

LIVOO
Feel good moments
Manual de Instrucciones

Procesador de alimentos



Referencia: DOP142
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.

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. Antes de la utilización, comprobar que la tensión de la toma mural corresponde a la tensión nominal.
2. No accione el aparato si el cable está dañado, después de un funcionamiento incorrecto o si ha sufrido cualquier tipo de daños.
3. 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 (*).
4. Evitar que el cable cuelgue por los bordes de las mesas, superficies de trabajo, o que toque superficies calientes.
5. Para reducir el riesgo de electrocución, no utilizar nunca este aparato con las manos mojadas, no echar agua en el aparato ni sumergirlo en el agua.
6. No tocar las superficies calientes. Utilizar solamente los puños o las teclas.
7. Es necesaria una vigilancia estricta cuando utiliza el aparato

Manual de Instrucciones

junto a niños o personas minusválidas.

8. No colocar un aparato sobre o cerca de una llama de gas o sobre un horno caliente.
9. No utilizar al exterior (únicamente para uso interior).
10. No tocar las cuchillas de corte ni introducir cualquier tipo de objeto (cuchillos, tenedores, cucharas, etc.) en el cuenco cuando el aparato está en funcionamiento. Utilizar solamente una espátula cuando el aparato no está en movimiento para evitar el riesgo de herirse.
11. Este aparato no debe ser utilizado por niños o personas que no leyeron atentamente estas instrucciones.
12. No utilizar nunca el aparato cuando el cuenco esté vacío y no retirar la tapa del cuenco antes de que se hayan parado completamente las cuchillas
13. Este aparato está destinado a picar pequeñas cantidades de alimentos, por ninguna razón deberá llenarse demasiado el cuenco.
14. Este aparato no debe ser utilizado por los niños.
Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
15. Este aparato puede ser utilizado por personas con discapacidades físicas, limitaciones de la capacidad sensorial o mental, la falta de experiencia o conocimiento, si hayan recibido supervisión, recibió instrucciones una manera segura y si entienden los riesgos que implica.
16. Los niños no deben jugar con el aparato
17. Jamás deje sin vigilancia cuando no es utilizado.
18. El aparato no está destinado a ponerse en funcionamiento

Manual de Instrucciones

por medio de un minuterero exterior o por un sistema de mando a distancia separado

19. No utilice el aparato:

- si la toma o el cable de alimentación es dañada
- en caso de mal funcionamiento
- si el aparato ha sido dañado de algún modo sea
- si cayó en el agua
- si cayó el aparato

20. Siempre desconecte la aplicación del suministro si es dejó desatendido y antes de la montadura, el desmontaje o la limpieza.

21. Para obtener instrucciones de limpieza de las superficies que entran en contacto con alimentos o aceites, consulte la sección "Limpieza" del manual a continuación.

22. En cuanto a las instrucciones de utilización de los accesorios, los tiempos de operación y de la elección de las velocidades, gracias por referirle el párrafo más abajo.

23. Es absolutamente necesario mantener limpio el aparato en todo momento, ya que entra en contacto directo con alimentos.

24. Existe un riesgo de herida en caso de mala utilización.

25. Precauciones deben ser tomadas en el momento de la manipulación de las laminas afiladas cuando se vacía el tazón y en el momento de la limpieza.

26. Poner el aparato en la parada y desconectarlo la alimentación antes de cambiar los accesorios o de acercar las partes que son móviles en el momento del funcionamiento.

27. Accesorios, otros que los abastezco con aparato, deben ser

Manual de Instrucciones

acompañados por instrucciones con vistas a una utilización con toda seguridad.

28. Sea prudente si líquido caliente está en el mezclador porque puede ser eyectado por el aparato debido a una exhalación brusca.
29. Las superficies calientes de los elementos pueden conservar un calor residual después de utilización.
30. No utilizar no el aparato si las láminas son dañadas.
31. Asegurar que el mezclador es apagado antes del quitar ello del soporte.
32. Advertida: evite todo desbordamiento sobre el conector.
33. El aparato debe ser utilizado sólo con zócalo abastece.
34. 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.

Este manual de instrucciones es disponible también en nuestro sitio www.livoo.fr

PRECAUCIONES PARTICULARES

Manual de Instrucciones

Atención :



Precaución superficie caliente!

NO UTILIZAR este procesador cerca del agua o líquidos inflamables o cerca de superficies calientes.

NO UTILIZAR Y NO TOCAR este procesador cuando está caliente

NO UTILIZAR OBJETOS AFILADOS.

