

Friteuse double 2 x 3 L



Référence : **DOC217**
Version : **1.5**
Langue : **Français**

Notice d'utilisation

Vous venez d'acquérir un produit de la marque LIVOO et nous vous en remercions. Nous apportons un soin particulier au design, à l'ergonomie et à la simplicité d'usage de nos produits. Nous espérons que ce produit vous donnera entière satisfaction.

Cette notice d'utilisation est également disponible sur notre site www.livoo.fr

CONSIGNES DE SECURITE

MERCI DE LIRE CES INSTRUCTIONS AVEC ATTENTION AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ LES DANS LE CAS D'UN FUTUR BESOIN.

Un usage ou une action incorrecte est susceptible d'endommager l'appareil.

Utiliser l'appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné.

Nous déclinons toutes responsabilités en cas de dommages causés par une mauvaise utilisation.

1. Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique. Tout autre usage (professionnel) est exclu. Ne pas utiliser à l'extérieur.
2. Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que la tension électrique de votre domicile corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
3. Branchez toujours votre appareil sur une prise murale reliée à la terre.
4. Ne pas utiliser l'appareil avec un câble endommagé ou après un disfonctionnement ou s'il a été endommagé de n'importe quelle façon.
5. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants âgés de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus s'ils sont continuellement surveillés.

Notice d'utilisation

Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui n'ont pas l'habitude d'utiliser ce type d'appareil s'ils sont supervisés ou aidés concernant l'utilisation de l'appareil et comprennent les dangers que cela implique. Le nettoyage et l'entretien ne peuvent pas être effectués par des enfants. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil

6. Tenir l'appareil et le câble hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
7. Débranchez la friteuse de la prise secteur lorsque vous ne l'utilisez pas ou lorsque vous la nettoyez.
8. N'utilisez pas l'appareil :
 - si la prise ou le câble d'alimentation est endommagé(e)
 - en cas de mauvais fonctionnement
 - si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit
 - s'il est tombé dans l'eau
 - si vous l'avez laissé tomber
- Aucune réparation ne peut être effectuée par l'utilisateur.
9. 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. (*)
10. Placez l'appareil sur une surface plane.
11. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau.
12. Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail, et évitez qu'il

Notice d'utilisation

n'entre en contact avec des surfaces chaudes (plaques de cuisson, etc.).

13. Lorsque vous débranchez le câble, tirez-le toujours au niveau de la fiche, ne tirez pas sur le câble lui-même.
14. Lors de l'utilisation, déroulez toujours complètement le câble d'alimentation de son logement afin d'éviter la surchauffe de l'appareil.
15. Ne jamais déplacer l'appareil pendant qu'il fonctionne.
16. Gardez l'appareil à l'écart des sources de chaleur.
17. Gardez l'appareil à l'écart de tissus, rideaux ou tout autre matériaux inflammables afin d'éviter de déclencher un incendie.
18. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
19. 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.
20. En ce qui concerne les détails sur la façon de nettoyer les surfaces qui sont au contact des denrées alimentaires ou de l'huile, référez-vous au paragraphe "nettoyage" ci-après de la notice.
21. Maintenir l'appareil toujours propre car il entre en contact avec de la nourriture.
22. Les surfaces sont susceptibles d'être chaudes pendant l'utilisation.
23. Cet appareil est destiné à être dans des applications domestiques et analogues, telles que:

Notice d'utilisation

- Des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels
- des fermes
- Les clients dans les hôtels, les motels et tout autre type d'environnement résidentiel
- Des environnements du type chambres d'hôtes

(*)Personne compétente qualifiée : technicien du service après-vente du constructeur ou de l'importateur ou toute personne qualifiée, habilitée et compétente pour effectuer ce type de réparation.

PRECAUTIONS PARTICULIERES

Attention : Surfaces chaudes!



Les surfaces peuvent être chaudes lorsque l'appareil fonctionne

- Ne pas toucher ou nettoyer l'appareil s'il est encore chaud.
- NE PAS UTILISER cet appareil près de l'eau ou de liquides inflammables
- Ce type de friteuse doit seulement être utilisé avec de l'huile ou de la graisse liquide, et n'est pas adapté pour une utilisation avec de la graisse solide. Les graisses solides peuvent contenir de l'eau, ce qui peut provoquer des projections de graisse lors du fonctionnement.

