

PHILIPS

NA15X



English 4

Português do Brasil 32

Contents

Important	4
Danger	4
Warning	5
Caution	6
Electromagnetic fields (EMF)	7
Recycling	7
Introduction	7
General description	8
Main parts	8
Control panel description	9
Description of functions	9
Before first use	10
Preparations before first use	10
Using the appliance	11
Cooking in the XXL pan	11
Cooking in dual pans	17
Cooking in small single pan	21
Cleaning	27
Cleaning table	29
Storage	29
Troubleshooting	29

Important

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

Danger

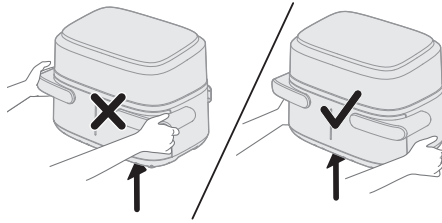
- Do not place the appliance on or near a hot gas stove or all kinds of electric stove and electric cooking plates, or in a heated oven.
- Never immerse the appliance in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put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

- Before first use, the cord holder must be assembled onto the device.
- Be careful when cleaning the upper area of the cooking chamber, Hot heating element, edge of metal parts.
- Do not plug in before taking out the packaging material and cord holder in the drawer.

Warning

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by Philips, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket, protected by an earth leakage circuit breaker.
- Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.
- The accessible surfaces may become hot during use.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10 cm free space at the back, on both sides and above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also, be careful of hot steam and air released at the handle position when you remove the pan from the appliance.
- Never use light ingredients or baking paper in the appliance.
- Storage of potatoes: The temperature shall be appropriate to the potato variety stored and it shall be above 6 °C to minimize the risk of acrylamide exposure in the prepared foodstuff.
- Never fill the pan with oil.
- Since this Airfryer has a big chamber, its electric power is large. Do not operate other powerful appliances on the same circuit at the same time (e.g., kettles, electric grills, and the like). Else, it can happen that the circuit breaker in your house installation responds and the power at this socket fails.
- Since this Airfryer has a big chamber, its weight is heavy when full of food. Never just use one hand to hold the handle.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual and use only original Philips accessories.
- Do not let the appliance operate unattended.
- The pan, divider, and accessories placed inside the cooking chamber becomes hot during and after use of the appliance, always handle carefully.
- Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time. Refer to the instructions of the on-line direction for use manual.

- Do not use pan handle to hold the device.



- The cord holder also serves as a spacer, by creating distance between the device and the wall to prevent heat accumulation. Never remove this spacer.
- Do not put the pan on UI panel as it might fall down and cause hurt.

Caution

- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before you assemble, disassemble, store or cleaning.
- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.
- Always return the appliance to a service center authorized by Philips for examination or repair. Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise the guarantee becomes invalid.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approximately 30 minutes before you handle or clean it.
- Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden yellow instead of dark or brown.
- Remove burnt remnants. Do not fry fresh potatoes at a temperature above 180°C (to minimize the production of acrylamide).
- Always make sure that the food is fully cooked in the Airfryer.
- Be careful when pouring out the cooked food and be careful not to let the accessories fall out.
- When using the XXL pan, make sure that the left and right programs are the same.
- This appliance is provided with a short power supply cord to reduce the risk of entanglement or tripping which can occur with a longer power-supply cord.
- Extension cords may be used if care is exercised in the use. If an extension cord is used:
 - The marked electrical rating of the cord must be as great as the rating of the appliance.
 - The cord should be arranged so that it will not drape over the edge of the counter or table top where it could be pulled by children or tripped over unintentionally.

- The extension cord should be a grounded type 3-wire cord.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

Electromagnetic fields (EMF)

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

Recycling



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

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

Introduction

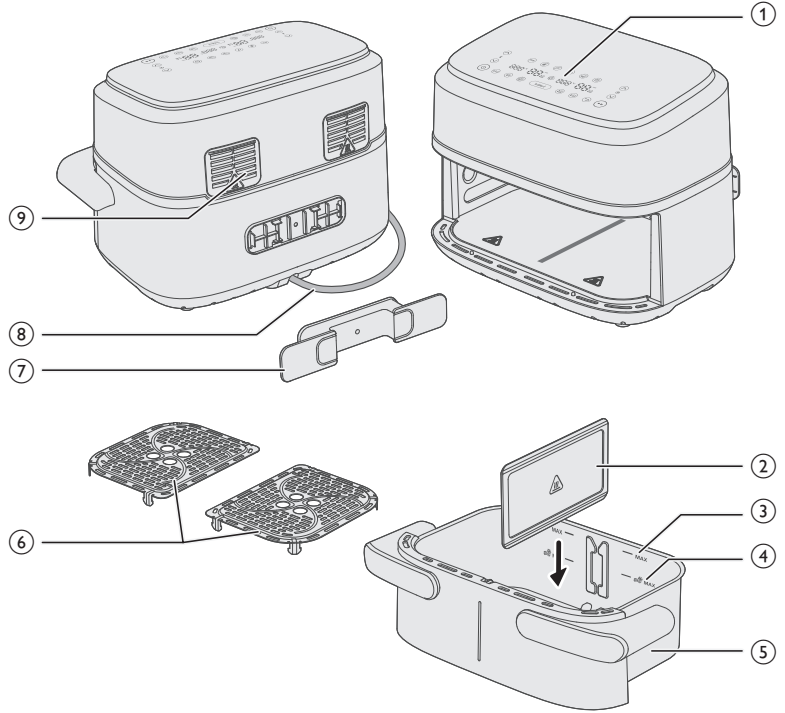
Congratulations and welcome to the Philips Family!

To fully benefit from the support that we offer, register your product at www.philips.com/welcome.

The dual baskets Airfryer with detachable divider provides you flexibility of selecting different capacity pan, you can cook 1-2 food portion in 3.55L small pan and large food portion for whole family in 7.1L XXL pan without divider. Additionally, you could prepare two different ingredient with various cooking temperature and cooking time, and have them finished at the same time.

It comes with the HomeID app, which gives you step-by-step guidance and hundreds of mouthwatering meals with specific settings for your dual basket airfryer. Download the app by using the QR code on the pack.

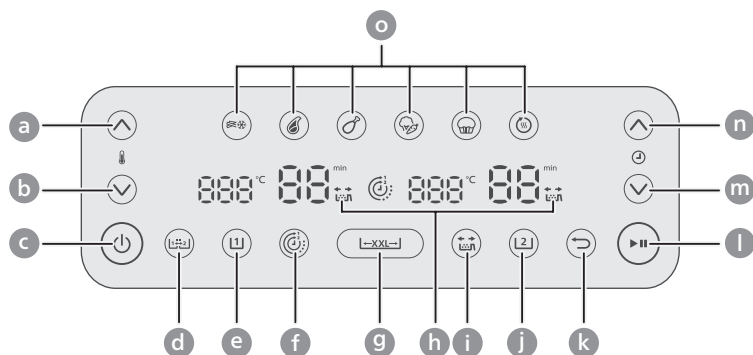
General description



Main parts

- 1 Control panel
- 2 Detachable divider
- 3 MAX indication for ingredients
- 4 MAX indication for frozen potato based snacks
- 5 7.1L XXL pan
- 6 Bottom plates
- 7 Cord holder
- 8 Power cord
- 9 Air Outlets

Control panel description



- a Temperature up
- b Temperature down
- c On/off button
- d Copy function button
- e Left pan button
- f Time function button
- g XXL pan button
- h Shaking reminder indication
- i Shaking reminder button
- j Right pan button
- k Back button
- l Start/pause button
- m Time down button
- n Time up button
- o Preset buttons

Description of functions



Copy function

You can set the time and temperature for one pan and copy the setting with the other pan by pressing the copy function button.



Time function

Automatically syncs the cook time to ensure both pans finish cooking at the same time, even if there are different cook times.



Shaking reminder

Press the shaking reminder button to enable or disable alerts that remind you to shake or turn your food twice during cooking for more even results. You will hear a “beep” and see a shaking icon flashing beside the time display.

Presets

You can choose from 6 presets. Presets are cooking programs that give recommendation for temperature and cooking time based on a certain amount of food. For further details see chapter “Cooking with Presets”.



Frozen fries



Steak



Chicken
drumsticks



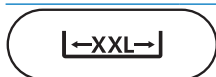
Mixed
vegetables



Cake/Muffin



Reheat



XXL pan button

You can cook in one 7.1L of XXL pan by removing the divider and pressing the XXL pan button.



Back Button

Use the back button if you mistakenly chose the wrong preset/function.

Sound notifications

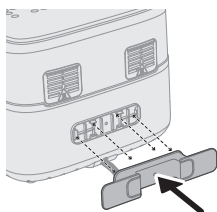
Sometimes you hear a sound, for example when the appliance has finished cooking, or when there is an action required during cooking, e.g., shaking or turning food.

Before first use

- 1 Remove all packing material.
- 2 Remove any stickers or labels (if applicable) from the appliance.
- 3 Thoroughly clean the appliance before first use (see chapter "cleaning").
- 4 Take out the cord holder from pan and attach it to the designated area on the back of device by clicking it into place.

Caution

- **The cord holder also serves as a spacer, by creating distance between the device and the wall to prevent heat accumulation.**



Preparations before first use

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

Note

- Do not put anything on top or on the sides of the appliance. This could disrupt the airflow and affect the frying result.

- Do not place the operating appliance near or underneath objects that could be damaged by steam, such as walls and cupboard.

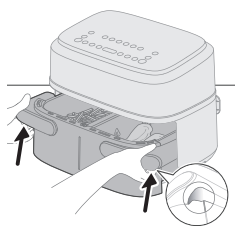
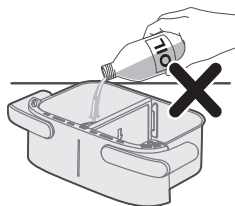
Using the appliance

Caution

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

Note

- During cooking or immediately after cooking, if you want to pull out the pan, please hold the groove position of side handles to take out pan, to avoid being scalded by the hot air flow coming out from appliance.

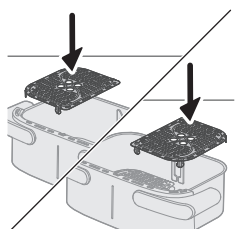
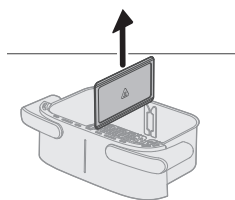


Cooking in the XXL pan

To cook a large portion of a single food, remove the divider and use the entire cooking space of 7.1L XXL pan.

Cooking with food table

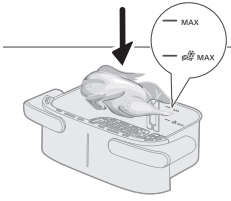
- 1 Take out the divider.



- 2 Put the bottom plates into the pan accordingly.

Note

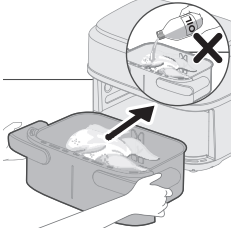
- It is normal to apply some force to place the bottom plates in the pan.



