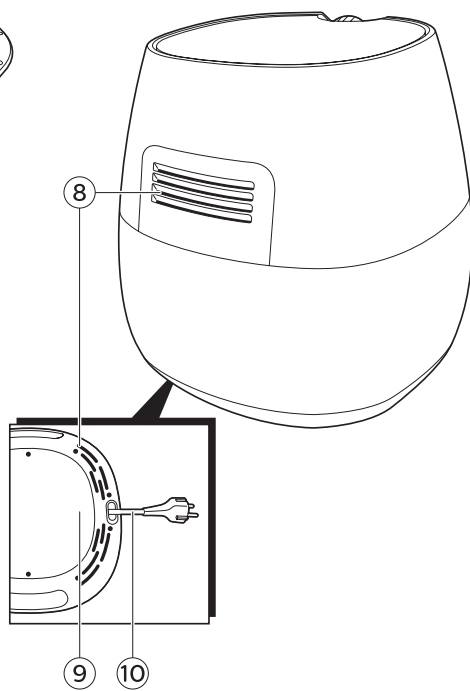
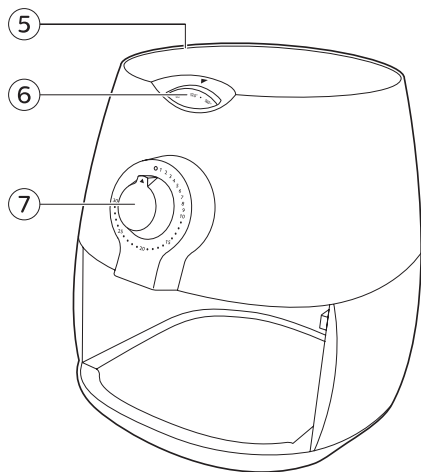
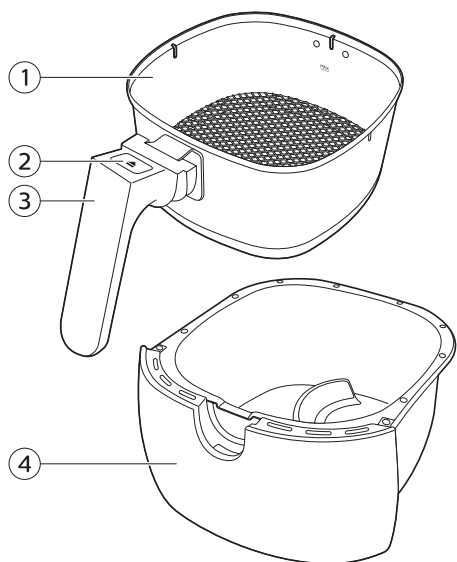


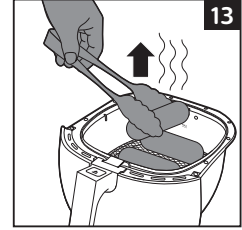
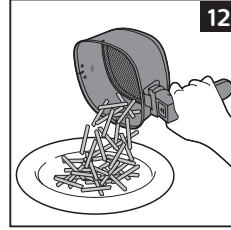
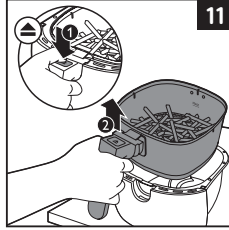
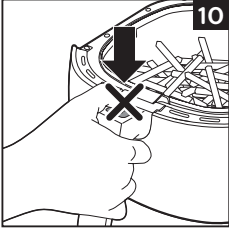
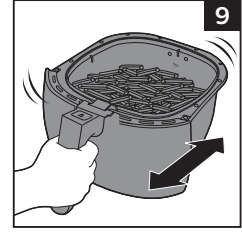
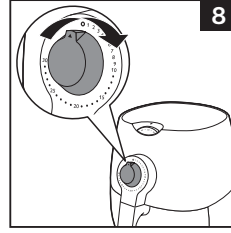
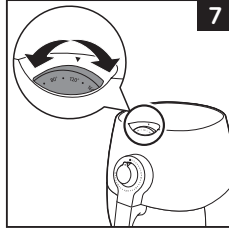
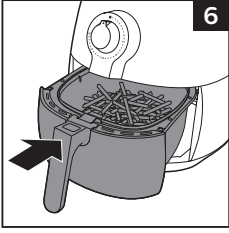
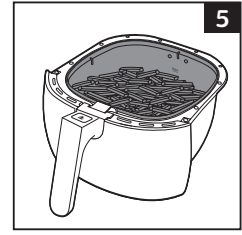
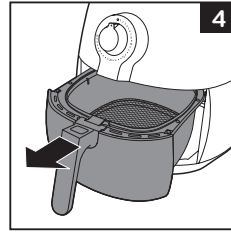
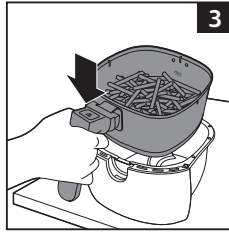
PHILIPS
WALITA

