PHILIPS

HD9640, HD9641
HD9642, HD9643
HD9645, HD9646
HD9647

Manual do utilizador

Always here to help you

Register your product and get support at

www.philips.com/welcome

HD9640, HD9641, HD9642, HD9643, HD9645, HD9646, HD9647

ÍNDICE

Importante 3
Campos electromagnéticos (CEM) 6
Introdução 6
Descrição geral 6
Airfryer e acessórios 8
Antes da primeira utilização 8
Preparar para a utilização 9
Colocar o fundo em rede amovível 9
Colocar a pega EasyClick 10
Tabela de alimentos 11
Tabela de preparação para as predefinições 12
Utilizar o aparelho 13
Fritar a ar quente 13
Mudar a temperatura durante a preparação 17
Mudar o tempo durante a preparação 18
Seleccionar os modos predefinidos 18
Seleccionar o modo para manter quente 19
Preparar batatas fritas caseiras 20
Utilizar a grelha de dois níveis 21
Utilizar a grelha antiaderente 22
Utilizar a tampa à prova de salpicos 22
Utilizar a forma 23
Limpeza 23
Tabela de limpeza 25
Armazenamento 25
Reciclagem 26
Garantia e assistência 26
Resolução de problemas 26

Importante

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

Perigo

- Coloque os ingredientes a fritar sempre dentro do cesto para evitar que estes entrem em contacto com os componentes de aquecimento.
- Não tape as aberturas de entrada e saída de ar enquanto o aparelho estiver em funcionamento.
- Não encha o recipiente com óleo pois isto pode representar um risco de incêndio.
- Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutro líquido, nem o enxagúe em água corrente.

Aviso

- Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem eléctrica local antes de o ligar.
- Não utilize o aparelho se a ficha, o fio de alimentação ou o próprio aparelho estiverem danificados.
- Se o cabo eléctrico estiver danificado, este deve ser sempre substituído pela Philips, por um centro de assistência autorizado pela Philips ou por pessoal com qualificação equivalente para se evitarem situações de perigo.
- 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 tenham sido 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 do utilizador não podem ser efectuadas por

crianças, a não ser que tenham idade superior a 8 anos e sejam supervisionadas.
- Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes.
- Ligue o aparelho apenas a uma tomada com ligação à terra. Certifique-se sempre de que a ficha está introduzida correctamente na tomada eléctrica.
- Coloque e utilize sempre o aparelho sobre uma superfície seca, estável e horizontal.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado através de um temporizador externo, nem de um sistema de controlo remoto independente.
- Não encoste o aparelho a uma parede ou a outros aparelhos. Deixe no mínimo 10 cm de espaço livre nas partes posterior e laterais e 10 cm de espaço livre sobre o aparelho. Não coloque nada sobre o aparelho.
- Não utilize o aparelho para outro fim que não o descrito no manual do utilizador.
- Durante a fritura a ar quente, 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 também cuidado com o vapor quente e o ar quando retirar o recipiente do aparelho.
- As superfícies acessíveis podem aquecer durante a utilização.
- Os acessórios da Airfryer aquecem quando os utiliza neste aparelho. Tenha cuidado ao manuseá-los.

Atenção
- Este aparelho destina-se apenas a uma utilização doméstica normal. Não se destina a ser utilizado em determinados ambientes, como, por exemplo, cozinhas

para funcionários de lojas, escritórios, quintas ou outros espaços profissionais. Também não se destina a ser utilizado por clientes em hotéis, motéis, estabelecimentos do tipo "bed and breakfast" e outros ambientes residenciais.
- 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.
- Deixe o cesto e a grelha antiaderente arrefecerem antes de trocar ou retirar a pega EasyClick.
- Este aparelho foi concebido para ser utilizado a temperaturas ambiente entre os 5 °C e os 40 °C.
- Desligue sempre da corrente após cada utilização.
- Deixe o aparelho arrefecer durante cerca de 30 minutos antes de o manusear ou limpar.
- Não encha demasiado o cesto. Encha apenas até à indicação MAX.
- Assegure-se de que os ingredientes preparados neste aparelho saem amarelo dourado em vez de tostados ou castanhos. Retire os resíduos queimados. Não frite batatas frescas a uma temperatura superior a 180 °C (para reduzir a produção de acrilamida).
- Após a remoção do recipiente com o cesto do aparelho, coloque-o numa superfície adequada e deixe-o repousar durante 30 segundos antes de remover o cesto do recipiente.
- Tenha cuidado ao limpar a área superior da câmara de preparação: resistência quente, rebordos de peças metálicas.
- Não utilize o aparelho para outro fim excepto o descrito no manual do utilizador e utilize apenas acessórios originais.

Campos electromagnéticos (CEM)

