

PHILIPS

NX0960



Manual do utilizador

Índice

Importante	3
Campos eletromagnéticos (CEM)	5
Desativação automática	5
Introdução	6
Descrição geral	7
Descrição das funções	8
Antes da primeira utilização	10
Ligar a Air Cooker à aplicação NutriU	11
Preparar para a utilização	13
Utilizar a Air Cooker	14
Modos de preparação	16
Cozinhar com receitas através da aplicação NutriU	16
Modo "Ingredientes"	17
Modo "método de preparação"	22
Modo "manual"	31
Acessórios	31
Controlo de voz	33
Limpeza	33
Geral	33
Tabela de limpeza	35
Utilizar os programas de limpeza automáticos	36
Armazenamento	37
Reciclagem	37
Declaração de Conformidade	38
Garantia e assistência	38
Atualizações de software e firmware	38
Compatibilidade com dispositivos	38
Repor definições fábrica	38
Resolução de problemas	39

Importante

Leia cuidadosamente este documento de informações importantes antes de utilizar o aparelho e guarde-o para uma eventual consulta futura.

Perigo

- Nunca mergulhe o aparelho dentro de água nem o enxagúe à torneira.
- Não encha a câmara de preparação com água, pois pode provocar um choque elétrico.
- Não encha a câmara de preparação ou o recipiente com óleo, pois pode provocar risco de incêndio.
- Não utilize o aparelho se a ficha, o fio de alimentação ou o próprio aparelho estiverem danificados.
- Não utilize ferramentas afiadas ou pontiagudas para limpar o bico de água no interior da câmara de preparação, pois pode destruir o bico.
- Não tape as aberturas de entrada e saída de ar enquanto o aparelho estiver em funcionamento.
- Nunca toque no interior do aparelho enquanto este está em funcionamento.
- Nunca coloque uma quantidade de alimentos que exceda o nível MAX indicado nos acessórios ou que chegue a tocar na tampa.

Aviso

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído pela Philips, pelo técnico de assistência da Philips ou por uma pessoa com qualificação equivalente para evitar perigos.
- Ligue o aparelho apenas a uma tomada com ligação à terra. Certifique-se sempre de que a ficha está introduzida corretamente na tomada elétrica.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado através de um temporizador externo, nem de um sistema de controlo remoto independente.
- As superfícies acessíveis podem ficar quentes durante a utilização.



- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, caso sejam supervisionadas ou lhes tenham sido dadas instruções relativas à utilização segura do aparelho e se tiverem sido alertadas para os perigos envolvidos. As crianças não podem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não podem ser efetuadas por crianças, a não ser que tenham idade superior a 8 anos e sejam supervisionadas.
- Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos.
- Nunca utilize ingredientes leves ou inflamáveis nem papel vegetal no aparelho

- Não exponha a base do aparelho a temperaturas altas, gás quente, vapor ou calor húmido de outras fontes para além da própria panela a vapor. Não coloque o aparelho próximo ou em cima de um fogão a gás ou qualquer tipo de fogão eléctrico ou de placas eléctricas, nem num forno aquecido.
- Não coloque o aparelho em funcionamento contra uma parede ou outros aparelhos ou por baixo de objetos que possam ser danificados pelo vapor, como paredes e armários. Deixe, no mínimo, 10 cm de espaço livre na parte posterior, nas laterais e por cima do aparelho. Não coloque nada sobre o aparelho.
- Durante a utilização, é libertado vapor quente pelas aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das aberturas de saída de ar.
- O aparelho está equipado com vidro temperado. Se o vidro estiver danificado, deixe de utilizar o aparelho e contacte um centro de assistência próximo de si.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes.
- Os acessórios podem aquecer durante e após a utilização do aparelho; manuseie-os sempre com cuidado.
- Tenha cuidado com o vapor quente que sai do aparelho durante a cozedura, quando abre a tampa ou no modo para manter quente. Ao verificar o estado dos alimentos, utilize sempre utensílios de cozinha com pegas longas.
- Não utilize o aparelho para outro fim que não o descrito neste manual e utilize apenas acessórios originais Philips.
- Não utilize quaisquer acessórios ou peças de outros fabricantes ou que não sejam especificamente recomendados pela Philips. Se utilizar tais acessórios ou peças, a garantia perderá a validade.
- Utilize sempre o acessório específico para processar os seus alimentos. Nunca coloque os alimentos em contacto direto com o gerador de vapor no fundo do aparelho.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância; certifique-se sempre de que tem controlo sob o aparelho.
- Utilize sempre o aparelho com a tampa devidamente fechada.
- Se utilizar a função de sous vide, certifique-se de que utiliza apenas sacos de sous vide de alta qualidade.
- Apenas utilize a função de sous vide do aparelho se utilizar sacos específicos para sous vide; caso contrário, os sacos de sous vide podem derreter.
- Não se recomenda a função de sous vide com temperaturas inferiores a 50°C, uma vez que pode provocar o crescimento de bactérias.
- Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem elétrica local antes de o ligar.
- Não coloque o aparelho sobre ou próximo de materiais inflamáveis, tais como toalhas de mesa ou cortinas.
- Limpe muito bem todas as peças que entrarem em contacto com os alimentos antes de utilizar o aparelho pela primeira vez e após cada utilização. Consulte as instruções no manual.
- Nunca coza a vapor carne, aves ou mariscos ainda congelados. Descongele sempre estes ingredientes completamente antes de os cozer a vapor.
- As superfícies acessíveis podem aquecer durante a utilização.
- Este aparelho foi concebido para ser utilizado a temperaturas ambiente entre os 10°C e os 40°C.

Atenção

- Este aparelho destina-se apenas à utilização doméstica normal. Não se destina à utilização em ambientes como cozinhas de lojas, escritórios, quintas ou outros ambientes de trabalho. Também não deve ser utilizado por clientes em hotéis, motéis, estalagens e outros ambientes residenciais.
- Desligue sempre o aparelho da alimentação se o deixar sem supervisão e antes de o montar, desmontar guardar ou limpar.
- Não desloque a panela a vapor durante a utilização.
- Leve sempre o aparelho a um centro de assistência autorizado da Philips para verificação ou reparação. Não tente reparar o aparelho sozinho; caso contrário, a garantia perde a validade.
- Utilize apenas água no depósito de água.
- Deixe o aparelho arrefecer durante aproximadamente 30 minutos antes de o manusear ou limpar.
- Coloque o aparelho numa superfície horizontal estável e plana e certifique-se de que deixa um intervalo de, pelo menos, 10 cm à volta do aparelho para evitar o sobreaquecimento.
- Não utilize o compartimento do aparelho como arrumação, exceto para acessórios adequados.
- A temperatura, a humidade e o tempo de cozedura variam consoante o tipo e a quantidade de alimentos que colocou no aparelho.
- Se o aparelho for utilizado de forma inapropriada ou para fins profissionais ou semi-profissionais ou se não for utilizado de acordo com as instruções no manual do utilizador, a garantia torna-se inválida e a Philips rejeita qualquer responsabilidade pelos danos causados.
- Para encher, reencher ou esvaziar o depósito de água, retire-o do aparelho. Não incline todo o aparelho para esvaziar o depósito de água.
- Se for necessário remover líquidos da câmara de preparação, utilize uma esponja ou um utensílio semelhante. Não incline o aparelho para o esvaziar.
- Visto que os alimentos diferem em origem, tamanho e marca, assegure-se de que estão suficientemente cozinhados antes de servir.
- Não volte a congelar comida depois de esta descongelar.
- Não utilize qualquer ácido acético anticalcário.

Campos eletromagnéticos (CEM)

Este aparelho Philips cumpre todas as normas e regulamentos aplicáveis relativos à exposição a campos eletromagnéticos.

Desativação automática

A Air Cooker está equipada com uma função de desativação automática. Quando o aparelho está ligado mas não está no modo de preparação ou no modo para manter quente, este passa para o modo de espera após 20 minutos sem qualquer interação com o utilizador. Para desligar o aparelho manualmente, prima continuamente o botão rotativo.

Introdução

Parabéns pela sua aquisição e bem-vindo à Philips!

Para tirar o máximo partido da assistência oferecida pela Philips, registre o seu produto em **www.philips.com/welcome**.

