

PHILIPS

NX0960



Mode d'emploi

Table des matières

Important	3
Champs électromagnétiques (CEM)	6
Arrêt automatique	6
Introduction	6
Vue générale	7
Description des fonctions	8
Avant la première utilisation	10
Connexion de l'Air Cooker à l'application NutriU	11
Avant utilisation	13
Utilisation de l'Air Cooker	14
Modes de cuisson	16
Cuisine guidée par une recette via l'application NutriU	16
Mode Ingrédients	17
Mode Méthode de cuisson	22
Mode Manuel	31
Accessoires	32
Commande vocale	33
Nettoyage	33
Informations générales	33
Tableau relatif au nettoyage	36
Utilisation des programmes de nettoyage automatique	37
Rangement	38
Recyclage	39
Déclaration de conformité	39
Garantie et assistance	39
Mises à jour du logiciel et du micrologiciel	39
Appareils compatibles	40
Réglages usine	40
Dépannage	40

Important

Lisez attentivement ce document contenant des informations importantes avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour vous y référer ultérieurement.

Danger

- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.
- Ne remplissez pas la chambre de cuisson d'eau car cela pourrait entraîner une électrocution.
- Ne remplissez pas la chambre de cuisson d'huile car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'utilisez pas l'appareil si la prise, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- N'utilisez pas d'objets pointus ou tranchants pour nettoyer la buse à eau à l'intérieur de la chambre de cuisson, car cela pourrait l'endommager.
- Ne couvrez pas les entrées et sorties d'air pendant que l'appareil fonctionne.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant qu'il fonctionne.
- Veillez à ce que la quantité de nourriture ne dépasse pas le niveau MAX indiqué sur les accessoires, et qu'elle ne touche pas le couvercle.

Avertissement

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, son agent de maintenance ou d'autres personnes disposant des qualifications appropriées afin d'éviter tout accident.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise murale mise à la terre. Assurez-vous toujours que la fiche est correctement insérée dans la prise murale.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle séparé.
- Les surfaces accessibles peuvent chauffer lorsque l'appareil fonctionne.



- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles n'aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.
- N'utilisez jamais d'aliments légers ou inflammables, ou encore du papier sulfurisé dans l'appareil.

- N'exposez jamais le socle de l'appareil à des températures élevées, des gaz chauds, de la vapeur ou de la chaleur humide provenant d'autres sources que le cuiseur vapeur lui-même. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une cuisinière chaude à gaz ou de tout type de cuisinière électrique ou de plaques de cuisson électriques, ou dans un four chaud.
- Ne placez jamais l'appareil en cours de fonctionnement contre un mur ou d'autres appareils, ou en dessous d'objets que la vapeur pourrait endommager (murs, placards, etc.). Laissez un espace libre d'au moins 10 cm à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil. Ne placez jamais d'objets au-dessus de l'appareil.
- En cours de fonctionnement, de la vapeur brûlante s'échappe des sorties d'air. Gardez les mains et le visage à distance de la vapeur et des sorties d'air.
- L'appareil comprend du verre trempé. Si le verre est endommagé, arrêtez d'utiliser l'appareil et contactez un Centre Service près de chez vous.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Les accessoires peuvent être brûlants pendant et après l'utilisation de l'appareil. Manipulez-les toujours avec précaution.
- Prenez garde à la vapeur brûlante qui s'échappe de l'appareil pendant la cuisson, en mode de maintien au chaud ou lorsque vous retirez le couvercle. Utilisez toujours des ustensiles de cuisine à manche long lorsque vous vérifiez la cuisson des aliments.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles indiquées dans le présent manuel et utilisez uniquement des accessoires Philips d'origine.
- N'utilisez pas d'accessoires ou de pièces d'un autre fabricant ou n'ayant pas été spécifiquement recommandés par Philips. L'utilisation de ce type d'accessoires ou de pièces entraîne l'annulation de la garantie.
- Utilisez toujours l'accessoire adapté pour préparer vos aliments. Ne mettez jamais les aliments en contact direct avec le dispositif de production vapeur situé dans la base.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance ; veillez à garder la pleine maîtrise de votre appareil.
- Utilisez toujours l'appareil avec le couvercle correctement fermé.
- Si vous utilisez la fonction sous vide, veillez à utiliser uniquement des sacs sous vide de haute qualité.
- Sélectionnez impérativement la fonction sous vide de l'appareil lorsque vous utilisez des sacs sous vide, pour éviter qu'ils ne fondent.
- Il n'est pas recommandé d'utiliser la fonction sous vide à des températures inférieures à 50 °C car cela pourrait encourager la multiplication de bactéries.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension supportée par le secteur local.
- Ne placez jamais l'appareil sur des matériaux combustibles, comme une nappe ou des rideaux, ou à proximité de ce type de matériaux.
- Avant la première utilisation et après chaque utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec des aliments. Reportez-vous aux instructions du manuel d'utilisation.

- Ne faites jamais cuire à la vapeur de viande ou de fruits de mer congelés. Faites toujours décongeler ces ingrédients avant de les faire cuire à la vapeur.
- Les surfaces accessibles peuvent chauffer lorsque l'appareil fonctionne.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 10 °C et 40 °C.

Attention

- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique normal. Il n'a pas été conçu pour une utilisation dans des environnements tels que des cuisines destinées aux employés dans les entreprises, magasins et autres environnements de travail. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par des clients dans des hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres environnements résidentiels.
- Débranchez toujours l'appareil du secteur lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de l'assembler, de le démonter, de le ranger ou de le nettoyer.
- Ne déplacez jamais le cuiseur vapeur lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Confiez toujours l'appareil à un Centre Service Agréé Philips pour vérification ou réparation. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même ; toute intervention induite entraîne l'annulation de la garantie.
- Remplissez le réservoir d'eau uniquement.
- Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le manipuler ou le nettoyer.
- Posez l'appareil sur une surface horizontale, stable et plane, et veillez à laisser un espace libre de 10 cm tout autour pour éviter les surchauffes.
- N'utilisez pas le compartiment de l'appareil comme rangement, sauf pour les accessoires appropriés.
- La température, l'humidité et la durée varient en fonction du type et de la quantité d'aliments que vous avez placés dans l'appareil.
- S'il est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-conformité avec les instructions du mode d'emploi, la garantie devient caduque et Philips décline toute responsabilité concernant les dégâts occasionnés.
- Pour remplir ou vider le réservoir d'eau, retirez-le de l'appareil. N'inclinez pas l'appareil lui-même pour vider le réservoir d'eau.
- Si vous devez éliminer des liquides de la chambre de cuisson, utilisez une éponge ou un autre accessoire de ce type. N'inclinez pas l'appareil pour le vider.
- Étant donné que les aliments n'ont pas tous la même origine, la même taille ou la même forme et qu'ils sont de marques différentes, assurez-vous que les plats sont suffisamment cuits avant de les servir.
- Une fois les aliments décongelés, ne les recongelez pas.
- N'utilisez pas d'acides acétiques pour le détartrage.

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes et à tous les règlements applicables relatifs à l'exposition aux champs électromagnétiques.

Arrêt automatique

L'Air Cooker est équipé d'une fonction d'arrêt automatique. Lorsque l'appareil est allumé mais qu'il n'est pas en mode de cuisson ou de maintien au chaud, il passe en mode veille au bout de 20 minutes sans action de la part de l'utilisateur ou utilisatrice. Pour éteindre l'appareil manuellement, appuyez longuement sur le sélecteur.

Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue chez Philips !

Pour profiter pleinement de l'assistance offerte par Philips, enregistrez votre produit à l'adresse suivante : **www.philips.com/welcome**.

