

PHILIPS

HD965X

Manual do Utilizador

ÍNDICE

Importante	3
Introdução	6
Descrição geral	6
Antes da primeira utilização	8
Preparar para a utilização	8
Colocar o fundo em rede amovível e o redutor de gordura	8
Tabela de alimentos	9
Utilizar o aparelho	12
Fritar a ar quente	12
Alterar para outra predefinição durante a preparação	16
Utilizar o modo manual	17
Alterar a temperatura ou o tempo de preparação a qualquer momento	18
Seleccionar o modo para manter quente	19
Preparar batatas fritas caseiras	20
Limpeza	21
Armazenamento	23
Reciclagem	23
Garantia e assistência	23
Resolução de problemas	23

Importante

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

Perigo

- Nunca mergulhe o aparelho dentro de água nem o enxagúe à torneira.
- Não permita que água ou qualquer substância líquida penetre no aparelho para evitar o perigo de choques elétricos.
- 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.
- Não utilize o aparelho se a ficha, o fio de alimentação ou o próprio aparelho estiverem danificados.
- Nunca toque no interior do aparelho enquanto este está em funcionamento.
- Nunca coloque uma quantidade de alimentos que exceda o nível máximo indicado no cesto.
- Certifique-se sempre de que o aquecedor está vazio e de que não há alimentos presos no aquecedor.

Aviso

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído pela Philips, pelo técnico de assistência da Philips ou por uma pessoa com qualificação equivalente para evitar perigos.
- Ligue o aparelho apenas a uma tomada com ligação à terra. Certifique-se sempre de que a ficha está introduzida corretamente na tomada elétrica.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado através de um temporizador externo, nem de um sistema de controlo remoto independente.
- As superfícies acessíveis podem ficar quentes durante a utilização.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, caso sejam supervisionadas ou lhes tenham sido dadas instruções relativas à utilização segura do aparelho e se tiverem sido alertadas para os perigos envolvidos. As crianças não podem brincar com o aparelho. A limpeza e a



- manutenção não podem ser efetuadas por crianças, a não ser que tenham idade superior a 8 anos e sejam supervisionadas.
- Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos.
 - Não encoste o aparelho a uma parede ou a outros aparelhos. Deixe, no mínimo, 10 cm de espaço livre na parte posterior, nas laterais e por cima do aparelho. Não coloque nada sobre o aparelho.
 - Durante a 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.
 - Nunca utilize ingredientes leves nem papel de embalagens no aparelho.
 - As superfícies acessíveis podem aquecer durante a utilização.
 - Armazenamento de batatas: a temperatura deve ser adequada à variedade de batata armazenada e superior a 6 °C para minimizar o risco de exposição à acrilamida nos alimentos preparados.
 - Não coloque o aparelho próximo ou em cima de um fogão a gás ou qualquer tipo de fogão eléctrico ou de placas eléctricas, nem num forno aquecido.
 - Nunca encha o recipiente com óleo.
 - Este aparelho foi concebido para ser utilizado a temperaturas ambiente entre os 5 °C e os 40 °C.
 - Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem eléctrica local antes de o ligar.
 - Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes.
 - Não coloque o aparelho sobre ou próximo de materiais inflamáveis, tais como toalhas de mesa ou cortinas.
 - Não utilize o aparelho para outro fim que não o descrito neste manual e utilize apenas acessórios originais Philips.
 - Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
 - O recipiente, o cesto e o redutor de gordura ficam quentes durante e após a utilização do aparelho. Manuseie-os sempre com cuidado.
 - Limpe muito bem todas as peças que entrarem em contacto com os alimentos antes de utilizar o aparelho pela primeira vez. Consulte as instruções no manual.

Atenção

- Este aparelho destina-se apenas à utilização doméstica normal. Não se destina à utilização em ambientes como cozinhas de lojas, escritórios, quintas ou outros ambientes de trabalho. Também não deve ser utilizado

por clientes em hotéis, motéis, estalagens e outros ambientes residenciais.

- Desligue sempre o aparelho da alimentação se o deixar sem supervisão e antes de o montar, desmontar, guardar ou limpar.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície horizontal, plana e estável.
- Se o aparelho for utilizado de forma inapropriada ou para fins profissionais ou semi-profissionais ou se não for utilizado de acordo com as instruções no manual do utilizador, a garantia torna-se inválida e a Philips rejeita qualquer responsabilidade pelos danos causados.
- 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.
- Desligue sempre da corrente após cada utilização.
- Deixe o aparelho arrefecer durante aproximadamente 30 minutos antes de o manusear ou limpar.
- 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).
- Não prima o botão de libertação do cesto enquanto agita o recipiente.
- Não toque no botão imediatamente ao remover do dispositivo quente.