DATOS TECNICOS

Voltaje: 220-240V~ 50-60Hz

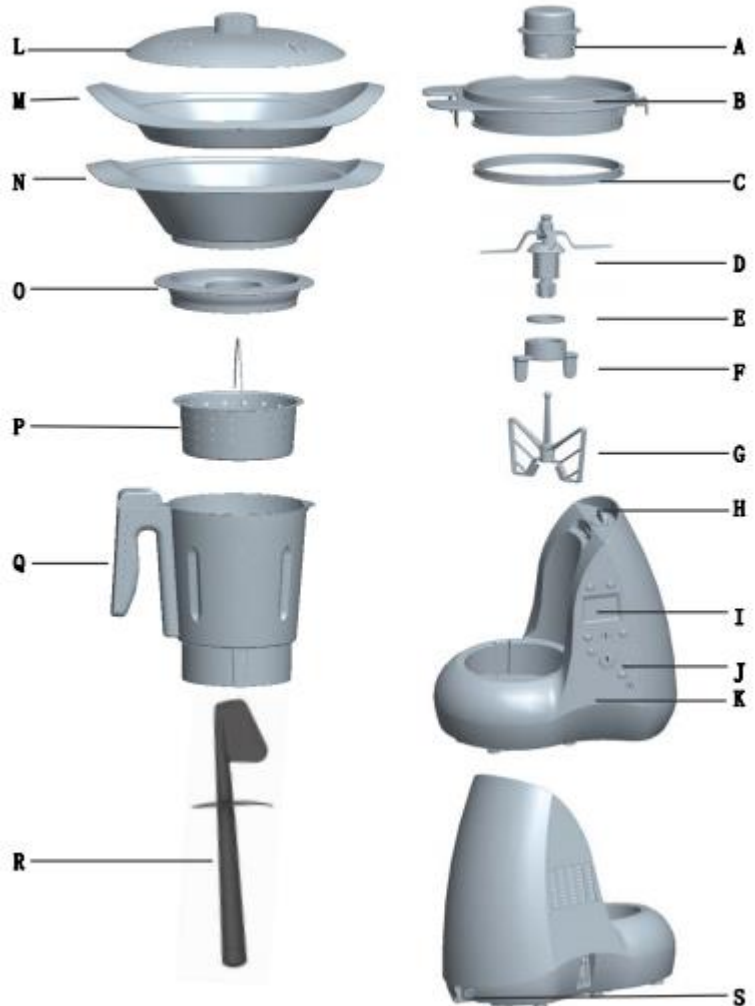
Potencia: Moteur : 500W Elément chauffant: 1000W Max : 1500W

El tiempo máximo de utilización continuamente para la preparación de una pasta: 1.30 min

Manual de Instrucciones

DESCRIPCIÓN

- A. Tazón de medición
- B. Tapa del vaso
- C. Empaque a prueba de aire 1
- D. Cuchillas
- E. Empaque a prueba de aire 2
- F. Llave mecánica
- G. Accesorio para agitar
- H. Perilla de la tapa del vaso
- I. Pantalla LCD
- J. Panel de control
- K. Base
- L. Tapa
- M. Vaporera de alimentos
- N. Vaporera
- O. Tapa para el almacenamiento de la sopa
- P. Canasta del vaporizador interior
- Q. Vaso
- R. Espátula
- S. Interruptor



Manual de Instrucciones

Explicaciones complementarias

a. Botón "Pulso" (no funciona cuando la temperatura es superior a los 60 °C)
El modo de funcionamiento de "Pulso" es por mezcla de 2 seg. por 12 velocidades que mezclará 1 segundo por 1 velocidad.

b. Botón "Turbo" (no funciona cuando la temperatura es superior a los 60 °C)
El modo de funcionamiento "Turbo" tiene un máximo de 12 velocidades inmediatamente al presionar con la mano.



USO DEL APARATO

Antes de cocinar:

Precaución:

El vaso tiene un logotipo de "Superficie caliente", el cual indica que el recipiente puede estar caliente y, no se debe tocar sin tomar precauciones !

El vaso del aparato tiene una capacidad máxima de 3 litros, utilice la capacidad de 2 litros.

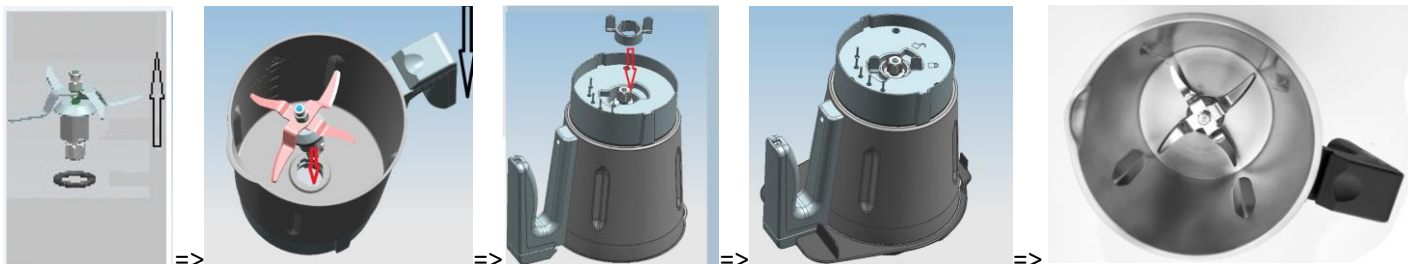
Precaución: Nunca excede la capacidad máxima (2 litros) del vaso para garantizar el uso seguro.

Cómo instalar las cuchillas:

Para limpiar las cuchillas y el vaso, la cuchilla se puede retirar con facilidad del vaso. Siga las siguientes instrucciones:



Manual de Instrucciones



1. Coloque el sello a prueba de aire (E) en las cuchillas. Presione las cuchillas a través de la abertura en la parte inferior del vaso, asegúrese de que las cuchillas queden fijas en la posición correcta.
2. Coloque el seguro de la llave mecánica (F) en la base de las cuchillas desde el otro lado de la parte inferior.
3. Gire la llave mecánica ligeramente hacia la derecha para garantizar que quede segura.

Precaución:

- La cuchilla está muy afilada. Manipule con cuidado. ¡Solo sostenga la parte superior de la cuchilla!
- El sello a prueba de aire debe ajustar en las cuchillas. Si no tiene un sello a prueba de aire, los alimentos que procesará o cocinará pueden gotear y dañar el aparato.
- Mientras retira las cuchillas del vaso, sostenga la parte superior de las cuchillas con una mano y libere el tornillo de la llave mecánica con la otra mano. La cuchilla está muy afilada. ¡Manipule con cuidado!

