

# Philco

MANUAL DE INSTRUÇÕES  
FRITADEIRA DEEP FRY INOX



# Philco

PARABÉNS PELA ESCOLHA DE MAIS UM PRODUTO DE NOSSA LINHA!

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

O APARELHO DESTINA-SE SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO



LEIA O MANUAL

 ATENÇÃO

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



Para ter acesso ao manual digital (em PDF) entre em contato com o nosso SAC em horário comercial  
**SAC PHILCO: (47) 3431-0499**

## RECOMENDAÇÕES

Os símbolos no Manual de Instruções, estão interpretados como descritos à seguir:



**Nota:** Recomendações sobre o funcionamento, para melhor utilização.



**Importante / Aviso:** Recomendações que garantem a segurança do usuário



**Dica:** Conselhos para utilização e melhor funcionamento.



**Atenção / Cuidado :** Práticas que podem resultar em acidentes ou riscos.

## CUIDADOS COM O PRODUTO DIARIAMENTE

• Não utilizar aparelhos que apresentem algum dano no cordão elétrico, no plugue ou em

outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, procurar uma Assistência

Técnica Autorizada, a fim de evitar riscos.

• 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 Britânica.

• A Nota Fiscal e o Certificado de Garantia são documentos importantes e devem ser mantido

• 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

## RECOMENDAÇÕES

para o produto em questão (circuito elétrico),

instalada por um eletricista habilitado.

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

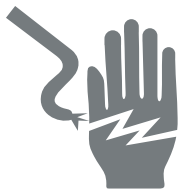
O óleo retém calor por muito tempo. Sugere-se não mover o produto se houver óleo ou alimentos quentes de qualquer tipo na Fritadeira.

## SÍMBOLOS



Superfície quente

### ⚠ ADVERTÊNCIA



- Retirar o plugue da tomada elétrica antes de efetuar qualquer manutenção no aparelho.
- Recolocar todos os componentes antes de ligar o produto.
- Ligar o plugue em uma tomada com aterramento efetivo, conforme norma NBR5410.
- Não usar adaptadores, benjamins ou T's.

**•Não seguir estas instruções pode trazer risco de morte, incêndio ou choque elétrico.**

## COMPONENTES

- 01. Tapa
- 02. Janela
- 03. Filtro
- 04. Cesto
- 05. Reservatório
- 06. Seletor de temperaturas
- 07. Cabo do cesto
- 08. Corpo do aparelho
- 09. Luz indicadora de funcionamento



## USANDO A SUA FRITADEIRA

Montagem do cabo do cesto. Para encaixar o cabo ao cesto, deve-se segurar o cabo com uma mão e o cesto com outra. Pressionar os hastes do cabo e inseri-las no orifício existente no cesto (figura1). Após a ponta da haste estiver presa ao cesto, empurrar o cabo para trás até estar firmemente travado (figura2).

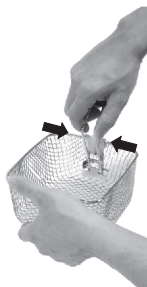


Figura 1



Figura 2

### 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. Abrir a tampa.
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 e MAX.

4. 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.
5. Instalar o cesto de fritura. Fazer descer o cesto no recipiente de óleo.
6. Fechar a tampa da fritadeira.

**7.** É necessário preaquecer o óleo. Ligar o aparelho a uma fonte de energia, ajustar o seletor de temperatura para a posição desejada, a luz indicadora de aquecimento acenderá. Quando o óleo atingir a temperatura selecionada, a luz apagará.



**NOTA**

Não ligar o aparelho sem óleo no recipiente.

**8.** Após o preaquecimento, levantar a tampa do aparelho e retirar o cesto. Colocar no cesto o alimento que deve ser preparado. O alimento deverá estar o mais seco possível ou congelado. Introduzir o cesto na fritadeira e fechar a tampa cuidadosamente .

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 400 gramas.

**9.** 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 pela janela superior da tampa. Sugerimos não abrir a tampa da fritadeira durante a fritura para evitar queimaduras por vapor.

**10.** Quando o alimento estiver pronto, abrir a tampa cuidadosamente levantar o cesto e colocá-lo no suporte, aguardar alguns instantes. Isto fará com que a pressão do vapor baixe, deve-se tomar cuidado, pois um pouco de vapor poderá ser liberado.