Campos eletromagnéticos (CEM)

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

Desactivação automática

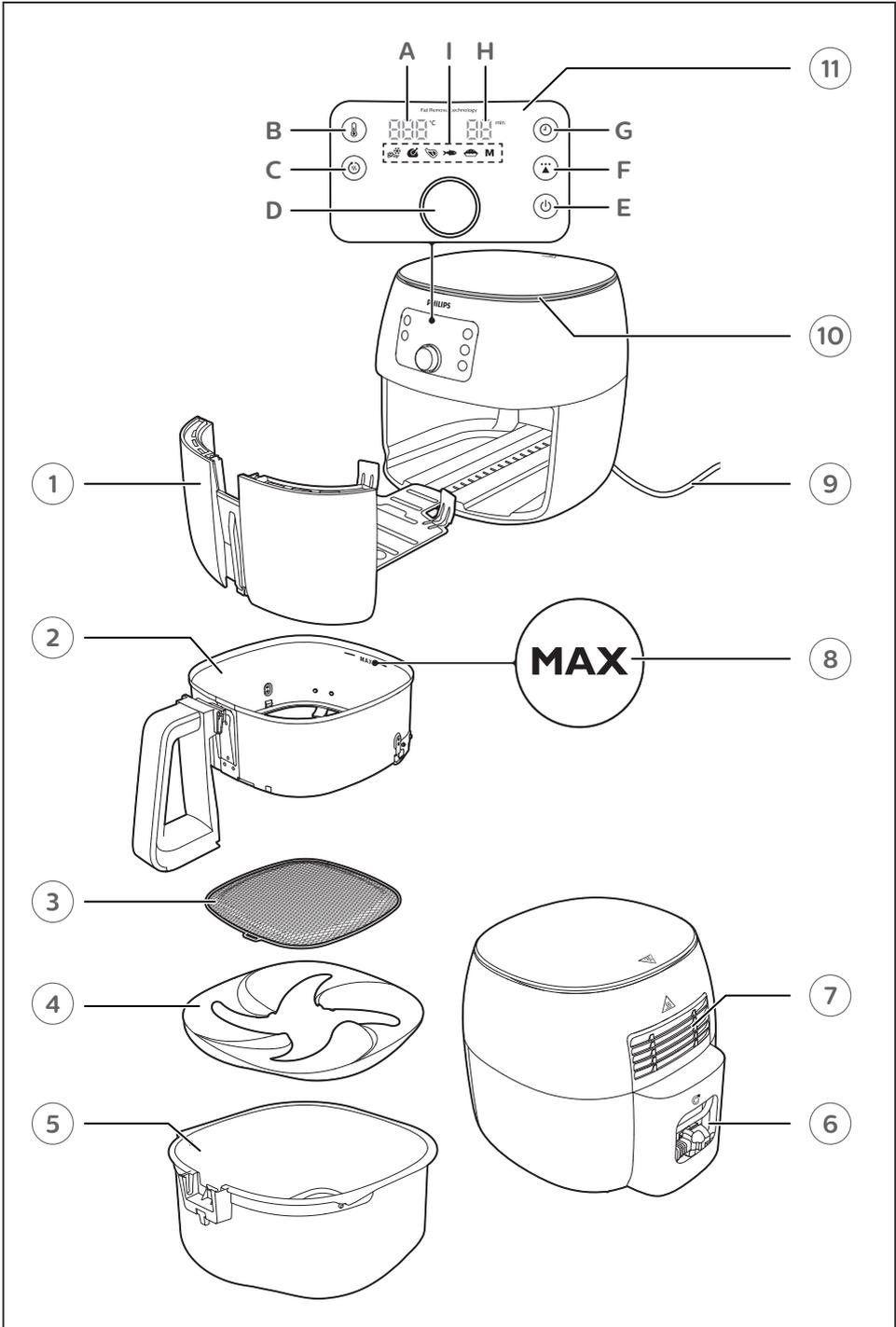
Este aparelho está equipado com uma função de desativação automática. Quando o tempo ajustado no temporizador terminar, o dispositivo desliga-se automaticamente. Para desligar o aparelho, rode manualmente o temporizador para a posição "0".

