LIVOO

Feel good moments

Manual de instruções

Fritadeira 5 L

Referência: DOC241
Versão: 1.4
Língua: Portugués

WWW.LIVOO.FR

LIVOO
Feel good moments

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 dispositivo é exclusivamente planejado para um uso doméstico. Qualquer outro uso (profissional) é excluído. Não use fora.
2. Antes do uso, verifique se a tensão da sua tomada de parede corresponde às condições da tensão nominal
3. Sempre conecte seu dispositivo em um aperto de parede conectado com a terra .
4. Este aparelho não pode ser usado por crianças de 0- 8 anos. Esta unidade pode ser usada por crianças a partir dos 8 anos e supervisionados. 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.

5. A limpeza e a manutenção não devem ser feitas por crianças. As crianças não devem brincar com o aparelho.
6. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance das crianças com idade inferior a 8 anos.
7. Não deixe dispositivo sem supervisão quando estiver conectado.
8. Desconecte a frigideira funda da tomada de rede elétrica quando você não o usar ou quando você a limpa.
9. Não use o dispositivo:
   . se o aperto ou o cabo de poder é estragado (e)
   . no caso de mau funcionamento
   . se o dispositivo fosse de qualquer forma estragado
   . se ele desabasse a água
   . se você o derrubasse que Nenhum conserto pode ser feito pelo usuário.
10. Não use o aparelho se o cabo ou o aparelho demonstrar sinais de danos.
11. De vez em quando deve-se verificar o cabo de alimentação. Neste caso, todos os reparos devem ser realizados por um eletricista qualificado (*).
12. Coloque o dispositivo em uma superfície plana, estável e resistente ao calor
13. Não imirja o dispositivo na água.
14. Não toque na ficha com as mãos molhadas ou húmidas
15. Nunca mova o aparelho puxando o cabo. Verifique se o cabo não está impedido de qualquer maneira. Não enrole o fio em volta do aparelho e não o dobre.

16. Quando você desconectar o cabo, sempre o puxe ao nível do cartão de índice , não incendeie ao mesmo cabo.
17. Durante o uso, sempre desenrole o cabo de poder de sua acomodação completamente para evitar o superaquecimento do dispositivo.
18. Nunca move o dispositivo enquanto ele trabalhar.
19. Nunca utilize o aparelho próximo de superfícies quentes.
20. Mantenha o dispositivo longe de tecidos , cortinas ou materiais inflamáveis bastante diferentes evitar ativar um fogo.
21. Não é pretendido que este dispositivo é posto funcionando por meio de um cronômetro externo ou por um sistema separado de controle remoto.
22. Como cumprimentos a informação para a instalação, a manipulação, a manutenção e a disposição do dispositivo, recorra ao parágrafo abaixo da nota.
23. Cozinhando eletrodomésticos deve ser colocado em uma situação estável com punhados (se eles têm isto) colocadas para evitar as borrifadelas de líquidos quentes.
24. É estritamente necessário manter o aparelho limpo, pois este está em contacto direto com os alimentos
25. Como detalhes de cumprimentos do modo de limpar as superfícies que são para o contato de comestíveis ou lubrificam, recorra ao parágrafo “LIMPEZA”abaixo da nota.
26. Este aparelho destina-se a uso doméstico ou usos semelhantes, tais como:

. áreas de cozinha de funcionários em lojas, escritórios e

outros ambientes de trabalho

- casas de fazenda
- por parte de clientes em hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial
- ambiente 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.

Aviso: **Superfície quente!**

- Este tipo de fritadeira só deve ser usada com o óleo ou gordura líquida, e não é adequado para utilização com gordura sólida. Gorduras sólidas podem conter água, o que pode causar respingos de gordura durante a operação.

