

LIVOO
Feel good moments
Bedienungsanleitung

Doppel-Fritteuse 2 x 3 L



Referenz. : DOC217
Version : 1.5
Sprache : Deutsch

WWW.LIVOO.FR

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. Kein Gerät mit einem beschädigten Kabel entweder nach einem dysfunktion benutzen oder wenn er, wer durch irgendeine Weise beschädigt gewesen ist.
5. Dieses Gerät soll nicht verwendet werden durch Kinder von 0 Jahr bis zu den 8 Jahren. Dieses Gerät kann von mindestens 8 jährigen Kindern Wenn sie ständig

Bedienungsanleitung

überwacht sind. Dieses Gerät kann von Personen benutzt sein, die reduzierte körperliche, sensorische oder geistige Kapazitäten haben oder die der Erfahrung oder der Bekanntheit entbehren sind, wenn sie (sie wenn) richtig überwacht sind oder wenn ihnen die der Benutzung des Gerätes bezüglichen Anweisungen in aller Ruhe gegeben gewesen sind und die Gefahren verstehen, die das verwickelt. 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. Die Fritteuse der Einnahme Sektor Ausschalten, als Sie ihn nicht benutzen oder als Sie sie reinigen.
8. 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
 - Keine Entschädigung kann vom Benützer ausgeführt sein
9. Betreiben Sie nicht das Gerät mit einem beschädigten Kabel oder nach einer Fehlfunktion oder falls das Gerät in irgendeiner Art und Weise beschädigt wurde(*).
10. Das Gerät auf eine ebne Oberfläche Setzen.
11. Das Gerät soll in Wasser nicht eingetaucht sein
12. Schnur-Hängen über Ecke des Tisches(der Tabelle) nicht

Bedienungsanleitung

lassen oder entgegenen oder berühren heiße Oberfläche. Lassen Sie nicht das Kabel über den Rand vom Tisch oder Balkon hängen oder irgendwie die heiße Oberfläche berühren.

13. Als Sie das Kabel ausschalten, ziehen Sie ihn immer auf dem Niveau des Pflockes, ziehen Sie auf das Kabel selbst nicht.
14. Während der Benutzung, rollen Sie das Zuleitungskabel seiner Unterkunft immer vollständig ab, um die Überhitzung des Gerätes zu vermeiden.
15. Niemals, das Gerät umräumen, während er funktioniert.
16. Das Gerät nicht auf einer heißen Stelle oder in der Nähe eines Ofens aufstellen.
17. Das Gerät abseits von Geweben, Vorhängen oder jedem anderem entzündbare Baustoffe Behalten, um zu vermeiden, einen Brand auszulösen.
18. Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mittels einer externen Zeitschaltuhr oder separaten Fernsteuerung betrieben zu werden.
19. Kochen von Geräten soll in einer stabilen Situation mit den Griffen (eingestellt werden, wenn irgendwelcher) eingestellt, um Spritzer der heißen Flüssigkeiten zu vermeiden.
20. Die Reinigungsanweisungen der Oberflächen in Verbindung mit Nahrung Betreffend, bitte Sie man untengenannter Absatz "Reinigung" des Handarbeiters anrufen.
21. Halten Sie das Gerät immer sauber, da es im direkten Kontakt mit Nahrungsmitteln ist.
22. Die Oberflächen sind fähig, während der Benutzung warm

Bedienungsanleitung

zu sein.

23. 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 warm sein, als das Gerät funktioniert

- Bitte reinigen oder anfassen Sie das Gerät nicht, solange es noch heiß ist.
- BEDIENEN Sie das Produkt NICHT in der Nähe von Wasserquellen oder entzündlichen Flüssigkeiten.

Bedienungsanleitung

- Diese Art von Fritteusen darf nur mit Öl oder flüssigem Fett verwendet werden, und eignen sich nicht für die Verwendung mit festem Fett. Solides Fett kann Wasser enthalten, welches heißes Fett verspritzt, wenn es erhitzt wird.
- Die Fritteuse nie ohne Öl oder Fett einschalten, weil das Gerät beschädigt werden könnte. Außerdem keine anderen Flüssigkeiten, wie Wasser oder andere Substanzen, in die Schüssel eingeben.

