

**PHILIPS**

**WALITA**

RI927X

# Manual do usuário

## ÍNDICE

<b>Importante</b>	<b>3</b>
<b>Introdução</b>	<b>6</b>
<b>Descrição geral</b>	<b>6</b>
<b>Antes da primeira utilização</b>	<b>8</b>
<b>Preparação para o uso</b>	<b>8</b>
<b>Utilização do aparelho</b>	<b>8</b>
Tabela de alimentos	8
Fritura com ar quente	10
Como selecionar o modo para manter aquecido	14
Preparo com uma predefinição	15
Alteração para outra predefinição	16
Preparo de batatas fritas caseiras	17
<b>Limpeza</b>	<b>18</b>
Tabela de limpeza	19
<b>Para guardar o aparelho</b>	<b>19</b>
<b>Reciclagem</b>	<b>20</b>
<b>Garantia e suporte</b>	<b>20</b>
<b>Resolução de problemas</b>	<b>20</b>

## Importante

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

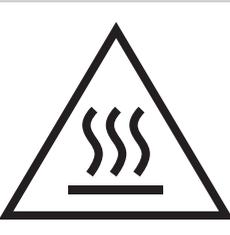


### Perigo

- 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.
- Sempre coloque os alimentos que serão fritos na cesta para impedir que encostem nos elementos de aquecimento.
- 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.
- Nunca mergulhe o aparelho na água nem em outro líquido e não lave-o sob a pia.
- Não deixe entrar água ou outro líquido no aparelho para evitar choque elétrico.
- Nunca coloque uma quantidade de alimentos que exceda o nível máximo indicado na cesta.
- Não toque no interior do aparelho enquanto ele estiver em uso.
- Certifique-se sempre de que o aquecedor está livre e sem alimentos presos.
- Não utilize o aparelho se a tomada, o cordão elétrico ou o próprio aparelho estiverem danificados.

### 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.
- Conecte o aparelho somente a uma tomada elétrica aterrada. 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 a frigideira do aparelho.
- Nunca use ingredientes light ou papel-manteiga no aparelho.
- 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 do alimento preparado.
- Nunca encha a frigideira 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 cordão elétrico 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 vigilância.
- A frigideira, a cesta e o redutor de gordura ficam quentes durante e após o uso do aparelho. Sempre 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.

### **Atenção**

- Este aparelho destina-se somente a uso doméstico. Ele não deve ser usado em ambientes como cozinhas para funcionários de lojas, escritórios, farmácias ou outros ambientes de trabalho. Também não deve ser usado por hóspedes de hotéis, motéis, pousadas ou outros ambientes residenciais.
- 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.
- 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 apoie e use o aparelho em superfície seca, estável, nivelada e horizontal.
- Sempre desligue o aparelho após o uso.
- Deixe o aparelho esfriar por aproximadamente 30 minutos antes de manuseá-lo ou limpá-lo.

- 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 parte superior do cesto: o elemento de aquecimento e a borda das peças de metal estão quentes.
- Certifique-se sempre de que os alimentos estão totalmente cozidos na Airfryer.
- Certifique-se sempre de ter o controle sobre a Airfryer.
- Ao cozinhar alimentos gordurosos, a Airfryer pode esfumaçar.

### **Campos eletromagnéticos (EMF)**

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

### **Desligamento automático**

Este aparelho está equipado com uma função de desligamento automático. Se não pressionar um botão no período de 20 minutos, o aparelho desliga automaticamente. Para desligar o aparelho manualmente, pressione novamente o botão ligar/desligar.

## Introdução

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

Para aproveitar ao máximo o suporte oferecido pela Philips, registre seu produto em **[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)**.

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

A tecnologia Rapid Air da Philips cozinha o alimento por inteiro e o nosso design de estrela-do-mar oferece resultados perfeitos da primeira à última mordida.

