

LIVOO

Feel good moments

Manual de instrucciones

Freidora doble 2 x 3 L



Referencia: DOC217
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

Consigna 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 utilizado por niños de 8 años y más si continuamente son vigilados. Este aparato puede ser utilizado por personas que tienen capacidades reducidas físicas, sensoriales o mentales o privadas de experiencia o de conocimiento, 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 comprenden los peligros que esto implica.
5. La limpieza y el mantenimiento no pueden ser efectuados por niños. Niños no deben jugar con el aparato.

Manual de instrucciones

6. Mantener el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años de edad.
7. Desconecte el aparato cuando no esté en uso o antes de limpiarlo.
8. 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

9. 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 (*).
10. Coloque el aparato en una superficie plana.
11. Nunca sumerja el aparato en agua.
12. Evitar que el cable cuelgue por los bordes de las mesas, superficies de trabajo, o que toque superficies calientes
13. No desenchufe tirando del cable
14. Desenrollar el cable durante la utilización con el fin de evitar el recalentamiento
15. Nunca mover el aparato cuando esta funcionando.
16. No colocar un aparato sobre o cerca de caliente superficies.
17. Guardar el aparato al lado de tejidos, cortinas u otros

Manual de instrucciones

materiales inflamables con el fin de evitar poner en marcha un incendio.

18. El aparato no está destinado a ponerse en funcionamiento por medio de un minuterio exterior o por un sistema de mando a distancia separado
19. 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
20. Refiriendo a las instrucciones de limpieza de las superficies en contacto con alimento, gracias por referirle párrafo más abajo "limpieza" del manual.
21. Es absolutamente necesario retirar los accesorios antes de limpiarlos.
22. Las superficies son susceptibles de ser calientes durante la utilización.
23. 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 calientes cuando el aparato funciona

- No limpiar el aparato si aún está caliente.
- NO UTILIZAR esta parilla cerca del agua o líquidos inflamables.
- 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.
- 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.
- Asegúrese de no dañar la resistencia de la freidora. (No la doble ni la abolle).

DATOS TÉCNICOS

Voltaje: 220-240V~50Hz

Potencia: 3300W

DESCRIPCIÓN

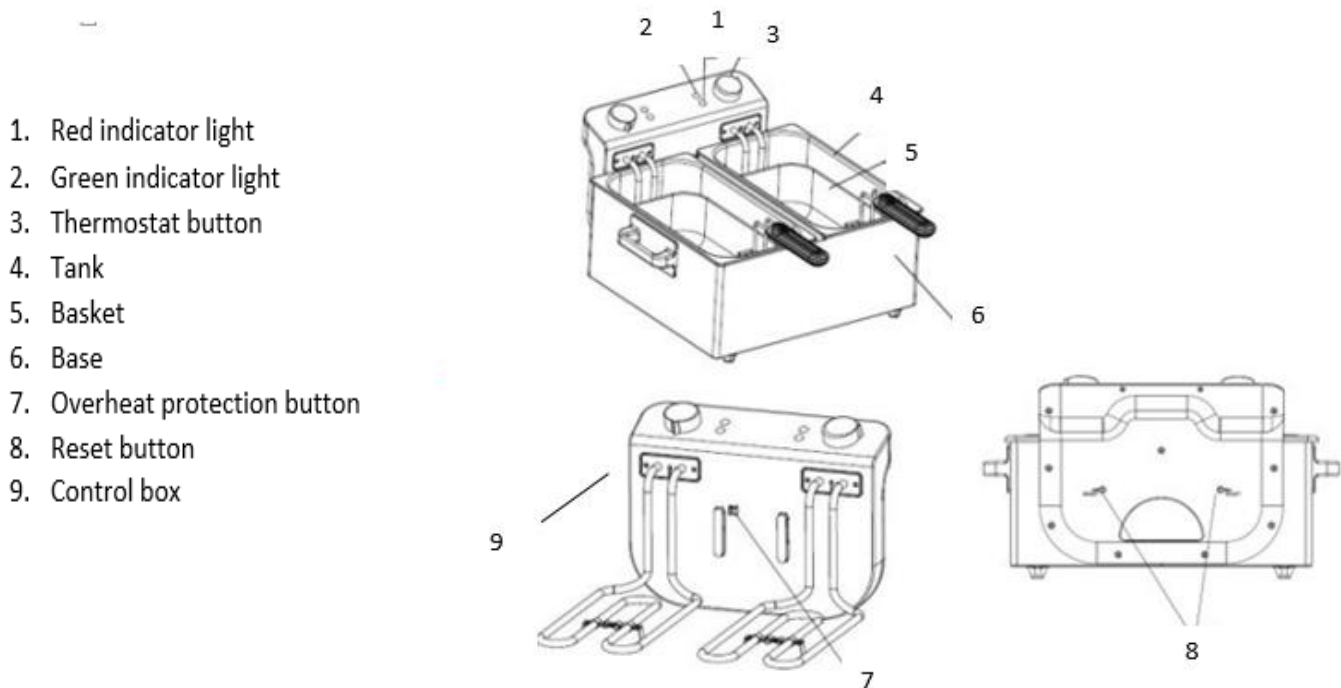
ANTES DEL USO

Antes del primer uso, retire el material de envoltorio.

