

LOGIC STYLES



Fritadeira Elétrica Paladar LS-5K100CO

Parabéns pela sua escolha, desfrute do que há de melhor!!

Manual de Instruções

Índice

Instruções Importante de Segurança.....	2
Conhecendo sua Fritadeira Paladar LS-5k100CO.....	3
• Diagrama de Apresentação da Fritadeira Paladar LS-5k100co.....	3
Preparando sua Fritadeira para o uso.....	4
• Montando a Cesta de Fritura.....	4
• Usando a Fritadeira LS-5k100co.....	4
Guia de Fritura.....	5
• Especificações Técnicas.....	5
Limpeza	6
Termo de Garantia e Suporte.....	7
• Certificado de Garantia.....	7
Controle de Garantia.....	8
SAC.....	9

ATENÇÃO:

Não mergulhe o corpo da fritadeira em água corrente.

“Não utilize abrasivos, esponjas rígidas ou lâ de aço para limpar a superfície! Isso pode danificar o revestimento.”

Ao usar aparelhos elétricos, precauções básicas de segurança devem sempre ser seguidas, incluindo as seguintes.

Instruções de Segurança

Esta panela é exclusivamente para uso doméstico.

Leia atentamente todas as instruções, mesmo que você conheça o aparelho muito bem.

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

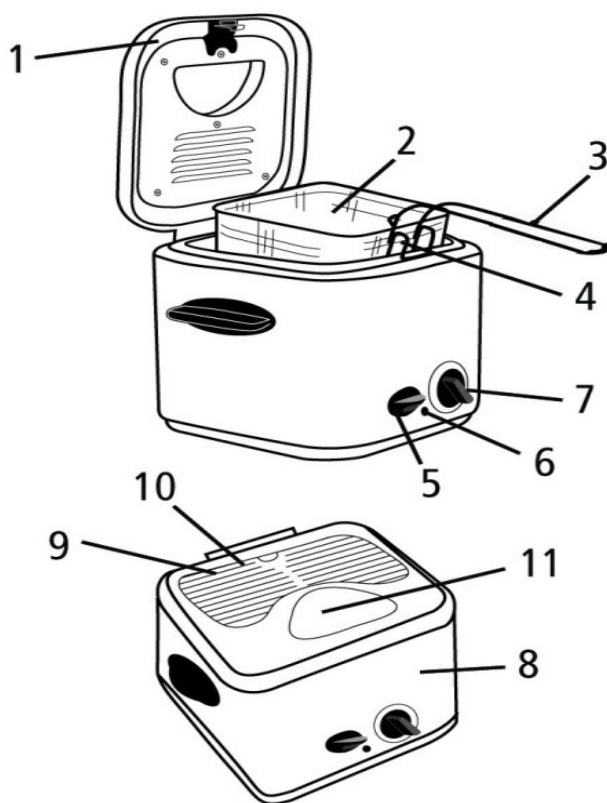
Antes de ligar o aparelho verifique se a tensão elétrica é a mesma que está indicada no produto .

Siga todas as precauções listadas abaixo para a sua segurança e reduzir o risco de incêndio, lesões ou choque elétrico.

1. O aparelho não é para ser usado por crianças ou pessoas com capacidade físicas, sensoriais ou mentais ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções.
2. Desligue a fritadeira da tomada elétrica após o uso e deixe-a esfriar antes de manusear ou limpar as peças.
3. Não mova a fritadeira até que o óleo esteja completamente frio.
4. Para levantar o aparelho, use as alças nas laterais .
5. Não toque em superfícies quentes, use luvas de forno.
6. Não despeje o óleo da fritadeira em recipiente de plástico, espere até o óleo esfriar para tira-lo da fritadeira.
7. Nunca ligue a fritadeira na eletricidade sem antes colocar o óleo no tanque.
8. Nunca utilize a fritadeira quando o óleo do tanque estiver acima do máximo ou abaixo da nota mínima.
9. Não mergulhe o corpo da fritadeira ou o cabo elétrico ou plug em água ou líquidos.
10. Não coloque a fritadeira perto de gás GLP, Alcool, queimador elétrico ou perto de um forno aquecido ou permitir que ela toque em cortinas, revestimentos, roupas, panos de prato ou outros materiais inflamáveis durante o uso.
11. Garantir um amplo espaço para que você possa manusear com segurança com sua fritadeira.
12. Não expor a fritadeira a luz solar direta.
13. Operar a fritadeira com os controles de frente para você. Não deslocar o aparelho enquanto ele estiver em funcionamento ou quando estiver quente. Tenha cuidado ao abrir a tampa da fritadeira para não se queimar com o vapor quente .
14. Nunca deixe a fritadeira conectada na energia elétrica se não estiver usando.
15. Não utilize a fritadeira ao ar livre.
16. Não utilize a fritadeira em locais inadequados sempre utiliza-la sobre superfícies resistentes.
17. Não use acessórios não recomendados pelo fabricante.
18. Não utilize a fritadeira com o cabo elétrico ou plugue danificado, caso esteja com mau funcionamento consultar a Assistência Técnica Autorizada.
19. Não utilizar a fritadeira em uma tomada que já tenha outro aparelho ligado .
20. Se você estiver usando gordura sólida, derreter ela delicadamente em uma panela separada e derramá-la no tanque de óleo antes de ligar. Não colocar a gordura sólida diretamente , isto pode danificar o aparelho.
21. Renovar o óleo regularmente.

