

LIVOO

Feel good moments

Manual de instrucciones

Freidora 3 L



Referencia : DOC216
Versión : 1.5
Idioma : Español

WWW.LIVOO.FR

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.

Este manual de instrucciones es disponible también en nuestro sitio

www.livoo.fr

CONSIGNAS 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. Este aparato está destinado para el uso doméstico
2. Antes de la utilización, comprobar que la tensión de la toma mural corresponde a la tensión nominal.
3. Enchufe el aparato a una toma mural unida a la tierra.
4. Este aparato no debe ser utilizado por los niños de 0 a 8 años. Este aparato puede ser por niños de 8ans y más si continuamente son supervisados. Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades reducidas físicas, mentales y sensoriales o una falta de experiencia y de conocimientos si son supervisadas o instruidos concerniendo a la utilización del aparato con toda seguridad y si comprenden los peligros que esto implica.
5. La limpieza y el mantenimiento no pueden ser efectuados por niños.

Manual de instrucciones

6. Mantener el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años de edad.
7. No deje el aparato sin vigilancia cuando es conectado.
8. Desconecte el aparato cuando no esté en uso o antes de limpiarlo.
9. No utilizar el aparato :
 - . Nunca utilice el aparato si el cable o el aparato muestran algún signo de daño
 - . En caso de mala utilización
 - . Si el aparato está dañado de cualquiera manera
 - . Si el aparato está sumergido en agua
 - . Si cayó accidentalmente
 - . Nunca utilice el aparato si el cable o el aparato muestran algún signo de daño. En ese caso, todas las reparaciones deben ser realizadas por un electricista calificado y competente (*).
10. Si el cordón de alimentación estuviese estropeado, es necesario mandarlo sustituir por el fabricante o su agente autorizado o cualquier otra persona cualificada a tal efecto con el fin de evitar todo tipo de peligro.
11. Coloque el dispositivo sobre una superficie plana, estable y resistente al calor
12. Nunca sumerja la base del aparato en agua o cualquier otro líquido por cualquier motivo. Nunca lo coloque en la lavadora de platos.
13. Para reducir el riesgo de electrocución no toque el enchufe

Manual de instrucciones

o el aparato con las manos húmedas

14. Evitar que el cable cuelgue por los bordes de las mesas, superficies de trabajo, o que toque superficies calientes
15. No desenchufe tirando del cable
16. Desenrollar el cable durante la utilización con el fin de evitar el recalentamiento
17. Nunca mover el aparato cuando esta funcionando.
18. No colocar un aparato sobre o cerca de caliente superficies.
19. Guardar el aparato al lado de tejidos, cortinas u otros materiales inflamables con el fin de evitar poner en marcha un incendio.
20. El aparato no está destinado a ponerse en funcionamiento por medio de un minuterio exterior o por un sistema de mando a distancia separado
21. En cuanto a las informaciones para la instalación, la manipulación, el mantenimiento y la desechada del aparato, refiérase al párrafo a continuación de la reseña.
22. Los aparatos de cocción deberían estar colocados en una situación estable con los puñados (si lo tienen) colocadas por tipo que evita las consecuencias de líquidos calientes
23. En cuanto a los detalles sobre el modo de limpiar las superficies que están en el contacto de los productos alimenticios o del aceite, refiérase al párrafo a continuación de la reseña.
24. Es absolutamente necesario mantener limpio el aparato en todo momento, ya que entra en contacto directo con alimentos.

Manual de instrucciones

25. En cuanto a las instrucciones para limpiar superficies en contacto con alimento, gracias para mandar al debajo de párrafo "Limpieza" en el manual.
26. Este aparato está destinado para el uso doméstico y aplicaciones similares tales como:
- . áreas de cocina del personal de tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo
 - . casas rurales
 - . por los clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial
 - . entornos de tipo alojamiento y desayuno.

(*)Electricista competente: Miembro del Departamento post ventas del productor o el importador o cualquier persona que esté calificado, autorizado y competente para llevar a cabo este tipo de reparaciones con el fin de evitar cualquier peligro. En cualquier caso deberá devolver el aparato este electricista.

PRECAUSIONES PARTICULARES



Precaución superficie caliente!

Las superficies pueden ser muy calientes cuando el aparato funciona.

- Esta freidora sólo puede utilizarse con aceite o grasa líquida, no es adecuada para uso con grasa sólida. La grasa sólida puede contener agua, por lo que puede hacer que salpique cuando se caliente.

Manual de instrucciones

- Nunca encienda la freidora sin aceite o grasa en su interior, ya que el aparato se podría dañar. Además, no eche ningún otro líquido, como agua, en el interior de la freidora.

