

Notice d'utilisation

User Manual

Référence : **DOC305**

Friteuse sans huile Grill 6 L

Air fryer Grill 6 L



LIVOO

Version : v.1.0



Figure 1

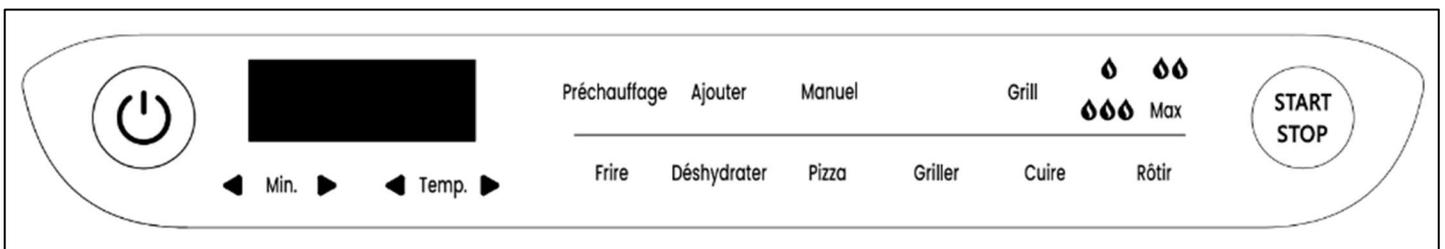


Figure 2

Merci d'avoir choisi un produit Livoo et Marmiton !

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 des recettes prêtes à l'emploi avec ta nouvelle friteuse sans huile grill. Il te suffira de scanner le Qr code présent sur le produit pour avoir accès aux recettes à tout moment. Avec ses 8 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

Livoo, complice de votre quotidien jusque sur les réseaux



@Livoo



@livoo_officiel



@Livoo

www.livoo.fr

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. Ne couvrez pas l'entrée d'air ou la sortie d'air lorsque l'appareil est en marche.
4. Ne touchez pas l'intérieur de la friteuse lorsque l'appareil est en marche. Risque de brûlures !
5. 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. (*)
6. 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.

7. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

8. 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.

9. Gardez l'appareil et son câble hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

10. Gardez le cordon d'alimentation loin des surfaces chaudes de l'appareil et de toute autres sources de chaleur.

11. Assurez-vous que l'appareil est correctement branché.

12. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système séparé de commande à distance.

13. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de matières inflammables, comme une nappe ou un rideau.

14. 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.

15. N'utilisez jamais l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.

16. Éteignez immédiatement l'appareil et débranchez-le s'il émet de la fumée.

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

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

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

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

21. En ce qui concerne les détails sur la façon de nettoyer les surfaces qui sont au contact des denrées alimentaires ou de l'huile, référez-vous au paragraphe « nettoyage et entretien » ci-après de la notice.

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

23. 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

24. 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 1700W

Schéma de l'appareil : Figure 1

1	Couvercle
2	Protection intérieure lavable
3	Panneau de commande
4	Poignée

5	Panier cuisson
6	Cuve
7	Plaque pour grill
8	Brosse

Fonctions du panneau de commande : figure 2

Marche / Arrêt  : appuyez sur ce bouton pour allumer ou éteindre l'appareil.

Modes de cuisson prédéfinis : vous pouvez choisir 8 modes de cuissons correspondant aux 8 types de cuissons les plus courantes.

Manuel : réglage manuel des durées et températures de cuisson.

Préchauffage : Appuyez sur le bouton START/STOP pour commencer le préchauffage après avoir choisi le mode de cuisson prédéfini adapté à vos aliments. Le témoin lumineux de préchauffage s'allume. Le préchauffage dure environ 5 minutes.

La durée ou la température du processus de préchauffage sont prédéfinies et ne peuvent pas être ajustées. Une fois que le préchauffage est terminé, l'appareil émettra un bip sonore et le témoin lumineux du bouton « ajouter » s'allumera. Vous pouvez ajouter vos aliments.

Si vous souhaitez interrompre le préchauffage, appuyez à nouveau sur le bouton START/STOP.

Le bouton start/stop vous permet aussi d'activer la fonction pause durant la cuisson, pour reprendre la cuisson appuyez à nouveau sur ce bouton. Il vous permet également de changer de mode de cuisson en cours d'utilisation.

Temps : vous permet de régler le temps de cuisson jusqu'à 2 heures. Quel que soit le mode de cuisson choisit, vous pouvez changer le temps de cuisson en appuyant sur  ou  pour diminuer ou augmenter le temps de cuisson.

Lorsque vous utilisez le mode de cuisson « grill » appuyez successivement sur « grill » pour sélectionner le temps de cuisson    Max (bas/moyen/élevé/maximum) .

