

PHILIPS

HD986X, HD987X

Manual do utilizador

ÍNDICE

Importante	3
Introdução	8
Descrição geral	8
Antes da primeira utilização	9
Preparar para a utilização	9
Colocar o fundo em rede amovível e o redutor de gordura	9
Tabela de alimentos para definições manuais de tempo/ temperatura	10
Utilizar o aparelho	12
Fritar a ar quente	12
Tabela de alimentos para programas Smart Chef	17
Cozinhar com programas Smart Chef	18
Preparar batatas fritas caseiras	19
Seleccionar o modo para manter quente	20
Guarda a sua definição favorita	21
Limpeza	23
Tabela de limpeza	25
Armazenamento	25
Reciclagem	25
Garantia e assistência	26
Resolução de problemas	26

Importante

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

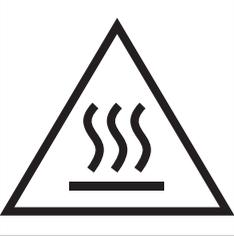
Perigo

- Coloque os ingredientes a fritar sempre dentro do cesto para evitar que estes entrem em contacto com os componentes de aquecimento.
- Não tape as aberturas de entrada e saída de ar enquanto o aparelho estiver em funcionamento.
- Não encha o recipiente com óleo pois isto pode representar um risco de incêndio.
- Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutro líquido, nem o enxague em água corrente.
- Não permita que água ou qualquer substância líquida penetre no aparelho para evitar o perigo de choques elétricos.
- Nunca coloque uma quantidade de alimentos que exceda o nível máximo indicado no cesto.
- Nunca toque no interior do aparelho enquanto este está em funcionamento.

Aviso

- Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem elétrica local antes de o ligar.
- Não utilize o aparelho se a ficha, o fio de alimentação ou o próprio aparelho estiverem danificados.
- Se o fio estiver danificado, deve ser sempre substituído pela Philips, por um centro de assistência autorizado da Philips ou por pessoal devidamente qualificado para se evitarem situações de perigo.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, caso sejam supervisionadas ou lhes tenham sido dadas instruções relativas à utilização segura do aparelho e se tiverem sido alertadas para os perigos envolvidos. As crianças não podem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do utilizador não podem ser efectuadas por crianças, a não ser que tenham idade superior a 8 anos e sejam supervisionadas.
- Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes.
- Ligue o aparelho apenas a uma tomada com ligação à terra. Certifique-se sempre de que a ficha está introduzida corretamente na tomada elétrica.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado através de um temporizador externo, nem de um sistema de controlo remoto independente.
- Não encoste o aparelho a uma parede ou a outros aparelhos. Deixe no mínimo 10 cm de espaço livre nas partes posterior e laterais e 10 cm de espaço livre sobre o aparelho. Não coloque nada sobre o aparelho.
- Não utilize o aparelho para outro fim que não o descrito no manual do utilizador.
- Durante a fritura a ar quente, é libertado vapor quente pelas aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das aberturas de saída de ar. Tenha também cuidado



com o vapor quente e o ar quando retirar o recipiente do aparelho.

- As superfícies acessíveis podem aquecer durante a utilização.
- O recipiente, o cesto e os acessórios no interior da Airfryer ficam quentes durante a utilização. Tenha cuidado ao manuseá-los.
- Não coloque o aparelho próximo ou em cima de um fogão a gás ou qualquer tipo de fogão eléctrico ou de placas eléctricas, nem num forno aquecido.
- Nunca utilize ingredientes leves ou papel vegetal no aparelho.
- Não coloque o aparelho sobre ou próximo de materiais inflamáveis, tais como toalhas de mesa ou cortinas.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Desligue imediatamente o aparelho da tomada se detetar fumo escuro a sair do aparelho. Aguarde até que a emissão de fumo pare antes de retirar o recipiente do aparelho.
- Armazenamento de batatas: a temperatura deve ser adequada à variedade de batata armazenada e superior a 6 °C para minimizar o risco de exposição à acrilamida nos alimentos preparados.
- Não ligue o aparelho nem utilize o painel de controlo com as mãos húmidas.

Atenção

- Este aparelho destina-se apenas à utilização doméstica normal. Não se destina à utilização em ambientes como cozinhas de lojas, escritórios, quintas ou outros ambientes de trabalho. Também não deve ser utilizado por clientes em

hotéis, motéis, estalagens e outros ambientes residenciais.