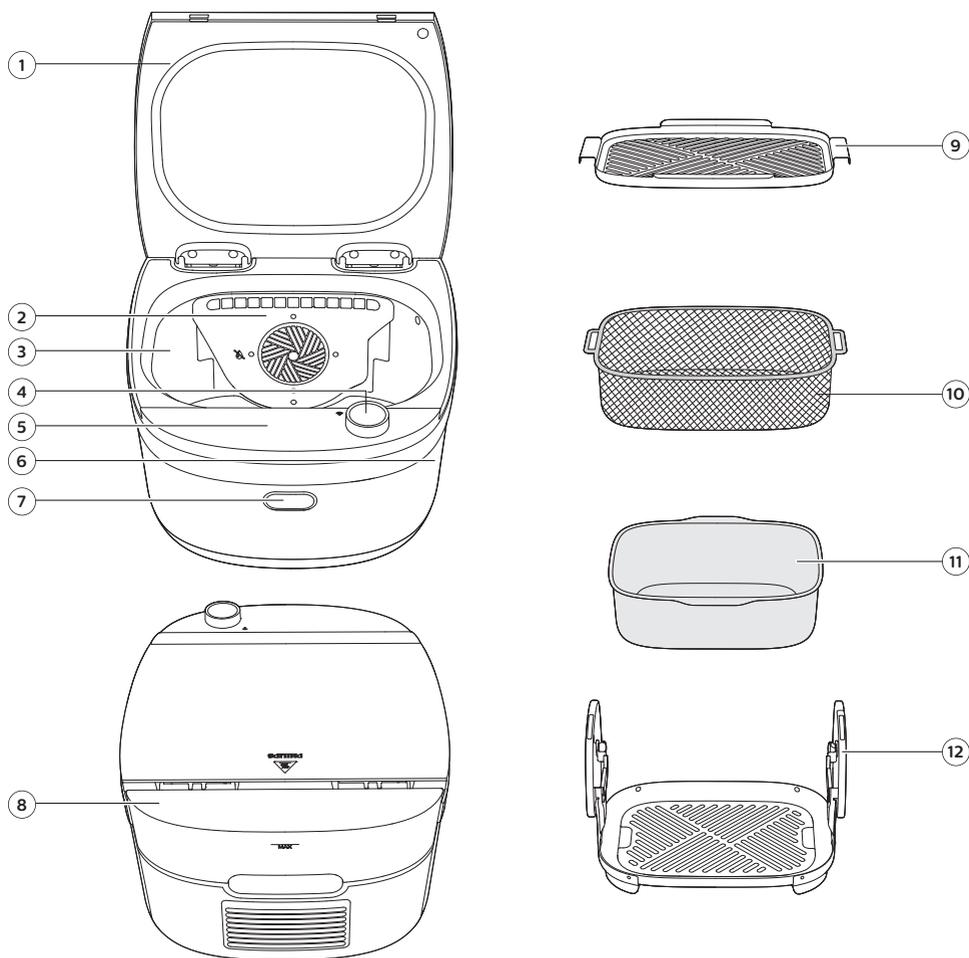
L'Air Cooker Philips utilise la technologie NutriFlavor pour créer une combinaison optimale de circulation d'air chaud et d'humidité afin de cuire tous les aliments à la perfection. Des légumes croquants, du poisson fondant, de la viande tendre, des gâteaux moelleux, tout en préservant jusqu'à 90 % des nutriments*. Découvrez le plaisir de préparer de délicieux plats sains d'une simple pression sur un bouton.

Pour obtenir plus d'informations sur l'Air Cooker ainsi que des idées et des recettes, visitez le site **www.philips.com/welcome** ou téléchargez l'application gratuite NutriU** pour IOS® ou Android™.

*Testé sur le brocoli, le poivron et les pois mange-tout (90 % de la vitamine C), sur le saumon (93 % des omégas 3/6), et sur le bœuf (90 % du fer). Mesures réalisées en laboratoire avec le réglage Air Steam.

** Il est possible que l'application NutriU ne soit pas disponible dans votre pays. Dans ce cas, visitez votre site Web Philips local pour y trouver des idées.

Vue générale



1. Couverture en verre
2. Grille de circulation de l'air chaud
3. Chambre de cuisson
4. Sélecteur
5. Afficheur
6. Sortie de vapeur

7. Bouton de déverrouillage du couvercle
8. Réservoir d'eau + couvercle
9. Deuxième niveau (vendu séparément)
10. Panier
11. Cuve (pour certains modèles)
12. Plaque inférieure + grille

Description des fonctions

Réservoir d'eau

L'Air Cooker est équipé d'un réservoir d'eau situé à l'arrière de l'appareil. Le niveau d'eau MAX correspond à 600 ml environ. L'indicateur de niveau d'eau MAX se trouve du côté de la poignée du réservoir d'eau et ne doit pas être dépassé.

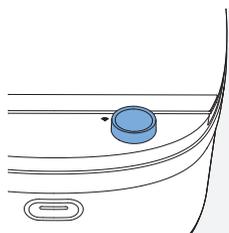
Pour éviter l'accumulation de calcaire, videz le réservoir d'eau après chaque cycle de cuisson.



Sélecteur

Appuyez sur le sélecteur pour allumer l'appareil ; maintenez-le enfoncé pour l'éteindre.

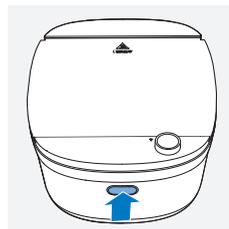
Une fois l'appareil allumé, appuyez sur le sélecteur pour confirmer une action. Tournez le sélecteur pour parcourir les différentes options des menus ou pour modifier le réglage de cuisson.



Couvercle en verre

Appuyez sur le bouton de déverrouillage pour ouvrir le couvercle en verre.

Le couvercle s'ouvre automatiquement.



Avertissement

- La surface du couvercle en verre peut chauffer pendant l'utilisation.

Réglage de température

Certaines méthodes de cuisson sont accompagnées d'un réglage de température par défaut qui ne peut pas être modifié car cela risquerait de donner de mauvais résultats. Pour modifier la température de cuisson, utilisez le mode Manuel (voir chapitre « Modes de cuisson »).



Réglage d'humidité

Certaines méthodes de cuisson sont accompagnées d'un réglage d'humidité par défaut qui ne peut pas être modifié car cela risquerait de donner de mauvais résultats. Pour modifier le réglage d'humidité, utilisez le mode Manuel (voir chapitre « Modes de cuisson »).



Trois niveaux d'humidité

	Description	Méthode de cuisson utilisée
	Humidité désactivée	Cuisson au four, rôtissage
	Humidité moyenne	Reportez-vous aux recettes de l'application NutriU. Également disponible en mode Manuel
	Humidité élevée	Cuisson à la vapeur, Air Steam, cuisson mijotée, décongélation, réchauffage, cuisson sous vide

Temps de cuisson

Le mode Manuel vous permet de régler le temps de cuisson entre 1 et 60 minutes.

Le mode Méthodes de cuisson vous permet de régler le temps de cuisson dans une plage donnée. Reportez-vous au tableau du chapitre Modes de cuisson → Méthodes de cuisson.

Toutes les méthodes de cuisson disposent d'un temps de cuisson par défaut, qui peut être ajusté en fonction de la quantité d'aliments que vous avez placés dans l'appareil ou du niveau de cuisson que vous préférez.

Vous trouverez des suggestions de temps de cuisson pour différents types d'aliments dans le chapitre Modes de cuisson → Ingrédients.



Son

Bruit de l'appareil

L'appareil émet un léger bruit lorsqu'il fonctionne. Ce phénomène est normal. Le bruit provient de la pompe qui envoie l'eau dans le circuit interne, ainsi que du ventilateur qui fait circuler de l'air dans l'appareil.

Alertes sonores

Vous entendrez de temps en temps des signaux sonores, par exemple à la fin d'une cuisson **ou** lorsqu'une action est requise pendant la cuisson (ajout d'un nouvel ingrédient dans l'Air Cooker, par exemple).

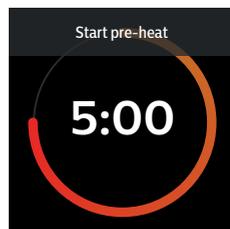
Préchauffage

Certaines méthodes de cuisson, comme le rôtissage et la cuisson au four, nécessitent un préchauffage.

La notification de préchauffage s'affiche automatiquement dans les modes de cuisson qui nécessitent un préchauffage.

Si votre Air Cooker est déjà chaud car il venait d'être utilisé, vous pouvez ignorer le préchauffage et commencer la cuisson immédiatement.

Le temps de préchauffage est de cinq minutes et ne peut pas être modifié.



Important

- Pour obtenir un résultat optimal, placez vos aliments dans l'Air Cooker une fois le préchauffage terminé.

Assistant textuel

Tous les écrans des menus disposent d'un assistant textuel pour faciliter la navigation. Le descriptif disparaît au bout de 10 secondes et réapparaît lorsque vous accédez à une nouvelle page du menu.

Avant la première utilisation

1. Retirez tout l'emballage.
2. Le cas échéant, retirez tous les autocollants et étiquettes de l'appareil.
3. Nettoyez soigneusement l'appareil avant la première utilisation en essuyant la chambre de cuisson avec un chiffon humide non abrasif. Rincez les accessoires et les pièces amovibles à l'eau chaude.

Important

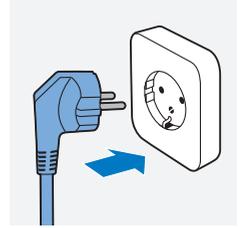
- Lors de la première utilisation, l'appareil peut produire de la fumée et des odeurs. Cela devrait se dissiper au bout de quelques minutes. Avant de commencer à cuisiner avec cet appareil, faites-le fonctionner à vide pendant environ 30 minutes à 160 °C sans humidification et maintenez la pièce aérée.

Connexion de l'Air Cooker à l'application NutriU

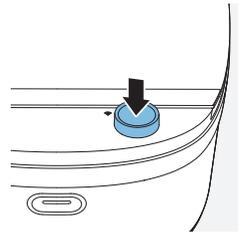
Important

- Veillez à ce que votre smartphone soit connecté à votre réseau Wi-Fi domestique avant de lancer le processus de configuration Wi-Fi.

1. Branchez l'appareil.



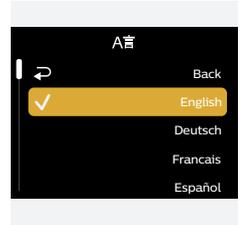
2. Appuyez sur le sélecteur pour allumer l'appareil.



Remarque

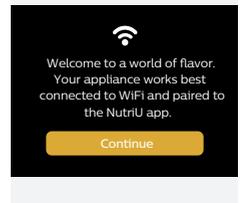
- Lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois, vous devez sélectionner la langue que vous souhaitez utiliser pour naviguer dans le menu.

