

Notice d'utilisation

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

Référence : **DOC295**

Friteuse sans huile 3.5L

Air fryer 3.5L/ Freidora sin aceite 3.5L/ Heißluft-Fritteuse 3.5L / Friggitrice senza olio
3.5L/ Fritadeira sem Óleo 3.5L/ Hetelucht friteuse 3.5L



LIVOO

Version : v.1.0

www.livoo.fr

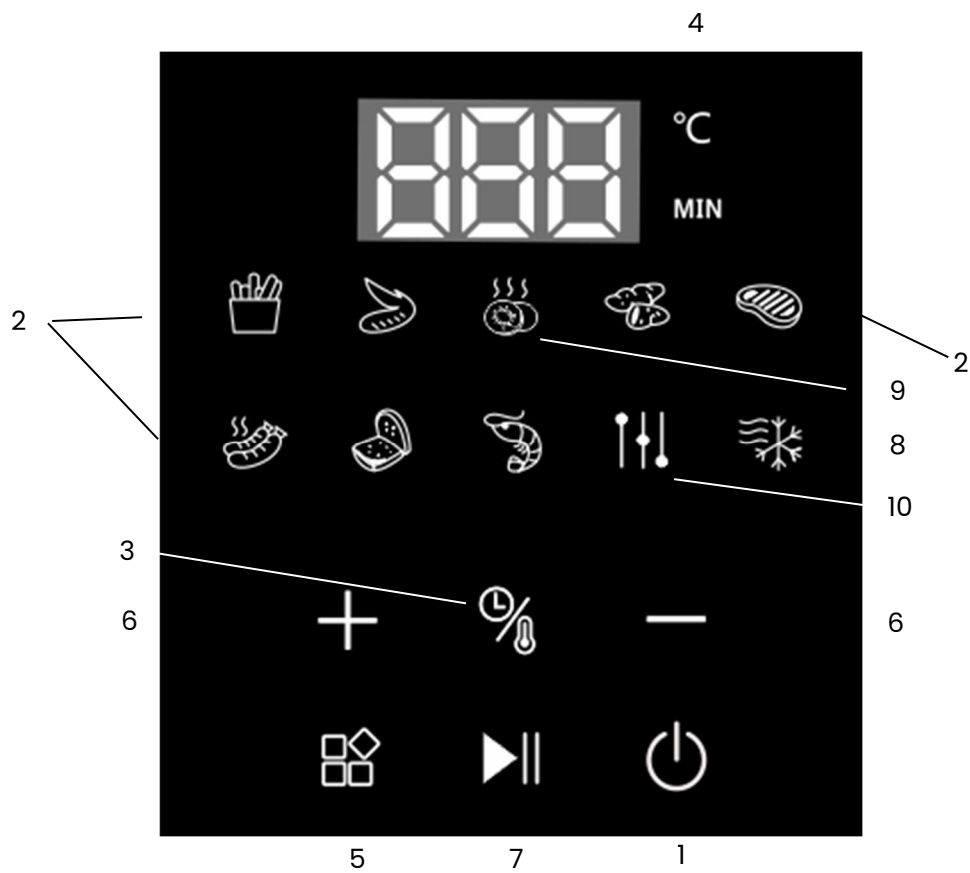


Figure 1



Figure 2

Merci d'avoir choisi un produit Livoo !

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. Veuillez vérifier que la tension de l'appareil correspond à la tension d'alimentation de votre installation avant de brancher l'appareil.
2. N'immergez jamais l'appareil. Ne nettoyez jamais l'appareil en le mettant sous le robinet. Ne laissez pas de l'eau ou des liquides pénétrer dans l'appareil. L'appareil contient des composants électroniques. Risque d'électrocution !

4. Ne couvrez pas l'entrée d'air ou la sortie d'air lorsque l'appareil est en marche.
5. Ne remplissez pas le tiroir d'huile. Risque d'incendie!
6. Ne touchez pas l'intérieur de la friteuse lorsque l'appareil est en marche. Risque de brûlures !
7. 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 (*).
8. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
9. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
10. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.

11. Gardez l'appareil et son câble hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
12. Gardez le cordon d'alimentation loin de la surface chaude de l'appareil et de toute autres sources de chaleur.
13. Assurez-vous que l'appareil est correctement branché dans votre prise de courant.
14. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système séparé de commande à distance séparé.
15. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de matières inflammables, comme une nappe ou un rideau.
16. Ne placez pas l'appareil contre le mur ou d'autres appareils. Gardez une distance d'au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés et un espace libre de 10 cm au-dessus de l'appareil. Ne placez jamais un objet sur le dessus de l'appareil.
17. N'utilisez jamais l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.
18. Attention aux températures élevées en vidant la cuve à friture. Utilisez toujours des gants de protection thermique.

19. Les surfaces peuvent être très chaudes lorsque l'appareil fonctionne. Utilisez toujours des gants de protection thermique.

20. Éteignez immédiatement l'alimentation ou débranchez l'appareil si vous voyez de la fumée noire sortant de l'appareil. Attendez l'arrêt d'émission de fumée avant de retirer le tiroir.

21. Placez toujours l'appareil sur un plan horizontal ou une surface stable.

22. Assurez-vous de toujours débrancher l'appareil après l'avoir utilisé.

23. Laissez refroidir l'appareil pendant environ 30 minutes avant de le nettoyer.

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 ci-après de la notice.

26. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.

27. 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

28. L'appareil ne devra pas être immergé.

29. 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.

(*) Électricien qualifié : service après-vente du producteur ou importateur ou toute personne qui est qualifié, agréé et compétent pour effectuer ce genre de réparations afin d'éviter tout danger. Dans tous les cas, vous devez retourner l'appareil.

Instructions spéciales de sécurité

Avertissements : Attention surface très chaude ! Ne couvrez pas l'arrivée ou la sortie d'air lorsque l'appareil fonctionne

Caractéristiques techniques

220V-240V ~50Hz-60Hz 1200-1400W - Capacité: 3.5 L

Schéma du panneau de commande : Figure 1

1	Marche / Arrêt
2	Réglages prédéfinis
3	Réglage température et temps de cuisson
4	Affichage température en degrés Celsius et du temps de cuisson en minutes
5	Choix fonctions

6	Augmenter ou diminuer la température ou le temps de cuisson
7	Démarrer/pause
8	Décongélation
9	Déshydratation
10	Réglages personnalisés

Schéma de l'appareil : Figure 2

1	Panneau de commande
2	Base de l'appareil
3	Grille surélevée pour déshydrater les aliments

4	Grille pour frire et tapis silicone pour conserver la chaleur après cuisson
5	Cuve en verre

La friteuse sans huile utilise un système de chaleur pulsée (air chaud propulsé grâce à un ventilateur et une résistance) pour préparer vos ingrédients d'une manière rapide, facile et saine. Vos ingrédients sont chauffés de tous les côtés à la fois et il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'huile à la plupart des recettes.

Avant utilisation

La friteuse doit être préchauffée pendant 10 minutes sans aliments. Si l'appareil émet une légère odeur de brûlé ou de la fumée, c'est normal et elle disparaîtra rapidement.

Essuyez l'intérieur de la cuve avec une éponge humide. Placez la grille à friture dans la cuve puis remettez la cuve en place. Branchez l'appareil. Réglez la minuterie sur 10 minutes. Réglez la température à 200°C. Lorsque le temps est écoulé, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant 10 minutes.

Utilisation de l'appareil (Figure 1-2)

- Placez l'appareil sur un plan horizontal ou une surface stable et résistante à la chaleur. Placez correctement le panier à friture dans la cuve en verre. Ne placez jamais un objet sur l'appareil, il pourrait interrompre le flux d'air et affecter son bon fonctionnement.

Remarque : Veillez à préchauffer l'appareil avant utilisation.

- Branchez l'appareil, tous les voyants s'allument et la sonnerie retentit une fois. Tous les voyants s'éteignent et seule la touche marche/arrêt  reste allumée.

En mode veille, seule cette touche reste allumée. Si vous appuyez sur cette touche à n'importe quel moment, la friteuse s'arrêtera.

Retirez soigneusement la cuve de l'appareil, mettez la grille à friture au fond de la cuve. Placez les ingrédients sur la grille.

Remarque : Les ingrédients ne doivent pas dépasser le repère MAX, car cela peut affecter la cuisson. NE REMPLISSEZ PAS LA CUVE A FRITURE AVEC DE L'HUILE OU TOUT AUTRE LIQUIDE.

- Réinsérez la cuve dans la friteuse.

Par défaut, la friteuse est réglée sur le mode frites, température de cuisson de 180°C.

La touche  vous permet de naviguer entre les différents programmes. Vous pouvez sélectionner le programme de votre choix et appuyez sur  pour démarrer la cuisson.

