3 pièces	400 °F	21 à 24	- Environ 300 à 400 g/11 à 14 oz/pièce - Secouez, tournez ou remuez à mi-cuisson
Filet de poisson	5 pièces	320 °F	22 à 23	- Environ 200 g/7 oz - Ajoutez 10 g d'huile de canola
Mélange de légumes	1000 g/35 oz	400 °F	20 à 22	- Réglez le temps de cuisson selon vos goûts. - Secouez, tournez ou remuez à mi-cuisson

142 Français (Canada)

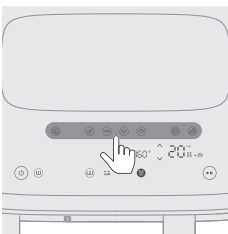
Chou-fleur	600 g/21 oz	320 °F	20 à 22	<ul style="list-style-type: none">- Secouez, tournez ou remuez 2 fois pendant la cuisson- 10 g d'huile de canola
Carottes	600 g/21 oz	360 °F	20 à 22	<ul style="list-style-type: none">- Secouez, tournez ou remuez 2 fois pendant la cuisson- 10 g d'huile de canola
Pain maison	550 g/19 oz	360 °F	33 à 38	<ul style="list-style-type: none">- Utilisez le très grand plat de cuisson- La forme de la pâte doit être aussi plate que possible afin d'éviter que le pain touche à l'élément chauffant lorsqu'il gonfle- Vérifiez que le pain est assez cuit avant de le sortir
Raviolis chinois	400 g/14 oz	320 °F	18 à 21	-
Poulet entier	1200 g/42 oz	360 °F	50 à 60	-

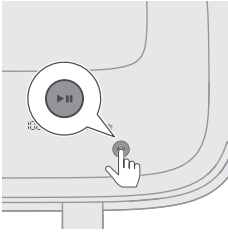
Vapeur et friture à l'air avec pré réglage

- 1 Suivez les étapes 1 à 12 du chapitre « Fonction vapeur et friture à l'air – Vapeur et friture à l'air, avec le tableau des aliments ».
- 2 Choisissez le pré réglage.

Conseil

- Pour passer à un autre pré réglage, appuyez sur le bouton Précédent ou désélectionnez le bouton de pré réglage et sélectionnez le pré réglage désiré.







- 3 Lancez le processus de cuisson en appuyant sur le bouton démarrer/pause. L'indication de la température et de l'heure cesse de clignoter.



Tableau des préréglages

Les temps de cuisson du tableau sont des recommandations pour les ingrédients frais. Si vous n'obtenez pas les résultats escomptés, ajustez le temps de cuisson.

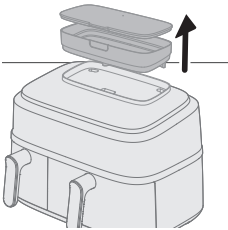
Préréglages	Icône	Quantité d'aliments	Température (par défaut)	Heure (par défaut)	Remarque
Pommes de terre fraîches		800 g/28 - oz	360 °F	45 min	<ul style="list-style-type: none"> - Utilisez des pommes de terre farineuses - Coupez en cubes de pommes de terre (10 x 10 mm/0,4 x 0,4 po d'épaisseur) - Faites-les tremper 30 minutes dans l'eau, séchez-les puis ajouter ¼ à 1 cuillère à soupe d'huile - Secouez, tournez ou remuez 2 ou 3 fois pendant la cuisson
Pilons de poulet (volaille)		8 à 10 pilons	360 °F	37 min	<ul style="list-style-type: none"> - 120 à 130 g/4 à 5 oz par pilon - Secouez, tournez ou remuez pendant la cuisson
Poisson (poisson et fruits de mer)		600 g/21 - oz	400 °F	23 min	<ul style="list-style-type: none"> - Poisson entier avec la peau, environ 300 g/11 oz
Légumes		550 g/19 - oz	320 °F	22 min	<ul style="list-style-type: none"> - Légumes croquants, comme le brocoli et le chou-fleur - Le rappel de secouage est activé par défaut et vous invite à secouer la poêle deux fois pendant la cuisson. - Si vous faites cuire un mélange de légumes (aubergine, courgette, poivre, oignon), réglez la température à 392 °F.
Pain		500 g/18 - oz	360 °F	33 min	<ul style="list-style-type: none"> - Utilisez le très grand plat de cuisson. - La forme de la pâte doit être aussi plate que possible afin d'éviter que le pain touche à l'élément chauffant lorsqu'il gonfle. - Vérifiez que le pain est assez cuit avant de le sortir.

Préréglages	Icône	Quantité d'aliments	Température (par défaut)	Heure (par défaut)	Remarque
Raviolis chinois		400 g / 14 - oz	320 °F	18 min	-
Réchauffage		-	300 °F	21 min	- Ajustez le temps en fonction des aliments et de la quantité

Fonction vapeur

Vapeur, avec le tableau des aliments

1 Retirez le réservoir d'eau de l'appareil.

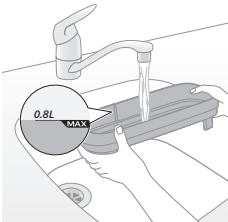


2 Remplissez le réservoir d'eau.

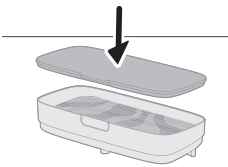
Ne dépassez pas l'indication de niveau d'eau MAX.