3. Faites défiler la liste jusqu'à ce que la langue de votre choix soit mise en surbrillance.

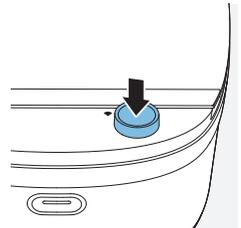


4. Appuyez sur le sélecteur pour valider votre choix.

- Un écran d'accueil s'affiche.



5. Appuyez sur le sélecteur pour confirmer et continuer.



Remarque

- À l'écran suivant, vous pouvez décider de connecter l'appareil à votre smartphone immédiatement ou plus tard.

6. Si vous décidez de vous connecter immédiatement, sélectionnez l'option « Oui ».

Remarque

- Nous vous recommandons de télécharger l'application NutriU et d'ajouter votre Air Cooker à cette dernière lorsque vous configurez votre appareil pour la première fois. Cela vous permettra de profiter de tout ce que l'Air Cooker a à offrir, dont par exemple la cuisine à distance et les notifications concernant la progression de la cuisson.

7. Un QR code s'affiche. Scannez-le pour télécharger l'application NutriU.

Conseil

- Vous pouvez télécharger l'application NutriU à partir de l'App Store ou du site Web www.philips.com/NutriU. Vous pouvez également scanner le QR code dans le livret fourni avec votre Air Cooker.

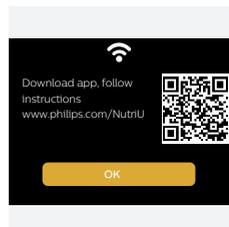
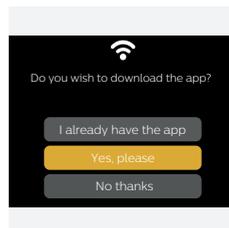
8. Ouvrez l'application NutriU et procédez à l'enregistrement.
9. Suivez les étapes indiquées dans l'application pour connecter votre Air Cooker à votre réseau Wi-Fi et appairer votre Air Cooker à votre smartphone.

Remarque

- Si vous décidez de connecter votre Air Cooker plus tard, vous pouvez lancer le processus de configuration Wi-Fi dans Outils → Réglages → Configurer le Wi-Fi dans le menu de l'Air Cooker.
- Vous pouvez utiliser l'Air Cooker avec l'application uniquement si le voyant Wi-Fi situé à côté de l'écran est blanc fixe.

Deux états sont possibles pour le voyant Wi-Fi.

Le voyant Wi-Fi est éteint.	Le Wi-Fi est désactivé.
Le voyant Wi-Fi est allumé.	Le Wi-Fi est activé et la connexion au routeur est établie.



Important

- **Commande à distance** : vous pouvez contrôler votre Air Cooker à distance via l'application (par exemple, pour envoyer une recette, suspendre la cuisson, etc.) uniquement si vous avez coché la case « autorisation d'utilisation à distance » de l'application NutriU, dans votre profil NutriU.
- Veuillez à connecter l'Air Cooker à un réseau Wi-Fi domestique 2,4 GHz 802.11 b/g/n.
- **Appairage unique** : l'Air Cooker ne peut être contrôlé à distance que par une seule personne à la fois. Si un deuxième utilisateur ou une deuxième utilisatrice souhaite contrôler l'Air Cooker et utiliser l'application NutriU, il ou elle doit procéder à un appairage. Une fois cet appairage effectué, le précédent appairage prend fin automatiquement.
- Le processus de configuration Wi-Fi peut être annulé via l'application ou en débranchant l'Air Cooker.

Remarque

- Vous pouvez activer ou désactiver le Wi-Fi dans Outils → Réglages → Configurer le Wi-Fi.
- Vous pouvez réinitialiser le Wi-Fi dans Outils → Réglages → Configurer le Wi-Fi.

Avant utilisation

1. Placez l'appareil sur une surface horizontale, stable, plane et résistant à la chaleur.

Avertissement

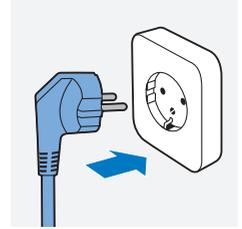
- **Ne posez rien sur le dessus ni les côtés de l'appareil.** Cela pourrait entraver la circulation de l'air et impacter la cuisson.
- **Ne placez jamais l'appareil en marche à proximité ou en dessous d'objets qui pourraient être endommagés par la vapeur (murs, placards, etc.).**

Remarque

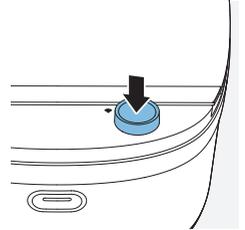
- Placez toujours le panier avec la plaque dans l'appareil. N'utilisez pas le panier seul.

Utilisation de l'Air Cooker

1. Branchez l'Air Cooker.

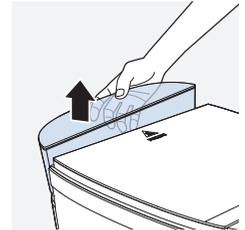


2. Appuyez sur le sélecteur pour allumer l'Air Cooker.



3. Remplissez le réservoir d'eau.

3a. Détachez le réservoir d'eau à l'arrière de votre Air Cooker et ouvrez son couvercle.



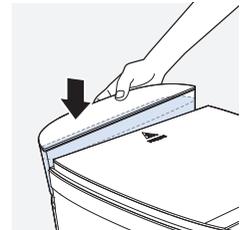
3b. Versez de l'eau jusqu'au niveau MAX.



Remarque

- L'indicateur de niveau d'eau MAX se trouve du côté de la poignée du réservoir d'eau et ne doit pas être dépassé.

3c. Replacez le couvercle sur le réservoir d'eau et fixez ce dernier à l'Air Cooker.



Remarque

- La quantité d'eau nécessaire à la cuisson dépend du type d'aliment et de la durée de la cuisson. Vous devrez peut-être remplir à nouveau le réservoir d'eau en cours de cuisson. Une alerte niveau d'eau bas s'affiche sur la bannière de l'application NutriU indiquant l'état de la cuisson, ainsi que sur l'afficheur de l'appareil.

4. Placez les aliments dans l'Air Cooker.

Remarque

- Les méthodes Cuisson au four et Rôtissage nécessitent un préchauffage. Placez les aliments dans l'appareil une fois le préchauffage terminé.

5. Sélectionnez la méthode de cuisson que vous souhaitez utiliser (voir également chapitre « Modes de cuisson »).

6. Réglez les paramètres de cuisson si nécessaire.

7. Appuyez sur le sélecteur pour démarrer la cuisson.

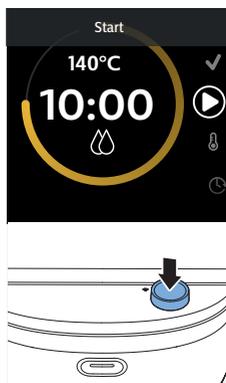
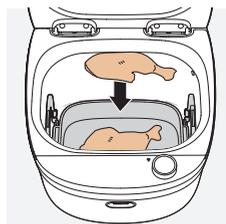
8. La cuisson commence. Le générateur de vapeur et le ventilateur sont activés.

Remarque

- Pour interrompre le processus de cuisson, par exemple pour modifier les paramètres de cuisson en cours d'utilisation, appuyez sur le sélecteur. Pour reprendre la cuisson, appuyez de nouveau sur le sélecteur.
- Ne placez pas l'Air Cooker à côté d'un autre appareil de cuisson, près du mur ou sous un placard de cuisine car la vapeur pourrait se condenser et goutter des surfaces.

Avertissement

- En cours de fonctionnement, de la vapeur brûlante s'échappe des sorties d'air. Gardez les mains et le visage à distance de la vapeur et des sorties d'air.



9. Une fois le temps de cuisson écoulé, l'écran Bon appétit s'affiche.
 - Une mélodie retentit.
10. Vous pouvez retourner au menu principal (basculez vers l'icône x et confirmez), maintenir vos aliments au chaud, ou procéder à une autre cuisson.

Remarque

- Videz le réservoir d'eau une fois que vous avez terminé.
- Vérifiez toujours que les aliments sont parfaitement cuits avant de les servir.

Modes de cuisson

	Mode		Comment	Niveau de compétence pour l'utilisateur ou l'utilisatrice de l'Air Cooker
1	Cuisine guidée par une recette		Choisissez une recette dans l'application et envoyez-la à l'Air Cooker.	Cuisson automatique tous niveaux : guidage complet
2	Ingrédients		Sélectionnez les ingrédients, puis la méthode de cuisson. L'Air Cooker règle automatiquement la température et l'humidité. Réglez le temps en fonction du résultat souhaité, puis lancez la cuisson.	Débutant-e : guidage complet
3	Méthodes de cuisson		Sélectionnez la méthode de cuisson. L'Air Cooker règle automatiquement la température et l'humidité. Réglez le temps en fonction du résultat souhaité, puis lancez la cuisson.	Avancé-e : guidage basique
4	Mode manuel		Réglez manuellement le temps, la température et l'humidité, puis lancez la cuisson.	Expert-e : pas de guidage

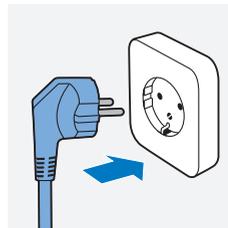
Cuisine guidée par une recette via l'application NutriU

Si vous débutez avec l'Air Cooker, nous vous recommandons d'utiliser le mode de cuisine guidée par une recette. C'est le moyen le plus simple de vous familiariser avec votre Air Cooker. Si vous avez plus d'expérience, l'application NutriU vous aide à tirer pleinement parti de votre Air Cooker.