Introdução

Parabéns pela sua aquisição e bem-vindo à Philips!
 Para tirar o máximo partido da assistência oferecida pela Philips, registre o seu produto em **www.philips.com/welcome**.
 A Philips Airfryer XXL utiliza ar quente para fritar os seus alimentos favoritos com pouco ou nenhum óleo adicionado. Foi concebida para fritar os alimentos de forma tão estaladiça como com uma fritadeira normal, com o mínimo de gordura. Através da combinação de um aquecedor potente com o motor da nova tecnologia Twin TurboStar, o ar quente da Airfryer XXL rodopia rapidamente como um tornado por todo o cesto para alimentos. Este processo extrai a gordura dos alimentos e recolhe-a no redutor de gordura no fundo da Airfryer.
 A gordura libertada dos alimentos é acumulada num local no fundo do recipiente, o que facilita a eliminação e limpeza. Pode agora desfrutar de fritos cozinhados na perfeição – estaladiços por fora, tenros por dentro. Fritar, grelhar, assar e preparar uma variedade de pratos saborosos de uma forma saudável, rápida e fácil.
 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 Gaveta
- 2 Cesto com fundo em rede amovível
- 3 Fundo em rede amovível
- 4 Redutor de gordura
- 5 Recipiente
- 6 Compartimento para arrumação do fio
- 7 Saídas de ar
- 8 Indicação MAX
- 9 Cabo de alimentação
- 10 Entrada de ar
- 11 Painel de controlo
 - A. Indicação da temperatura
 - B. Botão da temperatura
 - C. Botão para manter quente
 - D. Botão QuickControl
 - E. Botão de ligar/desligar
 - F. Botão predefinido
 - G. Botão do temporizador
 - H. Indicação da hora
 - I. Predefinições: batatas fritas/snacks congelados, frango, carne, peixe, cozedura e manual

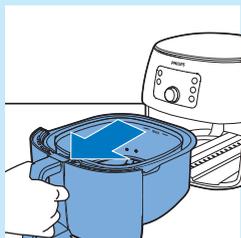


Antes da primeira utilização

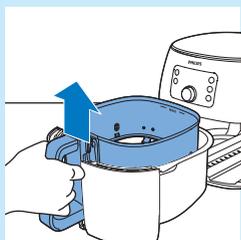
- 1 Retire todo o material da embalagem.
- 2 Retire todos os autocolantes ou etiquetas do aparelho.
- 3 Limpe cuidadosamente o aparelho antes da primeira utilização, conforme indicado na tabela de limpeza.

Preparar para a utilização

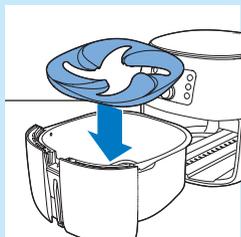
Colocar o fundo em rede amovível e o redutor de gordura



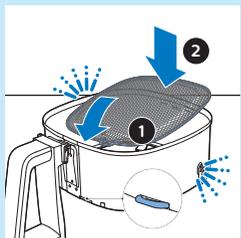
- 1 Abra a gaveta puxando a pega.



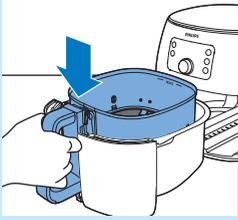
- 2 Retire o cesto levantando a pega.



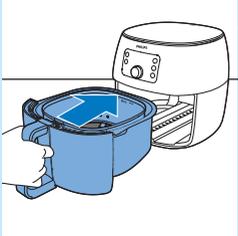
- 3 Coloque o redutor de gordura no recipiente.



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



5 Coloque o cesto no recipiente.



6 Volte a introduzir a gaveta na Airfryer segurando pela pega.

Note

- Nunca utilize o recipiente sem o redutor de gordura ou o cesto.

Tabela de alimentos

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

Note

- 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.
- Ao preparar uma quantidade maior de alimentos (por exemplo batatas fritas, camarões, coxas de frango, salgadinhos congelados), agite, volte ou mexa os ingredientes no cesto 2 a 3 vezes para obter um resultado uniforme.

