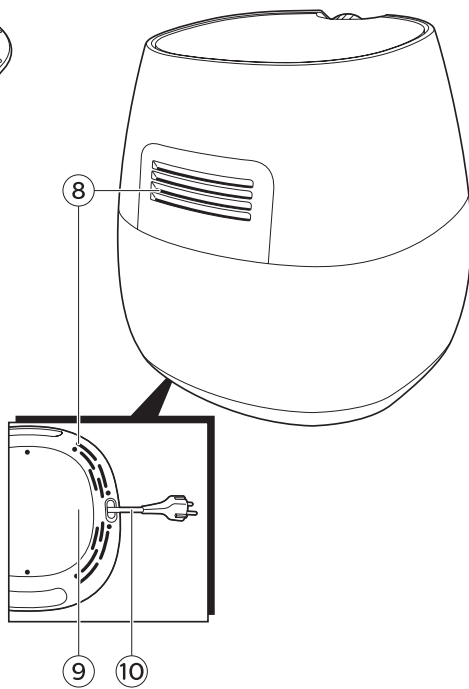
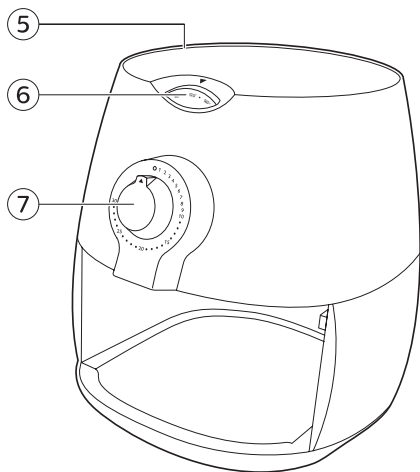
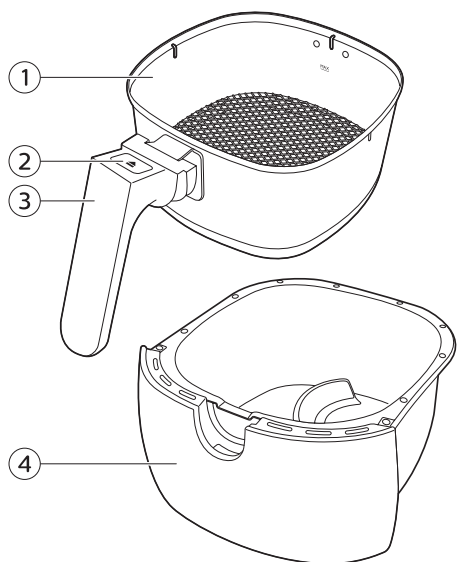


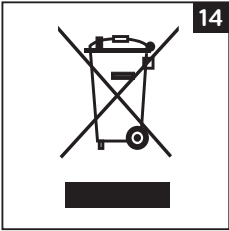
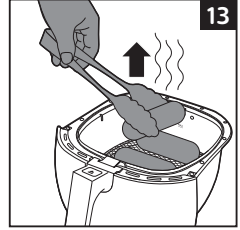
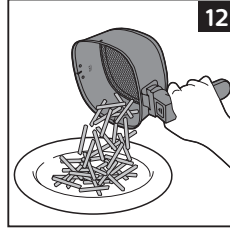
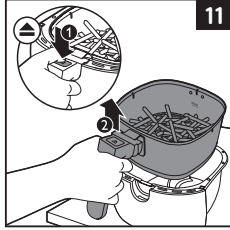
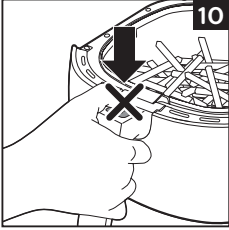
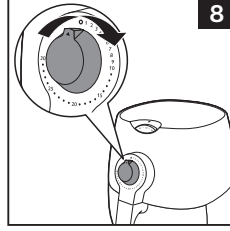
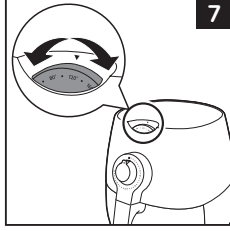
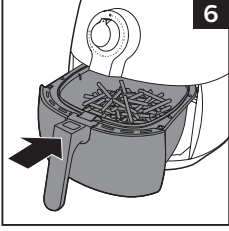
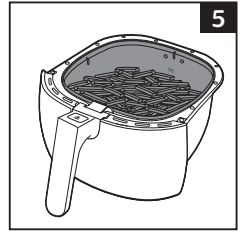
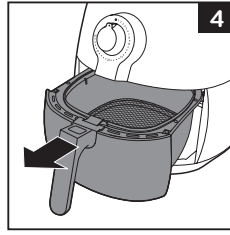
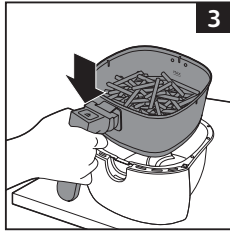
PHILIPS