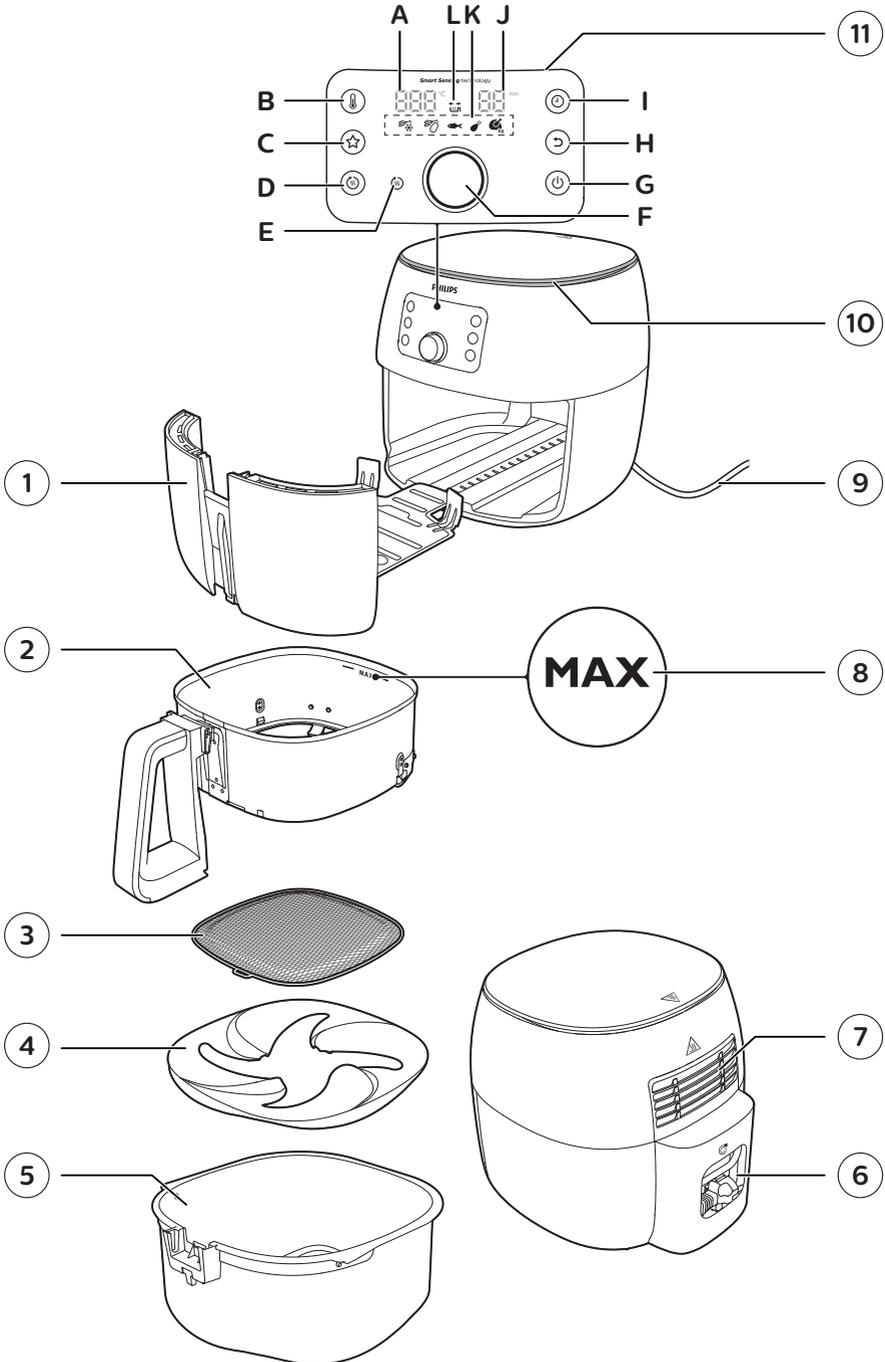
- Leve sempre o aparelho a um centro de assistência autorizado da Philips para verificação ou reparação. Não tente reparar o aparelho. Se o fizer, a garantia perde a validade.
- Se o aparelho for utilizado de forma inapropriada ou para fins profissionais ou semi-profissionais ou se não for utilizado de acordo com as instruções no manual do utilizador, a garantia torna-se inválida e a Philips rejeita qualquer responsabilidade pelos danos causados.
- Coloque e utilize sempre o aparelho sobre uma superfície seca, estável e horizontal.
- Desligue sempre da corrente após cada utilização.
- Deixe o aparelho arrefecer durante cerca de 30 minutos antes de o manusear ou limpar.
- Assegure-se de que os ingredientes preparados neste aparelho saem amarelo dourado em vez de tostados ou castanhos. Retire os resíduos queimados. Não frite batatas frescas a uma temperatura superior a 180 °C (para reduzir a produção de acrilamida).
- Tenha cuidado ao limpar a área superior da câmara de preparação: resistência quente, rebordos de peças metálicas.

Campos eletromagnéticos (CEM)

Este aparelho Philips cumpre todas as normas e regulamentos aplicáveis relativos a campos electromagnéticos.

Desactivação automática

Este aparelho está equipado com uma função de desativação automática. Quando o tempo ajustado no temporizador terminar, o dispositivo desliga-se automaticamente. Se não premir um botão no espaço de 30 minutos, o aparelho desliga-se automaticamente. Para desligar o aparelho manualmente, prima o botão ligar/desligar.



Introdução

Parabéns pela sua aquisição e bem-vindo à Philips!
Para tirar o máximo partido da assistência oferecida pela Philips, registe o seu produto em www.philips.com/welcome. Com a Philips Airfryer, pode agora desfrutar de fritos cozinhados na perfeição – estaladiços por fora, tenros por dentro. Fritar, grelhar, assar e preparar uma variedade de pratos saborosos de uma forma saudável, rápida e fácil. Para mais inspiração, receitas e informações sobre a Airfryer, visite www.philips.com/kitchen ou transfira a aplicação gratuita NutriU* para IOS® ou Android™.

*A aplicação NutriU pode não estar disponível no seu país. Se for o caso, transfira a aplicação Airfryer.

Descrição geral

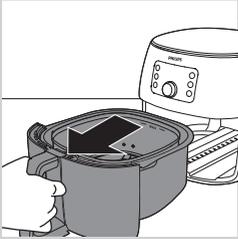
- 1 Gaveta
- 2 Cesto com fundo em rede amovível
- 3 Fundo em rede amovível
- 4 Redutor de gordura
- 5 Recipiente
- 6 Compartimento para arrumação do fio
- 7 Saídas de ar
- 8 Indicação MAX
- 9 Cabo de alimentação
- 10 Entrada de ar
- 11 Painel de controlo
 - A Indicação da temperatura
 - B Botão da temperatura
 - C Botão dos favoritos
 - D Botão para manter quente
 - E Indicador da função manter quente
 - F Botão QuickControl
 - G Botão de ligar/desligar
 - H Botão de retrocesso
 - I Botão do temporizador
 - J Indicação da hora
 - K Programas Smart Chef: batatas fritas congeladas/
batatas fritas caseiras/peixe inteiro/coxas de frango/
frango inteiro
 - L Indicação para agitar

Antes da primeira utilização

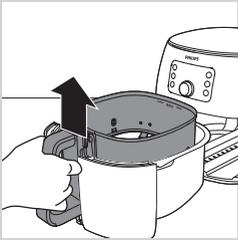
- 1 Retire todo o material da embalagem.
- 2 Retire todos os autocolantes ou etiquetas (se presentes) do aparelho.
- 3 Limpe cuidadosamente o aparelho antes da primeira utilização, conforme indicado no capítulo sobre limpeza.

