

# Notice d'utilisation

User Manual

Référence : DOC345CO

Friteuse sans huile 4,5 L

Oil-free deep fryer 4.5 L



**LIVOO**

Version : v.1.1



Figure 1

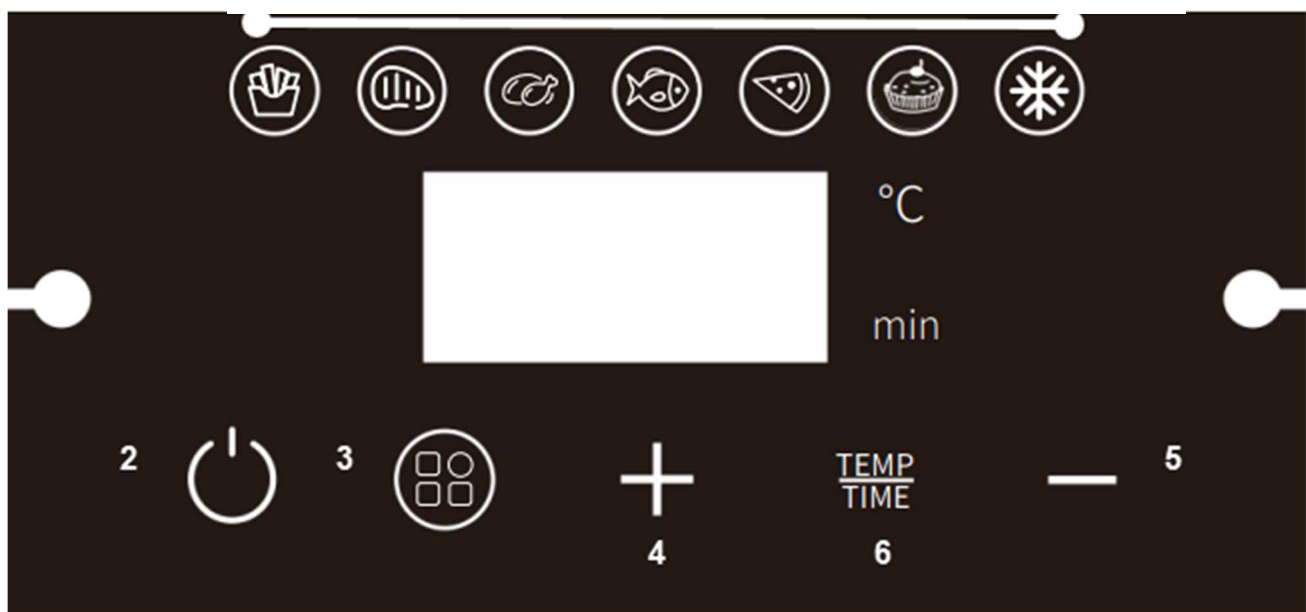


Figure 2

## Merci d'avoir choisi un produit Livoo et Marmiton !

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 30 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 7 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



@Livoo



@livoo\_officiel



@Livoo

### 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

Voltage : 220-240V~50-60Hz Puissance : 1200W Consommation en mode veille : 0.24W

## Schéma de l'appareil : Figure 1

1	Panneau de commande
2	Base
3	Fenêtre

4	Grill
5	Bac
6	Poignée

## Schéma du panneau de commande : figure 2

1	Modes de cuisson
2	Marche/arrêt
3	Réglage menu

4	Augmenter la température et la durée de cuisson
5	Diminuer la température et la durée de cuisson
6	Température et durée de cuisson

## Fonctions du panneau de commande : figure 2

**Marche / Arrêt** : appuyez sur marche arrêt. La température par défaut de l'appareil s'affiche et le temps de cuisson est pré réglée sur 15 minutes. En appuyant une deuxième fois sur le bouton, le processus de cuisson démarre. Appuyez à nouveau sur le bouton pendant 3 secondes, l'appareil s'arrête, après quelques secondes le ventilateur s'arrête et l'appareil s'éteint.

La durée et la température de cuisson prédéterminées par un menu choisi s'applique et s'affiche mais vous pouvez encore la modifier à l'aide des touches + et -.

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)
Frites	100-600	20 -25	200

Viandes blanches	100-500	25 -30	180
Poissons	100-500	25 -30	200
Décongeler	300-450	20-30	50-90
Viandes rouges	160-200	18-22	160-180
Desserts	100 - 500	20 - 25	160-180
Pizza	100 - 500	15	180

**Pause :** appuyez sur marche arrêt en cours de cuisson. L'appareil ne chauffe plus, le ventilateur fonctionne encore 15 secondes avant de s'éteindre, et l'ensemble de l'appareil entre automatiquement en état d'arrêt après 1 minute d'inactivité. Appuyez à nouveau légèrement sur le bouton « marche/arrêt » pour rétablir le fonctionnement de l'ensemble de l'appareil.

