

PHILIPS

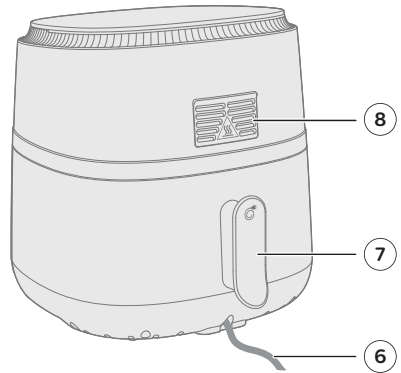
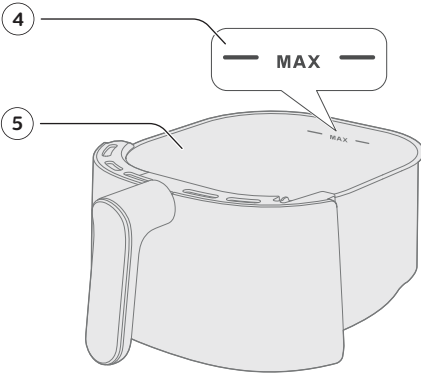
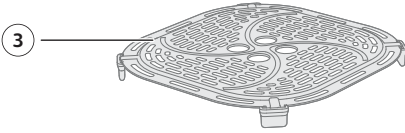
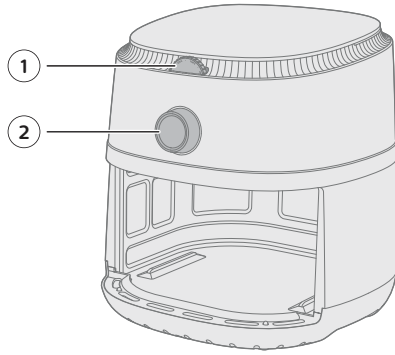
WALITA

NA130



English 6

Português do Brasil 18



Contents

Important	6
Recycling	8
Warranty and support	8
Introduction	8
General description	8
Before first use	9
Preparations before first use	9
Using the appliance	9
Cleaning	13
Storage	15
Troubleshooting	15

Important

Read this important information carefully before you use the appliance and save it for future reference.

Danger



- Do not place the appliance on or near a hot gas stove or all kinds of electric stove and electric cooking plates, or in a heated oven.
- Never immerse the appliance in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the pan, to prevent them from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- Do not use the appliance, if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- Never put any amount of food that exceeds the maximum level indicated in the pan.
- Always make sure heater is free and no food stuck in heater.

Warning

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by Philips, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket, protected by an earth leakage circuit breaker.
- Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.



- The accessible surfaces may become hot during use.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10 cm free space at the back, on both sides and above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also, be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- Never use light ingredients or baking paper in the appliance.
- Accessible surfaces may become hot during use.
- Storage of potatoes: The temperature shall be appropriate to the potato variety stored and it shall be above 6 °C to minimize the risk of acrylamide exposure in the prepared foodstuff.
- Never fill the pan with oil.
- This appliance is designed to be used at ambient temperatures between 5°C and 40°C.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual and use only original Philips accessories.
- Do not let the appliance operate unattended.
- The pan and accessories placed inside the cooking chamber becomes hot during and after use of the appliance, always handle carefully.
- Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time. Refer to the instructions in the manual.

Caution

- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before you assemble, disassemble, store or cleaning.
- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.

- Always return the appliance to a service center authorized by Philips for examination or repair. Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise the guarantee becomes invalid.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approximately 30 minutes before you handle or clean it.
- Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden yellow instead of dark or brown.
- Remove burnt remnants. Do not fry fresh potatoes at a temperature above 180°C (to minimize the production of acrylamide).
- Be careful when cleaning the upper area of the cooking chamber: Hot heating element, edge of metal parts, and splatter shield.
- Always make sure that the food is fully cooked in the Airfryer.
- Be careful when pouring out the cooked food and be careful not to let the accessories fall out.

Electromagnetic fields (EMF)

This appliance complies with the applicable standards and regulations regarding exposure to electromagnetic fields.

Recycling



- This symbol means that electrical products shall not be disposed of with normal household waste.
- Follow your country's rules for the separate collection of electrical products.

Warranty and support

Versuni offers a two-year warranty after purchase on this product. This warranty is not valid if a defect is due to incorrect use or poor maintenance. Our warranty does not affect your rights under law as a consumer. For more information or for invoking the warranty, please visit our website www.philips.com/support.

Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips!
To fully benefit from the support that we offer, register your product at www.philips.com/welcome.

General description

- 1 Temperature knob

- 2 Timer knob
- 3 Frying insert
- 4 MAX indication
- 5 Pan
- 6 Power cord
- 7 Cord wrap
- 8 Air outlets

Before first use

- 1 Remove all packing material.
- 2 Remove any stickers or labels (if applicable) from the appliance.
- 3 Thoroughly clean the appliance before first use (see chapter "cleaning").

Preparations before first use

Place the appliance on a stable, horizontal, level and heat-resistant surface.

Note

- Do not put anything on top or on the sides of the appliance. This could disrupt the airflow and affect the frying result.
- Do not place the operating appliance near or underneath objects that could be damaged by steam, such as walls and cupboard.

Using the appliance

Food table

The table below helps you select the basic settings for the types of food you want to prepare.