3 Put the ingredients in the pan.

Note

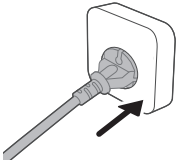
- The Airfryer can prepare a large range of ingredients. Consult the 'Food table' for the right quantities and approximate cooking times.
- Do not exceed the amount indicated in the 'Food table' section or overfill the pan beyond the 'MAX' indication as this could affect the quality of the end result.



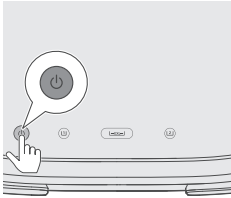
4 Put the pan into the Airfryer.

Caution

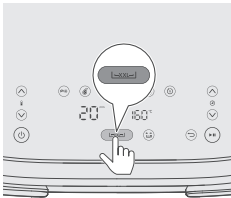
- **Do not touch the pan or the basket during and for some time after use, as they get very hot.**



5 Put the plug in the wall outlet.



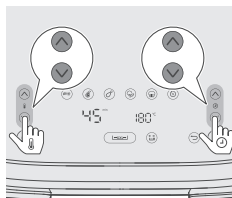
6 Press the power On/Off button to switch on the appliance.



7 Press the XXL button.

Note

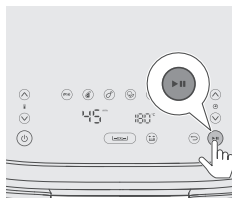
- Do not select the Left pan button (L) or Right pan button (R) for XXL pan cooking without divider. It might result in undercooked results.



- 8 Press the temperature up/down button and time up/down button to choose the needed time and temperature (please see food table).

Tip

- Some ingredients require shaking or turning halfway through the cooking time (see 'Food table'). To remind you of shaking the ingredients, press the shaking reminder button "🔊" to enable this function.



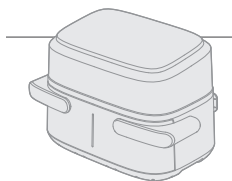
- 9 Press the Start/Pause button to start the cooking process.

Note

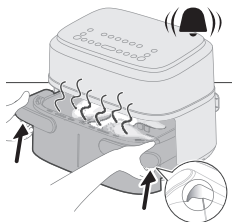
- If ingredient require shaking or turning halfway through the cooking time ("beep" sound and shaking notification will flash if shaking reminder enabled), pull out the pan with the basket, and shake it over the sink. Then put the pan back into the appliance.



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



- 11 Hold the groove position of side handles to pull out the pan and check if the ingredients are ready.



Caution

- **The Airfryer pan is hot after the cooking process. Always place it on a heat resistant work top (eg. trivet, etc.) when you remove the pan from the device.**
- **During cooking or immediately after cooking, if you want to pull out the pan, please hold the groove position of side handles to take out pan, to avoid being scalded by the hot air flow coming out from appliance.**

Note

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

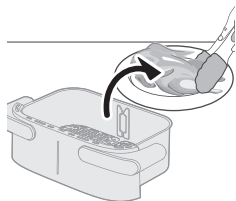
12 Carefully remove the ingredients from the pan with barbecue tongs.

Caution

- Do not tilt the pan when removing the ingredients, as the basket could fall out and oil may splash.
- After the cooking process, the pan, the basket, the interior housing and the ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the Airfryer, steam may escape from the pan.
- Do not touch the pan or the basket during and for some time after use, as they get very hot.

XXL pan food table

Food amount	Temperature (°C)	Time (min)	Note	
Thin frozen fries (7x7mm/0.3x0.3in)	800g	180	24-26	Shake, turn or stir 2-3 times in between
Homemade fries (10x10mm/0.4x0.4 in thick)	800g	180	28-33	Shake, turn or stir 2-3 times in between
Frozen chicken nuggets	800g	200	17-22	shake, turn or stir halfway
Frozen spring rolls	800g	200	10-22	shake, turn or stir halfway
Meat loaf	1000g	150	50-55	Use the baking accessory
Meat chops without bone (around 190g/7oz)	5 pieces	200	18-20	shake, turn or stir halfway
Chicken drumsticks (around 125g/4.5oz)	10 pieces	180	26-31	shake, turn or stir halfway
Chicken breast (around 160g/6oz)	6 pieces	180	18-21	Turn halfway
Whole fish (around 300-400g/11-14oz)	3-4 piece	200	18-22	Turn halfway
Fish filet (around 200g/7oz)	5 pieces	200	15-20	
Mixed vegetables (roughly chopped)	1200g	180	19-23	Set the cooking time according to your own taste. Shake, turn or stir halfway
Muffins (around 40g/piece)	12 pieces	160	23-25	Using muffin cup



Cake	500g	140	40-45	Use the baking accessory. The shape should be as flat as possible to avoid that the bread touches the heating element when rising, check the doneness before you take out the cake.
Pre-baked bread/rolls (around 60g/1.2oz)	7 pieces	200	6-10	
Homemade bread	500g	160	40-45	Use the baking accessory. The shape should be as flat as possible to avoid that the bread touches the heating element when rising, check the doneness before you take out the cake.
Whole chicken (1.4kg)	1 piece	180	40-50	Press the whole chicken to keep its body in a relatively flat state before cooking. Try not to make it exceed the Max line to prevent the whole chicken from touching the heating element during cooking.
Chicken legs with root veggies	2 kg	180	45 -60	Shake/Turn chicken legs halfway through the cooking
Whole salmon filet	1.5 kg	180	20-30	n/a
2 x fresh baguette	1 kg	170	25 -40	n/a
Chocolate chip cookies	450 g	180	15 -27	n/a
Lasagne	2 kg	170	40-50	Add cheese on top halfway through the cooking, you can use baking accessory or any form that fits the XXL pan
Apple strudel	2 kg	170	30-45	n/a
Fresh bread rolls	600 g	170	20-35	n/a

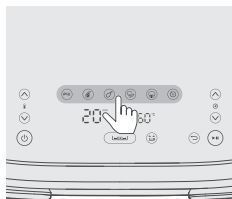
Meatballs with baked gnocch	2 kg	170	20-30	Meatballs are placed in pan and gnocchi are placed together with sauce and cheese in the baking accessory; turn meatballs around halfway through the cooking
Turkey roulade with veggies	2 kg	180	45 -60	Shake/Turn everything halfway through the cooking

Cooking with a preset

- 1 Follow steps 1 to 7 in section "Cooking with food table" to complete the common steps firstly.
- 2 Choose the preset.

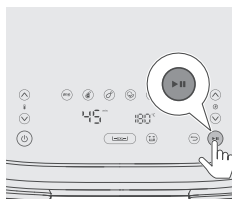
Tip

- To change to another preset, press the Back button or deselect preset button and select your needed preset.






- 3 Start the cooking process by pressing the Start/pause button.

XXL pan preset table



Icon	Food amount	Temperature default °C	Time default-min	Note
	800g	180	25	Shake, turn or stir 2-3 times in between
	8 pieces	200	21	
	10 pieces	180	31	shake 1 time, turn or stir halfway

Mixed Vegetables		1200g	180	23	Roughly chopped , Shake, turn or stir halfway
Cake/Muffin		500g	150	40	Cake:Use the baking accessory,The shape should be as flat as possible to avoid that touches the heating element when rising,check the doneness before you take out the cake
Reheat			160	18	Adjust time according to your food type and food amount

Cooking in dual pans

Cooking with Time function

If cooking two foods with different temperatures, and time, use the **Time function** to finish both dishes at the same time.

- 1 Put the bottom plates into the pan accordingly.

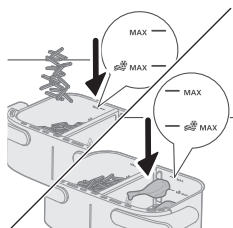
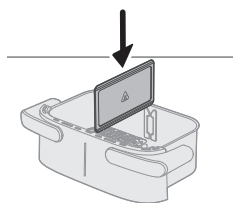
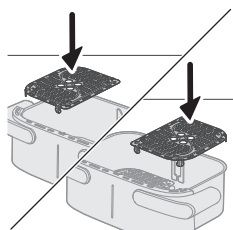
Note

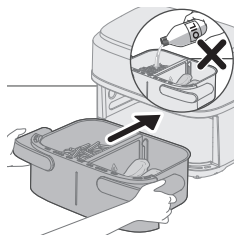
- It is normal to apply some force to place the bottom plates in the pan.

- 2 Put in the divider.

Note

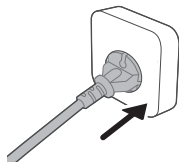
- The Airfryer can prepare a large range of ingredients. Consult the 'Food table' for the right quantities and approximate cooking times.
- Do not exceed the amount indicated in the 'Food table' section or overfill the pan beyond the 'MAX' indication as this could affect the quality of the end result.



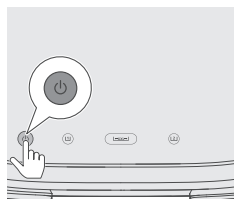


4 Put the pan into the Airfryer.

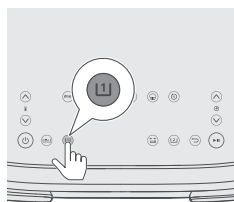
5 Put the plug in the wall outlet.



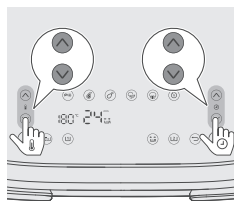
6 Press the power On/Off button to switch on the appliance.

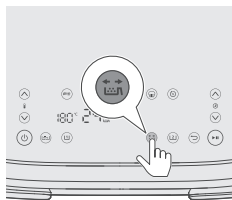


7 Select the left pan. The time and temperature indication on the left side starts blinking.

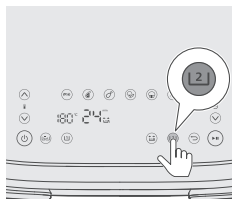


8 Press the temperature up/down button and time up/down button to choose the needed time and temperature.

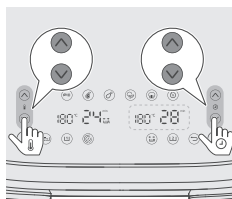




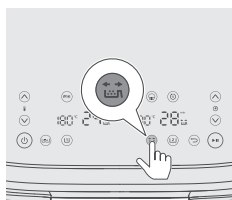
- 9** Press the shaking reminder button to be reminded to shake your food during cooking process if ingredients require shaking or turning during the cooking (For more information, see Note column in Food Table.).



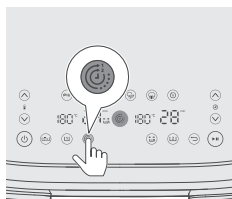
- 10** Select the right pan. The time and temperature indication on the right side starts blinking.



- 11** Press the temperature up/down button and time up/down button to choose the needed time and temperature.



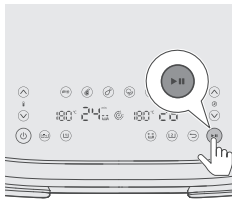
- 12** Press the shaking reminder button to be reminded to shake your food during cooking process if ingredients require shaking or turning during cooking. For more information, see Note column in Food Table.



- 13** Press the Time function button to ensure both dishes finish cooking at the same time.