 Ingredientes	Mín.- máx. quantidade	Tempo (min)	Temperatura	Agite, volte ou mexa a meio	Note
 Batatas fritas finas congeladas (7 x 7 mm)	200-1400 g	13-32	180 °C	Sim	
 Batatas fritas grossas congeladas (10 x 10 mm)	200-1400 g	13-33	180 °C	Sim	
 Batatas fritas caseiras (10 x 10 mm)	200-1400 g	18-35	180 °C	Sim	Demolhe durante 30 minutos em água, seque e, em seguida, adicione 1/4 a 1 c.s. de óleo.

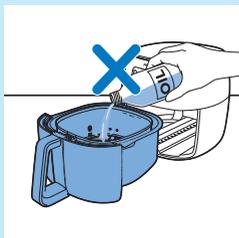
10 PORTUGUÊS

	Ingredientes	Mín.- máx. quantidade	Tempo (min)	Temperatura	Agite, volte ou mexa a meio	Note
	Batatas caseiras em gomos	200-1400 g	20-42	180 °C	Sim	Demolhe durante 30 minutos em água, seque e, em seguida, adicione 1/4 a 1 c.s. de óleo.
	Salgadinhos (nuggets de frango)	80-1300 g (6-50 unidades)	7-18	180 °C	Sim	Pronto quando o exterior estiver dourado e estalado.
	Salgadinhos (crepes pequenos, cerca de 20 g)	100-600 g (5-30 unidades)	14-16	180 °C	Sim	Pronto quando o exterior estiver dourado e estalado.
	Frango inteiro	1200-1500 g	50-55	180 °C		Evite que as coxas toquem na resistência.
	Peito de frango Cerca de 160 g	1 a 5 unidades	18-22	180 °C		
	Coxa de frango	200-1800 g	18-35	180 °C	Sim	
	Tiras de frango panadas	3-12 unidades (1 camada)	10-15	180 °C		Adicione óleo ou azeite ao pão ralado. Pronto quando o exterior estiver dourado.
	Asas de frango Cerca de 100 g	2-8 unidades (1 camada)	14-18	180 °C	Sim	
	Costeletas sem osso Cerca de 150 g	1-5 costeletas	10-13	200 °C		
	Hambúguer Cerca de 150 g (10 cm de diâmetro)	1-4 unidades	10-15	200 °C		
	Salsichas grossas Cerca de 100 g (4 cm de diâmetro)	1-6 unidades (1 camada)	12-15	200 °C		
	Salsichas finas Cerca de 70 g (2 cm de diâmetro)	1-7 unidades	9-12	200 °C		

	Ingredientes	Mín.- máx. quantidade	Tempo (min)	Temperatura	Agite, volte ou mexa a meio	Note
	Carne de porco assada	500-1000 g	40-60	180 °C		Deixe repousar durante 5 minutos antes de cortar.
	Peixe inteiro Cerca de 300-400 g	1-2	18-22	200 °C		Se for demasiado longo, corte o rabo para que caiba no cesto.
	Filetes de peixe Cerca de 120 g	1 a 3 (1 camada)	9-12	200 °C		Para evitar que agarre, coloque o lado da pele para baixo e adicione algum óleo.
	Crustáceos Cerca de 25-30 g	200-1500 g	10-25	200 °C	Sim	
	Bolo	500 g	28	180 °C		Utilizar uma forma.
	Muffins Cerca de 50 g	1-9	12-14	180 °C		Utilizar formas para queques em silicone resistentes ao calor.
	Quiche (21 cm de diâmetro)	1	15	180 °C		Utilizar um tabuleiro ou uma assadeira.
	Tostas/pães pré-preparados	1-6	6-7	180 °C		
	Pão grande	700 g	38	160 °C		A forma deve ser o mais plana possível para evitar que o pão toque na resistência ao crescer.
	Pães pequenos Cerca de 80 g	1-6 unidades	18-20	160 °C		
M	Castanhas	200-2000 g	15-30	200 °C	Sim	
M	Legumes variados (partidos grosseiramente)	300 - 800 g	10-20	200 °C	Sim	Defina o tempo de preparação de acordo com o seu gosto pessoal.

Utilizar o aparelho

Fritar a ar quente



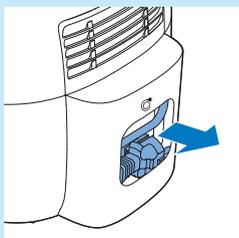
! Atenção

- Isto é uma Airfryer que funciona com ar quente. Não encha o recipiente com óleo, gordura para fritar, nem qualquer outro líquido.
- Não toque nas superfícies quentes. Utilize pegas ou botões. Manuseie o recipiente e o redutor de gordura quando quentes usando luvas de forno.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
- Este aparelho pode libertar algum fumo ao ser utilizado pela primeira vez. Isto é normal.
- Não é necessário pré-aquecer o aparelho.