DATOS TÉCNICOS

Voltaje de funcionamiento: 220-240V~50Hz

Potencia: 2000W

CUADRO DE LOS FREIMIENTOS

TIPO DE ALIMENTO	TEMPERATURA DE FRITURA (°C)
Pre-fritura de patatas fritas	170
Pre-fritura de patatas fritas	190
Fritos de parmesano	170
Croquetas de queso	170
Croquetas de carne/pescado/patata	190
Pescado	150
Palitos de pescado	180
Donuts	190
Croquetas de carne	190
Pollo	160
Buñuelos de langostinos	180

Información:

- Use un máximo de 0,8 kg de patata fritas por cada 3 litros de aceite;
- Con los productos congelados; divida la cantidad de patatas fritas entre 2 para evitar que el aceite se enfríe rápidamente. Sacuda los productos congelados encima del fregadero para deshacerse de parte del hielo.
- Al usar patatas fritas hechas a partir de patatas frescas, seque las patatas después de lavarlas de modo que no caiga agua en el aceite.
- Fría las patatas en 2 fases. La primera fase (prefritura): de 5 a 10 minutos a 170 grados °C. La segunda fase (fritura final) de 2 a 4 minutos a 190 grados °C. Drene bien.

PROTECCIÓN CONTRA SOBRECALENTAMIENTO:

- Si activa la freidora accidentalmente sin aceite ni grasa en su interior, la protección contra sobrecalentamiento se activa automáticamente. El aparato no podrá usarse. Desenchufe el aparato.

Manual de instrucciones

- Una vez el aparato se haya enfriado completamente y haya pulsado el botón "RESTART" en la parte trasera del elemento de control, podrá volver a usarlo. Para ello, use un objeto de plástico o madera de 4 cm de largo como mínimo.

ANTES DE SU UTILIZACIÓN

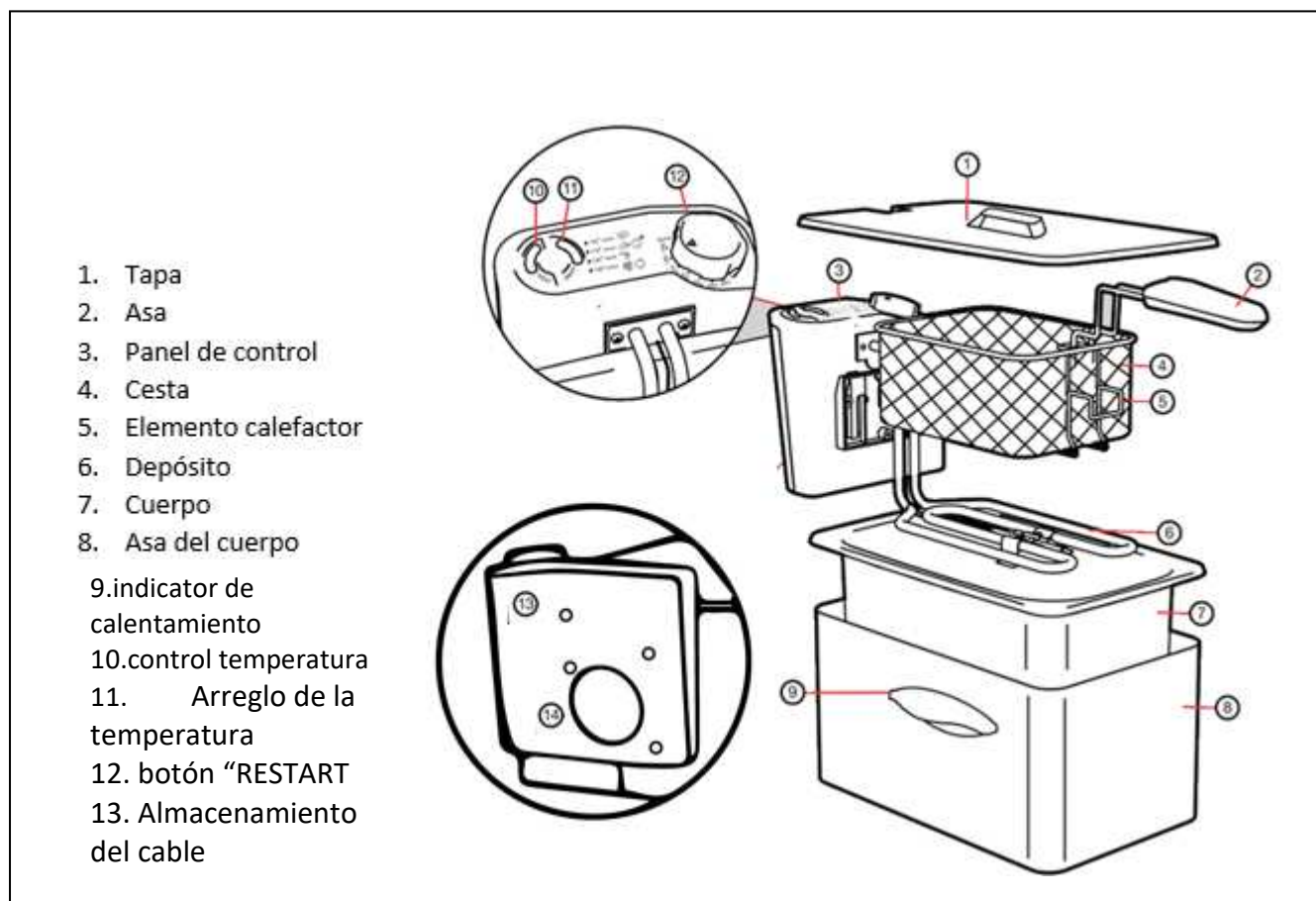
Antes de utilizar este aparato por primera vez retire los materiales del embalaje.

