

LIVOO

Feel good moments

Manual de Instrucciones

Robot de cocina

Referencia: DOP189
Versión: 1.4
Idioma: Español



Manual de Instrucciones

Usted ha comprado un producto de la marca LIVOO y le damos las gracias. Tomamos un gran cuidado en el diseño, la ergonomía y en simplificar la utilización de nuestros productos. Esperamos que este producto le dé completa 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. Compruebe que el voltaje de su red eléctrica coincide con el indicado en el aparato.
2. Las instrucciones de seguridad no eliminan por sí solas todos los peligros, por lo que deberá tomar siempre medidas preventivas.
3. Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin la experiencia y conocimientos necesarios, siempre y cuando sean supervisados o instruidos en el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos involucrados.
4. No permita que el aparato sea utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
5. No permita que los niños jueguen con el aparato.

Manual de Instrucciones

6. No intente reparar el dispositivo usted mismo, ya que al abrir y cerrar las cubiertas quedará expuesto a los peligrosos componentes cargados de electricidad o a otros peligros.
7. No use el aparato en exteriores. Colóquelo en un entorno seco y úselo solamente para fines domésticos según lo indicado en estas instrucciones.
8. Nunca deje el aparato sin supervisión durante el uso. Mantenga a los niños y personas discapacitadas lejos del aparato.
9. No use nunca el aparato si el cable o el propio aparato muestran daños. En dicho caso, las reparaciones deberán ser realizadas por un electricista cualificado (*).
10. Coloque el dispositivo lo más cerca posible de la fuente de alimentación, de modo que pueda desconectarlo fácil y rápidamente.
11. No sumerja la base del aparato en agua ni en ningún otro líquido bajo ninguna circunstancia. No coloque nunca el aparato en el lavaplatos.
12. Siempre desconectar el aparato de la alimentación si se lo deja sin vigilancia y antes de montaje, desmontaje o limpieza
13. Nunca mueva el aparato tirando del cable. Asegúrese de que el cable no está atrapado. No enrolle el cable alrededor del aparato ni lo doble.
14. Cuando no esté en uso, desenchufe el aparato.
15. Evite todo contacto con las piezas móviles. Mantenga las manos, ropas, espátulas y cualquier otro utensilio alejados de los batidores durante el funcionamiento para evitar el riesgo de sufrir lesiones y/o dañar la batidora.

Manual de Instrucciones

16. El aparato no ha sido diseñado para ser utilizado con un temporizador externo ni con un sistema de control remoto independiente.
17. Mantenga este manual junto con el aparato. Si el aparato va a ser utilizado por terceros, entregue igualmente este manual de instrucciones.
18. Para evitar sufrir descargas eléctricas, no use el dispositivo cerca del agua. No sumerja el cable de corriente en agua ni en ningún otro líquido.
19. No doble ni aplaste el cable del suministro de alimentación. Para evitar tropezar y caerse, no permita que el cable del suministro de alimentación quede colgando del borde de una mesa o tarima.
20. Este dispositivo no debe ser utilizado cerca de llamas, materiales fácilmente combustibles (cortinas, telas, etc.), radiadores, hornos o cualquier otra fuente de calor.
21. Antes del uso, coloque el dispositivo sobre una superficie horizontal y plana.
22. El dispositivo únicamente puede ser utilizado para su uso previsto.
23. Durante el uso, no toque las partes móviles con los dedos.
24. No se aceptará responsabilidad alguna por los daños causados por un uso indebido del producto o si no se respetan nuestras instrucciones de funcionamiento/avisos de seguridad.
25. Asegúrese de girar el selector de velocidad a la posición 0 después de cada uso.