Preparar para a utilização

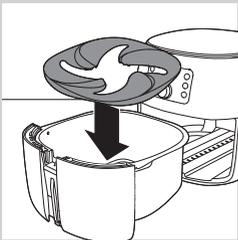
Colocar o fundo em rede amovível e o redutor de gordura



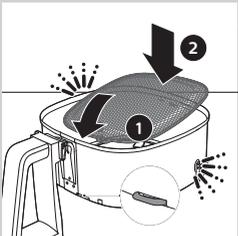
- 1 Abra a gaveta puxando a pega.



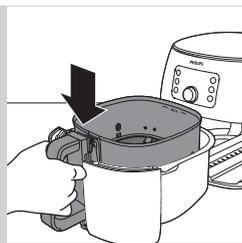
- 2 Retire o cesto levantando a pega.



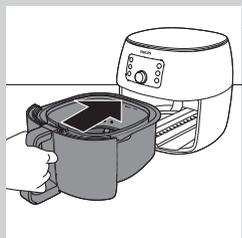
- 3 Coloque o redutor de gordura no recipiente.



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



5 Coloque o cesto no recipiente.



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

Note

- Nunca utilize o recipiente sem o redutor de gordura ou o cesto.

Tabela de alimentos para definições manuais de tempo/temperatura

A tabela abaixo ajuda-o a seleccionar as definições básicas para os tipos de alimentos que pretende preparar.

Note

- Não se esqueça de que estas definições são sugestões. Visto que os ingredientes diferem em origem, tamanho, formato e marca, não podemos garantir a melhor definição para os seus ingredientes.
- Ao preparar uma quantidade maior de alimentos (por exemplo batatas fritas, camarões, coxas de frango, salgadinhos congelados), agite, volte ou mexa os ingredientes no cesto 2 a 3 vezes para obter um resultado uniforme.

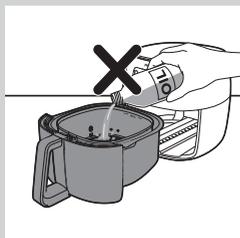
Ingredientes	Mín.-Máx. quantidade	Hora (min)	Temperatura	Note
Batatas fritas caseiras (12 x 12 mm)	200 - 1400 g	18 - 35	180 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Demolhe durante 30 minutos em água fria ou 3 minutos em água morna (40 °C), seque e, em seguida, adicione 1 c.s. de óleo por cada 500 g. • Agite, volte ou mexa a meio
Batatas caseiras em gomos	200 - 1400 g	20 - 42	180 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Demolhe durante 30 minutos em água, seque e, em seguida, adicione 1/4 a 1 c.s. de óleo. • Agite, volte ou mexa a meio

Ingredientes	Mín.-Máx. quantidade	Hora (min)	Temperatura	Note
Salgadinhos (nuggets de frango)	80 - 1300 g (6 - 50 unidades)	7-18	180 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Pronto quando o exterior estiver dourado e estaladiço. • Agite, volte ou mexa a meio
Salgadinhos (crepes pequenos, cerca de 20 g)	100 - 600 g (5 - 30 unidades)	14 - 16	180 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Pronto quando o exterior estiver dourado e estaladiço. • Agite, volte ou mexa a meio
Peito de frango Cerca de 160 g	1 - 5 unidades	18 - 22	180 °C	
Tiras de frango panadas	3-12 unidades (1 camada)	10-15	180 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Adicione óleo ou azeite ao pão ralado. Pronto quando o exterior estiver dourado.
Asas de frango Cerca de 100 g	2-8 unidades (1 camada)	14-18	180 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Agite, volte ou mexa a meio
Costeletas sem osso Cerca de 150 g	1 a 5 costeletas	10-13	200 °C	
Hambúguer Cerca de 150 g (10 cm de diâmetro)	1 a 4 unidades	10-15	200 °C	
Salsichas grossas Cerca de 100 g (4 cm de diâmetro)	1-6 unidades (1 camada)	12-15	200 °C	
Salsichas finas Cerca de 70 g (2 cm de diâmetro)	1-7 unidades	9-12	200 °C	
Carne de porco assada	500-1000 g	40-60	180 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Deixe repousar durante 5 minutos antes de cortar.
Filetes de peixe Cerca de 120 g	1-3 (1 camada)	9-20	160 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Para evitar que agarre, coloque o lado da pele para baixo e adicione algum óleo.
Crustáceos Cerca de 25-30 g	200-1500 g	10-25	200 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Agite, volte ou mexa a meio
Bolo	500 g	28	180 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizar uma forma.
Muffins Cerca de 50 g	1-9	12-14	180 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizar formas para queques em silicone resistentes ao calor.
Quiche (21 cm de diâmetro)	1	15	180 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizar um tabuleiro ou uma assadeira.
Tostas/pães pré-preparados	1-6	6-7	180 °C	

Ingredientes	Mín.-Máx. quantidade	Hora (min)	Temperatura	Note
Pão grande	700 g	38	160 °C	• A forma deve ser o mais plana possível para evitar que o pão toque na resistência ao crescer.
Pães pequenos Cerca de 80 g	1-6 unidades	18-20	160 °C	
Castanhas	200-2000 g	15-30	200 °C	• Agite, volte ou mexa a meio
Legumes variados (partidos grosseiramente)	300-800 g	10-20	200 °C	• Defina o tempo de preparação de acordo com o seu gosto pessoal. • Agite, volte ou mexa a meio

Utilizar o aparelho

Fritar a ar quente



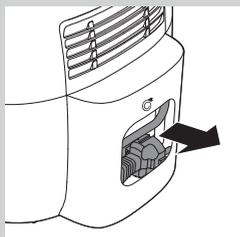
! Atenção

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

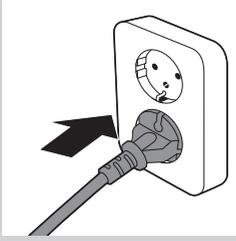
- 1 Coloque o aparelho numa superfície estável, horizontal, nivelada e resistente ao calor. Certifique-se de que a gaveta pode ser completamente aberta.