La quantité d'eau nécessaire à la cuisson dépend du type d'aliment et de la durée de cuisson.


Il se peut que vous deviez remplir le réservoir d'eau pendant la cuisson si le temps de cuisson est supérieur à 50 minutes.

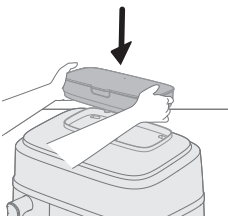


3 Fixez le couvercle sur le réservoir d'eau pour éviter les fuites d'eau.

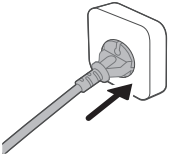


4 Placez le réservoir d'eau sur la fente au haut de l'appareil, puis pressez vers le bas afin de bien le fixer en place.

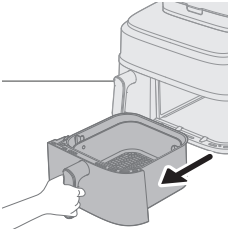
Si le réservoir d'eau n'est pas placé correctement, l'eau ne s'écoulera pas vers le générateur de vapeur. L'icône « manque d'eau »  se mettra à clignoter, et le ventilateur et le moteur pourraient produire des bruits inhabituels. La fonction vapeur pourrait être désactivée dans ce cas.



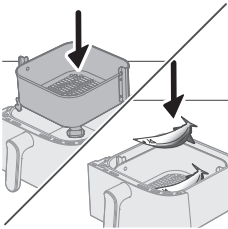
- 5 Branchez la fiche sur la prise murale.



- 6 Retirez la grande cuve et le panier de l'appareil en tirant sur la poignée.



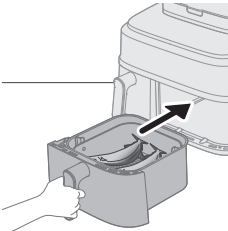
- 7 Insérez le panier dans la grande cuve.
8 Mettez les ingrédients dans les paniers.



Remarque

- La friteuse Airfryer permet de préparer une grande variété d'aliments. Consultez le tableau des aliments pour voir les quantités qui conviennent et les durées de cuisson approximatives.
- Ne dépassez pas la quantité indiquée dans la section du tableau des aliments et ne remplissez pas le panier au-delà de l'indication « MAX », car cela risquerait d'affecter la qualité du résultat final.

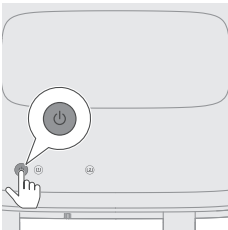
- 9 Remettez la cuve dans la friteuse Airfryer.

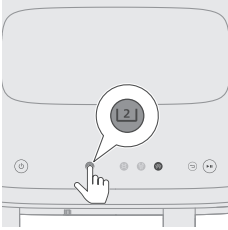


Attention

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

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

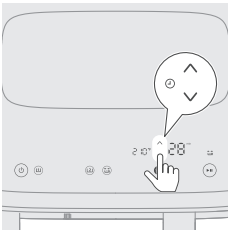




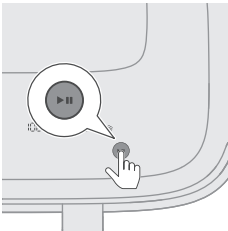
11 Sélectionnez la grande cuve.



12 Sélectionnez la fonction vapeur.
L'heure sur le côté droit clignotera.



13 Appuyez sur les boutons de réglage de la durée pour choisir la durée requise.

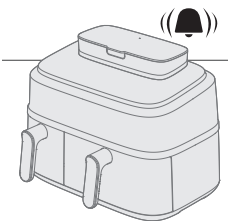


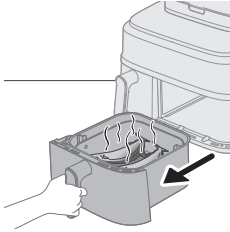
14 Appuyez sur le bouton démarrer/pause pour lancer le processus de cuisson.
L'indication de la température et de l'heure cesse de clignoter.

Remarque

- La dernière minute de cuisson s'écoule en secondes.
- Si les indicateurs de la température et de l'heure restent allumés et ne clignotent pas, cela signifie que l'appareil fonctionne normalement. Après 20 secondes de cuisson, vous entendrez le moteur/ventilateur et verrez de la vapeur sortir de l'arrière de la machine.
- Vous pouvez modifier les réglages de cuisson à tout moment en cliquant sur les boutons haut ou bas.