22. Alimentos muito úmidos ou em fase de descongelamento podem ocasionar respingos em contato com o óleo quente, neste caso adicione em pequenas quantidades, e mantenha a tampa fechada.
23. Após o término da fritura, esperar a panela esfriar para fazer a limpeza.
24. Este aparelho é para uso doméstico, e não se destina-se para o uso comercial.
25. O uso de acessórios não recomendados ou não vendidos pelo fabricante pode causar choque elétricos e ferimentos graves.
26. A fritadeira não deve ser deixada ao alcance de crianças enquanto estiver conectada à energia.
27. Verificar as voltagens das tomadas e da fritadeira, antes de conectá-la a energia elétrica.
28. Nunca sobrecarregue o cesto de fritura, com muito alimento, no máximo 700 gramas, proporcionando alimentos crocantes sem causar a formação de espumas.
29. Quando utilizada pela primeira vez a fritadeira ela pode emitir um ligeiro odor. Este é inofensivo e completamente normal. O odor cessará após um tempo muito curto e não afetará o sabor do seu alimento.
30. Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo Fabricante ou Assistência Técnica Autorizada, jamais efetue a troca do cordão para evitar riscos.
31. Nunca deixe o cordão elétrico em um local onde uma pessoa possa nele tropeçar.
32. Não ligue o produto em tomadas elétricas sobrecarregadas com outros produtos elétricos em funcionamento.
33. Não desligue o produto puxando pelo cordão elétrico, faça este procedimento desligando pelo plugue, e com o produto na posição 'desligado'.

CARACTERÍSTICA DE CONTROLE



1. Tampa removível
2. Cesta de Fritura
3. Cabo Removível
4. Suporte da Cesta
5. Trava da Tampa
6. Luz Indicadora
7. Botão de controle de temperatura
8. Fritadeira
9. Tampa do Filtro
10. Filtro Anti-Odor
11. Visor

PREPARANDO SUA FRITADEIRA

Como montar sua Cesta

Encaixar a alça na cesta com delicadeza, conforme a figura nº 01. Continuar a apertar os dentes enquanto você puxa a alça de volta em sua direção, para travar no lugar, conforme figura nº 02 abaixo.

Sempre verifique se as alças estão presas na posição correta antes de começar a utilizar, conforme figura nº 03 abaixo.

Figura nº 01

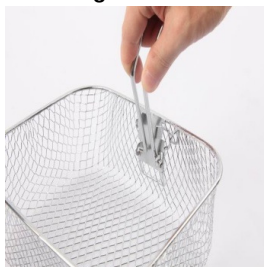


Figura nº 02



Figura nº 03



Coloque o cesto na fritadeira, verificar se a cesta esta corretamente encaixada dentro do tambor.

USANDO A FRITADEIRA

1. Encher o tanque com óleo de acordo com a capacidade (1,2Lt) nunca ultrapassar do nível MAXIMO ou deixar a baixo do nível MINIMO.
2. Conectar o plug na tomada, ajustar o termostato de controle de temperatura de acordo com seu alimento.
3. Aguardar aproximadamente 8 minutos para que o óleo esteja totalmente aquecido, automaticamente a luz vermelha indicadora ira desligar.
4. Colocar o alimento no cesto e levar ate sua fritadeira.
5. Quando o alimento estiver pronto, aguarde alguns segundos com a tampa aberta para sair o vapor, tenha cuidado pois pode haver vapor na fritadeira. Agite levemente a cesta para remover o excesso de óleo. Elevar o cesto e transferir os alimentos com cuidado para um utensílio.

Sua fritura esta concluída, colocar o cesto para lavagem, defina o controle de temperatura para zero, desligue da tomada. Agora deixe o aparelho esfriar completamente antes de limpá-lo.

Nota : Lembre-se que a tampa tem mola de abertura, sempre apoie com uma das mãos. Abra a tampa da fritadeira, com cuidado, e despeje o alimento.

GUIA DE FRITURA

As informações abaixo são apenas para sua referência. Ajustar as quantidades, tamanho das porções é gosto individual de acordo com a seu Paladar. Em geral, use configurações mais baixas para alimentos delicados (legumes, peixe) e as configurações mais altas para os alimentos congelados, batatas fritas e frango.