☰ Note

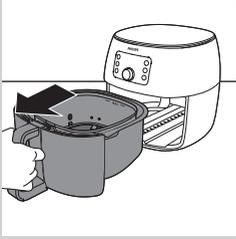
- Não coloque nada sobre o aparelho, nem encoste às partes laterais deste. Isto pode prejudicar o fluxo de ar e influenciar o resultado da fritura.



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



3 Ligue a ficha à tomada elétrica.



4 Abra a gaveta puxando a pega.



5 Coloque os ingredientes no cesto.



Note

- A Airfryer pode preparar uma vasta gama de ingredientes. Consulte as quantidades correctas e tempos de preparação aproximados na "Tabela de alimentos".
- Não exceda a quantidade indicada na seção "Tabela de alimentos" nem encha o cesto além da indicação MAX, visto que isto pode afectar a qualidade do resultado final.
- Se quiser preparar ingredientes diferentes em simultâneo, assegure-se de que verifica o tempo de preparação sugerido para os diferentes ingredientes, antes de iniciar a sua preparação simultânea.

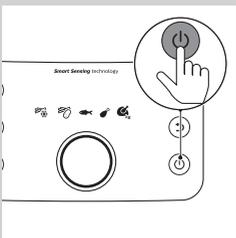


6 Volte a introduzir a gaveta na Airfryer segurando pela pega.



Atenção

- **Nunca utilize o recipiente sem o redutor de gordura ou o cesto. Se aquecer o aparelho sem o cesto, utilize luvas de forno para abrir a gaveta. As extremidades e o interior da gaveta aquecem muito.**
- **Não toque no recipiente, no redutor de gordura nem no cesto durante a utilização e algum tempo após a utilização, pois estes aquecem muito.**

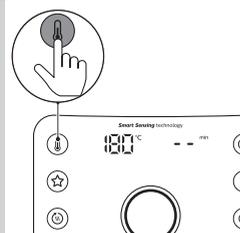


7 Prima o botão ligar/desligar (⏻) para ligar o aparelho.



Note

- Para começar com os programas Smart Chef, consulte o capítulo "Cozinhar com programas Smart Chef".

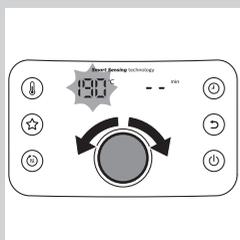


8 Prima o botão da temperatura (🌡️).

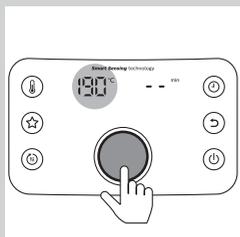
↳ A indicação da temperatura fica intermitente no ecrã.

☰ Note

- Se premir primeiro o botão do temporizador (🕒), o aparelho começa a cozinhar imediatamente após a confirmação do tempo de preparação.

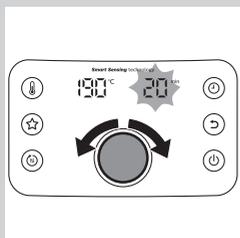


9 Rode o seletor QuickControl para selecionar a temperatura de preparação pretendida.



10 Prima o seletor QuickControl para confirmar a temperatura selecionada.

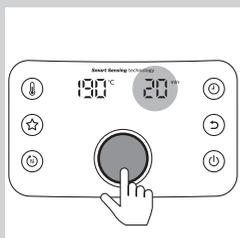
↳ Após a confirmação da temperatura, a indicação da hora fica intermitente no ecrã.



11 Rode o seletor QuickControl para selecionar o tempo de preparação pretendido.

☰ Note

- Se premir o botão dos favoritos (☆), irá guardar esta temperatura e tempo de preparação como as suas definições de preparação favoritas. Quaisquer definições guardadas anteriormente serão substituídas. Para obter mais detalhes, consulte o capítulo "Guardar a sua definição favorita".
- Consulte a tabela de alimentos para obter as definições manuais de tempo/temperatura para diferentes tipos de alimentos.



12 Prima o seletor QuickControl para confirmar o tempo selecionado.

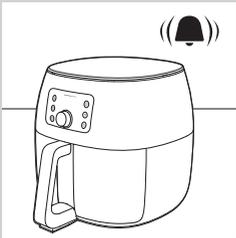
13 O aparelho inicia a preparação dos alimentos depois de o tempo de preparação ser confirmado.

 **Dica**

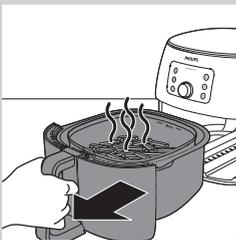
- Para colocar o processo de preparação em pausa, pressione o botão QuickControl. Para retomar o processo de preparação, pressione o botão QuickControl novamente.
- Para alterar a temperatura ou o tempo de preparação durante a confecção, repita os passos 8 a 10.
- Para cancelar qualquer processo em curso e voltar ao menu principal, prima o botão de retrocesso (⏪).

