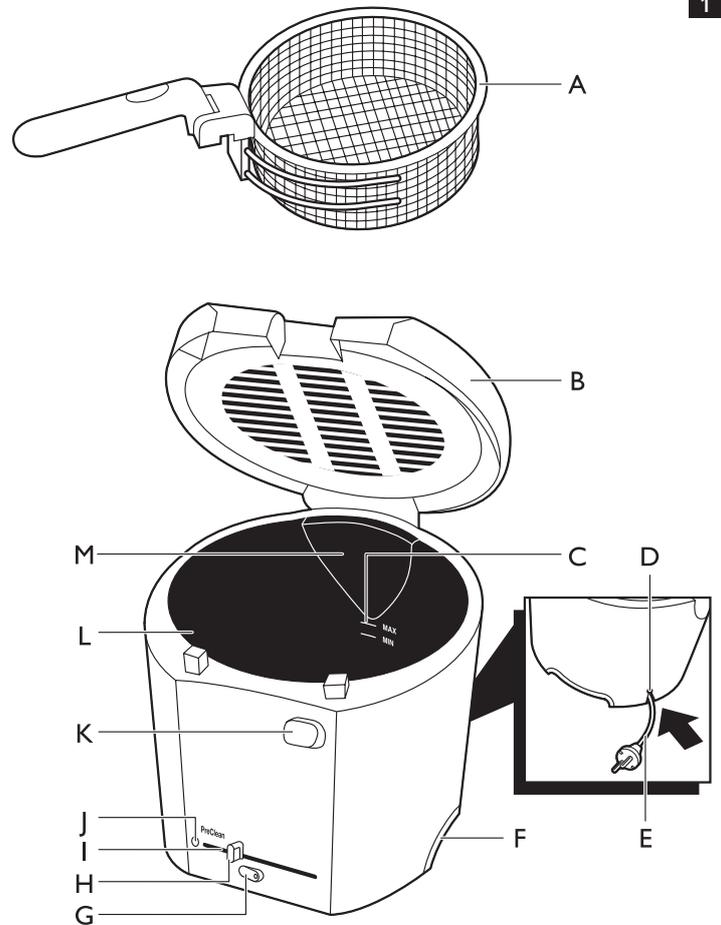
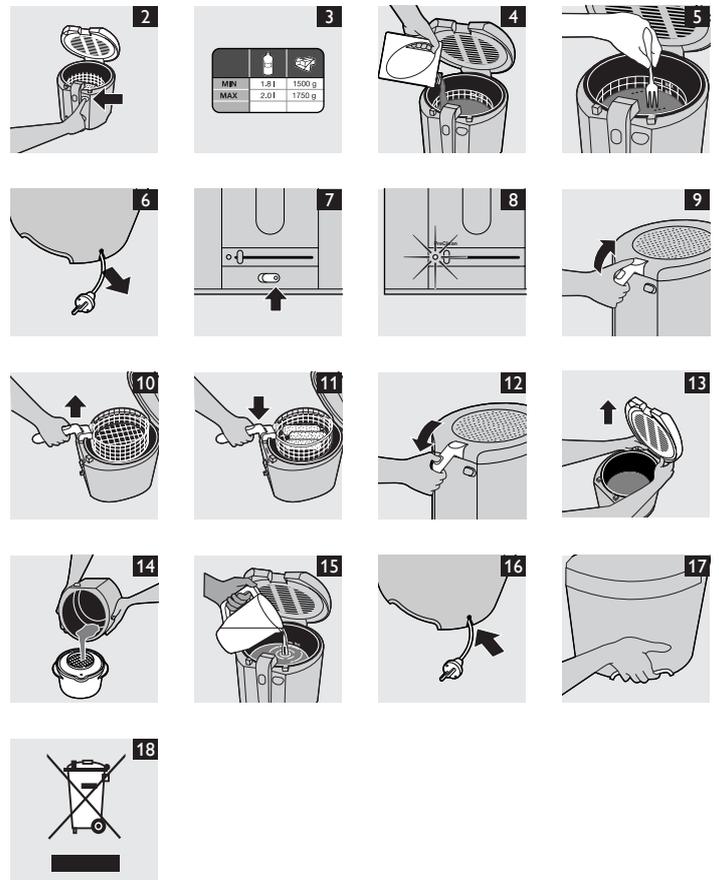




PHILIPS
WALITA



CIC Centro de Informações
ao Consumidor
Grande SP: (11) 2121 0203
Demais localidades: 0800 701 0203



100% papel reciclado

www.philips.com.br

4222.005.0404.1

Introdução

Parabéns pela sua compra e seja bem-vindo à Philips Walita! Para aproveitar ao máximo o suporte oferecido pela Philips Walita, registre seu produto em www.philips.com.br/walita.

