

# Notice d'utilisation

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

Référence : **DOC341**

## Friteuse sans huile 5L

Air fryer 5L/ Freidora sin aceite 5L/ Heißluft-Fritteuse 5L / Friggitrice senza olio 5L/  
Fritadeira sem Óleo 5L/ Hetelucht friteuse 5L



**Livoo**

Version : v.1.3

[www.livoo.fr](http://www.livoo.fr)

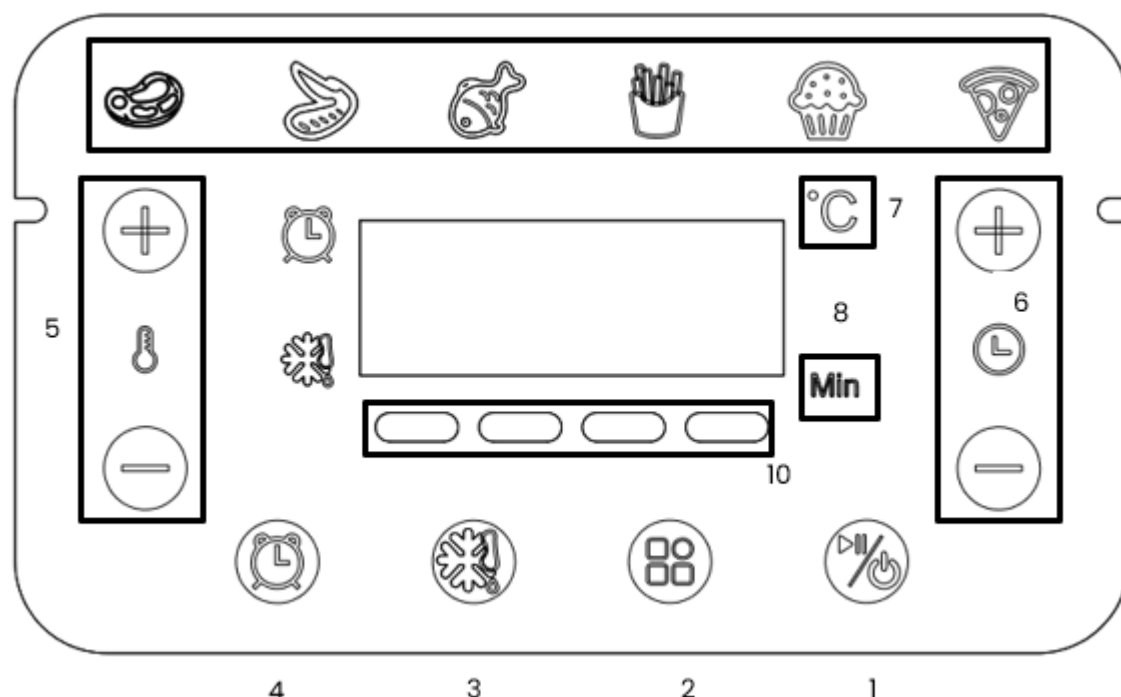


Figure 1

## Merci d'avoir choisi un produit Livoo !

FR

Un vent de gourmandise souffle sur la collaboration entre Marmiton et Livoo. En explorant nos savoir-faire communs, nous avons imaginé ce produit te permettant de simplifier ta vie en cuisine. Comment ? En te glissant 15 recettes prêtes à l'emploi avec ta nouvelle friteuse sans huile. Il te suffira de scanner le Qr code présent sur le produit pour avoir accès aux recettes à tout moment. Avec ses 6 fonctions tu pourras réaliser beaucoup de recettes à base de viandes, de poissons et même cuire des gâteaux.

Le produit se pare de touches corail, couleur propre à Marmiton pour apporter un élan positif dans ta cuisine.

Retrouvez l'ensemble de notre collection sur notre site [www.livoo.fr](http://www.livoo.fr)

## Livoo, complice de votre quotidien jusque sur les réseaux



o



voo\_officiel



## 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. Vérifiez 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!

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. Les appareils ne sont pas prévus pour être utilisés 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. Les surfaces peuvent être très chaudes lorsque l'appareil fonctionne. Utilisez toujours des gants de protection thermique.

19. Éteignez immédiatement l'alimentation ou débranchez l'appareil si vous voyez de la fumée noire sortir de l'appareil. Attendez qu'il n'y ait plus d'émission de fumée avant de retirer le tiroir.

20. Placez toujours l'appareil sur une surface horizontale et stable.

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

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

23. Maintenez l'appareil toujours propre car il entre en contact avec de la nourriture.

24. 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.

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

26. Les appareils de cuisson devront être positionnés sur une surface stable avec les poignées (s'il y a) positionnées de manière à éviter le débordement de liquides chauds

27. L'appareil ne devra pas être immergé.

28. 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.

### **Avertissements :**



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

### **Caractéristiques techniques**

220-240V~50-60Hz 1450W

Consommation en mode arrêt : 0,37 W

## Schéma du panneau de commande : Figure 1

|   |                     |    |                                         |
|---|---------------------|----|-----------------------------------------|
| 1 | Marche / Arrêt      | 6  | Réglage temps de cuisson                |
| 2 | Réglages prédéfinis | 7  | Affichage température en degrés Celsius |
| 3 | Décongélation       | 8  | Affichage temps de cuisson en minutes   |
| 4 | Minuteur            | 9  | Mode de cuisson                         |
| 5 | Réglage température | 10 | Voyant de fonctionnement                |

### Fonctions du panneau de commande

**Marche / Arrêt** (bouton 1 figure 1): appuyez 1 fois. La température par défaut de l'appareil s'affiche et le temps de cuisson est pré réglé sur 18 minutes. En appuyant une deuxième fois sur le bouton, le processus de cuisson démarre. En appuyant à nouveau sur le bouton pendant 3 secondes, l'appareil s'arrête pendant la cuisson. Le message "OFF" s'affiche à l'écran. Le voyant "OFF" disparaît 20 secondes plus tard, le ventilateur s'arrête et l'appareil s'éteint.

**Réglages Prédéfinis** (bouton 2 figure 1) : en appuyant sur ce bouton, vous pouvez faire défiler 6 modes de cuissons correspondant à 6 types d'aliments les plus courants (zone 9 figure 1). Validez votre sélection en appuyant sur le bouton **Marche / Arrêt**. La durée et la température de cuisson prédéterminées s'appliquent et s'affichent mais vous pouvez encore les modifier à l'aide des touches 5 et 6.

Le tableau ci-dessous vous aidera à sélectionner la quantité, la température et le temps de cuisson optimaux selon les aliments. Comme les ingrédients diffèrent par leur origine, leur taille et leur forme, ces réglages peuvent varier.

| Ingrédients      | Qtés min-max (g) | Temps (min) | Température (°C) |
|------------------|------------------|-------------|------------------|
| Réchauffer       | 100-250          | 5-10        | 100-200          |
| Frites surgelées | 180-200          | 22-25       | 300-66           |
| Frites fraîches  | 300-600          | 22-25       | 180-200          |
| Viandes blanches | 500-800          | 15-20       | 180-200          |
| Poissons         | 500-600          | 15-18       | 180-200          |
| Décongeler       | 300-450          | 20-30       | 50-90            |
| Viandes rouges   | 160-200          | 18-22       | 160-180          |
| Desserts         | 120-160          | 13-17       | 160-180          |

**Décongélation** (touche 3, figure 1) : le temps et la température de décongélation sont pré réglés par défaut sur 20 minutes à 50°C. Vous pouvez modifier ce réglage en appuyant sur les touches + ou -.

**Minuteur** (touche 4 figure 1): la durée pré réglée par défaut est de 5 minutes. Lorsque l'appareil fonctionne, vous pouvez appuyer sur la touche Minuteur et ajuster la durée en appuyant sur les touches + ou -. Une fois le réglage terminé, validez en appuyant sur la touche Marche / Arrêt.

**Réglage de la température** (touche 5 figure 1) : la température peut être réglée par palier de 5°C. La plage de température disponible est de 80°C à 200°C. Appuyez sur les touches + ou – pour choisir la température. Un appui long permet de faire défiler plus rapidement les températures puis validez en appuyant sur la touche Réglage de la température (touche 5).

**Réglage du temps de cuisson** (touche 6 figure 1) : le temps de cuisson peut être augmenté ou diminué en appuyant sur les touches + ou –, la plage de temps est de 1 à 60 minutes par palier de une minute. Validez le temps sélectionné avec la touche Réglage du temps de cuisson (touche 6).

**Voyant de fonctionnement** (touche 10 figure 1) : le voyant s'allume et se déplace de gauche à droite dès que l'appareil commence à cuire vos aliments.

## Avant la première utilisation

Retirez tous les matériaux d'emballage. Nettoyez soigneusement l'intérieur du tiroir et la grille avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge non abrasive. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon non pelucheux.

Branchez l'appareil et laissez-le chauffer sans ingrédients pendant quelques minutes. Il se peut qu'il émette une légère fumée ou odeur. Ce phénomène est normal pour de nombreux appareils. Cela n'affecte pas la sécurité de votre appareil.

## Utilisation de l'appareil

Branchez votre friteuse sans huile, retirez le bac et assurez-vous que la grille soit bien positionnées dans le bac. Ajoutez les aliments avec un peu d'huile. Remettez le bac en place. N'utilisez jamais le bac sans la grille.

**Attention** : Ne touchez pas les parois du bac et de l'appareil pendant et après l'utilisation car ils deviennent très chauds. Servez-vous de la poignée et de maniques.

Réglez la friteuse sans huile en fonction des ingrédients choisis.

**A mi-cuisson mélangez les aliments dans le bac afin qu'ils soient uniformément frits.**

Une fois la cuisson terminée, retirez le bac. Videz-le avec précaution car les aliments et la grille sont chauds. De la vapeur peut également s'échapper en fonction du type d'aliment contenu dans la friteuse sans huile.

**Débranchez l'appareil et attendez au moins 30 minutes avant de le nettoyer.**

## Conseils

Faites toujours préchauffer votre appareil avant de l'utiliser pour faciliter la cuisson.

Selon la taille de vos ingrédients, le temps de cuisson sera plus ou moins long.

Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat plus croustillant.

La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 500 grammes.

Ne faites pas cuire d'aliments très gras, comme des saucisses, dans l'appareil.

Placez un moule ou un plat allant au four dans le panier de la friteuse sans huile à air chaud si vous voulez cuire un petit gâteau ou si vous voulez frire des aliments fragiles ou des préparations fourrées.

Vous pouvez également utiliser la friteuse sans huile pour réchauffer des aliments ou des préparations.

## Nettoyage et entretien

Nettoyez le bac et la grille après chaque utilisation.

N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques ou de produits de nettoyage abrasifs car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

Débranchez la fiche secteur de la prise murale et laissez l'appareil refroidir. Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide et séchez-le avec un chiffon sec.

Nettoyez le bac et la grille avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge non abrasive.

Nettoyez l'élément chauffant à l'aide d'une brosse souple non métallique afin d'éliminer tout résidu alimentaire.

