

LIVOO

Feel good moments

Manual de Instrucciones

Aparato para cocer arroz



Referencia: DOC111
Versión: 1.5
Idioma: Español

Manual de Instrucciones

Usted ha comprado una marca LIVOO producto y le damos las gracias. Tenemos mucho cuidado en el diseño, ergonomía y facilidad de uso de nuestros productos. Esperamos que este producto le dará plena satisfacción.

El manual de instrucciones está igualmente disponible desde nuestro sitio web

www.livoo.fr

INSTRUCCIONES GENRALES DE SEGURIDAD

POR FAVOR, TÓMESE UN TIEMPO PARA LEER BIEN LA RESEÑA DE UTILIZACIÓN PARTICULARMENTE ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN.

Un mal uso del aparato puede dañarlo o herir al usuario. Asegúrese que usted utiliza el aparato para el uso por el cual es concebido; declinamos toda responsabilidad en cuanto a los daños provocados por una utilización incorrecta o una mala manipulación

1. Verifique que su voltaje de red corresponda al indicado en el aparato.
2. De vez en cuando, revise el cable para descartar daños. Nunca use el electrodoméstico si el cable o el aparato presentan algún daño.
3. Las instrucciones de seguridad no excluyen por sí solas completamente cualquier peligro, por lo que deben tomarse siempre medidas apropiadas para la prevención de accidentes.
4. Cuando lo use, nunca deje el electrodoméstico sin supervisión. Mantenga fuera del alcance de los niños o de personas incapacitadas.
5. Si el cable de alimentación presenta daños, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente capacitadas (*) para evitar cualquier

Manual de Instrucciones

riesgo.

6. El cable de alimentación debe estar conectado correctamente a la toma de la unidad, de lo contrario el contacto incorrecta podría causar un sobrecalentamiento y puede dañar el elemento calefactor
7. No coloque la unidad en un lugar húmedo o inestable, o cerca de un rango de calentamiento para evitar la deformidad.
8. El ventilador de vapor se calienta mucho cuando se está cocinando. Mantenga la cara y las manos lejos de la tapa exterior y el ventilador de vapor.
9. Utilice el aparato sólo con fines domésticos y en el modo indicado en estas instrucciones.
10. Nunca use el electrodoméstico cerca de superficies calientes.
11. Nunca use el electrodoméstico al aire libre y colóquelo siempre en un ambiente seco.
12. Nunca use accesorios que no sean recomendados por el fabricante. Podrían constituir un peligro para el usuario y el riesgo de dañar el electrodoméstico.
13. Nunca mueva el electrodoméstico halando del cable. Asegúrese de que nadie tome el cable. No enrolle el cable alrededor del electrodoméstico ni lo doble.
14. Coloque el electrodoméstico sobre una superficie firme y plana.
15. Desconecte el electrodoméstico cuando no lo use.
16. Es absolutamente necesario mantener limpio el aparato en todo momento, ya que entra en contacto directo con alimentos.

Manual de Instrucciones

17. En cuanto a las instrucciones para limpiar superficies en contacto con alimento, gracias para mandar al debajo de párrafo "Limpieza" en el manual.
18. Asegúrese de que el electrodoméstico esté desconectado antes de montar, retirar o limpiar alguno de los accesorios. Es absolutamente necesario retirar los accesorios antes de limpiarlos.
19. El electrodoméstico no está diseñado para que opere por medio de controladores externos o sistemas de control remoto por separado.
20. Guarde este manual junto al electrodoméstico. Si el electrodoméstico es usado por terceros, se debe proporcionar el manual de instrucciones también.
21. Este aparato puede ser utilizado por niños de edad por lo menos de 8 años y más si ellos (si ellas) son correctamente vigiladas o si las instrucciones relativas a la utilización del aparato con toda seguridad se les han sido dadas y si los riesgos incurridos fueron aprehendidos. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del aparato no se harán por los niños a menos que sean mayores de 8 años y supervisados.
22. Este aparato puede ser utilizado por las personas con alguna incapacidad físicas, sensoriales o mentales o con falta de experiencia y conocimientos si han recibido supervisión o instrucciones relativas al uso de una manera segura del aparato y comprenden los riesgos involucrados.
23. Mantener el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años de edad.

Manual de Instrucciones

24. Esta máquina es para fines domésticos y usos similares, tales como:
- en áreas del personal de cocina en tiendas, oficinas y otros lugares de trabajo.
 - en granjas.
 - por clientes en hoteles, moteles y otros lugares de tipo residencial
 - en lugares de tipo hostel.
25. Existe un riesgo potencial de herida en caso de mala utilización.
26. La superficie del elemento de calefacción está sujeto a calor residual después del uso.
27. Nunca sumerja del aparato en agua
28. ADVERTENCIA: para evitar un peligro debido a la reinicialización negligente del disyuntor térmico, este aparato no debe ser abastecido por un dispositivo externo de conmutación, como un minuterio, o conectado a un circuito que regularmente es encendido y de por la utilidad

(*) Electricista calificado competente: se refiere al departamento de ventas del fabricante o importador o a cualquier persona calificada, aprobada y competente para llevar a cabo este tipo de reparaciones de manera de evitar todo tipo de peligros. En cualquier caso, deberá entregar el electrodoméstico a este electricista.