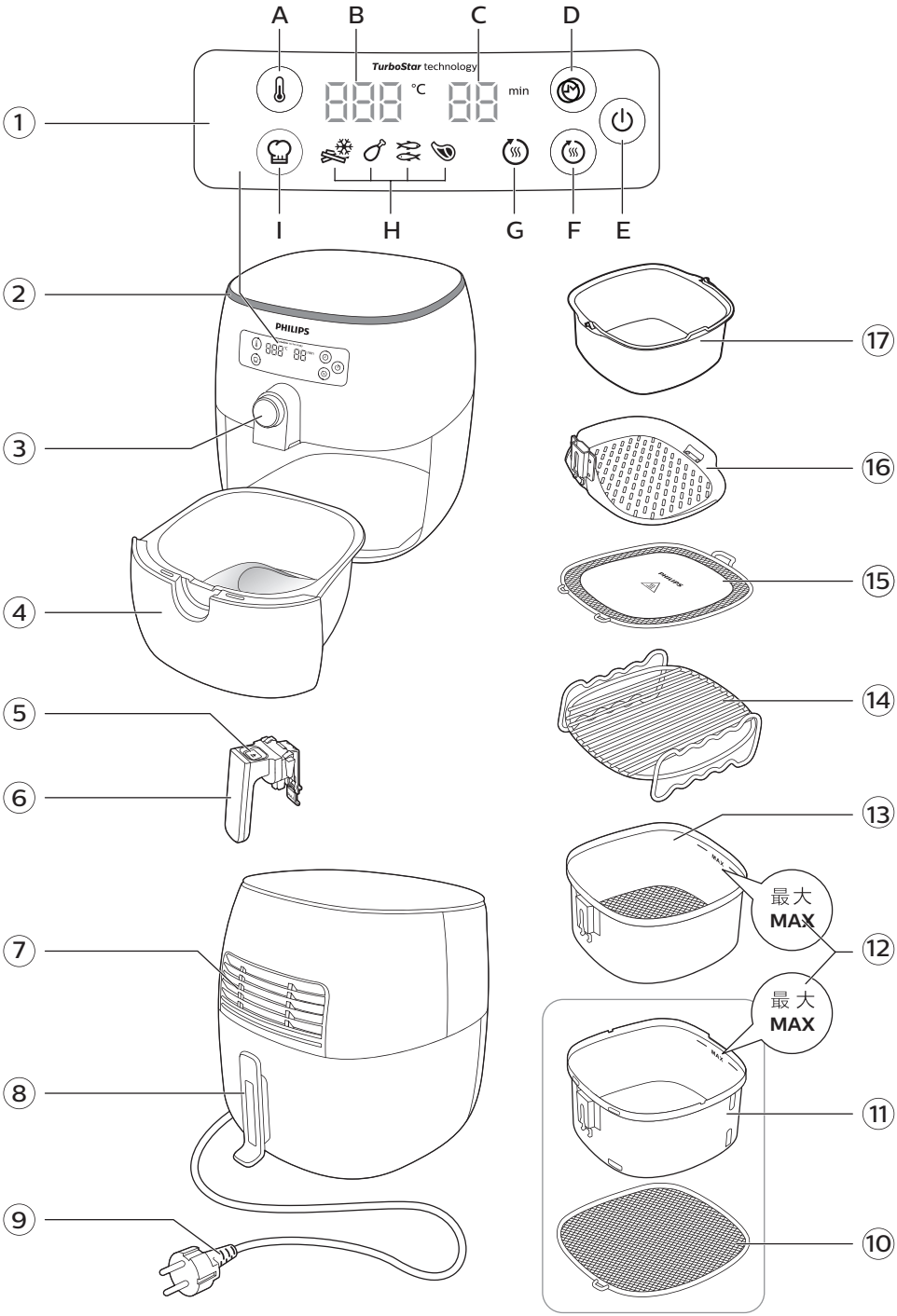
Este aparelho Philips cumpre todas as normas e regulamentos aplicáveis relativos a campos electromagnéticos.

Introdução

Parabéns pela sua compra e seja bem-vindo à Philips! Para usufruir de todas as vantagens da assistência oferecida pela Philips, registe o seu produto em:**www.philips.com/welcome**.
A sua nova Airfryer permite-lhe preparar os seus pratos e petiscos favoritos de uma forma mais saudável. A Airfryer utiliza ar quente em combinação com circulação de ar de alta velocidade (tecnologia Rapid Air TurboStar) e uma grelha superior para preparar uma variedade de pratos saborosos de forma saudável, rápida e simples. Os seus ingredientes são aquecidos a partir de todos os lados em simultâneo e não é necessário adicionar óleo à maioria destes. Para mais inspiração, receitas e informações sobre a Airfryer, visite www.philips.com/kitchen ou transfira a aplicação Airfryer gratuita para iOS® ou Android™.

Descrição geral

1 Painel de Controlo
   A. Botão da temperatura
   B. Indicação da temperatura
   C. Indicação da hora
   D. Botão do temporizador
   E. Botão de ligar/desligar
   F. Botão para manter quente
   G. Indicador da função manter quente
   H. Predefinições: batatas fritas congeladas, coxas de frango, peixe, costeletas
   I. Botão predefinido
2 Entrada de ar
3 Botão QuickControl
4 Recipiente
5 Botão de libertação do cesto
6 Pega EasyClick
7 Saídas de ar
8 Suporte de enrolamento do cabo
9 Cabo de alimentação
10 Fundo em rede amovível
11 Cesto com fundo em rede amovível
12 Indicação MAX
13 Cesto com fundo em rede fixo
14 Grelha de dois níveis
15 Tampa à prova de salpicos
16 Grelha antiaderente
17 Forma p/forno

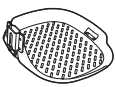
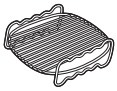

A
B
C
D
TurboStar technology
°C
min
1
I
H
G
F
E
2
3
4
5
6
7
8
9
17
16
15
14
13
最大
MAX
12
最大
MAX
11
10

Airfryer e acessórios

Consulte a tabela abaixo e veja os acessórios fornecidos com a sua Airfryer. A referência da sua Airfryer começa com "HD96XX". Pode encontrar a referência na embalagem ou na parte inferior do aparelho.

