

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 eléctrico.
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 mova 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

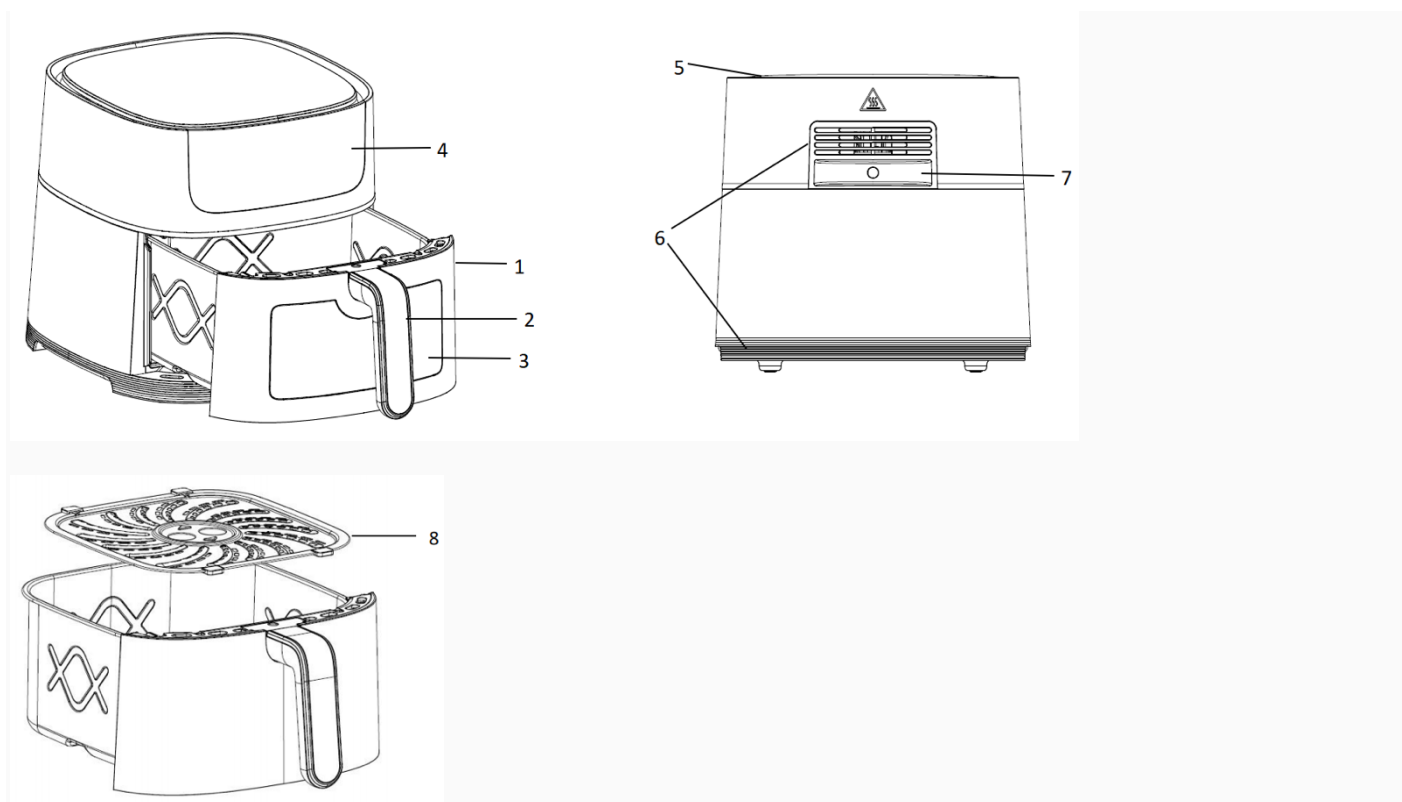
LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES ANTES DE UTILIZAR E GUARDE-AS PARA OUTROS UTILIZADORES.

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

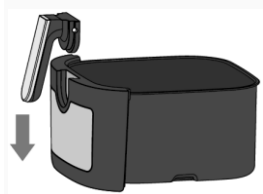


1. Contendor	2. Pega do cesto
3. Janela transparente	4. Painel de controlo tátil
5. Entrada de ar	6. Aberturas de saída de ar
7. Cabo de alimentação	8. Separador de gorduras

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.

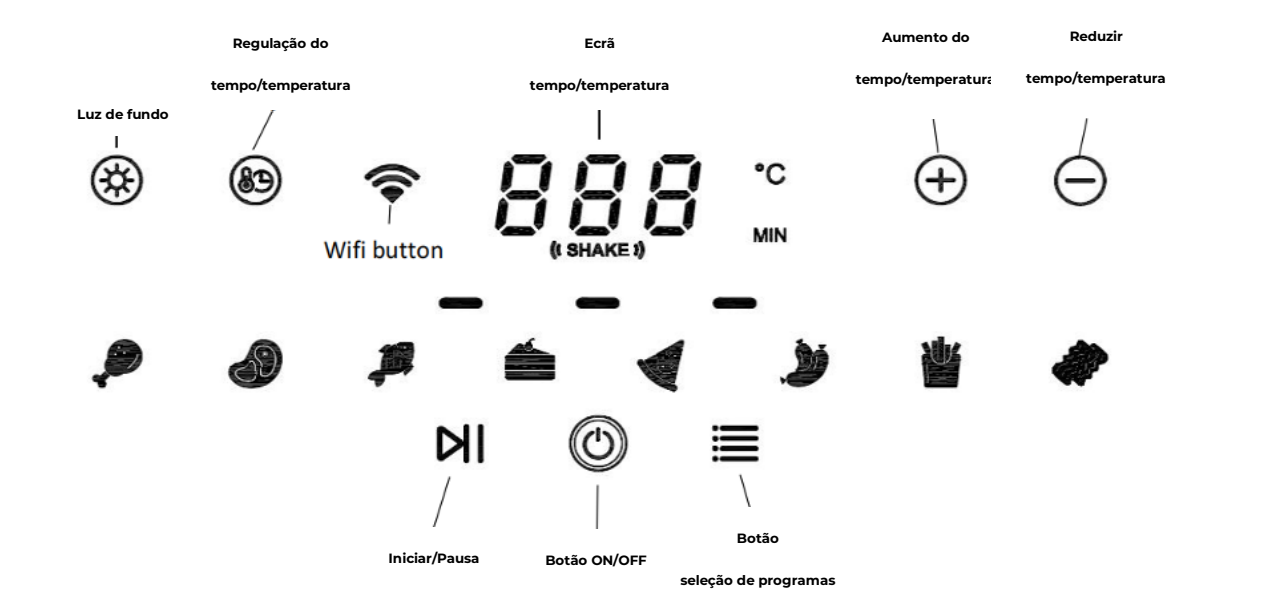
Nota: Não ultrapassar a indicação MAX (ver a secção "Regulações" deste capítulo), pois isso pode afetar a qualidade da cozedura dos alimentos,


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 seleccionar diferentes pratos.



Programas por defeito:


Programa	Ícone	Temperatura (° C)	Tempo (min)	"SHAKE" Mistura
Predefinição		185	15	SIM
Coxa de frango		200	23	SIM
Bife		200	12	SIM
Peixe		195	10	
Bolo		160	30	
Pizza		185	8	
Salsichas		185	8	
Batatas fritas		200	23	SIM
Bacon		175	12	SIM


8. Ao tocar no botão menu, pode seleccionar o menu pretendido. Depois de seleccionar 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  (**SHAKE**) : 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 seleccionar 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.

lovio

HOME

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