

PHILIPS

NX0960



Manual do usuário

Sumário

Importante	3
Campos eletromagnéticos (EMF)	5
Desligamento automático	5
Introdução	6
Visão geral	7
Descrição das funções	8
Antes da primeira utilização	10
Conexão do Air Cooker ao aplicativo NutriU	11
Preparação para o uso	13
Uso do Air Cooker	14
Modo de preparo	16
Preparo guiado por receita com o aplicativo NutriU	17
Modo "Ingredientes"	18
Modo "método de preparo"	22
Modo "manual"	30
Acessórios	30
Controle por voz	32
Limpeza	32
Informações gerais	32
Tabela de limpeza	34
Use os programas de limpeza automática	35
Para guardar o aparelho	36
Reciclagem	36
Declaração de Conformidade	37
Garantia e suporte	37
Atualizações de software e firmware	37
Compatibilidade do dispositivo:	37
Ajuste de fábrica	37
Resolução de problemas	38

Importante

Leia atentamente este importante documento de informações antes de usar o aparelho e guarde-o para consultas futuras.

Perigo

- Nunca mergulhe o aparelho em água nem enxágüe sob a torneira.
- Não encha a câmara de cozimento com água, pois isso pode causar choque elétrico.
- Não encha a câmara de cozimento ou frigideira com óleo, pois isso pode causar incêndio.
- Não utilize o aparelho se a tomada, o cabo de energia ou o próprio aparelho estiverem danificados.
- Não use ferramentas afiadas ou pontiagudas para limpar o bico de água dentro da câmara de cozimento, pois isso pode destruir o bico.
- Não cubra a entrada de ar e as aberturas para saída de ar enquanto o aparelho estiver em uso.
- Não toque no interior do aparelho enquanto ele estiver em uso.
- Nunca coloque qualquer quantidade de alimentos que exceda o nível MÁX indicado nos acessórios ou toque na tampa.

Aviso

- Se o cabo de energia estiver danificado, deverá ser substituído pela Philips, pelo agente de serviço ou por técnicos igualmente qualificados para evitar situações de risco.
- Conecte o aparelho somente a uma tomada elétrica aterrada. Sempre verifique se o plugue está inserido na tomada da parede de forma adequada.
- Este aparelho não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto à parte.
- As superfícies acessíveis podem esquentar durante o uso.



- Este aparelho pode ser usado por crianças a partir de 8 anos e pessoas com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento, desde que sejam supervisionadas ou instruídas sobre o uso e os riscos. Não deixe o aparelho ao alcance de crianças. A limpeza e a manutenção do usuário não devem ser feitas por crianças, a não ser que tenham mais de oito anos e sejam supervisionadas por um adulto.
- Mantenha o aparelho e o cabo longe do alcance de crianças menores de 8 anos.
- Nunca use ingredientes leves ou inflamáveis ou papel-manteiga no aparelho
- Não exponha a base do aparelho a altas temperaturas, gás quente, vapor ou calor úmido de outras fontes que não sejam o aparelho para cozimento a

- vapor. Não coloque o aparelho sobre ou perto de um fogão a gás ou fogões e placas de cozimento elétricos quentes, ou de um forno aquecido.
- Não coloque o aparelho em funcionamento contra uma parede, outros aparelhos ou sob objetos que possam ser danificados pelo vapor, como paredes e armários. Deixe pelo menos 10 cm de espaço livre ao redor do aparelho. Não coloque nada sobre o aparelho.
 - Durante o uso, é liberado vapor quente pelas aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das aberturas para saída de ar
 - O aparelho está equipado com vidro temperado. Se o vidro estiver danificado, não utilize mais o aparelho e contacte um centro de assistência próximo.
 - Mantenha o cordão elétrico distante de superfícies quentes.
 - Os acessórios podem ficar quentes durante e após o uso do aparelho, sempre manuseie com cuidado.
 - Tenha cuidado com o vapor quente que sai do aparelho durante o cozimento no modo para manter o aquecimento ou ao abrir a tampa. Quando for verificar os alimentos, sempre utilize utensílios de cozinha com cabos longos.
 - Não use o aparelho para uma finalidade diferente da descrita neste manual do usuário e use somente acessórios Philips originais.
 - Não use acessórios ou peças de outros fabricantes ou que não sejam especificamente recomendados pela Philips. Caso contrário, a garantia será anulada.
 - Sempre use o acessório dedicado para processar seus alimentos. Nunca coloque os alimentos em contato direto com o gerador de vapor na parte inferior.
 - Não deixe o aparelho funcionando sem supervisão. Permaneça no controle do aparelho.
 - Sempre use o aparelho com a tampa devidamente fechada.
 - Se estiver usando a função sous vide, certifique-se de usar apenas sacos de sous vide de alta qualidade.
 - Use a função sous vide do aparelho apenas se você usar sacos apropriados, caso contrário, os sacos podem derreter.
 - Não é recomendado o uso da função sous vide com temperaturas abaixo de 50°C, pois pode provocar a proliferação de bactérias.
 - Antes de ligar o aparelho, verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem do local.
 - Não coloque o aparelho sobre ou próximo a materiais inflamáveis, como toalhas de mesa ou cortinas.
 - Limpe completamente todas as partes que entram em contato com o alimento antes de usar o aparelho pela primeira vez e após cada utilização. Consulte as instruções no manual.
 - Nunca cozinhe a vapor carne, aves ou frutos do mar congelados. Descongele bem os alimentos antes de cozinhá-los a vapor.
 - As superfícies acessíveis podem esquentar durante o uso.
 - Este aparelho foi projetado para ser utilizado em temperaturas ambientes entre 10°C e 40°C.

Atenção

- Este aparelho destina-se somente a uso doméstico. Ele não deve ser usado em ambientes como cozinhas para funcionários de lojas, escritórios, farmácias ou outros ambientes de trabalho. Também não deve ser usado por hóspedes de hotéis, motéis, pousadas ou outros ambientes residenciais.
- Sempre desconecte o aparelho da tomada se não for utilizá-lo e antes de montá-lo, desmontá-lo, guardá-lo ou limpá-lo.
- Não mova o aparelho para cozimento de alimentos a vapor enquanto ele estiver funcionando.
- Sempre encaminhe o aparelho a uma assistência técnica autorizada pela Philips para avaliações ou consertos. Não tente consertar o aparelho sozinho. Você pode perder a garantia.
- Utilize apenas água no reservatório de água.
- Deixe o aparelho esfriar por, aproximadamente, 30 minutos antes de o limpar ou tocar nele.
- Coloque o aparelho em uma superfície estável, horizontal e nivelada e certifique-se de que haja pelo menos 10 cm de espaço livre à sua volta para evitar o superaquecimento.
- Não use o compartimento do aparelho como armazenamento, exceto para os acessórios apropriados.
- A temperatura, a umidade e o tempo variam de acordo com o tipo e a quantidade de alimentos colocados no aparelho.
- Se o aparelho for usado de forma inadequada ou para fins profissionais ou semiprofissionais ou se não for usado de acordo com as instruções do manual, a garantia perderá a validade e a Philips se eximirá da responsabilidade pelo dano causado.
- Para encher, reabastecer ou esvaziar o reservatório de água, remova-o do aparelho. Não incline todo o aparelho para esvaziar o reservatório de água.
- Se for necessário remover líquidos da câmara de cozimento, use uma esponja ou similar. Não incline o aparelho para esvaziar.
- Como os alimentos diferem em sua origem, tamanho e marca, certifique-se de que estejam suficientemente cozidos antes de servir.
- Não congele novamente os alimentos depois de descongelá-los.
- Não use nenhum ácido acético para remover impurezas.

Campos eletromagnéticos (EMF)

Este aparelho Philips está em conformidade com todos os padrões aplicáveis e regulamentos relacionados à exposição a campos eletromagnéticos.

Desligamento automático

O Air Cooker está equipado com uma função de desligamento automático.

Quando o aparelho está ligado, mas não está no modo de preparo ou aquecimento, ele entra no modo de espera após 20 minutos sem interação do usuário. Para desligar o aparelho manualmente, mantenha pressionado o botão giratório.

Introdução

Parabéns pela sua compra e seja bem-vindo à Philips!

Para aproveitar ao máximo o suporte oferecido pela Philips, registre seu produto em **www.philips.com/welcome**.

O Philips Air Cooker usa a tecnologia NutriFlavor para criar o clima ideal de circulação de ar quente e umidade para cozinhar cada alimento com perfeição.

Legumes crocantes, peixes suculentos, carnes e pães macios, com até 90% de preservação de nutrientes*. Descubra a alegria de criar deliciosos pratos saudáveis com o toque de um botão.