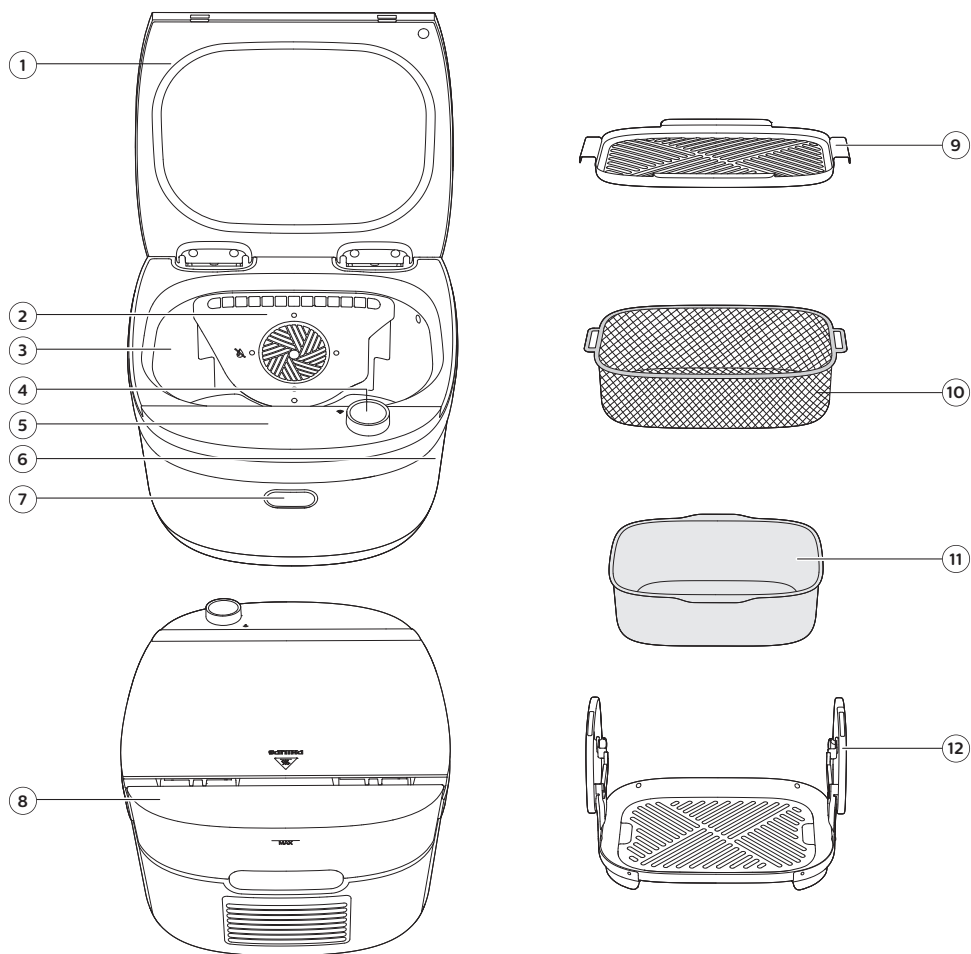
A Philips Air Cooker utiliza a tecnologia NutriFlavor para criar o clima ideal de circulação de ar quente e humidade para cozinhar na perfeição cada alimento individual. Legumes estaladiços, peixe suculento, carne tenra, assados macios, com até 90% de preservação dos nutrientes*. Descubra a alegria de criar deliciosos pratos saudáveis com um simples toque num botão.

Para mais inspiração, receitas e informações sobre a Air Cooker, visite **www.philips.com/welcome** ou transfira a aplicação gratuita NutriU** para IOS® ou Android™.

* Testado em brócolos, pimentos, ervilhas de quebrar para 90% de vitamina C, em salmão para 93% de omega3/6 e carne de vaca para 90% de ferro. Medição em laboratório na definição Air Steam (Vapor de ar).

** A aplicação NutriU pode não estar disponível no seu país. Neste caso, aceda ao website Philips local para encontrar inspiração.

Descrição geral



1. Tampa de vidro
2. Grelha de circulação de ar quente
3. Câmara de preparação
4. Botão rotativo
5. Visor
6. Saída de vapor

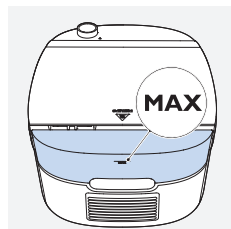
7. Botão para soltar a tampa
8. Depósito de água + tampa
9. Segunda camada (vendida em separado)
10. Cesto
11. Panela (para alguns modelos)
12. Tabuleiro inferior + grelha

Descrição das funções

Depósito de água

A Air Cooker está equipada com um depósito de água, localizado na parte posterior do aparelho. O nível MAX da água é de cerca de 600 ml. A indicação do nível MAX da água encontra-se no lado da pega do depósito de água e não deve ser excedida.

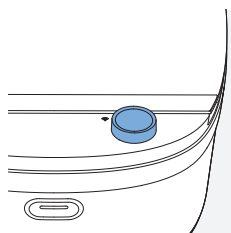
Para evitar a acumulação de calcário, esvazie o depósito de água após cada ciclo de preparação.



Botão rotativo

Prima o botão rotativo para ligar o aparelho, mantenha o botão rotativo premido para desligar o aparelho.

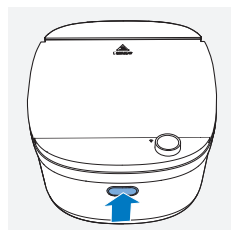
Depois de ligar o aparelho, prima o botão rotativo para confirmar uma ação. Rode o botão rotativo para percorrer diferentes opções de menu ou alterar a definição de preparação.



Tampa de vidro

Prima o botão para soltar a tampa para abrir a tampa de vidro.

A tampa abre-se automaticamente.

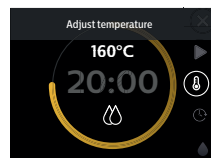


Aviso

- A superfície da tampa de vidro pode aquecer durante a utilização.

Definição de temperatura

Alguns métodos de preparação fornecidos têm uma definição de temperatura predefinida recomendada, que não pode ser ajustada, uma vez que uma temperatura diferente pode afetar o resultado da preparação. Para alterar a temperatura de preparação, utilize o modo manual (consulte o capítulo "Modos de preparação").



Definição de humidade

Alguns métodos de preparação fornecidos têm uma definição de humidade predefinida recomendada, que não pode ser ajustada, uma vez que uma humidade diferente pode afetar o resultado da preparação. Para alterar a definição de humidade, utilize o modo manual (consulte o capítulo "Modos de preparação").



Três níveis de humidade

	Descrição	Utilizado no método de preparação
	Humidade desligada	Cozer, assar
	Humidade média	Consulte as receitas na aplicação NutriU. Também disponível no modo manual
	Humidade elevada	Vapor, vapor de ar, cozedura lenta, descongelar, reaquecer, sous-vide

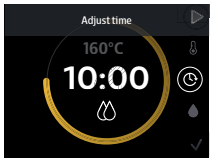
Tempo de preparação

No modo "manual", pode definir o tempo de preparação de 1 minuto a 60 minutos.

No modo "métodos de preparação", pode definir o tempo de preparação num intervalo fixo. Consulte a tabela no capítulo "Modos de preparação → métodos de preparação".

Todos os métodos de preparação têm um tempo de preparação predefinido, que pode ser ajustado com base na quantidade de alimentos que colocar no aparelho ou no nível de cozedura que preferir.

Pode encontrar algum tempo de preparação sugerido para vários tipos de alimentos no capítulo "Modos de preparação → ingredientes".



Som

Ruído do aparelho

Poderá ouvir um pequeno ruído enquanto o aparelho está a funcionar. Isto é normal.

O ruído é proveniente da bomba, que envia a água através do sistema interno, e também da ventoinha, que gera o fluxo de ar no aparelho.

Notificações sonoras

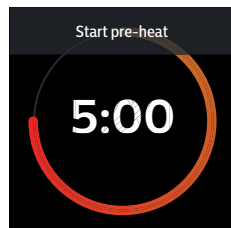
Por vezes, ouve um som, por exemplo, quando o aparelho termina a preparação ou quando é necessária uma ação durante a preparação, por exemplo, ao colocar outro ingrediente na Air Cooker.

Pré-aquecer

Alguns métodos de preparação, como assar e cozer, requerem pré-aquecimento.

A notificação de pré-aquecimento aparece automaticamente nos modos de preparação que requerem pré-aquecimento.

Se a sua Air Cooker já estiver aquecida depois de ter acabado de preparar algo, pode ignorar o pré-aquecimento e começar a cozinhar imediatamente. O temporizador de pré-aquecimento está definido para cinco minutos e não pode ser ajustado.



Importante

- Para obter o melhor resultado da preparação, coloque os seus alimentos na Air Cooker depois de concluído o pré-aquecimento.

Assistente de texto

Todos os ecrãs de menu são fornecidos com um assistente de texto, que o ajuda a navegar pelo menu. A descrição do texto desaparece após 10 segundos e é novamente apresentada quando entra noutra página do menu.

Antes da primeira utilização

Importante

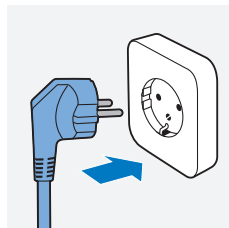
- Durante a primeira utilização, a Air Cooker pode libertar algum fumo e cheiro. Isto deve dissipar-se depois de alguns minutos. Antes de começar a cozinhar, deixe o aparelho vazio durante cerca de 30 minutos a 160 °C com a humidade desligada e mantenha a divisão ventilada.
1. Retire todo o material da embalagem.
 2. Retire todos os autocolantes ou etiquetas (se aplicáveis) do aparelho.
 3. Limpe muito bem o aparelho antes da primeira utilização limpando a câmara de preparação com um pano húmido não abrasivo. Enxagúe os acessórios e as peças amovíveis em água quente.

