

LIVOO

Feel good moments

Bedienungsanleitung

Fritteuse 3 L



Referenz : DOC216
Version : 1.5
Sprache : Deutsch

Bedienungsanleitung

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

Bedienungsanleitung

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

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.

Bedienungsanleitung

- 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 Sicherheitsstoppen 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

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

Bedienungsanleitung

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

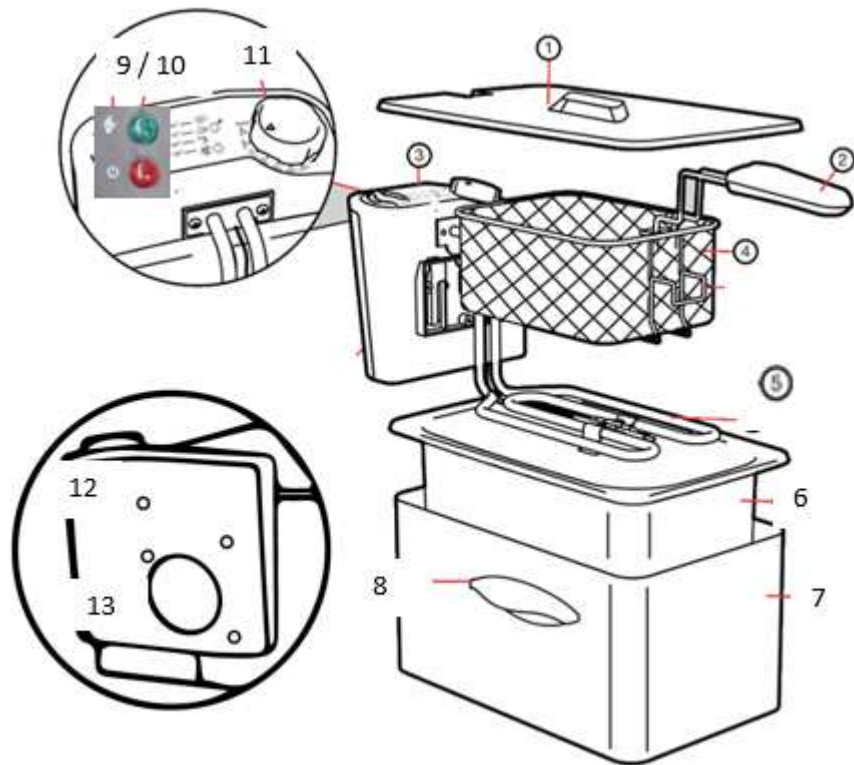
Vor Gebrauch des Geräts, lesen Sie zuerst alle Anweisungen die zur späteren Einsichtnahme aufbewahrt werden sollten. Schließen Sie dieses Gerät nur in eine geerdete Steckdose.

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.

BESCHREIBUNG

Bedienungsanleitung

1. Deckel
2. Handgriff
3. Bedienfeld
4. Korb
5. Heizelement
6. Behälter
7. Korpus
8. Korpusgriff
9. Heizung Anzeige
10. temperaturregelung
11. Einstellung der Temperatur
12. sicherheitskontrollknopf
13. Schnur-Lagerung



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

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



**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 beinhalteten 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.