

PHILIPS

NX0960



Manuale dell'utente

Sommario

Importante	3
Campi elettromagnetici (EMF)	5
Spegnimento automatico	5
Introduzione	6
Panoramica generale	7
Descrizione delle funzioni	8
Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta	10
Connessione del sistema Air Cooker all'app NutriU	11
Preparazione per l'uso	13
Uso del sistema Air Cooker	14
Modalità di cottura	17
Cottura guidata con ricetta tramite l'app NutriU	17
Modalità "Ingredients" (Ingredienti)	18
Modalità "Cooking methods" (Metodi di cottura)	24
Modalità manuale	32
Accessori	32
Controllo vocale	34
Pulizia	34
Informazioni generali	34
Tabella di pulizia	36
Uso dei programmi di pulizia automatica	37
Conservazione	38
Riciclaggio	39
Dichiarazione di conformità	39
Garanzia e assistenza	39
Aggiornamenti software e firmware	39
Dispositivi compatibili	40
Ripristina valori predefiniti	40
Risoluzione dei problemi	40

Importante

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente la presente documentazione informativa e conservarla per eventuali riferimenti futuri.

Pericolo

- Non immergete mai l'apparecchio nell'acqua e non risciacquatelo sotto l'acqua corrente.
- Non riempire la camera di cottura di acqua per evitare il rischio di scosse elettriche.
- Non riempire il recipiente o la camera di cottura di olio per evitare il pericolo di incendi.
- Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono danneggiati.
- Non utilizzare utensili appuntiti o con punte affilate per pulire la bocchetta dell'acqua all'interno della camera di cottura per non danneggiare la bocchetta.
- Non coprire le aperture di circolazione dell'aria mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non toccare mai l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
- Non inserire mai una quantità di cibo tale da toccare il coperchio o superare il livello massimo (MAX) indicato sugli accessori.

Avviso

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, per evitare rischi deve essere sostituito da Philips, da un tecnico dell'assistenza o da personale qualificato.
- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa a muro con messa a terra. Accertarsi sempre che la spina sia correttamente inserita nella presa di corrente.
- Questo apparecchio non è stato progettato per essere utilizzato in abbinamento a un timer esterno o a un sistema separato con telecomando a distanza.
- Le superfici accessibili potrebbero diventare molto calde durante l'uso.



- Quest'apparecchio può essere usato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, prive di esperienza o conoscenze adatte a condizione che tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per utilizzare l'apparecchio in maniera sicura e capiscano i potenziali pericoli associati a tale uso. Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione possono essere effettuate solo da bambini di età superiore agli 8 anni e sotto la supervisione di un adulto.
- Tenere l'apparecchio e il relativo cavo lontano dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.

- Non inserire ingredienti dal peso ridotto, ingredienti infiammabili o carta forno nell'apparecchio
- Non esporre mai la base dell'apparecchio ad alte temperature, gas caldo o vapore emesso da altre sorgenti diverse dalla vaporiera. Non posizionare l'apparecchio al di sopra o in prossimità di fornelli a gas o ogni tipo di fornello o piastra di cottura elettrici, né all'interno di forni riscaldati.
- Non posizionare l'apparecchio in funzione a contatto con una parete o altri apparecchi, o sotto a oggetti che possono essere danneggiati dal vapore, come pareti e armadietti. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sul retro, su entrambi i lati e al di sopra dell'apparecchio. Non posizionare alcun oggetto sopra l'apparecchio.
- Durante l'utilizzo, viene emesso vapore attraverso le aperture di circolazione dell'aria. Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di circolazione dell'aria
- L'apparecchio è dotato di vetro temperato; se il vetro è danneggiato, non usare l'apparecchio e contattare il centro di assistenza locale.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici incandescenti.
- Gli accessori possono diventare caldi durante e dopo l'uso dell'apparecchio; maneggiarli sempre con attenzione.
- Fare attenzione al vapore caldo che fuoriesce dall'apparecchio durante la cottura, nella modalità di mantenimento del calore e quando si rimuove il coperchio. Quando si controllano gli alimenti, utilizzare sempre utensili da cucina con manici lunghi.
- Non usare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale e utilizzare solo accessori originali Philips.
- Non utilizzare mai accessori o parti di altri produttori oppure componenti non consigliati espressamente da Philips. In caso di utilizzo di tali accessori o parti, la garanzia si annulla.
- Utilizzare sempre l'accessorio dedicato per lavorare gli alimenti. Non mettere mai gli alimenti a contatto diretto con il generatore di vapore nella parte inferiore dell'apparecchio.
- Non lasciare mai incustodito l'apparecchio in funzione; assicurarsi sempre di avere sempre il controllo dell'apparecchio.
- Utilizzare sempre l'apparecchio con il coperchio chiuso correttamente.
- Se si utilizza la funzione di sottovuoto, assicurarsi di utilizzare esclusivamente appositi sacchetti di alta qualità.
- Utilizzare la funzione di sottovuoto dell'apparecchio solo con sacchetti per sottovuoto; altre tipologie di sacchetti potrebbero fondersi.
- Si sconsiglia di utilizzare la funzione di sottovuoto con temperature inferiori a 50°C, per evitare la proliferazione dei batteri.
- Prima di collegare l'apparecchio, verificare che la tensione riportata sull'apparecchio corrisponda alla tensione di rete locale.
- Non appoggiare l'apparecchio sopra o in prossimità di materiale combustibile, ad esempio tovaglie e tende.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta e dopo ogni utilizzo, lavare con cura tutte le parti che verranno a contatto con gli alimenti. Consultare le istruzioni riportate nel manuale.
- Non cucinare a vapore carne, pollame o pesce surgelati. Scongellare sempre completamente questi ingredienti prima di cuocerli a vapore.

- Le superfici accessibili potrebbero diventare calde durante l'uso.
- Questo apparecchio deve essere utilizzato a una temperatura ambiente compresa tra 10°C e 40°C.

Attenzione

- Questo apparecchio è stato progettato per il normale uso domestico. Non è progettato per l'uso in ambienti quali zone dedicate alla cucina all'interno di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro. Non è ideato per essere utilizzato dagli ospiti di alberghi, motel, bed and breakfast e in altri ambienti residenziali.
- Disconnettere sempre l'apparecchio dall'alimentazione se viene lasciato incustodito e prima di montarlo, smontarlo, riporlo o pulirlo.
- Non spostate la vaporiera durante il funzionamento.
- Per eventuali controlli o riparazioni, rivolgersi sempre a un centro autorizzato Philips. Non tentare di riparare l'apparecchio da soli per non invalidare la garanzia.
- Utilizzare solo acqua per riempire il serbatoio dell'acqua.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 30 minuti prima di pulirlo o maneggiarlo.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, orizzontale e stabile e tenerlo a una distanza di almeno 10 cm dagli altri oggetti per evitare fenomeni di surriscaldamento.
- Non utilizzate il vano dell'apparecchio come vano per riporre altri oggetti, ad eccezione degli appositi accessori.
- Temperatura, umidità e tempo di cottura variano a seconda del tipo e della quantità di cibo inserito nell'apparecchio.
- Se l'apparecchio non viene utilizzato correttamente, è destinato a usi professionali o semi-professionali, oppure viene utilizzato senza attenersi alle istruzioni del manuale dell'utente, la garanzia non è più valida e Philips non risponde per eventuali danni.
- Per riempire, ricaricare o svuotare il serbatoio dell'acqua, rimuoverlo dall'apparecchio. Non inclinare l'intero apparecchio per svuotare il serbatoio dell'acqua.
- Se è necessario rimuovere i liquidi dalla camera di cottura, utilizzare una spugna o un oggetto simile. Non inclinare l'apparecchio per svuotarlo.
- Poiché il cibo varia in termini di origine, dimensione e marca, assicurarsi che sia perfettamente cotto prima di servirlo.
- Non ricongelare gli alimenti una volta scongelati.
- Non utilizzate acidi acetici per la rimozione del calcare.

Campi elettromagnetici (EMF)

Questo apparecchio Philips è conforme a tutti gli standard e alle norme relativi all'esposizione ai campi elettromagnetici.

Spegnimento automatico

Il sistema Air Cooker è dotato di una funzione di spegnimento automatico. Quando l'apparecchio è acceso ma non è in modalità di cottura o mantenimento della temperatura, dopo 20 minuti senza alcuna interazione da parte dell'utente passa alla modalità standby. Per spegnere manualmente l'apparecchio, tenere premuto a lungo il pulsante girevole.

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto e benvenuti in Philips.

Per trarre il massimo vantaggio dall'assistenza fornita da Philips, registrare il proprio prodotto sul sito: www.philips.com/welcome.