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

## TABELA GUIA DE FRITURA

Alimento	Porção (g)	Qt. de óleo usada (ml)	Tempo de preparo (min)	Temperatura inicial do alimento	Temperatura do óleo °C																																										
Batata palito (fritas)	300	min (900)	8 a 14	Congelado (-7°C)	190																																										
	400	max (1200)	12 a 16			Frango (coxinha da asa)	300	min (900)	10 a 15	Resfriado (8°C)	170	400	max (1200)	12 a 18	Nuggets/Bolinhos de carne	300	min (900)	6 a 10	Congelado (-7°C)	180	400	max (1200)	12 a 15	Camarão	300	min (900)	8 a 10	Resfriado (10°C)	170	400	max (1200)	10 a 14	vegetais (couve-flor, cebola)	300	min (900)	5 a 7	Ambiente (25°C)	150	400	max (1200)	7 a 10	Massas /Aipim	300	min (900)	8 a 15	Ambiente (25°C)	160
Frango (coxinha da asa)	300	min (900)	10 a 15	Resfriado (8°C)	170																																										
	400	max (1200)	12 a 18			Nuggets/Bolinhos de carne	300	min (900)	6 a 10	Congelado (-7°C)	180	400	max (1200)	12 a 15	Camarão	300	min (900)	8 a 10	Resfriado (10°C)	170	400	max (1200)	10 a 14	vegetais (couve-flor, cebola)	300	min (900)	5 a 7	Ambiente (25°C)	150	400	max (1200)	7 a 10	Massas /Aipim	300	min (900)	8 a 15	Ambiente (25°C)	160	400	max (1200)	10 a 18						
Nuggets/Bolinhos de carne	300	min (900)	6 a 10	Congelado (-7°C)	180																																										
	400	max (1200)	12 a 15			Camarão	300	min (900)	8 a 10	Resfriado (10°C)	170	400	max (1200)	10 a 14	vegetais (couve-flor, cebola)	300	min (900)	5 a 7	Ambiente (25°C)	150	400	max (1200)	7 a 10	Massas /Aipim	300	min (900)	8 a 15	Ambiente (25°C)	160	400	max (1200)	10 a 18															
Camarão	300	min (900)	8 a 10	Resfriado (10°C)	170																																										
	400	max (1200)	10 a 14			vegetais (couve-flor, cebola)	300	min (900)	5 a 7	Ambiente (25°C)	150	400	max (1200)	7 a 10	Massas /Aipim	300	min (900)	8 a 15	Ambiente (25°C)	160	400	max (1200)	10 a 18																								
vegetais (couve-flor, cebola)	300	min (900)	5 a 7	Ambiente (25°C)	150																																										
	400	max (1200)	7 a 10			Massas /Aipim	300	min (900)	8 a 15	Ambiente (25°C)	160	400	max (1200)	10 a 18																																	
Massas /Aipim	300	min (900)	8 a 15	Ambiente (25°C)	160																																										
	400	max (1200)	10 a 18																																												

Todos os testes devem ser feitos com óleo aquecido nas temperaturas indicadas para cada alimento

## 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.
2. Retirar o cesto, colocá-lo em água morna com detergente neutro. Secá-los com um pano ou uma toalha. Não lavar o cesto em lava-louças.
3. Retirar o óleo do recipiente.
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.

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



### ATENÇÃO

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

## 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. Para retirar os alimentos deve-se primeiramente levantar a tampa do aparelho, colocar o cesto no suporte e 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 400g 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

# CERTIFICADO DE GARANTIA ELETROPORTÁTEIS PHILCO

A Fabricante solicita ao consumidor a leitura prévia do Manual de Instruções para a melhor utilização do produto. A Fabricante garante seus produtos contra defeitos de fabricação durante o período estabelecido, contados a partir da data de entrega do produto expresso na nota fiscal de compra. Conforme modelo a seguir:

## ELETROPORTÁTEIS

<b>Garantia legal*</b>	90 Dias
<b>Garantia adicional</b>	270 Dias
<b>Garantia total**</b>	360 Dias

\*A garantia legal é de 90 dias e tem seu início na data de aquisição do produto.

\*\*A garantia total é a soma da garantia legal mais a garantia adicional.

- Os controles remotos terão garantia legal de 90 dias, mais 90 dias de garantia adicional, totalizando 180 dias.
- Os acessórios terão somente garantia legal de 90 dias.
- A Fabricante prestará serviços de Assistência Técnica, tantos os gratuitos quanto os remunerados, somente nas localidades onde mantiver Postos Autorizados. Para que você exerça a garantia constante neste certificado, será necessário informar alguns de seus dados pessoais, como por exemplo: nome, CPF, endereço e telefone às nossas Assistências Técnicas, a fim de que seja aberta ordem de serviço. Em cumprimento à Lei Geral de Proteção de Dados, a Britânia informa que estes dados poderão ser compartilhados com nossos prestadores de serviço, somente quando necessário para a conclusão do atendimento em garantia.
- Em locais onde não haja Postos Autorizados, o produto deverá ser transportado, por conta e risco do consumidor. A relação de Postos Autorizados está disponível através do site [www.philco.com.br](http://www.philco.com.br) ou através do SAC (47) 3431-0499. Se o consumidor vier a transferir a propriedade deste produto, a garantia ficará automaticamente transferida, respeitando o prazo de validade, contado a partir da primeira aquisição. Produtos que necessitam de serviço de instalação terão despesas e responsabilidades por conta do consumidor. O compromisso de garantia cessará caso:
  - O produto seja examinado, adulterado ou consertado fora de Assistência Técnica Autorizada.
  - Ocorra a utilização de peça ou componente não original.
  - O produto seja ligado em tensão diferente daquela para qual foi projetado.
  - O defeito seja decorrente de uso inadequado ou negligência do consumidor em relação às instruções do manual.
  - Danos sejam causados por ação de agentes da natureza (enchentes, maresia, raios, etc.).
  - O produto seja utilizado para fins não domésticos.
  - Não sejam seguidas as recomendações de conservação, conforme manual.
  - Ausência ou adulteração do número de série.

## BRITÂNIA ELETRÔNICOS S.A

Rua Dona Francisca, 12.340 - Bairro Pirabeiraba - Joinville/SC  
CEP 89.239-270 - Insc. Est. 254.861.660 - CNPJ 07.019.308/0001-28  
FABRICADO NA CHINA

