

|  | Quantidade min./máx. (g) | Tempo de preparo (min.) | Temperatura (°C) | Sacudir | Informações adicionais |
|--|--------------------------|-------------------------|------------------|---------|------------------------|
|--|--------------------------|-------------------------|------------------|---------|------------------------|

### Batatas e fritas

|                                    |                 |         |     |         |                                     |
|------------------------------------|-----------------|---------|-----|---------|-------------------------------------|
| Batatas fritas finas congeladas    | 300 g - 1.000 g | 8 - 16  | 200 | Sacudir |                                     |
| Batatas fritas grossas congeladas  | 300 g - 1.000 g | 13 - 19 | 200 | Sacudir |                                     |
| Batatas fritas caseiras (8 x 8 mm) | 300 g - 1.200 g | 20 - 30 | 180 | Sacudir | adicione 1/2 colher de sopa de óleo |
| Batatas wedge feitas em casa       | 300 g - 900 g   | 18 - 24 | 180 | Sacudir | adicione 1/2 colher de sopa de óleo |

### Petiscos

|                              |               |        |     |         |                               |
|------------------------------|---------------|--------|-----|---------|-------------------------------|
| Rolinho primavera            | 100 g - 400 g | 7      | 200 | Sacudir | Use do tipo pronto para assar |
| Nuggets de frango congelados | 400 g         | 6      | 200 | Sacudir | Use do tipo pronto para assar |
| Iscas de peixe congeladas    | 4 - 12        | 8 a 10 | 200 |         | Use do tipo pronto para assar |
| Legumes assados              | 750 g         | 15     | 200 |         |                               |
| Rocambolo de carne           | 1 - 5         | 6      | 200 |         |                               |

|            |               |       |     |  |  |
|------------|---------------|-------|-----|--|--|
| Hambúrguer | 100 g - 400 g | 6 - 7 | 180 |  |  |
|------------|---------------|-------|-----|--|--|

### Assar

|         |       |    |     |  |                              |
|---------|-------|----|-----|--|------------------------------|
| Bolos   | 500g  | 50 | 150 |  | Use a fôrma                  |
| Quiche  | 400 g | 20 | 190 |  | Use a fôrma/fôrma refratária |
| Muffins | 400 g | 15 | 180 |  | Use a fôrma                  |

|  | Quantidade min.-máx. (g) | Tempo de preparo (min.) à temperatura (°C) |
|--|--------------------------|--|
|--|--------------------------|--|

### Carnes e aves

|                  |           |                           |
|------------------|-----------|---------------------------|
| Bife*            | 100 g     | 5 a 180 °C e 4 a 100 °C   |
|                  | 600 g     | 6 a 180 °C e 4 a 100 °C   |
| Coxas de frango* | 1 (80 g)  | 10 a 200 °C e 10 a 150 °C |
|                  | 7 (600 g) | 10 a 200 °C e 10 a 150 °C |
| Peito de frango* | 100 g     | 8 a 140 °C e 6 a 180 °C   |
|                  | 800 g     | 8 a 140 °C e 8 a 180 °C   |

\* Sempre inicie o preparo com a temperatura mais alta e, em seguida, continue a uma temperatura mais baixa até ficar pronto.

Nota: Quando você prepara alimentos que “crescem”, como bolos, quiches ou muffins, a fôrma não deve ser preenchida em mais da metade.

Nota: O tempo de preparo não inclui o tempo necessário para pré-aquecer o aparelho.

### Batatas fritas feitas em casa

Para obter ótimos resultados, recomenda-se usar batatas fritas pré-cozidas (por exemplo, congeladas). Se você quiser fazer batatas fritas em casa, siga as etapas abaixo.

- 1 Descasque as batatas, cortando-as em palitos.
- 2 Deixe as batatas de molho em um recipiente por, no mínimo, 30 minutos. Após isso, retire e seque as batatas com papel-toalha.
- 3 Coloque as batatas e meia colher de sopa de azeite de oliva na parte superior e misture tudo até que as batatas estejam cobertas de azeite.
- 4 Retire as batatas do recipiente com as mãos ou com utensílios de cozinha, de maneira que o óleo em excesso permaneça no recipiente. Coloque as batatas na cesta.

Nota: Não incline o recipiente para colocar as batatas na cesta de uma só vez para que o excesso de óleo não caia no fundo da frigideira.

- 5 Frite as batatas palito de acordo com as instruções neste capítulo.

