

LIVOO

Feel good moments

Manual de instruções

Panela de arroz



Referência: Doc111
Versão: 1.5
Língua: Português

Manual de instruções

Comprou um produto da marca LIVOO o qual agradecemos. Temos o maior cuidado no desenho, na ergonomia e na simplificação do uso dos nossos produtos. Esperamos que este produto vá de encontro às suas expectativas.

Este manual de instruções também se encontra disponível no nosso website

www.livoo.fr

INSTRUÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA

POR FAVOR, TIRE TEMPO PARA LER BEM AS INSTRUÇÕES DE USO, ESPECIALMENTE ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.

O uso inadequado do aparelho pode danificá-lo ou causar danos ao utilizador. Deve garantir que utiliza o aparelho para o qual foi desenhado, recusamos responsabilidades de danos resultados do uso incorreto ou de uma má manipulação.

1. Verifique se a tensão elétrica corresponde à indicada no aparelho;
2. Verifique o cordão de provisão de vez em quando para verificar que não é estragado.
3. As instruções de segurança por si só não eliminam completamente qualquer perigo, no entanto, as medidas adequadas para a prevenção de acidentes devem ser sempre seguidas;
3. Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante o uso;
4. As crianças não devem brincar com o aparelho;
5. De vez em quando deve-se verificar o cabo de alimentação. Não use o aparelho se o cabo ou o aparelho demonstrar sinais de danos. Neste caso, todos os reparos devem ser realizados por um eletricista qualificado (*)

Manual de instruções

6. Se o cabo de alimentação está danificado deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço ou por uma pessoa qualificada para evitar todo o perigo
7. Não ponha a unidade em um lugar molhado ou instável, ou perto de um cozinheiro evitar as deformações.
8. A abertura de vapor fica muito quente durante a arte culinária. Mantenha sua face e suas mãos longe da tampa externa e da abertura de vapor.
9. Utilize este aparelho apenas para fins domésticos e de acordo com as instruções
10. Nunca use o dispositivo se aproxime superfícies quentes.
11. Nunca use o dispositivo fora e ainda o ponha em um ambiente seco.
12. Nunca use acessórios que são recomendados pelo fabricante. Eles podem estabelecer um perigo ao usuário e arriscar para danificar o dispositivo.
13. Certifique-se de que o cabo ou o cabo de extensão não está em risco de ser desligado inadvertidamente nem sobreposto por uma pessoa durante a utilização.
14. Coloque sobre uma mesa ou numa superfície plana.
15. Desligue o aparelho quando este não estiver em uso.
16. É estritamente necessário manter o aparelho limpo, pois este está em contacto direto com os alimentos.
17. Em relação às instruções para a limpeza das superfícies em contacto com alimentos ou óleo, é obrigatório a consultar o parágrafo abaixo do manual.
18. Verifique se o aparelho está desligado antes de inserir,

Manual de instruções

remover ou limpar os acessórios. É absolutamente necessário remover os acessórios antes de limpar.

19. O dispositivo não se destina a ser acionado por meio de um temporizador externo ou por um sistema de controlo remoto.
20. Mantenha este livro de ensino com o dispositivo Se o dispositivo deve ser usado por um terço, este livro de ensino de ordens deve ser provido com.
21. Este dispositivo pode ser usado por pelo menos crianças 8-ano-velhas e mais, se eles (se eles) são assistidos corretamente ou se ordens relativo ao uso do dispositivo em segurança completa foi dado a eles e se os riscos incursos estivessem presos . A limpeza e a manutenção não deve m ser feitas por crianças a menos que estas tenham mais de 8 anos e estejam supervisionados. As crianças não devem brincar com o aparelho.
22. Esta unidade pode ser usada por pessoas com reduzida experiência ou conhecimento se estes estiverem supervisionados ou com instruções recebidas para uma utilização segura do aparelho e se estes compreenderem os riscos físicos, sensoriais ou mentais.
23. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance das crianças com idade inferior a 8 anos.
24. Este aparelho é destinado para uso doméstico e aplicações similares como:
 - áreas de cozinha de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho

Manual de instruções

- casas de fazenda
- por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial
- ambientes do tipo quarto e café da manhã

25. Há um risco potencial de ferida no caso de abuse.

26. Assista fora, um calor residual pode permanecer depois de uso.

27. O dispositivo não deve ser imergido na água

28. PRECAUÇÃO: evitar um perigo por causa do descuido do reajuste do britador de circuito térmico, este dispositivo não deve ser provido por um dispositivo de central telefônica externa, como um cronômetro, ou conectado a um circuito que é trocado regularmente em e devido à utilidade

(*) **Electricista qualificado e competente:** departamento de serviço pós-venda do produtor ou importador, ou qualquer outra pessoa que seja qualificada, aprovada e competente para fazer este tipo de arranjos, para evitar quaisquer perigos. Em qualquer um dos casos, deve devolver o aparelho ao electricista.