HD9640	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✓
HD9641/45	✗	✓	✗	✗	✓	✗	✓	✓
HD9641/56	✗	✓	✗	✗	✓	✗	✓	✓
HD9641/66	✗	✓	✗	✗	✓	✗	✓	✓
HD9642	✗	✓	✗	✓	✗	✗	✓	✓
HD9643	✗	✓	✓	✗	✗	✗	✓	✓
HD9645	✗	✓	✗	✗	✗	✓	✓	✓
HD9646	✗	✓	✗	✗	✗	✗	✓	✓
HD9647	✗	✓	✓	✓	✗	✗	✓	✓

Tenha em atenção que algumas Airfryers poderão não estar disponíveis no seu país.
Além disso, alguns acessórios podem não estar disponíveis no seu país. Para comprar, consulte a aplicação Philips Airfryer ou visite **www.philips.com**.
Consulte a tabela abaixo e veja a referência dos acessórios compatíveis com a sua Airfryer.

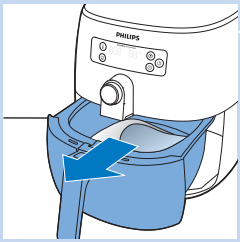
			
HD9925	HD9940	HD9904	HD9909

Antes da primeira utilização

1. Retire todo o material da embalagem.
2. Retire todos os autocolantes ou etiquetas do aparelho.
3. Limpe cuidadosamente o aparelho antes da primeira utilização, conforme indicado na tabela de limpeza.

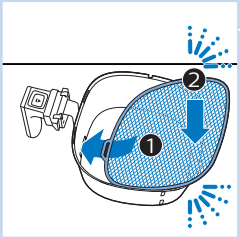
Preparar para a utilização

Colocar o fundo em rede amovível

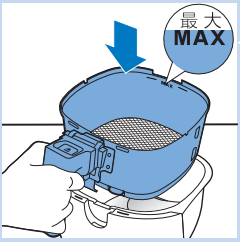


1 Retire o recipiente do aparelho.

2 Pouse o recipiente com o cesto numa superfície apropriada, prima o botão de libertação do cesto e levante o cesto para fora do recipiente.



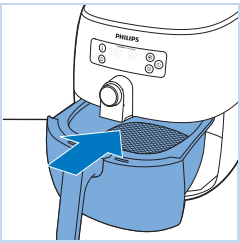
3 Insira o gancho do fundo em rede na ranhura do lado direito do fundo do cesto. Pressione o fundo em rede até este encaixar na posição certa (ouve-se um estalido de ambos os lados).



4 Volte a colocar o cesto no recipiente.

Nota

- Nunca utilize o recipiente sem o cesto.



5 Volte a colocar o recipiente dentro do aparelho.

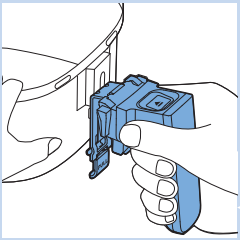
Colocar a pega EasyClick

Aviso

- **Assegure-se sempre de que o cesto e a pega já arrefeceram antes de encaixar ou desencaixar a pega EasyClick.**

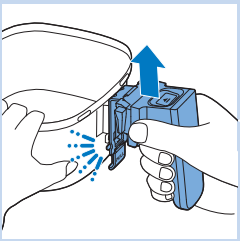
Nota

- A pega EasyClick também encaixa na grelha antiaderente. Esta ajuda-o a limpar e guardar o aparelho de forma simples.

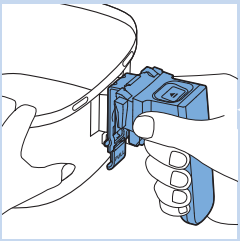


Para encaixar a pega EasyClick:

1 Segure o cesto com uma mão e com a outra mão segure a pega.

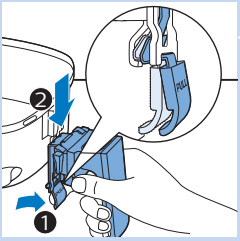


2 Introduza a pega na abertura do cesto a partir de baixo até esta encaixar na posição certa (ouve-se um estalido).



Para desencaixar a pega EasyClick:

1 **Segure** o cesto com uma mão e com a outra mão segure a pega.



2 Puxe cuidadosamente a patilha de libertação vermelha usando o seu dedo enquanto puxa a pega para baixo em linha recta.

Tabela de alimentos

A tabela abaixo ajuda-o a seleccionar as definições básicas para os tipos de alimentos que pretende preparar.

Nota

- Não se esqueça de que estas definições são sugestões. Visto que os ingredientes diferem em origem, tamanho, formato e marca, não podemos garantir a melhor definição para os seus ingredientes.

Ingredientes	Mín.-máx. de quantidade (gramas)	Tempo (minutos)	Temperatura (°C)	Agitar/voltar	Informações adicionais
Batatas fritas congeladas	200-800	11-25	180	Agitar a meio	
Batatas fritas caseiras (1/2 cm de espessura)	200-800	12-25	180	Agitar a meio	Demolhar por 30 min. em água, secar e adicionar 1/2 c.s. de óleo.
Batatas fritas em gomos	200-800	15-27	180	Agitar a meio	Demolhar por 30 min. em água, secar e adicionar 1/2 c.s. de óleo.
Salgadinhos congelados (p. ex., crepes chineses, nuggets de frango)	100-400	6-10	200	Voltar e agitar a meio	Para consultar os tempos de preparação, consulte as instruções na embalagem dos salgadinhos. Em comparação com o forno, o tempo deve ser reduzido a metade.
Costeletas de porco	100-500	8-14	200		
Hambúrguer	100-500	7-14	160		
Salsicha fresca	100-500	3-15	160		
Coxa de frango	100-500	15-22	180		
Peito de frango	100-500	10-15	180		
Quiche	300	20-25	160		Utilizar um tabuleiro ou uma assadeira.