Notice d'utilisation

- Ne mettez jamais la friteuse en fonctionnement sans huile ou graisse, car cela pourrait endommager la machine. Ne placez pas non plus d'autres liquides comme de l'eau ou d'autres substances dans la cuve.
- Veillez à ne pas endommager l'élément chauffant.

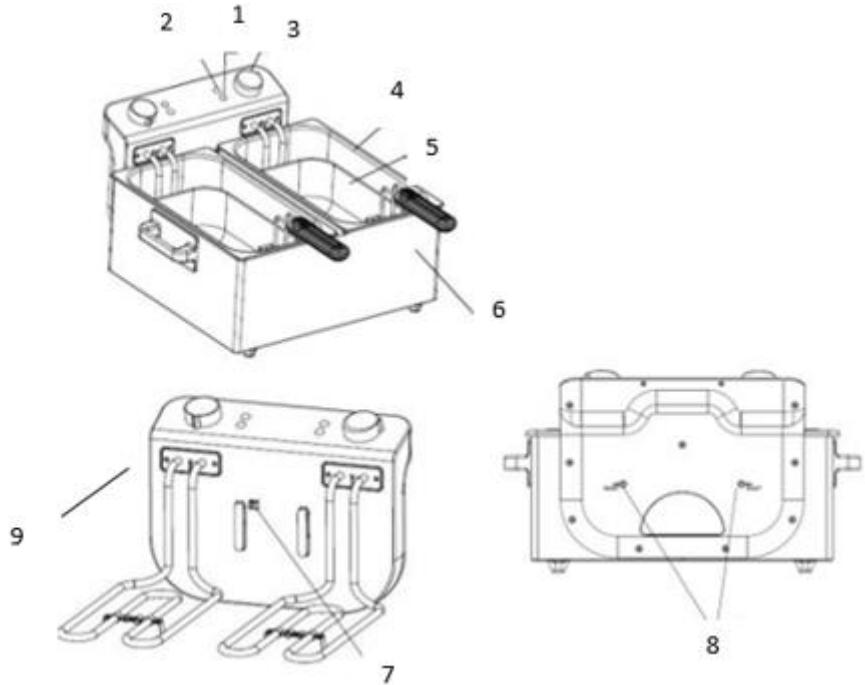
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Voltage : 220-240V~50Hz

Puissance : 3300W

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1. Témoin lumineux de fonctionnement
2. Témoin lumineux de chauffe
3. Bouton thermostat
4. Cuve
5. Panier
6. Base
7. Bouton de protection contre la Surchauffe
8. Bouton de réinitialisation
9. Boîtier de contrôle



UTILISATION

NOTE : Le bouton de protection contre la surchauffe est actif lorsque le boîtier de contrôle est correctement mis en place.

Vous pouvez utiliser les deux cuves de la friteuse double ou seulement l'une des deux suivant vos besoins (pour se faire vous disposez de deux thermostats, un par cuve).

Notice d'utilisation

1. Retirez les couvercles de la double friteuse et retirez les accessoires.
2. Remplissez les deux cuves avec la quantité d'huile nécessaire. Assurez-vous le niveau d'huile ne soit pas en dessous du niveau minimum ni au-dessus du niveau maximum comme indiqué à l'intérieur des cuves. Pour de meilleurs résultats, nous vous conseillons de ne pas mélanger deux sortes d'huile.
3. Branchez l'appareil, le témoin lumineux rouge s'allume. Tournez les deux boutons de thermostat pour régler la température. Le témoin vert s'allume. Patientez jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte, le témoin vert s'éteint.
4. Utilisez la poignée pour placer les paniers dans la friteuse.

Note : Assurez-vous que les poignées soient correctement fixées (resserrez les tiges métalliques au bas des poignées des paniers et insérez-les dans les boucles en métal à l'intérieur des paniers.)

Placez les aliments à frire dans les paniers. Pour un meilleur résultat ils doivent être bien secs. Abaissez lentement les paniers dans l'huile pour éviter une ébullition excessive.