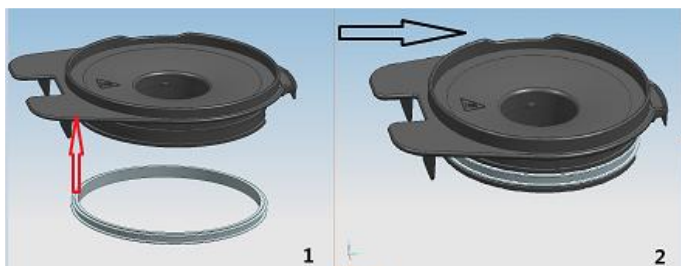
Protección de las cuchillas:

Se incluye un protector para las cuchillas con el producto. Puede usarlo con facilidad cuando desee calentar/cocinar algo sin cortar los ingredientes. Coloque cuidadosamente el protector a las cuchillas y gírelo para asegurarlo. Luego, cocine fácilmente con una velocidad limitada de 5 velocidades.

Precaución: Las cuchillas están afiladas, tenga cuidado cuando coloque el protector de las cuchillas.

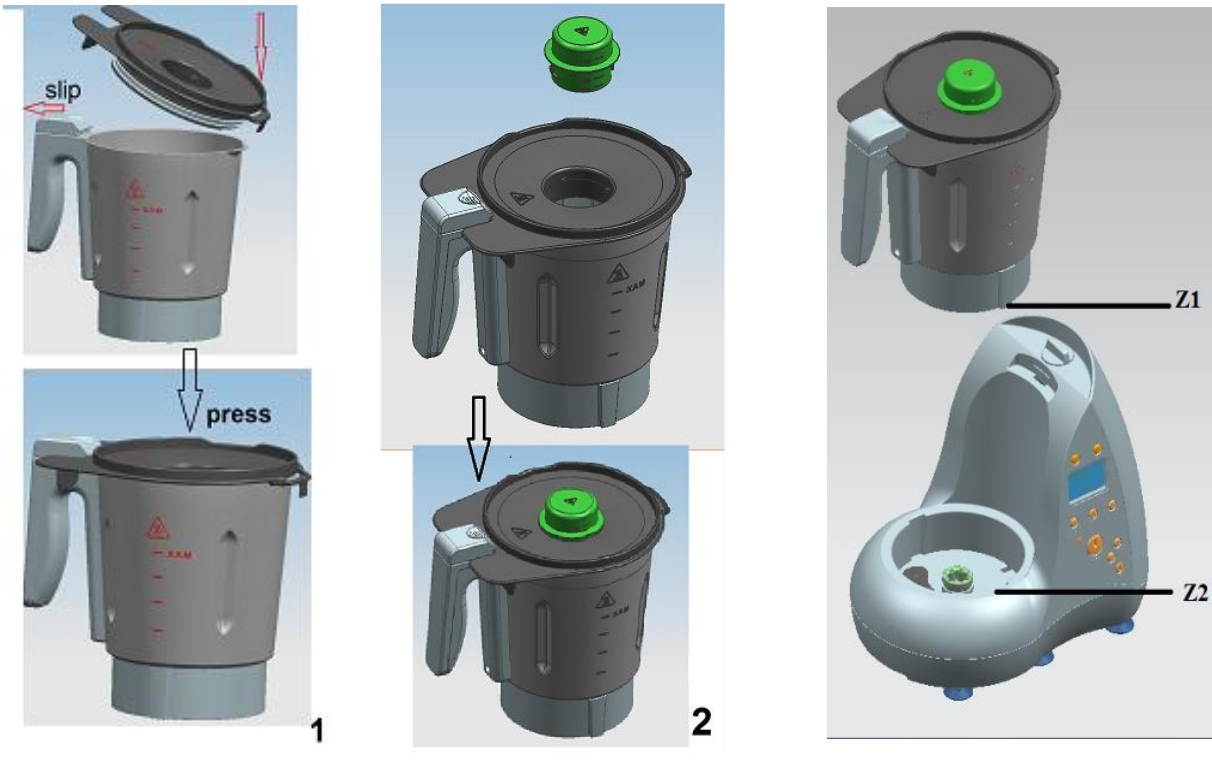
Cómo instalar y retirar la tapa del vaso

Antes de usarlo por primera vez, instale el sello a prueba de aire 1 (C) en la tapa como se muestra a continuación:



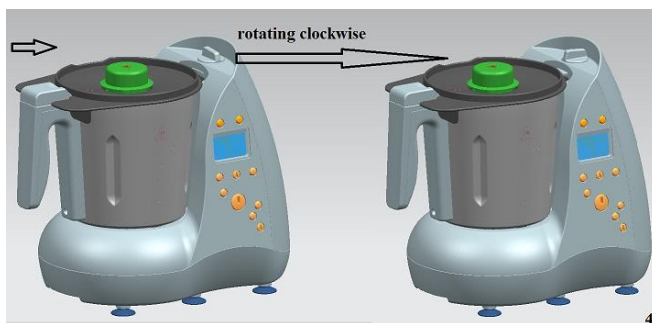
Cómo instalar la tapa:

Manual de Instrucciones



PRECAUCIÓN: Si la tapa no está bien instalada, no podrá encender el aparato

- 1 Siempre coloque la tapa de la boquilla, como se muestra en el dibujo 1. Luego, presione levemente la tapa del vaso para estar seguro que la tapa se cerró.
- 2 Inserte el tazón de medición en la parte superior de la tapa y gírelo hasta asegurarlo en la tapa del vaso.
- 3 El tazón de medición tiene 2 funciones: medir y evitar derrames mientras cocina.
Importante: Deje el tazón de medición con la tapa cada vez que use el aparato.
- 4 Inserte el vaso en su base. Asegúrese de que el punto Z1 ajuste con el punto Z2. Gire la perilla de la tapa del vaso (H) hacia la derecha en el aparato principal para asegurar el vaso.



