

PHILIPS

HD9880

Manual do utilizador

Importante	3
Campos eletromagnéticos (CEM)	5
Desativação automática	5
Reciclagem	6
Garantia e assistência	6
Declaração de Conformidade	6
Atualizações de software e firmware	6
Compatibilidade com dispositivos	6
Repor definições fábrica	7
Introdução	7
Descrição geral	7
Descrição das funções	8
Antes da primeira utilização	11
Preparações antes da primeira utilização	11
Colocar o fundo em rede amovível	11
Ligar a Airfryer à aplicação NutriU	12
Utilizar a Airfryer	15
Utilizar o termómetro alimentar	18
Colocar o termómetro alimentar	18
Meça a espessura dos seus alimentos	20
Modos de preparação	21
Programas Auto-Cook	21
Preparar batatas fritas caseiras	22
Fazer iogurte caseiro	22
Preparação manual	22
Termómetro alimentar	23
Manter quente	25
Os meus programas	25
Histórico de preparação	25
Limpeza	26
Tabela de limpeza	27
Armazenamento	27
Resolução de problemas	27

Importante

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

Perigo

- Não coloque o aparelho próximo ou em cima de um fogão a gás ou qualquer tipo de fogão elétrico ou de placas elétricas, nem num forno aquecido.



- 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 aquecer 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.
- 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 elétrica 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 os acessórios 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).
- Tenha cuidado ao limpar a área superior da câmara de preparação: proteção contra salpicos, elemento de aquecimento quente, rebordos de peças metálicas.
- Certifique-se sempre de que os alimentos estão totalmente cozinhados na Airfryer.
- Certifique-se sempre de que tem controlo sobre a Airfryer, mesmo quando utiliza a função remota ou o início atrasado.
- Ao cozinhar alimentos gordurosos, a Airfryer pode libertar fumo. Preste especial atenção quando utilizar a função de controlo remoto ou o início atrasado.
- Certifique-se de que apenas uma pessoa de cada vez está a utilizar a função de controlo remoto.
- Tenha cuidado ao cozinhar alimentos perecíveis fáceis com a função de início atrasado (possível produção de bactérias).

Campos eletromagnéticos (CEM)

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

Desativação automática

A Airfryer está equipada com uma função de desativação automática. Quando o aparelho está ligado mas não está no modo de preparação ou no modo para manter quente, este passa para o modo de espera após 10 minutos sem qualquer interação com o utilizador. Para desligar o aparelho manualmente, prima continuamente o botão rotativo.

Reciclagem

- Este símbolo significa que os produtos elétricos não devem ser eliminados juntamente com os resíduos domésticos comuns. (Fig. 1)
- Siga as normas do seu país para a recolha seletiva de produtos elétricos.



Garantia e assistência

A Philips oferece uma garantia de 2 anos para este produto após a compra. Esta garantia não é válida se um defeito se dever a uma utilização incorrecta ou a uma manutenção deficiente. Estão disponíveis mais informações online, visite o nosso website www.philips.com/support.

Declaração de Conformidade

Pelo presente documento, a DAP B.V. declara que a Airfryer HD9880 cumpre a Diretiva 2014/53/UE.

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

A Airfryer HD9880 está equipada com um módulo Wi-Fi, 2,4 GHz, 802.11 b/g/n com uma potência de saída máxima de 92,9 mW EIRP.

Atualizações de software e firmware

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

Atualize sempre a aplicação para a versão mais recente.

A Airfryer atualiza o firmware do aparelho automaticamente.