Ligar a Air Cooker à aplicação NutriU

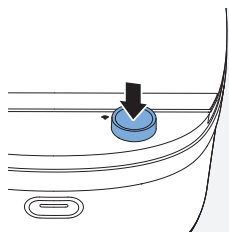
Importante

- Certifique-se de que o seu dispositivo inteligente está ligado à sua rede Wi-Fi doméstica antes de iniciar o processo de configuração do Wi-Fi.

1. Ligue o aparelho à corrente.



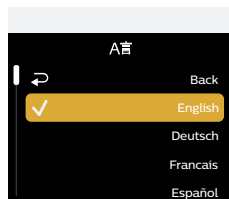
2. Prima o botão rotativo para ligar o aparelho.



Note

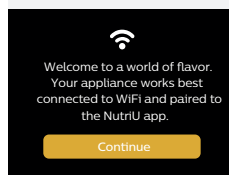
- Quando ligar o aparelho pela primeira vez, ser-lhe-á pedido que selecione o idioma que pretende utilizar para navegar no menu.

3. Percorra a lista até realçar o idioma que prefere.

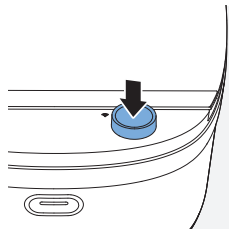


4. Prima o botão rotativo para confirmar a sua seleção de idioma.

- É apresentado um ecrã de boas-vindas.



5. Prima o botão rotativo para confirmar e continuar.



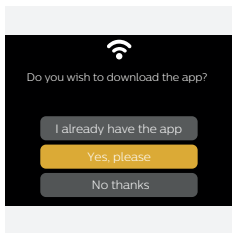
Note

- No ecrã seguinte, pode decidir se pretende ligar o aparelho ao seu dispositivo inteligente imediatamente ou fazê-lo mais tarde.

6. Se decidir ligar imediatamente, navegue até à opção "Sim, por favor".

Note

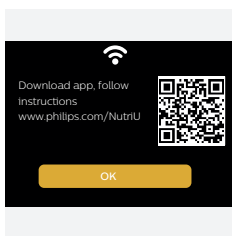
- Recomendamos que transfira a aplicação NutriU e adicione a sua "Air Cooker" à aplicação assim que configurar o seu aparelho pela primeira vez. Isto permite-lhe utilizar a Air Cooker em toda a sua extensão, por exemplo, para desfrutar da preparação remota e receber notificações sobre o progresso da preparação.



7. É apresentado um código QR. Leia-o para transferir a aplicação NutriU.

Dica

- Também pode transferir a aplicação NutriU a partir da App Store ou a partir do website **www.philips.com/nutriU**. Em alternativa, pode ler o código QR no folheto incluído na embalagem da sua Air Cooker.



8. Abra a aplicação NutriU e siga o processo de registo.
9. Siga os passos na aplicação para ligar a sua Air Cooker ao seu Wi-Fi e emparelhar a sua Air Cooker com o seu dispositivo inteligente.

Note

- Se decidir ligar a sua Air Cooker mais tarde, pode iniciar o processo de configuração do Wi-Fi em "Ferramentas → Definições configurar Wi-Fi" no menu da Air Cooker.
- Só pode utilizar a Air Cooker com a aplicação quando o indicador de Wi-Fi ao lado do visor estiver branco fixo.

O indicador de Wi-Fi tem dois estados.

O indicador de Wi-Fi está apagado.	O Wi-Fi está desativado.
O indicador de Wi-Fi está aceso.	O Wi-Fi está ativado e ligado ao router.

Importante

- **Telecomando:** pode controlar remotamente a sua Air Cooker através da aplicação (por exemplo, enviar uma receita, interromper a preparação, etc.) apenas se tiver assinalado o "consentimento remoto" na aplicação NutriU, que se encontra no seu perfil NutriU.
- Certifique-se de que liga a Air Cooker a uma rede Wi-Fi doméstica de 2,4 GHz, 802.11 b/g/n.
- **Emparelhamento de um único utilizador:** a Air Cooker pode ser controlada remotamente por apenas um utilizador em simultâneo. Se um segundo utilizador pretender controlar a Air Cooker e utilizar a aplicação NutriU, este utilizador tem de seguir o processo de emparelhamento. Uma vez emparelhado, o primeiro utilizador será automaticamente desemparelhado.
- O processo de configuração de Wi-Fi pode ser cancelado através da aplicação ou desligando a ficha da Air Cooker.

Note

- Pode ligar ou desligar o Wi-Fi em Ferramentas → Definições → Configuração do Wi-Fi.
- Pode repor o Wi-Fi em Ferramentas → Definições → Configuração do Wi-Fi.

Preparar para a utilização

1. Coloque o aparelho numa superfície estável, horizontal, nivelada e resistente ao calor.

Aviso

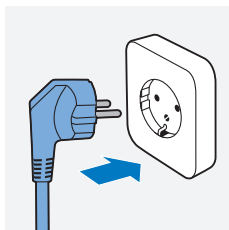
- Não coloque nada sobre o aparelho, nem encoste às partes laterais deste. Isto pode prejudicar o fluxo de ar e influenciar o resultado da preparação.
- Não coloque o aparelho em funcionamento perto ou por baixo de objetos que possam ser danificados pelo vapor, como paredes e armários.

Note

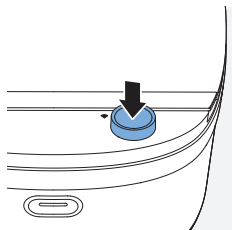
- Coloque sempre o cesto com o tabuleiro no aparelho. Não utilize o cesto sozinho.

Utilizar a Air Cooker

1. Ligue a Air Cooker à corrente.

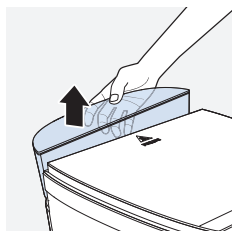


2. Prima o botão rotativo para ligar a Air Cooker.

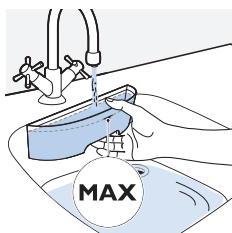


3. Encha o depósito de água.

3a. Retire o depósito de água da parte posterior da sua Air Cooker e abra a tampa do depósito de água.



3b. Encha-o com água até à indicação MAX.



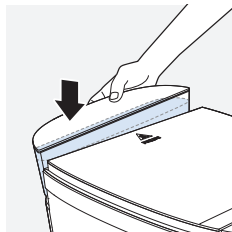
Note

- A indicação do nível MAX da água encontra-se no lado da pega do depósito de água e não deve ser excedida.

3c. Volte a colocar a tampa do depósito de água no depósito de água e fixe-a à Air Cooker.

Note

- A quantidade de água necessária para cozinhar depende do tipo de alimento e da duração da preparação, poderá ter de encher novamente o depósito de água durante a preparação. Será apresentada uma indicação de nível de água baixo no banner do estado de preparação da aplicação NutriU, bem como no visor do aparelho.

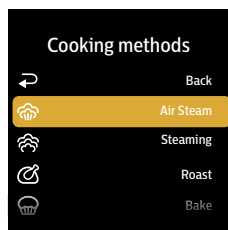
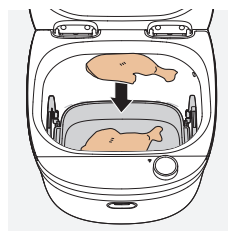


4. Coloque os alimentos na Air Cooker.

Note

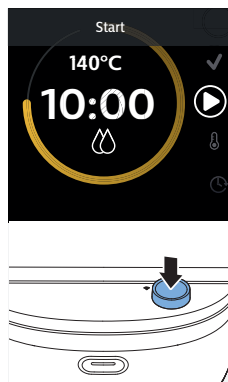
- Os métodos de preparação "Cozer" e "Assar" requerem pré-aquecimento. Coloque os alimentos no dispositivo depois de concluído o pré-aquecimento.

5. Selecione o método de preparação que pretende utilizar (consulte também o capítulo "Modos de preparação").



6. Defina os parâmetros de preparação, se necessário.

7. Prima o botão rotativo para começar a cozinhar.



8. Inicia-se o progresso da preparação. O gerador de vapor e a ventoinha ligam-se.

Note

- Quando interromper o processo de preparação, por exemplo, para ajustar os parâmetros de preparação entre cozinhados, prima o botão rotativo para o fazer. Prima novamente o botão rotativo para retomar a preparação.
- Não coloque a Air Cooker ao lado de outro aparelho de cozinha, perto da parede da cozinha ou por baixo de um armário de cozinha, uma vez que o vapor quente pode condensar e escorrer pelas superfícies.

Aviso

- Durante a utilização, é libertado vapor quente pelas aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das aberturas de saída de ar.

9. Decorrido o tempo de preparação, verá o ecrã para desfrutar.

- Ouve-se uma melodia.

10. Pode voltar ao menu principal (mudar para o ícone x e confirmar), manter os seus alimentos quentes ou cozinhar mais.

Note

- Esvazie o depósito de água quando terminar a preparação.
- Certifique-se sempre de que os seus alimentos estão totalmente cozinhados antes de servir.