## Problèmes et solutions

| Problèmes                                                                                      | Raisons                                                                                 | Solution                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La friteuse sans huile ne démarre pas                                                          | Elle n'est pas branchée.                                                                | Branchez la friteuse sans huile                                                                                    |
|                                                                                                | Le temps de cuisson n'est pas réglé.                                                    | Réglez le temps de cuisson                                                                                         |
| Les aliments ne sont pas assez cuits.                                                          | Il y a trop d'aliment dans le bac                                                       | Mettez moins d'aliments                                                                                            |
|                                                                                                | La température choisie est trop basse                                                   | Choisissez une température plus élevée                                                                             |
|                                                                                                | La durée de cuisson est trop courte                                                     | Augmentez le temps de cuisson                                                                                      |
| Les aliments sont frits de manière inégale                                                     | Certains aliments nécessitent d'être remués                                             | Mélangez les aliments à mi-cuisson                                                                                 |
| Une fumée blanche s'échappe de l'appareil                                                      | Les aliments utilisés sont trop gras                                                    | L'excès de gras surchauffe et provoque ce dégagement de fumée. Cela n'affecte pas le fonctionnement de l'appareil. |
| Les frites fraîches sont cuites de manière inégale.                                            | Vous n'avez pas utilisé le bon type de pommes de terre                                  | Choisissez des pommes de terre spéciales friture                                                                   |
|                                                                                                | Vous n'avez pas bien rincé les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire.   | Rincez les frites fraîches                                                                                         |
| Les frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse sans huile. | Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau qu'elles contiennent. | Veillez à bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile.                                    |
|                                                                                                |                                                                                         | Coupez les bâtonnets de pommes de terre plus petits pour un résultat plus croustillant.                            |
|                                                                                                |                                                                                         | Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.                                                    |



**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](http://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 can be used by children aged from 8 years and above and 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 unless they are older than 8 and supervised.

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

20. Always place the unit on a level surface or a stable surface.
21. Make sure to always unplug the appliance after use.
22. Let cool for about 30 minutes before cleaning.
23. Always keep the appliance clean as it comes in contact with food.
24. Regarding the details on how to clean the surfaces come in contact with food or oil, refer to the following paragraph of the leaflet.
25. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
26. Appliance must not be immersed.
27. Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.
28. 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

220-240V~50-60Hz 1450W

Power consumption in standby mode: 0,37 W

## Drawing of the device:

|   |                     |
|---|---------------------|
| 1 | on/off Switch       |
| 2 | Preset settings     |
| 3 | Defrost             |
| 4 | Timer               |
| 5 | Temperature setting |

|    |                                        |
|----|----------------------------------------|
| 6  | Cooking time setting                   |
| 7  | Temperature display in degrees Celsius |
| 8  | Cooking time display in minutes        |
| 9  | Cooking mode                           |
| 10 | Operating indicator light              |

## Control Panel Functions

**Power On/Off** (button 1 in figure 1): Press 1 time. The default device temperature will be displayed, and the cooking time will be preset to 18 minutes. Pressing the button a second time starts the cooking process. By pressing the button again for 3 seconds during cooking, the device will stop. The message "OFF" will appear on the screen. The "OFF" indicator disappears 20 seconds later, the fan stops, and the device turns off.

**Preset Settings** (button 2 in figure 1): By pressing this button, you can scroll through 6 cooking modes corresponding to the 6 most common types of foods (zone 9 in figure 1). Confirm your selection by pressing the **Power On/Off** button. Predefined cooking time and temperature will be applied and displayed, but you can still adjust them using buttons 5 and 6. The table below will help you select the optimal quantity, temperature, and cooking time for different foods. Since ingredients vary in origin, size, and shape, these settings may vary.

Please note that figure 1 and zone 9 are references to specific locations or sections on the control panel or device interface.

| Ingredients  | Qty min-max (g) | Time (min) | Temperature (°C) |
|--------------|-----------------|------------|------------------|
| Reheat       | 100-250         | 5-10       | 100-200          |
| Frozen fries | 180-200         | 22-25      | 300-66           |
| Fresh fries  | 300-600         | 22-25      | 180-200          |
| White meats  | 500-800         | 15-20      | 180-200          |

|           |         |       |         |
|-----------|---------|-------|---------|
| Fish      | 500-600 | 15-18 | 180-200 |
| Defrost   | 300-450 | 20-30 | 50-90   |
| Red meats | 160-200 | 18-22 | 160-180 |
| Desserts  | 120-160 | 13-17 | 160-180 |

**Defrost (button 3 in figure 1):** The default defrost time and temperature are set to 20 minutes at 50°C. You can adjust this setting by pressing the + or - buttons.

**Timer (button 4 in figure 1):** The default preset time is 5 minutes. When the device is in operation, you can press the Timer button and adjust the duration by pressing the + or - buttons. Once the setting is complete, confirm by pressing the Power On/Off button.

**Temperature Setting (button 5 in figure 1):** The temperature can be adjusted in 5°C increments. The available temperature range is from 80°C to 200°C. Press the + or - buttons to select the temperature. A long press allows you to scroll through temperatures more quickly, then confirm by pressing the Temperature Setting button (button 5).

**Cooking Time Setting (button 6 in figure 1):** The cooking time can be increased or decreased by pressing the + or - buttons, with a time range of 1 to 60 minutes in one-minute increments. Confirm the selected time with the Cooking Time Setting button (button 6).

**Operating Indicator (button 10 in figure 1):** The indicator light turns on and moves from left to right as soon as the device starts cooking your food.

## Before the first use:

Remove all packaging materials. Thoroughly clean the inside of the drawer and the rack with warm soapy water and a non-abrasive sponge. Wipe the inside and outside of the appliance with a lint-free cloth. Plug in the appliance and allow it to heat up without any ingredients for a few minutes. It may emit slight smoke or odor. This is normal for many appliances and does not affect the safety of your device.

## Use of the device

### Instructions:

Plug in your oil-free fryer, remove the tray, and ensure that the rack is properly positioned in the tray. Add the food with a little oil and then put the tray back in place. Never use the tray without the rack.

**Caution:** Do not touch the walls of the tray and the appliance during and after use, as they become very hot. Use the handle and oven mitts.

Adjust the oil-free fryer according to the chosen ingredients.

**Halfway through cooking, stir the food in the tray to ensure even frying.**

Once cooking is complete, remove the tray. Empty it carefully as the food and rack will be hot. Steam may also escape depending on the type of food in the oil-free fryer.

**Unplug the appliance and wait at least 30 minutes before cleaning it.**

### Tips:

Always preheat your appliance before use to facilitate cooking.

Cooking times may vary depending on the size of your ingredients.

Add a little oil to fresh potatoes for a crispier result.

The optimal quantity for preparing crispy fries is 500 grams.

Avoid cooking very fatty foods, such as sausages, in the appliance.  
Place a baking dish or pan in the basket of the hot air oil-free fryer if you want to bake a small cake or fry delicate or stuffed foods.  
You can also use the oil-free fryer to reheat food or dishes.

## Cleaning and maintenance

Clean the tray and rack after each use. Avoid using metal kitchen utensils or abrasive cleaning products, as they may damage the non-stick coating.  
Unplug the power plug from the wall outlet and let the appliance cool down. Clean the exterior of the appliance with a damp cloth and dry it with a dry cloth. Clean the tray and rack with warm soapy water and a non-abrasive sponge. Use a soft non-metallic brush to clean the heating element and remove any food residue.

## Troubleshooting tips

| Problems                                                             | Reasons                                                                          | Solutions                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The oil-free fryer doesn't start.                                    | It's not plugged in.                                                             | Plug in the oil-free fryer.                                                                                       |
|                                                                      | The cooking time is not set.                                                     | Set the cooking time.                                                                                             |
| The food is not cooked enough.                                       | There's too much food in the tray.                                               | Reduce the amount of food.                                                                                        |
|                                                                      | The selected temperature is too low.                                             | Choose a higher temperature.                                                                                      |
|                                                                      | The cooking time is too short.                                                   | Increase the cooking time.                                                                                        |
| The food is fried unevenly.                                          | Some foods need to be stirred.                                                   | Stir the food halfway through cooking.                                                                            |
| White smoke is coming out of the appliance.                          | The foods used are too fatty.                                                    | Excess fat can overheat and cause the release of white smoke. This doesn't affect the operation of the appliance. |
| Fresh fries are cooked unevenly.                                     | You didn't use the right type of potatoes.                                       | Choose potatoes specifically for frying.                                                                          |
|                                                                      | You didn't rinse the potato sticks properly before frying.                       | Rinse the fresh fries.                                                                                            |
| Fresh fries are not crispy when they come out of the oil-free fryer. | The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water they contain. | Ensure the potato sticks are well-dried before adding the oil.                                                    |
|                                                                      |                                                                                  | Cut the potato sticks into smaller pieces for a crispier result.                                                  |
|                                                                      |                                                                                  | Add a bit more oil for a crispier result.                                                                         |

## Gracias por elegir un producto Livoo!

Un viento de codicia sopla a través de la colaboración entre Marmiton y Livoo. Explorando nuestro saber hacer común, hemos imaginado este producto que le permite simplificar su vida en la cocina. ¿Cómo? Introduciendo 15 recetas listas para usar con tu nueva freidora sin aceite. Todo lo que tienes que hacer es escanear el código QR del producto para tener acceso a las recetas en cualquier momento. Con sus 6 funciones podrás hacer un montón de recetas a base de carne, pescado e incluso hornear tartas.

El producto está adornado con toques de coral, un color específico de Marmiton para aportar un impulso positivo a tu cocina.

Encuentre toda nuestra colección en nuestro sitio web [www.livoo.fr](http://www.livoo.fr)

## Livoo, cómplice en tu día a día incluso en las redes



@Livoo@Livo



@livoo\_officiel@li



@Livoo@Livoo

## Instrucciones de seguridad

Lea atentamente las instrucciones a continuación antes de usar el aparato y guárdelas para usarlas en el futuro.

El uso inadecuado del dispositivo puede dañarlo o lesionar al usuario. Asegúrese de que está utilizando el dispositivo para el propósito para el que está diseñado. No aceptamos ninguna responsabilidad por daños (perjuicios) debidos a un uso incorrecto o mal manejo.

1. Compruebe que la tensión del aparato coincida con la tensión de alimentación de su instalación antes de enchufar el aparato.
2. Nunca sumerja el dispositivo. Nunca limpie el aparato poniéndolo debajo del grifo. No permita que entre agua o líquidos en el aparato. El dispositivo contiene componentes electrónicos. ¡Riesgo de electrocución!
3. Coloque siempre los ingredientes en la cesta para freír, para evitar el contacto con los elementos calefactores.
4. No cubra la entrada o salida de aire cuando el aparato esté en funcionamiento.
5. No llene el cajón con aceite. ¡Incendio!

6. No toque el interior de la freidora cuando el aparato esté funcionando. ¡Riesgo de quemaduras!
7. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su departamento de servicio o personas calificadas de manera similar para evitar un peligro. (\*).
8. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los peligros involucrados.
9. Los niños no deben jugar con el dispositivo.
10. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
11. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los 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 dispositivo esté conectado correctamente a la toma de corriente.

14. Los dispositivos no están diseñados para ser operados por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
15. No coloque el aparato sobre o cerca de materiales inflamables, como un mantel o una cortina.
16. No coloque el aparato contra la pared u otros electrodomésticos. Mantenga una distancia de al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior y los lados y un espacio libre de 10 cm por encima del dispositivo. Nunca coloque un objeto encima de la unidad.
17. Nunca utilice el aparato para ningún otro propósito que no sea el descrito en este manual de operación.
18. Las superficies pueden estar muy calientes cuando el aparato está funcionando. Utilice siempre guantes de protección térmica.
19. Apague la alimentación inmediatamente o desenchufe el aparato si ve que sale humo negro del aparato. Espere hasta que no haya más emisiones de humo antes de quitar el cajón.
20. Coloque siempre el dispositivo sobre una superficie horizontal y estable.