Note

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

Compatibilidade com dispositivos

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

Repor definições fábrica

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

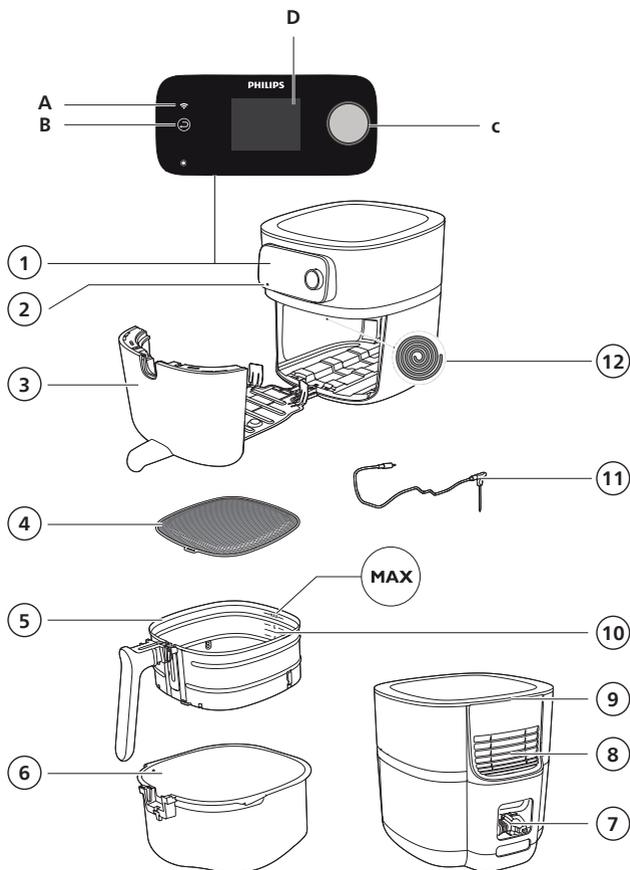
A Airfryer já não está ligada ao seu Wi-Fi doméstico e já não está emparelhada com o dispositivo inteligente.

Introdução

Parabéns pela sua aquisição e bem-vindo à Philips!

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

Descrição geral



1. Painel de controlo
 - A. Indicador de Wi-Fi
 - B. Botão de retrocesso
 - C. Botão rotativo
 - D. Visor
2. Encaixe do termómetro alimentar
3. Gaveta
4. Fundo em rede amovível
5. Cesto com fundo em rede amovível
6. Recipiente
7. Compartimento para arrumação do fio
8. Saídas de ar
9. Entrada de ar
10. Indicação do nível de enchimento
11. Termómetro alimentar
12. Proteção contra salpicos

Descrição das funções

Botão rotativo e botão de retroceder

O botão rotativo é o seu controlo central. Pode rodar e premir para percorrer diferentes opções de menu e confirmar uma ação.

Prima brevemente no botão rotativo: ligar o aparelho.

Prima continuamente no botão rotativo: desligar o aparelho.

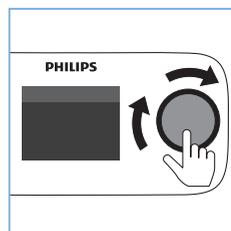
Depois de o aparelho estar ligado:

Prima no botão rotativo: confirmar uma ação.

Rode o botão rotativo: percorrer diferentes opções de menu ou alterar a definição de preparação.

Prima brevemente o botão de retroceder: voltar ao passo anterior.

Prima continuamente o botão de retroceder: regressar ao menu principal.



Programas Auto-Cook

Os programas Auto-Cook são uma das principais características da sua Airfryer. Pode escolher entre uma variedade de alimentos.

Defina o nível de enchimento dos seus ingredientes ou indique à Airfryer quantos pedaços de ingredientes (por exemplo, coxas de frango) colocou no cesto, a Airfryer cozinhará automaticamente os seus alimentos.

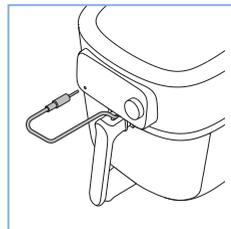
Se for necessária uma interação durante a preparação (por exemplo, agitar batatas fritas), a Airfryer notificá-lo-á.

Termómetro alimentar

A sua Airfryer é fornecida com um termómetro alimentar, que pode ser utilizado para preparar os seus alimentos no nível de cozedura pretendido.

Coloque uma extremidade do termómetro alimentar nos alimentos e a outra extremidade no encaixe do termómetro alimentar (consulte o capítulo "Termómetro alimentar").

Pode utilizar o termómetro alimentar nos modos de preparação "**Termómetro alimentar**" e "**Programas Auto-Cook**".



Tempo de preparação

No modo de preparação "**Preparação manual**" pode definir o tempo de preparação de 1 minuto a 180 minutos.

No modo "**Programas Auto-Cook**", não precisa de definir um tempo de preparação, uma vez que o programa Auto-Cook cozinha os seus alimentos com base nos tamanhos das porções ou no nível de preparação pretendido.

No modo de preparação "**Termómetro alimentar**", não precisa de definir um tempo de preparação, uma vez que a preparação é automaticamente concluída assim que a temperatura definida do termómetro alimentar for atingida.

