

WALITA

RI6111



PHILIPS

Importante

- ▶ Antes de usar a fritadeira pela primeira vez, leia atentamente este manual, acompanhando a leitura com as ilustrações fornecidas.
- ▶ Este equipamento destina-se apenas a uso doméstico. Se for usado incorretamente ou para fins (semi) profissionais ou se for utilizado de uma forma que não esteja de acordo com as instruções do manual de instruções, a garantia será considerada nula e a Walita não aceitará qualquer responsabilidade pelos danos que possam ocorrer.
- ▶ Enxugue com papel toalha os alimentos à temperatura ambiente que for fritar ou sacuda com cuidado o gelo dos alimentos congelados.
- ▶ Para evitar danos, verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à da sua casa.
- ▶ Ligue sempre numa tomada com terra.
- ▶ Lave cuidadosamente todas as peças destacáveis da fritadeira antes de usá-la pela primeira vez (vide Limpeza).
- ▶ Certifique-se que todas as peças estão bem secas antes de encher a fritadeira com óleo.
- ▶ Use apenas óleos que forem adequados para uma fritura em altas temperaturas, tais como: soja, milho, canola, amendoim e girassol. Nunca use manteiga, margarina, azeite de oliva, banha de porco, azeite de dendê.
- ▶ Nunca ligue a fritadeira antes de enchê-la com óleo.
- ▶ A fritadeira deve estar sempre cheia até o nível entre as duas marcas no interior da cuba.
- ▶ Neste manual se encontram as quantidades máximas de alimentos que podem ser fritos de uma só vez. Não exceda essas quantidades (consulte as tabelas que se encontram no final deste manual)
- ▶ Durante a fritura, temos a liberação de vapor quente através do filtro. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor. Deve-se ter as mesmas precauções relativamente ao vapor quente que sai quando a tampa se abre.
- ▶ Mantenha sempre a fritadeira fora do alcance das crianças, principalmente quando estiver utilizando-a e não deixe o fio pendurado na mesa ou na bancada da cozinha, onde ela estiver colocada.
- ▶ Quando terminar de usar a fritadeira, regule o botão da temperatura para a posição mais baixa. Retire o plug da tomada e deixe o óleo esfriar. Não transporte o aparelho sem deixar que esfrie completamente.
- ▶ Se o fio ou qualquer outra peça se estragar, só deverão ser substituídos pela rede autorizada Walita, uma vez que o seu conserto requer ferramentas e / ou peças especiais.
- ▶ Guarde este manual para eventuais consultas.

Campos eletromagnéticos

Este aparelho Philips atende a todos os padrões relacionados a campos eletromagnéticos. Se manuseado adequadamente e de

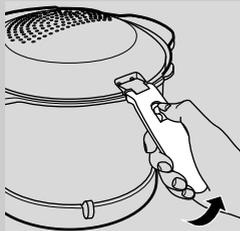
acordo com as instruções deste manual, a utilização do aparelho é segura segundo evidências científicas atualmente disponíveis.

Como preparar para a fritura

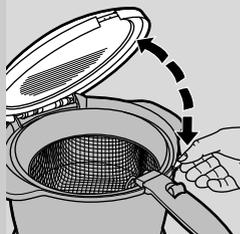
- 1 Coloque a fritadeira sobre uma superfície horizontal, plana e estável, longe do alcance das crianças.

Se quiser colocar a fritadeira sobre o fogão, debaixo do exaustor certifique-se as bocas do fogão estão apagadas.

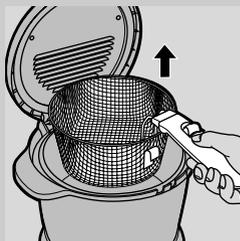
- 2 Coloque o cabo da cesta na posição horizontal.



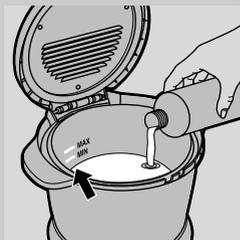
- 3 Abra a tampa, pressionando ligeiramente o botão. A tampa abre-se automaticamente.



- 4 Retire a cesta da fritadeira.



- 5 Coloque óleo dentro da cuba entre os níveis mínimo e máximo. Para alimentos com maior umidade, use uma quantidade menor de óleo. (nível mínimo).

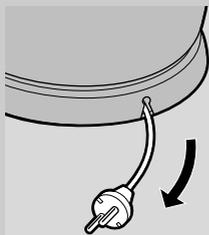


	Óleo
Nível mínimo	1,8 litros
Nível máximo	2 litros

Nunca misture tipos diferentes de óleo!

