

Notice d'utilisation

User Manual / Manual de instrucciones / Bedienungsanleitung /
Manuale d'uso / Betjeningsvejledning / Gebruiksaanwijzing

Référence : **DOC373I**

Friteuse 5 L avec 3 paniers

Deep fryer 5 L with 3 baskets / Freidora de 5 litros con 3 cestas / Fritteuse 5 l mit 3
Körben / Friggitrice da 5 litri con 3 cestelli / Frituregryde på 5 liter med 3 kurve /
Friteuse van 5 liter met 3 mandjes



LIVOO

Version : v.1.0

www.livoo.fr



Figure 1

Merci d'avoir choisi un produit Livoo !

FR

Votre mixer, votre barbecue, vos écouteurs ne sont pas simplement des objets, c'est une extension de vous qui vous permet de vous rapprocher des vôtres, de les réunir, de rire et de partager.

L'ambition de Livoo est de vous aider à vivre votre vie à fond qu'elles que soient vos envies tout au long de l'année. Hiver raclette, été barbecue. Ou l'inverse. C'est vous qui décidez. Profitez de cette liberté pour des feel good moments au quotidien.

C'est pour cela que nous innovons sans cesse et créons des produits astucieux, plein de pep's et surtout accessibles.

Retrouvez l'ensemble de notre collection sur notre site www.livoo.fr

Livoo, complice de votre quotidien jusque sur les réseaux



@Livoo



@livoo_officiel



@Livoo

Consigne de sécurité

Merci de lire les instructions ci-dessous avec attention avant d'utiliser l'appareil et de les conserver pour un usage ultérieur.

Une mauvaise utilisation de l'appareil peut l'endommager ou blesser l'utilisateur. Assurez-vous que vous utilisez l'appareil dans le but pour lequel il est conçu. Nous refusons toutes responsabilités quant aux dégâts (aux dommages et intérêts) dus à une utilisation incorrecte ou une mauvaise manipulation.

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 des enfants âgés de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus s'ils sont continuellement surveillés. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui n'ont pas l'habitude d'utiliser ce type d'appareil s'ils sont supervisés ou aidés concernant l'utilisation de l'appareil et comprennent les dangers que cela implique. Le nettoyage et l'entretien ne peuvent pas être effectués par des enfants. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil
5. Tenir l'appareil et le câble hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

6. Débranchez la friteuse de la prise secteur lorsque vous ne l'utilisez pas ou lorsque vous la nettoyez.
7. 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
8. Aucune réparation ne peut être effectuée par l'utilisateur.
9. 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.
10. Placez l'appareil sur une surface plane.
11. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau.
12. 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.).

13. Lorsque vous débranchez le câble, tirez-le toujours au niveau de la fiche, ne tirez pas sur le câble lui-même.
14. Lors de l'utilisation, déroulez toujours complètement le câble d'alimentation de son logement afin d'éviter la surchauffe de l'appareil.
15. Ne jamais déplacer l'appareil pendant qu'il fonctionne.
16. Gardez l'appareil à l'écart des sources de chaleur.
17. Gardez l'appareil à l'écart de tissus, rideaux ou tout autre matériaux inflammables afin d'éviter de déclencher un incendie.
18. 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.
19. Les appareils de cuisson devront être positionnés sur une surface stable avec les poignées (s'il y a) positionnés de manière à éviter le débordement de liquides chauds.
20. 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.

21. Maintenir l'appareil toujours propre car il entre en contact avec de la nourriture.
22. Les surfaces sont susceptibles d'être chaudes pendant l'utilisation.
23. Cet appareil est destiné à être utilisé 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

PRECAUTIONS PARTICULIERES

Attention : Surfaces très chaude !



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.

Caractéristiques techniques

Voltage : 220-240V~50HZ Puissance : 2000W. Consommation en mode arrêt : 0,33W

Capacité cuve : 5L Thermostat ajustable à 190°

TABLEAU DE FRITURE

TYPE DE L'ALIMENTATION	TEMPERATURE DE FRITURE (°C)
Pré-friture	160

Friture finale	180
Fondue parmesan	170
Croquettes au fromage	170
Viande/Poisson/croquettes de pommes de terre	190
Poisson	160
Bâtonnets de poisson	180
Beignets	190
Croquettes de viande	190
Poulet	170
Beignets de crevettes	170

Information :

- 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 160 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.**
- **Attendre 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.**

Schéma de l'appareil

1	Paniers cuisson : 1 panier extra large + 2 petits paniers
2	Poignées thermorésistantes amovibles
3	Témoins de chauffe et de température

4	Réservoir de 5L
5	Fonction restart

Utilisation de l'appareil

AVANT L'EMPLOI

Avant la première utilisation, enlever les matériaux d'emballage. 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 dépassez pas 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, mettez des aliments secs dans le panier.
7. Attendez que le voyant lumineux s'éteigne (indiquant que la température sélectionnée est atteinte). Puis abaissez lentement le panier dans l'huile pour éviter un bouillonnement excessif.
8. Pour conserver l'huile à la température choisie, le thermostat va s'éteindre et se rallumer 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 à 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 jetez pas l'huile dans la poubelle, mais suivez les directives en vigueur dans votre région.

Nettoyage et entretien

Note : Laissez refroidir la friteuse avant de la nettoyer.

1. Nettoyez l'extérieur de la friteuse avec un chiffon humide puis essuyez-la avec un chiffon doux et propre.
2. N'utilisez jamais d'objets ou de liquides abrasifs.
3. Le panier et 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.



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 Électroniques (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.

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

Thank you for choosing a Livoo product!

Your blender, your barbecue, and your headphones are not just objects, they are extensions of yourself, allowing you to get closer to your friends and family, to bring them together, to laugh and to share experiences. Livoo's aim is to help you live your life to the fullest, whatever wishes you have throughout the year. Winter raclette, summer barbecue. Or the other way around. It's up to you. Take advantage of this freedom for feel good moments every day.

That's why we're constantly innovating and creating clever products full of zest, but most of all, accessible. Find our entire collection on our website www.livoo.en.

Livoo, your daily companion till social networks



@Livoo



@livoo_officiel



@Livoo

Safety Instructions

Please, take time to read well the instruction sheet before the first use and keep them for a future use.

A misuse of the appliance can damage it or hurt the user. Assure that you use the appliance for the use for which it is designed. We refuse any responsibilities as for the damages by an incorrect use or a bad manipulation.

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. Cleaning and user maintenance shall not be made by children. Children shall not play with the appliance.

5. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
6. Unplug the deep fryer when not in use or when clean it.
7. Never use 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.
8. Never repair it yourself.
9. 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.
10. Place the device on a flat, stable, heat-resistant surface.
11. The appliance must not be immersed. Never place it into the dishwasher.

12. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surface.
13. Never unplug the appliance by pulling the cord.
14. Unwind the cord of its flat to avoid the superheating of the appliance.
15. Never move the appliance when is working.
16. Do not place an appliance near hot surface.
17. Keep out the appliance of curtains or other inflammable items to avoid fire.
18. The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separate remote-control system.
19. Regarding the information pertaining to the installation, handling, servicing and disposal of the appliance, thanks to refer to the below paragraph of the manual.
20. Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.
21. It is absolutely necessary to keep this appliance clean at all times as it comes into direct contact with food.
22. Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food or oil, thanks to refer to the below paragraph "Cleaning" in the manual.

23. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
- staff kitchen areas in shops, offices and other.
 - Working environments.
 - farmhouses.
 - by clients in hotels, motels and other.
 - Residential type environments.
 - bed and breakfast type environments.

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.

Technical Specifications

Voltage: 220-240V~50HZ. Power: 2000W. Standby power consumption: 0.33 W

Tank Capacity: 5L Thermostat adjustable up to 190°

BOARD FRYING

TYPE OF FOOD	FRYING TEMPERATURE (°C)
Pre-fry chips	160
Final fry chips	180
Fondue parmesan	170
Cheese croquettes	170
Meat/fish/potato croquettes	190
Fish	160
Fish sticks	180
Doughnuts	190
Meat croquettes	190

Chicken	170
Scampi fritters	170

Information:

- 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 160 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.**

Drawing of the device

1	Cooking baskets: 1 extra large basket + 2 small baskets
2	Removable heat-resistant handles
3	Heating and temperature indicators

4	5L tank
5	Restart function

Use of the device

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. Do not exceed the maximum level indicated inside the device. For best results, we recommend that you do not mix different types of oil.
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. Wait for the indicator light to turn off (indicating that the selected temperature has been reached). Then slowly lower the basket into the oil to prevent excessive bubbling.

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 the oil in the garbage but follow the guidelines 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.
3. The basket and the handle can be cleaned in warm soapy water. Dry them well before using them 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.



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.

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

Gracias por haber elegido un producto Livoo!

Su batidora, su barbacoa, sus auriculares no son simples objetos, son una extensión de usted que le permite conectar con su gente, reunirlos, reír e interactuar. El objetivo de Livoo es ayudarle a vivir su vida a tope sean cuales sean sus gustos a lo largo del año. Raclette en invierno, barbacoa en verano. O al revés. Usted decide. Aproveche esta libertad para disfrutar de momentos de bienestar en su vida diaria. Por eso innovamos constantemente y creamos productos inteligentes, con chispa y, sobre todo, asequibles.

Descubre toda nuestra colección en nuestra página web www.livoo.fr.

Livoo, tu compañero diario hasta las redes sociales!



@Livoo



@livoo_officiel



@Livoo

Instrucciones de seguridad

Por favor, tómese el tiempo de leer bien la hoja de instrucciones antes del primer uso y guárdela para un uso futuro.

El uso incorrecto del aparato puede causar daños al aparato o lesiones al usuario. Asegúrese de utilizar el aparato para el fin para el que ha sido diseñado. No aceptamos ninguna responsabilidad por los daños (desperfectos) causados por un uso incorrecto o un mal manejo.

1. Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico. Cualquier otro uso (profesional) queda excluido. No uses al aire libre.
2. Antes de enchufar tu electrodoméstico, asegúrate de que el voltaje eléctrico en tu casa coincida con el indicado en la placa del dispositivo.
3. Conecta siempre tu dispositivo a un enchufe de pared con toma de tierra.
4. Este aparato no debe ser utilizado por niños de 0 a 8 años. Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más si están supervisados de forma continua. Este dispositivo puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no están

- acostumbradas a este tipo de dispositivo si están supervisadas o asistidas respecto a su uso y comprenden los peligros implicados. La limpieza y el mantenimiento no pueden ser realizados por niños. Los niños no deben jugar con el dispositivo
5. Mantén el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
 6. Desconecta la freidora de aire del enchufe del aire acondicionado cuando no la uses o cuando la limpies.
 7. No uses el dispositivo:
 - Si el enchufe o el cable de alimentación están dañados
 - En caso de fallo
 - Si el dispositivo ha sufrido algún daño
 - Si caía al agua
 - Si lo has dejado caer
 8. El usuario no puede realizar reparaciones.
 9. Si el cable de alimentación se daña, debe ser reemplazado por el fabricante, su departamento de servicio o personas igualmente cualificadas para evitar un peligro.
 10. Coloca el dispositivo sobre una superficie plana.
 11. No sumerjas el dispositivo en agua.

12. No dejes que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o encimera, ni que entre en contacto con superficies calientes (cocinas, etc.).
13. Cuando desconectes el cable, tira siempre del enchufe, no tires del cable en sí.
14. Cuando se use, desenrolla siempre completamente el cable de alimentación de su carcasa para evitar que el dispositivo se sobrecaliente.
15. Nunca muevas el aparato mientras está funcionando.
16. Mantén el aparato alejado de fuentes de calor.
17. Mantén el aparato alejado de telas, cortinas u otros materiales inflamables para evitar provocar un incendio.
18. Este aparato no está diseñado para ser operado mediante un temporizador externo ni por un sistema de control remoto separado.
19. Los electrodomésticos de cocina deben colocarse sobre una superficie estable con las asas (si las hay) para evitar que los líquidos calientes se desborden.
20. Para detalles sobre cómo limpiar superficies que entren en contacto con alimentos o aceite,

consulte la sección de "limpieza" que aparece más abajo en el folleto del envase.

21. Mantén el aparato limpio en todo momento en cuanto entre en contacto con alimentos.

22. Las superficies probablemente estén calientes durante el uso.

23. Este aparato está pensado para aplicaciones domésticas y similares, como:

- Áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos empresariales
- Granjas
- Huéspedes en hoteles, moteles y cualquier otro tipo de entorno residencial
- Entornos tipo alojamiento y desayuno

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 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.