Modos de preparação

	Modo		Como	Nível de aptidão do utilizador da Air Cooker
1	Cozinhar com receitas		Escolha uma receita na aplicação e envie-a para a Air Cooker.	Preparação automática de todos os níveis: orientação completa
2	Ingredientes		Selecione os ingredientes e o método de preparação. A Air Cooker ajusta automaticamente a temperatura e a humidade. Ajuste o tempo conforme o resultado final pretendido e comece a cozinhar.	Iniciante: orientação completa
3	Métodos de preparação		Selecione o método de preparação. A Air Cooker ajusta automaticamente a temperatura e a humidade. Ajuste o tempo conforme o resultado final pretendido e comece a cozinhar.	Avançado: orientação básica
4	Modo manual		Ajuste manualmente o tempo, a temperatura e a humidade e comece a cozinhar.	Especialista: sem orientação

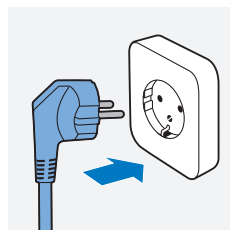
Cozinhar com receitas através da aplicação NutriU

Se for um utilizador iniciante da Air Cooker, recomendamos a utilização do modo cozinhar com receitas. É a forma mais fácil de se familiarizar com a sua Air Cooker. Se for um utilizador mais experiente, a aplicação NutriU ajuda-o a alcançar todo o potencial da sua Air Cooker.

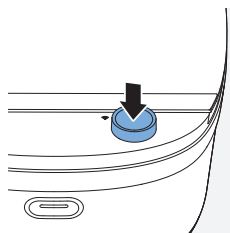
Note

- Cozinhar com receitas só é possível quando a sua Air Cooker e o seu dispositivo inteligente estão ligados, emparelhados e o consentimento remoto é fornecido no seu perfil NutriU.

1. Ligue a Air Cooker à corrente.



2. Prima o botão rotativo para ligar a Air Cooker.



3. Abra a aplicação NutriU no seu dispositivo inteligente e escolha uma receita na aplicação NutriU.
4. Toque em "Começar".
 - A definição correspondente é apresentada na aplicação NutriU e também espelhada no seu aparelho.
5. Ajuste o tempo, se necessário, e comece a cozinhar a partir da aplicação ou do aparelho.

Dica

- Se respeitar rigorosamente a receita em termos de ingredientes e quantidade de alimentos, não precisa de ajustar o tempo de preparação.
- Se preparar menos ou mais do que a quantidade de alimentos recomendada para a receita, poderá ter de ajustar o tempo de preparação em conformidade.

Note

- Também pode alterar os parâmetros de preparação, como "humidade" e "temperatura", para uma receita. Alterar estes parâmetros pode afetar o resultado da preparação.

Modo "Ingredientes"

Cozinhe com este modo se for um utilizador iniciante da Air Cooker e se pretender obter orientação completa sobre o processo de preparação.

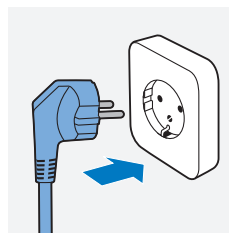
Importante

- Quando introduz a lista de ingredientes pela primeira vez, nomeadamente antes de ligar a Air Cooker ao seu Wi-Fi doméstico, existe apenas uma lista de ingredientes predefinida. A lista será automaticamente atualizada assim que ligar e emparelhar a Air Cooker com o seu dispositivo inteligente de acordo com o país/região que escolher durante o processo de ligação na aplicação.

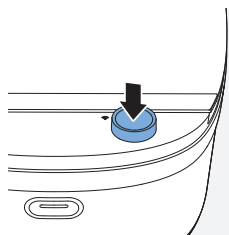
Note

- Ocasionalmente, a lista de ingredientes é automaticamente atualizada. Isto requer que a Air Cooker esteja ligada ao seu Wi-Fi doméstico.

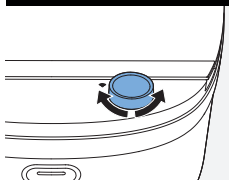
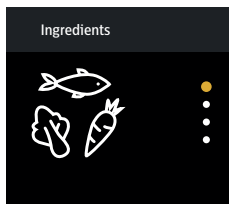
1. Ligue a Air Cooker à corrente.



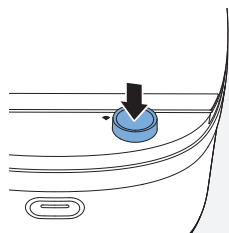
2. Prima o botão rotativo para ligar a Air Cooker.



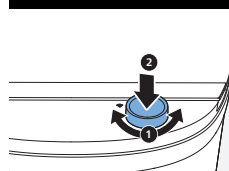
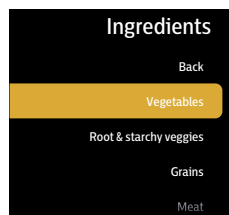
3. Rode o botão rotativo até **Ingredientes** estar selecionado.



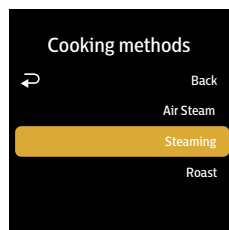
4. Prima o botão rotativo para confirmar.



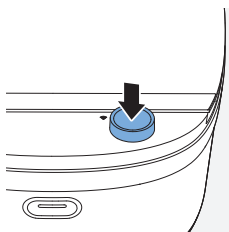
5. Rode o botão rotativo para escolher o ingrediente que pretende cozinhar. Prima o botão rotativo para confirmar.



6. Escolha um dos métodos de preparação recomendados e confirme.



7. Prima o botão rotativo para começar a cozinhar.



Note

- O tempo de preparação predefinido baseia-se na quantidade de ingredientes que colocou na sua Air Cooker.

Consulte a tabela abaixo para saber a quantidade de alimentos sugerida de acordo com o tempo de preparação predefinido.

Conjunto de ingredientes	Ingrediente	Quantidade	Métodos	Temperatura de preparação	Humidade de preparação	Tempo de preparação	Pré-aquecer
Vegetais	Espinafres	250 g	Cozer a vapor	100°C		10 min	não
	Brócolos	600 g	Vapor de ar	120°C		12 min.	não
		600 g	Assar	160°C		13 min	Sim
	Curgete	500 g	Vapor de ar	120°C		15 min.	não
	Couve-flor	600 g	Vapor de ar	120°C		15 min.	não
		600 g	Assar	160°C		20 min	Sim
	Vagens de feijão	500 g	Vapor de ar	120°C		17 min	não
	Beringela	750 g	Vapor de ar	120°C		25 min	não
		680 g	Assar	160°C		20 min	Sim
	Couve de Bruxelas	500 g	Vapor de ar	120°C		12 min.	não
	Espargos verdes	750 g	Vapor de ar	120°C		12 min.	não
	Pimento	500 g	Vapor de ar	120°C		12 min.	não
Legumes de raiz e com amido	Tomate	750 g	Vapor de ar	120°C		12 min.	não
	Batata inteira	600 g	Vapor de ar	120°C		40 min	não
	Batata aos quartos	600 g	Vapor de ar	120°C		35 min	não
		600 g	Assar	160°C		45 min	Sim
	Batata-doce laranja aos quartos	600 g	Vapor de ar	120°C		20 min	não
	Batata-doce inteira	600 g	Assar	160°C		30 min.	Sim
	Cubos de abóbora	750 g	Vapor de ar	120°C		30 min.	não
		750 g	Assar	160°C		30 min.	Sim
	Cenouras	750 g	Vapor de ar	120°C		25 min	não
		750 g	Assar	160°C		25 min	Sim
Cereais	Arroz basmati	200 g de arroz/550 ml de água	Vapor de ar	120°C		25 min	não
	Arroz jasmim	200 g/550 ml	Vapor de ar	120°C		25 min	não
	Arroz de grão longo	200 g/550 ml	Vapor de ar	120°C		40 min	não

Conjunto de ingredientes	Ingrediente	Quantidade	Métodos	Temperatura de preparação	Humidade de preparação	Tempo de preparação	Pré-aquecer
	Milhete	200 g/400 ml	Vapor de ar	120°C		20 min	não
	Quinoa	200 g/550 ml de água	Vapor de ar	120°C		25 min	não
	Cevada	200 g/600 ml	Vapor de ar	120°C		40 min	não
	Trigo-sarraceno	200 g/450 ml	Vapor de ar	120°C		20 min	não
	Cuscuz/triguilho	200 g/300 ml de água	Vapor de ar	120°C		10 min	não
Carne	cortes de carne de vaca magra	1000 g	Vapor de ar	120°C		50 min	não
	cortes de carne de porco magra	1000 g	Vapor de ar	120°C		60 min.	não
	Bacon	1000 g	Assar	160°C		60 min.	Sim
	Costela de porco	1000 g	Assar	160°C		60 min.	Sim
Aves	Peito de frango	550 g (3 unidades)	Vapor de ar	120°C		25 min	não
		550 g	Assar	160°C		25 min	Sim
	Peito de peru	550 g	Vapor de ar	120°C		25 min	não
		550 g	Assar	160°C		25 min	Sim
	Frango inteiro	1450 g	Assar	160°C		60 min.	Sim
	Coxas de frango	400 g	Assar	160°C		50 min	Sim
	Peito de pato	600 g (2 unidades)	Assar	160°C		12 min.	Sim
Peixe e marisco	Salmão	450 g	Vapor de ar	120°C		15 min.	não
		450 g	Assar	160°C		20 min	Sim
	Robalo	600 g	Vapor de ar	120°C		12 min.	não
	Camarões	800 g	Vapor de ar	120°C		15 min.	não
	Truta	600 g	Vapor de ar	120°C		12 min.	não
	Lula	600 g	Vapor de ar	120°C		15 min.	não
	Filete de peixe branco	600 g	Vapor de ar	120°C		12 min.	não
Ovos	Ovo cozido	560 g/ 10 ovos	Vapor de ar	120°C		12 min.	não
	Ovo pouco cozido	560 g/ 10 ovos	Vapor de ar	120°C		8 min	não

Note

- Para cada ingrediente também está disponível uma receita NutriU. Consulte a aplicação para obter mais informações.
- Se o tempo de preparação predefinido não levar ao resultado esperado da preparação porque cozinhou mais ou menos do que a quantidade recomendada de alimentos, ajuste o tempo de preparação em conformidade.

