

PHILIPS

HD9257

Manual do utilizador

ÍNDICE

Importante	3
Introdução	6
Descrição geral	6
Antes da primeira utilização	8
Preparar para a utilização	8
Utilizar o aparelho	8
Tabela de alimentos	8
Fritar a ar quente	10
Seleccionar o modo para manter quente	14
Cozinhar com uma predefinição	15
Alterar para outra predefinição	16
Preparar batatas fritas caseiras	17
Limpeza	18
Tabela de limpeza	20
Armazenamento	20
Reciclagem	20
Garantia e assistência	21
Resolução de problemas	21

Importante

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

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.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, salvo se tiverem recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho por alguém responsável pela sua segurança.

- A limpeza e a manutenção pelo utilizador não podem ser efetuadas por crianças sem supervisão.
- 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 ou papel vegetal no aparelho.
- 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 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.
- Leve sempre o aparelho a um centro de assistência autorizado da Philips para verificação ou reparação. Não tente reparar o aparelho. Se o fizer, a garantia perde a validade.
- 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.

- Coloque e utilize sempre o aparelho sobre uma superfície seca, estável e horizontal.
- Desligue sempre da corrente após cada utilização.
- Deixe o aparelho arrefecer durante cerca de 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: resistência 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.
- Ao cozinhar alimentos gordurosos, a Airfryer pode libertar fumo.

Campos eletromagnéticos (CEM)

Este aparato cumple los estándares y normativas aplicables sobre exposición a campos electromagnéticos.

Desativação automática

Este aparelho está equipado com uma função de desativação automática. Se não premir um botão no espaço de 20 minutos, o aparelho desliga-se automaticamente. Para desligar o aparelho manualmente, prima o botão ligar/desligar.

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 é a única fritadeira com tecnologia Rapid Air exclusiva para fritar os seus alimentos favoritos com pouco ou nenhum óleo e até menos 90% de gordura.

A tecnologia Rapid Air da Philips cozinha os alimentos a toda a volta e o design em forma de estrela-do-mar garante resultados perfeitos da primeira até à última garfada.

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.

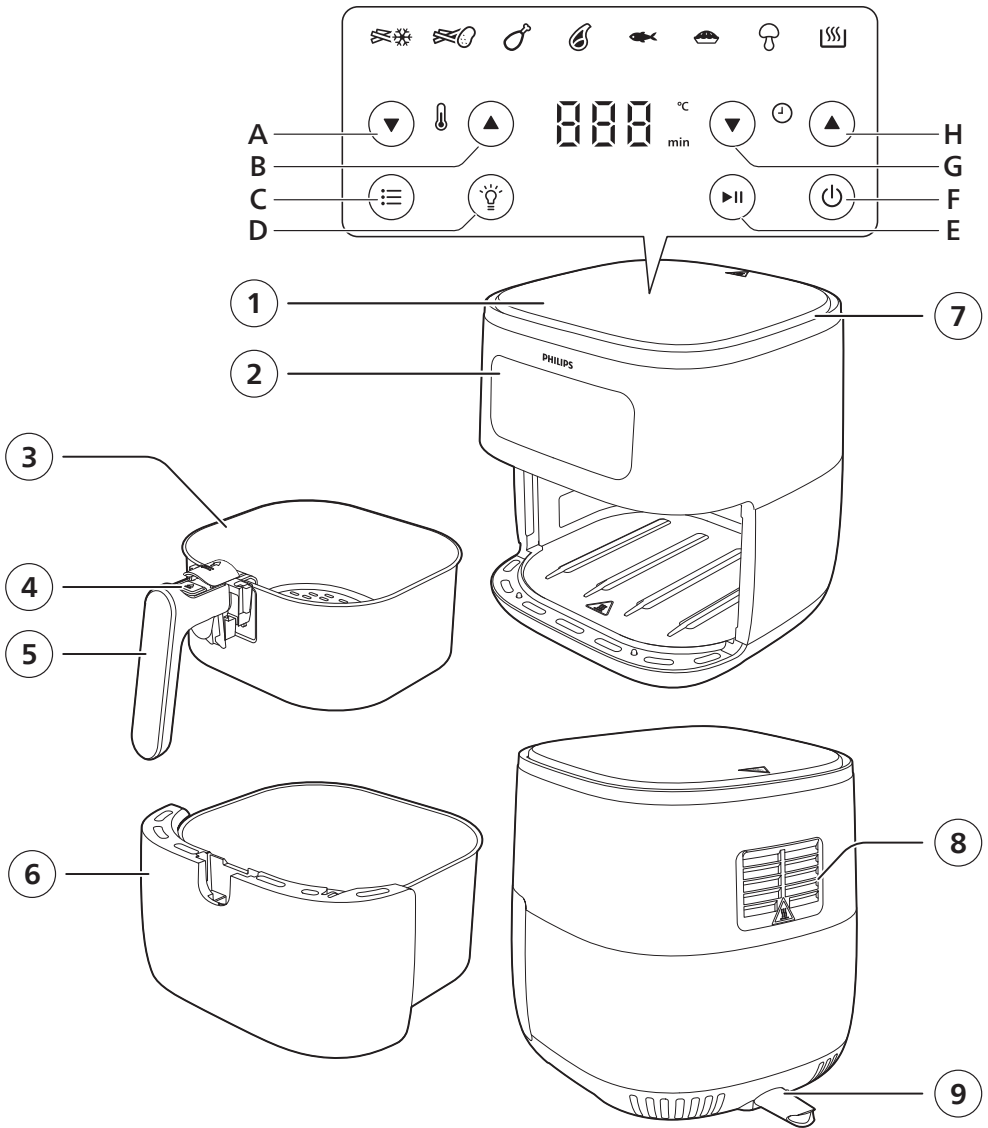
Para mais inspiração, receitas e informações sobre a Airfryer, visite www.philips.com/kitchen ou transfira a aplicação gratuita NutriU* para iOS® ou Android™.