- 6 Feche a tampa.

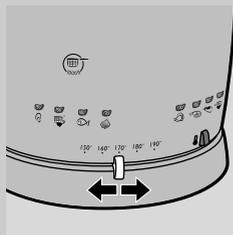
Fritura



1 Puxe completamente o fio para fora do compartimento.

2 Ligue o plug na tomada.

Verifique se o fio não está em contato com as peças quentes da fritadeira.



3 Coloque o controle da temperatura na posição correta.

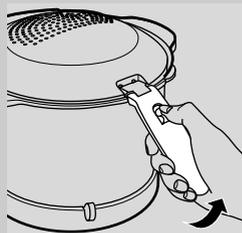
Para saber qual a temperatura que deve selecionar, consulte a tabela deste manual.

O óleo será aquecido e atingirá a temperatura selecionada passados 10 a 15 minutos.

A lâmpada piloto do controle da temperatura acende-se. Enquanto a fritadeira estiver em aquecimento, a lâmpada apaga e acende várias vezes. Quando se mantiver apagada por algum tempo, é sinal que o óleo atingiu a temperatura selecionada.

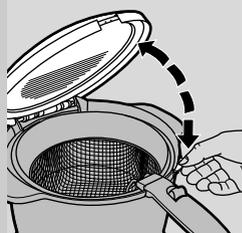
A lâmpada também irá acender após terminada a fritura. Aguarde que a lâmpada se mantenha apagada durante algum tempo antes de voltar a fritar nova quantidade.

► Durante o aquecimento, a cesta pode ficar dentro da cuba.

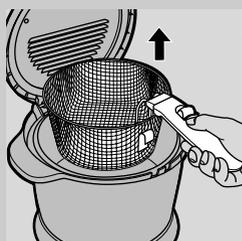


4 Coloque o cabo da cesta na posição horizontal.

5 Abra a tampa, pressionando ligeiramente o botão.

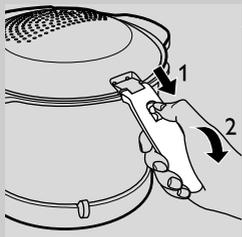
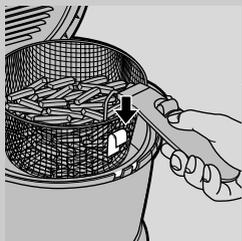


6 Retire a cesta da fritadeira.



7 Coloque os alimentos para fritar no interior da cesta.

Nunca exceda a quantidade máxima de alimentos a fritar de uma só vez (consulte as tabelas com os tempos de preparação e as regulagens de temperatura).



	Batatas fritas caseiras	Batatas fritas congeladas
Quantidade máx. que se pode fritar com segurança	1000 g	800 g
Quantidade máx. recomendada para obter bons resultados	600 g	450 g

- 8** Introduza a cesta na fritadeira, lentamente, com cuidado.
 O cabo da cesta de fritar deve ficar encaixado na respectiva ranhura.
- 9** Feche a tampa.
- 10** Desloque o cabo da cesta para a posição vertical, contra a parede da fritadeira.

Respeite o tempo de preparação indicado na embalagem ou siga os tempos mencionados na tabela do manual.

► Para obter uma fritura uniforme e com aspecto dourado, levante a cesta várias vezes acima do óleo, e agite-a suavemente.

Tenha cuidado: durante a fritura sai vapor quente através do filtro da tampa.

Após a fritura

- 1** Coloque o cabo da cesta na posição horizontal.
- 2** Abra a tampa.

Tenha cuidado com o vapor quente.

- 3** Suspenda a cesta com cuidado.
 Para retirar o excesso de óleo, agite a cesta sobre a fritadeira ou coloque-a na posição de escoamento encaixando-a na posição mais elevada (ranhura da borda da cuba). Deixe o óleo escorrer.
 Para retirá-la, desloque o cabo da cesta na sua direção e depois levante-a. Retire os alimentos colocando-os num recipiente com papel absorvente.

- 4** Aguarde 5 minutos pelo menos, para que o óleo possa voltar à sua temperatura correta e coloque na cesta o restante do alimento a ser frito.

Quando terminar, coloque o botão de controle da temperatura na posição mais baixa e retire o plug da tomada.



- ▶ Se não utilizar a fritadeira com regularidade, é aconselhável fresco, para manter sua vida útil. Encha os frascos com o óleo filtrado, para retirar os resíduos dos alimentos.

Limpeza

Deixe o óleo esfriar.

