

MANUAL DE INSTRUÇÕES - UNIFICADO



BRITANIA
DESDE 1956

FRITADEIRA AIR FRY
DIGITAL INOX BFR20PI



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 BRITÂNIA: (47) 3431-0300**

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 o aparelho quando 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.
- Para evitar o perigo de choque elétrico, não colocar o aparelho ou seu cordão elétrico em contato com água ou outros líquidos.
- Não tocar qualquer superfície quente. Usar luvas especiais, que protegem contra o calor, para remover ou tocar em qualquer parte quente. Sempre colocar o aparelho sobre superfície resistente ao calor.
- Sempre supervisionar a operação do aparelho e prestar atenção especial quando crianças estiverem por perto.
- Deixar um espaço livre de, aproximadamente, 10 cm, ao redor do produto. Colocar o aparelho sobre superfície seca e horizontal.
- Desconectar o plugue da tomada elétrica quando não estiver em uso e antes de sua limpeza. Deixar sempre o aparelho esfriar antes de colocar ou retirar qualquer peça removível.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, a não ser que sejam supervisionadas ou instruídas com relação ao uso do aparelho por uma pessoa responsável por sua segurança.
- Crianças devem ser supervisionadas para garantir que elas não brinquem com o aparelho.
- O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante pode causar ferimentos.
- Não usar qualquer acessório além dos que são fornecidos com o produto.
- Retirar sempre o plugue da tomada elétrica. Nunca puxar o cordão elétrico.
- Não deixar o cordão elétrico pendurado sobre a beirada de uma mesa ou balcão e nunca tocar nas superfícies ainda quentes.
- Não colocar o aparelho perto de uma chama ou queimador elétrico.
- Não usar em locais descobertos.
- Se o circuito elétrico estiver sobrecarregado com outros aparelhos, o aparelho pode não funcionar apropriadamente. O aparelho deve ser

RECOMENDAÇÕES

conectado a um circuito elétrico separado, longe de outros aparelhos.

- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser alta enquanto o aparelho estiver ligado.
- Pode ocorrer um incêndio se o aparelho for coberto ou estiver em contato com material inflamável, incluindo cortinas, tapeçarias, paredes e materiais semelhantes, durante sua operação. Não colocar nada sobre o aparelho durante sua operação.
- Não colocar papelão, papel ou plástico dentro do aparelho.
- Para desligar o aparelho, girar o botão TIMER até a posição 0 e remova o cordão elétrico da tomada elétrica.
- Não colocar pedaços muito grandes de alimentos dentro do aparelho.
- Não cobrir o aparelho. Isso pode causar o superaquecimento.
- 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.
- Este produto não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
- Não utilizar adaptadores ou benjamins, ligar sempre o produto direto a uma tomada com o padrão NBR5410 que esteja dimensionada para o produto em questão (circuito elétrico), instalada por um eletricitista habilitado.
- Não colocar dentro do produto carvão ou qualquer outra substância inflamável ou combustível.
- Não preencher o coletor de gordura com óleo para preparar os alimentos.

SÍMBOLOS



Superfície quente

ATERRAMENTO

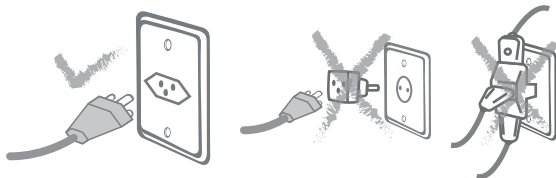
Este aparelho deverá ser conectado a uma tomada aterrada; o aterramento diminuirá o risco de choque elétrico. O plugue deverá ser inserido em uma tomada elétrica que tenha sido aterrada conforme as normas e padrões vigentes. Verificar com um eletricista qualificado ou com o serviço de Assistência Técnica Autorizada se houver dúvidas quanto ao aterramento do aparelho. Não modificar o plugue fornecido com o aparelho se não conseguir encaixá-lo na tomada elétrica. Mandar instalar uma tomada elétrica apropriada por um eletricista qualificado.

⚠ 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.



⚠ AVISO

Qualquer serviço de manutenção ou de reparos só deverá ser efetuado por um técnico credenciado. Não tentar consertar o produto por conta própria.