*A aplicação NutriU pode não estar disponível no seu país.

Neste caso, acesse ao website Philips local para encontrar inspiração.

Descrição geral

- 1 Painel de controlo
 - A Botão para diminuir a temperatura
 - B Botão para aumentar a temperatura
 - C Botão de menu
 - D Botão da luz
 - E Botão para iniciar/interromper
 - F Botão de alimentação
 - G Botão para diminuição do tempo
 - H Botão para aumento do tempo
- 2 Janela transparente
- 3 Cesto
- 4 Botão de libertação do cesto
- 5 Pega do cesto
- 6 Recipiente
- 7 Entrada de ar
- 8 Saídas de ar
- 9 Cabo de alimentação



Antes da primeira utilização

- 1 Retire todo o material da embalagem.
- 2 Retire todos os autocolantes ou etiquetas (se presentes) do aparelho.
- 3 Limpe cuidadosamente o aparelho antes da primeira utilização, conforme indicado no capítulo sobre limpeza.

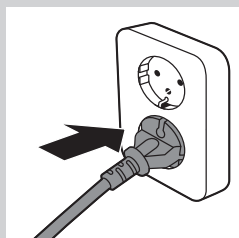
Preparar para a utilização

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



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.
- Não coloque o aparelho em funcionamento perto ou por baixo de objetos que possam ser danificados pelo vapor, como paredes e armários.
- Mantenha o tampão de borracha no recipiente. Não o retire antes de cozinhar.



Utilizar o aparelho

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	Hora (min)	Temperatura	Note
Batatas fritas finas congeladas (7 x 7 mm)	200-800 g	17-38	180 °C	• Agite, volte ou mexa 2 a 3 vezes a meio
Batatas fritas caseiras (10 x 10 mm de espessura)	200-800 g	25-45	180 °C	• Agite, volte ou mexa 2 a 3 vezes a meio