INSTRUÇÕES ESPECIAIS DE SEGURANÇA

Este dispositivo não é para uso profissional. Deve respeitar as paragens necessárias. O não cumprimento destas instruções podem danificar o aparelho

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Manual de instruções

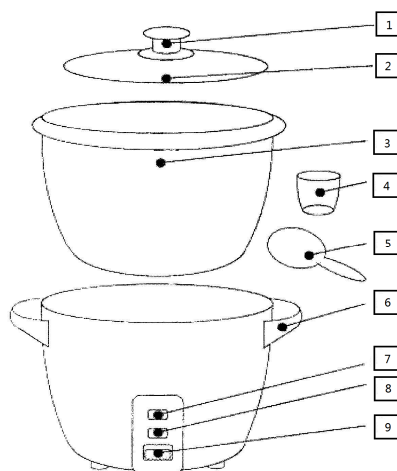
Voltagem: 220-240V~ 50-60Hz 500W

Potência: 500 W

Capacidade: 1.5L

DESCRIÇÃO

1. Pega;
2. Tampa;
3. Taça para cozinhar;
4. Taça doseadora;
5. Espátula;
6. Panela;
7. Ponto luminoso que mantém quente;
8. Ponto luminoso para cozinhar;
9. Interruptor



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Cozinhar arroz

O interior do tanque tem linhas de medição internas de água. No entanto, pode usar o copo para medir o arroz e água.

1. Usando o copo medidor fornecido, medir e adicionar o arroz dentro da taça.

2. Pode escolher entre um dos seguintes métodos para adicionar a água da cozedura:

1) Com o copo de medição, adicionar a quantidade apropriada de água para o arroz dentro do recipiente. (Veja a tabela de medidas abaixo).

2) Referindo-se ao nível da linha de água, adicionar água ao arroz dentro da taça para a linha de nível de água apropriada.

Por exemplo: para 3 chávenas de arroz cru, adicione água até o nível 3.

3. Para o arroz mais suave, recomendamos que mergulhe o arroz na água no interior do tanque de 10 a 20 minutos antes de cozinhar.

4. Recoloque a tampa na panela

5. Conecte o cabo de alimentação. Não ligue até estar pronto. Se o depósito não está na

Manual de instruções

panela, cozimento não começará.

6. Pressione o interruptor para ligar posição "I". Em seguida, pressione o botão "COOK" na parte da frente. O indicador acende quando o cozimento começou.

7. Quando o arroz estiver cozido, o interruptor desliga-se automaticamente. Deixar coberta por pelo menos 15 minutos para cozinhar arroz. O "manter quente" está ativo sempre que o cabo está conectado e se o interruptor de alimentação está ligado (I).

8. Pressione o botão de energia Off "O" e desligue após o uso.

9. Ligue o interruptor para a posição COOK. No final do cozimento a panela de arroz muda automaticamente para a função MANTER QUENTE.

10. Recomendamos a adição de $\frac{3}{4}$ de um copo de água para cumprir com o tempo de cozimento normal

TABELA DE MEDIDA DO ARROZ / ÁGUA

ARROZ	QUANTIDADE DE ÁGUA	LINHA DO NÍVEL DE ÁGUA NO INTERIOR DA PANELA	QUANTIDADE APROX. OBTIDA DE ARROZ
1 Chávena	1 - 1/2 Chávena	Nível 0.2	2 Chávenas
2 Chávenas	2 - 1/2 Chávena	Nível 0.4	4 Chávenas
3 Chávenas	3 - 1/2 Chávena	Nível 0.6	6 Chávenas
4 Chávenas	4 - 1/2 Chávena	Nível 0.8	8 Chávenas
5 Chávenas	5 - 1/2 Chávena	Nível 1.0	10 Chávenas
6 Chávenas	5 - 1/2 Chávena	Nível 1.2	12 Chávenas
7 Chávenas	5 - 1/2 Chávena	Nível 1.4	14 Chávenas
8 Chávenas	5 - 1/2 Chávena	Nível 1.6	16 Chávenas

Dicas úteis

1. Lave o arroz para remover o excesso de farelo e amido. Este rubor irá reduzir o escurecimento e adesão no fundo da panela depois de cozinhar o arroz, mas também pode perder alguns nutrientes.