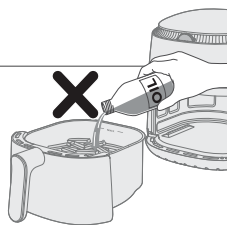
Note

- Keep in mind that these settings are suggestions. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.
- When preparing larger amount of food (e.g. fries, prawns, drumsticks, frozen snacks), shake, turn, or stir the ingredients in the pan 2 to 3 times in order to achieve a consistent result.

Ingredients	Amount	Time (min)	Temperature	Note
Thin frozen fries (7x7 mm/0.3x0.3 in)	200-800 g	17-38	180°C	Shake, turn or stir 2-3 times in between
Homemade fries (10x10 mm/0.4x0.4 in thick)	200-800 g	30-42	180°C	Shake, turn or stir 2-3 times in between
Frozen chicken nuggets	200-800 g	10-25	200°C	shake, turn or stir halfway
Frozen spring rolls	200-800 g	10-25	200°C	shake, turn or stir halfway
Hamburger (around 150 g/5 oz)	1-4 pieces	15-25	150°C	

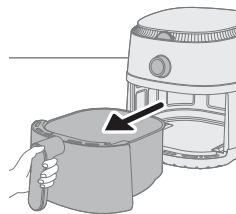
Meat loaf	800-1000 g	45-55	150°C	Use the baking accessory
Meat chops without bone (around 190 g/7 oz)	1-4 pieces	20-25	200°C	shake, turn or stir halfway
Chicken drumsticks (around 125 g/4.5 oz)	2-8 pieces	22-26	180°C	shake, turn or stir halfway
Chicken breast (around 160 g/6 oz)	1-6 pieces	20-24	180°C	
Whole chicken (1.2 kg)	1 piece	65-75	180°C	
Whole fish (around 300-400 g/11-14 oz)	1-2 pieces	27-32	200°C	
Fish filet (around 200 g/7 oz)	1-5 pieces	25-30	200°C	
Mixed vegetables (roughly chopped)	200-800 g	10-18	180°C	Set the cooking time according to your own taste. Shake, turn or stir halfway.
Muffins (around 50 g/1.8 oz)	1-12 pieces	18-25	160°C	
Cake	800-1000 g	60-70	160°C	Use the baking accessory
Pre-baked bread/rolls (around 60 g/1.2 oz)	1-7 pieces	6-10	200°C	
Homemade bread	800-1000 g	50-60	160°C	Use the baking accessory. The shape should be as flat as possible to avoid that the bread touches the heating element when rising.

Airfrying

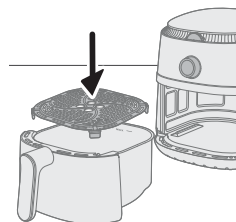


Caution

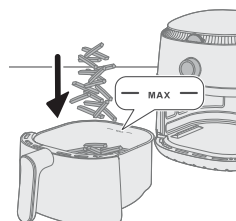
- This is an Airfryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil, frying fat or any other liquid.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Handle the hot pan with oven-safe gloves.
- This appliance is for household use only.
- This appliance may produce some smoke when you use it for the first time. This is normal.
- Preheating of the appliance is not necessary.



- 1 Remove the pan from the appliance by pulling the handle.



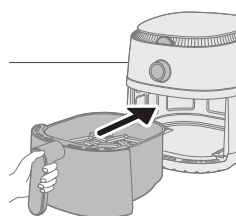
- 2 Put the frying insert in the pan.



- 3 Put the ingredients in the pan.

Note

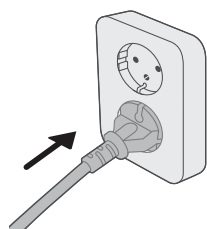
- The Airfryer can prepare a large range of ingredients. Consult the 'Food table' for the right quantities and approximate cooking times.
- Do not exceed the amount indicated in the 'Food table' section or overfill the pan beyond the 'MAX' indication as this could affect the quality of the end result.



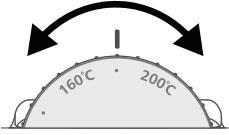
- 4 Put the pan back into the Airfryer.

Caution

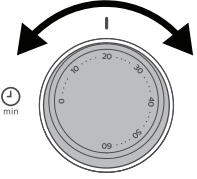
- **Never use the pan without the frying insert in it.**
- **Do not touch the pan during and for some time after use, as it could get very hot.**



- 5 Put the plug in the wall outlet.

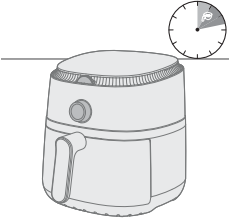


6 Turn the temperature knob to the required temperature.

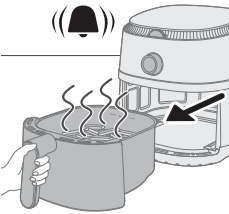


7 Turn the timer knob to the required cooking time to switch on the appliance.

Note



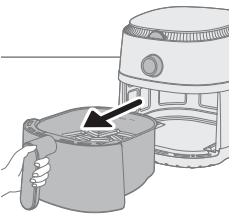
- Some ingredients require shaking or turning halfway through the cooking time (see 'Food table'). To shake the ingredients, pull out the pan and shake it over the sink. Then put the pan back into the appliance.
- If you set the timer to the half of the cooking time and you hear the timer bell it is time to shake or turn the ingredients. Be sure to reset the timer to the remaining cooking time.
- During cooking, if you need to change the cooking temperature or time, turn the control knobs to the required setting.