- Lorsque vous entendez la sonnerie de la minuterie, le temps de cuisson est écoulé. La friteuse s'arrête automatiquement. Vous pouvez vous servir du tapis en silicone pour conserver les ingrédients au chaud dans la cuve si vous ne la videz pas tout de suite.
- Sortez la cuve de l'appareil et placez-la sur une surface résistante à la chaleur. Vérifiez si les ingrédients sont cuits. Si vous souhaitez prolonger la cuisson, remettez la cuve dans l'appareil et réglez la minuterie sur quelques minutes supplémentaires. Videz les ingrédients dans une assiette ou un bol à l'aide d'une pince ou d'une fourchette.

Remarque : En cas de coupure de courant, votre friteuse gardera en mémoire le réglage effectué et redémarrera automatiquement. La friteuse bénéficie également d'une protection anti surchauffe qui arrêtera la cuisson automatiquement.

Déshydratation :

Si vous voulez déshydrater des aliments, utilisez la grille surélevée, posez vos ingrédients sur la grille et appuyez sur .

Réglage de la température et de la minuterie

Pour chaque mode de cuisson préprogrammé, vous pouvez régler la température et le temps de cuisson vous-même si vous le souhaitez.

Appuyez sur  puis sur + – pour sélectionner la température souhaitée. Vous pouvez la régler par palier de 5°C. La température est ajustable de 65°C et 200°C maximum.

Appuyez à nouveau sur  puis sur + – pour régler la minuterie, le temps de cuisson est ajustable de une minute à 1 heure.

Vous pouvez également réaliser vos propres réglages sans passer par les différents modes préprogrammés, pour cela, appuyez sur la touche .

Tableau récapitulatif des temps/températures de cuisson préprogrammés

Le tableau ci-dessous vous aidera à choisir les réglages de base pour les ingrédients que vous voulez faire cuire.

Remarque : N'oubliez pas que ces réglages sont indiqués uniquement pour référence. Nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour chaque ingrédient en raison des différences d'origine, de taille, de forme des ingrédients.

Vous pouvez également utiliser la friteuse d'air pour réchauffer les ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, mettez la température à 150 ° C pendant 10 minutes.

Ingrédients	Température par défaut en °C	Durée par défaut en minutes
Frites 	180	12
Viandes blanches 	200	12
Déshydratation fruits 	65	480
Pommes de terre 	200	35
Viandes rouges 	200	14
Saucisses 	180	10
Pain 	180	5
Poisson 	160	10
Décongélation 	65	10

Nettoyage et entretien

Nettoyez la friteuse après chaque utilisation.

Débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'appareil refroidir pendant 30 minutes.

Remarque : Sortez la cuve en verre de l'appareil pour la laisser refroidir plus rapidement.

Nettoyez la partie extérieure de l'appareil avec une éponge humide.

La cuve en verre et les accessoires sont compatibles lave-vaisselle mais vous pouvez aussi utiliser de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive pour les nettoyer.

Utilisez une brosse souple non métallique pour nettoyer les résidus d'aliments sur les éléments chauffants.



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.

- 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!

EN

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. Please check the voltage of the unit corresponds to the voltage of your installation before connecting the appliance.
2. Never immerse the appliance. Never clean the appliance by placing it under the tap. Do not allow water or liquids enter the unit. The appliance contains electronic components. Risk of electric shock!
4. Do not cover the air inlet or the air outlet when the unit is running.
5. Do not fill the oil drawer. Fire hazard!
6. Do not touch the inside of the fryer when the unit is running. Instruction Manual 2 Risk of burns!
7. 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 (*).
8. 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.

9. Children shall not play with the appliance.

10. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.

11. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

12. Keep the power cord away from the hot surface of the appliance and any other heat sources.

13. Make sure the appliance is plugged into your power outlet.

14. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

15. Do not place the unit on or near flammable materials such as a tablecloth or curtain.

16. Do not place the appliance against the wall or other appliances. Keep a distance of at least 10 cm of free space at the back and sides and a clearance

of 10 cm above the unit. Never place an object on top of the unit. Instruction Manual 3

17. Never use the appliance for other purposes than those described in this manual.

18. Pay attention to high temperature by removing the frying bowl. Always use thermal gloves.

19. Surfaces are liable to get hot during use. Always use thermal gloves.

20. Turn off the power immediately and unplug the unit if you see black smoke coming out of the unit. Wait smoke emission stop before removing the drawer.

21. Always place the unit on a level surface or a stable surface.

22. Make sure to always unplug the appliance after use.

23. Let cool for about 30 minutes before cleaning.

24. Always keep the appliance clean as it comes in contact with food.

25. Regarding the details on how to clean the surfaces come in contact with food or oil, refer to the following paragraph of the leaflet.

26. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

27. Appliance must not be immersed.

28. Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.

29. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments,
- farm houses,
- by clients in hotels, motels and other residential type environments,
- bed and breakfast type environments.

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

Warning: Hot surface! – Do not cover the air inlet and the air outlet when the appliance is working.

Technical Specifications

220V-240V ~50Hz-60Hz 1200-1400W - Capacity: 3.5 L

Control panel drawing: Figure 1

1	ON/OFF
2	Pre set settings
3	Temperature and cooking time settings
4	Temperature display in degrees Celsius and cooking time in minutes

6	Increase or decrease cooking temperature or time
7	Start/pause
8	Defrost
9	Dehydration

5	Functions choice key
----------	----------------------

10	Own settings
-----------	--------------

Drawing of the device: Figure 2

1	Control panel
2	Appliance base
3	Raised rack for dehydrating food

4	Fryer grid and silicone mat to keep heat after cooking
5	Glass bowl

This multifunction Air Fryer provides an easy and healthy way of preparing your favourite ingredients. By using convection (generated with fan and heating resistance), it is able to make numerous dishes. The best part is that the Air FRYER heats food at all directions and most of the ingredients do not need any oil.

Before use

The air fryer must be preheated for 10 minutes without food. If the appliance emits a slight smell of burning or smoke, this is normal and will disappear quickly.

Wipe the inside of the bowl with a damp sponge. Place the fryer grid in the bowl. Slide the glass bowl back into the fryer. Plug in the appliance. Set the timer for 10 minutes. Set the temperature to 200°C. When the time is up, unplug the appliance and leave it to cool for 10 minutes.

Use of the device (Figure 1-2)

- Place the appliance on a level surface or a stable, heat-resistant surface. Place the frying grid in the bottom of glass bowl. Never place any objects on top of the appliance, as they could interrupt the air flow and affect its operation.

Note: We recommend that you preheat the appliance before placing the ingredients in it.

Plug in the appliance, all the lights will come on and the buzzer will sound once. All the lights will go off and only the on/off button  will remain lit. In standby mode, only this button remains lit. If you press this button at any time, the fryer will stop.

- Carefully remove the glass bowl from the appliance and place the frying grid inside. Place the ingredients on the frying grid.

Note: The ingredients must not exceed the MAX mark, as this may affect the cooking of the food. DO NOT FILL THE GLASS BOWL WITH OIL OR ANY OTHER LIQUID.

- Slide the glass bowl back into the fryer.

By default, the fryer is set to French fries mode, cooking temperature 180°C.

Use the button  to navigate between the different programmes. You can then select the programme of your choice and press  to start cooking.

- When you hear the timer sound, the cooking time is up. The fryer will stop automatically. You can use the silicone mat to keep the ingredients warm in the bowl if you don't empty it right away.
- Remove the glass bowl from the appliance and place it on a heat-resistant surface. Check that the ingredients are cooked. If you want to cook for longer, put the glass bowl back in the appliance and set the timer for a few more minutes. Empty the ingredients from the bowl onto a plate or bowl with a food clip or fork.

Note: In the event of a power cut, your fryer will remember the setting you made and restart automatically. The fryer also has an overheating protection that will stop cooking automatically.

Dehydration:

If you want to dehydrate food, use the raised rack, put your ingredients on the rack and press .

Setting the temperature and timer

For each pre-programmed cooking mode, you can also set the temperature and cooking time yourself if you wish.

Press  then $\pm$ to select the desired temperature, which can be adjusted in 5°C increments, from 65°C to a maximum of 200°C.

Press again  and then $\pm$ to set the timer, the cooking time is adjustable from one minute to 1 hour.

You can also make your own settings without going through the various pre-programmed modes by pressing the .

Summary table of pre-programmed cooking times/temperatures

The table below will help you choose the basic settings for the ingredients you want to cook.

Note: Please remember that these settings are for reference only. We cannot guarantee the best setting for each ingredient due to differences in origin, size, shape of ingredients.

You can also use the air fryer to reheat the ingredients. To reheat the ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

Ingredients		Default Temperature °C	Adjustable range of time
French fries		180	12
White meat		200	12
Dried fruit		65	480
Potato		200	35
Meat steack		200	14
Sausages		180	10
Bread		180	5
Fish		160	10
Defrost		65	10

Cleaning and maintenance

Clean the fryer after each use.

Unplug the power cord and leave the appliance to cool for 30 minutes. Note: Take the glass bowl out of the appliance to allow it to cool more quickly. Clean the outside of the appliance with a damp sponge.

