

Fritadeira 2 x 3 L



Referência: DOC217
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 inapropriado 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. Este aparelho é destinado apenas para uso doméstico. Nunca use-o externamente.
2. Antes de usar, verificar se a tensão de sua tomada de parede corresponde com a tensão nominal.
3. Conectar em uma tomada aterrada.
4. Não operar o aparelho com um cabo danificado ou após apresentar defeitos ou ter sido danificado em qualquer maneira.
5. Este aparelho não deve ser usado por crianças a partir de 0 anos a 8 anos. Este dispositivo pode ser usado por pelo menos crianças 8-ano-velhas Se eles constantemente são assistidos. . Este dispositivo pode ser usado por pessoas que têm reduzido habilidades físicas, sensoriais ou mentais ou despiu de experiência ou conhecimento, se eles (se eles) são assistidos corretamente ou se ordens relativo ao uso do dispositivo em segurança completa foi dado a eles e

Manual de instruções

entendem os perigos que insinua.

A limpeza e manutenção de usuário não deve ser feita por crianças. As crianças não devem brincar com o aparelho.

6. Manter o aparelho e seu cabo fora do alcance das crianças menores de 8 anos.
7. Desconectar a fritadeira quando não estiver em uso ou quando limpá-la.
8. Nunca usou o aparelho:
 - Se o cabo de alimentação for danificado
 - No caso de operação errada
 - Foi danificado de alguma forma
 - Foi submergido na água
 - Se você o derrubou
 - Nunca repará-lo você mesmo
9. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deverá ser levado para reparo ao fabricante ou a seu agente de serviço ou uma pessoa qualificada similarmente para evitar riscos (*).
10. Coloque o aparelho em uma superfície estável.
11. O aparelho não deve ser imergido na água.
12. Não deixar o cabo pendurado sobre a borda da mesa ou bancada ou tocando superfície quente.
13. Nunca desconectar o aparelho puxando o cabo
14. Desenrolar o cabo de seu plano para evitar o sobreaquecimento do aparelho.
15. Nunca mover o aparelho quando estiver funcionando.
16. Não colocar o aparelho perto de superfície quente.
17. Manter o aparelho distante de cortinas ou outros itens inflamáveis para evitar incêndio.

Manual de instruções

18. O aparelho não é destinado para ser operado através de cronómetro externo ou sistema de controle remoto separado.
19. Os aparelhos de cozimento devem ser posicionados em uma situação estável com as alças (se houver) posicionadas para evitar derramamentos de líquidos quentes.
20. Relativamente às instruções de limpeza de superfícies que estejam em contacto com comida, deve ler o parágrafo de “limpeza” abaixo no manual.
21. É absolutamente necessário manter o aparelho sempre limpo, uma vez que entra em contacto direto com comida.
22. As superfícies são passíveis de ficarem quentes durante o uso.
23. Este aparelho destina-se a ser utilizado em casa e em locais semelhantes tais como:
 - áreas de cozinha profissionais em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho
 - casas de fazenda
 - uso por parte de clientes em hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial
 - ambientes do tipo pousadas

(*) **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

Aviso: Superfície quente!



Superfícies podem estar quentes quando o dispositivo trabalhar

- Favor não tocar ou limpar o conjunto quando ele ainda estiver quente.
- **NÃO OPERAR** este produto perto de fontes de água ou líquidos inflamáveis.
- Este tipo de fritadeira pode apenas ser usado com óleo ou gordura líquida e não é adequado para uso com gordura sólida. Gordura sólida pode conter água, que pode fazer com que a gordura quente seja borrifada para fora quando aquecida.
- Nunca ligar a fritadeira sem o óleo ou gordura, já que isto poderia danificar a máquina. Também, não colocar quaisquer líquidos como água ou outras substâncias na panela.
- Certificar de não danificar o elemento de aquecimento.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Voltagem: 220-240V~50Hz