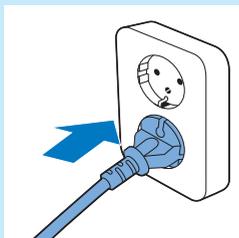
- 1 Coloque o aparelho numa superfície estável, horizontal, nivelada e resistente ao calor. Certifique-se de que a gaveta pode ser completamente aberta.

☰ Note

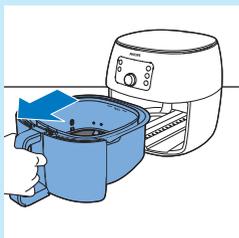
- Não coloque nada sobre o aparelho, nem encoste às partes laterais deste. Isto pode prejudicar o fluxo de ar e influenciar o resultado da fritura.



- 2 Puxe o cabo de alimentação para fora do compartimento para arrumação do cabo na parte posterior do aparelho.



- 3 Ligue a ficha à tomada elétrica.



- 4 Abra a gaveta puxando a pega.



5 Coloque os ingredientes no cesto.

Note

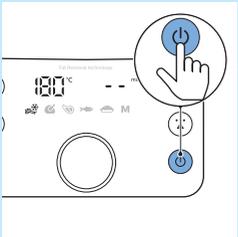
- A Airfryer pode preparar uma vasta gama de ingredientes. Consulte as quantidades correctas e tempos de preparação aproximados na "Tabela de alimentos".
- Não exceda a quantidade indicada na secção "Tabela de alimentos" nem encha o cesto além da indicação MAX, visto que isto pode afectar a qualidade 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.



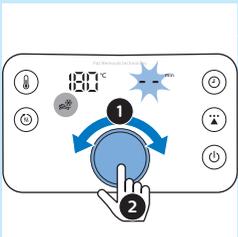
6 Volte a introduzir a gaveta na Airfryer segurando pela pega.

Atenção

- **Nunca utilize o recipiente sem o redutor de gordura ou o cesto. Se aquecer o aparelho sem o cesto, utilize luvas de forno para abrir a gaveta. As extremidades e o interior da gaveta aquecem muito.**
- Não toque no recipiente, no redutor de gordura nem no cesto durante a utilização e algum tempo após a utilização, pois estes aquecem muito.

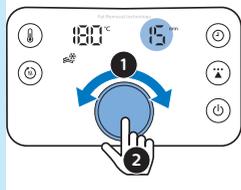


7 Prima o botão ligar/desligar (⏻) para ligar o aparelho.



8 Para alterar a predefinição, rode o seletor QuickControl para a regulação pretendida.

- ↳ Para confirmar a predefinição seleccionada, prima o seletor QuickControl. A indicação do tempo de preparação fica intermitente no ecrã.



9 Para alterar o tempo de preparação, rode o seletor QuickControl para a regulação pretendida.

↳ Para confirmar o tempo de preparação selecionado, prima o seletor QuickControl.

Note

- Consulte a tabela de alimentos para obter as definições de preparação básicas para diferentes tipos de alimentos.

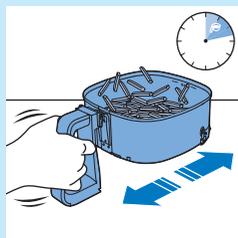
10 O aparelho inicia a preparação dos alimentos depois de o tempo de preparação ser confirmado.

Dica

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

Note

- Se não definir o tempo de preparação necessário num intervalo de 30 minutos, o aparelho desliga-se automaticamente por razões de segurança.
- Se "- -" for selecionado como indicação da hora, o aparelho entra no modo de pré-aquecimento.
- Alguns ingredientes necessitam de ser agitados ou voltados a meio do tempo de preparação (consulte a "Tabela de alimentos"). Para agitar os ingredientes, prima o seletor QuickControl para interromper a preparação, abra a gaveta, levante o cesto para fora do recipiente e agite-o sobre o lava-loiça. Em seguida, volte a introduzir o recipiente com o cesto no aparelho e prima o seletor QuickControl para retomar a preparação.
- Se definir o temporizador para metade do tempo de preparação, quando ouvir a campainha do temporizador está na hora de agitar ou voltar os ingredientes. Assegure-se de que volta a definir o temporizador para o tempo de preparação restante.