### Limpeza

Limpe o aparelho depois de cada uso. Remova o óleo do fundo da frigideira após cada processo de preparo para impedir a geração de fumaça.

Abra a gaveta para deixar a Airfryer esfriar mais rapidamente. Deixe a frigideira esfriar antes de retirá-la do aparelho.

A frigideira, a cesta e a parte interna do aparelho têm um revestimento antiaderente. Não use utensílios de cozinha de metal nem materiais de limpeza abrasivos para limpá-los, pois isso pode danificar o revestimento.

Limpe a parte interna e o elemento de aquecimento de sua Airfryer regularmente para remover resíduos de alimentos. ATENÇÃO: tenha cuidado ao limpá-los porque o elemento de aquecimento e as bordas das peças de metal podem estar quentes.

- 1 Desconecte o plugue da tomada da parede e deixe o aparelho esfriar.
- 2 Limpe a parte externa do aparelho com um pano úmido.

Nota: Verifique se não há umidade atrás de no painel de controle. Após a limpeza, seque o painel de controle com um pano.

- 3 Limpe a frigideira e a cesta por completo com água quente, um pouco de detergente e uma esponja não-abrasiva.

Use um desengordurante para remover a sujeira restante.

Nota: A frigideira e a cesta são próprias para lava-louças.

Dica: Se houver sujeira grudada na cesta ou no fundo da frigideira, encha a frigideira com água quente e um pouco de detergente. Coloque a cesta na frigideira deixando ambas de molho por, aproximadamente, 10 minutos.

- 4 Limpe a parte interna do aparelho com água quente e uma esponja não-abrasiva.
- 5 Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza para remover resíduos de alimentos.

Para saber mais sobre o processo de limpeza recomendado, acesse [www.philips.com.br/suporte](http://www.philips.com.br/suporte).

### Armazenamento

- 1 Desligue o aparelho da tomada e deixe-o esfriar.
- 2 Verifique se todas as peças estão limpas e secas.
- 3 Insira o fio no compartimento de armazenamento.

### Compra de acessórios

Para adquirir acessórios para este aparelho, dirija-se até um revendedor Philips Walita ou entre em contato com a Central de Atendimento ao Cliente Philips Walita. Caso você tenha dificuldade em adquirir acessórios para o seu aparelho, entre em contato com a Central de Atendimento ao Cliente Philips Walita do seu país (o número de telefone se encontra no folheto de garantia mundial). Ou se preferir, acesse [www.philips.com.br/suporte](http://www.philips.com.br/suporte) para obter informações sobre onde comprar acessórios.

### Reciclagem

- Não descarte o produto com o lixo doméstico normal ao final de sua vida útil. Leve-o a um posto de coleta oficial para que ele possa ser reciclado. Ao fazer isso, você ajuda a preservar o meio ambiente.
- Siga a regulamentação do seu país para a coleta seletiva de produtos elétricos e eletrônicos. O descarte correto ajuda a prevenir consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde humana.

### Garantia e suporte

Caso você precise de informações ou assistência técnica, acesse a página da Philips Walita em [www.philips.com.br/suporte](http://www.philips.com.br/suporte) ou entre em contato com a Central de Atendimento ao Cliente Philips Walita do seu país (o telefone está disponível no folheto de garantia mundial). Caso não haja uma Central de Atendimento ao Cliente no seu país, entre em contato com um revendedor local Philips Walita.

### Solução de problemas

Este capítulo resume os problemas mais comuns que podem ser encontrados durante o uso do aparelho. Caso você não consiga solucionar o problema com as informações abaixo, acesse [www.philips.com.br/suporte](http://www.philips.com.br/suporte) para obter uma lista de perguntas frequentes ou entre em contato com a Central de Atendimento ao Cliente Philips Walita do seu país.