Para retirar el vaso del aparato principal, siga los siguientes pasos:

1. Gire la perilla de la tapa del vaso hacia la izquierda para liberar el vaso.
2. Retire el vaso del aparato principal.
3. Gire el tazón de medición para retirar la tapa del vaso.
4. Deslice el seguro del vaso y retire la tapa del vaso.

Cómo programar su aparato con el panel de control

Manual de Instrucciones

Interruptor de Encendido/Apagado

Encienda/apague su aparato con el botón que se encuentra en la parte derecha de la base (S)
Aparece una pantalla para programar el tiempo, temperatura y velocidad.

Tiempo.

Presione el botón "Cronómetro" para programarlo y ajuste con los botones "-" a "+"

(Rango de tiempo: 1 segundo a 60 minutos)

- 1 a 60 segundos: De "-" a "+", el tiempo incrementa por 1 segundo.
- 1 a 10 minutos: De "-" a "+", el tiempo incrementa por 30 segundos.
- Más de 10 minutos: De "-" a "+", el tiempo incrementa por 1 minuto.

Nota 1: Puede cancelarlo en cualquier momento. Presione durante un largo período "Iniciar/Parar" durante 2 segundos.

Nota 2: Si no programa esta función, el aparato mostrará el tiempo transcurrido.

Temperatura.

Presione el botón "Temperatura" para programarla y ajuste con los botones "-" a "+"

(Rango de temperatura: 20 °C a 120 °C)

- De "+", la temperatura incrementa por 10 °C
- De "-", la temperatura disminuye por 1 °C

Si selecciona una temperatura, esa temperatura se mantendrá y se mostrará en la pantalla LCD.

Si no se programa ninguna temperatura, la pantalla LCD mostrará la temperatura real dentro del recipiente.

Nota 1: Puede cancelar en cualquier momento. Presione durante un largo período "Iniciar/Parar" durante 2 segundos.

Nota 2: Puede cambiar la temperatura en cualquier momento al presionar el botón de temperatura y ajuste con los botones "-" a "+".

Nota 3: No es recomendable que utilice la función PULSO para mezclar o que utilice la velocidad alta cuando los alimentos se cocinan a más de 60 °C.

Velocidad

Presione el botón "Velocidad" para programarla y ajustarla con los botones "-" a "+".

Puede ajustar la velocidad de 1 a 12.

La velocidad 1 es una velocidad para preparar, no cortará los alimentos, pero los mezclará lentamente.

Las velocidades 1 a 4 le permiten usar el accesorio de mezcla (G) o programar una temperatura.

Las velocidades 5 a 12 le permiten adaptar la velocidad del aparato para su mezcla.

Nota 1: Puede cambiar la velocidad en cualquier momento al presionar el botón de velocidad y ajuste con los botones "-" a "+".

Nota 2: Puede cancelar en cualquier momento. Presione durante un largo período "Iniciar/Parar" durante 2 segundos.

Manual de Instrucciones

Botón Pulso:

Este botón le permite tener una velocidad 12 durante 2 segundos, luego, la velocidad 1 funciona durante 1 segundo, después, circula para funcionar en este modo de dos velocidades.

Nota 1: Tenga cuidado con las proyecciones y asegúrese de que la tapa esté sobre el vaso que usa esta función, especialmente cuando los alimentos están calientes.

Nota 2: Puede usarlo si la temperatura es menor a 60 °C

Botón Turbo:

Este botón le permite utilizar la velocidad 12 al momento en que presiona el botón. Es mejor usarlo por períodos cortos.

Nota 1: Tenga cuidado con las proyecciones y asegúrese de que la tapa esté sobre el vaso que usa esta función, especialmente cuando los alimentos están calientes.

Nota 2: Puede usarlo si la temperatura es menor a 60 °C.

Botón Cocción lenta (Mijoter)

Este botón le permite cocinar y mezclar lentamente sus alimentos, representa el mismo movimiento que hace cuando mezcla con una cuchara.

Para activar esta función, configure el tiempo, velocidad y temperatura, presione Iniciar y luego presione el botón Cocción lenta.

El producto y sus accesorios

Tazón de medición



Tiene diferentes funciones: cierre la tapa para evitar que se pierda el calor o que se expulsen los alimentos. También puede usarla para medir los ingredientes líquidos de 25 a 90 ml.

Cuchillas



4 cuchillas desmontables

Manual de Instrucciones

Protección de las cuchillas

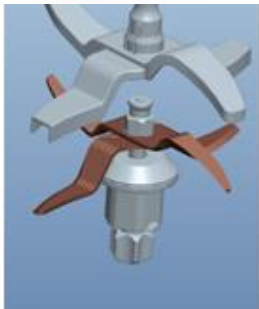


Utilice este accesorio cuando desee cocinar alimentos o usar la función de cocción lenta sin cortar los alimentos. Las cuchillas estarán protegidas al cubrirlas según los siguientes pasos:

Fig2



Fig3



1. Sostenga el extremo en forma de bola del protector de las cuchillas (Fig. 1).
2. Inserte el protector de las cuchillas en la parte superior de las cuchillas, se debe dejar un pequeño espacio entre el protector y la cuchilla si desea que se fije bien (vea la Fig. 2). Luego, gire el protector para asegurarlo sobre las cuchillas (vea Fig. 3) con el fin de bien encajarlo (Fig 4). Si desea retirar el protector de las cuchillas, simplemente sostenga el extremo en forma de bola y jálalo hacia afuera girando hacia la derecha.
3. Luego, inserte las cuchillas que fijan el protector en el vaso (Fig5) y asegure la llave mecánica. (Fig. 6/7).

Precaución:

1. La velocidad está limitada de 1 a 5 velocidades cuando se usa el protector de las cuchillas. De lo contrario, es fácil que el protector se rompa.
2. La temperatura está limitada a menos de 100 °C.