Temperatura de preparação

Nos modos de preparação "**Preparação manual**" e "**Termómetro alimentar**", pode definir a temperatura de preparação de 40 °C a 200 °C.

No modo "**Programas Auto-Cook**" não é necessário definir uma temperatura de preparação porque a temperatura de preparação é definida automaticamente.

Temperatura do núcleo

No modo de preparação "**Termómetro alimentar**" pode definir a temperatura do núcleo dos alimentos. A temperatura do núcleo dos alimentos irá atingir a temperatura central definida no final do processo de preparação.

Note

- A temperatura do núcleo não é igual à temperatura de preparação.

Alta e baixa velocidade

A sua Airfryer é fornecida com duas regulações de velocidade do ar diferentes, baixa velocidade (🌀) e alta velocidade (🌀🌀).

No modo "**Programas Auto-Cook**", a velocidade do ar é definida automaticamente.

Nos modos de preparação "**Preparação manual**" ou "**Termómetro alimentar**", tem de definir a velocidade do ar manualmente.

Para pratos típicos de forno, como lasanha, assados, bolos, etc., e para um tempo de preparação longo, utilize a baixa velocidade do ar. Para aplicações típicas da Airfryer, como batatas fritas, nuggets de frango, douradinhos de peixe, etc. e para um tempo de preparação mais curto, utilize a alta velocidade do ar.

Função manter quente

A sua Airfryer tem um modo para manter quente. Pode ativar o manter quente diretamente depois da preparação ou mudar para manter quente a partir do menu principal.

Os meus programas

Pode guardar os seus programas Auto-Cook favoritos, as definições de receitas ou as definições de preparação manual em "**Os meus programas**". A sua lista pode guardar até 20 entradas. Selecione um ponto e comece a preparação imediatamente.

Histórico de preparação

Pode encontrar as suas preparações mais recentes no "**Histórico de preparação**". Pode ver as 20 entradas mais recentes do histórico de preparação. Selecione um ponto e comece a preparação imediatamente.

Funcionalidade de classificação

Pode classificar os programas Auto-Cook e todas as receitas NutriU depois da preparação. A classificação é guardada automaticamente e pode encontrá-la em "**Os meus programas**" e em "**Histórico de preparações**". A sua classificação ajudará a melhorar os programas e receitas Auto-Cook.

Aviso de limpeza

Ocasionalmente, tem um lembrete para limpar o interior da sua Airfryer. Em "Definições" pode desativar o lembrete de limpeza.

Lembrete de agitação

Quando cozinhar com uma regulação manual, após metade do tempo de preparação definido, receberá um lembrete de agitação. Em "Definições" pode desativar o lembrete de agitação.

Notificações sonoras

Por vezes, ouve um som, por exemplo, quando o aparelho termina a preparação ou quando é necessária uma ação durante a preparação, por exemplo, agitar ou virar um alimento.

Assistente de texto

Todos os ecrãs de menu são fornecidos com um assistente de texto, que o ajuda a navegar pelo menu.

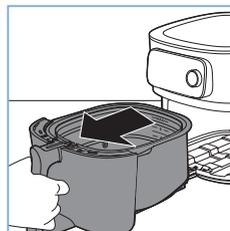
Antes da primeira utilização

1. Retire todo o material da embalagem.
2. Retire todos os autocolantes ou etiquetas (se aplicáveis) do aparelho.
3. Retire a película de proteção do ecrã.
4. Limpe bem o aparelho antes da primeira utilização (consulte o capítulo "Limpeza").

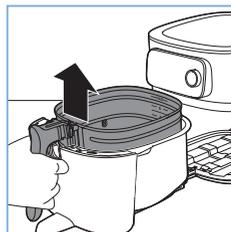
Preparações antes da primeira utilização

Colocar o fundo em rede amovível

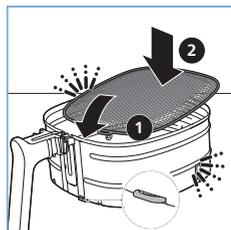
1. Abra a gaveta puxando a pega.



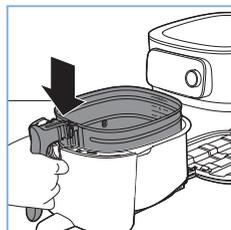
2. Retire o cesto levantando a pega.