Überzeugen Sie sich, kein Heizelement zu beschädigen

TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung: 220-240V~50Hz

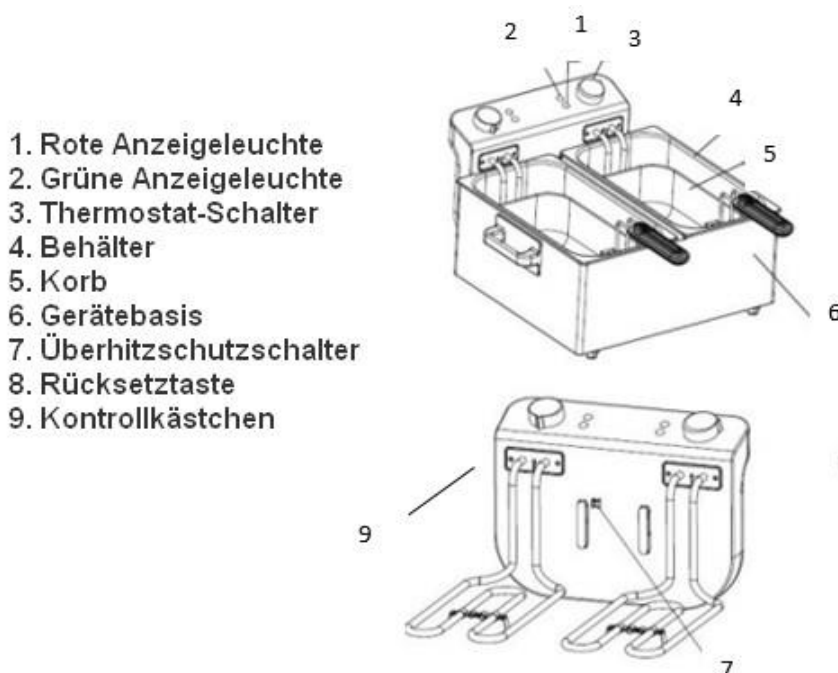
Leistung: 3300W

BESCHREIBUNG

BEVOR DER INBETRIEBNAHME

Entnehmen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien. Waschen Sie dann alle Accessoires und das Innenblech mit warmen Wasser ab. Trocknen Sie sie sorgfältig vor dem ersten Gebrauch.

Vergewissern Sie sich, dass alle elektrischen Geräteteile trocken bleiben.



Bedienungsanleitung

VERWENDUNG

Anmerkung: Wenn das Kontrollelement in den Führungsmechanismus eingeführt ist, ist der Schutzschalter aktiviert.

Sie können den Behälter oder die Doppelfritteuse zusammen oder separat verwenden (es ist ein Thermostat pro Tank vorhanden).

1. Entnehmen Sie die Abdeckungen von den Doppelfritteusen sowie alle Accessoires heraus.
2. Füllen Sie die Doppelfritteuse mit der gewünschten Ölmenge an.
Vergewissern Sie sich, dass die Mindestmenge an Liquidität eingefüllt ist sowie der Maximalpegel, wie an der Innenseite des Gerätes angegeben ist, nicht überschritten wird. Für bessere Resultate empfehlen wir, das Vermischen von verschiedenen Ölsorten zu vermeiden.
3. Schliessen Sie das Gerät an das Netz an und die rote Anzeigelicht wird aufleuchten. Drehen Sie die Thermostat-Schalter bis zur gewünschten Temperatureinstellung. Das grüne Indikatorlicht wird nun aufleuchten. Warten Sie bitte immer solange, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist; sobald dies der Fall ist, schaltet sich das grüne Licht aus.
4. Benützen Sie bitte die Haltegriffe, um die Frittierkörbe in die Doppelfritteuse einzusetzen.

Anmerkung: Vergewissern Sie sich bitte immer, dass die Haltegriffe sicher befestigt sind (drücken Sie an den metallischen Extremitäten am Ende des Griffs des Frittierkorbs und fügen Sie diese in die Metallschnalle im Korb ein)

Platzieren Sie die zu frittierenden Ingredienzen in den Frittierkorb. Um bessere Resultate zu erzielen, können Sie Trockennahrung in die Körbe geben. Senken Sie langsam die Frittierkörbe in das Öl, um exzessive Blasenbildung zu vermeiden.