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



12 Abra a gaveta puxando pela pega e verifique se os ingredientes estão prontos.

Note

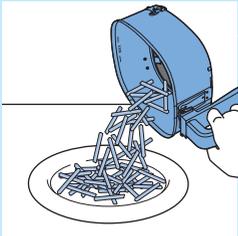
- Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, basta introduzir novamente a gaveta na Airfryer segurando pela pega e adicionar alguns minutos extra ao tempo definido.



13 Para retirar ingredientes pequenos (por exemplo, batatas fritas), retire o cesto do recipiente levantando pela pega.

Atenção

- Após o processo de preparação, o recipiente, o redutor de gordura, o cesto, a estrutura interior e os ingredientes estão quentes. Dependendo do tipo de ingredientes na Airfryer, o recipiente pode libertar vapor.



14 Esvazie o conteúdo do cesto para uma taça ou um prato. Retire sempre o cesto do recipiente para esvaziar o conteúdo, uma vez que pode haver óleo quente no fundo do recipiente.

Note

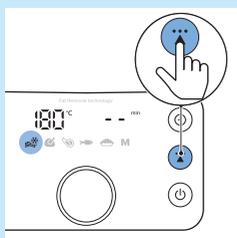
- Para retirar ingredientes grandes ou frágeis, utilize uma pinça de cozinha para retirar os ingredientes.
- O óleo em excesso ou a gordura libertada pelos ingredientes acumulam-se no fundo do recipiente, por baixo do redutor de gordura.
- Consoante o tipo de ingredientes em preparação, poderá ser necessário esvaziar cuidadosamente um eventual excesso de óleo ou gordura libertada acumulada no recipiente após cada porção ou antes de agitar ou de voltar a colocar o cesto no recipiente. Coloque o cesto numa superfície resistente ao calor. Utilizando luvas de forno, levante o recipiente dos suportes e coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor. Retire cuidadosamente o separador de gordura do recipiente utilizando pinças com pontas de borracha. Esvazie o excesso de óleo ou a gordura libertada. Volte a colocar o separador de gordura no recipiente, o recipiente na gaveta e o cesto no recipiente.

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

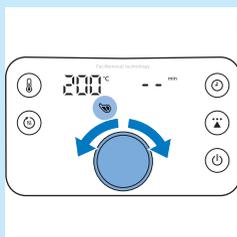
Note

- Repita os passos 1 a 14 se quiser preparar outra porção.

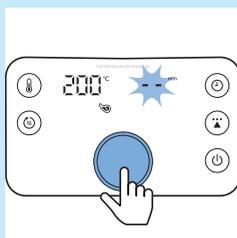
Alterar para outra predefinição durante a preparação



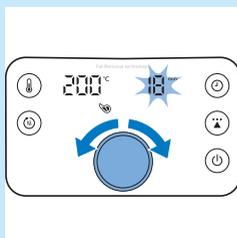
1 Prima o botão de predefinição (☺).



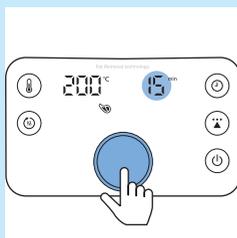
2 Rode o seletor QuickControl para selecionar outra predefinição.



3 Para confirmar a predefinição selecionada, prima o seletor QuickControl. A indicação do tempo de preparação fica intermitente no ecrã.

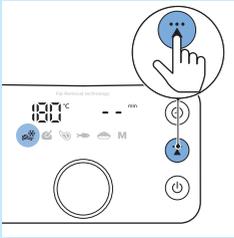


4 Para alterar o tempo de preparação, rode o botão QuickControl.

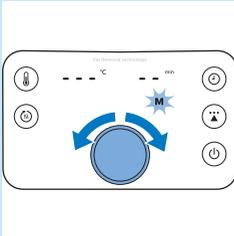


↳ Para confirmar o tempo de preparação selecionado, prima o seletor QuickControl.

