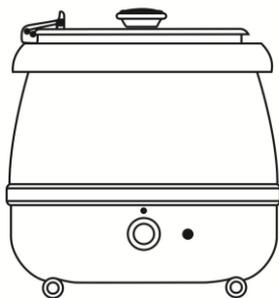


MANUAL DE INSTRUÇÕES - PANELA ELECTRICA DE BUFFET

Refª 0434381110 – Modelo LS-FLST PRETO

Refª 04343811101 – Modelo LS-FLST INOX



PARTES:

- 1 – Tampa
- 2 – Corpo da panela
- 3 – Indicador luminoso de funcionamento
- 4 – Controlador de temperatura
- 5 – Indicador luminoso de temperatura
- 6 - Recipiente em alumínio para a água
- 7 – Recipiente em inox para a sopa



Capacidade: 10 Lts	Voltagem: 220V/400W
Peso: 5.20Kgs	Dimensões: 35x35x36cm



Leia estas instruções antes da primeira utilização. Guarde este manual para futuras consultas.

ATENÇÃO! SUPERFÍCIES QUENTES!

ATENÇÃO

- A panela deverá ser colocada sobre uma superfície lisa e nivelada.
- Não deixe a panela sem supervisão enquanto estiver em funcionamento.
- Nunca mergulhe a panela em água ou qualquer outro líquido.
- Nunca coloque a panela em funcionamento se estiver vazia
- Nunca mova ou transporte a panela quando esta estiver ligada ou quando contiver comida quente no interior.
- Não tente reparar ou substituir o cabo de alimentação se este se danificar. Contacte um técnico especializado.
- Não toque nas superfícies quentes sob pena de sofrer queimaduras. Certifique-se que o cabo de alimentação não está em contacto com qualquer superfície quente.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

- Coloque a panela numa superfície resistente e nivelada
- Utilize apenas em banho-maria. Abra a tampa e adicione 0,6L de água no recipiente em alumínio. Nunca coloque água em demasia. A água não deverá atingir o topo do recipiente em inox. Remova de imediato qualquer excesso de água.
- Ligue a panela colocando o controlador de temperatura entre a posição 1 e 3. O indicador luminoso de temperatura acender-se-á, mostrando que a panela está ligada. Rodando para a posição OFF a panela desligar-se-á. O termóstato deve estar habitualmente colocado entre a posição 1 e 2, é recomendável que a panela funcione sempre na temperatura mais baixa possível, apenas para manter a comida na temperatura correta. *Quando colocar o termóstato na posição 3 a panela atingirá temperaturas mais elevadas.*

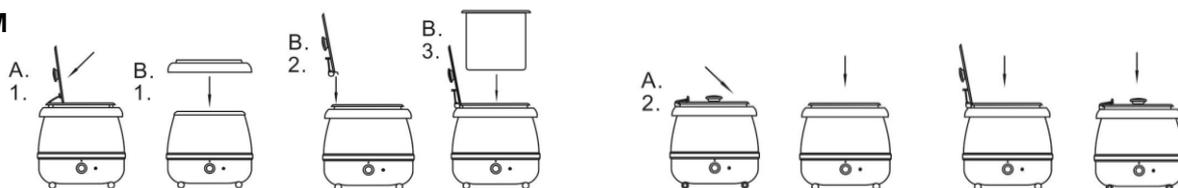
ATENÇÃO:

- Esta panela não foi concebida pra cozinhar, nem foi concebida para descongelar alimentos congelados.
- Mantenha sempre a tampa fechada quando ninguém estiver a servir-se.

MANUTENÇÃO

- Salpicos de comida deverão ser imediatamente limpos das superfícies exteriores.
- É importante limpar a panela após cada utilização.
- Para retirar sujidades da panela utilize um pano húmido e levemente ensaboadado.
- O recipiente em inox pode ser lavado na máquina de lavar louça.
- A panela não deve ser limpa com jatos de alta pressão.
- Certifique-se que a panela está desligada sempre que esta não esteja a ser utilizada, quando estiver a enchê-la e quando estiver a limpá-la.

MONTAGEM



AVISO: ESTE EQUIPAMENTO DEVE SER LIGADO A UMA TOMADA COM PROTECÇÃO DE TERRA. ESTE EQUIPAMENTO TEM GARANTIA CONFORME LEGISLAÇÃO EM VIGOR