Note

- If you are cooking two types of foods with different functions, temperatures, and cooking times, and they do not need to finish at the same time, you can skip this step.
- While cooking, if you adjust the time for one pan, the Time function will be disabled, and both pans will operate separately. To reactivate the Time function, press the Start/Pause button, then press Time function button, and press Start/Pause button again to resume cooking.

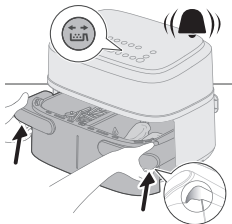


14 Press the Start/Pause button to start the cooking process.

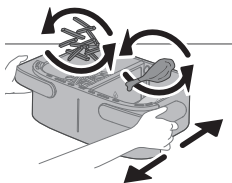
Tip

- To pause both pans, press the Start/Pause button. Press it again to continue cooking for both pans.
- To pause only one pan, select that pan first, then press the Start/Pause button. Press it again to continue cooking for that pan.
- You can use a preset in one pan and manual settings in the other.
- The device automatically pauses when you pull out a pan and resumes cooking when you put it back in.

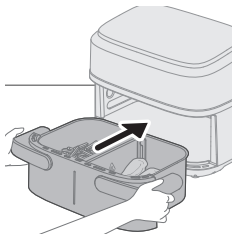
15 When you hear the sound signal of the shaking reminder, pull out the pan by holding side handle with both hands.



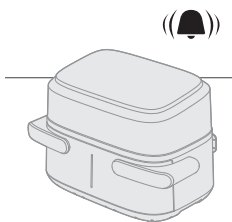
16 Shake the pan over the sink.

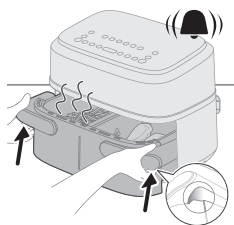


17 Put the pan back into the appliance.

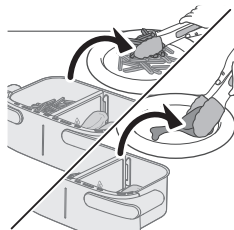


18 When you hear the timer bell, the cooking time has elapsed.





- 19** Hold the groove position of side handles to pull out the pan and check if the ingredients are ready, if not yet, simply slide the pan back into the Airfryer and add a few extra minutes.



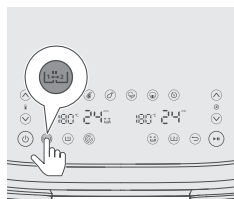
- 20** Carefully remove the ingredients from the pan with barbecue tongs.

Cooking with Copy function

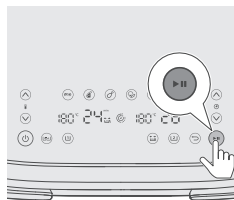
Copy function is used to cook a large amount of the same food or different food using the same temperature and time.

- 1** Follow steps 1 to 9 in chapter "Cooking with Time function".

- 2** Press the Copy function button.



- 3** Press the Start/Pause button to start the cooking process.

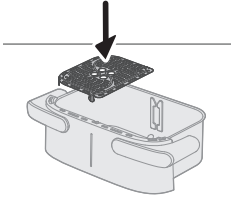


Cooking in small single pan

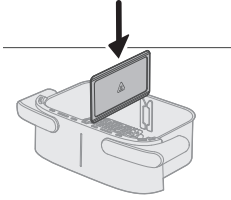
To cook a small portion of a single food in a small single pan.

Cooking with food table

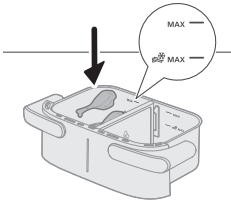
1 Put the bottom plates into the pan accordingly.



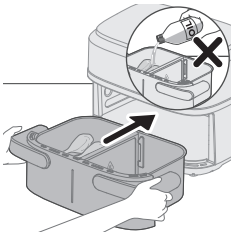
2 Put in the divider.



3 Put the ingredients in the left pan.



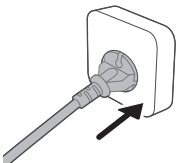
4 Put the pan into the Airfryer.

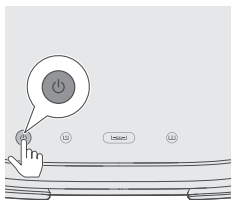


Caution

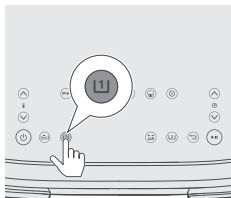
- Do not touch the pan or the basket during and for some time after use, as they get very hot.

5 Put the plug in the wall outlet.





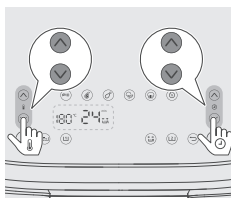
6 Press the power On/Off button to switch on the appliance.



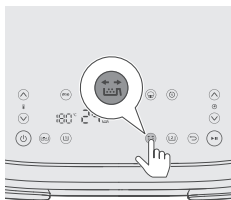
7 Select the left pan. The time and temperature indication on the left side starts blinking.

Note

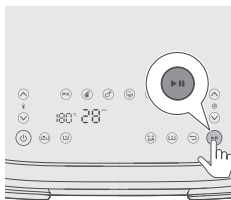
- Do not select "XXL pan" button for small single pan cooking with divider. It might result in overcooked effect and more energy consumption.



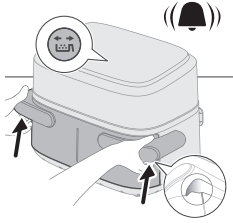
8 Press the temperature up/down button and time up/down button to choose the needed time and temperature (please see food table).



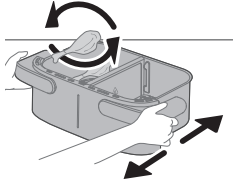
9 Press the shaking reminder button to be reminded to shake your food during cooking process if ingredients require shaking or turning during cooking. For more information, see Note column in Food Table.



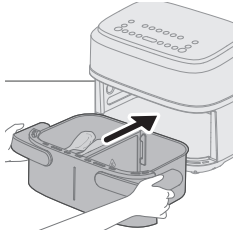
10 Press the Start/Pause button to start the cooking process.



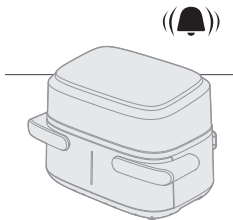
11 When you hear the sound signal of the shaking reminder, pull out the pan by holding side handle with both hands.



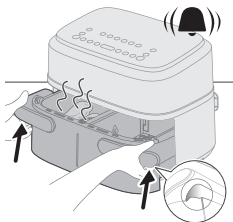
12 Shake the pan over the sink.



13 Put the pan back into the appliance.



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



15 Hold the groove position of side handles to pull out the pan and check if the ingredients are ready.

Caution

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

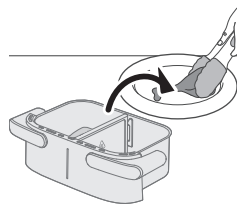
Tip

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

16 Carefully remove the ingredients from the pan with barbecue tongs.

Caution

- Do not tilt the pan when removing the ingredients, as the basket could fall out and water may splash.
- After the cooking process, the pan, the basket, the interior housing and the ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the Airfryer, steam may escape from the pan.
- Do not touch the pan or the basket during and for some time after use, as they get very hot.



Single pan food table

Food amount	Temperature (°C)	Time (min)	Note
Thin frozen fries (7x7mm/0.3x0.3in)	180	24-27	Shake, turn or stir 2-3 times in between
Homemade fries (10x10mm/0.4x0.4 in thick)	180	30-35	Shake, turn or stir 2-3 times in between
Frozen chicken nuggets	200	20-22	shake, turn or stir halfway
Frozen spring rolls	200	15-20	shake, turn or stir halfway
Meat loaf	150	42-47	Use the baking accessory
Meat chops without bone (around 190g/7oz)	200	18-22	shake, turn or stir halfway
Chicken drumsticks (around 125g/4.5oz)	180	28-32	shake, turn or stir halfway
Chicken breast (around 160g/6oz)	180	21-23	Turn halfway
Whole fish (around 300-400g/11-14oz)	200	25-27	Turn halfway
Fish filet (around 200g/7oz)	200	24-27	
Mixed vegetables (roughly chopped)	180	19-22	Set the cooking time according to your own taste. Shake, turn or stir halfway
Muffins (around 40g/piece)	160	22-25	Using muffin cup

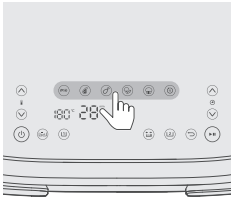
Cake	300g	160	40-45	Use the baking accessory. The shape should be as flat as possible to avoid that the bread touches the heating element when rising, check the doneness before you take out the cake.
Pre-baked bread/rolls (around 60g/1.2oz)	4 pieces	200	10-13	

Cooking with presets

- 1 Follow steps 1 to 7 in chapter "Cooking with food table".
- 2 Choose the preset.

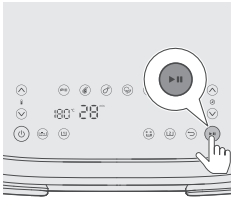
Tip

- To change to another preset, press the Back button or deselect preset button and select your needed preset.



- 3 Start the cooking process by pressing the Start/pause button.

Single pan preset table



	Icon	Food amount	Temperature default °C	Time default-min	Note
Frozen fries		400g	180	26	Shake, turn or stir 2-3 times in between
Steak (150-200g/5-7 oz)		4 pieces	200	23	
Chicken drumstick (around 125g/4.5oz)		5 pieces	180	32	shake 1 time, turn or stir halfway
Mixed Vegetables		500g	180	20	Roughly chopped , Shake, turn or stir halfway

Cake/Muffin
(around 50g/2oz)



6 pieces

160

23

Muffin: Use muffin cup

Reheat



160

20

Adjust time according to your food type and food amount

Tip: Keep Warm

- You can keep your food warm in the Airfryer by setting the temperature to 80 degrees and adapt the time as long as you want to keep your food warm. We recommend not to keep your food warm for more than 30 minutes as the quality of the food can decrease.
- If food like French fries loses too much crispness during the keep warm mode, either shorten the keep warm time by switching off the appliance earlier or crisp them up for 2-3 minutes at the temperature of 180°C.

Making home-made fries

To make great home-made fries in the Airfryer:

- For the XXL pan you need 800g / 28 oz and for a single pan 400g / 14 oz of peeled potatoes.
 - Choose a potato variety suitable for making fries, e.g. fresh, (slightly) floury potatoes.
 - It is best to air fry the fries in portions of up to 800 g / 28 oz for an even result. Larger quantities of fries tend to be less crispy than smaller portions.
- 1 Peel the potatoes and cut into fries (10x10 mm / 0.4x0.4 in thick).
 - 2 Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes.
 - 3 Empty the bowl and dry the potato sticks with a dish towel or paper towel.
 - 4 Pour one tablespoon of cooking oil into the bowl, put the sticks in the bowl and mix until the sticks are coated with oil.
 - 5 Remove the sticks from the bowl with your fingers or a slotted kitchen utensil so excess oil remains in the bowl.

Note

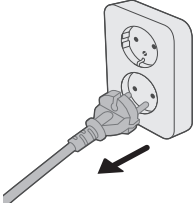
- Do not tilt the bowl to pour all the sticks in the basket at once to prevent excess oil from going into the pan.
- 6 Put the sticks into the basket.