Potência: 3300W

DESCRIÇÃO

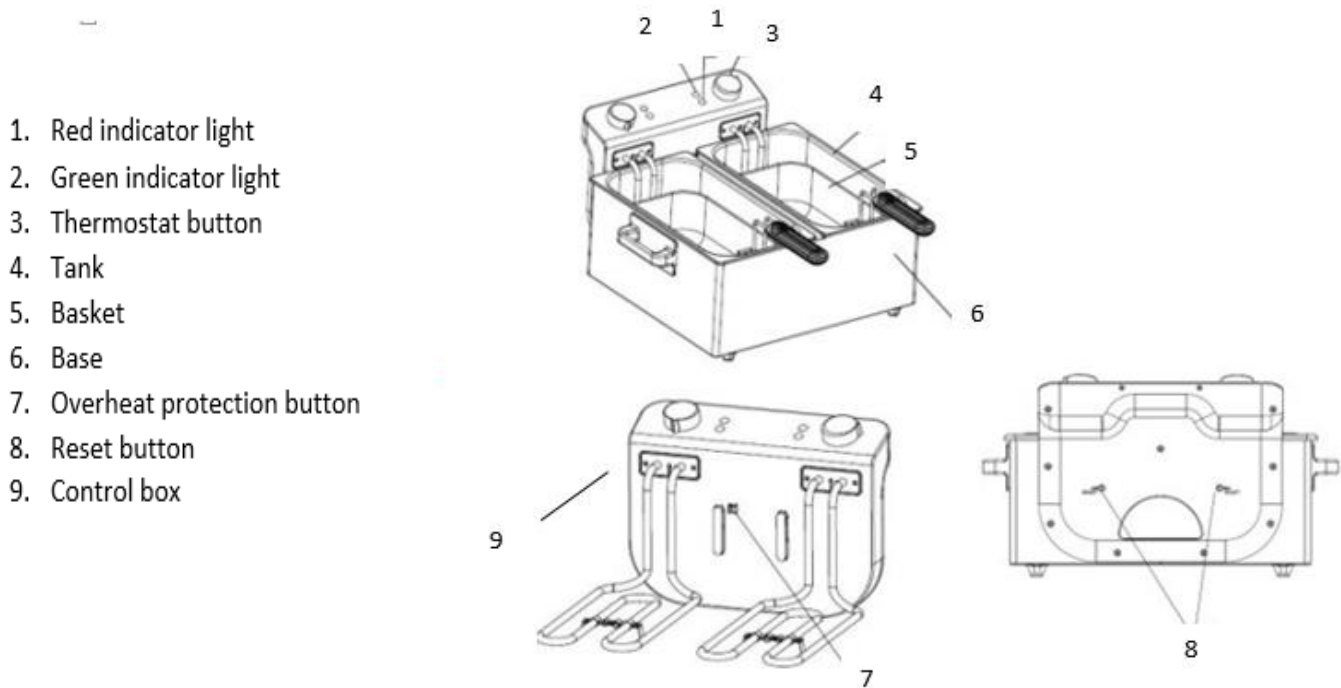
ANTES DE USAR

Antes do primeiro uso, remover os materiais de embalagem

Em seguida, lavar os acessórios e a panela interna em água quente. Secar bem antes de usar.

Certificar que as peças elétricas permaneçam secas.

Manual de instruções



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Observação: O interruptor de segurança é ativado quando o elemento de controle é inserido na guia do mecanismo

Você pode usar ambos os tanques da fritadeira dupla ou apenas um tanque (há dois termostatos, um para cada tanque).

1. Remover as tampas da fritadeira dupla e remover os acessórios.
2. Preencher a fritadeira com a quantidade desejada de óleo em cada tanque.
Certificar de que ela esteja cheia não menos do que o nível mínimo e não mais alta do que o nível máximo conforme indicado no interior do aparelho. Para melhores resultados, nós recomendamos que você não misture tipos diferentes de óleo juntos.
3. Conectar o aparelho, a luz do indicador vermelho irá acender. Virar os dois botões do termostato para selecionar a temperatura. A luz do indicador verde acenderá. Sempre esperar até que a temperatura selecionada seja alcançada, a luz verde se apagará.
4. Usar a alça para colocar as cestas na fritadeira.