| Problema   | Possível causa   | Solução   |
|--|--|---|
| O aparelho parou de funcionar.                           | O aparelho não está conectado à tomada elétrica.   | Conecte o plugue a uma tomada elétrica aterrada.  |
|  | O aparelho não está ligado.  | Pressione o botão liga/desliga para ligar o aparelho.   |
| Os alimentos fritos no aparelho não ficam prontos.       | A temperatura definida está muito baixa.   | Pressione o botão de aumento da temperatura para definir a temperatura desejada (consulte a seção “Ajustes” no capítulo “Utilização do aparelho”).  |
|  | O tempo de preparo é muito curto.  | Pressione o botão de aumento do timer para ajustar o tempo de preparo desejado (consulte a seção “Ajustes” no capítulo “Utilização do aparelho”).   |
|  | Há muita quantidade de alimentos na cesta.   | Coloque porções menores de alimentos na cesta. Porções menores são fritas de modo mais homogêneo. Não exceda a indicação MAX nem a quantidade máxima na tabela.   |
| Os alimentos não são fritos por igual no aparelho.       | Durante o preparo de alguns alimentos, é necessário sacudi-los na metade do tempo de preparo.  | Durante o preparo de determinados alimentos que podem ficar uns por cima dos outros (por exemplo, batatas fritas), é necessário sacudi-los na metade do tempo de preparo. Consulte a seção “Ajustes” no capítulo “Utilização do aparelho”.  |
| Os petiscos fritos no aparelho não ficam crocantes.      | Você usou um tipo de petisco que deve ser preparado em uma fritadeira comum.   | Para que o alimento fique crocante, use petiscos próprios para assar ou pincele levemente os petiscos com um pouco de óleo.   |
| Não consigo deslizar a gaveta para dentro do aparelho.   | Há um excesso de alimentos na cesta.   | Não encha a cesta além da indicação MAX.  |
|  | A frigideira e a cesta não estão posicionadas corretamente.  | Verifique se a frigideira e a cesta estão posicionadas corretamente.  |
| Há fumaça branca saindo do aparelho.                     | Você está preparando alimentos gordurosos.   | Quando você fritar alimentos gordurosos no aparelho, uma quantidade grande de óleo vaza na frigideira. O óleo produz uma fumaça branca e a frigideira pode esquentar mais do que o normal. Isso não afeta o aparelho nem o resultado final. |
|  | Pode haver restos de alimentos ou de gordura de usos anteriores na parte interna da Airfryer, no elemento de aquecimento ou na frigideira. | A fumaça branca é causada pelo aquecimento de restos de alimento ou de gordura. Limpe adequadamente a frigideira, a parte interna e o elemento de aquecimento da Airfryer depois de utilizá-la.   |
| As batatas frescas não são fritas por igual no aparelho. | Você não deixou as batatas palito ficarem de molho adequadamente antes de fritá-las.   | Deixe as batatas de molho em um recipiente por, no mínimo, 30 minutos. Após isso, retire e seque as batatas com papel-toalha.   |

| Problema   | Possível causa   | Solução  |
|--|--|--|
|  | Você não usou o tipo correto de batata.                                    | Verifique se está usando batatas frescas e de um tipo firme.   |
| As batatas frescas fritas no aparelho não ficam crocantes.   | A crocância das batatas fritas depende da quantidade de óleo e água nelas. | Seque as batatas palito adequadamente antes de adicionar o óleo. Corte as batatas em palitos menores e adicione um pouco mais de óleo para ficarem mais crocantes. |
| A mensagem “Er” (Erro) aparece no display.   | Ocorreu um erro.   | Leve o aparelho para verificação em uma assistência técnica autorizada pela Philips Walita.  |
| As indicações de tempo e temperatura mudam automaticamente, mesmo se eu não pressionar nenhum botão. | Há umidade no painel de controle.  | Após a limpeza, seque o painel de controle com um pano.  |

### CERTIFICADO DE GARANTIA

A Philips Walita garante seus produtos eletroportáteis por um período de 2 (dois) anos contados a partir da data da compra. Se qualquer defeito decorrente de material ou mão de obra defeituosos ocorrer dentro do período de dois anos de garantia, a Philips Walita reparará ou substituirá o produto sem qualquer encargo para o consumidor, desde que observadas as condições estabelecidas abaixo.