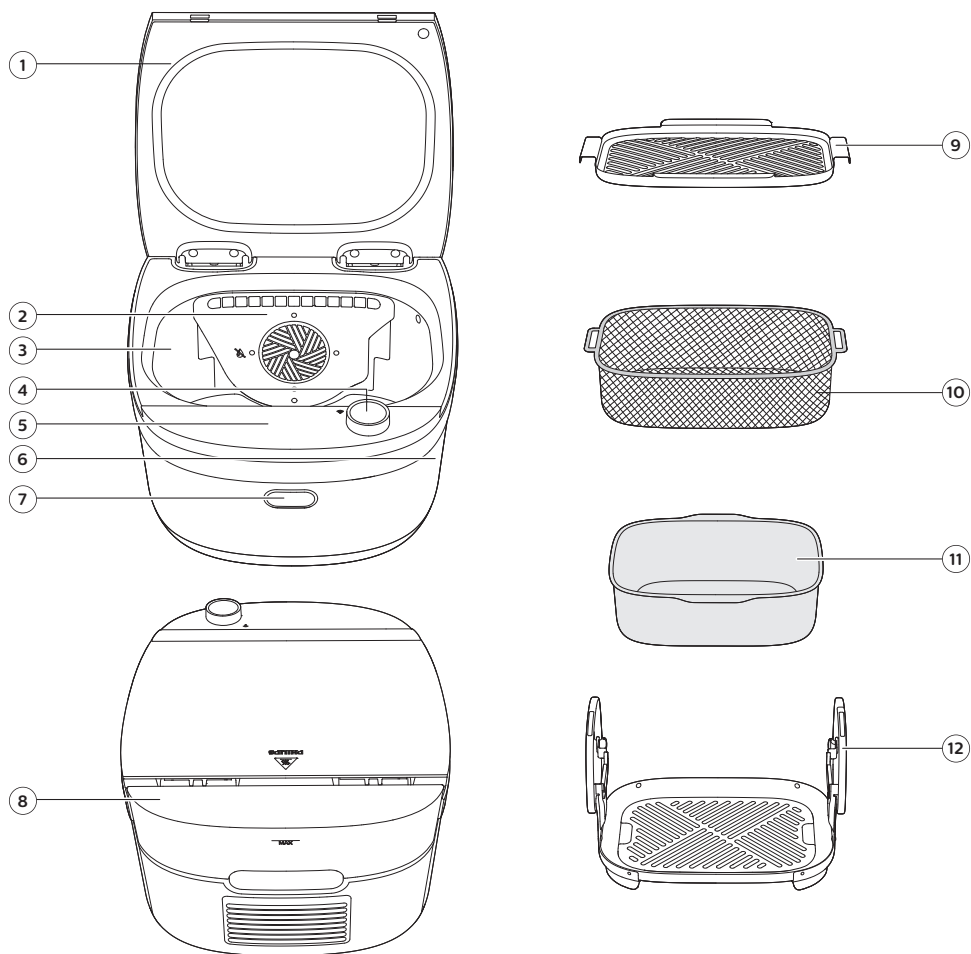
Il sistema Air Cooker Philips utilizza la tecnologia NutriFlavor per creare un clima ottimale di circolazione dell'aria calda e umidità che consente di cuocere alla perfezione ogni tipo di alimento. Verdure croccanti, pesce succulento, carne tenera, piatti al forno morbidi e fino al 90% di conservazione delle sostanze nutritive*. Scopri la gioia di creare piatti deliziosi e sani con la semplice pressione di un tasto.

Per trovare ispirazione, altre ricette e maggiori informazioni sul sistema Air Cooker, visita il sito www.philips.com/welcome o scarica l'app NutriU** gratuita per iOS® o Android™.

*Testato su broccoli, peperoni e taccole per il 90% di vitamina C, sul salmone per il 93% di omega-3 e omega-6 e sul manzo per il 90% di ferro. Misurazione di laboratorio basata sull'impostazione Air Steam (Cottura ad aria).

** L'app NutriU potrebbe non essere disponibile in tutti i Paesi. Se l'app non è disponibile, visita il sito Web di Philips del tuo paese per trovare l'ispirazione giusta.

Panoramica generale



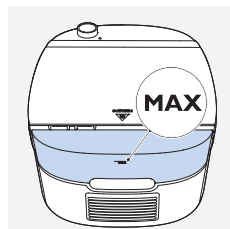
1. Coperchio in vetro
2. Griglia di circolazione dell'aria calda
3. Camera di cottura
4. Pulsante girevole
5. Display
6. Uscita del vapore
7. Pulsante di sgancio coperchio
8. Serbatoio dell'acqua con coperchio
9. Secondo livello (venduto separatamente)
10. Cestello
11. Recipiente di cottura (per alcuni modelli)
12. Vassoio inferiore e griglia

Descrizione delle funzioni

Serbatoio acqua

Il sistema Air Cooker è dotato di un serbatoio dell'acqua sul retro dell'apparecchio. Il livello MAX dell'acqua è di circa 600 ml. L'indicazione del livello MAX dell'acqua si trova sul lato dell'impugnatura del serbatoio dell'acqua e non deve essere superata.

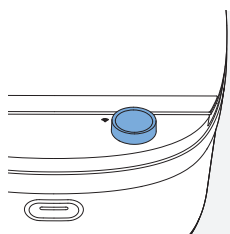
Per evitare l'accumulo di calcare, svuotare il serbatoio dell'acqua dopo ogni ciclo di cottura.



Pulsante girevole

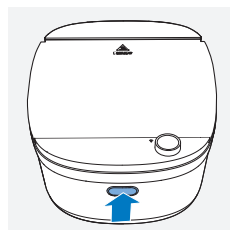
Premere il pulsante girevole per accendere l'apparecchio; tenerlo premuto per spegnere l'apparecchio.

Quando l'apparecchio è acceso, premere il pulsante girevole per confermare un'azione. Ruotare il pulsante girevole per scorrere tra le diverse opzioni del menu o modificare l'impostazione di cottura.



Coperchio in vetro

Premere il pulsante di sgancio per aprire il coperchio. Il coperchio si apre automaticamente.

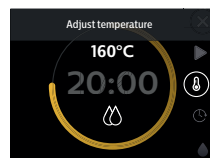


Avviso

- La superficie del coperchio di vetro può diventare molto calda durante l'uso.

Impostazione temperatura

Alcuni dei metodi di cottura disponibili hanno un'impostazione della temperatura consigliata predefinita, che non può essere regolata perché una temperatura diversa potrebbe influire sul risultato di cottura. Per modificare la temperatura di cottura, utilizzare la modalità manuale (vedere il capitolo "Modalità di cottura").






Impostazione dell'umidità

Alcuni dei metodi di cottura disponibili hanno un'impostazione dell'umidità consigliata predefinita, che non può essere regolata perché un'umidità diversa potrebbe influire sul risultato di cottura. Per modificare l'impostazione dell'umidità, utilizzare la modalità manuale (vedere il capitolo "Modalità di cottura").



Tre livelli di umidità

	Descrizione	Utilizzato nel metodo di cottura
	Umidità disattivata	Bake (Al forno), Roast (Arrosto)
	Umidità media	Consultare le ricette nell'app NutriU. Disponibile anche in modalità manuale
	Umidità elevata	Steam (Cottura a vapore), Air Steam (Cottura ad aria), Slow cook (Cottura lenta), Defrost (Scongelamento), Reheat (Riscaldamento), Sous vide (Sottovuoto)

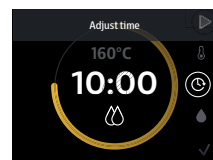
Tempo di cottura

In modalità manuale è possibile impostare il tempo di cottura da 1 minuto a 60 minuti.

In modalità "metodi di cottura" è possibile impostare il tempo di cottura all'interno di una gamma fissa. Fare riferimento alla tabella nel capitolo "Modalità di cottura → Metodi di cottura".

Tutti i metodi di cottura hanno un tempo di cottura predefinito, che può essere regolato in base alla quantità di cibo inserito nell'apparecchio o al grado di cottura desiderato.

Alcuni tempi di cottura consigliati per vari tipi di alimenti sono elencati nel capitolo "Modalità di cottura → Ingredienti".



Audio

Rumore dell'apparecchio

Durante il funzionamento, l'apparecchio potrebbe emettere qualche leggero rumore. Non si tratta comunque di un malfunzionamento dell'apparecchio. Il rumore proviene dalla pompa, che fa circolare l'acqua attraverso il sistema interno, e anche dalla ventola, che genera il flusso d'aria nell'apparecchio.

Notifiche audio

A volte il sistema Air Cooker emette un segnale acustico, ad esempio quando ha terminato la cottura **oppure** quando è necessario eseguire un'azione durante la cottura, ad esempio inserire un altro ingrediente.

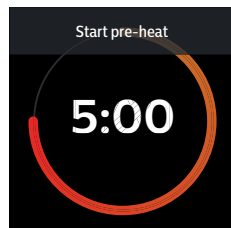
Preriscaldamento

Alcuni metodi di cottura, come Roast (Arrosto) e Bake (Al forno), richiedono il preriscaldamento.

Nelle modalità di cottura che richiedono il preriscaldamento, viene visualizzata automaticamente una notifica di preriscaldamento.

Se il sistema Air Cooker è già caldo perché è appena stato cucinato qualcos'altro, è possibile saltare il preriscaldamento e iniziare subito la cottura.

Il timer di preriscaldamento è impostato su cinque minuti e non può essere regolato.



Importante

- Per ottenere risultati di cottura ottimali, inserire gli alimenti nel sistema Air Cooker dopo avere completato il preriscaldamento.

Procedura guidata con testo

Tutte le schermate dei menu sono dotate di una procedura guidata con testo che aiuta a utilizzare il menu. Il testo descrittivo scompare dopo 10 secondi e viene visualizzato nuovamente quando si accede a un'altra pagina del menu.

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

Importante

- Durante il primo utilizzo, Air Cooker potrebbe produrre fumo e odori. Dovrebbero scomparire in pochi minuti. Prima di iniziare a cucinare, avviare l'apparecchio a vuoto per circa 30 minuti a 160 °C con umidità disattivata e mantenere la stanza ventilata.

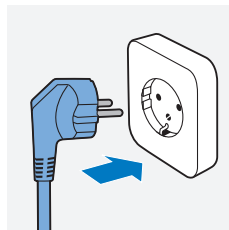
1. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
2. Rimuovere tutti gli eventuali adesivi o etichette dall'apparecchio.
3. Pulire accuratamente l'apparecchio prima del primo utilizzo. Pulire la camera di cottura con un panno umido non abrasivo. Risciacquare gli accessori e le parti rimovibili con acqua tiepida.

Connessione del sistema Air Cooker all'app NutriU

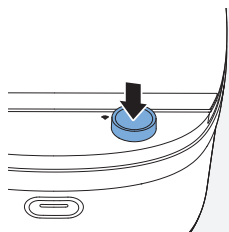
Importante

- Assicurarsi che il dispositivo smart sia connesso alla rete Wi-Fi di casa prima di iniziare la procedura di configurazione Wi-Fi.