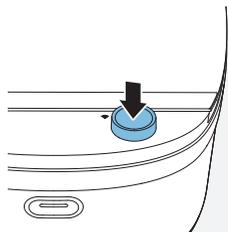
Remarque

- La cuisine guidée par une recette n'est possible que lorsque votre Air Cooker et votre smartphone sont connectés, appairés et que l'autorisation d'utilisation à distance est donnée dans votre profil NutriU.

1. Branchez l'Air Cooker.



2. Appuyez sur le sélecteur pour allumer l'Air Cooker.



3. Ouvrez l'application NutriU sur votre smartphone et choisissez une recette dans l'application NutriU.
4. Appuyez sur « Mise en route ».
 - Le réglage correspondant s'affiche dans l'application NutriU et sur votre appareil.
5. Ajustez le temps si nécessaire, puis lancez la cuisson à partir de l'application ou de l'appareil.

Conseil

- Si vous respectez strictement la recette en termes d'ingrédients et de quantités, il est inutile d'ajuster le temps de cuisson.
- Si vous cuisez moins ou plus que la quantité d'aliments recommandée dans la recette, vous devrez peut-être adapter le temps de cuisson.

Remarque

- Vous pouvez également modifier les paramètres de cuisson tels que l'humidité et la température pour une recette. La modification de ces paramètres peut impacter le résultat.

Mode Ingrédients

Optez pour ce mode si vous débutez avec l'Air Cooker et que vous souhaitez bénéficier d'un guidage complet pour cuisiner.

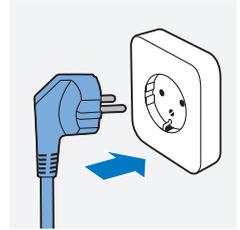
Important

- Lorsque vous accédez à la liste des ingrédients pour la première fois, c'est-à-dire avant de connecter votre Air Cooker à votre réseau Wi-Fi domestique, il n'existe qu'une liste d'ingrédients par défaut. La liste sera mise à jour automatiquement dès que vous connecterez votre Air Cooker et l'appairez à votre smartphone, en fonction du pays ou de la région que vous aurez choisie lors du processus de connexion dans l'application.

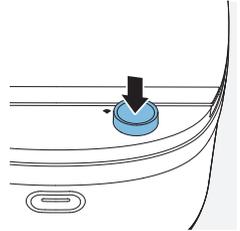
Remarque

- De temps à autre, la liste des ingrédients sera mise à jour automatiquement. Pour cela, votre Air Cooker doit être connecté à votre réseau Wi-Fi domestique.

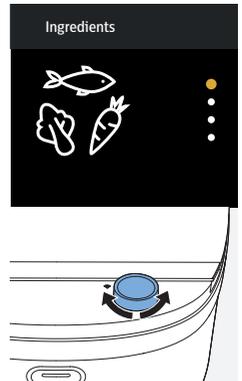
1. Branchez l'Air Cooker.



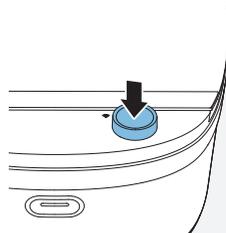
2. Appuyez sur le sélecteur pour allumer l'Air Cooker.



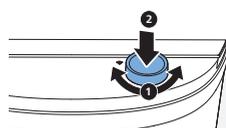
3. Tournez le sélecteur jusqu'à ce qu'**Ingrédients** soit sélectionné.



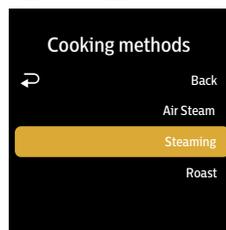
4. Appuyez sur le sélecteur pour confirmer.



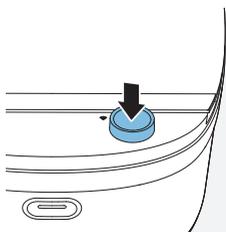
5. Tournez le sélecteur pour choisir l'ingrédient que vous souhaitez cuire. Appuyez sur le sélecteur pour confirmer.



6. Sélectionnez l'une des méthodes de cuisson recommandées, puis confirmez.



7. Appuyez sur le sélecteur pour démarrer la cuisson.



Remarque

- Le temps de cuisson par défaut dépend de la quantité d'ingrédients que vous avez placée dans votre Air Cooker.

Consultez le tableau ci-dessous pour connaître la quantité d'aliments recommandée en fonction du temps de cuisson par défaut.

Groupe d'ingrédients	Ingrédients	Quantité	Méthodes	Température de cuisson	Humidité de cuisson	Temps de cuisson	Préchauffage
Légumes	Épinard	250 g	À la vapeur	100 °C		10 min	Non
	Brocoli	600 g	Air Steam	120°C		8 min	Non
		600 g	Rôtir	160 °C		13 min	oui

Groupe d'ingrédients	Ingrédients	Quantité	Méthodes	Température de cuisson	Humidité de cuisson	Temps de cuisson	Préchauffage
	Courgette	500 g	Air Steam	120°C		15 min	Non
	Chou-fleur	600 g	Air Steam	120°C		15 min	Non
		600 g	Rôtir	160 °C		20 min	oui
	Haricots verts	500 g	Air Steam	120°C		17 min	Non
	Aubergine	750 g	Air Steam	120°C		25 min	Non
		680 g	Rôtir	160 °C		20 min	oui
	Choux de Bruxelles	500 g	Air Steam	120°C		12 min	Non
	Asperges vertes	750 g	Air Steam	120°C		12 min	Non
	Poivron	500 g	Air Steam	120°C		12 min	Non
	Tomates	750 g	Air Steam	120°C		12 min	Non
Légumes racines et riches en amidon	Pomme de terre entière	600 g	Air Steam	120°C		40 min	Non
	Pomme de terre coupée en quatre	600 g	Air Steam	120°C		35 min	Non
		600 g	Rôtir	160 °C		45 min	oui
	Patate douce orange coupée en quatre	600 g	Air Steam	120°C		20 min	Non
	Patate douce entière	600 g	Rôtir	160 °C		30 min	oui
	Cubes de citrouille	750 g	Air Steam	120°C		30 min	Non
		750 g	Rôtir	160 °C		30 min	oui
	Carottes	750 g	Air Steam	120°C		25 min	Non
		750 g	Rôtir	160 °C		25 min	oui
Céréales	Riz basmati	200 g de riz + 550 ml d'eau	Air Steam	120°C		25 min	Non
	Riz parfumé	200 g / 550 ml	Air Steam	120°C		25 min	Non
	Riz long complet	200 g / 550 ml	Air Steam	120°C		40 min	Non
	Millet	200 g / 400 ml	Air Steam	120°C		20 min	Non

Groupe d'ingrédients	Ingrédients	Quantité	Méthodes	Température de cuisson	Humidité de cuisson	Temps de cuisson	Préchauffage
	Quinoa	200 g + 550 ml d'eau	Air Steam	120°C		25 min	Non
	Orge	200 g / 600 ml	Air Steam	120°C		40 min	Non
	Sarrasin	200 g / 450 ml	Air Steam	120°C		20 min	Non
	Couscous / boulgour	200 g + 300 ml d'eau	Air Steam	120°C		10 min	Non
Viande	Bœuf maigre	1 000 g	Air Steam	120°C		50 min	Non
	Porc maigre	1 000 g	Air Steam	120°C		60 min	Non
	Porc entrelardé	1 000 g	Rôtir	160 °C		60 min	oui
	Travers de porc	1 000 g	Rôtir	160 °C		60 min	oui
Volaille	Blancs de poulet	550 g (3 pièces)	Air Steam	120°C		25 min	Non
		550 g	Rôtir	160 °C		25 min	oui
	Filet de dinde	550 g	Air Steam	120°C		25 min	Non
		550 g	Rôtir	160 °C		25 min	oui
	Poulet entier	1 450 g	Rôtir	160 °C		60 min	oui
	Pilons de poulet	400 g	Rôtir	160 °C		50 min	oui
	Magret de canard	600 g (2 pièces)	Rôtir	160 °C		12 min	oui
Poisson et fruits de mer	Saumon	450 g	Air Steam	120°C		15 min	Non
		450 g	Rôtir	160 °C		20 min	oui
	Bar	600 g	Air Steam	120°C		12 min	Non
	Crevettes	800 g	Air Steam	120°C		15 min	Non
	Truite	600 g	Air Steam	120°C		12 min	Non
	Calamar	600 g	Air Steam	120°C		15 min	Non
	Filet de poisson blanc	600 g	Air Steam	120°C		12 min	Non
Œufs	Œuf dur	560 g / 10 œufs	Air Steam	120°C		12 min	Non
	Œuf à la coque	560 g / 10 œufs	Air Steam	120°C		8 min	Non

Remarque

- Il existe une recette NutriU pour chaque ingrédient. Reportez-vous à l'application pour de plus amples informations.
- Si le temps de cuisson par défaut ne permet pas d'obtenir le résultat attendu car la quantité d'aliments est supérieure ou inférieure à la quantité recommandée, adaptez le temps de cuisson.