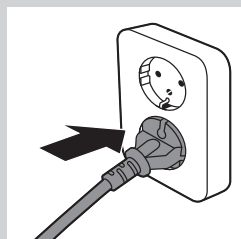
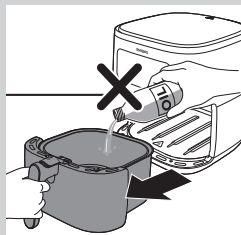
Ingredientes	Mín.–Máx. quantidade	Hora (min)	Temperatura	Note
Nuggets de frango congelados	200-600 g	9-23	200 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Agite, volte ou mexa a meio
Crepes chineses congelados	200-600 g	9-23	200 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Agite, volte ou mexa a meio
Hambúrguer (aproximadamente 150 g)	1-5 unidades	16-21	200 °C	
Rolo de carne	1000 g/35 oz	65-70	150 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Utilize o acessório de cozedura
Costeletas sem osso (aproximadamente 150 g)	1-4 costeletas	15-20	200 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Agite, volte ou mexa a meio
Salsichas finas (aproximadamente 50 g)	2-10 unidades	11-15	200 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Agite, volte ou mexa a meio
Coxas de frango (aproximadamente 125 g)	2-8 unidades	20-27	180 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Agite, volte ou mexa a meio
Peito de frango (aproximadamente 160 g)	1 a 5 unidades	15-25	180 °C	
Frango inteiro	1000 g	60-70	180 °C	
Peixe inteiro (aproximadamente 300-400 g)	1-2 peixes	20-25	200 °C	
Filetes de peixe (aproximadamente 200 g)	1-5 (1 camada)	25-32	160 °C	
Legumes variados (picados grosseiramente)	200-800 g	14-23	180 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Defina o tempo de preparação de acordo com o seu gosto pessoal • Agite, volte ou mexa a meio
Queques (cerca de 50 g)	1-9	13-15	180 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Utilize as formas para queques
Bolo	500 g	40-45	160 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizar uma forma de bolo
Pães pré-preparados (aproximadamente 60 g)	1-6 unidades	6-8	200 °C	

Ingredientes	Mín.-Máx. quantidade	Hora (min)	Temperatura	Note
Pão caseiro	800 g	45-55	150 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Utilize o acessório de cozedura • A forma deve ser o mais plana possível para evitar que o pão toque na resistência ao crescer.

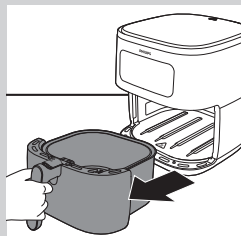
Fritar a ar quente

! Atenção

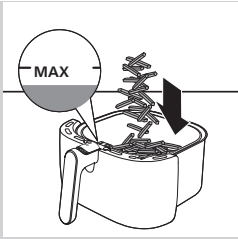
- Isto é uma Airfryer que funciona com ar quente. Não encha o recipiente com óleo, gordura para fritar, nem qualquer outro líquido.
- Não toque nas superfícies quentes. Utilize pegas ou botões. Manuseie o recipiente quando quente usando luvas de forno.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.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



1 Ligue a ficha à tomada elétrica.



2 Retire o recipiente com o cesto do aparelho puxando a pega.

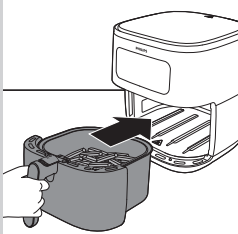


3 Coloque os ingredientes no cesto.



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.

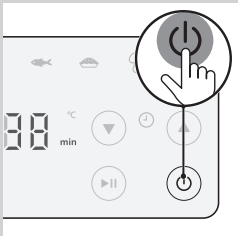


4 Volte a colocar o recipiente com o cesto na Airfryer.



Atenção

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



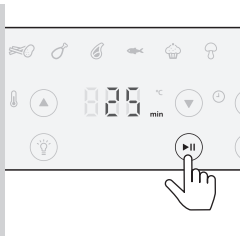
5 Prima o botão ligar/desligar para ligar o aparelho.



6 Prima o botão para aumentar ou diminuir a temperatura para escolher a temperatura necessária.



7 Prima o botão para aumentar ou diminuir o tempo para escolher o tempo necessário.



8 Prima o botão para iniciar/interromper para iniciar o processo de preparação.

Note

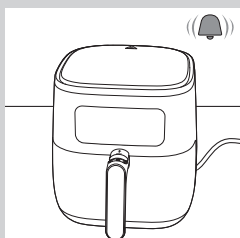
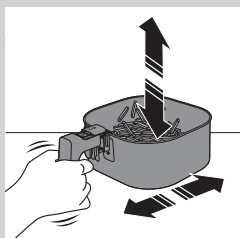
- Durante a preparação, a temperatura e o tempo são apresentados alternadamente.
- O último minuto de cozedura é contado em segundos de forma decrescente.
- Consulte a tabela de alimentos para obter as definições de preparação básicas para diferentes tipos de alimentos.
- Depois de o processo de preparação iniciar, a luz no interior do dispositivo liga-se automaticamente. A luz apaga-se após alguns minutos. Pode ligá-la novamente durante a preparação premindo o botão da luz.