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





16 Retirez les cuves pour vérifier si les aliments sont prêts.

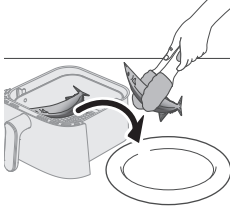
Attention

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

Remarque

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

17 Retirez délicatement les ingrédients (p. ex., le brocoli) de la cuve à l'aide d'une pince à barbecue.



Attention

- **N'inclinez pas la cuve lorsque vous retirez les ingrédients, car le panier pourrait tomber et l'eau pourrait éclabousser.**
- **Une fois la cuisson terminée, la cuve, le panier, le boîtier intérieur et les ingrédients sont chauds. Selon le type d'ingrédients dans la friteuse Airfryer, de la vapeur peut s'échapper de la cuve.**

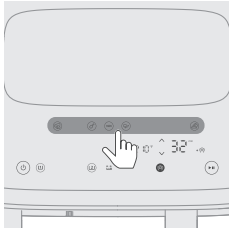


Tableau des aliments – Grande cuve

Ingrédients	Quantité d'aliments	Température	Temps (min)	Remarque
Cubes de pommes de terre fraîches	800 g/28 oz	210 °F	28 à 35	-
Pommes de terre entières	4 pièces	210 °F	45 à 55	- Environ 250 à 300 g/9 à 11 oz
Pilons de poulet	10 pièces	210 °F	30 à 40	- Environ 125 g/4 oz/pièce
Poisson entier	3 pièces	210 °F	18 à 22	- Environ 300 à 400 g/11 à 14 oz/pièce
Légumes croquants	550 g/19 oz	210 °F	10 à 14	- Comme le brocoli et le chou-fleur
Raviolis chinois	400 g/14 oz	210 °F	15 à 20	-
Côtes de porc	300 g/11 oz	210 °F	30 à 35	- Utilisez une plaque de la taille appropriée
Riz	320 g/11 oz	210 °F	25 à 30	- Avec une marmite, un plat de cuisson, un plateau en silicone, etc. - Ajoutez 320 ml d'eau dans la casserole, avec un ratio de 1 part de riz pour 1,5 part d'eau
Poitrine de poulet	4 pièces	210 °F	20 à 30	- Environ 200 g/7 oz/pièce
Igname et patate douce	8 pièces	210 °F	45 à 60	- Environ 100 g/4 oz/pièce

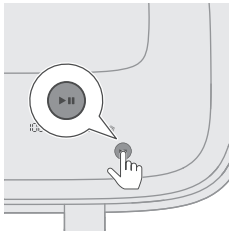
Vapeur avec préréglage

- 1 Suivez les étapes 1 à 12 du chapitre « Fonction vapeur ».
- 2 Choisissez le préréglage.



Conseil

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



- 3 Lancez le processus de cuisson en appuyant sur le bouton démarrer/pause. L'indication de la température et de l'heure cesse de clignoter.



Tableau des préréglages

Les temps de cuisson du tableau sont des recommandations pour les ingrédients frais. Si vous n'obtenez pas les résultats escomptés, ajustez le temps de cuisson.

Préréglages	Icône	Quantité d'aliments	Température (par défaut)	Heure (par défaut)	Remarque
Pommes de terre fraîches		800 g/28 - oz	210 °F	35 min	- Coupez en cubes de pommes de terre
Pilons de poulet (volaille)		8 à 10 pilons	210 °F	40 min	- 120 à 130 g/4 à 5 oz par pilon
Poisson (poisson et fruits de mer)		600 g/21 - oz	210 °F	20 min	- Poisson entier avec la peau, environ 300 g/11 oz
Légumes		550 g/19 - oz	210 °F	14 min	- Légumes croquants, comme le brocoli et le chou-fleur
Raviolis chinois		400 g/14 - oz	210 °F	20 min	-

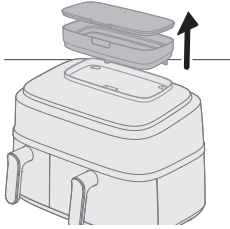
Nettoyage

Utilisez les programmes de nettoyage automatique

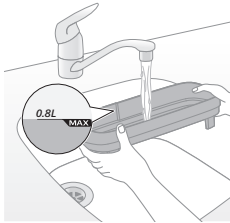
Utilisation de la fonction de nettoyage à la vapeur

Cette fonction aide à dissoudre les résidus de graisse et à nettoyer en profondeur la grande cuve. La durée du programme est de 20 minutes : 15 minutes pour le nettoyage à la vapeur et 5 minutes pour le séchage de la cuve.

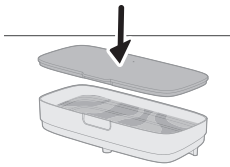
1 Retirez le réservoir d'eau de l'appareil.




2 Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximal.

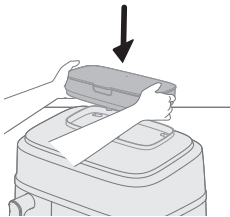


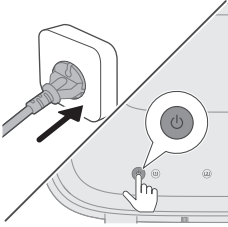
3 Fixez le couvercle sur le réservoir d'eau pour éviter les fuites d'eau.



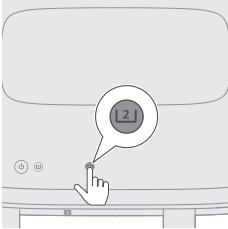
4 Placez le réservoir d'eau sur la fente au haut de l'appareil, puis pressez vers le bas afin de bien le fixer en place.

Si le réservoir d'eau n'est pas placé correctement, l'eau ne s'écoulera pas vers le générateur de vapeur. L'icône « manque d'eau »  se mettra à clignoter, et le ventilateur et le moteur pourraient produire des bruits inhabituels. La fonction vapeur pourrait être désactivée dans ce cas.

