

145x210mm 2025.4.30

LIVOO
Feel good moments
Notice d'utilisation

Friteuse 3 L



Référence : DOC216
Version : 1.6
Langue : Français

WWW.LIVOO.FR



Notice d'utilisation

Vous venez d'acquérir un produit de la marque LIVOO et nous vous en remercions. Nous apportons un soin particulier au design, à l'ergonomie et à la simplicité d'usage de nos produits. Nous espérons que ce produit vous donnera entière satisfaction.

Cette notice d'utilisation est également disponible sur notre site www.livoo.fr

CONSIGNES DE SECURITE

MERCI DE LIRE CES INTRUCTIONS AVEC ATTENTION AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ LES DANS LE CAS D'UN FUTUR BESOIN.

Un usage ou une action incorrecte est susceptible d'endommager l'appareil.

Utiliser l'appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné.

Nous déclinons toutes responsabilités en cas de dommages causés par une mauvaise utilisation.

1. Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique. Tout autre usage (professionnel) est exclu. Ne pas utiliser à l'extérieur.
2. Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que la tension électrique de votre domicile corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
3. Branchez toujours votre appareil sur une prise murale reliée à la terre.
4. Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans s'ils sont surveillés de manière continue. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque

LIVOO
Feel good moments
Gebruiksaanwijzing



**Juiste verwijdering van het apparaat
(Elektrische en elektronische apparatuur)**
(Van toepassing in de Europese Unie en de rest van Europa die over gescheiden afvalsystemen beschikken)

De Europese richtlijn 2012/19/EU stichting betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA), vereist dat oude huishoudelijke elektrische apparaten niet met het normale huisvuil mogen worden weggegooid.

Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om de terugwinning en recycling van de gebruikte materialen te optimaliseren en de impact op de menselijke gezondheid en het milieu te verminderen.

Het symbool van de doorgestreepte vuilnisbak is duidelijk op alle producten aangebracht om u te herinneren aan de verplichtingen van gescheiden inzameling.

Consumenten moeten contact opnemen met de lokale overheid of verdeler voor informatie over de juiste verwijdering van hun product.



LIVOO

BP 61071

67452 Mundolsheim – FRANKRIJK

• geen contractuele foto

• zorgen over de kwaliteit van zijn producten de bouwer(fabrikant) behoudt het recht om wijzigingen aan te brengen zonder voorafgaande kennisgeving

LIVOO
Feel good moments
Notice d'utilisation

d'expérience et de connaissances s'ils ont bénéficié d'une surveillance ou d'instruction concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et comprennent les risques encourus.

5. Le nettoyage et la maintenance usuelle ne doivent pas être effectués par des enfants. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
6. Gardez l'appareil et son câble hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
7. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
8. Débranchez la friteuse de la prise secteur lorsque vous ne l'utilisez pas ou lorsque vous la nettoyez.
9. N'utilisez pas l'appareil :
 - si la prise ou le câble d'alimentation est endommagé(e),
 - en cas de mauvais fonctionnement,
 - si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit
 - s'il est tombé dans l'eau,
 - si vous l'avez laissé tomber.
10. Aucune réparation ne peut être effectuée par l'utilisateur.
11. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger. (*).
12. Placez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur

Notice d'utilisation

13. L'appareil ne doit pas être immergé. Ne le mettez pas au lave-vaisselle.
14. Ne manipulez pas l'appareil ni la prise avec les mains mouillées.
15. Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail, et évitez qu'il n'entre en contact avec des surfaces chaudes (plaques de cuisson, etc.).
16. Lorsque vous débranchez le câble, tirez-le toujours au niveau de la fiche, ne tirez pas sur le câble lui-même.
17. Lors de l'utilisation, déroulez toujours complètement le câble d'alimentation de son logement afin d'éviter la surchauffe de l'appareil.
18. Ne jamais déplacer l'appareil pendant qu'il fonctionne.
19. Gardez l'appareil à l'écart des sources de chaleur.
20. Gardez l'appareil à l'écart de tissus, rideaux ou tout autre matériaux inflammables afin d'éviter de déclencher un incendie.
21. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
22. En ce qui concerne les informations pour l'installation, la manipulation, l'entretien et la mise au rebut de l'appareil, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.
23. Les appareils de cuisson devraient être placés en situation stable avec les poignées (le cas échéant) positionnées pour éviter de renverser les liquides chauds.

Gebruiksaanwijzing

7. Het controlelampje gaat uit wanneer de door u geselecteerde temperatuur is bereikt. Wacht altijd tot de geselecteerde temperatuur is bereikt.
8. Teneinde de olie op de geselecteerde temperatuur te houden, gaat de thermostaat herhaaldelijk aan en uit, en tevens het controlelampje.
9. Het mandje uit de friteuse halen als de frituurtijd is verstreken.
10. De stekker uit het stopcontact trekken.
11. De handgreep en het mandje na gebruik goed afspoelen en vervolgens goed laten drogen.
12. Zodra de friteuse volledig is afgekoeld, kunt u het mandje opnieuw in het apparaat laten zakken en opbergen. De friteuse met gesloten deksel op een donkere en droge plaats bewaren. Op deze wijze kunt u de olie en het mandje in de friteuse tijdens het bewaren laten zitten.

OLIE VERVANGEN

Zorgt u ervoor dat de friteuse en de olie volledig zijn afgekoeld alvorens nieuwe olie te vullen (en verwijder de stekker uit het stopcontact).

De olie regelmatig vervangen (indien de olie donker van kleur wordt, of gaat stinken) in iedere geval na tien keer dezelfde olie te hebben gebruikt.

De gehele olie in één keer vervangen; geen oude met nieuwe olie mengen.

De olie niet in de normale vuilnisbak weggooien, maar volg de richtlijnen van de gemeentelijke afvalinzamelaar bij u in de omgeving.

REINIGING EN OPSLAG

Opmerking: Wacht totdat de friteuse volledig is afgekoeld.

1. Reinig de buitenkant van de friteuse met een vochtige doekje en met een zachte, schone doek afdrogen.
2. Nooit schurende voorwerpen of vloeistoffen gebruiken om het schoon te maken.
3. Het mandje en de handgreep kunnen in warm zeepsop worden gereinigd. Goed laten drogen vóór het opnieuw te gebruiken.
4. Bij het vervangen van de olie kunt u ook de binnenkant van de friteuse schoonmaken. De friteuse leegmaken en eerst de binnenkant met een papieren handdoek schoonmaken en vervolgens met een doekje gedrenkt in een sopje. Vervolgens met een vochtige doek afvegen en goed laten drogen.
5. Afwasmachine is verboden.

ALVORENS HET GEBRUIK

Alvorens het eerste gebruikt, moet u alle verpakkingsmaterialen verwijderen.

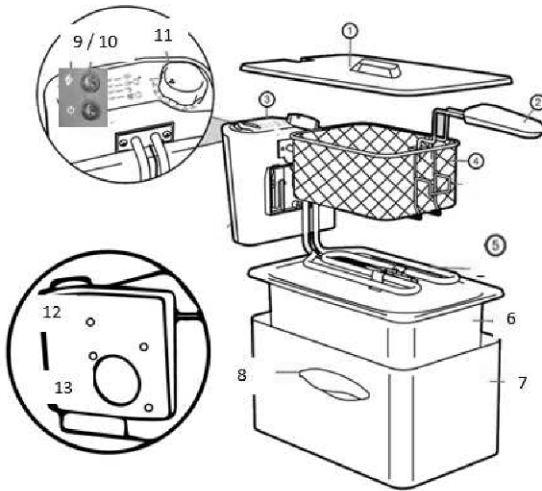
Vervolgens de accessoires en de binnenkant van de pan met warm water wassen. Alvorens het gebruik, goed laten drogen.

Zorg ervoor dat de elektrische delen droog blijven.

LIVOO
Feel good moments

Gebbruiksaanwijzing

1. Deksel
2. Handgreep
3. Besturingspaneel
4. Mandje
5. Verwarmingselement
6. Tank
7. Lichaam
8. Lichaamhandvat
9. Verwarmingsindicator
10. Temperatuurregeling
11. Regeling van de temperatuur
12. Knop " Start "
13. Opslag van de kabel



GEBRUIKSAANWIJZINGEN

ALVORENS INGEBRUIKNAME

Alvorens de ingebruikname moet u de verpakkingsmaterialen verwijderen.
Vervolgens de accessoires en de binnenpan in warm water reinigen. Vóór gebruik goed afdrogen.
Zorg ervoor dat de elektrische onderdelen droog blijven.
De friteuse is uitgerust met een instelbare thermostaat en controlelampjes. Het "open" frituursysteem garandeert uitstekende professionele resultaten en eenvoudige reiniging.

1. Verwijder het deksel van de friteuse en halt u de accessoires eruit.
2. De friteuse met 1.3 / 1.5L olie vullen.
3. Controleert u dat niet onder het minimumniveau is gevuld en niet hoger dan het maximumniveau zoals aangegeven aan de binnenkant van het apparaat. Voor de beste resultaten, raden wij u af verschillende soorten olie samen te mengen.
4. Selecteer de temperatuur, die geschikt is voor hetgeen u frituurt. Raadpleeg de temperatuurtabel.
5. Gebruik de handgreep om het mandje in de friteuse te plaatsen.
6. Plaats het te frituren voedsel in het mandje. Voor het beste resultaat, plaatst u droog voedsel in het mandje. Het mandje langzaam in de olie laten zinken, om overmatig borrelen te voorkomen.