Ingredientes	Mín.-máx. de quantidade (gramas)	Tempo (minutos)	Temperatura (°C)	Agitar/ voltar	Informações adicionais
Muffins	80-300	8-13	180		Utilizar formas para queques em silicone resistentes ao calor.
Bolo	200-400	15-25	160		Utilize uma forma.
Legumes variados	100-500	8-12	180		
Tostas/pães pré-preparados	50-200	3-6	200		
Pães/pão fresco	100-500	12-25	180		
Peixe	150-400	10-18	200		
Marisco	100-400	7-15	180		
Peito de frango panado	100-300	8-15	180		Adicione óleo ou azeite ao pão ralado.

Tabela de preparação para as predefinições

Os **gramas a negrito** representam a quantidade de ingredientes a que a predefinição se destina. Se preparar uma quantidade diferente, adapte o tempo de preparação de forma correspondente. Também pode adaptar o tempo de preparação de acordo com o grau de cozedura e o tom tostado que prefere. Os **minutos a negrito** representam o tempo de preparação predefinido no aparelho.

Predefinições	Quantidade (gramas)	Tempo (minutos)	Informações adicionais
Batatas fritas congeladas (finas)	200 400 **500** 600 800	11 15 **18** 19 23	Agite a meio do tempo de preparação Se preparar batatas fritas com palitos mais grossos ou batatas fritas caseiras, pondere aumentar um pouco o tempo de preparação.
Costeletas (cerca de 2,5 cm de espessura)	100 **250** 500	11 **14** 18	O tempo de preparação também depende da espessura das costeletas. Costeletas mais grossas necessitam de um tempo de preparação ligeiramente maior.

Predefinições	Quantidade (gramas)	Tempo (minutos)	Informações adicionais
Coxas de frango (parte inferior)	300 **450** 600 750	17 **20** 23 26	Se preparar mais do que uma camada, tem de voltar as coxas de frango a meio do tempo de preparação. Uma perna de frango completa necessita de um tempo de preparação mais longo.
Peixe inteiro de espessura fina	200 **400** 600 800	13 **16** 19 22	Utilize a grelha antiaderente da Airfryer. Pondere aumentar um pouco o tempo de preparação para peixes com uma espessura mais grossa.

Utilizar o aparelho

Fritar a ar quente

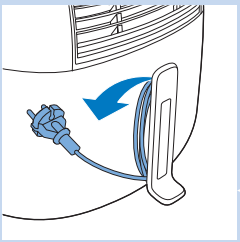
Atenção

- **Isto é uma Airfryer que funciona com ar quente. Não encha o recipiente com óleo ou gordura para fritar.**
- **Não toque nas superfícies quentes. Utilize pegas ou botões. Segure no recipiente agarrando apenas na pega do cesto,**
- **Este produto destina-se apenas a uso doméstico.**
- **O aparelho pode libertar algum fumo ao ser utilizado pela primeira vez. É normal.**
- **Não é necessário pré-aquecer o aparelho.**

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

Nota

- Não coloque nada sobre o aparelho, nem encoste às partes laterais deste. Isto pode prejudicar o fluxo de ar e influenciar o resultado da fritura.

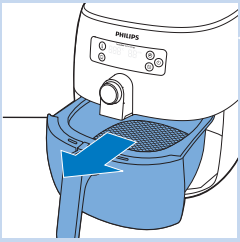


Atenção

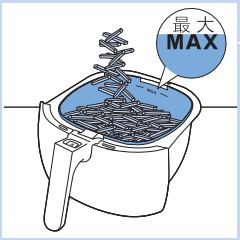
- **Não coloque o aparelho em superfícies não resistentes ao calor.**

2 Desenrole o cabo de alimentação do suporte de enrolamento do cabo.

3 Ligue a ficha à tomada eléctrica.



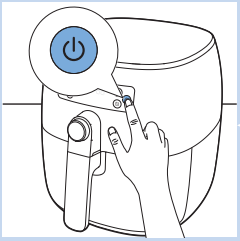
4 Retire o recipiente do aparelho.



5 Coloque os ingredientes no cesto.

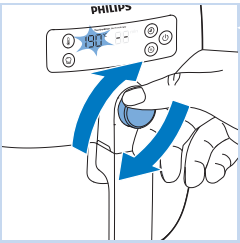
Nota

- A Airfryer pode preparar uma vasta gama de ingredientes. Consulte as quantidades correctas e tempos de preparação aproximados na "Tabela de alimentos".
- Não exceda a quantidade indicada na seção "Tabela de alimentos" nem encha o cesto além da indicação MAX, visto que isto pode afectar a qualidade do resultado final.
- Se quiser preparar ingredientes diferentes em simultâneo, assegure-se de que verifica o tempo de preparação sugerido para os diferentes ingredientes, antes de iniciar a sua preparação simultânea. Por exemplo, batatas fritas caseiras e coxas de frango podem ser preparadas simultaneamente porque requerem as mesmas regulações.

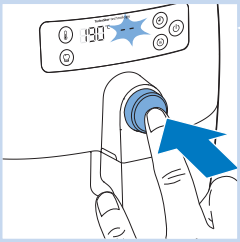


6 Se voltar a colocar o cesto ou a grelha antiaderente no recipiente, este deve ser novamente introduzido no aparelho. Prima o botão de ligar/desligar para ligar o aparelho.

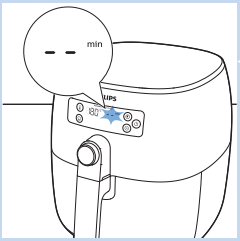
7 A indicação da temperatura fica intermitente e está definida para 180 °C por predefinição.



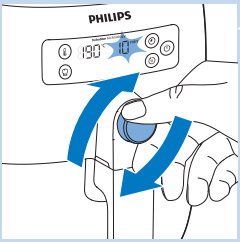
↳ Para alterar a temperatura, rode o botão QuickControl.