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

22. Deje que la unidad se enfríe durante unos 30 minutos antes de limpiarla.

23. Mantenga el aparato limpio en todo momento, ya que entra en contacto con los alimentos.

24. Para obtener más información sobre cómo limpiar las superficies que entran en contacto con alimentos o aceite, consulte el siguiente párrafo del prospecto.

25. La temperatura de las superficies accesibles puede elevarse mientras el aparato está en funcionamiento.

26. Los aparatos de cocina deben colocarse sobre una superficie estable con las manijas (si las hay) colocadas para evitar que los líquidos calientes se derramen

27. El dispositivo no debe sumergirse.

28. Este aparato está diseñado para su uso en aplicaciones domésticas y similares, tales como:

- Áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos profesionales.
- explotaciones agrarias
- huéspedes en hoteles, moteles y cualquier otro tipo de entorno residencial,

- Ambientes tipo bed and breakfast.

(\*) Electricista calificado: servicio postventa del productor o importador o de cualquier persona que esté calificada, aprobada y competente para realizar este tipo de reparaciones con el fin de evitar cualquier peligro. En cualquier caso, deberá devolver el dispositivo.

## Advertencias:



¡Tenga cuidado con las superficies muy calientes! No cubra la entrada o salida de aire cuando el aparato esté en funcionamiento

## Características técnicas

220-240V ~ 50-60Hz 1450W

Consumo en modo de espera: 0,37 W

## Diagrama del panel de control: Figura 1

|   |                        |    |                                                       |
|---|------------------------|----|-------------------------------------------------------|
| 1 | Encendido/Desactivado  | 6  | Ajuste del tiempo de cocción                          |
| 2 | Presets                | 7  | Visualización de la temperatura en grados centígrados |
| 3 | Descongelación         | 8  | Visualización del tiempo de cocción en minutos        |
| 4 | Temporizador           | 9  | Método de cocción                                     |
| 5 | Control de temperatura | 10 | Luz de funcionamiento                                 |

### Funciones del panel de control

**Encendido/Apagado** (Botón 1 Figura 1): Presione 1 vez. Se muestra la temperatura predeterminada del aparato y el tiempo de cocción se establece en 18 minutos. Al presionar el botón por segunda vez, comienza el proceso de cocción. Al presionar el botón nuevamente durante 3 segundos, el aparato se detendrá mientras se cocina. El mensaje "OFF" se muestra en la pantalla. La luz de "APAGADO" desaparece 20 segundos después, el ventilador se apaga y el dispositivo se apaga.

**Configuraciones preestablecidas** (Botón 2 Figura 1): Al presionar este botón, puede alternar entre 6 modos de cocción correspondientes a los 6 tipos de alimentos más comunes (Zona 9 Figura 1).

Confirme su selección pulsando el botón **de encendido/apagado**. El tiempo y la temperatura de cocción predeterminados se aplican y se muestran, pero aún puede cambiarlos con las teclas 5 y 6. La siguiente tabla le ayudará a seleccionar la cantidad, la temperatura y el tiempo de cocción óptimos para los diferentes alimentos. Como los ingredientes difieren en su origen, tamaño y forma, estos ajustes pueden variar.

| <b>Ingredientes</b>     | <b>Cantidad mín.-<br/>máx. (g)</b> | <b>Tiempo (min)</b> | <b>Temperatura (°C)</b> |
|-------------------------|------------------------------------|---------------------|-------------------------|
| Recalentar              | 100-250                            | 5-10                | 100-200                 |
| Papas fritas congeladas | 180-200                            | 22-25               | 300-66                  |
| Patatas fritas frescas  | 300-600                            | 22-25               | 180-200                 |
| Carnes blancas          | 500-800                            | 15-20               | 180-200                 |
| Piscis                  | 500-600                            | 15-18               | 180-200                 |
| Deshielo                | 300-450                            | 20-30               | 50-90                   |
| Carnes rojas            | 160-200                            | 18-22               | 160-180                 |
| Postres                 | 120-160                            | 13-17               | 160-180                 |

**Descongelación** (clave 3, Figura 1): El tiempo y la temperatura de descongelación están preestablecidos de forma predeterminada en 20 minutos a 50 °C. Puede cambiar esta configuración presionando las teclas + o -.

**Temporizador** (clave 4 figura 1): El tiempo preestablecido predeterminado es de 5 minutos. Cuando el dispositivo está funcionando, puede presionar la tecla Temporizador y ajustar la duración presionando las teclas + o -. Una vez que se complete el ajuste, confirme presionando la tecla Inicio/Parada.

**Ajuste de la temperatura** (botón 5 figura 1): la temperatura se puede ajustar en incrementos de 5 °C. El rango de temperatura disponible es de 80 °C a 200 °C. Presione las teclas + o - para elegir la temperatura. Una pulsación larga le permite desplazarse por las temperaturas más rápidamente, y luego confirmar pulsando el botón de ajuste de temperatura (tecla 5).

**Ajuste del tiempo de cocción** (6 cifras clave 1): el tiempo de cocción se puede aumentar o disminuir presionando las teclas + o -, el rango de tiempo es de 1 a 60 minutos en incrementos de un minuto. Confirme el tiempo seleccionado con el botón de configuración del tiempo de cocción (tecla 6).

**Luz de operación** (tecla 10 figura 1): La luz se iluminará y se moverá de izquierda a derecha tan pronto como el aparato comience a cocinar sus alimentos.

## Antes del primer uso

Retire todos los materiales de embalaje. Limpie a fondo el interior del cajón y la rejilla con agua tibia y jabón y una esponja no abrasiva. Limpie el interior y el exterior del dispositivo con un paño sin pelusa. Enchufe la unidad y deje que se caliente sin ingredientes durante unos minutos. Puede emitir un ligero humo u olor. Esto es normal para muchos dispositivos. Esto no afecta a la seguridad de su dispositivo.

## Uso del dispositivo

Enchufe su freidora sin aceite, retire la sartén y asegúrese de que la rejilla esté colocada de forma segura en la sartén. Añadimos la comida con un poco de aceite. Vuelva a colocar el recipiente en su lugar. Nunca use el contenedor sin la rejilla.

**Precaución :** No toque las paredes del contenedor y el aparato durante y después de su uso, ya que se calientan mucho. Utilice el mango y las agarraderas.

Configura la freidora sin aceite según los ingredientes elegidos.

**A mitad de la cocción, mezcle la comida en la bandeja para que se fría uniformemente.**

Una vez que se complete la cocción, retire la bandeja. Vacíelo con cuidado ya que la comida y la parrilla están calientes. El vapor también puede escapar dependiendo del tipo de alimento en la freidora sin aceite.

**Desenchufe el aparato y espere al menos 30 minutos antes de limpiarlo.**

### Consejo

Siempre precaliente su electrodoméstico antes de usarlo para que la cocción sea más fácil.

Dependiendo del tamaño de tus ingredientes, el tiempo de cocción será mayor o menor.

Agregue un poco de aceite a las papas frescas para obtener un resultado más crujiente.

La cantidad óptima para hacer patatas fritas crujientes es de 500 gramos.

No cocine alimentos muy grasos, como salchichas, en el aparato.

Coloque una bandeja o plato para hornear en la canasta de la freidora sin aceite caliente si desea hornear un cupcake o si desea freír alimentos frágiles o preparaciones rellenas.

También puedes utilizar la freidora sin aceite para calentar alimentos o preparaciones.

## Limpieza y mantenimiento

Limpie el contenedor y la rejilla después de cada uso.

No utilice utensilios de cocina metálicos ni productos de limpieza abrasivos, ya que esto puede dañar el revestimiento antiadherente.

Desconecte el enchufe de CA del tomacorriente de pared y deje que la unidad se enfríe. Limpie el exterior de la unidad con un paño húmedo y séquelo con un paño seco.

Limpie la bandeja y la rejilla con agua tibia y jabón y una esponja no abrasiva.

Limpie el elemento calefactor con un cepillo suave y no metálico para eliminar cualquier residuo de comida.

## Problemas y soluciones

| Problema                          | Razones                                   | Solución                        |
|-----------------------------------|-------------------------------------------|---------------------------------|
| La freidora sin aceite no arranca | No está enchufado.                        | Enchufa la freidora sin aceite  |
|                                   | El tiempo de cocción no está establecido. | Establecer el tiempo de cocción |
| La comida está poco cocida.       | Hay demasiada comida en la papelera       | Pon menos comida                |
|                                   | La temperatura elegida es demasiado baja  | Elija una temperatura más alta  |
|                                   | El tiempo de cocción es demasiado         | Aumentar el tiempo de cocción   |

|                                                                                        |                                                                                               |                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                        | corto                                                                                         |                                                                                                                       |
| Los alimentos se fríen de manera desigual                                              | Algunos alimentos necesitan ser revueltos                                                     | Mezcle los alimentos a la mitad de la cocción                                                                         |
| El humo blanco se escapa del dispositivo                                               | Los alimentos utilizados son demasiado grasos                                                 | El exceso de grasa se sobrecalienta y hace que se libere este humo. Esto no afecta al funcionamiento del dispositivo. |
| Las papas fritas frescas se cocinan de manera desigual.                                | No usaste el tipo correcto de papas                                                           | Elija papas para freír especiales                                                                                     |
|                                                                                        | No enjuagaste bien los palitos de papa antes de freírlos.                                     | Enjuaga las papas fritas frescas                                                                                      |
| Las patatas fritas frescas no están crujientes cuando salen de la freidora sin aceite. | El sabor crujiente de las papas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que contengan. | Asegúrese de secar bien los palitos de papa antes de agregar el aceite.                                               |
|                                                                                        |                                                                                               | Corta los palitos de papa más pequeños para obtener un resultado más crujiente.                                       |
|                                                                                        |                                                                                               | Agregue un poco más de aceite para un resultado más crujiente.                                                        |



### **Eliminación adecuada del dispositivo (equipos eléctricos y electrónicos).**

(Aplicable en la Unión Europea y otros países europeos que han adoptado sistemas de recogida selectiva). La Directiva 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE) de la UE exige que los electrodomésticos usados no se desechen en el flujo normal de residuos domésticos. Los dispositivos usados deben recogerse por separado para optimizar la tasa de recuperación y reciclaje de los materiales de los que están hechos y reducir el impacto en la salud humana y el medio ambiente. El símbolo del contenedor tachado se coloca en todos los productos como recordatorio de las obligaciones de la recogida selectiva. Los consumidores deben ponerse en contacto con las autoridades locales o con su distribuidor para conocer el procedimiento a seguir para la recogida de su dispositivo.

- Foto no contractual
- Preocupado por la calidad de sus productos, el fabricante se reserva el derecho de realizar cambios sin previo aviso

## **Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt von Livoo entschieden haben!**

DE

Ein Wind der Gier weht durch die Zusammenarbeit zwischen Marmiton und Livoo. Durch die Erforschung unseres gemeinsamen Know-hows haben wir uns dieses Produkt vorgestellt, mit dem Sie Ihr Leben in der Küche vereinfachen können. Wie? Indem Sie 15 gebrauchsfertige Rezepte mit Ihrer neuen ölfreien Fritteuse einschieben. Alles, was Sie tun müssen, ist den QR-Code auf dem Produkt zu scannen, um jederzeit Zugriff auf die Rezepte zu haben. Mit seinen 6 Funktionen können Sie viele Rezepte auf der Basis von Fleisch, Fisch und sogar Kuchen backen.