A continuación, lave los accesorios y el contenedor interior en agua tibia. Seque bien antes del uso.

Manual de instrucciones

Asegúrese de que las piezas eléctricas permanezcan secas.



MODO DE EMPLEO

Nota: El interruptor de seguridad se activa cuando el elemento de control es introducido en la guía del mecanismo.

Podrá usar los dos tanques de la freidora o solamente uno (cada tanque posee un termostato).

1. Retire las tapas de la freidora doble y extraiga los accesorios.
2. Llene la freidora doble con la cantidad de aceite deseada en cada tanque.
Asegúrese de que esté llena por encima del nivel mínimo y por debajo del nivel máximo según se indica en el interior del aparato. Para obtener los mejores resultados, se recomienda no mezclar distintos tipos de aceite.
3. Enchufe el aparato. El indicador rojo se encenderá. Gire ambos botones del termostato para seleccionar la temperatura. El indicador verde se encenderá. Espere siempre hasta que haya alcanzado la temperatura seleccionada. El indicador verde se apagará.
4. Use el asa para colocar las cestas en la freidora.

Nota: Asegúrese de que el asa esté debidamente fijada (apriete las extremidades metálicas en el extremo del asa de la cesta e introdúzcalas en las hebillas metálicas de la cesta).

Coloque los alimentos a freír en las cestas. Para obtener los mejores resultados, introduzca alimentos secos en las cestas. Sumerja las cestas en el aceite lentamente para evitar la aparición de burbujas.

NUNCA INTRODUZCA NADA EN LAS CESTAS UNA VEZ SUMERGIDAS EN ACEITE.

Manual de instrucciones

Nota: llene las cestas con alimentos a un máximo de 2/3

Seque los alimentos húmedos antes de freírlos

Food meadow fried requires a temperature of cooking higher than the raw food

Los alimentos que contenga almidón (patatas) no deben freírse a una temperatura superior a los 180 °C

5. Para mantener el aceite a la temperatura seleccionada, el indicador verde se enciende y apaga repetidamente durante la cocción.
6. Para apagar el aparato, gire los botones de los termostatos a la posición OFF y desenchufe el aparato.

Advertencia: al levantar las tapas, puede que emita una ligera cantidad de vapor muy caliente. Preste atención para no quemarse y levante con cuidado usando las asas.

Use aceite especial para freír

No mezcle distintos tipos de grasa

PARA CAMBIAR EL ACEITE

Asegúrese de que la freidora y el aceite se hayan enfriado completamente antes de cambiar el aceite (y desenchufe de la toma de corriente).

Cambie el aceite con regularidad (si el aceite se oscurece o emite olores) una vez cada 10 usos.

Cambie todo el aceite al mismo tiempo; no mezcle aceite nuevo con aceite antiguo.

SISTEMA DE SEGURIDAD/REINICIO

- Apague y desenchufe el aparato.
- Espere hasta que la freidora se haya enfriado completamente.
- Encienda el botón RESET (en la parte trasera del elemento de control) de modo que la freidora vuelva a estar operativa. Para ello, use un objeto de plástico o de madera de, como mínimo, 4 cm de largo.
- La freidora volverá a estar operativa.

TABLA DE FREÍR		
Alimento	Temperatura °C	Tiempo
Champiñones	130 °C	2-3 min
Pollo empanado	170 °C	12-14 min
Langostinos completos	130 °C	2-4 min
Pasteles de pescado	170 °C	3-5 min
Filetes	170 °C	5 min
Cebollas	190 °C	2-4 min
Patatas	180 °C	12-15 min
Patatas fritas	190 °C	8-10 min

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

DESCONECTE EL APARATO DE LA TOMA DE CORRIENTE Y PERMITA QUE SE ENFRÍE COMPLETAMENTE ANTES DE LIMPIARLO

Manual de instrucciones

Atención: El elemento de calefacción podría mantenerse caliente durante largo tiempo después de desconectar el aparato

Advertencia: Nunca sumerja el elemento de calefacción/panel de control en agua ni en ningún otro líquido

1. Limpie el exterior de la freidora con un paño húmedo y seque con un paño suave y limpio.
2. Nunca use objetos ni líquidos abrasivos para la limpieza.
3. La cesta y el asa pueden limpiarse en agua tibia y jabonosa. Seque bien antes de volver a usar.
4. Al cambiar el aceite, también podrá aprovechar la oportunidad para limpiar la freidora. Vacíe la freidora y limpie el interior con una toalla de papel y, a continuación, con un paño humedecido en agua jabonosa. A continuación, pase un paño limpio y deje secar completamente.



**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.



Pour en savoir plus :

www.quefairedemesdechets.fr

LIVOO

BP 61071

67452 Mundolsheim - FRANCIA

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