

PHILIPS

NX0960



Manual de usuario

Contenido

Importante	3
Campos electromagnéticos (CEM)	5
Desconexión automática	5
Introducción	6
Visión general	7
Descripción de las funciones	8
Antes de utilizarlo por primera vez	10
Conexión de la Air Cooker a la aplicación NutriU	11
Preparación para su uso	13
Uso de la Air Cooker	14
Modos de cocción	16
Cocción guiada con receta a través de la aplicación NutriU	16
Modo "Ingredients" (Ingredientes)	17
Modo "Cooking methods" (Métodos de cocinar)	22
Modo "Manual"	31
Accesorios	31
Control de voz	32
Limpieza	33
Información general	33
Tabla de limpieza	35
Uso de los programas de limpieza automatizados	36
Almacenamiento	37
Reciclaje	38
Declaración de conformidad	38
Garantía y asistencia	38
Actualizaciones de software y firmware	38
Compatibilidad con otros dispositivos	38
Reajuste de fábrica	39
Solución de problemas	39

Importante

Antes de usar el aparato, lea atentamente este documento que contiene información importante y consérvelo por si necesitara consultarlo en el futuro.

Peligro

- No sumerja nunca el aparato en agua ni lo enjuague bajo el grifo.
- No llene la cámara de cocinado de agua, ya que podría producirse una descarga eléctrica.
- No llene la cámara de cocinado de aceite, ya que esto puede causar un riesgo de incendio.
- No utilice el aparato si la clavija, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados.
- No utilice herramientas afiladas o puntiagudas para limpiar la boquilla de agua del interior de la cámara de cocinado, ya que podría dañarla.
- No cubra las aberturas de entrada y salida de aire mientras el aparato está en funcionamiento.
- Nunca toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.
- No exceda nunca el nivel MAX indicado en los accesorios ni alcance la altura de la tapa.

Advertencia

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



- Este aparato puede ser usado por niños a partir de ocho años, por personas con capacidad física, psíquica o sensorial reducida y por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios siempre que lo hagan bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre cómo utilizar el aparato de forma segura y conozcan los riesgos que conlleva su uso. No permita que los niños jueguen con el aparato. Los niños no deben llevar a cabo la limpieza ni el mantenimiento a menos que tengan más de 8 años o sean supervisados.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No utilice nunca ingredientes ligeros ni inflamables ni papel para hornear en el aparato.

- No exponga la base del aparato a altas temperaturas, gas caliente, vapor o calor húmedo de otras fuentes. No coloque el aparato sobre o cerca de una estufa de gas caliente ni cualquier tipo de estufa eléctrica, cocina eléctrica, o en un horno caliente.
- No coloque el aparato en funcionamiento pegado a una pared o a otro aparato, o debajo o cerca de objetos a los que pudiera perjudicarles el vapor, como paredes o armarios. Deje al menos 10 cm de espacio libre por detrás, a ambos lados y por encima del aparato. No coloque nada sobre el aparato.
- Durante el uso, sale vapor caliente por las aberturas de salida de aire. Mantenga la cara y las manos a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire.
- El aparato contiene vidrio templado. Si el vidrio está dañado, deje de usar el aparato y póngase en contacto con un centro de servicio cercano.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- Los accesorios pueden calentarse durante y después del uso del aparato. Manipúelos con cuidado.
- Tenga cuidado con el vapor caliente que sale del aparato durante el cocinado, durante el modo de conservación del calor o al retirar la tapa. Cuando vaya a comprobar los alimentos, utilice siempre utensilios de cocina con mangos largos.
- No utilice este aparato para otros fines distintos a los descritos en este manual y utilice únicamente accesorios originales de Philips.
- No utilice nunca accesorios ni piezas de otros fabricantes o que Philips no recomiende específicamente. Si lo hace, quedará anulada su garantía.
- Utilice siempre el accesorio específico para procesar los alimentos. No ponga nunca los alimentos en contacto directo con el generador de vapor de la parte inferior.
- No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia; controle el aparato en todo momento.
- Utilice siempre el aparato con la tapa bien cerrada.
- Si utiliza la función de cocinado al vacío, asegúrese de utilizar únicamente bolsas de vacío de alta calidad.
- Utilice la función de cocinado al vacío del aparato únicamente si utiliza bolsas de vacío; de lo contrario, las bolsas de vacío podrían derretirse.
- No se recomienda la función de cocinado al vacío con temperaturas inferiores a 50°C, ya que podría provocar el crecimiento de bacterias.
- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el mismo se corresponde con el voltaje de la red local.
- No coloque el aparato sobre materiales inflamables ni cerca de ellos (p. ej. manteles o cortinas).
- Antes de usar el aparato por primera vez y después de cada uso, limpie bien las piezas que vayan a entrar en contacto con los alimentos. Consulte las instrucciones en el manual.
- No cocine al vapor carne de ternera, carne de ave ni marisco congelados. Descongele siempre estos alimentos completamente antes de prepararlos al vapor.
- Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.
- Este aparato se ha diseñado para su uso a temperaturas ambientales entre 10°C y 40°C.

Precaución

- Este aparato se ha diseñado solo para uso doméstico en interiores normal. No está diseñado para un uso en entornos como zonas de cocina en tiendas, oficinas, granjas y otros entornos laborales. Tampoco lo deben usar clientes de hoteles, hostales, moteles y entornos residenciales de otro tipo.
- Desenchufe siempre el aparato de la fuente de alimentación si lo va a dejar desatendido y antes de montarlo, desmontarlo, guardarlo o limpiarlo.
- No mueva la vaporera mientras está en funcionamiento.
- Lleve siempre el aparato a un centro de servicio autorizado por Philips para su comprobación y reparación. No intente reparar el aparato por su cuenta; si lo hiciera, la garantía dejaría de ser válida.
- Utilice solo agua en el depósito de agua.
- Antes de limpiar o manipular el aparato, deje que se enfríe durante unos 30 minutos.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y plana. Asegúrese de que haya, como mínimo, 10 cm de espacio libre a su alrededor para evitar que se caliente en exceso.
- No utilice el compartimento del aparato para almacenar nada que no sean los accesorios correspondientes.
- La temperatura, la humedad y el tiempo de cocinado varían en función del tipo y la cantidad de alimentos que haya introducido en el aparato.
- Si se utiliza el aparato de forma incorrecta, con fines profesionales o semiprofesionales, o de un modo que no esté de acuerdo con las instrucciones de uso, la garantía quedará anulada y Philips no aceptará responsabilidades por ningún daño.
- Para llenar, rellenar o vaciar el depósito de agua, retírelo del aparato. No incline todo el aparato para vaciar el depósito de agua.
- Para retirar cualquier líquido de la cámara de cocinado, utilice una esponja o similar. No incline el aparato para vaciarlo.
- Dado que los alimentos varían en su origen, tamaño y marca, asegúrese de que están lo suficientemente cocinados antes de servirlos.
- No vuelva a congelar los alimentos una vez descongelados.
- No utilice ácidos acéticos para eliminar los depósitos de cal.

Campos electromagnéticos (CEM)

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

Desconexión automática

La Air Cooker dispone de una función de desconexión automática. Cuando el aparato está encendido pero no se encuentra en el modo de cocción o conservación del calor, se activa el modo de espera después de 20 minutos sin interacción por parte del usuario. Para apagar el aparato manualmente, mantenga pulsado el botón giratorio.

Introducción

Enhorabuena por su adquisición y bienvenido a Philips

Para poder beneficiarse por completo de la asistencia que ofrece Philips, registre el producto en **www.philips.com/welcome**.

