

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.	04-01-2011
1	Inclusão da informação sobre a manutenção do filtro carbono	Ari Jr.	16-02-2011
2	Alterada algumas informações sobre temperatura	Kaue	29-07-2011
3	Adição de informações referente à certificação em "medidas de segurança importantes" na pág.01	Dieli	17-09-2013
4	Adição de informações de segurança para certificação	Elaine	01-04-2014

04/14 634-09-05 773363 REV.4



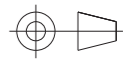

BRITÂNIA
0800-417644
 www.britania.com.br/FaleConosco.aspx
ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

BRITÂNIA



**Multi Fritadeira
2 em 1**

MANUAL DE INSTRUÇÕES

PROJ.		DATA		MATERIAL	QUANTIDADE	
DES.	Dieli	DATA	17-09-2013	TRATAMENTO	TOL. Ñ ESPECIF.	ESCALA SEM ESCALA
VERIF.	Gabrielle	DATA	17-09-2013	PRODUTO	ESTRUTURA	FOLHA
APROV.	Nayana	DATA	17-09-2013	MULTI FRITADEIRA 2 EM 1	773363	1/1
				TÍTULO	NÚMERO	REV.
				Folheto de Instrução - User Manual	634-09-05	4

DICAS DE SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSAS	PROCEDIMENTO
Não aquece.	Produto não está ligado na rede elétrica.	Inserir o plugue na tomada elétrica.
	A tomada esta sem energia.	Verificar se há energia, testando outro produto.
Alimento fica crú por dentro e queimado por fora.	Temperatura muito alta, resultando em uma fritura rápida porém superficial.	Regular o seletor de temperatura para uma temperatura mais baixa.
A fritadeira espirra óleo ao colocar alimentos no cesto ou quando é aberta.	Os alimentos estão com muita quantidade de água.	Procurar secar os alimentos antes de colocá-los dentro do óleo.
O óleo está transbordando.	Volume 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.	Não exceder a quantidade máxima de 500g 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.

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha de um produto da linha **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.

MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

- Caso seja necessário tomar precauções para a instalação devem ser fornecidos detalhes apropriados.
- Não utilizar aparelhos que apresentem algum tipo de dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, procurar a *Assistência Técnica Autorizada*.
- A limpeza do aparelho só poderá ser executada quando este estiver desligado, com o plugue desconectado da tomada elétrica, e totalmente frio.
- Nunca colocar o aparelho dentro de água ou de outros líquidos.
- Nunca enrolar o cordão elétrico apertado ao redor do aparelho.
- 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.
- Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, não consertar o aparelho em casa, por conta própria. Se necessário, levá-lo à *Assistência Técnica Autorizada Britânia*.
- A Nota Fiscal e o Certificado de Garantia são documentos importantes e devem ser mantidos.
- O aparelho deve ser conectado a uma tomada com um contato de aterramento.
- O aparelho não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
- Antes de usar o aparelho, certificar-se de que a tensão da sua tomada elétrica corresponde à indicada na etiqueta do aparelho. Sempre utilizar uma tomada elétrica com a mesma tensão.
- Não utilizar adaptadores e benjamins, sempre ligar o produto direto a uma tomada com o padrão NBR5410 que esteja dimensionada para o produto em questão (circuito elétrico), instalada por um electricista habilitado.



Nunca mergulhar o 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 - Tapa
- 02 - Alça
- 03 - Seletor de temperaturas
- 04 - Luz indicadora de aquecimento
- 05 - Acessório para fondue
- 06 - Cesto para fritura
- 07 - Garfos para fondue



02

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. Remover a tampa.
 2. Retirar o cesto e colocá-lo em água morna com detergente neutro. Secá-lo com pano ou toalha. Não lavar o cesto em lava-louças.
 3. Retirar o óleo do recipiente, inclinando o produto
- Nota:** Ao recolocar a tampa, observar que a haste da mola deverá se encaixar no seu alojamento.
4. 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. Não utilizar materiais abrasivos, pois eles podem danificar a superfície antiaderente do recipiente de cozimento ou o acabamento exterior.
 5. Montar todos os componentes e a fritadeira estará pronta para a próxima utilização.

Dica de limpeza

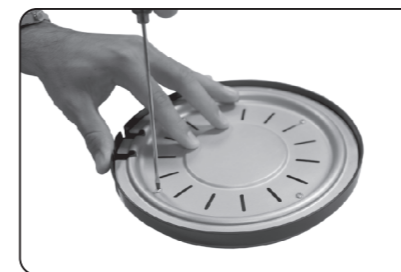
A- Procure limpar o aparelho imediatamente após esfriar.

B- Caso haja dificuldade na limpeza depois de esvaziar a panela adicione 0,5L de água com algumas gotas de detergente neutro e ferva por aproximadamente 5 minutos.



Nunca mergulhar o aparelho em água ou outros líquidos.

Nota: Recomenda-se efetuar a manutenção do filtro carbono periodicamente, retirando os 4 parafusos da tampa, removendo a malha e realizando a limpeza com água morna e detergente neutro.



07

Nota: Para fondue de queijo ou chocolate, o uso de massas prontas também são indicados. Seguir as instruções do fabricante.