Cleaning

Warning

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

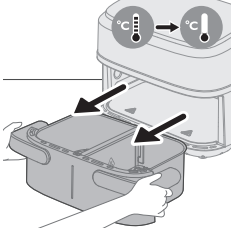
Clean the appliance after every use. Remove oil and fat from the bottom of the pan after every use.



- 1 Press the power On/Off button to switch off the appliance, remove the plug from the wall outlet and let the appliance cool down.

Tip

- Remove the pan and basket to let the Airfryer cool down faster.

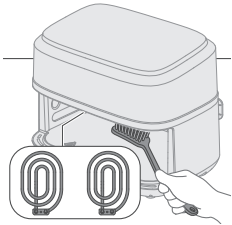


- 2 Dispose of rendered fat or oil from the bottom of the pan.
- 3 Clean the pan, bottom plates, and divider in a dishwasher. You can also clean them with hot water, dishwashing liquid and a non-abrasive sponge (see "cleaning table").

Tip

- If food residues stuck to the pan or basket, you can soak them in hot water and dishwashing liquid for 10–15 minutes. Soaking loosens the food residues and makes it easier to remove. Make sure you use a dishwashing liquid that can dissolve oil and grease. If there are grease stains on the pan or basket and you have not been able to remove them with hot water and dishwashing liquid, use a liquid degreaser.
- If necessary, food residues stuck to the heating element can be removed with a soft to medium bristle brush. Do not use a steel wire brush or a hard bristle brush, as this might damage the coating on the heating element.

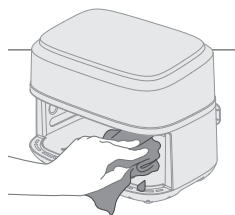
- 4 Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.





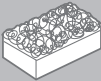
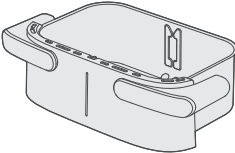
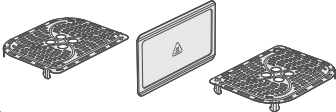
- 5 To prevent scratches, gently wipe the outside of the appliance with an unwrinkled, clean, and soft cloth. Begin with a slightly moistened cloth and follow up with a dry one, if necessary.



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



Cleaning table

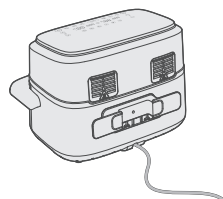
			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Storage

- 1 Unplug the appliance and let it cool down.
- 2 Make sure all parts are clean and dry before storing.
- 3 Wrap the cord around the designated cord holder on the backside of the appliance.


Note

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



Troubleshooting

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

Problem	Possible cause	Solution
The outside of the appliance becomes hot during use.	The heat inside radiates to the outside walls.	This is normal. All handles and knobs that you need to touch during use stay cool enough to touch.
		The pan, the basket, and the inside of the appliance always become hot when the appliance is switched on to ensure the food is properly cooked. These parts are always too hot to touch.
		If you leave the appliance switched on for a longer time, some areas get too hot to touch. These areas are marked on the appliance with the following icon: 
		As long as you are aware of the hot areas and avoid touching them, the appliance is completely safe to use.
My home-made fries do not turn out as I expected.	You did not use the right potato type.	To get the best results, use fresh floury potatoes. If you need to store the potatoes, do not store them in a cold environment like in a fridge. Choose potatoes whose package states that they are suitable for frying.
	The amount of ingredients in the basket is too big.	Follow the instructions in this user manual to prepare home-made fries.
	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the cooking time.	Follow the instructions in this user manual to prepare home-made fries.
The Airfryer does not switch on.	The appliance is not plugged in.	Check if the plug is inserted in the wall outlet properly.
	Several appliances are connected to one outlet.	The Airfryer has a high wattage. Try a different outlet and check the fuses.

Problem	Possible cause	Solution
I see some peeling off spots inside my Airfryer.	Some small spots can appear inside the pan of the Airfryer due to the incidental touching or scratching of the coating (e.g. during cleaning with harsh cleaning tools and/or while inserting the basket).	You can prevent damage by lowering the basket into the pan properly. If you insert the basket at an angle, its side may knock against the wall of the pan, causing small pieces of coating to chip off. If this occurs, please be informed that this is not harmful as all materials used are food-safe.
White smoke comes out of the appliance.	You are cooking fatty ingredients.	Carefully pour off any excess oil or fat from the pan and then continue cooking.
	The pan still contains greasy residues from previous use.	White smoke is caused by greasy residues heating up in the pan. Always clean the pan and the basket thoroughly after every use.
	Breading or coating did not adhere properly to the food.	Tiny pieces of airborne breading can cause white smoke. Firmly press breading or coating to food to ensure it sticks.
	Marinade, liquid or meat juices are splattering in the rendered fat or grease.	Pat food dry before placing it in the basket.
The screen on the Airfryer shows "E1".	The device is broken / has defects.	Call the Philips service hot line or contact the Consumer Care Center in your country.
	Your Airfryer might be stored in a place where it is too cold.	The device is too cold. Leave it at room temperature for at least 60 minutes. If the issue remains, call the Philips service hot line or contact the Consumer Care Center in your country.
The screen on the Airfryer shows "E4-E12".	The device might have a malfunction.	Try to plug out and plug in the device. If this does not help please call the Philips service hot line or contact the Consumer Care Center in your country.

Conteúdo

Importante	32
Perigo	32
Aviso	33
Cuidado	34
Campos eletromagnéticos (EMF)	35
Reciclagem	35
Introdução	35
Descrição geral	36
Peças principais	36
Descrição do painel de controle	37
Descrição das funções	37
Antes da primeira utilização	38
Preparações antes do primeiro uso	39
Utilização do aparelho	39
Preparo no recipiente XXL	39
Preparo em recipientes duplos	45
Preparo em recipiente único pequeno	49
Limpeza	55
Tabela de limpeza	57
Armazenamento	57
Resolução de problemas	58

Importante

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

Perigo

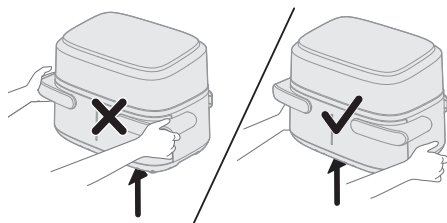
- Não coloque o aparelho sobre ou perto de fogões a gás ou elétricos, placas de cozimento elétricas quentes ou fornos aquecidos.
- Nunca mergulhe o aparelho em água nem enxágue sob a torneira.
- Não deixe entrar água ou outro líquido no aparelho para evitar choque elétrico.
- Sempre coloque os alimentos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

- Verifique sempre se o aquecedor está livre e que não há alimentos presos no aquecedor.
- Antes do primeiro uso, o suporte para fio deve ser encaixado no dispositivo.
- Tenha cuidado ao limpar a parte superior do cesto. O elemento de aquecimento e a borda das peças de metal estão quentes.
- Só conecte após retirar o material da embalagem e o suporte para fio na gaveta.

Aviso

- Se o cabo de energia estiver danificado, deverá ser substituído pela Philips, pelo agente de serviço ou por técnicos igualmente qualificados para evitar situações de risco.
- Só ligue o aparelho a uma tomada de parede aterrada, protegida por um disjuntor de fuga à terra.
- Sempre verifique se o plugue está inserido na tomada da parede de forma adequada.
- Este aparelho não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto à parte.
- As superfícies acessíveis podem esquentar durante o uso.
- Crianças pequenas devem ser supervisionadas para que não brinquem com o aparelho.
- Este aparelho não deve ser usado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas ou pouca experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável por sua segurança.
- Crianças não devem realizar limpeza ou manutenção sem a supervisão de um adulto.
- Não encoste o aparelho na parede nem em outros aparelhos. Deixe pelo menos 10 cm de espaço livre ao redor do aparelho. Não coloque nada sobre o aparelho.
- Ao fritar com ar quente, o vapor quente é liberado pelas aberturas para saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das aberturas para saída de ar. Além disso, tenha cuidado com o vapor e o ar quente liberados na posição da alça quando remover o recipiente do aparelho.
- Nunca use ingredientes leves 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 no alimento preparado.
- Nunca encha o recipiente com óleo.
- Como esta Airfryer tem uma câmara grande, o consumo de energia elétrica é maior. Não utilize outros aparelhos potentes no mesmo circuito ao mesmo tempo (por exemplo, jarras elétricas, grelhas elétricas e similares). Caso contrário, o disjuntor da instalação da sua casa pode ficar sobrecarregado e interromper o fornecimento de energia ao circuito.
- Como esta Airfryer tem uma câmara grande, ela fica pesada quando há muitos alimentos dentro dela. Nunca segure pela alça com apenas uma mão.
- Não use o aparelho para uma finalidade diferente da descrita neste manual do usuário e use somente acessórios Philips originais.

- Não deixe o aparelho funcionando sem supervisão.
- O recipiente, a divisória e os acessórios inseridos dentro da câmara de cozimento ficam quentes durante e após o uso do aparelho. Sempre o manuseie com cuidado.
- Limpe completamente todas as partes que entram em contato com o alimento antes de usar o aparelho pela primeira vez. Consulte o manual de uso nas instruções do diretório online.
- Não use a alça do recipiente para segurar o aparelho.



- O suporte para fio também serve como um espaçador, distanciando o aparelho da parede para evitar acúmulo de calor. Nunca remova este espaçador.
- Não coloque o recipiente em cima do painel da interface do usuário, pois ele pode cair e causar ferimentos.

Cuidado

- Este aparelho destina-se somente para uso doméstico. Ele não se destina ao uso em ambientes como cozinhas de funcionários em comércios, escritórios, fazendas ou outros ambientes profissionais. Também não deve ser usado por hóspedes em hotéis, pousadas ou outros ambientes residenciais.
- Sempre desconecte o aparelho da tomada se não for utilizá-lo e antes de montá-lo, desmontá-lo, guardá-lo ou limpá-lo.
- Coloque o aparelho em uma superfície horizontal, plana e estável.
- Se o aparelho for usado de forma inadequada ou para fins profissionais ou semiprofissionais ou se não for usado de acordo com as instruções do manual, a garantia perderá a validade e a Philips se eximirá da responsabilidade pelo dano causado.
- Sempre encaminhe o aparelho a uma assistência técnica autorizada pela Philips para avaliações ou consertos. Não tente consertar o aparelho sozinho. Você pode perder a garantia.
- Sempre desligue o aparelho após o uso.
- Deixe o aparelho esfriar por, aproximadamente, 30 minutos antes de limpá-lo ou tocar nele.
- Verifique se os alimentos preparados no aparelho ficam dourados em vez de escuros ou na cor marrom.
- Remova os restos queimados. Não frite batatas frescas a uma temperatura acima de 180°C (para minimizar a produção de acrilamida).
- Verifique sempre se os alimentos estão totalmente cozidos na Airfryer.
- Tenha cuidado ao retirar os alimentos cozidos e tenha cuidado para não deixar os acessórios caírem.
- Ao usar o recipiente XXL, certifique-se de selecionar os mesmos programas para os lados esquerdo e direito.

