Notice d’utilisation

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

Référence : MEP138

Cocotte ovale

Ovale casserole/ Cocotte ovalada/ Oval Bräter/ Casseruola ovale/ Caçarola oval/ Cocotte ovaal

LIVOO

Version : v.1.0

www.livoo.fr

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

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.

Nettoyage et entretien

Avant la 1ère utilisation laver soigneusement votre article de cuisine et huilez légèrement le revêtement intérieur avec un chiffon doux.
Ne surchauffez pas à vider, utilisez un feu doux à moyen pour une meilleure performance de cuisson.
Utilisez un feu vif uniquement pour faire réduire un liquide ou saisir un aliment.
Attendez que votre article refroidisse avant de le passer sous l'eau pour éviter toute déformation liée au choc thermique.
Ne jamais chauffer de matière grasses jusqu'à carbonisation et ne jamais faire flamber d'aliments.
Pour éviter les débordements, ne pas remplir votre article à plus de deux tiers.
Utilisez une taille adéquate de plaque ou feu pour votre article.
Lavez votre article rapidement après la cuisson. utilisez de l'eau chaude, voir très chaude et une éponge douce. Si de la nourriture est accrochée, faite bouillir de l'eau dans l'ustensile et frotter avec une éponge douce ou un chiffon avec du sel.
De ne pas le laisser tremper sinon il rouillera.
Utilisez des ustensiles en bois ou en plastique pour éviter les rayures ou dégradation du revêtement.
Séchez votre article immédiatement après le nettoyage.
Appliquez une fine couche d'huile végétale sur l'intérieur du produit.
Rangez le dans un endroit propre et sec.
En cas de problème contactez votre revendeur.
Utilisez des gants anti-chaleur lors de la manipulation.

EN

Thank you for choosing a Livoo product!

Your blender, your barbecue, and your headphones are not just objects, they are extensions of yourself, allowing you to get closer to your friends and family, to bring them together, to laugh and to share experiences. Livoo's aim is to help you live your life to the fullest, whatever wishes you have throughout the year. Winter raclette, summer barbecue. Or the other way around. It's up to you. Take advantage of this freedom for feel good moments every day.
That's why we're constantly innovating and creating clever products full of zest, but most of all, accessible. Find our entire collection on our website www.livoo.en.

Livoo, your daily companion till social networks

@Livoo @livoo_officiel @Livoo

Safety Instructions

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.

Cleaning and maintenance

Before first use, wash your cookware thoroughly and lightly oil the inner lining with a soft cloth.
Do not overheat to empty, use low to medium heat for best cooking performance. Use high heat only to reduce a liquid or sear a food.
Wait for your item to cool before placing it under water to avoid distortion due to thermal shock.
Never heat fats to charring and never flame food.
To avoid overflowing, do not fill your item more than two-thirds full.
Use the correct size pan or fire for your item.
Wash your item promptly after cooking. Use hot or very hot water and a soft sponge. If food gets stuck, boil water in the utensil and rub it with a soft sponge or cloth with salt.
Do not let it soak or it will rust.
Use wooden or plastic utensils to avoid scratching or damaging the coating.
Dry your item immediately after cleaning.
Apply a thin layer of vegetable oil to the inside of the product.
Store it in a clean and dry place.
If you have any problems, contact your dealer.
Use heat resistant gloves when handling.

ES

Gracias por haber elegido un producto Livoo!

Su batidora, su barbacoa, sus auriculares no son simples objetos, son una extensión de usted que le permite conectar con su gente, 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

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.

Limpieza y mantenimiento

Antes de usarla por primera vez, lave bien la batería de cocina y engrase ligeramente el revestimiento interior con un paño suave.
No sobrecaliente para vaciar, use fuego bajo a medio para un mejor rendimiento de cocción. Utilice el fuego alto sólo para reducir un líquido o dorar un alimento.
Espere a que se enfríe antes de colocarlo bajo el agua para evitar distorsiones debidas al choque térmico.
Nunca caliente las grasas hasta carbonizarlas y nunca flamee los alimentos.
Para evitar que se desborde, no llene la olla más de dos tercios de su capacidad.
Utilice una sartén o un fuego del tamaño adecuado.
Lave los alimentos inmediatamente después de cocinarlos con agua caliente o muy caliente y una esponja suave. Si se atasca la comida, hierve agua en el utensilio y frótalo con una esponja suave o un paño con sal.
No lo dejes en remojo o se oxidará.
Utilice utensilios de madera o plástico para evitar rayar o dañar el revestimiento.
Seque el objeto inmediatamente después de limpiarlo.
Aplique una fina capa de aceite vegetal en el interior del producto.