8 When you hear the timer bell, the cooking time has elapsed.

Note

- You can also switch off the appliance manually. To do this, turn the timer knob to 0 (counterclockwise); this requires some more force than turning clockwise.



9 Pull out the pan and check if the ingredients are ready.

Caution

- **The Airfryer pan is hot after the cooking process. Always place it on a heat resistant work top (eg. trivet, etc.) when you remove the pan from the device.**

Note

- If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the Airfryer and add a few extra minutes.

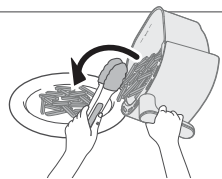
10 Empty the contents into a bowl or onto a plate.

Caution

- **After the cooking process, the pan, the interior housing and the ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the Airfryer, steam may escape from the pan.**

Note

- To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift out the ingredients.
- Excess oil or rendered fat from the ingredients is collected on the bottom of the pan.
- Depending on the type of ingredients cooking, you may want to carefully pour off any excess oil or rendered fat from the pan after each batch or before shaking. Place the pan on a heat-resistant surface. Wear oven-safe gloves to pour off excess oil or rendered fat. Return the pan into the appliance.
- When a batch of ingredients is ready, the Airfryer is instantly ready for preparing another batch.



Making home-made fries

To make great home-made fries in the Airfryer:

- Choose a potato variety suitable for making fries, e.g. fresh, (slightly) floury potatoes.
 - It is best to air fry the fries in portions of up to 500 g / 18 oz for an even result. Larger quantities of fries tend to be less crispy than smaller portions.
- 1 Peel the potatoes and cut into fries (10x10 mm / 0.4x0.4 in thick).
 - 2 Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes.
 - 3 Empty the bowl and dry the potato sticks with a dish towel or paper towel.
 - 4 Pour one tablespoon of cooking oil into the bowl, put the sticks in the bowl and mix until the sticks are coated with oil.
 - 5 Remove the sticks from the bowl with your fingers or a slotted kitchen utensil so excess oil remains in the bowl.

Note

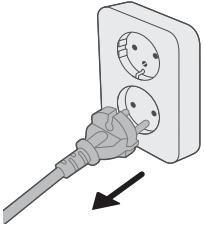
- Do not tilt the bowl to pour all the sticks in the pan at once to prevent excess oil from going into the pan.
- 6 Put the sticks into the pan.
 - 7 Fry the potato sticks and stir them 2-3 times during cooking.

Cleaning

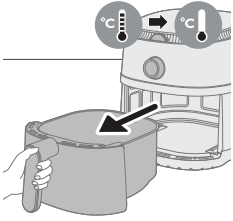
Warning

- **Let the pan and the inside of the appliance cool down completely before you start cleaning.**
- **The pan has a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials as this may damage the non-stick coating.**

Clean the appliance after every use. Remove oil and fat from the bottom of the pan after every use.



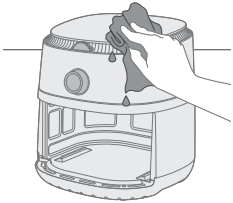
- 1 Turn the timer knob to 0, remove the plug from the wall outlet and let the appliance cool down.



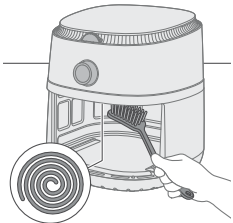
- Tip**
- Remove the pan to let the Airfryer cool down faster.
- 2 Remove the frying insert from the pan.
 - 3 Dispose of rendered fat or oil from the bottom of the pan.
 - 4 Clean the pan and frying insert in a dishwasher. You can also clean them with hot water, dishwashing liquid and a non-abrasive sponge (see "cleaning table").

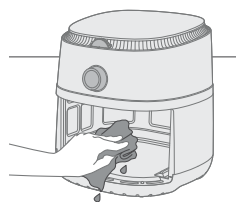
Tip

- If food residues stuck to the pan or frying insert, you can soak them in hot water and dishwashing liquid for 10–15 minutes. Soaking loosens the food residues and makes it easier to remove. Make sure you use a dishwashing liquid that can dissolve oil and grease. If there are grease stains on the pan or frying insert and you have not been able to remove them with hot water and dishwashing liquid, use a liquid degreaser.
 - If necessary, food residues stuck to the heating element can be removed with a soft to medium bristle brush. Do not use a steel wire brush or a hard bristle brush, as this might damage the coating on the heating element.
- 5 To prevent scratches, gently wipe the outside of the appliance with an unwrinkled, clean, and soft cloth. Begin with a slightly moistened cloth and follow up with a dry one, if necessary.



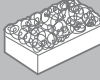

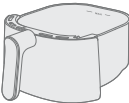


- 6 Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.





7 Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Storage


- 1 Unplug the appliance and let it cool down.
- 2 Make sure all parts are clean and dry before storing.

Note

- When carrying the Airfryer, always hold it horizontally to prevent the pans from accidentally falling out, which could potentially damage them.
- Always make sure that the removable parts of the Airfryer are fixed before you carry and/or store it.