The glass bowl and accessories are dishwasher-safe but you can use hot water, washing-up liquid and a non-abrasive sponge to clean the glass tank and accessories.

Use a non-metallic soft brush to remove food residues from the heating elements.



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!

ES

Su batidora, su barbacoa, sus auriculares no son simples objetos, son una extensión de usted que le permite conectar con su gente, reunirla, 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. Compruebe que el voltaje del aparato corresponda con el de su instalación antes de conectar el aparato.
2. No sumerja nunca el aparato. Nunca limpie el aparato colocándolo bajo el grifo. No permita el ingreso de agua o líquidos en el aparato. El aparato

contiene componentes electrónicos. Peligro de descargas eléctricas.

3. Coloque siempre los ingredientes en la cesta de freír, para evitar que entren en contacto con las resistencias.

4. No cubra la entrada ni la salida de aire cuando el aparato esté en funcionamiento.

5. No llene el cajón de aceite. ¡Peligro de incendio!

6. No toque el interior de la freidora cuando el aparato esté en funcionamiento. Manual de instrucciones 2 ¡Peligro de quemaduras!

7. Si el cable de alimentación se daña, debe ser reemplazado por el fabricante, uno de sus agentes de servicio o por personas similarmente cualificadas para evitar riesgos (*).

8. Este aparato no debe ser utilizado por niños menores de 8 años. Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años bajo supervisión continua. Este aparato puede ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que se las haya supervisado o instruido sobre cómo usarlos

de forma segura y que comprendan los peligros que conllevan.

9. Los niños no deben jugar con el aparato.

10. Los niños no deben realizar tareas de limpieza y mantenimiento.

11. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

12. Mantenga el cable de alimentación alejado de la superficie caliente del aparato y de cualquier otra fuente de calor.

13. Asegúrese de que el aparato está enchufado a una toma de corriente.

14. El aparato no se debe operar con temporizadores externos o sistemas de control remoto separados.

15. No coloque la unidad sobre materiales inflamables, como manteles o cortinas, ni cerca de ellos.

16. No coloque el aparato contra la pared u otros aparatos. Deje una distancia de al menos 10 cm de espacio libre en la parte trasera y en los laterales, así como por encima de la unidad. Nunca coloque

objetos encima del aparato. Manual de instrucciones 3

17. No utilice nunca el aparato para fines distintos de los descritos en este manual.

18. Preste atención a las temperaturas elevadas al retirar el cajón de freír. Utilice siempre guantes térmicos.

19. Las superficies se pueden calentar durante el uso. Utilice siempre guantes térmicos.

20. Apague el aparato de inmediato y desenchúfelo si ve que sale humo negro de él. Espere a que la emisión de humo se detenga antes de retirar el cajón.

21. Coloque siempre la unidad sobre una superficie nivelada o estable.

22. Asegúrese de desenchufar siempre el aparato después de usarlo.

23. Deje enfriar el aparato durante unos 30 minutos antes de limpiarlo. 24. Siempre mantenga el aparato limpio, dado que entra en contacto con alimentos.

25. Consulte los detalles sobre cómo limpiar las superficies que entran en contacto con alimentos o aceite en la siguiente sección del folleto.

26. La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.

27. El aparato no debe sumergirse.

28. Los aparatos de cocina deben colocarse en una superficie estable con las asas (si las hay) colocadas para evitar el derrame de líquidos calientes.

29. Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como los siguientes:

- áreas de cocina de personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo,
- granjas
- por parte de clientes en hoteles, moteles y otros tipos de entornos residenciales,
- entornos de alojamiento y desayuno.

(*) Electricista competente cualificado: departamento de post-venta del productor, del importador o de cualquier persona que esté cualificada, autorizada y sea competente para llevar a cabo este tipo de reparaciones, a fin de evitar todo peligro. En cualquier caso, debe devolver el aparato a este electricista.

Advertencia: ¡Superficie caliente! No cubra la entrada ni la salida de aire cuando el aparato esté en funcionamiento.

Especificaciones técnicas

220V-240V ~50Hz-60Hz 1200-1400W Capacidad : 3,5 L

Dibujo del panel de control: Figura 1

1	Encendido/apagado	6	Subir o bajar la temperatura o el tiempo de cocción
2	Ajustes preestablecidos	7	Inicio/pausa
3	Ajustes de temperatura y tiempo de cocción	8	Descongelar
4	Indicación de la temperatura en grados centígrados y del tiempo de cocción en minutos	9	Deshidratación
5	Tecla de selección de funciones	10	Ajustes propios

Dibujo del dispositivo: Figura 2

1	Panel de control	4	Rejilla para freír y panel de silicona para mantener el calor después de la cocción
2	Base del aparato	5	Bol de vidrio
3	Rejilla elevada para deshidratar alimentos		

Esta freidora de aire multifunción le ofrece una forma sencilla y saludable de preparar sus ingredientes favoritos. Utilizando la convección (generada con un ventilador y resistencias de calentamiento), le permite preparar varios platos. Lo mejor es que calienta los alimentos en todas las direcciones y la mayoría de los ingredientes no necesitan aceite.

Antes del uso

La freidora de aire debe precalentarse durante 10 minutos sin alimentos. Si el aparato emite un ligero olor a quemado o humo, es normal y desaparecerá rápidamente.

Limpie el interior del recipiente con una esponja húmeda. Coloque la rejilla de la freidora en el bol. Vuelva a introducir el bol de vidrio en la freidora. Enchufe el aparato. Establezca el temporizador en 10 minutos. Establezca la temperatura en 200 °C. Una vez transcurrido el tiempo, desenchufe el aparato y déjelo enfriar durante 10 minutos.

Uso del dispositivo (Figuras 1 y 2)

- Coloque el aparato sobre una superficie nivelada o estable resistente al calor. Coloque la rejilla para freír en el fondo del bol de vidrio. Nunca coloque objetos encima del aparato, dado que podrían interrumpir el flujo de aire y afectar a su funcionamiento.

Nota: Se recomienda precalentar el aparato antes de introducir los ingredientes.

Enchufe el aparato. Todas las luces se encenderán y el zumbador sonará una vez. Todas las luces se apagarán y solo permanecerá encendido el botón de encendido/apagado . En el modo de espera, solo este botón permanece encendido. Si pulsa este botón en cualquier momento, la freidora se detendrá.

- Retire el bol de vidrio del aparato con cuidado y coloque la rejilla para freír en su interior. Coloque los ingredientes sobre la rejilla para freír.

Nota: Los ingredientes no deben sobrepasar la marca MAX, ya que esto puede afectar a la cocción de los alimentos. NO LLENE EL BOL DE VIDRIO CON ACEITE NI CON NINGÚN OTRO LÍQUIDO.

- Vuelva a introducir el bol de vidrio en la freidora.

De manera predeterminada, la freidora está establecida en el modo de patatas fritas, a una temperatura de cocción de 180 °C.

Utilice el botón  para navegar entre los diferentes programas. Luego, puede seleccionar el programa que desee y pulsar para  iniciar la cocción.

- Cuando oiga el sonido del temporizador, el tiempo de cocción habrá terminado. La freidora se detendrá de forma automática. Puede utilizar el panel de silicona para mantener calientes los ingredientes en el bol si no lo va a vaciar de inmediato.
- Retire el bol de vidrio del aparato y colóquelo sobre una superficie resistente al calor. Compruebe que los ingredientes estén cocidos. Si desea que se cocinen por más tiempo, vuelva a colocar el bol de vidrio en el aparato y programe el temporizador durante unos minutos más. Retire los ingredientes del bol y colóquelos en un plato o un cuenco con pinzas para alimentos o un tenedor.

Nota: En caso de que se corte el suministro eléctrico, la freidora recordará los ajustes realizados y se reiniciará de forma automática. La freidora también cuenta con una protección contra sobrecalentamientos que detiene la cocción automáticamente.

Deshidratación:

Si desea deshidratar alimentos, utilice la rejilla elevada, coloque los ingredientes en su interior y presione .

Ajuste de la temperatura y el temporizador

Para cada modo de cocción preprogramado, si lo desea, también puede ajustar la temperatura y el tiempo de cocción usted mismo.

Presione  y, luego, + — para seleccionar la temperatura deseada, que se puede ajustar en incrementos de 5 °C, desde 65 °C hasta un máximo de 200 °C.

Vuelva a pulsar  y, luego, + — para ajustar el temporizador. El tiempo de cocción se puede ajustar de un minuto a una hora.

También puede realizar sus propios ajustes sin pasar por los distintos modos preprogramados pulsando .

Tabla resumen de tiempos/temperaturas de cocción preprogramados

La siguiente tabla le ayudará a elegir los ajustes básicos para los ingredientes que desee cocinar.

Nota: Recuerde que estos ajustes solo se ofrecen a modo de referencia. No podemos garantizar el mejor ajuste para cada ingrediente debido a las diferencias de origen, tamaño y forma de los ingredientes.