Das Produkt ist mit einem Hauch von Koralle verziert, einer Farbe, die spezifisch für Marmiton ist, um Ihrer Küche einen positiven Impuls zu verleihen.

Unsere gesamte Kollektion finden Sie auf unserer Website [www.livoo.fr](http://www.livoo.fr)

## Livoo, ein Komplize in Ihrem täglichen Leben, auch in den Netzwerken



@Livoo



@livoo\_officiel



@Livoo

## Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie die untenstehenden Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie sie für die zukünftige Verwendung auf.

Eine unsachgemäße Verwendung des Geräts kann es beschädigen oder den Benutzer verletzen. Stellen Sie sicher, dass Sie das Gerät für den Zweck verwenden, für den es entwickelt wurde. Wir übernehmen keine Haftung für Schäden (Damages), die durch unsachgemäße Verwendung oder unsachgemäße Handhabung entstehen.

1. Überprüfen Sie, ob die Spannung des Geräts mit der Versorgungsspannung Ihrer Anlage übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen.
2. Tauchen Sie das Gerät niemals ein. Reinigen Sie das Gerät niemals, indem Sie es unter fließendes Wasser halten. Lassen Sie kein Wasser oder Flüssigkeiten in das Gerät eindringen. Das Gerät enthält elektronische Bauteile. Gefahr eines Stromschlags!
3. Legen Sie die Zutaten immer in den Frittierkorb, um den Kontakt mit den Heizelementen zu vermeiden.
4. Decken Sie den Lufteinlass oder Luftauslass nicht ab, wenn das Gerät in Betrieb ist.

5. Füllen Sie die Schublade nicht mit Öl. Feuergefahr!
6. Berühren Sie nicht das Innere der Fritteuse, wenn das Gerät läuft. Verbrennungsgefahr!
7. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, sollte es vom Hersteller, seiner Serviceabteilung oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden. (\*).
8. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
9. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen.
10. Reinigung und Wartung durch den Benutzer sollten nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind über 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt.
11. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
12. Halten Sie das Netzkabel von der heißen Oberfläche des Geräts und anderen Wärmequellen fern.

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

14. Die Geräte sind nicht für den Betrieb über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernbedienung vorgesehen.

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

16. Stellen Sie das Gerät nicht an die Wand oder andere Geräte. Halten Sie einen Abstand von mindestens 10 cm Freiraum an der Rückseite und an den Seiten und einen Freiraum von 10 cm über dem Gerät ein. Stellen Sie niemals einen Gegenstand auf das Gerät.

17. Verwenden Sie das Gerät niemals für einen anderen als den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zweck.

18. Die Oberflächen können während des Betriebs des Geräts sehr heiß sein. Verwenden Sie immer Wärmeschutzhandschuhe.

19. Schalten Sie das Gerät sofort aus oder ziehen Sie den Netzstecker, wenn schwarzer Rauch aus dem Gerät austritt. Warten Sie, bis keine

Rauchentwicklung mehr vorhanden ist, bevor Sie die Schublade entfernen.

20. Stellen Sie das Gerät immer auf eine waagerechte, stabile Fläche.

21. Achten Sie darauf, das Gerät nach dem Gebrauch immer vom Stromnetz zu trennen.

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

23. Halten Sie das Gerät immer sauber, da es mit Lebensmitteln in Berührung kommt.

24. Einzelheiten zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln oder Öl in Berührung kommen, finden Sie im folgenden Absatz der Packungsbeilage.

25. Die Temperatur zugänglicher Oberflächen kann während des Betriebs des Geräts erhöht sein.

26. Kochgeräte sollten auf einer stabilen Unterlage aufgestellt werden, wobei die Griffe (falls vorhanden) positioniert werden sollten, um ein Überlaufen heißer Flüssigkeiten zu verhindern

27. Das Gerät sollte nicht untergetaucht werden.

28. Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und ähnlichen Anwendungen bestimmt, wie z. B.:

- Küchenbereiche für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen professionellen Umgebungen.

- Bauernhöfe
- Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen,
- Bed & Breakfast-ähnliche Umgebungen.

(\*) Qualifizierter Elektriker: Kundendienst des Herstellers oder Importeurs oder einer Person, die qualifiziert, zugelassen und kompetent ist, diese Art von Reparatur durchzuführen, um Gefahren zu vermeiden. In jedem Fall müssen Sie das Gerät zurückgeben.

## Warnungen:



Seien Sie vorsichtig, sehr heiße Oberfläche! Decken Sie den Lufteinlass oder -auslass nicht ab, wenn das Gerät in Betrieb ist

## Technische Eigenschaften

220-240V ~ 50-60Hz 1450W

Stromverbrauch im Standby-Modus: 0,37 W

## Diagramm der Systemsteuerung: Abbildung 1

|          |                    |           |                                   |
|----------|--------------------|-----------|-----------------------------------|
| <b>1</b> | Ein/Aus            | <b>6</b>  | Einstellung der Garzeit           |
| <b>2</b> | Presets            | <b>7</b>  | Temperaturanzeige in Grad Celsius |
| <b>3</b> | Auftauen           | <b>8</b>  | Anzeige der Garzeit in Minuten    |
| <b>4</b> | Zeitschaltuhr      | <b>9</b>  | Kochmethode                       |
| <b>5</b> | Temperaturregelung | <b>10</b> | Operationsleuchte                 |

### Funktionen der Systemsteuerung

**Ein/Aus** (Taste 1 Abbildung 1): 1 mal drücken. Die Standardtemperatur des Gerätes wird angezeigt und die Garzeit ist auf 18 Minuten voreingestellt. Durch einen zweiten Druck auf die Taste startet der Garvorgang. Wenn Sie die Taste erneut 3 Sekunden lang drücken, wird das Gerät während des Garvorgangs gestoppt. Die Meldung "OFF" wird auf dem Bildschirm angezeigt. Die "OFF"-LED erlischt 20 Sekunden später, der Lüfter schaltet sich aus und das Gerät schaltet sich aus.

**Voreinstellungseinstellungen** (Taste 2 Abbildung 1): Durch Drücken dieser Taste können Sie zwischen 6 Gar Modi wechseln, die den 6 gängigsten Arten von Lebensmitteln entsprechen (Zone 9 Abbildung 1). Bestätigen Sie Ihre Auswahl durch Drücken der **Ein-/Aus**-Taste. Es gelten die vorgegebene Garzeit und die Temperatur, die angezeigt werden, aber Sie können sie immer noch mit den Tasten 5 und 6 ändern. Die folgende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der optimalen Menge, Temperatur und Garzeit für verschiedene Lebensmittel. Da sich die Zutaten in Herkunft, Größe und Form unterscheiden, können diese Einstellungen variieren.

| Zutaten                 | Min-max Menge (g) | Zeit (min) | Temperatur (°C) |
|-------------------------|-------------------|------------|-----------------|
| Erhitzen                | 100-250           | 5-10       | 100-200         |
| Gefrorene Pommes frites | 180-200           | 22-25      | 300-66          |
| Frische Pommes frites   | 300-600           | 22-25      | 180-200         |
| Weißes Fleisch          | 500-800           | 15-20      | 180-200         |
| Fische                  | 500-600           | 15-18      | 180-200         |
| Tauwetter               | 300-450           | 20-30      | 50-90           |
| Rotes Fleisch           | 160-200           | 18-22      | 160-180         |
| Desserts                | 120-160           | 13-17      | 160-180         |

**Abtauen** (Taste 3, Abbildung 1): Die Abtauzeit und -temperatur sind standardmäßig auf 20 Minuten bei 50°C voreingestellt. Sie können diese Einstellung ändern, indem Sie die Tasten + oder - drücken.

**Timer** (Taste 4 Abbildung 1): Die standardmäßig voreingestellte Zeit beträgt 5 Minuten. Wenn das Gerät läuft, können Sie die Timer-Taste drücken und die Dauer durch Drücken der Tasten + oder - anpassen. Sobald die Einstellung abgeschlossen ist, bestätigen Sie mit der Start/Stop-Taste.

**Temperatureinstellung** (Taste 5 Abbildung 1): Die Temperatur kann in Schritten von 5°C eingestellt werden. Der verfügbare Temperaturbereich liegt zwischen 80°C und 200°C. Drücken Sie die Tasten + oder -, um die Temperatur auszuwählen. Durch langes Drücken können Sie schneller durch die Temperaturen scrollen und dann mit der Taste zur Temperatureinstellung (Taste 5) bestätigen.

**Einstellung der Garzeit** (6 Tasten Abbildung 1): Die Garzeit kann durch Drücken der Tasten + oder - erhöht oder verringert werden, der Zeitbereich beträgt 1 bis 60 Minuten in Schritten von einer Minute. Bestätigen Sie die gewählte Zeit mit der Taste Garzeiteinstellung (Taste 6).

**Betriebsleuchte** (Taste 10 Abbildung 1): Die Leuchte leuchtet auf und bewegt sich von links nach rechts, sobald das Gerät mit dem Garen Ihrer Speisen beginnt.

## Vor dem ersten Gebrauch

Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien. Reinigen Sie das Innere der Schublade und des Gitters gründlich mit warmem Seifenwasser und einem nicht scheuernden Schwamm. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem fusselfreien Tuch ab.

Schließen Sie das Gerät an und lassen Sie es einige Minuten ohne Zutaten aufheizen. Es kann einen leichten Rauch oder Geruch abgeben. Das ist bei vielen Geräten normal. Die Sicherheit Ihres Geräts wird dadurch nicht beeinträchtigt.

## Verwendung des Geräts

Schließen Sie Ihre ölfreie Fritteuse an, entfernen Sie die Pfanne und stellen Sie sicher, dass der Rost fest in der Pfanne sitzt. Das Essen mit etwas Öl dazugeben. Setze den Behälter wieder an seinen Platz.

Verwenden Sie den Mülleimer niemals ohne Gitter.

**Achtung** : Berühren Sie während und nach dem Gebrauch nicht die Wände des Behälters und des Geräts, da diese sehr heiß werden. Verwenden Sie den Griff und die Topflappen.

Stellen Sie die ölfreie Fritteuse entsprechend den gewählten Zutaten ein.

**Nach der Hälfte des Garvorgangs das Essen im Blech so mischen, dass es gleichmäßig gebraten wird.**

Sobald der Garvorgang abgeschlossen ist, nehmen Sie das Blech heraus. Leeren Sie es vorsichtig, da das Grillgut und der Grill heiß sind. Je nach Art der Lebensmittel in der ölfreien Fritteuse kann auch Dampf entweichen.

**Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und warten Sie mindestens 30 Minuten, bevor Sie es reinigen.**

### Rat

Heizen Sie Ihr Gerät immer vor, bevor Sie es verwenden, um das Kochen zu erleichtern.

Je nach Größe Ihrer Zutaten ist die Garzeit länger oder kürzer.

Geben Sie etwas Öl zu den frischen Kartoffeln, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.

Die optimale Menge für die Zubereitung von knusprigen Pommes Frites beträgt 500 Gramm.

Garen Sie keine sehr fetthaltigen Lebensmittel wie Würstchen im Gerät.

Stellen Sie eine Backform oder Form ohne heißes Öl in den Heißluftfritteusenkorb, wenn Sie einen Cupcake backen oder zerbrechliche Lebensmittel oder gefüllte Zubereitungen frittieren möchten.

Sie können die ölfreie Fritteuse auch zum Erhitzen von Speisen oder Zubereitungen verwenden.

