

ESTE DESENHO É PROPRIEDADE EXCLUSIVA DA BRITÂNIA ELETRDOMÉSTICOS LTDA. E NÃO PODERÁ SER UTILIZADO POR TERCEIROS

Nº	MODIFICAÇÃO	POR	DATA
0	Arquivo Liberado	Ari Jr.	12-06-2012
1	Adição da informação referente à certificação.	Dieli	23-11-2012

BRITÂNIA
0800-417644
sac@britania.com.br
ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

11/12 845-09-05 779058 REV.1

BRITÂNIA



Mega Fry Inox
Fritadeira

MANUAL DE INSTRUÇÕES

PROJ.		DATA		MATERIAL	QUANTIDADE	
DES.	Dieli	DATA	23-11-2012	TRATAMENTO	TOL. Ñ ESPECIF.	ESCALA
VERIF.	Alexandre F.	DATA	23-11-2012	PRODUTO	ESTRUTURA	FOLHA
APROV.	Nayana	DATA	23-11-2012	Fritadeira Mega Fry Inox	779058	1/1
BRITÂNIA				TÍTULO	NÚMERO	REV.
				Folheto de Instrução - User Manual	845-09-05	1

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha da Fritadeira Britânia.

Para garantir o melhor desempenho de seu produto, **ler atentamente as instruções a seguir**. Recomenda-se não jogar fora este Manual de Instruções, **guardá-lo para eventuais consultas**.

NOTA: É comum que aparelhos elétricos novos liberem uma leve fumaça ou gases durante as primeiras vezes em que eles forem utilizados. Isso acontece devido ao aquecimento dos materiais e componentes usados na manufatura do aparelho. É normal e não indica a existência de defeitos no aparelho.

MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

- Não utilizar o produto quando ele apresentar algum dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, procurar a *Assistência Técnica Autorizada*, a fim de evitar riscos.
- Antes de usar o aparelho, certificar-se de que a voltagem da sua tomada elétrica corresponde à indicada na etiqueta do aparelho. Sempre utilizar uma tomada elétrica com a mesma voltagem. Retirar o plugue da tomada elétrica depois de usar o aparelho. Nunca ligar, usando tomadas múltiplas ("Ts" ou benjamins), com outros aparelhos ao mesmo tempo que a panela elétrica.
- Não tocar nas superfícies aquecidas.
- Para se proteger contra o risco de choques elétricos, não mergulhar o plugue, o cordão elétrico ou o corpo do aparelho em água ou em outros líquidos.
- Este aparelho não foi projetado para ser utilizada por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, exceto se forem supervisionadas ou instruídas por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças deverão ser supervisionadas, para assegurar de que não brinquem com o aparelho.
- Uma atenção constante será necessária durante o funcionamento do aparelho. Não deixar que este seja utilizado por crianças ou perto delas.
- Sempre retirar o plugue da tomada elétrica quando o aparelho não estiver sendo usado e antes de limpá-lo. Deixar a panela esfriar antes de retirar ou instalar a tigela e antes de limpá-la.
- Não deixar o cordão elétrico pender de bordas de mesas ou perto de superfícies aquecidas.
- Usar sempre o recipiente para óleo original e não submetê-lo a choques ou

batidas.

- Não usar esta panela elétrica para cozinhar alimentos. Também não utilizá-la para fins diferentes daqueles a que se destina.
- Não usar a panela ao ar livre.
- Não colocar o aparelho perto de bocas (queimadores) a gás ou elétricas ou perto de fornos aquecidos.
- Assegurar-se de manter sempre limpo e sem gotas de água, poeira, ou outras sujeiras o espaço entre a tigela e a placa de aquecimento (resistência). Caso contrário a panela não irá funcionar corretamente e, em casos mais graves, seus componentes poderão queimar.
- Não inclinar a tigela. Se isto acontecer, o fundo não estará em contato com a placa de aquecimento e suas resistências irão se queimar.
- Guardar estas instruções para futuras consultas.
- Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, não consertar o aparelho em casa. Quando precisar, o usuário deverá levá-lo à *Assistência Técnica Autorizada*.
- A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser mantidos para efeito de garantia.



Nunca mergulhar o corpo plástico do aparelho em água ou outros líquidos.

ATENÇÃO: O óleo retém calor por muito tempo. Sugere-se não mover o produto se houver óleo ou alimentos quentes de qualquer tipo na Fritadeira.