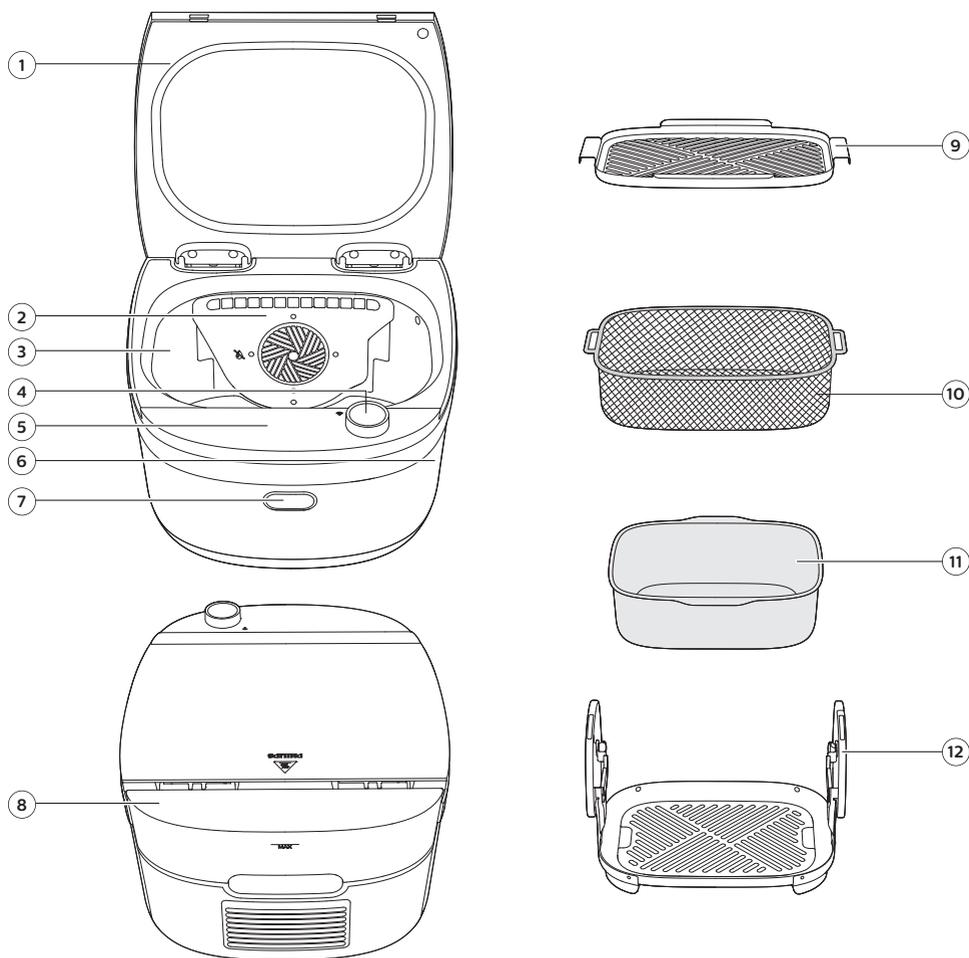
Para se inspirar mais e ver receitas e informações do Air Cooker, acesse

www.philips.com/welcome ou faça o download gratuito do aplicativo NutriU** para IOS® ou Android™.

* Testado em brócolis, pimentão, ervilhas para 90% de vitamina C, salmão para 93% de omega3/6 e carne para 90% de ferro. Medição laboratorial na configuração de vapor de ar.

** O aplicativo NutriU pode não estar disponível em seu país. Nesse caso, acesse o site local da Philips para encontrar inspiração.

Visão geral



1. Tapa de vidro
2. Grade de circulação de ar quente
3. Câmara de cozimento
4. Botão giratório
5. Visor
6. Saída de vapor

7. Botão de liberação da tampa
8. Reservatório de água + tampa
9. Segunda camada (vendida separadamente)
10. Cesta
11. Panela de cozimento (para alguns modelos)
12. Bandeja inferior + grade

Descrição das funções

Reservatório de água

O Air Cooker está equipado com um reservatório de água que se encontra na parte traseira do aparelho. O nível máximo de água é de cerca de 600 ml. A indicação de nível máximo de água está no lado da alça do reservatório de água e não deve ser excedida.

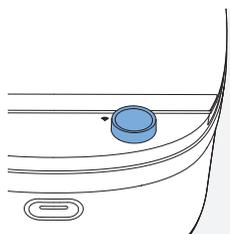
Para evitar acúmulo de calcário, esvazie o reservatório de água após cada ciclo de cozimento.



Botão giratório

Pressione o botão giratório para ligar o aparelho, mantenha o botão giratório pressionado para desligar o aparelho.

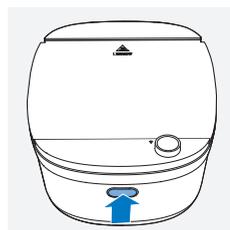
Depois de ligar o aparelho, pressione o botão giratório para confirmar uma ação. Gire o botão giratório para percorrer as diferentes opções do menu ou alterar a configuração de cozimento.



Tampa de vidro

Pressione o botão de liberação da tampa para abrir a tampa de vidro.

A tampa abre automaticamente.



Aviso

- A superfície da tampa de vidro pode ficar quente durante o uso.

Ajuste de temperatura

Alguns métodos de preparo fornecidos têm uma configuração de temperatura recomendada padrão que não pode ser ajustada, pois uma temperatura diferente pode afetar o resultado do preparo. Para alterar a temperatura de cozimento, utilize o modo manual (consulte o capítulo "Modos de preparo").



Ajuste de umidade

Alguns métodos de preparo fornecidos têm uma configuração de umidade recomendada padrão que não pode ser ajustada, pois uma umidade diferente pode afetar o resultado do preparo. Para alterar a configuração de umidade, utilize o modo manual (consulte o capítulo "Modos de preparo").



Três níveis de umidade

	Descrição	Usado no método de preparo
	Umidade desligada	Assar
	Umidade média	Consulte as receitas no aplicativo NutriU. Também disponível no modo manual
	Umidade alta	Vapor, vapor quente, cozimento lento, descongelamento, reaquecimento, sous vide

Tempo de cozimento

No modo "manual", é possível definir o tempo de cozimento de 1 minuto até 60 minutos.

No modo "métodos de preparo", é possível definir o tempo de cozimento em um intervalo fixo. Consulte a tabela no capítulo "Modos de preparo → métodos de preparo".

Todos os métodos de preparo têm um tempo de cozimento padrão que pode ser ajustado com base na quantidade de alimentos colocados no aparelho ou no nível de cozimento de sua preferência.

Você pode encontrar algumas sugestões de tempo de cozimento para vários tipos de alimentos no capítulo "Modos de preparo → ingredientes".



Som

Ruído do aparelho

Você pode ouvir um pequeno ruído durante o funcionamento do aparelho. Isso é normal.

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

Notificações de som

Às vezes, você ouve um som, por exemplo, quando o aparelho termina de cozinhar **ou** quando há uma ação necessária durante o preparo, por exemplo, colocar outro ingrediente no Air Cooker.

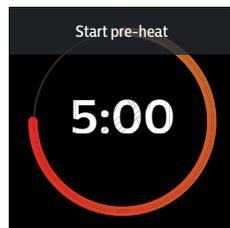
Pré-aquecimento

Alguns métodos de preparo, como assar, exigem pré-aquecimento.

A notificação de pré-aquecimento é exibida automaticamente nos modos de preparo que requerem pré-aquecimento.

Se o Air Cooker já estiver aquecido depois de cozinhar algo, você pode ignorar o pré-aquecimento e começar a cozinhar imediatamente.

O timer de pré-aquecimento está definido para cinco minutos e não pode ser ajustado.



Importante

- Para obter o melhor resultado de preparo, coloque os alimentos no Air Cooker após o pré-aquecimento ser concluído.

Assistente de texto

Todas as telas de menu vêm com um assistente de texto, que auxilia a navegação pelo menu. A descrição do texto desaparece após 10 segundos e reaparece quando você entra em outra página no menu.

Antes da primeira utilização

Importante

- Em seu primeiro uso, o Air Cooker pode produzir um pouco de fumaça e cheiro. Isso deve se dissipar em alguns minutos. Antes de começar a cozinhar, opere o aparelho vazio por cerca de 30 minutos a 160°C com umidade desligada e mantenha o ambiente ventilado.