## Reinigung und Wartung

Reinigen Sie den Behälter und reiben Sie ihn nach jedem Gebrauch.

Verwenden Sie kein Kochgeschirr aus Metall oder scheuernde Reinigungsmittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen. Reinigen Sie das Gerät von außen mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.

Reinigen Sie das Tablett und reiben Sie es mit warmem Seifenwasser und einem nicht scheuernden Schwamm.

Reinigen Sie das Heizelement mit einer weichen, nichtmetallischen Bürste, um Speisereste zu entfernen.

## Probleme und Lösungen

| Schwierigkeit                          | Begründungen                       | Lösung                                |
|----------------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------|
| Die ölfreie Fritteuse springt nicht an | Es ist nicht eingesteckt.          | Stecken Sie die ölfreie Fritteuse ein |
|                                        | Die Garzeit ist nicht eingestellt. | Stellen Sie die Garzeit ein           |
| Das Essen ist zu wenig gekocht.        | Es ist zu viel Essen im Mülleimer  | Geben Sie weniger Lebensmittel hinein |
|                                        | Die gewählte Temperatur ist zu     | Wählen Sie eine höhere Temperatur     |

|                                                                                         |                                                                                          |                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                         | niedrig                                                                                  |                                                                                                                                              |
|                                                                                         | Die Garzeit ist zu kurz                                                                  | Erhöhen Sie die Garzeit                                                                                                                      |
| Das Essen wird ungleichmäßig gebraten                                                   | Einige Lebensmittel müssen umgerührt werden                                              | Mischen Sie die Speisen nach der Hälfte des Garvorgangs                                                                                      |
| Weißer Rauch entweicht aus dem Gerät                                                    | Die verwendeten Lebensmittel sind zu fettig                                              | Überschüssiges Fett überhitzt und führt dazu, dass dieser Rauch freigesetzt wird. Der Betrieb des Gerätes wird dadurch nicht beeinträchtigt. |
| Frische Pommes frites werden ungleichmäßig gegart.                                      | Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet                                    | Wählen Sie spezielle Bratkartoffeln                                                                                                          |
|                                                                                         | Du hast die Kartoffelsticks vor dem Braten nicht gut abgespült.                          | Die frischen Pommes frites abspülen                                                                                                          |
| Frische Pommes frites werden nicht knusprig, wenn sie ohne Öl aus der Fritteuse kommen. | Die Knusprigkeit von Pommes frites hängt davon ab, wie viel Öl und Wasser sie enthalten. | Achten Sie darauf, die Kartoffelsticks gründlich zu trocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen.                                                   |
|                                                                                         |                                                                                          | Schneiden Sie die Kartoffelsticks kleiner, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.                                                         |
|                                                                                         |                                                                                          | Fügen Sie etwas mehr Öl hinzu, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.                                                                     |



#### Ornungsgemäße Entsorgung des Gerätes (Elektro- und Elektronikgeräte).

(Gilt in der Europäischen Union und anderen europäischen Ländern, die getrennte Sammelsysteme eingeführt haben). Die EU-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) schreibt vor, dass gebrauchte Haushaltsgeräte nicht im normalen Hausmüllstrom entsorgt werden dürfen. Gebrauchte Geräte müssen getrennt gesammelt werden, um die Verwertungsquote und das Recycling der Materialien, aus denen sie bestehen, zu optimieren und die Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu verringern. Das Symbol der durchgestrichenen Tonne ist auf allen Produkten angebracht, um an die Verpflichtungen zur getrennten Sammlung zu erinnern. Verbraucher sollten sich an die örtlichen Behörden oder ihren Händler wenden, um sich über das Verfahren zu informieren, das für die Abholung ihres Produkts

zu befolgen ist.

- Nicht vertragliches Foto
- Aus Sorge um die Qualität seiner Produkte behält sich der Hersteller das Recht vor, ohne vorherige Ankündigung Änderungen vorzunehmen

## Grazie per aver scelto un prodotto Livoo!

IT

Un vento di avidità soffia attraverso la collaborazione tra Marmiton e Livoo. Esplorando il nostro comune know-how, abbiamo immaginato questo prodotto che ti permette di semplificare la tua vita in cucina. Come? Infilando 15 ricette pronte all'uso con la tua nuova friggitrice senza olio. Tutto quello che devi fare è scansionare il codice QR presente sul prodotto per avere accesso alle ricette in qualsiasi momento. Con le sue 6 funzioni puoi realizzare tantissime ricette a base di carne, pesce e persino cuocere torte.

Il prodotto è decorato con tocchi di corallo, un colore specifico di Marmiton per dare un impulso positivo alla tua cucina.

Trovate tutta la nostra collezione sul nostro sito web [www.livoo.fr](http://www.livoo.fr)

## Livoo, complice della tua quotidianità anche sulle reti



@Livoo



@livoo\_officiel



@Livoo

## Istruzioni di sicurezza

Leggere attentamente le istruzioni seguenti prima di utilizzare l'apparecchio e conservarle per un uso futuro.

L'uso improprio del dispositivo può danneggiarlo o ferire l'utente. Assicurarsi di utilizzare il dispositivo per lo scopo per cui è stato progettato. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni (danni) dovuti a un uso improprio o a un uso improprio.

1. Verificare che il voltaggio dell'apparecchio corrisponde alla fornitura voltage del vostro impianto prima di collegare l'apparecchio.
2. Non immergere mai il dispositivo. Non pulire mai l'apparecchio mettendolo sotto l'acqua corrente. Evitare che acqua o liquidi entrino nell'apparecchio. Il dispositivo contiene componenti elettronici. Rischio di folgorazione!
3. Mettere sempre gli ingredienti nel cestello per friggere, 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 con olio. Incendio!

6. Non toccare l'interno della friggitrice quando l'apparecchio è in funzione. Rischio di ustioni!

7. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza o da persone similmente qualificate per evitare rischi. (\*).

8. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, a condizione che siano state supervisionate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e comprendano i rischi connessi.

9. I bambini non devono giocare con il dispositivo.

10. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.

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

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

13. Assicuratevi che il dispositivo sia collegato correttamente alla presa di corrente.

14. I dispositivi non sono progettati per essere azionati tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
15. Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino a materiali infiammabili, come tovaglie o tende.
16. Non posizionare l'apparecchio contro il muro o altri apparecchi. Mantenere una distanza di almeno 10 cm di spazio libero sul retro e sui lati e uno spazio libero di 10 cm sopra il dispositivo. Non posizionare mai un oggetto sopra l'unità.
17. Non utilizzare mai l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale operativo.
18. Le superfici possono essere molto calde quando l'apparecchio è in funzione. Utilizzare sempre guanti di protezione termica.
19. Spegnerne immediatamente l'alimentazione o scollegare l'apparecchio se si vede del fumo nero fuoriuscire dall'apparecchio. Attendere che non ci siano più emissioni di fumo prima di rimuovere il cassetto.
20. Posizionare sempre il dispositivo su una superficie orizzontale e stabile.
21. Assicurarsi di scollegare sempre l'apparecchio dopo averlo utilizzato.

22. Lasciare raffreddare l'unità per circa 30 minuti prima di pulirla.

23. Mantenere l'apparecchio sempre pulito poiché viene a contatto con gli alimenti.

24. Per i dettagli su come pulire le superfici che vengono a contatto con alimenti o olio, fare riferimento al paragrafo seguente del foglio illustrativo.

25. La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata mentre l'apparecchio è in funzione.

26. Gli apparecchi di cottura devono essere posizionati su una superficie stabile con le maniglie (se presenti) posizionate in modo da evitare che liquidi caldi fuoriescano

27. Il dispositivo non deve essere immerso.

28. Questo apparecchio è destinato all'uso in applicazioni domestiche e simili, come ad esempio:

- Cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti professionali.
- aziende agricole
- ospiti in hotel, motel e qualsiasi altro tipo di ambiente residenziale,
- Ambienti tipo bed and breakfast.

(\*) Elettricista qualificato: servizio post-vendita del produttore o dell'importatore o di qualsiasi persona qualificata, approvata e competente per eseguire questo tipo di riparazione al fine di evitare qualsiasi pericolo. In ogni caso, è necessario restituire il dispositivo.

## Avvertenze:



Attenzione alla superficie molto calda!  
Non coprire l'ingresso o l'uscita  
dell'aria quando l'apparecchio è in  
funzione

## Caratteristiche tecniche

220-240 V ~ 50-60 Hz 1450 W

Consumo in modalità standby: 0,37 W

## Schema del pannello di controllo: Figura 1

|   |                             |    |                                                    |
|---|-----------------------------|----|----------------------------------------------------|
| 1 | Acceso spento               | 6  | Impostazione del tempo di cottura                  |
| 2 | Preset                      | 7  | Visualizzazione della temperatura in gradi Celsius |
| 3 | Scongelamento               | 8  | Visualizzazione del tempo di cottura in minuti     |
| 4 | Temporizzatore              | 9  | Metodo di cottura                                  |
| 5 | Controllo della temperatura | 10 | Lampada scialitica                                 |

### Funzioni del pannello di controllo

**On/Off** (Pulsante 1 Figura 1): Premere 1 volta. Viene visualizzata la temperatura predefinita dell'apparecchio e il tempo di cottura è preimpostato su 18 minuti. Premendo una seconda volta il pulsante, inizia il processo di cottura. Premendo nuovamente il pulsante per 3 secondi si arresterà l'apparecchio durante la cottura. Sullo schermo viene visualizzato il messaggio "OFF". La spia "OFF" scompare 20 secondi dopo, la ventola si spegne e il dispositivo si spegne.

**Impostazioni preimpostate** (Pulsante 2 Figura 1): Premendo questo pulsante, è possibile scorrere le 6 modalità di cottura corrispondenti ai 6 tipi di alimenti più comuni (Zona 9 Figura 1). Confermare la selezione premendo il pulsante **On/Off**. Il tempo di cottura e la temperatura predeterminati si applicano e vengono visualizzati, ma è comunque possibile modificarli utilizzando i tasti 5 e 6.

La tabella seguente ti aiuterà a selezionare la quantità, la temperatura e il tempo di cottura ottimali per i diversi alimenti. Poiché gli ingredienti differiscono per origine, dimensione e forma, queste impostazioni possono variare.

| Ingredienti               | Qtà min-max (g) | Tempo (min) | Temperatura (°C) |
|---------------------------|-----------------|-------------|------------------|
| Riscaldare                | 100-250         | 5-10        | 100-200          |
| Patatine fritte surgelate | 180-200         | 22-25       | 300-66           |
| Patatine fritte fresche   | 300-600         | 22-25       | 180-200          |
| Carni bianche             | 500-800         | 15-20       | 180-200          |
| Pesci                     | 500-600         | 15-18       | 180-200          |
| Disgelo                   | 300-450         | 20-30       | 50-90            |
| Carni rosse               | 160-200         | 18-22       | 160-180          |
| Dolci                     | 120-160         | 13-17       | 160-180          |

**Sbrinamento** (tasto 3, Figura 1): Il tempo e la temperatura di sbrinamento sono preimpostati di default su 20 minuti a 50°C. È possibile modificare questa impostazione premendo i tasti + o -.

**Timer** (tasto 4 figura 1): Il tempo preimpostato predefinito è di 5 minuti. Quando il dispositivo è in funzione, è possibile premere il tasto Timer e regolare la durata premendo i tasti + o -. Una volta completata la regolazione, confermare premendo il tasto Start/Stop.

