

lovio

HOME

Fritadeira sem gordura PureFry XL Smart

PT Instruções de funcionamento



Modelo: LVAF002BK

Tensão nominal: 220-240V~50/60Hz

Potência nominal: 1500 W

Guarde estas instruções para consulta futura e transmita-as aos futuros utilizadores do aparelho.

QUESTÕES DE SEGURANÇA



ATENÇÃO! Risco de choque elétrico



Este símbolo significa: Cuidado: Superfície quente!

1. Estas "Informações de segurança para utilização" contêm informações importantes que lhe podem permitir utilizar o produto de forma segura e correcta e evitar ferimentos ou danos à sua propriedade ou à de outros.
2. Este produto é um aparelho da Classe I. Utilize apenas uma tomada de 10A ou superior e certifique-se de que a tomada está efetivamente ligada à terra e confirme que a alimentação de saída é de 220-240V~, 50/60Hz.
3. Este produto não deve ser ligado através de interruptores temporizados.
4. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído por um técnico de assistência qualificado para evitar perigos.
5. não puxar, pressionar ou pendurar pelo cabo e manter afastado de fontes de calor e humidade; não introduzir objectos estranhos, como metal, na abertura ou ranhura para dissipação de calor; caso contrário, podem ocorrer danos ou choques eléctricos.
6. Em caso de danos no cabo de alimentação e na ficha ou de avaria deste produto, interromper a sua utilização e devolvê-lo ao serviço de assistência técnica do fabricante. o produto numa oficina para reparação ou substituição, para evitar perigos.
7. É estritamente proibido mergulhar o cabo de alimentação, a ficha e este produto em água ou outros líquidos para evitar choques eléctricos.
8. É estritamente proibido colocar qualquer objeto em cima da fritadeira durante o funcionamento e cobrir ou bloquear a secção de dissipação de calor para evitar incêndios.
9. é estritamente proibido aquecer recipientes fechados para evitar explosões.
10. É estritamente proibido utilizar a fritadeira perto de materiais inflamáveis ou de fontes de calor.
11. A fritadeira deve ser utilizada num ambiente seco e não deve ser utilizada ao ar livre.
12. Coloque a fritadeira numa superfície isolada e mantenha uma distância de pelo menos 20 cm à sua volta.
13. O produto deve ser utilizado a uma certa distância de paredes, armários e materiais inflamáveis para evitar que o fumo do óleo contamine o mobiliário ou que o produto fique quente e provoque um incêndio.
14. É estritamente proibido que crianças e pessoas com membros incompletos, deficiências sensoriais ou mentais ou falta de experiência e conhecimento utilizem este produto sozinhas. Deve ter-se especial cuidado se estiver uma criança nas proximidades. Colocar o produto fora do alcance das crianças.
15. não danificar, dobrar, esticar ou torcer o cabo de alimentação, nem colocar objectos pesados sobre ele ou prendê-lo.
16. Retirar a ficha da tomada após a utilização ou quando o produto não for utilizado durante um longo período de tempo para evitar o risco de choque elétrico.
17. Se a fritadeira tiver de ser deslocada após a utilização, deslocá-la cuidadosamente para evitar queimaduras.
18. Utilizar corretamente os acessórios fornecidos pelo fabricante e não utilizar acessórios que não

sejam os previstos.

19. desligar o cabo de alimentação e esperar que a fritadeira arrefeça antes de a limpar ou transferir.

20. Limpe a fritadeira regularmente para evitar danos; não limpe os aquecedores diretamente com um pano.

21. Durante o funcionamento deste produto, é emitido vapor a alta temperatura pela saída de ar. Manter as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e da saída de ar e prestar atenção à alta temperatura do vapor.

A superfície acessível deste produto pode ficar muito quente durante o funcionamento.

22. **Atenção:** não deve ser utilizado carvão vegetal ou combustíveis semelhantes neste produto.

23. não move a fritadeira quando houver alimentos no seu interior.