Troubleshooting

This chapter summarizes the most common problems you could encounter with the appliance. If you are unable to solve the problem with the information below, visit www.philips.com/support for a list of frequently asked questions or contact the Consumer Care Center in your country.

Problem	Possible cause	Solution
The outside of the appliance becomes hot during use.	The heat inside radiates to the outside walls.	This is normal. All handles and knobs that you need to touch during use stay cool enough to touch.
		The pan and the inside of the appliance always become hot when the appliance is switched on to ensure the food is properly cooked. These parts are always too hot to touch.
		If you leave the appliance switched on for a longer time, some areas get too hot to touch. These areas are marked on the appliance with the following icon: 

Problem	Possible cause	Solution
		As long as you are aware of the hot areas and avoid touching them, the appliance is completely safe to use.
My home-made fries do not turn out as I expected.	You did not use the right potato type.	To get the best results, use fresh floury potatoes. If you need to store the potatoes, do not store them in a cold environment like in a fridge. Choose potatoes whose package states that they are suitable for frying.
	The amount of ingredients in the pan is too big.	Follow the instructions in this user manual to prepare home-made fries.
	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the cooking time.	Follow the instructions in this user manual to prepare home-made fries.
The Airfryer does not switch on.	The appliance is not plugged in.	Check if the plug is inserted in the wall outlet properly.
	Several appliances are connected to one outlet.	The Airfryer has a high wattage. Try a different outlet and check the fuses.
I see some peeling off spots inside my Airfryer.	Some small spots can appear inside the pan of the Airfryer due to the incidental touching or scratching of the coating (e.g. during cleaning with harsh cleaning tools and/or while inserting the frying insert).	You can prevent damage by lowering the frying insert into the pan properly. If you insert the frying insert at an angle, its side may knock against the wall of the pan, causing small pieces of coating to chip off. If this occurs, please be informed that this is not harmful as all materials used are food-safe.
White smoke comes out of the appliance.	You are cooking fatty ingredients.	Carefully pour off any excess oil or fat from the pan and then continue cooking.
	The pan still contains greasy residues from previous use.	White smoke is caused by greasy residues heating up in the pan. Always clean the pan and the frying insert thoroughly after every use.

Problem	Possible cause	Solution
	Breading or coating did not adhere properly to the food.	Tiny pieces of airborne breading can cause white smoke. Firmly press breading or coating to food to ensure it sticks.
	Marinade, liquid or meat juices are splattering in the rendered fat or grease.	Pat food dry before placing it in the pan.

Conteúdo

Importante	18
Reciclagem	20
Garantia e suporte	20
Introdução	20
Descrição geral	21
Antes da primeira utilização	21
Preparações antes do primeiro uso	21
Utilização do aparelho	21
Limpeza	26
Armazenamento	27
Resolução de problemas	27

Importante

Leia atentamente estas informações importantes antes de usar o aparelho e guarde-as para consultas futuras.

Perigo



- Não coloque o aparelho sobre ou perto de um fogão a gás ou fogões e placas de cozimento elétricos quentes, ou de um forno aquecido.
- Nunca mergulhe o aparelho em água nem enxágue sob a torneira.
- Não deixe entrar água ou outro líquido no aparelho para evitar choque elétrico.
- Sempre coloque os alimentos que serão fritos no recipiente de forma a impedir que encostem nas resistências.
- Não cubra a entrada de ar e as aberturas para saída de ar enquanto o aparelho estiver em uso.
- Não encha o recipiente com óleo, pois isso pode causar incêndio.
- Não utilize o aparelho se a tomada, o cabo de energia ou o próprio aparelho estiverem danificados.
- Nunca toque o interior do aparelho enquanto ele estiver em funcionamento.
- Nunca coloque qualquer quantidade de alimentos que exceda o nível máximo indicado no recipiente.
- Verifique sempre se o aquecedor está livre e que não há alimentos presos no aquecedor.

Aviso

- Se o cabo de energia estiver danificado, deverá ser substituído pela Philips, pelo agente de serviço ou por técnicos igualmente qualificados para evitar situações de risco.
- Só ligue o aparelho a uma tomada de parede aterrada, protegida por um disjuntor de fuga à terra.
- Sempre verifique se o plugue está inserido na tomada da parede de forma adequada.
- Este aparelho não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto à parte.



- As superfícies acessíveis podem esquentar durante o uso.
- Crianças pequenas devem ser supervisionadas para que não brinquem com o aparelho.
- Este aparelho não deve ser usado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas ou pouca experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável por sua segurança.
- Crianças não devem realizar limpeza ou manutenção sem a supervisão de um adulto.
- Não encoste o aparelho na parede nem em outros aparelhos. Deixe pelo menos 10 cm de espaço livre ao redor do aparelho. Não coloque nada sobre o aparelho.
- Ao fritar com ar quente, o vapor quente é liberado pelas aberturas para saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das aberturas para saída de ar. Além disso, tenha cuidado com o vapor e o ar quente quando você remover o recipiente do aparelho.
- Nunca use ingredientes leves ou papel-manteiga no aparelho.
- As superfícies acessíveis podem esquentar durante o uso.
- Armazenamento das batatas: A temperatura deve ser adequada para o tipo de batata armazenada e superior a 6 °C para minimizar o risco de exposição à acrilamida no alimento preparado.
- Nunca encha o recipiente com óleo.
- Este aparelho foi projetado para ser utilizado em temperaturas ambientes entre 5 °C e 40 °C.
- Antes de ligar o aparelho, verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem do local.
- Mantenha o cabo de energia distante de superfícies quentes.
- Não coloque o aparelho sobre ou próximo a materiais inflamáveis, como toalhas de mesa ou cortinas.
- Não use o aparelho para uma finalidade diferente da descrita neste manual do usuário e use somente acessórios Philips originais.
- Não deixe o aparelho funcionando sem supervisão.
- O recipiente e os acessórios inseridos dentro da câmara de cozimento ficam quentes durante e após o uso do aparelho. Sempre os manuseie com cuidado.
- Limpe completamente todas as partes que entram em contato com o alimento antes de usar o aparelho pela primeira vez. Consulte as instruções no manual.