**Regolazione della temperatura** (pulsante 5 figura 1): la temperatura può essere impostata con incrementi di 5°C. L'intervallo di temperatura disponibile è compreso tra 80 °C e 200 °C. Premere i tasti + o - per scegliere la temperatura. Una pressione prolungata consente di scorrere più rapidamente le temperature, quindi confermare premendo il pulsante di regolazione della temperatura (tasto 5).

**Impostazione del tempo di cottura** (6 tasti figura 1): il tempo di cottura può essere aumentato o diminuito premendo i tasti + o -, l'intervallo di tempo è compreso tra 1 e 60 minuti con incrementi di un minuto. Confermare il tempo selezionato con il pulsante di impostazione del tempo di cottura (tasto 6).

**Spia di funzionamento** (tasto 10 figura 1): La spia si accende e si sposta da sinistra a destra non appena l'apparecchio inizia a cuocere i cibi.

## Prima del primo utilizzo

Rimuovere tutti i materiali di imballaggio. Pulire accuratamente l'interno del cassetto e la griglia con acqua tiepida e sapone e una spugna non abrasiva. Pulisci l'interno e l'esterno del dispositivo con un panno privo di lanugine.

Collegare l'unità e lasciarla riscaldare senza ingredienti per alcuni minuti. Può emettere un leggero fumo o odore. Questo è normale per molti dispositivi. Ciò non pregiudica la sicurezza del dispositivo.

## Utilizzo del dispositivo

Collega la friggitrice senza olio, rimuovi la padella e assicurati che la griglia sia posizionata saldamente nella padella. Aggiungere il cibo con un filo d'olio. Rimetti a posto il cestino. Non utilizzare mai il bidone senza la griglia.

**Attenzione :** Non toccare le pareti del cestino e dell'apparecchio durante e dopo l'uso poiché diventano molto calde. Utilizzare il manico e le presine.

Impostare la friggitrice senza olio in base agli ingredienti scelti.

**A metà cottura, mescolare il cibo nella teglia in modo che sia fritto in modo uniforme.**

Una volta terminata la cottura, rimuovere la teglia. Svuotarlo con cura poiché il cibo e la griglia sono caldi. Il vapore può anche fuoriuscire a seconda del tipo di cibo nella friggitrice senza olio.

**Scollegare l'apparecchio e attendere almeno 30 minuti prima di pulirlo.**

## Consiglio

Preriscalda sempre l'apparecchio prima di utilizzarlo per facilitare la cottura.

A seconda delle dimensioni degli ingredienti, il tempo di cottura sarà più lungo o più breve.

Aggiungere un filo d'olio alle patate fresche per un risultato più croccante.

La quantità ottimale per preparare patatine croccanti è di 500 grammi.

Non cuocere cibi molto grassi, come salsicce, nell'apparecchio.

Metti una teglia o un piatto nel cestello della friggitrice ad aria senza olio bollente se vuoi cuocere un cupcake o se vuoi friggere cibi fragili o preparazioni ripiene.

Puoi anche utilizzare la friggitrice senza olio per riscaldare cibi o preparazioni.

## Pulizia e manutenzione

Pulire il cestino e la griglia dopo ogni utilizzo.

Non utilizzare pentole in metallo o prodotti per la pulizia abrasivi in quanto ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

Scollegare la spina CA dalla presa a muro e lasciare raffreddare l'unità. Pulire l'esterno dell'unità con un panno umido e asciugarlo con un panno asciutto.

Pulire la teglia e grattugiare con acqua tiepida e sapone e una spugna non abrasiva.

Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola morbida e non metallica per rimuovere eventuali residui di cibo.

## Problemi e soluzioni

| Guaio                                     | Motivi                                     | Soluzione                                                                                                                      |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La friggitrice senza olio non si avvia    | Non è collegato.                           | Collegare la friggitrice senza olio                                                                                            |
|                                           | Il tempo di cottura non è impostato.       | Imposta il tempo di cottura                                                                                                    |
| Il cibo è poco cotto.                     | C'è troppo cibo nel cestino                | Metti meno cibo                                                                                                                |
|                                           | La temperatura scelta è troppo bassa       | Scegli una temperatura più alta                                                                                                |
|                                           | Il tempo di cottura è troppo breve         | Aumentare il tempo di cottura                                                                                                  |
| Il cibo è fritto in modo non uniforme     | Alcuni alimenti devono essere mescolati    | Mescolare il cibo a metà cottura                                                                                               |
| Il fumo bianco fuoriesce dal dispositivo  | Gli alimenti utilizzati sono troppo grassi | Il grasso in eccesso si surriscalda e provoca il rilascio di questo fumo. Ciò non pregiudica il funzionamento del dispositivo. |
| Le patatine fresche vengono cotte in modo | Non hai usato il giusto tipo di patate     | Scegli patate da frittura speciali                                                                                             |
|                                           | Non hai sciacquato bene i bastoncini       | Sciacquare le patatine fresche                                                                                                 |

|                                                                                    |                                                                                       |                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| non uniforme.                                                                      | di patate prima di friggerli.                                                         |                                                                                 |
| Le patatine fresche non sono croccanti quando escono dalla friggitrice senza olio. | La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e acqua che contengono. | Assicurati di asciugare bene i bastoncini di patate prima di aggiungere l'olio. |
|                                                                                    |                                                                                       | Tagliate i bastoncini di patate più piccoli per un risultato più croccante.     |
|                                                                                    |                                                                                       | Aggiungere un po' più di olio per un risultato più croccante.                   |



### Smaltimento corretto del dispositivo (Apparecchiature elettriche ed elettroniche).

(Applicabile nell'Unione Europea e in altri paesi europei che hanno adottato sistemi di raccolta differenziata). La direttiva UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) 2012/19/UE richiede che gli elettrodomestici usati non vengano smaltiti nel normale flusso dei rifiuti domestici. I dispositivi usati devono essere raccolti separatamente al fine di ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali di cui sono composti e ridurre l'impatto sulla salute umana e sull'ambiente. Il simbolo del bidone barrato è apposto su tutti i prodotti a ricordare gli obblighi della raccolta differenziata. I consumatori devono contattare le autorità locali o il proprio rivenditore in merito alla procedura da seguire per il ritiro del proprio dispositivo.

- Foto non contrattuale
- Preoccupato per la qualità dei suoi prodotti, il produttore si riserva il diritto di apportare modifiche senza preavviso

## Obrigado por escolher um produto Livoo!

PT

Um vento de ganância está soprando através da colaboração entre Marmiton e Livoo. Ao explorar o nosso know-how comum, imaginamos este produto que lhe permite simplificar a sua vida na cozinha. Como? Deslizando em 15 receitas prontas a usar com a sua nova fritadeira oil-free. Tudo o que você precisa fazer é escanear o código QR no produto para ter acesso às receitas a qualquer momento. Com suas 6 funções você pode fazer muitas receitas à base de carne, peixe e até mesmo assar bolos.

O produto é adornado com toques de coral, uma cor específica da Marmiton para trazer um impulso positivo à sua cozinha.

Encontre toda a nossa coleção no nosso site [www.livoo.fr](http://www.livoo.fr)

## Livoo, um cúmplice do seu dia-a-dia mesmo nas redes



@Livoo



@livoo\_officiel



@Livoo

## Instruções de segurança

[www.livoo.fr](http://www.livoo.fr)

Leia atentamente as instruções abaixo antes de utilizar o aparelho e guarde-as para utilização futura.

O uso indevido do dispositivo pode danificá-lo ou ferir o usuário. Certifique-se de que está a utilizar o dispositivo para a finalidade para a qual foi concebido. Nós não aceitamos qualquer responsabilidade por danos (danos) devido ao uso incorreto ou manuseio incorreto.

1. Verifique se a tensão do aparelho corresponde à tensão de alimentação da sua instalação antes de ligar o aparelho.

2. Nunca submerja o dispositivo. Nunca limpe o aparelho colocando-o debaixo da torneira. Não permita a entrada de água ou líquidos no aparelho. O dispositivo contém componentes eletrônicos.

Risco de eletrocussão!

3. Coloque sempre os ingredientes no cesto de fritura, para evitar o contacto com os elementos de aquecimento.

4. Não cubra a entrada ou saída de ar quando o aparelho estiver em funcionamento.

5. Não encha a gaveta com óleo. Perigo de incêndio!

6. Não toque no interior da fritadeira quando o aparelho estiver a funcionar. Risco de queimaduras!

7. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu departamento de assistência técnica ou por pessoas igualmente qualificadas, a fim de evitar um perigo. (\*).

8. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os perigos envolvidos.
9. As crianças não devem brincar com o dispositivo.
10. A limpeza e manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos de idade e sejam supervisionadas.
11. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.
12. Mantenha o cabo de alimentação afastado da superfície quente do aparelho e de quaisquer outras fontes de calor.
13. Certifique-se de que o dispositivo está ligado corretamente à tomada.
14. Os dispositivos não se destinam a ser acionados por meio de um temporizador externo ou de um sistema separado de controlo remoto.

15. Não coloque o aparelho sobre 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 pelo menos 10 cm de espaço livre na parte traseira e lateral e um espaço livre de 10 cm acima do dispositivo. Nunca coloque um objeto em cima da unidade.
17. Nunca utilize o aparelho para outros fins que não os descritos neste manual de instruções.
18. As superfícies podem estar muito quentes quando o aparelho está a funcionar. Utilize sempre luvas de proteção térmica.
19. Desligue imediatamente a alimentação ou desligue o aparelho da tomada se vir fumo preto a sair do aparelho. Espere até que não haja mais emissão de fumaça antes de remover a gaveta.
20. Coloque sempre o dispositivo numa superfície horizontal e estável.
21. Certifique-se de que desliga sempre o aparelho da tomada depois de o utilizar.
22. Deixe arrefecer a unidade durante cerca de 30 minutos antes da limpeza.
23. Mantenha o aparelho sempre limpo à medida

que entra em contacto com os alimentos.

24. Para mais informações sobre como limpar superfícies que entram em contacto com alimentos ou óleos, consulte o parágrafo seguinte do folheto.

25. A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada enquanto o aparelho está a funcionar.

26. Os aparelhos de cozinha devem ser posicionados numa superfície estável, com as pegas (caso existam) posicionadas de modo a evitar a dispersão de líquidos quentes

27. O dispositivo não deve ser submerso.

28. Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:

- Pessoal áreas de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes profissionais.
- explorações agrícolas,
- hóspedes em hotéis, motéis e qualquer outro tipo de ambiente residencial,
- Ambientes tipo Bed and breakfast.

(\*) Eletricista qualificado: serviço pós-venda do produtor ou importador ou qualquer pessoa qualificada, aprovada e competente para realizar este tipo de reparação, a fim de evitar qualquer perigo. Em qualquer caso, você deve devolver o dispositivo.

### Advertências:



Tenha cuidado com a superfície muito quente! Não cubra a entrada ou saída

# de ar quando o aparelho estiver em funcionamento

## Características técnicas

220-240V~50-60Hz 1450W

Consumo em modo de espera: 0,37 W

## Diagrama do painel de controle: Figura 1

|   |                         |    |                                              |
|---|-------------------------|----|----------------------------------------------|
| 1 | Ligado/Desligado        | 6  | Definição do tempo de cozedura               |
| 2 | Predefinições           | 7  | Indicação da temperatura em graus Celsius    |
| 3 | Descongelamento         | 8  | Visualização do tempo de cozedura em minutos |
| 4 | Temporizador            | 9  | Método de cozedura                           |
| 5 | Controlo de temperatura | 10 | Luz de funcionamento                         |

### Funções do Painel de Controlo

**On/Off** (Botão 1 Figura 1): Pressione 1 vez. A temperatura padrão do aparelho é exibida e o tempo de cozimento é predefinido para 18 minutos. Ao pressionar o botão uma segunda vez, o processo de cozimento começa. Pressionar o botão novamente durante 3 segundos irá parar o aparelho enquanto cozinha. A mensagem "OFF" é exibida na tela. A luz "OFF" desaparece 20 segundos depois, o ventilador desliga e o dispositivo desliga.