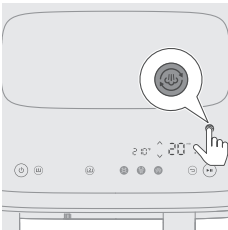




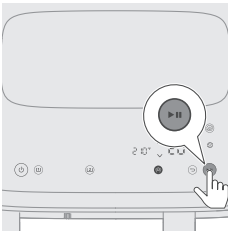
5 Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour mettre l'appareil en marche



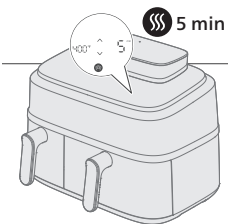
6 Sélectionnez la grande cuve.



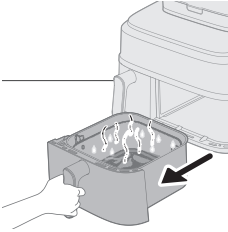
7 Appuyez sur le bouton pour le nettoyage à la vapeur pour commencer à nettoyer le compartiment de droite.
L'heure sur le côté droit clignotera.



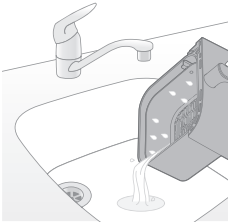
8 Appuyez sur le bouton démarrer/pause pour lancer le processus de nettoyage.
L'indication de la température et de l'heure cesse de clignoter.



9 Après 15 minutes, l'appareil émettra un bip continu et l'icône de nettoyage à la vapeur ☁️ clignotera jusqu'à ce que vous retiriez la cuve.
Cela signifie que le processus de nettoyage est terminé. Il reste une phase de séchage de 5 minutes.



10 Retirez et videz la cuve.

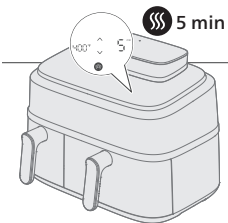


11 Rincez le panier et la cuve pour éliminer les résidus.

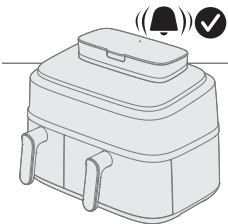
S'il reste de la graisse dans la cuve et le panier, nettoyez-les avec de l'eau savonneuse ou du détergent à l'aide d'une éponge, puis rincez de nouveau.

12 Essuyez la graisse dissoute autour de la zone du radiateur avec un chiffon ou un linge à vaisselle.

En utilisant les fonctions friture à l'air ou vapeur et friture à l'air, de la graisse s'accumule autour de la zone du radiateur. Assurez-vous de régulièrement nettoyer à la vapeur et essuyer l'intérieur pour maintenir la propreté.



13 Remplacez la cuve dans l'appareil pour que le mode de séchage se mette en marche automatiquement.



14 Après 5 minutes, un bip vous indique que le programme de séchage est terminé.

Conseil

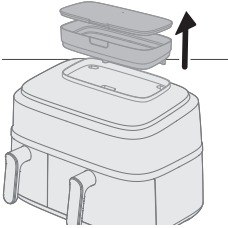
- Avant la première utilisation ou après une longue période d'inutilisation, nous vous suggérons d'utiliser la fonction de nettoyage à la vapeur pour bien nettoyer le circuit d'eau et le compartiment de droite.

Remarque

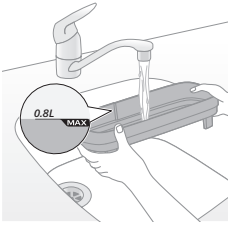
- Le programme de nettoyage à la vapeur ou de détartrage peut générer plus de vapeur à l'arrière de l'appareil que le mode vapeur; vous pourriez donc voir plus de condensation sur le mur. Avant de commencer ces deux programmes, veuillez vous assurer que 1) la sortie d'air n'est pas directement devant la prise; 2) vous ne placez pas d'autres appareils de cuisine près de la machine; 3) vous placez la machine à 20 cm du mur pour réduire la formation de condensation.

Utilisation de la fonction de détartrage

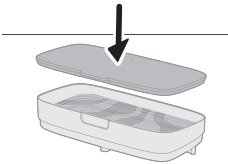
Après dix heures d'utilisation du mode vapeur, l'icône ☹️ clignotera pour indiquer qu'il est temps d'effectuer un programme de détartrage. Cette fonction aide à nettoyer la formation de tartre dans le système d'eau de l'appareil afin d'en prolonger la durée de vie.



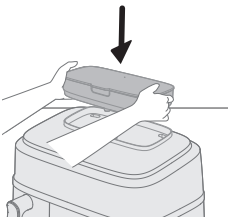
1 Retirez le réservoir d'eau de l'appareil.



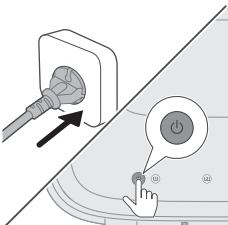
2 Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximal.



3 Fixez le couvercle sur le réservoir d'eau pour éviter les fuites d'eau.



4 Placez le réservoir d'eau sur la fente au haut de l'appareil, puis pressez vers le bas afin de bien le fixer en place.
Si le réservoir d'eau n'est pas placé correctement, l'eau ne s'écoulera pas vers le générateur de vapeur. L'icône « manque d'eau » se mettra à clignoter, et le ventilateur et le moteur pourraient produire des bruits inhabituels. La fonction vapeur pourrait être désactivée dans ce cas.