1. Collegate l'apparecchio alla presa di corrente.



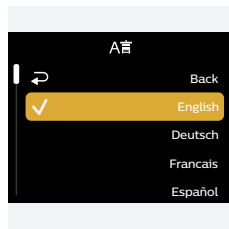
2. Premere il pulsante girevole per accendere l'apparecchio.



Nota

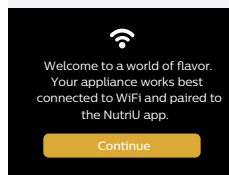
- Quando si accende l'apparecchio per la prima volta, viene richiesto di selezionare la lingua che si desidera utilizzare per navigare all'interno dei menu.

3. Scorrere nell'elenco fino a evidenziare la lingua desiderata.

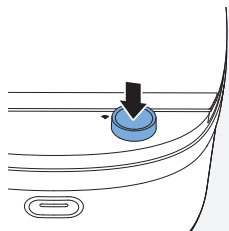


4. Premere il pulsante girevole per confermare la scelta della lingua.

- Viene visualizzata una schermata di benvenuto.



5. Premere il pulsante girevole per confermare e continuare.



Nota

- Nella schermata successiva è possibile decidere se collegare immediatamente l'apparecchio al dispositivo smart o farlo in un secondo momento.

6. Se si decide di connettersi immediatamente, selezionare l'opzione "Yes, please" (Sì, grazie).

Nota

- Si consiglia di scaricare l'app NutriU e di aggiungere il sistema Air Cooker all'app durante la configurazione iniziale dell'apparecchio. Questo consente di sfruttare in pieno il sistema Air Cooker, ad esempio per utilizzare la cottura da remoto e ricevere notifiche sull'avanzamento della cottura.

7. Viene visualizzato un codice QR. Eseguirne la scansione per scaricare l'app NutriU.

Suggerimento

- È inoltre possibile scaricare l'app NutriU dall'App Store o dal sito Web www.philips.com/NutriU. In alternativa, è possibile eseguire la scansione del codice QR riportato sul libretto fornito nella confezione del sistema Air Cooker.

8. Aprire l'app NutriU e seguire il processo di registrazione.

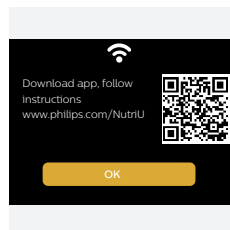
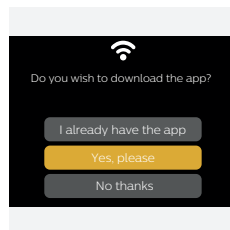
9. Seguire i passaggi descritti nell'app per collegare il sistema Air Cooker alla rete Wi-Fi e associarlo al proprio dispositivo smart.

Nota

- Se si decide di collegare il sistema Air Cooker in un secondo momento, è possibile avviare il processo di configurazione Wi-Fi in "Tools (Strumenti) → Settings (Impostazioni) → Setup WiFi (Configura Wi-Fi)" nel menu del sistema Air Cooker.
- È possibile utilizzare il sistema Air Cooker con l'app solo quando la spia Wi-Fi accanto al display è accesa con luce bianca fissa.

La spia Wi-Fi ha due stati.

La spia Wi-Fi è spenta.	La funzione Wi-Fi è disattivata.
La spia Wi-Fi è accesa.	La funzione Wi-Fi è attivata e l'apparecchio è connesso al router.



Importante

- **Controllo remoto:** è possibile controllare il sistema Air Cooker da remoto tramite l'app (ad esempio inviare una ricetta, mettere in pausa la cottura, ecc.) solo se nell'app NutriU è stata selezionata l'opzione di consenso al controllo remoto, disponibile nel profilo NutriU.
- Assicurarsi di collegare il sistema Air Cooker a una rete Wi-Fi domestica da 2,4 GHz 802.11 b/g/n.
- Associazione a un singolo utente: il sistema Air Cooker può essere controllato da remoto da un solo utente alla volta. Se un secondo utente desidera controllare il sistema Air Cooker e utilizzare l'app NutriU, dovrà eseguire la procedura di associazione. Una volta completata l'operazione, verrà annullata automaticamente l'associazione del primo utente.
- La procedura di configurazione Wi-Fi può essere annullata tramite l'app o scollegando il sistema Air Cooker dall'alimentazione.

Nota

- È possibile attivare o disattivare la funzione Wi-Fi in Tools (Strumenti) → Settings (Impostazioni) → WiFi Setup (Configura Wi-Fi).
- È possibile reimpostare la funzione Wi-Fi in Tools (Strumenti) → Settings (Impostazioni) → WiFi Setup (Configura Wi-Fi).

Preparazione per l'uso

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana, stabile e termoresistente.

Avviso

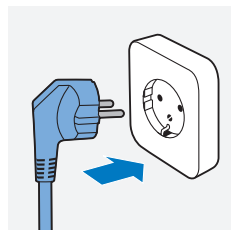
- Non collocare oggetti sopra o accanto all'apparecchio. Questo potrebbe ostacolare il flusso di aria e compromettere il risultato di cottura.
- Non posizionare l'apparecchio mentre è in funzione vicino o sotto a oggetti che possono essere danneggiati dal vapore come pareti e armadietti.

Nota

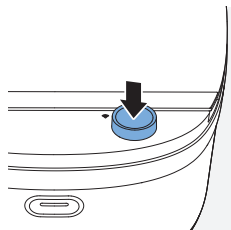
- Inserire sempre nell'apparecchio il cestello con il vassoio. Non utilizzare il cestello da solo.

Uso del sistema Air Cooker

1. Collegare il sistema Air Cooker all'alimentazione.

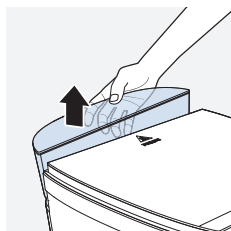


2. Premere il pulsante girevole per accendere il sistema Air Cooker.

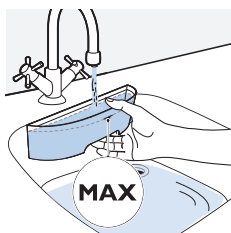


3. Riempire il serbatoio dell'acqua.

3a. Staccare il serbatoio dell'acqua dal retro del sistema Air Cooker e aprire il coperchio del serbatoio.



3b. Riempirlo con acqua fino al livello MAX.



Nota

- L'indicazione del livello MAX dell'acqua si trova sul lato dell'impugnatura del serbatoio dell'acqua e non deve essere superata.

3c. Rimettere il coperchio sul serbatoio dell'acqua e inserirlo nel sistema Air Cooker.

Nota

- La quantità d'acqua necessaria per la cottura dipende dal tipo di alimento e dalla durata della cottura. Potrebbe essere necessario riempire nuovamente il serbatoio dell'acqua durante la cottura. Un'indicazione di livello dell'acqua basso verrà visualizzata sul banner di stato della cottura sull'app NutriU e sul display dell'apparecchio.

4. Inserire gli alimenti nel sistema Air Cooker.

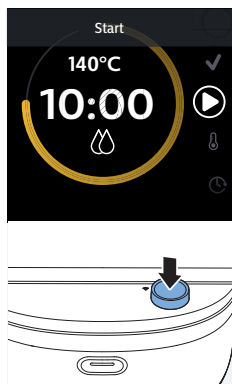
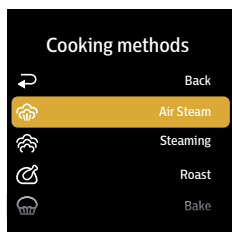
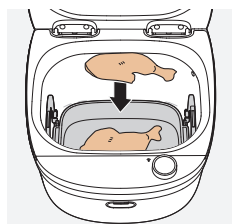
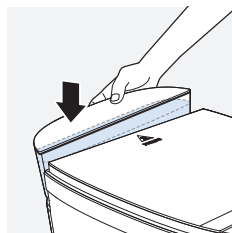
Nota

- I metodi di cottura "Bake" (Al forno) e "Roast" (Arrosto) richiedono il preriscaldamento. Inserire gli alimenti nell'apparecchio al termine del preriscaldamento.

5. Selezionare il metodo di cottura desiderato (vedere anche il capitolo "Modalità di cottura").

6. Se necessario, impostare i parametri di cottura.

7. Premere il pulsante girevole per avviare la cottura.



- Viene avviato il processo di cottura. Il generatore di vapore e la ventola si accendono.

Nota

- Per mettere in pausa il processo di cottura, ad esempio per regolare i parametri di cottura durante il processo, premere il pulsante girevole. Premere nuovamente il pulsante girevole per riprendere la cottura.
- Non collocare il sistema Air Cooker accanto a un altro apparecchio di cottura, vicino alla parete della cucina o sotto un armadietto pensile, poiché il vapore caldo potrebbe condensarsi e colare lungo le superfici.

Avviso




- **Durante l'utilizzo, viene emesso vapore attraverso le aperture di circolazione dell'aria. Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di circolazione dell'aria.**

- Al termine del tempo di cottura, viene visualizzata la schermata "Enjoy!" (Buon appetito!).
 - Viene riprodotta una melodia.
- È possibile tornare al menu principale (passare all'icona x e confermare), mantenere caldi gli alimenti o cucinare qualcos'altro.

Nota

- Al termine della cottura, svuotare il serbatoio dell'acqua.
- Assicurarsi sempre che gli alimenti siano completamente cotti prima di servirli.