También puede utilizar la freidora de aire para recalentar ingredientes. Para recalentar ingredientes, establezca la temperatura en 150 °C durante un máximo de 10 minutos.

Ingredientes		Temperatura predeterminada °C	Intervalo de tiempo ajustable
Patatas fritas		180	12
Carnes blancas		200	12
Frutos secos		65	480
Patatas		200	35
Filetes de carne		200	14
Salchichas		180	10
Panes		180	5
Pescados		160	10
Descongelar		65	10

Limpieza y mantenimiento

Limpie la freidora después de cada uso.

Desenchufe el cable de alimentación y deje enfriar el aparato durante 30 minutos. Nota: Retire el bol de vidrio del aparato para que se enfríe más rápidamente. Limpie el exterior del aparato con una esponja húmeda.

El bol de vidrio y los accesorios se pueden lavar en lavavajillas, pero también puede utilizar agua caliente, detergente líquido y una esponja no abrasiva para limpiarlos.

Utilice un cepillo suave no metálico para eliminar los restos de comida de las resistencias.



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!

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

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. Bitte stellen Sie vor dem Anschluss des Geräts sicher, dass die Versorgungsspannung des Geräts mit der lokalen Netzspannung übereinstimmt.
2. Tauchen Sie das Gerät niemals in Flüssigkeiten. Reinigen Sie das Gerät niemals, indem Sie es unter den Wasserhahn halten. Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder Flüssigkeiten in das Gehäuse

gelangen. Das Gerät enthält elektronische Bauteile.
Stromschlaggefahr!

3. Legen Sie die Speisen stets in den Frittierkorb, um einen Kontakt mit den Heizelementen zu vermeiden.

4. Decken Sie den Luftein- und Luftauslass nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.

5. Befüllen Sie die Schublade nicht mit Öl.
Brandgefahr!

6. Berühren Sie nicht die Innenseite des Gerätes, während es in Betrieb ist. Verbrennungsgefahr!

7. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden (*).

8. Dieses Gerät darf nicht von Kindern von 0 bis 8 Jahren benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden. Dieses Gerät kann von Personen mit verminderten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten bzw. mit mangelnder Erfahrung und Kenntnissen benutzt werden, falls diese beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes

unterwiesen wurden sowie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

9. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

10. Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden.

11. Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel immer außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

12. Halten Sie das Netzkabel von der heißen Oberfläche des Geräts und von anderen Wärmequellen fern.

13. Stellen Sie sicher, dass das Gerät an die Steckdose angeschlossen ist.

14. Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, durch externe Zeitgeber oder ein separates Fernbedienungssystem betrieben zu werden.

15. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von brennbaren Materialien, wie Tischdecken oder Vorhängen.

16. Stellen Sie das Gerät nicht gegen eine Wand oder direkt neben andere Geräte. Halten Sie an der Rückseite und an den Seiten einen Freiraum von

mindestens 10 cm und über dem Gerät einen Abstand von 10 cm ein. Stellen Sie niemals Gegenstände auf dem Gerät ab.

17. Verwenden Sie das Gerät niemals für andere Zwecke als in der Bedienungsanleitung angegeben.

18. Achten Sie bei der Entnahme der Frittierschublade auf hohe Temperaturen.

Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe.

19. Die Oberflächen werden bei Verwendung heiß. Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe.

20. Schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker heraus, falls schwarzer Rauch aus dem Gerät dringt. Warten Sie, bis kein Rauch mehr austritt, bevor Sie die Schublade herausnehmen.

21. Stellen Sie das Gerät stets auf eine ebene und stabile Abstellfläche.

22. Achten Sie darauf, den Gerätestecker nach dem Gebrauch immer abzuziehen.

23. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung ca. 30 Minuten abkühlen.

24. Halten Sie das Gerät stets sauber, da es mit Lebensmitteln in Berührung kommt.

25. Einzelheiten zur Reinigung der Oberflächen, die mit Lebensmitteln oder Öl in Berührung kommen, finden Sie im entsprechenden Abschnitt der Bedienungsanleitung.

26. Die Temperatur zugänglicher Oberflächen kann während des Betriebs hoch sein.

27. Das Gerät darf nicht in Flüssigkeiten getaucht werden.

28. Die Kochbehälter müssen in einer stabilen Position abgestellt werden, wobei die Griffe (falls vorhanden) so positioniert werden müssen, dass ein Verschütten von heißen Flüssigkeiten durch eine versehentliche Berührung ausgeschlossen ist.

29. Dieses Gerät ist für den Haushaltsgebrauch und ähnliche Anwendungsbereiche bestimmt, z. B.:

- in Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
- in Gast- und Farmhäusern
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen wohnähnlichen Bereichen
- in Frühstückspensionen und ähnlichen Bereichen.

(*) Ein kompetenter, qualifizierter Elektriker: Kundendienst des Herstellers oder Importeurs oder jede Person, die qualifiziert, zugelassen und kompetent ist, diese Art von Reparaturen durchzuführen, um alle Gefahren zu vermeiden. Auf jeden Fall sollten Sie das Gerät zu diesem Elektriker zurückbringen.

Warnung: Heiße Oberflächen! Decken Sie den Luftein- und Luftauslass nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.

Technische Spezifikationen

220V-240V ~50Hz-60Hz 1200-1400W Kapazität: 3,5 L

Darstellung des Bedienfelds: Abb. 1

1	EIN/AUS
2	Voreinstellungen
3	Temperatur- und Garzeiteinstellungen
4	Temperaturanzeige in Grad Celsius und Garzeit in Minuten
5	Funktionswahltaste

6	Erhöhen oder Verringern der Gartemperatur oder -zeit
7	Start/Pause
8	Auftauen
9	Dörrspesen
10	Benutzerdefinierte Einstellungen

Gerätezeichnung: Abb. 2

1	Bedienfeld
2	Gerätesockel
3	Erhöhtes Gestell zum Dörren von Lebensmitteln

4	Frittiergitter und Silikonmatte zum Warmhalten nach dem Garvorgang
5	Glasbehälter

Diese Multifunktions-Heißluftfritteuse bietet eine einfache und gesunde Art der Zubereitung Ihrer Lieblingsspeisen. Durch die Nutzung von Umluft (erzeugt durch das Gebläse und Heizwiderstand) ermöglicht sie die Zubereitung zahlreicher Gerichte. Der wesentliche Vorteil besteht darin, dass die Heißluftfritteuse Speisen rundum erhitzt und die meisten Lebensmittel kein Öl benötigen.

Vor dem Erstgebrauch

Die Heißluftfritteuse muss 10 Minuten ohne Lebensmittel betrieben werden. Vom Gerät kann ein leichter Brandgeruch oder eine geringe Rauchbildung ausgehen. Das ist normal und sollte rasch nachlassen. Wischen Sie die Innenseite des Behälters mit einem feuchten Schwamm aus. Setzen Sie das Frittiergitter in den Behälter. Schieben Sie den Glasbehälter wieder in die Fritteuse. Stecken Sie den Gerätestecker in die Steckdose. Stellen Sie den Timer auf 10 Minuten und die Temperatur auf 200 °C ein. Ziehen Sie nach Ablauf des Timers den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät 10 Minuten lang abkühlen.

Gerätebedienung (Abb. 1)

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche bzw. auf eine stabile, hitzebeständige Abstellfläche. Platzieren Sie das Frittiergitter am Boden des Glasbehälters. Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab, da diese den Luftstrom unterbrechen und den Betrieb beeinträchtigen könnten.

Anmerkung: Wir empfehlen Ihnen vor dem Einfüllen der Speisen, das Gerät vorzuheizen.

Stecken Sie den Gerätestecker in die Steckdose. Alle Kontrollanzeigen leuchten auf und der Summer ertönt einmal. Alle Anzeigen erlöschen und nur die Ein/Aus-Taste  leuchtet konstant auf. Im Standby-Modus leuchtet nur diese Taste. Das Drücken dieser Taste zu einem beliebigen Zeitpunkt, stoppt den Betrieb der Fritteuse.

- Nehmen Sie den Glasbehälter vorsichtig aus dem Gerät und setzen Sie das Frittiergitter ein. Geben Sie die Speisen auf das Frittiergitter.

Anmerkung: Die Speisen dürfen die MAX-Markierung nicht überschreiten, da dies den Garvorgang der Speisen beeinträchtigen könnte. FÜLLEN SIE DEN GLASBEHÄLTER NICHT MIT ÖL ODER EINER ANDEREN FLÜSSIGKEIT.

- Schieben Sie den Glasbehälter wieder in die Fritteuse.

Standardmäßig ist die Fritteuse auf den Pommes-frites-Modus eingestellt, mit einer Gartemperatur von 180 °C.

Verwenden Sie die Taste  zur Navigation zwischen den verschiedenen Programmen. Wählen Sie dann das gewünschte Programm und drücken Sie auf  Ein/Aus , um den Garvorgang zu starten.