Temp (température) : vous permet de régler la température de cuisson en appuyant sur  pour diminuer ou sur  pour augmenter la température par tranche de 5°C de 50°C à 230°C.

Pause : L'appareil s'éteindra automatiquement si aucune action n'est effectuée pendant quelques minutes en pause. L'appareil s'éteindra également si le mode choisi est arrêté ou annulé.

Frïre : Ce mode vous permet d'obtenir plus de croustillant . Placez le panier cuisson dans la cuve. Mettez vos aliments dans le panier cuisson .

Rôtir : Ce mode vous permet de rôtir vos aliments. Placez le panier cuisson dans la cuve. Mettez vos aliments dans le panier cuisson.

Déshydrater : Ce mode vous permet de déshydrater des fruits ou des légumes. Placez la plaque pour grill dans la cuve. Mettez vos aliments sur la plaque pour grill.

Cuir : Ce mode vous permet de cuire vos aliments directement dans la cuve.

Pizza : Ce mode vous permet de cuire vos pizzas. Placez la grille dans la cuve et mettez votre pizza sur la grille.

Griller : Ce mode vous permet de griller les aliments tout en gardant leur saveur, l'appareil ne préchauffera pas. Placez la plaque pour grill dans la cuve. Mettez vos aliments sur la plaque pour grill.

Grill : Ce mode vous permet de griller les aliments façon barbecue. Placez la plaque pour grill dans la cuve. Mettez vos aliments dans la plaque pour grill.

Modes	Temps de cuisson par défaut	Températures par défaut	Plages de cuisson	Plages de températures
Frïre	18min	205°C	1-60 min	50-230°C
Déshydrater	6h	50°C	30 min-24 h	50-90°C
Pizza	25min	195°C	1-90 min	50-205°C
Rôtir	25min	205°C	1 min-4 h	50-220°C

Cuir	25min	175°C	1 min-2 h	50-205°C
Griller	10min	205°C	1 min-60 min	50-230°C
Grill	20min	150°C basse 	1 min-30 min	Non réglable
		175°C moy 		
		205°C haute 		
		230°C Max		
Manuel	1min	50°C	1min-2h	50-230° C

Avant la première utilisation

Retirez tous les matériaux d'emballage. Nettoyez soigneusement le bac, la plaque pour grill, la cuve 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.

Utilisation de l'appareil

Branchez votre friteuse sans huile grill. Choisissez les accessoires et positionnez-les correctement (cuve, panier cuisson, plaque pour grill). Ajoutez les aliments recouvert d'un peu d'huile.

Attention : Ne touchez pas les accessoires pendant et après l'utilisation car ils deviennent très chauds. Servez-vous de maniques. Réglez la friteuse sans huile en fonction des aliments à cuire.

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

Une fois la cuisson terminée, videz la cuve avec précaution car les aliments et les accessoires 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

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

Nettoyage et entretien

Nettoyez le bac, la plaque pour grill, la cuve après chaque utilisation.

N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques ou de produits de nettoyage abrasifs car cela pourrait endommager l'appareil et ses accessoires.

Débranchez l'appareil et laissez refroidir. Nettoyez la surface extérieure avec un chiffon humide et séchez avec un chiffon sec.



Mise au rebut correcte de l'appareil (Équipement 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!

The collaboration between Marmiton and Livoo is a breath of fresh air. By exploring our shared expertise, we've come up with a product that will simplify your life in the kitchen. How do we do it? By slipping you ready-to-use recipes with your new air fryer grill. Simply scan the Qr code on the product to access the recipes at any time. With its 8 functions, you'll be able to cook a wide range of meat and fish recipes, and even cakes.

The product is adorned with coral accents, Marmiton's signature colour, to bring a positive touch to your kitchen.

Find our entire collection on our website www.livoo.en.

Livoo, your daily companion till social networks



@Livoo



@livoo_officiel



@Livoo

Safety Instructions

Please, take time to read well the instruction sheet before the first use and keep them for a future use.

A misuse of the appliance can damage it or hurt the user. Assure that you use the appliance for the use for which it is designed. We refuse any responsibilities as for the damages by an incorrect use or a bad manipulation.

1. Please check the voltage of the unit corresponds to the voltage of your installation before connecting the appliance.
2. Never immerse the appliance. Never clean the appliance by placing it under the tap. Do not allow water or liquids enter the unit. The appliance contains electronic components. Risk of electric shock!

3. Do not cover the air inlet or the air outlet when the unit is running.
4. Do not touch the inside of the fryer when the unit is running. Risk of burns!
5. 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 (*).
6. 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.
7. Children shall not play with the appliance.
8. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
9. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
10. Keep the power cord away from the hot surface of the appliance and any other heat sources.