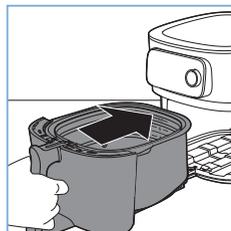
3. Insira o fundo em rede amovível na ranhura do lado direito inferior do cesto. Pressione o fundo em rede até encaixar na posição certa (ouve-se um estalido de ambos os lados).



4. Coloque o cesto no recipiente.



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



Note

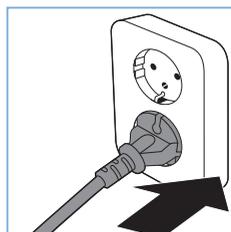
- Nunca utilize o recipiente sem o cesto.

Ligar a Airfryer à aplicação NutriU

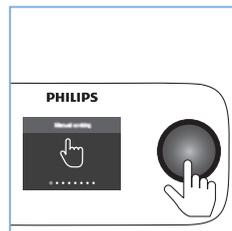
Importante

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

1. Ligue o aparelho à corrente



2. Prima o botão rotativo para ligar o aparelho.



Note

- Quando ligar o aparelho pela primeira vez, ser-lhe-á pedido que selecione o idioma.
- Pode alterar o idioma a qualquer momento no menu "**Definições**".

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

4. Prima o botão rotativo para confirmar e continuar.

5. Escolha a unidade de peso e temperatura a partir da lista.

Note

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

6. Se decidir ligar imediatamente o aparelho ao seu dispositivo inteligente, navegue até à opção "**Sim**".

Note

- Recomendamos que transfira a aplicação NutriU e adicione a sua Airfryer à aplicação assim que configurar o aparelho pela primeira vez. Isto permite-lhe utilizar a Airfryer na sua totalidade, por exemplo, para desfrutar de cozinhar remotamente (iniciar receitas ou programas Auto-Cook a partir da aplicação, receber notificações quando a comida estiver pronta, etc.) e obter as mais recentes atualizações de firmware.

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

Dica

- Também pode transferir a aplicação NutriU a partir da App Store ou a partir do website www.philips.com/nutriU.



8. Abra a aplicação NutriU e siga o processo de registo.

9. Siga os passos na aplicação para ligar a Airfryer ao seu Wi-Fi e emparelhar a Airfryer com o seu dispositivo inteligente.

Importante

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

Indicador de Wi-Fi

O indicador de Wi-Fi está apagado.	O Wi-Fi está desativado.
O indicador de Wi-Fi está aceso.	O Wi-Fi está ativado e ligado ao router.
O indicador de Wi-Fi pisca lentamente.	A ligação Wi-Fi está em curso.
O indicador de Wi-Fi pisca rapidamente.	Erro de ligação Wi-Fi.

Note

- Pode ligar ou desligar o Wi-Fi nas Definições – Definições de Wi-Fi – Ligar/Desligar Wi-Fi.
- Pode iniciar a configuração do Wi-Fi nas Definições – Definições de Wi-Fi – Modo de configuração do Wi-Fi.

Utilizar a Airfryer

Atenção

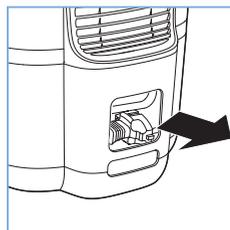
- Isto é uma Airfryer que funciona com ar quente. Não encha o recipiente com óleo, gordura para fritar, nem qualquer outro líquido.
- Não toque nas superfícies quentes. Utilize pegas ou botões. Manuseie o recipiente quando quente usando luvas de forno.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
- 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.

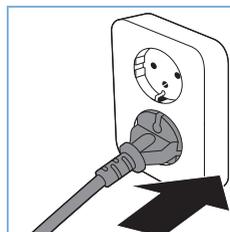
Note

- 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.

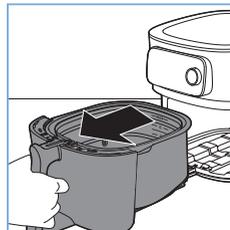
2. Puxe o cabo de alimentação para fora do compartimento para arrumação do cabo na parte posterior do aparelho.



3. Ligue a ficha à tomada elétrica.



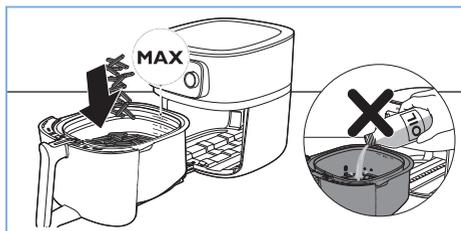
4. Abra a gaveta puxando a pega.