**Réglages Prédéfinis (menus) :** en appuyant sur ce bouton, vous pouvez faire défiler 6 modes de cuissons correspondant aux 6 types d'aliments les plus courants. Validez votre sélection en appuyant sur le bouton

**Décongélation :** le temps et la température de décongélation sont pré-réglés par défaut sur 5 minutes à 90°C. Vous pouvez modifier ce réglage en appuyant sur les touches + ou -.

**Minuteur :** 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 :** 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.

**Réglage du temps de cuisson :** 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.

## 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.

Régalez 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

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 30 ready-to-use recipes with your new oil-free fryer. Simply scan the Qr code on the product to access the recipes at any time. With its 7 functions, you'll be able to prepare a wide range of meat and fish recipes, and even bake cakes.

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

Voltage: 220-240V~50-60Hz Power: 1200W Mode off power consumption:0.24W

## Drawing of the device: figure 1

<b>1</b>	Control panel
<b>2</b>	Base
<b>3</b>	window

<b>4</b>	Grid
<b>5</b>	Tray
<b>6</b>	Handle

## Control panel picture: figure 2

<b>1</b>	Cooking Modes
<b>2</b>	Power On/Off
<b>3</b>	Menu Selection

<b>4</b>	Increase Temperature and Cooking Time
<b>5</b>	Decrease Temperature and Cooking Time
<b>6</b>	Display (Temperature and Cooking Time)

# Control Panel Functions

## Power On/Off:

Press the On/Off button. The default temperature will be displayed, and the cooking time is preset to 15 minutes. Press the button a second time to start the cooking process. To stop the appliance, press and hold the button for 3 seconds. After a few seconds, the fan will stop and the device will turn off.

The preset cooking time and temperature from the selected menu will be applied and shown on the display, but you can still adjust them using the + and - buttons.

The table below will help you select the optimal quantity, temperature, and cooking time according to the food. Since ingredients vary in origin, size, and shape, these settings may need to be adjusted.

Ingredients	Qty min-max (g)	Time (min)	Temperature (°C)
Fresh fries	100-600	20 -25	200
White meats	100-500	25 -30	180
Fish	100-500	25 -30	200
Defrost	300-450	20-30	50-90
Red meats	160-200	18-22	160-180
Desserts	100 - 500	20 - 25	160-180
Pizza	100 - 500	15	180

## Pause:

During cooking, press the On/Off button. The appliance will stop heating, and the fan will continue to run for 15 seconds before shutting off. After 1 minute of inactivity, the appliance will automatically enter standby mod. Press the On/Off button again briefly to resume operation.

## Preset Programs:

Press this button to cycle through 6 cooking modes for the most common types of food. Confirm your selection by pressing the button again.

## Defrost Function:

The defrost time and temperature are preset to 5 minutes at 90°C. You can adjust these settings using the + and - buttons.

## Timer:

The default timer is preset to 5 minutes. While the appliance is running, press the Timer button and adjust the time using the + or - buttons. Once set, confirm by pressing the On/Off button.

## Temperature Setting:

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 desired temperature. A long press will scroll faster through the options. Confirm the selection by pressing the Temperature Setting button.

## Cooking Time Setting:

The cooking time can be increased or decreased using the + or - buttons. The time range is from 1 to 60 minutes in 1-minute steps. Confirm the selected time with the Cooking Time Setting button.

## Before First Use

Remove all packaging materials. Thoroughly clean the interior of the basket and the grill 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 let it heat up empty for a few minutes. It may emit a slight odor or smoke, which is normal for new appliances. This does not affect the device's safety.

## Use of the device

Plug in the air fryer. Remove the basket and ensure the grill is properly positioned inside it. Add the food along with a little oil. Slide the basket back into place.

Important: Never use the basket without the grill.

**Caution:** The basket and the device's exterior become very hot during and after use. Use the handle and protective mitts to avoid burns.

Adjust the air fryer settings based on the type of ingredients.

**Halfway through cooking, shake or stir the food for even frying.**

When cooking is complete, carefully remove the basket. Be cautious, as both the food and the grill will be hot, and steam may escape depending on the ingredients.

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

### Tips

- Always preheat your air fryer before use to aid in cooking.
- Cooking time may vary depending on the size of your ingredients.
- Add a bit of oil to fresh potatoes for crispier fries.
- The optimal quantity for crispy fries is about 500 grams.
- Avoid cooking very fatty foods like sausages in the appliance.
- To bake cakes or cook delicate or stuffed foods, place a baking dish inside the basket.
- You can also use the air fryer to reheat food.

## 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.



**LIVOO**

BP 61071

67452 Mundolsheim - FRANCE