Manual de Instrucciones

Espátula resistente al calor



La espátula es un elemento que utiliza para revolver los alimentos durante la cocción al insertarla en el agujero de la tapa. La protección en el agarrador evitará que tenga contacto con las cuchillas.

También se puede utilizar para retirar los alimentos del vaso. El extremo de la espátula está hecho para que se pueda insertar entre las cuchillas y el vaso.

La espátula también le puede ayudar a retirar la vaporera de acero inoxidable interior.

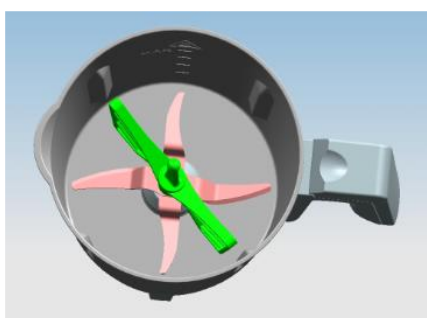
Accesorio para mezclar (Mariposa)



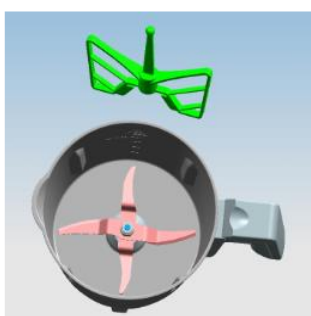
La mariposa le ayudará a conseguir mejores resultados, mientras bate la crema, mezcla la mayonesa, las claras de los huevos o cocina lentamente.

Instale/desinstale la mariposa

Para instalar



Para desinstalar



1. Sostenga el extremo en forma de bola de la mariposa.
2. Inserte la mariposa en la parte superior de las cuchillas. (Vea la figura anterior).

Si desea retirar la mariposa de las cuchillas, simplemente sostenga el extremo en forma de bola y jálala hacia afuera girando en ambas direcciones.

3. La velocidad está limitada a 1 o 5 velocidades o la función cocción lenta cuando utiliza la mariposa. De lo contrario, la mariposa se puede romper fácilmente.

Manual de Instrucciones

Cómo usar la mariposa

Siga estos pasos:

1. Instale las cuchillas y la mariposa, coloque los alimentos en el vaso.
2. Luego, cubra la tapa del vaso.
3. Instale el vaso del aparato principal.
4. Gire la perilla de la tapa del vaso hasta que quede seguro en su posición. Y coloque el tazón medidor en la tapa del vaso.
5. Conecte y encienda el interruptor de energía.
6. Configure el tiempo que necesita, seleccione la velocidad (1 a 10). El aparato empieza a funcionar. Nota: Si no configura el cronómetro, este contará (1.2.3.4.5...).
7. Se escuchará un "Bip" durante 5 segundos, mientras que el tiempo de funcionamiento se detiene automáticamente, la pantalla LCD parpadea hasta que se restablezca manualmente al presionar cualquier botón.
8. Después de usarlo, apague el aparato principal. Desbloquee y retire el vaso de la base
9. Retire la tapa del vaso.
10. Retire los alimentos procesados del vaso.

Precaución:

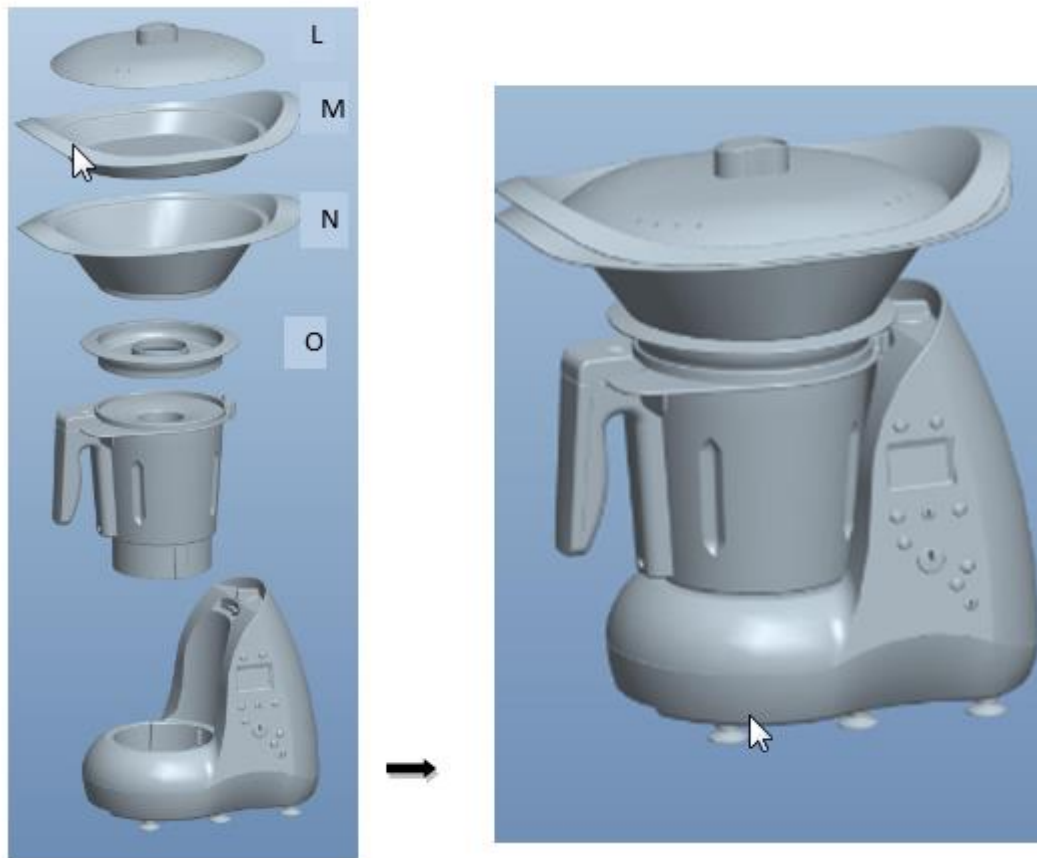
- Solo encienda después de que la mariposa está colocada en su lugar.
- No agregue ingredientes que pudieran dañar o bloquear la mariposa cuando las cuchillas estén en movimiento y la mariposa esté en su lugar.