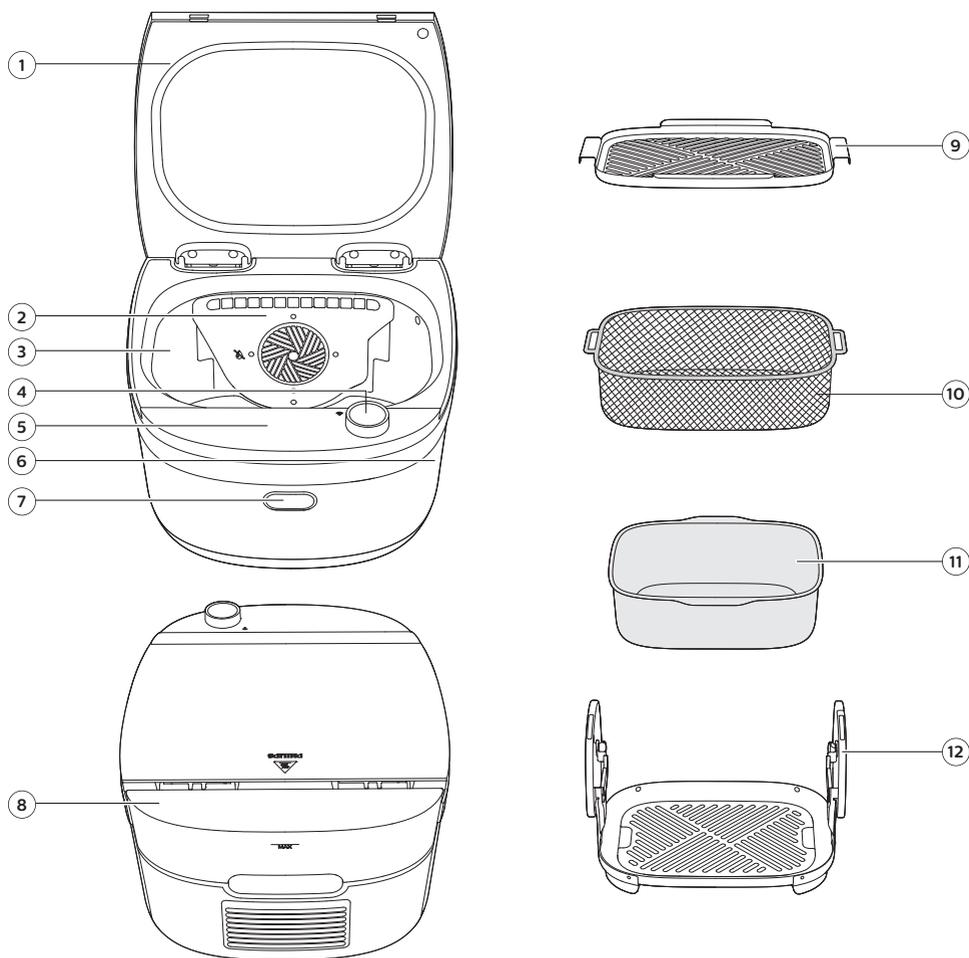
La Air Cooker de Philips utiliza la tecnología NutriFlavor para crear el clima óptimo de circulación de aire caliente y humedad para cocinar cada alimento a la perfección. Verduras crujientes, pescados jugosos, carnes tiernas y horneados suaves con hasta un 90% de conservación de los nutrientes*. Descubra el placer de crear platos deliciosos y saludables con solo tocar un botón.

Para obtener más ideas, recetas e información sobre la Air Cooker, consulte **www.philips.com/welcome** o descargue la aplicación NutriU** gratuita para iOS® o Android™.

* Probado en brócoli, pimiento, guisantes para el 90% de vitamina C; en salmón para el 93% de omega3/6 y ternera para el 90% de hierro. Medición de laboratorio en el ajuste "Air Steam" (Vaporiz. aire).

** Es posible que la aplicación NutriU no esté disponible en su país. En ese caso, si necesita inspiración, visite el sitio web de Philips de su país.

Visión general



1. Tapa de cristal
2. Rejilla de circulación de aire caliente
3. Cámara de cocción
4. Botón giratorio
5. Pantalla
6. Salida de vapor
7. Botón de apertura de la tapa

8. Depósito de agua + tapa
9. Segunda capa (se vende por separado)
10. Cesta
11. Recipiente de cocción (para algunos modelos)
12. Bandeja inferior + rejilla

Descripción de las funciones

Depósito de agua

La Air Cooker está equipada con un depósito de agua, situado en la parte posterior del aparato. El nivel de agua MAX es de aproximadamente 600 ml. La indicación de nivel del agua MAX está en el lateral del asa del depósito de agua y no se debe superar.

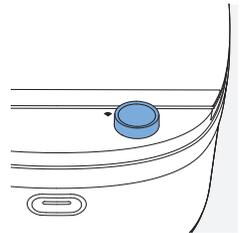
Para evitar la acumulación de cal, vacíe el depósito de agua después de cada ciclo de cocción.



Botón giratorio

Pulse el botón giratorio para encender el aparato y manténgalo pulsado para apagarlo.

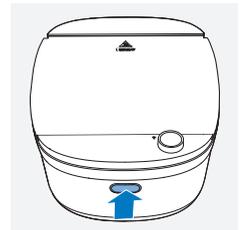
Una vez encendido el aparato, pulse el botón giratorio para confirmar una acción. Gire el botón giratorio para desplazarse por las diferentes opciones del menú o cambiar los ajustes de cocción.



Tapa de cristal

Pulse el botón de apertura de la tapa para abrir la tapa de cristal.

La tapa se abre automáticamente.



Advertencia

- La superficie de la tapa de cristal puede calentarse durante el uso.

Ajuste de temperatura

Algunos de los métodos de cocinar proporcionados cuentan con un ajuste de temperatura recomendado por defecto que no se puede ajustar, ya que una temperatura diferente podría afectar a los resultados de cocción.

Para cambiar la temperatura de cocción, utilice el modo manual (consulte el capítulo "Modos de cocción").



Ajuste de humedad

Algunos de los métodos de cocinar proporcionados cuentan con un ajuste de humedad recomendado por defecto que no se puede ajustar, ya que una humedad diferente podría afectar a los resultados de cocción. Para cambiar el ajuste de humedad, utilice el modo manual (consulte el capítulo "Modos de cocción").



Tres niveles de humedad

	Descripción	Método de cocción en el que se utiliza
	Humedad desactivada	Horno, brasa
	Humedad media	Consulte las recetas en la aplicación NutriU. También disponible en el modo manual
	Humedad alta	Vaporizar, vaporizar con aire, fuego lento, descongelar, recalentar, al vacío

Tiempo de cocción

En el modo "Manual", puede establecer el tiempo de cocción entre 1 y 60 minutos.

En el modo "Cooking methods" (Métodos de cocinar), puede establecer el tiempo de cocción en un intervalo fijo. Consulte la tabla del capítulo "Modos de cocción → Métodos de cocinar".

Todos los métodos de cocinas cuentan con un tiempo de cocción por defecto, que se pueden ajustar en función de la cantidad de alimentos que ponga en el aparato o el nivel de preparación que prefiera.

Puede encontrar algunos tiempos de cocción recomendados para distintos tipos de alimentos en el capítulo "Modos de cocción → Ingredientes".



Sonido

Ruido del aparato

Es posible que escuche un ligero ruido cuando el aparato está en funcionamiento. Esto es normal.

El ruido proviene de la bomba, que envía el agua a través del sistema interno, y también del ventilador, que genera el flujo de aire en el aparato.

Notificaciones sonoras

A veces escuchará un sonido, por ejemplo cuando el aparato ha terminado de cocinar, o cuando se requiere una acción durante la cocción, como poner otro ingrediente en la Air Cooker.

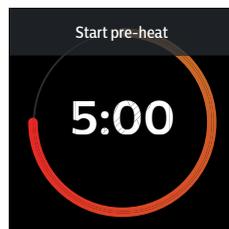
Pre calentamiento

Algunos métodos de cocinar, como brasa y horno, requieren pre calentamiento.

La notificación de pre calentamiento se activa automáticamente en los modos de cocción que requieren pre calentamiento.

Si la Air Cooker ya se ha calentado después de acabar de cocinar algo, puede omitir el pre calentamiento y empezar a cocinar directamente.

El temporizador de pre calentamiento está establecido en cinco minutos y no se puede ajustar.



Importante

- Para obtener unos resultados de cocción óptimos, ponga los alimentos en la Air Cooker una vez que finalice el pre calentamiento.

Asistente de texto

Todas las pantallas del menú incluyen un asistente de texto, que le ayuda a desplazarse por el menú. La descripción de texto desaparece después de 10 segundos y aparece de nuevo al acceder a otra página del menú.

Antes de utilizarlo por primera vez

Importante

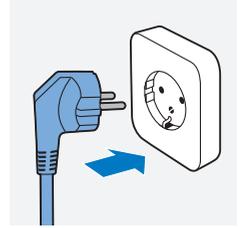
- Durante el primer uso, la Air Cooker puede producir un poco de humo y olor. Debería disiparse en unos minutos. Antes de empezar a cocinar con el aparato, hágalo funcionar vacío durante unos 30 minutos a 160°C sin humedad y mantenga la habitación ventilada.
1. Retire todos los materiales de embalaje.
 2. Elimine cualquier pegatina o etiqueta (si las hubiera) del aparato.
 3. Limpie bien el aparato antes de utilizarlo por primera vez frotando la cámara de cocción con un paño húmedo que no sea abrasivo. Enjuague los accesorios y las piezas extraíbles bajo el grifo con agua caliente.

Conexión de la Air Cooker a la aplicación NutriU

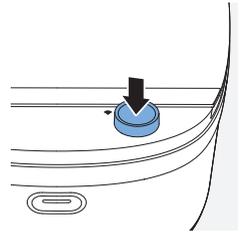
Importante

- Asegúrese de que su dispositivo inteligente está conectado a su red Wi-Fi doméstica antes de iniciar el proceso de configuración de la red Wi-Fi.

1. Enchufe el aparato.



2. Pulse el botón giratorio para encender el aparato.



Nota:

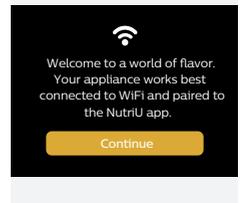
- Cuando encienda el aparato por primera vez, se le pedirá que seleccione el idioma que le gustaría utilizar para desplazarse por el menú.