A continuación lave los accesorios y la sartén interior con agua caliente. Séquelo todo bien antes de utilizarlo.

Asegúrese de que los componentes eléctricos no se mojen.

La freidora está equipada con un termostato ajustable y luces indicadoras. El sistema "abierto" de fritura asegura resultados excelentes y profesionales y una fácil limpieza.

DESCRIPCIÓN



UTILIZACIÓN

Manual de instrucciones

1. Quite la tapa de la freidora y extraiga los accesorios.
2. Llene la freidora con la cantidad que desee de aceite o grasa. Asegúrese de que el contenido no es inferior ni superior a los niveles que se marcan en el interior del aparato. Para obtener mejores resultados, le recomendamos que no mezcle diferentes tipos de aceite.
3. Elija la temperatura adecuada para lo que desee freír. Consulte la tabla de temperaturas.
4. Utilice el asa para colocar la cesta en la freidora.
5. Coloque los alimentos que quiera freír en la cesta.
6. Para obtener mejores resultados, es recomendable que los alimentos que quiera freír en la cesta estén secos.
7. Baje la cesta en el aceite lentamente para evitar el exceso de burbujas.
8. La luz indicadora se apagará cuando se haya alcanzado la temperatura que haya seleccionado. Espere siempre a que se alcance la temperatura seleccionada. Para mantener el aceite a la temperatura seleccionada, el termostato se activará y desactivará continuamente así como la luz indicadora.
9. Suba la cesta de nuevo cuando se haya cumplido el tiempo de fritura.
10. Desenchufe la freidora.
11. Enjuague el asa y la cesta después de su uso y séquelas a fondo.
12. Una vez que la freidora se haya enfriado por completo podrá colocar la cesta en su lugar y guardarla. Guarde la freidora con la tapa cerrada en un lugar oscuro y seco. De esta forma, podrá dejar el aceite y la cesta en la freidora cuando guarde el aparato.

CÓMO CAMBIAR EL ACEITE

Asegúrese de que la freidora y el aceite se han enfriado totalmente antes de cambiar el aceite (desenchufe la freidora). Cambie el aceite de forma regular. Es absolutamente necesario cuando el aceite se oscurece o tiene un olor diferente. En cualquier caso, cambie el aceite una vez cada 10 usos. Cambie todo el aceite a la vez; no mezcle aceite nuevo con usado. El aceite usado no es bueno para el medio ambiente. No lo tire a un cubo de basura normal. Siga las indicaciones del servicio de recogida de basura municipal de su zona.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Nota: Esperar que el aparato sea enfriado antes de limpiarlo

1. Limpie la parte exterior de la freidora con un paño húmedo y séquela con un paño limpio y suave.
2. No utilice nunca limpiadores abrasivos o estropajos.
3. Limpie la cesta y el asa con agua caliente y jabón. Séquelas bien antes de volver a utilizarlas.
4. Cuando cambie el aceite también puede limpiar el interior de la freidora. Vacíe la freidora y primero limpie la parte interior con papel de cocina. Después utilice un paño mojado en agua con jabón. A continuación, limpie el interior de la freidora con un paño húmedo y séquela a fondo.
5. No se recomienda la limpieza en lavavajillas.

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

- Ilustración no contractuales
- La información del producto está sujeta a cambios sin previo aviso.



Manual de instrucciones