

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

Nº	MODIFICAÇÃO	POR	DATA
0	Arquivo Liberado.	Edson	26-04-2006
1	Edição da informação da retirada do recipiente de óleo.	Edson	31-07-2006
2	Página 4 (imagem do recipiente para óleo) edição de mínimo 1000 ml para 1500 ml e máximo 1500 ml para 1750 ml . Página 2, foi acrescentado: NOTA: NÃO UTILIZAR O APARELHO SEM ÓLEO NO RECIPIENTE.	Edson	21-08-2007
3	Revisão Linguística + Funcional + MKT	Edson	23-10-2007
4	Atualização de informações em "importantes dicas de segurança" na pág.01	Dieli	18-09-2013
5	Adição de informação sobre cordão de alimentação em segurança	Elaine	10-02-2014

02/14 190-05/00 072360 REV.5

BRITÂNIA



Frita-Fácil Plus
Fritadeira

MANUAL DE INSTRUÇÕES

PROJ.		DATA		MATERIAL	QUANTIDADE	
DES.	Dieli	DATA	18-09-2013	TRATAMENTO	TOL. Ñ ESPECIF.	ESCALA
VERIF.	Gustavo	DATA	18-09-2013	PRODUTO	ESTRUTURA	FOLHA
APROV.	Felipe	DATA	18-09-2013	Fritadeira Frita Fácil Plus	072360	1/1
				TÍTULO	NÚMERO	REV.
				Manual de Instruções	190-05/00	4

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha da Fritadeira Frita Fácil Plus **Britânia**.

Para garantir o melhor desempenho de seu produto, **ler atentamente as recomendações a seguir**.

Não jogar fora este Manual de Instruções, guardá-lo para eventuais consultas.

IMPORTANTES DICAS DE SEGURANÇA

Antes de usar a sua fritadeira, verificar se a tensão do aparelho é a mesma da tomada a ser utilizada.

- Este aparelho não é destinado a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
- 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 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 Britânia*.
 - A Nota Fiscal e o Certificado de Garantia são documentos importantes e devem ser mantidos.

IMPORTANTES DICAS DE SEGURANÇA

- Não usar este equipamento ao ar livre.
- Nunca deixar o cordão elétrico (14) em um local onde uma pessoa possa nele tropeçar.
- Não bloquear nenhuma das saídas de ventilação.
- Não ligar o produto em tomadas elétricas sobrecarregadas com outros produtos elétricos em funcionamento, pois a sobrecarga poderá danificar seus componentes e provocar sérios acidentes.
- A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.

NOTA: NÃO UTILIZAR O APARELHO SEM ÓLEO NO RECIPIENTE .

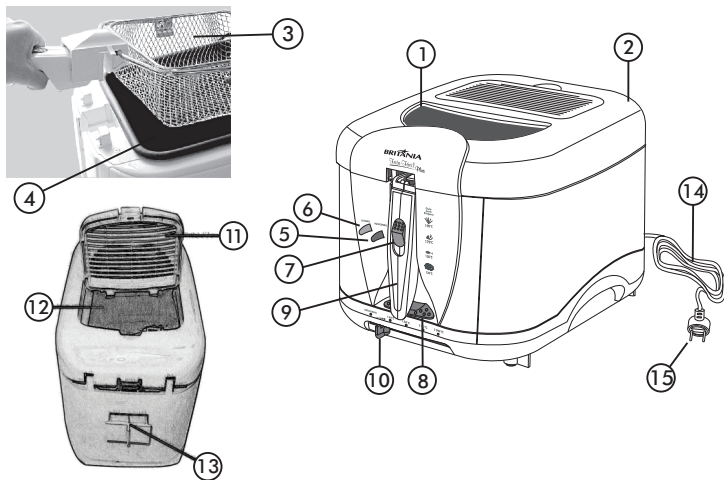
SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO.