Especificaciones técnicas

Voltaje: 220-240V~50HZ. Potencia: 2000W. Consumo en modo apagado: 0,33W

Capacidad del depósito: 5L Termostato ajustable a 190°

CUADRO DE LOS FREIMIENTOS

TIPO DE ALIMENTO	TEMPERATURA DE FRITURA (°C)
------------------	-----------------------------

Pre-fritura de patatas fritas	160
Pre-fritura de patatas fritas	180
Fritos de parmesano	170
Croquetas de queso	170
Croquetas de carne/pescado/patata	190
Pescado	160
Palitos de pescado	180
Donuts	190
Croquetas de carne	190
Pollo	170
Buñuelos de langostinos	170

Información:

- 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.**

Diagrama del dispositivo

1	Cestas de cocina: 1 cesta extra grande + 2 cestas pequeñas
2	Asas removibles resistentes al calor
3	Indicadores de calefacción y temperatura

4	Depósito de 5L
5	Función de reinicio

Uso del dispositivo

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.

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.
3. Asegúrese de que esté al menos al nivel mínimo. No supere el nivel máximo indicado dentro del dispositivo. Para obtener mejores resultados, recomendamos no mezclar diferentes tipos de aceite.
4. Elija la temperatura adecuada para lo que desee freír. Consulte la tabla de temperaturas.
5. Usa el asa para colocar la cesta en la freidora.
6. Coloca la comida para freír en la cesta. Para obtener mejores resultados, pon comida seca en la cesta.
7. Espera a que se apague la luz indicadora (indicando que se ha alcanzado la temperatura seleccionada). Luego baja lentamente la cesta hacia el aceite para evitar burbujas excesivas.
8. Para mantener el aceite a la temperatura elegida, el termostato se apagará y encenderá repetidamente.
9. Levanta la cesta cuando haya pasado el tiempo de cocción.
10. Quita el enchufe.
11. Enjuaga el asa y la cesta después de usarlos y sécalos bien.
12. Una vez que la freidora se haya enfriado completamente, puedes volver a colocar la cesta en el electrodoméstico para guardarla. Guarda la freidora con la tapa cerrada, en un lugar oscuro y seco. De este modo, puedes dejar el aceite y la cesta en la freidora al guardarlos.

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 tires el aceite a la basura, pero sigue las pautas de tu 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. Nunca uses objetos abrasivos o líquidos.
3. La cesta y el asa se pueden limpiar con agua tibia y jabón. Sécalos bien antes de usarlos de nuevo.
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.



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.

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

Danke, dass du dich für ein Livoo-Produkt entschieden hast!

DE

Ihr Mixer, Ihr Grill, Ihre Kopfhörer sind nicht einfach nur Gegenstände, sie sind eine Erweiterung Ihrer selbst, die es Ihnen ermöglicht, Ihren Mitmenschen näher zu kommen, sie zu treffen, mit ihnen zu lachen und sich mit ihnen zu unterhalten. Livoo will Ihnen dabei helfen, ihr Leben in vollen Zügen zu genießen, egal zu welcher Jahreszeit. Winter Raclette, Sommer Grillen. Oder umgekehrt. Sie entscheiden. Nutzen Sie diese Freiheit für Feel Good-Momente im Alltag. Aus diesem Grund sind wir ständig innovativ und schaffen Produkte, die clever, peppig und vor allem erschwinglich sind.

Unser gesamtes Sortiment findest du auf unserer Webseite www.livoo.fr.

Livoo, Ihr täglicher Begleiter in den sozialen Netzwerken!



@Livoo



@livoo_officiel



@Livoo

Sicherheitshinweise

D

Bitte nehmen Sie sich die Zeit, die Gebrauchsanweisung vor dem ersten Gebrauch gut zu lesen und bewahren Sie sie für einen späteren Gebrauch auf. Eine Fehlbedienung des Gerätes oder ein unsachgemäßer Gebrauch kann Schaden anfügen oder den Benutzer verletzen. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Gerät für den vorhergesehenen Zweck benutzen; wir lehnen jede Verantwortung für Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch oder schlechte Handhabung ab.

1. Dieses Gerät ist ausschließlich für den häuslichen Gebrauch gedacht. Jede andere (professionelle) Nutzung ist ausgeschlossen. Verwenden Sie es nicht im Freien.
2. Bevor Sie Ihr Gerät anschließen, stellen Sie sicher, dass die elektrische Spannung in Ihrem Haus mit der auf dem Namensschild des Geräts angegebenen entspricht.
3. Stecken Sie Ihr Gerät immer an eine geerdete Steckdose.

4. Dieses Gerät sollte nicht von Kindern im Alter von 0 bis 8 Jahren verwendet werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren genutzt werden, wenn sie kontinuierlich beaufsichtigt werden. Dieses Gerät kann von Menschen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten genutzt werden oder die nicht an diese Art von Gerät gewöhnt sind, wenn sie bei der Nutzung des Geräts beaufsichtigt oder unterstützt werden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Reinigung und Wartung können nicht von Kindern übernommen werden. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen
5. Halten Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
6. Ziehe den Heißluftfritteuse aus der Klimaanlage, wenn er nicht verwendet wird oder beim Reinigen.
7. Benutzen Sie das Gerät nicht:
 - Wenn der Stecker oder das Stromkabel beschädigt ist
 - Im Falle einer Fehlfunktion
 - Wenn das Gerät in irgendeiner Weise beschädigt wurde
 - Wenn es ins Wasser gefallen wäre

- Wenn du es fallen gelassen hast
8. Der Benutzer kann keine Reparaturen durchführen.
 9. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, sollte es vom Hersteller, dessen Serviceabteilung oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um eine Gefahr zu vermeiden.
 10. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Oberfläche.
 11. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.
 12. Lassen Sie das Stromkabel nicht über den Rand eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen und lassen Sie es nicht mit heißen Oberflächen (Kochplatten usw.) in Kontakt kommen.
 13. Wenn du das Kabel abziehst, zieh es immer am Stecker, nicht am Kabel selbst.
 14. Wickle beim Gebrauch das Stromkabel immer vollständig aus dem Gehäuse, um eine Überhitzung zu verhindern.
 15. Bewegen Sie das Gerät niemals, während es in Betrieb ist.
 16. Halten Sie das Gerät von Wärmequellen fern.
 17. Halten Sie das Gerät von Stoffen, Vorhängen oder anderen brennbaren Materialien fern, um ein Feuer zu vermeiden.