24. se a fritadeira emitir fumo negro durante a utilização, desligue imediatamente a alimentação e retire o cabo de alimentação da tomada.

NOTA DE SEGURANÇA NA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

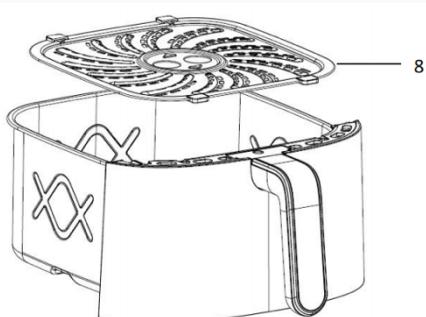
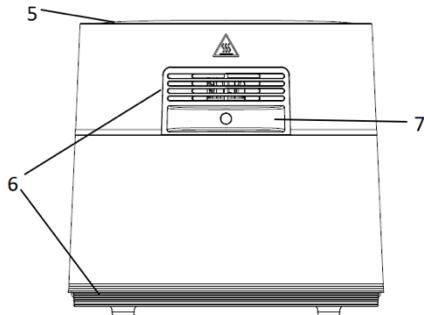
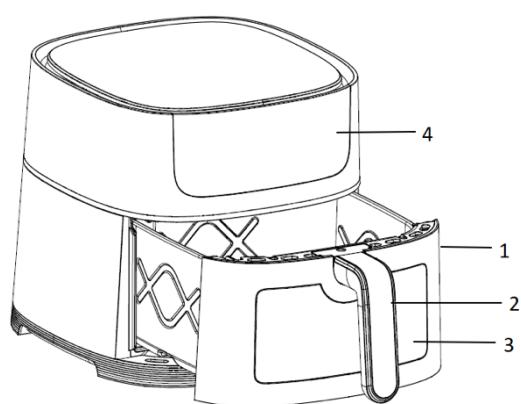
LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES ANTES DE UTILIZAR E GUARDE-AS PARA OUTROS UTILIZADORES.

Retirar todos os acessórios que se encontram na fritadeira ou na embalagem.

Utilizar água morna para limpar a fritadeira, o cesto e o recipiente de vapor, depois limpar o interior da fritadeira com um pano macio e húmido e deixar secar completamente antes de utilizar. Deve ser reservado espaço suficiente à volta da fritadeira para garantir que o aparelho fica a mais de 20 cm de distância de outros objectos, não podendo ser colocados objectos em cima da fritadeira.

Antes de utilizar o produto pela primeira vez, coloque-o à temperatura máxima e aqueça-o durante 10-15 minutos para remover o óleo antiaderente da superfície do tubo de aquecimento da fritadeira. **É normal que se liberte um pouco de fumo durante a primeira utilização.**

Descrição do produto



| | |
|------------------------|-----------------------------|
| 1. Contentor | 2. Pega do cesto |
| 3. Janela transparente | 4. Painel de controlo tátil |
| 5. Entrada de ar | 6. Aberturas de saída de ar |
| 7. Cabo de alimentação | 8. Separador de gorduras |

Fixação da pega do cesto de fritar:

O suporte do cesto de fritar pode ser retirado na embalagem do aparelho. Para fixar a pega do cesto de fritar:

-Remover a etiqueta de papel. Retirar o cesto de fritura do aparelho.

-Deslize o ponto de fixação na pega para baixo até encaixar no lugar.



-A pega do cesto de fritar deve estar bloqueada e não deve soltar-se quando estiver bloqueada.

IMPORTANTE!

Leia atentamente este manual antes de utilizar a unidade, uma vez que uma operação incorrecta pode danificar a unidade. Guarde este manual para referência futura.

Desligamento automático

A unidade tem um temporizador incorporado que desliga automaticamente a unidade quando a contagem decrescente chega a zero. A unidade pode ser desligada manualmente premindo o botão de desligar; a unidade desliga-se automaticamente após 20 segundos.