CUIDADOS ESPECIAIS NA HORA DA FRITURA

- Secar os alimentos antes da fritura e manter o rosto afastado, quando estiver mexendo nos alimentos, pois pode espirrar óleo e causar queimaduras.
- Procurar sempre usar óleo ou gordura de boa qualidade para suas frituras. Nunca usar manteiga ou margarina.
- 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.
- Não usar a fritadeira debaixo de armários de cozinhas planejadas (embutidas) pois isto poderá dificultar a abertura completa da tampa.
- Fritar os alimentos completamente. Lembrar-se de que o alimento poderá ficar dourado mesmo antes de frito totalmente.
- Para reduzir o borrifo de óleo, temperar os ingredientes antes de iniciar a fritura.
- Após terminar a fritura e antes de abrir a tampa (2), sempre levantar o cesto (3) e esperar alguns segundos para permitir que a pressão de vapor diminua.
- Não encostar na parte alta temperatura da fritadeira, quando estiver sendo utilizada ou logo após cada uso.
- Para retirar o cesto da fritadeira, manter o cabo (pegador) na posição horizontal.
- Aguardar o óleo e a fritadeira esfriarem antes de despejá-lo do produto.
- Não transportar a fritadeira quando estiver em uso ou tendo óleo quente. Esta operação pode fazer espirrar óleo e causar queimaduras.

COMPONENTES

- 1) Janela
- 2) Tapa
- 3) Cesto
- 4) Recipiente para óleo
- 5) Indicador de temperatura
- 6) Indicador de funcionamento
- 7) Botão para soltar o cabo
- 8) Botão de abertura da tampa
- 9) Cabo
- 10) Controle de temperatura
- 11) Cobertura do filtro
- 12) Filtro
- 13) Bandeja coletora de gordura
- 14) Cordão Elétrico
- 15) Plugue



UTILIZANDO A SUA FRITADEIRA

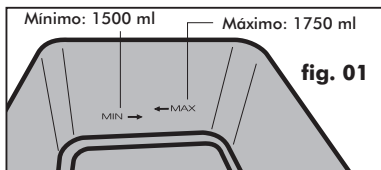
Durante a primeira utilização, o recipiente para óleo (4) e o cesto (3) poderão liberar cheiros; isso é normal e não voltará a se repetir. Sugerimos eliminar o cheiro do seguinte modo: encher o recipiente para óleo (4) com água até a marca MAX, aquecê-la durante aproximadamente 10 minutos na temperatura mais baixa, deixar esfriar bem e limpar todos os componentes do aparelho. **ATENÇÃO:** Enxugar bem as gotículas de água no recipiente (4) e no cesto (3) antes de encher com óleo.

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, ou após longos períodos guardado, limpar cuidadosamente as partes interna e externa do aparelho com um pano úmido. Secar com uma toalha seca.

INSTRUÇÕES

1) Colocar a base da Frita Fácil Plus Britânia em uma mesa horizontal e estável.

2) Pressionar o Botão de Abertura da Tampa (8), para destravá-la. A tampa (2) da fritadeira irá se abrir automaticamente. Preencher a fritadeira com óleo entre os níveis indicados (fig. 01).



- Usar o óleo dentro do limite mínimo e máximo indicado.
- Se ultrapassar o nível, o óleo poderá espirrar e/ou transbordar quando o aparelho estiver em uso.

3) Encher o recipiente (4) com óleo. O usuário também poderá usar, se preferir, uma boa quantidade de gordura vegetal sólida mas atenção para não misturar gordura vegetal sólida e óleo. A gordura vegetal deverá ser derretida lentamente em uma panela à parte antes de ser transferida para o recipiente do aparelho.

4) Antes de colocar o óleo, empurrar o recipiente (4) com força para baixo para garantir o contato.

Certificar-se de que também a sua superfície externa esteja totalmente seca.