18. Dieses Gerät ist nicht dafür gedacht, über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem bedient zu werden.
19. Kochgeräte sollten auf einer stabilen Oberfläche platziert werden, wobei die Griffe (falls vorhanden) so positioniert sind, dass heiße Flüssigkeiten nicht überlaufen.
20. Details zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln oder Öl in Kontakt kommen, finden Sie im Abschnitt "Reinigung" unten im Packungsbeizettel.
21. Halten Sie das Gerät jederzeit sauber, sobald es mit Lebensmitteln in Kontakt kommt.
22. Oberflächen sind während der Nutzung wahrscheinlich heiß.
23. Dieses Gerät ist für häusliche und ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie zum Beispiel:
- Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Geschäftsumgebungen
 - Bauernhöfe
 - Gäste in Hotels, Motels und jeder anderen Art von Wohnumgebung
 - Bed & Breakfast-ähnliche Umgebungen

Achtung heiße Oberflächen!



Oberflächen können sehr heiß sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.

- Diese Art von Fritteuse sollte nur mit Öl oder flüssigem Fett verwendet werden und ist nicht für festes Fett geeignet. Feste Fette können Wasser enthalten, was dazu führen kann, dass Fett während des Betriebs spritzt.
- Stellen Sie die Fritteuse niemals ohne Öl oder Fett in den Betrieb, da dies die Maschine beschädigen kann. Geben Sie außerdem keine anderen Flüssigkeiten wie Wasser oder andere Substanzen in den Topf.

Technische Spezifikationen

Spannung: 220-240V~50Hz. Leistung: 2000W. Stromverbrauch im Ausschaltmodus: 0,33W

Tankkapazität: 5L Thermostat auf 190° verstellbar

FRITTUR-TABELLE

ART DER NAHRUNGSMITTEL	FRITTIERTEMPERATUR (°C)
Vorfrittierte Chips	160
Endfrittierte Chips	180
Fondue Parmesan	170
Käsekroketten	170
Fleisch / Fisch / Kartoffelkroketten	190
Fisch	160
Fischstäbchen	180
Krapfen	190
Fleischkroketten	190
Huhn	170
Scampi Stückchen	170

Informationen:

- 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.

Zeichnung des Gerätes

1	Kochkörbe: 1 extra großer Korb + 2 kleine Körbe
2	Abnehmbare, hitzebeständige Griffe
3	Heiz- und Temperaturindikatoren

4	5-Liter-Tank
5	Neustartfunktion

Verwendung des Gerätes

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

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 sie mindestens auf das Minimum gefüllt ist. Überschreiten Sie nicht den im Inneren angegebenen maximalen Wert. Für beste Ergebnisse empfehlen wir, keine verschiedenen Ölarten 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. Warte, bis die Kontrollleuchte ausgeht (was anzeigt, dass die gewählte Temperatur erreicht wurde). Dann senke den Korb langsam ins Öl, um übermäßiges Blasen zu verhindern.
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
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. Werfen Sie das Öl nicht in den Müll, sondern befolgen Sie die Richtlinien in Ihrer Gegend.

Reinigung und Wartung

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

1. Die Fritteuse außen mit einem feuchten Tuch reinigen und mit einem weichen, sauberen Tuch abtrocknen.
2. Verwenden Sie niemals abrasive Gegenstände oder Flüssigkeiten.
3. Der Korb und der Griff können mit warmem Seifenwasser gereinigt werden. Trockne sie gründlich, bevor du sie wieder benutzt.
4. Wenn Sie das Öl ersetzen, können Sie auch das Innere der Fritteuse reinigen. Die Fritteuse 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.



Ordnungsgemäße Entsorgung des Geräts (elektrische und elektronische Geräte). (Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Ländern, die separate Sammelsysteme eingeführt haben). Die Europäische Richtlinie 2012/19/EU über abfallende elektrische und elektronische Geräte (WEEE), verlangt, dass gebrauchte Haushaltsgeräte nicht im normalen Haushaltsabfall entsorgt werden. Gebrauchte Geräte müssen separat gesammelt werden, um die Rückgewinnungsrate und das Recycling der hergestellten Materialien zu optimieren und die Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu verringern. Das Symbol des durchgestrichenen Behälters ist an allen Produkten als Erinnerung an die Verpflichtungen der separaten Sammlung angebracht. Verbraucher sollten die örtlichen Behörden oder ihren Händler bezüglich des Abholungsverfahrens kontaktieren.

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

Grazie per avere scelto un prodotto Livoo!

IT

Il tuo mixer, il tuo barbecue, i tuoi auricolari non sono solo oggetti, sono un'estensione di te che ti permette di stare accanto alla tua famiglia e ai tuoi amici, di riunirli, ridere e condividere molte cose. Livoo vuole aiutarti a vivere a fondo la tua vita qualunque siano i tuoi desideri durante tutto l'anno. D'inverno, la raclette e d'estate il barbecue. O viceversa. Tocca te decidere. Approfitta di questa tua libertà per ottenere momenti feel good quotidiani. Ecco perché innoviamo continuamente e creiamo prodotti ingegnosi e efficienti e soprattutto accessibili a tutti. Ritrova l'insieme della nostra collezione sul nostro sito www.livoo.fr.

Livoo, il tuo compagno quotidiano fino alle reti sociali!



@Livoo



@livoo.official



@Livoo

Istruzioni di sicurezza

Si prega di leggere attentamente le seguenti istruzioni prima di usare l'apparecchio e conservarle per un uso futuro. Un uso improprio dell'apparecchio può causare danni all'apparecchio stesso o lesioni all'utente. Assicurarsi di utilizzare l'apparecchio per lo scopo per cui è stato progettato. Decliniamo qualsiasi responsabilità per i danni causati da un uso scorretto o da una cattiva gestione.

1. Questo elettrodomestico è destinato esclusivamente all'uso domestico. Qualsiasi altro uso (professionale) è escluso. Non usarle all'aperto.
2. Prima di collegare il tuo apparecchio, assicurati che la tensione elettrica in casa corrisponda a quella indicata sulla targhetta del dispositivo.
3. Collega sempre il dispositivo a una presa a muro con messa a terra.
4. Questo apparecchio non dovrebbe essere utilizzato da bambini di età compresa tra 0 e 8 anni. Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini di età pari o superiore a 8 anni se sono sorvegliati continuamente. Questo dispositivo può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o che non sono abituate a utilizzare questo tipo di dispositivo, se sono supervisionate o assistite nell'uso e comprendono i pericoli coinvolti. La

pulizia e la manutenzione non possono essere fatte dai bambini. I bambini non dovrebbero giocare con il dispositivo

5. Tieni l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini sotto gli 8 anni.
6. Scollega la friggitrice ad aria dalla presa dell'aria condizionata quando non la usi o quando la pulisci.
7. Non usare il dispositivo:
 - Se la spina o il cavo di alimentazione sono danneggiati
 - In caso di malfunzionamento
 - Se il dispositivo è stato danneggiato in qualche modo
 - Se fosse caduto in acqua
 - Se l'hai perso
8. L'utente non può effettuare alcuna riparazione.
9. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, dovrebbe essere sostituito dal produttore, dal suo reparto assistenza o da persone qualificate simili per evitare un pericolo.
10. Posiziona il dispositivo su una superficie piana.
11. Non immergere il dispositivo nell'acqua.
12. Non lasciare che il cavo di alimentazione penda oltre il bordo di un tavolo o di un piano di lavoro,

e non permettere che entri in contatto con superfici calde (fornelli, ecc.).