- 1** Retire a tampa. O sistema de escoamento ficará visível.
- 2** Retire a cesta da fritadeira.

- 3** Despeje o óleo. Retire os resíduos de óleo da cuba com a ajuda de um papel absorvente.

- 4** Lave a tampa e a cesta em água quente com detergente ou na máquina de lavar louça.

- 5** Limpe o corpo da fritadeira com um pano úmido (se necessário misture um pouco de detergente) ou com papel toalha.

Nunca mergulhe a fritadeira dentro de água.

- 6** Lave a cuba com água quente e detergente.

Não utilize agentes de limpeza cáusticos, abrasivos (líquidos) ou que contenham soda, líquidos ou pós de limpeza ou esfregões para limpar a fritadeira.

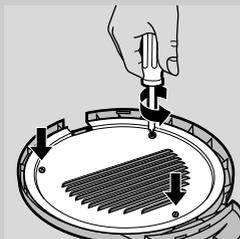
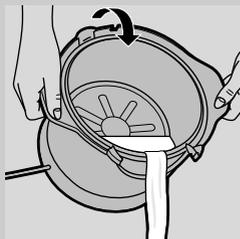
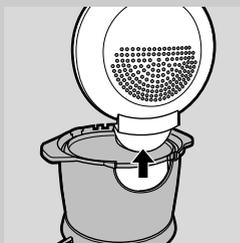
Limpeza do filtro permanente anti-gordura

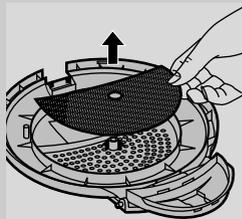
Este aparelho está equipado com um filtro permanente na tampa, que retém parte da gordura do vapor e diminui o cheiro de fritura do ambiente. Para garantir o funcionamento perfeito, o filtro metálico deve ser limpo com regularidade.

- 1** Lave a tampa da fritadeira com água quente e detergente ou na máquina de lavar louça, sempre que se servir da fritadeira.

Para uma limpeza mais intensa:

- 2** Desaperte os parafusos do interior da tampa.

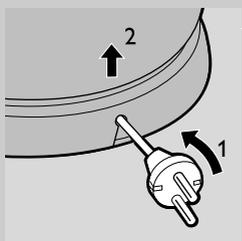




- 3** Retire o filtro, puxando-o para fora da tampa. É necessário fazer alguma força. Deixe o filtro secar bem antes de voltar a colocá-lo dentro da tampa e antes de voltar a usar a fritadeira.

- 4** Reponha o filtro na tampa e aperte os parafusos.

Montagem



- 1** Volte a colocar todas as peças na fritadeira e feche a tampa.

- 2** Empurre o fio para dentro do corpo e fixe o plug.

- 3** Pegue na fritadeira pelas abas.

- 4** Arrume a fritadeira com a tampa fechada. Desta forma, o interior da fritadeira será conservado limpo.

Oleos

Aconselha-se a utilização de óleo que seja rico em gorduras não saturadas (isto é, ácido linoleico).

Use apenas os tipos de óleo que forem adequados para frituras em altas temperaturas, como de milho, soja, girassol, canola, amendoim e girassol.

Nunca misture tipos diferentes de óleo!

Mudança do óleo

Como o óleo perde suas propriedades muito rapidamente, deve ser mudado com regularidade. Para isso, deve seguir as instruções abaixo.

- Se usar a fritadeira sobretudo para preparar batatas fritas e se coar o óleo após cada utilização, pode usar o mesmo óleo 10 a 12 vezes.
- Se usar a fritadeira para preparar alimentos muito ricos em proteínas (casos da carne e do peixe), o óleo deve ser renovado com maior frequência.
- Nunca use o mesmo óleo por mais de 6 meses.
- Nunca junte óleo novo ao usado.
- Se o óleo criar espuma quando começar a aquecer, se tiver um cheiro ou um sabor fortes ou se ficar escuro e / ou xaroposo, deve-se mudá-lo imediatamente.

Sugestões

Para informação sobre os tempos de preparação e as temperaturas consulte as tabelas no final deste manual.

Batatas fritas caseiras

Para preparar umas batatas fritas bem saborosas e crocantes, proceda da seguinte forma:

Use batatas de boa qualidade e corte-as em palitos. Passe os palitos por água fria. Assim evitará que os palitos grudem durante a fritura. Seque bem os palitos.

Frite as batatas por duas vezes:

- na primeira vez, durante 4 a 6 minutos, numa temperatura de 160°C
- na segunda vez, mais 2 a 4 minutos, numa temperatura de 190°C

Para obter um dourado uniforme, levante a cesta de fritar algumas vezes durante a segunda fritura e agite-a.