- Este aparelho vem com um fio de energia curto para reduzir o risco de amaranhado ou tropeços que pode ocorrer com um fio de energia mais longo.
- Os cabos de extensão podem ser usados se tomado o devido cuidado. Se um cabo de extensão for usado:
 - A classificação elétrica indicada do cabo deverá ser igual à classificação indicada do aparelho.
 - O cabo deverá ser disposto de modo que não fique pendurado na ponta da bancada ou da mesa, de onde pode ser puxado por crianças ou causar tropeços acidentais.
 - O cabo de extensão deve ser um cabo do tipo terra com três fios.
- Este aparelho tem um plugue polarizado (um pino é maior do que o outro). Para reduzir o risco de choque elétrico, este plugue foi projetado para encaixar em tomadas elétricas polarizadas apenas de uma forma. Se o plugue não encaixar completamente na tomada, inverta-o. Caso não encaixe, entre em contato com um electricista qualificado. Não tente modificar o plugue de forma alguma.

Campos eletromagnéticos (EMF)

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

Reciclagem



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

A Versuni oferece garantia de dois anos após a compra deste produto. Esta garantia não é válida se um defeito for devido ao uso incorreto ou à falta de manutenção. Nossa garantia não afeta seus direitos por lei como consumidor. Para obter mais informações ou solicitar a garantia, visite nosso site www.philips.com/contact.

Introdução

Parabéns e boas-vindas à Família Philips!

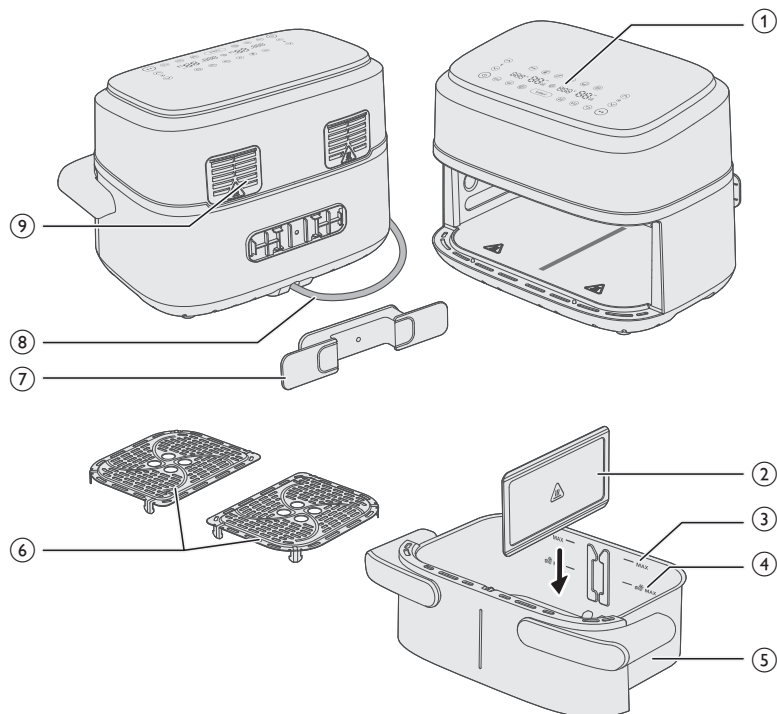
Para aproveitar ao máximo o suporte oferecido, registre seu produto em www.philips.com/welcome.

A Airfryer Dual Basket com divisória removível oferece a flexibilidade de selecionar recipientes com diferentes capacidades. É possível preparar de uma a duas porções em um recipiente pequeno de 3,55L e uma porção grande para toda a família em um recipiente XXL de 7,1L sem divisória. Além disso, é possível cozinhar dois ingredientes distintos com temperaturas e tempos diferentes, sincronizando o término do preparo.

Ela vem com o aplicativo HomeID, que fornece orientação passo a passo e centenas de refeições de dar água na boca com configurações específicas para a

sua Airfryer Dual Basket. Baixe o aplicativo por meio do código QR na embalagem.

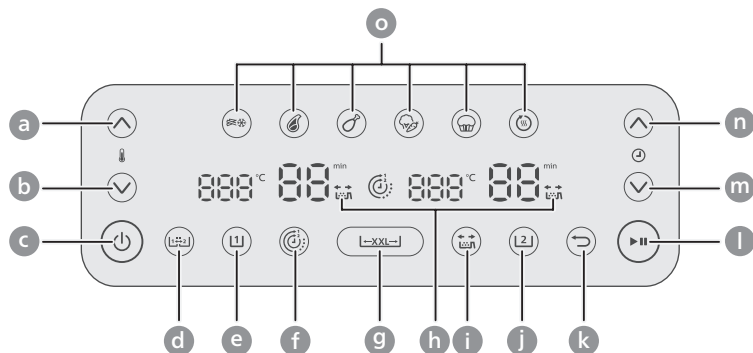
Descrição geral



Peças principais

- 1 Painel de controle
- 2 Divisória removível
- 3 Indicação "MAX" para ingredientes
- 4 Indicação "MAX" para petiscos congelados à base de batata
- 5 Recipiente XXL de 7,1L
- 6 Placas inferiores
- 7 Suporte para fio
- 8 Cabo de energia
- 9 Saídas de ar

Descrição do painel de controle



- a Aumentar temperatura
- b Diminuir temperatura
- c Botão liga/desliga
- d Botão Função de cópia
- e Botão Recipiente esquerdo
- f Botão Função de tempo
- g Botão Recipiente XXL
- h Indicação de lembrete de agitação
- i Botão Lembrete de agitação
- j Botão Recipiente direito
- k Botão Retroceder
- l Botão iniciar/pausar
- m Botão de diminuição de tempo
- n Botão de aumento de tempo
- o Botões pré-programados

Descrição das funções



Função de cópia

Você pode definir o tempo e a temperatura para um recipiente e copiar a configuração para o outro recipiente pressionando o botão Função de cópia.



Função de tempo

Sincroniza automaticamente o tempo de preparo para garantir que os dois recipientes terminem o cozimento ao mesmo tempo, mesmo que os tempos de preparo sejam diferentes.



Lembrete de agitação

Pressione o botão Lembrete de agitação para ativar ou desativar os alertas que lembram você de agitar ou virar os alimentos duas vezes durante o preparo para obter resultados mais uniformes. Você ouvirá um "bipe" e verá um ícone de agitação piscando ao lado do visor de hora.

Predefinições

É possível escolher dentre seis predefinições. As predefinições são programas que fornecem recomendações de temperatura e tempo com base na quantidade de alimento. Para mais detalhes, consulte o capítulo "Preparo com predefinições".



Batatas fritas congeladas



Bife



Coxas de frango



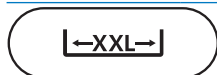
Vegetais misturados



Bolo/muffin



Reaquecimento



Botão Recipiente XXL

Você pode cozinhar em um recipiente XXL de 7,1L removendo a divisória e pressionando o botão Recipiente XXL.



Botão Retroceder

Use o botão Retroceder se você escolher a função/predefinição errada por engano.

Notificações de som

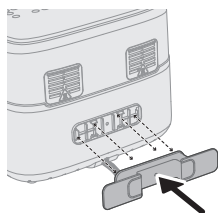
Em alguns casos, você ouvirá um som, como ao término do preparo ou quando for necessário realizar alguma ação, como agitar ou virar o alimento.

Antes da primeira utilização

- 1 Retire todo o material da embalagem.
- 2 Remova rótulos ou etiquetas (se aplicável) do aparelho.
- 3 Limpe completamente o aparelho antes do primeiro uso (consulte o capítulo "Limpeza").
- 4 Remova o suporte para fio do recipiente e encaixe-o na área designada na parte traseira do dispositivo.

Cuidado

- O suporte para fio também serve como um espaçador, distanciando o aparelho da parede para evitar acúmulo de calor.



Preparações antes do primeiro uso

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

Nota

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

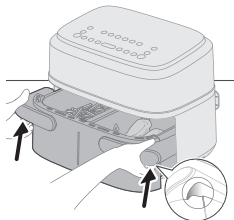
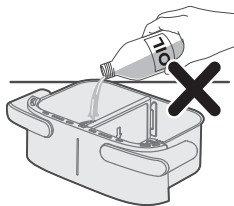
Utilização do aparelho

Cuidado

- Isto é uma Airfryer que funciona com ar quente. Não encha o recipiente de suporte com óleo ou qualquer outro líquido.
- Não toque nas superfícies quentes. 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 comum.
- Não é necessário pré-aquecer o aparelho.

Nota

- Durante ou logo após o preparo, segure firmemente as alças laterais para retirar o recipiente e evitar queimaduras causadas pelo fluxo de ar quente liberado pelo aparelho.

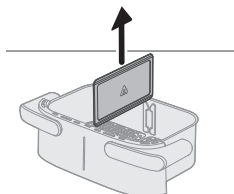


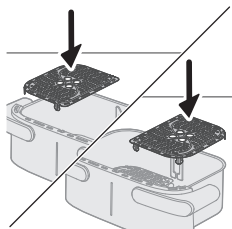
Preparo no recipiente XXL

Para preparar uma grande porção de um único alimento, remova a divisória e use todo o espaço de preparo do recipiente XXL de 7,1L.

Preparo com a tabela de alimentos

- 1 Remova a divisória.

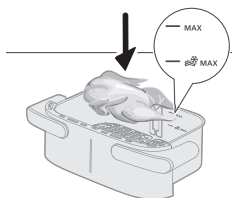




2 Coloque as placas inferiores no recipiente adequadamente.

Nota

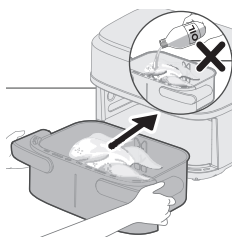
- Pode ser necessário aplicar força para encaixar as placas inferiores no recipiente corretamente.



3 Coloque os ingredientes no recipiente.

Nota

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

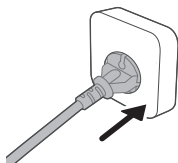


4 Coloque o recipiente na Airfryer.

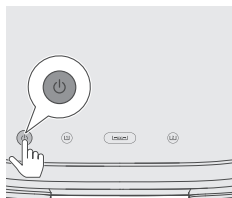
Cuidado

- **Não toque no recipiente ou na cesta durante e algum tempo após o uso, pois ficam muito quentes.**

5 Insira o plugue na tomada.



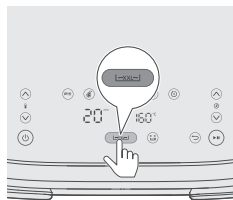
6 Pressione o botão Ligar/Desligar para ligar o aparelho.



7 Pressione o botão XXL.

Nota

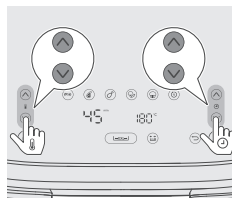
- Não selecione os botões Recipiente esquerdo (☺) ou Recipiente direito (☹) para preparar alimentos no recipiente XXL sem divisória. Isso pode ocasionar preparos mal cozidos.



8 Pressione o botão Aumentar/Diminuir temperatura e o botão Aumentar/Diminuir tempo para escolher o tempo e a temperatura necessários (consulte a tabela de alimentos).