5) Para obter bons resultados, é necessário pré-aquecer o óleo. Mover o

Controle de Temperatura (10) até a temperatura desejada (Consultar o Guia para preparo). Em geral, o tempo de pré-aquecimento é de 8 minutos. Então, o óleo estará pronto para fritar os alimentos.

Guia para preparo

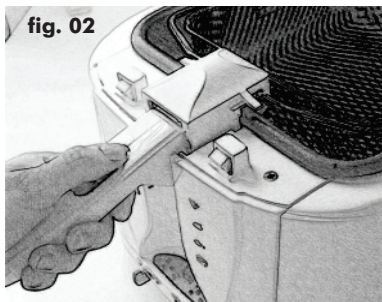
	190°C	Congelados e Empanados
	170°C 160-170°C	Pedaços de Frango Vegetais & frutas
	150°C	Peixe & frutos do mar Carne suína
	130°C	Camarão

6) Untar levemente a superfície interior da janela (1) com óleo ou gordura, para evitar a formação de condensação e para que o usuário possa observar o alimento enquanto ele estiver fritando.

7) Instalar o cesto (3) de fritura, pressionar o botão para soltar o cabo (9) e dobrá-lo para baixo. Fazer descer o cesto (3) no recipiente para óleo (4) retornando o cabo (9) a sua posição embutida. (fig. 02, página 05).

INSTRUÇÕES

O cabo (9) só poderá ser dobrado para baixo depois de se pressionar o botão de liberação. Não é necessário manter o cabo (9) do cesto (3) na posição horizontal. Recomendamos levantar e baixar o cesto várias vezes antes da primeira utilização.



8) Fechar a tampa (2) da fritadeira pressionando seus dois lados para baixo; isso evitará que o vapor escape.

9) É necessário pré-aquecer o óleo. Conectar o plugue (15) na tomada, regular barra de controle de temperatura na temperatura exigida. Os indicadores de funcionamento e de temperatura acenderão. O tempo de pré-aquecimento é de aproximadamente 15 minutos. Quando

o óleo atingir a temperatura desejada, o indicador de temperatura apagará.

Nota: O indicador de temperatura irá se ligar e desligar durante o funcionamento para que o óleo conserve a temperatura desejada.

ATENÇÃO: O indicador de funcionamento (6) só se acenderá se o indicador de temperatura (5) não estiver na posição DESLIGADO. Se este estiver na posição DESLIGADO, o indicador de funcionamento (6) não irá se acender e a fritadeira não aquecerá.

10) Certificar-se de que a bandeja coletora de gordura (13) esteja instalada corretamente. A bandeja (13) é usada para coletar as gotas que se condensam quando a tampa (2) é aberta.

11) Após o pré-aquecimento, levantar o cesto (3) e mantê-lo bloqueado em cima, conforme fig. 2. Abrir a tampa (2) da fritadeira e colocar no cesto (3) o alimento que deve ser preparado. O alimento deverá estar o mais seco possível ou congelado, fechar a tampa (2) e abaixar o cesto (3) no óleo e retornar o seu cabo (9) para a posição encaixada.



Para retirar o cesto da fritadeira, sempre manter o cabo (9) na posição horizontal.

CORRETO



ERRADO



DICAS DE USO

No caso de massas preparadas em casa, embalar o alimento cru e deixá-lo escorrer levemente para eliminar o excesso de água. Em seguida mergulhar lentamente o alimento embalado no óleo quente usando um utensílio apropriado ou pinças. Isto permitirá que a massa fique inteira e não saia pelas malhas do cesto.

Cuidado ao utilizar sua fritadeira já que pequenas gotas de óleo poderão respingar.

Para não destruir o cesto, a quantidade de alimento não poderá exceder 600 gramas.

Para se evitarem respingos quando a água dos alimentos entrar em contato com o óleo quente, cobrir a tampa antes de abaixar o cesto (3) no óleo.

O indicador de temperatura irá se acender novamente. Controlar o tempo de fritura segundo as indicações do GUIA de FRITURA abaixo.