Antes da primeira utilização

1. retirar todos os materiais de embalagem e os autocolantes ou etiquetas.
- 2) Limpar o cesto e o separador de óleo com água quente e detergente da loiça e uma esponja não abrasiva.
- 3 Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano limpo. Não é necessário encher a frigideira com óleo e gordura para fritar, pois o aparelho funciona com ar quente.

Utilização do dispositivo

1. Ligue a ficha de rede a uma tomada de parede com ligação à terra.
2. Retirar cuidadosamente o cesto da fritadeira.
3. colocar os ingredientes no cesto.
4. colocar um separador de óleo no fundo do cesto.
5. Introduzir o cesto na fritadeira.

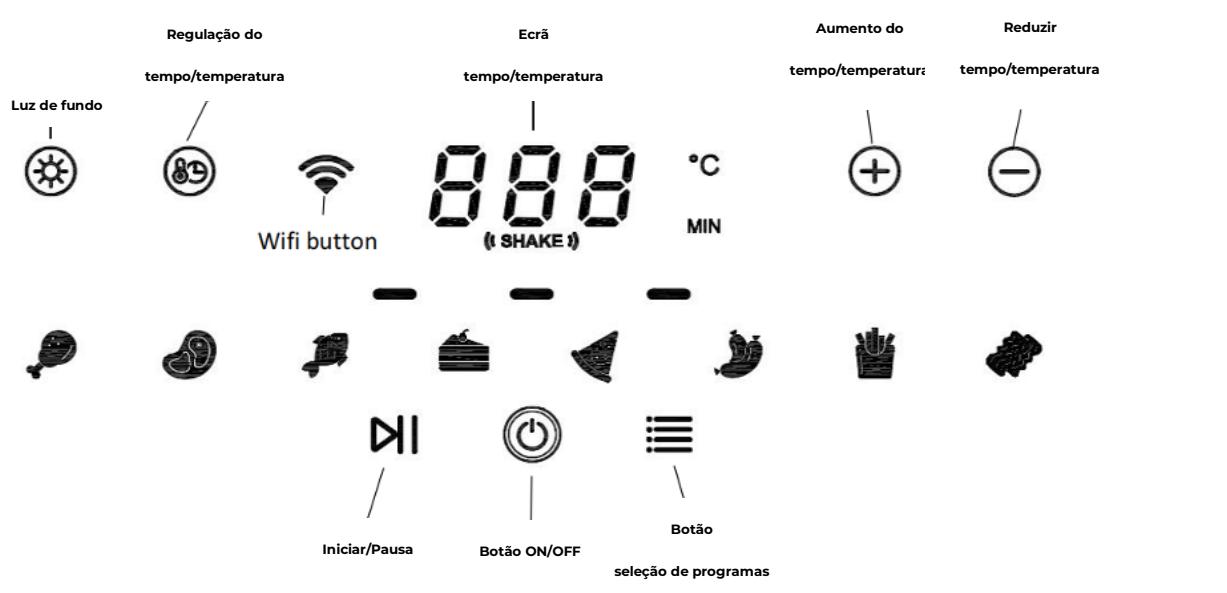
Nota: Não ultrapassar a indicação MAX (ver a secção "Regulações" deste capítulo), pois isso pode afetar a qualidade da cozedura dos alimentos,

Nota: Não tocar no cesto durante e logo após a utilização, pois pode estar muito quente. Segurar o cesto apenas pela pega.

Não encher o cesto com óleo ou qualquer outro líquido.

6. Ligar/desligar
7. Menu tátil para seleção de funções (8 funções no total).

Painel de controlo tátil



Notas: Existem 8 funções disponíveis: Perna de frango, Bife, Peixe, Tarte, Pizza, Salsicha, Batatas fritas e Bacon. Utilize o botão de menu para selecionar diferentes pratos.