Modo "método de preparação"

Este modo é recomendado quando já está um pouco familiarizado com cozinhar com a sua Air Cooker. Pode escolher vários métodos de preparação.

Método de preparação	Definição de temperatura	Definição de humidade	Tempo pre-definido	Alcance	Exemplos
Vapor de ar	120°C		10 min	1 – 90 min	Legumes, carne, peixe, marisco, pratos de ovo
Cozer a vapor	100°C		10 min	1 – 90 min	Legumes de folha verde, dumplings, ravioli frescos
Assar	160°C		50 min (mais pré-aquecimento de 5 min)	1 – 90 min	Carne, aves, peixe, legumes, batatas
Cozer	160°C		35 min (mais pré-aquecimento de 5 min)	1 – 90 min	Gratinados, lasanha, bolos, muffins, pão, pãezinhos
Cozedura lenta	80°C		120 min	1 – 180 min	Carne, guisados, sopas, molhos
Sous-vide	50°C - 90°C		90 min	1 – 180 min	Carne, aves, peixe, marisco
Descongelar	60°C		20 min	1 – 180 min	Diferentes tipos de alimentos congelados
Reaquecer	120°C		15 min.	1 – 90 min	Diferentes tipos de sobras

Note

- Alguns métodos de preparação, como assar e cozer, requerem pré-aquecimento.
- Se a sua Air Cooker já estiver aquecida depois de ter acabado de preparar algo, pode ignorar o pré-aquecimento e começar a cozinhar imediatamente.
- O temporizador de pré-aquecimento está definido para cinco minutos e não pode ser ajustado.

Aviso

- Durante a utilização, é libertado vapor quente pelas aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das aberturas de saída de ar.
- Tenha cuidado com o vapor quente que sai do aparelho durante a cozedura, quando abre a tampa ou no modo para manter quente.
- Ao verificar o estado dos alimentos, utilize sempre utensílios de cozinha com pegas longas.
- Nunca coza a vapor carne, aves ou mariscos ainda congelados. Descongele sempre estes ingredientes completamente antes de os cozer a vapor.

Vapor de ar

Recomendamos a utilização de "Vapor de ar" para todos os tipos de legumes, carne magra, peixe, marisco e todos os tipos de cereais. Esta definição mantém o sabor natural, a textura e a cor brilhante dos seus alimentos.

O tempo de preparação indicado na tabela é uma orientação para ingredientes frescos. Se o tempo de preparação não levar ao resultado esperado da preparação, ajuste o tempo de preparação em conformidade.

Conjunto de ingredientes	Ingrediente	Quantidade	Tempo de preparação
Vegetais	Brócolos	600 g	12 min.
	Curgete	500 g	15 min.
	Couve-flor	600 g	15 min.
	Vagens de feijão	500 g	17 min
	Couve de Bruxelas	500 g	12 min.
	Espargos verdes	750 g	12 min.
	Pimento	500 g	12 min.
	Tomate	750 g	12 min.
	Beringela	750 g	25 min
Legumes de raiz e com amido	Batata inteira	600 g	40 min
	Batata aos quartos	600 g	35 min
	Batata-doce laranja aos quartos	600 g	20 min
	Cubos de abóbora	750 g	30 min.
	Cenouras	750 g	25 min
Cereais	Arroz basmati	200 g de arroz/550 ml de água	25 min
	Arroz jasmim	200 g/550 ml	25 min
	Arroz de grão longo	200 g/550 ml	40 min

Conjunto de ingredientes	Ingrediente	Quantidade	Tempo de preparação
	Milhete	200 g/400 ml	20 min
	Quinoa	200 g/550 ml de água	25 min
	Cevada	200 g/600 ml	40 min
	Trigo-sarraceno	200 g/450 ml	20 min
	Cuscuz/triguilho	200 g/300 ml de água	10 min
Carne	cortes de carne de vaca magra (lombo de carne de vaca)	1000 g	50 min
	cortes de carne de porco magra	1000 g	60 min.
Aves	Peito de frango	550 g (3 unidades)	25 min
	Peito de peru	550 g	25 min
Peixe e marisco	Salmão	450 g	15 min.
	Robalo	600 g	12 min.
	Camarões	800 g	15 min.
	Truta	600 g	12 min.
	Lula	600 g	15 min.
	Filete de peixe branco	600 g	12 min.
Ovos	Ovo cozido	560 g/10 ovos	12 min.
	Ovo pouco cozido	560 g/10 ovos	8 min

Cozer a vapor

Cozer a vapor é um método de preparação muito suave devido à baixa temperatura e à humidade elevada. Recomendamos a utilização de "Cozer a vapor" para legumes de folha verde e alimentos que devem permanecer húmidos e macios, como dumplings.

O tempo de preparação indicado na tabela é uma orientação para ingredientes frescos. Se o tempo de preparação não levar ao resultado esperado da preparação, ajuste o tempo de preparação em conformidade.

Conjunto de ingredientes	Ingrediente	Quantidades	Tempo de preparação
Vegetais	Espinafres	250 g	10 min
	Brócolos	600 g	14 min
	Curgete	500 g	17 min
	Couve-flor	600 g	17 min
	Vagens de feijão	500 g	19 min
	Couve de Bruxelas	500 g	14 min

Conjunto de ingredientes	Ingrediente	Quantidades	Tempo de preparação
	Espargos verdes	750 g	14 min
	Pimento	500 g	14 min
	Tomate	750 g	14 min
	Beringela	750 g	27 min
Aves	Peito de frango	550 g (3 unidades)	27 min
	Peito de peru	550 g	27 min
Peixe	Filete de peixe branco	600 g	14 min
	Salmão	450 g	17 min
	Camarões	800 g	17 min
Dumplings	Dumplings chineses	400 g	20 min
	Knödel	600 g	25 min
	Ravioli frescos	500 g	12 min.
Ovos	Mini-quiches de ovo	600 g	15 min.
	Pudim de ovos	600 g	15 min.
Sobremesas	Rolinhos de ricotta	800 g	25 min
	Pão de banana	600 g	25 min

Assar

Recomendamos a utilização de "Assar" para cozinhar ingredientes a uma temperatura mais elevada, principalmente pratos de carne e peixe, mas também legumes.

Dica

- Para obter um resultado ideal, pré-aqueça o dispositivo antes de cozinhar.

O tempo de preparação indicado na tabela é uma orientação para ingredientes frescos. Se o tempo de preparação não levar ao resultado esperado da preparação, ajuste o tempo de preparação em conformidade.

Conjunto de ingredientes	Ingrediente	Quantidade	Tempo de preparação
Vegetais	Brócolos	600 g	13 min
	Couve-flor	500 g	20 min
	Beringela	680 g	20 min
	Tomate	750 g	15 min.
	Couves de Bruxelas	500 g	15 min.
	Pimento	500 g	20 min
Legumes de raiz e com amido	Batata aos quartos	600 g	45 min
	Abóbora	750 g	30 min.

Conjunto de ingredientes	Ingrediente	Quantidade	Tempo de preparação
	Cenouras	600 g	30 min.
	Batata-doce, inteira	600 g	30 min.
Carne	Bacon (barriga de porco)	1000 g	60 min.
	Costela de porco	1000 g	60 min.
Aves	Peito de frango	550 g	25 min
	Peito de peru	550 g	25 min
	Frango inteiro	1450 g	60 min.
	Coxas de frango	400 g	50 min
Peixe e marisco	Salmão	450 g	20 min

Cozer

Recomendamos a utilização de "Cozer" para cozer pão, bolos e muffins, mas também gratinados. Com esta definição, obterá deliciosos resultados de cozedura, macios no interior e estaladiços no exterior.

Dica

- Para obter um resultado ideal, pré-aqueça o dispositivo antes de cozinhar.
- Para cozer bolos, pão e gratinados, recomendamos a utilização da panela. Para cozer muffins, utilize copos de silicone padrão que podem ser utilizados num forno.

O tempo de preparação indicado na tabela é uma orientação para cozer vários alimentos. Se o tempo de cozedura não levar ao resultado esperado da preparação, ajuste o tempo de preparação em conformidade.