- Nunca utilize a operação fritadeira sem óleo ou gordura, pois isso pode danificar a máquina. Não coloque outros líquidos como água ou outras substâncias.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Potência:	2000W
Voltagem:	220-240V~50Hz

TABELA DE FRITURA

TIPO DE ALIMENTO	TEMPERATURA DE FRITURA (ºC)
Pré-fritar as batatas	160
Fritura final das batatas	180
Parmesão fondue	170
Croquetes de queijo	170
Carne/peixe/croquetes de batata	190
Peixe	160
Reservas de peixe	180
Rosquinhas	190
Croquetes de carne	190
Frango	170
Fritos de scampi	170

Informações:

- Com produtos congelados; divida a quantidade de batatas fritas por 2 para evitar que o óleo esfrie rapidamente. Balance os produtos congelados acima da pia para remover o excesso de gelo.
- Quando usando fritas feitas de batatas frescas: seque as batatas após lavar de modo que a água não entre em contato com o óleo.
- Frite as batatas em 2 etapas. Primeira etapa (pré-fritura): de 5 a 10 minutos a 170 graus ºC. Segundo estado (fritura final) de 2 a 4 minutos a 190 graus ºC. Seque bem.

PROTEÇÃO DE SOBREAQUECIMENTO:

- **Se você ligar acidentalmente sua fritadeira elétrica quando não houver óleo ou gordura nela, a proteção de sobreaquecimento é ligada automaticamente. O aparelho não mais está pronto para ser usado. Desconecte a fritadeira.**
- **Apenas após o aparelho tiver sido deixado para esfriar completamente, que o botão "RESTART" [REINICIAR] na traseira do elemento de controle deve ser operado para usar a fritadeira novamente. Para isto, você deve usar um plástico ou objeto de madeira que tenha no mínimo 4cm de comprimento.**

ANTES DE USAR

Antes da primeira utilização, remova os materiais de embalagem;
Em seguida, lave os acessórios e o recipiente com água morna.
Secar antes da utilização.
Certifique-se de que as peças elétricas permanecem secas.
A fritadeira está equipada com um termostato e luzes ajustáveis. Esta fritadeira garante

excelentes resultados profissionais e de fácil limpeza

DESCRIÇÃO

UTILIZAÇÃO

1. Remover a tampa da fritadeira e remover os acessórios.
2. Encha a fritadeira com a quantidade de óleo ou gordura necessária.
3. Certifique-se de que está cheio até pelo menos o nível mínimo, não excede o nível máximo indicado no interior da unidade. Para melhores resultados, recomendamos não misturar diferentes tipos de óleo.
4. Selecione a temperatura adequada, dependendo do que quer para fritar (ver tabela).
5. Use a alça para colocar o cesto na fritadeira.
6. Coloque o alimento a ser frito no cesto. Para melhores resultados, coloque o alimento seco na cesta. Lentamente baixar o cesto no óleo para evitar borbulhar excessivo.
7. Aguarde até que a luz apaga (quando a temperatura selecionada for atingida).
8. Para manter o óleo na temperatura selecionada, o termostato e o LED irá mudar de ON para o estado OFF repetidamente.
9. Levante o cesto quando o tempo de cozedura terminar.
10. Retire a tomada.
11. Lavar a cesta após o uso, e seque bem.
12. Uma vez que a fritadeira de refrigeração esteja completamente fria, pode colocar o cesto na unidade para armazenamento. Guarde a fritadeira com a tampa fechada, num lugar escuro e seco. Dessa forma, pode deixar o óleo e o cesto na fritadeira durante o

armazenamento.

PARA SUBSTITUIR O ÓLEO
Certifique-se de que a fritadeira e o óleo estão completamente frios antes de substituir o óleo (e a fritadeira está desligada).
Regularmente substituir o óleo (se o óleo se torna de cor escura ou tem um cheiro diferente), aproximadamente a cada dez usos.
Substitua todo o óleo de cada vez, não misture o óleo usado com óleo novo.
Não colocar óleo no lixo, mas siga as orientações em vigor na sua residência

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Nota: deixe esfrie a frigideira funda antes da limpar.

1. Limpar o fora da frigideira funda com um pano molhado pode o esfregar com um pano macio e limpo.
2. Nunca use objetos ou líquidos abrasivos.
3. A cesta, a punhado pode ser limpada na água quente ensaboada. Os seque bem antes os usar de novo.
4. Durante a substituição do óleo pode limpar também você o dentro da frigideira funda. Esvazie a frigideira funda e limpe no princípio então o interior com uma toalha de papel com um pano saturado com água ensaboada. Esfregue então com um pano molhado e deixe seque completamente.
5. Não ponha na lavadora de louça.

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 lixos 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 - FRANCE

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