FÜLLEN SIE NIEMALS DIE FRITTIERKÖRBE EIN, SOLLTEN SICH DIESE SCHON IM ÖL BEFINDEN.

Anmerkung: die Körbe können maximal zu 2/3 mit Nahrungsmitteln angefüllt werden

Wischen Sie feuchte Nahrung vor dem Frittieren ab.

Gefrorene Lebensmittel benötigen höhere Frittiertemperatur als rohe Ingredienzen.

Für Lebensmittel, die Stärkemittel enthalten (wie zum Beispiel Kartoffel), darf die Kochtemperatur nicht 180°C übersteigen.

5. Um die gewünschte Temperatur zu halten, schaltet sich das grüne Anzeigelicht während des Frittierens ständig ein und aus.
6. Um das Gerät auszuschalten, drehen Sie die Thermostat-Schalter auf OFF und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

Warnung: wenn Sie die Abdeckung abnehmen, kann unerwartet sehr heisser Dampf aussteigen. Seien Sie vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden und heben Sie vorsichtig mit den Haltegriffen die Abdeckung der Fritteuse ab.

Bedienungsanleitung

Verwenden Sie bevorzugterweise spezielles Frittieröl.

Vermischen Sie bitte nicht verschiedene Fettsorten.

UM DAS FRITTIERÖL ZU ERSETZEN

Vergewissern Sie sich, dass die Fritteuse sowie das Öl vollständig abgekühlt ist, bevor Sie das Öl ersetzen (und trennen Sie das Gerät bitte vom Stromnetz).

Ersetzen Sie das Frittieröl regelmässig (sobald das Öl schwarz wird oder einen seltsamen Geruch annimmt) oder mindestens nach jedem zehnten Gebrauch.

Ersetzen Sie immer die vollständige Ölmenge, vermischen Sie bitte keine neuen und gebrauchten Öle.

SICHERHEITSSYSTEM / RESETTING

- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz
- Warten Sie, bis die Fritteuse vollständig ausgekühlt ist
- Bedienen Sie den RESET-Schalter (hinter dem Kontrollelement), sodass der Fritteuse wieder operationell ist. Um dies durchzuführen, verwenden Sie ein Plastik- oder Holzobjekt, das mindestens 4 cm lang ist.
- Die Fritteuse ist nun wieder operationell.

FRITTIERTABLEAU		
Nahrung	Frittiergrad in °C	Zeit
Champignons	130 °C	2-3 min
Paniertes Huhn	170 °C	12-14 min
Ganze Shrimps	130 °C	2-4 min
Fischfrikadelle	170 °C	3-5 min
Fillets	170 °C	5 min
Zwiebel	190 °C	2-4 min
Kartoffelchips	180 °C	12-15 min
Pommes frites	190 °C	8-10 min

REINIGUNG UND WARTUNG

TRENNEN SIE DAS GERÄT DURCH DAS ZIEHEN DES STECKERS AUS DER STECKDOSE VOM STROMNETZ UND LASSEN SIE ES VOLLSTÄNDIG AUSKÜHLEN, BEVOR SIE DIE REINIGUNG VORNEHMEN

Achtung: die Heizelemente können noch lange nach dem Ausschalten des Gerätes heiss sein

Warnung: tauchen Sie das Heizelement/das Kontrollpanel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein

1. Reinigen Sie die Aussenseite der Fritteuse mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es mit einem weichen, reinem Tuch.
2. Verwenden Sie niemals abrasive Gegenstände oder Flüssigkeiten, um es zu reinigen.
3. Der Frittierkorb und der Griff können mit warmen Seifenwasser gereinigt werden. Bitte sorgfältig vor der Wiedereinbetriebnahme trocknen.

Bedienungsanleitung

4. Wenn Sie das Frittieröl ersetzen, können Sie auch die Innenseite Ihrer Fritteuse reinigen. Entleeren Sie die Fritteuse und reinigen Sie zuerst die Innenseite mit Küchenrolle, dann mit einem Tuch, das Sie leicht in Seifenwasser eingetauchen. Dann wischen Sie die Oberflächen mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie dann sorgfältig.



vKorrekte 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.



Pour en savoir plus :
www.quefairedemesdechets.fr

LIVOO
BP 61071
67452 Mundolsheim - FRANKREICH

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