LIVOO
Feel good moments

Notice d'utilisation

24. Maintenir l'appareil toujours propre car il entre en contact avec de la nourriture.
25. En ce qui concerne les détails sur la façon de nettoyer les surfaces qui sont au contact des denrées alimentaires ou de l'huile, référez-vous au paragraphe "nettoyage" ci-après de la notice.
26. Cet appareil est destiné à être dans des applications domestiques et analogues, telles que:
 - . Des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels
 - . Des fermes
 - . Les clients dans les hôtels, les motels et tout autre type d'environnement résidentiel
 - . Des environnements du type chambres d'hôtes

(***Personne compétente qualifiée** : technicien du service après-vente du constructeur ou de l'importateur ou toute personne qualifiée, habilitée et compétente pour effectuer ce type de réparation.

PRECAUTIONS PARTICULIERES

Attention : Surfaces très chaudes!



Les surfaces peuvent être très chaudes lorsque l'appareil fonctionne.

- Ce type de friteuse doit seulement être utilisé avec de l'huile ou de la graisse liquide, et n'est pas adapté pour une utilisation avec de la graisse solide. Les graisses solides peuvent contenir de l'eau, ce qui peut provoquer des projections de graisse lors du fonctionnement.
- Ne mettez jamais la friteuse en fonctionnement sans huile ou graisse, car cela pourrait endommager la machine. Ne placez pas non plus d'autres liquides comme de l'eau ou d'autres substances dans la casserole.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Voltage: 220-240V~50Hz Puissance : 2000W
Consommation en mode arrêt : 0.33 W

TABLEAU DE FRITURE

TYPE DE L'ALIMENTATION	TEMPERATURE DE FRITURE (°C)
Pré-friture	170
Friture finale	190
Fondue parmesan	170
croquettes au fromage	170
Viande/Poisson/croquettes de pommes de terre	190
Poisson	150
Bâtonnets de poisson	180
Beignets	190
Croquettes de viande	190
Poulet	170
Beignets de crevettes	170

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Spanning: 220-240V~50Hz Vermogen: 2000W
verbruik in uitstand: 0.33W

OMSCHRIJVING

FRITUREN

TYPE VOEDSEL	FRITUREN TEMPERATUUR (°C)
Vorgebakken friet	170
Gebakken diepvroren friet	190
Parmezaanse kaasfondue	170
Kaaskroketten	170
Vlees-/ vis-/ aardappelkroketten	190
Vis	150
Vissticks	180
Donuts	190
Vleeskroketten	190
Kip	170
Scampi beignets	170

Informatie :

- Gebruik maximaal 0,8 kg frites per 3 liter olie;
- Met diepvriesproducten; deel de hoeveelheid frieten door 2, teneinde te voorkomen dat de olie te snel afkoelt. De diepvriesproducten boven de gootsteen schudden om overtollig ijs te verwijderen.
- Bij het gebruik van frietjes gemaakt van verse aardappelen: droog de friet na het afspoelen, zodat er geen water in de olie kan komen
- Frituur de frietjes in 2 fasen. Eerste fase (voorbakken): 5 tot 10 minuten bij 170 graden °C. Tweede fase (afbakken) 2 tot 4 minuten bij 190 graden °C. Goed laten uitdruppelen.

OVERVERHITTING BESCHERMING:

- Indien u per ongeluk uw friteuse inschakelt, wanneer er geen olie of vet inzit, zal de overtemperatuurbeveiliging automatisch ingeschakeld worden. Het apparaat is niet meer klaar voor gebruik. De stekker van de friteuse uit het stopcontact trekken.
- Pas nadat het apparaat volledig is afgekoeld moet op de "HERSTARTEN" knop aan de achterkant van het bedieningselement drukken om de friteuse weer te gebruiken. Hiervoor gebruikt u een plastic of houten voorwerp dat tenminste 4 cm lang is.

LIVOO
Feel good moments
Gebruiksaanwijzing

soortgelijke toepassingen zoals:

- Personeelskeuken in winkels, kantoren en andere type werkomgevingen
 - boerderijen
 - door klanten in hotels, motels en andere type woonomgevingen
 - bed en breakfast type omgevingen
- (*)**Gekwalificeerd elektricien:** after-sales dienst van de fabrikant of de invoerder, die erkend en bevoegd is om dergelijke herstellingen te doen zodat elk gevaar vermeden wordt. Gelieve het toestel bij problemen naar deze dienst terug te brengen.

Waarschuwing: Heet oppervlak!



Oppervlakken kunnen tijdens het gebruik heet worden

- Dit type friteuse mag uitsluitend met olie of vloeibaar vet worden gebruikt, en is niet geschikt voor gebruik met vast vet. Vast vet kan mogelijk water bevatten, hetgeen kan veroorzaken dat heet vet gaat spatten wanneer het verwarmd wordt.

- De friteuse mag nooit zonder olie of vet worden aangezet, aangezien dit de machine kan beschadigen. Tevens, geen andere vloeistoffen zoals water of andere vloeistoffen in de pan plaatsen.

LIVOO
Feel good moments
Notice d'utilisation

Information :

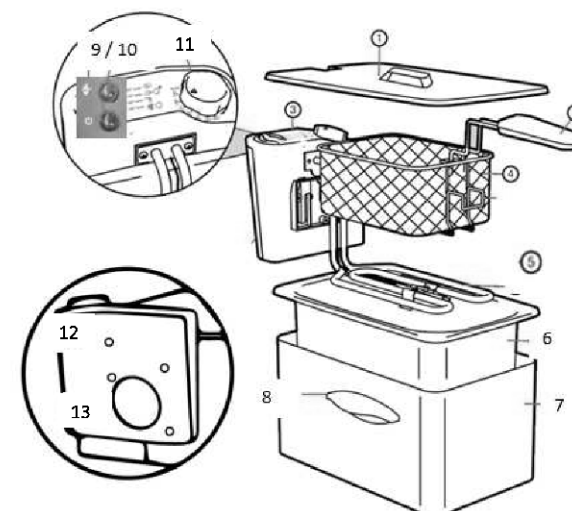
- La capacité maximum est de 0.8 kg de frites fraîches pour 3 litres d'huile.- Avec des produits de congélation, diviser la quantité de frites par 2 pour éviter de refroidir l'huile trop rapidement. Agiter les produits surgelés au-dessus du lavabo pour éliminer la glace en excès.
- Lorsque vous utilisez des pommes de terre fraîches pour vos frites: bien sécher les frites après le lavage afin que l'eau de lavage ne s'égoutte pas dans l'huile.
- Faites frire les frites en 2 étapes. Première étape (pré-friture): 5 à 10 minutes à 170 degrés °C. Deuxième étape (friture) de 2 à 4 minutes à 190 degrés °C. Bien égoutter.

Protection surchauffe:

- **Si vous allumez accidentellement votre friteuse sans l'avoir préalablement rempli avec de l'huile ou de la graisse, une protection contre la surchauffe est automatiquement activée. L'équipement n'est alors plus utilisable. Débrancher la friteuse.**
 - **Attendez que la friteuse soit complètement refroidie : le bouton "RESTART" situé à l'arrière de l'élément de contrôle pourra alors être utilisé pour rendre la friteuse à nouveau opérationnelle.**
- A cette fin, utilisez un objet en plastique ou en bois d'au moins 4 cm de long.**

DESCRIPTION

1. Couvercle
2. Poignée
3. Panneau de commandes
4. Panier à friture
5. Résistance
6. Réservoir
7. Cuve
8. Poignées de la Cuve
9. Témoin de chauffe
10. Témoin de température
11. Réglage de la température
12. Bouton « restart »
13. Stockage du câble



AVANT L'EMPLOI

Avant la première utilisation, enlever les matériaux d'emballage;

Notice d'utilisation

Ensuite, lavez les accessoires et le contenant à l'eau tiède.

Séchez avant l'utilisation.

Assurez-vous que les parties électriques restent sèches.

La friteuse est équipée d'un thermostat réglable et de voyants. Ce système de friteuse « ouvert » assure d'excellents résultats de qualité professionnelle et un nettoyage facile.

UTILISATION

1. Enlevez le couvercle de la friteuse et retirez les accessoires.
2. Remplir la friteuse avec la quantité d'huile ou de graisse souhaitée.
3. Assurez-vous qu'elle est remplie au moins jusqu'au niveau minimum, ne pas dépasser le niveau maximum indiqué à l'intérieur de l'appareil. Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons de ne pas mélanger différents types d'huile.
4. Choisir la température qui convient en fonction de ce que vous souhaitez frire (voir tableau des températures).
5. Utilisez la poignée pour placer le panier dans la friteuse.
6. Placez les aliments à frire dans le panier. Pour de meilleurs résultats, mettre des aliments secs dans le panier. Abaissez lentement le panier dans l'huile pour éviter un bouillonnement excessif.
7. Attendre que le voyant lumineux s'éteigne (lorsque la température sélectionnée est atteinte).
8. Pour conserver l'huile à la température choisie, le thermostat et le voyant vont passer de l'état ON à OFF à plusieurs reprises.
9. Soulevez le panier lorsque le temps de cuisson s'est écoulé.
10. Retirez la prise électrique.
11. Rincez la poignée et le panier après l'utilisation, et sécher soigneusement.
12. Une fois la friteuse entièrement refroidie, vous pouvez replacer le panier dans l'appareil pour le stockage. Rangez la friteuse, avec le couvercle refermé, dans un endroit sombre et sec. De cette façon, vous pouvez laisser l'huile et le panier dans la friteuse lors du stockage.