 **Note**

- Se não definir o tempo de preparação necessário num intervalo de 30 minutos, o aparelho desliga-se automaticamente por razões de segurança.
- Se "-" for selecionado como indicação da hora, o aparelho entra no modo de pré-aquecimento.
- Alguns ingredientes necessitam de ser agitados ou voltados a meio do tempo de preparação (consulte a "Tabela de alimentos"). Para agitar os ingredientes, prima o seletor QuickControl para interromper a preparação, abra a gaveta, levante o cesto para fora do recipiente e agite-o sobre o lava-loiça. Em seguida, volte a introduzir o recipiente com o cesto no aparelho e prima o seletor QuickControl para retomar a preparação.
- Se definir o temporizador para metade do tempo de preparação, quando ouvir a campainha do temporizador está na hora de agitar ou voltar os ingredientes. Assegure-se de que volta a definir o temporizador para o tempo de preparação restante.



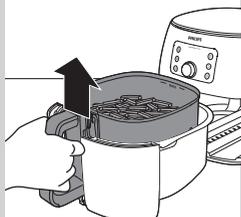
14 Quando ouvir a campainha do temporizador, o tempo de preparação terminou.



15 Abra a gaveta puxando pela pega e verifique se os ingredientes estão prontos.

 **Note**

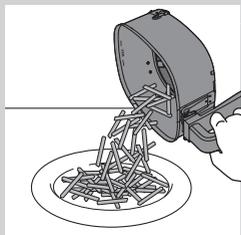
- Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, basta introduzir novamente a gaveta na Airfryer segurando pela pega e adicionar alguns minutos extra ao tempo definido.



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

! **Atenção**

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



17 Esvazie o conteúdo do cesto para uma taça ou um prato. Retire sempre o cesto do recipiente para esvaziar o conteúdo, uma vez que pode haver óleo quente no fundo do recipiente.

≡ **Note**

- Para retirar ingredientes grandes ou frágeis, utilize uma pinça de cozinha para retirar os ingredientes.
- O óleo em excesso ou a gordura libertada pelos ingredientes acumulam-se no fundo do recipiente, por baixo do redutor de gordura.
- Consoante o tipo de ingredientes em preparação, poderá ser necessário esvaziar cuidadosamente um eventual excesso de óleo ou gordura libertada acumulada no recipiente após cada porção ou antes de agitar ou de voltar a colocar o cesto no recipiente. Coloque o cesto numa superfície resistente ao calor. Utilizando luvas de forno, levante o recipiente dos suportes e coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor. Retire cuidadosamente o redutor de gordura do recipiente utilizando pinças com pontas de borracha. Esvazie o excesso de óleo ou a gordura libertada. Volte a colocar o redutor de gordura no recipiente, o recipiente na gaveta e o cesto no recipiente.

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

≡ **Note**

- Repita os passos 4 a 17 se quiser preparar outra porção.

Tabela de alimentos para programas Smart Chef

 Note

- Este aparelho é exclusivamente para utilização no interior. Inicie os programas de preparação automáticos com o aparelho à temperatura ambiente - não pré-aqueça.
- Distribua sempre os alimentos uniformemente no cesto.
- Volte/agite os alimentos, se indicado pelo aparelho. Mantenha a gaveta aberta o menor tempo possível.
- Não utilize acessórios. Certifique-se de que o redutor de gordura está colocado corretamente no aparelho.
- Visto que os alimentos diferem em origem, tamanho e marca, assegure-se de que estão suficientemente cozinhados antes de servir.

Programas Smart Chef para			Indicações
 Batat. fritas congel.	Finas (7 x 7 mm) Médias (10 x 10 mm) Snacks de batatas congeladas	200 - 1400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Utilize batatas fritas congeladas diretamente do congelador. Não descongele antes de cozinhar. • O programa foi desenvolvido para batatas fritas congeladas finas (7x7 mm) e médias (10x10 mm). • Se comprou batatas fritas especialmente concebidas para a Airfryer, siga as instruções na embalagem.
 Batatas fritas caseiras	Corte caseiro (10x10 mm)	500 - 1400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Utilize batatas farinhentas cruas. Não pré-cozinhe as batatas. • Não utilize batatas conservadas a uma temperatura inferior a 6 °C. • Siga a receita das batatas fritas frescas para obter os melhores resultados.
 Peixe	Peixe inteiro Peixe grande plano Filetes de peixe	1 a 4 unid. (300 a 1600 g) 1 unid. (até 800 g) 2-5 peças (150-200 g/ unidades), até 700 g	<ul style="list-style-type: none"> • Não cozinhe peixe congelado • O programa foi desenvolvido para peixes inteiros de 300 a 400 g. • Se for libertado fumo, utilize o modo manual com temperaturas mais baixas.

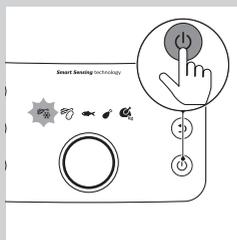
Programas Smart Chef para			Indicações
 Coxa de frango	Coxa de frango Peito de frango	2 a 16 unid. (200 a 2000 g) 1 a 5 unid. (até 150 g/un.)	<ul style="list-style-type: none"> O programa foi desenvolvido para coxas frescas (não congeladas). Se quiser cozinhar pernas inteiras de frango, adicione manualmente 5-10 minutos extra de tempo de preparação depois de o programa Smart Chef ter parado.
 Um frango inteiro	Frango inteiro Meio frango	1000 a 1800 g > 1000 g	<ul style="list-style-type: none"> Apenas cozinhe frango cru na Airfryer. Não cozinhe frango congelado. O programa foi desenvolvido para um frango inteiro.

Cozinhar com programas Smart Chef

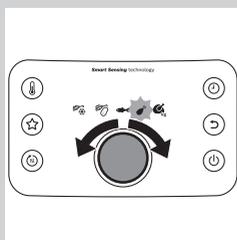
Tempere os ingredientes conforme desejar. Coloque os alimentos dentro do cesto e introduza-o no aparelho.