- Wenn Sie den Signalton des Timers hören, ist die Garzeit beendet. Die Fritteuse schaltet sich automatisch ab. Falls Sie die Speisen nicht umgehend aus dem Behälter entnehmen, kann die Silikonmatte zum Warmhalten der Speisen verwendet werden.
- Entnehmen Sie den Glasbehälter aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Abstellfläche.

Prüfen Sie, ob die Speisen gar sind. Falls Sie die Speisen etwas länger garen möchten, geben Sie den Glasbehälter wieder in das Gerät und stellen Sie den Timer auf die weiteren Minuten ein. Entnehmen Sie die Speisen mithilfe einer Zange oder Gabel aus dem Behälter und geben Sie diese auf einen Teller oder in eine Schüssel.

Anmerkung: Im Falle eines Stromausfalls speichert Ihre Fritteuse die von Ihnen vorgenommene Einstellung und setzt den Betrieb automatisch fort. Die Fritteuse besitzt außerdem einen Überhitzungsschutz, der den Garvorgang bei Überhitzung automatisch stoppt.

Dörrspiesen

Für das Dörren von Lebensmitteln, verwenden Sie den erhöhten Rost. Legen Sie Ihre Speisen auf den Rost und drücken Sie auf .

Einstellung der Temperatur und des Timers

Für jeden vorprogrammierten Garmodus kann die Temperatur und die Garzeit auch individuell eingestellt werden.

Drücken Sie zur Auswahl der gewünschten Temperatur auf  und dann auf  , die Temperatur ist in 5 °C-Schritten von 65 °C bis maximal 200 °C einstellbar.

Drücken Sie zur Einstellung des Timers erneut auf  und dann auf  . Die Garzeit kann zwischen einer Minute bis zu einer Stunde eingestellt werden.

Sie können auch Ihre benutzerdefinierten Einstellungen festlegen, ohne die verschiedenen vorprogrammierten Modi durchschalten zu müssen, durch Drücken der Taste .

Übersichtstabelle der vorprogrammierten Garzeiten/Temperaturen

Die nachfolgende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl elementarer Gareinstellungen für die zuzubereitenden Speisen.

Anmerkung: Bitte beachten Sie, dass diese Einstellungen nur als Referenz dienen. Aufgrund der Unterschiede in Herkunft, Größe und Form der Speisen können wir nicht für jedes Lebensmittel die geeignetste Einstellung garantieren.

Die Heißluftfritteuse kann auch zum Aufwärmen von Speisen verwendet werden. Stellen Sie zum Aufwärmen von Speisen die Temperatur auf 150 °C für bis zu 10 Minuten ein.

Speisen		Standardtemperatur (°C)	Einstellbare Zeitspanne
Pommes frites		180	12
Weißes Fleisch		200	12
Getrocknete Früchte		65	480
Kartoffeln		200	35
Fleischsteak		200	14
Würstchen		180	10
Brot		180	5
Fisch		160	10
Auftauen		65	10

Reinigung und Wartung

Reinigen Sie die Heißluftfritteuse nach jedem Gebrauch.

Ziehen Sie den Netzstecker heraus und lassen Sie das Gerät für 30 Minuten abkühlen. Anmerkung: Entnehmen Sie den Glasbehälter aus dem Gerät, damit er schneller abkühlt. Reinigen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Schwamm.

Der Glasbehälter und das Zubehör sind spülmaschinenfest. Zur Reinigung des Glasbehälters und Zubehörs können jedoch auch heißes Wasser, Spülmittel und ein nicht scheuernder Schwamm verwendet werden.

Verwenden Sie zum Entfernen von Lebensmittelresten von den Heizelementen eine nichtmetallische, weiche Bürste.



Korrekte Entsorgung des Geräts (Electrical and Electronic Equipment)

(Gültig in der Europäischen Union und dem Rest Europas, dass die Länder einem separaten Sammelsystem eingeführt haben). Die europäische Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE), in Verbindung bleiben Das alte elektrische Haushaltsgeräte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhaltenen Materialien zu optimieren und die Auswirkungen auf die menschliche

Gesundheit und die Umwelt. Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf alle Produkte gekennzeichnet, die aus der getrennten Sammlung zu erinnern. Die Verbraucher sollten ihre Kontaktdaten lokalen Behörden oder Ihren Händler für Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Produkte.

- 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_officiel



@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. Prima di collegare l'apparecchio, verificare che la tensione di esso corrisponda a quella della propria installazione.

2. Non immergere mai l'apparecchio. Non pulirlo mai mettendolo sotto il rubinetto. Non far entrare acqua o liquidi in esso. L'apparecchio contiene componenti elettronici. Rischio di scosse elettriche!

3. Collocare sempre gli ingredienti nel cestello di frittura, per evitare il contatto con gli elementi riscaldanti.
4. Non coprire l'ingresso o l'uscita dell'aria quando l'apparecchio è in funzione.
5. Non riempire il cassetto dell'olio. Pericolo di incendio!
6. Non toccare l'interno della friggitrice quando l'unità è in funzione. Manuale di istruzioni 2 Rischio di ustioni!
7. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo addetto all'assistenza o da persone analogamente qualificate per evitare un pericolo (*).
8. Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini da 0 a 8 anni. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni, a condizione che siano costantemente sorvegliati. Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che abbiano ricevuto

supervisione o istruzioni sul suo utilizzo in modo sicuro e che comprendano i pericoli connessi.

9. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

10. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate dai bambini.

11. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.

12. Tenere il cavo di alimentazione lontano dalla superficie calda dell'apparecchio e da qualsiasi altra fonte di calore.

13. Assicurarsi che l'apparecchio sia collegato alla presa di corrente.

14. Questo apparecchio non è destinato a essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.

15. Non collocare l'apparecchio sopra o vicino a materiali infiammabili come tovaglie o tende.

16. Non collocare l'apparecchio contro la parete o altri apparecchi. Mantenere una distanza di almeno 10 cm di spazio libero sul retro e sui lati e una distanza di 10 cm sopra l'apparecchio. Non collocare mai un oggetto su di esso. Manuale di istruzioni 3

17. Non utilizzare mai l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale.
18. Prestare attenzione alle alte temperature rimuovendo il cassetto di frittura. Utilizzare sempre guanti termici.
19. Le superfici possono diventare calde durante l'uso. Utilizzare sempre guanti termici.
20. Spegnerne immediatamente l'alimentazione e scollegare l'unità se si nota la fuoriuscita di fumo nero dall'unità. Attendere che l'emissione di fumo cessi prima di rimuovere il cassetto.
21. Posizionare sempre l'unità su una superficie piana o stabile.
22. Assicurarsi di scollegare sempre la spina dell'apparecchio dopo l'uso.
23. Lasciare raffreddare per circa 30 minuti prima di pulire.
24. Mantenere sempre pulito l'apparecchio in quanto viene a contatto con gli alimenti.
25. Per quanto riguarda i dettagli su come pulire le superfici a contatto con alimenti o olio, fare riferimento al paragrafo seguente del foglio illustrativo.

26. La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.

27. L'apparecchio non deve essere immerso.

28. Gli apparecchi di cottura devono essere posizionati in modo stabile, con le eventuali maniglie posizionate in modo da evitare la fuoriuscita dei liquidi caldi.

29. Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili, quali:

- aree di cucina dello staff in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro,
- agriturismi,
- da clienti di hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale,
- ambienti di tipo bed and breakfast.

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

Attenzione: Superficie calda! – Non coprire l'ingresso né l'uscita dell'aria quando l'apparecchio è in funzione

Specifiche tecniche

220V-240V ~50Hz-60Hz 1200-1400W Capacità: 3.5 L

Schema del pannello di controllo: Figura 1

1	ON/OFF
----------	--------

6	Aumenta o diminuisce la temperatura o il tempo
----------	--

2	Impostazioni preimpostate
3	Impostazioni della temperatura e del tempo di cottura
4	Visualizzazione della temperatura in gradi Celsius e del tempo di cottura in minuti
5	Tasto di scelta delle funzioni

	di cottura
7	Avvio/pausa
8	Sbrinamento
9	Disidratazione
10	Impostazioni personalizzate

Schema dell'apparecchio: Figura 2

1	Pannello di controllo
2	Base dell'apparecchio
3	Cestello rialzato per disidratare gli alimenti

4	Griglia della friggitrice e tappetino in silicone per mantenere il calore dopo la cottura
5	Ciotola di vetro

Questa friggitrice ad aria multifunzione offre un modo semplice e salutare di preparare i vostri ingredienti preferiti. Utilizzando la convezione (generata dalla ventola e dalla resistenza di riscaldamento), è in grado di preparare numerosi piatti. La cosa migliore è che la friggitrice ad aria riscalda gli alimenti in tutte le direzioni e la maggior parte degli ingredienti non necessita di olio.