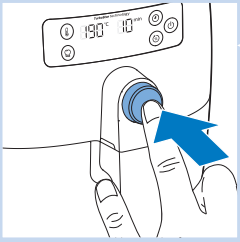
↳ Para confirmar a temperatura, pressione o botão QuickControl.



8 **Depois de a temperatura ser confirmada, a indicação do tempo "- -" fica intermitente.**

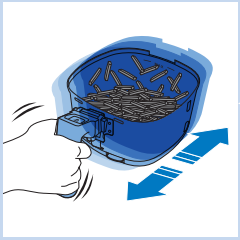


↳ Para alterar o tempo de preparação, rode o botão QuickControl.



↳ Para confirmar o tempo de preparação, pressione o botão QuickControl.

9 **O aparelho inicia a preparação dos alimentos depois do tempo de preparação ser confirmado.**

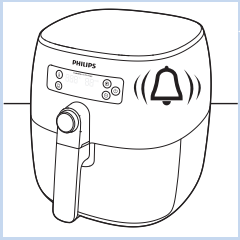


Sugestão

- Para colocar o processo de preparação em pausa, pressione o botão QuickControl. Para retomar o processo de preparação, pressione o botão QuickControl novamente.

Nota

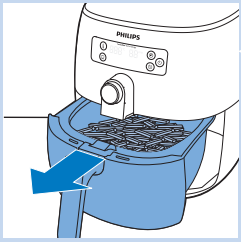
- Alguns ingredientes necessitam de ser agitados ou voltados a meio do tempo de preparação (consulte a "Tabela de alimentos"). Para agitar os ingredientes, retire o recipiente do aparelho e agite-o sobre o lava-loiça. Em seguida, volte a colocá-lo no aparelho. Para reduzir o peso, também pode remover o cesto do recipiente.
- Tenha cuidado para não premir o botão de libertação do cesto enquanto agita o recipiente.



10 Quando ouvir a campainha do temporizador, o tempo de preparação definido terminou.

Nota

- O óleo em excesso dos ingredientes é recolhido no fundo do recipiente.
- Se preparar várias doses de ingredientes com gordura (por ex. coxas de frango, enchidos ou hambúrgueres), esvazie cuidadosamente quaisquer excessos de gordura acumulada no recipiente após cada dose ou antes de agitar o cesto ou de voltar a colocá-lo no recipiente.



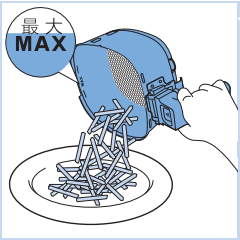
11 Retire o recipiente do aparelho e coloque-o numa superfície resistente ao calor.

12 Verifique se os ingredientes estão prontos.

Nota

- Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, basta colocar novamente o recipiente no aparelho e definir o temporizador para alguns minutos extra.
- Depois de fritar a ar quente, o recipiente, o cesto, os acessórios, a estrutura e os ingredientes estão quentes. Dependendo do tipo de ingredientes no cesto, o recipiente pode libertar vapor.

13 Prima o botão de libertação do cesto e levante o cesto para fora do recipiente.



14 Esvazie o conteúdo do cesto para uma taça ou um prato. Retire sempre o cesto com os alimentos do recipiente antes de servir, pois poderá haver gorduras acumuladas no fundo do recipiente.

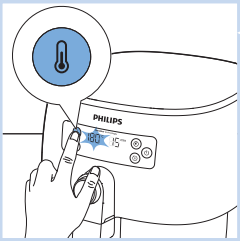
Sugestão

- Para retirar ingredientes grandes ou frágeis, utilize uma pinça de cozinha para retirar os ingredientes do cesto.

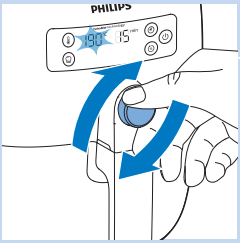
Nota

- Quando uma porção de ingredientes estiver pronta, a Airfryer está imediatamente pronta para preparar outra porção de ingredientes.

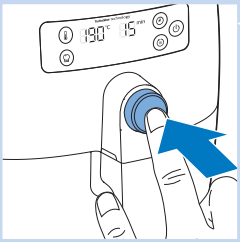
Mudar a temperatura durante a preparação



1 Durante a preparação, prima o botão da temperatura.

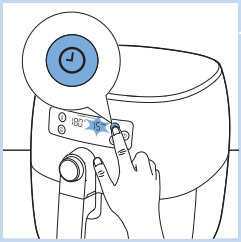


↳ Para alterar a temperatura de preparação, rode o botão QuickControl.

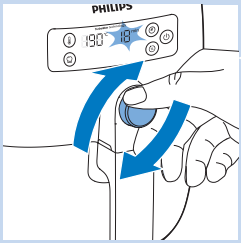


↳ Para confirmar o tempo ou a temperatura de preparação, pressione o botão QuickControl.

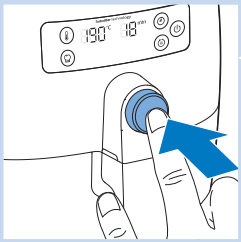
Mudar o tempo durante a preparação



1 Durante a preparação, prima o botão do temporizador.

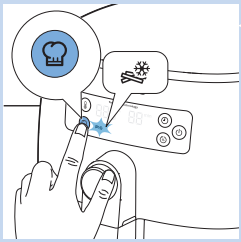


↳ Para alterar o tempo de preparação, rode o botão QuickControl.

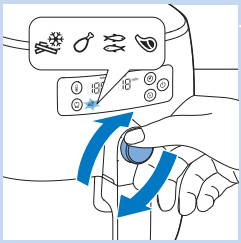


↳ Para confirmar o tempo de preparação, pressione o botão QuickControl.