RI9212–RI9219
RI9250–RI9251



Manual do Usuário





Sumário

Introdução	5
Descrição geral (Fig. 1)	5
Importante	5
Antes da primeira utilização	8
Preparação para o uso	8
Utilização do aparelho	8
Fritura com ar quente	8
Definições	10
Preparo de batatas fritas caseiras	12
Limpeza	12
Para guardar o aparelho	12
Reciclagem	13
Garantia e assistência técnica	13
Resolução de problemas	13

Introdução

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

Para aproveitar o suporte que a Philips oferece, registre seu produto em

www.philips.com/welcome.

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

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

Para obter mais dicas de receitas e informações sobre a Airfryer, acesse

www.philips.com.br/kitchen.

Descrição geral (Fig. 1)

- 1 Cesta
- 2 Botão de liberação da cesta
- 3 Alça da cesta
- 4 Panela de suporte
- 5 Entrada de ar
- 6 Botão de controle de temperatura (80 a 200 °C)
- 7 Timer (0 a 30 min)/botão liga/desliga
- 8 Aberturas para saída de ar
- 9 Compartimento para armazenamento do fio
- 10 Cabo de energia

Importante

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

Perigo

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

Aviso

- Antes de ligar o aparelho, verifique se a tensão indicada no aparelho corresponde à tensão do local.
- Não utilize o aparelho se a tomada, o cabo de energia ou o próprio aparelho estiverem danificados.
- Se o cabo de energia estiver danificado, deverá ser substituído pela Philips Walita, por uma assistência técnica autorizada ou por um técnico qualificado para evitar situações de risco.
- Este aparelho não deve ser usado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas ou pouca experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável por sua segurança. Crianças devem ser supervisionadas para garantir que elas não brinquem com o aparelho.
- Mantenha o aparelho e o fio de energia fora do alcance de crianças.
- Mantenha o cabo de energia distante de superfícies quentes.
- Não conecte o aparelho à tomada nem opere o painel de controle com as mãos molhadas.
- Somente conecte o aparelho a uma tomada de parede aterrada. Verifique sempre se o plugue está bem inserido na tomada.
- Este aparelho não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto à parte.
- Não coloque o aparelho sobre ou próximo a materiais inflamáveis, como toalhas de mesa ou cortinas.
- Não encoste o aparelho na parede ou em outros aparelhos. Deixe pelo menos 10 cm de espaço livre nas partes traseira, laterais e acima do aparelho. Não coloque nenhum objeto em cima do aparelho.
- Não use o aparelho para nenhum outro fim a não ser o descrito neste manual.
- Não deixe o aparelho funcionando sem vigilância.
- Ao fritar com ar quente, o vapor quente é liberado pelas aberturas para saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das aberturas para saída

de ar. Também tenha cuidado com o vapor e o ar quente ao retirar a frigideira do aparelho.

- As superfícies acessíveis podem esquentar durante o uso (fig. 2).
- Desconecte o aparelho da tomada elétrica imediatamente se estiver saindo uma fumaça escura do aparelho. Espere até a fumaça cessar para retirar a frigideira do aparelho.
- A frigideira esquentar quando é usada na Airfryer. Deixe a frigideira esfriar antes de manuseá-la.
- Antes de usar a Airfryer, certifique-se de que esteja sobre uma superfície limpa e sem resíduos de alimentos. Isso garantirá o correto funcionamento do produto.
- Não use de adaptadores, o plugue segue especificações do INMETRO.
- Nunca use ingredientes light ou papel-manteiga no aparelho.