Descrição geral (fig. 1)

- A Cesta de fritura
- B Tampa
- C Indicações "MIN" e "MAX"
- D Compartimento para armazenamento do fio
- E Cordão elétrico
- F Cabos integrados
- G Botão liga/desliga
- H Controle de temperatura
- I Luz piloto de temperatura
- J Função PreClean
- K Botão de liberação da tampa
- L Recipiente interno
- M Sistema de escoamento

Importante

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

Perigo

- Nunca mergulhe nem o enxágue o aparelho na água, pois ele contém componentes elétricos e elementos de aquecimento.

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 cordão elétrico ou o próprio aparelho estiverem danificados.
- Se o cordão elétrico 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 que elas não brinquem com o aparelho.
- Mantenha o fio fora do alcance de crianças. Não deixe o fio pendurado na borda da mesa ou na bancada onde fica o aparelho.
- Conecte o aparelho somente a uma tomada elétrica de parede aterrada.
- Durante a fritura, o filtro libera vapor quente. Mantenha suas mãos e seu rosto a uma distância segura do vapor. Além disso, tenha cuidado com o vapor quente ao abrir a tampa.

Atenção

- 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.
- Coloque o aparelho em uma superfície horizontal, plana e estável.
- Este aparelho destina-se somente a uso doméstico. Se 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 perde a validade e a Philips Walita se exime da responsabilidade pelo dano causado.
- Frite o alimento até ficar dourado, em vez de marrom ou preto, e remova os restos queimados. Não frite alimentos com amido, especialmente batata e produtos com cereais, a uma temperatura superior a 175°C (para minimizar a produção de acrilamida).
- Evite o contato de água e/ou gelo com o óleo ou gordura quente, pois isso pode provocar espirros ou borbulhas no óleo ou na gordura. Para isso, remova todo o excesso de gelo de ingredientes congelados e seque-os antes de fritá-los. Não encha muito a cesta. Depois de limpar, seque bem todas as peças antes de colocar óleo quente na fritadeira.
- Não frite bolinhos de arroz (ou alimentos similares) nesse aparelho, pois isso pode provocar fortes espirros ou borbulhas no óleo ou na gordura.
- Certifique-se de que a fritadeira tenha sempre óleo ou gordura em um nível entre as indicações 'MIN' e 'MAX' do recipiente interno para evitar vazamento ou superaquecimento.
- Não ligue o aparelho antes de colocar o óleo ou gordura, pois isso pode danificá-lo.
- Este aparelho não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto à parte.

Campos eletromagnéticos (EMF)

Este aparelho Philips Walita atende a todos os padrões relacionados a campos eletromagnéticos. Se manuseado adequadamente e de acordo com as instruções deste manual do usuário, a utilização do aparelho é segura baseando-se em evidências científicas atualmente disponíveis.

Preparação para o uso

- 1 Limpe o aparelho antes do primeiro uso (consulte o capítulo "Limpeza").

Certifique-se de que todas as peças estão secas antes de encher a fritadeira com óleo ou gordura.

- 2 Abra a tampa (fig. 2).

- 3 Consulte a tabela de óleo/gordura para determinar a quantidade que deve ser colocada na fritadeira (fig. 3).

- 4 Encha a fritadeira com óleo, gordura líquida ou gordura sólida derretida em um nível entre as indicações "MIN" e "MAX" e feche a tampa (fig. 4).

Não ligue o aparelho antes de colocar óleo ou gordura.

Óleo e gordura

Nunca misture tipos diferentes de óleo ou gordura e nunca adicione óleo ou gordura frescos a óleo ou gordura usados.