2. Lembrete: Primeiro coloque o arroz dentro da tigela e adicione água antes de cozinhar.

3. Quando cozinhar arroz integral ou selvagem, adicione $\frac{3}{4}$ xícara de água extra.

4. Existem diferentes variedades de arroz, medidas de água / arroz, portanto, podem variar ligeiramente em cozinhar um tipo de arroz para outro. Lembre-se de fazer as configurações apropriadas para alcançar o melhor resultado.

5. Nota: Utilize sempre o copo de medição fornecido juntamente com a sua panela de arroz, ou com a linha do nível da água

SOPAS E GUISA

Uma tigela boa de sopa ou guisado sempre é calculada bem em qualquer mesa. Seja engenhoso, use restos diversos de carnes e legumes com seu molho favorito e finalize (trabalhe fora) suas próprias receitas (receitas). Durante a preparação de sopa ou guisado, por favor parta um tempo extra para chiar (enredo)." Este tempo (tempo) permitirá os sabores para penetrar e para a carne amolecer mais.

Manual de instruções

1. Para fazer o seu ensopado, misture $\frac{1}{4}$ xícara de farinha com uma boa quantidade de água fria para fazer uma massa leve. Aos poucos, adicione a massa na panela e mexa até que o ensopado esteja grosso.
2. Se usar salsa ou ervas frescas em sua receita, adicione-os minutos finais do cozimento para preservar o sabor.
3. Os sabores se tornam mais intensas durante a noite em sua geladeira.
4. Estufado com tomates ou caldo aromatizado e as especiarias são incorporados importantes molhos básicos para sopas e ensopados

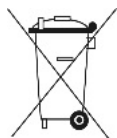
CUIDADOS GERAIS E LIMPEZA

Antes de limpar a panela de arroz, desligue e deixe esfriar.

1. Retire o recipiente interno e a tampa panela de arroz e lave em água morna e sabão. Lavar completamente, seque com um pano limpo e macio.
2. Limpe a parte externa da panela quando necessário com um pano limpo ou com um detergente suave. NUNCA use produtos de limpeza abrasivos. Não use palha-de-aço ou ferramentas de metal para evitar danos. Não mergulhe nenhuma parte do corpo da panela em água.
3. Para limpar a placa de aquecimento e a placa de controlo de temperatura, use palha-de-aço para raspar ou remover qualquer resíduo. Em seguida, limpe com um pano húmido. Deixe secar completamente antes de usar. A placa de controlo de aquecimento e a temperatura deve ser limpa de qualquer corpo estranho, caso contrário, o fogão não irá funcionar corretamente.
4. Qualquer vinagre remanescente ou sal pode provocar a corrosão do interior do tanque.
5. Certifique-se de limpar após o uso.

Dicas para limpeza rápida

Adicione 1/2 chávena de água e uma pequena quantidade de detergente ou um detergente de lavar louça no interior da panela. Rode o interruptor para cozinhar e deixe aquecer por cerca de 10 minutos. Enxaguar e secar adequadamente antes de usar novamente



LIVOO
Feel good moments

Manual de instruções

A eliminação correta da unidade - (Equipamento Elétrico e Eletrônico) (Aplicável na União Europeia e outros países europeus que adotaram sistemas de recolha de lixo separados).

A Diretiva Europeia 2012/19 / EU relativa aos resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE), exige que os dispositivos domésticos utilizados não são jogados no fluxo normal de lixo doméstico.

Os aparelhos antigos devem ser recolhidos separadamente, a fim de otimizar a recuperação e reciclagem de materiais conter e reduzir o impacto na saúde humana e no ambiente.

O símbolo do caixote do lixo é marcado em todos os produtos para lembrar as obrigações de recolha seletiva.

Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou revendedor para informações sobre o descarte correto do seu equipamento.



LIVOO

BP 61071

67452 Mundolsheim – FRANÇA

- Foto não contratual
- O fabricante reserva-se no direito de fazer alterações sem aviso prévio dos seus produtos