Atenção

- Coloque o aparelho em uma superfície horizontal, plana e estável.
- Este aparelho destina-se somente a uso doméstico. Ele não deve ser usado em ambientes como cozinhas para funcionários em lojas, escritórios, farmácias ou outros ambientes de trabalho. Também não deve ser usado por hóspedes em hotéis, pousadas ou outros ambientes residenciais.
- **Se o aparelho for usado de forma inadequada ou para fins profissionais ou semiprofissionais ou se não for usado de acordo com as instruções do manual, a garantia perderá a validade e a Philips Walita se eximirá da responsabilidade pelo dano causado.**
- Para avaliações ou consertos, dirija-se a uma das assistências técnicas autorizadas da Philips Walita. Você não deve tentar consertar o aparelho, pois isso invalida a garantia.
- **Não prepare grandes porções de alimentos gordurosos na Airfryer, como linguiça, torresmo e picanha.**
- Sempre desconecte o aparelho da tomada após o uso.
- Deixe o aparelho esfriar por, aproximadamente, 30 minutos antes de limpá-lo ou tocar nele.

- Verifique se os ingredientes preparados neste aparelho saem dourados em vez de escuros. Remova restos queimados. Não frite batatas frescas em temperaturas acima de 180 °C (para reduzir a produção de acrilamida).
- Limpe a parte interna e o elemento de aquecimento de sua Airfryer regularmente para remover resíduos de alimentos. Para saber mais sobre o processo de limpeza recomendado, acesse www.philips.com.br/suporte.

Desligamento automático

Este aparelho vem equipado com um timer. Quando o timer mostra 0, o aparelho emite um alarme e desliga automaticamente. Para desligar o aparelho manualmente, gire o botão do timer no sentido anti-horário até 0.

Campos eletromagnéticos

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

Antes da primeira utilização

- 1** Retire todo o material de embalagem.
- 2** Remova rótulos ou etiquetas do aparelho.
- 3** Limpe a cesta e a panela de suporte por completo com água quente, um pouco de detergente e uma esponja não-abrasiva.

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

- 4** Remova a sujeira das partes interna e externa do aparelho com um pano úmido. Isto é uma Airfryer que funciona com ar quente. Não encha o recipiente com óleo nem gordura para fritar.

Preparação para o uso

- 1** Coloque o aparelho em uma superfície estável, horizontal e nivelada. Não coloque o aparelho em superfícies não resistentes ao calor.
- 2** Encaixe a cesta na panela de suporte adequadamente (Fig. 3).
- 3** Retire o cabo de energia do compartimento para armazenamento do fio na parte inferior do aparelho.

Não encha a panela de suporte com óleo ou qualquer outro líquido.

Não coloque nada sobre o aparelho. Isso obstrui o fluxo de ar e afeta o resultado da fritura com ar quente.

Utilização do aparelho

A Airfryer pode preparar uma vasta gama de alimentos. Encontre outras receitas em www.philips.com/kitchen.

Fritura com ar quente

- 1** Conecte o plugue a uma tomada de parede aterrada.
- 2** Retire cuidadosamente a panela de suporte da Airfryer (Fig. 4).
- 3** Coloque os ingredientes na cesta (Fig. 5).

Nota: não encha a cesta além da indicação MÁX nem exceda a quantidade indicada

na tabela (consulte a seção "Ajustes" neste capítulo), pois isso pode afetar a qualidade do resultado final.

4 Deslize a panela de suporte para dentro da Airfryer (Fig. 6).

Não use a frigideira sem a cesta dentro dela.

Cuidado: não toque na panela durante e algum tempo após o uso, pois ela fica muito quente. Segure no recipiente apenas pela alça.

5 Gire o botão de controle de temperatura para a temperatura necessária. Consulte a seção "Ajustes" neste capítulo para determinar a temperatura correta (Fig. 7).

Nota: se você quiser preparar alimentos diferentes ao mesmo tempo, verifique o tempo de preparação e a temperatura necessária os diferentes alimentos antes de começar a prepará-los simultaneamente. Batatas fritas caseiras e coxas de frango, por exemplo, podem ser preparadas simultaneamente porque usam a mesma regulagem.

6 Determine o tempo de preparo necessário para o alimento (consulte a seção "Ajustes" neste capítulo).

7 Para ligar o aparelho, gire o botão do timer até o tempo de preparo necessário (Fig. 8).

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

Nota: se desejar, você também poderá pré-aquecer o aparelho sem colocar nenhum alimento dentro. Nesse caso, gire o botão do timer para mais de 3 minutos. Em seguida, encha a cesta e gire o timer até o tempo de preparo necessário.

▶ O timer começa a contagem regressiva do tempo de preparo definido.

▶ O excesso de óleo dos alimentos é absorvido no fundo da panela de suporte.

