

LIVOO
Feel good moments
Notice d'utilisation

Friteuse sans huile multifonction



Reference : DOC256
Version : 1.4
Langue : Français

WWW.LIVOO.FR



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

INSTRUCTIONS GENERALES DE SECURITE

S'IL VOUS PLAÎT, PRENEZ LE TEMPS DE BIEN LIRE LA NOTICE D'UTILISATION PARTICULIEREMENT AVANT LA PREMIERE UTILISATION.

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 l'appareil. L'appareil contient des composants électroniques. **Risque d'électrocution !**
3. Placez toujours les ingrédients dans le panier à friture, pour éviter tout contact avec les éléments chauffants.
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!**



Feel good moments

Notice d'utilisation

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 ne doit pas être utilisé par les enfants de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans s'ils sont surveillés de manière continue. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque de connaissance s'ils ont bénéficié d'une surveillance ou d'instruction concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et comprennent les risques encourus.
9. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
10. Le nettoyage et la maintenance usuelle ne doivent pas être apportés par des enfants.
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.



Notice d'utilisation

14. Les appareils ne sont pas prévus pour être utilisés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système séparé de commande à distance.
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 retirant le tiroir 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 débrancher l'appareil si vous voyez de la fumée noire sortant de l'appareil. Attendre 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.



Notice d'utilisation

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 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.

Notice d'utilisation

INSTRUCTIONS SPÉCIALES DE SÉCURITÉ

Avertissements :



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

INFORMATIONS TECHNIQUES

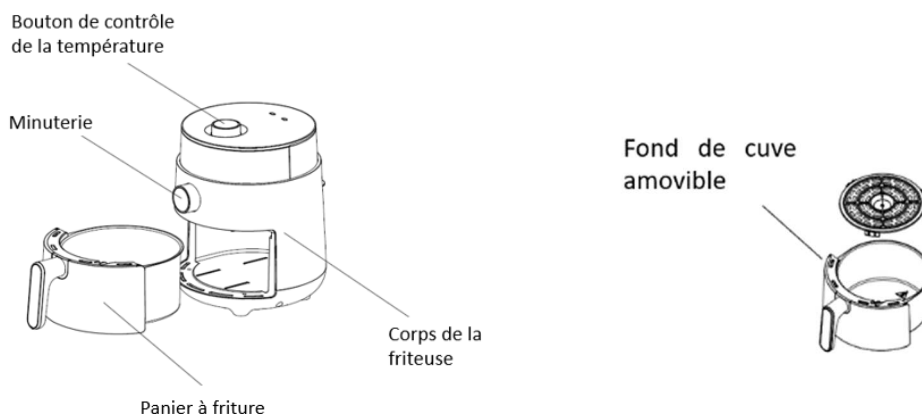
Voltage : 220-240V~50-60Hz

Puissance : 1200W

INTRODUCTION

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.

DESCRIPTION





Notice d'utilisation

Avant la première utilisation

1. Retirez l'appareil de son emballage. Enlevez tout le matériel de protection présent autour de l'appareil et de ses accessoires.
2. Retirez les autocollants et les étiquettes de l'appareil.
3. Utilisez uniquement une éponge non abrasive pour nettoyer le panier et le tiroir à friture.
4. Nettoyez uniquement les parties internes et extérieures de l'appareil avec un chiffon humide.

UTILISATION

Arrêt automatique

Cet appareil est équipé d'une minuterie. Lorsque le décompte de la minuterie atteint "0", l'appareil sonne et s'éteint automatiquement. Pour l'éteindre manuellement, placer le bouton de la minuterie sur "0".

Pendant la cuisson, le panier de la friteuse peut être retirée. Lorsque le corps du panier à friture est retiré, l'alimentation est automatiquement coupée. Après avoir été positionnée dans son emplacement, la friteuse à air reprend son fonctionnement.

Remarque : Si vous tournez seulement le bouton de temps mais pas le bouton de température, la friteuse à air fonctionnera également à très basse température.

Installation de l'appareil

1. Placez l'appareil sur un plan horizontal ou une surface stable. Ne pas mettre l'appareil sur une surface ne résistant pas à la chaleur.
2. Placez correctement le panier à friture dans le tiroir
3. Ne placez jamais un objet sur l'appareil qui pourrait interrompre le flux d'air et affecter son bon fonctionnement.

Utilisation de la friteuse

1. Branchez l'appareil à une prise de courant murale.

Remarque : Nous vous conseillons de préchauffer l'appareil avant d'y mettre les ingrédients en réglant le bouton de la minuterie sur 3 minutes. Attendez ensuite que le voyant de chauffage s'éteigne (environ 3 minutes). Placez ensuite vos aliments dans le panier à friture et réglez la température et le temps de cuisson désiré.

