

LIVOO

Feel good moments

Manual de instrucciones

Freidora sin aceite



Referencia: DOC255
Versión: 1.4
Idioma: Español



Manual de instrucciones

Gracias por adquirir un producto de la marca LIVOO. Todos nuestros productos son fabricados prestando la mayor atención al diseño, ergonomía y facilidad de uso. Esperamos que este producto

Gracias por comprar un producto LIVOO. Cuidamos mucho el diseño, la ergonomía y la facilidad de uso de nuestros productos. Esperamos que este producto sea de su agrado.

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. Compruebe que el voltaje de la unidad corresponda al voltaje de su instalación antes de conectar el aparato.
2. Nunca sumerja el aparato en agua. Nunca limpie el aparato colocándolo bajo el grifo. No permita el ingreso de agua o líquidos a la unidad. El dispositivo contiene componentes electrónicos. **¡Riesgo de descarga eléctrica!**
3. Siempre coloque los ingredientes en la canasta para freír, para evitar contacto con los elementos de calefacción.
4. No cubra la entrada de aire ni la salida de aire cuando la unidad esté funcionando.

Manual de instrucciones

5. No llene el contenedor de aceite. **¡Riesgo de incendio!**
6. No toque el interior de la freidora cuando la unidad esté funcionando. **¡Riesgo de quemaduras!**
7. Si el cable de alimentación está dañado, sustitúyalo solo con otro cable autorizado*, para evitar cualquier peligro.
8. Este aparato no deberá ser utilizado por niños de 0 a 8 años. Los niños de más de 8 años pueden utilizar este aparato si son objeto de vigilancia continua. Este aparato puede ser utilizado por personas con sus capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidos o falta de conocimiento si han recibido una vigilancia o instrucción sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los riesgos que corren.
9. No permita que los niños jueguen con el aparato.
10. Los niños no deben llevar a cabo la limpieza y el mantenimiento habituales.
11. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
12. Mantenga el cable de alimentación alejado de las superficies calientes del aparato y cualquier otra fuente de calor.
13. Asegúrese de que el aparato esté conectado a la toma de energía eléctrica.
14. El aparato no ha sido diseñado para ser utilizado con un temporizador externo ni con un sistema de control remoto independiente.
15. No coloque la unidad en o cerca de materiales

Manual de instrucciones

inflamables como un mantel o una cortina.

16. No coloque el dispositivo contra la pared u otros dispositivos. Mantenga una distancia de al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior y los lados y un espacio libre de 10 cm por encima de la unidad. Nunca coloque un objeto en la parte superior de la unidad.
17. Nunca utilice el aparato para otros fines que no sean los descritos en este manual.
18. El vapor caliente sale a través de la salida de aire durante la cocción. Mantenga las manos y rostro lejos del vapor. Además, preste atención al vapor caliente y a la alta temperatura, eliminando el recipiente para freír. Utilice siempre guantes térmicos.
19. La superficie del aparato puede calentarse demasiado durante el uso. Utilice siempre guantes térmicos.
20. Apague la energía inmediatamente y desconecte la unidad si observa que el aparato saca humo negro. Espere a que la emisión de humo se detenga antes de retirar el recipiente.
21. Siempre coloque la unidad en una superficie nivelada o estable.
22. Asegúrese de siempre desconectar el aparato antes de usarlo.
23. Permita que se enfríe durante 30 minutos antes de limpiarlo.
24. Siempre mantenga el aparato limpio ya que tiene contacto con los alimentos.

Manual de instrucciones

25. Con relación a los detalles sobre cómo limpiar las superficies que tienen contacto con alimentos o aceite, consulte el siguiente párrafo del folleto.
26. La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato funciona.
27. Los aparatos de cocción deberán colocarse sobre una superficie estable con las asas (si hay) colocadas de forma que se evite el desbordamiento de líquidos calientes
28. El aparato no deberá ser sumergido.
29. Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico y aplicaciones similares del tipo:
 - cocinas del personal de tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo
 - granjas
 - huéspedes de hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
 - alojamientos con desayuno

(*) Electricista competente cualificado: el departamento de posventa del productor o importador o cualquier persona cualificada, autorizada y competente para la realización de este tipo de reparaciones con la finalidad de evitar daños. En caso de reparación, envíe el aparato a este tipo de electricistas

INSTRUCCIONES ESPECIALES DE SEGURIDAD

Advertencia: ¡Superficie caliente!



- No cubra la entrada de aire ni la salida de escape cuando el aparato esté en marcha.