Cuidado

- Este aparelho destina-se somente para uso doméstico. Ele não se destina ao uso em ambientes como cozinhas de funcionários em comércios, escritórios, fazendas ou outros ambientes profissionais. Também não deve ser usado por hóspedes em hotéis, pousadas ou outros ambientes residenciais.
- Sempre desconecte o aparelho da tomada se não for utilizá-lo e antes de montá-lo, desmontá-lo, guardá-lo ou limpá-lo.
- Coloque o aparelho em uma superfície horizontal, plana e estável.

- Se o aparelho for usado de forma inadequada ou para fins profissionais ou semiprofissionais ou se não for usado de acordo com as instruções do manual, a garantia perderá a validade e a Philips se eximirá da responsabilidade pelo dano causado.
- Sempre encaminhe o aparelho a uma assistência técnica autorizada pela Philips para avaliações ou consertos. Não tente consertar o aparelho sozinho. Você pode perder a garantia.
- Sempre desligue o aparelho após o uso.
- Deixe o aparelho esfriar por, aproximadamente, 30 minutos antes de limpá-lo ou tocar nele.
- Verifique se os alimentos preparados no aparelho ficam dourados em vez de escuros ou na cor marrom.
- Remova os restos queimados. Não frite batatas frescas a uma temperatura acima de 180 °C (para minimizar a produção de acrilamida).
- Tenha cuidado ao limpar a área superior da câmara de cozimento: Resistência quente, borda de peças metálicas e proteção contra respingos.
- Verifique sempre se os alimentos estão totalmente cozidos na Airfryer.
- Tenha cuidado ao retirar os alimentos cozidos e tenha cuidado para não deixar os acessórios caírem.

Campos eletromagnéticos (EMF)

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

Reciclagem



- Este símbolo significa que produtos elétricos não deve ser descartados com o lixo doméstico convencional.
- Siga as regras de seu país referentes à coleta seletiva de produtos elétricos.

Garantia e suporte

A Versuni oferece uma garantia de 2 anos para este produto após a compra. Esta garantia não é válida se o defeito for decorrente de uso incorreto ou má manutenção. A garantia não interfere em seus direitos de acordo com o Código de Defesa do Consumidor. Para obter mais informações ou acionar a garantia, acesse o nosso site www.philips.com/support.

Introdução

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

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

Descrição geral

- 1 Botão de temperatura
- 2 Temporizador
- 3 Acessório para fritar
- 4 Indicação MAX
- 5 Recipiente
- 6 Cabo de energia
- 7 Enrolamento de fio
- 8 Saídas de ar

Antes da primeira utilização

- 1 Retire todo o material da embalagem.
- 2 Remova rótulos ou etiquetas (se aplicável) do aparelho.
- 3 Limpe completamente o aparelho antes do primeiro uso (consulte o capítulo "Limpeza").

Preparações antes do primeiro uso

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

Nota

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

Utilização do aparelho

Tabela de alimentos

A tabela abaixo ajuda você a selecionar as regulagens básicas de acordo com os tipos de alimento que deseja preparar.

Nota

- Tenha em mente que essas regulagens são sugestões. Como os alimentos têm origem, tamanho, forma e marca diferentes, não podemos garantir a melhor regulagem para os seus alimentos.
- Ao preparar uma quantidade maior de alimentos (por exemplo, batatas fritas, camarões, coxas de frango, salgadinhos congelados), agite, vire ou mexa os ingredientes no recipiente 2 ou 3 vezes para obter um resultado consistente.

Ingredientes

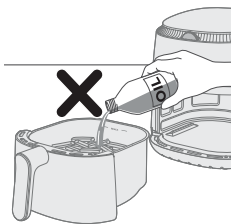
	Quantidade	Tempo (mín.)	Temperatura	Nota
Batatas fritas finas congeladas (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 pol.)	200 – 800 g	17 – 38	180 °C	Agite, gire ou mexa 2 ou 3 vezes a cada vez