- Recomenda-se usar óleo ou gordura líquida para fritura. De preferência, use óleo vegetal rico em gorduras insaturadas (por ex.: ácido linoleico), como óleo de soja, óleo de amendoim, óleo de milho ou óleo de girassol.
- Como o óleo e a gordura perdem suas propriedades favoráveis rapidamente, você deve trocá-los regularmente (depois de 10 ou 12 utilizações).
- Sempre troque o óleo ou a gordura se eles começarem a espumar quando aquecidos, se tiverem cheiro ou gosto fortes ou se ficarem escuros ou turvos.

Gordura sólida

Você também pode usar gordura sólida para fritura. Nesse caso, é necessário tomar mais cuidado para evitar que a gordura respingue e que haja danos ou superaquecimento no elemento de aquecimento.

- 1 Se desejar usar novos blocos de gordura, derreta-os lentamente em temperatura baixa, em uma panela comum.
- 2 Coloque a gordura derretida cuidadosamente na fritadeira.
- 3 Armazene a fritadeira com a gordura novamente solidificada em temperatura ambiente.
- 4 Se a gordura estiver muito fria, poderá começar a respingar ao derreter. Para evitar isso, faça alguns furos com o garfo na gordura solidificada (fig. 5).

Tenha cuidado para não danificar o recipiente interno com o garfo.

Utilização do aparelho

- 1 Retire todo o cabo do compartimento de armazenamento. (fig. 6)
- 2 Insira o plugue na tomada elétrica.
- 3 Pressione o botão liga/desliga para ligar o aparelho (fig. 7).
▶ A luz piloto de temperatura acende (fig. 8).
- 4 Ajuste o controle de temperatura conforme necessário. Para saber a temperatura necessária, veja a embalagem do alimento que será frito ou a tabela de alimentos no final desse livreto.
- 5 Aguarde até a luz indicadora de temperatura apagar (cerca de 10 a 15 minutos).
- 6 Dobre o cabo da cesta para fritura (fig. 9).
- 7 Abra a tampa (fig. 2).
- 8 Remova a cesta da fritadeira e coloque o alimento a ser frito na cesta (fig. 10).

Não frite porções muito grandes de uma só vez. Não exceda os limites de quantidade mencionados na tabela de alimentos no final desse livreto (☞ indica a quantidade recomendada).

Nota: Seque bem os ingredientes antes de fritá-los.

Nota: Remova todo o excesso de gelo de ingredientes congelados antes de fritá-los.

- 9 Coloque a cesta cuidadosamente na fritadeira. (fig. 11)
Certifique-se de que a cesta foi inserida corretamente.

- 10 Feche a tampa.

- 11 Pressione o botão no cabo da cesta e dobre o cabo na direção contrária à fritadeira. (fig. 12)

Durante a fritura, a luz indicadora de temperatura acende e apaga de vez em quando para indicar que o elemento de aquecimento está ligado/desligado para manter a temperatura correta.

Depois de fritar

- 1 Dobre o cabo da cesta (fig. 9).
- 2 Pressione o botão de liberação para abrir a tampa (fig. 2).

Cuidado com o vapor quente e com os possíveis respingos de óleo.

- 3 Retire a cesta da fritadeira e agite-a para remover o excesso de óleo ou gordura.
- 4 Coloque o alimento frito em uma tigela ou um escorredor coberto por papel absorvente de gordura, como papel-toalha.
- 5 Para fritar outra porção, aguarde até que a luz indicadora de temperatura tenha apagado.
- 6 Coloque a cesta na fritadeira.
- 7 Feche a tampa.
- 8 Desligue e desconecte o aparelho da tomada após o uso.

Nota: Se não usar a fritadeira regularmente, recomendamos remover o óleo ou a gordura líquida. Guarde o óleo ou gordura líquida em recipientes bem fechados, preferencialmente na geladeira ou em um local frio.

Dicas de fritura

- Para obter uma visão geral sobre o tempo de preparação e as temperaturas de fritura, consulte a tabela de alimentos no final deste livreto.
- Retire o excesso de água e gelo agitando o alimento a ser frito até que ele fique seco.
- Não frite porções muito grandes de uma só vez. Não exceda os limites de quantidade mencionados na tabela de alimentos no final desse livreto (☞ indica a quantidade recomendada).

