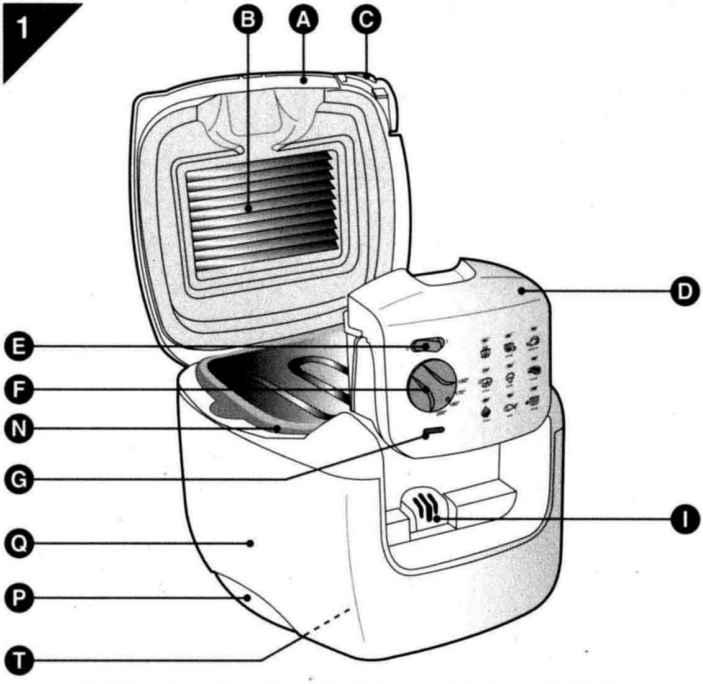
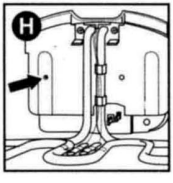
# Manual de instruções

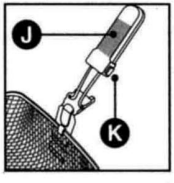
WALITA

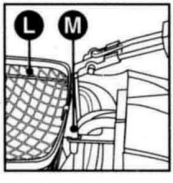
## HD 4219

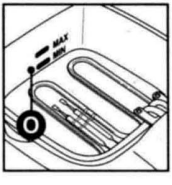
1

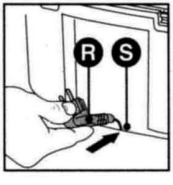


## DESCRIÇÃO GERAL

A- Tampa
B- Filtro permanente
C- Botão de abertura da tampa
D- Painel de controle
E- Botão liga/desliga
F- Botão seletor de temperatura
G- Lâmpada piloto
H- Botão para religar
I- Conectores de seguranca elétrica
J- Cabo (desmontável) da cesta
K- Botão do cabo
L- Cesta de fritura
M- Apoio da cesta (posição p/ escorrer)
N- Cuba
O- Indicador de nível de óleo
P- Apoio para transporte
Q- Corpo da fritadeira (paredes frias)
R- Cordão com plugue
S- Compartimento para o fio

**LEIA AS INSTRUÇÕES E OBSERVE BEM AS FIGURAS ANTES DE UTILIZAR ESTE APARELHO**

## ORIENTAÇÕES GERAIS

**Para evitar danos, verifique se a voltagem indicada no aparelho é a mesma da tomada, ou seja, 110 V a 127 V ou 220 V a 240 V.**
Certifique-se de que a instalação elétrica e as tomadas de sua residência estejam em perfeito estado e sejam adequadas para que não ocorram danos nos aparelhos elétricos que você utiliza.
Nunca ligue, simultaneamente, mais de um aparelho numa mesma tomada.

Não utilize aparelhos cujos cordão, plugue ou outros componentes apresentem qualquer tipo de dano.
Mantenha todo aparelho elétrico fora do alcance das crianças.
Nunca deixe qualquer aparelho elétrico ligado sem a sua supervisão. Após o uso, para sua segurança, retire o plugue da tomada. Nunca puxe pelo fio.
É recomendável não se tocar em partes metálicas com peças de metal como anéis, talheres, etc., quando o aparelho estiver ligado.
Quando utilizando produtos elétricos, sugerimos estar sempre calçado e sobre um piso seco.

## DICAS DE SEGURANÇA E SAÚDE

- **Não leve a fritadeira ao fogo.**
- Não ligue a fritadeira, sem que esteja com óleo no nível situado entre as duas marcas indicadoras dentro da cuba.
- Utilize apenas óleos vegetais refinados tais como: soja, milho, canola, amendoim e algodão.
  Os especialistas de saúde recomendam a utilização de óleos vegetais puros contendo ácidos polinsaturados. Lembre-se que, para manterem as suas propriedades, estes tipos de óleo devem ser renovados mais frequentemente que outros. Nunca misture tipos de óleos diferentes.
- Nunca use manteiga, margarina, azeite de oliva, banha de porco, óleo de dendê.
- Não exceda as quantidades máximas de alimentos indicadas na tabela. Nunca encha a cesta de fritura com mais de ¾ de altura para evitar transbordamento do óleo.
- Durante a fritura, sairá vapor quente da fritadeira. Mantenha as mãos e o rosto afastados do vapor produzido.
- Ao abrir a tampa com o aparelho em funcionamento, tome

cuidado pois haverá saída de vapor quente.