Mode Méthode de cuisson

Ce mode est recommandé lorsque la cuisson à l'Air Cooker vous est déjà familière. Vous avez le choix entre différentes méthodes de cuisson.

Méthode de cuisson	Réglage de température	Réglage d'humidité	Temps par défaut	Plage	Exemples
Cuisson à l'air chaud	120 °C		10 min	1 – 90 min	Légumes, viande, poisson, fruits de mer, plats à base d'œufs
Cuisson à la vapeur	100 °C		10 min	1 – 90 min	Légumes à feuilles, boulettes, raviolis frais
Rôtissage	160 °C		50 min (plus 5 min de préchauffage)	1 – 90 min	Viande, volaille, poisson, légumes, pommes de terre
Cuisson au four	160 °C		35 min (plus 5 min de préchauffage)	1 – 90 min	Gratins, lasagnes, gâteaux, muffins, petits pains
Cuisson mijotée	80 °C		120 min	1 – 180 min	Viande, ragoûts, soupes, sauces
Sous vide	50 - 90 °C		90 min	1 – 180 min	Viande, volaille, poisson, fruits de mer
Décongélation	60 °C		20 min	1 – 180 min	Différents types d'aliments surgelés
Réchauffage	120 °C		15 min	1 – 90 min	Différents types de restes

Remarque

- Certaines méthodes de cuisson, comme le rôtissage et la cuisson au four, nécessitent un préchauffage.
- Si votre Air Cooker est déjà chaud car il venait d'être utilisé, vous pouvez ignorer le préchauffage et commencer la cuisson immédiatement.
- Le temps de préchauffage est de cinq minutes et ne peut pas être modifié.

Avertissement

- En cours de fonctionnement, de la vapeur brûlante s'échappe des sorties d'air. Gardez les mains et le visage à distance de la vapeur et des sorties d'air.
- Prenez garde à la vapeur brûlante qui s'échappe de l'appareil pendant la cuisson, en mode de maintien au chaud ou lorsque vous retirez le couvercle.
- Utilisez toujours des ustensiles de cuisine à manche long lorsque vous vérifiez la cuisson des aliments.
- Ne faites jamais cuire à la vapeur de viande ou de fruits de mer congelés. Faites toujours décongeler ces ingrédients avant de les faire cuire à la vapeur.

Cuisson à l'air chaud

Nous vous recommandons d'utiliser l'option Air Steam pour différents légumes, la viande maigre, le poisson, les fruits de mer et tous les types de céréales. Ce réglage permet de conserver le goût naturel, la texture et la couleur de vos aliments.

Le temps de cuisson indiqué dans le tableau est recommandé pour les ingrédients frais. Si vous n'obtenez pas le résultat attendu avec ce temps de cuisson, modifiez-le.

Groupe d'ingrédients	Ingrédients	Quantité	Temps de cuisson
Légumes	Brocoli	600 g	12 min
	Courgette	500 g	15 min
	Chou-fleur	600 g	15 min
	Haricots verts	500 g	17 min
	Choux de Bruxelles	500 g	12 min
	Asperges vertes	750 g	12 min
	Poivron	500 g	12 min
	Tomates	750 g	12 min
	Aubergine	750 g	25 min
Légumes racines et riches en amidon	Pomme de terre entière	600 g	40 min
	Pomme de terre coupée en quatre	600 g	35 min
	Patate douce orange coupée en quatre	600 g	20 min
	Cubes de citrouille	750 g	30 min
	Carottes	750 g	25 min
Céréales	Riz basmati	200 g de riz + 550 ml d'eau	25 min

Groupe d'ingrédients	Ingrédients	Quantité	Temps de cuisson
	Riz parfumé	200 g / 550 ml	25 min
	Riz long complet	200 g / 550 ml	40 min
	Millet	200 g / 400 ml	20 min
	Quinoa	200 g + 550 ml d'eau	25 min
	Orge	200 g / 600 ml	40 min
	sarrasin	200 g / 450 ml	20 min
	Couscous / boulgour	200 g + 300 ml d'eau	10 min
Viande	Bœuf maigre (filet)	1 000 g	50 min
	Porc maigre	1 000 g	60 min
Volaille	Blancs de poulet	550 g (3 pièces)	25 min
	Filet de dinde	550 g	25 min
Poisson et fruits de mer	Saumon	450 g	15 min
	Bar	600 g	12 min
	Crevettes	800 g	15 min
	Truite	600 g	12 min
	Calamar	600 g	15 min
	Filet de poisson blanc	600 g	12 min
Œufs	Œuf dur	560 g / 10 œufs	12 min
	Œuf à la coque	560 g / 10 œufs	8 min

Cuisson à la vapeur

Avec sa température basse et son humidité élevée, la cuisson à la vapeur est une méthode de cuisson très douce. Nous vous recommandons d'utiliser l'option Cuisson à la vapeur pour les légumes à feuilles et les aliments devant conserver leur moelleux comme les raviolis.

Le temps de cuisson indiqué dans le tableau est recommandé pour les ingrédients frais. Si vous n'obtenez pas le résultat attendu avec ce temps de cuisson, modifiez-le.

Groupe d'ingrédients	Ingrédients	Quantités	Temps de cuisson
Légumes	Épinard	250 g	10 min
	Brocoli	600 g	10 min
	Courgette	500 g	17 min
	Chou-fleur	600 g	17 min
	Haricots verts	500 g	19 min
	Choux de Bruxelles	500 g	14 min
	Asperges vertes	750 g	14 min
	Poivron	500 g	14 min
	Tomates	750 g	14 min
	Aubergine	750 g	27 min
Volaille	Blancs de poulet	550 g (3 pièces)	27 min
	Filet de dinde	550 g	27 min
Poisson	Filet de poisson blanc	600 g	14 min
	Saumon	450 g	17 min
	Crevettes	800 g	17 min
Dumplings	Raviolis chinois	400 g	20 min
	Knödel	600 g	25 min
	Raviolis frais	500 g	12 min
Œufs	Mini-omelettes	600 g	15 min
	Flan aux œufs	600 g	15 min
Desserts	Rouleaux à la ricotta	800 g	25 min
	Pain aux bananes	600 g	25 min

Rôtissage

Nous vous recommandons d'utiliser l'option Rôtissage pour cuire des ingrédients à une température plus élevée, principalement des plats à base de viande et de poisson, mais aussi des légumes.

Conseil

- Pour un résultat optimal, préchauffez l'appareil avant la cuisson.

Le temps de cuisson indiqué dans le tableau est recommandé pour les ingrédients frais. Si vous n'obtenez pas le résultat attendu avec ce temps de cuisson, modifiez-le.

Groupe d'ingrédients	Ingrédients	Quantité	Temps de cuisson
Légumes	Brocoli	600 g	13 min
	Chou-fleur	500 g	20 min
	Aubergine	680 g	20 min
	Tomate	750 g	15 min
	Choux de Bruxelles	500 g	15 min
	Poivron	500 g	20 min
Légumes racines et riches en amidon	Pomme de terre coupée en quatre	600 g	45 min
	Citrouille	750 g	30 min
	Carottes	600 g	30 min
	Patate douce entière	600 g	30 min
Viande	Ventrèche	1 000 g	60 min
	Travers de porc	1 000 g	60 min
Volaille	Blancs de poulet	550 g	25 min
	Filet de dinde	550 g	25 min
	Poulet entier	1 450 g	60 min
	Pilons de poulet	400 g	50 min
Poisson et fruits de mer	Saumon	450 g	20 min

Cuisson au four

Nous vous recommandons d'utiliser l'option Cuisson au four pour cuire du pain, des gâteaux et des muffins, mais aussi des gratins. Ce réglage vous permet d'obtenir de délicieuses pâtisseries, moelleuses à l'intérieur, craquantes à l'extérieur.

Conseil

- Pour un résultat optimal, préchauffez l'appareil avant la cuisson.
- Pour cuire des gâteaux, du pain et des gratins, nous vous recommandons d'utiliser la cuve. Pour cuire des muffins, utilisez des moules individuels standard en silicone pouvant passer au four.

Le temps de cuisson figurant dans le tableau est donné à titre indicatif pour la cuisson de différents aliments. Si vous n'obtenez pas le résultat attendu avec ce temps de cuisson, modifiez-le.

Groupe d'ingrédients	Ingrédients	Temps de cuisson
Gâteau	Cheesecake	40 min
	Pâte à gâteau	30 min
	Pâte à gâteau Sacher	30 min
	Muffins	20 min
	Roulés à la cannelle	30 min
Gratins	Gratin de pommes de terre	60 min
	Lasagne	50 min
	Quiche	45 min
Pain	Pain	40 min
	Nœuds à l'ail	25 min

Cuisson mijotée

Le mode Cuisson mijotée vous permet de cuire des aliments à basse température jusqu'à 3 heures. Nous vous recommandons l'option Cuisson mijotée pour la viande et le poulet ainsi que pour les ragoûts ou les soupes. Ce réglage vous permet d'obtenir des aliments tendres et juteux, au goût intense.