Observação: assegurar que a alça está fixada corretamente (Espremer as extremidades metálicas na ponta da alça da cesta e as inserir nos baldes metálicos no interior da cesta)

Colocar o alimento a ser frito nas cestas. Para melhores resultados, colocar o alimento seco nas cestas. Abaixar as cestas no óleo lentamente para prevenir borbulhamento excessivo.

NUNCA PREENCHER AS CESTAS QUANDO AS MESMAS FOREM IMERSAS NO ÓLEO.

Observação: a cesta deve ser preenchida com alimento em 2/3 no máx.

Secar a comida molhada antes de fritar

Alimento prado frito requer uma temperatura de cozimento mais alta do que alimento cru.

Para alimentos contendo algum amido (batatas) a temperatura de cozimento não deve exceder 180°C

Manual de instruções

5. Para manter o óleo na temperatura selecionada, a luz do indicador verde liga e desliga repetidamente durante a fritura.
6. Para desligar o aparelho, virar os botões do termostato na posição DESLIGADA e desconectar o aparelho.

Aviso, quando você levantar as tampas, pode haver uma evacuação repentina de vapor muito quente. Tomar cuidado para não lhe queimar e levantar cuidadosamente, pelas alças, as tampas da fritadeira.

Usar um pouco de óleo especial para fritura

Não misturar vários tipos de gorduras

PARA SUBSTITUIR O ÓLEO

Certificar de que a fritadeira e o óleo tenham se esfriado totalmente antes de substituir o óleo (e remover o conector da tomada).

Substituir o óleo regularmente (se o óleo ficar escuro, ou pegar um odor diferente) uma vez a cada 10 vezes de uso.

Substituir todo o óleo de uma vez; não misturar óleo velho com óleo novo.

SISTEMA DE SEGURANÇA / REDEFINIÇÃO

- Desligar e desconectar o aparelho
- Esperar até a fritadeira esfriar completamente
- Ligar o botão “RESET” [REDEFINIÇÃO] (na traseira do elemento de controle) de forma que a fritadeira esteja operacional novamente. Para fazer isto, usar um objeto plástico ou de madeira de 4 cm de no mínimo 4 cm de comprimento.
- A fritadeira está novamente operacional

QUADRO DE FRITURA		
Alimentos	Graus °C	Tempo
Cogumelos	130 °C	2-3 min
Frango empanado	170 °C	12-14 min
Camarão inteiro	130 °C	2-4 min
Bolos de peixe	170 °C	3-5 min
Filetes	170 °C	5 min
Cebolas	190 °C	2-4 min
Batata frita	180 °C	12-15 min
Fritas	190 °C	8-10 min

LIMPEZA E ARMAZENAMENTO

Manual de instruções

DESCONECTAR O APARELHO DA TOMADA DE ALIMENTAÇÃO E O DEIXAR ESFRIAR COMPLETAMENTE ANTES DE CONTINUAR COM A LIMPEZA

Atenção: o elemento de aquecimento pode permanecer quente por tempo suficiente após você ter desconectado o aparelho

Aviso: nunca imergir o elemento de aquecimento/painel de controle na água ou outros líquidos

1. Limpar a parte exterior da fritadeira com um pano húmido e secar com um pano suave e limpo.
2. Nunca usar objetos abrasivos ou líquidos para limpar.
3. A cesta e a alça podem ser limpas com água quente e sabão. Secar bem antes de usar novamente.
4. Quando substituindo o óleo você também pode limpar o interior da fritadeira. Esvaziar a fritadeira e primeiro limpar o interior com uma toalha de papel e em seguida com um pano mergulhado em água com sabão. Em seguida, limpar com um pano húmido e secar profundamente.



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.



Pour en savoir plus :

www.quefairedemesdechets.fr

LIVOO

BP 61071

67452 Mundolsheim – FRANÇA

- Foto não contratual

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