- Substitua o óleo sempre que adquirir cheiro ou sabor de ranço, se a cor ficar escura, presença de espuma e/ou começar a engrossar (aparência de xarope). Isto ocorre principalmente quando se frita alimentos ricos em proteína (carne, peixe, etc) e alimentos empanados em geral.
- Filtre o óleo sempre após o uso para garantir a sua reutilização.
- Não é aconselhável que se deixe o óleo durante muito tempo na fritadeira enquanto esta não estiver sendo usada.

**Atenção: segurança extra**

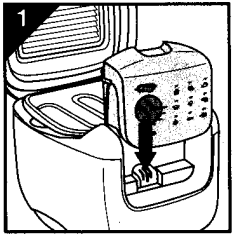
•Se o painel de controle não estiver bem encaixado aos conectores de segurança elétrica, por medidas de segurança, o seu aparelho não ligará (fig.1).

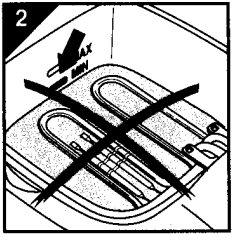
•Um dispositivo de segurança fará com que a fritadeira se desligue, caso haja um sobreaquecimento. Isto acontecerá quando:

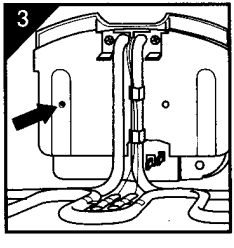
- Não houver óleo, ou se este estiver abaixo do nível mínimo na fritadeira (fig.2).

Se o dispositivo de segurança desligar a sua fritadeira:

- Espere até que ela se esfrie.
- Com a ajuda de um palito, aperte cuidadosamente o botão para religar, que se encontra atrás do painel de controle (fig. 3). Com esses procedimentos, sua fritadeira voltará a funcionar.

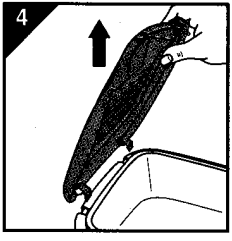


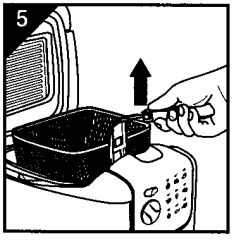



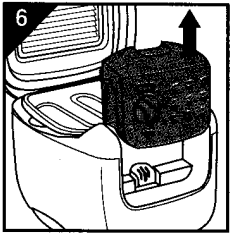



## ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO, LIMPE SUA FRITADEIRA CUIDADOSAMENTE

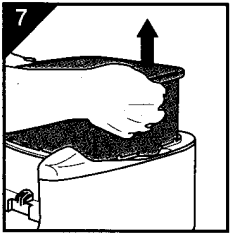
- Certifique-se de que seu aparelho não esteja ligado a tomada.
- Retire a tampa (fig.4), a cesta de fritura (fig.5) e o painel de controle com a resistência (fig.6).
- Coloque o painel de controle com a resistência num local

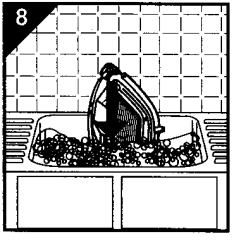



seguro e seco. **O painel de controle nunca deve ser lavado. Limpe-o apenas com pano úmido. Somente a resistência pode ser lavada.**
- A cuba pode ser retirada para facilitar sua limpeza (fig.7).
- Lave o cesto, o cabo e a tampa (fig.8). Enxágue e seque bem.



## FRITURA

Antes de iniciar a fritura, observe:

**Alimentos congelados e/ou super gelados:**
Coloque-os na cesta e agite para que o excesso de gelo seja retirado.

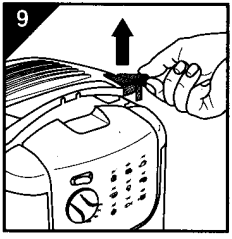
**Alimentos empanados:**
Retire o excesso de farinha. Com este procedimento, o óleo terá uma vida útil maior e os alimentos não ficarão oleosos após a fritura.