Conseil

- La Cuisson mijotée peut également être associée à d'autres méthodes de cuisson. Par exemple, vous pouvez d'abord faire mijoter votre viande, puis la faire revenir rapidement pour un résultat optimal.

Le temps de cuisson indiqué dans le tableau est recommandé pour les ingrédients frais. Si vous n'obtenez pas le résultat attendu avec ce temps de cuisson, modifiez-le.

Groupe d'ingrédients	Ingrédients	Quantité	Température de cuisson	Temps de cuisson
Viande	Travers de porc	1 000 g	80 °C	120 min
	Porc entrelardé	1 000 g	80 °C	180 min
	Porc maigre	1 000 g	80 °C	180 min
	Bœuf maigre	1 000 g	80 °C	180 min
Poulet	Poulet entier	1 350 g	80 °C	180 min
Légumes	Ratatouille	800 g	80 °C	180 min
Ragoût	Ragoût de bœuf	1 500 g	80 °C	180 min
Fruits	Confiture de prunes	1 000 g	80 °C	180 min

Cuisson sous vide

La cuisson sous vide utilise le vide d'air et une basse température pour cuire les aliments avec précision. Pour mettre les aliments sous vide, utilisez des sachets en plastique étanches destinés à la cuisson sous vide et une machine sous vide. Votre Air Cooker vous permet de réaliser jusqu'à 3 heures de cuisson sous vide. Avec ce réglage, la viande sera tendre et juteuse, sans risquer d'être trop cuite.

Conseil

- La cuisson sous vide peut également être associée à d'autres méthodes de cuisson. Par exemple, vous pouvez commencer par cuire votre viande sous vide, puis la faire revenir, pour un résultat optimal.

Avertissement

- Si vous utilisez la fonction sous vide, veillez à utiliser uniquement des sacs sous vide de haute qualité.
- Si les aliments sont dans un sachet sous vide, sélectionnez impérativement la méthode de cuisson sous vide, ou le sachet sous vide pourrait fondre.
- Il n'est pas recommandé d'utiliser la fonction sous vide à des températures inférieures à 50 °C car cela pourrait encourager la multiplication de bactéries.

Le temps de cuisson figurant dans le tableau est donné à titre indicatif pour la cuisson sous vide. Si le résultat ne correspond pas à vos attentes, nous vous conseillons de réduire ou d'augmenter la température de quelques degrés en fonction de vos goûts personnels. Vous pouvez également ajuster le temps de cuisson.

Groupe d'ingrédients	Ingrédients	Température de cuisson	Humidité de cuisson	Temps de cuisson	Degré de cuisson
Viande (rouge)	Filet de bœuf, 350 g, 4 cm d'épaisseur	54 °C		70 – 180 min	Saignant-rosé
	Faux-filet, 450 g, 4 cm d'épaisseur	54 °C		100 – 180 min	Saignant-rosé
	Filet mignon de bœuf, 250 g, 4 cm d'épaisseur	54 °C		80 – 120 min	Saignant-rosé
Porc	2 côtes de porc, 250 g	63 °C		60 – 120 min	Rosé, tendre, juteux
Volaille	2 blancs de poulet, 250 g	66 °C		70 – 180 min	Juteux et tendre
Fruits de mer	Crevettes entières, moyennes, 400 g	56 °C		40 – 65 min	Opaques, fondantes, juteuses
Poisson	4 pavés de saumon, 150 g	52 °C		45 – 70 min	Chair ferme, feuillets visibles
Œufs	10 œufs moyens	66 °C		55 – 70 min	Type poché, blanc ferme, jaune crémeux
	10 œufs moyens	74 °C		60 – 75 min	Texture d'œuf dur
Légumes	Asperges vertes, 250 g	85 °C		12 – 18 min	Croquant-e-s
	Fleurettes de brocoli, 400 g	85 °C		15 – 20 min	Croquant-e-s
Desserts	Crème caramel, ramequins de 5 x 9 x 5 cm	82 °C		70 – 80 min	Fondant-e-s
	Cheesecake, 6 pots en verre avec couvercle de 39 cl	80 °C		80 – 90 min	Crémeux-se-s

Décongélation

Nous vous recommandons d'utiliser l'option Décongélation pour décongeler des aliments surgelés (légumes, viande, poisson et fruits).

Le temps figurant dans le tableau est donné à titre indicatif pour la décongélation. Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la taille des aliments. Si les aliments surgelés ne sont pas complètement décongelés, ajoutez quelques minutes au temps de décongélation.

Groupe d'ingrédients	Ingrédients	Quantité	Durée de décongélation
Fruits	Différents fruits rouges	500 g	8 min
	Compote/morceaux de pommes	500 g	10 min
	Prunes	500 g	10 min
	Pêches	500 g	10 min
Légumes	Légumes surgelés en blocs	500 g	10 min
Poisson	Filets de poisson	200 g	5 min
	Poisson entier	250 g	8 min
	Crevettes	300 g	5 min
Viande de bœuf et de porc	Viande hachée	250 g	15 min
	Viande à braiser	400 g	20 min
	Côtelettes	250 g	15 min
	Saucisses	250 g	10 min
Volaille	Poulet entier	1 200 g	30 min
	Blancs de poulet	400 g	15 min
	Pilons de poulet	400 g	13 min
Boulangerie/pâtisserie	Pâte feuilletée	300 g	10 min
	Pâte	500 g	15 min
	Roulés à la cannelle	500 g	13 min
Petits pains	Petits pains	500 g	13 min
	Pain de seigle	500 g	15 min
	Pain complet	500 g	15 min
	Pain blanc	500 g	15 min
Plats préparés	Soupes	1 000 g	25 min
	Ragoûts	1 000 g	30 min
	Riz	250 g	8 min

Important

- N'utilisez pas le liquide provenant des aliments décongelés pour la cuisson.
- Une fois les aliments décongelés, ne les recongelez pas.

Réchauffage

Nous vous recommandons de sélectionner Réchauffage pour réchauffer facilement, rapidement et en toute sécurité vos restes de manière homogène et sans les dessécher.

Le temps de cuisson figurant dans le tableau est donné à titre indicatif pour le réchauffage. Si vos aliments ne sont pas réchauffés conformément à vos attentes, ajoutez quelques minutes au temps de réchauffage.

Groupe d'ingrédients	Quantité	Temps de réchauffage
Accompagnements - pâtes	500 g	10 min
Accompagnements - riz	500 g	10 min
Gratin	1 500 g	25 min
Filet(s) de poisson	250 g	8 min
Lasagne	1 000 g	25 min
Viande de bœuf/porc	250 g	10 min
Volaille	250 g	10 min
Légumes	500 g	10 min
Soupe	1 000 g	20 min
Dim sum	400 g	12 min
Crêpe(s) / pancake(s)	250 g	8 min
Omelette	250 g	8 min
Pizza	2 tranches	10 min

Mode Manuel

Ce mode est recommandé pour les utilisateurs et utilisatrices de l'Air Cooker qui se sont familiarisés avec l'appareil et qui ont acquis une certaine expérience de la « cuisine guidée par une recette » ou de la « cuisson d'ingrédients ».

Ce mode vous permet de régler manuellement tous les paramètres de cuisson, tels que le temps, la température et l'humidité.

Vous pouvez choisir un temps compris entre 1 et 60 minutes, et une température comprise entre 60 et 160 °C. Il existe trois réglages d'humidité :  (humidité désactivée),  (humidité moyenne) et  (humidité élevée).

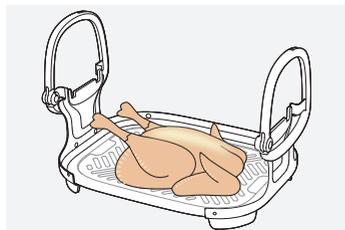
Accessoires

Votre Air Cooker est fourni avec des accessoires de base et, selon le modèle acheté, des accessoires supplémentaires.

Vous trouverez ci-dessous des possibilités d'associations pour cuisiner avec l'Air Cooker.

Remarque

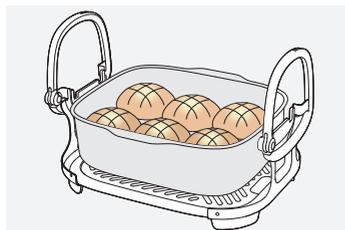
- Utilisez toujours l'Air Cooker avec la plaque inférieure et la grille. Tous les autres accessoires sont placés par-dessus.



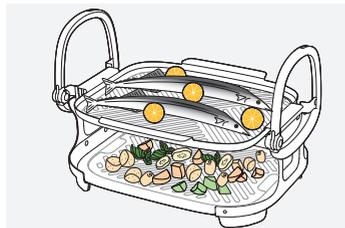
Plaque inférieure et grille uniquement



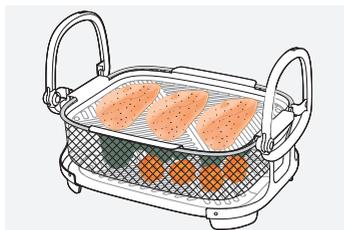
Plaque inférieure et grille, plus panier



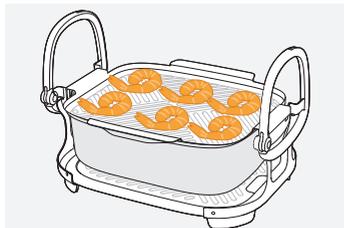
Plaque inférieure et grille, plus cuve



Plaque inférieure et grille, plus deuxième niveau



Plaque inférieure et grille, plus panier et deuxième niveau



Plaque inférieure et grille, plus cuve et deuxième niveau

Commande vocale

1. Veillez à ce que votre Air Cooker soit connecté et appairé à votre smartphone, et que l'autorisation d'utilisation à distance ait été donnée dans votre profil de l'application NutriU.
2. Veillez à télécharger l'application d'assistant vocal.
3. Connectez l'application NutriU à votre application d'assistant vocal.