Utilice guantes de cocina cuando abra la puerta o manipule cualquier artículo que salga del horno.

TÉCNICAS DE INFORMACIÓN

Voltaje : 220-240V~50-60Hz

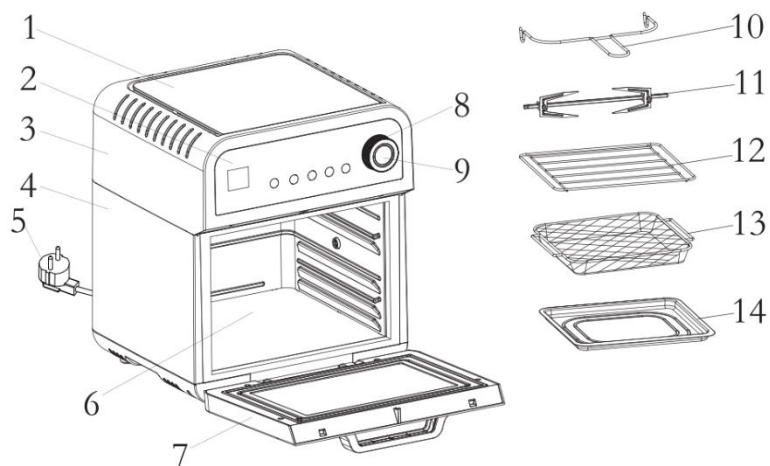
Potencia : 1600W

INTRODUCCIÓN

El horno de aire caliente utiliza un sistema de calor pulsante (aire caliente impulsado a través de un ventilador y un calentador) para preparar sus ingredientes de forma rápida, fácil y saludable. Los ingredientes se calientan por todos los lados a la vez y no es necesario añadir aceite a la mayoría de las recetas.

Manual de instrucciones

DESCRIPCIÓN



1. Tapa superior	8. Pomo de control
2. Panel de control	9. Botón
3. Cubierta superior	10. Sujeción de la rueda
4. Fuera del producto	11. Husillo
5. Cable de alimentación	12. Almacenamiento de cables
6. Caja interior	13. Cesta de malla
7. Puerta	14. Cubeta de drenaje

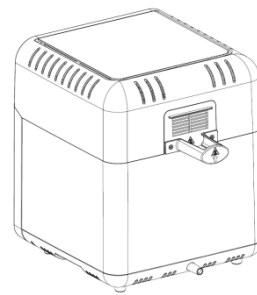
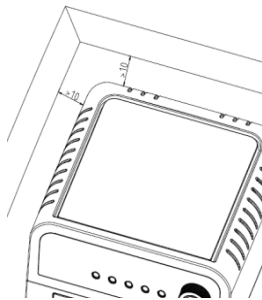
Panel de control :



Manual de instrucciones

ANTES DEL PRIMER USO

1. Saque la unidad de su embalaje. Retire todo el material de protección alrededor de la unidad y sus accesorios.
2. Retire los adhesivos y las etiquetas de la unidad.
3. Utilice únicamente una esponja no abrasiva para limpiar el interior y los distintos accesorios.
4. Limpie sólo las partes internas y externas de la unidad con un paño húmedo.
5. Deje 10 cm de espacio libre a cada lado de la freidora.
6. Por favor, instale el panel de salida de aire manualmente.



UTILIZA

Instalación del dispositivo

1. Coloque la unidad en una superficie nivelada o estable. No coloque el aparato sobre una superficie no resistente al calor.
2. No coloque nunca ningún objeto encima de la unidad que pueda interrumpir el flujo de aire y afectar a su correcto funcionamiento.
3. Por favor, mantenga siempre la bandeja de goteo en la capa más baja para recoger el aceite de los alimentos fritos.

Apagado automático

Esta unidad está equipada con un temporizador. Cuando la cuenta atrás del temporizador llegue a "0", la unidad emitirá varios pitidos y se apagará automáticamente. Sin embargo, puede apagar la freidora usted mismo.

Durante la cocción, se puede abrir la puerta, la energía se corta automáticamente. Después de cerrar, el horno volverá a funcionar normalmente. Si la puerta no se cierra después de 10 minutos, el horno se apagará automáticamente.

Uso del aparato

Manual de instrucciones

1. Enchufa la unidad a una toma de corriente.

Nota: Se recomienda precalentar el aparato antes de poner los ingredientes. A continuación, espere hasta que el indicador de calor se apague.