Modalità di cottura

	Modalità		Istruzioni	Livello di competenza dell'utente di Air Cooker
1	Cottura guidata con ricetta		Scegliere una ricetta nell'app e inviarla al sistema Air Cooker.	Cottura automatica per tutti i livelli: guida completa
2	Ingredienti		Selezionare gli ingredienti e poi il metodo di cottura. Il sistema Air Cooker regola automaticamente la temperatura e l'umidità. Regolare il tempo di cottura in base al risultato finale desiderato e avviare la cottura.	Principiante: guida completa
3	Metodi di cottura		Selezionare il metodo di cottura. Il sistema Air Cooker regola automaticamente la temperatura e l'umidità. Regolare il tempo di cottura in base al risultato finale desiderato e avviare la cottura.	Avanzato: guida parziale
4	Modalità manuale		Regolare manualmente il tempo, la temperatura e l'umidità e avviare la cottura.	Esperto: nessuna guida

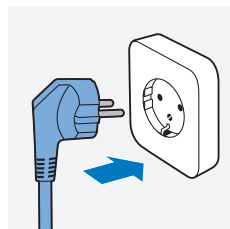
Cottura guidata con ricetta tramite l'app NutriU

Le prime volte che si usa il sistema Air Cooker, si consiglia di utilizzare la modalità di cottura guidata con ricetta. È il modo più semplice per acquisire familiarità con il sistema Air Cooker. Per gli utenti più esperti, l'app NutriU aiuta a sfruttare tutte le potenzialità del sistema Air Cooker.

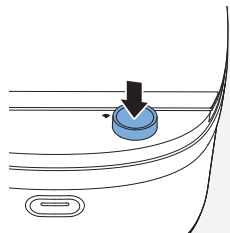
Nota

- La cottura guidata con ricetta è possibile solo quando il sistema Air Cooker e il dispositivo smart sono collegati e associati ed è stato fornito il consenso al controllo remoto nel profilo NutriU dell'utente.

1. Collegare il sistema Air Cooker all'alimentazione.



2. Premere il pulsante girevole per accendere il sistema Air Cooker.



3. Aprire l'app NutriU sul dispositivo smart e scegliere una ricetta nell'app NutriU.
4. Toccare "Get started" (Inizia).
 - L'impostazione corrispondente viene visualizzata nell'app NutriU e sull'apparecchio.
5. Se necessario, regolare il tempo, quindi avviare la cottura dall'app o dall'apparecchio.

Suggerimento

- Se si segue rigorosamente la ricetta in termini di ingredienti e quantità, non è necessario regolare il tempo di cottura.
- Se si cucinano quantità di alimenti inferiori o superiori a quelle consigliate dalla ricetta, potrebbe essere necessario regolare il tempo di cottura di conseguenza.

Nota

- È anche possibile modificare parametri di cottura come umidità e temperatura per una ricetta. La modifica di questi parametri potrebbe influire sul risultato della cottura.

Modalità "Ingredients" (Ingredienti)

L'uso di questa modalità è consigliato agli utenti del sistema Air Cooker alle prime armi che desiderano una guida completa per il processo di cottura.

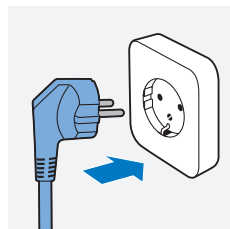
Importante

- **Quando si visualizza per la prima volta l'elenco degli ingredienti, ossia prima di aver collegato il sistema Air Cooker alla rete Wi-Fi di casa, è presente solo un elenco di ingredienti predefinito. Una volta collegato e associato il sistema Air Cooker al dispositivo smart, l'elenco verrà aggiornato automaticamente in base alla regione o al paese scelti durante il processo di connessione nell'app.**

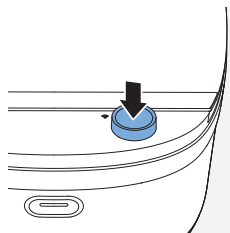
Nota

- Di tanto in tanto l'elenco degli ingredienti viene aggiornato automaticamente. Perché questo avvenga, è necessario che il sistema Air Cooker sia connesso alla rete Wi-Fi di casa.

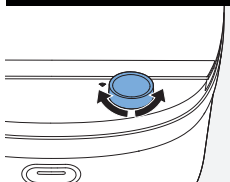
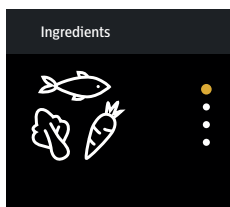
1. Collegare il sistema Air Cooker all'alimentazione.



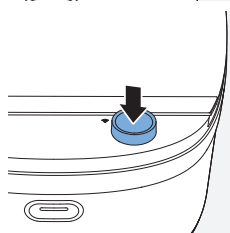
2. Premere il pulsante girevole per accendere il sistema Air Cooker.



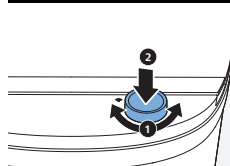
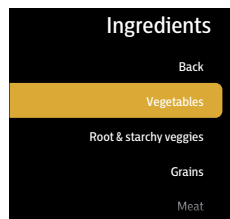
3. Ruotare il pulsante girevole fino a selezionare **Ingredients (Ingredienti)**.



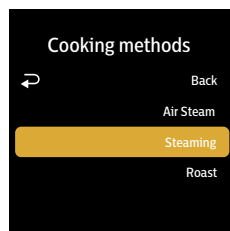
4. Premere il pulsante girevole per confermare.



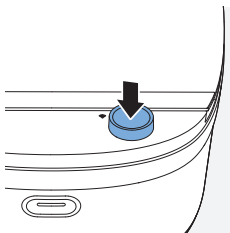
5. Ruotare il pulsante girevole per scegliere l'ingrediente che si desidera cucinare. Premere il pulsante girevole per confermare.



6. Scegliere uno dei metodi di cottura consigliati e confermare.



7. Premere il pulsante girevole per avviare la cottura.





































Nota









- Il tempo di cottura predefinito si basa sulla quantità di ingredienti inseriti nel sistema Air Cooker.

Fare riferimento alla tabella riportata di seguito per le quantità di ingredienti suggerite in base al tempo di cottura predefinito.

Gruppo di ingredienti	Ingredienti	Importo	Metodi	Temperature di cottura	Umidità di cottura	Tempo di cottura	Preriscaldamento
Verdure	Spinaci	250 g	Steam (Cottura a vapore)	100°C		10 min	no
	Broccoli	600 g	Air Steam (Cottura ad aria)	120°C		12 minuti	no
		600 g	Arrosto	160°C		13 min	Sì
	Zucchine	500 g	Air Steam (Cottura ad aria)	120°C		15 min	no
	Cavolfiore	600 g	Air Steam (Cottura ad aria)	120°C		15 min	no
		600 g	Arrosto	160°C		20 min	Sì

Gruppo di ingredienti	Ingredienti	Importo	Metodi	Temperature di cottura	Umidità di cottura	Tempo di cottura	Preriscaldamento
	Fagiolini	500 g	Air Steam (Cottura ad aria)	120°C		17 min	no
	Melanzane	750 g	Air Steam (Cottura ad aria)	120°C		25 min	no
		680 g	Arrosto	160°C		20 min	Sì
	Cavoletti di Bruxelles	500 g	Air Steam (Cottura ad aria)	120°C		12 minuti	no
	Asparagi (verdi)	750 g	Air Steam (Cottura ad aria)	120°C		12 minuti	no
	Peperone	500 g	Air Steam (Cottura ad aria)	120°C		12 minuti	no
	Pomodori	750 g	Air Steam (Cottura ad aria)	120°C		12 minuti	no
Tuberi e verdure ricche d'amido	Patata intera	600 g	Air Steam (Cottura ad aria)	120°C		40 min	no
	Patata a quarti	600 g	Air Steam (Cottura ad aria)	120°C		35 min	no
		600 g	Arrosto	160°C		45 min	Sì
	Patata dolce arancione a quarti	600 g	Air Steam (Cottura ad aria)	120°C		20 min	no
	Patata dolce intera	600 g	Arrosto	160°C		30 min	Sì
	Zucca a cubetti	750 g	Air Steam (Cottura ad aria)	120°C		30 min	no
		750 g	Arrosto	160°C		30 min	Sì
	Carote	750 g	Air Steam (Cottura ad aria)	120°C		25 min	no
		750 g	Arrosto	160°C		25 min	Sì
Cereali	Riso Basmati	200 g di riso/550 ml di acqua	Air Steam (Cottura ad aria)	120°C		25 min	no
	Riso Jasmine	200 g/550 ml	Air Steam (Cottura ad aria)	120°C		25 min	no

Gruppo di ingredienti	Ingredienti	Importo	Metodi	Temperature di cottura	Umidità di cottura	Tempo di cottura	Preriscaldamento
	Riso integrale a chicco lungo	200 g/550 ml	Air Steam (Cottura ad aria)	120°C		40 min	no
	Miglio	200 g/400 ml	Air Steam (Cottura ad aria)	120°C		20 min	no
	Quinoa	200 g/550 ml d'acqua	Air Steam (Cottura ad aria)	120°C		25 min	no
	Orzo	200 g/600 ml	Air Steam (Cottura ad aria)	120°C		40 min	no
	Grano saraceno	200 g/450 ml	Air Steam (Cottura ad aria)	120°C		20 min	no
	Couscous/ Bulgur	200 g/300 ml d'acqua	Air Steam (Cottura ad aria)	120°C		10 min	no
Carne	Tagli magri di manzo	1000 g	Air Steam (Cottura ad aria)	120°C		50 min	no
	Tagli magri di maiale	1000 g	Air Steam (Cottura ad aria)	120°C		60 minuti	no
	Maiale con grasso	1000 g	Arrosto	160°C		60 minuti	Sì
	Costina di maiale	1000 g	Arrosto	160°C		60 minuti	Sì
Pollame	Petto di pollo	550 g (3 pezzi)	Air Steam (Cottura ad aria)	120°C		25 min	no
		550 g	Arrosto	160°C		25 min	Sì
	Petto di tacchino	550 g	Air Steam (Cottura ad aria)	120°C		25 min	no
		550 g	Arrosto	160°C		25 min	Sì
	Pollo intero	1450 g	Arrosto	160°C		60 minuti	Sì
	Cosce di pollo	400 g	Arrosto	160°C		50 min	Sì
	Petto d'anatra	600 g (2 pezzi)	Arrosto	160°C		12 minuti	Sì









