

BRITANIA



Fritadeira Mega Fry Black

MANUAL DE INSTRUÇÕES



BRITANIA

0800-417644

www.britania.com.br/FaleConosco.aspx

**ATENDIMENTO
AO CONSUMIDOR**

CERTIFICADO DE GARANTIA

BRITANIA
REDE NACIONAL
DE SERVIÇOS
AUTORIZADOS

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.

Pegas plásticas, acessórios, copos, jarras, terão apenas a garantia legal de 90 dias contra defeitos de fabricação.

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:

A **Fabricante** prestará serviços de Assistência Técnica, tanto os gratuitos quanto os remunerados, somente nas localidades onde existam Postos Autorizados.

Em locais onde não haja Postos Autorizados, o produto deverá ser transportado, por conta e risco do consumidor, ao Posto Autorizado mais próximo. 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.

A Fabricante está em constante processo de reestruturação de sua rede de postos autorizados para melhor atendê-lo. Por esse motivo, pedimos que antes de encaminhar o aparelho a um posto, verifique qual é posto autorizado mais próximo de você. A relação de postos autorizados está disponível para consulta no site: www.britania.com.br ou pelo fone: **0800 417644**.

Importado por : CNPJ 76.492.701/0007-42

Rua Dona Francisca, 12.340 - Bairro Pirabeiraba
Joinville - SC - CEP 89239-270
Insc. Est. 254.861.652 CNPJ: 76.492.701/0007-42
MADE IN P.R.C.

www.britania.com.br
ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR
0800 417644

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 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 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.
- 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.

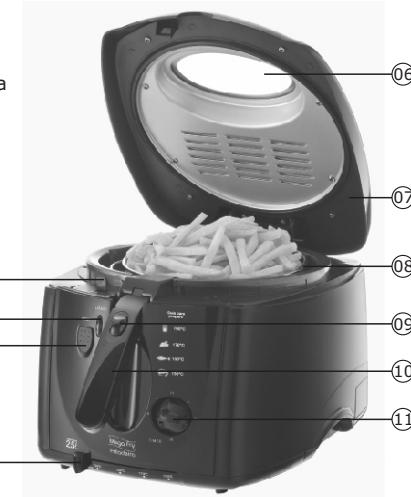
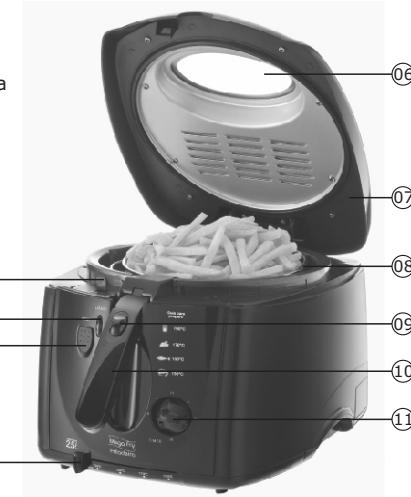
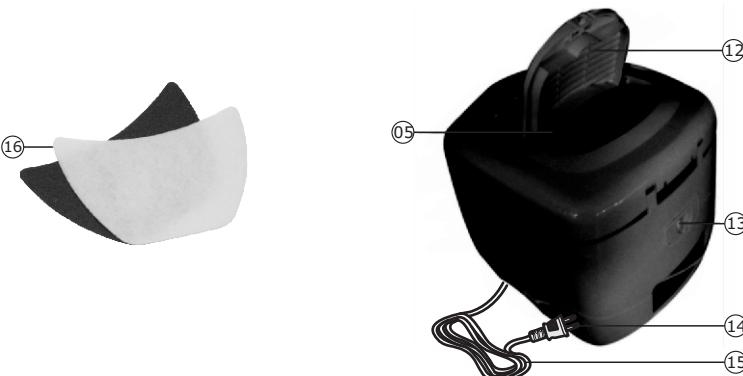
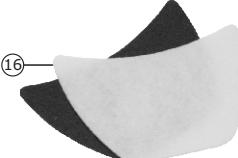


Nunca mergulhar o corpo plástico do aparelho em água ou outros líquidos.

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**-Recipiente para óleo
- 02**-Indicador de funcionamento
- 03**-Botão para abrir a tampa
- 04**-Alavanca de controle de temperatura
- 05**-Compartimento para filtros
- 06**-Janela
- 07**-Tampa
- 08**-Cesto
- 09**-Botão para liberar o cabo
- 10**-Cabo do cesto
- 11**-Timer
- 12**-Cobertura do filtro
- 13**-Bandeja coletora
- 14**-Plugue
- 15**-Cordão elétrico
- 16**-Filtros



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.
	A fritadeira está desligada (Botão Timer no zero).	Girar o Timer para o tempo de fritura desejado 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.
	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.
Os alimentos estão com muita quantidade de água.		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.
		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

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 e remover a tampa.

Abrir a tampa, empurrá-la para trás. Liberar primeiramente um dos lados.

2. Retirar a bandeja coletora e o cesto, colocá-los 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.

Nota: Ao recolocar a tampa, observar que a haste da mola deverá se encaixar no seu alojamento.

4. Sempre retirar os filtros e sua cobertura antes de limpar a tampa. O filtro deverá ser substituído após 15 utilizações. Ao instalá-los 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. Não utilizar materiais abrasivos, pois eles podem danificar a superfície antiaderente do recipiente de cozimento ou o acabamento exterior.

6. 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.

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 (2,0 l) e MAX (2,5 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, e determinar o tempo de pré-aquecimento com ajuda do *timer* (aproximadamente 15 minutos). O indicador de funcionamento irá acender. Colocar a alavanca de controle de temperatura na temperatura desejada.

Nota: O indicador de funcionamento só irá acender depois que o *timer* for ligado. Se

este estiver desligado, o indicador de funcionamento não irá se acender e o aparelho não irá se aquecer.

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 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.Determinar novamente o tempo de fritura girando o *timer* para a posição desejada. O processo de fritura começará. 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	190°	500	10-15
Batatas congeladas	190°	500	10-15
Filé de peixe	150°	500	6-10
Bacalhau fresco	190°	500	10-15
Bacalhau congelado e empanado	170°	500	12-18
Linguado congelado	190°	500	12-18
CARNES			
Hambúrgueres congelados	150°	500	8-10
Pedaços de franco à milanesa (pequenos / médios)	170°	500	12-15
Pedaços de frango à milanesa (grandes)	170°	500	12-18
Filés de vitela congelados	170°	500	8-10
Palitos de frango empanados	170°	500	12-15

Colocar o *timer* na posição correspondente às indicações da tabela acima e começar a fritar. Quando o tempo terminar, será emitido um sinal sonoro.

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.