NE REMPLISSEZ JAMAIS LES PANIERS LORSQUE CEUX-CI SONT IMMERGÉS DANS L'HUILE.

Note : les paniers doivent être remplis aux 2/3 max

Essuyez les aliments humides avant de les frire

Les aliments préalablement frits nécessitent une température de cuisson plus élevée que les aliments crus.

Les aliments contenant de l'amidon (comme les pommes de terre) ne doivent pas être cuits à plus de 180°C.

5. Pour conserver la bonne température, le témoin lumineux vert s'allume et s'éteint alternativement durant la cuisson.
6. Pour éteindre la friteuse, tournez le thermostat sur OFF et débranchez l'appareil.

Attention, lorsque vous soulevez les couvercles, il peut y avoir une évacuation subite de vapeur très chaude. Prenez garde de ne pas vous brûler et soulevez délicatement, par les poignées, les couvercles de la friteuse.

Utilisez de préférence de l'huile spéciale pour friture

Ne mélangez pas différentes natures de matières grasses

REEMPLACEMENT DE L'HUILE

Assurez-vous que la friteuse et l'huile soient totalement refroidies avant de remplacer l'huile (et que la friteuse soit débranchée).

Remplacez l'huile régulièrement (si l'huile prend une couleur sombre ou à une odeur différente), environ toutes les dix utilisations.

Remplacez toute l'huile à la fois, ne pas mélanger de l'huile usagée avec de l'huile neuve.

DISPOSITIF DE SECURITE/REINITIALISATION

Votre friteuse est munie d'un système de sécurité qui arrête l'appareil en cas de surchauffe. Si pour une raison quelconque, la friteuse ne chauffe plus, vous devrez réinitialiser l'appareil.

Notice d'utilisation

- Eteignez l'appareil et débrancher le.
- Attendre que la friteuse soit complètement refroidie
- Actionner le ou les boutons de réinitialisation (à l'arrière de l'élément de contrôle) afin que la friteuse soit à nouveau opérationnelle. Pour se faire, utilisez un objet en plastique ou en bois d'au moins 4 cm de long.
- La friteuse est à nouveau opérationnelle

TABLEAU DE CUISSON		
Aliments	Température °C	Temps de cuisson
Champignons	130 °C	2-3 min
Poulet grillé	170 °C	12-14 min
Crevettes entières	130 °C	2-4 min
Poissons pannés	170 °C	3-5 min
Filet de poissons ou viande	170 °C	5 min
Oignons	190 °C	2-4 min
Frites	180 °C	12-15 min
Chips de pommes de terre	190 °C	10-15 min

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

DEBRANCHEZ L'APPAREIL DE LA PRISE DE COURANT ET LAISSEZ-LE REFROIDIR COMPLETEMENT AVANT DE PROCÉDER A SON NETTOYAGE

Attention : la résistance peut rester chaude longtemps après que vous ayez débranché l'appareil.

Mise en garde : N'IMMERGEZ JAMAIS LE BLOC RESISTANCE/PANNEAU DE COMMANDE DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.

1. Nettoyez l'extérieur de la friteuse avec un chiffon humide puis séchez avec un chiffon doux et propre.
2. N'utilisez jamais d'objets ou de liquides abrasifs pour la nettoyer.
3. Les paniers et les poignées peuvent être nettoyés dans de l'eau chaude savonneuse. Séchez bien.
4. Lors du remplacement de l'huile vous pouvez également nettoyer l'intérieur de la friteuse. Videz la friteuse et nettoyez d'abord l'intérieur avec une serviette en papier puis avec un chiffon imbibé d'eau savonneuse. Essuyez ensuite avec un chiffon humide et laissez sécher complètement.

Notice d'utilisation

**Mise au rebut correcte de l'appareil
(Equipement électrique et électronique)**

(Applicable dans l'Union européenne et dans les autres pays d'Europe qui ont adopté des systèmes de collecte séparés)

La directive Européenne 2012/19/EU sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets ménagers.

Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de la collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur appareil.



LIVOO
BP 61071
67452 Mundolsheim - FRANCE

- Photo non contractuelle
- Soucieux de la qualité de ses produits le constructeur se réserve le droit d'effectuer des modifications sans préavis