1. A utilização da garantia para o reparo ou troca do produto está condicionada à apresentação da NOTA FISCAL de compra original, desde que o período entre a data da compra e a solicitação do serviço não exceda o prazo de 2 (dois) anos.
2. Se o consumidor vier a transferir a propriedade deste produto, a garantia ficará automaticamente transferida, respeitando-se seu prazo de validade contado a partir da data da nota fiscal da 1ª aquisição.
3. Constatado eventual defeito de fabricação, o consumidor deverá entrar em contato com o CIC – Centro de Informações ao Consumidor Philips Walita ou diretamente com um de nossos Postos de Serviços Autorizados.
4. A garantia perderá sua validade se:
  - a. o defeito for decorrente de utilização incorreta do produto, manutenção deficiente ou ainda se mudanças ou reparos no produto tenham sido realizados por pessoas não autorizadas pela Philips Walita;
  - b. o defeito for ocasionado pelo uso não domiciliar e em desacordo com as recomendações do manual do usuário;
  - c. qualquer peça, parte ou componente agregado ao produto se caracterizar como não original;
  - d. ocorrer a ligação do produto em tensão e/ou frequência elétrica diversa da indicada no produto;
  - e. o número de série que identifica o produto estiver de alguma forma adulterado ou rasurado.
5. A garantia não cobre produtos e/ou peças de produtos que sejam de vidro ou que estejam sujeitos a desgaste e/ou possam ser considerados como consumíveis dada a sua natureza.
6. Não está coberta por esta garantia a mudança ou alteração de tensão e/ou frequência elétrica do produto.
7. O produto perde a garantia se constatado o uso de adaptadores e/ou extensões, o plugue do seu produto segue especificações do INMETRO.

Para informações adicionais sobre o produto, entre em contato com o CIC – Centro de Informações ao Consumidor através dos telefones (11) 2121-0203 (Grande São Paulo) e 0800-701-0203 (demais regiões e estados). Consulte ainda [www.philips.com.br/suporte](http://www.philips.com.br/suporte) para contato via e-mail e chat online.

A lista completa e atualizada dos postos de serviços autorizados Philips Walita também está disponível em nossa página de suporte ao consumidor no website [www.philips.com.br/suporte](http://www.philips.com.br/suporte).

IMPORTADO POR PHILIPS DO BRASIL LTDA.  
AV. OTTO SALGADO, 250 - DISTR. INDUSTRIAL CLÁUDIO GALVÃO NOGUEIRA  
VARGINHA - MINAS GERAIS - CEP 37066-440 - CX. POSTAL 311 - CNPJ(MF) 61 086 336/0144-06  
FEITO NA CHINA



**CIC** Centro de Informações ao Consumidor

Grande SP: (11) 2121 0203  
Demais localidades: 0800 701 0203



[www.philips.com.br](http://www.philips.com.br)



100% papel reciclado  
4222.005.0214.5.D

## PORTUGUÊS DO BRASIL

### Introdução

Parabéns pela sua compra e seja bem-vindo à Philips Walita! Para aproveitar ao máximo o suporte oferecido pela Philips Walita, registre seu produto em [www.philips.com.br/clube](http://www.philips.com.br/clube).

Com a nova Airfryer, você pode preparar suas receitas e lanches favoritos de maneira mais saudável.

A Airfryer utiliza ar quente em combinação com circulação de ar de alta velocidade (Rapid Air) e uma grelha superior para preparar uma variedade de pratos saborosos de forma saudável, rápida e fácil. Seus ingredientes são aquecidos de todos os lados simultaneamente e não é preciso adicionar óleo à maioria dos ingredientes.

Para obter mais dicas de receitas e informações sobre a Airfryer, acesse [www.philips.com.br/walita](http://www.philips.com.br/walita).

### Descrição geral (fig. 1)

- 1 Cesta
- 2 Indicação de nível MÁXIMO
- 3 Alça da cesta
- 4 Frigideira
- 5 Painel de controle
  - A Botão liga/desliga
  - B Botão iniciar/pausar
  - C Botão pré-programado
  - D Botões de aumento e diminuição da temperatura
  - E Indicação de tempo/temperatura
  - F Botões de aumento e diminuição do timer
- 6 Gaveta
- 7 Aberturas para saída de ar
- 8 Entrada de ar

### Importante

Leia atentamente este manual do usuário antes de usar o aparelho e guarde-o para consultas futuras.

#### Perigo

- **Nunca imerja o aparelho em água nem o enxágue na torneira, pois ele contém componentes elétricos e elementos de aquecimento.**
- **Não deixe entrar água ou outro líquido no aparelho para evitar choque elétrico.**
- **Sempre coloque os alimentos que serão fritos na cesta para impedi-los de entrar em contato com os elementos de aquecimento.**
- **NUNCA coloque quantidade de alimentos que ultrapasse o nível máximo indicado na cesta.**
- **Não cubra a entrada de ar e as aberturas para saída de ar enquanto o aparelho estiver em uso.**
- **Não encha a frigideira com óleo, pois isso pode causar incêndio.**
- **Não toque no interior do aparelho enquanto ele estiver em uso.**