Conjunto de ingredientes	Ingrediente	Tempo de preparação
Bolo	Cheesecake	40 min
	Massa para bolos	30 min.
	Massa para bolos Sacher	30 min.
	Muffins	20 min
	Rolinhos de canela	30 min.
Gratinados	Batatas gratinadas	60 min.
	Lasanha	50 min
	Quiche	45 min
Pão	Pão	40 min
	Nozinhos de alho	25 min

Cozedura lenta

No modo "Cozedura lenta", pode cozinhar alimentos a uma temperatura baixa até 3 horas. Recomendamos a utilização de "Cozedura lenta" para carne e frango, bem como guisados ou sopas. Com esta definição, obterá resultados tenros e suculentos com um sabor intenso.

Dica

- A cozedura lenta também pode ser utilizada em combinação com outros métodos de preparação. Por exemplo, pode começar por uma cozedura lenta da carne e, em seguida, fritá-la por breves instantes na panela para obter um resultado ideal.

O tempo de preparação indicado na tabela é uma orientação para ingredientes frescos. Se o tempo de preparação não levar ao resultado esperado da preparação, ajuste o tempo de preparação em conformidade.

Conjunto de ingredientes	Ingrediente	Quantidade	Temperatura de preparação	Tempo de preparação
Carne	Costelas de porco	1000 g	80°C	120 min
	Bacon	1000 g	80°C	180 min
	Carne de porco magra	1000 g	80°C	180 min
	Carne magra	1000 g	80°C	180 min
Frango	Frango inteiro	1350 g	80°C	180 min
Vegetais	Ratatouille	800 g	80°C	180 min
Guisar	Guisado de carne de vaca	1500 g	80°C	180 min
Fruta	Compota de ameixa	1000 g	80°C	180 min

Sous vide

O sous vide é um método de preparação especial que utiliza o vácuo a uma temperatura baixa para cozinhar os alimentos com precisão. Para alcançar o vácuo, utilize sacos de plástico vedantes dedicados para cozinhar em sous vide e um dispositivo de vácuo. Com a sua Air Cooker, pode cozinhar em sous vide até 3 horas. Com esta definição, obterá resultados suculentos e tenros com carne, além de não existir um risco de cozedura excessiva.

Dica

- O sous vide também pode ser utilizado em combinação com outros métodos de preparação. Por exemplo, pode começar por cozinhar a sua carne com "Sous vide" e, em seguida, fritá-la por breves instantes na panela para obter um resultado ideal.

Aviso

- Se utilizar a função de sous vide, certifique-se de que utiliza apenas sacos de sous vide de alta qualidade.
- Se colocar alimentos no saco de sous-vide, certifique-se de que seleciona o método de preparação sous-vide. Caso contrário, o saco de sous-vide pode derreter.
- Não se recomenda a função de sous vide a temperaturas inferiores a 50°C, uma vez que pode provocar o crescimento de bactérias.

O tempo de preparação indicado na tabela é uma orientação para a preparação sous vide. Se o resultado da preparação não corresponder às suas expectativas, recomendamos que defina a temperatura alguns graus abaixo ou acima para satisfazer melhor o seu gosto pessoal. Também pode ajustar o tempo de preparação.

Conjunto de ingredientes	Ingrediente	Temperatura de preparação	Humidade de preparação	Tempo de preparação	Nível de cozedura
Carne (vermelha)	Bife de lombo de carne de vaca, 350 g, 4 cm de espessura	54°C		70 - 180 min	Médio - mal passado
	Bife de costelas, 450 g, 4 cm de espessura	54°C		100 - 180 min	Médio - mal passado
	Filé de carne de vaca, 250 g, 4 cm de espessura	54°C		80 - 120 min	Médio - mal passado
Carne de porco	2 costeletas de carne de porco, 250 g	63°C		60 - 120 min	Médias, macias, suculentas
Aves	2 peitos de frango, 250 g	66°C		70 - 180 min	Suculentos e tenros
Marisco	Camarão, com casca, de tamanho médio, 400 g	56°C		40 - 65 min	Opaco, aveludado, suculento
Peixe	4 filetes de salmão a 150 g	52°C		45 - 70 min	Firmes e às lascas
Ovos	10 ovos de tamanho médio	66°C		55 - 70 min	Tipo escalfado, clara firme, gema mole
	10 ovos de tamanho médio	74°C		60 - 75 min	Fervidos duros
Vegetais	Espargos verdes, 250 g	85°C		12 - 18 min	Estaladiços

Conjunto de ingredientes	Ingrediente	Temperatura de preparação	Humidade de preparação	Tempo de preparação	Nível de cozedura
	Brócolos, 400 g	85°C		15 - 20 min	Estaladiços
Sobremesas	Pudim flan de caramelo, forminhas de 5 x 9 x 5 cm	82°C		70 - 80 min	Sedoso
	Cheesecake, 6 copos de vidro de 39 cl com tampa	80°C		80 - 90 min	Cremoso

Descongelar

Recomendamos a utilização de "Descongelar" para descongelar alimentos congelados como legumes, carne, peixe e fruta.

O tempo de preparação indicado na tabela é uma orientação para descongelar.

O tempo de descongelação depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados. Se os alimentos congelados não estiverem completamente descongelados, adicione mais alguns minutos ao tempo de descongelação.

Conjunto de ingredientes	Ingrediente	Quantidade	Tempo de descongelação
Fruta	Todos os tipos de bagas	500 g	8 min
	Molho/pedaços de maçã	500 g	10 min
	Ameixas	500 g	10 min
	Pêssegos	500 g	10 min
Vegetais	Legumes congelados num bloco	500 g	10 min
Peixe	Filetes de peixe	200 g	5 min.
	Peixe inteiro	250 g	8 min
	Camarões	300 g	5 min.
Carne de vaca e carne de porco	Carne picada	250 g	15 min.
	Carne para goulash	400 g	20 min
	Costeletas	250 g	15 min.
	Salsicha fresca	250 g	10 min
Aves	Frango inteiro	1200 g	30 min.
	Peito de frango	400 g	15 min.
	Coxas de frango	400 g	13 min
Produtos cozidos	Massa folhada	300 g	10 min
	Massas	500 g	15 min.
	Rolinhos de canela	500 g	13 min

Conjunto de ingredientes	Ingrediente	Quantidade	Tempo de desconge- lação
Pãezinhos/rolinhos	Pãezinhos	500 g	13 min
	Pão de centeio	500 g	15 min.
	Pão integral	500 g	15 min.
	Pão branco	500 g	15 min.
Refeições prontas	Sopas	1000 g	25 min
	Guisados	1000 g	30 min.
	Arroz	250 g	8 min

Importante

- Não utilize líquidos a partir de alimentos descongelados para cozinhar.
- Não volte a congelar comida depois de esta descongelar.

Reaquecer

Recomendamos a utilização de "Reaquecer" para um reaquecimento sem complicações, rápido e saudável das suas sobras para obter resultados de reaquecimento suculentos e homogêneos.

O tempo de preparação indicado na tabela é uma orientação para reaquecer. Se os seus alimentos não forem reaquecidos para o resultado esperado, adicione mais alguns minutos ao tempo de reaquecimento.

Conjunto de ingredientes	Quantidade	Tempo de reaquecimento
Acompanhamentos - Massa	500 g	10 min
Acompanhamentos - Arroz	500 g	10 min
Assado	1500 g	25 min
Filete(s) de peixe	250 g	8 min
Lasanha	1000 g	25 min
Carne de vaca/carne de porco	250 g	10 min
Aves	250 g	10 min
Vegetais	500 g	10 min
Panelas	1000 g	20 min
Dim sum	400 g	12 min.
Panqueca(s)	250 g	8 min
Omeleta	250 g	8 min
Piza	2 fatias	10 min

Modo "manual"

Este modo é recomendado para os utilizadores da Air Cooker, que já estão familiarizados com o dispositivo e que ganharam alguma experiência em "cozinhar com receitas" ou em "cozinhar ingredientes".

Neste modo, pode definir manualmente todos os parâmetros de preparação, como o tempo, a temperatura e a humidade.

Pode escolher o tempo de 1 a 60 minutos e a temperatura de 60°C a 160°C.

Existem três definições de humidade, que são  (humidade desligada),  (humidade média) e  (humidade elevada).

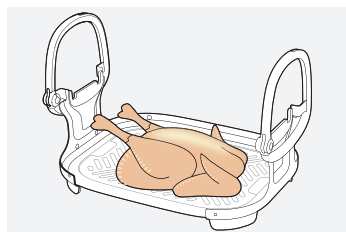
Acessórios

A sua Air Cooker inclui acessórios básicos e alguns adicionais, dependendo do modelo que adquiriu.

Veja abaixo algumas possibilidades de como os pode combinar para cozinhar na sua Air Cooker.

Note

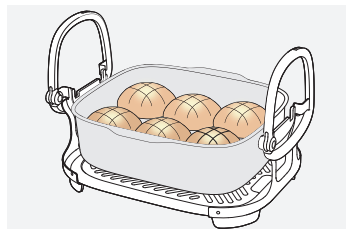
- Utilize sempre a Air Cooker com o tabuleiro inferior e a grelha. Todos os outros acessórios são colocados na parte superior.