13. Quando scollegate il cavo, tiratelo sempre dalla spina, non tirare direttamente il cavo.
14. Durante l'uso, srotola sempre completamente il cavo di alimentazione dal suo alloggiamento per evitare che il dispositivo si surriscalda.
15. Non spostare mai l'apparecchio mentre è in funzione.
16. Tieni l'apparecchio lontano dalle fonti di calore.
17. Tieni l'elettrodomestico lontano da tessuti, tende o altri materiali infiammabili per evitare di provocare un incendio.
18. Questo apparecchio non è pensato per essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
19. Gli apparecchi da cottura dovrebbero essere posizionati su una superficie stabile con le manette (se presenti) posizionate per evitare che i liquidi caldi trabocchino.
20. Per dettagli su come pulire superfici che entrano a contatto con cibo o olio, consulta la sezione "pulizia" qui sotto nel volantino confezionato.
21. Tieni l'elettrodomestico pulito in ogni momento in cui entra a contatto con il cibo.

22. Le superfici tendono a essere calde durante l'uso.

23. Questo apparecchio è destinato a applicazioni domestiche e simili, come:

- Cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti aziendali
- Fattorie
- Ospiti in hotel, motel e qualsiasi altro tipo di ambiente residenziale
- Ambienti tipo bed and breakfast

PRECAUZIONI PARTICOLARI

Attenzione: superfici molto calde!



Le superfici possono essere molto calde quando l'apparecchio è in funzione.

- Questo tipo di friggitrice dovrebbe essere usato solo con olio o grasso liquido, e non è adatto all'uso con grasso solido. I grassi solidi possono contenere acqua, che può causare schizzi di grasso durante il funzionamento.

- Non mettere mai in funzione la friggitrice senza olio o grasso, poiché ciò potrebbe danneggiare la macchina. Inoltre, non mettere altri liquidi come acqua o altre sostanze nella pentola.

Specifiche tecniche

Tensione: 220-240V~50HZ. Potenza: 2000W. Consumo in modalità spento: 0,33W

Capacità serbatoio: 5L termostato regolabile a 190°

TABELLA PER LA FRITTURA

TIPO DI CIBO	TEMPERATURA DI FRITTURA (°C)
Patatine pre-fritte	160
Patatine da friggere	180
Fonduta di parmigiano	170
Crocchette di formaggio	170
Crocchette di carne/pesce/patate	190

Pesce	160
Bastoncini di pesce	180
Ciambelle	190
Crocchette di carne	190
Pollo	170
Scampi fritti	170

Informazioni:

- Con i prodotti da congelatore, dividere la quantità di patatine fritte per 2 per evitare di raffreddare troppo rapidamente l'olio. Agita i prodotti congelati sopra il lavandino per rimuovere il ghiaccio in eccesso.
- Quando si usano patate fresche per le patatine: asciugale accuratamente dopo il lavaggio in modo che l'acqua per il lavaggio non goccioli nell'olio.
- Friggi le patatine in 2 passaggi. Primo passo (pre-frittura): 5-10 minuti a 160 °C. Seconda fase (frittura) per 2-4 minuti a 190 °C. Drena bene.

Protezione dal surriscaldamento:

- **Se accendi accidentalmente la friggitrice senza prima riempirla con olio o grasso, una protezione contro il surriscaldamento si attiva automaticamente. L'attrezzatura non è più utilizzabile. Stacca la friggitrice.**
- **Aspettare che la friggitrice si raffreddi completamente: il pulsante "RESTART" sul retro dell'elemento di controllo può poi essere usato per rendere la friggitrice di nuovo operativa.**
- A tal fine, usa un oggetto di plastica o legno lungo almeno 4 cm.**

Diagramma del dispositivo

1	Cestini da cucina: 1 cestino extra grande + 2 cestini piccoli
2	Manici rimovibili resistenti al calore
3	Indicatori di riscaldamento e temperatura

4	Serbatoio da 5L
5	Funzione di riavvio

Uso del dispositivo

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.

USO

1. Rimuovere il coperchio ed estrarre gli accessori.
2. Riempire la friggitrice con la quantità di olio o grasso desiderata.

3. Assicurati che sia riempito almeno al livello minimo. Non superare il livello massimo indicato all'interno del dispositivo. Per ottenere i migliori risultati, consigliamo di non mescolare diversi tipi 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. Attendi che la spia indicatrice si spenga (indicando che la temperatura selezionata è stata raggiunta). Poi abbassa lentamente il cestello nell'olio per evitare bolle eccessive.
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.
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 buttare l'olio nella spazzatura, ma segui le linee guida della tua 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. Il cestino e il manico possono essere puliti con acqua calda e sapone. Asciugali bene prima di usarli di nuovo.
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. Non mettere nella lavastoviglie.



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.

Tak fordi du valgte et Livoo-produkt!

Din blender, din grill, dine hovedtelefoner er ikke bare genstande, de er en forlængelse af dig, der giver dig mulighed for at komme tættere på dine kære, bringe dem sammen, grine og dele.

Livoos ambition er at hjælpe dig med at leve dit liv fuldt ud, uanset hvad dine ønsker er i løbet af året.

Raclette vinter, grill sommer. Eller omvendt. Det er op til dig. Udnyt denne frihed til hverdagens feel-good-øjeblikke. Derfor innoverer vi konstant og skaber smarte produkter, der er fulde af pep og frem for alt tilgængelige.

Find hele vores kollektion på vores hjemmeside www.livoo.fr

Livoo, en medskyldig i din dagligdag, selv på netværkene



@Livoo



@livoo_officiel



@Livoo

Sikkerhedsinstruktioner

Læs venligst instruktionerne nedenfor omhyggeligt, før du bruger apparatet, og gem dem til fremtidig brug. Forkert brug af enheden kan beskadige den eller skade brugeren. Sørg for, at du bruger enheden til det formål, den er designet til. Vi påtager os intet ansvar for skader (skader) som følge af forkert brug eller forkert håndtering.