Se for fritar a quantidade máxima, baixe a cesta lentamente no interior da cuba para evitar transbordamento. Caso a espuma suba e se aproxime da borda, suspenda a cesta até ela baixar. Repita a operação se necessário.

Alimentos congelados

As batatas congeladas têm uma fritura prévia. Por isso, basta fritá-las uma vez seguindo as instruções da embalagem.

Os alimentos retirados do congelador (-16 a -18°C) provocam uma queda considerável da temperatura do óleo ou da gordura quando são introduzidos na fritadeira. Como não começam logo a fritar, podem absorver muito óleo. Para evitar, proceda da seguinte maneira: Não frite quantidades muito grandes de alimentos congelados de uma só vez (consulte a tabela para ver quais os tempos de preparação e as temperaturas mais adequadas para alimentos congelados).

Aqueça o óleo no mínimo 15 minutos antes de introduzir a cesta com os alimentos dentro da cuba. Agite a cesta para que o excesso de gelo seja retirado.

Regule a temperatura para a posição indicada na tabela para alimentos congelados - ou na embalagem. Se não houver instruções, selecione a temperatura de 190°C.

É preferível deixar que os alimentos descongelem um pouco à temperatura ambiente. Deve retirar-se o máximo possível de gelo e água. Introduza os alimentos dentro do óleo ou da gordura lentamente e com cuidado, porque os alimentos congelados podem provocar o borbulhar violento do óleo.

Alimentos empanados

Retire o excesso de farinha. Com este procedimento, o óleo terá uma vida útil maior e os alimentos não ficarão oleosos após a fritura.

Para fritar alimentos como couve flor, pastel, bolinhos (de arroz, de chuva, etc).

Introduza a cesta vazia dentro da cuba com o óleo previamente aquecido e com auxílio de uma colher ou garfo, coloque um a um dentro da cesta.

Como evitar sabores desagradáveis

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

- Aqueça o óleo ou a gordura à temperatura de 160°C.
- Mergulhe duas fatias finas de pão ou algumas folhas de salsa no óleo.
- Aguarde até o óleo deixar de borbulhar e retire o pão ou a salsa da fritadeira com o auxílio de uma espátula.
- O óleo ou a gordura voltam a ter o seu sabor neutro.

Informações e assistência

Se necessitar de informações ou se tiver algum problema, por favor visite a página da Walita em **www.walita.com.br** ou contate o Centro de informação ao Consumidor.

Problemas que podem ocorrer durante a fritura

Se a fritadeira não funcionar corretamente ou se a qualidade da fritura não for boa, por favor consulte o quadro abaixo. Se não conseguir resolver o problema com as nossas indicações, consulte uma assistência técnica.

Problema	Causa provável	Solução
Os alimentos não ficaram com uma cor dourada e/ou não ficaram crocantes.	A temperatura selecionada é muito baixa e/ou o tempo de fritura não foi suficiente.	Veja na embalagem dos alimentos ou na tabela correspondente deste manual se a temperatura e/ou o tempo de preparação selecionado(s) esta(ão) correto(s). Regule a temperatura para a posição certa.
	Colocou muita quantidade no cesto.	Nunca frite grandes quantidades de uma só vez. Siga as instruções da tabela.
A fritadeira liberta um cheiro forte e desagradável	O óleo não aquece o suficiente.	O fusível do controle da temperatura pode ter queimado e provocado um corte térmico de segurança que desligou a fritadeira. Dirija-se a um posto Autorizado Walita para substituir o fusível.
	O filtro permanente anti-gordura está saturado.	Retire a tampa e lave-a, bem como o filtro, em água quente com detergente ou na máquina.
Mais de uma saída de vapor	O óleo está sujo.	Mude o óleo. Deve-se coar o óleo com alguma regularidade para manter a sua frescura.
	O tipo de óleo não é próprio para altas temperaturas.	Use óleo de boa qualidade. Nunca misture dois tipos diferentes de óleo.
Durante a fritura, o óleo transbordou.	A tampa não está fechada corretamente.	Feche a tampa corretamente.
	O filtro permanente anti-gordura está saturado.	Retire a tampa e lave-a, bem como o filtro, em água quente com detergente ou na máquina.
O óleo forma muita espuma durante a fritura.	A fritadeira tem muito óleo.	O óleo não deve exceder o nível máximo indicado.
	Os alimentos que estão sendo fritos contêm demasiada umidade.	Seque os alimentos antes de começar a fritá-los e siga as instruções fornecidas neste manual.
O óleo forma muita espuma durante a fritura.	Colocou uma grande quantidade de alimentos na cesta.	Não frite grandes quantidades de cada vez. Siga as instruções da tabela.
	Os alimentos contêm demasiada umidade.	Enxugue os alimentos antes de fritá-los.
O óleo forma muita espuma durante a fritura.	O tipo de óleo usado não é próprio para fritar em altas temperaturas.	Nunca misture dois tipos diferentes de óleo.
	A cuba interior não ficou bem lavada.	Lave a cuba interior conforme descrito neste manual.