Programas por defeito:

| Programa | Ícone | Temperatura (° C) | Tempo (min) | "SHAKE" Mistura |
|----------------|-------------|-------------------|-------------|-----------------|
| Predefinição | | 185 | 15 | SIM |
| Coxa de frango | Chicken leg | 200 | 23 | SIM |
| Bife | Steak | 200 | 12 | SIM |
| Peixe | Fish | 195 | 10 | |
| Bolo | Cake | 160 | 30 | |
| Pizza | Pizza | 185 | 8 | |
| Salsichas | Hot dog | 185 | 8 | |
| Batatas fritas | Fries | 200 | 23 | SIM |
| Bacon | Bacon | 175 | 12 | SIM |

8. Ao tocar no botão menu, pode selecionar o menu pretendido. Depois de selecionar uma função, prima o botão Iniciar/Pausa , para começar a cozinhar.

Se pretender ajustar o tempo ou a temperatura durante o processo de cozedura, prima primeiro o botão de tempo/temperatura  . Quando a hora for apresentada no ecrã, prima o botão +/- para aumentar/diminuir 1 minuto por pressão. Quando a temperatura é apresentada no ecrã, prima o botão +/- para aumentar/diminuir 5 graus por pressão.

Notas: Botão **Iniciar/Pausa**  : Durante o processo de fritura com ar quente, o visor LED irá funcionar e o visor irá piscar quando este botão for premido. Este botão funciona como uma função de pausa. No estado de pausa, o menu pode ser alterado para selecionar outras predefinições. Quando este botão é novamente premido, a fritadeira continua a cozinhar. Este botão tem uma função de reinício.

Botão Menu  : Toque neste botão para selecionar as diferentes funções de cozedura. Uma vez selecionado o menu, premir a tecla Iniciar. Se, por exemplo, pretender mudar de batatas fritas para bolo durante a cozedura, prima primeiro o botão de pausa  e, em seguida, toque neste botão de menu para mudar para outra função de cozedura.

Botão de luz: Ao tocar neste botão  , a luz interior acende-se; ao tocar novamente neste botão, a luz apaga-se. A luz desliga-se automaticamente 10 segundos mais tarde.

Indicador de agitação  : O indicador de agitação acende-se quando o ciclo de cozedura atinge metade do tempo definido. Esta função dá-lhe a oportunidade de agitar ou inverter os alimentos no aparelho para garantir uma cozedura homogénea.

Nota: Se não retirar o cesto e agitar os alimentos, a luz de agitação no painel de controlo permanecerá acesa.

9. Alguns ingredientes devem ser sacudidos a meio do tempo de preparação (ver a secção "Ajustes" deste capítulo). Para o efeito, retire o cesto do aparelho pela pega e agite-o. Em seguida, volte a colocar o cesto na fritadeira.

10. Quando a cozedura estiver concluída, o aparelho emite um sinal automático de prontidão. Um sinal de 5 vezes indica que o ciclo de cozedura está concluído. Retire o cesto do aparelho e coloque-o, por exemplo, num suporte resistente ao calor.

Nota: Quando o temporizador expira, o elemento de aquecimento pára de funcionar, mas a ventoinha continua a funcionar durante cerca de 20 segundos para expelir o ar quente em segurança. Finalmente, a campainha do temporizador toca 5 vezes como alarme final.

11. verificar se os ingredientes estão prontos.

Nota: Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, basta deslizar a frigideira de volta para o aparelho. Prima o botão de controlo da temperatura/tempo para ajustar a temperatura e o tempo. Em seguida, prima o botão Iniciar para pôr o aparelho a funcionar.

12. Para retirar os ingredientes (por exemplo, carne de vaca, frango, carne, todos os ingredientes com óleo original e o excesso de óleo dos ingredientes acumulados no fundo do tacho), utilize uma pinça para retirar os ingredientes um a um.

Nota: Tenha cuidado se pretender inverter o cesto, pois o óleo acumulado no fundo do cesto irá escorrer para os ingredientes.

13. Quando um lote de ingredientes está pronto, a fritadeira está imediatamente pronta para preparar o lote seguinte.

Ligar a aplicação TUYA

1. Instale a aplicação TUYA no seu smartphone e crie uma conta de utilizador. Defina uma palavra-passe de início de sessão e inicie sessão na aplicação.