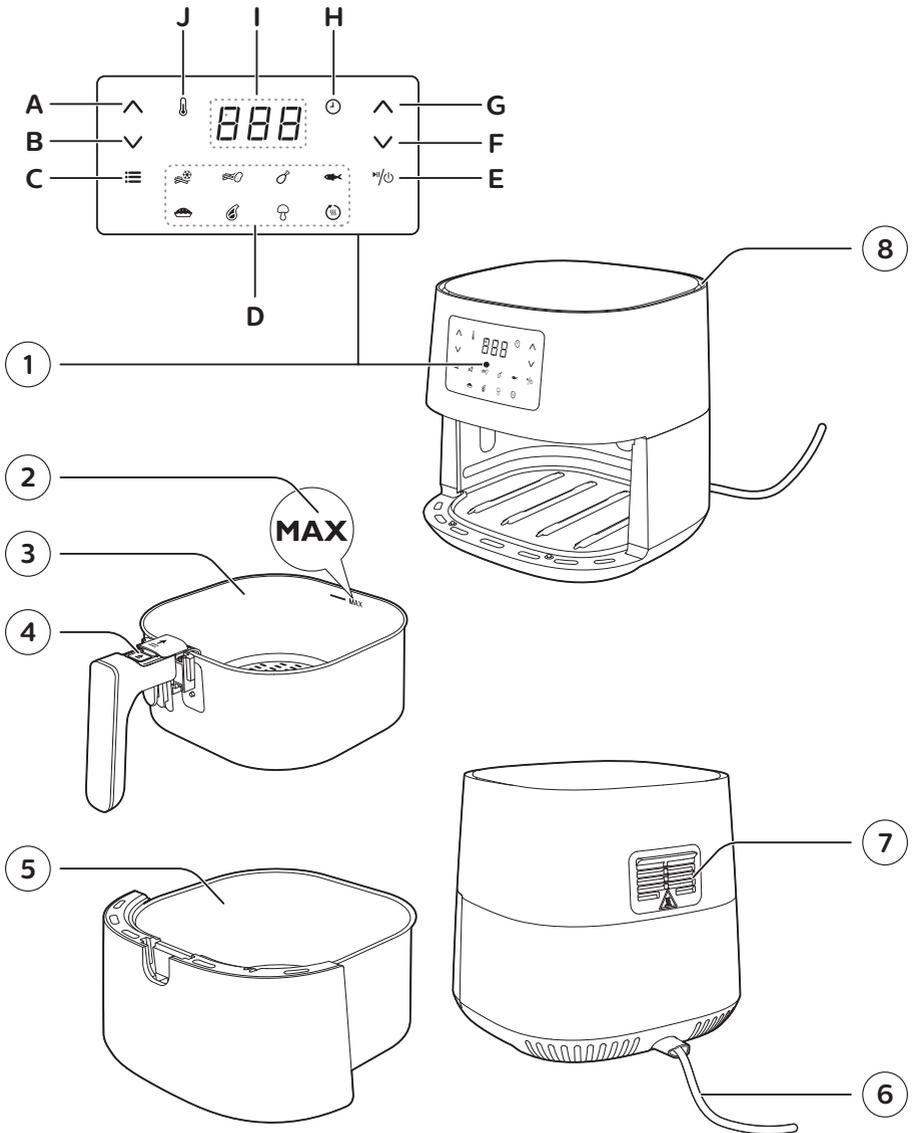
Agora, você pode desfrutar de comida frita perfeitamente cozida: crocante por fora e macia por dentro. Frite, grelhe e asse uma variedade de pratos saborosos de forma saudável, rápida e fácil. Para se inspirar mais e ver receitas e informações da Airfryer, acesse **[www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen)** ou faça o download gratuito do Aplicativo NutriU\* para IOS® ou Android™.

\*O aplicativo NutriU pode não estar disponível em seu país.

Nesse caso, acesse o site local da Philips para encontrar inspiração.

## Descrição geral

- 1 Painel de controle
  - A Botão de aumento de temperatura
  - B Botão de diminuição de temperatura
  - C Botão Menu
  - D Menus predefinidos
  - E Botão ligar/desligar
  - F Botão de diminuição de tempo
  - G Botão de aumento de tempo
  - H Indicação de hora
  - I Tela
  - J Indicação de temperatura
- 2 Indicação MAX
- 3 Cesta
- 4 Botão de liberação da cesta
- 5 Frigideira
- 6 Cabo de energia
- 7 Saídas de ar
- 8 Entrada de ar



## Antes da primeira utilização

- 1 Retire todo o material da embalagem.
- 2 Remova rótulos ou etiquetas (se disponível) do aparelho.
- 3 Limpe cuidadosamente o aparelho antes do primeiro uso, conforme indicado no capítulo de limpeza.