Guárdelo en un lugar limpio y seco.
Si tiene algún problema, póngase en contacto con su distribuidor.
Utilice guantes resistentes al calor para manipularlo.

DE

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

Eine Fehlbedienung des Gerätes oder ein unsachgemäßer Gebrauch kann Schaden anfügen oder den Benützer verletzen. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Gerät für den vorhergesehenen Zweck benützen; wir lehnen jede Verantwortung für Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch oder schlechte Handhabung ab.

Reinigung und Wartung

Vor dem 1. Gebrauch sollten Sie Ihr Kochgeschirr gründlich waschen und die Innenbeschichtung mit einem weichen Tuch leicht einölen.
Überhitzen Sie nicht zum Leeren, verwenden Sie eine niedrige bis mittlere Hitze für eine bessere Kochleistung. Verwenden Sie hohe Hitze nur, wenn Sie eine Flüssigkeit einkochen oder ein Lebensmittel anbraten möchten.
Warten Sie, bis Ihr Artikel abgekühlt ist, bevor Sie ihn unter Wasser halten, um Verformungen durch den Hitzeschock zu vermeiden.
Erhitzen Sie Fette niemals bis zur Verkohlung und flambieren Sie niemals Lebensmittel.
Um ein Überlaufen zu vermeiden, sollten Sie Ihren Artikel nicht mehr als zu zwei Dritteln füllen.
Verwenden Sie für Ihren Artikel eine geeignete Größe der Platte oder des Feuers.

Waschen Sie Ihren Artikel nach dem Kochen schnell ab. Verwenden Sie warmes bis sehr warmes Wasser und einen weichen Schwamm. Wenn Essen daran hängen bleibt, kochen Sie Wasser in dem Gerät und reiben Sie es mit einem weichen Schwamm oder einem Tuch mit Salz ab.
Dass es nicht eingeweicht wird, sonst rostet es.
Verwenden Sie Utensilien aus Holz oder Kunststoff, um Kratzer oder Beschädigungen der Beschichtung zu vermeiden.
Trocknen Sie Ihren Gegenstand sofort nach der Reinigung.
Tragen Sie eine dünne Schicht Pflanzenöl auf die Innenseite des Produkts auf.
Bewahren Sie es an einem sauberen und trockenen Ort auf.
Wenden Sie sich bei Problemen an Ihren Händler.
Verwenden Sie bei der Handhabung hitzebeständige Handschuhe.

IT

Grazie per avere scelto un prodotto Livoo!

Il tuo mixer, il tuo barbecue, i tuoi auricolari non sono solo oggetti, sono un'estensione di te che ti permette di stare acconto 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

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.

Pulizia e manutenzione

Prima del primo utilizzo, lavare accuratamente le pentole e ungere leggermente il rivestimento interno con un panno morbido.
Non surriscaldare per svuotare la pentola, ma utilizzare un calore medio-basso per ottenere le migliori prestazioni di cottura. Utilizzare il calore alto solo per ridurre un liquido o scottare un alimento.

Attendere che l'oggetto si raffreddi prima di metterlo sotto l'acqua per evitare distorsioni dovute allo shock termico.
Non riscaldare mai i grassi fino a farli carbonizzare e non bruciare mai gli alimenti.
Per evitare di traboccare, non riempite l'oggetto per più di due terzi.
Utilizzate la padella o il fuoco della dimensione giusta per il vostro prodotto.
Lavare prontamente l'oggetto dopo la cottura, utilizzando acqua calda o molto calda e una spugna morbida. Se il cibo si blocca, fate bollire l'acqua nell'utensile e strofinatelo con una spugna morbida o un panno con del sale.
Non lasciatelo in ammollo o si arrugginirà.
Utilizzare utensili di legno o plastica per evitare di graffiare o danneggiare il rivestimento.
Asciugare l'oggetto subito dopo la pulizia.
Applicare un sottile strato di olio vegetale all'interno del prodotto.
Conservare il prodotto in un luogo pulito e asciutto.
In caso di problemi, contattare il rivenditore.
Utilizzare guanti resistenti al calore durante la manipolazione.