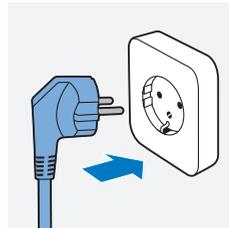
1. Retire todo o material da embalagem.
2. Remova rótulos ou etiquetas (se aplicável) do aparelho.
3. Limpe completamente o aparelho antes da primeira utilização limpando a câmara de cozimento com um pano úmido não abrasivo. Enxágue os acessórios e as peças removíveis em água morna.

Conexão do Air Cooker ao aplicativo NutriU

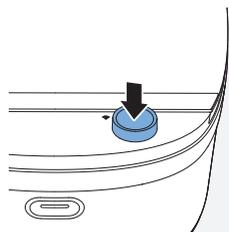
Importante

- Certifique-se de que o seu dispositivo inteligente esteja ligado à rede WiFi doméstica antes de iniciar o processo de configuração WiFi.

1. Conecte o aparelho na tomada.



2. Pressione o botão giratório para ligar o aparelho.



Nota

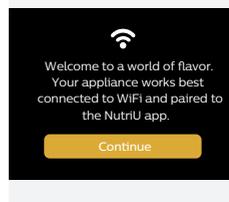
- Ao ligar o aparelho pela primeira vez, será solicitado que selecione o idioma que pretende utilizar para navegar pelo menu.

3. Percorra a lista até que o idioma de sua preferência seja destacado.

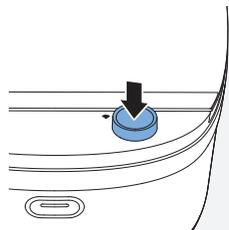


4. Pressione o botão giratório para confirmar a seleção de idioma.

- Uma tela de boas-vindas é exibida.



5. Pressione o botão rotativo para confirmar e continuar.



Nota

- Na próxima tela, você pode decidir se deseja conectar o aparelho ao seu dispositivo inteligente imediatamente ou mais tarde.

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

Nota

- Recomendamos baixar o aplicativo NutriU e adicionar seu "Air Cooker" ao aplicativo assim que configurar o aparelho pela primeira vez. Isso permite que você use o Air Cooker em toda a sua extensão, por exemplo, para desfrutar de cozimento remoto e receber notificações sobre o progresso do preparo.

7. Um código QR é exibido. O escaneie para baixar o aplicativo NutriU.

Dica

- Você também pode baixar o aplicativo NutriU na App Store ou no site www.philips.com/NutriU. Como alternativa, você pode escanear o código QR no livreto que vem na embalagem do Air Cooker.

8. Abra o aplicativo NutriU e siga o processo de registro.

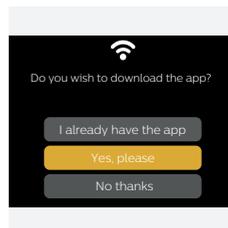
9. Siga as etapas no aplicativo para conectar o Air Cooker ao WiFi e emparelhá-lo com seu dispositivo inteligente.

Nota

- Se decidir ligar o Air Cooker mais tarde, é possível iniciar o processo de configuração WiFi em "Ferramentas → Definições → configurar Wi-Fi" no menu do Air Cooker.
- Você só pode usar o Air Cooker com o aplicativo quando o indicador WiFi ao lado do visor estiver branco.

O indicador WiFi tem dois estados.

A luz indicadora do WiFi apagará.	WiFi desativado.
O indicador WiFi está aceso.	O WiFi está ativado e conectado ao roteador.



Importante

- Controle remoto: você pode controlar remotamente o Air Cooker com o aplicativo (por exemplo, enviar uma receita, pausar o preparo, etc.) somente se tiver marcado o "consentimento remoto" no aplicativo NutriU, que pode ser encontrado em seu perfil NutriU.
- Conecte o Air Cooker a uma rede Wi-Fi doméstica de 2,4 GHz, 802.11 b/g/n.
- Emparelhamento de usuário único: o Air Cooker pode ser controlado remotamente por apenas um usuário ao mesmo tempo. Se um segundo usuário quiser controlar o Air Cooker e usar o aplicativo NutriU, deverá seguir o processo de emparelhamento. Uma vez emparelhado, o primeiro usuário será desemparelhado automaticamente.
- O processo de configuração do WiFi pode ser cancelado através do aplicativo ou desconectando o Air Cooker.

Nota

- Você pode ativar ou desativar o WiFi em Ferramentas → Configurações → Configuração do WiFi.
- Você pode redefinir o WiFi em Ferramentas → Configurações → Configuração do WiFi.

Preparação para o uso

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

Aviso

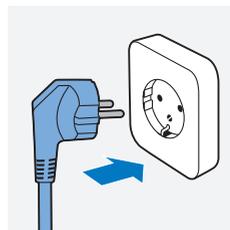
- Não coloque nada sobre o aparelho nem nas laterais dele. Isso pode interromper o fluxo de ar e afetar o resultado do preparo.
- Não coloque o aparelho em funcionamento próximo ou sob objetos que possam ser danificados pelo vapor, como paredes e armários.

Nota

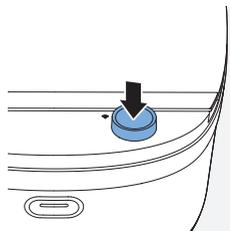
- Coloque sempre o cesto com a bandeja no aparelho. Não use a cesta sozinha.

Uso do Air Cooker

1. Conecte o Air Cooker.

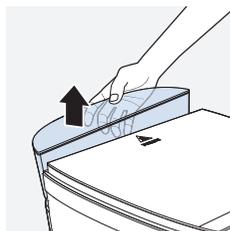


2. Pressione o botão giratório para ligar o Air Cooker.



3. Encha o reservatório de água.

3a. Retire o reservatório de água da parte de trás do Air Cooker e abra a tampa do reservatório de água.



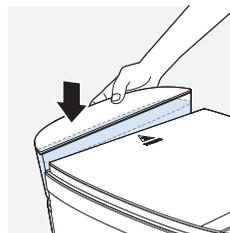
3b. Encha-o com água até a indicação MÁX.



Nota

- A indicação de nível máximo de água está no lado da alça do reservatório de água e não deve ser excedida.

3c. Coloque a tampa do reservatório de água de volta no reservatório de água e encaixe-a no Air Cooker.



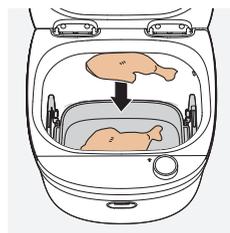
Nota

- A quantidade de água necessária para cozinhar depende do tipo de alimento e da duração do cozimento, talvez seja necessário reabastecer o reservatório de água durante o preparo. Uma indicação de nível baixo de água será exibida no banner de status de preparo no aplicativo NutriU, bem como no visor do aparelho.

4. Coloque os alimentos no Air Cooker.

Nota

- Os métodos de preparo "Assar" e "Tostar" requerem pré-aquecimento. Colocar os alimentos no aparelho após a conclusão do pré-aquecimento.

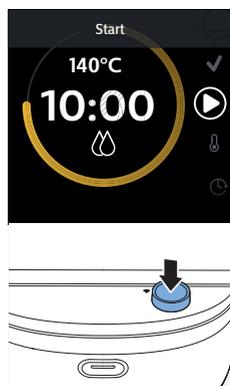


5. Selecione o método de preparo que pretende utilizar (consulte também o capítulo "Modos de preparo").



6. Defina os parâmetros de preparo, se necessário.

7. Pressione o botão giratório para iniciar o preparo.



8. O progresso da preparação começa. O gerador de vapor e o ventilador são ligados.

Nota

- Ao pausar o processo de cozimento, por exemplo, para ajustar os parâmetros de preparo entre os cozimentos, pressione o botão giratório para fazer isso. Pressione o botão giratório novamente para retomar o preparo.
- Não coloque o Air Cooker ao lado de outro aparelho de cozinha, perto da parede da cozinha ou sob um armário de cozinha, pois o vapor quente pode condensar e passar pelas superfícies.

Aviso

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

9. Quando o tempo de cozimento terminar, você verá a tela "Saboreie!".

- Uma melodia soará.

10. Você pode voltar ao menu principal (alternar para o ícone x e confirmar), manter seus alimentos quentes ou cozinhar mais.

Nota

- Esvazie o reservatório de água quando terminar de cozinhar.
- Certifique-se sempre de que os alimentos estão totalmente cozidos antes de servir.