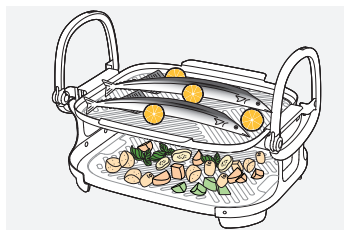
Tabuleiro inferior e grelha apenas



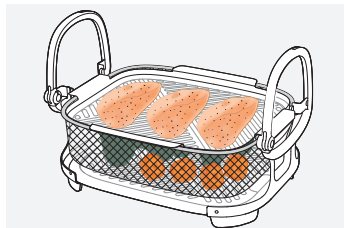
Tabuleiro inferior e grelha mais cesto



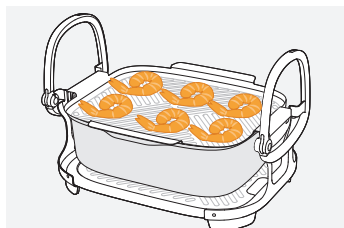
Tabuleiro inferior e grelha mais panela



Tabuleiro inferior e grelha mais segunda camada



Tabuleiro inferior e grelha mais cesto e segunda camada



Tabuleiro inferior e grelha mais panela e segunda camada

Controlo de voz

1. Certifique-se de que a sua Air Cooker está ligada e emparelhada com o seu dispositivo inteligente e de que o consentimento remoto é fornecido na aplicação NutriU, que pode encontrar no seu perfil.
2. Certifique-se de que transferiu a aplicação do assistente de voz.
3. Ligue a aplicação NutriU à aplicação do assistente de voz.

Note

- Caso não veja a opção para ativar o controlo por voz na própria aplicação NutriU, ative a funcionalidade Amazon Alexa através da aplicação do assistente de voz.
- Pode encontrar comandos de voz detalhados na aplicação do assistente de voz.
- Também é possível ligar a aplicação NutriU à aplicação do assistente de voz quando ligar e emparelhar a sua Air Cooker pela primeira vez.

Geral

Importante

- Não utilize utensílios de cozinha em metal nem materiais de limpeza abrasivos, pois isto pode danificar o revestimento antiaderente.
- Não utilize ferramentas afiadas ou pontiagudas para limpar o bico de água no interior da câmara de preparação, pois pode destruir o bico.

Note

- O interior do aparelho, o tabuleiro inferior, o cesto, a panela e a segunda camada têm um revestimento antiaderente.
 - Quando utilizar o aparelho pela primeira vez, limpe muito bem a câmara de preparação limpando-a com água quente. Limpe também o tabuleiro inferior, o cesto, a panela e a segunda camada com água quente e uma esponja não abrasiva. (Consulte "Tabela de limpeza").
 - Limpe o aparelho após cada utilização. Remova o óleo e a gordura da câmara de preparação e da tampa após cada utilização.
 - Não encha a câmara de preparação com água para limpeza.
1. Mantenha o botão rotativo premido para desligar o aparelho, retire a ficha da tomada elétrica e deixe o aparelho arrefecer durante cerca de 30 minutos com a tampa aberta.
 2. Retire o tabuleiro inferior e o cesto, a panela e/ou o acessório de segunda camada para permitir que a Air Cooker arrefeça mais rapidamente.
 3. Limpe a câmara de preparação com água quente; se necessário, utilize detergente da loiça e uma esponja não abrasiva (consulte "Tabela de limpeza").
 4. Retire a grelha do tabuleiro inferior para uma limpeza fácil e cuidada.

Dica

- Se os resíduos de alimentos aderirem à câmara de preparação, pode utilizar o programa de limpeza automático "EasyClean" para amolecer os resíduos e limpar facilmente o aparelho (consulte "Utilizar os programas de limpeza automáticos").

5. Lave o tabuleiro inferior, o cesto, a panela e o acessório de segunda camada numa máquina de lavar loiça. Também pode lavá-los com água quente, detergente da loiça e uma esponja não abrasiva (consulte "Tabela de limpeza").
6. Limpe o exterior do aparelho com um pano húmido.
7. Certifique-se de que o interior do aparelho está completamente seco antes de o guardar com a tampa fechada.

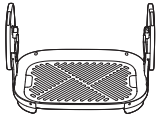
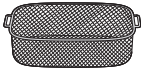
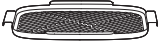
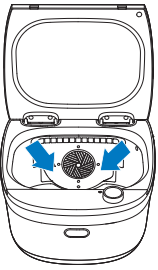
Dica

- Se não utilizar o aparelho durante mais tempo, limpe muito bem o interior antes de o guardar para evitar a acumulação de odores, etc. Em seguida, deixe a tampa aberta até o interior do aparelho estar completamente seco. Nunca guarde o aparelho com a tampa fechada se o interior não estiver completamente limpo e seco.

Note

- Certifique-se de que não deixa humidade no visor. Seque o painel de controlo com um pano depois de o limpar.
- Em caso de acumulação de água ou humidade na câmara de preparação por qualquer motivo (excesso de humidade libertado pelos alimentos, condensação de água, durante programas de limpeza automáticos, etc.), retire a água utilizando uma esponja de limpeza antes de chegar ao nível do orifício de drenagem na parte posterior. Isto pode provocar emissões de fumo devido ao contacto com o aquecedor de ar.

Tabela de limpeza

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

Note

- Utilize a função "Enxaguar" ou "Limpeza fácil" para limpar muito bem o interior da câmara de preparação.

Utilizar os programas de limpeza automáticos

Enxaguar

Recomenda-se a utilização do programa de enxaguamento quando não tiver utilizado a sua Air Cooker durante mais tempo. Lava o sistema interno com água.

Limpeza fácil

A função de limpeza fácil EasyClean ajuda a dissolver resíduos de gordura e limpar muito bem a câmara de preparação. O programa demora 20 minutos. Se o programa tiver terminado, só precisa de limpar a câmara de preparação com um pano húmido.

Descalcificação

A sua Air Cooker avisá-lo-á com uma notificação no visor quando for altura de descalcificar o aparelho.

Note

- Recomendamos a descalcificação do aparelho quando vir o lembrete, caso contrário, o sistema de água pode ficar obstruído. Se pretender descalcificar o dispositivo mais tarde, pode ignorar a notificação. Quando ligar a Air Cooker da próxima vez, ser-lhe-á novamente recordado.

1. Aceda a "Ferramentas → Descalcificação" no visor do aparelho.

Note

- Certifique-se de que o aparelho está ligado e de que a câmara de preparação não contém resíduos de líquido. Se o aparelho ainda estiver quente, deixe-o arrefecer com a tampa aberta durante, pelo menos, 30 minutos.

2. Verta cerca de 80 ml de ácido cítrico ou líquido anticalcário Philips CA6700 no depósito de água vazio e volte a colocar o depósito de água no aparelho sem água adicional.

Note

- Utilize apenas ácido cítrico ou água anticalcário da Philips. Em circunstância alguma deve utilizar um líquido anticalcário à base de ácido sulfúrico, ácido clorídrico, ácido sulfâmico ou ácido acético (vinagre), uma vez que isto pode danificar o sistema de água no seu aparelho e não dissolver o calcário corretamente.

3. Prima "continuar" para iniciar a descalcificação.

Note

- O aparelho irá agora distribuir a solução anticalcário. O líquido distribuído será recolhido na parte inferior da câmara de preparação.

4. Aguarde até obter a instrução seguinte no ecrã do visor. Isto demorará cerca de 10 minutos.

5. Esvazie o depósito de água, enxagúe-o e volte a enchê-lo com água limpa até à indicação MAX.
6. Depois de o fazer, confirme-o no ecrã do visor premindo "OK" com o botão rotativo. Em seguida, o dispositivo irá lavar o sistema de água com água limpa.
7. Quando a lavagem estiver concluída, prima "OK" para concluir o processo de descalcificação.
8. Limpe a parte inferior da câmara de preparação com um pano seco.

Dica

- Pode utilizar ácido cítrico (misture-o com água de acordo com as instruções) para remover pequenas zonas com formação de calcário no interior da câmara de preparação. Basta colocá-lo na panela, deixá-lo trabalhar durante um par de vezes e, em seguida, eliminá-lo.

Armazenamento

1. Desligue o aparelho da corrente e deixe-o arrefecer.
2. Esvazie o depósito de água.
3. Assegure-se de que todas as peças estão limpas e secas antes de as arrumar.
4. Empilhe os acessórios uns nos outros e guarde-os no aparelho.

Dica

- Se não utilizar o aparelho durante mais tempo, limpe muito bem o interior antes de o guardar para evitar a acumulação de odores, etc. Em seguida, deixe a tampa aberta até o interior do aparelho estar completamente seco. Nunca guarde o aparelho com a tampa fechada se o interior não estiver completamente limpo e seco.

Note

- Segure sempre a Air Cooker na horizontal quando a transportar.
- Certifique-se sempre de que os acessórios da Air Cooker estão corretamente empilhados, para que possam ser guardados no aparelho e a tampa possa ser fechada.