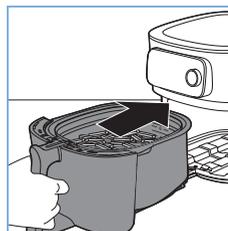
5. Coloque os ingredientes no cesto.

Note

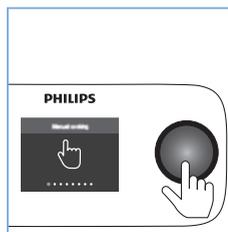
- Nunca encha o cesto acima da indicação "MAX", pois isto poderá afetar a qualidade do resultado final.



6. Volte a introduzir a gaveta na Airfryer.



7. Prima o botão rotativo para ligar o aparelho.



8. Selecione o modo de preparação que pretende utilizar (consulte o capítulo "Modos de preparação").

9. Siga as instruções no ecrã. Os passos variam consoante o modo de preparação escolhido.

Atenção

- **Nunca utilize o recipiente sem 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 e no cesto durante a utilização e algum tempo após a utilização, pois estes aquecem muito.**

10. Prima o botão rotativo para começar a cozinhar ou rode-o se pretender alterar uma definição de preparação. A definição que pode ser alterada acende-se no ecrã. Prima o botão rotativo e rode para mudar a definição.

11. Quando ouvir a campainha do temporizador, é altura de agitar os alimentos ou o tempo de preparação terminou.

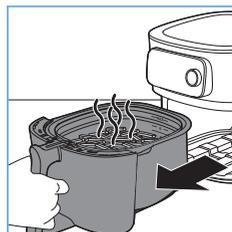
Note

- Certifique-se sempre de que os seus alimentos estão totalmente cozinhados antes de servir.

- Alguns programas Auto-Cook notificam-no quando é necessário agitar ou virar os alimentos. A Airfryer emite um sinal sonoro quando estiver na altura de agitar ou virar.
- A melhor forma de agitar é abrir a gaveta e levantar o cesto para fora do recipiente e abaná-lo. Depois coloque novamente o recipiente com o cesto no aparelho. O aparelho retoma automaticamente a preparação.
- Para cancelar qualquer processo em curso e voltar ao menu principal, prima o botão de retroceder (⏪).



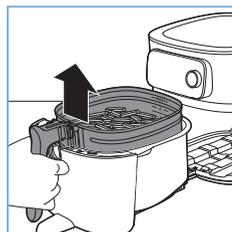
- 12.** Abra a gaveta puxando pela pega e verifique se os ingredientes estão prontos.



Note

- Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, basta introduzir novamente a gaveta na Airfryer segurando pela pega e adicionar alguns minutos adicionais utilizando a opção **“Adicionar mais tempo”**.

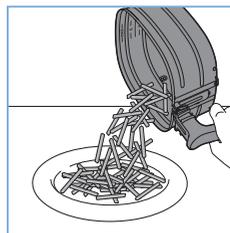
- 13.** Para retirar ingredientes pequenos (por exemplo, batatas fritas), retire o cesto do recipiente levantando pela pega.



Atenção

- Após o processo de preparação terminar, o recipiente, 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.
- Consoante o tipo de ingredientes preparados, 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. Esvazie o excesso de óleo ou a gordura libertada. Volte a colocar 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.

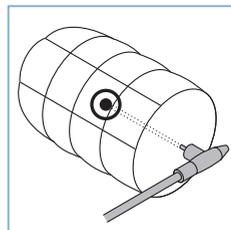
Utilizar o termómetro alimentar

Colocar o termómetro alimentar

O termómetro alimentar pode ser utilizado para bifes, costeletas de carne, peito de frango, filetes de peixe, etc.

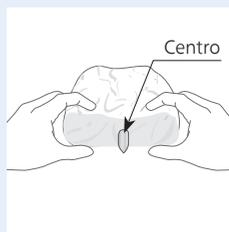
Limpe o termómetro alimentar antes e depois da utilização com água morna e sabão.

- 1.** Introduza o termómetro no centro da parte mais espessa dos alimentos.