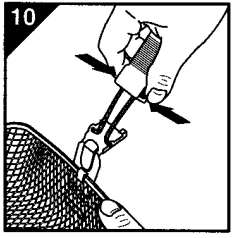
**Para fritar alimentos como couve flor, pastel, bolinhos (de arroz, de chuva, etc):**
Introduza a cesta vazia dentro da cuba com o óleo previamente aquecido e com o auxílio de uma colher ou garfo não metálico, coloque um a um dentro da cesta.

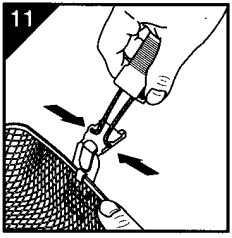
**Para fritar batatas e mandiocas deve-se observar as seguintes condições a fim de evitar transbordamentos e reduzir respingos:**
Utilize o nível de óleo, respeitando as demarcações estabelecidas entre as indicações mínima e máxima. Siga rigorosamente, no máximo a quantidade indicada na tabela.
Antes de introduzir as cestas com os alimentos, seque-os o máximo possível e introduza a cesta lentamente dentro do óleo. Caso a espuma suba e se aproxime da borda, suspenda a cesta, para ela baixar. Repita a operação se necessário.

## COMO PREPARAR A FRITADEIRA PARA FRITURA

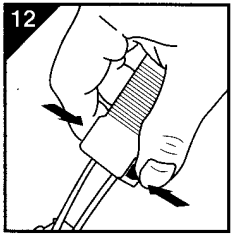
- Coloque sua fritadeira numa superfície horizontal.
- Levante a tampa acionando o botão de abertura (fig.9).
- Aperte os botões do cabo para prendê-lo à cesta (fig.10).
- Verifique se os dois encaixes do cabo estão devidamente presos à cesta (fig.11).

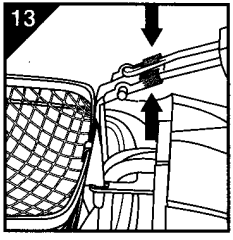


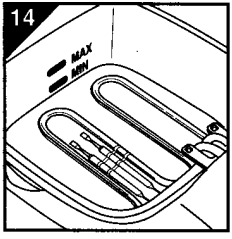




- Aperte os botões do cabo, para colocá-lo em posição de funcionamento (fig.12).
- Certifique-se de que os encaixes do cabo estejam bem presos (apoiados) à cesta (fig.13).
- Coloque óleo dentro da cuba, entre os níveis máximo e mínimo (fig.14).

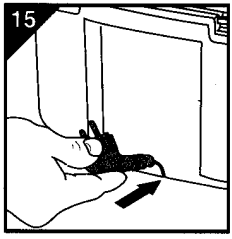


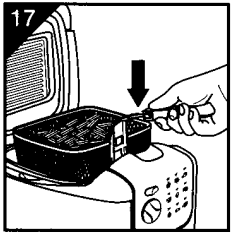

Para alimentos com maior umidade, use uma quantidade menor de óleo. (nível mínimo).

- Puxe completamente o fio de seu compartimento (fig.15).




## COMO FRITAR

1. Coloque o óleo na cuba entre os níveis mínimo e máximo. Coloque o plugue na tomada.
2. Tampe a fritadeira e ligue-a, acionando o botão liga/desliga.
3. Ajuste o botão seletor de temperatura, girando-o até a posição mais adequada ao tipo de alimento que irá fritar (de 160º a 190º C) - consulte a tabela orientativa neste manual.
   Quando a lâmpada piloto se apagar pela segunda vez (aproximadamente 10 a 15 minutos), o óleo estará na temperatura certa.
4. Abra a tampa com cuidado.
5. Coloque os alimentos na cesta (fig.16).
6. Introduza lentamente a cesta para dentro da cuba, cuidando para não transbordar (fig.17).
7. Tampe a fritadeira.



| Temperatura | Tipos de alimento | Quantidade Máxima | | Tempo de fritura (minutos) |
|---|---|---|---|---|
| | | descongelado | congelado | |
| 160° C | frango (pedaços) | 400 g | 300 g | 20-25 |
| | batata palito (1ªfase - pré fritura)** | 400 g | 300 g | 7-9 |
| 170° C | almôndega/quibe | 350 g (15*)<br>400 g ( 7*) | 280 g (12*)<br>340 g ( 6*) | 4-6<br>4-7 |
| 180° C | bolinhos de camarão<br>bolinhos de queijo lula | 250 g (14*)<br>250 g (14*)<br>300 g | 200 g (12*)<br>200 g (12*) | 2-3<br>2-4<br>3-4 |
| 190° C | mandioca cozida | 500g | | 7-9 |
| | batata palito (2ªfase)** | 400 g | 300 g | 2-5 |
| | batata em rodela | 400 g | 300 g | 4-5 |
| | croquete ou coxinha | 300 g (14*) | 250 g (12*) | 2-3 |
| | banana à milanesa | 400 g | | 3-4 |
| | filé de pescada | 240 g ( 2*) | | 2-3 |
| | berinjela à milanesa ou à doré | 120 g ( 2*) | | 3-4 |
| | bife à milanesa | 240 g ( 2*) | | 3-4 |
| | pastel | 80 g ( 6*) | | 2-3 |

# Volume de óleo: no nível situado entre as duas marcas indicadoras dentro da cuba.
# Para alimentos crus e espessos como almôndegas e quibes, use a temperatura 170° C. Desta forma o óleo vai atingir gradativamente o centro do alimento, fritando-o por igual. Quando estiver fritando alimentos como filés, pastéis, bolinhos de chuva, vire-os com colher de pau, para melhor uniformidade.