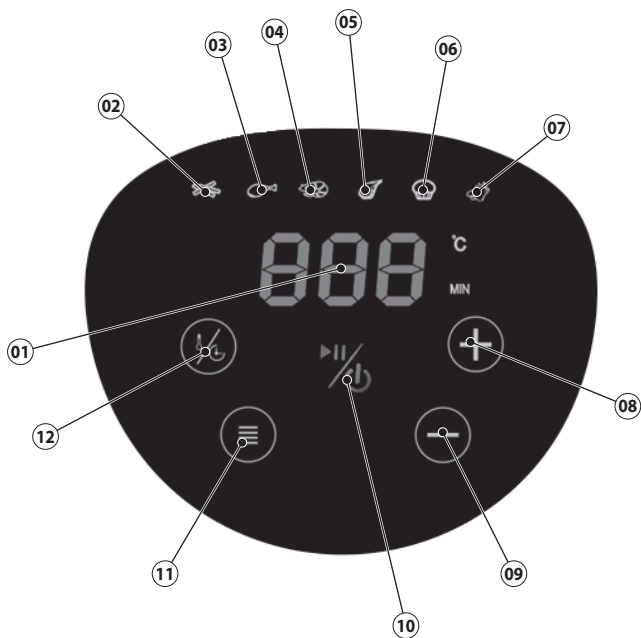
COMPONENTES

- 01. Corpo do produto;
- 02. Painel digital;
- 03. Cesto;
- 04. Coletor de resíduos;
- 05. Proteção do botão de liberação do cesto;
- 06. Alça do cesto;



PAINEL DE CONTROLE

- 01. Display;
- 02. Luz indicadora função batata;
- 03. Luz indicadora função frango;
- 04. Luz indicadora função camarão;
- 05. Luz indicadora função carne;
- 06. Luz indicadora função bolo;
- 07. Luz indicadora função legumes;
- 08. Tecla +
- 09. Tecla -
- 10. Liga/Desl./Pause;
- 11. Tecla MENU;
- 12. Tecla Temperatura/Tempo;



PROTEÇÃO CONTRA SUPERAQUECIMENTO

O aparelho conta com um sistema de segurança que desliga o aparelho em caso de superaquecimento. Caso o sistema de segurança seja ativado, desligue o aparelho, retire o plugue da tomada elétrica e encaminhe o produto a uma assistência técnica autorizada.

DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO

O aparelho é equipado com um "TIMER" de 60 minutos com contagem regressiva que desliga o aparelho ao atingir a marcação 0. Quando o "TIMER" atingir a marcação 0 será emitido um sinal sonoro e o aparelho desligará automaticamente.

DESLIGAMENTO MANUAL

Para desligar o aparelho manualmente, durante o uso do produto o usuário deverá pressionar e manter pressionado o botão Liga/Desl./Pause por aproximadamente 3 segundos.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Remova toda a embalagem.
2. Remova rótulos ou etiquetas do aparelho.
3. Limpe o **cesto** e o **coletor de resíduos** por completo com água morna, um pouco de detergente neutro e uma esponja não abrasiva e enxugue com um pano seco.

⚠ AVISO

Para manter a qualidade do antiaderente do seu produto é necessário prepará-lo antes da primeira utilização.

⚠ AVISO

Na primeira utilização o antiaderente deve ser untado com óleo e o produto deve ser ligado na temperatura mínima por aproximadamente dois minutos, quando esfriar, lavar e enxugar novamente.

Após esse processo, o produto poderá ser usado, nas próximas utilizações não é preciso untar.

PREPARAR PARA O USO

1. Coloque o aparelho em uma superfície estável, horizontal e nivelada. Não coloque o aparelho em superfícies não resistentes ao calor.
2. Encaixe o cesto no Coletor de resíduos adequadamente.

⚠ AVISO

Não encha o Coletor de resíduos com óleo ou qualquer outro líquido. Não coloque nenhum objeto em cima do aparelho, porque isso obstrui o fluxo de ar e afeta o resultado da fritura com ar quente.

UTILIZAÇÃO

1. Conecte o plugue a uma tomada elétrica.
2. Retire cuidadosamente o coletor de resíduos do aparelho;

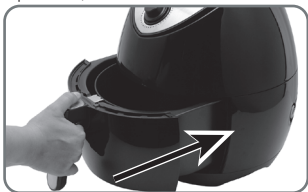


3. Coloque os alimentos no cesto.

NOTA

Não encha o cesto além da indicação MÁX nem exceda a quantidade indicada na tabela de configurações, pois isso pode afetar a qualidade do resultado final.

4. Deslize o coletor de resíduos para dentro do aparelho;



ATENÇÃO

Não use o coletor de resíduos sem o cesto dentro dele.

ATENÇÃO

Não toque no coletor de resíduos durante e logo após o uso, porque ele fica muito quente. Só segure o coletor de resíduos pela alça.

5. Pressione e mantenha pressionada a tecla Liga/Desl/Pause por 3 segundos.



6. Seleccione o tempo desejado apertando a tecla + ou - .



Adicione 3 minutos ao tempo de preparo se o aparelho estiver frio.

NOTA

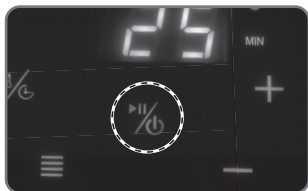
Se desejar, você também poderá pré-aquecer o aparelho sem colocar nenhum alimento dentro.