COMPONENTES

- 01-Compartimento para filtros
- 02-Janela
- 03-Tampa
- 04-Botão para liberar o cabo
- 05-Botão para abrir a tampa
- 06-Cabo do cesto
- 07-Luz indicadora de funcionamento
- 08-Luz indicadora de aquecimento
- 09-Seletor de temperaturas
- 10-Filtros



USANDO A SUA FRITADEIRA

Primeira utilização

Durante a primeira utilização o recipiente para óleo e o cesto poderão liberar odores. Isto é normal e não voltará a se repetir. Sugerimos eliminar o cheiro do seguinte modo: encher o recipiente para óleo com água até a marca MAX, aquecê-la durante aproximadamente 10 minutos na temperatura mais baixa, deixar esfriar completamente e limpar totalmente todos os componentes do aparelho.

Atenção: Enxugar completamente as gotículas de água no recipiente para óleo e no cesto antes de enchê-lo com óleo.

1. Pressionar o botão para abrir a tampa. A tampa da fritadeira irá se abrir automaticamente.

2. Levantar o cabo do cesto fazendo com que ele se trave na posição horizontal.

3. Retirar o cesto.

4. Encher o recipiente com óleo. Recomendamos o uso de óleo vegetal. Também poderá ser usado, se preferir, uma boa quantidade de gordura vegetal sólida, mas com o cuidado para não misturar gorduras vegetais sólidas e óleos. A gordura vegetal deverá ser derretida lentamente em uma panela à parte antes de transferi-la para o recipiente do aparelho.

Nota: O nível do óleo deverá estar entre as marcas MIN (2,2 L) e MAX (2,8 L).

5. Untar levemente a superfície interior da janela com óleo, margarina ou gordura, para evitar a formação de condensação e para que você possa observar o alimento enquanto estiver fritando.

6. Instalar o cesto de fritura, pressionar o botão para soltar o cabo e dobrá-lo cuidadosamente para baixo. Fazer descer o cesto no recipiente de óleo retornando o cabo do cesto a sua posição embutida.

Nota: O cabo do cesto só poderá ser dobrado para baixo depois de pressionar o seu botão de liberação. Não é necessário manter o cabo do cesto na posição horizontal. Recomendamos levantar e baixar o cesto várias vezes antes da primeira utilização.

7. Fechar a tampa da fritadeira e pressionar seus dois lados para baixo. Isto evitará que o vapor escape.

8. É necessário pré-aquecer o óleo. Ligar o aparelho a uma fonte de energia, o indicador de funcionamento irá se acender. Colocar o seletor de temperaturas na posição desejada.

Obs.: Não ligar o aparelho sem óleo no recipiente.

9. Após o pré-aquecimento, levantar o cesto e mantê-lo bloqueado nesta posição.

Abrir a tampa da fritadeira e colocar no cesto o alimento que deve ser preparado. O alimento deverá estar o mais seco possível ou congelado. Fechar a tampa e abaixar cuidadosamente o cesto no óleo retornando o seu cabo do cesto para a posição vertical.

Atenção: Cuidado ao utilizar sua fritadeira já que pequenas gotas de óleo poderão respingar. Para não danificar o cesto a quantidade de alimento não poderá exceder 800 gramas.

10. Para se evitarem respingos quando a água dos alimentos entra em contato com o óleo quente, a tampa deve estar sempre fechada antes de abaixar o cesto no óleo.

11. Controlar o tempo de fritura segundo as indicações do GUIA DE FRITURA na página seguinte.

12. Uma grande quantidade de vapor irá se formar durante a fritura. Cuidado para não tocar a cobertura do filtro. Verificar a progressão da fritura do alimento levantando o cabo do cesto e mantendo-o na posição horizontal e usando a janela para verificar se o alimento está dourado o suficiente. Sugerimos não abrir a tampa da fritadeira durante a fritura para evitar queimaduras por vapor.

13. Quando o alimento estiver pronto, levantar o cesto e esperar alguns segundos antes de abrir a tampa. Isto fará com que a pressão do vapor baixe, mas deve-se tomar cuidado, pois um pouco de vapor poderá ser liberado.

14. Retirar o alimento, adicionar os condimentos que preferir e estará pronto para servir.



Para retirar o cesto da fritadeira, sempre manter o cabo na posição horizontal.

CORRETO



ERRADO



Tabela Guia de Fritura.