Gruppo di ingredienti	Ingredienti	Importo	Metodi	Temperature di cottura	Umidità di cottura	Tempo di cottura	Preriscaldamento
Pesce, crostacei e frutti di mare	Salmone	450 g	Air Steam (Cottura ad aria)	120°C		15 min	no
		450 g	Arrosto	160°C		20 min	Sì
	Branzino	600 g	Air Steam (Cottura ad aria)	120°C		12 minuti	no
	Gamberi	800 g	Air Steam (Cottura ad aria)	120°C		15 min	no
	Trota	600 g	Air Steam (Cottura ad aria)	120°C		12 minuti	no
	Calamari	600 g	Air Steam (Cottura ad aria)	120°C		15 min	no
	Filetto di pesce bianco	600 g	Air Steam (Cottura ad aria)	120°C		12 minuti	no
	Uova	Uovo sodo	560 g/ 10 uova	Air Steam (Cottura ad aria)	120°C		12 minuti
560 g/ 10 uova			Air Steam (Cottura ad aria)	120°C		8 min	no

Nota

- Per ogni ingrediente è disponibile anche una ricetta NutriU. Per ulteriori informazioni, vedere l'app.
- Se il tempo di cottura predefinito non produce il risultato di cottura previsto perché è stata preparata una quantità di alimenti superiore o inferiore a quella consigliata, regolare il tempo di cottura di conseguenza.

Modalità "Cooking methods" (Metodi di cottura)

Questa modalità è consigliata se si ha già familiarità con l'uso del sistema Air Cooker. È possibile scegliere vari metodi di cottura.

Metodo di cottura	Impostazione temperatura	Impostazione dell'umidità	Tempo predefinito	Portata	Esempi
Cottura ad aria	120°C		10 min	1 - 90 min	Verdure, carne, pesce, crostacei, frutti di mare, piatti a base di uova
Steam (Cottura a vapore)	100°C		10 min	1 - 90 min	Verdure in foglia, gnocchi, ravioli freschi
Arrosto	160°C		50 min (più 5 min preriscaldamento)	1 - 90 min	Carne, pollame, pesce, verdure, patate
Al forno	160°C		35 min (più 5 min preriscaldamento)	1 - 90 min	Gratin, lasagne, torte, muffin, panini
Slow cook	80°C		120 min	1 - 180 min	Carne, stufati, minestre, salse
Sottovuoto	50°C - 90°C		90 min	1 - 180 min	Carne, pollame, pesce, crostacei e frutti di mare
Scongellare	60°C		20 min	1 - 180 min	Vari tipi di alimenti surgelati
Reheat	120°C		15 min	1 - 90 min	Vari tipi di avanzi

Nota

- Alcuni metodi di cottura, come Roast (Arrosto) e Bake (Al forno), richiedono il preriscaldamento.
- Se il sistema Air Cooker è già caldo perché è appena stato cucinato qualcos'altro, è possibile saltare il preriscaldamento e iniziare subito la cottura.
- Il timer di preriscaldamento è impostato su cinque minuti e non può essere regolato.

Avviso

- Durante l'utilizzo, viene emesso vapore attraverso le aperture di circolazione dell'aria. Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di circolazione dell'aria.
- Fare attenzione al vapore caldo che fuoriesce dall'apparecchio durante la cottura, nella modalità di mantenimento del calore e quando si rimuove il coperchio.
- Quando si controllano gli alimenti, utilizzare sempre utensili da cucina con manici lunghi.
- Non cucinare a vapore carne, pollame o pesce surgelati. Scongellare sempre completamente questi ingredienti prima di cuocerli a vapore.

Air Steam (Cottura ad aria)

Si consiglia di utilizzare "Air Steam" (Cottura ad aria) per tutti i tipi di verdure, carne magra, pesce, crostacei, frutti di mare e tutti i tipi di cereali. Questa impostazione mantiene il gusto e la consistenza naturali e il colore brillante degli alimenti.

Il tempo di cottura indicato nella tabella è una guida per gli ingredienti freschi. Se il tempo di cottura non produce il risultato previsto, regolarlo di conseguenza.

Gruppo di ingredienti	Ingredienti	Importo	Tempo di cottura
Verdure	Broccoli	600 g	12 minuti
	Zucchine	500 g	15 min
	Cavolfiore	600 g	15 min
	Fagiolini	500 g	17 min
	Cavoletti di Bruxelles	500 g	12 minuti
	Asparagi (verdi)	750 g	12 minuti
	Peperone	500 g	12 minuti
	Pomodori	750 g	12 minuti
	Melanzane	750 g	25 min
	Tuberi e verdure ricche d'amido	Patata intera	600 g
Patata a quarti		600 g	35 min
Patata dolce arancione a quarti		600 g	20 min
Zucca a cubetti		750 g	30 min
Carote		750 g	25 min
Cereali		Riso Basmati	200 g di riso/550 ml di acqua
	Riso Jasmine	200 g/550 ml	25 min
	Riso integrale a chicco lungo	200 g/550 ml	40 min
	Miglio	200 g/400 ml	20 min
	Quinoa	200 g/550 ml d'acqua	25 min
	Orzo	200 g/600 ml	40 min
	grano saraceno	200 g/450 ml	20 min
	Couscous/Bulgur	200 g/300 ml d'acqua	10 min
Carne	Tagli magri di manzo (filetto di manzo)	1000 g	50 min
	Tagli magri di maiale	1000 g	60 minuti
Pollame	Petto di pollo	550 g (3 pezzi)	25 min
	Petto di tacchino	550 g	25 min

Gruppo di ingredienti	Ingredienti	Importo	Tempo di cottura
Pesce, crostacei e frutti di mare	Salmone	450 g	15 min
	Branzino	600 g	12 minuti
	Gamberi	800 g	15 min
	Trota	600 g	12 minuti
	Calamari	600 g	15 min
	Filetto di pesce bianco	600 g	12 minuti
Uova	Uovo sodo	560 g/10 uova	12 minuti
	Uovo alla coque	560 g/10 uova	8 min

Steam (Cottura a vapore)

La cottura a vapore è un metodo di cottura molto delicato grazie alla bassa temperatura e all'elevata umidità. Si consiglia di utilizzare "Steam" (Cottura a vapore) per le verdure in foglia e per gli alimenti che devono rimanere succulenti e morbidi, come gli gnocchi.

Il tempo di cottura indicato nella tabella è una guida per gli ingredienti freschi. Se il tempo di cottura non produce il risultato previsto, regolarlo di conseguenza.

Gruppo di ingredienti	Ingredienti	Quantità	Tempo di cottura
Verdure	Spinaci	250 g	10 min
	Broccoli	600 g	14 min
	Zucchine	500 g	17 min
	Cavolfiore	600 g	17 min
	Fagiolini	500 g	19 min
	Cavoletti di Bruxelles	500 g	14 min
	Asparagi (verdi)	750 g	14 min
	Peperone	500 g	14 min
	Pomodori	750 g	14 min
	Melanzane	750 g	27 min
Pollame	Petto di pollo	550 g (3 pezzi)	27 min
	Petto di tacchino	550 g	27 min
Pesce	Filetto di pesce bianco	600 g	14 min
	Salmone	450 g	17 min
	Gamberi	800 g	17 min
Ravioli	Ravioli cinesi	400 g	20 min
	Gnocchi ripieni	600 g	25 min
	Ravioli freschi	500 g	12 minuti
Uova	Bocconcini di uova	600 g	15 min

Gruppo di ingredienti	Ingredienti	Quantità	Tempo di cottura
	Budino all'uovo	600 g	15 min
Dessert	Involtni alla ricotta	800 g	25 min
	Pane alla banana	600 g	25 min

Arrosto

Si consiglia di utilizzare "Roast" (Arrosto) per cuocere gli ingredienti a temperature più elevate, principalmente piatti di carne e pesce, ma anche verdure.

Suggerimento

- Per un risultato ottimale, preriscaldare il dispositivo prima della cottura.

Il tempo di cottura indicato nella tabella è una guida per gli ingredienti freschi. Se il tempo di cottura non produce il risultato previsto, regolarlo di conseguenza.

Gruppo di ingredienti	Ingredienti	Importo	Tempo di cottura
Verdure	Broccoli	600 g	13 min
	Cavolfiore	500 g	20 min
	Melanzane	680 g	20 min
	Pomodoro	750 g	15 min
	Cavolini di Bruxelles	500 g	15 min
	Peperone	500 g	20 min
Tuberi e verdure ricche d'amido	Patata a quarti	600 g	45 min
	Zucca	750 g	30 min
	Carote	600 g	30 min
	Patata dolce intera	600 g	30 min
Carne	Maiale con grasso (pancia di maiale)	1000 g	60 minuti
	Costina di maiale	1000 g	60 minuti
Pollame	Petto di pollo	550 g	25 min
	Petto di tacchino	550 g	25 min
	Pollo intero	1450 g	60 minuti
	Cosce di pollo	400 g	50 min
Pesce, crostacei e frutti di mare	Salmon	450 g	20 min

Al forno

Si consiglia di utilizzare "Bake" (Al forno) per cuocere pane, torte e muffin, ma anche gratin. Con questa impostazione si otterranno deliziosi risultati di cottura, morbidi all'interno e croccanti all'esterno.

Suggerimento

- Per un risultato ottimale, preriscaldare il dispositivo prima della cottura.
- Per cuocere torte, pane e piatti al gratin, si consiglia di utilizzare il recipiente di cottura. Per cuocere muffin, utilizzare stampini standard in silicone da forno.