POUR REMPLACER L'HUILE

Assurez-vous que la friteuse et l'huile soient totalement refroidies avant de remplacer l'huile (et que la friteuse soit débranchée).

Remplacez l'huile régulièrement (si l'huile prend une couleur sombre ou a une odeur différente), environ toutes les dix utilisations.

Remplacez toute l'huile à la fois, ne mélangez pas de l'huile usagée avec de la nouvelle huile.

Ne pas jeter l'huile dans la poubelle, mais suivez les directives en vigueur dans votre région.

Gebruiksaanwijzing

15. Het netsnoer niet over de rand van de tafel of hoek laten vallen of een heet oppervlak aanraken.
16. Nooit de stekker uit het stopcontact halen door eraan te trekken
17. Het netsnoer goed afwikkelen om oververhitting van het apparaat te voorkomen.
18. Als het apparaat in gebruik is mag u het niet verplaatsen.
19. Het apparaat niet op een heet oppervlak plaatsen.
20. Houd het apparaat uit de buurt van gordijnen of andere brandbare voorwerpen om brand te voorkomen.
21. Het apparaat is niet bestemd te worden bediend met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
22. Met betrekking tot de informatie van de installatie, bediening, onderhoud en afdanken van het apparaat, verwijzen wij u naar de onderstaande paragraaf van deze handleiding.
23. Kooktoestellen moeten in een stabiele situatie met de handgrepen worden geplaatst (indien aanwezig) teneinde het morsen van hete vloeistoffen te vermijden.
24. Het is absoluut noodzakelijk dit apparaat te allen tijde schoon te houden, aangezien het in direct contact met voedsel komt.
25. Met betrekking tot de instructies voor het reinigen van oppervlakken die in contact komen met voedsel olie, verwijzen wij u naar de onderstaande paragraaf "Reinigen" van deze handleiding.
26. Dit apparaat is bestemd voor gebruik in huishoudelijke en

5. Reinigings- en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen worden uitgevoerd. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
6. Houd dit apparaat en netsnoer uit de buurt van kinderen die jonger dan 8 jaar zijn.
7. Tijdens het gebruik mag u het apparaat nooit onbeheerd achterlaten.
8. De stekker van de friteuse uit het stopcontact trekken wanneer u het niet gebruikt of als u het wilt reinigen.
9. Het apparaat nooit gebruiken :
 - Indien het netsnoer is beschadigd
 - Indien het stroomkabel vertoont
 - Het op een of andere wijze beschadigd is
 - Het in water is ondergedompeld
 - Het is gevallen
10. U mag het apparaat nooit zelf repareren
11. Indien het netsnoer is beschadigd, moet het worden vervangen door de fabrikant, haar servicemonteur of gelijkwaardig gekwalificeerde (*) personen, teneinde gevaren te voorkomen.
12. Plaats het apparaat op een vlak, stabiel, hittebestendig oppervlak.
13. Het apparaat mag nooit worden ondergedompeld. Het apparaat nooit in de vaatwasser plaatsen.
14. Het apparaat of de stekker niet aanraken wanneer u handen nat zijn

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Note : Laissez refroidir la friteuse avant de la nettoyer.

1. Nettoyez l'extérieur de la friteuse avec un chiffon humide puis l'essuyer avec un chiffon doux et propre.
2. Ne jamais utiliser d'objets ou de liquides abrasifs.
3. Le panier, la poignée peuvent être nettoyés à l'eau chaude savonneuse. Séchez-les bien avant de les réutiliser.
4. Lors du remplacement de l'huile vous pouvez également nettoyer l'intérieur de la friteuse. Videz la friteuse et nettoyez d'abord l'intérieur avec une serviette en papier puis avec un chiffon imbibé d'eau savonneuse.
Essuyez ensuite avec un chiffon humide et laissez sécher complètement.
5. Ne pas mettre au lave-vaisselle.

LIVOO
Feel good moments
Notice d'utilisation



**Mise au rebut correcte de l'appareil
(Équipement électrique et électronique)**
(Applicable dans l'Union européenne et dans les autres pays d'Europe qui ont adopté des systèmes de collecte séparés)

La directive Européenne 2012/19/EU sur les Déchets des Équipements Électriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets ménagers.

Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de la collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur appareil.



LIVOO

BP 61071
67452 Mundolsheim - FRANCE

- Photo non contractuelle
- Soucieux de la qualité de ses produits le constructeur se réserve le droit d'effectuer des modifications sans préavis

LIVOO
Feel good moments
Gebruiksaanwijzing

U hebt een product van het merk LIVOO aangekocht en wij willen u daarvoor bedanken. Wij besteden veel aandacht aan het ontwerp, de ergonomie en de vereenvoudiging van het gebruik van onze producten. Wij hopen dat dit product u volledige voldoening zal geven.

Deze handleiding is te vinden op onze website www.livoo.fr

ALGEMENE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

NEEM DE TIJD OM DE GEBRUIKSINSTRUCTIES VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK ZORGVULDIG TE LEZEN VOORDAT U HET PRODUCT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT.

Een verkeerd gebruik van het apparaat kan het beschadigen of de gebruiker verwonden. Zorg ervoor dat u het apparaat gebruikt waarvoor het is ontworpen. Wij zijn niet verantwoordelijk voor schade die voortvloeit uit een onjuist gebruik of verkeerde behandeling.

1. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het nooit buitenshuis.
2. Controleert u voor gebruik of de netspanning van uw stopcontact overeenkomt met de nominale netspanning.
3. Steek de stekker in een geaard stopcontact.
4. Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen van 0 tot 8 jaar. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder als ze continu onder toezicht staan. Dit apparaat kan worden gebruikt door mensen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis als zij op een veilige manier geïnstrueerd zijn over het gebruik van het apparaat en onder toezicht staan en de betrokken gevaren begrijpen.

Frituurpan 3 L



Referentie: DOC216
Versie: 1.6
Taal: Nederlands

WWW.LIVOO.FR

Deep fryer 3 L



Reference : DOC216
Version : 1.6
Language : English

WWW.LIVOO.FR

You have purchased a product LIVOO brand and we thank you. We take great care in design, ergonomics and ease of use of our products. We hope that this product will give you complete satisfaction.

This instruction manual is available too on our website www.livoo.fr

SAFETY ADVICES

PLEASE READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE AND SAVE IT FOR ANY FURTHER NEED.

Incorrect operation or usage is likely to cause damage to the appliance and injure the user. Make sure that you follow all safety instructions. Only use this appliance for the purpose for which has been designed; we decline all responsibility in the event of damage due to incorrect use or bad handling.

1. This appliance is intended for household use. Never use it outdoor.
2. Before use checks that the voltage of your wall outlet corresponds to the rated voltage manner.
3. Plug in into earth socket.
4. This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised.

This appliance can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

5. Cleaning and user maintenance shall not be made by



A eliminação correta da unidade - (Equipamento Elétrico e Eletrónico) (Aplicável na União Europeia e outros países europeus que adotaram sistemas de recolha de lixos separados).

A Diretiva Europeia 2012/19 / EU relativa aos resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE), exige que os dispositivos domésticos utilizados não são jogados no fluxo normal de lixo doméstico.

Os aparelhos antigos devem ser recolhidos separadamente, a fim de otimizar a recuperação e reciclagem de materiais conter e reduzir o impacto na saúde humana e no ambiente.

O símbolo do caixote do lixo é marcado em todos os produtos para lembrar as obrigações de recolha seletiva.

Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou revendedor para informações sobre o descarte correto do seu equipamento.



LIVOO

BP 61071

67452 Mundolsheim – FRANÇA

- Foto não contratual
- O fabricante reserva-se no direito de fazer alterações sem aviso prévio dos seus produtos

Manual de instruções

9. Levante o cesto quando o tempo de cozedura terminar.
10. Retire a tomada.
11. Lavar a cesta após o uso, e seque bem.
12. Uma vez que a fritadeira de refrigeração esteja completamente fria, pode colocar o cesto na unidade para armazenamento. Guarde a fritadeira com a tampa fechada, num lugar escuro e seco. Dessa forma, pode deixar o óleo e o cesto na fritadeira durante o armazenamento.

PARA SUBSTITUIR O ÓLEO

Certifique-se de que a fritadeira e o óleo estão completamente frios antes de substituir o óleo (e a fritadeira está desligada).

Regularmente substituir o óleo (se o óleo se torna de cor escura ou tem um cheiro diferente), aproximadamente a cada dez usos.

Substitua todo o óleo de cada vez, não misture o óleo usado com óleo novo.

Não colocar óleo no lixo, mas siga as orientações em vigor na sua residência

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Nota: deixe esfrie a frigideira funda antes da limpar.

1. Limpar o fora da frigideira funda com um pano molhado pode o esfregar com um pano macio e limpo.
2. Nunca use objetos ou líquidos abrasivos.
3. A cesta, a punhado pode ser limpada na água quente ensaboada. Os seque bem antes os usar de novo.
4. Durante a substituição do óleo pode limpar também você o dentro da frigideira funda. Esvazie a frigideira funda e limpe no princípio então o interior com uma toalha de papel com um pano saturado com água ensaboada. Esfregue então com um pano molhado e deixe seque completamente.
5. Não ponha na lavadora de louça.