3. Desplácese por la lista hasta resaltar el idioma que prefiera.

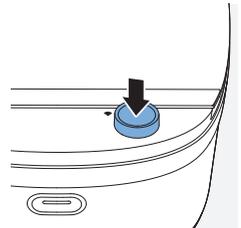


4. Pulse el botón giratorio para confirmar su selección de idioma.

- Aparece una pantalla de bienvenida.



5. Pulse el botón giratorio para confirmar y continuar.



Nota:

- En la pantalla siguiente, puede decidir si conectar el aparato a su dispositivo inteligente directamente o hacerlo más tarde.

6. Si decide conectarlo directamente, desplácese a la opción "Yes, please" (Sí, por favor).

Nota:

- Le recomendamos que descargue la aplicación NutriU y añada su "Air Cooker" a la aplicación en cuanto configure el aparato por primera vez. Esto le permite utilizar la Air Cooker en su totalidad, por ejemplo, para disfrutar de cocción a distancia y recibir notificaciones sobre el proceso de cocción.

7. Aparece un código QR. Escanéelo para descargar la aplicación NutriU.

Consejo

- También puede descargar la aplicación NutriU desde la App Store o desde el sitio web www.philips.com/NutriU. También puede escanear el código QR del folleto que se incluye en el embalaje de su Air Cooker.

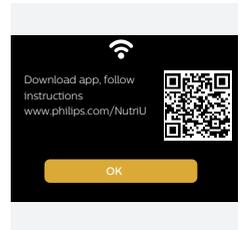
8. Abra la aplicación NutriU y siga el proceso de registro.
9. Siga los pasos de la aplicación para conectar la Air Cooker a su red Wi-Fi y emparejarla con su dispositivo inteligente.

Nota:

- Si decide conectar la Air Cooker más tarde, puede iniciar el proceso de configuración de Wi-Fi en "Tools → Settings → Setup Wifi" (Herramientas → Ajustes → Configurar Wi-Fi) en el menú de la Air Cooker.
- Solo puede utilizar la Air Cooker con la aplicación cuando el indicador de Wi-Fi junto a la pantalla está iluminado en blanco de forma permanente.

El indicador de Wi-Fi tiene dos estados.

El indicador de Wi-Fi está apagado.	La conexión Wi-Fi está desactivada.
El indicador Wi-Fi está encendido.	La conexión Wi-Fi está activada y conectada al router.



Importante

- **Mando a distancia:** puede controlar a distancia la Air Cooker a través de la aplicación (por ejemplo, enviar una receta, poner en pausa la cocción, etc.) solo si ha marcado la opción "Remote consent" (Consentimiento de uso a distancia) en la aplicación NutriU, disponible en su perfil de NutriU.
- **Asegúrese de conectar la Air Cooker a una red Wi-Fi doméstica de 2,4 GHz (802.11 b/g/n).**
- **Emparejamiento de un solo usuario:** solo un usuario a la vez puede controlar a distancia la Air Cooker. Si otro usuario quiere controlar la Air Cooker y utilizar la aplicación NutriU, tendrá que seguir el proceso de emparejamiento. Una vez realizado el emparejamiento, se anulará automáticamente el emparejamiento del primer usuario.
- **El proceso de configuración de la red Wi-Fi se puede cancelar a través de la aplicación o desenchufando la Air Cooker.**

Nota:

- Puede activar y desactivar la conexión Wi-Fi en Tools → Settings → Setup Wifi (Herramientas → Ajustes → Configurar Wi-Fi).
- Puede restablecer la conexión Wi-Fi en Tools → Settings → Setup Wifi (Herramientas → Ajustes → Configurar Wi-Fi).

Preparación para su uso

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

Advertencia

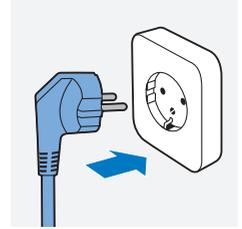
- **No ponga nada encima ni en los laterales del aparato.** Esto podría interrumpir el flujo de aire y afectar al resultado de cocción.
- **No coloque el aparato en funcionamiento debajo o cerca de objetos a los que pudiera perjudicarles el vapor, como paredes o armarios.**

Nota:

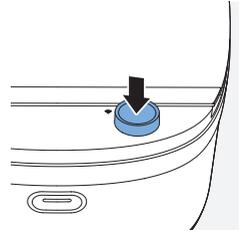
- **Introduzca siempre la cesta con la bandeja en el aparato.** No utilice la cesta sola.

Uso de la Air Cooker

1. Enchufe la Air Cooker.

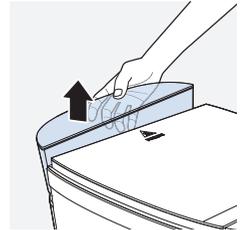


2. Pulse el botón giratorio para encender la Air Cooker.



3. Llene el depósito de agua.

3a. Extraiga el depósito de agua de la parte posterior de la Air Cooker y abra la tapa del depósito de agua.



3b. Llénelo de agua hasta la indicación MAX.



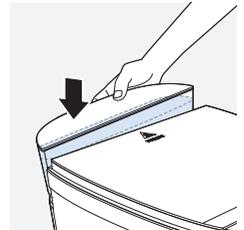
Nota:

- La indicación de nivel del agua MAX está en el lateral del asa del depósito de agua y no se debe superar.

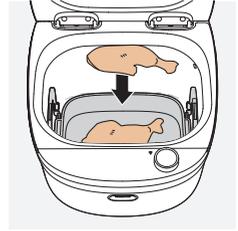
3c. Vuelva a colocar la tapa en el depósito de agua y ponga este en la Air Cooker.

Nota:

- La cantidad de agua necesaria para la cocción depende del tipo de alimento y la duración de cocción, y puede que necesite rellenar el depósito de agua durante la cocción. Se mostrará una indicación de nivel de agua bajo en el mensaje de estado de cocción en la aplicación NutriU, además de en la pantalla del aparato.



4. Coloque los alimentos en la Air Cooker.



Nota:

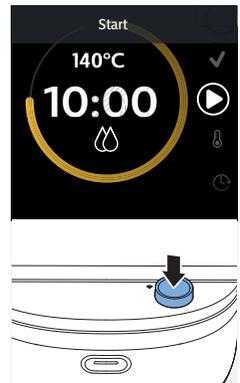
- Los métodos de cocinar "Bake" (Horno) y "Roast" (Brasa) requieren precalentamiento. Ponga los alimentos en el dispositivo una vez que finalice el precalentamiento.

5. Seleccione el método de cocinar que desea utilizar (consulte también el capítulo "Modos de cocción").



6. Ajuste los parámetros de cocción si es necesario.

7. Pulse el botón giratorio para iniciar la cocción.



8. Se inicia el proceso de cocción. El generador de vapor y el ventilador se encienden.

Nota:

- Para poner en pausa el proceso de cocción, por ejemplo para ajustar los parámetros de cocción durante el cocinado, pulse el botón giratorio. Pulse el botón giratorio de nuevo para reanudar la cocción.
- No coloque la Air Cooker junto a otro aparato de cocción, cerca de la pared de la cocina o debajo de un mueble de cocina, ya que el vapor caliente puede condensarse y deteriorar las superficies.

Advertencia

- Durante el uso, sale vapor caliente por las aberturas de salida de aire. Mantenga la cara y las manos a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire.

9. Cuando finalice el tiempo de cocción, verá la pantalla Enjoy! (¡Que disfrutes!).
 - Sonará una melodía.
10. Puede volver al menú principal (cambie el icono x y confirme), mantener la comida caliente o cocinar más.

Nota:

- Vacíe el depósito de agua cuando haya terminado de cocinar.
- Asegúrese siempre de que los alimentos estén completamente cocinados antes de servirlos.

Modos de cocción

	Modo		Cómo	Nivel de habilidad del usuario de la Air Cooker
1	Cocción guiada con receta		Elija una receta en la aplicación y envíela a la Air Cooker.	Todos los niveles de cocción automatizados: guía completa
2	Ingredientes		Seleccione los ingredientes y, a continuación, el método de cocinar. La Air Cooker ajusta automáticamente la temperatura y la humedad. Ajuste el tiempo en función del resultado final que prefiera e inicie la cocción.	Principiante: guía completa
3	Métodos de cocinar		Seleccione el método de cocinar. La Air Cooker ajusta automáticamente la temperatura y la humedad. Ajuste el tiempo en función del resultado final que prefiera e inicie la cocción.	Avanzado: guía básica
4	Modo manual		Ajuste el tiempo, la temperatura y la humedad manualmente e inicie la cocción.	Experto: sin guía

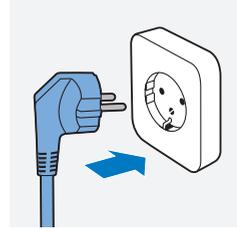
Cocción guiada con receta a través de la aplicación NutriU

Si es un usuario principiante de la Air Cooker, le recomendamos que utilice el modo de cocción guiada con receta. Es la forma más fácil de familiarizarse con la Air Cooker. Si es un usuario más experimentado, la aplicación NutriU le ayuda a aprovechar todo el potencial de la Air Cooker.