Bandeja y vaporera para cocción vapor con tapa



Bandeja y vaporera se ajustan perfectamente para preparar los alimentos de manera rápida y saludable como vegetales con carne, salchichas, pescado al vapor, etc.

Manual de Instrucciones



Puede usar las vaporeras en cualquiera de las dos siguientes combinaciones:

Combinación de 2 vaporeras de base: Tapa para el almacenamiento (O) + bandeja para vapor (M) + vaporera (N) + tapa (L)

Nota: Utilice la tapa para el almacenamiento de la sopa (O) debajo de la bandeja para vapor para recolectar el exceso de agua.

Puede usar esta combinación para cocinar diferentes alimentos, como vegetales con pescado o pescado.

Combinación de 1 vaporera de base: Tapa (O) + vaporera (N) + tapa (L)

Nota: Utilice la tapa para el almacenamiento de la sopa (O) debajo de la bandeja para vapor para recolectar el exceso de agua.

Puede utilizar esta combinación para una cantidad mayor de los mismos alimentos, por ejemplo, vegetales, patatas o grandes porciones de carne, pescado o salchichas.

Siga estos pasos:

1. Instale las cuchillas.
2. Agregue agua ($0,5L \leq \text{agua} \leq 2 \text{ litros}$) en el vaso.

Manual de Instrucciones

Precaución: El agua en el vaso deberá ser más de 0,5 litros. Puede usar 0,5 litros de agua para cocinar los alimentos al vapor durante 30 minutos.

3. Coloque la tapa del vaso.
4. Coloque el vaso en la base.
5. Gire la perilla de la tapa del vaso hasta que quede seguro en su posición.
6. Instale la tapa para almacenamiento de la sopa (O) en la tapa del vaso.
7. Coloque la vaporera sobre la tapa para el almacenamiento de la sopa (Si usted escogió la combinación 1 vaporera de base).
8. Coloque los alimentos en la vaporera, y luego, cubra con la tapa.
9. Enchufe y enciende el aparato.
10. Elija el modo de cocción (solo use el modo de calefacción o calefacción más modo de mezcla opcional) para cocinar al vapor.

Canasta de acero inoxidable (vaporera interior)



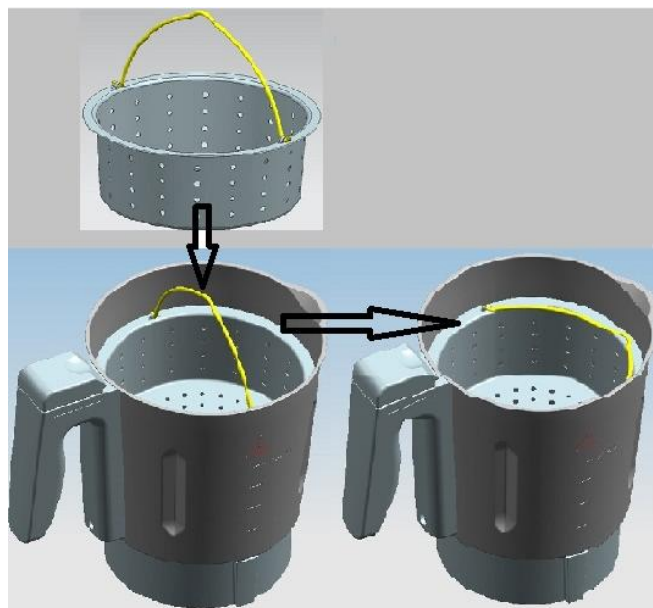
Es perfecta para cocinar alimentos delicados que no se pueden cocinar directamente dentro del vaso o junto con el arroz, pasta, patatas, etc.

Para utilizarla, siga los pasos a continuación:

1. Instale las cuchillas.
2. Coloque la vaporera interior en el vaso.
3. Agregue agua ($0,5L \leq \text{agua} \leq 2 \text{ litros}$) en el vaso.

Precaución: El agua en el vaso deberá ser más de 0,5 litros. Puede usar 0,5 litros de agua para cocinar los alimentos al vapor durante 30 minutos.

4. Luego, coloque la vaporera interior en el vaso.
5. Coloque la tapa del vaso.
6. Inserte el tazón de medición y gire el vaso para asegurarlo en la tapa del vaso (los dos lados deben ajustar y cerrar).
7. Elija el modo de funcionamiento (solo el modo de calefacción o calefacción más modo de mezcla opcional) para cocinar al vapor.
8. Cuando termine la cocción al vapor, es necesario usar la espátula para extraer la vaporera interior, no lo extraiga con la mano, puede estar muy caliente.



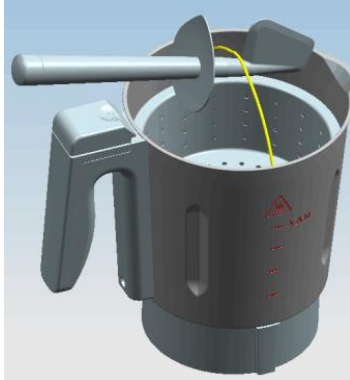
Precaución:

- Existe peligro de quemaduras por el vapor caliente y agua condensada caliente.
- Nunca use la vaporera sin tapa.

Manual de Instrucciones

- Si la tapa no está bien colocada, el vapor se escapará y los alimentos dentro de la vaporera no se cocerán correctamente.