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

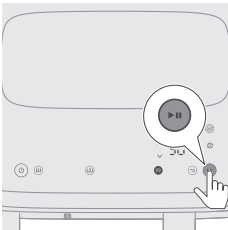


6 Sélectionnez la grande cuve.



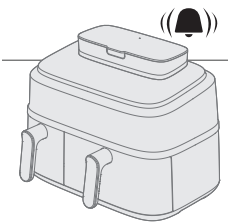
7 Appuyez sur le bouton de nettoyage à la vapeur et maintenez-le enfoncé au moins 3 secondes, jusqu'à ce que l'icône de détartrage  apparaisse et clignote.

L'heure sur le côté droit clignote.

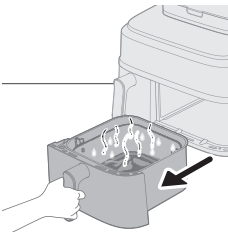


8 Appuyez sur le bouton démarrer/pause pour lancer le détartrage.

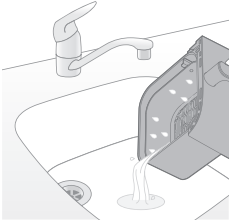
L'indication de l'heure cessera de clignoter.



9 Après 50 minutes, un signal sonore indiquera que le programme est terminé.



10 Retirez la grande cuve.




11 Videz l'eau sale.

12 Lavez la cuve et le panier, puis rincez et séchez-les. Essuyez le compartiment de cuisson avec un chiffon sec ou un linge à vaisselle.

Nous suggérons d'utiliser la fonction de nettoyage à la vapeur pour rincer le circuit d'eau intérieur et sécher la cuve.

Remarque

- Lorsque l'icône  clignote, il est préférable d'effectuer le détartrage sans tarder, sans quoi le calcaire pourrait s'accumuler dans le circuit d'eau et le boucher.
- Si vous souhaitez détartrer plus tard, vous pouvez passer cet avis. Vous recevrez un rappel la prochaine fois que vous allumerez votre friteuse Airfryer.
- Vous ne devez en aucun cas utiliser un liquide détartrant à base d'acide sulfurique, d'acide chlorhydrique, d'acide sulfamique ou d'acide acétique (vinaigre), car il pourrait endommager le système d'eau de votre appareil et ne pas dissoudre correctement les dépôts de calcaire.
- Si vous utilisez souvent de l'eau dure dans votre région, il se peut que vous deviez détartrer l'appareil plus fréquemment.

Nettoyage général

Avertissement

- **Laissez le panier, la cuve et l'intérieur de l'appareil refroidir complètement avant de commencer le nettoyage.**
- **La cuve et le panier 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.**

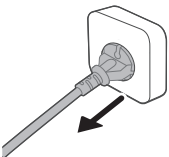
Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Retirez l'huile et la graisse du fond de la cuve après chaque utilisation.

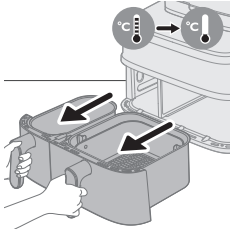
Si de la vapeur s'accumule dans ou à l'entour de la surface de l'évent à vapeur, veuillez l'essuyer avec un chiffon doux et sec.

- 1** Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour éteindre l'appareil, retirez la fiche de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.

Conseil

- Retirez la cuve et le panier pour que la friteuse Airfryer refroidisse plus rapidement.



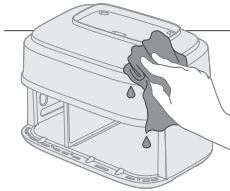


- 2 Jetez le gras fondu ou l'huile du fond de la cuve.
- 3 Nettoyez la cuve et le panier au lave-vaisselle. Vous pouvez aussi les nettoyer à l'eau chaude avec du liquide à vaisselle et une éponge non abrasive (voir « Tableau de nettoyage »).

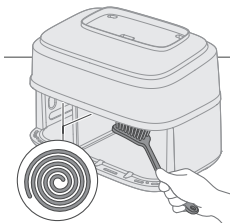
Conseil

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

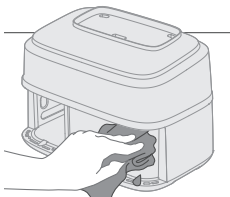
- 4 Pour prévenir les égratignures, essuyez délicatement l'extérieur (dont l'évent à vapeur, la surface, etc.) et l'intérieur de l'appareil avec un chiffon doux, lisse et propre. Commencez avec un chiffon légèrement humide et poursuivez avec un chiffon sec, au besoin.



- 5 Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus de nourriture.



- 6 Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.





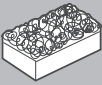
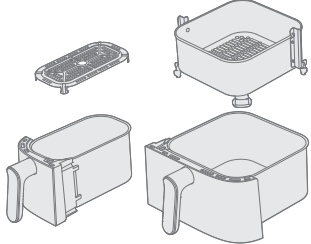
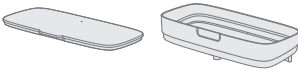


Remarque

- 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.

Conseil

- Si des résidus restent collés à la cuve, utilisez le programme de nettoyage automatique « Nettoyage à la vapeur » pour ramollir les résidus et faciliter le nettoyage (voir « Utiliser les programmes de nettoyage automatique »).