Modo de preparo

	Modo		Procedimento	Nível de habilidade do usuário do Air Cooker
1	Culinária guiada por receita		Escolha uma receita no aplicativo e envie-a para o Air Cooker.	Culinária automatizada em todos os níveis: orientação completa
2	Ingredientes		Selecione os ingredientes e, em seguida, o método de preparo. O Air Cooker ajusta automaticamente a temperatura e a umidade. Ajuste o tempo com base no resultado final de sua preferência e comece a cozinhar.	Iniciante: orientação completa
3	Modos de preparo		Selecione o método de preparo. O Air Cooker ajusta automaticamente a temperatura e a umidade. Ajuste o tempo com base no resultado final de sua preferência e comece a cozinhar.	Avançado: orientação básica
4	Modo manual		Ajuste o tempo, a temperatura e a umidade manualmente e comece a cozinhar.	Especialista: sem orientação

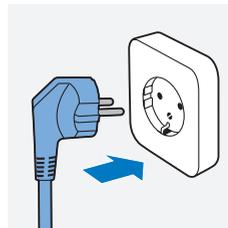
Preparo guiado por receita com o aplicativo NutriU

Se você for iniciante no Air Cooker, recomendamos o uso do modo de preparo guiado por receita. É a maneira mais fácil de se familiarizar com o Air Cooker. Se você for mais experiente, o aplicativo NutriU ajuda você a alcançar todo o potencial do Air Cooker.

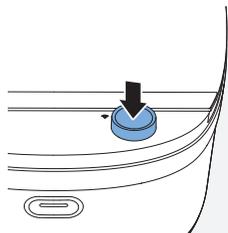
Nota

- O preparo guiado por receita só é possível quando o Air Cooker e seu dispositivo inteligente estão conectados, emparelhados e o consentimento remoto é fornecido no seu perfil NutriU.

1. Conecte o Air Cooker.



2. Pressione o botão giratório para ligar o Air Cooker.



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

Dica

- Se você seguir rigorosamente a receita em termos de ingredientes e quantidade de alimentos, não precisará ajustar o tempo de cozimento.
- Se cozinhar menos ou mais do que a quantidade de alimentos recomendada pela receita, pode ser necessário ajustar o tempo de cozimento de acordo.

Nota

- Você também pode alterar os parâmetros de preparo, como "umidade" e "temperatura", para uma receita. Alterar esses parâmetros pode afetar o resultado do preparo.

Modo "Ingredientes"

Cozinhe com este modo se você for um usuário inicial do Air Cooker e quiser ter orientação completa sobre o processo de cozimento.

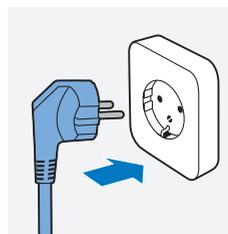
Importante

- Ao acessar a lista de ingredientes pela primeira vez, ou seja, antes de conectar o Air Cooker ao seu Wi-Fi doméstico, há apenas uma lista de ingredientes padrão. A lista será atualizada automaticamente assim que você conectar e emparelhar o Air Cooker com seu dispositivo inteligente de acordo com o país/região escolhido durante o processo de conexão no aplicativo.

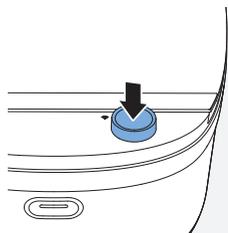
Nota

- Periodicamente, a lista de ingredientes é atualizada automaticamente. Isso requer que o Air Cooker esteja conectado ao seu WiFi doméstico.

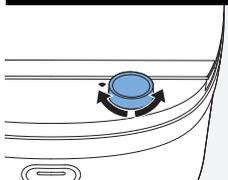
1. Conecte o Air Cooker.



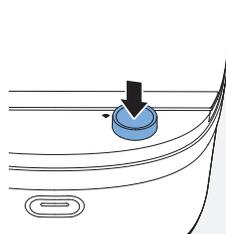
2. Pressione o botão giratório para ligar o Air Cooker.



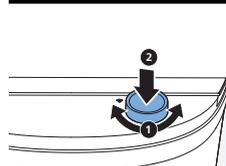
3. Gire o botão giratório até selecionar **Ingredientes**.



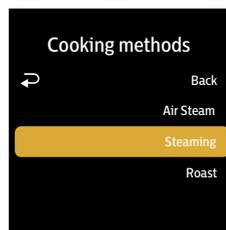
4. Pressione o botão giratório para confirmar.



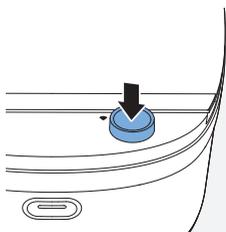
5. Gire o botão giratório para escolher o ingrediente que pretende cozinhar. Pressione o botão giratório para confirmar.



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



7. Pressione o botão giratório para começar a cozinhar.



Nota

- O tempo de cozimento padrão é baseado na quantidade de ingredientes que você coloca no Air Cooker.

Consulte a tabela abaixo para obter a quantidade de alimentos sugerida de acordo com o tempo de cozimento padrão.

Grupo de ingredientes	Ingrediente	Quantidade	Métodos	Temperatura de preparo	Umidade no preparo	Tempo de cozimento	Pré-aquecimento
Vegetais	Espinafre	250 g	Vapor	100°C		10 min	não
	Brócolis	600 g	Vapor quente	120°C		12 min	não
		600 g	Assar	160°C		13 min	sim
	Abobrinha	500g	Vapor quente	120°C		15 minutos	não
	Couve-flor	600 g	Vapor quente	120°C		15 minutos	não
		600 g	Assar	160°C		20 minutos	sim
	Vagem	500g	Vapor quente	120°C		17 min	não
	Beringela	750g	Vapor quente	120°C		25 min	não
		680 g	Assar	160°C		20 minutos	sim
	Couve bruxelas	500g	Vapor quente	120°C		12 min	não
	Aspargos verdes	750g	Vapor quente	120°C		12 min	não
	Pimentão	500g	Vapor quente	120°C		12 min	não
	Tomates	750g	Vapor quente	120°C		12 min	não
	Raízes e vegetais ricos em amido	Batata inteira	600 g	Vapor quente	120°C		40 min
Batata cortada		600 g	Vapor quente	120°C		35 min	não
		600 g	Assar	160°C		45 minutos	sim
Batata-doce laranja cortada		600 g	Vapor quente	120°C		20 minutos	não
Batata doce inteira		600 g	Assar	160°C		30 minutos	sim
Abóbora em cubos		750g	Vapor quente	120°C		30 minutos	não
		750g	Assar	160°C		30 minutos	sim
Cenouras		750g	Vapor quente	120°C		25 min	não
		750g	Assar	160°C		25 min	sim
Grãos		Basmati	200 g de arroz/550 ml de água	Vapor quente	120°C		25 min
	Arroz jasmim	200 g/550 ml	Vapor quente	120°C		25 min	não
	Arroz int grão longo	200 g/550 ml	Vapor quente	120°C		40 min	não

Grupo de ingredientes	Ingrediente	Quantidade	Métodos	Temperatura de preparo	Umidade no preparo	Tempo de cozimento	Pré-aquecimento
	Painço	200 g/400ml	Vapor quente	120°C		20 minutos	não
	Quinoa	200 g/550 ml de água	Vapor quente	120°C		25 min	não
	Cevada	200 g/600 ml	Vapor quente	120°C		40 min	não
	Trigo sar	200 g/450ml	Vapor quente	120°C		20 minutos	não
	Cuscuz/triguilho	200 g/300ml água	Vapor quente	120°C		10 min	não
Carne	cortes de carne magra	1000 g	Vapor quente	120°C		50 min	não
	cortes magros de carne de porco	1000 g	Vapor quente	120°C		60 minutos	não
	Porco marmor	1000 g	Assar	160°C		60 minutos	sim
	Costela de porco	1000 g	Assar	160°C		60 minutos	sim
Aves	Peito de frango	550 g (3 peças)	Vapor quente	120°C		25 min	não
		550 g	Assar	160°C		25 min	sim
	Peito de peru	550 g	Vapor quente	120°C		25 min	não
		550 g	Assar	160°C		25 min	sim
	Frango int	1450 g	Assar	160°C		60 minutos	sim
	Coxas de frango	400 g	Assar	160°C		50 min	sim
	Peito pato	600g (2 peças)	Assar	160°C		12 min	sim
Peixe/frut mar	Salmão	450 g	Vapor quente	120°C		15 minutos	não
		450 g	Assar	160°C		20 minutos	sim
	Robalo	600 g	Vapor quente	120°C		12 min	não
	Camarões	800 g	Vapor quente	120°C		15 minutos	não
	Truta	600 g	Vapor quente	120°C		12 min	não
	Lula	600 g	Vapor quente	120°C		15 minutos	não
	Filé de peixe branco	600 g	Vapor quente	120°C		12 min	não
Ovos	Ovo cozido	560 g/ 10 ovos	Vapor quente	120°C		12 min	não
	Ovo cozido mole	560 g/ 10 ovos	Vapor quente	120°C		8 minutos	não

Nota

- Para cada ingrediente, há também uma receita disponível no NutriU. Consulte o aplicativo para obter mais informações.
- Se o tempo de cozimento padrão não levar ao resultado esperado porque você cozinhou mais ou menos do que a quantidade recomendada de alimentos, ajuste o tempo de cozimento de acordo.