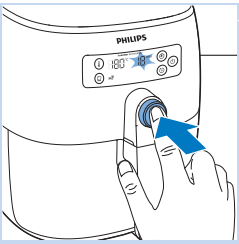
Seleccionar os modos predefinidos



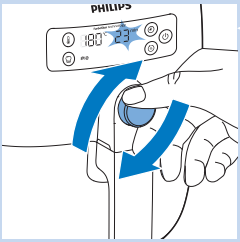
1 Depois do aparelho ser ligado, prima o botão das predefinições.
↳ A indicação da predefinição para batatas fritas congeladas fica intermitente.



2 Rode o botão QuickControl para seleccionar a predefinição de que necessita.



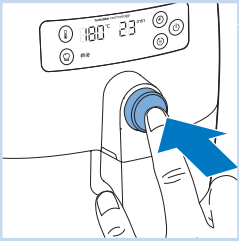
3 Pressione o botão QuickControl para confirmar a predefinição.
↳ A temperatura de preparação é apresentada no ecrã e o tempo de preparação recomendado fica intermitente.



↳ Para alterar o tempo de preparação, rode o botão QuickControl.

Nota

- Não é possível alterar a temperatura durante a utilização de um modo predefinido. Se premir o botão da temperatura durante a selecção do modo predefinido, o aparelho sai deste modo.

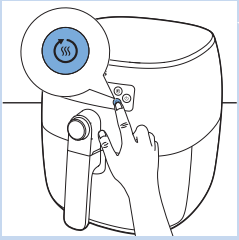


4 Pressione o botão QuickControl novamente para confirmar o tempo de preparação e o aparelho inicia a preparação.

Sugestão

- Consulte a "Tabela de preparação para as predefinições" para encontrar o tempo de preparação adequado e muitas outras informações.

Seleccionar o modo para manter quente



1 Prima o botão para manter quente (pode activar o modo para manter quentes em cada utilização).
↳ A indicação da função para manter quente acende-se.
↳ O temporizador da função para manter quente está definido para 30 minutos. Não é possível ajustar o tempo da função para manter quente. Para cancelar o modo para manter quente, basta desligar o aparelho.

Sugestão

- Se alimentos, como batatas fritas, perderem demasiado as suas características crocantes durante o modo para manter quente, reduza o tempo da função para manter quente desligando o aparelho mais cedo ou volte a tornar os alimentos estaladiços cozinhando-os durante 2 a 3 minutos a uma temperatura de 180 °C.

Nota

- Se activar o modo para manter quente durante a preparação, o aparelho irá manter a sua comida quente durante 30 minutos depois do tempo de preparação terminar.
- Durante o modo para manter quente, a ventoinha e o aquecedor no interior do aparelho ligarão ocasionalmente.
- O modo para manter quente foi concebido para manter os seus alimentos quentes imediatamente após a sua preparação na Airfryer. Este modo não se destina ao aquecimento de alimentos frios.

Preparar batatas fritas caseiras

Para preparar óptimas batatas fritas caseiras na Airfryer:

- Escolha uma variedade de batatas apropriada para fritar, por exemplo, batatas frescas levemente farinhentas.
- É melhor fritar as batatas fritas a ar quente em doses de até 500 gramas para um resultado uniforme. Palitos de batata maiores tendem a ficar menos estaladiços do que palitos mais pequenos.
- Agite o cesto 2 a 3 vezes durante o processo de fritura a ar.

1. **Descasque as batatas e corte em palitos (1/2 cm de espessura).**
2. **Demolhe as batatas numa taça com água durante 30 minutos, no mínimo.**
3. **Esvazie a taça e seque os palitos de batata com um pano da loiça ou papel de cozinha.**
4. **Coloque meia colher de sopa de óleo numa taça, coloque os palitos na taça e misture até os palitos estarem humedecidos com o óleo.**
5. **Retire os palitos da taça com a mão ou um utensílio de cozinha com furos para que o óleo em excesso permaneça na taça.**

Nota

- Não incline a taça para colocar todos os palitos no cesto de uma só vez, para evitar que o óleo em excesso seja vertido para o recipiente.

6. **Coloque os palitos no cesto.**
7. **Frite as batatas em palitos e agite o cesto a meio do processo de fritura a ar. Agite 2 a 3 vezes se preparar mais de 400 g de batatas fritas.**

Nota

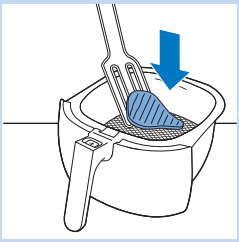
- Consulte as quantidades e tempos de preparação correctos na "Tabela de alimentos".

Utilizar a grelha de dois níveis

Utilize a grelha de dois níveis para maximizar o seu espaço de preparação.

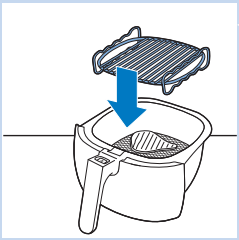
Nota

- Se preparar ingredientes diferentes em simultâneo, assegure-se de que a temperatura e o tempo de preparação é igual para cada tipo de ingrediente.
- Coloque sempre as carnes num nível inferior e os legumes num nível superior para evitar a contaminação de alimentos ou a transferência não segura de sucos da carne ou de alimentos parcialmente cozinahdos.