Note

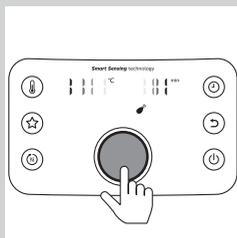
- Não utilize mel, xaropes ou outros ingredientes açucarados para temperar os alimentos, pois o tostado exterior ficará muito escuro.



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



2 Para alterar o programa Smart Chef, rode o seletor QuickControl até o ícone pretendido ficar intermitente.



3 Para confirmar o programa Smart Chef, prima o seletor QuickControl.

- ↳ O aparelho calcula automaticamente a temperatura e o tempo de preparação ideais. O ecrã apresenta a primeira temperatura de preparação estimada e o tempo após alguns minutos. Durante este período, o aparelho já começou a cozinhar. Enquanto o ecrã apresentar as barras intermitentes e a temperatura/tempo alternadamente, o aparelho continua a calcular o tempo de preparação e este ajustará automaticamente o tempo durante a preparação.

☰ Note

- Para preparar um frango inteiro, pese-o antes de o colocar no cesto. Selecione o peso rodando o seletor QuickControl e premindo-o para confirmar.
- Não retire a gaveta enquanto o aparelho estiver a calcular o tempo de preparação, sendo indicado pelas barras intermitentes no ecrã. Caso contrário, o programa Smart Chef para e o aparelho volta ao menu principal. Continue a cozinhar no modo manual, pois reiniciar o programa Smart Chef com alimentos parcialmente cozinhados resultará numa estimativa incorreta do tempo de preparação.
- Assim que a fase de cálculo terminar, a temperatura e o tempo são apresentados continuamente (sem barras intermitentes) e pode abrir a gaveta para verificar o estado dos alimentos.



- 4 Quando ouvir a campainha e a indicação para agitar ficar intermitente, abra a gaveta e volte os ingredientes ou agite o cesto com os ingredientes. Em seguida, volte a colocar o cesto no aparelho.
- 5 Quando ouvir a campainha e o temporizador tiver chegado a 0, os alimentos estão prontos.

☰ Note

- Se os seus alimentos estiverem mal passados ou se os alimentos não atingirem o seu nível dourado preferido, continue a cozinhar durante mais alguns minutos premindo o botão do temporizador (consulte os passos 11-12 no capítulo "Utilizar o aparelho").

Preparar batatas fritas caseiras

Para preparar ótimas batatas fritas caseiras na Airfryer:

- 1 Descasque as batatas e corte em palitos (10 x 10 mm de espessura).
- 2 Demolhe os palitos de batata numa taça com água morna (~40 °C) durante 3 minutos.
- 3 Esvazie a taça e seque os palitos de batata com um pano da loiça ou papel de cozinha.
- 4 Verta 1 a 3 colheres de sopa de óleo de cozinha para uma taça, coloque os palitos na taça e misture até os palitos estarem cobertos de óleo.
- 5 Retire os palitos da taça com a mão ou um utensílio de cozinha com furos para que o óleo em excesso permaneça na taça.

☰ Note

- Não incline a taça para colocar todos os palitos no cesto de uma só vez, para evitar que o óleo em excesso seja vertido para o recipiente.

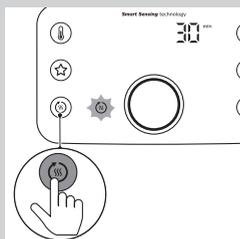
6 Coloque os palitos no cesto.

7 Inicie o programa Smart Chef para batatas fritas caseiras 🍟. Quando for necessário agitar as batatas fritas, ouvirá o sinal do temporizador e verá o ícone para agitar 🔄 intermitente no ecrã.

☰ Note

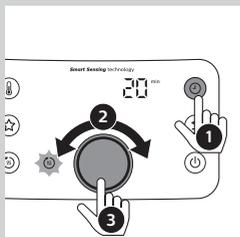
- Consulte o capítulo "Tabela de alimentos para programas Smart Chef" para saber quais as quantidades certas.

Seleccionar o modo para manter quente



1 Prima o botão para manter quente 🍲 (pode ativar o modo para manter quente em qualquer altura).

- ↳ A indicação de manter quente acende-se com um efeito intermitente.



- ↳ O temporizador da função de manter quente está definido para 30 minutos. Para alterar o tempo de manter quente (1-30 min.), prima o botão do temporizador 🕒, rode o seletor QuickControl e, em seguida, prima-o para confirmar. Não é possível ajustar o tempo da função de manter quente.

2 Para colocar o modo para manter quente em pausa, prima o seletor QuickControl. Para retomar o modo para manter quente, prima o seletor QuickControl novamente.

3 Para sair do modo para manter quente, prima o botão de retrocesso ⏪ ou o botão ligar/desligar 🏠.

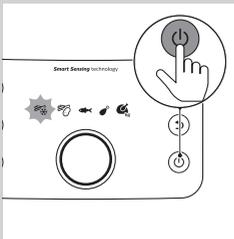
✳ Dica

- Se alimentos, como batatas fritas, perderem demasiado as suas características crocantes durante o modo para manter quente, reduza o tempo da função de manter quente desligando o aparelho mais cedo ou volte a tornar os alimentos estaladiços cozinhando-os durante 2 a 3 minutos a uma temperatura de 180 °C.

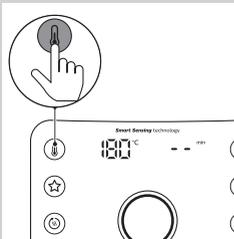
 **Note**

- Se ativar o modo para manter quente durante a preparação (a indicação de manter quente acende-se), o aparelho mantém os alimentos quentes durante 30 minutos depois de terminar o tempo de preparação.
- Durante o modo para manter quente, a ventoinha e o aquecedor no interior do aparelho ligarão ocasionalmente.
- O modo para manter quente foi concebido para manter os seus alimentos quentes imediatamente após a sua preparação na Airfryer. Este modo não se destina ao aquecimento de alimentos frios.