HD9216
HD9217



Manual do utilizador





Índice

Introdução	5
Descrição geral (fig. 1)	5
Importante	5
Antes da primeira utilização	8
Preparar para a utilização	8
Utilizar o aparelho	8
Fritura a ar quente	8
Definições	10
Preparar batatas fritas caseiras	12
Limpeza	12
Arrumação	12
Reciclagem	12
Garantia e assistência	13
Resolução de problemas	13

Introdução

Parabéns pela sua compra e bem-vindo à Philips! Para tirar todo o partido da assistência fornecida pela Philips, registe o seu produto em www.philips.com/welcome. A sua nova Airfryer permite-lhe preparar os seus pratos e petiscos favoritos de uma forma mais saudável.

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

Para mais inspiração para receitas e informações sobre a Airfryer, visite www.philips.com/kitchen.

Descrição geral (fig. 1)

- 1 Cesto
- 2 Botão de libertação do cesto
- 3 Pega do cesto
- 4 Recipiente
- 5 Entrada de ar
- 6 Botão de controlo da temperatura (80-200 °C)
- 7 Botão do temporizador (0 a 30 min.)/para ligar
- 8 Aberturas de saída do ar
- 9 Compartimento para arrumação do fio
- 10 Cabo de alimentação

Importante

Leia cuidadosamente este manual do utilizador antes de utilizar o aparelho e guarde-o para consultas futuras.

Perigo

- Coloque os ingredientes a fritar sempre dentro do cesto para evitar que estes entrem em contacto com os componentes de aquecimento.
- Não tape as aberturas de entrada e saída de ar enquanto o aparelho estiver em funcionamento.
- Não encha o recipiente com óleo pois isto pode representar um risco de incêndio.
- Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutro líquido, nem o enxágue em água corrente.

Aviso

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

ou por pessoal devidamente qualificado para se evitarem situações de perigo.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, caso sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções relativas à utilização segura do aparelho e se tiverem sido alertadas para os perigos envolvidos. As crianças não podem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do utilizador não podem ser efectuadas por crianças, a não ser que tenham idade superior a 8 anos e sejam supervisionadas.
- Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes.
- Este aparelho só deve ser ligado a uma tomada com terra. Verifique sempre se a ficha está bem introduzida na tomada.
- Coloque e utilize sempre o aparelho sobre uma superfície seca, estável e horizontal.
- Este aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo, nem de um sistema de controlo remoto independente.
- Não encoste o aparelho a uma parede ou a outros aparelhos. Deixe, no mínimo, 10 cm de espaço livre nas partes posterior e laterais e 10 cm de espaço livre por cima do aparelho. Não coloque nada em cima do aparelho.
- Não utilize o aparelho para outro fim que não o descrito no manual do utilizador.
- Durante a fritura a ar quente, é libertado vapor quente pelas aberturas de saída de ar. Mantenha as suas mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das aberturas de saída de ar. Tenha também cuidado com o vapor quente e o ar quando retirar o recipiente do aparelho.
- As superfícies acessíveis podem aquecer durante a utilização (fig. 2).
- Os acessórios da Airfryer aquecem quando os utiliza na Airfryer. Tenha cuidado ao manuseá-los.