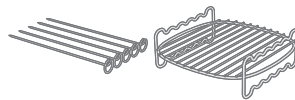
Tableau relatif au nettoyage

			
	✓	✓	✗
	✓	✗	✗
NA55X/03 	✓	✓	✓
NA55X/04 	✓	✓	✓

Accessoires

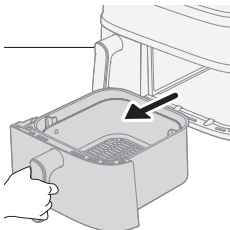
Utilisation des grilles à double étage

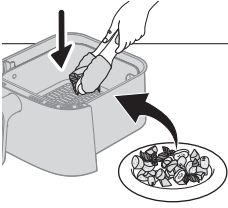
Les grilles à double étage et à brochette sont offertes avec les modèles suivants : NA55X/03.



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.

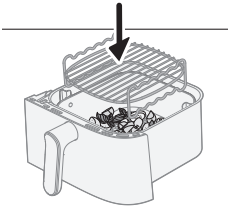




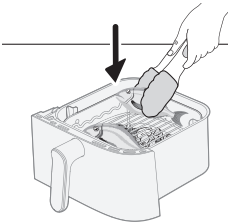
2 Placez les aliments désirés dans le panier.

Remarque

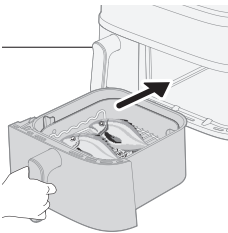
- Reportez-vous au tableau des aliments ci-dessous pour connaître les aliments à cuire avec l'accessoire double étage.



3 Placez l'accessoire double étage sur le dessus de la nourriture dans le panier.



4 Ajoutez la deuxième portion de la nourriture sur l'étage.

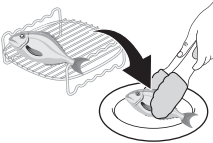


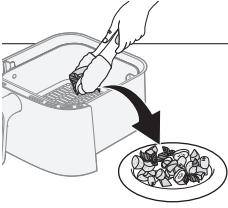
5 Insérez la cuve dans l'appareil et réglez la durée et la température comme indiqué dans le tableau suivant. Une fois prêt, appuyez sur le bouton de démarrage.

Plats	Poids (brut)	Temps de cuisson	Température	Remarque
Croquettes de poulet surgelées	300 g / 11 oz	17 à 20 min	360 °F	
Frites surgelées minces	400 g / 14 oz			
Ailes de poulet surgelées	450 g / 16 oz	16 à 20 min	400 °F	
Galettes de burger de poulet surgelées	350 g / 12 oz			
Épis de maïs	800 à 1 000 g / 28 à 35 oz	24 à 28 min	360 °F	- 3 épis de maïs
Pommes de terre en quartiers	500 g / 18 oz			
Dorade	500 à 600 g / 18 à 21 oz	18 à 20 min	400 °F	- 2 poissons entiers
Pomme de terre au four (coupée en quartiers)	350 g / 12 oz			
Champignons entiers	200 g / 7 oz	12 à 14 min	400 °F	
Gambas non pelées	400 g / 14 oz			
Sandwich au fromage ou tofu	250 g / 9 oz	15 à 18 min	360 °F	- Retournez le sandwich au fromage fondant ou le tofu à mi-cuisson
Mélange de légumes	500 g / 18 oz			

Remarque

- Les aliments du haut indiqués dans le tableau doivent être placés au niveau supérieur du double étage. Placez le deuxième aliment au niveau du bas.





- 1 Une fois le processus de cuisson terminé, utilisez des gants de cuisine et des pinces pour retirer délicatement les aliments du panier.

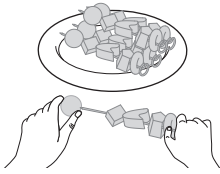
Attention

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

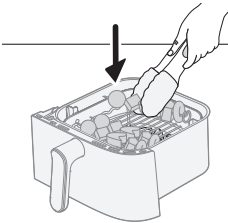
Utilisation de la brochette

La brochette peut être utilisée en combinaison avec l'accessoire double étage.

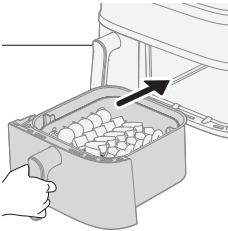
- 1 Enfiler la viande et les légumes désirés sur les brochettes.



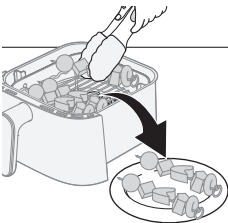
- 2 Placez les brochettes dans les rainures désignées sur l'accessoire double étage.



- 3 Placez la cuve dans l'appareil.
- 4 Réglez la durée et la température selon le tableau spécifié et commencez le processus de cuisson.



- 5 Une fois la cuisson terminée, utilisez des gants de cuisine et des pinces pour retirer délicatement les aliments du panier.

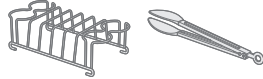


Consultez le tableau pour les recommandations spécifiques sur le temps et la température de cuisson.