#### Aviso

- Antes de ligar o aparelho, verifique se a tensão indicada no aparelho corresponde à tensão do local.
- Não utilize o aparelho se a tomada, o cabo de energia ou o próprio aparelho estiverem danificados.
- Se o cabo de energia estiver danificado, deverá ser substituído pela Philips Walita, por uma assistência técnica autorizada ou por um técnico qualificado para evitar situações de risco.
- 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 devem ser supervisionadas para garantir que elas não brinquem com o aparelho.
- Mantenha o aparelho e o fio de energia fora do alcance de crianças.
- Mantenha o cabo de energia distante de superfícies quentes.
- Não conecte o aparelho à tomada nem opere o painel de controle com as mãos molhadas.
- Somente conecte o aparelho a uma tomada de parede aterrada. Verifique sempre se o plugue está bem inserido na tomada.
- Este aparelho não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto à parte.
- Não coloque o aparelho sobre ou próximo a materiais inflamáveis, como toalhas de mesa ou cortinas.
- Não encoste o aparelho na parede ou em outros aparelhos. Deixe pelo menos 10 cm de espaço livre nas partes traseira, laterais e acima do aparelho. Não coloque nenhum objeto em cima do aparelho.
- Não use o aparelho para nenhum outro fim a não ser o descrito neste manual.

- Não deixe o aparelho funcionando sem vigilância.
- 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. Também tenha cuidado com o vapor e o ar quente ao retirar a frigideira do aparelho.
- As superfícies acessíveis podem esquentar durante o uso (fig. 2).
- Desconecte o aparelho da tomada elétrica imediatamente se estiver saindo uma fumaça escura do aparelho. Espere até a fumaça cessar para retirar a frigideira do aparelho.
- A frigideira esquenta quando é usada na Airfryer. Deixe a frigideira esfriar antes de manuseá-la.
- Antes de usar a Airfryer, certifique-se de que esteja sobre uma superfície limpa e sem resíduos de alimentos. Isso garantirá o correto funcionamento do produto.
- Não use de adaptadores, o plugue segue especificações do INMETRO.

#### Atenção

- Coloque o aparelho em uma superfície horizontal, plana e estável.
- Este aparelho destina-se somente a uso doméstico. Ele não deve ser usado em ambientes como cozinhas para funcionários em lojas, escritórios, farmácias ou outros ambientes de trabalho. Também não deve ser usado por hóspedes em hotéis, pousadas ou outros ambientes residenciais.
- **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 Walita se eximirá da responsabilidade pelo dano causado.**
- Para avaliações ou consertos, dirija-se a uma das assistências técnicas autorizadas da Philips Walita. Você não deve tentar consertar o aparelho, pois isso invalida a garantia.
- **Não prepare grandes porções de alimentos gordurosos na Airfryer, como linguça, torresmo e picanha.**
- Sempre desconecte o aparelho da tomada após o uso.
- Deixe o aparelho esfriar por, aproximadamente, 30 minutos antes de limpá-lo ou tocar nele.
- Verifique se os ingredientes preparados neste aparelho saem dourados em vez de escuros. Remova restos queimados. Não frite batatas frescas em temperaturas acima de 180 °C (para reduzir a produção de acrilamida).
- Limpe a parte interna e o elemento de aquecimento de sua Airfryer regularmente para remover resíduos de alimentos. Para saber mais sobre o processo de limpeza recomendado, acesse [www.philips.com.br/suporte](http://www.philips.com.br/suporte).

#### Desligamento automático

Este aparelho é equipado com desligamento automático. Se você não pressionar um botão dentro de 30 minutos, o aparelho desliga automaticamente. Para desligar o aparelho manualmente, pressione o botão liga/desliga.

#### Campos eletromagnéticos (EMF)

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

### Antes da primeira utilização

- 1 Remova toda a embalagem.
- 2 Abra a gaveta puxando-a pela alça. (fig. 3)
- 3 Remova o cesto levantando a alça (1). Para remover a frigideira, incline-a para trás e levante-a dos trilhos (2). (fig. 4)
- 4 Limpe a cesta e a frigideira por completo com água quente, um pouco de detergente e uma esponja não-abrasiva.

*Nota: Também é possível lavar esses componentes na lava-louças.*

- 5 Remova a sujeira das partes interna e externa do aparelho com um pano úmido.
- 6 Coloque a frigideira na gaveta (1) e a cesta na frigideira (2) (fig. 5).
- 7 Deslize a gaveta para dentro da Airfryer usando a alça.