- Antes de cada utilização do dispositivo, certifique-se de que o componente de aquecimento e a respectiva área envolvente estão limpos e sem vestígios alimentares de forma a garantir um funcionamento correcto.
- Não coloque o aparelho próximo ou em cima de um fogão a gás ou qualquer tipo de fogão eléctrico ou de placas eléctricas, nem num forno aquecido.

Cuidado

- Este aparelho destina-se apenas à utilização doméstica normal. Não se destina a ambientes como copas de pessoal em lojas, escritórios, quintas e outros ambientes de trabalho. Também não é adequado para a utilização por clientes em hotéis, motéis, estalagens e outros ambientes residenciais.
- Leve sempre o aparelho a um centro de assistência autorizado da Philips para examinação ou reparação. Não tente reparar o aparelho sozinho; caso contrário, a garantia perde a sua validade.
- Este aparelho foi concebido para ser utilizado a temperaturas ambiente entre os 5 °C e os 40 °C.
- Desligue sempre da corrente após cada utilização.
- Deixe o aparelho arrefecer durante aproximadamente 30 minutos antes de o manusear ou limpar.
- Não encha demasiado o cesto. Encha o cesto apenas até à indicação MAX.
- Assegure-se de que os ingredientes preparados neste aparelho saem amarelo dourado, em vez de escuros ou castanhos. Elimine os resíduos queimados. Não frite batatas frescas a uma temperatura superior a 180 °C (para reduzir a produção de acrilamida).
- Após a remoção do recipiente com o cesto do aparelho, coloque-o numa superfície adequada e deixe-o repousar durante 30 segundos antes de remover o cesto do recipiente.
- Tenha cuidado ao limpar a área superior da câmara de preparação: resistência quente, rebordos de peças metálicas.
- Não utilize o aparelho para outro fim excepto o descrito no manual do utilizador e utilize apenas acessórios originais.

Desligar automático

Este aparelho está equipado com um temporizador. Quando o temporizador tiver efectuado a contagem decrescente até 0, o aparelho emite um som de campainha e desliga automaticamente. Para desligar o aparelho manualmente, rode o botão do temporizador para a esquerda até 0.

Campos electromagnéticos (CEM)

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

Antes da primeira utilização

- 1 Retire todo o material da embalagem.
- 2 Retire todos os autocolantes ou etiquetas do aparelho.
- 3 Limpe cuidadosamente o cesto e o recipiente com água quente, um pouco de detergente líquido e uma esponja não abrasiva.

Nota: Também pode lavar estas peças na máquina de lavar loiça.

- 4 Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano húmido.

Isto é uma Airfryer que funciona com ar quente. Não encha o recipiente com óleo ou gordura para fritar.

Preparar para a utilização

- 1 Coloque o aparelho numa superfície estável, horizontal e plana.

Não coloque o aparelho em superfícies não resistentes ao calor.

- 2 Coloque o cesto no recipiente correctamente (fig. 3).
- 3 Puxe o fio de alimentação para fora do compartimento de arrumação na parte inferior do aparelho.

Não encha o recipiente com óleo nem qualquer outro líquido.

Não coloque nada em cima do aparelho. Isto prejudica o fluxo de ar e influencia o resultado da fritura com ar quente.

Utilizar o aparelho

A Airfryer pode preparar uma vasta gama de ingredientes. Pode encontrar mais receitas em www.philips.com/kitchen.

Fritura a ar quente

- 1 Ligue a ficha a uma tomada com terra.
- 2 Retire cuidadosamente o recipiente da Airfryer (fig. 4).
- 3 Coloque os ingredientes no cesto (fig. 5).

Nota: Nunca encha o cesto além da indicação MAX, nem exceda a quantidade indicada na tabela (consulte a secção “Definições” neste capítulo), visto que isto pode afectar a qualidade do resultado final.

- 4 Coloque novamente o recipiente dentro da Airfryer (fig. 6).