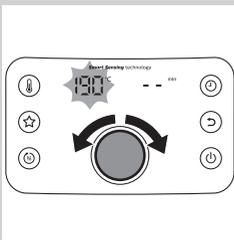
Guarda a sua definição favorita



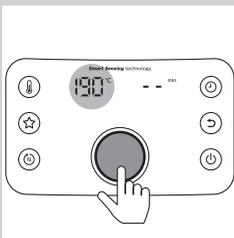
- 1 Prima o botão ligar/desligar  para ligar o aparelho.



- 2 Prima o botão da temperatura .



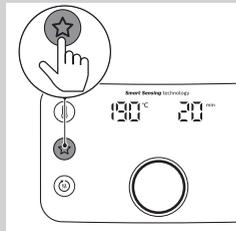
- 3 Rode o seletor QuickControl para selecionar a temperatura.



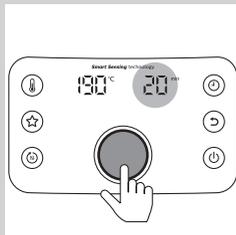
- 4 Prima o seletor QuickControl para confirmar a temperatura selecionada.



5 Rode o seletor QuickControl para selecionar o tempo.

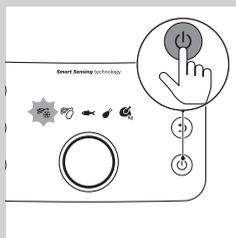


6 Prima o botão dos favoritos (☆) para guardar a sua definição. Ouvirá um sinal sonoro depois de guardar a definição.

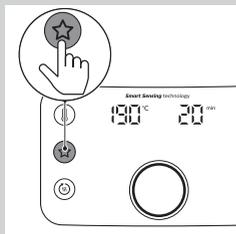


7 Prima o seletor QuickControl para iniciar o processo de preparação.

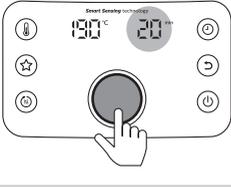
Cozinhar com uma definição favorita



1 Prima o botão ligar/desligar (⏻) para ligar o aparelho.



2 Prima o botão dos favoritos (☆).



3 Prima o seletor QuickControl para iniciar o processo de preparação.

Note

- Pode substituir a sua definição favorita utilizando o mesmo procedimento mencionado acima.
- Premir o botão dos favoritos no modo manual irá substituir a sua definição favorita. Para aplicar a sua definição favorita, prima primeiro o botão de retrocesso para sair do modo manual.
- Para sair do modo favorito, prima o botão de retrocesso (⏪).
- Durante a preparação com o modo favorito, poderá alterar a temperatura ou o tempo premindo o botão da temperatura ou do temporizador. A alteração não substitui a definição favorita guardada.

Limpeza

Aviso

- Deixe o cesto, o recipiente, o redutor de gordura e o interior do aparelho arrefecerem completamente antes de começar a limpar.
- Retire o redutor de gordura do recipiente utilizando pinças com pontas de borracha. Não remova com os dedos, uma vez que a gordura ou o óleo quente se encontra debaixo do redutor de gordura.
- O recipiente, o cesto, o redutor de gordura e o interior do aparelho têm um revestimento antiaderente. Não utilize utensílios de cozinha em metal nem materiais de limpeza abrasivos, pois isto pode danificar o revestimento antiaderente.

Limpe o aparelho após cada utilização. Remova o óleo e a gordura do fundo do recipiente após cada utilização.

1 Prima o botão ligar/desligar (⏻) para desligar o aparelho, retire a ficha da tomada elétrica e deixe o aparelho arrefecer.

Dica

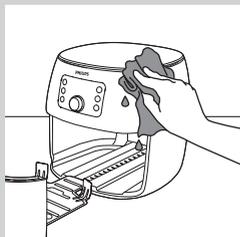
- Retire o recipiente e o cesto para a Airfryer arrefecer mais rapidamente.

2 Retire o redutor de gordura do recipiente utilizando pinças com pontas de borracha. Elimine a gordura libertada ou o óleo do fundo do recipiente.

3 Lave o recipiente, o cesto e o redutor de gordura na máquina de lavar loiça. Também pode lavá-los com água quente, detergente da loiça e uma esponja não abrasiva (consulte "Tabela de limpeza").

 **Dica**

- Se resíduos de alimentos aderirem ao recipiente, ao redutor de gordura ou ao cesto, pode demolhá-los em água quente e detergente da loiça durante 10 a 15 minutos. Ao demolhar, os resíduos de alimentos soltam-se, facilitando a sua remoção. Assegure-se de que utiliza um detergente da loiça que consegue dissolver gordura. Se o recipiente, o redutor de gordura ou o cesto tiverem manchas de gordura que não conseguiu remover com água quente e detergente da loiça, utilize um desgordurante líquido.
- Se necessário, os resíduos de alimentos que aderiram à resistência podem ser retirados com uma escova de cerdas macias ou médias. Não utilize uma escova de aço nem uma escova de cerdas duras, pois isto poderá danificar o revestimento da resistência.


4 Limpe o exterior do aparelho com um pano húmido.
 **Note**

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

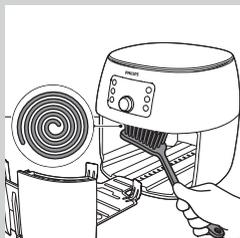
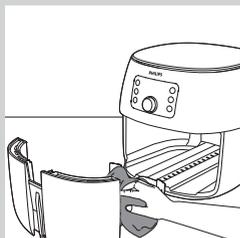
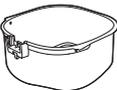

5 Limpe a resistência com uma escova de limpeza para retirar quaisquer resíduos de comida.

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

Tabela de limpeza

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Armazenamento

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



Note

- Segure sempre a Airfryer na horizontal quando a transportar. Assegure-se de que também segura a gaveta na parte frontal do aparelho, pois esta pode deslizar para fora do aparelho, caso este seja inclinado para a frente acidentalmente. Isto pode danificar a gaveta.
- Certifique-se sempre de que as peças amovíveis da Airfryer, por exemplo, fundo em rede amovível, etc. estão fixas antes de transportar e/ou guardar o aparelho.