TABELA GUIA DE FRITURA

TIPO DE ALIMENTO	TEMPERATURA	PESO (g)	TEMPO (min)
Batatas frescas	190°C	500	20-25
Batatas congeladas	190°C	500	18-22
Filé de peixe	150°C	500	6-10
Bacalhau fresco	190°C	500	10-15
Bacalhau congelado e empanado	170°C	500	12-18
Linguado congelado	190°C	500	12-18
Hambúrgueres congelados	150°C	500	8-10
Pedaços de frango à milanesa	170°C	500	12-18
Nuggets de frango	190°C	500	8-12
Filés de vitela congelados	170°C	500	8-10
Palitos de frango empanados	170°C	500	12-15

PREPARO DE FONDUE

		PREPARO
Chocolates e Queijos	70°C	2-3 minutos (até derreter)
Carne	170°C	6-8 minutos (aquecer óleo)

Nota: Os tempos acima são valores de referência, que podem ser alterados segundo a preferência do usuário.

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 totalmente frito.

ANTES DA 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. Para a eliminação de odores, encher o recipiente para óleo com água até a marca MAX, aquecê-la durante aproximadamente 10 minutos na temperatura de 130°C, 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.

UTILIZANDO O APARELHO COMO FRITADEIRA

1. Retirar a Tampa da fritadeira.
 2. Retirar o cesto.
 3. 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 (1,2 L) e MAX (1,5 L).
4. Descer lentamente o cesto no recipiente de óleo.
 5. Encaixar a tampa da fritadeira.
 6. É necessário pré-aquecer o óleo. Ligar o aparelho a uma fonte de energia, ajustar a temperatura ideal para o alimento e aguardar até que a luz indicadora de aquecimento apague.
- Nota:** O aparelho não deve ser ligado sem óleo no recipiente.
7. Após o pré-aquecimento, abrir a tampa da fritadeira e retirar o cesto. Colocar o alimento que deve ser preparado no cesto. O alimento deverá estar o mais seco possível ou congelado. Abaixar cuidadosamente o cesto no óleo e fechar a tampa.

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 500 gramas.

8. A abertura da tampa deve ser evitada durante o processo de fritura. Se necessária a abertura, faça-a cuidadosamente, pois líquidos quentes podem escorrer durante o manuseio. Toque apenas a empunhadura da tampa.

9. Quando o alimento estiver pronto, abrir a tampa, levantar o cesto e esperar alguns segundos.

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

NOTA: A luz indicadora de aquecimento se apagará sempre que a temperatura de funcionamento for atingida, acendendo-se novamente sempre que o aquecimento se reiniciar.

UTILIZANDO O APARELHO PANELA PARA FONDUE

FONDUE DE CHOCOLATE

Ingredientes

2 barras de chocolate meio amargo (170g cada)

2 latas de creme de leite

40mL de conhaque

Frutas frescas (morango, maçã, etc.) ou em caldas (pêssego, pêra, abacaxi, cerejas, etc.)

Modo de Preparo

1. Retirar a tampa da fritadeira.

2. Retirar o cesto.

3. Picar o chocolate em pequenos pedaços, colocar todos ingredientes dentro da panela e selecionar a temperatura de 70°C.

Nota: Não ligar o aparelho sem que os ingredientes estejam dentro da panela.

4. Com o auxílio de uma colher de madeira ou plástico, mexer os ingredientes até que o chocolate esteja totalmente derretido.

5. Encaixar o acessório para fondue.

6. Disponha as frutas em vasilhas e coloque-as próximas a panela e sirva-se.

7. Durante a refeição alternar a temperatura próximo a 70°C, mexendo sempre para não deixar que grude no fundo da panela.

04

FONDUE DE QUEIJO

Adicionar 800g de massa de fondue pronta.

Regular a temperatura para 90°C mexendo rápido até derreter por completo durante aproximadamente 4 à 5 minutos ou conforme recomendação do fabricante.

Após iniciar a fervura, diminuir a temperatura para 70°C, mexendo sempre para não deixar grudar no fundo da panela

Modo de Preparo

1. Preparar o creme de queijo, como especificado na embalagem, com o leite, e despejar na fritadeira.

2. Selecionar a temperatura indicada na tabela de preparo de fondue.

3. Adicionar o queijo de sua preferência.

4. Mexer bem até formar fios com o queijo.

5. Adicionar o creme de leite e misture.

6. Juntar o conhaque e a noz-moscada.

7. Servir na fritadeira.

FONDUE DE CARNE

Ingredientes

600g de filé mignon em cubos médios

1L de óleo de soja

Sal a gosto

Pimenta-do-reino branca a gosto

Glutamato monossódico a gosto

Modo de Preparo

1. Cortar a carne em cubos médios, tempere com glutamato monossódico, sal e pimenta a gosto.

2. Despejar o óleo de soja na multi fritadeira e selecionar a temperatura indicada na tabela de preparo de fondue.

3. Colocar a carne crua em um prato de servir, ela deverá ser frita na hora de comer, já na mesa, pelos convidados.

4. Cada pessoa serve-se de alguns pedaços de carne em seu prato, espeta-a e frita-a até o ponto de preferência. Pode-se fritar, junto, pedaços de cebola, pimentão, cogumelos, etc.

5. Cada um frita o seu pedaço, passa por um dos molhos, retira com seu garfo individual e é só comer.

Sugestão de molho

MOLHO TÁRTARO

Ingredientes

Azeite de oliva, ovos cozidos, cebolinha verde, pickles, mostarda, gotas de vinagre branco, sal e pimenta branca.

Modo de Preparo

Bata todos os ingredientes no liquidificador.

05