Prima dell'uso

La friggitrice ad aria deve essere preriscaldata per 10 minuti senza cibo. Se l'apparecchio emette un leggero odore di bruciato o di fumo, è normale e scomparirà rapidamente.

Pulire l'interno della vasca con una spugna umida. Collocare la griglia della friggitrice nella vasca. Far scorrere la ciotola di vetro nella friggitrice. Collegare l'apparecchio. Impostare il timer per 10 minuti. Impostare la temperatura a 200°C. Allo scadere del tempo, scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare per 10 minuti.

Utilizzo dell'apparecchio (Figura 1-2)

- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana o su una superficie stabile e resistente al calore. Posizionare la griglia di frittura sul fondo della ciotola di vetro. Non collocare mai oggetti sopra l'apparecchio, perché potrebbero interrompere il flusso d'aria e comprometterne il funzionamento.

Nota: si consiglia di preriscaldare l'apparecchio prima di inserirvi gli ingredienti.

Collegare l'apparecchio, tutte le luci si accendono e il cicalino suona una volta. Tutte le spie si spengono e rimane acceso solo il pulsante di accensione/spegnimento. In modalità standby, rimane acceso solo questo pulsante. Se si preme questo pulsante in qualsiasi momento, la friggitrice si ferma.

- Rimuovere con cautela la ciotola di vetro dall'apparecchio e posizionare la griglia di frittura all'interno. Posizionare gli ingredienti sulla griglia di frittura.

Nota: gli ingredienti non devono superare la tacca MAX, in quanto ciò potrebbe compromettere la cottura degli alimenti. NON RIEMPIRE LA CIOTOLA DI VETRO CON OLIO O ALTRI LIQUIDI.

- Far scorrere la ciotola di vetro nella friggitrice.

Per impostazione predefinita, la friggitrice è impostata in modalità patatine fritte, temperatura di cottura 180°C.

Utilizzare il  pulsante per spostarsi tra i vari programmi. È possibile selezionare il programma desiderato e premere  per avviare la cottura.

- Quando si sente il suono del timer, il tempo di cottura è terminato. La friggitrice si arresta automaticamente. È possibile utilizzare il tappetino in silicone per mantenere caldi gli ingredienti nella ciotola se non la si svuota subito.
- Rimuovere la ciotola di vetro dall'apparecchio e posizionarla su una superficie resistente al calore.

Controllare che gli ingredienti siano cotti. Se si desidera una cottura più lunga, rimettere la ciotola di vetro nell'apparecchio e impostare il timer per qualche altro minuto. Svuotare gli ingredienti dalla ciotola su un piatto o una ciotola con una pinza per alimenti o una forchetta.

Nota: in caso di interruzione della corrente, la friggitrice ricorda l'impostazione effettuata e si riavvia automaticamente. La friggitrice è inoltre dotata di una protezione contro il surriscaldamento che interrompe automaticamente la cottura.

Disidratazione:

Se si desidera disidratare gli alimenti, utilizzare il ripiano rialzato, posizionare gli ingredienti sul ripiano e premere .

Impostazione della temperatura e del timer

Per ogni modalità di cottura preprogrammata, è possibile impostare la temperatura e il tempo di cottura anche da soli, se lo si desidera.

Premere  poi + — per selezionare la temperatura desiderata, che può essere regolata con incrementi di 5°C, da 65°C a un massimo di 200°C.

Premere di nuovo  e poi + — per impostare il timer; il tempo di cottura è regolabile da un minuto a 1 ora.

È inoltre possibile effettuare le proprie impostazioni senza passare per le varie modalità preprogrammate, premendo il tasto .

Tabella riassuntiva dei tempi/temperature di cottura preprogrammati

La tabella seguente vi aiuterà a scegliere le impostazioni di base per gli ingredienti che desiderate cucinare.

Nota: si ricorda che queste impostazioni sono solo di riferimento. Non possiamo garantire l'impostazione migliore per ogni ingrediente a causa delle differenze di origine, dimensione e forma degli ingredienti. È possibile utilizzare la friggitrice ad aria anche per riscaldare gli ingredienti. Per riscaldare gli ingredienti, impostare la temperatura a 150°C per un massimo di 10 minuti.

Ingredienti	Temperatura pre-impostata °C	Gamma regolabile di tempo
Patatine fritte 	180	12
Carne bianca 	200	12
Frutta disidratata 	65	480

Patate		200	35
Bistecche		200	14
Salsicce		180	10
Pane		180	5
Pesce		160	10
Scongelamento		65	10

Pulizia e manutenzione

Pulire la friggitrice dopo ogni utilizzo.

Scollegare il cavo di alimentazione e lasciare raffreddare l'apparecchio per 30 minuti. Nota: togliere la ciotola di vetro dall'apparecchio per farla raffreddare più rapidamente. Pulire l'esterno dell'apparecchio con una spugna umida.

La vasca di vetro e gli accessori sono lavabili in lavastoviglie, ma per pulirli è possibile utilizzare acqua calda, detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.

Utilizzare una spazzola morbida non metallica per rimuovere i residui di cibo dagli elementi riscaldanti.



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.

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

Obrigado por ter escolhido Livoo!

PT

A tua varinha, o teu barbecue, os teus fones não são simples objetos, são uma extensão de ti que te permite que te aproximes dos teus, que os reúnas, que rias e que partilhes. A ambição de Livoo consiste em ajudar-te a viver a tua vida a fundo independentemente das tuas vontades ao longo de todo o ano. Inverno raclette, verão barbecue. Ou ao contrário. Tu decides. Aproveita esta liberdade para momentos diários de feel good. É por isso que inovamos constantemente e criamos produtos astuciosos, repletos de dinamismo e sobretudo acessíveis.

Conhece toda a nossa coleção no nosso site www.livoo.fr

Livoo, o seu companheiro diário mesmo nas redes



@Livoo



@livoo_officiel



@Livoo

Instruções de segurança

Leia as seguintes instruções cuidadosamente antes de utilizar o aparelho e as mantenha para utilização futura. Uma utilização inadequada do aparelho pode causar danos ao mesmo ou lesionar o utilizador. Tenha certeza de utilizar o aparelho para o propósito a que ele foi projetado. Não aceitamos nenhuma responsabilidade por danos causados pela utilização incorreta ou falha no manuseio.

1. Verifique se a tensão da unidade corresponde com a tensão de sua instalação antes de conectar o aparelho.
 2. Nunca imerja o aparelho. Nunca limpe o aparelho ao colocá-lo sob a torneira. Não permita que a água ou o líquido entre na unidade. O aparelho contém componentes eletrônicos. Risco de choque elétrico!
 3. Sempre coloque os ingredientes no cesto de fritura, para evitar contato com os elementos de aquecimento.
 4. Não cubra a entrada do ar ou a saída do ar quando a unidade estiver em operação.
 5. Não encha a gaveta de óleo. Risco de incêndio!
 6. Não toque o interior da fritadeira quando a unidade estiver em operação. Manual de Instruções
- ### 2 Risco de queimaduras!

7. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou uma pessoa similarmente qualificada para evitar riscos (*).
8. Este aparelho não deverá ser utilizado por crianças a partir de 0 anos a 8 anos. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade a partir de oito anos e acima se forem supervisionadas continuamente. O aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento se foi dado a elas supervisão ou instrução quanto ao uso do aparelho numa maneira segura e entendem os riscos envolvidos.
9. As crianças não devem brincar com o aparelho.
10. A limpeza e manutenção de utilizador não devem ser feitas por crianças.
11. Mantenha o aparelho e seu cabo fora do alcance de crianças menores de oito anos.
12. Mantenha o cabo de alimentação distante da superfície quente do aparelho e quaisquer outras fontes de calor.

13. Verifique se o aparelho está conectado na saída de alimentação.

14. Este aparelho não se destina a ser operado através de cronómetro externo ou um sistema de controlo remoto separado.

15. Não coloque a unidade em cima ou perto de materiais inflamáveis como uma toalha de mesa ou cortina.

16. Não coloque o aparelho contra a parede ou outros aparelhos. Mantenha uma distância de no mínimo 10 cm de espaço livre na traseira e nas laterais e um espaço de 10 cm acima da unidade. Nunca coloque um objeto no topo da unidade.

Manual de Instruções 3

17. Nunca utilize o aparelho para outros propósitos senão aqueles descritos neste manual.

18. Preste atenção à alta temperatura ao remover a gaveta de fritura. Sempre utilize luvas térmicas.

19. As superfícies podem ficar quentes durante o uso. Sempre utilize luvas térmicas.

20. Desligue a energia imediatamente e desconecte a unidade se ver fumaça negra saindo da unidade.

Espere a emissão de fumaça parar antes de remover a gaveta.

21. Sempre coloque a unidade em uma superfície nivelada ou em uma superfície estável.

22. Tenha certeza de sempre desconectar o aparelho após utilizá-lo.

23. Deixe esfriar por cerca de 30 minutos antes de efetuar a limpeza. 24. Sempre mantenha o aparelho limpo enquanto entra em contato com os alimentos.