Tempos de preparação e regulação da temperatura

A tabela abaixo indica a quantidade de alimentos que se pode preparar de cada vez e qual a temperatura e tempo de preparação.

Siga as instruções da embalagem quando for preparar alimentos diferentes dos indicados na tabela.

Temp.	Tipo de Alimento (FRESCO OU DESCONGELADO)	Quantidade aconselhada para um bom resultado	Quantidade máxima	Tempo de fritura (minutos)
150°C	Cogumelos	8-10 unidades		2-3
160°C	Batatas fritas em palito *) 1ª fritura	600 g	1000 g	4/6
	Peixe Fresco	450 g		5-7
170°C	Frango (pedaços)	3-5 pedaços		12-15
	Croquetes de queijo	5 unidades		4-5
	Mini panquecas de batata	4 unidades		3-4
	Legumes fritos (p.ex.couve-flor)	8-10 unidades		2-3
180°C	Crepes chineses	2-3 unidades		6-7
	Crepes vietnamitas	5-6 unidades		5-6
	Nuggets de frango	8-10 unidades		3-4
	Mini snacks	8-10 unidades		3-4
	Almôndegas (pequenas)	8-10 unidades		3-4
	Isclas de peixe	8-10 unidades		3-5
	Mexilhão	12-15 unidades		2-3
	Anéis de lula empanados	8-10 unidades		3-4
	Peixe (em pedaços) empanados	8-10 unidades		3-4
	Camarões grandes	8-10 unidades		3-4
	Bolinhos de maçã	5 unidades		3-4
190°C	Batatas fritas em palitos*) 2ª fritura	600 g	1000 g	3/4
	Batata palha (palitos muito finos)	600 g		3-4
	Beringela (fatias)	600 g		3-4
	Croquetes de batata	4-5 unidades		4-5
	Croquetes de carne/peixe	4-5 unidades		4-5
	Donuts	3-4 unidades		5-6
	Camembert empanado	2-4 unidades		2-3
	Escalopes com presunto e queijo	2 unidades		4-5
	Salsichas alemãs	2 unidades		3-4

*) Vide 'Sugestões' para a preparação de batatas fritas em palitos.

Temp.	Tipo de Alimento (CONGELADOS)	Quantidade aconselhada para um bom resultado	Quantidade máxima	Tempo de fritura (minutos)	
170°C	Frango (pedaços)	3-5 unidades		15-20	
	Croquetes de queijo	5 unidades		6-7	
	Mini panquecas de batata	4 unidades		4-5	
180°C	Crepes chineses	2-3 unidades		10-12	
	Crepes vietnamitas	5-6 unidades		8-10	
	Nuggets de frango	8-10 unidades		4-5	
	Mini snacks	8-10 unidades		4-5	
	Almôndegas (pequenas)	8-10 unidades		4-5	
	Isclas de peixe	8-10 unidades		4-5	
	Mexilhão	12-15 unidades		3-4	
	Anéis de lula empanados	8-10 unidades		4-5	
	Filetes de peixe	8-10 unidades		4-5	
	Camarões	8-10 unidades		4-5	
	Bolinhos de maçã	5 unidades		4-5	
	Batatas fritas congeladas	450 g		5-6/7-8	
	190°C	Croquetes de batata	4-5 unidades	800 g	6-7
		Croquetes de carne/peixe	4-5 unidades		6-7



Importado por **PHILIPS DO BRASIL LTDA.** divisão **WALITA**
AV. OTTO SALGADO, 250 - DISTR. INDUSTRIAL CLÁUDIO GALVÃO NOGUEIRA
VARGINHA - MINAS GERAIS - CEP 37002-970
CX. POSTAL 311 - CNPJ(MF) 61 086 336/0144-06
MADE IN CZECH REPUBLICA - FABRICADO NA REPLÚBLICA TCHECA
MARCA REGISTRADA

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 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 voltagem 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 voltagem do produto.