Manual de Instrucciones

26. Asegúrese de que el motor se haya detenido antes del desmontaje y compruebe igualmente que el cable del suministro de alimentación esté desenchufado.
27. Nunca extraiga el batidor/paleta de amasar/varilla con el aparato en marcha.
28. Preste atención al verter líquidos calientes en el procesador de alimentos o batidora, ya que pueden salir expulsados del aparato a causa de una vaporización súbita.
29. Concerniendo a las instrucciones de limpieza de las superficies en contacto con alimento, gracias por referirle párrafo abajo "limpieza" del manual.
30. Es absolutamente necesario mantener limpio el aparato en todo momento, ya que entra en contacto directo con alimentos.
31. Existe un riesgo potencial de herida en caso de mala utilización.
32. En cuanto a la utilización de los accesorios, el tiempo de utilización y el arreglo de las velocidades, refiérase a los párrafos a continuación de la reseña
33. Los accesorios otros que los abastezco con aparato deben incluir las instrucciones para un uso con toda seguridad.
34. Precauciones deberán ser tomadas en el momento de la manipulación de los cuchillos afilados, cuando se vacía el tazón y en el momento de la limpieza
35. Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico y aplicaciones similares del tipo:
 - cocinas del personal de tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo

Manual de Instrucciones

- granjas
- huéspedes de hoteles, moteles y otros entornos residenciales
- alojamientos con 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

DATOS TÉCNICOS

Voltaje: **220-240V~ 50-60Hz**

Potencia: **1000W**

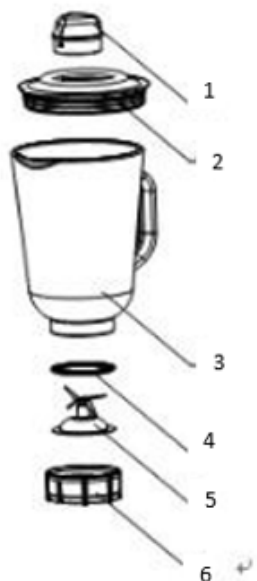
KB: 15 min. para la función de picado y batido 1 ciclo/10 minutos para la función de amasar 1 ciclo /4 min en 1 minuto de apagado para la función de mezcla 10 ciclos

1. Taza medidora
2. Tapa de licuadora
3. Jarra para fusiones
4. Tazón para mezcla
5. Tapa del tazón
6. Cabeza
7. Perilla de la palanca
8. Botón de control
9. Base
10. Gancho para amasar
11. Cuchilla para mezcla
12. Batidora de huevo
13. Tapa de licuadora Base
14. Base de la trituradora