Reciclagem



- Este símbolo significa que este produto não deve ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos comuns (2012/19/UE).
- Siga as normas do seu país para a recolha seletiva de produtos elétricos e eletrónicos. A eliminação correcta ajuda a evitar consequências prejudiciais para o meio ambiente e para a saúde pública.

Garantia e assistência

Se precisar de informações ou assistência, acesse a www.philips.com/support ou leia o folheto da garantia mundial em separado.

Resolução de problemas

Este capítulo resume os problemas mais comuns que podem surgir no aparelho. Se não conseguir resolver o problema com as informações fornecidas a seguir, visite www.philips.com/support para consultar uma lista com as perguntas mais frequentes ou contacte o Centro de Apoio ao Cliente no seu país.

Problema	Possível causa	Solução
O exterior do aparelho aquece durante a utilização	O calor no interior irradia para as paredes exteriores.	Isto é normal. Todas as pegas e os botões em que tem de tocar durante a utilização mantêm-se suficientemente frios ao toque. O recipiente, o cesto, o redutor de gordura e o interior do aparelho aquecem sempre que o aparelho é ligado para assegurar que os alimentos são cozinhados de forma adequada. Estas peças estão sempre demasiado quentes para lhes tocar.
		Se deixar o aparelho ligado durante um período de tempo demasiado longo, algumas áreas ficarão demasiado quentes para lhes tocar. Estas áreas estão identificadas no aparelho com o seguinte ícone:  Se souber quais são as áreas quentes e evitar tocar-lhes, a utilização do aparelho é completamente segura.
As minhas batatas fritas caseiras não apresentam o resultado que eu esperava.	Não utilizou o tipo de batata correcto.	Para obter os melhores resultados, utilize batatas frescas farinhentas. Se precisar de armazenar batatas, não as guarde num ambiente frio como um frigorífico. Escolha batatas com a indicação na embalagem de que são adequadas para fritar.

Problema	Possível causa	Solução
	A quantidade de ingredientes no cesto é demasiado grande.	Siga as instruções neste manual do utilizador para preparar batatas fritas caseiras (consulte "Tabela de alimentos para programas Smart Chef" ou transfira a aplicação gratuita Airfryer).
	Determinados tipos de ingredientes devem ser agitados a meio do tempo de preparação.	Siga as instruções neste manual do utilizador para preparar batatas fritas caseiras (consulte "Tabela de alimentos para programas Smart Chef" ou transfira a aplicação gratuita Airfryer).
A Airfryer não liga.	O aparelho está ligado à corrente.	Verifique se a ficha foi corretamente introduzida na tomada eléctrica.
	Há vários aparelhos ligados a uma tomada eléctrica.	A Airfryer tem uma potência elevada. Experimente outra tomada e verifique os fusíveis.
Depois de iniciar um programa Smart Chef, o aparelho parou a fase de cálculo.	A temperatura da câmara de preparação é demasiado elevada pois o aparelho foi pré-aquecido ou não arrefeceu o suficiente entre duas porções.	Mantenha a gaveta aberta durante alguns minutos para a arrefecer. Feche-a e inicie novamente o programa Smart Chef.
	A gaveta está aberta durante a fase de cálculo.	Feche a gaveta e continue a cozinhar com o modo manual.
	A gaveta não está fechada corretamente.	Assegure-se de que a gaveta está fechada corretamente.
O aparelho parou de cozinhar com o programa Smart Chef.	A gaveta está aberta durante a fase de cálculo.	Não retire a gaveta enquanto o aparelho estiver a calcular o tempo de preparação, sendo indicado pelas barras intermitentes no ecrã.
Vejo algumas áreas com descascamento no interior da minha Airfryer.	Podem surgir pequenos descascamentos no interior do recipiente da Airfryer devido a toques ou arranhões acidentais do revestimento (por ex. durante a limpeza com utensílios abrasivos e/ao inserir o cesto).	Pode prevenir os danos inserindo o cesto no recipiente de forma adequada. Se inserir o cesto numa posição inclinada, a sua parte lateral pode bater na parede do recipiente, causando a remoção de pequenos pedaços de revestimento. Caso isto ocorra, não será nocivo pois todos os materiais são seguros para os alimentos.
Sai fumo branco do aparelho.	Está a preparar ingredientes gordurosos e o redutor de gordura não está colocado no recipiente.	Retire cuidadosamente o excesso de óleo ou gordura do recipiente, coloque o redutor de gordura no recipiente e, em seguida, continue a cozinhar.

Problema	Possível causa	Solução
	O recipiente ainda contém resíduos de gordura da utilização anterior.	O fumo branco pode ser causado por resíduos de gordura no recipiente que estão a aquecer. Limpe sempre cuidadosamente o recipiente, o cesto e o redutor de gordura após cada utilização.
	Preparados de pão ralado ou polmes não aderiram correctamente aos alimentos.	Pequenas migalhas de pão ralado a circular no ar podem causar fumo branco. Pressione firmemente o pão ralado ou envolva cuidadosamente em polmes para assegurar que estes aderem.
	Marinadas, líquidos ou sucos da carne estão a provocar salpicos de gordura	Remova a gordura dos alimentos com papel de cozinha antes de os colocar no cesto.
O meu ecrã apresenta 5 traços como ilustrado na imagem abaixo. 	A funcionalidade de segurança foi activada devido a um sobreaquecimento do aparelho.	Desligue a ficha do aparelho e deixe-o arrefecer durante 1 minuto antes de voltar a ligar.