Instruction manual

- children. Children shall not play with the appliance.
6. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
7. Never leave the appliance unsupervised when in use
8. Unplug the deep fryer when no use or when clean it.
9. Never used the appliance :
 - . If the power cord is damaged
 - . In case of bad operation
 - . It has been damaged in any manner
 - . It has been submerged in water
 - . If you dropped it
10. Never repair it yourself
11. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified (*) persons in order to avoid a hazard.
12. Place the device on a flat, stable, heat-resistant surface
13. The appliance must not be immersed. Never place it into the dishwasher.
14. Do not touch the appliance or the plug with wet hand
15. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surface.
16. Never unplug the appliance by pulling the cord
17. Unwind the cord of its flat to avoid the superheating of the appliance.
18. Never move the appliance when is working.
19. Do not place an appliance near hot surface.
20. Keep out the appliance of curtains or other inflammable

items to avoid fire.

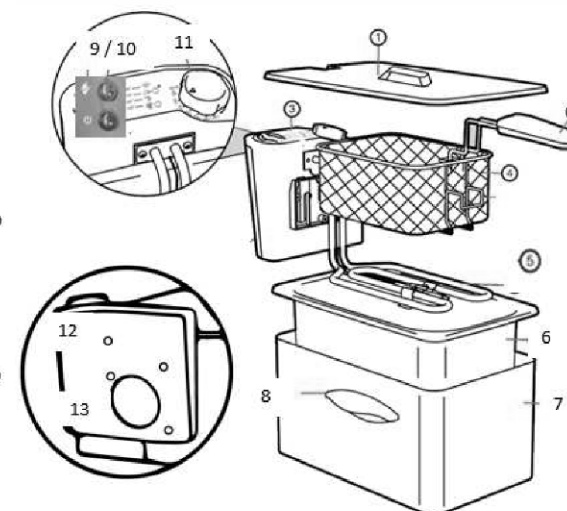
21. The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separate remote control system.
22. Regarding the information pertaining to the installation, handling, servicing and disposal of the appliance, thanks to refer to the below paragraph of the manual.
23. Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.
24. It is absolutely necessary to keep this appliance clean at all times as it comes into direct contact with food.
25. Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food or oil, thanks to refer to the below paragraph "Cleaning" in the manual.
26. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
 - farm houses
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments
 - bed and breakfast type environments

(*) **Competent qualified electrician:** after sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger. In any case you should return the appliance to this electrician.

A fritadeira está equipada com um termostato e luzes ajustáveis. Esta fritadeira garante excelentes resultados profissionais e de fácil limpeza

DESCRIÇÃO

1. Tapa
2. Alça
3. Painel de controle
4. Cesta
5. Elemento de aquecimento
6. Tanque
7. Corpo
8. Alça do corpo
9. indicador de aquecimento
10. indicador de temperatura
11. controle de temperatura
12. Botão " reinicie "
13. Armazenamento do cabo



UTILIZAÇÃO

1. Remover a tampa da fritadeira e remover os acessórios.
2. Encha a fritadeira com a quantidade de óleo ou gordura necessária.
3. Certifique-se de que está cheio até pelo menos o nível mínimo, não excede o nível máximo indicado no interior da unidade. Para melhores resultados, recomendamos não misturar diferentes tipos de óleo.
4. Selecione a temperatura adequada, dependendo do que quer para fritar (ver tabela).
5. Use a alça para colocar o cesto na fritadeira.
6. Coloque o alimento a ser frito no cesto. Para melhores resultados, coloque o alimento seco na cesta. Lentamente baixar o cesto no óleo para evitar borbulhar excessivo.
7. Aguarde até que a luz apaga (quando a temperatura selecionada for atingida).
8. Para manter o óleo na temperatura selecionada, o termostato e o LED irá mudar de ON para o estado OFF repetidamente.

LIVOO
Feel good moments
Manual de instruções

TABELA DE FRITURA

TIPO DE ALIMENTO	TEMPERATURA DE FRITURA (°C)
Pré-fritar as batatas	170
Fritura final das batatas	190
Parmesão fondue	170
Croquetes de queijo	170
Carne/peixe/croquetes de batata	190
Peixe	150
Reservas de peixe	180
Rosquinhas	190
Croquetes de carne	190
Frango	170
Fritos de scampi	170

Informações:

- Use um máximo de 0,8kg de batatas fritas a cada 3 litros de óleo;
- Com produtos congelados; divida a quantidade de batatas fritas por 2 para evitar que o óleo esfrie rapidamente. Balance os produtos congelados acima da pia para remover o excesso de gelo.
- Quando usando fritas feitas de batatas frescas: seque as batatas após lavar de modo que a água não entre em contato com o óleo.
- Frite as batatas em 2 etapas. Primeira etapa (pré-fritura): de 5 a 10 minutos a 170 graus °C. Segundo estado (fritura final) de 2 a 4 minutos a 190 graus °C. Seque bem.

PROTEÇÃO DE SOBREAQUECIMENTO:

- Se você ligar acidentalmente sua fritadeira elétrica quando não houver óleo ou gordura nela, a proteção de sobreaquecimento é ligada automaticamente. O aparelho não mais está pronto para ser usado. Desconecte a fritadeira.
- Apenas após o aparelho tiver sido deixado para esfriar completamente, que o botão "RESTART" [REINICIAR] na traseira do elemento de controle deve ser operado para usar a fritadeira novamente. Para isto, você deve usar um plástico ou objeto de madeira que tenha no mínimo 4cm de comprimento.

ANTES DE USAR

Antes da primeira utilização, remova os materiais de embalagem;
Em seguida, lave os acessórios e o recipiente com água morna.
Secar antes da utilização.
Certifique-se de que as peças elétricas permanecem secas.

LIVOO
Feel good moments
Instruction manual

SPECIAL SAFETY INSTRUCTIONS

Warning: Hot surface!



SURFACES ARE LIABLE TO GET HOT DURING USE

- This type of fryer may only be used with oil or liquid fat, and is not suitable for use with solid fat. Solid fat may contain water, which can cause hot fat to be sprayed out when heated.
- Never switch on the deep fryer without oil or fat, as this could damage the machine. Also, do not place any other liquids such as water or other substances in the pan.

BOARD FRYING

TYPE OF FOOD	FRYING TEMPERATURE (°C)
Pre-fry chips	170
Final fry chips	190
Fondue parmesan	170
Cheese croquettes	170
Meat/fish/potato croquettes	190
Fish	150
Fish sticks	180
Doughnuts	190
Meat croquettes	190
Chicken	170
Scampi fritters	170

Information :

- Use a maximum of 0.8kg of French fries per 3 liters of oil;
- With deep-freeze products; Divide the quantity of French fries by 2 to avoid cooling the oil too quickly. Shake deep-freeze products above the sink to remove excess ice.
- When using fries made from fresh potatoes: dry the fries after washing so that no water will go into the oil.
- Deep-fry the fries in 2 stages. First stage (pre-frying): 5 to 10 minutes at 170 degrees °C. Second state(final frying) 2 to 4 minutes at 190 degrees °C. Drain well.

OVERHEATING PROTECTION:

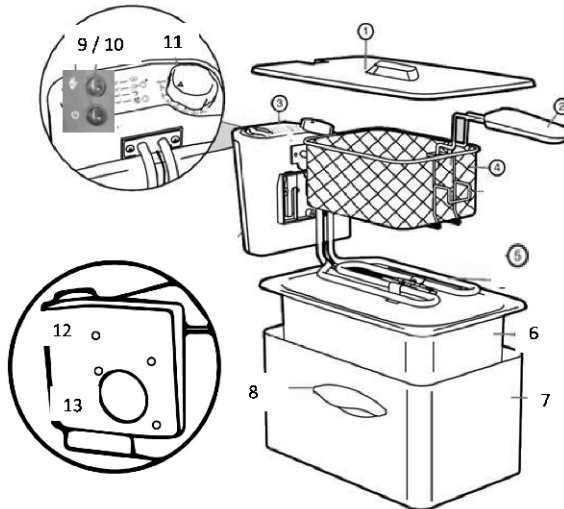
- **If you should accidentally switch on your deep fat fryer when there is no oil or fat in it the overheating protection is automatically turned on. The appliance is no longer ready to be used. Unplug the deep fryer.**
- **Only after the appliance has been left to cool down completely should the "RESTART" button on the rear of the control element be operated in order to use the deep fat fryer again. For this you should use a plastic or wooden object that is the least 4cm long.**

TECHNICAL DATA

Operating voltage: 220-240V~50Hz Power : 2000W
Power consumption: 0.33W

DESCRIPTION

1. Lid
2. Handle
3. Control panel
4. Basket
5. Heating element
6. Tank
7. Body handle
8. Body
9. Heating indicator
10. Temperature indicator
11. Temperature control
12. Safety control button
13. Cord storage



- outros ambientes de trabalho
- casas de fazenda
- por parte de clientes em hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial
- ambiente do tipo pousadas

(*) Electricista qualificado e competente: departamento de serviço pós-venda do produtor ou importador, ou qualquer outra pessoa que seja qualificada, aprovada e competente para fazer este tipo de arranjos, para evitar quaisquer perigos. Em qualquer um dos casos, deve devolver o aparelho ao electricista.

Aviso: Superfície quente!