2. Certifique-se de que tem uma boa cobertura WiFi e que está ligado à rede à qual pretende ligar a fritadeira.

3. Ligue o dispositivo a uma tomada eléctrica e prima o botão de alimentação para o ligar.

4. Prima o botão Wi-Fi no painel de controlo; este deve começar a piscar rapidamente, indicando que o dispositivo entrou no modo de emparelhamento.

5. No separador principal da aplicação Tuya, seleccione 'Adicionar dispositivo'. O seu dispositivo deve ligar-se automaticamente à aplicação, basta seguir as instruções.

6. A aplicação tentará ligar-se ao dispositivo e o processo poderá demorar alguns minutos.

7. Quando a aplicação estiver ligada, o painel de controlo do dispositivo pode ser acedido a partir do separador Início da aplicação.

8. Quando a operação for bem sucedida, o ícone Wi-Fi acende-se permanentemente, deixando de piscar.

Atenção:

1. Para desativar o Wi-Fi, basta premir o botão Wi-Fi e o indicador piscará lentamente.

2. Se pretender repor o Wi-Fi, mantenha premido o botão Wi-Fi durante 7 segundos e o Wi-Fi entrará no modo de emparelhamento. Durante este período, se não estabelecer ligação, o Wi-Fi desliga-se automaticamente após 30 minutos.

Definições

O quadro seguinte ajudá-lo-á a selecionar as definições básicas.

Nota: Estas definições são aproximadas. Como os ingredientes variam em termos de origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir o melhor ajuste para todos os ingredientes.

Uma vez que a tecnologia PureFry aquece instantaneamente o ar no interior do aparelho, retirar a frigideira do aparelho por um momento durante a fritura com ar quente quase não interfere com o processo.

| | Mín-Máx (g) | Tempo (Min) | Temp °C | Abanar | Atenção |
|-----------------------------------|------------------------|------------------------|--------------------|---------------|---|
| Batatas fritas | | | | | |
| Batatas fritas finas congeladas | 300-700 | 9-16 | 200 | SIM | |
| Batatas fritas grossas congeladas | 300-700 | 11-20 | 200 | SIM | |
| Fichas caseiras (8X8 mm) | 300-800 | 10-16 | 200 | SIM | Adicionar 1/2 colher de chá de óleo |
| Batatas fritas caseiras bife | 300-800 | 18-22 | 180 | SIM | Adicionar 1/2 colher de chá de óleo |
| Cubos de batata caseiros | 300-750 | 12-18 | 180 | SIM | Adicionar 1/2 colher de chá de óleo |
| | 250 | 15-18 | 180 | SIM | |
| Caçarola de batata | 500 | 15-18 | 200 | SIM | |
| Bife | 100-500 | 8-12 | 180 | | |
| Almôndegas | 100-500 | 10-14 | 180 | | |
| Hambúrguer | 100-500 | 7-14 | 180 | | |
| Rolo de salsicha | 100-500 | 13-15 | 200 | | |
| Coxinhas de frango | 100-500 | 18-22 | 180 | | |
| Peito de frango | 100-500 | 10-15 | 180 | | |
| Lanches | | | | | |
| Saigões | 100-400 | 8-10 | 200 | SIM | Utilizar os produtos já preparados antes de os congelar |
| Nuggets de frango congelados | 100-500 | 6-10 | 200 | SIM | Utilizar os produtos já preparados antes de os congelar |
| Filetes de peixe congelados | 100-400 | 6-10 | 200 | | Utilizar os produtos já preparados antes de os congelar |
| Congelado vegetais | 100-400 | 1-10 | 160 | | |
| Bolo | 300 | 20-25 | 160 | | Utilizar um tabuleiro de ir ao forno |
| Quiche | 400 | 20-22 | 180 | | Utilizar um |

| | | | | |
|---------------|-----|-------|-----|--------------------------------------|
| | | | | tabuleiro/assadeira |
| Muffins | 300 | 15-18 | 200 | Utilizar um tabuleiro de ir ao forno |
| Lanches doces | 400 | 1-20 | 160 | Utilizar um tabuleiro/assadeira |