7. Após seleccionar o tempo, pressione a tecla Tempo/Temperatura para poder seleccionar a temperatura. Utilize novamente as teclas + ou - para modificar a temperatura.



- Após seleccionar o tempo e temperatura de preparo, pressione a tecla

Liga/Desl./Pause.



•O **TIMER DIGITAL** começará a contagem regressiva do tempo de preparo definido.

8.Para alguns alimentos, é necessário virar/mexer no cesto. Esse processo pode ser realizado utilizando um garfo ou simplesmente sacudindo os alimentos no cesto

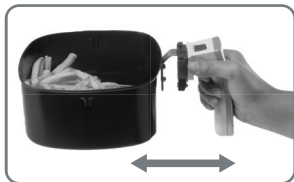
Em seguida, deslize o coletor de resíduos para dentro do aparelho.

NOTA

O produto continua ligado após a retirada do coletor de resíduos, para pausar o tempo, pressione a tecla Liga/Desl./Pause.

DICA

Para reduzir o peso, retire o cesto do coletor de resíduos e o sacuda. Para isso, retire o coletor de resíduos do aparelho, coloque-o em uma superfície resistente ao calor, deslize para frente a proteção do botão de liberação do cesto



DICA

Se você ajustar o **TIMER** para a metade do tempo de preparo, ouvirá o alarme quando tiver que sacudir os alimentos. No entanto, isto significa que o **TIMER** deve ser ajustado novamente para o tempo de preparo restante e pressione botão de liberação do cesto.

9.Ao ouvir o alarme do **TIMER**, você saberá que o tempo de preparo definido acabou. Retire o coletor de resíduos do aparelho, colocando-o em uma superfície resistente ao calor.

NOTA

Também é possível desligar o aparelho manualmente. Pressionando o botão Liga/Desl.

10.Verifique se os alimentos estão prontos. Se os alimentos ainda não estiverem prontos, basta deslizar o coletor de resíduos para dentro do aparelho e ajustar o timer com alguns minutos extras.

11.Para remover alimentos pequenos (por exemplo batatas fritas), deslize para frente a proteção do botão de liberação do cesto, pressione o botão de liberação e retire o cesto do coletor de resíduos.

•Não vire o cesto de ponta cabeça com o coletor de resíduos ainda encaixado nela, pois o excesso de óleo no fundo do coletor de resíduos cairá nos alimentos.

Após a fritura com ar quente, o coletor de resíduos e os alimentos estarão quentes. Dependendo do tipo de alimento, pode sair

vapor do coletor de resíduos.

12. Esvazie o cesto em um recipiente ou um prato.



DICA

Use uma pinça para retirar do cesto alimentos grandes ou fáceis de despedaçar e pressione botão de liberação do cesto.

13. Quando uma porção de alimentos estiver pronta, o aparelho estará automaticamente pronto para preparar outra porção.

USANDO AS TECLAS RÁPIDAS

A tabela abaixo serve de orientação para você selecionar as teclas rápidas de acordo com os alimentos que deseja preparar.

Para o preparo da função desejada, pressionar a tecla **MENU** sucessivamente até que a luz indicadora da respectiva função esteja acesa.

NOTA

Esses ajustes são apenas orientativos. Como os alimentos diferem em origem, tamanho, forma e marca, não é possível garantir o melhor ajuste para os seus alimentos.







| Alimento | Temperatura (°C) | Tempo de preparo (minutos) | Porção (g) |
|---|---------------------|-------------------------------|---------------|
|  Batata <i>(congelada)</i> | 200 | 20 | 400 |
|  Frango | 180 | 25 | 400 |
|  Camarão | 180 | 12 | 400 |
|  Carne | 180 | 16 | 400 |
|  Bolo | 200 | 17 | 350 |
|  Vegetais | 160 | 17 | 350 |

TABELA DE AJUSTES

A tabela abaixo serve de ajuda para você selecionar os ajustes básicos de acordo com os alimentos que deseja preparar.












Adicione 3 minutos ao tempo de preparo ao começar fritar com o aparelho ainda frio.