8 Para alguns alimentos, é necessário levantar a cesta até a metade e sacudi-la durante o preparo (consulte a seção "Ajustes" neste capítulo). Para sacudir os ingredientes, retire o recipiente do aparelho pela alça e sacuda-o. Em seguida, coloque o recipiente novamente na Airfryer (Fig. 9).

Cuidado: não pressione o botão de liberação da cesta enquanto estiver agitando o recipiente. (Fig. 10).

Dica: Para reduzir o peso, retire a cesta da panela de suporte e a sacuda. Para isso, retire a panela de suporte do aparelho, coloque-a em uma superfície resistente ao calor e pressione o botão de liberação da cesta.

Dica: se você ajustar o timer para metade do tempo de cozimento, você ouvirá o alarme quando for a hora de sacudir os alimentos. No entanto, isto significa que o timer deve ser ajustado novamente para o tempo de preparo restante.

9 Quando ouvir a campainha do timer, o tempo de cozimento programado terá acabado. Retire o recipiente do aparelho e coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor.

Nota: você também pode desligar o aparelho manualmente. Para fazer isso, gire o botão de controle do timer até 0 (Fig. 8).

10 Verifique se os alimentos estão prontos.

Se os alimentos ainda não estiverem prontos, basta deslizar a panela de suporte para dentro do aparelho e ajustar o timer com alguns minutos extras.

11 Para remover alimentos pequenos (por exemplo, batatas fritas), pressione o botão de liberação da cesta (1) e retire a cesta da panela de suporte (2). (Fig. 11)

Não vire a cesta de ponta cabeça com a panela de suporte ainda encaixada nela, pois o excesso de óleo no fundo da panela de suporte cairá nos alimentos.

Depois de fritar com ar quente, a panela de suporte e os alimentos estarão quentes. Dependendo do tipo de alimento na Airfryer, pode sair vapor do recipiente.

12 Esvazie a cesta em um recipiente ou um prato. (Fig. 12)

Dica: use uma pinça para retirar da cesta alimentos grandes ou fáceis de despedaçar (Fig. 13).

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

Definições













A tabela abaixo serve de ajuda para você selecionar os ajustes básicos de acordo com os alimentos que deseja preparar.













Nota: tenha em mente que essas regulagens são sugestões. Como os alimentos têm origem, tamanho, forma e marca diferentes, não podemos garantir a melhor regulagem para os seus alimentos.

Como a tecnologia Rapid Air reaquece automaticamente o ar dentro do aparelho, se você retirar a panela de suporte do aparelho durante a fritura com ar quente, poderá interromper o processo.

Dicas

- Alimentos menores geralmente demoram um pouco menos para serem preparados em relação a alimentos maiores.
- Uma quantidade maior de alimentos demora um pouco mais para ser preparada; uma quantidade menor de alimentos demora um pouco menos para ser preparada.
- Recomenda-se levantar a cesta até a metade e sacudir os alimentos menores durante o preparo para que o resultado seja ainda melhor e para que os alimentos sejam fritos por completo.
- Adicione um pouco de óleo a batatas frescas para que o resultado seja ainda mais crocante. Frite seus alimentos na Airfryer minutos após adicionar o óleo.
- Os petiscos que podem ser preparados no forno também podem ser preparados na Airfryer.
- A quantidade ideal para preparar frituras crocantes é de 500 gramas.
- Use massa pré-cozida para preparar petiscos recheados rapidamente e com mais facilidade. A massa pré-cozida demora menos tempo para ser preparada do que a massa feita em casa.
- Você também pode usar a Airfryer para reaquecer alimentos. Para reaquecê-los, ajuste a temperatura a 150 °C para até 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

	 g	 min	 °C
	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 você prepara alimentos que "crescem", como bolos, quiches ou muffins, a fôrma não deve ser preenchida em mais da metade.

Note: adicione três minutos ao tempo de preparo ao começar fritar com a Airfryer ainda fria.

Preparo de batatas fritas caseiras

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

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

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

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

Limpeza

Limpe o aparelho após cada uso.

O recipiente, a cesta e o interior do aparelho têm um revestimento antiaderente.

Não limpe esses itens com utensílios de cozinha metálicos nem materiais de limpeza abrasivos, pois eles podem danificar o revestimento antiaderente.

- 1** Desconecte o plugue da tomada da parede e deixe o aparelho esfriar.

Nota: retire a panela de suporte para que a Airfryer esfrie mais rapidamente.

- 2** Limpe a parte externa do aparelho com um pano úmido.
- 3** Limpe a frigideira e a cesta por completo com água quente, um pouco de detergente e uma esponja não-abrasiva.