Dica

- Durante a preparação, se pretender alterar o tempo ou a temperatura de cozedura, prima o botão para aumentar ou diminuir correspondente em qualquer altura.
- Para interromper o processo de preparação, prima o botão para iniciar/interromper. Para retomar o processo de preparação, prima novamente o botão iniciar/interromper.
- O dispositivo fica automaticamente no modo de pausa quando retira o recipiente e o cesto. O processo de preparação continua quando o recipiente e o cesto são novamente colocados no aparelho.

Note

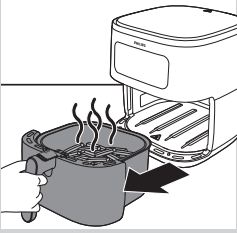
- Se não definir o tempo de preparação necessário num intervalo de 30 minutos, o aparelho desliga-se automaticamente por razões de segurança.
- Alguns ingredientes necessitam de ser agitados ou voltados a meio do tempo de preparação (consulte a "Tabela de alimentos"). Para agitar os ingredientes, retire o recipiente com o cesto, coloque-o numa superfície resistente ao calor, deslize a tampa e prima o botão de libertação do cesto para o retirar e agite-o sobre o lava-loiça. Em seguida, coloque o cesto no recipiente e introduza-os novamente no aparelho.
- 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.



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

Note

- Pode parar o processo de preparação manualmente. Basta premir o botão para iniciar/interromper.
- Quando o processo de preparação terminar, a luz no interior do dispositivo liga-se automaticamente.



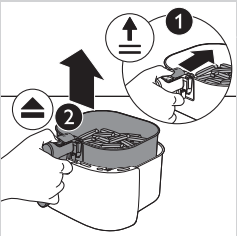
10 Retire o recipiente e verifique se os ingredientes estão prontos.

! **Atenção**

- O recipiente da Airfryer está quente após o processo de preparação. Coloque o recipiente sempre numa superfície resistente ao calor (por exemplo, base, etc.) quando o retirar do dispositivo.

≡ **Note**

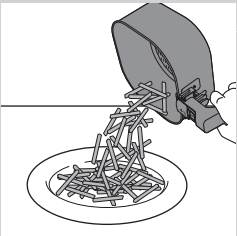
- Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, basta introduzir novamente o recipiente na Airfryer segurando pela pega e adicionar alguns minutos extra ao tempo definido.



11 Para retirar ingredientes pequenos (por exemplo, batatas fritas), retire o cesto do recipiente, deslizando primeiro a tampa e, em seguida, premindo o botão de libertação do cesto.

! **Atenção**

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



12 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 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. Use luvas de forno para verter o excesso de óleo ou gordura libertada. Coloque novamente o cesto no recipiente.

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

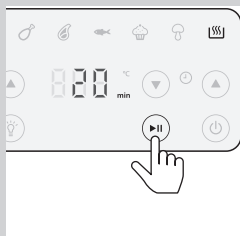
≡ **Note**

- Repita os passos 3 a 12 se quiser preparar outra porção.

Seleccionar o modo para manter quente



- 1 **Prima o botão Menu enquanto o ícone "manter quente" estiver intermitente.**



- 2 **Prima o botão iniciar/interromper para iniciar o modo para manter quente.**

Note

- O temporizador da função de manter quente está definido para 30 minutos. Para alterar o tempo da função de manter quente (1 a 60 minutos), prima o botão para aumentar ou diminuir o tempo. O tempo é confirmado automaticamente.
- A temperatura não pode ser alterada no modo para manter quente.