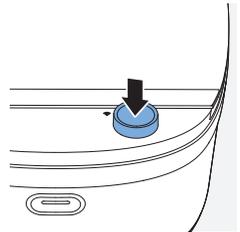
Nota:

- La cocción guiada con receta solo es posible cuando la Air Cooker y el dispositivo inteligente están conectados y emparejados, y se ha concedido el consentimiento para uso a distancia en el perfil de NutriU.

1. Enchufe la Air Cooker.



2. Pulse el botón giratorio para encender la Air Cooker.



3. Abra la aplicación NutriU en el dispositivo inteligente y elija una receta.
4. Toque "Get started" (Empezar).
 - Se muestra el ajuste correspondiente en la aplicación NutriU y también en el aparato.
5. Ajuste el tiempo si es necesario y, a continuación, inicie la cocción en la aplicación o en el aparato.

Consejo

- Si sigue estrictamente la receta en cuanto a los ingredientes y sus cantidades, no necesitará ajustar el tiempo de cocción.
- Si cocina menos o más de la cantidad de alimentos recomendada en la receta, puede que necesite ajustar el tiempo de cocción en consecuencia.

Nota:

- También puede cambiar los parámetros de cocción, como "Humidity" (Humedad) y "Temperature" (Temperatura), de una receta. El cambio de estos parámetros puede afectar al resultado de cocción.

Modo "Ingredients" (Ingredientes)

Cocine con este modo si es un usuario principiante de la Air Cooker y desea disfrutar de una guía completa del proceso de cocción.

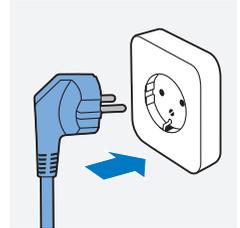
Importante

- Al acceder a la lista de ingredientes por primera vez, concretamente antes de conectar la Air Cooker a su red Wi-Fi doméstica, solo hay una lista de ingredientes predeterminada. La lista se actualizará automáticamente en cuanto conecte y empareje la Air Cooker con su dispositivo inteligente en función del país o la región que elija durante el proceso de conexión en la aplicación.

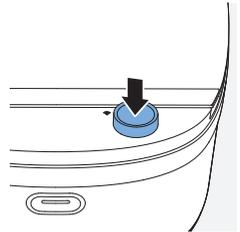
Nota:

- De vez en cuando, la lista de ingredientes se actualiza automáticamente. Esto requiere que la Air Cooker esté conectada a su red Wi-Fi doméstica.

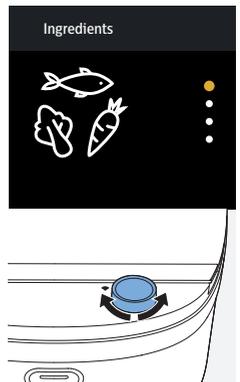
1. Enchufe la Air Cooker.



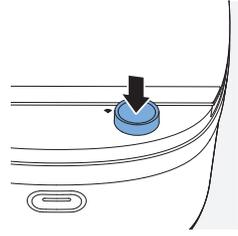
2. Pulse el botón giratorio para encender la Air Cooker.



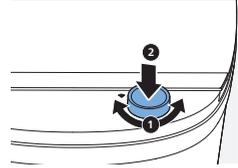
3. Gire el botón giratorio hasta seleccionar **Ingredientes** (Ingredientes).



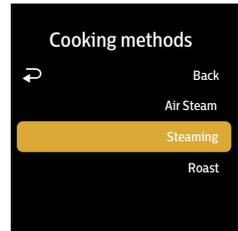
4. Pulse el botón giratorio para confirmar.



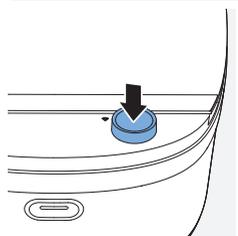
5. Gire el botón giratorio para elegir el ingrediente que desea cocinar. Pulse el botón giratorio para confirmar.



6. Elija uno de los métodos de cocinar recomendados y confirme.



7. Pulse el botón giratorio para iniciar la cocción.



Nota:

- El tiempo de cocción por defecto se basa en la cantidad de ingredientes que ponga en la Air Cooker.

Consulte la tabla siguiente para conocer las cantidades de alimentos recomendadas para el tiempo de cocción por defecto.

Grupo de ingredientes	Ingrediente	Cantidad	Métodos	Temperatura de cocción	Humedad de cocción	Tiempo de cocción	Precalentamiento
Verduras	Espinacas	250 g	Vapor	100°C		10 min	no
	Brécol	600 g	Vaporizar con aire	120°C		12 min.	no
		600 g	Asar a las brasas	160°C		13 min	sí
	Calabacín	500 g	Vaporizar con aire	120°C		15 min	no
	Coliflor	600 g	Vaporizar con aire	120°C		15 min	no
		600 g	Asar a las brasas	160°C		20 min.	sí
	Judías verdes	500 g	Vaporizar con aire	120°C		17 min	no
	Berenjenas	750 g	Vaporizar con aire	120°C		25 min	no
		680 g	Asar a las brasas	160°C		20 min.	sí
	Coles de Bruselas	500 g	Vaporizar con aire	120°C		12 min.	no
	Espárragos verdes	750 g	Vaporizar con aire	120°C		12 min.	no
	Pimiento	500 g	Vaporizar con aire	120°C		12 min.	no
	Tomates	750 g	Vaporizar con aire	120°C		12 min.	no
	Tubérculos y verduras feculentas	Patatas enteras	600 g	Vaporizar con aire	120°C		40 min
Patatas en cuartos		600 g	Vaporizar con aire	120°C		35 min	no
		600 g	Asar a las brasas	160°C		45 min	sí
Boniato naranja en cuartos		600 g	Vaporizar con aire	120°C		20 min.	no
Boniato entero		600 g	Asar a las brasas	160°C		30 min	sí
Calabaza en dados		750 g	Vaporizar con aire	120°C		30 min	no
		750 g	Asar a las brasas	160°C		30 min	sí
Zanahorias		750 g	Vaporizar con aire	120°C		25 min	no
	750 g	Asar a las brasas	160°C		25 min	sí	

Grupo de ingredientes	Ingrediente	Cantidad	Métodos	Temperatura de cocción	Humedad de cocción	Tiempo de cocción	Precalentamiento
Granos	Arroz basmati	200 g de arroz/ 550 ml de agua	Vaporizar con aire	120°C		25 min	no
	Arroz jazmín	200 g/550 ml	Vaporizar con aire	120°C		25 min	no
	Arroz largo integral	200 g/550 ml	Vaporizar con aire	120°C		40 min	no
	Mijo	200 g/400 ml	Vaporizar con aire	120°C		20 min.	no
	Quinoa	200 g/ 550 ml de agua	Vaporizar con aire	120°C		25 min	no
	Cebada	200 g/600 ml	Vaporizar con aire	120°C		40 min	no
	Trigo sarraceno	200 g/450 ml	Vaporizar con aire	120°C		20 min.	no
	Cuscús/ bulgur	200 g/300 ml de agua	Vaporizar con aire	120°C		10 min	no
Carne	Cortes magros de ternera	1000 g	Vaporizar con aire	120°C		50 min	no
	Cortes magros de cerdo	1000 g	Vaporizar con aire	120°C		60 min	no
	Cerdo veteado	1000 g	Asar a las brasas	160°C		60 min	sí
	Costilla de cerdo	1000 g	Asar a las brasas	160°C		60 min	sí
Ave	Pechuga de pollo	550 g (3 piezas)	Vaporizar con aire	120°C		25 min	no
		550 g	Asar a las brasas	160°C		25 min	sí
	Pechuga de pavo	550 g	Vaporizar con aire	120°C		25 min	no
		550 g	Asar a las brasas	160°C		25 min	sí
	Pollo entero	1450 g	Asar a las brasas	160°C		60 min	sí
	Muslos de pollo	400 g	Asar a las brasas	160°C		50 min	sí
Pechuga de pato	600 g (2 piezas)	Asar a las brasas	160°C		12 min.	sí	
Pescado y marisco	Salmón	450 g	Vaporizar con aire	120°C		15 min	no
		450 g	Asar a las brasas	160°C		20 min.	sí
	Lubina	600 g	Vaporizar con aire	120°C		12 min.	no

Grupo de ingredientes	Ingrediente	Cantidad	Métodos	Temperatura de cocción	Humedad de cocción	Tiempo de cocción	Pre calentamiento
	Langostinos	800 g	Vaporizar con aire	120°C		15 min	no
	Trucha	600 g	Vaporizar con aire	120°C		12 min.	no
	Calamares	600 g	Vaporizar con aire	120°C		15 min	no
	Filetes de pescado blanco	600 g	Vaporizar con aire	120°C		12 min.	no
Huevos	Huevo duro	560 g/ 10 huevos	Vaporizar con aire	120°C		12 min.	no
	Huevo pasado por agua	560 g/ 10 huevos	Vaporizar con aire	120°C		8 min	no

Nota:

- También hay disponible una receta de NutriU para cada ingrediente. Consulte la aplicación para obtener más información.
- Si el tiempo de cocción por defecto no produce el resultado esperado porque ha cocinado más o menos de la cantidad recomendada de alimentos, ajuste el tiempo de cocción en consecuencia.