Contenu du panier	Portion	Temps de cuisson	Température	Remarque
5 brochettes d'aliments	5 brochettes	15 à 18 min	360 °F	- Placez les légumes mélangés au fond de la cuve et les brochettes sur le dessus du double étage.
Mélange de légumes	500 g / 18 oz			

Utilisation de la tresse à déjeuner

La tresse à déjeuner est offerte avec les modèles suivants : NA55X/04.

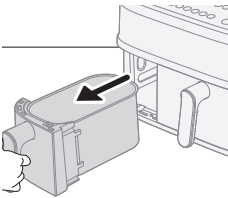


La tresse à déjeuner permet de cuire jusqu'à quatre œufs et quatre rôties simultanément.

Attention

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

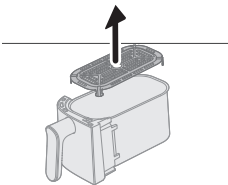
1 Retirez la petite cuve de l'appareil.

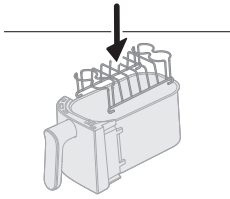


2 Retirez la plaque inférieure de la cuve.

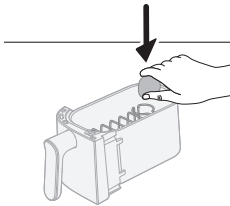
Remarque

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





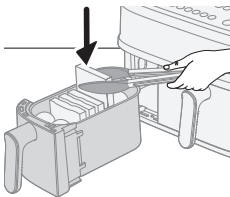
3 Placez la trousse à déjeuner dans la petite cuve.



4 Utilisez jusqu'à quatre œufs dans la trousse à déjeuner et remettez la cuve dans l'appareil.

5 Réglez la durée et la température selon le tableau des aliments ci-dessous et appuyez sur le bouton de démarrage.

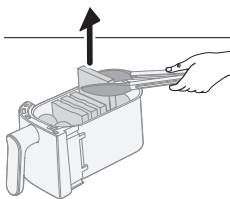
Kit déjeuner	Montant	Temps de cuisson	Température	Remarque
Œufs durs	4 œufs	10 à 12 min	360 °F	- Faites cuire les œufs en premier. Ajoutez le pain à mi-cuisson.
Œufs mi-cuits	4 œufs	8 à 10 min		
Grillage	5 pièces	5 à 6 min		



1 À mi-cuisson, ajoutez les tranches de pain dans la trousse à déjeuner et continuez la cuisson.

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.



2 Une fois la cuisson terminée, utilisez des pinces pour retirer délicatement les œufs et les rôties.

Veuillez consulter le tableau des aliments ci-dessous pour connaître les durées et les températures de cuisson.

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.

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 en maille amovible, etc.) soient fixées avant de le déplacer ou de le ranger.


Dépannage

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

Problème	Cause possible	Solution
L'extérieur de l'appareil devient chaud en cours d'utilisation.	La chaleur irradie vers les parois extérieures.	Ce phénomène est normal. Les poignées et les boutons que vous devez toucher demeurent suffisamment froids pour que vous puissiez les toucher durant l'utilisation.
		La cuve, 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 au toucher.
		Si vous laissez l'appareil allumé durant une longue période, certaines zones deviennent trop chaudes pour pouvoir être touchées. Ces zones sont marquées sur l'appareil des icônes.
		Tant que vous êtes conscient de la présence des zones chaudes et que vous évitez de les toucher, l'appareil est sans danger.

Problème	Cause possible	Solution
Mes frites maison n'ont pas donné le résultat attendu.	Vous n'avez pas utilisé la bonne variété de pommes de terre.	Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez des pommes de terre farineuses fraîches. Pour conserver les pommes de terre, ne les rangez pas dans une zone froide, telle qu'un réfrigérateur. Choisissez des pommes de terre dont l'emballage indique qu'elles sont adaptées à la friture.
	La quantité d'aliments dans le panier est trop grande.	Suivez les instructions dans ce manuel d'utilisation pour préparer les frites maison.
	Certains types d'ingrédients doivent être remués à mi-cuisson.	Suivez les instructions dans ce manuel d'utilisation pour préparer les frites maison.
La friteuse Airfryer ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas branché.	Vérifiez si la fiche est correctement branchée sur la prise murale.
	Plusieurs appareils sont branchés sur la même prise.	La friteuse Airfryer est dotée d'une haute puissance. Essayez une autre prise et vérifiez les fusibles.
	Le bouton marche/arrêt n'a pas encore été activé.	Utilisez votre pouce pour appuyer sur le bouton marche/arrêt, en vous assurant que votre doigt touche l'intégralité du bouton.
Je vois quelques zones qui se décollent de l'intérieur de ma friteuse Airfryer.	Certaines petites taches apparaissent dans la cuve de la friteuse Airfryer à cause de frottements accidentels sur le revêtement (par exemple lors du nettoyage avec un outil rugueux ou pendant l'insertion et le retrait du panier).	Pour éviter les dommages, descendez correctement le panier dans la cuve. Si vous insérez le panier de biais, ses arêtes peuvent frotter sur la paroi de la cuve et arracher de toutes petites parties du revêtement. Si cela se produit, sachez que ce n'est pas nocif pour la santé, car tous les matériaux utilisés sont de qualité alimentaire.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous faites cuire des aliments gras.	Retirez soigneusement les excès d'huile ou de graisse fondue hors de la cuve et poursuivez la cuisson.
	La cuve contient encore des résidus de graisse de l'utilisation précédente.	La fumée blanche est produite par des résidus gras qui s'échauffent dans la cuve. Nettoyez toujours soigneusement la cuve et le panier après chaque utilisation.