Il tempo di cottura indicato nella tabella è una guida per la cottura al forno di vari alimenti. Se il tempo di cottura non produce il risultato previsto, regolarlo di conseguenza.

Gruppo di ingredienti	Ingredienti	Tempo di cottura
Torte	Cheesecake	40 min
	Impasto per torte	30 min
	Impasto per torta Sacher	30 min
	Muffin	20 min
	Rotoli alla cannella	30 min
Gratin	Gratin di patate	60 minuti
	Lasagne	50 min
	Quiche	45 min
Pane	Pane	40 min
	Bocconcini di pane all'aglio	25 min

Slow cook

La cottura lenta consente di cuocere gli alimenti a bassa temperatura per un massimo di 3 ore. Si consiglia di utilizzare "Slow Cook" (Cottura lenta) per la carne e il pollo e per stufati o zuppe. Con questa impostazione si ottengono risultati morbidi e succulenti, con un gusto intenso.

Suggerimento

- La cottura lenta può essere utilizzata anche in combinazione con altri metodi di cottura. Ad esempio, è possibile cuocere la carne in questa modalità e poi soffriggerla brevemente nel recipiente per un risultato ottimale.

Il tempo di cottura indicato nella tabella è una guida per gli ingredienti freschi. Se il tempo di cottura non produce il risultato previsto, regolarlo di conseguenza.

Gruppo di ingredienti	Ingredienti	Importo	Temperature di cottura	Tempo di cottura
Carne	Costine di maiale	1000 g	80°C	120 min
	Maiale con grasso	1000 g	80°C	180 min
	Maiale magro	1000 g	80°C	180 min
	Carne magra	1000 g	80°C	180 min
Pollo	Pollo intero	1350 g	80°C	180 min
Verdure	Ratatouille	800 g	80°C	180 min
Stufato	Stufato di manzo	1500 g	80°C	180 min
Frutta	Marmellata di prugne	1000 g	80°C	180 min

Sous vide (Sottovuoto)

Il sottovuoto è uno speciale metodo di cottura che utilizza il vuoto a bassa temperatura per cuocere gli alimenti con la massima precisione. Per ottenere il vuoto, utilizzare appositi sacchetti in plastica sigillati per la cottura sottovuoto e un dispositivo di aspirazione. Il sistema Air Cooker consente di cuocere sottovuoto per un massimo di 3 ore. Con questa impostazione, la carne risulterà succulenta e tenera senza alcun rischio che sia troppo cotta.






Suggerimento









- Il sottovuoto può essere utilizzato anche in combinazione con altri metodi di cottura. Ad esempio, è possibile cuocere la carne sottovuoto e poi soffriggerla brevemente nel recipiente per un risultato ottimale.

Avviso

- Se si utilizza la funzione di sottovuoto, assicurarsi di utilizzare esclusivamente appositi sacchetti di alta qualità.
- Se si inseriscono gli alimenti in sacchetti per cottura sottovuoto, assicurarsi di selezionare il metodo di cottura sottovuoto, altrimenti i sacchetti potrebbero fondersi.
- Si sconsiglia di utilizzare la funzione di sottovuoto a temperature inferiori a 50°C, per evitare la proliferazione dei batteri.

Il tempo di cottura indicato nella tabella è una guida per la cottura sottovuoto. Se il risultato di cottura non soddisfa le aspettative, si consiglia di alzare o abbassare di alcuni gradi l'impostazione della temperatura per adattarla meglio al gusto personale. È anche possibile regolare il tempo di cottura.

Gruppo di ingredienti	Ingredienti	Temperature di cottura	Umidità di cottura	Tempo di cottura	Grado di cottura
Carne (rossa)	Bistecca di filetto di manzo, 350 g, 4 cm di spessore	54°C		70 - 180 min	Media cottura
	Bistecca di lombata di manzo, 450 g, 4 cm di spessore	54 °C		100 - 180 min	Media cottura
	Bistecca di filet mignon di manzo, 250 g, 4 cm di spessore	54°C		80 - 120 min	Media cottura
Maiale	2 costolette di maiale da 250 g	63°C		60 - 120 min	Medio, tenero, succulento
Pollame	2 petti di pollo da 250 g	66°C		70 - 180 min	Succulento e tenero

Gruppo di ingredienti	Ingredienti	Temperature di cottura	Umidità di cottura	Tempo di cottura	Grado di cottura
Frutti di mare	Gamberetti con guscio, medie dimensioni, 400 g	56°C		40 - 65 min	Opaco, burroso, succulento
Pesce	4 filetti di salmone da 150 g	52°C		45 - 70 min	Sodo e facilmente sfaldabile
Uova	10 uova di media grandezza	66°C		55 - 70 min	In camicia, bianco sodo, tuorlo morbido
	10 uova di media grandezza	74°C		60 - 75 min	Uovo sodo
Verdure	Asparagi verdi, 250 g	85°C		12 - 18 min	Al dente
	Cimette di broccoli, 400 g	85°C		15 - 20 min	Al dente
Dessert	Flan al caramello, 5 pirottini da 9x5 cm	82°C		70 - 80 min	Vellutato
	Cheesecake, 6 vasetti in vetro da 39 cl con coperchio	80°C		80 - 90 min	Cremoso

Scongolare

Si consiglia di utilizzare "Defrost" (Scongelamento) per scongelare alimenti surgelati come verdure, carne, pesce e frutta.

Il tempo di cottura indicato nella tabella è una guida per lo scongelamento. Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalle dimensioni degli alimenti surgelati. Se gli alimenti surgelati non risultano completamente scongelati, aggiungere alcuni minuti al tempo di scongelamento.

Gruppo di ingredienti	Ingredienti	Importo	Tempo di scongelamento
Frutta	Tutti i tipi di frutti di bosco	500 g	8 min
	Salsa di mele/pezzi di mela	500 g	10 min
	Prugne	500 g	10 min
	Pesche	500 g	10 min
Verdure	Verdure surgelate in un blocco unico	500 g	10 min
Pesce	Filetti di pesce	200 g	5 min.
	Pesce intero	250 g	8 min
	Gamberi	300 g	5 min.

Gruppo di ingredienti	Ingredienti	Importo	Tempo di scongelamento
Carne di manzo e maiale	Carne macinata	250 g	15 min
	Carne da goulash	400 g	20 min
	Cotolette	250 g	15 min
	Salsicce	250 g	10 min
Pollame	Pollo intero	1200 g	30 min
	Petto di pollo	400 g	15 min
	Cosce di pollo	400 g	13 min
Prodotti da forno	Pasta sfoglia	300 g	10 min
	Pastelle	500 g	15 min
	Rotoli alla cannella	500 g	13 min
Pane/panini	Panini	500 g	13 min
	Pane di segale	500 g	15 min
	Pane integrale	500 g	15 min
	Pane bianco	500 g	15 min
Pasti pronti	Zuppe	1000 g	25 min
	Stufati	1000 g	30 min
	Riso	250 g	8 min

Importante

- Non utilizzare il liquido prodotto dagli alimenti scongelati per la cottura.
- Non ricongelare gli alimenti una volta scongelati.

Reheat

Si consiglia di utilizzare "Reheat" (Riscaldamento) per riscaldare gli avanzi in modo semplice, rapido e salutare, con un riscaldamento omogeneo e risultati succulenti.

Il tempo di cottura indicato nella tabella è una guida per il riscaldamento. Se gli alimenti non vengono riscaldati come previsto, aggiungere alcuni minuti al tempo di riscaldamento.

Gruppo di ingredienti	Importo	Tempo di riscaldamento
Contorni - pasta	500 g	10 min
Contorni - riso	500 g	10 min
Piatti in umido	1500 g	25 min
Filetti di pesce	250 g	8 min
Lasagne	1000 g	25 min
Carne di manzo/maiale	250 g	10 min
Pollame	250 g	10 min

Gruppo di ingredienti	Importo	Tempo di riscaldamento
Verdure	500 g	10 min
Soup	1000 g	20 min
Dim sum	400 g	12 minuti
Frittelle	250 g	8 min
Omelette	250 g	8 min
Pizza	2 fette	10 min

Modalità manuale

Questa modalità è consigliata per gli utenti che hanno già familiarità con il sistema Air Cooker e hanno acquisito una certa esperienza nella cottura guidata con ricetta o con la modalità ingredienti.

In questa modalità è possibile impostare manualmente tutti i parametri di cottura, come il tempo, la temperatura e l'umidità.

È possibile selezionare un tempo di cottura da 1 a 60 minuti e una temperatura da 60°C a 160°C. Sono disponibili tre impostazioni di umidità: ☒ (umidità disattivata), ☑ (umidità media) e ☑ (umidità elevata).

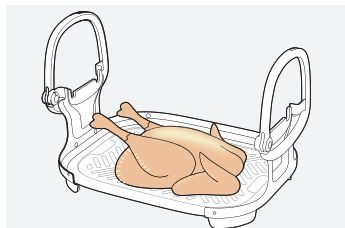
Accessori

Il sistema Air Cooker viene fornito con gli accessori di base e con alcuni accessori aggiuntivi, a seconda del modello acquistato.

Di seguito sono riportate alcune possibili combinazioni di accessori per cucinare con il sistema Air Cooker.

Nota

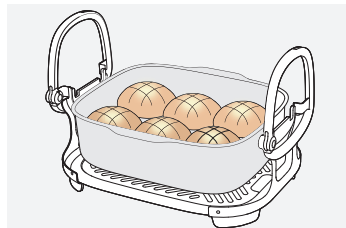
- Utilizzare sempre il sistema Air Cooker con il vassoio inferiore e la griglia. Tutti gli altri accessori vengono posizionati sopra a questi.



