


Nº	MODIFICAÇÃO	POR	DATA
0	Liberação de Arquivo	Ari Jr.	23-06-2011

This page should not be printed.

This document is property of Britannia
AND CAN NOT BE USED BY A THIRD PARTY

DES.	Ari Jr	PRODUTO	FRITADEIRA DEEP FRY INOX	COD. COMERCIAL	053801033	ESTRUTURA	757834	TAMANHO	115*150mm		
VERIF.	Thiago							COR IMPRESSÃO			
APROV.	Leandro							Preto			
MARCA			TÍTULO			Manual de Instruções / User Manual		COD. DESENHO	2080-09-05	REV.	0



Philco

TEM COISAS QUE SÓ A PHILCO FAZ PRA VOCÊ.

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Fritadeira
DEEP FRY INOX

INTRODUÇÃO

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.

NOTA: 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.

O APARELHO DESTINA-SE SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

CUIDADOS

- 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 Britânia.
- 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 para o produto em questão (circuito elétrico), instalada por um eletricitista 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.*



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. Tampa
- 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).

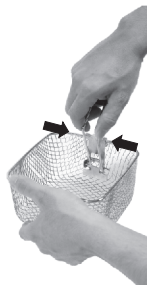


Figura 1



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.

Obs.: 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)	Quantidade de óleo usada (ml)	Tempo de preparo estimado (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/Bolinhas 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		
todos os testes devem ser feitos com o 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.
 3. 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.
- Atenção: Nunca mergulhar o corpo do aparelho em água ou outros líquidos.

DICAS DE SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSAS	PROCEDIMENTO
Não Aquece.	Produto não está 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

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, tanto 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.philco.com.br*** ou através do **SAC 0800 645 8300**. 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



www.philco.com.br