Uma grande quantidade de vapor irá se formar durante a fritura. Cuidado para não tocar a cobertura do filtro. Verificar a progressão do alimento durante a fritura levantando o cabo (9) e mantendo-o na posição horizontal e usando a janela para verificar se o alimento está dourado o suficiente. Sugerimos não abrir a tampa (2) da fritadeira durante a fritura para evitar queimaduras por vapor.

Quando o alimento estiver frito, levantar o cesto e esperar alguns segundos antes de abrir a tampa (2). Isto faz com que a pressão do vapor baixe, mas deve-se tomar cuidado pois um pouco de vapor poderá ser liberado.

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

GUIA DE FRITURA

TIPO DE ALIMENTO	TEMPERATURA	PESO (g)	TEMPO (min)
Batatas frescas	190°C	500	10-15
Batatas congeladas	190°C	500	10-15
Filé de peixe	150°C	300	6-10
Bacalhau fresco e <i>haddock</i> empanados	190°C	300	8-10
Bacalhau e <i>haddock</i> congelados e empanados	170°C	300	8-12
Linguado congelado	190°C	300	10-15
Tiras de carne	150°C	400	5-8
Hambúrgueres congelados	150°C	400	5-8
Pedaços de franco à milanesa (pequenos/ médios)	170°C	400	10-15
Pedaços de franco à milanesa (grandes)	170°C	400	12-18
Tiras de carne congeladas	170°C	400	5-8
Coxas de franco frescas	170°C	450	10-15

Durante o funcionamento, é necessário controlar o tempo de fritura de acordo com sua experiência pessoal. Quando o tempo de fritura tiver acabado, colocar o indicador de temperatura (5) na posição DESLIGADO e retirar o cordão elétrico (14) da tomada.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

A limpeza do aparelho só poderá ser executada quando este estiver desligado, com o plugue (15) desconectado da tomada, e totalmente frio.

- Retirar o plugue (15) da tomada antes de limpar o aparelho.
 - Sempre aguardar que o aparelho esfrie completamente, antes de limpá-lo.
 - Nunca colocar o aparelho dentro de água ou de outros líquidos.
 - Limpar a parte externa do aparelho com um pano úmido. Secar com uma toalha seca.
 - Utilizar um pano umedecido com detergente misturado em água quente para passar na fritadeira.
 - Não utilizar abrasivos, pois eles podem danificar a superfície antiaderente do recipiente de cozimento ou o acabamento exterior.
 - Lavar os acessórios (Cobertura do Filtro (12) e Cesto (3) em Aço Inox) com água morna e sabão. Secar com uma toalha seca.
 - Não lavar o cesto (3) em lava-louças.
 - Remover a cobertura do filtro e substituir o filtro a intervalos regulares. OBS.: O filtro (12) está disponível na *Assistência Técnica Autorizada Britânia*.
 - Nunca enrolar o cordão elétrico (14) apertado ao redor do aparelho.
 - Retirar o óleo do recipiente (4).
 - Para remover a tampa: abrir a tampa (2), empurrá-la para trás e liberar primeiramente um dos lados.
 - Retirar a bandeja coletora (13) e o cesto (3). Colocá-los em água morna com sabão.
- NOTA:** Sempre retirar o filtro (12) e sua cobertura antes de limpar a tampa (2). O filtro (12) deverá ser substituído após 15 utilizações. Ao instalar o filtro (12), a parte preta ficará em cima e a branca embaixo. O material do filtro (12) branco é náilon e o do preto, carvão ativo. A função do branco é absorver o vapor e a do preto, absorver óleo. Certificar-se de que a superfície do recipiente para óleo esteja seca.
- Limpar os componentes totalmente e enxaguá-los em água corrente.
 - Passar uma toalha úmida quente na superfície de todos os componentes e no lado externo do aparelho e em seguida enxugá-los com uma toalha seca.
 - Montar todos os componentes e a fritadeira estará pronta para a próxima utilização.



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.