11. Make sure the appliance is plugged into your power outlet.
12. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
13. Do not place the unit on or near flammable materials such as a tablecloth or curtain.
14. 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.
15. Never use the appliance for other purposes than those described in this manual.
16. Turn off the power immediately and unplug it if smoke coming out of the unit.
17. Always place the unit on a level surface or a stable surface.
18. Make sure to always unplug the appliance after use.
19. Let cool for about 30 minutes before cleaning.
20. Always keep the appliance clean as it comes in contact with food.

21. Regarding the details on how to clean the surfaces come in contact with food or oil, refer to the following paragraph of the leaflet.
22. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
23. Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.
24. 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 1700W

Drawing of the device:

1	Lid
2	Control panel
3	Splatter shield
4	Handle

5	Cooking basket
6	Tank
7	Grill plate
8	Brush

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.

Control panel functions: Figure 2

Power On/Off  : Press this button to turn the appliance on or off.

Predefined cooking modes: You can choose from 8 predefined cooking modes corresponding to the 8 most common cooking types.

Manual (manuel): Manually adjust cooking times and temperatures.

Preheat préchauffage): Press the START/STOP button to initiate preheating after selecting the appropriate predefined cooking mode for your food. The preheat indicator light will illuminate. Preheating takes approximately 5 minutes.

The preheating time and temperature are preset and cannot be adjusted.

Once preheating is complete, the appliance will emit a beep, and the "add food" button indicator light will come on. You can add your food at this point. If you wish to stop preheating, press the START/STOP button again. The start/stop button also allows you to activate the pause function during cooking. To resume cooking, press the button again. It also allows you to change the cooking mode while in use.

Time (temps): Allows you to set the cooking time for up to 2 hours. Regardless of the chosen cooking mode, you can adjust the cooking time by pressing  or to decrease or  to increase it. When using the "grill" cooking mode, press "grill" successively to select    Max cooking times.

Temp : Allows you to set the cooking temperature by pressing  to decrease or  to increase the temperature in 5°C increments from 50°C to 230°C.

Pause: The appliance will automatically turn off if no action is taken for a few minutes during a pause. It will also turn off if the selected mode is stopped or cancelled.

Fryer (frire): This mode allows you to achieve crispiness. Place the cooking basket in the tank and put your food in the cooking basket.

Roast (rôtir): This mode allows you to roast your food. Place the cooking basket in the tank and put your food in the cooking basket.

Dehydrate (déshydrater): This mode allows you to dehydrate fruits or vegetables. Place the grill plate in the tank and put your food on the grill plate.

Oven Cooking (cuire): This mode allows you to cook your food directly in the tank.

Pizza: This mode allows you to cook pizzas. Place the grill plate in the tank and put your pizza on the grill plate.

Broil (griller): This mode allows you to broil food while retaining its flavour, the appliance will not preheat. Place the grill plate in the tank and put your food on the grill plate.

Grill: This mode allows you to grill food like a barbecue. Place the grill plate in the tank and put your food on the grill plate.

Modes	Time (default)	Temp. (default)	Time ranges	Temp.ranges
Fryer	18min	205°C	1-60 min	50-230°C
Deshydrate	6h	50°C	30 min-24 h	50-90°C
Pizza	25min	195°C	1-90 min	50-205°C
Roast	25min	205°C	1 min-4 h	50-220°C
Bake	25min	175°C	1 min-2 h	50-205°C
Broil	10min	205°C	1 min-60 min	50-230°C
Grill	20min	150°C low 	1 min-30 min	Not adjustable
		175°C med 		
		205°C high 		
		230°C Max		
Manual	1min	50°C	1min-2h	50-230° C

Use of the device

Plug in your air fryer grill. Choose the accessories and position them correctly (tank, cooking basket, grill plate). Add the food coated with a bit of oil.

Caution: Do not touch the accessories during and after use as they become very hot. Use oven mitts. Set the air fryer grill according to the type of food you are cooking.

At mid-cooking, stir the food in the container to ensure even cooking.

Once the cooking is complete, carefully empty the container as the food and accessories are hot. Steam may also escape depending on the type of food in the air fryer grill.

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

Tips: The cooking time will vary depending on the size of your ingredients.

Cleaning and maintenance

Clean the cooking basket, grill plate, and tank after each use. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning products as they could damage the appliance and its accessories. Unplug the appliance and allow it to cool. Clean the outer surface with a damp cloth and dry it with a dry cloth.



LIVOO

BP 61071

67452 Mundolsheim - FRANCE