- Este tipo de fritadeira só deve ser usada com o óleo ou gordura líquida, e não é adequado para utilização com gordura sólida. Gorduras sólidas podem conter água, o que pode causar respingos de gordura durante a operação.
- Nunca utilize a operação fritadeira sem óleo ou gordura, pois isso pode danificar a máquina. Não coloque outros líquidos como água ou outras substâncias.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Potência: 2000W Voltagem: 220-240V~50Hz
consumo em modo desligado: 0.33W

16. Quando você desconectar o cabo, sempre o puxe ao nível do cartão de índice , não incendeie ao mesmo cabo.
17. Durante o uso, sempre desenrole o cabo de poder de sua acomodação completamente para evitar o superaquecimento do dispositivo.
18. Nunca move o dispositivo enquanto ele trabalhar.
19. Nunca utilize o aparelho próximo de superfícies quentes.
20. Mantenha o dispositivo longe de tecidos , cortinas ou materiais inflamáveis bastante diferentes evitar ativar um fogo.
21. Não é pretendido que este dispositivo é posto funcionando por meio de um cronômetro externo ou por um sistema separado de controle remoto.
22. Como cumprimentos a informação para a instalação, a manipulação, a manutenção e a disposição do dispositivo, recorra ao parágrafo abaixo da nota.
23. Cozinhando eletrodomésticos deve ser colocado em uma situação estável com punhados (se eles têm isto) colocadas para evitar as borrifadelas de líquidos quentes.
24. É estritamente necessário manter o aparelho limpo, pois este está em contacto direto com os alimentos
25. Como detalhes de cumprimentos do modo de limpar as superfícies que são para o contato de comestíveis ou lubrificam, recorra ao parágrafo “LIMPEZA” abaixo da nota.
26. Este aparelho destina-se a uso doméstico ou usos semelhantes, tais como:
 - . áreas de cozinha de funcionários em lojas, escritórios e

BEFORE USE

Before first use, remove the packing materials

Then, wash the accessories and the inner pan in warm water. Dry well before use.

Make sure that the electrical parts remain dry.

The deep fryer is equipped with an adjustable thermostat and indicator lamps. The “open” frying system ensures excellent professional results and easy cleaning.

USE

1. Remove the lid from the deep fryer and take out the accessories.
2. Fill the deep fryer with the desired amount of oil or fat.
3. Make sure that it is filled not less than minimum level and not higher than the maximum level as indicated on the inside of the appliance. For best results, we recommend that you do not mix different kinds of oil together.
4. Choose the temperature, which is suitable for what you are frying. Consult the temperature table.
5. Use the handle to place the basket in the deep fryer.
6. Place the food to be deep-fired into the basket. For best results, put dry food into the basket. Lower the basket into the oil slowly to prevent excessive bubbling.
7. The indicator light will go out when the temperature you have selected has been reached. Always wait until the selected temperature has been reached.
8. To keep the oil at the selected temperature, the thermostat repeatedly goes on and off, and the indicator light as well.
9. Raise the basket again when the frying time has elapsed.
10. Remove the plug from the outlet.
11. Rinse the handle and the basket after use, and dry thoroughly.
12. Once the deep fryer has completely cooled off, you can replace the basket in the appliance and store it. Store the deep fryer, with the lid close, in a dark, dry place. In this way, you can leave the oil and the basket in the deep fryer when storing.

TO REPLACE THE OIL

Make sure that the deep fryer and the oil have totally cooled off before replacing the oil (and remove the plug from the socket).

Replace the oil regularly (if the oil becomes dark, or takes on a different odour) once after every 10 times usage.

Replace the oil all at once; do not mix old and new oil.

Do not throw in the normal rubbish bin, but follow the guidelines of the municipal waste collector in your area.

CLEANING AND MAINTENANCE

Note: Wait the deep fryer to be cooled down.

1. Clean the outside of the deep fryer with a damp cloth and dry with a soft, clean cloth.
2. Never use abrasive objects or liquids to clean it.
3. The basket and the handle can be cleaned in warm, soapy water. Dry well before using again.
4. When replacing the oil you can also clean the inside of the deep fryer. Empty the deep fryer and first clean the inside with a paper towel and then with a cloth dipped in soapy water. Then wipe with a damp cloth and allow to dry thoroughly.
5. Dishwasher is forbidden.

5. A limpeza e a manutenção não devem ser feitas por crianças. As crianças não devem brincar com o aparelho.
6. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance das crianças com idade inferior a 8 anos.
7. Não deixe dispositivo sem supervisão quando estiver conectado.
8. Desconecte a frigideira funda da tomada de rede elétrica quando você não o usar ou quando você a limpa.
9. Não use o dispositivo:
 - . se o aperto ou o cabo de poder é estragado (e)
 - . no caso de mau funcionamento
 - . se o dispositivo fosse de qualquer forma estragado
 - . se ele desabasse a água
 - . se você o derrubasse que Nenhum conserto pode ser feito pelo usuário.
10. Não use o aparelho se o cabo ou o aparelho demonstrar sinais de danos.
11. De vez em quando deve-se verificar o cabo de alimentação. Neste caso, todos os reparos devem ser realizados por um electricista qualificado (*).
12. Coloque o dispositivo em uma superfície plana, estável e resistente ao calor
13. Não imirja o dispositivo na água.
14. Não toque na ficha com as mãos molhadas ou húmidas
15. Nunca mova o aparelho puxando o cabo. Verifique se o cabo não está impedido de qualquer maneira. Não enrole o fio em volta do aparelho e não o dobre.

Comprou um produto da marca LIVOO o qual agradecemos. Temos o maior cuidado no desenho, na ergonomia e na simplificação do uso dos nossos produtos. Esperamos que este produto vá de encontro às suas expectativas.

Este manual de instruções também se encontra disponível no nosso website www.livoo.fr

INSTRUÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA

POR FAVOR, TIRE TEMPO PARA LER BEM AS INSTRUÇÕES DE USO, ESPECIALMENTE ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.

O uso inapropriado do aparelho pode danificá-lo ou causar danos ao utilizador. Deve garantir que utiliza o aparelho para o qual foi desenhado, recusamos responsabilidades de danos resultados do uso incorreto ou de uma má manipulação.

1. Este dispositivo é exclusivamente planejado para um uso doméstico. Qualquer outro uso (profissional) é excluído. Não use fora.
2. Antes do uso, verifique se a tensão da sua tomada de parede corresponde às condições da tensão nominal
3. Sempre conecte seu dispositivo em um aperto de parede conectado com a terra .
4. Este aparelho não pode ser usado por crianças de 0- 8 anos. Esta unidade pode ser usada por crianças a partir dos 8 anos e supervisionados. Esta unidade pode ser usada por pessoas com reduzida experiência ou conhecimento se estes estiverem supervisionados ou com instruções recebidas para uma utilização segura do aparelho e se estes compreenderem os riscos físicos, sensoriais ou mentais.



**Correct disposal of the unit
(Electrical and Electronic Equipment)**

(Applicable in the European Union and the rest of Europe that have adopted separate collection systems countries)

The European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal household waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The symbol of the crossed out dustbin is marked on all products to remind the obligations of separate collection. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their product.



LIVOO

BP 61071

67452 Mundolsheim - FRANCE

- Non contractual illustration
- Product information is subject to change without prior notice.

Freidora 3 L



Referencia : DOC216
Versión : 1.6
Idioma : Español

WWW.LIVOO.FR

Fritadeira 3 L



Referência: DOC216
Versão: 1.6
Língua: Português

WWW.LIVOO.FR



**Il corretto smaltimento dell'unità
(Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche)**

(Applicabile nell'Unione Europea e nel resto d'Europa che hanno adottato sistemi di raccolta differenziata paesi)

La direttiva Europea 2012/19/EU sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti domestici. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute umana e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. I consumatori devono contattare la propria autorità locale o il rivenditore per informazioni sulla corretta dismissione del loro prodotto.



LIVOO

BP 61071

67452 Mundolsheim - FRANCIA

- illustrazione non contrattuale
- informazioni sui prodotti sono soggette a modifiche senza preavviso

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 8 años 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

11. Dopo l'uso, risciacquare l'impugnatura e il cestello e asciugarli perfettamente.
12. Quando la friggitrice si è raffreddata completamente, è possibile inserire nuovamente il cestello nell'apparecchio e riporlo. Riporre la friggitrice con il coperchio chiuso in un luogo asciutto e buio. In tal modo, è possibile lasciare l'olio e il cestello all'interno della friggitrice quando viene riposta.

PER SOSTITUIRE L'OLIO

Prima di sostituire l'olio, assicurarsi che la friggitrice e l'olio si siano completamente raffreddati (scollegare il cavo dalla presa!). Sostituire regolarmente l'olio. Questa operazione è assolutamente necessaria quando l'olio diventa scuro o assume un odore diverso. Ad ogni modo, sostituire l'olio almeno ogni 10 utilizzi. Sostituire l'olio tutto insieme in un'unica volta, non mescolare olio vecchio e nuovo. L'olio scartato inquina l'ambiente. Non gettarlo con la normale spazzatura ma seguire le indicazioni municipali per trovare le aree di smaltimento nella propria zona.

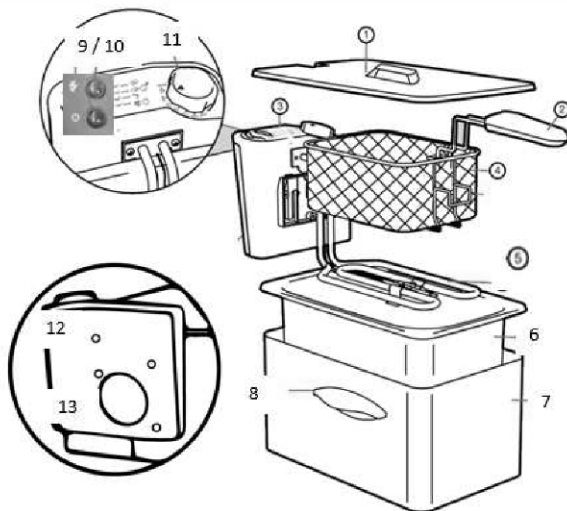
PULIZIA E MANUTENZIONE

Nota : Per spostarla, attendere che si sia raffreddata completamente.