Livrando-se de sabores indesejáveis

Certos tipos de alimento, especialmente peixe, podem dar ao óleo ou à gordura um sabor desagradável. Para neutralizar o sabor do óleo ou da gordura:

- 1 Aqueça o óleo ou a gordura a uma temperatura de 160°C.
- 2 Coloque duas fatias finas de pão ou alguns ramos de salsa no óleo.
- 3 Espere até que não haja mais bolhas e, em seguida, retire o pão ou a salsa da fritadeira com uma espátula.

Agora, o óleo ou a gordura terá um sabor neutro novamente.

Batatas fritas feitas em casa

Você prepara as batatas fritas mais gostosas e crocantes da seguinte maneira:

- 1 Use batatas firmes e corte-as em palitos. Lave os palitos em água fria. Isso evita que eles grudem uns nos outros durante a fritura.

Nota: Seque bem os palitos.

- 2 Frite as batatas duas vezes: a primeira vez por 4 a 6 minutos a uma temperatura de 160°C, a segunda vez por 5 a 8 minutos a uma temperatura de 175°C.

Deixe que as batatas esfriem antes de fritá-las novamente.

- 3 Coloque as batatas fritas frescas em uma tigela e agite-as.

Limpeza

Deixe o óleo ou a gordura esfriar por pelo menos 4 horas antes de limpar ou mover a fritadeira.

Nunca use palhas de aço, agentes de limpeza abrasivos ou líquidos agressivos, como querosene ou acetona, para limpar o aparelho.

Não mergulhe a fritadeira na água.

- 1 Abra a tampa (fig. 2).
- 2 Puxe a tampa para cima e remova-a (fig. 13).
- 3 Remova a cesta para fritura da fritadeira.
- 4 Despeje o óleo ou a gordura (fig. 14).

Função PreClean

O aparelho conta com a função PreClean, que permite lavar a tigela interna com água quente e detergente para facilitar a limpeza.

Não se esqueça de remover o óleo ou a gordura da tigela interna antes de usar essa função.

- 1 Encha a tigela interna com água fria até 3/4 de sua capacidade e acrescente um pouco de detergente. (fig. 15)
- 2 Insira o plugue na tomada elétrica.
- 3 Pressione o botão liga/desliga para ligar o aparelho (fig. 7).
- 4 Defina a função PreClean no controle de temperatura. (fig. 8)
 - ▶ A água é aquecida até atingir uma temperatura inferior ao ponto de ebulição.
- 5 Desconecte o aparelho da tomada após 20 a 30 minutos.
- 6 Despeje a água do recipiente interno e limpe-o conforme descrito abaixo.

Limpeza do aparelho

- 1 Limpe a estrutura com um pano úmido (com um pouco de detergente) e/ou papel-toalha.
- 2 Lave a tigela, a tampa e a cesta para fritura com água quente e um pouco de detergente, enxágue com água fresca e seque bem. A tampa e a cesta para fritura também pode ser colocada na lava-louças.

Certifique-se de que todas as peças estão secas antes de encher a fritadeira com óleo ou gordura.

Armazenamento

- 1 Deixe o óleo ou a gordura esfriar por, no mínimo, quatro horas antes de limpar ou deslocar a fritadeira.
- 2 Recoloque todas as peças na fritadeira e feche a tampa.
- 3 Coloque o cabo no compartimento de armazenamento. (fig. 16)
- 4 Levante a fritadeira pelos cabos e guarde-a (fig. 17).

Meio ambiente

- Não descarte o aparelho com o lixo doméstico no final de sua vida útil. Leve-o a um posto de coleta oficial para que possa ser reciclado. Com esse ato, você ajuda a preservar o meio ambiente (fig. 18).

Garantia e assistência técnica

Caso você precise de informações ou assistência técnica, acesse a página da Philips Walita em www.philips.com.br/walita ou entre em contato com a Central de Atendimento ao Consumidor Philips Walita do seu país (o telefone está disponível no folheto de garantia mundial). Caso não haja uma Central de Atendimento ao Cliente no seu país, entre em contato com um revendedor local Philips Walita.