Modo "método de preparo"

Este modo é recomendado quando você já está um pouco familiarizado com o cozimento com o Air Cooker. Você pode escolher vários métodos de preparo.

Modo de preparo	Ajuste de temperatura	Ajuste de umidade	Tempo padrão	Faixa	Exemplos
Vapor quente	120°C		10 min	1 – 90 min	Legumes, carne, peixe, frutos do mar, pratos com ovos
Vapor	100°C		10 min	1 – 90 min	Folhas verdes, bolinhos cozidos no vapor, ravioli fresco
Assar	160°C		50 min (mais 5 min de pré-aquecimento)	1 – 90 min	Carne, aves, peixe, legumes, batatas
Assar	160°C		35 min (mais 5 min de pré-aquecimento)	1 – 90 min	Gratinados, lasanha, bolos, bolinhos, pães
Coz lento	80°C		120 min	1 – 180 min	Carne, ensopados, sopas, molhos
Sous vide	50°C a 90°C		90 min	1 – 180 min	Carne, aves, peixe, frutos do mar
Descongelar	60°C		20 minutos	1 – 180 min	Diferentes tipos de alimentos congelados
Reaquecimento	120°C		15 minutos	1 – 90 min	Diferentes tipos de sobras

Nota

- Alguns métodos de preparo, como assar, exigem pré-aquecimento.
- Se o Air Cooker já estiver aquecido depois de cozinhar algo, você pode ignorar o pré-aquecimento e começar a cozinhar imediatamente.
- O timer de pré-aquecimento está definido para cinco minutos e não pode ser ajustado.

Aviso

- Durante o uso, é liberado vapor quente pelas aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das aberturas para saída de ar.
- Tenha cuidado com o vapor quente que sai do aparelho durante o cozimento no modo para manter o aquecimento ou ao abrir a tampa.
- Quando for verificar os alimentos, sempre utilize utensílios de cozinha com cabos longos.
- Nunca cozinhe a vapor carne, aves ou frutos do mar congelados. Descongele bem os alimentos antes de cozinhá-los a vapor.

Vapor quente

Recomendamos a utilização de "vapor quente" para todos os tipos de vegetais, carne magra, peixe, marisco e todos os tipos de grãos. Essa configuração mantém o sabor natural, a textura e a cor brilhante de sua comida.

O tempo de cozimento indicado na tabela é a orientação para ingredientes frescos. Se o tempo de cozimento não levar ao resultado esperado, ajuste-o de acordo.

Grupo de ingredientes	Ingrediente	Quantidade	Tempo de cozimento
Vegetais	Brócolis	600 g	12 min
	Abobrinha	500g	15 minutos
	Couve-flor	600 g	15 minutos
	Vagem	500g	17 min
	Couve bruxelas	500g	12 min
	Aspargos verdes	750g	12 min
	Pimentão	500g	12 min
	Tomates	750g	12 min
	Beringela	750g	25 min
Raízes e vegetais ricos em amido	Batata inteira	600 g	40 min
	Batata cortada	600 g	35 min
	Batata-doce laranja cortada	600 g	20 minutos
	Abóbora em cubos	750g	30 minutos
	Cenouras	750g	25 min
Grãos	Basmati	200 g de arroz/550 ml de água	25 min
	Arr Jasmin	200 g/550 ml	25 min
	Arroz int grão longo	200 g/550 ml	40 min
	Painço	200 g/400ml	20 minutos
	Quinoa	200 g/550 ml de água	25 min
	Cevada	200 g/600 ml	40 min

Grupo de ingredientes	Ingrediente	Quantidade	Tempo de cozimento
	trigo sarraceno	200 g/450ml	20 minutos
	Cuscuz/triguilho	200 g/300ml água	10 min
Carne	cortes de carne magra (filé mignon)	1000 g	50 min
	cortes magros de carne de porco	1000 g	60 minutos
Aves	Peito de frango	550 g (3 peças)	25 min
	Peito de peru	550 g	25 min
Peixe/frut mar	Salmão	450 g	15 minutos
	Robalo	600 g	12 min
	Camarões	800 g	15 minutos
	Truta	600 g	12 min
	Lula	600 g	15 minutos
	Filé de peixe branco	600 g	12 min
Ovos	Ovo cozido	560 g/10 ovos	12 min
	Ovo cozido mole	560 g/10 ovos	8 minutos

Vapor

A vaporização é um método de preparo muito suave devido à baixa temperatura e à alta umidade. Recomendamos o uso de "Vapor" para folhas verdes e alimentos que devem permanecer úmidos e macios, como bolinhos cozidos no vapor. O tempo de cozimento indicado na tabela é a orientação para ingredientes frescos. Se o tempo de cozimento não levar ao resultado esperado, ajuste-o de acordo.

Grupo de ingredientes	Ingrediente	Quantidades	Tempo de cozimento
Vegetais	Espinafre	250 g	10 min
	Brócolis	600 g	14 min
	Abobrinha	500g	17 min
	Couve-flor	600 g	17 min
	Vagem	500g	19 min
	Couve bruxelas	500g	14 min
	Aspargos verdes	750g	14 min
	Pimentão	500g	14 min
	Tomates	750g	14 min
	Beringela	750g	27 min
Aves	Peito de frango	550 g (3 peças)	27 min
	Peito de peru	550 g	27 min
Peixe	Filé de peixe branco	600 g	14 min

Grupo de ingredientes	Ingrediente	Quantidades	Tempo de cozimento
	Salmão	450 g	17 min
	Camarões	800 g	17 min
Bolinhos cozidos	Bolinhos chineses cozidos no vapor	400 g	20 minutos
	Knödel	600 g	25 min
	Ravioli fresco	500g	12 min
Ovos	Bolinhos de ovo	600 g	15 minutos
	Pudim de ovo	600 g	15 minutos
Sobremesas	Pães de ricota	800 g	25 min
	Pão de banana	600 g	25 min

Assar

Recomendamos o uso de "Assar" para cozinhar ingredientes em uma temperatura mais alta, 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 cozimento indicado na tabela é a orientação para ingredientes frescos. Se o tempo de cozimento não levar ao resultado esperado, ajuste-o de acordo.

Grupo de ingredientes	Ingrediente	Quantidade	Tempo de cozimento
Vegetais	Brócolis	600 g	13 min
	Couve-flor	500g	20 minutos
	Beringela	680 g	20 minutos
	Tomate	750g	15 minutos
	Couve-de-bruxelas	500g	15 minutos
	Pimentão	500g	20 minutos
Raízes e vegetais ricos em amido	Batata cortada	600 g	45 minutos
	Abóbora	750g	30 minutos
	Cenouras	600 g	30 minutos
	Batata doce, inteira	600 g	30 minutos
Carne	Carne de porco (barriga de porco)	1000 g	60 minutos
	Costela de porco	1000 g	60 minutos
Aves	Peito de frango	550 g	25 min
	Peito de peru	550 g	25 min
	Frango int	1450 g	60 minutos
	Coxas de frango	400 g	50 min
Peixe/frut mar	Salmão	450 g	20 minutos

Assar

Recomendamos usar "Assar" para assar pães, bolos e bolinhos, mas também gratinados. Com esse ajuste, você obterá deliciosos alimentos macios por dentro e crocantes por fora.

Dica

- Para obter um resultado ideal, pré-aqueça o dispositivo antes de cozinhar.
- Para assar bolos, pães e gratinados, recomendamos o uso da panela. Para assar bolinhos, use as forminhas de silicone padrão que podem ser levadas ao forno.

O tempo de cozimento indicado na tabela é a orientação para assar vários alimentos. Se o tempo de cozimento não levar ao resultado esperado, ajuste-o de acordo.

Grupo de ingredientes	Ingrediente	Tempo de cozimento
Bolos	Cheesecake	40 min
	Massa para bolo	30 minutos
	Massa para bolo Sacher	30 minutos
	Muffins	20 minutos
	Pãezinhos de canela	30 minutos
Gratinados	Batata gratinada	60 minutos
	Lasanha	50 min
	Quiche	45 minutos
Pão	Pão	40 min
	Nós de alho	25 min

Coz lento

No modo "Cozimento lento", é possível cozinhar alimentos a baixa temperatura por até 3 horas. Recomendamos o uso de "Cozimento lento" para carne e frango, bem como ensopados ou sopas. Com essa configuração, você obterá preparos macios e suculentos com um sabor intenso.