2. Retirez soigneusement le panier à friture de l'appareil
3. Placez les ingrédients dans le panier à friture.

Remarque : Les ingrédients ne doivent pas dépasser le repère MAX ou la quantité indiquée dans le tableau correspondant (se reporter au chapitre « Réglages »), car cela peut affecter la cuisson des aliments. NE PAS REMPLIR LE PANIER A FRITURE AVEC DE L'HUILE OU TOUT AUTRE LIQUIDE.

4. Faites glisser le panier à friture pour le réinsérer dans la friteuse.

Notice d'utilisation

5. Ajustez le temps de cuisson et la température requise. La LED verte de fonctionnement doit s'allumer.

Remarque : Lorsque vous réglez la minuterie, ajoutez toujours une ou deux minutes supplémentaires au temps de cuisson pour permettre à la friteuse de se réchauffer.

6. Lorsque l'appareil a atteint la température programmée, il interrompt alors la montée en température du panier. L'indicateur rouge de cuisson s'éteint alors pour vous signaler l'arrêt de la montée en température. Lorsque la température présente à l'intérieur de la friteuse diminue, celle-ci se rallumera ensuite pour maintenir la température désirée.

Remarque : Il y a certains ingrédients que vous devrez peut-être secouer à mi-chemin du cycle de cuisson. Pour ce faire, tirez le panier à friture de l'appareil par la poignée. La friteuse à air s'arrêtera automatiquement. Ensuite la friteuse reprendra le cycle de cuisson une fois le panier à l'intérieur. Pendant la cuisson des aliments l'excédent d'huile est recueilli sur le fond du tiroir à friture.

7. Lorsque vous entendez la sonnerie de la minuterie, le temps de cuisson est écoulé. Sortez le panier à friture de l'appareil et placez-le sur une surface résistante à la chaleur.

Remarque : Vous pouvez également arrêter la cuisson manuellement. Positionnez le bouton de réglage de la minuterie sur 0.

8. Vérifiez si les ingrédients sont cuits. Si vous souhaitez prolonger la cuisson, remettez le panier à friture dans l'appareil et réglez la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.

Après la friture, le panier et les ingrédients sont encore chauds. En fonction des différents ingrédients, de la vapeur chaude peut s'échapper du panier à friture.

9. Videz les ingrédients du panier à friture dans une assiette ou un bol.

Conseil : Vous pouvez utiliser des pinces pour enlever les ingrédients grands ou fragiles du panier.

10. La friteuse est de nouveau prête à cuire vos aliments.

REGLAGES

Tableau récapitulatif des temps/températures de cuisson

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, à cause des différences d'origine, de taille, de forme et de marque des ingrédients.

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

LIVOO

Feel good moments

Notice d'utilisation

Ingrédients	Quantité ingrédients Mini-Maxi (g)	Temps (minutes)	Température (°C)	Secouer pendant la cuisson	Informations complémentaires
Frites surgelées	300-400	18-20	200	Oui	
Frites épaisses congelés	300-400	20-25	200	Oui	
Pommes de terre en gratin	500	20-25	180		
Steak	100-500	10-15	180		
Côtelettes de porc	100-500	10-15	180		
Hamburger	100-500	10-15	180		
Saucisse	100-500	13-15	200		
Blanc de poulet	100-500	15-20	180		
Rouleau de printemps	100-400	8-10	200	Oui	Utiliser prêt à cuire
Bâtonnets de poulets congelés	100-500	6-10	200	Oui	Utiliser prêt à cuire
Bâtonnets de poisson surgelés	100-400	6-10	200		Utiliser prêt à cuire
Friand au fromage congelé	100-400	8-10	180		Utiliser prêt à cuire
Légumes farcis	100-400	10	160		

Ces durées sont à titre indicatif. Selon la qualité des aliments, la durée peut varier.

NETTOYAGE

1. Nettoyez la friteuse après chaque utilisation.
2. Débranchez le cordon d'alimentation et **laissez l'appareil refroidir pendant 30 minutes.**
Remarque : Sortez le tiroir de l'appareil pour le laisser refroidir plus rapidement.
3. Nettoyez la partie extérieure de l'appareil avec un tissu humide.
Remarque : Ne nettoyez pas le panier à friture avec des ustensiles de cuisine en métal ou des produits de nettoyage abrasifs, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.
4. Utilisez de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive pour nettoyer le panier et le tiroir à friture et laisser tremper pendant 10 minutes.
5. Utilisez de l'eau chaude et une éponge non abrasive pour nettoyer la partie intérieure de l'appareil.
6. Utilisez une brosse pour nettoyer les résidus d'aliments sur les éléments chauffants.

Notice d'utilisation

Remarque : Le panier à friture et l'intérieur de l'appareil ont un revêtement antiadhésif. Si vous utilisez des ustensiles de cuisine en métal ou des matériaux abrasifs pour nettoyer le tiroir et le bac à friture vous pouvez endommager le revêtement antiadhésif.



**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