1. Dette apparat er udelukkende beregnet til husholdningsbrug. Enhver anden (professionel) brug er udelukket. Brug den ikke udendørs.
2. Før du sætter dit apparat i stikkontakten, skal du sikre dig, at den elektriske spænding i dit hjem matcher den, der står på apparatets navneskilt.
3. Sæt altid din enhed i en jordet stikkontakt i væggen.
4. Dette apparat bør ikke bruges af børn i alderen 0 til 8 år. Dette apparat kan bruges af børn på 8 år

og derover, hvis de er under løbende opsyn. Denne enhed kan bruges af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller som ikke er vant til at bruge denne type anordning, hvis de får opsyn eller hjælp i brugen af enheden og forstår de involverede farer.

Rengøring og vedligeholdelse kan ikke udføres af børn. Børn bør ikke lege med enheden

5. Hold apparatet og kablet uden for rækkevidde af børn under 8 år.

6. Tag airfryeren ud af stikkontakten, når den ikke er i brug eller når du gør rent.

7. Brug ikke enheden:

- Hvis stikket eller strømkablet er beskadiget
- I tilfælde af en fejl
- Hvis enheden er blevet beskadiget på nogen måde
- Hvis den faldt i vandet
- Hvis du har tabt den

8. Ingen reparationer kan udføres af brugeren.

9. Hvis strømkablet er beskadiget, bør det udskiftes af producenten, dens serviceafdeling eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå en fare.

10. Placer enheden på en flad overflade.

11. Nedsænk ikke enheden i vand.
12. Lad ikke strømkablet hænge ud over kanten af et bord eller en bordplade, og lad det ikke komme i kontakt med varme overflader (kogeplader osv.).
13. Når du trækker kablet ud, skal du altid trække i stikket, ikke trække i selve kablet.
14. Når det er i brug, skal du altid vikle strømkablet helt ud af huset for at forhindre, at enheden overopheder.
15. Flyt aldrig apparatet, mens det er i drift.
16. Hold apparatet væk fra varmekilder.
17. Hold apparatet væk fra stoffer, gardiner eller andre brandfarlige materialer for at undgå at starte brand.
18. Dette apparat er ikke beregnet til at blive betjent via en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
19. Køkkenapparater bør placeres på en stabil overflade med håndtagene (hvis nogen) placeret for at forhindre, at varme væsker løber over.
20. For detaljer om, hvordan du rengør overflader, der kommer i kontakt med mad eller olie, se afsnittet "rengøring" nedenfor i pakkefolderen.
21. Hold apparatet rent hele tiden, når det kommer i kontakt med mad.

22. Overflader vil sandsynligvis være varme under brug.

23. Denne enhed er beregnet til brug i private og lignende anvendelser, såsom:

- Personalekøkkener i butikker, kontorer og andre forretningsmiljøer
- Gårde
- Gæster på hoteller, moteller og andre typer boligmiljøer
- Bed and breakfast-lignende miljøer

SÆRLIGE FORHOLDSREGLER

Advarsel: Meget varme overflader!



Overflader kan være meget varme, når apparatet er i drift.

- Denne type frituregryde bør kun bruges med olie eller flydende fedt og er ikke egnet til fast fedt. Faste fedtstoffer kan indeholde vand, hvilket kan få fedtet til at sprøjte under drift.

- Sæt aldrig frituren i drift uden olie eller fedt, da dette kan beskadige maskinen. Læg heller ikke andre væsker som vand eller andre stoffer i gryden.

Tekniske egenskaber

Spænding: 220-240V~50Hz. Effekt: 2000W. Strømforbrug i slukket tilstand: 0,33W

Tankkapacitet: 5L Termostat justerbar til 190°

FRY-TABEL

TYPE STRØMFORSYNING	FRY TEMPERATUR (°C)
Forstegning	160
Sidste stegning	180
Parmesanfondue	170
Ostekroetter	170

Kød/Fisk/Kartoffel Nuggets	190
Fisk	160
Fiskepinde	180
Donuts	190
Kødkroketter	190
Kylling	170
Rejefritters	170

Information:

- Med fryseprodukter deles mængden af pommes frites med 2 for at undgå at olien køler for hurtigt ned. Ryst frosne grøntsager over vasken for at fjerne overskydende is.
- Når du bruger friske kartofler til dine pommes frites: tør dem grundigt efter vask, så vaskevandet ikke drypper ned i olien.
- Steg pommes frites i 2 trin. Første trin (forstegning): 5 til 10 minutter ved 160 grader °C. Andet trin (friturestegning) i 2 til 4 minutter ved 190 grader °C. Dræn godt.

Overophedningsbeskyttelse:

- Hvis du ved et uheld tænder din frituregryde uden først at fylde den med olie eller fedt, aktiveres en overophedningsbeskyttelse automatisk. Udstyret er derefter ikke længere brugbart. Tag proppen ud af frituren.

- Vent til frituren er helt afkølet: "RESTART"-knappen på bagsiden af kontrolelementet kan derefter bruges til at gøre frituren operationel igen.

Til dette formål skal du bruge en plastik- eller trægenstand, der er mindst 4 cm lang.

Enhedsdiagram

1	Kogekurve: 1 ekstra stor kurv + 2 små kurve
2	Aftagelige varmebestandige håndtag
3	Opvarmnings- og temperaturindikatorer

4	5L tank
5	Genstartfunktion

Brug af enheden

FØR ANSÆTTELSE

Før første brug, fjern emballagematerialet.

Vask derefter tilbehøret og beholderen i varmt vand.

Tør før brug.

Sørg for, at de elektriske dele forbliver tørre.

Frituren er udstyret med en justerbar termostat og indikatorlys. Dette "åbne" friturefrituresystem sikrer fremragende professionelle resultater og nem rengøring.

BRUG

1. Fjern låget fra frituregryden og fjern tilbehøret.
2. Fyld frituregryden med den ønskede mængde olie eller fedt.

3. Sørg for, at den er fyldt mindst til minimumsniveauet. Overskrid ikke det maksimale niveau, der er angivet inde i enheden. For bedste resultater anbefaler vi, at du ikke blander forskellige typer olie.
4. Vælg den rigtige temperatur til det, du vil stege (se temperaturdiagram).
5. Brug håndtaget til at placere kurven i frituregryden.
6. Læg maden, der skal steges, i kurven. For bedste resultat kan du lægge tørfoder i kurven. Sænk kurven langsomt ned i olien for at forhindre overdreven bobling.
7. Vent på, at indikatorlyset slukker (hvilket indikerer, at den valgte temperatur er nået). Sænk derefter langsomt kurven ned i olien for at forhindre overdreven bobling.
8. For at holde olien på den valgte temperatur vil termostaten og lyset skifte fra TÆNDT til SLUK flere gange.
9. Løft kurven, når tilberedningstiden er udløbet.
10. Fjern stikkontakten.
11. Skyl håndtaget og kurven efter brug, og tør grundigt.
12. Når frituren er kølet helt af, kan du sætte kurven tilbage i apparatet til opbevaring. Opbevar frituregryden med låget lukket et mørkt, tørt sted. På den måde kan du lade olien og kurven blive i frituregryden, når du opbevarer den.