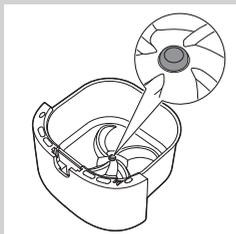
## Preparação para o uso

- 1 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.
- Deixe o plugue de borracha no recipiente. Não o remova antes de cozinhar.



## 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.



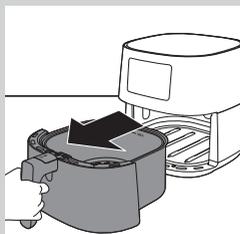
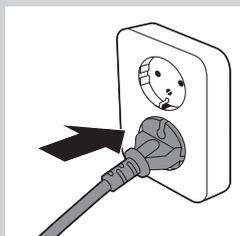
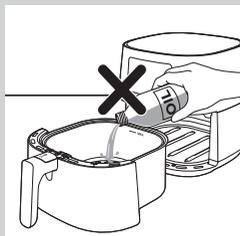
### Nota

- 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 na cesta 2 a 3 vezes para obter um resultado consistente.

Ingredientes	Quantidade mín. - máx.	Hora (min.)	Temperatura	Nota
Batatas fritas finas congeladas (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 pol.)	200 – 800 g/7 – 28 oz	14-31	180°C/350°F	• Agite, gire ou mexa de 2 a 3 vezes a cada vez
Batatas fritas caseiras (10 x 10 mm/0,4 x 0,4 pol. de espessura)	200 – 800 g/7 – 28 oz	20-40	180°C/350°F	• Agite, gire ou mexa de 2 a 3 vezes a cada vez
Nuggets de frango congelados	200 – 600 g/7 – 21 oz	9 – 20	200°C/400°F	• Agite, gire ou mexa na metade do tempo

<b>Ingredientes</b>	<b>Quantidade mín. - máx.</b>	<b>Hora (min.)</b>	<b>Temperatura</b>	<b>Nota</b>
Rolinho primavera congelados	200 – 600 g/7 – 21 oz	9 – 20	200°C/400°F	• Agite, gire ou mexa na metade do tempo
Hambúrguer (cerca de 150 g/5 oz)	1 a 5 hambúrgueres	16 – 21	200°C/400°F	
Bolo de carne	1200 g/42 oz	55 – 60	150°C/300°F	• Use o acessório para assar
Pedaços de carne sem osso (cerca de 150 g/5 oz)	1 a 4 pedaços	15-20	200°C/400°F	• Agite, gire ou mexa na metade do tempo
Salsichas finas (cerca de 50 g/1,8 oz)	2 a 10 pedaços	11 – 15	200°C/400°F	• Agite, gire ou mexa na metade do tempo
Coxas de frango (cerca de 125 g/4,5 oz)	2 a 8 pedaços	17-27	180°C/350°F	• Agite, gire ou mexa na metade do tempo
Peito de frango (cerca de 160 g/6 oz)	1 a 5 peças	15-25	180°C/350°F	
Frango inteiro	1200 g/42 oz	60-70	180°C/350°F	
Peixe inteiro (cerca de 300 g a 400 g/11 a 14 oz)	1 – 2 peixe	20-25	200°C/400°F	
Filé de peixe (cerca de 200 g/7 oz)	1 – 5 (1 filés)	25-32	160°C/325°F	
Vegetais mistos (picados)	200 – 800 g/7 – 28 oz	9 – 18	180°C/350°F	• 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 9	13-15	180°C/350°F	• Use os copos de muffin
Bolos	500 g/18 oz	40-45	160°C/325°F	• Use uma forma de bolo
Pães pré-assados (cerca de 60 g/2 oz)	1 a 6 peças	6-8	200°C/400°F	
Pão caseiro	800 g/28 oz	55 – 65	150°C/300°F	• Use o acessório para assar • O formato deve ser o mais plano possível para evitar que o pão toque no elemento de aquecimento ao crescer.

## Fritura com ar quente



### ! Atenção

- Isto é uma Airfryer que funciona com ar quente. Não encha a panela 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 Insira o plugue na tomada.