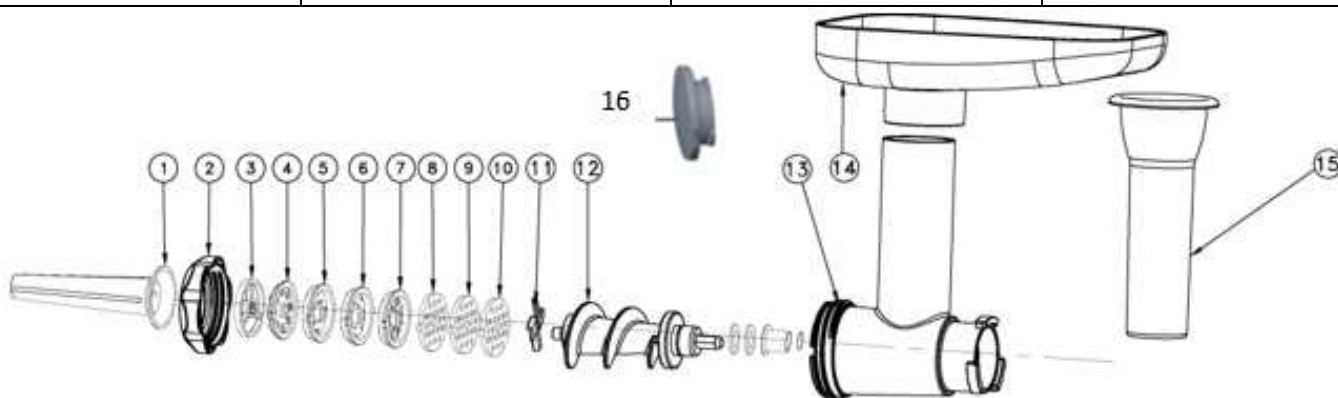


Manual de Instrucciones

1 Taza medidora 2 Tapa 3 Jarra para fusiones
4 junta de goma 5 bloque laminas 6 base que hay que atornillar



1. Embudo para salchichas	5. Disco para pastas	9. Disco mediano	13. Embudo
2. Sello de bloqueo	6. Disco para espagueti delgado	10. Disco fino	14. Plato para embudo
3. Adaptador de salchichas	7. Disco para espagueti ancho	11. Cuchilla	15. Empujador
4. Disco para macarrones	8. Disco (raspar)	12. Tornillo de alimentación	16. Tapa de la base de la trituradora



Manual de Instrucciones

UTILIZACIÓN

Antes de usarla por primera vez

Antes de ensamblar o desmantelar el aparato, asegúrese de que esté desconectado y el selector de velocidades esté en la posición APAGADO y colóquelo en una superficie estable. Limpie todos los accesorios, tapas, tazón, moledora de carne, plato superior, licuadora con agua jabonosa, enjuague y seque completamente, limpie la unidad principal y la base con un paño húmedo suave.

Configuración y ensamblaje del tazón y accesorios:

Antes de ensamblar el tazón y los accesorios, asegúrese de que el cable de energía esté desconectado.

1. Gire la perilla de niveles (7) hacia la izquierda para levantar la cabeza del aparato.



2. Ensamble el tazón para mezcla con los ingredientes, luego asegúrelo hacia la derecha.
3. Inserte el gancho para amasar o la batidora de huevos o la cuchilla para mezcla en el eje de impulso y asegúrelo hacia la derecha



4. Presione el brazo giratorio hacia abajo al girar la perilla de nivel hacia la derecha.

Manual de Instrucciones

Configuración y ensamblaje de la licuadora:

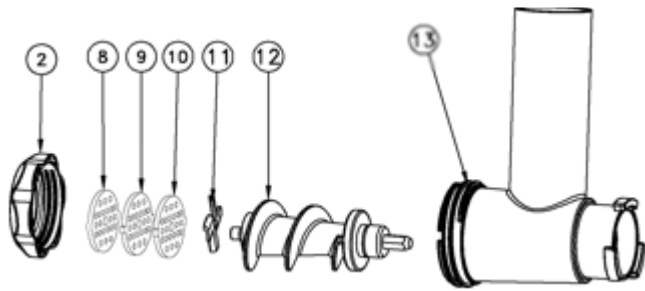
1. Antes de colocar la licuadora, asegúrese de que el cable de energía esté desconectado.
2. Coloque la jarra para mezclar en el eje de impulso verticalmente sin girarlo. Haga lo mismo al retirar la mezcladora.



Configuración y ensamblaje de la moledora de carne:

1. Antes de ensamblar la moledora de carne, asegúrese de que el cable de energía esté desconectado y la tapa bien colocada.
2. Gire la perilla para mover la cabeza de la mezcladora hacia abajo.
3. Retire la tapa de seguridad de la moledora de carne (16) hacia la derecha.
4. Para ensamblar el embudo (13):
 - Introduzca el tornillo de alimentación (12) en el embudo, el extremo largo primero.
 - Empuje la cuchilla para corte (11) en el tornillo de alimentación con la cuchilla hacia el frente. Si no se ajusta adecuadamente, la carne no se molerá.
 - Agregue el disco (8/9/10) que desea usar después de la cuchilla de corte, ajustando los salientes en las ranuras.
 - Apoye o presione el centro de la placa de corte con un dedo, luego atornille el sello de bloqueo (2) hasta apretar con la otra mano. No apriete demasiado.

Manual de Instrucciones



5. Coloque el embudo en el agujero de la carcasa al girarlo primero hacia la derecha, empuje el botón de seguridad y al mismo tiempo asegúrelo al girarlo hacia la izquierda.