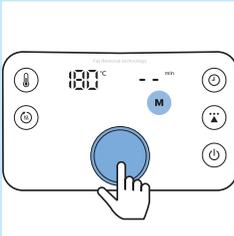
Utilizar o modo manual



1 Prima o botão de predefinição (☺).

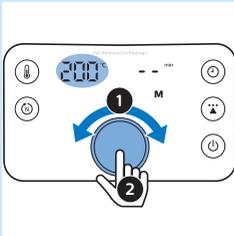


2 Rode o seletor QuickControl para selecionar o modo manual (**M**).



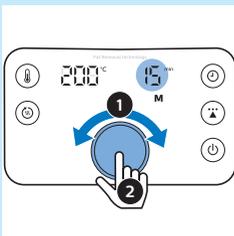
3 Prima o seletor QuickControl para acionar o modo manual.

↳ A temperatura predefinida é de 180 °C.



4 Para alterar a temperatura, rode o botão QuickControl.

↳ Para confirmar a temperatura, pressione o botão QuickControl.

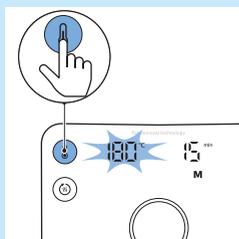


5 Após a confirmação da temperatura, a indicação da hora "--" fica intermitente.

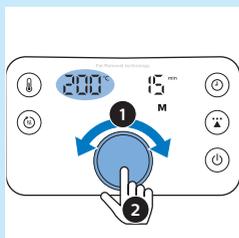
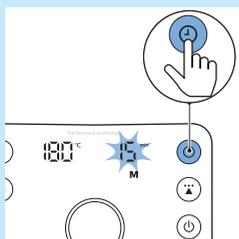
6 Para alterar o tempo de preparação, rode o botão QuickControl.

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

Alterar a temperatura ou o tempo de preparação a qualquer momento



1 Prima o botão da temperatura (Ⓛ) ou do temporizador (Ⓢ).

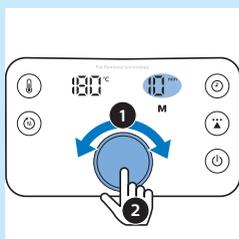


2 Para alterar a temperatura ou o tempo de preparação, rode o seletor QuickControl.

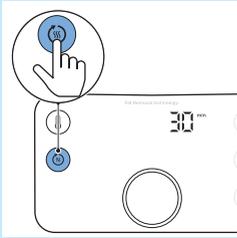
↳ Para confirmar a temperatura ou o tempo de preparação, prima novamente o seletor QuickControl ou o botão da temperatura/temporizador.

Note

- Se não premir o seletor QuickControl ou o botão da temperatura/temporizador para confirmar as alterações, estas serão automaticamente confirmadas após 10 segundos.

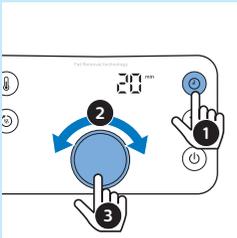


Seleccionar o modo para manter quente



- 1** Prima o botão para manter quente (☀️) (pode ativar o modo para manter quente a qualquer momento).

↳ O botão para manter quente acende-se com um efeito intermitente.



↳ O temporizador da função de manter quente está definido para 30 minutos. Para alterar o tempo de manter quente (1-30 min.), prima o botão do temporizador (⌚), rode o seletor QuickControl e, em seguida, prima-o para confirmar. Não é possível ajustar o tempo da função de manter quente.

- 2** Para colocar o modo para manter quente em pausa, prima o seletor QuickControl. Para retomar o modo para manter quente, prima o seletor QuickControl novamente.

- 3** Para sair do modo para manter quente, prima um dos seguintes botões: botão de predefinição, botão da temperatura ou botão ligar/desligar.



Dica

- Se alimentos, como batatas fritas, perderem demasiado as suas características crocantes durante o modo para manter quente, reduza o tempo da função de 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.



Note

- Se ativar o modo para manter quente durante a preparação (o botão para manter quente acende-se com um efeito intermitente), o aparelho mantém os alimentos quentes durante 30 minutos depois de terminar o tempo de preparação.
- 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 (ligeiramente) farinhentas.
- É melhor fritar as batatas fritas a ar quente em doses de até 1000 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 (8 x 8 mm 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.



Note

- 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 500 g de batatas fritas.



Note

- Consulte as quantidades e tempos de preparação correctos no capítulo "Tabela de alimentos".