1. Pulire la superficie esterna della friggitrice con un panno inumidito e asciugare con un panno morbido e pulito.
2. Non utilizzare detergenti o spugne abrasive.
3. Pulire il cestello e la sua impugnatura con acqua calda e sapone. Asciugare bene prima dell'uso.
4. Durante la sostituzione dell'olio è possibile anche pulire l'interno della friggitrice. Svuotare la friggitrice e pulirne l'interno prima con un panno carta e poi con un panno imbevuto di acqua e sapone. Strofinare con
5. Si sconsiglia il lavaggio in lavastoviglie

DESCRIZIONE

1. Coperchio
2. Manico
3. Pannello di controllo
4. Cestello
5. Elemento riscaldante
6. Serbatoio
7. Unità
8. Manico unità
- 9 indicatore di riscaldamento
10. indicatore di temperatura
11. controllo della temperatura
12. bottone « restart »
13. stoccaggio del cavo



USO

1. Rimuovere il coperchio ed estrarre gli accessori.
2. Riempire la friggitrice con la quantità di olio o grasso desiderata.
3. Assicurarsi che il livello dell'olio o del grasso sia compreso tra l'indicazione minima e quella massima indicate all'interno dell'apparecchio. Per ottenere migliori risultati, si consiglia di non mescolare tipi diversi di olio.
4. Scegliere la temperatura adatta agli alimenti da friggere. Consultare la tabella delle temperature.
5. Per inserire il cestello nella friggitrice utilizzare l'impugnatura.
6. Inserire nel cestello gli alimenti da friggere.
7. Per ottenere i risultati migliori, inserire nel cestello alimenti asciutti. Abbassare il cestello nel recipiente con l'olio molto lentamente, per evitare troppi schizzi.
8. La spia si spegne una volta raggiunta la temperatura selezionata. Attendere sempre che venga raggiunta la temperatura selezionata. Per mantenere l'olio alla temperatura selezionata, il termostato e la spiasì accendono e si spengono continuamente.
9. Trascorso il tempo necessario per la frittura, sollevare nuovamente il cestello.
10. Scollegare il cavo dalla presa.

- 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 minutero 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.

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

Crocchette di formaggio	170
Crocchette di carne/pesce/patate	190
Pesce	150
Bastoncini di pesce	180
Ciambelle	190
Crocchette di carne	190
Pollo	170
Scampi fritti	170

Informazioni :

- Utilizzare al massimo 0,8 kg di patatine fritte per 3 litri di olio;
- Da usare con prodotti surgelati; dividere la quantità di patatine fritte in 2 per evitare che l'olio si raffreddi troppo velocemente. Scuotere il prodotto surgelato su un lavandino in modo da rimuovere il ghiaccio in eccesso.
- Quando si utilizzano patate fresche: asciugare le patate dopo averle lavate in modo che non finisca acqua nell'olio.
- Friggere le patatine in 2 tempi: il primo (pre-frittura) da 5 a 10 minuti a 170 °C. Il secondo (frittura finale): da 2 a 4 minuti a 190 °C. Scolare bene.

PROTEZIONE DA SURRISCALDAMENTO:

- **Se per errore doveste accendere la friggitrice quando non c'è olio o grasso all'interno, la protezione da surriscaldamento si accenderebbe automaticamente. L'elettrodomestico non può più essere usato momentaneamente, scollegarlo quindi dalla presa di corrente.**
- **Solo dopo che l'elettrodomestico è stato lasciato completamente raffreddare, premere il tasto "RESTART" sul resto dell'elemento di controllo in modo da poter utilizzare di nuovo la friggitrice. Per fare ciò, dovrete utilizzare un utensile di plastica o legno lungo almeno 4 cm.**

PRIMA DELL'USO

Prima del primo utilizzo, rimuovere i materiali di imballaggio. Quindi, lavare gli accessori e la pentola interna in acqua calda. Asciugare bene prima dell'uso. Assicurarsi che le parti elettriche restino asciutte. La friggitrice è dotato di un termostato e luci regolabili. Questo sistema friggitrice "aperto" garantisce ottimi risultati professionali e facilità di pulizia.

PRECAUZIONI DI SICUREZZA SPECIALI



Attenzione alle superfici roventi!

Le superfici possono essere molto calde quando l'apparecchio funziona.

- Questo tipo di friggitrice può essere utilizzato solo con olio o grassi liquidi e non è adatto all'uso con grassi solidi. I grassi solidi possono contenere acqua che potrebbe provocare schizzi di grasso bollente.
- Non accendere mai la friggitrice senza olio o grasso in quanto si potrebbe danneggiare la macchina. Inoltre non inserire nella vasca altri liquidi come acqua o altre sostanze.

DATI TECNICI

Tensione di esercizio: 220-240 V~50 Hz Alimentazione:2000 W
consumo in modalità off: 0.33W

TABELLA PER LA FRITTURA

TIPO DI CIBO	TEMPERATURA DI FRITTURA (°C)
Patatine pre-fritte	170
Patatine da friggere	190
Fonduta di parmigiano	170

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.

DATOS TÉCNICOS

Voltaje de funcionamiento: 220-240V~50Hz Potencia: 2000W
consumo en modo apagado: 0.33W

CUADRO DE LOS FREIIMIENTOS

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.

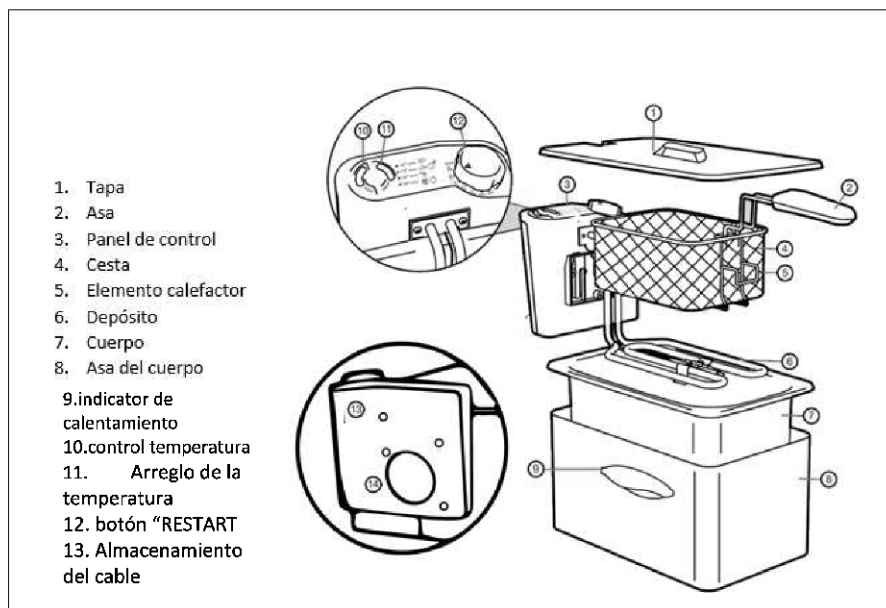
PROTECCIÓN CONTRA SOBRECALENTAMIENTO:

- 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.
- 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



23. Cucinando apparecchi dovrebbe essere posizionato in una situazione stabile coi manici (se alcuno) posizionò evitare fuoriuscita dei liquidi caldi.
24. È assolutamente necessario mantenere quest'apparecchio sempre pulito quando entra in contatto diretto con gli alimenti
25. Riguardo alle istruzioni per pulire superfici in contatto con cibo o lubrifica, grazie assegnare al sotto paragrafo del manuale.
26. Quest'apparecchio è destinato all'uso domestico e applicazioni simili come ad esempio:
 - . cucina per il personale in negozi, uffici o altri ambienti
 - . lavorativi
 - . fattorie
 - . dai clienti di hotel, motel e altri tipi di ambienti residenziali
 - . bed and breakfast.

(*) Eletttricista qualificato e competente: l'ufficio vendite del produttore o importatore o qualsiasi persona qualificata, approvata e competente per effettuare questo tipo di riparazioni in modo da evitare tuttii pericoli. In ogni caso si dovrebbe rendere l'elettrodomestico all'eletttricista.

12. Collocare il dispositivo su una superficie piana, stabile e resistente al calore
13. Mai immergere la base del vostro apparecchio in acqua o altri liquidi per qualunque motivo. Non mettere mai in lavastoviglie.
14. Non toccare la spina con le mani umide o bagnate.
15. Assicurarsi che il cavo non possa impigliarsi in alcun modo. Non usare mai l'apparecchio vicino a superfici calde.
16. Non spostare l'apparecchio tirando il cavo
17. Non avvolgere il cavo intorno all'apparecchio e non piegarlo
18. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è funzione.
19. Non usare mai l'apparecchio vicino a superfici calde.
20. Custodire l'apparecchio lontano da tessuti, tende o tutti altri materiali infiammabili per evitare di catenare un incendio.
21. L'apparecchio non è progettato per essere usato con un timer esterno o un telecomando.
22. Per quanto riguarda le informazioni relative all'installazione, manipolazione, manutenzione e smaltimento dell'apparecchio, grazie a fare riferimento al paragrafo seguente del manuale

UTILIZACIÓN

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.

LIVOO
Feel good moments
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.