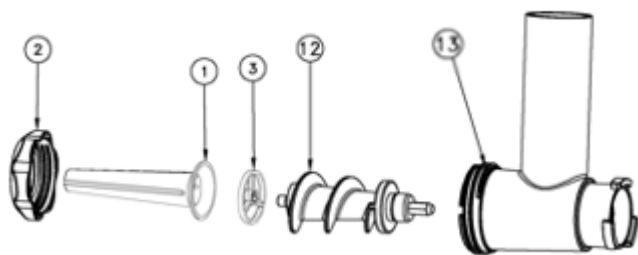


6. Coloque el plato para embudo (14) en el embudo (13) y ajuste en la posición sobre el bloque del motor.

Configuración y ensamblaje de la máquina para hacer salchichas:

1. Coloque el adaptador de salchichas (3) en el tornillo de alimentación.
2. Inserte el embudo para salchichas (1) en el empaque de seguridad (2).
3. Gire el empaque de seguridad con el adaptador de salchichas hacia la derecha sobre el tornillo de alimentación.

Manual de Instrucciones

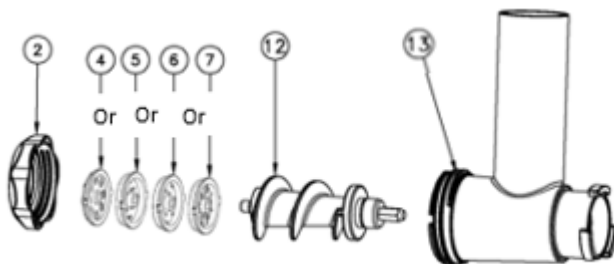


Luego, continúe como se indica en el punto 5 y 6, descripción de la moledora de carne

Nota: Ensamble primero una cuchilla y un disco perforado como se describe bajo "Ensamblaje de la Moledora de Carne", si desea moler carne y preparar salchichas en una sola operación. Gire el sello de seguridad con el adaptador de salchichas.

Configuración y ensamblaje de la máquina para hacer pasta:

1. Haga lo mismo que con la preparación de la moledora de carne, al seleccionar el adaptador de pasta (4 o 5 o 6 o 7).
2. Coloque el adaptador en el tornillo de alimentación.
Gire el empaque de seguridad hacia la derecha sobre el tornillo de alimentación.



Luego, continúe como se indica en el punto 5 y 6, descripción de la moledora de carne

Uso de la función para amasar

1. Para mezclar o amasar masa:

- La cantidad que sugerimos amasar: harina 1000 g y agua 720 g.
- Cuando llene el tazón para mezclar, asegúrese de no exceder la cantidad máxima de 1500 g.
- Debe usar el gancho para amasar o la batidora plana.
- Primero, ajuste la Velocidad 1 para mezclar 10 segundos, luego la velocidad 2 para mezclar 10 segundos, después, la velocidad 3 durante aproximadamente 3 minutos.

Utilice la herramienta durante no más de 10 minutos continuamente a la vez y deje que enfríe durante 20 minutos

Cantidad máx. de harina en el tazón para mezclar: 1,5kg

2. Batir claras de huevo o crema

Manual de Instrucciones

- Debe usar la batidora de huevos
- Encienda de la velocidad 4 a la velocidad 6, bata las claras de huevo sin detenerse durante 5 minutos, según el tamaño de los huevos, hasta que esté rígido.
- La cantidad máxima es de 24 huevos.
- Para crema batida, bata 250 ml de crema batida fresca a una velocidad de 4 a 6, durante 5 minutos.
- Cuando llene el tazón para mezcla con leche fresca, crema u otros ingredientes, asegúrese de no exceder la cantidad máxima.

Utilice la batidora de huevos durante no más de 15 minutos continuamente a la vez y deje que enfríe durante 15 minutos

Para mezclar con la licuadora:

- Coloque vegetales, frutas y agua o hielo en la mezcladora de vidrio.
Nota: Prepare los vegetales y frutas para procesarlas al cortar ligeramente en cubos. Retire las semillas o la cáscara de las frutas.
- Para mejores resultados, no coloque demasiados sólidos en la jarra de vidrio.
- Tenga cuidado al licuar líquidos calientes. Evite los líquidos calientes o hirviendo.
- Cuando mezcle líquidos y alimentos sólidos, coloque primero un poco de líquido dentro de la jarra, luego agregue los alimentos que mezclará. Luego puede agregar más líquidos desde el agujero.
- Continúe como se describe anteriormente para ensamblar las piezas del aparato.
- Utilice las velocidades 5 a 6 para licuar, cuando triture hielo, utilice el modo pulso.
- Después de usar, apague la unidad y desconéctela del suministro de energía.