Modo "Cooking methods" (Métodos de cocinar)

Este modo se recomienda si ya está un poco familiarizado con la cocción con la Air Cooker. Puede elegir varios métodos de cocinar.

Método de cocinar	Ajuste de temperatura	Ajuste de humedad	Tiempo predeterminado	Alcance	Ejemplos
Vaporizar con aire	120°C		10 min	1-90 min	Verduras, carne, pescado, marisco, platos de huevo
Vapor	100°C		10 min	1-90 min	Verduras de hoja verde, bollos rellenos, raviolis de pasta fresca
Asar a las brasas	160°C		50 min (más 5 min de precalentamiento)	1-90 min	Carne, aves de corral, pescado, verduras, patatas
Hornear	160°C		35 min (más 5 min de precalentamiento)	1-90 min	Gratinados, lasaña, bizcochos, magdalenas, bollitos de pan
Guisar a fuego lento	80°C		120 min	1-180 min	Carne, guisos, sopas, salsas

Método de cocinar	Ajuste de temperatura	Ajuste de humedad	Tiempo predeterminado	Alcance	Ejemplos
Al vacío	50-90°C		90 min	1-180 min	Carne, aves de corral, pescado, marisco
Función para descongelar	60°C		20 min.	1-180 min	Diferentes tipos de alimentos congelados
Recalentar	120°C		15 min	1-90 min	Diferentes tipos de sobras

Nota:

- Algunos métodos de cocinar, como brasa y horno, requieren precalentamiento.
- Si la Air Cooker ya se ha calentado después de acabar de cocinar algo, puede omitir el precalentamiento y empezar a cocinar directamente.
- El temporizador de precalentamiento está establecido en cinco minutos y no se puede ajustar.

Advertencia

- Durante el uso, sale vapor caliente por las aberturas de salida de aire. Mantenga la cara y las manos a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire.
- Tenga cuidado con el vapor caliente que sale del aparato durante el cocinado, durante el modo de conservación del calor o al retirar la tapa.
- Cuando vaya a comprobar los alimentos, utilice siempre utensilios de cocina con mangos largos.
- No cocine al vapor carne de ternera, carne de ave ni marisco congelados. Descongele siempre estos alimentos completamente antes de prepararlos al vapor.

Vaporizar con aire

Recomendamos utilizar "Air Steam" (Vaporiz. aire) para todos los tipos de verduras, carnes magras, pescados, mariscos y granos. Este ajuste conserva el sabor, la textura y el color brillante natural de los alimentos.

El tiempo de cocción proporcionado en la tabla es orientativo para ingredientes frescos. Si el tiempo de cocción no produce el resultado esperado, ajústelo en consecuencia.

Grupo de ingredientes	Ingrediente	Cantidad	Tiempo de cocción
Verduras	Brécol	600 g	12 min.
	Calabacín	500 g	15 min
	Coliflor	600 g	15 min
	Judías verdes	500 g	17 min

Grupo de ingredientes	Ingrediente	Cantidad	Tiempo de cocción
	Coles de Bruselas	500 g	12 min.
	Espárragos verdes	750 g	12 min.
	Pimiento	500 g	12 min.
	Tomates	750 g	12 min.
	Berenjena	750 g	25 min
Tubérculos y verduras feculentas	Patatas enteras	600 g	40 min
	Patatas en cuartos	600 g	35 min
	Boniato naranja en cuartos	600 g	20 min.
	Calabaza en dados	750 g	30 min
	Zanahorias	750 g	25 min
Granos	Arroz basmati	200 g de arroz/550 ml de agua	25 min
	Arroz jazmín	200 g/550 ml	25 min
	Arroz largo integral	200 g/550 ml	40 min
	Mijo	200 g/400 ml	20 min.
	Quinoa	200 g/550 ml de agua	25 min
	Cebada	200 g/600 ml	40 min
	trigo sarraceno	200 g/450 ml	20 min.
	Cuscús/bulgur	200 g/300 ml de agua	10 min
Carne	Cortes magros de ternera (solomillo de ternera)	1000 g	50 min
	Cortes magros de cerdo	1000 g	60 min
Ave	Pechuga de pollo	550 g (3 piezas)	25 min
	Pechuga de pavo	550 g	25 min
Pescado y marisco	Salmón	450 g	15 min
	Lubina	600 g	12 min.
	Langostinos	800 g	15 min
	Trucha	600 g	12 min.
	Calamares	600 g	15 min
	Filetes de pescado blanco	600 g	12 min.
Huevos	Huevo duro	560 g/10 huevos	12 min.
	Huevo pasado por agua	560 g/10 huevos	8 min

Vapor

La vaporización es un método de cocinar muy suave debido a la baja temperatura y la alta humedad. Recomendamos utilizar "Steam" (Vaporizac.) para verduras de hoja verde y alimentos que deben mantenerse húmedos y blandos, como los bollos rellenos.

El tiempo de cocción proporcionado en la tabla es orientativo para ingredientes frescos. Si el tiempo de cocción no produce el resultado esperado, ajústelo en consecuencia.

Grupo de ingredientes	Ingrediente	Cantidades	Tiempo de cocción
Verduras	Espinacas	250 g	10 min
	Brécol	600 g	14 min.
	Calabacín	500 g	17 min
	Coliflor	600 g	17 min
	Judías verdes	500 g	19 min
	Coles de Bruselas	500 g	14 min.
	Espárragos verdes	750 g	14 min.
	Pimiento	500 g	14 min.
	Tomates	750 g	14 min.
	Berenjena	750 g	27 min
Ave	Pechuga de pollo	550 g (3 piezas)	27 min
	Pechuga de pavo	550 g	27 min
Pescado	Filetes de pescado blanco	600 g	14 min.
	Salmón	450 g	17 min
	Langostinos	800 g	17 min
Empanadillas	Bollos rellenos chinos	400 g	20 min.
	Knödel	600 g	25 min
	Raviolis frescos	500 g	12 min.
Huevos	Bocaditos de huevo	600 g	15 min
	Pudin de huevo	600 g	15 min
Postres	Rollitos de requesón	800 g	25 min
	Pan de plátano	600 g	25 min

Asar a las brasas

Recomendamos utilizar la función "Roast" (Brasa) para cocinar ingredientes a una mayor temperatura, principalmente platos de carne y pescado, pero también verduras.

Consejo

- Para obtener un resultado óptimo, precaliente el dispositivo antes de cocinar.

El tiempo de cocción proporcionado en la tabla es orientativo para ingredientes frescos. Si el tiempo de cocción no produce el resultado esperado, ajústelo en consecuencia.

Grupo de ingredientes	Ingrediente	Cantidad	Tiempo de cocción
Verduras	Brécol	600 g	13 min
	Coliflor	500 g	20 min.
	Berenjenas	680 g	20 min.
	Tomate	750 g	15 min
	Coles de Bruselas	500 g	15 min
	Pimiento	500 g	20 min.
Tubérculos y verduras feculentas	Patatas en cuartos	600 g	45 min
	Calabaza	750 g	30 min
	Zanahorias	600 g	30 min
	Boniato entero	600 g	30 min
Carne	Cerdo veteadado (panceta de cerdo)	1000 g	60 min
	Costilla de cerdo	1000 g	60 min
Ave	Pechuga de pollo	550 g	25 min
	Pechuga de pavo	550 g	25 min
	Pollo entero	1450 g	60 min
	Muslos de pollo	400 g	50 min
Pescado y marisco	Salmón	450 g	20 min.

Hornear

Recomendamos utilizar "Bake" (Horno) para hornear pan, bizcochos y magdalenas, pero también gratinados. Con este ajuste, conseguirá un horneado delicioso, suave por dentro y crujiente por fuera.

Consejo

- Para obtener un resultado óptimo, precaliente el dispositivo antes de cocinar.
- Para hornear bizcochos, pan y gratinados, recomendamos utilizar el recipiente de cocción. Para hornear magdalenas, utilice moldes de silicona estándar adecuados para horno.

El tiempo de cocción proporcionado en la tabla es orientativo para hornear varios alimentos. Si el tiempo de horneado no produce el resultado esperado, ajústelo en consecuencia.