Dica

- O Cozimento lento também pode ser usado em combinação com outros métodos de preparo. Por exemplo, você pode primeiro cozinhar lentamente sua carne e, em seguida, fritar brevemente na panela para obter um resultado ideal.

O tempo de cozimento indicado na tabela é a orientação para ingredientes frescos. Se o tempo de cozimento não levar ao resultado esperado, ajuste-o de acordo.

Grupo de ingredientes	Ingrediente	Quantidade	Temperatura de preparo	Tempo de cozimento
Carne	Costelas de porco	1000g	80°C	120 min
	Porco marmor	1000g	80°C	180 min
	Carne de porco magra	1000g	80°C	180 min
	Carne magra	1000g	80°C	180 min
Frango	Frango inteiro	1350 g	80°C	180 min
Vegetais	Ratatouille	800 g	80°C	180 min
Cozido	Beef stew	1500 g	80°C	180 min
Frutas	Geleia de ameixa	1000g	80°C	180 min

Sous vide

O sous vide é um método de preparo especial que usa vácuo a uma temperatura baixa para cozinhar alimentos com precisão. Para alcançar o vácuo, use sacos plásticos de vedação específicos para sous vide e um dispositivo de vácuo. Com o Air Cooker, você pode cozinhar em sous vide por até 3 horas. Com esta configuração, você obterá resultados suculentos e macios para a carne, sem o risco de cozinhar em excesso.

Dica

- O sous vide também pode ser usado em combinação com outros métodos de preparo. Por exemplo, você pode primeiro cozinhar sua carne em "Sous vide" e, em seguida, fritar brevemente na panela para obter um resultado ideal.

Aviso

- Se estiver usando a função sous vide, certifique-se de usar apenas sacos de sous vide de alta qualidade.
- Se você colocar alimentos em um saco de sous vide, certifique-se de selecionar o método de preparo sous vide; caso contrário, o saco poderá derreter.
- Não é recomendado o uso da função sous vide com temperaturas abaixo de 50°C, pois pode provocar a proliferação de bactérias.

O tempo de cozimento indicado na tabela é indicativo para o cozimento sous vide. Se o resultado do preparo não atender às suas expectativas, recomendamos ajustar a temperatura alguns graus mais baixo ou mais alto para melhor atender ao gosto pessoal. Também é possível ajustar o tempo de cozimento.

Grupo de ingredientes	Ingrediente	Temperatura de preparo	Umidade no preparo	Tempo de cozimento	Nível de cozimento
Carne (vermelha)	Filé mignon, 350 g, 4 cm de espessura	54 °C		70 - 180 min	Ao ponto para malpassada/ Malpassada
	Filé de costela, 450 g, 4 cm de espessura	54°C		100 - 180 min	Ao ponto para malpassada/ Malpassada
	Filé mignon, 250 g, 4 cm de espessura	54°C		80 - 120 min	Ao ponto para malpassada/ Malpassada
Carne de porco	2 costeletas de porco de 250 g	63°C		60 - 120 min	Médio, macio, suculento
Aves	2 peitos de frango a 250 g	66°C		70 - 180 min	Suculento e macio
Frutos do mar	Camarão, com casca, tamanho médio, 400 g	56°C		40 - 65 min	Opaco, amanteigado, suculento
Peixe	4x filé de salmão a 150 g	52°C		45 - 70 min	Firme e escamoso
Ovos	10 ovos médios	66°C		55 - 70 min	Tipo escaldado, com clara cozida e gema mole
	10 ovos médios	74°C		60 - 75 min	Cozido como
Vegetais	Aspargos verdes, 250 g	85°C		12 - 18 min	Crocante
	Floretes de brócolis, 400 g	85°C		15 - 20 min	Crocante
Sobremesas	Flan de caramelo, ramequins de 5 x 9 x 5 cm	82°C		70 - 80 min	Acetinado
	Cheesecake, 6 potes de vidro de 39 cl com tampa	80°C		80 - 90 min	Cremoso

Descongela

Recomendamos o uso de "Descongelamento" para descongelar alimentos congelados, como legumes, carne, peixe e frutas.

O tempo de cozimento indicado na tabela é a orientação para o descongelamento. O tempo de descongelamento depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados. Se os alimentos descongelarem completamente, acrescente mais alguns minutos ao tempo de descongelamento.

Grupo de ingredientes	Ingrediente	Quantidade	Tempo de descongelamento
Frutas	Todos os tipos de bagas	500g	8 minutos
	Molho/pedaços de maçã	500g	10 min
	Ameixas	500g	10 min
	Pêssegos	500g	10 min
Vegetais	Legumes congelados em bloco	500g	10 min
Peixe	Filés de peixe	200 g	5 min
	Peixe inteiro	250 g	8 minutos
	Camarões	300 g	5 min
Carne bovina e carne de porco	Carne moída	250 g	15 minutos
	Goulash	400 g	20 minutos
	Costeletas	250 g	15 minutos
	Linguiça	250 g	10 min
Aves	Frango inteiro	1200 g	30 minutos
	Peito de frango	400 g	15 minutos
	Coxas de frango	400 g	13 min
Panificação	Massa fofa	300 g	10 min
	Massas	500g	15 minutos
	Pãezinhos de canela	500g	13 min
Pães/pãezinhos	Pães franceses	500g	13 min
	Pão de centeio	500g	15 minutos
	Pão integral	500g	15 minutos
	Pão branco	500g	15 minutos
Refeições prontas	Sopas	1000 g	25 min
	Cozinhar	1000 g	30 minutos
	Arroz	250 g	8 minutos

Importante

- Não use líquidos de alimentos descongelados para cozinhar.
- Não congele novamente os alimentos depois de descongelá-los.

Reaquecimento

Recomendamos o uso de "Reaquecimento" para reaquecer suas sobras sem complicações e de forma rápida e saudável para obter sobras suculentas e homogêneas.

O tempo de cozimento indicado na tabela é a orientação para o reaquecimento. Se os alimentos não forem reaquecidos de acordo com o resultado esperado, adicione mais alguns minutos ao tempo de reaquecimento.

Grupo de ingredientes	Quantidade	Tempo de reaquecimento
Acompanhamentos - macarrão	500g	10 min
Acompanhamentos - arroz	500g	10 min
Ensopado	1500 g	25 min
Filé(s) de peixe	250 g	8 minutos
Lasanha	1000g	25 min
Carne de porco/carne bovina	250 g	10 min
Aves	250 g	10 min
Vegetais	500g	10 min
Sopa	1000g	20 minutos
Dim sum	400 g	12 min
Panqueca(s)	250 g	8 minutos
Omelete	250 g	8 minutos
Pizza	2 fatias	10 min

Modo "manual"

Este modo é recomendado para usuários do Air Cooker que já estão familiarizados com o dispositivo e ganharam alguma experiência em "culinária guiada por receita" ou em "Cozinhar ingredientes".

Neste modo, você pode definir manualmente todos os parâmetros de preparo, como tempo, temperatura e umidade.

Você pode escolher o tempo de 1 a 60 minutos e a temperatura de 60°C a 160°C. Há três configurações de umidade, que são  (umidade desligada),  (umidade média) e  (umidade alta).

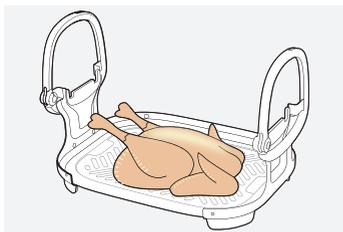
Acessórios

O Air Cooker vem com acessórios básicos e alguns adicionais, dependendo do modelo adquirido.

Veja abaixo algumas possibilidades de como você pode combiná-los para cozinhar no Air Cooker.

Nota

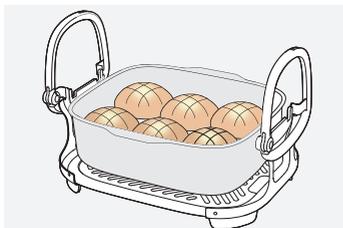
- Utilize sempre o Air Cooker com a bandeja inferior e a grade. Todos os outros acessórios são colocados na parte superior.