Nunca utilize o recipiente sem o cesto.

Atenção: Não toque no recipiente durante a utilização e algum tempo depois, visto que este aquece muito. Segure no recipiente apenas pela pega.

5 Rode o botão de controlo de temperatura para a temperatura necessária. Consulte a secção “Definições” neste capítulo para determinar a temperatura correcta (fig. 7).

Nota: Se quiser preparar ingredientes diferentes em simultâneo, assegure-se de que verifica o tempo de preparação e a temperatura necessários para os diferentes ingredientes, antes de iniciar a sua preparação simultânea. Por exemplo, batatas fritas caseiras e coxas de frango podem ser preparadas simultaneamente porque requerem as mesmas regulações.

6 Determine o tempo de preparação necessário para o ingrediente (consulte a secção “Definições” neste capítulo).

7 Para ligar o aparelho, rode o botão do temporizador para o tempo de preparação necessário (fig. 8).

Adicione 3 minutos ao tempo de preparação se o aparelho estiver frio.

Nota: Se desejar, também pode deixar o aparelho pré-aquecer sem ingredientes no interior. Nesse caso, rode o botão de temporizador para mais de 3 minutos. Em seguida, encha o cesto e rode o botão do temporizador para o tempo de preparação necessário.

▶ O temporizador inicia a contagem decrescente do tempo de preparação definido.

▶ O óleo em excesso dos ingredientes é recolhido no fundo do recipiente.

8 Alguns ingredientes precisam de ser agitados a meio do tempo de preparação (consulte a secção “Definições” neste capítulo). Para agitar os ingredientes, retire o recipiente do aparelho pela pega e agite-o. De seguida, recoloque o recipiente na Airfryer (fig. 9).

Atenção: Não prima o botão de libertação do cesto enquanto agita o recipiente (fig. 10).

Sugestão: Para reduzir o peso, pode retirar o cesto do recipiente e sacudir apenas o cesto. Para isso, retire o recipiente do aparelho, coloque-o numa superfície resistente ao calor e prima o botão de libertação do cesto.

Sugestão: Se definir o temporizador para metade do tempo de preparação, ouve a campainha de temporizador quando tem de agitar os ingredientes. No entanto, isto quer dizer que tem de definir novamente o temporizador para o tempo de preparação restante depois de agitar os ingredientes.

9 Quando ouve a campainha de temporizador, o tempo de preparação definido terminou. Retire o recipiente do aparelho e coloque-o numa superfície resistente ao calor.

Nota: Também pode desligar o aparelho manualmente. Para isso, rode o botão de controlo do temporizador para 0 (fig. 8).

10 Verifique se os ingredientes estão prontos.

Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, basta colocar novamente o recipiente no aparelho e definir o temporizador para alguns minutos extra.

11 Para retirar ingredientes pequenos (por ex. batatas fritas), prima o botão de libertação do cesto (1) e levante o cesto para fora do recipiente (2). (fig. 11)

Não vire o cesto ao contrário se este ainda estiver fixo ao recipiente, visto que qualquer excesso de óleo recolhido no fundo do recipiente será derramado sobre os ingredientes.

Depois de fritar com ar quente, o recipiente e os ingredientes estão quentes.

Dependendo do tipo de ingredientes na Airfryer, o vapor pode sair do recipiente.

12 Esvazie o cesto numa taça ou sobre um prato. (fig. 12)

Sugestão: Para retirar ingredientes grandes ou frágeis, utilize uma pinça de cozinha para retirar os ingredientes do cesto (fig. 13).

13 Quando os ingredientes estiverem prontos, a Airfryer está imediatamente pronta para preparar outros próximos ingredientes.

Definições






















Esta tabela abaixo ajuda-o a seleccionar as definições básicas para os ingredientes que pretende preparar.

Nota: Não se esqueça que estas definições são indicações. Visto que os ingredientes diferem em origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir a melhor definição para os seus ingredientes.

Como a tecnologia Rapid Air reaquece instantaneamente o ar dentro do aparelho, a remoção breve do recipiente para fora do aparelho durante a fritura a ar quente perturba pouco o processo.