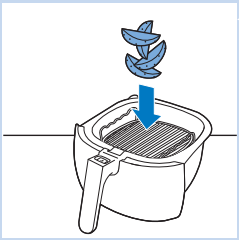


1 Siga os passos 1 a 4 da secção "Fritar a ar quente".

2 Coloque metade dos ingredientes no cesto.



3 Coloque a grelha de dois níveis no cesto.



4 Coloque a outra metade dos ingredientes na grelha de dois níveis.

5 Siga os passos 6 a 14 da secção "Fritar a ar quente".

Aviso

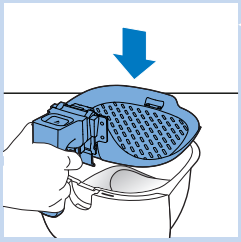
- **A grelha de dois níveis aquece muito durante a utilização. Utilize luvas para forno quando remover a grelha de dois níveis do cesto.**

Utilizar a grelha antiaderente

1 Siga os passos 1 a 3 da secção "Fritar a ar quente".

2 Prima o botão de libertação do cesto e levante o cesto para fora do recipiente.

3 Encaixe a pega EasyClick na grelha antiaderente (consulte "Colocar a pega EasyClick").



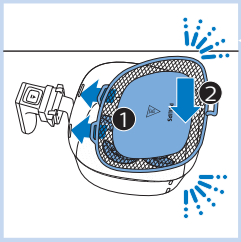
4 Coloque a grelha antiaderente no recipiente.

5 Coloque os ingredientes na grelha antiaderente.

6 Siga os passos 6 a 14 da secção "Fritar a ar quente".

Utilizar a tampa à prova de salpicos

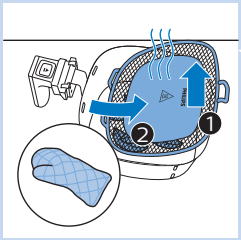
Utilize a tampa à prova de salpicos se estiver a preparar ingredientes leves para os manter dentro do cesto, para ingredientes com gordura ou para reduzir a velocidade a que os ingredientes tostam.



1 Siga os passos 1 a 5 da secção "Fritar a ar quente".

2 Segure a tampa com a parte superior voltada para si. Insira os dois ganchos da tampa nas duas ranhuras da parte frontal do cesto. Pressione a tampa até esta encaixar na posição certa (ouve-se um estalido de ambos os lados).

3 Avance para os passos 6 a 11 da secção "Fritar a ar quente".



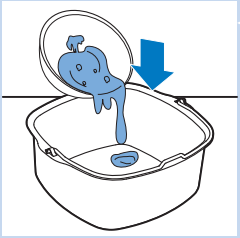
4 Retire cuidadosamente a tampa à prova de salpicos.

Aviso

- **A tampa à prova de salpicos aquece muito. Utilize luvas para forno quando a remover.**

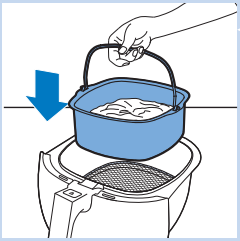
5 Avance para os passos 12 a 14 da secção "Fritar a ar quente".

Utilizar a forma



1 Coloque os ingredientes na forma.

2 Siga os passos 1 a 3 da secção "Fritar a ar quente".



3 Retire o recipiente do aparelho e coloque-o numa superfície apropriada. Coloque a forma no recipiente.

4 Siga os passos 6 a 14 da secção "Fritar a ar quente".

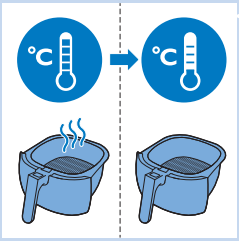
Aviso

- **A forma aquece muito durante a utilização. Utilize luvas para forno quando remover a forma do cesto.**

Sugestão

- Se notar que a parte superior tem um tostado demasiado escuro, reduza a temperatura.
- Quando preparar bolos e pães na forma, assegure-se de que enche a forma apenas até meio visto que a massa irá crescer durante a cozedura.

Limpeza

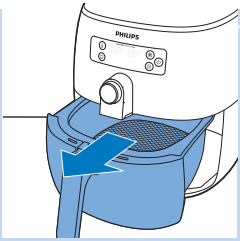


Aviso

- **Deixe o cesto, o recipiente, os acessórios e o interior do aparelho arrefecerem completamente antes de começar a limpar.**
- **O recipiente, o cesto e o interior do aparelho têm um revestimento antiaderente. Não utilize utensílios de cozinha em metal nem materiais de limpeza abrasivos, pois isto pode danificar o revestimento antiaderente.**

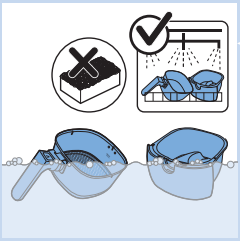
Limpe o aparelho após cada utilização. Limpe o óleo e a gordura do fundo do recipiente após cada utilização para evitar a libertação de fumo.

1 Prima o botão de ligar/desligar para desligar o aparelho, retire a ficha da tomada eléctrica e deixe o aparelho arrefecer durante 10 minutos.



Sugestão

- Retire o recipiente e o cesto para a Airfryer arrefecer mais rapidamente.



2 Lave o recipiente, o cesto e os acessórios na máquina de lavar loiça. Também pode lavá-los com água quente, detergente da loiça e uma esponja não abrasiva.

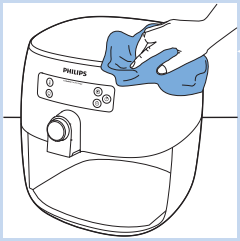
Sugestão

- Se resíduos de alimentos aderirem ao recipiente, à grelha de dois níveis ou ao cesto, pode demolhá-los em água quente e detergente da loiça durante 10 a 15 minutos. Ao demolhar, os resíduos de alimentos soltam-se, facilitando a sua remoção. Assegure-se de que utiliza um detergente da loiça que consegue dissolver gordura. Se o recipiente ou o cesto tiverem manchas de gordura que não conseguiu remover com água quente e detergente da loiça, utilize um anti-gorduras em líquido.
- Se necessário, os resíduos de alimentos que aderiram à resistência podem ser retirados com uma escova de cerdas macias ou médias. Não utilize uma escova de aço nem uma escova de cerdas duras, pois isto poderá danificar o revestimento da resistência.