Limpeza



Aviso

- Deixe o cesto, o recipiente, o redutor de gordura e o interior do aparelho arrefecerem completamente antes de começar a limpar.
- Retire o redutor de gordura do recipiente utilizando pinças com pontas de borracha. Não remova com os dedos, uma vez que a gordura ou o óleo quente se encontra debaixo do redutor de gordura.
- O recipiente, o cesto, o redutor de gordura 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. Remova o óleo e a gordura do fundo do recipiente após cada utilização.

- 1** Prima o botão ligar/desligar (⏻) para desligar o aparelho, retire a ficha da tomada elétrica e deixe o aparelho arrefecer.



Dica

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

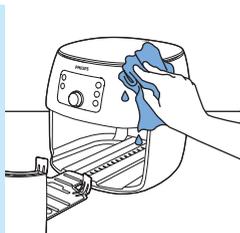
- 2** Retire o separador de gordura do recipiente utilizando pinças com pontas de borracha. Elimine a gordura libertada ou o óleo do fundo do recipiente.

- 3** Lave o recipiente, o cesto e o redutor de gordura na máquina de lavar loiça. Também pode lavá-los com água quente, detergente da loiça e uma esponja não abrasiva (consulte "Tabela de limpeza").



Dica

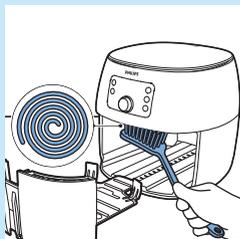
- Se resíduos de alimentos aderirem ao recipiente, ao redutor de gordura ou ao cesto, pode demolhá-los em água quente e detergente da loiça durante 10 a 15 minutos. Ao demolhar, os resíduos de alimentos soltam-se, facilitando a sua remoção. Assegure-se de que utiliza um detergente da loiça que consegue dissolver gordura. Se o recipiente, o redutor de gordura ou o cesto tiverem manchas de gordura que não conseguiu remover com água quente e detergente da loiça, utilize um desengordurante 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.



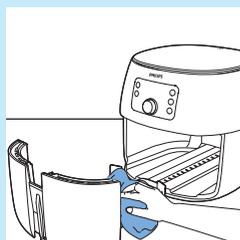
4 Limpe o exterior do aparelho com um pano húmido.

Note

- Certifique-se de que não deixa humidade no painel de controlo. Seque o painel de controlo com um pano depois de o limpar.



5 Limpe a resistência com uma escova de limpeza para retirar quaisquer resíduos de comida.



6 Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.

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** Coloque o cabo no compartimento para arrumação do cabo.



Note

- 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, por exemplo, 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 seletiva de produtos elétricos e eletrónicos. A eliminação correta ajuda a evitar consequências prejudiciais para o meio ambiente e para a saúde pública.

Garantia e assistência

Se precisar de informações ou assistência, aceda a **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 calor no interior irradia para as paredes exteriores.	Isto é normal. Todas as pegas e os botões em que tem de tocar durante a utilização mantêm-se suficientemente frios ao toque. O recipiente, o cesto, o redutor de gordura e o interior do aparelho aquecem sempre que o aparelho é ligado para assegurar que os alimentos são cozinhados de forma adequada. Estas peças estão sempre demasiado quentes para lhes tocar.
		Se deixar o aparelho ligado durante um período de tempo demasiado longo, algumas áreas ficarão demasiado quentes para lhes tocar. Estas áreas estão identificadas no aparelho com o seguinte ícone:  Se souber quais são as áreas quentes e evitar tocar-lhes, a utilização do aparelho é completamente segura.
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, ouve o ruído da ventoinha em funcionamento. Se não ouvir este som, verifique se a ficha está bem introduzida na tomada eléctrica.
	Há vários aparelhos ligados a uma tomada eléctrica.	A Airfryer tem uma potência elevada. Experimente outra tomada e verifique os fusíveis.

Problema	Possível causa	Solução
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/ou 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.
Sai fumo branco do aparelho.	Está a preparar ingredientes gordurosos e o redutor de gordura não está colocado no recipiente.	Retire cuidadosamente o excesso de óleo ou gordura do recipiente, coloque o redutor de gordura no recipiente e, em seguida, continue a cozinhar.
	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, o cesto e o redutor de gordura após cada utilização.
	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 assegurar que estes aderem.
	Marinadas, líquidos ou sucos da carne estão a provocar salpicos de gordura	Remova a gordura dos alimentos com papel de cozinha antes de os colocar no cesto.
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.