Reciclagem

- No final da vida útil do produto, não o elimine com os resíduos domésticos; entregue-o num ponto recolha oficial para reciclagem. Ao fazê-lo, ajuda a preservar o ambiente.
- Siga as normas do seu país para a recolha seletiva de produtos elétricos e eletrónicos. A eliminação correta ajuda a evitar consequências prejudiciais para o meio ambiente e para a saúde pública.

Declaração de Conformidade

Pelo presente documento, a DAP B.V. declara que a Air Cooker NX096x cumpre a Diretiva 2014/53/UE.

O texto completo da declaração de conformidade da UE está disponível através do seguinte endereço eletrônico: <https://www.philips.com>.

A Air Cooker NX096x está equipada com um módulo Wi-Fi, 2,4 GHz, 802.11 b/g/n com uma potência de saída máxima de 92,9 mW EIRP.

Garantia e assistência

Se precisar de informações ou assistência, acesse www.philips.com/support, leia o código QR fornecido na embalagem ou no folheto de introdução ou leia o folheto da garantia mundial em separado.

Atualizações de software e firmware

A atualização é essencial para proteger a sua privacidade e o bom funcionamento da Air Cooker e da aplicação.

Atualize sempre a aplicação para a versão mais recente.

A Air Cooker atualiza o firmware do aparelho automaticamente.

Note

- Para permitir que a Air Cooker seja atualizada para a versão mais recente do firmware, certifique-se de que a Air Cooker está ligada ao seu Wi-Fi doméstico.
- Utilize sempre a aplicação e o firmware mais recentes.
- As atualizações são disponibilizadas quando há melhorias de software.
- Uma atualização de firmware inicia automaticamente quando a Air Cooker está no modo de espera. Esta atualização demora alguns minutos. Durante este período, não é possível utilizar a Air Cooker.

Compatibilidade com dispositivos

Para obter informações detalhadas sobre a compatibilidade da aplicação, consulte as informações na App Store.

Repor definições fábrica

Para repor as definições de fábrica da Air Cooker, selecione a função de reinício no menu Ferramentas → Definições.

A Air Cooker já não está ligada ao seu Wi-Fi doméstico e já não está emparelhada com o dispositivo inteligente.

Resolução de problemas

Este capítulo resume os problemas mais comuns que podem surgir no aparelho. Se não conseguir resolver o problema com as informações fornecidas a seguir, visite **www.philips.com/support** para consultar uma lista de perguntas frequentes ou contacte o Centro de Apoio ao Cliente no seu país.

Problema	Possível causa	Solução
O exterior do aparelho fica quente durante a utilização.	O calor no interior da câmara de preparação irradia para as paredes exteriores.	Isto é normal. Todas as pegas e os botões em que tem de tocar durante a utilização mantêm-se suficientemente frios ao toque.
		A câmara de preparação, o tabuleiro inferior e a grelha, o cesto, as painéis (para alguns modelos), a segunda camada (para alguns modelos) e as pegas retráteis ficam sempre quentes quando o aparelho está a ser utilizado para garantir que os alimentos estão devidamente cozidos. Estas peças estão sempre demasiado quentes para lhes tocar.
		Se deixar o aparelho ligado durante um período de tempo demasiado longo, algumas áreas ficarão demasiado quentes para lhes tocar. Estas áreas estão identificadas no aparelho com o seguinte ícone:  Se souber quais são as áreas quentes e evitar tocar-lhes, a utilização do aparelho é completamente segura.
O aparelho não se liga.	O aparelho está ligado à corrente.	Verifique se a ficha foi corretamente introduzida na tomada elétrica.
	Há vários aparelhos ligados a uma tomada elétrica.	O aparelho tem uma potência elevada. Experimente outra tomada e verifique os fusíveis.
Vejo algumas zonas de descamamento dentro da minha Air Cooker e em alguns acessórios.	Podem surgir pequenas zonas na câmara de preparação ou em acessórios devido a toques ou arranhões acidentais do revestimento (por ex., durante a limpeza com utensílios abrasivos e/ao inserir os acessórios na câmara de preparação).	Pode evitar danos colocando cuidadosamente o tabuleiro/grelha/cesto ou outra combinação de acessórios na câmara de preparação, tentando não bater contra as paredes. Se notar que pedaços pequenos de revestimento estão lascados, tal não será nocivo pois todos os materiais são seguros para os alimentos.

Problema	Possível causa	Solução
Ouçó algum ruído estranho proveniente do interior do aparelho.	O aparelho está equipado com uma ventoinha, que é necessária para transportar o calor para os alimentos, e também com uma bomba de água, necessária para a função de vapor do aparelho.	Este ruído é normal e propositado. Se o ruído aumentar ou mudar claramente, contacte o centro de assistência Philips para obter mais informações.
Os alimentos que cozinhei não ficaram como esperado.	Caso tenha cozinhado com uma receita NutriU, desenvolvida para a sua Air Cooker, poderá não ter seguido a receita em termos da quantidade de ingredientes que colocou.	Quando cozinhar com uma receita NutriU, siga as quantidades recomendadas na receita. As alterações podem afetar o resultado da preparação.
	Alterou os parâmetros de preparação, como tempo, temperatura ou humidade, embora de forma diferente da recomendada. Isto pode afetar o resultado da preparação.	Verifique a receita e altere os parâmetros de preparação apenas a pedido, por exemplo, quando pretender que os seus alimentos sejam cozinhados durante mais tempo do que o recomendado; quando pretender que a sua carne fique mais mal passada, etc.
	Utilizou um "método de preparação" que não era adequado para o tipo de alimentos que cozinhou, por exemplo, a definição de vapor de ar utilizada para os legumes de folha verde pode levar a um resultado com cozedura excessiva e ensopado. Utilize a definição "vapor" e consulte os capítulos de preparação no manual do utilizador para obter informações adicionais.	Consulte os capítulos de preparação no manual do utilizador para obter mais informações e orientações sobre como cozinhar com diferentes métodos de preparação.
Só tenho alguns ingredientes em "ingredientes" no meu aparelho.	A sua Air Cooker é fornecida com uma lista de ingredientes predefinida, que é atualizada quando se liga pela primeira vez ao Wi-Fi e emparelha a Air Cooker com o seu dispositivo inteligente.	Siga o processo de configuração do Wi-Fi acedendo a Ferramentas -> Definições -> Configuração do Wi-Fi no seu aparelho e siga as instruções no aparelho e na aplicação. Depois de o fazer, a sua lista de ingredientes será automaticamente atualizada com os ingredientes destinados ao seu país de origem.
Sai fumo e cheiro da Air Cooker.	Está a preparar ingredientes gordurosos	Esvazie cuidadosamente qualquer óleo ou gordura em excesso da câmara de preparação ou dos acessórios. Também pode utilizar o programa "EasyClean" do aparelho - disponível em "Ferramentas", que ajuda a dissolver os ingredientes gordurosos e a limpar o seu aparelho com maior profundidade.

Problema	Possível causa	Solução
	A câmara de preparação ainda contém resíduos de gordura da utilização anterior.	O fumo e o cheiro são causados pelo aquecimento de resíduos de gordura na câmara de preparação. Limpe sempre a câmara de preparação e os acessórios que utiliza para cozinhar,
	Marinadas, líquidos ou sucos da carne estão a provocar salpicos de gordura	Seque os alimentos antes de os colocar na Air Cooker.
O LED do Wi-Fi na minha Air Cooker já não está aceso.	A Air Cooker já não está ligada ao seu Wi-Fi doméstico. Pode ter feito alterações à sua rede Wi-Fi doméstica.	Comece o processo de configuração do Wi-Fi acedendo a Ferramentas → Definições → Configuração do Wi-Fi no seu aparelho e siga as instruções no aparelho e na aplicação.
A aplicação mostra que o processo de emparelhamento não foi bem-sucedido.	Outro utilizador emparelhou a Air Cooker com um dispositivo inteligente diferente e está atualmente a cozinhar.	Aguarde até que o outro utilizador termine o processo de preparação atual. Em seguida, emparelhe novamente o seu dispositivo inteligente com a Air Cooker.
Não consigo utilizar a aplicação para controlar remotamente a minha Air Cooker (por exemplo, enviar uma receita e começar a cozinhar a partir da aplicação NutriU).	A Air Cooker não está ligada ao seu Wi-Fi doméstico e/ou emparelhada com o dispositivo inteligente.	Primeiro, verifique se a sua Air Cooker está ligada a uma rede Wi-Fi. Se concluiu a Configuração do Wi-Fi através da aplicação Philips NutriU e ligou o seu aparelho a uma rede Wi-Fi específica, deverá ver um símbolo de Wi-Fi branco fixo no visor do aparelho.
	Pode não ter assinalado o "consentimento remoto", que se encontra no seu perfil pessoal NutriU.	Aceda ao separador do perfil pessoal na aplicação NutriU e toque na caixa de verificação "consentimento remoto".
Há água na câmara de preparação depois de cozinhar.	A Air Cooker produz vapor durante a preparação. O vapor condensa-se nos alimentos e nas paredes interiores da câmara de preparação. A água condensada permanece na câmara de preparação depois de cozinhar.	É normal uma determinada quantidade de água restante na câmara de preparação depois de cozinhar. Basta limpá-la com um pano húmido e não abrasivo.