LIVOO
Feel good moments
Manuale d'uso

dell'apparecchio e se sono in grado di comprendere i pericoli insiti.

5. La pulizia e la manutenzione non devono essere fatte da bambini. I bambini non devono giocare con l'elettrodomestico.
6. Tenere l'elettrodomestico e il suo cavo lontano dalla portata dei bambini al di sotto degli 8 anni.
7. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in funzione.
8. Stacca la spina quando non usi l'elettrodomestico.
9. Non utilizzare mai l'apparecchio :
 - . Se il cavo di alimentazione è danneggiato
 - . In caso di mal funzionamento
 - . Se è stato danneggiato in qualche modo
 - . Se è stato immerso in acqua
 - . Se è caduto
10. Non ci sono le riparazioni possono essere eseguite solo dall'utente.
11. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo è annesso, se si verificano malfunzionamenti o se l'apparecchio è stato danneggiato in qualche modo. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di servizio o da altro personale qualificato(*), per evitare qualsiasi pericolo.

Grazie per aver acquistato un prodotto a marchio LIVOO. Abbiamo in gran considerazione il design, l'ergonomia e la facilità d'uso dei nostri prodotti. Speriamo che questo prodotto sia all'altezza delle aspettative.

Questa manuale di uso è anche disponibile sul nostro sito www.livoo.fr

CONSIGLI PER LA SICUREZZA

SI PREGA DI LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTE STRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO E CONSERVARLE PER OGNI ULTERIORE NECESSITA'.

Il funzionamento o l'uso scorretto può provocare danni all'apparecchio e lesioni all'utente. Assicurati di seguire tutte le istruzioni di sicurezza. Utilizza questo apparecchio solo per lo scopo per cui è stato progettato ; decliniamo qualsiasi responsabilità in caso di danni dovuti a un uso o maneggiamento scorretto.

1. Quest'apparecchio è destinato all'uso domestico
2. Prima dell'uso, verificare che la tensione della presa a muro corrisponda alla tensione nominale.
3. Innestare l'apparecchio ad una presa murale
4. Questo apparecchio non sarà usato da bambini da 0 anno a 8 anni. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su se loro sono supervisionati continuamente. Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali, prive di esperienza o conoscenze adeguate, a condizione che tali individui abbiano ricevuto assistenza o istruzioni per l'uso sicuro

Fritteuse 3 L



Referenz : DOC216
Version : 1.6
Sprache : Deutsch

Sie haben ein LIVOO Produkt erworben und wir danken Ihnen. Wir achten sehr auf das Design, Ergonomie und Anwenderfreundlichkeit unserer Produkte. Wir hoffen, dass dieses Produkt Ihnen voll zusagen wird.

Diese Bedienungsanleitung ist für unsere Website ebenfalls verfügbar
www.livoo.fr

SICHERHEITSHINWEISE

BITTE NEHMEN SIE SICH DIE ZEIT, DIESE BETRIEBSANLEITUNG, BESONDERS VOR DER ERSTEN BENÜTZUNG, SORGFÄLTIG ZU LESEN UND HEBEN SIE SIE AUF.

Ungeeignete oder unsachgemässe Verwendung kann das Gerät beschädigen oder zu Verletzungen des Benützers führen. Beachten Sie unbedingt die Sicherheitshinweise der Bedienungsanleitung. Verwenden Sie das Gerät ausschliesslich für den Zweck, für den es hergestellt wurde; Wir lehnen jegliche Haftung im Falle von nachlässiger oder unrichtiger Behandlung ab.

1. Das Gerät ist nur für den Privatgebrauch bestimmt. Jeglicher anderer Gebrauch ist strikt verboten. Das Gerät nicht im Freien aufstellen oder verwenden.
2. Vor Gebrauch, stellen Sie bitte fest, ob die Steckdose der Nennspannung entspricht.
3. Stecker in Erdfassung.
4. Dieses Gerät soll nicht verwendet werden durch Kinder von 0 Jahr bis zu den 8 Jahren. Dieses Gerät kann durch Kinder im Alter von von 8 Jahren und oben verwendet werden, wenn sie ununterbrochen beaufsichtigt werden. Dieses Gerät kann von Leuten verwendet werden mit reduziert physisch, sensorisch oder geistige Fähigkeiten oder Mangel daran erfahren Sie und Kenntnis wenn sie sind

Friggitrice 3 L



Riferimento: DOC216
Versione: 1.6
Lingua: Italiano

**Korrekte Entsorgung des Geräts
(Electrical and Electronic Equipment)**

(Gültig in der Europäischen Union und dem Rest Europas, dass die Länder einem separaten Sammelsystem eingeführt haben)

Die europäische Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE), in Verbindung bleiben Das alte elektrische Haushaltsgeräte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhaltenen Materialien zu optimieren und die Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt. Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf alle Produkte gekennzeichnet, die aus der getrennten Sammlung zu erinnern. Die Verbraucher sollten ihre Kontaktdaten lokalen Behörden oder ihren Händler für Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Produkte.

**LIVOO**

BP 61071

67452 Mundolsheim-FRANKREICH

- Nicht vertragliche Illustration
- Die Produktinformationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

Beaufsichtigung gegeben worden oder Anweisung bezüglich Gebrauches Gerät auf eine sichere Weise und verstehen Sie die beteiligten Gefahren.

5. Reinigung und Benutzerpflege soll nicht seitens Kindern unternommen werden. Die Kinder sollen mit dem Gerät nicht spielen
6. Das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern von weniger als 8 Jahren aufbewahren.
7. Lassen Sie das Gerät im eingeschalteten Zustand nicht unbeaufsichtigt.
8. Die Fritteuse der Einnahme Sektor Ausschalten, als Sie ihn nicht benutzen oder als Sie sie reinigen.
9. Benutzen sie kein gerät:
 - . Wenn die Einnahme oder das zuleitungskable beschädigt ist
 - . Im Falle schlechten Funktionierens
 - . Wenn das gerät durch welche Weise auch immer beschädigt gewesen ist
 - . Wenn er in Wasser gefallen ist
 - . Wenn sie ihr haben fallen lassen
10. Keine Entschädigung kann vom Benützer ausgeführt sein
11. Betreiben Sie nicht das Gerät mit einem beschädigten Kabel oder nach einer Fehlfunktion oder falls das Gerät in irgendeiner Art und Weise beschädigt wurde.
12. Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile, hitzebeständige Oberfläche.
13. Tauchen Sie kein Gerät ein, das Zuleitungskabel oder der Pflockin Wasser oder jeder anderer liquidiert. Legen Sie ihn in die Geschirrspülmaschine nicht.

Bedienungsanleitung

14. Stellen Sie das Gerät oder Stecker nicht mit nassen Händen bedienen.
15. Schnur-Hängen über Ecke des Tisches(der Tabelle) nicht lassen oder entgegen oder berühren heiße Oberfläche. Lassen Sie nicht das Kabel über den Rand vom Tisch oder Balkon hängen oder irgendwie die heiße Oberfläche berühren.
16. Als Sie das Kabel ausschalten, ziehen Sie ihn immer auf dem Niveau des Pflockes, ziehen Sie auf das Kabel selbst nicht.
17. Während der Benutzung, rollen Sie das Zuleitungskabel seiner Unterkunft immer vollständig ab, um die Überhitzung des Gerätes zu vermeiden.
18. Niemals, das Gerät umräumen, während er funktioniert.
19. Das Gerät nicht auf einer heißen Stelle oder in der Nähe eines Ofens aufstellen.
20. Das Gerät abseits von Geweben, Vorhängen oder jedem anderem entzündbare Baustoffe Behalten, um zu vermeiden, einen Brand auszulösen.
21. Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mittels einer externen Zeitschaltuhr oder separaten Fernsteuerung betrieben zu werden.
22. Bezüglich der Informationen für die Einrichtung, die Bedienung, die Unterhaltung (Besprechung) und das Legen im Abfall des Gerätes, beziehen Sie sich auf den Absatz weiter unten des Vermerkes.
23. Kochen von Geräten soll in einer stabilen Situation mit den Griffen (eingestellt werden, wenn irgendwelcher) eingestellt, um Spritzer der heißen Flüssigkeiten zu vermeiden.

Bedienungsanleitung

12. Sobald die Fritteuse komplett abgekühlt ist, kann der Korb im Gerät aufbewahrt und ersetzt werden. Die Fritteuse mit dem Deckel schließen, in einem dunklen, trockenen Ort aufbewahren. Auf diese Art und Weise können Sie das Öl und den Korb beim Speichern in der Fritteuse lassen.

UM DAS ÖL ZU ÜBERSETZEN

Sicherstellen, dass die Fritteuse und das Öl völlig abgekühlt sind, bevor das Öl ersetzt wird (Stecker aus der Steckdose herausziehen!). Ersetzen Sie das Öl regelmäßig. Das ist auf jeden Fall notwendig, wenn das Öl dunkel wird, oder einen anderen Geruch aufweist. Das Öl auf jeden Fall einmal immer nach 10 mal Gebrauch ersetzen. Das Öl auf einmal ersetzen; kein altes und neues Öl vermischen. Gebrauchtes Öl stellt eine Belastung für die Umwelt dar. Nicht in den normalen Mülleimer werfen, aber den Richtlinien des kommunalen Abfallkollektors in Ihrer Nähe Folge leisten.