3 Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja macia.

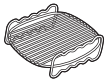
4 Limpe a resistência com uma escova de limpeza para retirar todos os resíduos de comida.

5 Limpe o exterior do aparelho e o painel de controlo apenas com um pano húmido.



6 Limpe o interior do aparelho com um pano húmido.

Tabela de limpeza

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

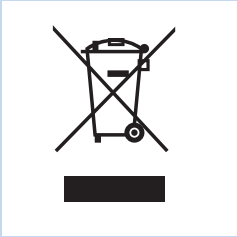
Armazenamento

1. Desligue a ficha do aparelho e deixe-o arrefecer.
2. Assegure-se de que todas as peças estão limpas e secas antes de as arrumar.
3. Enrole o cabo de alimentação no suporte de enrolamento do cabo.

Nota

- Segure sempre a Airfryer na horizontal quando a transportar. Assegure-se de que também segura a gaveta na parte frontal do aparelho, pois esta pode deslizar para fora do aparelho, caso este seja inclinado para a frente acidentalmente. Isto pode danificar a gaveta.
- Certifique-se sempre de que as peças amovíveis da Airfryer, p. ex. pega EasyClick, fundo em rede amovível, etc., estão fixas antes de transportar e/ou guardar o aparelho.

Reciclagem



- Este símbolo significa que este produto não deve ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos comuns (2012/19/UE).
- Siga as normas do seu país para a recolha selectiva de produtos eléctricos e electrónicos. A eliminação correcta ajuda a evitar consequências prejudiciais para o meio ambiente e para a saúde pública.

Garantia e assistência

Se precisar de informações ou assistência, visite **www.philips.com/support** ou leia o folheto da garantia mundial em separado.

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 aquece durante a utilização	O exterior do aparelho aquece porque o calor no interior irradia para as paredes externas.	É normal. Todas as pegas e os botões em que tem de tocar durante a utilização manter-se-ão suficientemente frios ao toque.
		O recipiente, a forma, o cesto, a grelha de dois níveis, a grelha antiaderente e o interior do aparelho aquecem sempre que o aparelho é ligado para assegurar que os alimentos são cozidos de forma adequada. Estas peças estão sempre demasiado quentes para lhes tocar.

Problema	Possível causa	Solução
		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.
As minhas batatas fritas caseiras não apresentam o resultado que eu esperava.	Não utilizou o tipo de batata correcto.	Para obter os melhores resultados, utilize batatas frescas levemente farinhentas. Se precisar de armazenar batatas, não as guarde num ambiente frio como um frigorífico. Escolha batatas com a indicação na embalagem de que são adequadas para fritar.
	A quantidade de ingredientes no cesto é demasiado grande.	Siga as instruções neste manual do utilizador para preparar batatas fritas caseiras (consulte a "Tabela de alimentos" ou transfira a aplicação gratuita Airfryer).
	Determinados tipos de ingredientes devem ser agitados a meio do tempo de preparação.	Siga as instruções neste manual do utilizador para preparar batatas fritas caseiras (consulte a "Tabela de alimentos" ou transfira a aplicação gratuita Airfryer).
A Airfryer não liga.	O aparelho está ligado à corrente.	Quando liga o aparelho, a indicação da temperatura fica intermitente no visor. Se não vir nada no visor, verifique se a ficha está bem introduzida na tomada eléctrica.
	Há vários aparelhos ligados a uma tomada eléctrica.	Experimente outra tomada e verifique os fusíveis. A Airfryer tem uma potência de 1425 W.
Vejo algumas áreas com descascamento no interior da minha Airfryer.	Podem surgir pequenos descascamentos no interior do recipiente da Airfryer devido a toques ou arranhões acidentais do revestimento (por ex. durante a limpeza com utensílios abrasivos e/ao inserir o cesto).	Pode prevenir os danos inserindo o cesto no recipiente de forma adequada. Se inserir o cesto numa posição inclinada, a sua parte lateral pode bater na parede do recipiente, causando a remoção de pequenos pedaços de revestimento. Caso isto ocorra, não será nocivo pois todos os materiais são seguros para os alimentos.

Problema	Possível causa	Solução
Sai fumo branco do aparelho.	Está a preparar ingredientes gordurosos.	O óleo ou gordura acumulado no recipiente pode produzir fumo branco e o recipiente poderá aquecer mais do que o normal. Pode esvaziar cuidadosamente qualquer gordura em excesso do recipiente e continuar a cozinhar. Também pode colocar a tampa à prova de salpicos no cesto.
	O recipiente ainda contém resíduos de gordura da utilização anterior.	O fumo branco pode ser causado por resíduos de gordura no recipiente que estão a aquecer. Limpe sempre cuidadosamente o recipiente e o cesto após cada utilização.
	Marinadas, líquidos ou sucos da carne estão a ser salpicados na gordura acumulada.	Coloque a tampa à prova de salpicos no cesto.
	Preparados de pão ralado ou polmes não aderiram correctamente aos alimentos.	Pequenas migalhas de pão ralado a circular no ar podem causar fumo branco. Pressione firmemente o pão ralado ou envolva cuidadosamente em polmes para asseguram que estes aderem.
O meu ecrã apresenta 5 traços como ilustrado na imagem abaixo.	A funcionalidade de segurança foi activada devido a um sobreaquecimento do aparelho.	Desligue a ficha do aparelho e deixe-o arrefecer durante 1 minuto antes de voltar a ligar.

Specifications are subject to change without notice
© 2016 Koninklijke Philips N.V.
All rights reserved