TIPO DE ALIMENTO	TEMPERATURA	PESO (g)	TEMPO(min)
Batatas frescas	190º	500	10-15
Batatas congeladas	190º	500	10-15
Filé de peixe	150º	500	6-10
Bacalhau fresco	190º	500	10-15
Bacalhau congelado e empanado	170º	500	12-18
Linguado congelado	190º	500	12-18
CARNES			
Hambúrgueres congelados	150º	500	8-10
Pedaços de franco à milanesa (pequenos / médios)	170º	500	12-15
Pedaços de frango à milanesa (grandes)	170º	500	12-18
Filés de vitela congelados	170º	500	8-10
Palitos de frango empanados	170º	500	12-15

OBS.: Os tempos acima são valores de referência. O consumidor pode alterar os tempos de fritura de acordo com seu gosto.

DICAS PARA USAR MELHOR A SUA FRITADEIRA

1. Procurar sempre usar óleo ou gordura de boa qualidade para suas frituras.
2. Levar em conta o tipo de alimento que deverá ser preparado antes de selecionar a temperatura de fritura. Em regra geral alimentos que já foram cozidos exigem uma temperatura mais elevada do que alimentos crus.
3. Fritar os alimentos completamente. Lembrar-se de que o alimento poderá ficar dourado mesmo antes de frito totalmente.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

A limpeza do aparelho só poderá ser executada quando este estiver desligado, com o plugue desconectado da tomada elétrica e totalmente frio.

1. Abrir a tampa, remove-la puxando para cima liberando primeiramente um dos lados.
2. Retirar o cesto e colocá-lo em água morna com detergente neutro. Secá-los com um pano ou uma toalha.
3. Retirar o recipiente com óleo para esvaziá-lo e efetuar a limpeza (Não despejar o óleo diretamente na pia por questões ambientais).
4. Retirar os filtros e sua cobertura antes de limpar a tampa. Lavar os filtros em água morna e detergente neutro. O filtro deverá ser substituído após 15 utilizações. Ao instalar os filtros, o filtro branco deverá ficar embaixo do filtro preto. O material do filtro branco é náilon e o do preto, carvão ativo. A função do branco é absorver o vapor e a do preto, absorver óleo.
5. Passar uma toalha úmida quente na superfície de todos os componentes e no lado externo do aparelho e em seguida secá-los com uma toalha seca.
6. Montar todos os componentes e a fritadeira estará pronta para a próxima utilização.

Atenção:

- Não utilizar materiais abrasivos, pois eles podem danificar a superfície antiaderente do recipiente de cozimento ou o acabamento exterior.
- Nunca mergulhar o corpo plástico do aparelho em água ou outros líquidos. Risco de choque elétrico e/ou danos ao aparelho.
- Não lavar os componente e/ou acessório do aparelho em lava-louças

DICAS DE SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSAS	PROCEDIMENTO
Não Aquece.	Produto não esta ligado na tomada elétrica.	Inserir o plugue na tomada elétrica.
	A tomada esta sem energia.	Verificar se há energia, testando outro produto.
Alimento fica cru por dentro e queimado por fora.	Temperatura muito alta, resultando em uma fritura rápida na superfície do alimento	Regular o seletor de temperatura para uma temperatura mais baixa.
A fritadeira espirra óleo ao colocar alimentos no cesto ou quando é aberta.	Cesto de alimentos sendo imerso no óleo ou retirado dele com a tampa aberta.	Sempre colocar os alimentos no cesto com o cesto levantado, fechar a tampa e só depois baixar o cesto no óleo. Para retirar os alimentos deve-se primeiramente levantar o cesto, aguardar alguns segundos para reduzir a pressão no interior do aparelho.
	Os alimentos estão com muita quantidade de água.	Procurar secar os alimentos antes de colocá-los dentro do óleo.
O óleo está transbordando.	Nível de óleo acima do nível máximo.	Retirar um pouco de óleo. O nível deve estar entre os níveis MIN e MAX indicados no interior do recipiente.
	Quantidade exagerada de alimentos no cesto.	Seguir as quantidades sugeridas na tabela de guia de fritura que consta no manual de instruções. Não extrapolar a quantidade máxima de 800g de alimentos no cesto.
O cesto de fritura fica pouco imerso no óleo e uma parte dos alimentos do cesto não fritam satisfatoriamente	Baixo nível do óleo.	Aumentar a quantidade de óleo. O nível do óleo deve sempre se encontrar entre os níveis MIN e MAX marcados no interior do recipiente de fritura