| ALIMENTO | QUANTIDADE (G) | TEMPO (MIN.) | TEMPERATURA | SACUDIR | |
|---|----------------|--------------|-------------|---|-----------------------------------|
|  Batatas | | | | | |
| Batatas fritas finas e grossas congeladas | 200 a 800 | 12 a 50 | 200 |  | Adicione ½ colher de sopa de óleo |
| Batatas fritas caseiras (8 x 8mm) | 300 a 800 | 22 a 50 | 200 |  | Adicione ½ colher de sopa de óleo |
| Batatas wedge feitas em casa | 300 a 800 | 20 a 28 | 200 |  | Adicione ½ colher de sopa de óleo |
| Cubos de batata feitos em casa | 300 a 750 | 20 a 28 | 160 |  | |
| Rosti | 250 | 18 a 22 | 160 | | |
| Batata gratinada | 500 | 20 a 25 | 160 | | |
|  Carnes e aves | | | | | |
| Filé | 100 a 500 | 12 a 18 | 160 | | |
| Costelas de porco | 100 a 500 | 15 a 20 | 160 | | |
| Hambúrguer | 100 a 500 | 9 a 18 | 160 | | |
| Enroladinho de salsicha | 100 a 500 | 18 a 20 | 200 | | |
| Coxas de frango | 100 a 500 | 22 a 28 | 160 | | |
| Peito de frango | 100 a 500 | 18 a 22 | 160 | | |
|  Petiscos | | | | | |
| Rolinho primavera | 100 a 400 | 12 a 18 | 200 |  | |
| Nuggets de frango congelados | 100 a 500 | 10 a 15 | 200 |  | Use do tipo "pronto para assar" |
| Isclas de peixe congeladas | 100 a 400 | 10 a 15 | 200 | | Use do tipo "pronto para assar" |
| Petiscos de queijo empanado | 100 a 400 | 10 a 15 | 160 | | Use do tipo "pronto para assar" |

NOTA

Esses ajustes são apenas indicações. Como os alimentos diferem em origem, tamanho, forma e marca, não é possível garantir o melhor ajuste para os seus alimentos.

OUTROS PREPAROS

| ALIMENTO | QUANT. (g) | (MINUTOS) | TEMPERATURA (°C) | SACUDIR | DICAS |
|--|---------------|-----------|---------------------|---|--|
| Mini Pizza  | 100 | 4 a 5 | 200 | | Retirar do refrigerador 20 minutos antes do preparo. |
| Pão de Queijo  | 200 | 4 a 5 | 200 |  | Retirar do refrigerador 20 minutos antes do preparo. (o tempo pode variar de acordo com a marca do pão de queijo. |
| Anéis de Cebola  | 200 | 5 a 8 | 200 |  | Retirar do refrigerador 20 minutos antes do preparo. |
| Coxinha  | 300 | 15 a 18 | 200 |  | Retirar do refrigerador 20 minutos antes do preparo. |
| Vegetais Mistos  | 400 | 10 a 16 | 160 |  | Cortar os vegetais temperar e pincelar óleo vegetal. Mexer a cada 5 minutos. Vegetais: Brócolis, cenoura e Couve-flor. |
| Misto Quente  | 80 | 4 a 5 | 200 | | Fazer 1 sanduiche por vez e virar após 2 minutos. Pão de sanduiche, queijo e presunto. |
| Brusqueta  | 100 | 2 a 3 | 200 | | Pão Frances cortados em fatias, tomates picados, alho, manjericão, queijo mozzarella ralado e sal a gosto. |

⚠️ ATENÇÃO

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

1. Abrir e remover o coletor de resíduos.
2. Retirar a cesta, colocá-la em água morna com detergente neutro. Secá-la com um pano ou uma toalha.
3. Evite choques térmicos bruscos, colocando a cesta ou coletor quente em água fria, com o tempo pode danificar o antiaderente.

⚠️ ATENÇÃO

Para conservar a camada antiaderente, deve-se evitar esponjas de aço, que podem riscá-la e até removê-la. Não utilizar produtos abrasivos como saponáceos, esfriar o antiaderente na água.



ABRASIVOS

4. Retirar o coletor de resíduos. 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. Se algum alimento grudar no antiaderente, recomenda-se deixá-lo de molho em água morna por alguns minutos e lavá-lo normalmente.

⚠️ ATENÇÃO

Não se deve raspar os resíduos com facas, espátulas ou outro objeto de metal porque também podem prejudicar a película antiaderente.



LIMPEZA E MANUNTEÇÃO

ATENÇÃO

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

| PROBLEMA | CAUSA | SOLUÇÃO |
|---|---|---|
| Não aquece. | Produto não está ligado na tomada elétrica. | Inserir o plugue na tomada elétrica. |
| | A tomada está sem energia. | Verificar se há energia, testando outro produto. |
| | A fritadeira está desligada. | Selecionar a temperatura desejada no seletor de temperatura e o tempo desejado no "TIMER" e observar se a luz acende. |
| Alimento fica crú 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. |

CERTIFICADO DE GARANTIA ELETROPORTÁTEIS

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 | |
|--------------------|----------|
| Garantia legal* | 90 Dias |
| Garantia adicional | 270 Dias |
| Garantia total** | 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.
- 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.britania.com.br** ou através do SAC **(47) 3431-0300**. 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

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



(47) 3431-0300
www.britania.com.br

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

BRITANIA

09/20 4409-00-05 731209 Rev.0