22 Português do Brasil

Batatas fritas caseiras (10 x 10 mm/0,4 x 0,4 pol. de espessura)	200 – 800 g	30 – 42	180 °C	Agite, gire ou mexa 2 ou 3 vezes a cada vez
Nuggets de frango congelados	200 – 800 g	10 – 25	200°C	agite, gire ou mexa na metade do tempo
Rolinho primavera congelados	200 – 800 g	10 – 25	200°C	agite, gire ou mexa na metade do tempo
Hambúrguer (cerca de 150 g/5 oz)	1 a 4 unidades	15 – 25	150°C	
Bolo de carne	800 – 1000 g	45 – 55	150°C	Use o acessório de cozimento
Costeletas de carne desossadas (cerca de 190 g/7 oz)	1 a 4 unidades	20 – 25	200°C	agite, gire ou mexa na metade do tempo
Coxas de frango (cerca de 125 g/4,5 oz)	2 a 8 unidades	22 – 26	180 °C	agite, gire ou mexa na metade do tempo
Peito de frango (cerca de 160 g/6 oz)	1 a 6 unidades	20 – 24	180 °C	
Frango inteiro (1,2 kg)	1 unidade	65 – 75	180 °C	
Peixe inteiro (cerca de 300 g a 400 g/11 a 14 oz)	1 a 2 unidades	27 – 32	200°C	
Filé de peixe (cerca de 200 g/7 oz)	1 a 5 unidades	25 – 30	200°C	
Vegetais mistos (picados)	200 – 800 g	10 – 18	180 °C	Defina o tempo de cozimento de acordo com seu gosto. Agite, gire ou mexa na metade do tempo.
Muffins (cerca de 50 g/1,8 oz)	1 a 12 unidades	18 – 25	160°C	
Bolos	800 – 1000 g	60 – 70	160°C	Use o acessório de cozimento
Pães pré-assados (cerca de 60 g/1,2 oz)	1 a 7 unidades	6 – 10	200°C	
Pão caseiro	800 – 1000 g	50 – 60	160°C	Use o acessório de cozimento. O formato deve ser o mais plano possível para evitar que o pão toque na resistência ao levedar.

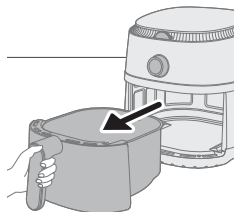
Fritura com ar quente

Atenção

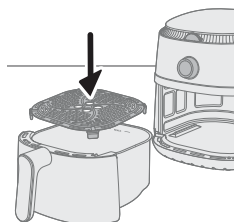


- Isto é uma Airfryer que funciona com ar quente. Não encha o recipiente de suporte com óleo ou qualquer outro líquido.
- Não toque nas superfícies quentes. Use alças ou cabos. Manuseie o recipiente quente com luvas resistentes ao forno.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
- Este aparelho pode produzir uma pequena quantidade de fumaça quando usado pela primeira vez. Isso é normal.
- Não é necessário pré-aquecer o aparelho.

1 Retire o recipiente do aparelho puxando pela alça.



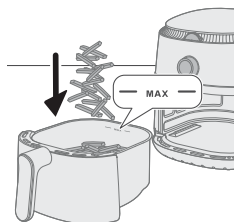
2 Coloque o acessório para fritar no recipiente.



3 Coloque os ingredientes no recipiente.

Nota

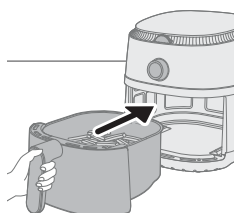
- A Airfryer pode preparar uma vasta gama de alimentos. Consulte a 'Tabela de alimentos' para saber as quantidades corretas e os tempos de cozimento aproximados.
- Não exceda a quantidade indicada na seção 'Tabela de alimentos' nem encha o recipiente além da indicação 'MAX', pois isso pode afetar a qualidade do resultado final.

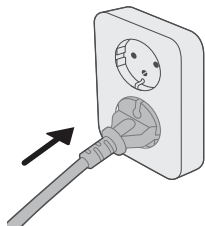


4 Coloque o recipiente de volta na Airfryer.

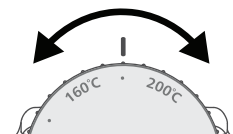
Atenção

- Nunca use o recipiente sem o acessório para fritar.
- Não toque no recipiente durante e algum tempo após o uso, pois pode estar muito quente.

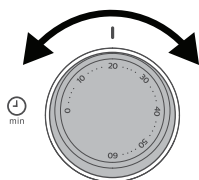




5 Insira o plugue na tomada.



6 Gire o botão de temperatura até a temperatura desejada.



7 Gire o botão do temporizador até o tempo de cozimento necessário para ligar o aparelho.

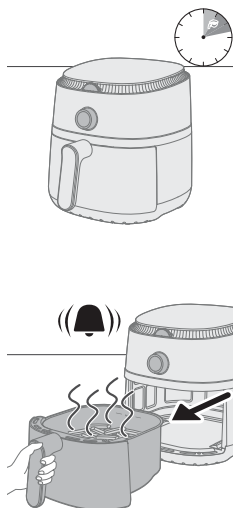
Nota

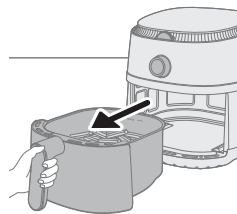
- Alguns alimentos precisam ser agitados ou virados durante o tempo de cozimento (consulte 'Tabela de alimentos'). Para agitar os alimentos, retire o recipiente e agite-o sobre a pia. Em seguida, coloque o recipiente novamente no aparelho.
- Se você tiver regulado o temporizador para metade do tempo de cozimento e ouvir a campainha do temporizador, é hora de agitar ou virar os alimentos. Certifique-se de regular o temporizador novamente para o tempo de preparo restante.
- Durante o preparo, se for necessário alterar a temperatura ou o tempo de preparo, gire os botões de controle até a configuração desejada.