Dica

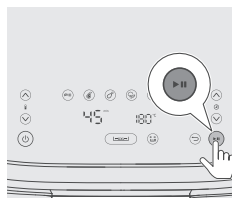
- Alguns alimentos precisam ser agitados ou virados durante o tempo de cozimento (consulte 'Tabela de alimentos'). Para receber um lembrete de agitar os ingredientes, pressione o botão Lembrete de agitação (☺) para ativar essa função.



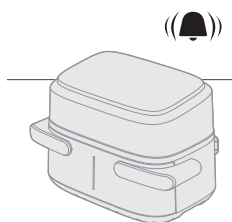
9 Pressione o botão Iniciar/Pausar para começar o preparo.

Nota

- Se os ingredientes precisarem ser agitados ou virados no meio do preparo, você ouvirá som de um "bipe" e verá uma notificação piscando (se o lembrete estiver ativado). Retire o recipiente com a cesta e agite-o sobre a pia. Em seguida, coloque o recipiente novamente no aparelho.



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



11 Segure a posição de encaixe das alças laterais para retirar o recipiente e verificar se os ingredientes estão prontos.

**Cuidado**

- **O recipiente da Airfryer fica quente após o preparo. Sempre coloque-o em uma bancada resistente ao calor (por exemplo, um tripé etc.) ao remover o recipiente do aparelho.**
- **Durante ou logo após o preparo, segure firmemente as alças laterais para retirar o recipiente e evitar queimaduras causadas pelo fluxo de ar quente liberado pelo aparelho.**

Nota

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

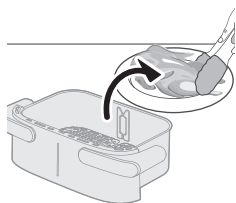
12 Remova os ingredientes do recipiente cuidadosamente com as pinças.

Cuidado

- **Não incline o recipiente ao remover os ingredientes, pois a cesta pode cair e derramar óleo.**
- **Após o processo de preparo, o recipiente, a cesta, o acondicionamento interior e os ingredientes estarão quentes. Dependendo do tipo de alimento na Airfryer, pode sair vapor do recipiente.**
- **Não toque no recipiente ou na cesta durante e algum tempo após o uso, pois ficam muito quentes.**

Tabela de alimentos para o recipiente XXL

	Quantidade de alimentos	Temperatura (°C)	Tempo (mín.)	Nota
Batatas fritas finas congeladas (7 x 7 mm)	800 g	180	24 a 26	Agite, gire ou mexa 2 ou 3 vezes a cada vez
Batatas fritas caseiras (10 x 10 mm de espessura)	800 g	180	28 a 33	Agite, gire ou mexa 2 ou 3 vezes a cada vez
Nuggets de frango congelados	800 g	200	17 a 22	agite, gire ou mexa na metade do tempo
Rolinho primavera congelados	800 g	200	10 a 22	agite, gire ou mexa na metade do tempo
Bolo de carne	1000 g	150	50 a 55	Use o acessório de cozimento
Costeletas de carne desossadas (cerca de 190 g)	5 unidades	200	18 a 20	agite, gire ou mexa na metade do tempo
Coxas de frango (cerca de 125 g/4,5 oz)	10 unidades	180	26 a 31	agite, gire ou mexa na metade do tempo
Peito de frango (cerca de 160 g/6 oz)	6 unidades	180	18 a 21	Vire na metade do tempo
Peixe inteiro (cerca de 300 g a 400 g/11 a 14 oz)	3 a 4 pedaços	200	18 a 22	Vire na metade do tempo
Filé de peixe (cerca de 200 g/7 oz)	5 unidades	200	15 a 20	
Vegetais mistos (picados)	1200 g	180	19 a 23	Defina o tempo de cozimento de acordo com seu gosto. Agite, gire ou mexa na metade do tempo



Muffins (cerca de 40 g/unidade)	12 unidades	160	23 a 25	Use forma para muffin
Bolos	500 g	140	40 a 45	Use o acessório de cozimento. O formato deve ser o mais plano possível para evitar que o pão encoste na resistência ao crescer. Verifique o ponto antes de retirar o bolo.
Pães pré-assados (cerca de 60 g/1,2 oz)	7 unidades	200	6 a 10	
Pão caseiro	500 g	160	40 a 45	Use o acessório de cozimento. O formato deve ser o mais plano possível para evitar que o pão encoste na resistência ao crescer. Verifique o ponto antes de retirar o bolo.
Frango inteiro (1,4 kg)	1 unidade	180	40 a 50	Pressione o frango inteiro para mantê-lo em um estado relativamente plano antes do cozimento. Tente não ultrapassar a linha Máx. para evitar que o frango inteiro encoste na resistência durante o cozimento.
Coxas de frango com legumes	2 kg	180	45 a 60	Agite/Vire as coxas de frango na metade do tempo de cozimento
Filé de salmão inteiro	1,5 kg	180	20 a 30	n/a
2 baguetes frescas	1 kg	170	25 a 40	n/a
Biscoitos de chocolate	450 g	180	15 a 27	n/a
Lasanha	2 kg	170	40 a 50	Adicione queijo por cima na metade do tempo de cozimento. Use o acessório de cozimento ou qualquer forma que caiba no recipiente XXL
Strudel de maçã	2 kg	170	30 a 45	n/a

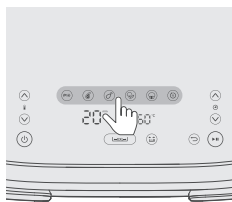
Pãezinhos frescos	600 g	170	20 a 35	n/a
Almôndegas com nhoque assado	2 kg	170	20 a 30	As almôndegas devem ser colocadas no recipiente, e o nhoque deve ser colocado com o molho e o queijo no acessório de cozimento. Vire as almôndegas na metade do cozimento
Rocambole de peru com vegetais	2 kg	180	45 a 60	Agite/vire tudo na metade do tempo de cozimento

Preparo com uma predefinição

- 1 Siga as etapas 1 a 7 da seção "Preparo com a tabela de alimentos" para completar as etapas comuns primeiro.
- 2 Escolha a predefinição.

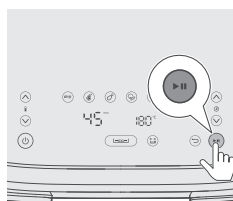
Dica

- Para alterar a predefinição, pressione o botão Voltar ou desmarque o botão predefinido e selecione a predefinição necessária.






- 3 Inicie o processo de preparo pressionando o botão Iniciar/Pausar.

Tabela de predefinições para o recipiente XXL



	Ícone	Quantidade de alimentos	Temperatura-padrão (°C)	Tempo-padrão (min)	Nota
Batatas fritas congeladas		800 g	180	25	Agite, gire ou mexa 2 ou 3 vezes a cada vez
Bife (150 a 200 g)		8 unidades	200	21	
Coxa de frango (cerca de 125 g)		10 unidades	180	31	Agite uma vez, vire ou mexa na metade do tempo

Mix de vegetais		1200 g	180	23	Picados grosseiramente, agite, vire ou mexa na metade do tempo
Bolo/muffin		500 g	150	40	Bolo: use o acessório de cozimento. O formato deve ser o mais plano possível para evitar que encoste na resistência ao crescer. Verifique o ponto antes de retirar o bolo
Reaquecimento			160	18	Ajuste o tempo de acordo com o tipo e a quantidade de alimento

Preparo em recipientes duplos

Preparo com a Função de tempo

Ao preparar dois alimentos com tempo de cozimento e temperatura distintos, você pode usar a **Função de tempo** para terminar os dois pratos ao mesmo tempo.

- 1 Coloque as placas inferiores no recipiente adequadamente.

Nota

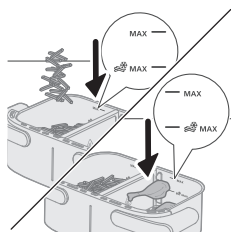
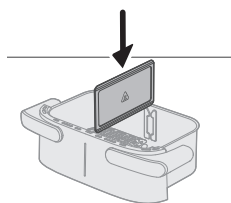
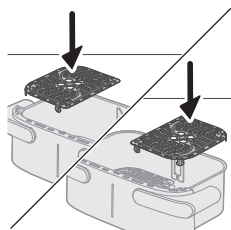
- Pode ser necessário aplicar força para encaixar as placas inferiores no recipiente corretamente.

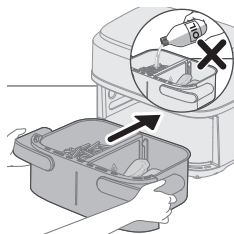
- 2 Coloque a divisória.

- 3 Coloque os dois ingredientes, por exemplo, batatas fritas congeladas e coxas de frango em cestas separadas.

Nota

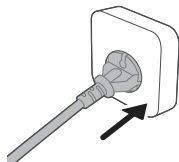
- A Airfryer pode preparar uma vasta gama de alimentos. Consulte a 'Tabela de alimentos' para saber as quantidades corretas e os tempos de cozimento aproximados.
- Não exceda a quantidade indicada na seção 'Tabela de alimentos' nem encha o recipiente além da indicação "MAX", pois isso pode afetar a qualidade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



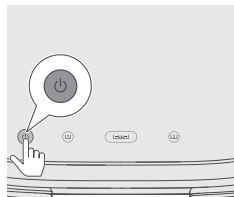


4 Coloque o recipiente na Airfryer.

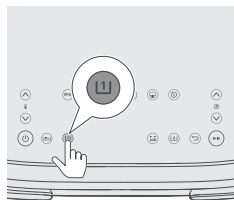
5 Insira o plugue na tomada.



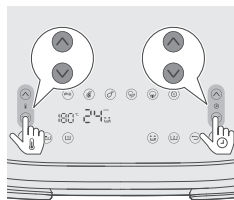
6 Pressione o botão Ligar/Desligar para ligar o aparelho.

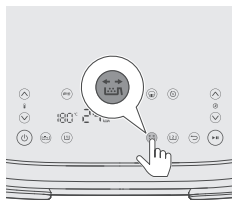


7 Selecione o recipiente esquerdo. A indicação de tempo e temperatura no lado esquerdo começa a piscar.

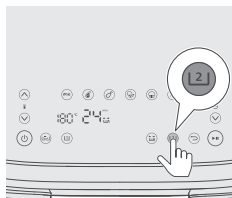


8 Pressione o botão Aumentar/Diminuir temperatura e o botão Aumentar/Diminuir tempo para escolher o tempo e a temperatura necessários.

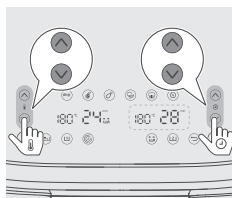




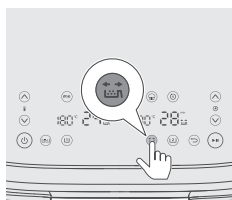
- 9** Pressione o botão Lembrete de agitação para ser lembrado de agitar os alimentos durante o preparo caso os ingredientes precisem ser agitados ou virados durante o cozimento (para mais informações, consulte a coluna Observação na Tabela de alimentos).



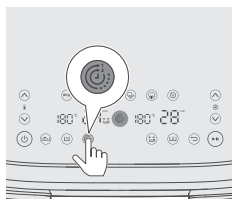
- 10** Selecione o recipiente direito. A indicação de tempo e temperatura no lado direito começa a piscar.