### Preparação para o uso

- 1 Coloque o aparelho em uma superfície estável, horizontal e nivelada. **Não coloque o aparelho em funcionamento sobre superfícies não resistentes ao calor.**

**Não coloque o aparelho em funcionamento próximo ou sob objetos que possam ser danificados pelo vapor, como paredes e armários.**

*Nota: Coloque o aparelho sobre uma bancada de forma que a gaveta possa ser aberta completamente.*

- 2 Retire o fio de energia do compartimento de armazenamento na parte posterior do aparelho.

**Esta Airfryer trabalha com ar quente. Não encha a frigideira com óleo, gordura ou qualquer outro líquido.**

**Não coloque nenhum objeto em cima do aparelho, porque isso obstrui o fluxo de ar e afeta o resultado da fritura com ar quente.**

### Utilização do aparelho

A Airfryer pode preparar vários tipos de alimentos. O livreto de receitas inclui informações para que você conheça melhor o aparelho. Encontre outras receitas em [www.philips.com.br/walita](http://www.philips.com.br/walita).

#### Pré-aquecimento

- 1 Conecte o plugue a uma tomada elétrica aterrada.
- 2 Pressione o botão liga/desliga para ligar o aparelho. (fig. 6)
  - ▶ O visor mostra o último ajuste de temperatura selecionado.
- 3 Pressione o botão de aumento e diminuição da temperatura para definir a temperatura desejada. Consulte a seção “Ajustes” neste capítulo para determinar a temperatura correta. (fig. 7)

*Dica: Pressione o botão de aumento ou diminuição por mais tempo para avançar ou retroceder a temperatura mais rapidamente.*

*Nota: Se você não deseja pré-aquecer, mas quer começar a fritar imediatamente, ignore a etapa 4 e siga as instruções na seção “Fritura com ar quente” neste capítulo.*

- 4 Pressione o botão iniciar/pausar. (fig. 8)
  - ▶ O aparelho começa a aquecer.
  - ▶ A temperatura definida pisca até que a temperatura selecionada seja alcançada. O aparelho emite um bip e a temperatura definida é exibida continuamente. O aparelho para de bipar se você definir o tempo de preparo necessário (consulte a etapa 4 na seção “Fritura com ar quente”).

*Nota: Você também pode iniciar o processo de pré-aquecimento manualmente ajustando a temperatura e, em seguida, pressionando o botão de diminuição do timer até que “-” seja exibido. (fig. 9)*

#### Fritura com ar quente

- 1 Abra a gaveta puxando-a pela alça. (fig. 3)
- 2 Coloque os alimentos na cesta. (fig. 10)

*Nota: Não encha a cesta além da indicação MÁX nem exceda a quantidade indicada na tabela (consulte a seção “Ajustes” neste capítulo), pois isso pode afetar a qualidade do resultado final.*

- 3 Deslize a gaveta para dentro da Airfryer usando a alça (fig. 11). **Não use a frigideira sem a cesta dentro dela. Se você aquecer o aparelho sem a cesta, use luvas de cozinha para abrir a gaveta. As bordas e partes internas da gaveta ficam muito quentes.**

**Cuidado: Não toque na panela durante e algum tempo após o uso, pois ela fica muito quente.**

- 4 Pressione o botão de aumento ou diminuição do timer para ajustar o tempo de preparo necessário. Consulte a seção “Ajustes” neste capítulo para determinar o tempo de preparo correto. (fig. 12)

*Dica: Pressione o botão de aumento ou diminuição do timer por mais tempo para avançar ou retroceder o tempo mais rapidamente.*

*Nota: Se você não pré-aqueceu o aparelho, adicione 3 minutos ao tempo de preparo.*

*Nota: Se você não ajustar o tempo de preparo necessário dentro de 5 minutos, o aparelho desliga automaticamente por questão de segurança.*

- 5 Pressione o botão iniciar/pausar para iniciar o processo de preparo. (fig. 13)
  - ▶ O visor começa a contagem regressiva do tempo de preparo definido.
  - ▶ O excesso de óleo dos alimentos é absorvido no fundo da frigideira.
- 6 Quando o aparelho começar a bipar, o tempo de preparo definido terá terminado.