Orientação

- Os ingredientes mais pequenos requerem normalmente um tempo de preparação ligeiramente mais curto do que os maiores.
- Agitar os ingredientes mais pequenos a meio do tempo de preparação pode ajudar a evitar uma fritura desigual dos ingredientes.
- Adicionar um pouco de óleo às batatas frescas para obter um efeito estaladiço.
- Não preparar ingredientes muito gordos na fritadeira.
- Os petiscos que podem ser preparados no forno também podem ser preparados numa fritadeira de ar quente.
- A quantidade ideal para preparar batatas fritas estaladiças é de 500 gramas.
- Utilize massa pronta para lanches rápidos e fáceis. A massa pronta também requer menos tempo de preparação do que a massa feita em casa.
- Se quiser cozer um bolo ou uma quiche, ou se quiser fritar ingredientes estaladiços ou recheados, coloque uma forma ou um prato resistente ao calor no cesto da fritadeira.
- A fritadeira também pode ser utilizada para aquecer ingredientes. Para aquecer os ingredientes, defina a temperatura para 150 °C durante um máximo de 10 minutos.

Fazer batatas fritas caseiras

Para fazer batatas fritas caseiras, siga os passos abaixo:

1. Descasque e corte as batatas em pedaços.
2. Lave-os bem e seque-os com papel de cozinha.
3. Deite 1/2 colher de sopa de óleo ou azeite numa tigela, deite as batatas fritas e misture até ficarem todas cobertas de óleo.
4. Retirar as batatas fritas da taça com os dedos ou com um utensílio para que o excesso de óleo permaneça na taça. Colocar os hambúrgueres no cesto da fritadeira.
5. Fritar as batatas fritas de acordo com as instruções desta secção.

Limpeza

O aparelho deve ser limpo após cada utilização.

Não limpar o cesto, o tabuleiro de fritar ou o interior do aparelho com utensílios metálicos ou produtos de limpeza abrasivos, pois podem danificar o revestimento antiaderente.

1. Retirar a ficha da tomada e esperar que o aparelho arrefeça.

Nota: Retirar o cesto para permitir que a fritadeira arrefeça mais rapidamente.

2. Limpar o exterior da unidade com um pano húmido.
3. Limpe o caixote do lixo e o separador de gorduras com água quente, detergente para a loiça e uma esponja não abrasiva.

Qualquer sujidade restante pode ser removida com um líquido desengordurante.

Dica: Se a sujidade se agarrar ao cesto, encha-o com água quente e detergente para a loiça e deixe-o de molho durante cerca de 10 minutos.

4. Limpar o interior da unidade com água quente e uma esponja não abrasiva.
5. Limpar o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza macia para remover quaisquer resíduos de alimentos.

Armazenamento

1. Desligue o aparelho da tomada e deixe-o arrefecer completamente.
2. Certifique-se de que todas as peças estão limpas e secas.

Resolução de problemas

| Problema | Causa possível | Solução |
|---|--|--|
| O dispositivo não está a funcionar. | O dispositivo não está ligado. | Ligue a ficha principal a uma tomada de parede. |
| O dispositivo não está a funcionar. | Temporizador não definido | Regular o temporizador para a hora de ligação pretendida. |
| Os ingredientes fritos com uma fritadeira de ar quente não são dote. | O número de ingredientes no cesto é demasiado elevado. | Coloque pequenas porções de ingredientes no cesto. As porções mais pequenas são fritas de forma mais uniforme. |
| Os ingredientes fritos com uma fritadeira de ar quente não são dote. | A temperatura definida é demasiado baixa. | Regular o regulador de temperatura para a regulação da temperatura desejada (ver secção "Regulações" em "Utilização do dispositivo"). |
| Os ingredientes são fritos de forma irregular numa fritadeira de ar quente. | Alguns tipos de ingredientes devem ser agitados a meio do tempo de preparação. | Os ingredientes empilhados (por exemplo, as batatas fritas) devem ser agitados a meio do tempo de preparação. Ver a secção "Regulação" na secção "Utilizar o dispositivo". |