PT

Obrigado por ter escolhido Livoo!

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

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.

Limpeza e manutenção

Antes de utilizar pela primeira vez, lavar bem os utensílios de cozinha e lubrificar ligeiramente o revestimento interior com um pano macio.

Não aquecer demasiado para esvaziar, utilizar calor baixo a médio para obter o melhor desempenho de cozedura. Utilize o lume alto apenas para reduzir um líquido ou para dourar um alimento.
Espere que o seu artigo arrefeça antes de o colocar debaixo de água para evitar distorções devido ao choque térmico.
Nunca aqueça as gorduras até ficarem carbonizadas nem queime os alimentos.
Para evitar transbordar, não encha mais de dois terços do recipiente.
Utilize o tamanho correcto de panela ou fogo para o seu artigo.
Lave o utensílio imediatamente após a cozedura, utilizando água quente ou muito quente e uma esponja macia. Se os alimentos ficarem presos, ferva água no utensílio e esfregue-o com uma esponja macia ou um pano com sal.
Não deixe o utensílio de molho ou enferrujará.
Utilize utensílios de madeira ou de plástico para evitar riscar ou danificar o revestimento.
Secar o objecto imediatamente após a limpeza.
Aplique uma camada fina de óleo vegetal no interior do produto.
Guarde-o num local limpo e seco.
Se tiver algum problema, contacte o seu revendedor.
Utilizar luvas resistentes ao calor durante o manuseamento.

NL

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

Je mixer, je barbecue, je oortjes zijn niet gewoon maar voorwerpen, ze zijn een verlengstuk van jou waarmee je je band met je dierbaren versterkt, ze samenbrengt, samen lacht en fijne momenten deelt. Livoo wil ervoor zorgen dat je intensief leeft, waar je ook zin in hebt, het hele jaar lang. Gourmetten in de winter, barbecueën in de zomer. Of omgekeerd, dat bepaal je zelf. Profiteer van deze vrijheid voor dagelijkse feel good-momenten. Daarom innoveren wij voortdurend en maken wij slimme producten, met veel punch, maar die vooral betaalbaar zijn.
Je vindt onze hele collectie op onze site www.livoo.fr

Livoo, je dagelijkse partner, ook op de netwerken.

@Livoo @livoo_officiel @Livoo

Veiligheidsvoorschriften

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.

Schoonmaak en onderhoud

Was voor het eerste gebruik uw kookgerei grondig af en olie de binnenbekleding licht in met een zachte doek.
Niet oververhitten om leeg te koken, gebruik een laag tot middelhoog vuur voor de beste kookprestaties.
Gebruik hoge hitte alleen om een vloeistof te laten inkoken of een gerecht dicht te schroeien.
Wacht tot uw voorwerp is afgekoeld voordat u het onder water plaatst om vervorming door een thermische schok te voorkomen.
Verhit vetten nooit tot ze verkolen en steek voedsel nooit in de fik.
Vul uw voorwerp niet voor meer dan tweederde om overlopen te voorkomen.
Gebruik de juiste maat pan of vuur voor uw voorwerp.
Was uw voorwerp onmiddellijk na het koken af. Gebruik heet of zeer heet water en een zachte spons. Als voedsel vast komt te zitten, kook dan water in het voorwerp en wrijf het met een zachte spons of doek met zout schoon.
Laat het niet weken, anders gaat het roesten.
Gebruik houten of plastic keukengerei om krassen of beschadiging van de coating te voorkomen.
Droog uw voorwerp onmiddellijk na het schoonmaken.
Breng een dun laagje plantaardige olie aan op de binnenkant van het product.
Bewaar het op een schone en droge plaats.
Neem bij problemen contact op met uw dealer.
Gebruik hittebestendige handschoenen bij het hanteren.

LIVOO
BP 61071
67452 Mundolsheim - FRANCE