Para retirar la vaporera interior



Use la espátula para extraer la vaporera interior.

MODO DE FUNCIONAMIENTO

Modo 1-Para mezclar los alimentos:

Siga estos pasos:

1. Instale las cuchillas, coloque los alimentos en el vaso.
2. Luego coloque la tapa del vaso (como se explicó paso a paso anteriormente).
3. Coloque el vaso en la base.
4. Gire la perilla de la tapa del vaso hasta que quede seguro en su posición. Y coloque el tazón medidor en la tapa del vaso.
5. Enchufe y
 - A. presione el botón "Tiempo" y presione "+" o "-" para configurar el tiempo (menos de 1 hora) que necesita.

Nota: Si omite configurar el tiempo, el aparato trabajará con el cronómetro funcionando (1.2.3.4.5...60 minutos).

- B. Presione el botón "Velocidad" y presione "+" o "-" para seleccionar la velocidad (1 a 12).
 - C. Presione el botón "iniciar/parar", el aparato empezará a funcionar.
6. Al final, se escuchará un "Bip" durante 5 segundos, mientras que el tiempo de funcionamiento se detiene automáticamente, la pantalla LCD parpadea hasta que se restablezca manualmente al presionar cualquier botón.
 7. Después de usarlo, apague el aparato principal. Desbloquee y retire el vaso de la base.
 8. Retire la tapa del vaso.
 9. Retire los alimentos mezclados del vaso.

Precaución:

- La cuchilla está muy afilada. Manipule con cuidado.

Manual de Instrucciones

- ¡Solo sostenga la parte superior de la cuchilla!
- Para procesar alimentos duros como granos de café y almendras, no triture por más de 40 segundos. Y apague el aparato durante al menos 10 minutos antes de hacer que vuelva a funcionar

Modo 2-Para preparar harina:

Las cuchillas se ajustan perfectamente para preparar masa para galletas, bizcochos, etc.

Cantidad:

Harina: 500g

Agua: 360g

El tiempo máximo de utilización continuamente para la preparación de una pasta: 1.30 min

Siga estos pasos:

1. Instale las cuchillas, coloque los alimentos en el vaso.
2. Luego coloque la tapa del vaso (como se explicó paso a paso anteriormente)
3. Coloque el vaso en la base.
4. Gire la perilla de la tapa del vaso hasta que quede seguro en su posición. Y coloque el tazón medidor en la tapa del vaso.
5. Enchufe y
 - A. Presione el botón "Tiempo" y presione "+" o "-" para configurar el tiempo (**menos de 1.30 min**).
 - B. Presione el botón "Velocidad" y, luego presione "+" o "-" para configurar la velocidad (**1 a 2**) de acuerdo con las recetas.

Velocidad: 2 velocidad máxima autorizada

- C. Presione el botón "iniciar/parar", el aparato empezará a funcionar.
6. Al final, se escuchará un "Bip" durante 5 segundos, mientras que el tiempo de funcionamiento se detiene automáticamente.
 7. Después de que termine la operación, la luz de la pantalla LCD está parpadeando hasta que se reinicie manualmente al presionar cualquier botón.
 8. Después de usarlo, apague el aparato principal. Desbloquee y retire el vaso de la base.
 9. Retire la tapa del vaso.
 10. Retire los alimentos del vaso.

Precaución:

- El máximo para harina **amasada es de 0.5 kg. No prepare más de 0.5 kg de masa.**
- Precaución: ¡La cuchilla está muy afilada! ¡No extraiga la masa con la mano!

Modo 3-Para calentar los alimentos (sin mezclar)

El aparato es perfectamente adecuado para preparar algunos alimentos como alimentos para bebé, risotto, mermeladas, etc.

Siga estos pasos:

Manual de Instrucciones

1. Instale las cuchillas y el protector, coloque los alimentos en el vaso.
2. Luego coloque la tapa del vaso (como se explicó paso a paso anteriormente).
3. Coloque el vaso en la base.
4. Gire la perilla de la tapa del vaso hasta que quede seguro en su posición. Y coloque el tazón medidor en la tapa del vaso.
5. Enchufe y
 - A. Presione el botón "Tiempo" y presione "+" o "-" para configurar el tiempo (menos de 1 hora).

Nota: Si omite configurar el cronómetro, este contará (1.2.3.4.5... 60 minutos).

- B. Presione el botón "Velocidad" y, luego presione "+" o "-" para configurar la velocidad (1 a 4) de acuerdo con las recetas.
 - C. Presione el botón "iniciar/parar", el aparato empezará a funcionar.
6. La máquina empieza a calentar, la luz indicadora de calor parpadea. Si el usuario no configura la temperatura, la máquina no calentará, si el usuario configuró la temperatura, esta se mantendrá caliente al terminar.
 7. Al final, se escuchará un "Bip" durante 5 segundos, mientras que el tiempo de funcionamiento se detiene automáticamente.
 8. Después de que termine la operación, la luz de la pantalla LCD está parpadeando hasta que se reinicie manualmente al presionar cualquier botón.
 9. Después de usarlo, apague el aparato principal. Desbloquee y retire el vaso de la base.
 10. Retire la tapa del vaso.
 11. Retire los alimentos del vaso.

Nota: Puede utilizar la función cocción lenta (información anterior)

Precaución:

- No toque la parte metálica del vaso mientras esté caliente.
- Solo sostenga el agarrador del vaso para retirarlo.
- Nunca caliente el vaso cuando esté vacío.
- ¡No caliente más de 500 ml de leche!
- Protección contra temperatura alta: cuando la temperatura en el interior del vaso es superior a los 60 °C, las velocidades se limitan a las velocidades de 1 a 5.