Use um desengordurante para remover a sujeira restante.

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

Dica: se houver sujeira grudada na cesta ou no fundo do recipiente, preencha-o com água quente e um pouco de detergente. Coloque a cesta no recipiente e deixe-os de molho por aproximadamente 10 minutos.

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

Para guardar o aparelho

- 1** Retire o plugue do aparelho da tomada e deixe-o esfriar.
- 2** Verifique se todas as peças estão limpas e secas.
- 3** Coloque o cabo no compartimento para armazenamento do fio. Prenda o cabo inserindo-o no respectivo slot.

Reciclagem

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

Garantia e assistência técnica

Caso você precise de informações ou suporte, visite o site www.philips.com/support ou leia o folheto de garantia mundial à parte.

Resolução de problemas

Este capítulo resume os problemas mais comuns que você pode encontrar no aparelho. Caso você não consiga solucionar o problema com as informações abaixo, acesse www.philips.com/support para obter uma lista de perguntas frequentes ou entre em contato com a Central de Atendimento ao Cliente do seu país.

Problema	Possível causa	Solução
A Airfryer não funciona.	O aparelho não está conectado à tomada elétrica.	Conecte o plugue a uma tomada de parede aterrada.
	O timer não foi ajustado.	Gire o botão do timer até o tempo de preparo necessário para ligar o aparelho.
Os alimentos fritos na Airfryer não ficam prontos.	Há uma quantidade muito grande de alimentos na cesta.	Coloque porções menores de alimentos na cesta. Porções menores são fritas de modo mais homogêneo.
	A temperatura definida está muito baixa para a Airfryer.	Gire o botão de controle para o ajuste de temperatura necessário (consulte a seção "Ajustes" no capítulo "Utilização do aparelho").
Os alimentos não são fritos por igual na Airfryer.	O tempo de preparo é muito curto.	Gire o botão do timer para o tempo de preparo necessário (consulte a seção "Ajustes" no capítulo "Utilização do aparelho").
	Na metade do tempo de preparo de alguns alimentos, é necessário levantar a cesta e sacudi-la.	Ingredientes que vão uns por cima dos outros (por exemplo, batatas fritas), precisam ser misturados e agitados uma ou duas vezes durante o tempo de preparo. Consulte a seção "Ajustes" no capítulo "Utilização do aparelho".
Os petiscos fritos na Airfryer não ficam crocantes.	Você usou um tipo de petisco que deve ser preparado em uma fritadeira comum.	Para que o alimento fique crocante, use petiscos próprios para assar ou pincele levemente os petiscos com um pouco de óleo.

Problema	Possível causa	Solução
Não consigo encaixar a panela de suporte dentro do aparelho.	Há uma grande quantidade de alimentos na cesta.	Não encha a cesta além da indicação MAX.
	A cesta não encaixa na panela de suporte corretamente.	Empurre a cesta para dentro da panela de suporte até você ouvir um clique.
Há fumaça branca saindo do aparelho.	A alça da fôrma está obstruindo a panela de suporte.	Gire a alça para a posição horizontal, na parte superior da cesta.
	Você está preparando alimentos gordurosos.	Quando você fritar alimentos gordurosos na Airfryer, uma quantidade grande de óleo vaza na frigideira. O óleo produz uma fumaça branca e a frigideira pode esquentar mais do que o normal. Isso não prejudica o aparelho nem interfere no resultado final.
As batatas frescas não são fritas por igual na Airfryer.	A panela de suporte ainda contém resíduos de gordura do uso anterior.	A fumaça branca é produzida pelos resíduos de gordura que se aquecem no recipiente. Limpe a panela de suporte da Airfryer adequadamente depois de utilizá-la.
	Você não deixou as batatas palito ficarem de molho adequadamente antes de fritá-las.	Deixe as batatas de molho em um recipiente por, no mínimo, 30 minutos. Após isso, retire e seque as batatas com papel-toalha.
As batatas frescas fritas na Airfryer não ficam crocantes.	Você não usou o tipo correto de batata.	Use batatas frescas e verifique se elas permanecem firmes ao fritar.
	A crocância das batatas fritas depende da quantidade de óleo e água nelas.	Seque as batatas palito adequadamente antes de adicionar o óleo.
		Corte as batatas palito o menor possível para que elas fiquem mais crocantes.
		Adicione um pouco mais de óleo para elas fiquem mais crocantes.

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 Philips Walita 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.**
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,
7. **Não está coberta por esta garantia a mudança ou alteração de tensão do produto.**

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

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