FOR AT UDSKIFTE OLIE

Sørg for, at frituregryden og olien er helt afkølet, før du skifter olie (og at frituregryden er trukket ud). Udskift olien regelmæssigt (hvis olien bliver mørk eller har en anden lugt), cirka hver tiende brug. Udskift al olien på én gang, bland ikke brugt olie med ny olie. Smid ikke olien i skraldet, men følg retningslinjerne i dit område.

Rengøring og vedligeholdelse

Bemærk: Lad airfryeren køle af, før du rengør.

1. Rengør ydersiden af frituren med en fugtig klud og tør den derefter af med en blød, ren klud.
2. Brug aldrig slibende genstande eller væsker.
3. Kurven og håndtaget kan rengøres med varmt sæbevand. Tør dem grundigt, før du bruger dem igen.
4. Når du skifter olie, kan du også rengøre indersiden af frituregryden. Tøm frituregryden og rengør indersiden først med et køkkenrulle og derefter med en klud fugtet med sæbevand. Tør derefter af med en fugtig klud og lad det tørre helt.
5. Sæt ikke den i opvaskemaskinen.



Korrekt bortskaffelse af enheden (elektrisk og elektronisk udstyr).

(Gælder i Den Europæiske Union og andre europæiske lande, der har indført særskilte indsamlingssystemer). EU's direktiv om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE) 2012/19/EU kræver, at brugte husholdningsapparater ikke må bortskaffes i den normale husholdningsaffaldsstrøm. Brugte enheder skal indsamles separat for at optimere genvindingsgraden og genanvendelsen af de materialer, de er lavet af, og reducere påvirkningen af menneskers sundhed og miljøet. Symbolet med den overstregede skraldespand er påsat alle produkter som en påmindelse om forpligtelserne til separat indsamling. Forbrugerne bør kontakte de lokale myndigheder eller deres forhandler vedrørende den procedure, der skal følges for indsamling af deres udstyr.

• Foto uden for kontrakten

• Producenten er bekymret for kvaliteten af sine produkter og forbeholder sig retten til at foretage ændringer uden varsel

Dank je dat je voor een Livoo-product hebt gekozen!

Je mixer, je barbecue, je oortjes zijn niet gewoon maar voorwerpen, ze zijn een verlengstuk van jou waarmee je je band met je dierbaren versterkt, ze samenbrengt, samen lacht en fijne momenten deelt.

Livoo wil ervoor zorgen dat je intensief leeft, waar je ook zin in hebt, het hele jaar lang. Gourmetten in de winter, barbecueën in de zomer. Of omgekeerd, dat bepaal je zelf. Profiteer van deze vrijheid voor dagelijkse feel good-momenten. Daarom innoveren wij voortdurend en maken wij slimme producten, met veel punch, maar die vooral betaalbaar zijn.

Je vindt onze hele collectie op onze site www.livoo.fr

Livoo, je dagelijkse partner, ook op de netwerken.



@Livoo



@livoo_officiel



@Livoo

Veiligheidsvoorschriften

Lees de volgende instructies zorgvuldig door vóór u het apparaat gebruikt en bewaar ze voor toekomstig gebruik.

Verkeerd gebruik van het apparaat kan schade aan het apparaat of letsel aan de gebruiker veroorzaken. Zorg ervoor dat u het apparaat gebruikt voor het doel waarvoor het is ontworpen. Wij aanvaarden geen enkele aansprakelijkheid voor schade (schade) veroorzaakt door onjuist gebruik of verkeerd gebruik.

1. Dit apparaat is exclusief bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Elk ander (professioneel) gebruik is uitgesloten. Gebruik het niet buiten.
2. Controleer voordat je je apparaat aansluit of de elektrische spanning in je huis overeenkomt met de aanduiding op het naamplaatje van het apparaat.
3. Sluit je apparaat altijd aan op een geaarde stopcontact.
4. Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen van 0 tot 8 jaar. Dit apparaat kan door kinderen van 8 jaar en ouder worden gebruikt als ze voortdurend worden begeleid. Dit apparaat kan

worden gebruikt door mensen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of die niet gewend zijn dit type apparaat te gebruiken, mits zij worden begeleid of geholpen bij het gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen. Schoonmaken en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen

5. Houd het apparaat en de kabel buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

6. Haal de airfryer uit het stopcontact als hij niet in gebruik is of bij schoonmaak.

7. Gebruik het apparaat niet:

- Als de stekker of stroomkabel beschadigd is
- In het geval van een storing
- Als het apparaat op enigerlei wijze beschadigd is
- Als het in het water zou vallen
- Als je het hebt laten vallen

8. De gebruiker kan geen reparaties uitvoeren.

9. Als de stroomkabel beschadigd raakt, moet deze worden vervangen door de fabrikant, de serviceafdeling of vergelijkbare gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.

10. Plaats het apparaat op een vlak oppervlak.

11. Dompel het apparaat niet onder in water.

12. Laat de stroomkabel niet over de rand van een tafel of werkblad hangen, en laat deze niet in contact komen met hete oppervlakken (kookoven, enz.).
13. Als je de kabel loskoppelt, trek hem dan altijd aan de stekker, niet aan de kabel zelf.
14. Wikkel bij gebruik altijd de stroomkabel volledig los van de behuizing om oververhitting van het apparaat te voorkomen.
15. Verplaats het apparaat nooit terwijl het in werking is.
16. Houd het apparaat uit de buurt van warmtebronnen.
17. Houd het apparaat uit de buurt van stoffen, gordijnen of andere brandbare materialen om brand te voorkomen.
18. Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
19. Kookapparaten moeten op een stabiel oppervlak worden geplaatst met de handvatten (indien aanwezig) zo geplaatst dat hete vloeistoffen niet overlopen.
20. Voor details over hoe u oppervlakken schoonmaakt die in contact komen met voedsel

of olie, raadpleeg de sectie "schoonmaken"
hieronder van de bijsluiter.