- A temperatura máxima do produto é de 190°C.

- Para obter bons resultados é necessário pré-aquecer o óleo; mover o controle de temperatura até o nível desejado, veja abaixo a tabela sobre tempo de fritura.

- Em geral o tempo de pré-aquecimento é de 8 minutos.

TEMPO DE FRITURA

Frango Empanado	09-11 Minutos
Frango em Tiras	03-04 Minutos
Batata Fina	04-06 Minutos
Batata Media	06-07 Minutos
Batata Congelada	08-10 Minutos
Bolinho de Peixe	04-06 Minutos
File de Peixe	04-06 Minutos
Peixe Empanado	05-07 Minutos
Peixe Congelado	10-11 Minutos
Camaroes	04-05 Minutos
Anel de Cebola	03-04 Minutos
Cogumelo	04-06 Minutos
Rosquinhas	03-04 Minutos

A Paladar LS-5K100CO vem com o kit para preparo de founde, com seis garfos.

ESPECIFICAÇÕES TECNICAS

PRODUTO: FRITADEIRA ELETRICA EM AÇO INOX

MODELO: PALADAR LS-5K100CO

POTENCIA: 840W

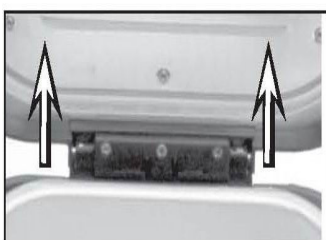
VOLTAGEM: 127V

FREQUENCIA: 60Hz

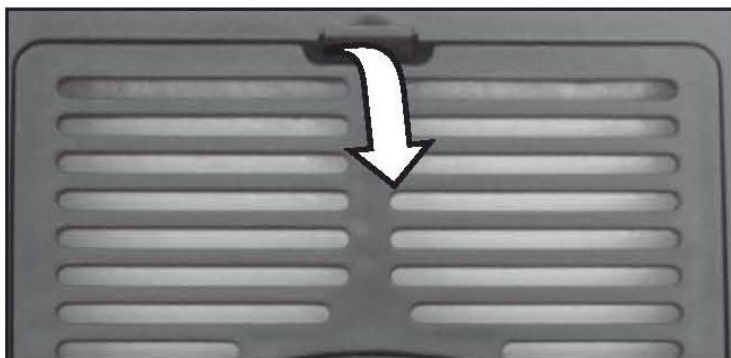
CAPACIDADE: 1,2 Lt

LIMPEZA

1. Com o aparelho desconectado espere o óleo esfriar.
2. Escorra o óleo e guarde em um recipiente adequado.
3. Lavar a cesta de fritura com água e sabão, secar as peças por completo.
4. Limpe o tambor com um pano macio e sabão em seguida enxaguar e secar bem. Limpe a superfície externa da fritadeira com um pano macio e ou um pano úmido. Nunca utilize esfregões abrasivos ou álcool.
5. Após a lavagem certifique-se que todas as peças estão secas antes de utilizar novamente.
6. Para a limpeza do filtro, retire a tampa, puxando para cima, conforme imagem abaixo.

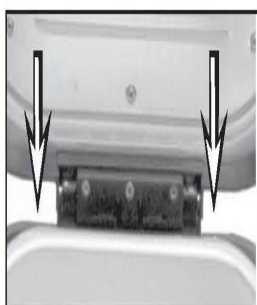


7. Removendo a tampa da caixa de gordura e filtro.



Retire a tampa da caixa de gordura, em seguida remova o filtro e lave com água e sabão. Após feito isso deixe secar, coloque novamente a tampa.

8. Para encaixar novamente a tampa, pressione para baixo até encaixar, conforme imagem seguinte.



Termo de Garantia e Suporte

- O Prazo de garantia deste aparelho é de 12 Meses a partir da compra.
- Entende-se por garantia, o reparo gratuito e a reposição de peças que, de acordo com nossa assistência técnica, apresentarem defeitos de fabricação.
- É imprescindível, para o atendimento gratuito, que o aparelho esteja dentro do prazo estipulado acima e com a apresentação da Nota Fiscal de compra.

CERTIFICADO DE GARANTIA

Por este certificado de garantia a CJ Company, distribuidora do (s) equipamento (s), produto (s) adquirido por V.S.a; se compromete a prestar Assistência Técnica aos referidos produtos, nos termos da legislação pertinente, Lei nº 8.078, de 11 de Setembro de 1990, e nos limites estabelecidos.