Grupo de ingredientes	Ingrediente	Tiempo de cocción
Bizcocho/tarta	Tarta de queso	40 min
	Masa para tartas	30 min
	Masa para tarta Sacher	30 min
	Magdalenas	20 min.
Gratinados	Rollitos de canela	30 min
	Patatas gratinadas	60 min
	Lasaña	50 min
Pan	Quiche	45 min
	Pan	40 min
	Nudos de ajo	25 min

Guisar a fuego lento

En el modo "Slow cook" (Fuego lento), puede cocinar alimentos a baja temperatura durante un máximo de 3 horas. Recomendamos utilizar "Slow cook" (Fuego lento) para carnes y pollo, así como para estofados y sopas. Con este ajuste, conseguirá unos resultados tiernos y jugosos con un sabor intenso.

Consejo

- El modo "Slow cook" (Fuego lento) también se puede utilizar junto con otros métodos de cocinar. Por ejemplo, puede guisar a fuego lento primero la carne y, luego, freírla brevemente en la sartén para conseguir un resultado óptimo.

El tiempo de cocción proporcionado en la tabla es orientativo para ingredientes frescos. Si el tiempo de cocción no produce el resultado esperado, ajústelo en consecuencia.

Grupo de ingredientes	Ingrediente	Cantidad	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción
Carne	Costillas de cerdo	1000 g	80°C	120 min
	Cerdo veteadado	1000 g	80°C	180 min
	Cerdo magro	1000 g	80°C	180 min
	Magro de ternera	1000 g	80°C	180 min
Pollo	Pollo entero	1350 g	80°C	180 min
Verduras	Ratatouille	800 g	80°C	180 min
Estofado	Estofado de ternera	1500 g	80°C	180 min
Frutas	Mermelada de ciruela	1000 g	80°C	180 min

Al vacío

Sous vide (Al vacío) es un método de cocinar especial que utiliza vacío a baja temperatura para cocinar los alimentos con precisión. Para conseguir el vacío, utilice bolsas de plástico selladas específicas para cocción al vacío y un dispositivo de vacío. Con la Air Cooker, puede cocinar al vacío durante un máximo de 3 horas. Con este ajuste, obtendrá resultados jugosos y tiernos en las carnes, sin riesgo de que se cocinen en exceso.

Consejo

- El modo "Sous vide" (Al vacío) también se puede utilizar junto con otros métodos de cocinar. Por ejemplo, puede cocinar primero la carne con "Sous vide" (Al vacío) y, luego, freírla brevemente en la sartén para conseguir un resultado óptimo.

Advertencia

- Si utiliza la función de cocinado al vacío, asegúrese de utilizar únicamente bolsas de vacío de alta calidad.
- Si pone los alimentos en una bolsa al vacío, asegúrese de seleccionar el método de cocinar "Sous vide" (Al vacío). De lo contrario, la bolsa al vacío podría derretirse.
- No se recomienda la función "Sous vide" (Al vacío) con temperaturas inferiores a 50°C, ya que podría provocar la proliferación de bacterias.

El tiempo de cocción proporcionado en la tabla es orientativo para cocción al vacío. Si el resultado de cocción no satisface sus expectativas, le recomendamos que ajuste la temperatura unos pocos grados más baja o alta para adaptarla mejor a su gusto personal. También puede ajustar el tiempo de cocción.

Grupo de ingredientes	Ingrediente	Temperatura de cocción	Humedad de cocción	Tiempo de cocción	Nivel de preparación
Carne (roja)	Filete de solomillo de ternera, 350 g, 4 cm de grosor	54°C		70-180 min	Al punto
	Entrecot, 450 g, 4 cm de grosor	54°C		100-180 min	Al punto
	Filete miñón de ternera, 250 g, 4 cm de grosor	54°C		80-120 min	Al punto
Cerdo	2 chuletas de cerdo de 250 g	63°C		60-120 min	Al punto, tierno, jugoso
Ave	2 pechugas de pollo de 250 g	66°C		70-180 min	Jugoso y tierno
Marisco	Gambas, con cáscara, de tamaño mediano, 400 g	56°C		40-65 min	Opaco, mantecoso, jugoso

Grupo de ingredientes	Ingrediente	Temperatura de cocción	Humedad de cocción	Tiempo de cocción	Nivel de preparación
Pescado	4 filetes de salmón de 150 g	52°C		45-70 min	Firme y con escamas
Huevos	10 huevos medianos	66°C		55-70 min	Estilo poché, clara cuajada, yema blanda
	10 huevos medianos	74°C		60-75 min	Duros
Verduras	Espárragos verdes, 250 g	85°C		12-18 min	Crujientes
	Tallos de brécol, 400 g	85°C		15-20 min	Crujientes
Postres	Flan de caramelo, 5 moldes de 9 x 5 cm	82°C		70-80 min	Suave
	Tarta de queso, 6 jarras de cristal de 39 cl con tapa	80°C		80-90 min	Cremosa

Función para descongelar

Recomendamos utilizar "Defrost" (Descongel.) para descongelar alimentos como verduras, carnes, pescados y frutas.

El tiempo de cocción proporcionado en la tabla es orientativo para descongelar.

El tiempo de descongelación depende de la cantidad y el tamaño de los alimentos congelados. Si los alimentos congelados no se descongelan totalmente, añada unos minutos más al tiempo de descongelación.

Grupo de ingredientes	Ingrediente	Cantidad	Tiempo de descongelación
Frutas	Todo tipo de bayas	500 g	8 min
	Salsa/trozos de manzana	500 g	10 min
	Ciruela	500 g	10 min
	Melocotón	500 g	10 min
Verduras	Verduras congeladas en bloque	500 g	10 min
Pescado	Filetes de pescado	200 g	5 minutos
	Pescado entero	250 g	8 min
	Langostinos	300 g	5 minutos
Carne de ternera y cerdo	Carne picada	250 g	15 min
	Carne de guiso	400 g	20 min.
	Chuletas	250 g	15 min
	Salchichas	250 g	10 min

Grupo de ingredientes	Ingrediente	Cantidad	Tiempo de descongelación
Ave	Pollo entero	1200 g	30 min
	Pechuga de pollo	400 g	15 min
	Muslos de pollo	400 g	13 min
Productos horneados	Hojaldre	300 g	10 min
	Masas blandas	500 g	15 min
	Rollitos de canela	500 g	13 min
Pan/bollitos	Bollitos de pan	500 g	13 min
	Pan de centeno	500 g	15 min
	Pan integral	500 g	15 min
	Pan blanco	500 g	15 min
Comidas preparadas	Purés	1000 g	25 min
	Estofados	1000 g	30 min
	Arroz	250 g	8 min

Importante

- No utilice los líquidos de los alimentos descongelados para cocinar.
- No vuelva a congelar los alimentos una vez descongelados.

Recalentar

Recomendamos utilizar "Reheat" (Recalen.) para recalentar de forma rápida, saludable y sin esfuerzo las sobras y obtener unos resultados jugosos y homogéneos.

El tiempo de cocción proporcionado en la tabla es orientativo para recalentar. Si los alimentos no se recalientan con el resultado esperado, añada unos minutos al tiempo de recalentamiento.

Grupo de ingredientes	Cantidad	Tiempo de recalentamiento
Guarniciones: pasta	500 g	10 min
Guarniciones: arroz	500 g	10 min
Guiso	1500 g	25 min
Filete(s) de pescado	250 g	8 min
Lasaña	1000 g	25 min
Carne de ternera/cerdo	250 g	10 min
Ave	250 g	10 min
Verduras	500 g	10 min
Máquinas de	1000 g	20 min.
Dim sum	400 g	12 min.
Tortita(s)	250 g	8 min
Tortilla	250 g	8 min
Pizza	2 trozos	10 min

Modo "Manual"

Este modo se recomienda para usuarios de Air Cooker que ya están familiarizados con el dispositivo y tienen algo de experiencia en "cocción guiada con receta" o en "cocción de ingredientes".

En este modo, puede establecer manualmente todos los parámetros de cocción, como el tiempo, la temperatura y la humedad.

Puede elegir el tiempo entre 1 y 60 minutos y la temperatura entre 60°C y 160°C.

Hay tres ajustes de humedad, que son ☒ (humedad desactivada), ☑ (humedad media) y ☕ (humedad alta).

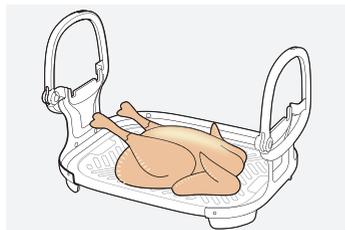
Accesorios

La Air Cooker incluye los accesorios básicos y algunos adicionales, en función del modelo que haya adquirido.

A continuación puede ver algunas posibilidades para combinarlos en la Air Cooker.

Nota:

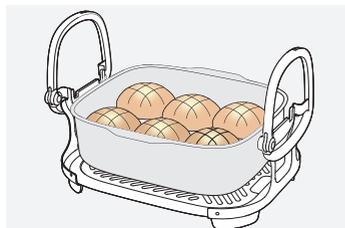
- Utilice siempre la Air Cooker con la bandeja inferior y la rejilla. Todos los demás accesorios se colocan en la parte superior.