Somente bandeja inferior e grade



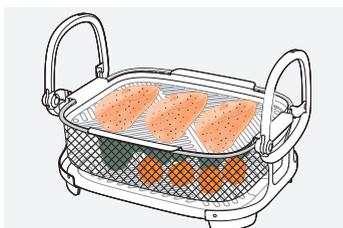
Bandeja inferior e grade mais cesta



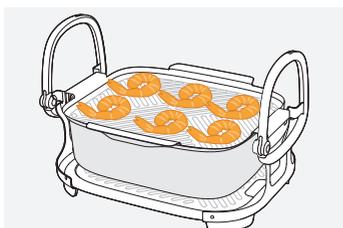
Bandeja inferior e grelha mais panela



Bandeja inferior e grade mais segunda camada



Bandeja inferior e grade mais cesta e segunda camada



Bandeja inferior e grelha mais panela e segunda camada

Controle por voz

1. Verifique se o Air Cooker está conectado e emparelhado com seu dispositivo inteligente e que o consentimento remoto seja dado no aplicativo NutriU para ser encontrado em seu perfil.
2. Certifique-se de ter baixado o aplicativo assistente de voz.
3. Conecte o aplicativo NutriU ao seu aplicativo de assistente de voz.

Nota

- Caso você não veja a opção de ativar o controle de voz no próprio NutriU, ative a habilidade Amazon Alexa pelo aplicativo de assistente de voz.
- Você pode encontrar comandos de voz detalhados no aplicativo assistente de voz.
- A conexão do aplicativo NutriU com o aplicativo assistente de voz também pode ser feita quando você conecta e emparelha o Air Cooker pela primeira vez.

Limpeza

Informações gerais

Importante

- **Não use utensílios de cozinha metálicos nem materiais de limpeza abrasivos, pois eles podem danificar o revestimento antiaderente.**
- **Não use ferramentas afiadas ou pontiagudas para limpar o bico de água dentro da câmara de cozimento, pois isso pode destruir o bico.**

Nota

- O interior do aparelho, a bandeja inferior, o cesto, a panela e a segunda camada têm um revestimento antiaderente.
- Ao usar o aparelho pela primeira vez, limpe completamente a câmara de cozimento com água quente. Limpe também a bandeja 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 uso. Remova o óleo e a gordura da câmara de cozimento e da tampa depois de cada uso.
- Não encha a câmara de cozimento com água ao limpar.

1. Mantenha o botão giratório pressionado para desligar o aparelho, retire o plugue da tomada e deixe o aparelho esfriar por aproximadamente 30 minutos com a tampa aberta.
2. Remova a bandeja inferior e a cesta, a panela e/ou o acessório da segunda camada para deixar o Air Cooker esfriar mais rapidamente.
3. Limpe a câmara de cozimento com água quente, se necessário utilize detergente e uma esponja não abrasiva (consulte "Tabela de limpeza").
4. Retire a grade da bandeja inferior para uma limpeza fácil e completa.

Dica

- Se os resíduos de alimentos grudarem na câmara de cozimento, é possível utilizar o programa de limpeza automatizado "EasyClean" para amolecer os resíduos e limpar o aparelho facilmente (consulte utilizar os programas de limpeza automática).
5. Lave a bandeja inferior, a cesta, a panela e a segunda camada em uma lava-louças. Você também pode limpá-los com água quente, detergente líquido e uma esponja não abrasiva (consulte a 'Tabela de limpeza').
 6. Limpe a parte externa do aparelho com um pano úmido.
 7. Verifique se a parte interna do aparelho está totalmente seca antes de guardá-lo com a tampa fechada.

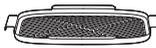
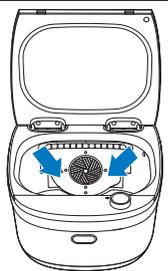
Dica

- Se não for utilizar o aparelho por mais tempo, limpe cuidadosamente o interior antes de guardar para evitar a formação de odores, etc. Depois deixe a tampa aberta até que o interior do aparelho esteja completamente seco. Nunca guarde o aparelho com a tampa fechada se o interior não estiver completamente limpo e seco.

Nota

- Certifique-se de que não haja umidade no visor. Após a limpeza, seque o painel de controle com um pano.
- Em caso de acúmulo de água ou umidade na câmara de cozimento por qualquer motivo (excesso de umidade liberada pelos alimentos, condensação da água, durante programas de limpeza automatizados etc.), remova a água com uma esponja de limpeza antes que ela atinja o nível de o orifício de drenagem na parte traseira. Isso pode causar emissões de fumaça devido ao contato com o aquecedor de ar.

Tabela de limpeza

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

Nota

- Utilize a função "Lavagem" ou "EasyClean" para limpar completamente o interior da câmara de cozimento.

Use os programas de limpeza automática

Lavagem

Recomenda-se usar o programa de lavagem quando não tiver usado o Air Cooker um longo período. Ele lava o sistema interno com água.

Fácil de limpar

A função EasyClean ajuda a dissolver resíduos de gordura e a limpar profundamente a câmara de cozimento. O programa leva 20 minutos. Ao término de um programa, você só precisa limpar a câmara de cozimento com um pano úmido.

Limpeza de impurezas

O Air Cooker irá lembrá-lo com uma notificação no visor quando chegar a hora de remover as impurezas do aparelho.

Nota

- Recomendamos remover as impurezas do aparelho ao ver o lembrete, caso contrário, o sistema de água pode ficar obstruído. Se deseja remover as impurezas do dispositivo mais tarde, ignore a notificação. Quando você ligar o Air Cooker pela próxima vez, será lembrado novamente.

1. Vá para "Ferramentas → Remoção de impurezas" no visor do aparelho.

Nota

- Verifique se o aparelho está ligado e se a câmara de cozimento não tem líquido residual. Se o aparelho ainda estiver quente, deixe-o esfriar com a tampa aberta por pelo menos 30 minutos.

2. Despeje cerca de 80 ml do líquido de remoção de impurezas Philips CA6700 ou ácido cítrico no reservatório de água vazio e coloque o reservatório de água de volta no aparelho sem adicionar mais água.

Nota

- Use somente líquido de remoção de impurezas ou ácido cítrico da Philips. Em nenhuma circunstância deve-se usar um líquido de remoção de impurezas à base de ácido sulfúrico, ácido clorídrico, ácido sulfâmico ou ácido acético (vinagre), pois pode danificar o sistema de água do seu aparelho e não dissolver adequadamente as impurezas.

3. Pressione "Continuar" para iniciar a remoção de impurezas.

Nota

- Agora, o aparelho dispensará a solução de remoção de impurezas. O líquido dispensado será coletado no fundo da câmara de cozimento.
4. Aguarde até a próxima instrução na tela do monitor. Isso levará cerca de 10 minutos.
 5. Esvazie o reservatório de água, lave e reabasteça com água fresca até a indicação MÁX.

6. Depois de ter feito isso, confirme na tela do visor pressionando "OK" com o botão giratório. O dispositivo então lavará o sistema de água com água fresca.
7. Quando a lavagem estiver concluída, pressione "OK" para concluir o processo de remoção de impurezas.
8. Limpe a parte inferior da câmara de cozimento com pano seco.

Dica

- Você pode usar ácido cítrico (misturar com água de acordo com as instruções) para remover pequenos pontos de calcificação dentro da câmara de cozimento. Basta colocá-lo na panela, deixá-lo funcionar por um tempo e, em seguida, removê-lo.

Para guardar o aparelho

1. Desligue o aparelho da tomada e deixe-o esfriar.
2. Esvazie o reservatório de água.
3. Verifique se todas as peças estão limpas e secas antes de guardar.
4. Empilhe os acessórios uns nos outros e guarde-os no aparelho.

Dica

- Se não for utilizar o aparelho por mais tempo, limpe cuidadosamente o interior antes de guardar para evitar a formação de odores, etc. Depois deixe a tampa aberta até que o interior do aparelho esteja completamente seco. Nunca guarde o aparelho com a tampa fechada se o interior não estiver completamente limpo e seco.

Nota

- Segure sempre o Air Cooker horizontalmente durante o transporte.
- Verifique sempre se os acessórios do Air Cooker estão empilhados corretamente, para que possam ser guardados no aparelho e a tampa possa ser fechada.

Reciclagem

- Não descarte o aparelho com o lixo doméstico no final de sua vida útil. Leve-o a um posto de coleta oficial para que possa ser reciclado. Ao fazer isso, você ajuda a preservar o meio ambiente.
- Siga as regras de seu país referentes à coleta seletiva de produtos elétricos e eletrônicos. O descarte correto ajuda a prevenir consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde humana.

Declaração de Conformidade

Por este meio, a DAP B.V. declara que o Air Cooker NX096x está em conformidade com a Diretiva 2014/53/EU.