- 11** Pressione o botão Aumentar/Diminuir temperatura e o botão Aumentar/Diminuir tempo para escolher o tempo e a temperatura necessários.



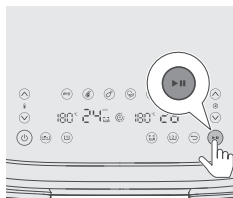
- 12** Pressione o botão Lembrete de agitação para ser alertado caso seja necessário mexer ou virar os alimentos durante o cozimento. Para mais informações, consulte a coluna Observação na Tabela de alimentos.



- 13** Pressione o botão Função de tempo para sincronizar o término do cozimento dos dois pratos.

Nota

- Se estiver preparando dois alimentos com funções, temperaturas e tempos diferentes, e eles não precisarem terminar juntos, ignore esta etapa.
- Durante o preparo, se você ajustar o tempo para um recipiente, a Função de tempo será desativada e os dois recipientes funcionarão separadamente. Para reativar a Função de tempo, pressione o botão Iniciar/Pausar, depois o botão Função de tempo e pressione novamente o botão Iniciar/Pausar para retomar o preparo.

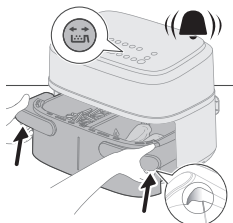


14 Pressione o botão Iniciar/Pausar para começar o preparo.

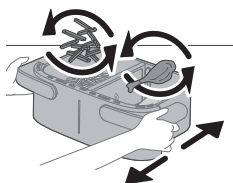
Dica

- Para pausar os dois recipientes, pressione o botão Iniciar/Pausar. Pressione novamente para continuar o preparo nos dois recipientes.
- Para pausar apenas um recipiente, primeiro selecione o recipiente e depois pressione o botão Iniciar/Pausar. Pressione novamente para continuar o preparo nesse recipiente.
- Você pode usar uma predefinição em um recipiente e configurações manuais no outro.
- O dispositivo pausa automaticamente quando você retira um recipiente e retoma o preparo ao colocá-lo de volta.

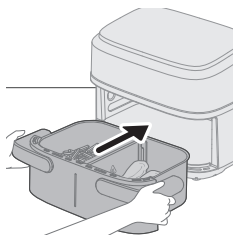
15 Quando ouvir o sinal sonoro do lembrete de agitação, retire o recipiente segurando a alça lateral com as duas mãos.



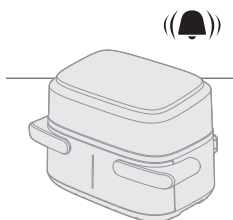
16 Agite o recipiente sobre a pia.

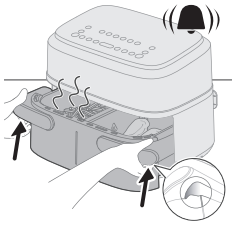


17 Coloque o recipiente de volta no aparelho.

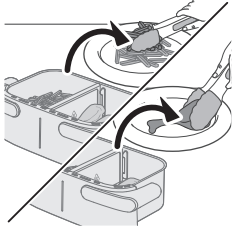


18 Quando ouvir a campainha do temporizador, o tempo de preparo terá acabado.





19 Segure a posição de encaixe das alças laterais para retirar o recipiente e verificar se os ingredientes estão prontos. Caso não estejam, basta empurrar o recipiente de volta na Airfryer e acrescentar mais alguns minutos.



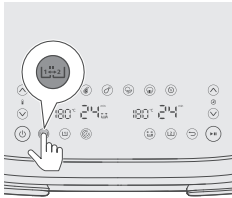
20 Remova os ingredientes do recipiente cuidadosamente com as pinças.

Preparo com a Função de cópia

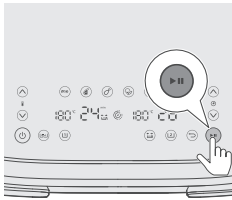
A Função de cópia permite preparar grandes quantidades do mesmo alimento ou diferentes alimentos com o mesmo tempo e temperatura.

1 Siga as etapas 1 a 9 do capítulo "Preparo com a função de tempo".

2 Pressione o botão Função de cópia.



3 Pressione o botão Iniciar/Pausar para começar o preparo.



Preparo em recipiente único pequeno

Para preparar uma pequena porção de um único alimento em um recipiente único pequeno.

Preparo com a tabela de alimentos

1 Coloque as placas inferiores no recipiente adequadamente.

Nota

- Pode ser necessário aplicar força para encaixar as placas inferiores no recipiente corretamente.

2 Coloque a divisória.

3 Coloque os ingredientes no recipiente esquerdo.

Nota

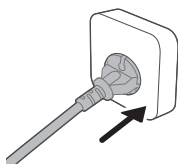
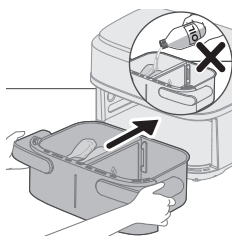
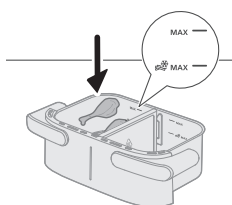
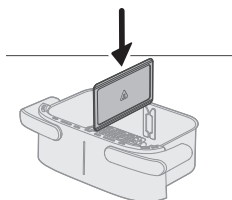
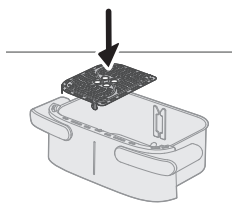
- Não exceda a quantidade indicada na seção 'Tabela de alimentos' nem encha o recipiente além da indicação "MAX", pois isso pode afetar a qualidade do resultado final.

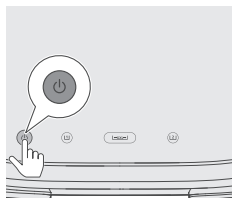
4 Coloque o recipiente na Airfryer.

Cuidado

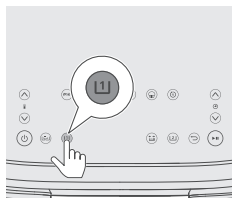
- **Não toque no recipiente ou na cesta durante e algum tempo após o uso, pois ficam muito quentes.**

5 Insira o plugue na tomada.





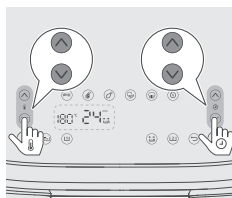
6 Pressione o botão Ligar/Desligar para ligar o aparelho.



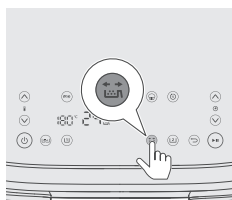
7 Selecione o recipiente esquerdo. A indicação de tempo e temperatura no lado esquerdo começa a piscar.

Nota

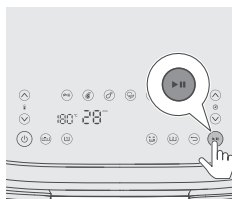
- Não selecione o botão "Recipiente XXL" ao usar um recipiente pequeno com divisória. Isso pode resultar em um efeito de cozimento excessivo e maior consumo de energia.



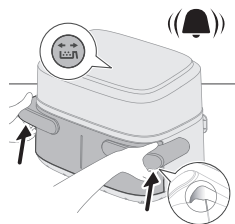
8 Pressione o botão Aumentar/Diminuir temperatura e o botão Aumentar/Diminuir tempo para escolher o tempo e a temperatura necessários (consulte a tabela de alimentos).



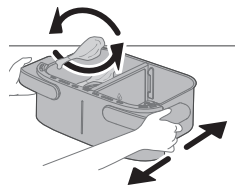
9 Pressione o botão Lembrete de agitação para ser alertado caso seja necessário mexer ou virar os alimentos durante o cozimento. Para mais informações, consulte a coluna Observação na Tabela de alimentos.



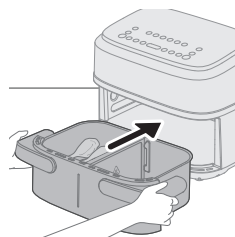
10 Pressione o botão Iniciar/Pausar para começar o preparo.



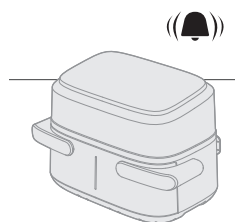
11 Quando ouvir o sinal sonoro do lembrete de agitação, retire o recipiente segurando a alça lateral com as duas mãos.



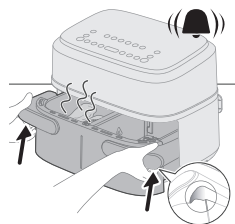
12 Agite o recipiente sobre a pia.



13 Coloque o recipiente de volta no aparelho.



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



15 Segure a posição de encaixe das alças laterais para retirar o recipiente e verificar se os ingredientes estão prontos.

Cuidado

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

Dica

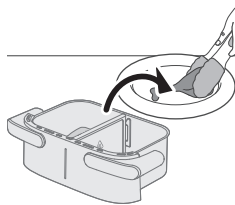
- Se os alimentos ainda não estiverem prontos, basta deslizar o recipiente de volta para dentro da Airfryer e adicionar alguns minutos extra.

16 Remova os ingredientes do recipiente cuidadosamente com as pinças.

Cuidado

- Não incline o recipiente ao remover os ingredientes, pois a cesta pode cair e derramar água.
- Após o processo de preparo, o recipiente, a cesta, o acondicionamento interior e os ingredientes estarão quentes. Dependendo do tipo de alimento na Airfryer, pode sair vapor do recipiente.
- Não toque no recipiente ou na cesta durante e algum tempo após o uso, pois ficam muito quentes.

Tabela de alimentos para recipiente único



	Quantidade de alimentos	Temperatura (°C)	Tempo (mín.)	Nota
--	-------------------------	------------------	--------------	------

Batatas fritas finas congeladas (7 x 7 mm)	400 g	180	24 a 27	Agite, gire ou mexa 2 ou 3 vezes a cada vez
Batatas fritas caseiras (10 x 10 mm de espessura)	400 g	180	30 a 35	Agite, gire ou mexa 2 ou 3 vezes a cada vez
Nuggets de frango congelados	400 g	200	20 a 22	agite, gire ou mexa na metade do tempo
Rolinho primavera congelados	400 g	200	15 a 20	agite, gire ou mexa na metade do tempo
Bolo de carne	600 g	150	42 a 47	Use o acessório de cozimento
Costeletas de carne desossadas (cerca de 190 g)	2 unidades	200	18 a 22	agite, gire ou mexa na metade do tempo
Coxas de frango (cerca de 125 g/4,5 oz)	5 unidades	180	28 a 32	agite, gire ou mexa na metade do tempo
Peito de frango (cerca de 160 g/6 oz)	3 unidades	180	21 a 23	Vire na metade do tempo
Peixe inteiro (cerca de 300 g a 400 g/11 a 14 oz)	1 unidade	200	25 a 27	Vire na metade do tempo
Filé de peixe (cerca de 200 g/7 oz)	2 unidades	200	24 a 27	
Vegetais mistos (picados)	500 g	180	19 a 22	Defina o tempo de cozimento de acordo com seu gosto. Agite, gire ou mexa na metade do tempo

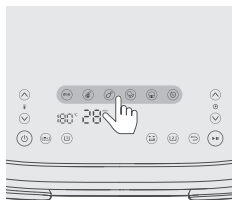
Muffins (cerca de 40 g/unidade)	6 unidades	160	22 a 25	Use forma para muffin
Bolos	300 g	160	40 a 45	Use o acessório de cozimento. O formato deve ser o mais plano possível para evitar que o bolo encoste na resistência ao crescer. Verifique o ponto antes de retirar o bolo.
Pães pré-assados (cerca de 60 g/1,2 oz)	4 unidades	200	10 a 13	

Preparo com predefinições

- 1 Siga as etapas 1 a 7 do capítulo "Preparo com a tabela de alimentos".
- 2 Escolha a predefinição.