**Configurações predefinidas** (Botão 2 Figura 1): Ao pressionar este botão, você pode percorrer 6 modos de cozimento correspondentes aos 6 tipos mais comuns de alimentos (Zona 9 Figura 1). Confirme a sua seleção pressionando o botão **On/Off**. O tempo de cozimento e a temperatura predeterminados se aplicam e são exibidos, mas você ainda pode alterá-los usando as teclas 5 e 6.

A tabela abaixo irá ajudá-lo a selecionar a quantidade ideal, temperatura e tempo de cozimento para diferentes alimentos. Como os ingredientes diferem em sua origem, tamanho e forma, essas configurações podem variar.

| Ingredientes              | Qtys mínimo-máximo (g) | Tempo (min) | Temperatura (°C) |
|---------------------------|------------------------|-------------|------------------|
| Reaquecer                 | 100-250                | 5-10        | 100-200          |
| Batatas fritas congeladas | 180-200                | 22-25       | 300-66           |
| Batatas fritas frescas    | 300-600                | 22-25       | 180-200          |
| Carnes brancas            | 500-800                | 15-20       | 180-200          |

|                  |         |       |         |
|------------------|---------|-------|---------|
| Peixes           | 500-600 | 15-18 | 180-200 |
| Descongelar      | 300-450 | 20-30 | 50-90   |
| Carnes vermelhas | 160-200 | 18-22 | 160-180 |
| Sobremesas       | 120-160 | 13-17 | 160-180 |

**Degelo** (chave 3, Figura 1): O tempo e a temperatura de descongelamento são predefinidos por padrão para 20 minutos a 50°C. Você pode alterar essa configuração pressionando as teclas + ou -.

**Temporizador** (chave 4 figura 1): O tempo predefinido padrão é de 5 minutos. Quando o dispositivo estiver em execução, você pode pressionar a tecla Timer e ajustar a duração pressionando as teclas + ou -. Quando o ajuste estiver concluído, confirme pressionando a tecla Start/Stop.

**Ajuste de temperatura** (botão 5 figura 1): a temperatura pode ser ajustada em incrementos de 5°C. A faixa de temperatura disponível é de 80°C a 200°C. Pressione as teclas + ou - para escolher a temperatura. Uma pressão longa permite-lhe percorrer as temperaturas mais rapidamente e, em seguida, confirmar premindo o botão Ajuste de Temperatura (tecla 5).

**Configuração do tempo de cozedura** (6 figura-chave 1): o tempo de cozedura pode ser aumentado ou diminuído pressionando as teclas + ou -, o intervalo de tempo é de 1 a 60 minutos em incrementos de um minuto. Confirme a hora selecionada com o botão Configuração do tempo de cozedura (tecla 6).

**Luz de funcionamento** (tecla 10 figura 1): A luz ilumina-se e move-se da esquerda para a direita assim que o aparelho começa a cozinhar os alimentos.

## Antes da primeira utilização

Retire todos os materiais de embalagem. Limpe cuidadosamente o interior da gaveta e da grelha com água morna e sabão e uma esponja não abrasiva. Limpe o interior e o exterior do dispositivo com um pano sem fiapos.

Ligue a unidade e deixe aquecer sem ingredientes durante alguns minutos. Pode emitir um ligeiro fumo ou odor. Isso é normal para muitos dispositivos. Isso não afeta a segurança do seu dispositivo.

## Utilização do dispositivo

Ligue a fritadeira isenta de óleo, retire a frigideira e certifique-se de que a cremalheira está posicionada de forma segura na panela. Adicione a comida com um pouco de óleo. Coloque o caixote de novo no lugar. Nunca utilize o caixote sem a grelha.

**Atenção** : Não toque nas paredes do contentor e do aparelho durante e após a utilização, pois ficam muito quentes. Use a alça e os suportes para vasos.

Regule a fritadeira isenta de óleo de acordo com os ingredientes escolhidos.

**A meio da cozedura, misture a comida no tabuleiro para que fique uniformemente frita.**

Quando o cozimento estiver completo, retire a bandeja. Esvazie-o cuidadosamente, pois a comida e a churrasqueira estão quentes. O vapor também pode escapar, dependendo do tipo de alimento na fritadeira isenta de óleo.

**Desligue o aparelho da tomada e aguarde pelo menos 30 minutos antes de limpar.**

## Recomendações

Pré-aqueça sempre o seu aparelho antes de o utilizar para facilitar a cozedura.

Dependendo do tamanho dos seus ingredientes, o tempo de cozedura será maior ou menor.

Adicione um pouco de óleo às batatas frescas para um resultado mais crocante.

A quantidade ideal para fazer batatas fritas crocantes é de 500 gramas.

Não cozinhe alimentos muito gordurosos, como salsichas, no aparelho.

Coloque uma assadeira ou prato no cesto da air fryer sem óleo quente se quiser assar um cupcake ou se quiser fritar alimentos frágeis ou preparações recheadas.

Você também pode usar a fritadeira isenta de óleo para aquecer alimentos ou preparações.

## Limpeza e manutenção

Limpe o recipiente e rale após cada utilização.

Não utilize utensílios de cozinha metálicos ou produtos de limpeza abrasivos, pois estes podem danificar o revestimento antiaderente.

Desligue a ficha CA da tomada de parede e deixe a unidade arrefecer. Limpe o exterior da unidade com um pano húmido e seque-o com um pano seco.

Limpe a bandeja e rale com água morna e sabão e uma esponja não abrasiva.

Limpe o elemento de aquecimento com uma escova macia e não metálica para remover qualquer resíduo alimentar.

## Problemas e soluções

| Problemas                                                   | Razões                                                         | Solução                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A fritadeira isenta de óleo não arranca                     | Não está ligado.                                               | Ligue a fritadeira isenta de óleo                                                                                        |
|                                                             | O tempo de cozedura não está definido.                         | Defina o tempo de cozedura                                                                                               |
| A comida é mal cozinhada.                                   | Há demasiada comida no caixote do lixo                         | Coloque menos comida                                                                                                     |
|                                                             | A temperatura escolhida é demasiado baixa                      | Escolha uma temperatura mais alta                                                                                        |
|                                                             | O tempo de cozedura é demasiado curto                          | Aumentar o tempo de cozedura                                                                                             |
| A comida é frita de forma desigual                          | Alguns alimentos precisam ser agitados                         | Misture os alimentos a meio da cozedura                                                                                  |
| Fumaça branca escapa do dispositivo                         | Os alimentos utilizados são demasiado gordurosos               | O excesso de gordura superaquece e faz com que essa fumaça seja liberada. Isto não afeta o funcionamento do dispositivo. |
| As batatas fritas frescas são cozinhadas de forma desigual. | Você não usou o tipo certo de batatas                          | Escolha batatas fritas especiais                                                                                         |
|                                                             | Você não lavou bem os palitos de batata antes de fritar.       | Lave as batatas fritas frescas                                                                                           |
| As batatas fritas frescas não são crocantes                 | A crocância das batatas fritas depende da quantidade de óleo e | Certifique-se de secar bem os palitos de batata antes de adicionar                                                       |

|                                     |                  |                                                                           |
|-------------------------------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| quando saem da fritadeira sem óleo. | água que contêm. | o óleo.                                                                   |
|                                     |                  | Corte os palitos de batata mais pequenos para um resultado mais crocante. |
|                                     |                  | Adicione um pouco mais de óleo para um resultado mais crocante.           |



### **Descarte adequado do dispositivo (Equipamentos elétricos e eletrônicos).**

(Aplicável na União Europeia e noutros países europeus que adotaram sistemas de recolha seletiva). A Diretiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE) exige que os eletrodomésticos usados não sejam eliminados no fluxo normal de resíduos domésticos. Os dispositivos usados devem ser recolhidos separadamente, a fim de otimizar a taxa de valorização e reciclagem dos materiais de que são feitos e reduzir o impacto na saúde humana e no ambiente. O símbolo do contentor riscado é apostado em todos os produtos para recordar as obrigações da recolha seletiva. Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou o seu retalhista sobre o procedimento a seguir para a recolha do seu dispositivo.

- Fotografia não contratual

Preocupado com a qualidade dos seus produtos, o fabricante reserva-se o direito de fazer alterações sem aviso prévio

## **Bedankt voor het kiezen van Livoo product!**

NL

Er waait een wind van hebzucht door de samenwerking tussen Marmiton en Livoo. Door onze gemeenschappelijke knowhow te verkennen, hebben we ons dit product voorgesteld waarmee u uw leven in de keuken kunt vereenvoudigen. Hoe? Door 15 kant-en-klare recepten in te voegen met uw nieuwe olievrije friteuse. Het enige wat u hoeft te doen is de QR-code op het product te scannen om op elk moment toegang te hebben tot de recepten. Met zijn 6 functies kun je veel recepten maken op basis van vlees, vis en zelfs taarten bakken.

Het product is versierd met accenten van koraal, een kleur die specifiek is voor Marmiton om een positieve impuls aan uw keuken te geven.

Vind onze hele collectie op onze website [www.livoo.fr](http://www.livoo.fr)

## **Livoo, een medeplichtige in je dagelijks leven, zelfs op de netwerken**



@Livoo



@livoo\_officiel



@Livoo

## **Veiligheidsinstructies**

Lees de onderstaande instructies aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt en bewaar ze voor toekomstig gebruik.

Onjuist gebruik van het apparaat kan het beschadigen of de gebruiker verwonden. Zorg ervoor dat u het apparaat gebruikt voor het doel waarvoor het is ontworpen. Wij aanvaarden geen enkele aansprakelijkheid voor schade (schade) als gevolg van onjuist gebruik of verkeerd gebruik.

1. Controleer of de spanning van het apparaat overeenkomt met de voedingsspanning van uw installatie voordat u het apparaat aansluit.
2. Dompel het apparaat nooit onder. Maak het apparaat nooit schoon door het onder de kraan te zetten. Zorg ervoor dat er geen water of vloeistoffen in het apparaat komen. Het apparaat bevat elektronische componenten. Risico op elektrocutie!
3. Plaats de ingrediënten altijd in de frituurmand om contact met de verwarmingselementen te vermijden.
4. Dek de luchtinlaat of luchtuitlaat niet af wanneer het apparaat in werking is.
5. Vul de lade niet met olie. Brandgevaar!
6. Raak de binnenkant van de friteuse niet aan als het apparaat in werking is. Gevaar voor brandwonden!
7. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn serviceafdeling of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen. (\*).
8. Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde

fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen.

9. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

10. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

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

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

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

14. De apparaten zijn niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

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

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

een vrije ruimte van 10 cm boven het apparaat. Plaats nooit een voorwerp op het apparaat.

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

18. Oppervlakken kunnen erg heet zijn wanneer het apparaat in werking is. Gebruik altijd thermisch beschermende handschoenen.