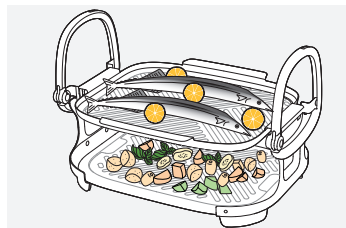
Solo vassoio inferiore e griglia



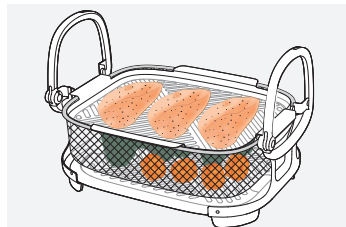
Vassoio inferiore, griglia e cestello



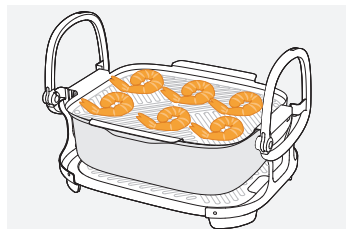
Vassoio inferiore, griglia e recipiente di cottura



Vassoio inferiore, griglia e secondo livello



Vassoio inferiore, griglia, cestello e secondo livello



Vassoio inferiore, griglia, recipiente di cottura e secondo livello

Controllo vocale

1. Assicurarsi che il sistema Air Cooker sia collegato e associato al dispositivo smart e che nell'app NutriU sia stato fornito il consenso al controllo remoto, disponibile nel profilo dell'utente.
2. Assicurarsi di aver scaricato l'app dell'assistente vocale.
3. Collegare l'app NutriU all'app dell'assistente vocale.

Nota

- Se l'opzione per attivare il controllo vocale non compare in NutriU, attivare la skill di Amazon Alexa tramite l'app dell'assistente vocale.
- I comandi vocali dettagliati sono disponibili nell'app dell'assistente vocale.
- La connessione dell'app NutriU all'app dell'assistente vocale può essere eseguita anche quando si collega e si associa il sistema Air Cooker per la prima volta.

Pulizia

Informazioni generali

Importante

- **Non usare utensili da cucina o materiali per la pulizia abrasivi, in quanto potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.**
- **Non utilizzare utensili appuntiti o con punte affilate per pulire la bocchetta dell'acqua all'interno della camera di cottura per non danneggiare la bocchetta.**

Nota

- La parte interna dell'apparecchio, il vassoio inferiore, il cestello, il recipiente di cottura e il secondo livello hanno un rivestimento antiaderente.
- Quando si utilizza l'apparecchio per la prima volta, pulire accuratamente la camera di cottura strofinandola con acqua tiepida. Pulire anche il vassoio inferiore, il cestello, il recipiente di cottura e il secondo livello con acqua tiepida e una spugna non abrasiva (vedere la "Tabella di pulizia").
- Pulire l'apparecchio dopo ogni uso. Rimuovere l'olio e il grasso dal fondo della camera di cottura e dal coperchio dopo ogni utilizzo.
- Non riempire la camera di cottura con acqua per pulirla.

1. Tenere premuto il pulsante girevole per spegnere l'apparecchio, staccare la spina dalla presa e lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 30 minuti con il coperchio aperto.
2. Per far raffreddare più rapidamente il sistema Air Cooker, rimuovere il vassoio inferiore e il cestello, il recipiente di cottura e/o l'accessorio per il secondo livello.
3. Pulire la camera di cottura con acqua tiepida; se necessario, utilizzare detersivo per i piatti e una spugna non abrasiva (vedere la "Tabella di pulizia").
4. Staccare la griglia dal vassoio inferiore per una pulizia semplice e accurata.

Suggerimento

- Se residui di cibo rimangono attaccati alla camera di cottura, è possibile utilizzare il programma di pulizia automatico EasyClean per ammorbidire i residui e pulire facilmente l'apparecchio (vedere "Uso dei programmi di pulizia automatica").
5. Lavare il vassoio inferiore, il cestello, il recipiente di cottura e l'accessorio per il secondo livello in lavastoviglie. È possibile anche lavarli con acqua calda, detersivo per piatti e una spugna non abrasiva (vedere la tabella "Pulizia").
 6. Pulire la superficie esterna dell'apparecchio con un panno umido.
 7. Assicurarsi che l'interno dell'apparecchio sia completamente asciutto prima di riporlo con il coperchio chiuso.





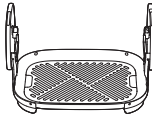
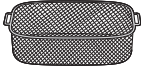
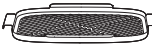



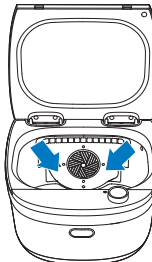
Suggerimento

- Se non si utilizza l'apparecchio per un periodo di tempo prolungato, pulire accuratamente l'interno prima di riporlo per evitare la formazione di odori, ecc. Successivamente, lasciare il coperchio aperto finché l'interno dell'apparecchio non sarà completamente asciutto. Non riporre mai l'apparecchio con il coperchio chiuso se l'interno non è completamente pulito e asciutto.

Nota

- Assicurarsi che non rimanga umidità sul display. Asciugare il pannello di controllo con un panno dopo averlo pulito.
- Se dovesse accumularsi acqua o umidità nella camera di cottura per qualsiasi motivo (rilascio di umidità in eccesso dagli alimenti, condensazione dell'acqua, durante i programmi di pulizia automatica, ecc.), rimuovere l'acqua utilizzando una spugna per la pulizia prima che raggiunga il livello del foro di drenaggio sul lato posteriore. Ciò potrebbe causare emissioni di fumo dovute al contatto con il riscaldatore dell'aria.

Tabella di pulizia

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

Nota

- Utilizzare la funzione "Rinsing" (Risciacquo) o "EasyClean" per pulire a fondo l'interno della camera di cottura.

Uso dei programmi di pulizia automatica

Risciacquo

Si consiglia di utilizzare il programma di risciacquo quando il sistema Air Cooker non è stato utilizzato per un periodo di tempo prolungato. Questa funzione lava il sistema interno con acqua.

Easy Clean

La funzione EasyClean consente di sciogliere i residui grassi e di pulire a fondo la camera di cottura. Il programma dura 20 minuti. Al termine del programma, è necessario ripassare semplicemente la camera di cottura con un panno umido.

Rimozione del calcare

Il sistema Air Cooker visualizza una notifica sul display quando è il momento di rimuovere il calcare dall'apparecchio.

Nota

- Si consiglia di eseguire la decalcificazione quando viene visualizzata la notifica, per evitare che il sistema dell'acqua dell'apparecchio si ostruisca. Se si desidera eseguire la decalcificazione in un secondo momento, è possibile saltare la notifica. All'accensione successiva del sistema Air Cooker, si riceverà nuovamente una notifica.

1. Andare a "Tools (Strumenti) → Descaling (Decalcificazione)" sul display dell'apparecchio.

Nota

- Assicurarsi che l'apparecchio sia acceso e che la camera di cottura non contenga liquidi residui. Se l'apparecchio è ancora caldo, lasciarlo raffreddare con il coperchio aperto per almeno 30 minuti.
2. Versare circa 80 ml di liquido decalcificante Philips CA6700 o di acido citrico nel serbatoio dell'acqua vuoto e reinserirlo nell'apparecchio senza aggiungere altra acqua.

Nota

- Utilizzare solo decalcificante Philips o acido citrico. Non utilizzare mai un liquido decalcificante a base di acido solforico, acido cloridrico, acido solfammonico o acido acetico (aceto), poiché questo potrebbe danneggiare il sistema dell'acqua dell'apparecchio e non sciogliere correttamente il calcare.

3. Premere "Continue" (Continua) per avviare la decalcificazione.

Nota

- L'apparecchio erogherà la soluzione decalcificante. Il liquido erogato si raccoglierà sul fondo della camera di cottura.

4. Attendere fino a quando non verrà visualizzata l'istruzione successiva sul display. Questo richiede circa 10 minuti.
5. Vuotare il serbatoio dell'acqua, sciacquarlo e poi riempirlo con acqua corrente fino all'indicatore di livello MAX.
6. Confermare quindi la selezione sul display premendo "OK" con il pulsante girevole. Il dispositivo risciacquerà il sistema dell'acqua con l'acqua pulita.
7. Al termine del risciacquo, premere "OK" per terminare il processo di decalcificazione.
8. Asciugare il fondo della camera di cottura con un panno asciutto.

Suggerimento

- È possibile utilizzare acido citrico (mescolato con acqua seguendo le istruzioni) per rimuovere piccole incrostazioni di calcare all'interno della camera di cottura. Basta metterlo nel recipiente, lasciarlo agire per pochi minuti e poi asciugarlo.

Conservazione

1. Scollegare la spina dall'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
2. Svuotate il serbatoio dell'acqua.
3. Accertarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte prima di riporle.
4. Impilare gli accessori uno dentro l'altro e riporli nell'apparecchio.

Suggerimento

- Se non si utilizza l'apparecchio per un periodo di tempo prolungato, pulire accuratamente l'interno prima di riporlo per evitare la formazione di odori, ecc. Successivamente, lasciare il coperchio aperto finché l'interno dell'apparecchio non sarà completamente asciutto. Non riporre mai l'apparecchio con il coperchio chiuso se l'interno non è completamente pulito e asciutto.

Nota

- Tenere sempre il sistema Air Cooker in posizione orizzontale durante il trasporto.
- Assicurarsi sempre che gli accessori del sistema Air Cooker siano impilati correttamente uno dentro l'altro, in modo che possano essere riposti nell'apparecchio e che il coperchio possa essere chiuso.

Riciclaggio

- Non smaltire il prodotto tra i normali rifiuti domestici; consegnarlo a un centro di raccolta autorizzato. In questo modo è possibile tutelare l'ambiente.
- Seguire le regole del proprio paese per la raccolta differenziata dei prodotti elettrici ed elettronici. Il corretto smaltimento aiuta a prevenire l'inquinamento ambientale e possibili danni alla salute delle persone.