Modo 4-Para calentar y mezclar

El aparato es perfectamente adecuado para preparar algunos alimentos como alimentos amasados, sopa de vegetales, etc.

Siga estos pasos:

1. Instale las cuchillas y el protector, coloque los alimentos en el vaso.
2. Luego coloque la tapa del vaso (como se explicó paso a paso anteriormente).
3. Coloque el vaso en la base.
4. Gire la perilla de la tapa del vaso hasta que quede seguro en su posición. Y coloque el tazón medidor en la tapa del vaso.
5. Enchufe y
 - A. Presione el botón "Tiempo" y presione "+" o "-" para configurar el tiempo (menos de 1 hora).

Nota: Si omite configurar el cronómetro, este contará (1.2.3.4.5... 60 minutos)

- B. Presione el botón "Velocidad" y, luego presione "+" o "-" para configurar la velocidad (1 a 4) de acuerdo con las recetas.

Manual de Instrucciones

- C. Presione el botón "iniciar/parar", el aparato empezará a funcionar.
6. La máquina empieza a calentar y mezclar, la luz indicadora de calor parpadea. Si no configura la temperatura, la máquina no calentará, si el usuario configuró la temperatura, esta se mantendrá caliente al terminar, el cronómetro realizará una cuenta regresiva (...5.4.3.2.1).
7. Al final, se escuchará un "Bip" durante 5 segundos, mientras que el tiempo de funcionamiento se detiene automáticamente.
8. Después de que termine la operación, la luz de la pantalla LCD está parpadeando hasta que se reinicie manualmente al presionar cualquier botón.
9. Después de usarlo, apague el aparato principal. Desbloquee y retire el vaso de la base.
10. Retire la tapa del vaso.
11. Retire los alimentos del vaso.

Precaución:

- No toque la parte metálica del vaso mientras esté caliente.
- Solo sostenga el agarrador del vaso para retirarlo.
- Nunca caliente el vaso cuando esté vacío.
- Si desea calentar los alimentos durante unos cuantos minutos más, configure la velocidad de nuevo a "0", luego presione el botón Iniciar/Parar. El aparato continuará funcionando.
- ¡No caliente más de 500 ml de leche!
- Protección contra temperatura alta: cuando la temperatura en el interior del tazón es superior a los 60 °C, las velocidades se limitan a las velocidades de 1 a 5.

Códigos de Falla

Código	Explicaciones	Soluciones
E01	El vaso se instaló incorrectamente.	Apague la máquina, retire el vaso y vuelva a colocarlo de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento, luego reinicie de nuevo.
E02	La tapa del vaso se instaló incorrectamente.	Apague la máquina, retire la tapa del vaso y vuelva a colocarla de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento, luego reinicie de nuevo.
E03	La perilla de la tapa del vaso no está segura	Apague la máquina, corrija la operación, luego reinicie.

Manual de Instrucciones

E04	1. Demasiados ingredientes en el vaso o la velocidad es demasiado lenta para moverse 2. El motor de la máquina tiene protección contra temperatura alta, así que el funcionamiento prolongado ocasionará temperatura demasiado alta del motor, lo que no permitirá que este funcione.	1. Reduzca la cantidad de ingredientes o configure una velocidad más alta. 2. Detenga el funcionamiento durante unos minutos.
an	Fallas de la máquina	Devuelva al vendedor para reparación.

Nota: Si ninguna de todas estas soluciones no funcionan, devuelva al vendedor para la reparación.

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

1. Antes de limpiar el aparato, apáguelo y retire el enchufe del tomacorriente.
 2. Mientras lo limpie, no sumerja el vaso en agua.
 3. Después de que el vaso se enfríe, retire las cuchillas del vaso. Limpie el interior y exterior del vaso. Siempre mantenga limpios y secos los pines de contacto en la parte inferior del vaso. ¡Limpie los pines de contacto solo con un paño húmedo!
 4. Retire los tornillos y todas las partes del accesorio. ¡No limpie el vaso de metal y las cuchillas en el lavavajillas!
 5. No utilice objetos afilados o puntiagudos para limpiar, ya que esto puede dañar las partes funcionales o afectar la seguridad del aparato.
 6. ¡La cuchilla está muy afilada! ¡Manipule con cuidado!
 7. Lave todas las partes en agua jabonosa caliente. Límpielas inmediatamente después de usarlas. Enjuáguelas con agua limpia y caliente y séquelas de inmediato.
 8. Le aconsejamos lubricar las cuchillas con un poco de aceite vegetal.
 9. ¡Solo limpie el aparato principal con un paño suave húmedo!
- Si tiene dificultad para limpiar el vaso y las cuchillas pueden agregar un poco de agua jabonosa caliente en el vaso y hacer que el aparato funcione a velocidad 1 durante unos segundos

Manual de Instrucciones



Eliminación correcta de este producto
(Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos)
(Aplicable en la Unión Europea y otros países europeos con sistemas de recolección por separado)

La Directiva Europea 2012/19/EU sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE)

La presencia de esta marca en el producto o su información indica que el electrodoméstico no debe eliminarse junto con otros desechos comunes al finalizar su vida útil.

Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana por la eliminación incontrolada de residuos, separe el electrodoméstico de otros tipos de desechos y recíclelo correctamente para promover la reutilización sustentable de recursos materiales.

Los usuarios particulares deben contactarse con el establecimiento comercial donde adquirieron este producto o con la oficina de autoridades locales para obtener mayor información sobre dónde y cómo pueden llevar este artículo para reciclarlo de una forma segura para el medio ambiente.



LIVOO

BP 61071

67452 Mundolsheim - FRANCIA

- Foto no contractual
- Siempre atento a la calidad de sus productos, el fabricante se reserva el derecho de efectuar modificaciones en ellos sin preaviso.