2 Retire o recipiente com a cesta do aparelho puxando pela alça.

3 Coloque os alimentos na cesta.

### ☰ Nota

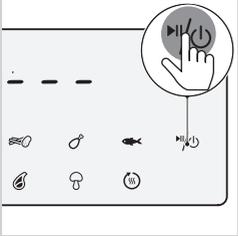
- A Airfryer pode preparar uma vasta gama de alimentos. Consulte a 'Tabela de alimentos' para saber as quantidades corretas e os tempos de cozimento aproximados.
- Não exceda a quantidade indicada na seção 'Tabela de alimentos' nem encha o cesto além da indicação 'MAX', pois isso pode afetar a qualidade do resultado final.
- Se você quiser preparar alimentos diferentes ao mesmo tempo, verifique se o tempo de cozimento sugerido para os diferentes alimentos antes de começar a prepará-los simultaneamente.



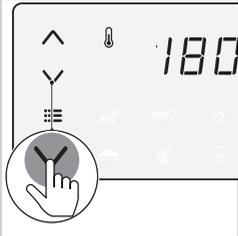
4 Coloque o recipiente e a cesta de volta na Airfryer.

**!** Atenção

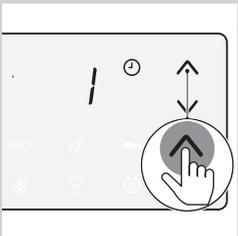
- Não use a frigideira sem a cesta dentro dela.
- Não toque no recipiente ou na cesta durante e algum tempo após o uso, pois ficam muito quentes.



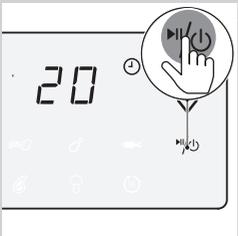
5 Pressione o botão ligar/desligar para ligar o aparelho.



6 Pressione o botão de aumento ou diminuição da temperatura para definir a temperatura necessária.



7 Pressione o botão de tempo aumento de tempo para seleccionar o tempo necessário.



8 Pressione o botão ligar/desligar para iniciar o processo de cozimento.

### Nota

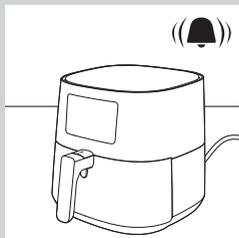
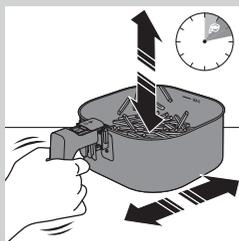
- Durante o preparo, a temperatura e o tempo são mostrados alternadamente.
- O último minuto de preparo é contado em segundos.
- Consulte a tabela de alimentos com as configurações básicas de cozimento para diferentes tipos de alimentos.

### Dica

- Durante o preparo, se desejar alterar o tempo ou a temperatura de cozimento, pressione o botão correspondente para cima ou para baixo a qualquer momento.
- Para interromper o tempo de preparo, pressione o botão ligar/desligar. Para retomar o processo de preparo, pressione novamente o botão ligar/desligar.
- O dispositivo entra automaticamente no modo de pausa quando você puxa o recipiente e a cesta para fora. O processo de preparo continua quando o recipiente e a cesta são colocados novamente no aparelho.
- **Para alterar a unidade de temperatura de Celsius para Fahrenheit ou o contrário no Airfryer, pressione os botões de temperatura para cima e para baixo ao mesmo tempo por cerca de 10 segundos.**

### Nota

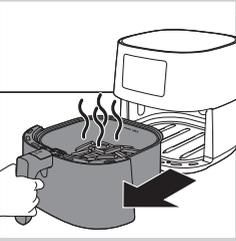
- Se você não ajustar o tempo de preparo necessário dentro de 30 minutos, o aparelho desliga automaticamente por questão de segurança.
- Alguns alimentos precisam ser agitados ou virados durante o tempo de cozimento (consulte 'Tabela de alimentos'). Para agitar os ingredientes, puxe o recipiente para fora com a cesta, coloque-a sobre uma bancada resistente ao calor, deslize a tampa e pressione o botão de liberação da cesta para retirá-la e sacuda-a sobre a pia. Coloque a cesta no recipiente e os encaixe de volta 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.



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

### Nota

- Você pode interromper o processo de preparo manualmente. Para fazer isso, pressione o botão ligar/desligar.