Dichiarazione di conformità

Con la presente, DAP B.V. dichiara che il sistema Air Cooker NX096x è conforme alla Direttiva 2014/53/UE.

Il testo completo della dichiarazione di conformità europea è disponibile al seguente indirizzo Web: <https://www.philips.com>.

Il sistema Air Cooker NX096x è dotato di un modulo Wi-Fi da 2,4 GHz 802.11 b/g/n con potenza massima in uscita di 92,9 mW EIRP.

Garanzia e assistenza

Per assistenza o informazioni, visitare il sito www.philips.com/support, eseguire la scansione del codice QR fornito sulla confezione o nel libretto introduttivo oppure leggere il libretto separato della garanzia internazionale.

Aggiornamenti software e firmware

Gli aggiornamenti sono essenziali per proteggere la privacy dell'utente e assicurare il corretto funzionamento del sistema Air Cooker e dell'app. Aggiornare sempre l'app alla versione più recente.

Il firmware del sistema Air Cooker viene aggiornato automaticamente alla versione più recente.

Nota

- Per consentire al sistema Air Cooker di effettuare l'aggiornamento alla versione più recente del firmware, assicurarsi che sia collegato alla rete Wi-Fi domestica.
- Utilizzare sempre la versione più recente dell'app e del firmware.
- Gli aggiornamenti sono resi disponibili quando viene migliorato il software.
- L'aggiornamento del firmware viene avviato automaticamente quando il sistema Air Cooker è in modalità standby. Questo aggiornamento richiede alcuni minuti. Durante l'aggiornamento, non è possibile utilizzare il sistema Air Cooker.

Dispositivi compatibili

Per informazioni dettagliate sulla compatibilità dell'app, fare riferimento alle informazioni disponibili nell'App Store.


Ripristina valori predefiniti

Per ripristinare le impostazioni di fabbrica del sistema Air Cooker, selezionare la funzione di reset delle impostazioni di fabbrica nel menu Tools (Strumenti) → Settings (Impostazioni).

Il sistema Air Cooker non sarà più connesso alla rete Wi-Fi domestica e non sarà più associato al dispositivo smart dell'utente.

Risoluzione dei problemi

In questo capitolo vengono riportati i problemi più comuni legati all'uso dell'apparecchio. Se non è possibile risolvere il problema con le informazioni riportate sotto, visitare il sito www.philips.com/support per un elenco di domande frequenti oppure contattare il centro di assistenza clienti del proprio paese.

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo durante l'uso.	Il calore all'interno della camera di cottura viene irradiato alle pareti esterne.	Non si tratta comunque di un malfunzionamento dell'apparecchio. Tutte le impugnature e le manopole che devono essere toccate durante l'uso restano abbastanza fredde da poter essere maneggiate.
		La camera di cottura, il vassoio inferiore e la griglia, il cestello, i recipienti di cottura (per alcuni modelli), il secondo livello (per alcuni modelli) e le impugnature retrattili si scaldano sempre quando l'apparecchio è in uso per garantire che gli alimenti vengano cotti correttamente. Queste parti sono sempre troppo calde per poter essere toccate.
		Se si lascia l'apparecchio acceso troppo a lungo, alcune aree potrebbero diventare troppo calde per poter essere toccate. Queste aree sono contrassegnate sull'apparecchio con la seguente icona:  Se si è consapevoli delle aree calde e si evita di toccarle, l'uso dell'apparecchio è del tutto sicuro.

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non si accende.	L'apparecchio non è collegato alla presa di corrente.	Verificare di aver inserito correttamente la spina nella presa di corrente.
	Diversi apparecchi sono collegati a un'unica presa.	L'apparecchio ha un'elevata potenza in watt. Provare una presa diversa e controllare i fusibili.
All'interno del sistema Air Cooker e su alcuni accessori, in alcuni punti il rivestimento è staccato.	Nella camera di cottura del sistema Air Cooker o sugli accessori possono comparire delle piccole macchie in seguito al contatto o a graffi accidentali sul rivestimento (ad esempio, durante l'inserimento degli accessori nella camera di cottura e/o la pulizia con strumenti abrasivi).	Per evitare danni, fare attenzione a non urtare le pareti della camera di cottura quando si inseriscono il vassoio, la griglia e il cestello o altre combinazioni di accessori. Se si fossero scrostati piccoli frammenti di rivestimento, questi non sono comunque nocivi per la salute, in quanto tutti i materiali utilizzati sono specifici per alimenti.
Si sente uno strano rumore proveniente dall'interno dell'apparecchio.	L'apparecchio è dotato di una ventola, necessaria per trasportare il calore agli alimenti, e di una pompa dell'acqua, necessaria per la funzione di cottura a vapore dell'apparecchio.	Questo rumore è normale e previsto. Se il rumore diventa più forte o chiaramente diverso, contattare il centro di assistenza Philips per ulteriori informazioni.
La cottura degli alimenti non ha prodotto i risultati previsti.	Se si è utilizzata per la cottura una ricetta NutriU sviluppata per il sistema Air Cooker, è possibile che non sia stata seguita esattamente la quantità di ingredienti indicati nella ricetta.	Quando si cucina con una ricetta NutriU, seguire le quantità consigliate nella ricetta. Eventuali modifiche potrebbero influire sul risultato della cottura.
	Sono stati modificati i parametri di cottura, come il tempo, la temperatura o l'umidità, benché non fosse consigliato. Questo potrebbe influire sul risultato della cottura.	Controllare la ricetta e modificare i parametri di cottura solo su richiesta, ad esempio se si desidera che gli alimenti vengano cotti più a lungo di quanto consigliato, quando si desidera carne di manzo meno cotta, ecc.
	È stato utilizzato un metodo di cottura non adatto al tipo di alimenti cucinati, ad esempio la cottura ad aria per le verdure in foglia, che può produrre verdure scotte e molli. Utilizzare invece l'impostazione "Steam" (Cottura a vapore) e fare riferimento ai capitoli relativi alla cottura nel manuale dell'utente per ulteriori informazioni.	Fare riferimento ai capitoli relativi alla cottura nel manuale dell'utente per ulteriori informazioni su come cucinare con i diversi metodi di cottura.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Nell'elenco degli ingredienti dell'apparecchio compaiono solo alcuni ingredienti.	Il sistema Air Cooker viene fornito con un elenco di ingredienti predefinito, che viene aggiornato la prima volta che il sistema Air Cooker viene connesso alla rete Wi-Fi e associato al dispositivo smart.	Seguire la procedura di configurazione Wi-Fi accedendo a Tools (Strumenti) -> Settings (Impostazioni) -> WiFi Setup (Configurazione Wi-Fi) sull'apparecchio e seguire le istruzioni sull'apparecchio e nell'app. Al termine dell'operazione, l'elenco degli ingredienti verrà aggiornato automaticamente con gli ingredienti previsti per il proprio paese.
Dal sistema Air Cooker fuoriescono fumo e odore.	Si stanno cuocendo ingredienti grassi	Eliminare con cautela l'olio o il grasso in eccesso dalla camera di cottura o dagli accessori. È inoltre possibile utilizzare il programma "EasyClean" dell'apparecchio, disponibile nella sezione "Tools" (Strumenti), che aiuta a sciogliere gli ingredienti grassi e a pulire più a fondo l'apparecchio.
	La camera di cottura contiene ancora residui grassi di alimenti cucinati in precedenza.	Fumo e odore sono causati dal riscaldamento dei residui grassi nella camera di cottura. Pulire sempre la camera di cottura e gli accessori utilizzati per la cottura.
	Marinature, liquidi o i succhi della carne schizzano nel grasso sciolto	Tamponare il cibo per asciugarlo prima di inserirlo nel sistema Air Cooker.
Il LED Wi-Fi del sistema Air Cooker non è più acceso.	Il sistema Air Cooker non è più connesso alla rete Wi-Fi di casa. È possibile che la rete Wi-Fi di casa sia stata modificata.	Avviare la procedura di configurazione Wi-Fi accedendo a Tools (Strumenti) → Settings (Impostazioni) → WiFi Setup (Configurazione Wi-Fi) sull'apparecchio e seguire le istruzioni sull'apparecchio e nell'app.

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'app indica che il processo di associazione non è riuscito.	Un altro utente ha associato il sistema Air Cooker a un altro dispositivo smart e sta attualmente cucinando.	Attendere che l'altro utente abbia terminato il processo di cottura in corso. Quindi, associare nuovamente il proprio dispositivo smart al sistema Air Cooker.
Non è possibile utilizzare l'app per controllare da remoto il sistema Air Cooker (ad esempio, inviare una ricetta e avviare la cottura dall'app NutriU).	Il sistema Air Cooker non è più connesso alla rete Wi-Fi di casa e/o non è più associato al dispositivo smart.	Per prima cosa, verificare che il sistema Air Cooker sia connesso a una rete Wi-Fi. Se è stata completata la configurazione Wi-Fi tramite l'app Philips NutriU e l'apparecchio è stato connesso a una specifica rete Wi-Fi, sul display dell'apparecchio dovrebbe comparire un simbolo Wi-Fi bianco fisso.
	È possibile che non sia stata selezionata l'opzione di consenso al controllo remoto, che si trova nel profilo personale dell'utente nell'app NutriU.	Accedere alla scheda del profilo personale nell'app NutriU e toccare la casella di controllo "Remote consent" (Consenso al controllo remoto).
Dopo la cottura, è presente dell'acqua nella camera di cottura.	Il sistema Air Cooker produce vapore durante la cottura. Il vapore si condensa sugli alimenti e sulle pareti interne della camera di cottura. L'acqua di condensa rimane nella camera di cottura dopo la cottura.	È normale che una certa quantità d'acqua rimanga nella camera di cottura dopo la cottura. È sufficiente asciugarla con un panno umido non abrasivo.