Solução de problemas

Este capítulo resume os problemas mais comuns que você pode encontrar ao usar o aparelho. Se não conseguir resolver o problema com as informações abaixo, entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada Philips mais próxima.

Problema	Possível causa	Solução
O alimento frito não fica dourado e/ou não está crocante.	A temperatura selecionada é muito baixa e/ou o alimento não foi frito por tempo o suficiente.	Verifique na embalagem do alimento ou na tabela de alimentos ao final desse livreto se a temperatura e o tempo de preparo selecionado estão corretos. Defina o controle de temperatura com o ajuste correto.
	Há alimentos demais na cesta.	Nunca frite de uma só vez mais alimentos do que a quantidade mencionada na tabela de alimentos ao final deste livreto.
A fritadeira não funciona.	A chave térmica de segurança foi ativada.	Procure seu revendedor Philips Walita ou uma assistência técnica autorizada pela Philips Walita para trocar o fusível.
A fritadeira exala um forte cheiro desagradável.	O filtro fixo antigordura está saturado.	Remova a tampa e lave o filtro em água quente com um pouco de detergente ou coloque-o na lava-louças.

Problema	Possível causa	Solução
	O óleo ou a gordura não está mais fresco.	Troque o óleo ou a gordura. Peneire o óleo e a gordura regularmente para mantê-los frescos por mais tempo.
	O tipo de óleo ou gordura usado não é adequado para fritura de alimentos por imersão.	Use óleo de fritura ou gordura líquida para fritura de boa qualidade. Nunca misture tipos diferentes de óleo ou de gordura.
O vapor escapa de outros lugares diferentes do filtro.	A tampa não está fechada corretamente.	Feche a tampa corretamente.
	O filtro fixo antigordura está saturado.	Remova a tampa e lave o filtro em água quente com um pouco de detergente ou coloque-o na lava louças.
O óleo ou a gordura transborda durante a fritura.	Tem muito óleo ou gordura na fritadeira.	Verifique se o óleo ou a gordura na fritadeira não excede a indicação "MAX".
	O alimento contém muita água.	Seque bem o alimento antes de fritá-lo de acordo com as instruções desse manual do usuário.
	Há alimentos demais na cesta de fritura.	Não frite de uma só vez mais alimentos do que a quantidade mencionada na tabela de alimentos ao final deste livreto.
O óleo ou a gordura fazem muita espuma durante a fritura.	O alimento contém muita água.	Seque bem o alimento antes de fritá-lo.
	O tipo de óleo ou gordura usado não é adequado para fritura de alimentos por imersão.	Use óleo de fritura ou gordura líquida para fritura de boa qualidade. Nunca misture tipos diferentes de óleo ou de gordura.
	O recipiente interno não foi limpo corretamente.	Limpe a tigela interna (consulte o capítulo "Limpeza").

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 POR PHILIPS DO BRASIL LTDA.
 AV. OTTO SALGADO, 250 - DISTR. INDUSTRIAL CLÁUDIO GALVÃO NOGUEIRA
 VARGINHA - MINAS GERAIS - CEP 37066-440 - C.X. POSTAL 311 - CNPJ(MF) 61 086 336/0144-06
 FEITO NA CHINA

		 °C		
	8-10	170° C	2-3 min.	
 1 x	600 g/1000 g	160° C	4-6 min.	
 2 x	600 g/1000 g	175° C	5-8 min.	
 ***	450 g	175° C		5-6 min.
	450 g	175° C	4 min.	
	8-10	180° C	3-4 min.	4-5 min.
	450 g	160° C	5-7 min.	
	3-5	170° C	12-15 min.	15-20 min.
	4-5	175° C	4-5 min.	6-7 min.
	2-3	180° C	6-7 min.	10-12 min.
	5-6	180° C	5-6 min.	8-10 min.
	8-10	180° C	3-4 min.	4-5 min.
	12-15	180° C	2-3 min.	3-4 min.
	5	180° C	3-4 min.	
	600 g	190° C	3-4 min.	
	3-4	190° C	5-6 min.	
	2-4	190° C	2-3 min.	
	2	190° C	3-4 min.	

Tabela de alimentos (fig. 19)

1 Tabela de alimentos

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.