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

### ! Atenção

- O recipiente da Airfryer fica quente após o preparo. Coloque-a sempre em uma bancada resistente ao calor (por exemplo, um tripé etc.) quando você remover o recipiente do dispositivo.

### ☰ Nota

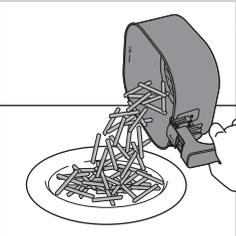
- Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, basta deslizar o recipiente para dentro da Airfryer usando a alça e adicionar alguns minutos extras ao tempo definido.



**11** Para remover ingredientes pequenos (por exemplo, batatas fritas), levante a cesta para fora do recipiente, deslizando primeiro a tampa e, em seguida, pressionando o botão de liberação da cesta.

### ! Atenção

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



**12** Despeje o conteúdo da cesta em uma tigela ou prato. Sempre remova a cesta do recipiente para esvaziar o conteúdo, pois o óleo quente pode estar no fundo da panela.

### ☰ Nota

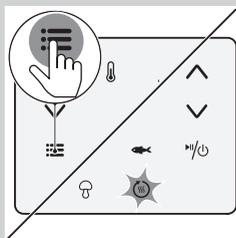
- Para retirar ingredientes grandes ou frágeis, utilize uma pinça de cozinha para levantá-los.
- O excesso de óleo ou de gordura processada dos alimentos é absorvida no fundo do recipiente de suporte.
- Dependendo do tipo de ingredientes que você cozinhar, despeje cuidadosamente o óleo em excesso ou gordura processada da panela após cada preparo ou antes de agitar ou substituir a cesta na panela. Coloque a cesta em uma superfície resistente ao calor. Use luvas resistentes ao forno para derramar o excesso de óleo ou gordura processada. Coloque a cesta de volta no recipiente.

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

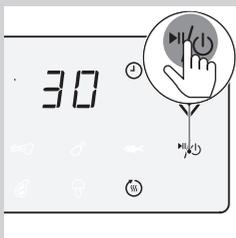
### ☰ Nota

- Repita as etapas de 3 a 12 para preparar outra porção.

## Como selecionar o modo para manter aquecido



- 1 Pressione o botão menu enquanto o ícone manter aquecido estiver piscando.



- 2 Pressione o botão ligar/desligar para iniciar o modo para manter aquecido.



### Nota

- O timer para manter aquecido está definido para 30 minutos. Para alterar o tempo aquecimento (de 1 a 30 minutos), pressione o botão de diminuição de tempo. O tempo será confirmado automaticamente.
- A temperatura não pode ser alterada no modo para manter aquecido.

- 3 Para interromper o tempo do modo para manter aquecido, pressione o botão ligar/desligar. Para retomar o modo para manter aquecido, pressione o botão ligar/desligar novamente.
- 4 Para sair do modo para manter aquecido, mantenha pressionado o botão ligar/desligar.



### Dica

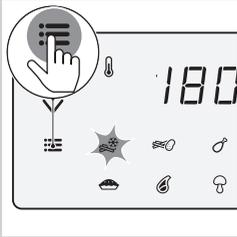
- Se alimentos como batata-frita não permanecerem crocantes durante o modo para manter aquecido, desligue o aparelho antes de terminar o tempo estabelecido ou deixe-os no aparelho para ficarem crocantes por 2 a 3 minutos na temperatura 180°C/350°F.



### Nota

- No modo para manter aquecido, o ventilador e o calor dentro do aparelho são ativados de tempo em tempo.
- O modo para manter aquecido foi desenvolvido para manter a sua comida aquecida imediatamente após ser preparada na Airfryer. Não foi desenvolvido para reaquecimento.

## Preparo com uma predefinição



- 1 Siga as etapas 1 a 5 da seção "Fritura com ar quente".
- 2 Pressione o botão Menu. O ícone de congelados está piscando. Pressione o botão Menu quando a predefinição necessária estiver piscando.
- 3 Inicie o processo de preparo pressionando o botão ligar/desligar.

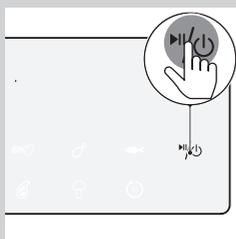
### Nota

- Na tabela a seguir, você pode encontrar mais informações sobre as predefinições.