- 3 **Para interromper o modo para manter quente, prima o botão iniciar/interromper. Para retomar o modo para manter quente, prima novamente o botão iniciar/interromper.**

- 4 **Para sair do modo para manter quente, prima o botão ligar/desligar.**

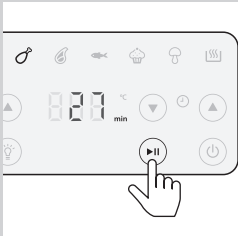
Dica

- 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

- 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.





Cozinhar com uma predefinição







- 1 Siga os passos 1 a 5 da secção "Fritar a ar".
- 2 Prima o botão Menu. O ícone de salgadinhos congelados está intermitente. Prima o botão Menu enquanto a predefinição escolhida estiver intermitente.
- 3 Inicie o processo de preparação premindo o botão iniciar/interromper.

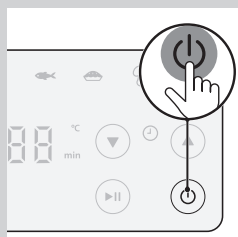
Note

- Na tabela seguinte pode encontrar mais informações sobre as predefinições.

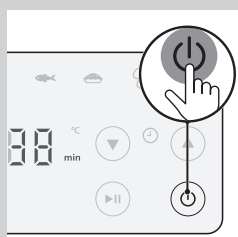
Predefinição	Tempo predefinido (min)	Temperatura predefinida	Peso (máx.)	Informações
 Snacks de batatas congeladas	38	180 °C 350 °F	800 g	<ul style="list-style-type: none"> • Snacks congelados à base de batata, como batatas fritas congeladas, gomos de batata, batatas fritas em rodelas, etc. • Agite, volte ou mexa 2 a 3 vezes a meio
 Batatas frescas	45	180 °C 350 °F	800 g	<ul style="list-style-type: none"> • Utilize batatas para assar ou fritar • 10 x 10 mm de espessura • Demolhe durante 30 minutos em água, seque e, em seguida, adicione ¼ a 1 c.s. de óleo • Agite, volte ou mexa 2 a 3 vezes a meio
 Coxas de frango	27	180 °C 350 °F	1000 g	<ul style="list-style-type: none"> • Até 8 coxas de frango • Agite, volte ou mexa a meio
 Peixe inteiro, aproximadamente 300 g	25	200 °C 400 °F	600 g	

Predefinição	Tempo predefinido (min)	Temperatura predefinida	Peso (máx.)	Informações
 Bolo	45	160 °C 325 °F	500 g	<ul style="list-style-type: none"> Utilize o acessório de cozedura XL (199 x 189 x 80 mm)
 Costeletas	25	200 °C 400 °F	600 g	<ul style="list-style-type: none"> Até 4 costeletas sem osso
 Legumes variados	23	180 °C 350 °F	800 g	<ul style="list-style-type: none"> Picados grosseiramente Utilize o acessório de cozedura XL
 Manter quente	30	80 °C 175 °F	N/A	<ul style="list-style-type: none"> A temperatura não pode ser ajustada

Alterar para outra predefinição



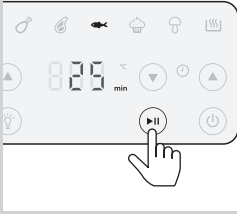
- 1 Durante o processo de preparação, prima brevemente o botão ligar/desligar para parar o processo de preparação. O dispositivo fica, em seguida, no modo de espera.



- 2 Prima novamente o botão ligar/desligar para ligar o dispositivo.



- 3 Prima o botão Menu enquanto a predefinição escolhida estiver intermitente.



4 Prima o botão para iniciar/interromper para iniciar o processo de preparação.



Dica

- Para mudar para o modo manual a partir de uma predefinição, prima repetidamente o botão de menu até estar no modo manual.

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 800 gramas para um resultado uniforme. Palitos de batata maiores tendem a ficar menos estaladiços do que palitos mais pequenos.

- 1 Descasque as batatas e corte em palitos (10 x 10 mm de espessura).
- 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 Frite os palitos de batata e agite o cesto 2 a 3 vezes durante a preparação.

Limpeza



Aviso

- Deixe o cesto, o recipiente 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. Remova o óleo e a gordura do fundo do recipiente e da janela transparente 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 Elimine a gordura libertada ou o óleo do fundo do recipiente.