Manual de Instrucciones

INSTRUCCIONES ESPECIALES DE SEGURIDAD

Información:

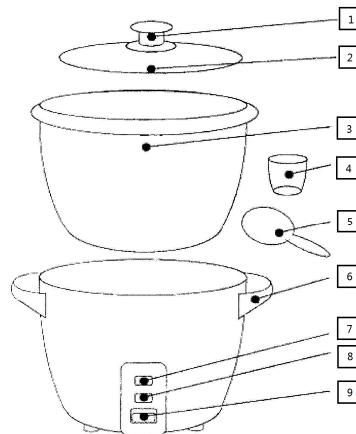
Este aparato no es para uso profesional. Usted debe seguir las pausas solicitadas. Si no se siguen estas instrucciones cuidadosamente puede resultar en daños del dispositivo.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Suministro de voltaje: 220-240V~ 50-60Hz
Consumo energético: 500 W
Capacidad: 1,5 L

IDENTIFICACIÓN DE LAS PIEZAS

1. Tapa
2. Tapa
3. Olla interior
4. Vaso de medición
5. Cuchara arrocer
6. Cocer
7. Luz indicadora (roja/naranja)
8. Luz indicadora (roja/naranja)
9. Interruptor



MODO DE EMPLEO

COCCIÓN DEL ARROZ

Al usar estas directrices obtendrá excelentes resultados. Para su comodidad, la olla interior posee en su interior líneas de medición de agua. También se suministra un útil vaso de medición diseñado para medir tanto arroz como agua.

1. Use el vaso de medición suministrado en el paquete para medir el arroz y añádalo a la olla interior. Una medición completa equivale a una taza.
2. Para añadir el agua de cocción, puede seleccionar cualquiera de los siguientes métodos:
 - 1). Si utiliza el vaso de medición, agregue la cantidad adecuada de agua al arroz añadido en la olla interior. (Consulte la tabla de mediciones).

Manual de Instrucciones

- 2). Si utiliza las líneas indicadoras de agua, añada agua en la olla interior hasta la línea de agua adecuada. Ejemplo: para 3 tazas de arroz crudo, añada agua hasta la línea 3.
3. Para ablandar el arroz, se recomienda añadir el arroz y el agua en la olla interior y dejarlos a remojo durante 10-20 minutos antes de cocinarlo.
4. Vuelva a colocar la tapa en la arrocera y enchufe el cable de corriente.
5. Conectar el cordón de alimentación. No conecte antes de estar listo, si no la cocción del arroz podría ser fallada. Si la cuba no está en el aparato, la cocción no comenzará.
6. Apriete el interruptor de alimentación sobre la posición (I). Apriete luego el interruptor "COO.K." sobre la delantera del aparato. El indicador se enciende cuando la cocción comenzó.
7. Cuando el arroz es cocido, el conmutador pasa automáticamente sobre Parada. Deje cubierto por lo menos durante 15 minutos al vapor de arroz. La función "mantenimiento al calor" funciona tan pronto como el cordón es conectado y el interruptor de alimentación es sobre (I).
8. Apriete el interruptor de alimentación Off "O" y desconecte después de cada utilización (coger la toma no el cordón).
9. Ponga el interruptor en la posición COCCIÓN. Al fin de la cocción del arroz, el aparato pasa automáticamente a la función MANTENIMIENTO AL CALOR.
10. El arroz completo necesitará el tiempo más largo para cocer. Se recomienda añadir $\frac{3}{4}$ de taza de agua para que se adecúe al tiempo de cocción apropiado.

TABLA DE MEDICIONES PARA ARROZ/AGUA

ARROZ CRUDO	AGUA SUMINISTRADA CON VASO DE MEDICIÓN	LÍNEA DE AGUA EN OLLA INTERIOR	ARROZ APROX. OBTENIDO
1 taza	1-1/2 taza	Línea 0,2	2 tazas
2 tazas	2-1/2 tazas	Línea 0,4	4 tazas
3 tazas	3-1/2 tazas	Línea 0,6	6 tazas
4 tazas	4-1/2 tazas	Línea 0,8	8 tazas
5 tazas	5-1/2 tazas	Línea 1,0	10 tazas
6 tazas	5-1/2 tazas	Línea 1,2	12 tazas
7 tazas	5-1/2 tazas	Línea 1,4	14 tazas
8 tazas	5-1/2 tazas	Línea 1,6	16 tazas