25. Sobre os detalhes de como limpar as superfícies que entram em contato com os alimentos ou óleo, consulte o parágrafo do panfleto a seguir.

26. A temperatura de superfícies acessíveis pode ser alta quando o aparelho estiver em operação.

27. O aparelho não deve ser submerso.

28. Os aparelhos de cozimento devem ser posicionados em uma situação estável com as alças (se houver) posicionadas para evitar derramamentos de líquidos quentes.

29. Este aparelho é destinado para uso doméstico e aplicações similares como:

- áreas de cozinha de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho,
- casas de fazenda,
- por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial,
- ambientes de quarto e café da manhã.

(*) **Pessoa qualificada:** técnico de manutenção do fabricante ou do importador ou qualquer pessoa qualificada, autorizada e competente para realizar este tipo de reparo.

Advertência: superfície quente! – Não cubra a entrada do ar ou a saída do ar quando o aparelho estiver operando.

Especificações técnicas

220V-240V ~50Hz-60Hz 1200-1400W Capacidade: 3,5 L

Desenho do Painel de controlo: Figura 1

1	ON/OFF [LIG/DESL]	6	Aumentar ou diminuir a temperatura ou tempo de cozimento
2	Definições de pré-definição	7	Iniciar/pausar
3	Definições de tempo de temperatura e cozimento	8	Descongelamento
4	Exibição de temperatura em graus Celsius e tempo de cozimento em minutos	9	Desidratação
5	Tecla de escolha de função	10	Próprias definições

Desenho do dispositivo: Figura 2

1	Painel de controlo	4	Grelha da fritadeira e tapete de silicone para manter o aquecimento após o cozimento
2	Base do aparelho	5	Tigela de vidro
3	Rack levantado para a desidratação do alimento		

Esta Fritadeira a Ar multifuncional fornece uma maneira fácil e saudável de preparar seus ingredientes favoritos. Ao usar convecção (gerada com ventilador e resistência de aquecimento), é capaz de fazer vários pratos. A melhor parte é que a FRITADEIRA a Ar aquece alimentos em todas as direções e a maioria dos ingredientes não precisam de nenhum óleo.

Antes do uso

A fritadeira a ar deve ser pré-aquecida por dez minutos sem alimento. Se o aparelho emitir um leve cheiro de queimado ou fumaça, isso é normal e desaparecerá rapidamente.

Limpe o interior da tigela com uma esponja húmida. Coloque a grade da fritadeira na tigela. Deslize a tigela de vidro de volta na fritadeira. Conecte o aparelho. Defina o cronómetro por dez minutos. Defina a temperatura para 200 °C. Quando o tempo se esgotar, desconecte o aparelho e deixe-o resfriar por dez minutos.

Uso do dispositivo (Figura 1-2)

- Posicione o aparelho numa superfície nivelada ou numa superfície estável, resistente ao calor. Coloque a grade da fritadeira na parte inferior da tigela de vidro. Nunca coloque nenhum objeto no topo do aparelho, pois pode interromper o fluxo do ar e afetar sua operação.

Nota: recomendamos que pré-aqueça o aparelho antes de colocar os ingredientes nele.

Conecte o aparelho; todas as luzes se acenderão e a campainha soará uma vez. Todas as luzes se apagarão e apenas o botão "on/off" [lig./desl.]  permanecerá aceso. No modo de espera, apenas este botão permanece aceso. Se premir este botão a qualquer momento, a fritadeira parará.

- Remova cuidadosamente a tigela de vidro do aparelho e coloque a grade de fritura no seu interior. Coloque os ingredientes na grade de fritura.

Nota: os ingredientes não devem exceder a marca MÁX., pois isto pode afetar o cozimento do alimento.

NÃO PREENCHA A TIGELA DE VIDRO COM ÓLEO OU QUALQUER OUTRO LÍQUIDO.

- Deslize a tigela de vidro de volta na fritadeira.

Por padrão, a fritadeira é definida para o modo de Batatas fritas; temperatura de cozimento 180°C.

Use o botão  para navegar entre os diversos programas. Pode em seguida selecionar o programa de sua escolha e premir  para iniciar o cozimento.

- Quando ouvir o som do cronómetro, o tempo de cozimento terá decorrido. A fritadeira parará automaticamente. Pode utilizar o tapete de silicone para manter os ingredientes quentes na tigela se não for esvaziá-la imediatamente.
- Remova a tigela de vidro do aparelho e coloque-a em uma superfície resistente ao calor. Verifique se os ingredientes estão cozidos. Se quiser cozinhar por mais tempo, coloque a tigela de vidro no aparelho e defina o cronómetro para mais alguns minutos. Esvazie os ingredientes da tigela em uma placa ou tigela com um clipe para alimentos ou garfo.

Nota: no evento de uma interrupção de energia, sua fritadeira se lembrará da definição que fez e reiniciará automaticamente. A fritadeira também tem uma proteção contra sobreaquecimento que parará o cozimento automaticamente.

Desidratação:

Se quiser desidratar os alimentos, utilize o rack levantado, coloque seus ingredientes no rack e prima



Definir a temperatura e cronômetro

Para cada modo de cozimento pré-programado, também pode definir o tempo da temperatura e cozimento você mesmo se desejar.

Premir  em seguida $\pm$ para selecionar a temperatura desejada, que pode ser ajustada em incrementos de 5 °C, a partir de 65 °C para um máximo de 200°C.

Premir novamente  e em seguida $\pm$ para definir cronômetro, o tempo de cozimento é ajustável de um minuto para 1 hora.

Também pode fazer suas próprias definições sem passar pelos vários modos pré-programados ao premir 

Tabela de resumo dos tempos/temperaturas de cozimento pré-programados

A tabela a seguir lhe ajudará a selecionar as definições básicas para os ingredientes que quiser cozinhar.

Nota: lembre-se que essas definições são apenas para referência. Não podemos garantir a melhor definição para cada ingrediente devido a diferenças em origem, tamanho, formato dos ingredientes. Também pode utilizar a fritadeira a ar para reaquecer os ingredientes. Para reaquecer os ingredientes, defina a temperatura para 150 °C por até dez minutos.

Ingredientes		Temperatura Padrão °C	Faixa ajustável de tempo
Batatas fritas		180	12
Carne branca		200	12
Fruta seca		65	480
Batata		200	35
Bife de carne		200	14
Salsichas		180	10
Pão		180	5
Peixe		160	10
Descongelamento		65	10

Limpeza e manutenção

Limpe a fritadeira após cada uso.

Desconecte o cabo de energia e deixe o aparelho resfriar por 30 minutos. Nota: Tire a tigela de vidro do aparelho para permiti-la resfriar mais rapidamente. Limpe a parte externa do aparelho com uma esponja húmida.

A tigela de vidro e os acessórios são seguros para a lava-loiça, mas pode usar água quente, detergente para loiça e uma esponja não-abrasiva para limpar o tanque de vidro e os acessórios.

Utilize uma escova macia não metálica para remover resíduos de alimentos dos elementos de aquecimento.



A eliminação correta da unidade - (Equipamento Elétrico e Eletrônico)

(Aplicável na União Europeia e outros países europeus que adotaram sistemas de recolha de lixos separados). A Diretiva Europeia 2012/19 / EU relativa aos resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE), exige que os dispositivos domésticos utilizados não são jogados no fluxo normal de lixo doméstico. Os aparelhos antigos devem ser recolhidos separadamente, a fim de otimizar a recuperação e reciclagem de materiais conter e reduzir o impacto na saúde humana e no ambiente. O símbolo do caixote do lixo é marcado em todos os produtos para lembrar as obrigações de recolha seletiva. Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou revendedor para informações sobre o descarte correto do seu equipamento.

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

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

NL

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. Controleer of het voltage van het apparaat overeenkomt met het voltage van uw installatie alvorens het apparaat aan te sluiten.

2. Het apparaat nooit onderdompelen. Reinig het apparaat nooit door het onder de kraan te plaatsen. Zorg ervoor dat er geen water of vloeistoffen in het apparaat terechtkomen. Het apparaat bevat elektronische componenten. Gevaar voor elektrische schokken!
3. Plaats de ingrediënten altijd in de frituurmand, om zodoende contact met de verwarmingselementen te voorkomen.
4. Dek de luchtinlaat of de luchtuitlaat niet af wanneer het apparaat in werking is.
5. De olielade niet vullen. Brandgevaar!
6. Raak de binnenkant van de friteuse niet aan wanneer de unit in werking is. Gebruiksaanwijzing 2
Risico op brandwonden!
7. Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, zijn serviceagent of een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon om gevaar te voorkomen (*).
8. Dit apparaat mag niet gebruikt worden door kinderen van 0 tot 8 jaar. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, mits er voortdurend toezicht op wordt gehouden. Dit

apparaat kan worden gebruikt door mensen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en kennis, als zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat op een veilige manier en de mogelijke gevaren begrijpen.

9. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

10. Reinigungs- en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.

11. Bewaar het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

12. Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken van het apparaat en andere warmtebronnen.

13. Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op uw stopcontact.

14. Dit apparaat is niet bedoeld voor bediening door middel van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

15. Plaats het toestel niet op of in de buurt van brandbare materialen zoals een tafelkleed of gordijn.

16. Zet het apparaat niet tegen de muur of tegen andere apparaten. Houd aan de achterkant en zijkanten een afstand van minimaal 10 cm vrije ruimte en boven het meubel een vrije ruimte van 10 cm. Plaats nooit een voorwerp op het apparaat.

Gebruiksaanwijzing 3.

17. Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan beschreven in deze handleiding.

18. Let op hoge temperaturen door de baklade te verwijderen. Gebruik altijd thermische handschoenen.

19. Oppervlakken kunnen heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd thermische handschoenen.

20. Schakel de stroom onmiddellijk uit en koppel het apparaat los als u zwarte rook uit het apparaat ziet komen. Wacht tot de rookuitstoot stopt alvorens de lade te verwijderen.

21. Plaats het apparaat altijd op een vlakke of stabiele ondergrond.

22. Zorg ervoor dat u het apparaat na gebruik altijd uit het stopcontact haalt.

23. Laat ongeveer 30 minuten afkoelen voor het te reinigen.

24. Houd het apparaat altijd schoon, aangezien het in contact komt met voedsel.

25. Raadpleeg de volgende paragraaf van de bijsluiter voor details over het reinigen van oppervlakken die in contact komen met voedsel of olie.

26. De temperatuur van bereikbare oppervlakken kan hoog zijn als het apparaat in werking is.

27. Het apparaat mag niet worden ondergedompeld.

28. Kooktoestellen moeten in een stabiele situatie worden geplaatst, waarbij de handvatten (indien aanwezig) zodanig zijn geplaatst dat morsen van hete vloeistoffen wordt voorkomen.

29. Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en vergelijkbare toepassingen zoals:

- personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen,
- boerderijen,
- door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen,
- bed en breakfast type omgevingen.

(*) Gekwalificeerd elektromonteur: een persoon gekwalificeerd door de verkoopafdeling van de producent of importeur of enig persoon die gekwalificeerd is, erkend en bekwaam om dit soort reparaties uit te voeren.

voeren teneinde elk gevaar te vermijden. In ieder geval moet u het apparaat terugkeren naar de elektricien.

Waarschuwing: Heet oppervlak! – Dek de luchtinlaat en de luchtuitlaat niet af als het apparaat in werking is.

Technische specificaties

220V-240V ~50Hz-60Hz 1200-1400W Inhoud: 3.5 L

Tekening bedieningspaneel: Afbeelding 1

1	AAN/UIT
2	Vooraf ingestelde instellingen
3	Instellingen voor temperatuur en kooktijd
4	Weergave van temperatuur in graden Celsius en kooktijd in minuten
5	Functie keuzetoets

6	Verhoog of verlaag de bereidingstemperatuur of tijd
7	Start/pauze
8	Ontdooien
9	Uitdroging
10	Eigen instellingen

Beschrijving van het apparaat: Afbeelding 2

1	Bedieningspaneel
2	Basis apparaat
3	Verhoogd rek voor het drogen van voedsel

4	Frituurrooster en siliconenmat om de warmte vast te houden na het koken
5	Glazen kom

Met deze multifunctionele Airfryer bereidt u op een gemakkelijke en gezonde manier uw favoriete ingrediënten. Door gebruik te maken van convectie (gegenereerd met ventilator en hittebestendigheid) zijn er talloze gerechten te maken. Het beste is dat de Air FRYER het voedsel in alle richtingen verwarmt en dat de meeste ingrediënten geen olie nodig hebben.

Vóór ingebruikname

De airfryer moet zonder voedsel 10 minuten worden voorverwarmd. Als het apparaat een lichte brand- of rooklucht afgeeft, is dit normaal en verdwijnt snel.

Maak de binnenkant van de kom schoon met een vochtige spons. Plaats het frituurrooster in de kom. Schuif de glazen kom terug in de friteuse. Sluit het apparaat aan. Zet de kookwekker op 10 minuten. Stel de temperatuur in op 200°C. Wanneer de tijd om is, haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat 10 minuten afkoelen.

Gebruik van het apparaat (Afbeelding 1-2)

- Plaats het apparaat op een vlakke ondergrond of een stabiel, hittebestendig oppervlak. Plaats het bakrooster op de bodem van de glazen kom. Plaats nooit voorwerpen op het apparaat, aangezien deze de luchtstroom kunnen onderbreken en de werking ervan kunnen beïnvloeden.

Opmerking: Wij adviseren u het apparaat voor te verwarmen alvorens de ingrediënten erin te doen. Sluit het apparaat aan, alle lampjes gaan branden en de zoemer klinkt één keer. Alle lampjes gaan uit en alleen de aan/uitknop  zal blijven branden. In de stand-bymodus blijft alleen deze knop branden. Als u op enig moment op deze knop drukt, zal de friteuse stoppen.

- Haal de glazen schaal voorzichtig uit het apparaat en plaats het frituurrooster erin. Plaats de ingrediënten op het frituurrooster.

Opmerking: De ingrediënten mogen het MAX-teken niet overschrijden, aangezien dit de bereiding van het voedsel kan beïnvloeden. VUL DE GLAZEN KOM NIET MET OLIE OF EEN ANDERE VLOEISTOF.

- Schuif de glazen schaal terug in de frituurpan.

Standaard staat de friteuse ingesteld op fritesmodus, baktemperatuur 180°C.

Gebruik de knop  om te navigeren tussen de verschillende programma's. Vervolgens kunt u het programme of your  choice and press to start cooking.

- Als u het timergeluid hoort, is de bereidingstijd verstreken. De frituurpan zal automatisch stoppen. Als je de kom niet meteen leegmaakt, kun je de siliconenmat gebruiken om de ingrediënten warm te houden in de kom.
- Verwijder de glazen kom uit het apparaat en plaats deze op een hittebestendig oppervlak. Controleer of de ingrediënten gekookt zijn. Als je langer wilt koken, plaats je de glazen kom terug in het apparaat en stel je de timer nog een paar minuten in. Haal de ingrediënten uit de kom op een bord of kom met een voedselclip of vork.

Opmerking: In het geval van een stroomstoring onthoudt uw friteuse de door u gemaakte instelling en wordt automatisch opnieuw opgestart. Ook beschikt de friteuse over een oververhittingsbeveiliging waardoor het koken automatisch stopt.

Uitdroging:

Als u voedsel wilt drogen, gebruikt u het verhoogde rek, legt u uw ingrediënten op het rek en drukt u op .

De temperatuur en timer instellen

Voor iedere voorgeprogrammeerde kookmodus kun je desgewenst ook zelf de temperatuur en kooktijd instellen.

Druk op  vervolgens  — om de gewenste temperatuur te selecteren, die in stappen van 5 °C kan worden aangepast, van 65 °C tot maximaal 200 °C.

Druk opnieuw op  en vervolgens  — om de timer in te stellen. De kooktijd is instelbaar van één minuut tot 1 uur.

Ook zonder de verschillende voorgeprogrammeerde modi te doorlopen, kun je je eigen instellingen maken door te drukken op .

Overzichtstabel met voorgeprogrammeerde kooktijden/temperaturen

Onderstaande tabel helpt u bij het kiezen van de basisinstellingen voor de ingrediënten die u wilt koken.

Opmerking: Houd er rekening mee dat deze instellingen uitsluitend ter referentie zijn. We kunnen niet per ingrediënt de beste instelling garanderen vanwege verschillen in herkomst, grootte en vorm van de ingrediënten.

Ook voor het opwarmen van de ingrediënten kun je de airfryer gebruiken. Om de ingrediënten op te warmen, stelt u de temperatuur in op 150°C gedurende maximaal 10 minuten.

Ingrediënten		Standaardtemperatuur °C	Instelbaar tijdsbereik
Franse frietjes		180	12
Wit vlees		200	12
Droogfruit		65	480
Aardappel		200	35
Biefstuk		200	14
Wortjes		180	10
Brood		180	5
Vis		160	10
Ontdooien		65	10

Schoonmaak en onderhoud

Reinig de friteuse na elk gebruik.

Koppel het netsnoer los en laat het apparaat 30 minuten afkoelen. Opmerking: Haal de glazen schaal uit het apparaat, zodat deze sneller kan afkoelen. Maak de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige spons.

De glazen kom en accessoires zijn vaatwasserbestendig, maar u kunt heet water, afwasmiddel en een niet-schurende spons gebruiken om de glazen tank en accessoires schoon te maken.

Gebruik een niet-metalen zachte borstel om etensresten van de verwarmingselementen te verwijderen.



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