21. Houd het apparaat altijd schoon zodra het in contact komt met voedsel.

22. Oppervlakken zijn waarschijnlijk heet tijdens gebruik.

23. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijke en vergelijkbare toepassingen, zoals:

- Personeelskeukens in winkels, kantoren en andere zakelijke omgevingen
- Boerderijen
- Gasten in hotels, motels en elk ander type woonomgeving
- Bed & breakfast-achtige omgevingen

SPECIALE VOORZORGSMAATREGELEN

Waarschuwing: Zeer hete oppervlakken!



Oppervlakken kunnen erg heet zijn wanneer het apparaat in werking is.

- Dit type frituurpan mag alleen met olie of vloeibaar vet worden gebruikt en is niet geschikt voor gebruik met vast vet. Vaste vetten kunnen water bevatten, waardoor vet tijdens het gebruik kan spatten.
- Zet de friteuse nooit in gebruik zonder olie of vet, omdat dit de machine kan beschadigen. Plaats ook geen andere vloeistoffen zoals water of andere stoffen in de pot.

Technische specificaties

Spanning: 220-240V~50Hz. Vermogen: 2000W. Stroomverbruik in uit-modus: 0,33W

Tankcapaciteit: 5L thermostaat instelbaar op 190°

FRY TAFEL

TYPE VOEDING	FRY TEMPERATUUR (°C)
Voorbakken	160
Laatste frituren	180
Parmezaanse fondue	170
Kaaskroketten	170
Vlees-/vis-/aardappelnuggets	190
Vis	160
Vissticks	180
Donuts	190
Vleeskroketten	190
Kip	170
Garnalenbeignets	170

Informatie:

- Bij vriesproducten deel je de hoeveelheid frietjes door 2 om te voorkomen dat de olie te snel afkoelt. Schud bevroren producten boven de gootsteen om overtollig ijs te verwijderen.
- Bij het gebruik van verse aardappelen voor je frietjes: droog de frietjes na het wassen grondig zodat het waswater niet in de olie druppelt.
- Friet in 2 stappen. Eerste stap (voorbakken): 5 tot 10 minuten bij 160 graden °C. Tweede fase (frituren) gedurende 2 tot 4 minuten bij 190 graden °C. Goed afvoeren.

Oververhittingsbescherming:

- Als u per ongeluk uw frituurpan aanzet zonder deze eerst met olie of vet te vullen, wordt automatisch een oververhittingsbescherming geactiveerd. De apparatuur is dan niet langer bruikbaar. Trek de stekker eruit.
- Wacht tot de friteuse volledig is afgekoeld: de "RESTART"-knop aan de achterkant van het bedieningselement kan dan worden gebruikt om de friteuse weer operationeel te maken. Gebruik hiervoor een plastic of houten voorwerp van minstens 4 cm lang.

Schema van het apparaat

1	Kookmanden: 1 extra grote mand + 2 kleine mandjes
2	Verwijderbare, hittebestendige handgrepen
3	Verwarmings- en temperatuurindicatoren

4	5L tank
5	Herstartfunctie

Gebruik van het apparaat

VOOR DIENSTVERBAND

Verwijder verpakkingsmaterialen voordat je het eerste gebruikt.

Was daarna de accessoires en de container in warm water.

Droog voor gebruik.

Zorg dat de elektrische onderdelen droog blijven.

De frituurpan is uitgerust met een verstelbare thermostaat en indicatorlampen. Dit "open" frituursysteem zorgt voor uitstekende professionele resultaten en eenvoudige schoonmaak.

GEBRUIK

1. Haal het deksel van de frituur en verwijder de accessoires.
2. Vul de frituurpan met de gewenste hoeveelheid olie of vet.
3. Zorg dat het minstens tot het minimum gevuld is. Overschrijd het maximale niveau dat in het apparaat is aangegeven niet. Voor het beste resultaat raden we aan om geen verschillende soorten olie te mengen.
4. Kies de juiste temperatuur voor wat je wilt frituren (zie temperatuurgrafiek).
5. Gebruik het handvat om het mandje in de frituur te plaatsen.
6. Leg het eten dat gefrituurd moet worden in de mand. Voor het beste resultaat doe je droogvoer in de mand. Laat het mandje langzaam in de olie zakken om overmatig bubbelen te voorkomen.
7. Wacht tot het indicatorlampje uitgaat (wat aangeeft dat de geselecteerde temperatuur is bereikt). Laat het mandje dan langzaam in de olie zakken om overmatig bubbelen te voorkomen.
8. Om de olie op de gekozen temperatuur te houden, schakelen de thermostaat en het lampje meerdere keren van AAN naar UIT.
9. Til het mandje op als de kooktijd is verstreken.
10. Verwijder het stopcontact.
11. Spoel het handvat en de mand na gebruik af en droog grondig.
12. Als de frituurpan volledig is afgekoeld, kun je de mand terug in het apparaat zetten voor opslag. Bewaar de frituurpan met het deksel dicht op een donkere, droge plek. Op deze manier kun je de olie en het mandje in de frituurpan laten liggen tijdens het bewaren.

OM OLIE TE VERVANGEN

Zorg dat de frituurpan en olie volledig zijn afgekoeld voordat je de olie vervangt (en dat de frituurpan is losgekoppeld).

Vervang de olie regelmatig (als de olie een donkere kleur krijgt of een andere geur heeft), ongeveer elke tien keer gebruik.

Vervang alle olie in één keer, meng gebruikte olie niet met nieuwe olie.

Gooi de olie niet in het vuilnisbak, maar volg de richtlijnen in jouw omgeving.

Schoonmaak en onderhoud

Let op: Laat de airfryer afkoelen voordat je schoonmaakt.

1. Maak de buitenkant van de friteuse schoon met een vochtige doek en veeg het daarna af met een zachte, schone doek.
2. Gebruik nooit schurende voorwerpen of vloeistoffen.
3. Het mandje en het handvat kunnen schoongemaakt worden met warm zeepsop. Droog ze goed voordat je ze opnieuw gebruikt.
4. Bij het vervangen van de olie kun je ook de binnenkant van de friteuse schoonmaken. Maak de frituurpan leeg en maak de binnenkant eerst schoon met een papieren handdoek en daarna met een doek die bevochtigt is met zeepsop. Veeg daarna af met een vochtige doek en laat het volledig drogen.
5. Zet het niet in de vaatwasser.



**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 stijltang 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.

- 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

BP 61071

67452 Mundolsheim – FRANCE