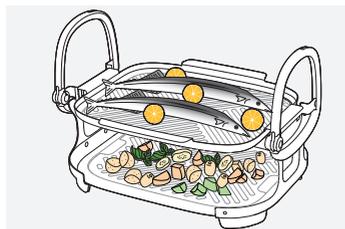
Solo bandeja inferior y rejilla



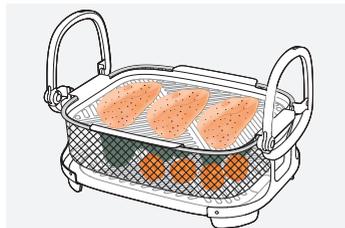
Bandeja inferior y rejilla con cesta



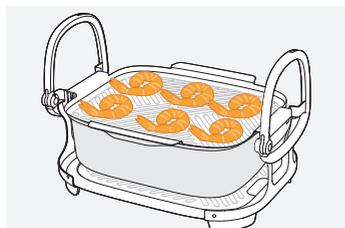
Bandeja inferior y rejilla con recipiente de cocción



Bandeja inferior y rejilla con segunda capa



Bandeja inferior y rejilla con cesta y segunda capa



Bandeja inferior y rejilla con recipiente de cocción y segunda capa

Control de voz

1. Asegúrese de que la Air Cooker está conectada y emparejada con su dispositivo inteligente, y de que ha concedido el consentimiento de uso a distancia en la aplicación NutriU, que encontrará en su perfil.
2. Asegúrese de que ha descargado la aplicación de asistente de voz.
3. Conecte la aplicación NutriU con su aplicación de asistente de voz.

Nota:

- Si no ve la opción para activar el control de voz en NutriU, active Amazon Alexa a través de la aplicación de asistente de voz.
- Puede encontrar los comandos de voz detallados en la aplicación de asistente de voz.
- La conexión de la aplicación NutriU con su aplicación de asistente de voz también se puede realizar al conectar y emparejar la Air Cooker por primera vez.

Información general

Importante

- **No use utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos, ya que pueden dañar esta capa antiadherente.**
- **No utilice herramientas afiladas o puntiagudas para limpiar la boquilla de agua del interior de la cámara de cocinado, ya que podría dañarla.**

Nota:

- El interior del aparato, la bandeja inferior, la cesta, el recipiente de cocción y la segunda capa tienen una capa antiadherente.
- Cuando utilice el aparato por primera vez, limpie bien la cámara de cocción frotándola con agua caliente. Limpie también la bandeja inferior, la cesta, el recipiente de cocción y la segunda capa con agua caliente y un estropajo no abrasivo. (Consulte "Tabla de limpieza").
- Limpie siempre el aparato después de usarlo. Retire el aceite y la grasa de la cámara de cocción y la tapa después de cada uso.
- No llene la cámara de cocción con agua para limpiarla.

1. Mantenga pulsado el botón giratorio para apagar el aparato, retire el enchufe de la toma de corriente y deje que al aparato se enfríe durante aproximadamente 30 minutos con la tapa abierta.
2. Retire la bandeja inferior y la cesta, el recipiente de cocción o el accesorio de segunda capa para que la Air Cooker se enfríe más rápidamente.
3. Limpie la cámara de cocción con agua caliente. Si es necesario, utilice líquido lavavajillas y un estropajo no abrasivo (consulte "Tabla de limpieza").
4. Retire la rejilla de la bandeja inferior para una limpieza fácil y a fondo.

Consejo

- Si hay restos de alimentos adheridos a la cámara de cocción, puede usar el programa de limpieza automatizado "EasyClean" para ablandar los restos y limpiar el aparato fácilmente (consulte "Uso de los programas de limpieza automatizados").
5. Lave la bandeja inferior, la cesta, el recipiente de cocción y el accesorio de segunda capa en el lavavajillas. También puede lavarlos con agua caliente, lavavajillas líquido y una esponja no abrasiva (consulte la "Tabla de limpieza").
 6. Limpie la parte exterior del aparato con un paño húmedo.
 7. Asegúrese de que el interior del aparato está completamente seco antes de guardarlo con la tapa cerrada.

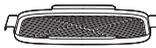
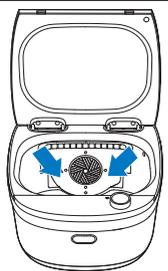
Consejo

- Si no va a utilizar el aparato durante mucho tiempo, limpie bien el interior antes de guardarlo para evitar que se acumulen olores, etc. Después, deje la tapa abierta hasta que el interior del aparato esté totalmente seco. Nunca guarde el aparato con la tapa cerrada si el interior no está totalmente limpio y seco.

Nota:

- Asegúrese de que no quede humedad en la pantalla. Seque el panel de control con un paño después de limpiarlo.
- En caso de que se acumule agua o humedad en la cámara de cocción por cualquier motivo (exceso de humedad liberada por los alimentos, condensación de agua, durante los programas de limpieza automatizados, etc.), elimine el agua con una esponja de limpieza antes de que llegue al nivel del orificio de drenaje de la parte posterior. Esto podría provocar la emisión de humo debido al contacto con el calentador de aire.

Tabla de limpieza

				
	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Nota:

- Utilice la función "Rinsing" (Enjuagado) o "EasyClean" para limpiar en profundidad el interior de la cámara de cocción.

Uso de los programas de limpieza automatizados

Enjuagado

Se recomienda utilizar el programa de enjuagado si no va a utilizar la Air Cooker durante mucho tiempo. Este enjuaga el sistema interno con agua.

EasyClean

La función EasyClean ayuda a disolver los residuos grasos y a limpiar en profundidad la cámara de cocción. El programa tarda 20 minutos. Si el programa ha terminado, solo tiene que frotar la cámara de cocción con un paño húmedo.

Eliminación de los depósitos de cal

La Air Cooker le recordará con una notificación en la pantalla que ha llegado el momento de eliminar los depósitos de cal del aparato.

Nota:

- Le recomendamos que elimine los depósitos de cal del aparato cuando vea el recordatorio; de lo contrario, el sistema de agua podría obstruirse. Si desea eliminar los depósitos de cal del dispositivo más tarde, puede omitir la notificación. Cuando encienda la Air Cooker la próxima vez, se lo volverá a recordar.

1. Vaya a "Tools → Descaling" (Herramientas → Descalcific.) en la pantalla del aparato.

Nota:

- Asegúrese de que el aparato está encendido y la cámara de cocción no tiene restos de líquidos. Si el aparato sigue caliente, deje que se enfríe con la tapa abierta durante al menos 30 minutos.
2. Vierta unos 80 ml de líquido descalcificador CA6700 de Philips o ácido cítrico en el depósito de agua vacío y vuelva a colocar el depósito de agua en el aparato sin añadir más agua.

Nota:

- Utilice únicamente líquido descalcificador de Philips o ácido cítrico. En ninguna circunstancia debe utilizar un líquido descalcificador a base de ácido sulfúrico, ácido clorhídrico, ácido sulfámico o ácido acético (vinagre), puesto que podría dañar el sistema de agua del aparato y no disolver la cal correctamente.
3. Pulse "Continue" (Continuar) para iniciar la eliminación de los depósitos de cal.

Nota:

- El aparato dispensará la solución descalcificadora. El líquido dispensado se recogerá en la parte inferior de la cámara de cocción.

4. Espere hasta que aparezca la siguiente instrucción en la pantalla. Este proceso tardará aproximadamente 10 minutos.
5. Vacíe el depósito de agua, enjuáguelo y, a continuación, rellénelo con agua limpia hasta la indicación MAX.
6. Una vez hecho esto, confírmelo en la pantalla pulsando "OK" con el botón giratorio. A continuación, el dispositivo enjuagará el sistema de agua con agua limpia.
7. Cuando haya terminado el aclarado, pulse "OK" para finalizar el proceso de eliminación de los depósitos de cal.
8. Limpie la parte inferior de la cámara de cocción con un paño seco.

Consejo

- Puede utilizar ácido cítrico (mezclado con agua según las instrucciones) para eliminar pequeñas manchas de calcificación en el interior de la cámara de cocción. Solo tiene que ponerlo en el recipiente, dejar que haga su efecto un tiempo y, a continuación, limpiarlo.

Almacenamiento

1. Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.
2. Vacíe el depósito de agua.
3. Asegúrese de que todas las piezas están limpias y secas antes de guardarlo.
4. Apile los accesorios entre sí y guárdelos en el aparato.

Consejo

- Si no va a utilizar el aparato durante mucho tiempo, limpie bien el interior antes de guardarlo para evitar que se acumulen olores, etc. Después, deje la tapa abierta hasta que el interior del aparato esté totalmente seco. Nunca guarde el aparato con la tapa cerrada si el interior no está totalmente limpio y seco.

Nota:

- Sostenga siempre la Air Cooker en posición horizontal cuando la transporte.
- Asegúrese siempre de que los accesorios de la Air Cooker están apilados correctamente entre sí, de modo que puedan guardarse en el aparato y la tapa pueda cerrarse.