2. A continuación, coloque los alimentos en los diferentes platos o asadores que desee utilizar y elija uno de los 16 programas preestablecidos. Una vez seleccionado, pulse el botón ON/OFF. La temperatura y el temporizador se pondrán en marcha automáticamente.
3. Cuando el aparato haya alcanzado la temperatura programada, dejará de calentar. El indicador rojo de cocción se apaga para indicar que el proceso de calentamiento se ha detenido. Cuando la temperatura en el interior de la freidora disminuye, la freidora se enciende de nuevo para mantener la temperatura deseada.
4. Cuando oiga el pitido, el tiempo de cocción habrá terminado. Saque los alimentos del aparato y colóquelos en una superficie resistente al calor.

Nota: También puede detener la cocción manualmente simplemente pulsando el botón ON/OFF durante el ciclo. Después de varios minutos sin uso, el horno se apagará completamente.

5. Compruebe si los ingredientes están hechos. Si quieres que se cocinen más tiempo, vuelve a meterlos en el horno y pon el temporizador unos minutos más.

Después de la cocción, el cajón y los ingredientes están todavía calientes. Dependiendo de los diferentes ingredientes, puede salir vapor caliente.

Consejo: Puede utilizar unas pinzas para sacar los ingredientes grandes o frágiles de la cesta.

6. El horno ya está listo para volver a cocinar sus alimentos.



Para cambiar la temperatura: una vez elegido el programa, si la temperatura no es de su agrado, puede cambiarla pulsando el botón "TEMP °C". Una vez que la temperatura parpadee, utilice el botón de encendido/apagado para seleccionar la temperatura que desee. Una vez seleccionado, pulse de nuevo el botón TEMP °C y sonará un pitido para avisar del cambio de temperatura.

Para modificar el tiempo de cocción: una vez elegido el programa, puede modificar el tiempo preestablecido en el mismo. Basta con hacer clic en "TIME" y utilizar el mando de encendido/apagado para seleccionar la hora deseada. Una vez seleccionado, pulse de nuevo el botón "TIME" y una señal sonora le avisará del cambio de tiempo de cocción.

Manual de instrucciones

Para el inicio diferido de la cocción: seleccione un programa y pulse "TIMER". A continuación, seleccione la hora de inicio de la cocción y pulse el botón de encendido/apagado. Cuando llegue el momento, su horno iniciará su programa por sí mismo.

El botón "LUZ" le permitirá encender la luz durante el proceso de cocción, para una mejor visibilidad.

Asador: Si selecciona el asador, tendrá que preparar el asador. Una vez colocado el asador, girará a 360°C para garantizar una cocción uniforme.

Para montar su asador, tendrá que deslizar los ganchos en el eje del asador. Para asegurarse de que los ganchos están en su sitio, asegúrese de apretar los tornillos. A continuación, deberá colocar el asador montado en el girador de asadores dentro del horno. El soporte giratorio está integrado en el aparato. No lo fuerces.



AJUSTES

También puedes usar la freidora de aire para calentar los ingredientes. Para recalentar los ingredientes, ponga la temperatura a 150°C durante un máximo de 10 minutos.

Ingredientes	Temperatura (°C)	Tiempo
Patatas fritas	220°C	25 mins
Alimentos congelados	80°C	10 mins
Alitas de pollo	200°C	15 mins
Deshidratado	70°C	8 tiempo
Filetes	180°C	12 mins
Chips	220°C	20 mins
Pescado	180°C	15 mins
Verduras	180°C	12 mins
Palomitas de maíz	220°C	10 mins (Hay que precalentar durante 2 minutos)
Aves de corral	220°C	30 mins
Pastelería	180°C	30 mins
Brochetas	200°C	15 mins
Pizzas	180°C	15 mins
Mantener el calor	80°C	30 mins
Tostadas	200°C	4 mins
Galletas	180°C	12mins

Manual de instrucciones LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Limpie el horno después de cada uso.
2. Desenchufe el cable de alimentación y deje que la unidad se enfríe durante 30 minutos.
3. Limpie el exterior de la unidad con un paño húmedo.

Nota: No limpie la cesta de freír con utensilios de cocina metálicos ni con productos de limpieza abrasivos, ya que podría dañar el revestimiento antiadherente.

4. Utilice agua caliente y una esponja no abrasiva para limpiar el interior de la unidad.
5. Utilice un cepillo para limpiar los restos de comida de las resistencias.

Nota: El interior de la puerta y el interior del aparato tienen un revestimiento antiadherente. Si utiliza utensilios de cocina metálicos o materiales abrasivos para limpiar el interior puede dañar el revestimiento antiadherente.



**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 - FRANCE

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