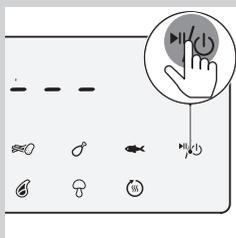
Predefinição	Tempo predefinido (min.)	Temperatura predefinida	Peso (máx.)	Informações
<p>Petisco congelado à base de batata</p>	31	180°C/ 350 °F	800 g/28 oz	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Petiscos congelados à base de batata, como batatas fritas congeladas, fatias de batata, batatas crocantes etc.</li> <li>• Agite, gire ou mexa de 2 a 3 vezes a cada vez</li> </ul>
<p>Batatas fritas</p>	38	180°C/ 350 °F	800 g/28 oz	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use batatas farinhentas</li> <li>• com 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 pol de espessura</li> <li>• Deixe de molho por 30 minutos em água, seque e adicione de 1/4 a 1 colher de sopa de óleo</li> <li>• Agite, gire ou mexa de 2 a 3 vezes a cada vez</li> </ul>

Predefinição	Tempo predefinido (min.)	Temperatura predefinida	Peso (máx.)	Informações
 Coxas de frango	27	180°C/ 350 °F	1000 g/35 oz	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Até 8 coxas de frango</li> <li>• Agite, gire ou mexa a cada vez</li> </ul>
 Peixe inteiro (cerca de 300 g/11 oz)	20	200°C/ 400°F	600 g/21 oz	
 Bolos	45	160°C/ 325 °F	500 g/18 oz	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use o acessório para assar XL (199 x 189 x 80 mm)</li> </ul>
 Costeletas de carne	20	200°C/ 400°F	600 g/21 oz	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Até 4 costeletas de carne sem osso</li> </ul>
 Vegetais misturados	18	180°C/ 350 °F	800 g/28 oz	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Picados</li> <li>• Use o acessório para assar XL</li> </ul>
 Manter aquecido	30	80°C/ 175°F	N/A	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A temperatura não pode ser ajustada</li> </ul>

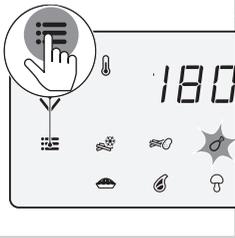
### Alteração para outra predefinição



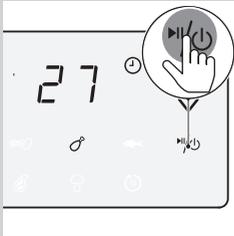
- 1 Durante o processo de preparo, mantenha o botão ligar/desligar pressionado para interromper o processo. Em seguida, o dispositivo entrará no modo de espera.



- 2 Pressione o botão ligar/desligar para ligar o aparelho.



- 3 Pressione o botão Menu quando a predefinição necessária estiver piscando.



- 4 Pressione o botão ligar/desligar para iniciar o processo de cozimento.

## Preparo de batatas fritas caseiras

Para fazer batatas fritas caseiras excelentes na Airfryer:

- Escolha uma variedade de batata adequada para fazer batatas fritas, por exemplo, fresca e (ligeiramente) farinhentas.
- Para obter um resultado uniforme ao fritar as batatas no ar quente, use porções de até 800 g/28 oz. Batatas maiores tendem a ficar menos crocantes do que as 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 (sopa) de óleo de cozinha e os palitos na tigela e 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 na cesta de uma vez, para evitar que o excesso de óleo caia no recipiente.

- 6 Coloque as batatas dentro da cesta.
- 7 Frite as batatas em palitos e agite a cesta de 2 a 3 vezes durante o preparo.

## Limpeza

### Aviso

- Deixe a cesta, o recipiente e a parte interna do aparelho esfriarem completamente antes de começar a limpeza.
- O recipiente, a cesta e o interior do aparelho têm 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 de ligar/desligar () para desligar o aparelho, retire o plugue da tomada e deixe o aparelho esfriar.**

### Dica

- Retire o recipiente e a cesta para deixar a AirFryer esfriar mais rapidamente.

- 2 Descarte a gordura processada ou o óleo do fundo da panela.**
- 3 Limpe o recipiente e a cesta na lava-louças. Você também pode limpá-los com água quente, detergente líquido e uma esponja não abrasiva (consulte a 'Tabela de limpeza').**

### Nota

- Coloque o recipiente com o plugue de borracha na lava-louças. Não remova o plugue de borracha antes de limpá-lo.