Problème	Cause possible	Solution
	La chapelure ou l'enrobage n'a pas bien adhéré aux aliments.	De la chapelure qui s'envole peut causer une fumée blanche. Pressez fermement la chapelure et l'enrobage sur les aliments pour les faire bien adhérer.
	Des marinades, liquides et jus de viande provoquent des éclaboussures en tombant dans les résidus de graisse produits.	Sécher les aliments avant de les placer dans le panier.
L'écran de la friteuse Airfryer 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 friteuse Airfryer est possiblement rangée dans un endroit trop froid.	Si votre appareil a été rangé dans un endroit à basse température ambiante, laissez-le se réchauffer à la température ambiante pendant au moins 15 minutes avant de le brancher à nouveau. Si 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 la friteuse 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.
J'entends un bruit inhabituel à l'intérieur de l'appareil.	L'appareil est équipé d'un ventilateur, qui sert à transmettre la chaleur aux aliments, et d'une pompe à eau, qui sert à la fonction vapeur de l'appareil.	Ce bruit est normal. Si le bruit devient plus fort ou change, veuillez communiquer avec le centre d'assistance Philips pour obtenir de l'aide.
Le compartiment de cuisson contient de l'eau après la cuisson.	La friteuse Airfryer produit de la vapeur pendant la cuisson. La vapeur se condense sur les aliments et sur les parois extérieures du compartiment de cuisson. L'eau condensée demeure dans le compartiment de cuisson après la cuisson.	C'est normal qu'il reste une petite quantité d'eau condensée dans le compartiment de cuisson après la cuisson. Essuyez-la avec un chiffon non abrasif humide.
 clignote continuellement	Manque d'eau dans le réservoir d'eau	Ajoutez de l'eau dans le réservoir d'eau.

Problème	Cause possible	Solution
	Le réservoir d'eau n'est pas placé correctement	Pressez le réservoir d'eau dans la rainure pour le fixer en place, puis appuyez sur le bouton démarrer/pause.
	Tube d'eau obstrué	Communiquez avec le centre de service à la clientèle de votre pays pour demander de l'assistance.
 clignote continuellement	Il s'agit d'un rappel pour le détartrage	Effectuez le processus de détartrage. Voir le chapitre « Détartrage ».
Il semble y avoir de l'eau de condensation sur le mur pendant la cuisson à la vapeur, le nettoyage à la vapeur ou le détartrage	C'est normal. La vapeur sort de la sortie d'air du côté droit et est poussée vers le mur par le ventilateur.	Placez l'appareil à 20 cm / 7,87 po des murs et ne placez pas l'ouverture de sortie d'air directement devant la prise pour éviter les problèmes électriques. Ne placez pas d'autres électroménagers de cuisine à proximité. Utilisez un chiffon pour le sécher.
La machine semble fuir	Fuite de la partie interne de l'appareil (fuite du tube d'eau, etc.)	Communiquez avec le centre de service à la clientèle de votre pays pour demander de l'assistance.
	Dispositif fissuré par force externe ou déformation	
	Fuite du réservoir d'eau	Retirez le réservoir d'eau et réinstallez-le correctement. Vérifiez s'il y a des fissures dans le réservoir d'eau. Communiquez avec le centre de service à la clientèle de votre pays.
Vapeur insuffisante	Quantité insuffisante d'eau dans le réservoir d'eau	Vérifiez le réservoir d'eau pour vous assurer qu'il y a suffisamment d'eau.
	Le réservoir d'eau n'est pas entièrement inséré correctement	Pressez le réservoir d'eau dans la rainure pour le fixer en place, puis appuyez sur le bouton démarrer/pause.
	L'alimentation en eau dans la rainure sur le dessus de la machine est sale ou obstruée	Nettoyez et rincez l'alimentation en eau.

Problème	Cause possible	Solution
	Obstruction du générateur de vapeur ou fuite du tuyau de vapeur	S'il a été utilisé pendant une longue période, il peut être nécessaire d'effectuer le détartrage et le nettoyage du générateur de vapeur. Lancez le programme de détartrage. Si ça ne fonctionne toujours pas, veuillez communiquer avec le centre de service à la clientèle
Le ventilateur et le moteur ne font pas de bruit lors du démarrage du programme de vapeur, de vapeur et friture à l'air, de nettoyage à la vapeur ou de détartrage, mais l'indication de température et de durée est activée et ne clignote pas	C'est tout à fait normal. L'appareil fonctionne.	Attendez plus de 20 secondes pour vérifier le phénomène de nouveau.
De l'eau condensée se dépose sur la prise vide pendant la cuisson à la vapeur, le nettoyage à la vapeur ou le détartrage	Appareil placé trop près des prises vides	Il est recommandé d'ajuster la position de l'appareil ou de mettre un pare-poussière dans la prise vide afin d'éviter l'accumulation de condensation.

2025 © Versuni Holding B.V.

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

This product has been manufactured by and is sold under the responsibility of Versuni Holding B.V., and Versuni Holding B.V. is the warrantor in relation to this product.

xxxx.yyy.zzzz.a (11/2025)



100% 
www.home.id