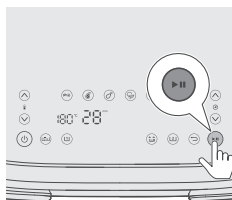
Dica

- Para alterar a predefinição, pressione o botão Voltar ou desmarque o botão predefinido e selecione a predefinição necessária.






- 3 Inicie o processo de preparo pressionando o botão Iniciar/Pausar.

Tabela de predefinições de recipiente único



	Ícone	Quantidade de alimentos	Temperatura-padrão (°C)	Tempo-padrão (min)	Nota
Batatas fritas congeladas		400 g	180	26	Agite, gire ou mexa 2 ou 3 vezes a cada vez
Bife (150 a 200 g)		4 unidades	200	23	
Coxa de frango (cerca de 125 g)		5 unidades	180	32	Agite uma vez, vire ou mexa na metade do tempo

Mix de vegetais		500 g	180	20	Picados grosseiramente, agite, vire ou mexa na metade do tempo
Bolo/muffin (cerca de 50 g)		6 unidades	160	23	Muffin: use uma forma de muffin
Reaquecimento			160	20	Ajuste o tempo de acordo com o tipo e a quantidade de alimento

Dica: mantenha aquecido

- Mantenha o alimento aquecido na Airfryer ao ajustar a temperatura para 80 °C e adaptar o tempo pelo período desejado. Recomendamos não manter os alimentos aquecidos por mais de 30 minutos, pois sua qualidade pode diminuir.
- 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 à temperatura de 180 °C.

Preparo de batatas fritas caseiras

Para fazer batatas fritas caseiras excelentes na Airfryer:

- Use 800 g de batatas descascadas para o recipiente XXL e 400 g para o recipiente pequeno.
 - Escolha uma variedade de batata adequada para fritar, por ex. batatas frescas (ligeiramente) farinhentas.
 - Para obter um resultado uniforme ao fritar as batatas no ar quente, use porções de até 800 g/28 oz. Quantidades maiores de batatas fritas tendem a ficar menos crocantes do que porções menores.
- 1 Descasque as batatas e corte-as em palitos (10 x 10 mm/0,4 x 0,4 pol. de espessura).
 - 2 Deixe as batatas em palitos de molho em uma vasilha com água por pelo menos 30 minutos.
 - 3 Esvazie a vasilha e seque as batatas em palitos com um pano de prato ou toalha de papel.
 - 4 Coloque meia colher de sopa de óleo de cozinha e os palitos na tigela. Misture até que as batatas estejam cobertas de óleo.
 - 5 Retire as batatas em palitos da tigela com as mãos ou com um utensílio de cozinha com furos, para que o excesso de óleo permaneça na tigela.

Nota

- Não incline a vasilha para despejar todas as batatas em palitos na cesta de uma vez, para evitar que o excesso de óleo caia no recipiente.
- 6 Coloque as batatas dentro da cesta.

Limpeza

Aviso

- Antes de começar a limpeza, deixe o cesto, o recipiente e o interior do aparelho esfriarem completamente.
- O recipiente e a cesta do aparelho têm 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 Pressione o botão Ligar/Desligar para desligar o aparelho, retire o plugue da tomada e deixe o aparelho esfriar.

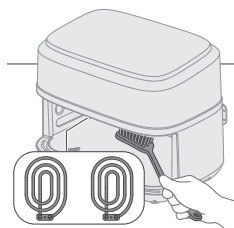
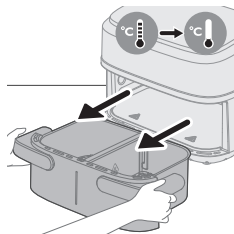
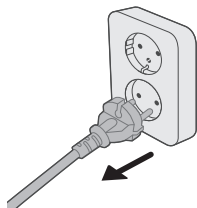
Dica

- Retire o recipiente e a cesta para que a Airfryer esfrie mais rapidamente.

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

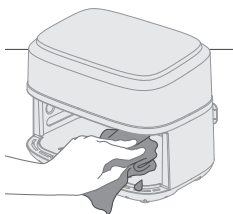
Dica

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





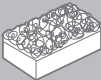
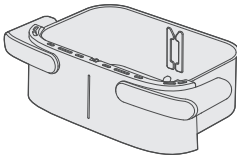
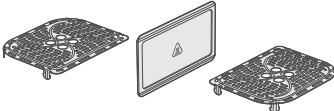


- 5 Para evitar arranhões, limpe cuidadosamente a parte externa do aparelho com um pano macio, limpo e sem dobras. Comece com um pano levemente umedecido e termine com um pano seco, se necessário.



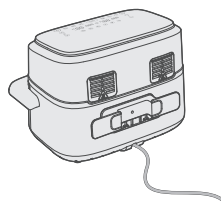
- 6 Limpe a parte interna do aparelho com água quente e uma esponja não-abrasiva.

Tabela de limpeza

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Armazenamento

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




3 Enrole o fio no suporte para fio designado na parte traseira do aparelho.

Nota

- Ao transportar a Airfryer, segure-a sempre horizontalmente para evitar que os recipientes caiam acidentalmente, o que pode danificá-los.
- Verifique sempre se as partes removíveis da Airfryer, como o cesto inferior removível etc., estão encaixadas antes de usá-las e/ou guardá-las.

Resolução de problemas

Este capítulo resume os problemas mais comuns que você pode entrar no aparelho. Caso você não consiga solucionar o problema com as informações abaixo, acesse www.philips.com/contact 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 comum. 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 ao toque.
		Se você deixar o aparelho ligado por tempo prolongado, algumas áreas ficam muito quentes ao toque. Essas áreas são indicadas no aparelho com o seguinte ícone:
		
		Ao saber quais partes do aparelho são aquecidas durante o uso, você evita tocá-las, tornando o aparelho totalmente seguro.

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 cuja embalagem indique que são adequadas para fritar.
	Há muitos alimentos na cesta.	Siga as instruções deste manual do usuário para preparar batatas fritas caseiras.
	Durante o preparo de alguns alimentos, é necessário agitá-los na metade do tempo de preparo.	Siga as instruções deste manual do usuário para preparar batatas fritas caseiras.
A Airfryer não liga.	O aparelho não está conectado à tomada elétrica.	Verifique se o plugue está inserido na tomada de forma adequada.
	Vários aparelhos estão conectados a uma tomada.	A Airfryer possui uma voltagem elevada. Tente uma tomada diferente e verifique os fusíveis.
Notei alguns pontos de descascamento dentro da minha Airfryer.	Algumas pequenas manchas podem aparecer dentro do recipiente da Airfryer devido a toques/arranhões acidentais no revestimento (por exemplo, durante a limpeza com ferramentas ásperas e/ou ao inserir a cesta).	É possível evitar danos baixando o cesto para dentro do recipiente da forma correta. Caso insira o cesto em ângulo, a lateral poderá bater na parede do recipiente, fazendo com que pequenos pedaços de revestimento se desprendam. 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.
	O empanado ou a cobertura não aderiram bem aos alimentos.	Pedaços muito pequenos de empanado no ar podem produzir fumaça branca. Pressione firmemente o empanado ou a cobertura no alimento para garantir que fiquem bem aderidos.
	Marinada, líquido ou sucos de carne estão respingando na gordura derretida.	Escorra os alimentos antes de colocá-los na cesta.

Problema	Possível causa	Solução
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.
	A Airfryer pode ser armazenada em um local muito frio.	O dispositivo está muito frio. Deixe-o em temperatura ambiente por, pelo menos, 60 minutos. Se o problema persistir, entre em contato com a linha direta de atendimento da Philips ou a Central de atendimento ao cliente do seu país.
A tela na Airfryer mostra "E4–E12".	O dispositivo pode apresentar defeito.	Tente desconectar e reconectar o dispositivo. Se isso não resolver, entre em contato com a linha direta de atendimento da Philips ou a Central de atendimento ao cliente do seu país.

PHILIPS

CERTIFICADO DE
GARANTIA

ATENÇÃO

Este certificado é uma vantagem adicional oferecida ao consumidor, porém, para que o mesmo tenha validade, é imprescindível que seja apresentada a competente NOTA FISCAL de compra do produto. Com este produto, a Versuni tem como objetivo atender plenamente o consumidor, proporcionando a garantia na forma aqui estabelecida.

1. Esta garantia é complementar à legal e estipula que todas as partes e componentes ficam garantidos integralmente contra eventuais defeitos de peças ou de fabricação que venham a ocorrer no prazo de 2 (dois) anos a partir da data de entrega do produto ao consumidor, conforme expresso na nota fiscal de compra.
2. Se o consumidor vier a transferir a propriedade deste produto, a garantia ficará automaticamente transferida, respeitando o prazo de validade, contado a partir da 1ª aquisição.
3. Constatado o eventual defeito de fabricação, o consumidor deverá entrar em contato com a Assistência Técnica Autorizada mais próxima ou na ausência de assistência técnica na localidade, deverá entrar em contato com o CIC.
4. Nas demais localidades onde não exista Assistência Técnica Autorizada as despesas de transportes do produto correm por conta do consumidor.
5. No prazo de garantia, as partes, peças e componentes eventualmente defeituosos serão trocados gratuitamente, assim como a mão de obra aplicada.
6. Esta garantia fica extinta se ocorrer uma das hipóteses a seguir:
 - a. Se o defeito for ocasionado pelo uso não domiciliar ou mau uso e em desacordo com as recomendações do manual de instruções do produto,
 - b. Se o produto foi examinado, alterado, adulterado, fraudado, ajustado ou consertado por oficina ou pessoa não autorizada pelo fabricante,
 - c. Se qualquer peça, parte ou componente agregado ao produto se caracterizar como não original,
 - d. Se ocorrer a ligação deste produto em tensão diversa da indicada no produto,
 - e. Se o número de série que identifica o produto estiver de alguma forma adulterado ou rasurado,
 - f. Por casos fortuitos ou de força maior, bem como aqueles causados por agentes da natureza.
7. Não está coberta por esta garantia a mudança ou alteração de tensão do produto.

Importado e distribuído por:
Versuni Brasil Ltda.

Rua Zoroastro Henrique Amorim, 235 Distrito Industrial
Claudio G. Nogueira CEP 37066-415 - Varginha/MG
CNPJ: 39.331.296/0002-40

CIC Centro de Informações
ao Consumidor

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



2025 © Versuni Holding B.V.

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

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

(01/2025)