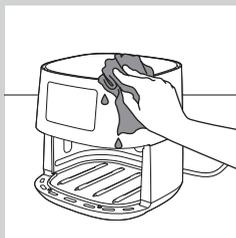
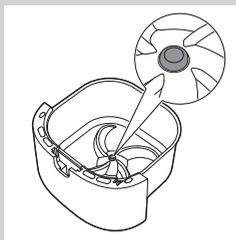
### Dica

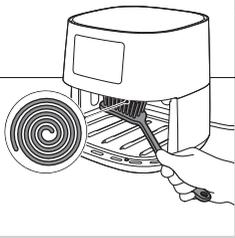
- Se os resíduos de alimentos grudarem no recipiente ou na cesta, você pode deixá-los de molho em água quente com líquido de lava-louças por 10 a 15 minutos. O molho amolece os resíduos de alimentos e facilita a remoção. Certifique-se de usar um detergente líquido que consiga dissolver óleo e gordura. Se houver manchas de gordura no recipiente ou na cesta 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 no elemento de aquecimento 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.

- 4 Limpe a parte externa do aparelho com um pano úmido.**

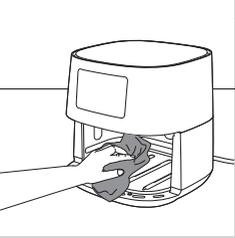
### Nota

- Certifique-se de que não haja umidade no painel de controle. Após a limpeza, seque o painel de controle com um pano.





5 Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza para remover resíduos de alimentos.



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

### Tabela de limpeza

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

### Para guardar o aparelho

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

#### Nota

- Segure sempre a Airfryer horizontalmente durante o transporte. Certifique-se também de segurar o recipiente na parte frontal do aparelho, pois ele pode deslizar para fora se estiver acidentalmente inclinado para baixo. Isso pode danificar essas partes.
- Sempre certifique-se de que as partes removíveis da Airfryer estejam encaixadas antes de usá-las e/ou guardá-las.

## Reciclagem



- Este símbolo significa que o produto não deve ser descartado com lixo doméstico convencional (2012/19/UE).
- Siga as regras de seu país referentes à coleta seletiva de produtos elétricos e eletrônicos. O descarte correto ajuda a prevenir consequências negativas para o meio ambiente e para a integridade humana.

## Garantia e suporte

Caso você precise de informações ou suporte, acesse [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) ou leia o folheto de garantia mundial fornecido em separado.

## 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](http://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, a cesta 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 para tocar.
		Se você deixar o aparelho ligado por tempo prolongado, algumas áreas ficam muito quentes para tocar. 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.

Problema	Possível causa	Solução
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 cujo estado da embalagem indique que elas estejam apropriadas para fritar.
	Há muita quantidade de alimentos na cesta.	Siga as instruções na página 19 desse manual do usuário para preparar batatas fritas caseiras.
	Durante o preparo de alguns alimentos, é necessário sacudi-los na metade do tempo de preparo.	Siga as instruções na página 19 desse 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.
Eu vejo 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 a cesta).	Você pode evitar danos baixando o cesto para dentro do recipiente da forma correta. Se você inserir o cesto em ângulo, 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 a cesta cuidadosamente após cada uso.

## 22 PORTUGUÊS

Problema	Possível causa	Solução
	O empanamento ou a cobertura não aderiram bem ao alimento.	Pedaços muito pequenos de empanamento suspensos no ar podem produzir fumaça branca. Pressione firmemente o empanamento 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 na cesta.
A tela na Airfryer mostra "E1".	O dispositivo está quebrado/com defeito.	Entre em contato com a linha direta de atendimento da Philips ou a Central de Atendimento ao Cliente do seu país.
	Sua Airfryer pode ser armazenada em um local muito frio.	Se o dispositivo foi armazenado em uma temperatura ambiente baixa, deixe-o aquecer até a temperatura ambiente por pelo menos 15 minutos antes de conectá-lo novamente. Se o visor continuar mostrando "E1", entre em contato com a linha direta de atendimento da Philips ou a Central de Atendimento ao Cliente do seu país.