Note

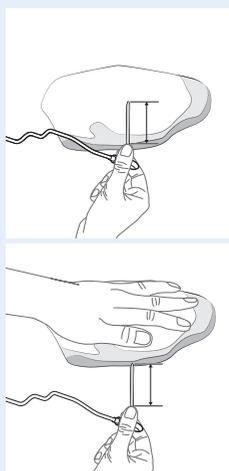
- Certifique-se de que a ponta do termómetro está inserida diretamente no centro da parte mais espessa dos alimentos, não angulada na direção da parte inferior ou superior dos mesmos.



- Certifique-se de que o termómetro está próximo, sem tocar, do osso e afastado de qualquer gordura ou sujidade.
- A parte mais espessa do filete pode não ser o centro. É importante que a extremidade do termómetro atinja a parte mais espessa, para que os resultados pretendidos sejam alcançados.
- Quando fritar um frango inteiro com ar, certifique-se de que a sonda não passa completamente pelo peito para a cavidade.
- Não utilize o termómetro alimentar se o alimento tiver menos de 2 cm de espessura.

Dica

- Siga os passos abaixo para guiar a sonda até ao centro dos alimentos.
 1. Pegue na haste metálica do termómetro e localize a ponta no centro da comida.
 2. Mantenha os dedos na mesma posição de agarrar e introduza a sonda no centro da parte mais espessa dos alimentos.

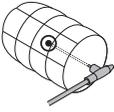
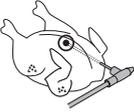


Note

- Dependendo do alimento, nem sempre é necessário inserir completamente a haste metálica do termómetro para alimentos.

Atenção

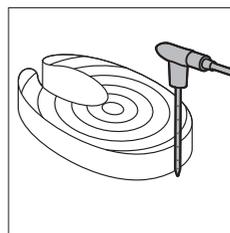
- A ponta do termómetro alimentar é pontiaguda.

O que fazer	O que não fazer
	
	
	
	
	
	
	

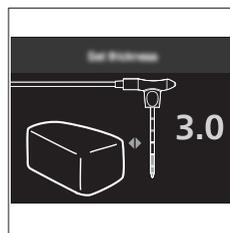
Meça a espessura dos seus alimentos

Pode utilizar o termómetro alimentar para medir a espessura dos seus alimentos.

1. Coloque o termómetro alimentar junto aos alimentos e verifique qual a marca que alcança a parte superior dos alimentos.



2. Defina o valor de 1 a 6 na Airfryer quando lhe for perguntado sobre a espessura se cozinhar com um programa Auto-Cook.



Modos de preparação

Modo		Como
Programas Auto-Cook		Selecione o programa Auto-Cook a partir da lista. Siga os passos no aparelho. Os programas Auto-Cook calculam automaticamente todos os parâmetros de preparação com base na sua entrada, tais como o nível de enchimento ou o número de peças, etc. Em seguida, comece a cozinhar.
Preparação manual		Defina o tempo de preparação, a temperatura e a velocidade do ar manualmente e comece a cozinhar.
Termómetro alimentar		Defina a temperatura do núcleo, a temperatura de preparação e a velocidade do ar manualmente e comece a cozinhar.

Programas Auto-Cook

1. Rode o botão rotativo até selecionar "Programas Auto-Cook". Prima o botão rotativo para entrar neste modo.
2. Prima o botão rotativo para confirmar.
3. Rode o botão rotativo para escolher o programa Auto-Cook de que necessita. Prima o botão rotativo para confirmar.
4. Selecione a quantidade de alimentos que colocou no cesto.

Note

- Dependendo dos alimentos, poderá ser-lhe pedido que defina o nível de enchimento, as peças, o peso, a espessura e/ou o nível de cozedura.
- Utilize as marcas indicadas no cesto como referência para definir o nível de enchimento correto.
- Antes de escolher o nível de enchimento, certifique-se de que distribui sempre os alimentos uniformemente no cesto.
- Volte/agite os alimentos, se indicado pelo aparelho. Mantenha a gaveta aberta o menor tempo possível.
- Quando seleciona um nível de cozedura de um programa Auto-Cook, tem de utilizar o termómetro alimentar.
- Para alguns programas Auto-Cook, precisa de introduzir o peso do alimento. Utilize uma balança para determinar o peso ou poderá também encontrar o peso na embalagem dos seus alimentos.

Preparar batatas fritas caseiras

Para preparar ótimas 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 ao nível de enchimento 4 para um resultado uniforme.
1. Descasque as batatas e corte em palitos. Palitos de batata maiores tendem a ficar menos estaladiços do que palitos mais pequenos.
 2. Demolhe os palitos de batata 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. Verta uma colher de sopa de óleo de cozinha para uma taça, coloque os palitos na taça e misture até os palitos estarem cobertos de 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. Inicie o programa Auto-Cook de batatas fritas caseiras e agite-as quando for notificado.

