LIVOO

Feel good moments

Notice d’utilisation

Friteuse 3 L



Référence : DOC216
Version : 1.6
Langue : Français

WWW.LIVOO.FR

LIVOO
Feel good moments

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

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

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.

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

Information :

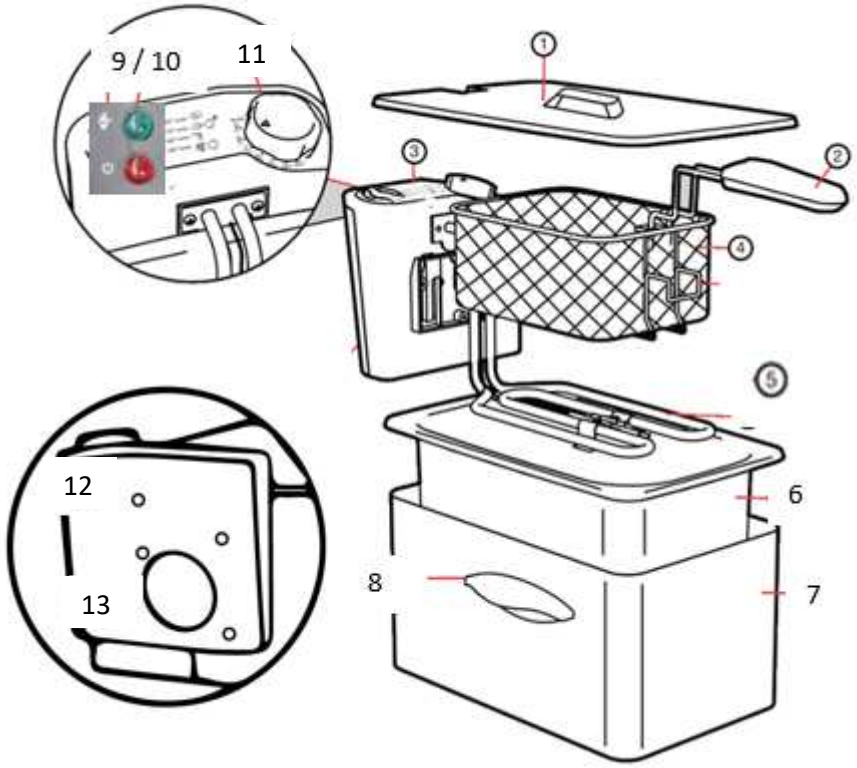
- La capacité maximum est de 0.8 kg de frites fraîches pour 3 litres d'huile.- Avec des produits de congélation, diviser la quantité de frites par 2 pour éviter de refroidir l'huile trop rapidement. Agiter les produits surgelés au-dessus du lavabo pour éliminer la glace en excès.
- Lorsque vous utilisez 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.
- 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.

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;

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 retirer 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. Abaisser 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.

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 laisser sécher complètement.
5. Ne pas mettre au lave-vaisselle.

LIVOO
Feel good moments

Notice d’utilisation

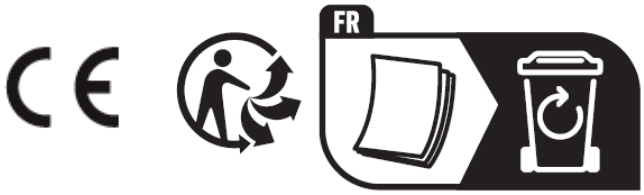


Mise au rebut correcte de l'appareil
(Equipement électrique et électronique)
(Applicable dans l'Union européenne et dans les autres pays d'Europe qui ont adopté des systèmes de collecte séparés)
La directive Européenne 2012/19/EU sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige 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