| | | |
|---|---|---|
| Os aperitivos fritos não são estaladiços. | Utilizou o tipo de aperitivos concebidos para serem preparados numa fritadeira tradicional. | Utilize os aperitivos do forno ou pincele-os ligeiramente com óleo para obter um efeito mais estaladiço. |
| Não consigo introduzir corretamente a frigideira no aparelho. | Há demasiados ingredientes no cesto. | Não encher o cesto acima da indicação MAX. |
| Não consigo introduzir corretamente a frigideira no aparelho. | O cesto não está corretamente colocado na panela. | Pressione o cesto contra a frigideira até ouvir um clique. |
| Está a sair fumo do aparelho. | Prepara-se os ingredientes gordos. | Ao fritar ingredientes gordos numa fritadeira, uma grande quantidade de óleo vaza para a frigideira. O óleo produz fumo e a frigideira pode ficar mais quente do que o habitual. Isto não afecta o aparelho nem o resultado. |
| Está a sair fumo do aparelho. | A frigideira ainda tem resíduos de gordura da utilização anterior. | O fumo branco é causado pelo aquecimento da gordura na frigideira. Certifique-se de que a frigideira é devidamente limpa após cada utilização. |
| As batatas fritas frescas são fritas de forma irregular. | Não foi utilizado o tipo correto de batata. | Utilize batatas frescas e certifique-se de que permanecem firmes durante a fritura. |
| As batatas fritas frescas são fritas de forma irregular. | As varas de batata não foram devidamente lavadas antes da cozedura. | Enxaguar bem os palitos de batata para retirar a fécula do exterior. |
| As batatas fritas frescas não são estaladiças quando fritas. | A crocância das batatas fritas depende da quantidade de óleo e de água nas batatas fritas. | Certifique-se de que os palitos de batata estão bem secos antes de adicionar o óleo. Corte as batatas em pedaços mais pequenos para obter um efeito mais estaladiço. Adicione um pouco mais de óleo para obter um efeito mais estaladiço. |



LINHA DIRECTA DE SERVIÇO

tel.: +48 22 123 96 60 ou correio eletrónico: serwis@manta.com.pl

De segunda a sexta-feira, das 9 às 17 horas.

O fabricante reserva-se o direito de efetuar alterações às especificações do produto sem aviso prévio.



A Manta S.A. declara que este produto está em conformidade com os requisitos essenciais e outras disposições das chamadas Directivas "Nova Abordagem" da União Europeia.



O dispositivo está marcado com o símbolo de um contentor de resíduos barrado com uma cruz, em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/UE e a Lei polaca de 11 de setembro de 2015. (Journal of Laws 2015 item 1688) sobre Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (REEE). Os produtos marcados com este símbolo não devem ser eliminados ou deitados fora com outros resíduos domésticos no final da sua vida útil. O utilizador é obrigado a eliminar os resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos entregando-os num ponto designado onde esses resíduos perigosos são reciclados. A recolha deste tipo de resíduos em locais separados e o processo de valorização adequado contribuem para a proteção dos recursos naturais. A reciclagem adequada dos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos tem um impacto positivo na saúde humana e no ambiente. Para obter informações sobre onde e como eliminar os resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos de uma forma ambientalmente segura, o utilizador deve contactar a autoridade local relevante, o ponto de recolha de resíduos ou o ponto de venda onde adquiriu o equipamento.

Atenção!

A conceção do produto e as especificações técnicas estão sujeitas a alterações sem aviso prévio. Isto aplica-se em particular às especificações técnicas, ao software, às imagens e ao manual do utilizador. Este manual do utilizador serve como orientação geral para o funcionamento do produto. O fabricante e o distribuidor não assumem qualquer responsabilidade por eventuais imprecisões resultantes de erros nas descrições contidas neste manual do utilizador.

Fabricado na R.P.C.

PARA MANTA EUROPE