Remarque

- Si vous ne voyez pas l'option permettant d'activer la commande vocale dans NutriU, activez la compétence Amazon Alexa via l'application d'assistant vocal.
- Vous trouverez des commandes vocales détaillées dans l'application d'assistant vocal.
- Vous pouvez également connecter l'application NutriU à votre assistant vocal lorsque vous connectez et appairez votre Air Cooker pour la première fois.

Nettoyage

Informations générales

Important

- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques ou de produits nettoyants abrasifs afin d'éviter d'endommager le revêtement antiadhésif.
- N'utilisez pas d'objets pointus ou tranchants pour nettoyer la buse à eau à l'intérieur de la chambre de cuisson, car cela pourrait l'endommager.

Remarque

- L'intérieur de l'appareil, la plaque inférieure, le panier, la cuve et le deuxième niveau sont recouverts d'un revêtement anti-adhésif.
- Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, nettoyez soigneusement la chambre de cuisson à l'eau chaude. Nettoyez également la plaque inférieure, le panier, la cuve et le deuxième niveau avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive (voir « Tableau relatif au nettoyage »).
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Videz l'huile et la graisse du fond de la chambre de cuisson après chaque utilisation.
- Ne remplissez pas la chambre de cuisson d'eau pour la nettoyer.

1. Appuyez longuement sur le sélecteur pour éteindre l'appareil, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant environ 30 minutes avec le couvercle ouvert.
2. Retirez la plaque inférieure et le panier, la cuve et/ou le deuxième niveau pour permettre à l'Air Cooker de refroidir plus rapidement.
3. Nettoyez la chambre de cuisson à l'eau chaude. Si nécessaire, utilisez du liquide-vaisselle et une éponge non abrasive (voir « Tableau relatif au nettoyage »).
4. Détachez la grille de la plaque inférieure pour faciliter un nettoyage complet.

Conseil

- Si des restes d'aliments adhèrent à la chambre de cuisson, vous pouvez utiliser le programme de nettoyage automatique EasyClean pour les ramollir afin de faciliter le nettoyage de l'appareil (voir « Utilisation des programmes de nettoyage automatique »).

5. Passez la plaque inférieure, le panier, la cuve et le deuxième niveau au lave-vaisselle. Vous pouvez aussi les nettoyer avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive (voir « Tableau relatif au nettoyage »).
6. Essuyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.
7. Assurez-vous que l'intérieur de l'appareil est complètement sec avant de le ranger avec le couvercle fermé.

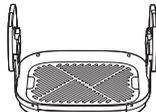
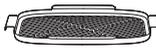
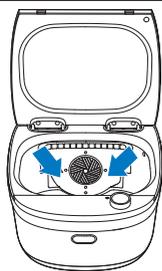
Conseil

- Si vous n'allez pas utiliser l'appareil pendant une période prolongée, nettoyez soigneusement l'intérieur avant de le ranger pour éviter les odeurs, etc. Laissez ensuite le couvercle ouvert jusqu'à ce que l'intérieur de l'appareil soit complètement sec. Ne rangez jamais l'appareil avec le couvercle fermé si l'intérieur n'est pas complètement propre et sec.

Remarque

- Assurez-vous qu'aucune trace d'humidité ne subsiste sur l'afficheur. Séchez le panneau de commande avec un chiffon après l'avoir nettoyé.
- En cas d'accumulation d'eau ou d'humidité dans la chambre de cuisson pour quelque raison que ce soit (humidité libérée par les aliments, condensation, programmes de nettoyage automatique, etc.), éliminez l'eau à l'éponge avant qu'elle n'atteigne le niveau de l'orifice de drainage à l'arrière. Cela pourrait provoquer des émissions de fumée en raison du contact avec le dispositif de chauffe d'air.

Tableau relatif au nettoyage

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

Remarque

- Utilisez les fonctions Rinçage ou Easy Clean pour nettoyer soigneusement l'intérieur de la chambre de cuisson.

Utilisation des programmes de nettoyage automatique

Rinçage

Le programme de rinçage est recommandé lorsque vous n'avez pas utilisé votre Air Cooker depuis longtemps. Il rince le circuit interne à l'eau.

Easy Clean

La fonction Easy Clean dissout les résidus gras et nettoie en profondeur la chambre de cuisson. Ce programme dure 20 minutes. Une fois le programme terminé, il vous suffit d'essuyer la chambre de cuisson avec un chiffon humide.

Détartrage

Votre Air Cooker vous rappelle par une notification sur l'afficheur quand il est temps de détartrer l'appareil.

Remarque

- Nous vous recommandons de détartrer l'appareil lorsque vous voyez le rappel, ou le circuit d'eau risquerait de se boucher. Si vous souhaitez détartrer l'appareil plus tard, vous pouvez ignorer la notification. La prochaine fois que vous allumerez votre Air Cooker, le rappel se réaffichera.

1. Accédez à Outils → Détartrage sur l'afficheur de l'appareil.

Remarque

- Assurez-vous que l'appareil est allumé et que la chambre de cuisson ne contient pas de liquide résiduel. Si l'appareil est encore chaud, laissez-le refroidir avec le couvercle ouvert pendant au moins 30 minutes.
2. Versez environ 80 ml de liquide de détartrage Philips CA6700 ou d'acide citrique dans le réservoir d'eau vide, puis remplacez-le dans l'appareil sans ajouter d'eau.

Remarque

- Utilisez uniquement de l'acide citrique ou du liquide de détartrage Philips. Vous ne devez en aucun cas utiliser un liquide de détartrage à base d'acide sulfurique, d'acide chlorhydrique, d'acide sulfamique ou d'acide acétique (vinaigre) car il pourrait endommager le circuit d'eau de votre appareil et ne pas dissoudre le calcaire correctement.

3. Appuyez sur Continuer pour lancer le détartrage.

Remarque

- L'appareil distribuera la solution de détartrage. Le liquide utilisé sera recueilli au fond de la chambre de cuisson.

4. Patientez jusqu'à ce que la prochaine instruction apparaisse sur l'afficheur. Cela prend environ 10 minutes.

5. Videz le réservoir, rincez-le, puis remplissez-le d'eau claire jusqu'au niveau MAX.
6. Une fois cette opération effectuée, confirmez-la en sélectionnant OK sur l'afficheur à l'aide du sélecteur. L'appareil rince ensuite le circuit d'eau à l'eau fraîche.
7. Une fois le rinçage terminé, appuyez sur OK pour terminer le processus détartrage.
8. Essayez le fond de la chambre de cuisson à l'aide d'un chiffon sec.

Conseil

- Vous pouvez utiliser de l'acide citrique (dilué dans l'eau selon les instructions) pour éliminer les petites zones de calcaire à l'intérieur de la cuve de cuisson. Il suffit de le verser dans la cuve, de laisser agir à une ou deux reprises, puis d'essuyer.

Rangement

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
2. Videz le réservoir d'eau.
3. Veillez à nettoyer et sécher tous les éléments avant de ranger l'appareil.
4. Empilez les accessoires les uns dans les autres et rangez-les dans l'appareil.

Conseil

- Si vous n'allez pas utiliser l'appareil pendant une période prolongée, nettoyez soigneusement l'intérieur avant de le ranger pour éviter les odeurs, etc. Laissez ensuite le couvercle ouvert jusqu'à ce que l'intérieur de l'appareil soit complètement sec. Ne rangez jamais l'appareil avec le couvercle fermé si l'intérieur n'est pas complètement propre et sec.

Remarque

- Tenez toujours l'Air Cooker à l'horizontale pour le transporter.
- Veillez toujours à ce que les accessoires de l'Air Cooker soient correctement empilés les uns dans les autres, de manière à ce qu'ils tiennent dans l'appareil avec le couvercle fermé.

Recyclage

- Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas le produit avec les ordures ménagères. Déposez-le à un endroit assigné à cet effet, où il pourra être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement.
- Respectez les règles en vigueur dans votre pays pour la mise au rebut des produits électriques et électroniques. Une mise au rebut correcte contribue à préserver l'environnement et la santé.

Déclaration de conformité

Par la présente, DAP B.V. déclare que l'Air Cooker NX096x est conforme à la directive 2014/53/UE.

Le texte intégral de la déclaration de conformité UE est disponible à l'adresse suivante : <https://www.philips.com>.

L'Air Cooker NX096x est équipé d'un module Wi-Fi 2,4 GHz 802.11 b/g/n avec une PIRE maximale de 92,9 mW.