8 Quando ouvir a campainha do temporizador, o tempo de preparo terá acabado.

Nota

- Você também pode desligar o aparelho manualmente. Para isso, gire o botão do temporizador até 0 (sentido anti-horário); isso requer um pouco mais de força do que girá-lo no sentido horário.





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

Atenção

- **O recipiente da Airfryer fica quente após o preparo. Sempre coloque-o em uma bancada resistente ao calor (por exemplo, um tripé etc.) ao remover o recipiente do aparelho.**

Nota

- Se os alimentos ainda não estiverem prontos, basta deslizar o recipiente de volta para dentro da Airfryer e adicionar alguns minutos extra.

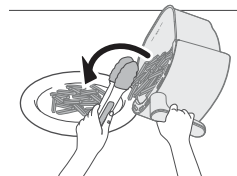
10 Despeje o conteúdo em uma tigela ou prato.

Atenção

- **Após o processo de preparo, o recipiente, o acondicionamento interior e os ingredientes estarão quentes. Dependendo do tipo de alimento na Airfryer, pode sair vapor do recipiente.**

Nota

- Para retirar ingredientes grandes ou frágeis, utilize uma pinça de cozinha para levá-los.
- O excesso de óleo ou de gordura processada dos alimentos é coletada no fundo do recipiente de suporte.
- Dependendo do tipo de ingredientes que você cozinhar, despeje cuidadosamente o óleo em excesso ou gordura processada do recipiente após cada preparo ou antes de agitar. Coloque o recipiente em uma superfície resistente ao calor. Use luvas resistentes ao forno para derramar o excesso de óleo ou gordura processada. Coloque o recipiente novamente no aparelho.
- Quando uma porção de alimentos estiver pronta, a Airfryer estará automaticamente pronta para preparar outra porção.



Preparo de batatas fritas caseiras

Para fazer batatas fritas caseiras excelentes na Airfryer:

- Escolha uma variedade de batata adequada para fritar, por ex. batatas frescas (ligeiramente) farinhentas.
- Para obter um resultado uniforme ao fritar as batatas no ar quente, use porções de até 500 g / 18 oz. Quantidades maiores de batatas fritas tendem a ficar menos crocantes do que porções menores.

- 1 Descasque as batatas e corte-as em palitos (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 pol. de espessura).
- 2 Deixe as batatas em palitos de molho em uma vasilha com água por pelo menos 30 minutos.
- 3 Esvazie a vasilha e seque as batatas em palitos com um pano de prato ou toalha de papel.
- 4 Coloque meia colher de sopa de óleo de cozinha e os palitos na tigela. Misture até que as batatas estejam cobertas de óleo.
- 5 Retire as batatas em palitos da tigela com as mãos ou com um utensílio de cozinha com furos, para que o excesso de óleo permaneça na tigela.

Nota

- Não incline a vasilha para despejar todas as batatas em palitos no recipiente de uma vez, para evitar que o excesso de óleo caia no recipiente.
- 6 Coloque as batatas em palitos dentro do recipiente.
 - 7 Frite as batatas em palitos e agite-as 2 ou 3 vezes durante o preparo.

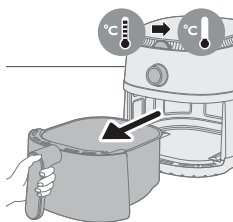
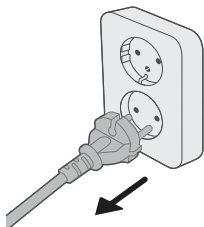
Limpeza

Aviso

- **Deixe o recipiente e a parte interna do aparelho esfriarem completamente antes de começar a limpeza.**
- **O recipiente tem um revestimento antiaderente. Não use utensílios de cozinha metálicos nem materiais de limpeza abrasivos, pois eles podem danificar o revestimento antiaderente.**

Limpe o aparelho após cada uso. Remova o óleo e a gordura do fundo do recipiente depois de cada uso.

- 1 Gire o botão do temporizador até 0, retire o plugue da tomada e deixe o aparelho esfriar.

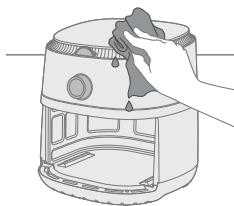


Dica

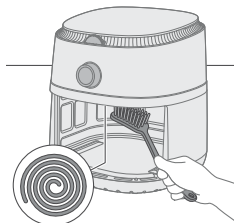
- Retire o recipiente para deixar a Airfryer esfriar mais rapidamente.
- 2 Retire o acessório para fritar do recipiente.
 - 3 Descarte a gordura processada ou o óleo do fundo do recipiente.
 - 4 Limpe o recipiente e o acessório para fritar na lava-louças. Você também pode limpá-los com água quente, detergente líquido e uma esponja não abrasiva (consulte a 'Tabela de limpeza').