*Nota: Você também pode parar manualmente o processo de preparo. Para fazer isto, pressione o botão iniciar/pausar (fig. 8).*

- 7 Abra a gaveta puxando-a pela alça e verifique se os ingredientes estão prontos. (fig. 14)

Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, basta deslizar a gaveta para dentro da Airfryer usando a alça e adicionar alguns minutos extras ao tempo definido.

- 8 Para remover ingredientes pequenos (por exemplo, batatas fritas), retire a cesta da frigideira usando a alça. (fig. 15)

**Após o processo de preparo, a frigideira, a cesta e os ingredientes estarão quentes. Dependendo do tipo de alimentos na Airfryer, pode sair vapor da frigideira.**

Quando terminar o preparo dos alimentos, retire-os por completo da Airfryer e certifique-se de desligar o aparelho.

- 9 Esvazie a cesta em um recipiente ou um prato. (fig. 16)

*Dica: Use uma pinça para retirar da cesta alimentos grandes ou fáceis de despedaçar (fig. 17).*

- 10 Quando uma porção de alimentos estiver pronta, a Airfryer estará automaticamente pronta para preparar outra porção.

*Nota: Repita as etapas 1 a 9 se para preparar outra porção.*

*Nota: Se você preparar outra porção dentro de 30 minutos, não é necessário pré-aquecer o aparelho novamente.*

- 11 Pressione o botão liga/desliga para desligar a Airfryer.

#### Botão pré-programado

Você pode programar o aparelho para preparar seus alimentos favoritos a uma temperatura específica por um determinado intervalo de tempo.

*Nota: O aparelho só pode memorizar uma temperatura e um tempo de preparo.*

#### Para definir seus ajustes favoritos:

- 1 Pressione o botão liga/desliga para ligar o aparelho. (fig. 6)
- 2 Pressione o botão pré-programado (símbolo de asterisco). (fig. 18)
  - ▶ O visor exibe os ajustes atualmente salvos.
- 3 Pressione o botão de aumento e ou diminuição da temperatura para ajustar a temperatura desejada. (fig. 7)
  - ▶ O símbolo de estrela começa a piscar.
- 4 Pressione o botão de aumento e ou diminuição do timer para ajustar a temperatura desejada. (fig. 12)
- 5 Pressione o botão pré-programado (símbolo de asterisco). (fig. 18)
  - ▶ Você ouvirá um bip e o símbolo de asterisco ficará aceso para indicar que os ajustes foram salvos.

De agora em diante, o aparelho memorizará seus ajustes favoritos. Basta pressionar o botão pré-programado para acionar os ajustes salvos. Pressione o botão iniciar/pausar para iniciar o programa.

*Nota: Se você quer alterar os ajustes salvos, basta executar as etapas 1 a 5 novamente.*

#### Ajustes

A tabela abaixo ajuda você a selecionar os ajustes básicos de acordo com os alimentos que deseja preparar:

*Nota: Esses ajustes são apenas indicações. Como os alimentos diferem em origem, tamanho, forma e marca, não é possível garantir o melhor ajuste para os seus alimentos.*

Como a tecnologia Rapid Air reaquece instantaneamente o ar dentro do aparelho, se você retirar a frigideira do aparelho durante o preparo, poderá interromper o processo.

#### Dicas

- A fritura de alimentos menores geralmente demora um pouco menos em relação a alimentos maiores.
- Fritar uma quantidade maior de alimentos demora um pouco mais; a fritura de uma quantidade menor de alimentos demora um pouco menos.
- Recomenda-se sacudir os alimentos menores na metade do tempo de preparo para redistribuí-los. Isto melhora o resultado final e ajuda os alimentos a fritarem por completo.
- Adicione um pouco de óleo a batatas frescas para que o resultado seja ainda mais crocante. Frite seus alimentos na Airfryer minutos após adicionar o óleo.
- Os petiscos que podem ser preparados no forno também podem ser preparados na Airfryer.
- A quantidade ideal para preparar frituras crocantes é de 750 gramas.
- Use massa pré-cozida para preparar petiscos recheados rapidamente e com mais facilidade. Além disso, a massa pré-cozida demora menos tempo para fritar do que a massa feita em casa.
- Coloque uma fôrma de assar ou refratário na cesta da Airfryer se você quiser assar bolos ou quiches, ou se quiser fritar alimentos recheados ou fáceis de despedaçar.
- Você também pode usar a Airfryer para reaquecer alimentos. Para isso, ajuste a temperatura a 150 °C para até 10 minutos.