19. Schakel de stroom onmiddellijk uit of haal de stekker uit het stopcontact als u zwarte rook uit het apparaat ziet komen. Wacht tot er geen rook meer vrijkomt voordat u de lade verwijdert.

20. Plaats het apparaat altijd op een horizontale, stabiele ondergrond.

21. Zorg ervoor dat u altijd de stekker uit het stopcontact haalt nadat u het apparaat hebt gebruikt.

22. Laat het apparaat ongeveer 30 minuten afkoelen voordat u het schoonmaakt.

23. Houd het apparaat te allen tijde schoon, want het komt in contact met voedsel.

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

25. De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan verhoogd zijn terwijl het apparaat in werking is.

26. Kooktoestellen moeten op een stabiele ondergrond worden geplaatst met de handgrepen (indien aanwezig) geplaatst om te voorkomen dat hete vloeistoffen overlopen

27. Het apparaat mag niet worden ondergedompeld.

28. Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen, zoals:

- Personeelskeukens in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen.
- Boerderijen
- gasten in hotels, motels en elk ander type woonomgeving,
- Bed & breakfast-achtige omgevingen.

(\*) Gediplomeerd elektricien: dienst na verkoop van de producent of importeur of elke persoon die gekwalificeerd, goedgekeurd en bekwaam is om dit soort reparaties uit te voeren om elk gevaar te voorkomen. U dient het apparaat in ieder geval terug te sturen.

### Waarschuwingen:



Wees voorzichtig met een zeer heet oppervlak! Dek de luchtinlaat of -uitlaat niet af wanneer het apparaat in werking is

### Technische kenmerken

220-240V ~ 50-60Hz 1450W

[www.livoo.fr](http://www.livoo.fr)

## Diagram bedieningspaneel: Afbeelding 1

|   |                     |    |                                       |
|---|---------------------|----|---------------------------------------|
| 1 | Aan/Uit             | 6  | Instelling kooktijd                   |
| 2 | Voorinstellingen    | 7  | Temperatuurweergave in graden Celsius |
| 3 | Ontdooien           | 8  | Weergave van de kooktijd in minuten   |
| 4 | Timer               | 9  | Kook methode                          |
| 5 | Temperatuurregeling | 10 | Bedrijfslicht                         |

### Functies van het bedieningspaneel

**Aan/Uit** (Knop 1 Figuur 1): Houd 1 keer. De standaardtemperatuur van het apparaat wordt weergegeven en de kooktijd is vooraf ingesteld op 18 minuten. Door een tweede keer op de knop te drukken, begint het kookproces. Als u de knop nogmaals 3 seconden ingedrukt houdt, stopt het apparaat tijdens het koken. Het bericht "UIT" wordt op het scherm weergegeven. Het "UIT"-lampje verdwijnt 20 seconden later, de ventilator wordt uitgeschakeld en het apparaat wordt uitgeschakeld.

**Vooraf ingestelde instellingen** (Knop 2 Figuur 1): Door op deze knop te drukken, kunt u door 6 kookmodi bladeren die overeenkomen met de 6 meest voorkomende soorten voedsel (Zone 9 Figuur 1). Bevestig uw keuze door op de **aan/uit-knop** te drukken. De vooraf bepaalde kooktijd en temperatuur zijn van toepassing en worden weergegeven, maar u kunt ze nog steeds wijzigen met de toetsen 5 en 6. De onderstaande tabel helpt u bij het selecteren van de optimale hoeveelheid, temperatuur en kooktijd voor verschillende voedingsmiddelen. Omdat de ingrediënten verschillen in herkomst, grootte en vorm, kunnen deze instellingen variëren.

| Ingrediënten      | Min-max aantal (g) | Tijd (min) | Temperatuur (°C) |
|-------------------|--------------------|------------|------------------|
| Opwarmen          | 100-250            | 5-10       | 100-200          |
| Bevroren frietjes | 180-200            | 22-25      | 300-66           |
| Verse friet       | 300-600            | 22-25      | 180-200          |
| Wit vlees         | 500-800            | 15-20      | 180-200          |
| Vissen            | 500-600            | 15-18      | 180-200          |
| Dooi              | 300-450            | 20-30      | 50-90            |
| Rood vlees        | 160-200            | 18-22      | 160-180          |
| Nagerechten       | 120-160            | 13-17      | 160-180          |

**Ontdooien** (sleutel 3, Figuur 1): De ontdooitijd en temperatuur zijn standaard ingesteld op 20 minuten bij 50°C. U kunt deze instelling wijzigen door op de + of - toetsen te drukken.

**Timer** (sleutel 4 figuur 1): De standaard vooraf ingestelde tijd is 5 minuten. Wanneer het apparaat actief is, kunt u op de timertoets drukken en de duur aanpassen door op de toetsen + of - te drukken. Zodra de aanpassing is voltooid, bevestigt u door op de Start/Stop-toets te drukken.

**Temperatuurregeling** (knop 5 figuur 1): de temperatuur kan worden ingesteld in stappen van 5°C. Het beschikbare temperatuurbereik is 80°C tot 200°C. Druk op de toetsen + of – om de temperatuur te kiezen. Door lang te drukken kunt u sneller door de temperaturen bladeren en vervolgens bevestigen door op de knop Temperatuuraanpassing (toets 5) te drukken.

**Instelling van de kooktijd** (6 toets 1): de kooktijd kan worden verlengd of verkort door op de toetsen + of – te drukken, het tijdsbereik is 1 tot 60 minuten in stappen van één minuut. Bevestig de geselecteerde tijd met de knop Kooktijdinstelling (toets 6).

**Bedieningslampje** (toets 10 afbeelding 1): Het lampje gaat branden en beweegt van links naar rechts zodra het apparaat begint met het koken van uw eten.

## Voor het eerste gebruik

Verwijder al het verpakkingsmateriaal. Maak de binnenkant van de lade en het rooster grondig schoon met warm zeepsop en een niet-schurende spons. Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een pluivrije doek.

Sluit het apparaat aan en laat het een paar minuten opwarmen zonder ingrediënten. Het kan een lichte rook of geur afgeven. Dit is normaal voor veel apparaten. Dit heeft geen invloed op de beveiliging van uw apparaat.

## Het apparaat gebruiken

Sluit je olievrije friteuse aan, verwijder de pan en zorg ervoor dat het rek stevig in de pan staat. Voeg het voer toe met een beetje olie. Zet de opvangbak weer op zijn plaats. Gebruik de opvangbak nooit zonder rooster.

**Let op** : Raak de wanden van de opvangbak en het apparaat tijdens en na gebruik niet aan, omdat ze erg heet worden. Gebruik het handvat en de pannelappen.

Stel de olievrije friteuse in op basis van de gekozen ingrediënten.

**Meng halverwege de bereiding het voedsel in de bakplaat zodat het gelijkmatig gebakken is.**

Zodra het koken is voltooid, verwijdert u de bakplaat. Maak het voorzichtig leeg, want het voedsel en de grill zijn heet. Afhankelijk van het soort voedsel in de olievrije friteuse kan er ook stoom ontsnappen.

**Haal de stekker uit het stopcontact en wacht minimaal 30 minuten voordat u het schoonmaakt.**

## Raad

Verwarm uw apparaat altijd voor voordat u het gebruikt om het koken te vergemakkelijken.

Afhankelijk van de grootte van je ingrediënten zal de kooktijd langer of korter zijn.

Voeg een beetje olie toe aan de verse aardappelen voor een krokanter resultaat.

De optimale hoeveelheid voor het maken van krokante frietjes is 500 gram.

Kook geen erg vet voedsel, zoals worstjes, in het apparaat.

Plaats een bakvorm of schaal in het mandje van de heteluchtfriteuse zonder hete olie als je een cupcake wilt bakken of als je breekbaar voedsel of gevulde bereidingen wilt frituren.

U kunt de olievrije friteuse ook gebruiken om voedsel of bereidingen op te warmen.

## Reiniging en onderhoud

Maak de opvangbak en het rooster na elk gebruik schoon.

Gebruik geen metalen kookgerei of schurende schoonmaakmiddelen, omdat dit de antiaanbaklaag kan beschadigen.

Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. Reinig de buitenkant van het apparaat met adamp doek en droog het af met een droge doek.

Maak de bakplaat schoon en rasp met warm zeepsop en een niet-schurende spons.

Reinig het verwarmingselement met een zachte, niet-metalen borstel om eventuele etensresten te verwijderen.

## Problemen en oplossingen

| Moeilijkheid                                                               | Redenen                                                                                  | Oplossing                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| De olievrije friteuse start niet                                           | Het is niet aangesloten.                                                                 | Sluit de olievrije friteuse aan                                                                                                |
|                                                                            | De kooktijd is niet ingesteld.                                                           | Stel de kooktijd in                                                                                                            |
| Het eten is niet gaar.                                                     | Er zit te veel voedsel in de prullenbak                                                  | Zet minder voedsel                                                                                                             |
|                                                                            | De gekozen temperatuur is te laag                                                        | Kies een hogere temperatuur                                                                                                    |
|                                                                            | De kooktijd is te kort                                                                   | Verleng de kooktijd                                                                                                            |
| Voedsel wordt ongelijkmatig gebakken                                       | Sommige voedingsmiddelen moeten worden geroerd                                           | Meng voedsel halverwege het koken                                                                                              |
| Er ontsnapt witte rook uit het apparaat                                    | Het gebruikte voedsel is te vet                                                          | Overtollig vet raakt oververhit en zorgt ervoor dat deze rook vrijkomt. Dit heeft geen invloed op de werking van het apparaat. |
| Verse friet wordt ongelijkmatig gekookt.                                   | Je hebt niet de juiste soort aardappelen gebruikt                                        | Kies voor speciale frituuraardappelen                                                                                          |
|                                                                            | Je hebt de aardappelsticks niet goed afgespoeld voor het frituren.                       | Spoel de verse frietjes af                                                                                                     |
| Verse frietjes zijn niet krokant als ze zonder olie uit de friteuse komen. | De knapperigheid van frietjes hangt af van de hoeveelheid olie en water die ze bevatten. | Zorg ervoor dat je de aardappelsticks goed droogt voordat je de olie toevoegt.                                                 |
|                                                                            |                                                                                          | Snijd de aardappelsticks kleiner voor een krokanter resultaat.                                                                 |
|                                                                            |                                                                                          | Voeg nog wat olie toe voor een krokanter resultaat.                                                                            |



### Correcte verwijdering van het apparaat (elektrische en elektronische apparatuur).

(Van toepassing in de Europese Unie en andere Europese landen die systemen voor gescheiden inzameling hebben ingevoerd). De EU-richtlijn betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) 2012/19/EU vereist dat gebruikte huishoudelijke apparaten niet via het normale huishoudelijk afval mogen worden weggegooid. Gebruikte apparaten moeten gescheiden worden ingezameld om het terugwinningspercentage en de recycling van de materialen waarvan ze zijn gemaakt te optimaliseren en de impact op de menselijke gezondheid en het milieu te verminderen. Het symbool van de doorgekruiste afvalbak is op alle producten aangebracht als herinnering aan de verplichtingen van gescheiden inzameling. Consumenten moeten contact opnemen met de lokale autoriteiten of hun winkelier over de procedure die ze moeten volgen voor het ophalen van hun apparaat.

- Niet-contractuele foto
- Bezorgd over de kwaliteit van zijn producten, behoudt de fabrikant zich het recht voor om zonder voorafgaande kennisgeving wijzigingen aan te brengen



**LIVOO**

BP 61071

67452 Mundolsheim – FRANCE