Sugestões

- Normalmente, os ingredientes mais pequenos requerem um tempo de preparação um pouco mais curto que ingredientes maiores.
- Uma quantidade maior de ingredientes requer apenas um tempo de preparação um pouco mais longo, uma quantia menor de ingredientes requer um tempo de preparação apenas um pouco mais curto.
- Agitar ingredientes mais pequenos a meio do tempo de preparação otimiza o resultado final e pode ajudar a evitar ingredientes fritos irregularmente.
- Adicione algum azeite a batatas frescas para um resultado estaladiço. Frite seus ingredientes na Airfryer alguns minutos depois de adicionar a gordura.
- Os petiscos que podem ser preparados no forno também podem ser preparados na Airfryer.
- A quantidade ideal para preparar batatas fritas estaladiças é de 500 gramas.
- Utilize massa pré-preparada para cozinhar petiscos recheados de forma rápida e simples. A massa pré-preparada também requer um tempo de preparação mais curto do que a massa caseira.
- Também pode utilizar a Airfryer para aquecer alimentos. Para aquecer alimentos, defina a temperatura para 150°C durante 10 minutos.

	 g	 min	 °C
	200-800	11-25	180
	200-800	12-25	180
	200-800	15-27	180
	100-400	6-10	200
	100-500	8-14	200
	100-500	7-14	160
	100-500	3-15	160
	100-500	15-22	180
	100-500	10-15	180
	300	20-25	160
	80-300	8-13	180
	200-400	15-25	160
	100-500	8-12	180
	50-500	3-6	200
	100-500	12-25	180
	150-400	10-18	200
	100-400	7-15	180
	100-300	8-15	180

Nota: Quando utiliza ingredientes que crescem (como bolo, quiches ou queques) o tabuleiro de cozedura deve ser cheio apenas até meio.

Nota: Adicione 3 minutos ao tempo de preparação se começar a fritar enquanto a Airfryer ainda estiver fria.

Preparar batatas fritas caseiras

Para melhores resultados, aconselhamos a utilização de batatas fritas pré-cozinhadas (por exemplo, congeladas). Se quiser preparar batatas fritas caseiras, siga os passos abaixo.

- 1 Descasque as batatas e corte em palitos.
- 2 Demolhe os palitos de batata numa taça durante, no mínimo, 30 minutos, retire-os e seque-os com papel de cozinha.
- 3 Coloque ½ colher de sopa de azeite numa taça, coloque os palitos em cima e misture até os palitos estarem humedecidos com o azeite.
- 4 Retire os palitos da taça com a mão ou um utensílio de cozinha para que o azeite em excesso permaneça na taça. Coloque os palitos no cesto.

Nota: Não incline a taça para colocar todos os palitos no cesto de uma só vez, para evitar que o azeite em excesso seja derramado para o recipiente.

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

Limpeza

Limpe o aparelho após cada utilização.

O recipiente, o cesto e o interior do aparelho têm um revestimento antiaderente. Não utilize utensílios de cozinha em metal nem materiais de limpeza abrasivos para os limpar, visto que isto pode danificar o revestimento antiaderente.

- 1 Retire a ficha de alimentação da tomada e deixe o aparelho arrefecer.

Nota: Retire o recipiente para a Airfryer arrefecer mais rapidamente.

- 2 Limpe o exterior do aparelho com um pano húmido.
- 3 Lave o recipiente, e o cesto com água quente, um pouco de detergente líquido e uma esponja não abrasiva.

Pode utilizar um líquido desengordurante para remover qualquer sujidade restante.

Nota: O recipiente, e o cesto podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

Sugestão: Se houver sujidade agarrada ao cesto, ou ao fundo do recipiente, encha o recipiente com água quente com algum detergente líquido. Coloque o cesto no recipiente e deixe o cesto e o recipiente de molho durante aprox. 10 minutos.

- 4 Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.
- 5 Limpe a resistência com uma escova de limpeza para retirar quaisquer resíduos de comida.