Garantie et assistance

Si vous avez besoin d'informations ou d'assistance, visitez la page www.philips.com/support, scannez le QR code fourni sur le pack ou dans le livret de présentation, ou encore lisez le dépliant séparé de garantie internationale.

Mises à jour du logiciel et du micrologiciel

La mise à jour est essentielle pour préserver votre vie privée ainsi que pour le bon fonctionnement de votre Air Cooker et de l'application.

Mettez toujours l'application à jour vers la dernière version.

L'Air Cooker met automatiquement à jour le micrologiciel.

Remarque

- Pour que l'Air Cooker puisse procéder à la mise à jour vers la dernière version du micrologiciel, veillez à ce que votre Air Cooker soit connecté à votre réseau Wi-Fi domestique.
- Utilisez toujours la dernière version de l'application et du micrologiciel.
- Des mises à jour sont proposées lorsque le logiciel a été amélioré.
- Une mise à jour du micrologiciel démarre automatiquement lorsque l'Air Cooker est en mode veille. Cette mise à jour prend quelques minutes. Pendant ce temps, l'Air Cooker ne peut pas être utilisé.

Appareils compatibles

Pour de plus amples informations sur la compatibilité de l'application, reportez-vous aux indications disponibles sur l'App Store.

Réglages usine

Pour rétablir les paramètres d'usine de l'Air Cooker, sélectionnez la fonction de restauration des paramètres d'usine dans le menu Outils→ Paramètres. Votre Air Cooker n'est ensuite plus connecté à votre réseau Wi-Fi domestique et il n'est plus appairé avec votre smartphone.

Dépannage

Cette rubrique présente les problèmes les plus courants que vous pouvez rencontrer avec votre appareil. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème à l'aide des informations ci-dessous, rendez-vous sur www.philips.com/support pour consulter les questions fréquemment posées, ou contactez le Service Consommateurs de votre pays.

Problème	Cause possible	Solution
L'extérieur de l'appareil devient chaud en cours d'utilisation.	La chaleur à l'intérieur de la chambre de cuisson est transmise aux parois extérieures.	Ce phénomène est normal. Tous les boutons et poignées que vous êtes amené(e) à toucher pendant l'utilisation resteront suffisamment froids pour que vous puissiez les toucher.
		La chambre de cuisson, la plaque inférieure et la grille, le panier, les cuves (pour certains modèles), le deuxième niveau (pour certains modèles) et les poignées rétractables chauffent toujours lorsque l'appareil fonctionne pour que les aliments cuisent correctement. Ces pièces sont toujours trop chaudes pour que vous puissiez les toucher.
		Si vous laissez l'appareil allumé pendant longtemps, certaines zones seront très chaudes au toucher. L'icône suivante vous permet de reconnaître ces zones :  À partir du moment où vous savez qu'il y a des zones très chaudes et que vous évitez de les toucher, l'appareil ne présente aucun danger.

Problème	Cause possible	Solution
Impossible de mettre l'appareil en marche.	L'appareil n'est pas branché.	Vérifiez si la fiche est correctement insérée dans la prise secteur.
	Plusieurs appareils sont branchés sur une même prise.	L'appareil est très puissant. Essayez une autre prise et vérifiez les fusibles.
La surface de l'intérieur de mon Air Cooker et de certains accessoires s'écaille.	De petits défauts peuvent apparaître à la surface de la chambre de cuisson ou des accessoires suite à un contact accidentel avec le revêtement (par exemple lors de l'utilisation d'outils de nettoyage durs et/ou lors de l'insertion d'accessoires dans la chambre de cuisson).	Vous pouvez éviter de les endommager en prenant soin lorsque vous placez la plaque, la grille, le panier ou toute autre combinaison d'accessoires dans la chambre de cuisson, de ne pas leur faire toucher les parois. Si vous remarquez que le revêtement s'est écaillé, notez que ces particules ne sont pas nocives car tous les matériaux utilisés sont adaptés à un contact alimentaire.
J'entends un bruit étrange provenant de l'intérieur de l'appareil.	L'appareil est équipé d'un ventilateur servant à diriger la chaleur vers les aliments, ainsi que d'une pompe à eau, nécessaire pour la fonction de cuisson à la vapeur de l'appareil.	Ce bruit est normal. Si le bruit s'amplifie ou change clairement de nature, contactez le Centre d'assistance Philips pour obtenir des conseils.
Je n'ai pas obtenu le résultat prévu pour le plat que j'ai cuisiné.	Si vous avez utilisé une recette NutriU développée pour votre Air Cooker, vous n'avez peut-être pas respecté la quantité d'ingrédients indiquée dans la recette.	Lorsque vous utilisez une recette NutriU, respectez les quantités recommandées dans la recette. Les modifications peuvent avoir un impact sur le résultat final.
	Vous avez modifié les paramètres de cuisson, tels que le temps, la température ou l'humidité, contrairement aux recommandations. Cela peut avoir un impact sur le résultat final.	Consultez la recette et modifiez les paramètres de cuisson uniquement en cas de besoin (par exemple lorsque vous souhaitez des aliments plus cuits que ce qui est recommandé, lorsque vous voulez du bœuf plus saignant, etc.)
	Vous avez utilisé une méthode de cuisson qui n'était pas adaptée au type d'aliment concerné. Par exemple, vous avez utilisé le réglage Air Steam pour des légumes à feuilles, ce qui peut donner un résultat trop cuit et aqueux. Utilisez plutôt le réglage Cuisson à la vapeur et reportez-vous aux chapitres relatifs à la cuisson du manuel d'utilisation pour de plus amples informations.	Reportez-vous aux chapitres relatifs à la cuisson du manuel d'utilisation pour de plus amples informations et des conseils concernant la cuisine avec différentes méthodes de cuisson.

Problème	Cause possible	Solution
La liste des ingrédients de mon appareil est très réduite.	Votre Air Cooker est livré avec une liste d'ingrédients par défaut qui est mise à jour lors de la première connexion à votre réseau Wi-Fi et que vous appairez votre Air Cooker à votre smartphone.	Réalisez la configuration Wi-Fi via Outils -> Paramètres -> Configuration Wi-Fi sur votre appareil et suivez les instructions qui s'affichent sur l'appareil et dans l'application. Une fois cette opération effectuée, votre liste d'ingrédients sera automatiquement mise à jour avec les ingrédients destinés à votre pays d'origine.
De la fumée et des odeurs s'échappent de l'Air Cooker.	Vous faites cuire des aliments gras.	Videz soigneusement l'excédent d'huile ou de graisse de la chambre de cuisson ou des accessoires. Vous pouvez également utiliser le programme Easy Clean de l'appareil, disponible dans le menu Outils, pour favoriser la dissolution du gras et nettoyer votre appareil plus soigneusement.
	La chambre de cuisson contient des résidus de graisse de l'utilisation précédente.	La fumée et les odeurs sont causées par le chauffage des résidus gras dans la chambre de cuisson. Nettoyez toujours la chambre de cuisson et les accessoires que vous avez utilisés pour cuisiner.
	Il y a des éclaboussures de marinade, de liquide ou de jus de viande dans la graisse fondue ou l'huile.	Séchez les aliments en les tapotant avec un essuie-tout avant des placer dans l'Air Cooker.
Le voyant Wi-Fi de mon Air Cooker n'est plus allumé.	L'Air Cooker n'est plus connecté à votre réseau Wi-Fi domestique. Vous avez peut-être changé de réseau Wi-Fi domestique.	Lancez la configuration Wi-Fi via Outils → Paramètres → Configuration Wi-Fi sur votre appareil et suivez les instructions qui s'affichent sur l'appareil et dans l'application.
L'application indique que le processus d'appairage a échoué.	Un autre utilisateur ou une autre utilisatrice a appairé l'Air Cooker à un autre smartphone et il ou elle est en train de cuisiner.	Attendez que l'autre utilisateur ou l'autre utilisatrice ait terminé le processus en cours. Appairez ensuite à nouveau votre smartphone à l'Air Cooker.

Problème	Cause possible	Solution
Je ne parviens pas à utiliser l'application pour contrôler mon Air Cooker à distance (par exemple, envoyer une recette et démarrer la cuisson à partir de l'application NutriU).	L'Air Cooker n'est plus connecté à votre réseau Wi-Fi domestique et/ou il n'est plus appairé avec votre smartphone.	Tout d'abord, vérifiez que votre Air Cooker est connecté à un réseau Wi-Fi. Si vous avez réalisé la configuration Wi-Fi via l'application Philips NutriU et connecté votre appareil à un réseau Wi-Fi donné, un symbole Wi-Fi blanc fixe figure sur l'afficheur de l'appareil.
	Vous n'avez peut-être pas coché l'option « Autorisation d'utilisation à distance » dans votre profil personnel NutriU.	Accédez à l'onglet du profil personnel dans l'application NutriU et cochez la case « Autorisation d'utilisation à distance ».
De l'eau se trouve dans la chambre de cuisson après utilisation.	L'Air Cooker produit de la vapeur pendant la cuisson. La vapeur se condense sur les aliments et sur les parois internes de la chambre de cuisson. Après une cuisson, l'eau de condensation demeure dans la chambre de cuisson.	Il est normal de trouver un peu d'eau dans la chambre de cuisson après une cuisson. Il suffit de l'essuyer avec un chiffon humide non abrasif.