Sugerencias útiles

1. Se recomienda aclarar el arroz para retirar los restos de salvado y almidón. Ello le ayudará a reducir la cantidad de oscurecimiento del arroz y su adhesión al fondo de la olla después de cocinarlo, aunque puede que se pierdan algunos de los nutrientes inherentes del arroz.
2. Recuerde: Coloque primero el arroz en la olla interior y, a continuación, añada el agua antes de cocinarlo.
3. Si nota que el arroz se queda pegado a causa del tipo de arroz seleccionado, intente añadir una ligera capa de aceite vegetal al fondo de la olla interior antes de añadir el arroz.
4. Al cocinar arroz integral o arroz salvaje, añada $\frac{3}{4}$ de taza de agua adicionales.
5. Ya que existen numerosos tipos de arroz disponibles, la relación arroz/agua podría variar ligeramente entre un tipo y otro. Recuerde realizar los cambios necesarios para lograr mejores resultados.
6. Nota: Use siempre el Vaso de medición suministrado con su olla arrocera/al vapor; de lo contrario añada agua hasta la línea de agua correspondiente.

SOPAS Y GUIOSOS

Un buen plato de sopa o guiso es siempre bienvenido en la mesa. Sea creativo y utilice diversos restos de carne y verduras con su caldo preferido y cree su propia receta exclusiva. Al preparar sopas o guisos, asegúrese de que tengan tiempo adicional para que se cuezan a fuego lento. Con ello logrará que los sabores se fundan y la carne se ablande.

Sugerencias útiles

Manual de Instrucciones

1. Para espesar el guiso, mezcle $\frac{1}{4}$ de taza de harina con suficiente agua fría hasta que forme una pasta fina. Añádala gradualmente al guiso y remueva hasta que espese.
2. Si usa perejil o hierbas frescas en su receta, añádalos al final del proceso de cocción para preservar su sabor.
3. Guarde los restos sobrantes para el día siguiente. El sabor aumentará tras su reposo en la nevera durante una noche.
4. Los tomates guisados en lata o el agua con caldo condimentado y especias proporcionan una excelente ayuda a la hora de preparar caldos que serán la base de sopas y guisos.

LIMPIEZA

Antes de limpiar la olla arrocera, desenchufe el aparato y deje que se enfríe.

1. Extraiga la olla interior y la tapa de la olla arrocera y lávelas en agua caliente y jabonosa. Aclare completamente y, a continuación, seque con un paño seco y suave.
2. Cuando sea necesario, limpie el exterior de su arrocera con un paño limpio y húmedo o con detergente para platos suave. NUNCA use limpiadores abrasivos. No utilice herramientas metálicas ni estropajos de acero en el acabado exterior ni en la olla de cocción, ya que podrían causar daños. NO SUMERJA NINGUNA PARTE DEL CUERPO DE LA OLLA ARROCERA EN AGUA.
3. Para limpiar la placa calefactora y la placa de control térmico, use estropajos de acero para pulir o eliminar cualquier residuo adherido. A continuación, limpie con un paño húmedo. Antes de volver a usar el aparato, permita que se seque completamente. Debe mantener la placa calefactora y la placa de control térmico libres de materia extraña; de lo contrario la arrocera no funcionará correctamente.
4. Los restos de vinagre o sal podrían causar la corrosión de la olla interior. Límpiela completamente después del uso.
5. LAS TAREAS DE SERVICIO, EXCLUYENDO LA LIMPIEZA, DEBEN SER REALIZADAS ÚNICAMENTE POR UN REPRESENTANTE DEL SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO.

Sugerencia durante la limpieza

Añada $\frac{1}{2}$ taza de agua y una pequeña cantidad de detergente para platos o para el lavaplatos en la olla interior. Pulse el interruptor COOK y permita que se caliente durante 10 minutos. ACLARE y DEJE SECAR COMPLETAMENTE ANTES DE VOLVER A USAR EL DISPOSITIVO.

Manual de Instrucciones



**Eliminación correcta de la unidad
(Aparatos eléctricos y electrónicos)**

(Aplicable en la Unión Europea y el resto de Europa que han adoptado los países sistemas de recogida selectiva de residuos)

La Directiva europea 2012/19/EU sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), los que electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores habituales para residuos domésticos.

Aparatos viejos deben ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los materiales que contienen y reducir el impacto en la salud humana y el medio ambiente.

El símbolo de la papelera tachada se encuentra en todos los productos para recordar la obligación de recolección separada.

El consumidor debe contactar con la autoridad local o minorista para obtener información sobre la correcta eliminación de su producto.



LIVOO

BP 61071

67452 Mundolsheim - FRANCIA

- Foto no contractual
- Sobre la calidad de sus productos, el fabricante se reserva el derecho de hacer modificaciones sin aviso previo