Arrumação

- 1 Desligue o aparelho da corrente e deixe-o arrefecer.
- 2 Assegure-se que todas as peças estão limpas e secas.
- 3 Empurre o cabo para dentro do compartimento de arrumação do cabo. Prenda o cabo inserindo-o na ranhura de fixação do cabo.

Reciclagem

- Este símbolo significa que este produto não deve ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos comuns (2012/19/UE). (fig. 14)
- Siga as normas do seu país para a recolha selectiva de produtos eléctricos e electrónicos. A eliminação correcta ajuda a evitar consequências prejudiciais para o meio ambiente e para a saúde pública.

Garantia e assistência

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

Resolução de problemas

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

Problema	Possível causa	Solução
A Airfryer não funciona.	O aparelho está ligado à corrente.	Ligue a ficha a uma tomada com terra.
	Não definiu o temporizador.	Regule o botão do temporizador para o tempo de preparação necessário para ligar o aparelho.
Os ingredientes fritos com a Airfryer não são bem fritos.	A quantidade de ingredientes no cesto é demasiado grande.	Coloque quantidades mais pequenas de ingredientes no cesto. Quantidades menores são fritas de forma mais uniforme.
	A temperatura seleccionada é demasiado baixa.	Rode o botão de controlo de temperatura para a definição de temperatura necessária (consulte a secção “Definições” no capítulo “Utilizar o aparelho”).
	O tempo de preparação é demasiado curto.	Rode o botão do temporizador para definir o tempo de preparação necessário (consulte a secção “Definições” no capítulo “Utilizar o aparelho”).
Os ingredientes são fritos irregularmente na Airfryer.	Determinados tipos de ingredientes devem ser agitados a meio do tempo de preparação.	Os ingredientes que ficam sobrepostos (por exemplo batatas fritas) precisam de ser agitados a meio do tempo de preparação. Consulte a secção “Definições” no capítulo “Utilização do aparelho”.
Os petiscos fritos não estão estaladiços quando saem da Airfryer.	Preparou um tipo de petiscos que se destina à preparação em fritadeiras tradicionais.	Utilize produtos para preparação no forno ou pincele-os com um pouco de óleo para um resultado mais estaladiço.
Não é possível introduzir correctamente o recipiente no aparelho.	O cesto tem demasiados ingredientes.	Não ultrapasse a indicação MAX do cesto.
	O cesto não é colocado correctamente no recipiente.	Pressione o cesto dentro do recipiente, até ouvir um estalido.

Problema	Possível causa	Solução
	A pega do tabuleiro de cozedura está a obstruir o recipiente.	Pressione a pega para uma posição horizontal, para esta não sair pela parte superior do cesto.
Sai fumo branco do aparelho.	Está a preparar ingredientes gordurosos.	Quando frita ingredientes gordurosos na Airfryer, será acumulada uma grande quantidade de óleo no recipiente. O óleo produz fumo branco e o recipiente aquece mais do que o normal. Isto não afecta o aparelho nem o resultado final.
	O recipiente ainda contém resíduos de gordura da utilização anterior.	O fumo branco é causado pelo aquecimento da gordura no recipiente. Assegure-se que limpa o recipiente adequadamente depois de cada utilização.
As batatas frescas são fritas irregularmente na Airfryer.	Não demolhou correctamente os palitos de batata antes de os fritar.	Demolhe os palitos de batata numa taça durante, no mínimo, 30 minutos, retire-os e seque-os com papel de cozinha.
	Não utilizou o tipo de batata correcto.	Utilize batatas frescas e assegure-se de que permanecem firmes durante a fritura.
As batatas fritas não estão estaladiças quando saem da Airfryer.	O facto das batatas fritas ficarem estaladiças depende da quantidade de óleo e água nas batatas fritas.	Assegure-se de que seca as batatas em palitos adequadamente antes de adicionar o azeite.
		Corte palitos mais pequenos para um resultado mais estaladiço.
		Adicione um pouco mais de azeite para um resultado mais estaladiço.