El tiempo de licuado continuo no deberá exceder 4 min.

Cantidad máx. de líquidos en la licuadora: 1.5L

Para picar o preparar fideos con la trituradora de carne

- Continúe como se describe anteriormente para ensamblar las piezas del aparato.
- Corte su carne en pequeños trozos para que puedan entrar fácilmente en la abertura del embudo
- Coloque su carne (o su masa para fideos) en el plato del embudo.
- Puede usar el empujador para facilitar el paso de la carne en la moledora.
- Solo utilice la velocidad 6.
- Luego, también puede usar los accesorios adecuados si desea preparar salchichas o fideos (consulte las indicaciones de ensamblaje anteriormente).
- Después de usar, apague la unidad y desconéctela del suministro de energía

El tiempo de picado continuo deberá ser de 15 min. máx.

Nota sobre las salchichas:

- Nunca prepare salchichas muy gruesas para evitar presión en la envoltura
- Sumerja la envoltura durante aproximadamente 10 a 15 minutos en agua tibia para que estén flexibles
- Empuje los ingredientes en el recipiente para alimentos y retire lentamente el envoltorio del recipiente

Manual de Instrucciones

Nota sobre los fideos:

- La masa deberá amasarse de forma pareja, con poca humedad y granular. La masa deberá tener consistencia de pequeños grumos de masa del tamaño de una legumbre, que no estén demasiado húmedos ni demasiado secos.
- La masa está demasiado seca si tiene consistencia polvorienta. Agregue más líquido (agua o jugo de vegetales) con una cuchara hasta que la masa tenga consistencia granular con pequeños grumos de masa del tamaño de una legumbre.
- La masa está demasiado húmeda si los grumos de masa grandes permanecen pegados al espiral para amasar. Agregue harina con una cuchara hasta que la masa tenga consistencia granular con pequeños grumos de masa del tamaño de una legumbre.
- Si agrega un poco de aceite de oliva a la masa de la pasta, se deslizará mejor a través de las aberturas de los adaptadores.
- Espolvoree harina en su pasta directamente a medida que salga de la abertura y colóquela separada en una superficie lisa con harina para que se seque. Esto evitará que la pasta se pegue.
- La pasta fresca se puede conservar durante aproximadamente 1 a 2 días en el refrigerador y congelada en el congelador hasta por seis meses. Para evitar que la pasta se pegue, deberá dejar que se seque durante aproximadamente 1 a 2 horas antes de guardarla en el refrigerador o congelador.

El tiempo de trituración continuo deberá ser de un máx. de 15 min.

El tiempo continuo para preparar fideos deberá ser de un máx. de 10 min.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- Antes de limpiar, coloque la perilla de control de velocidad en la posición de "0" y desconecte el aparato del suministro de energía.
- Después de usarlo, deje que el aparato se enfríe antes de empezar a limpiarlo.
- No sumerja el aparato en agua.
- No utilice un cepillo de metal ni ningún otro utensilio abrasivo para limpiarlo y no utilice agentes de limpieza abrasivos o agresivos.
- Limpie la caja del motor solo con un paño húmedo y un chorro de líquido para lavar. Seque con un paño

Limpieza de los accesorios: el gancho para amasar, la cuchilla para mezclar, la batidora de huevos, el embudo para salchichas, el plato del embudo, el tornillo de alimentación, la cuchilla y el empaque de seguridad se pueden limpiar con agua tibia, no son adecuados para máquina lavadora de platos

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.



Pour en savoir plus :

www.quefairedemesdechets.fr

LIVOO

BP 61071

67452 Mundolsheim - FRANCE

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