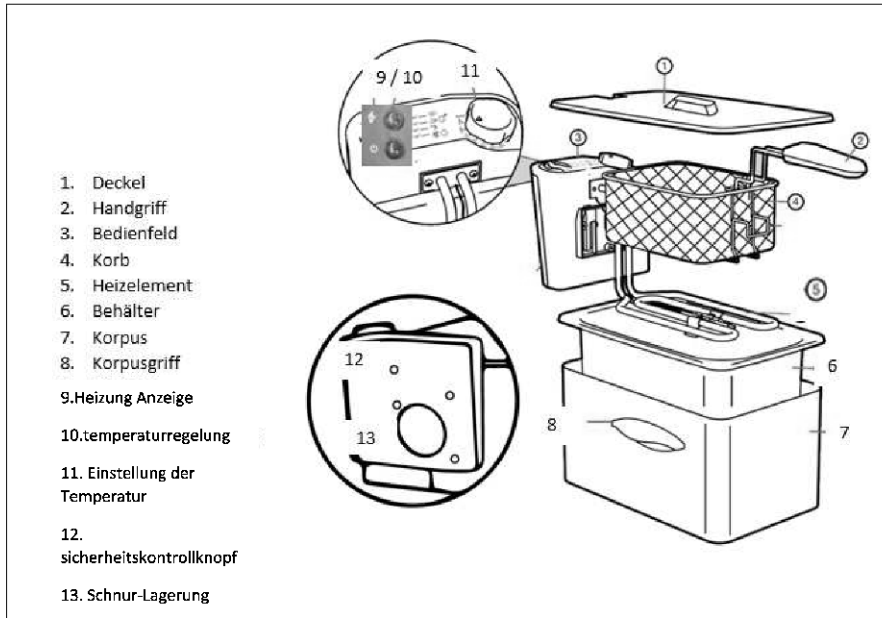
REINIGUNG UND WARTUNG

Hinweis : Reinigen Sie regelmäßig die Friteuse, sowohl innen und außen.

1. Die Friteuse außen mit einem feuchten Tuch reinigen und mit einem weichen, sauberen Tuch abtrocknen.
2. Verwenden Sie niemals scheuernde Reinigungsmittel oder Schwämme.
3. Der Korb und auch der Griff können in warmem, seifigem Wasser gereinigt werden. Gut trocknen, bevor Sie das Gerät wieder verwenden.
4. Wenn Sie das Öl ersetzen, können Sie auch das Innere der Friteuse reinigen. Die Friteuse ausleeren und zuerst innen mit einem Papiertuch reinigen und dann mit einem vorher in seifiges Wasser getauchten Tuch. Dann mit einem feuchten Tuch abwischen und gründlich trocknen lassen. Alle Komponenten, mit Ausnahme der elektrischen Bauteile, können in warmem Seifenwasser gereinigt werden. Vor Gebrauch, gut trocknen!
5. Reinigung in einem Geschirrspüler wird nicht empfohlen.

Bedienungsanleitung

BESCHREIBUNG



GEBRAUCH

1. Entfernen Sie den Deckel aus der Fritteuse und nehmen Sie das Zubehör heraus.
2. Füllen Sie die Fritteuse mit der gewünschten Menge an Öl oder Fett.
3. Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht weniger als zum Mindestmaß gefüllt ist und nicht höher als die maximale Stufe, wie auf der Innenseite des Gerätes. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir nicht verschiedene Arten von Öl zusammen zu mischen.
4. Wählen Sie die Temperatur, die sich dazu eignet, für was Sie gerade braten. Die Temperatur-Tabelle beachten.
5. Verwenden Sie den Griff um den Korb in die Fritteuse zu platzieren.
6. Die zum Tiefbraten bestimmten Esswaren in den Korb einfügen. Um beste Ergebnisse zu erzielen, nur trockene Esswaren in den Korb einfügen. Korb langsam ins Öl eintauchen, um übermäßiges Sprudeln zu verhindern
7. Die Anzeigeleuchte erlischt, wenn die gewählte Temperatur erreicht ist. Immer abwarten, bis die gewählte Temperatur erreicht ist.
8. Damit das Öl an der gewählten Temperatur gehalten werden kann, wird der Thermostat und auch die Anzeigeleuchte immer einund ausschalten.
9. Den Korb wieder hochheben, wenn die Fritturzeit verstrichen ist.
10. Stecker aus der Steckdose herausziehen.
11. Der Griff und Korb nach Gebrauch tüchtig spülen und abtrocknen

Bedienungsanleitung

24. Halten Sie das Gerät immer sauber, da es im direkten Kontakt mit Nahrungsmitteln ist.
25. Die Reinigungsanweisungen der Oberflächen in Verbindung mit Nahrung Betreffend, bitte Sie man unten genannter Absatz "Reinigung" des Handarbeiters anrufen.
26. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnliche Verwendungen wie unten folgt vorgesehen:
 - . Bereiche des Küchenpersonals in Shops, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen
 - . Gutshäusern
 - . Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnungsumgebungen
 - . In Bed&Breakfast-Umgebungen.

(* **Kompetenter, qualifizierter Elektriker:** Der Kundendienst des Herstellers bzw. Importeurs oder jede andere Person, die qualifiziert, zugelassen und im Stande ist, diese Art von Reparaturarbeiten durchzuführen, um Gefahren zu vermeiden. In jedem Fall sollten Sie das Gerät zu diesem Elektriker zurückschicken.

BESONDERE SICHERHEITSHINWEISE



Achtung heiße Oberflächen!

Die Oberflächen können heiß sein, als das Gerät funktioniert.
- Diese Art von Fritteusen darf nur mit Öl oder flüssigem Fett verwendet werden, und eignen sich nicht für die Verwendung mit festem Fett. Solides Fett kann Wasser enthalten, welches heißes

Fett verspritzt, wenn es erhitzt wird.

- Die Fritteuse nie ohne Öl oder Fett einschalten, weil das Gerät beschädigt werden könnte. Außerdem keine anderen Flüssigkeiten, wie Wasser oder andere Substanzen, in die Schüssel eingeben.

- Diese Friteuse ist mit einem Sicherheitsstoppfen ausgerüstet (der kleine dunkelbraune in einem Loch gelegte Knopf, das sich findet oder auf dem Unterteil(Damenunterwäsche) des elektrischen Bestandteiles oder im Aufräumabteil der Lebensmittelschnur. Er kann erneut neubelebt sein, darauf mit einem spitzen Gegenstand drückend (zum Beispiel ein Kugelschreiber) aber daran zu denken, das Gerät auszuschalten, bevor ihn) neu zu beleben, das die Maschine automatisch im Falle übermäßiger Erwärmung oder im Falle schlechter Unterbringung des Heizungselementes auf der Friteuse schneidet

Überzeugen Sie sich, kein Heizelement zu beschädigen

TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung: 220-240V~50Hz Leistung: 2000W
Verbrauch im Aus-Modus: 0.33W

FRITTUR-TABELLE

ART DER NAHRUNGSMITTEL	FRITTIERTEMPERATUR (°C)
Vorfrittierte Chips	170
Endfrittierte Chips	190
Fondue Parmesan	170
Käsekroketten	170
Fleisch / Fisch / Kartoffelkroketten	190
Fisch	150
Fischstäbchen	180
Krapfen	190
Fleischkroketten	190
Huhn	170
Scampi Stückchen	170

Informationen :

- Verwenden Sie maximal 0,8 kg Pommes Frites pro 3 Liter Öl;
- Bei Tiefkühlprodukten; Teilen Sie die Menge an Pommes Frites um 2, um ein zu schnelles Abkühlen des Öls zu vermeiden. Tiefkühlprodukte oberhalb der Spüle schütteln, um überschüssiges Eis zu entfernen.
- Wenn Sie Pommes Frites aus frischen Kartoffeln verwenden: Trocknen Sie die Pommes Frites nach dem Waschen, damit kein Wasser in das Öl gelangt.
- Die Pommes in 2 Stufen frittieren. Erste Stufe (Vorfrittieren): 5 bis 10 Minuten bei 170 Grad °C. Zweiter Zustand (Fertigfrittieren); 2 bis 4 Minuten bei 190 Grad °C. Gut abtropfen lassen.

ÜBERHITZUNGSSCHUTZ:

- Sollten Sie Ihre Fritteuse aus Versehen einschalten, wenn sich kein Öl oder Fett darin befindet, wird der Überhitzungsschutz automatisch eingeschaltet. Das Gerät ist nun zur Verwendung bereit. Ziehen Sie die Fritteuse aus der Steckdose.
- Erst nachdem das Gerät vollständig abgekühlt ist, sollte die Taste "RESTART" an der Rückseite des Bedienelements betätigt werden, um die Fritteuse wieder benutzen zu können. Verwenden Sie dazu ein mindestens 4 cm langes Kunststoff- oder Holzobjekt.

VOR DEM GEBRAUCH

Vor Gebrauch des Geräts, lesen Sie zuerst alle Anweisungen die zur späteren Einsichtnahme aufbewahrt werden sollten. Schließen Sie dieses Gerät nur in eine geerdete Steckdose.

Vor dem ersten Gebrauch, entfernen Sie, bitte, das Verpackungsmaterial; die Schutzfolie vom Deckel abreißen, externe Hülle(Bitte achten Sie auf Umweltschutz!). Dann waschen Sie das Zubehör und die innere Pfanne in warmem Wasser. Gut trocknen vor dem Gebrauch. Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Bauteile trocken bleiben. Die Fritteuse verfügt über einen einstellbaren Thermostat und Indikator-Lampen. Das "offene" Frittier System gewährleistet hervorragende professionelle Ergebnisse und einfache Reinigung.