Fazer iogurte caseiro

1. Misture 1 3/4 litros de leite e 3 colheres de sopa de iogurte numa taça. Certifique-se de que o teor de gordura do leite e do iogurte é o mesmo.
2. Deite 150 a 200 ml em cada copo pequeno e feche com uma tampa.
3. Coloque os copos no cesto da Airfryer e feche a gaveta.
4. Inicie o "Programa Auto-Cook" - "Iogurte" (O inesperado-> Laticínios ->iogurte).
5. A fermentação demorará cerca de 8 horas. Não abra a Airfryer a meio.
6. Coloque os copos no frigorífico e desfrute do seu iogurte caseiro quando arrefecer.

Preparação manual

1. Rode o botão rotativo até "Preparação manual" estar seleccionado. Prima o botão rotativo para entrar neste modo.
2. Ajuste o temporizador rodando o botão rotativo. Pode escolher o tempo entre 1 e 180 minutos. Confirme premindo no botão rotativo.

3. Regule a temperatura rodando o botão rotativo. Pode escolher uma temperatura entre 40 °C e 200 °C. Confirme premindo no botão rotativo.
4. Ajuste a velocidade do ar rodando o botão rotativo. Pode escolher entre uma velocidade do ar elevada e uma velocidade do ar baixa. Confirme premindo no botão rotativo.
 - Em seguida, é apresentada uma descrição geral dos parâmetros de preparação selecionados. Se pretender alterar uma definição de preparação, rode o botão rotativo para o parâmetro que pretende alterar. Prima e rode para alterar o parâmetro. Depois de confirmar todos os parâmetros de preparação, prima o botão rotativo para começar a cozinhar. Verá o temporizador a contar.

Note

- Se quiser receber um lembrete de agitação após metade do tempo de preparação, certifique-se de que o lembrete de agitação está ativado.
- Pode colocar a Airfryer em pausa premindo o botão rotativo durante a preparação. Para ajustar os parâmetros, siga os passos acima. Para continuar a cozinhar, prima novamente o botão rotativo.

Termómetro alimentar

1. Rode o botão rotativo até “Termómetro alimentar” estar selecionado. Prima o botão rotativo para entrar neste modo.
2. Ajuste a temperatura do núcleo pretendida (medida na ponta do termómetro alimentar) rodando o botão rotativo. Pode escolher uma temperatura entre 30 e 99 °C. Confirme premindo no botão rotativo.
 - Verá animações sobre onde colocar melhor a ponta da sonda de temperatura nos alimentos e sobre como o cabo deve ser orientado da câmara de preparação para o exterior, para que a gaveta possa ser fechada.
3. Ligue o cabo à tomada do termómetro alimentar.

Note

- Confirme se as animações são ignoradas premindo o botão rotativo.

4. Rode o botão rotativo para ajustar a temperatura de preparação. Pode escolher uma temperatura entre 40 °C e 200 °C. Confirme premindo no botão rotativo.
5. Ajuste a velocidade do ar rodando o botão rotativo. Pode escolher entre uma velocidade do ar elevada (Ⓒ) e uma velocidade do ar baixa (Ⓓ). Confirme premindo no botão rotativo.
6. Em seguida, é apresentada uma descrição geral dos parâmetros de preparação selecionados. Se pretender alterar uma definição de preparação, rode o botão rotativo para o parâmetro que pretende alterar. Prima e rode para alterar o parâmetro. Prima o botão rotativo para começar a cozinhar.

Note

- Verá a temperatura real do núcleo dos seus alimentos e a temperatura alvo lado a lado, a alternar com a contagem crescente do temporizador.

A tabela abaixo fornece-lhe uma orientação sobre a temperatura do núcleo a definir.

Alimento	Nível de cozedura	Temperatura do núcleo
Aves em geral	Concluído	80-85 °C
Peito de ave	Suculento	70-74 °C
Carne de vaca, vitela, borrego, veado	Mal passada	45-50 °C
	Médio	55-60 °C
	Bem passada	65-70 °C
Carne de porco no geral	Concluído	70-73 °C
Lombo de porco	Médio	58-63 °C
Peixe	Translúcido	50-55 °C
	Concluído	60-65 °C
Batata inteira	Concluído	92-95 °C
Pão	Concluído	90-95 °C

Note

- A temperatura do núcleo sugerida não corresponde necessariamente à temperatura interna mínima segura dos alimentos.
- A temperatura interna dos alimentos cozinhados continuará a aumentar alguns graus depois de os alimentos serem retirados do aparelho.