Reciclaje

- Al final de su vida útil, no tire el producto junto con la basura normal del hogar. Llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclado. De esta manera, ayudará a conservar el medio ambiente.
- Siga la normativa de su país con respecto a la recogida de productos eléctricos y electrónicos. El correcto desecho de los productos ayuda a evitar consecuencias negativas para el medioambiente y la salud humana.

Declaración de conformidad

Por la presente, DAP B.V. declara que el Air Cooker NX096x cumple la Directiva 2014/53/UE.

El texto completo de la declaración de conformidad de la UE está disponible en la siguiente dirección de Internet: <https://www.philips.com>.

La Air Cooker NX096x está equipada con un módulo Wi-Fi 802.11 b/g/n de 2,4 GHz con una potencia de salida máxima de 92,9 mW EIRP.

Garantía y asistencia

Si necesita información o asistencia, visite www.philips.com/support, escanee el código QR incluido en el embalaje o en el folleto de introducción o lea el folleto de garantía mundial independiente.

Actualizaciones de software y firmware

Las actualizaciones son esenciales para proteger su privacidad y el funcionamiento correcto de su Air Cooker y de la aplicación.

Actualice siempre la aplicación a la versión más reciente.

La Air Cooker actualiza el firmware del aparato automáticamente.

Nota:

- Para que la Air Cooker se actualice a la última versión de firmware, asegúrese de que está conectada a la red Wi-Fi doméstica.
- Utilice siempre la aplicación y el firmware más recientes.
- Hay actualizaciones disponibles cuando se realizan mejoras de software.
- La actualización del firmware se inicia automáticamente cuando el Air Cooker está en modo de espera. Esta actualización tarda unos minutos. Durante este tiempo, no se puede utilizar el Air Cooker.

Compatibilidad con otros dispositivos

Para obtener información detallada sobre la compatibilidad de la aplicación, consulte la información en la App Store.

Reajuste de fábrica

Para restablecer la configuración de fábrica de la Air Cooker, seleccione la función de restablecimiento de fábrica en el menú Tools → Settings (Herramientas → Ajustes).

El Air Cooker dejará de estar conectado a la red Wi-Fi doméstica y de estar vinculado a su dispositivo inteligente.

Solución de problemas

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

Problema	Posible causa	Solución
El exterior del aparato se calienta durante el uso.	El calor del interior de la cámara de cocción se transmite a las paredes exteriores.	Esto es normal. Todas las asas y los botones que hay que tocar durante el uso se mantienen lo suficientemente fríos al tacto.
		La cámara de cocción, la bandeja inferior y la tapa, la cesta, los recipientes de cocción (para algunos modelos), la segunda capa (para algunos modelos) y las asas retráctiles siempre se calientan cuando el aparato está en uso para garantizar que los alimentos se cocinen correctamente. Estas piezas están siempre calientes al tacto.
		Si deja el aparato encendido durante mucho tiempo, algunas zonas se calientan demasiado para tocarlas. Estas zonas están marcadas en el aparato con el icono siguiente:  Siempre que conozca las zonas calientes y evite tocarlas, el uso del aparato es completamente seguro.
El aparato no se enciende.	El aparato no está enchufado.	Asegúrese de que la clavija se ha enchufado correctamente a la red.
	Hay varios aparatos conectados a una toma.	El aparato tiene una potencia elevada. Pruebe otra toma y compruebe los fusibles.

Problema	Posible causa	Solución
Observo algunas zonas desconchadas en el interior de mi Air Cooker y en algunos accesorios.	Pueden aparecer pequeñas manchas en la cámara de cocción o en los accesorios debido al contacto o a arañazos accidentales en el revestimiento (por ejemplo, durante la limpieza con utensilios duros o al introducir los accesorios en la cámara de cocción).	Puede evitar los daños poniendo la bandeja/rejilla/cesta u otra combinación de accesorios en la cámara de cocción con cuidado, intentando que no golpeen las paredes. Si observa que algunas partes pequeñas del revestimiento se han desconchado, le informamos de que no es algo perjudicial, ya que los materiales utilizados son seguros para la alimentación.
Oigo un ruido extraño que proviene del interior del aparato.	El aparato cuenta con un ventilador, necesario para transportar el calor a los alimentos, y también una bomba de agua, necesaria para la función de vapor del aparato.	Se trata de un ruido normal y previsto. Si el ruido aumenta o cambia claramente, póngase en contacto con el centro de asistencia de Philips para obtener más ayuda.
No obtengo los resultados esperados al cocinar los alimentos.	En caso de que haya cocinado con una receta de NutriU, desarrollada para la Air Cooker, es posible que no haya seguido la receta en cuanto a la cantidad de ingredientes que ha introducido.	Cuando cocine con una receta de NutriU, siga las cantidades recomendadas en la receta. Los cambios pueden afectar al resultado de cocción.
	Ha cambiado los parámetros de cocción, como el tiempo, la temperatura o la humedad, a pesar de que se recomienden. Esto podría afectar al resultado de cocción.	Consulte la receta y cambie los parámetros de cocción solo si lo prefiere, por ejemplo, si quiere que los alimentos se cocinen más tiempo del recomendado, si quiere que la ternera quede más cruda, etc.
	Ha utilizado un método de cocinar que no es adecuado para el tipo de alimento que ha cocinado, por ejemplo, utilizar el ajuste "Air Steam" (Vaporiz. aire) para hojas verdes puede hacer que se cocinen en exceso y queden pastosas. Utilice el ajuste "Steam" (Vaporizac.) en su lugar y consulte los capítulos sobre cocción del manual de usuario para obtener más información.	Consulte los capítulos sobre cocción del manual de usuario para obtener más información y orientación sobre cómo cocinar con los diferentes métodos de cocinar.
Solo se muestran algunos ingredientes en "Ingredients" (Ingredientes) en mi aparato.	La Air Cooker incluye una lista de ingredientes predeterminada, que se actualiza al conectarla por primera vez a su red Wi-Fi y emparejar la Air Cooker con su dispositivo inteligente.	Siga el proceso de configuración de Wi-Fi accediendo a Tools -> Settings -> Setup Wifi (Herramientas -> Ajustes -> Configurar Wi-Fi) y siga las instrucciones en el aparato y en la aplicación. Una vez que lo haga, la lista de ingredientes se actualizará automáticamente con los ingredientes previstos para su país de origen.

Problema	Posible causa	Solución
La Air Cooker desprende humo y olor.	Está cocinando ingredientes grasientos.	Vierta con cuidado el exceso de aceite o grasa de la cámara de cocción o de los accesorios. También puede utilizar el programa EasyClean del aparato, disponible en "Tools" (Herramientas), que ayuda a disolver los ingredientes grasos y a limpiar el aparato más a fondo.
	La cámara de cocción todavía contiene restos de grasa de la última vez.	El humo y el olor se deben al calentamiento de restos de grasa en la cámara de cocción. Limpie siempre la cámara de cocción y los accesorios que utilice para cocinar.
	El exceso de grasa salpica restos de adobo, líquido o jugo de la carne.	Seque bien los alimentos antes de colocarlos en la Air Cooker.
El LED de la red Wi-Fi de mi Air Cooker ya no se ilumina.	La Air Cooker ya no está conectada a la red Wi-Fi doméstica. Puede que haya cambiado su red Wi-Fi doméstica.	Inicie el proceso de configuración de Wi-Fi accediendo a Tools → Settings → Setup Wifi (Herramientas → Ajustes → Configurar Wi-Fi) y siga las instrucciones en el aparato y en la aplicación.
La aplicación indica que el proceso de emparejamiento no se ha realizado correctamente.	Otro usuario ha emparejado la Air Cooker con un dispositivo inteligente diferente y está cocinando.	Espere hasta que el otro usuario haya terminado el proceso de cocción actual. A continuación, vuelva a emparejar su dispositivo inteligente con la Air Cooker.
No puedo utilizar la aplicación para controlar a distancia mi Air Cooker (por ejemplo, enviar una receta e iniciar la cocción desde la aplicación NutriU).	La Air Cooker no está conectada a su red Wi-Fi doméstica o no está emparejada con su dispositivo inteligente.	En primer lugar, compruebe si la Air Cooker está conectada a una red Wi-Fi. Si ha completado la configuración de Wi-Fi a través de la aplicación NutriU de Philips y ha conectado el aparato a una red Wi-Fi específica, debería aparecer un símbolo de Wi-Fi blanco fijo en la pantalla del aparato.
	Es posible que no haya marcado "Remote consent" (Consentimiento de uso a distancia), que encontrará en su perfil personal de NutriU.	Vaya a la pestaña de su perfil personal en la aplicación NutriU y toque la casilla de verificación "Remote consent" (Consentimiento de uso a distancia).
Hay agua en la cámara de cocción después de cocinar.	La Air Cooker 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 tiene que limpiarla con un paño húmedo que no sea abrasivo.