- 3 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").



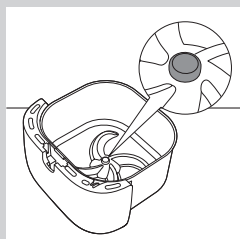
Note

- Coloque o recipiente com o tampão de borracha na máquina de lavar loiça. Não retire o tampão de borracha antes de proceder à limpeza.



Dica

- Se 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 antigorduras 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.



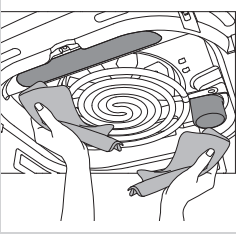


4 Limpe o exterior do aparelho com um pano húmido.

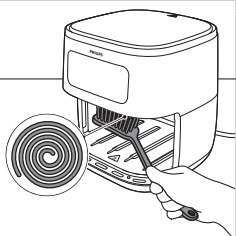


Note

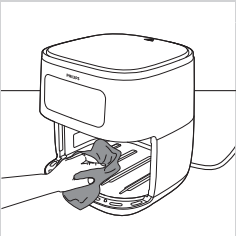
- Certifique-se de que não deixa humidade no painel de controlo. Seque o painel de controlo com um pano depois de o limpar.



5 Após cada utilização, depois de o aparelho arrefecer, limpe o interior da janela transparente e a lâmpada com um pano húmido.







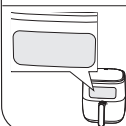


6 Limpe a resistência com uma escova de limpeza para retirar quaisquer resíduos de comida.



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

Tabela de limpeza

				
	✓	✓	✗	✓
	✓	✓	✗	✓
	✗	✗	✗	✓

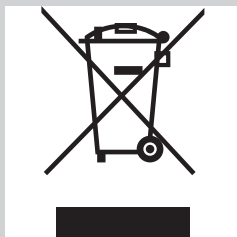
Armazenamento

- 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.

 Note

- Segure sempre a Airfryer na horizontal quando a transportar. Assegure-se de que também segura o recipiente na parte frontal do aparelho, pois este pode deslizar com o cesto para fora do aparelho, caso este seja inclinado para a frente acidentalmente. Isto pode danificar estas peças.
- Certifique-se sempre de que as peças amovíveis da Airfryer 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 correcta ajuda a evitar consequências prejudiciais para o meio ambiente e para a saúde pública.

Garantia e assistência

Versuni ofrece una garantía de dos años tras la compra de este producto. Esta garantía no es válida si un defecto se debe a un uso incorrecto o a un mantenimiento deficiente. Nuestra garantía no afecta a sus derechos bajo la ley como consumidor. Para obtener más información o invocar la garantía, visite nuestro sitio web www.philips.com/support.

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 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.	Siga as instruções da página 17 deste manual do utilizador para preparar batatas fritas caseiras.

22 PORTUGUÊS

Problema	Possível causa	Solução
	Determinados tipos de ingredientes devem ser agitados a meio do tempo de preparação.	Siga as instruções da página 17 deste manual do utilizador para preparar batatas fritas caseiras.
A Airfryer não liga.	O aparelho está ligado à corrente.	Verifique se a ficha foi corretamente 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.
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 ecrã da Airfryer apresenta "E1".	O dispositivo está com defeito/danificado.	Contacte a linha de assistência da Philips ou contacte o centro de apoio ao cliente no seu país.
	A Airfryer pode ser guardada num local demasiado frio.	Se o dispositivo tiver sido guardado a uma temperatura ambiente baixa, deixe-o aquecer até atingir a temperatura ambiente durante, pelo menos, 15 minutos antes de o voltar a ligar à tomada. Se o ecrã continuar a apresentar "E1", contacte a linha de assistência da Philips ou o centro de apoio ao cliente no seu país.



Philips e Philips Shield Emblem são marcas comerciais registadas da Koninklijke Philips N.V. e são utilizadas sob licença.

Este produto foi fabricado pela e é vendido sob a responsabilidade da Versuni Holding B.V. e da Versuni Holding B.V. é o garante relativo a este produto.

2023 © Versuni Holding B.V.