As quantidades e tempos relacionados na tabela são apenas orientativos. Caso queira uma fritura mais ou menos dourada, crocante, aconselhamos controlar pessoalmente os tempos e resultados.

* N° de unidades

**As batatas fritas frescas (palito), devem ser preparadas em duas fases, para que se obtenha melhores resultados: Primeira fase (pré fritura): a 160 graus durante 8-10 minutos.

Segunda fase: a 190 graus por mais de 2-4 minutos.

## CUIDADOS COM O ÓLEO

**Conservação:**

1. **Recomenda-se que o óleo seja filtrado após cada utilização, principalmente quando usado para a fritura de alimentos empanados, carne e peixe.**
2. Se o óleo for utilizado somente para fritar batatas e for filtrado após cada utilização, poderá ser usado no máximo de dez a quinze vezes (quantidades indicadas na tabela). Após isso o óleo deve ser inutilizado. Quando fritar outros alimentos o número de reutilizações possível é menor.
3. Se o óleo ganhar algum sabor com certos alimentos (frutas e especialmente o peixe), pode-se retirar este sabor, fritando fatias finas de pão no óleo em uma temperatura de 160 graus. Retire as fatias de pão e o óleo irá readquirir o seu sabor original.
4. Substitua o óleo quando o mesmo estiver escuro, viscoso ou tiver gosto e/ou cheiro de ranço.

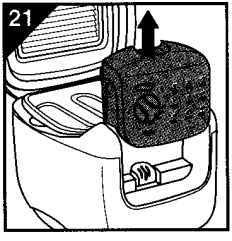
**Filtragem:**

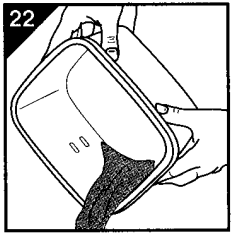
1. Remova o plugue da tomada após a fritura e deixe o óleo esfriar completamente.
2. Coloque um filtro descartável próprio para óleo sobre um recipiente com uma peneira e despeje o óleo.
3. O óleo deve ser armazenado em um recipiente tampado em um lugar escuro e seco, para garantir a sua vida útil.

## COMO LIMPAR

1. Remova o plugue da tomada, e aguarde o óleo esfriar.
2. Retire o painel de controle para facilitar a limpeza (fig. 21).

3. Limpe o corpo da fritadeira com um pano úmido (se necessário misture um pouco de detergente).
4. Retire a cuba do corpo da fritadeira e despeje o óleo (fig.22).
5. Retire os resíduos de óleo com a ajuda de um papel absorvente.
6. Lave com água quente e detergente.
7. Enxágue tirando todo o excesso de sabão e seque completamente.
8. Lave a cesta de fritura e o cabo com água quente. Enxágue e seque bem.

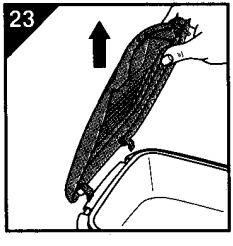


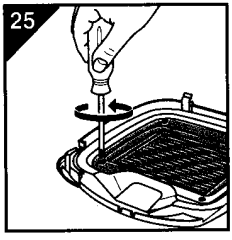
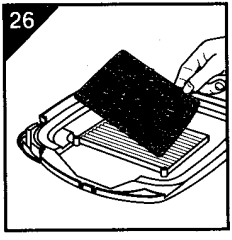




## TAMPA E FILTRO PERMANENTE

A sua fritadeira está equipada com um filtro de vapor permanente na tampa, que retém parte da gordura do vapor, diminuindo o cheiro de fritura do ambiente. Aconselha-se a limpeza deste filtro com regularidade:

1. Abra a tampa da fritadeira. Coloque-a na vertical e retire pelas articulações (fig.23).



2. Coloque-a numa solução de água quente e detergente e deixe-a ficar entre 5 a 10 minutos (fig. 24).
3. Enxágue a tampa com água quente. Sacuda a água que ficar na tampa e deixe-a secar.

**Obs:** Se quiser fazer uma limpeza mais profunda, retire os quatro parafusos que prendem o filtro permanente (fig.25), e em seguida retire o filtro da tampa (fig.26).