Manter quente

1. Rode o botão rotativo até "Manter quente" estar selecionado. Prima o botão rotativo para entrar neste modo.

Note

- Para alterar o tempo para manter quente, rode o botão rotativo. Prima e, em seguida, rode o botão rotativo para ajustar o tempo para manter quente. Pode definir um tempo para manter quente de 1 a 30 minutos. Prima o botão rotativo para confirmar o tempo definido para manter quente.
2. Prima o botão rotativo para iniciar o modo manter quente.

Note

- Pode fazer uma pausa para manter quente premindo o botão rotativo.

Os meus programas

1. Rode o botão rotativo até "Os meus programas" estar selecionado. Prima o botão rotativo para entrar neste modo.
2. Rode o botão rotativo para o programa pretendido. Se permanecer num programa, os parâmetros de preparação são apresentados.
3. Prima o botão rotativo para aceder ao programa selecionado. Prima novamente o botão rotativo para começar a cozinhar.
 - Rode e prima o botão rotativo para remover o programa ou mudar o nome do mesmo.

Histórico de preparação

1. Rode o botão rotativo até "Histórico de preparação" estar selecionado. Prima o botão rotativo para entrar neste modo.
2. Rode o botão rotativo para o alimento pretendido. Se permanecer num ponto, os parâmetros de preparação são apresentados.
3. Prima o botão rotativo para introduzir o alimento selecionado. Prima novamente o botão rotativo para começar a cozinhar.
 - Rode e prima o botão rotativo para o adicionar a "Os meus programas".

Limpeza

Aviso

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

Dica

- Retire o recipiente e o cesto para deixar a Airfryer arrefecer mais rapidamente.
1. Elimine a gordura libertada ou o óleo do fundo do recipiente.
 2. Lave o recipiente e o cesto 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 os resíduos de alimentos aderirem ao recipiente 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 gordura que aderiram à proteção contra salpicos podem ser retirados com uma esponja ou uma escova de cerdas.
3. Limpe o exterior do aparelho com um pano húmido. Certifique-se de que não deixa humidade no painel de controlo. Seque o painel de controlo com um pano depois de o limpar.
 4. Limpe a proteção contra salpicos com uma esponja ou uma escova de limpeza para remover quaisquer resíduos de gordura.
 5. Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.

Tabela de limpeza

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✗	✓

Armazenamento

1. Desligue o aparelho da corrente e deixe-o arrefecer.
2. Assegure-se de que todas as peças estão limpas e secas antes de as arrumar.
3. Introduza o fio no respectivo compartimento de arrumação.

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.

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 peças e os botões em que tem de tocar durante a utilização mantêm-se suficientemente frios ao toque.

Problema	Possível causa	Solução
		O recipiente, o cesto 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 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.	Por favor, não encha demasiado o cesto.
	Determinados tipos de ingredientes devem ser agitados a meio do tempo de preparação.	Quanto mais cheio estiver o cesto, mais é recomendado agitar com frequência.
A Airfryer não liga.	O aparelho está ligado à corrente.	Verifique se a ficha foi correctamente 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/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.
Sai fumo branco do aparelho.	Está a preparar ingredientes gordurosos.	Esvazie cuidadosamente qualquer óleo ou gordura em excesso do recipiente e 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 e o cesto 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 ser salpicados na gordura acumulada.	Remova a gordura dos alimentos com papel de cozinha antes de os colocar no cesto.
O LED do Wi-Fi na minha Airfryer já não está aceso.	A Airfryer já não está ligada ao seu Wi-Fi doméstico. Fez alterações à sua rede Wi-Fi doméstica.	Inicie o processo de configuração do Wi-Fi e siga as instruções na aplicação.

Problema	Possível causa	Solução
A aplicação mostra que o processo de emparelhamento não foi bem-sucedido.	Outro utilizador emparelhou a Airfryer com um dispositivo inteligente diferente e está atualmente a cozinhar.	Aguarde até que o outro utilizador termine o processo de preparação atual e volte a emparelhar o seu dispositivo inteligente com a Airfryer.