Dica

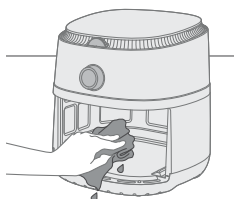
- Se os resíduos de alimentos grudarem no recipiente ou no acessório para fritar, você pode deixá-los de molho em água quente com líquido de lava-louças por 10 a 15 minutos. Deixar de molho amolece os resíduos de alimentos e facilita a remoção. Certifique-se de usar um detergente líquido que consiga dissolver óleo e gordura. Se houver manchas de gordura no recipiente ou no acessório para fritar e você não conseguir removê-las usando água quente e detergente líquido, use um desengordurante líquido.
- Se necessário, é possível remover os resíduos de alimentos presos na resistência usando uma escova macia com cerdas médias. Não use uma escova com cerdas de aço, pois ela pode danificar o revestimento na resistência de aquecimento.





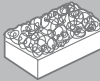

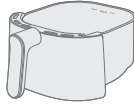
- 5 Para evitar arranhões, limpe cuidadosamente a parte externa do aparelho com um pano macio, limpo e sem dobras. Comece com um pano levemente umedecido e termine com um pano seco, se necessário.



- 6 Limpe a resistência com uma escova de limpeza para remover resíduos de alimentos.



- 7 Limpe a parte interna do aparelho com água quente e uma esponja não-abrasiva.

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Armazenamento

- 1 Retire o plugue do aparelho da tomada e deixe-o esfriar.
- 2 Verifique se todas as peças estão limpas e secas antes de guardar.


Nota

- Ao transportar a Airfryer, segure-a sempre horizontalmente para evitar que os recipientes caiam acidentalmente, o que pode danificá-los.
- Sempre certifique-se de que as partes removíveis da Airfryer estejam encaixadas antes de usá-las e/ou guardá-las.

Resolução de problemas

Este capítulo resume os problemas mais comuns que você pode entrar no aparelho. Caso você não consiga solucionar o problema com as informações abaixo, acesse www.philips.com/support para obter uma lista de perguntas

frequentes ou entre em contato com a Central de Atendimento ao Cliente do seu país.

Problema	Possível causa	Solução
A parte externa do aparelho fica muito quente durante o uso.	O calor no interior irradia para as paredes externas.	Isso é normal. Todos os cabos e botões que são necessários manusear durante o uso permanecem frios o bastante para que você possa tocá-los.
		O recipiente e a parte interna do aparelho sempre ficam quentes quando ele está ligado para garantir que o alimento seja preparado adequadamente. Essas peças são sempre muito quentes ao toque.
		Se você deixar o aparelho ligado por tempo prolongado, algumas áreas ficam muito quentes ao toque. Essas áreas são indicadas no aparelho com o seguinte ícone: 
		Ao saber quais partes do aparelho são aquecidas durante o uso, você evita tocá-las, tornando o aparelho totalmente seguro.
O resultado das batatas fritas frescas não sai conforme o esperado.	Você não usou o tipo correto de batata.	Para obter os melhores resultados, utilize batatas frescas e farinhentas. Não guarde as batatas em baixas temperaturas, como na geladeira. Escolha batatas cuja embalagem indique que são adequadas para fritar.
	A quantidade de ingredientes no recipiente é muito grande.	Siga as instruções deste manual do usuário para preparar batatas fritas caseiras.
	Durante o preparo de alguns alimentos, é necessário agitá-los na metade do tempo de preparo.	Siga as instruções deste manual do usuário para preparar batatas fritas caseiras.
A Airfryer não liga.	O aparelho não está conectado à tomada elétrica.	Verifique se o plugue está inserido na tomada de forma adequada.
	Vários aparelhos estão conectados a uma tomada.	A Airfryer possui uma voltagem elevada. Tente uma tomada diferente e verifique os fusíveis.

Problema	Possível causa	Solução
Notei alguns pontos de descascamento dentro da minha Airfryer.	Algumas pequenas manchas podem aparecer dentro do recipiente da Airfryer por causa de toques/arranhões acidentais no revestimento (por exemplo, durante a limpeza com ferramentas de limpeza ásperas e/ou ao inserir o acessório para fritar).	Você pode evitar danos encaixando o acessório para fritar dentro do recipiente da forma correta. Se você inserir o acessório para fritar de maneira inclinada, a lateral pode bater na parede do recipiente, fazendo pequenos pedaços de revestimento se desprenderem. Se isso ocorrer, informamos que não é prejudicial à saúde, pois todos os materiais são seguros para os alimentos.
Há fumaça branca saindo do aparelho.	Você está cozinhando ingredientes gordurosos.	Despeje o excesso de óleo ou gordura do recipiente com cuidado para continuar o preparo.
	O recipiente ainda contém resíduos de gordura do uso anterior.	A fumaça branca é produzida pelos resíduos de gordura que se aquecem no recipiente. Sempre limpe o recipiente e o acessório para fritar cuidadosamente após cada uso.
	O empanado ou a cobertura não aderiram bem aos alimentos.	Pedaços muito pequenos de empanado no ar podem produzir fumaça branca. Pressione firmemente o empanado ou a cobertura no alimento para garantir que fiquem bem aderidos.
	Marinada, líquido ou sucos de carne estão respingando na gordura derretida.	Escorra os alimentos antes de colocá-los no recipiente.

2024 © Versuni Holding B.V.

PHILIPS and the Philips Shield Emblem are registered trademarks of Koninklijke Philips N.V. and are used under license.

This product has been manufactured by and is sold under the responsibility of Versuni Holding B.V., and Versuni Holding B.V. is the warrantor in relation to this product.

(05/2024)