- A CJ Company assegura ao comprador, a garantia acima descrita, a partir da data de emissão da Nota Fiscal de compra.
- Entende-se por garantia, o reparo gratuito do aparelho e a reposição de peças que, de acordo com o parecer do técnico credenciado pela CJ Company, apresentarem defeito técnico. Tal garantia somente terá validade mediante a apresentação da Nota Fiscal de compra. É imprescindível, para o atendimento gratuito, que o aparelho esteja dentro do prazo estipulado acima.
- Para exercício da presente garantia, o comprador deverá se utilizar somente no Posto Autorizado, cuja indicação será feita através do telefone (11) 2097-9877 para São Paulo Capital e 0800-772-9877 para demais localidades, de segunda a sexta-feira das 08hs as 18hs, ficando a cargo do comprador /consumidor as despesas de transporte do envio do produto ao Posto Autorizado.

FICA AUTOMATICAMENTE CANCELADA A GARANTIA NA OCORRÊNCIA DOS SEGUINTE EVENTOS.

- Danos causados por acidentes tais como: queda, batida, descarga elétrica, atmosférica (raio), inundação, desabamento e fogo.
- Danos provocados por umidade, exposição excessiva à luz solar e salinidade.
- Uso em desacordo com as respectivas informações contidas no manual de instruções.
- Por ter sido ligado a rede elétrica imprópria ou quando sujeito a flutuações excessivas.
- Sinais de violações externas e rompimentos do lacre do produto.
- Ajuste interno ou conserto por pessoa não credenciada pela CJ Company.
- Se o Certificado de Garantia ou Nota Fiscal de compra apresentar alterações e ou rasuras.
- Uso caracterizado como NÃO DOMESTICO ou em desacordo com as normas estabelecidas no Manual de Instruções.
- Por condições impróprias do aparelho.

NÃO ESTAO COBERTOS PELA GARANTIA (ônus do consumidor)

- Serviços de instalação, regulagens externas, limpeza e orientação de uso, pois estas informações constam nas instruções que acompanham o produto.
- Compartimentos plásticos externos, cabos de ligação externos (ex.:cabo de força plugado) e qualquer acessório externo.
- Eliminação de interferências externas que prejudicam o bom funcionamento do produto.

ATENÇÃO: Este produto é comum a todos os eletrodomésticos portáteis e eletrônicos. Observe atentamente o tipo e o modelo do aparelho adquirido, pois alguns possuem componentes e recursos que não são adequados tecnicamente aos outros.

Para manter seu produto sempre original e com qualidade de funcionamento, procure somente o Posto de Serviço Autorizado pela CJ, que dispõe de peças originais e mão-de-obra treinada.

Para que o aparelho seja coberto pela garantia CJ COMPANY, guarde sua respectiva Nota Fiscal/Cupom Fiscal, durante o prazo de garantia. Para seu conforto e segurança consulte nossa Central de Assistência Técnica, você terá todas as informações necessárias para melhor utilizar seu produto.



CONTROLE DE GARANTIA

Modelo: _____ Marca: _____ N° _____

Vendedor: _____

Nota Fiscal: _____ Data: ____/____/____



CARIMBO DA LOJA

.....Por favor, destaque aqui e entregue ao nosso representante.....

Modelo: _____ Marca: _____ N° _____

TERMO DE GARANTIA

Este produto tem garantia assegurada pela SIGMA BRASIL, pelo prazo de **12 meses** (exceto os acessórios incluídos no produto, que tem garantia de 30 dias) a contar da data da compra, comprovada pela nota fiscal de venda ao consumidor, junto com este Termo de Garantia, segundo as condições adiante:

A - Este produto será consertado pela SIGMA BRASIL, nas suas oficinas técnicas próprias ou credenciadas quando apresentar defeito de fabricação, segundo critério dos técnicos e dentro do prazo acima estabelecido.

B - Os consertos efetuados dentro do tempo de garantia deverão ser realizados nas localidades onde houver Assistência Técnica Autorizada.

C - Esta garantia será válida quando o selo de identificação SIGMA BRASIL estiver intacto e o produto estiver acompanhado da Nota Fiscal de aquisição pelo consumidor e junto com este Termo de Garantia.

D - Esta Garantia não se aplica ao produto que apresentar em razão de acidentes (natural ou provocado), mau uso, utilização indevida ou tentativa de reparo por pessoas não autorizadas.

E - O adquirente consumidor deve informar-se junto à loja vendedora do endereço da Assistência Técnica autorizada mais próxima, para efetuar o reparo, quando necessário.

Em caso de duvida, o adquirente deverá reportar-se à SIGMA BRASIL.

Atendimento ao Cliente – SAC

Tel/Fax: (11) 2097-9877 – SP – 0800-7729877 Demais Localidades

Email: sac@sigmabrasil.com

Atendimento ao Cliente – SAC

Tel.: (11)2097-9877 - **SP** – 0800 772 9877 **Demais Localidades**

E-mail: sac@sigmabrasil.com - Site: www.sigmabrasil.com