O texto completo da declaração de conformidade da UE está disponível no seguinte endereço da Internet: <https://www.philips.com>.

O Air Cooker NX096x está equipado com um módulo WiFi, 2,4GHz 802,11 b/g/n com uma potência máxima de saída de 92,9mW EIRP.

Garantia e suporte

Se precisar de informações ou suporte, visite www.philips.com/support, escaneie o código QR fornecido na embalagem ou no folheto de introdução, ou leia o folheto de garantia mundial separado.

Atualizações de software e firmware

A atualização é essencial para proteger sua privacidade e o funcionamento adequado do Air Cooker e do aplicativo.

Atualize o aplicativo para a versão mais recente.

O Air Cooker atualiza o firmware do aparelho automaticamente.

Nota

- Para atualizar para a versão mais recente do firmware, verifique se o Air Cooker está ligada ao WiFi da sua casa.
- Sempre use o aplicativo e o firmware mais recentes.
- As atualizações são disponibilizadas quando há melhorias no software.
- Uma atualização de firmware é iniciada automaticamente quando o Air Cooker estiver no modo de espera. Esta atualização demora alguns minutos. Durante esse tempo, o Air Cooker não pode ser usado.

Compatibilidade do dispositivo:

Para obter informações detalhadas sobre a compatibilidade do aplicativo, consulte as informações na App Store.

Ajuste de fábrica

Para uma reposição de fábrica do Air Cooker, selecione a função de reposição de fábrica no menu Ferramentas → Configurações.

Seu Air Cooker não estará mais conectado ao WiFi da casa e não estará mais emparelhado com seu dispositivo inteligente.

Resolução de problemas

Este capítulo resume os problemas mais comuns que você pode entrar no aparelho. Caso você não consiga solucionar o problema com as informações abaixo, acesse www.philips.com/support para obter uma lista de perguntas frequentes ou entre em contato com a Central de Atendimento ao Cliente do seu país.

Problema	Possível causa	Solução
A parte externa do aparelho aquece muito durante o uso.	O calor no interior da câmara de cozimento irradia para as paredes externas.	Isso é normal. Todos os cabos e botões que são necessários manusear durante o uso permanecem frios o bastante para que você possa tocá-los.
		A câmara de cozimento, a bandeja inferior e a grelha, o cesto, as panelas (para alguns modelos), a segunda camada (para alguns modelos) e as alças retráteis ficam sempre quentes quando o aparelho está em utilização para garantir que os alimentos cozinhem devidamente. Essas peças são sempre muito quentes para tocar.
		Se você deixar o aparelho ligado por tempo prolongado, algumas áreas ficam muito quentes para tocar. Essas áreas são indicadas no aparelho com o seguinte ícone:  Ao saber quais partes do aparelho são aquecidas durante o uso, você evita tocá-las, tornando o aparelho totalmente seguro.
O aparelho não liga.	O aparelho não está conectado à tomada elétrica.	Verifique se o plugue está inserido na tomada de forma adequada.
	Vários aparelhos estão conectados a uma tomada.	O aparelho possui uma voltagem elevada. Tente uma tomada diferente e verifique os fusíveis.
Vejo alguns pontos descascando dentro do meu Air Cooker e em alguns acessórios.	Algumas pequenas manchas podem aparecer na câmara de cozimento ou nos acessórios por causa de toques/arranhões acidentais no revestimento (por exemplo, durante a limpeza com ferramentas de limpeza ásperas e/ou ao inserir a cesta).	Você pode evitar danos colocando a bandeja/grade/cesta ou outra combinação de acessórios na câmara de cozimento cuidadosamente tentando não bater em suas paredes. Se você notar pequenos pedaços de revestimento lascados, esteja ciente de que isso não é prejudicial, pois todos os materiais usados são seguros para os alimentos.

Problema	Possível causa	Solução
Ouço um ruído estranho vindo do interior do aparelho.	O aparelho está equipado com um ventilador, que é necessário para transportar o calor para os alimentos, e também com uma bomba de água, necessária para a função de vapor do aparelho.	Esse ruído é normal e intencional. Se o ruído ficar mais alto ou mudar claramente, entre em contato com o centro de suporte da Philips para obter mais informações.
A comida que eu cozinhei não saiu como esperado.	Caso tenha cozinhado com uma receita NutriU desenvolvida para seu Air Cooker, você talvez não tenha seguido a receita em termos da quantidade de ingredientes.	Ao cozinhar com uma receita NutriU, siga as quantidades recomendadas. As alterações podem afetar o resultado do preparo.
	Você alterou os parâmetros de cozimento, como tempo, temperatura ou umidade, embora recomendado de outra forma. Isso pode afetar o resultado do preparo.	Confira a receita e altere os parâmetros de cozimento somente sob demanda, por exemplo, quando você desejar que seus alimentos sejam cozinhados por mais tempo do que o recomendado; quando você desejar que sua carne seja mais malpassada, etc.
	Você usou um "método de preparo", que não era apropriado para o tipo de alimento que você cozinhou, por exemplo, a configuração de vapor quente usada para folhas verdes pode levar a um resultado cozido demais e encharcado. Em vez disso, use a configuração "vapor" e consulte os capítulos de cozimento no manual do usuário para obter mais informações.	Consulte os capítulos de cozimento no manual do usuário para obter mais informações e orientações sobre como cozinhar com diferentes métodos de preparo.
Só tenho alguns ingredientes sob "ingredientes" no aparelho.	O Air Cooker vem com uma lista de ingredientes padrão que é atualizada quando você se conecta ao seu WiFi pela primeira vez e emparelha o Air Cooker com seu dispositivo inteligente.	Siga o processo de configuração de WiFi acessando Ferramentas -> Configurações -> Configuração de WiFi em seu aparelho e siga as instruções no aparelho e no aplicativo. Feito isso, sua lista de ingredientes será atualizada automaticamente com os ingredientes destinados ao seu país de origem.
Fumaça e cheiro saem do Air Cooker.	Você está cozinhando ingredientes gordurosos	Despeje cuidadosamente o excesso de óleo ou gordura da câmara de cozimento ou dos acessórios. Você também pode utilizar o programa "EasyClean" do aparelho, disponível em "Ferramentas", que ajuda a dissolver ingredientes gordurosos e a limpar o aparelho de forma mais completa.

Problema	Possível causa	Solução
	A câmara de cozimento ainda contém resíduos gordurosos de uso anterior.	Fumaça e cheiro são causados pelo aquecimento de resíduos gordurosos na câmara de cozimento. Sempre limpe a câmara de cozimento e os acessórios que você usa para cozinhar,
	Marinadas, líquidos ou sucos de carne estão respingando na gordura derretida	Seque os alimentos antes de colocá-los no Air Cooker.
O LED WiFi no Air Cooker não está mais brilhando.	O Air Cooker não está mais conectado ao seu WiFi doméstico. Você pode ter alterado sua rede WiFi doméstica.	Inicie o processo de configuração do WiFi entrando em Ferramentas → Configurações → Configuração do WiFi em seu aparelho e siga as instruções no aparelho e no aplicativo.
O aplicativo mostra que o processo de emparelhamento não foi bem-sucedido.	Outro usuário emparelhou o Air Cooker com um dispositivo inteligente diferente e está cozinhando no momento.	Aguarde até que o outro usuário tenha concluído o processo de preparo atual. Em seguida, emparelhe novamente o dispositivo inteligente com o Air Cooker.
Não consigo usar o aplicativo para controlar remotamente o Air Cooker (por exemplo, enviar uma receita e começar a cozinhar pelo aplicativo NutriU).	O Air Cooker não está conectado ao seu WiFi doméstico e/ou não está emparelhado ao seu dispositivo inteligente.	Primeiro, verifique se o Air Cooker está conectado a uma rede WiFi. Se você concluiu a configuração de WiFi por meio do aplicativo Philips NutriU e conectou seu aparelho a uma rede WiFi específica, deverá ver um símbolo de WiFi branco constante no visor do aparelho.
	Você pode não ter verificado o "consentimento remoto", que pode ser encontrado em seu perfil pessoal NutriU.	Acesse a guia de perfil pessoal no aplicativo NutriU e toque na caixa de seleção "consentimento remoto".
Há água na câmara de cozimento após o preparo.	O Air Cooker produz vapor durante o preparo. O vapor condensa nos alimentos e nas paredes internas da câmara de cozimento. A água condensada permanece na câmara de cozimento após o preparo.	Uma determinada quantidade de água restante na câmara de cozimento após o preparo é normal. Basta limpá-lo com um pano úmido e não abrasivo.

