

Notice d'utilisation

User Manual

Référence : DOC316

Friteuse sans huile double bacs 9 L- Livoo x Marmiton

Air fryer double tray 9 L- Livoo x Marmiton



LIVOO

Version : v.1.2

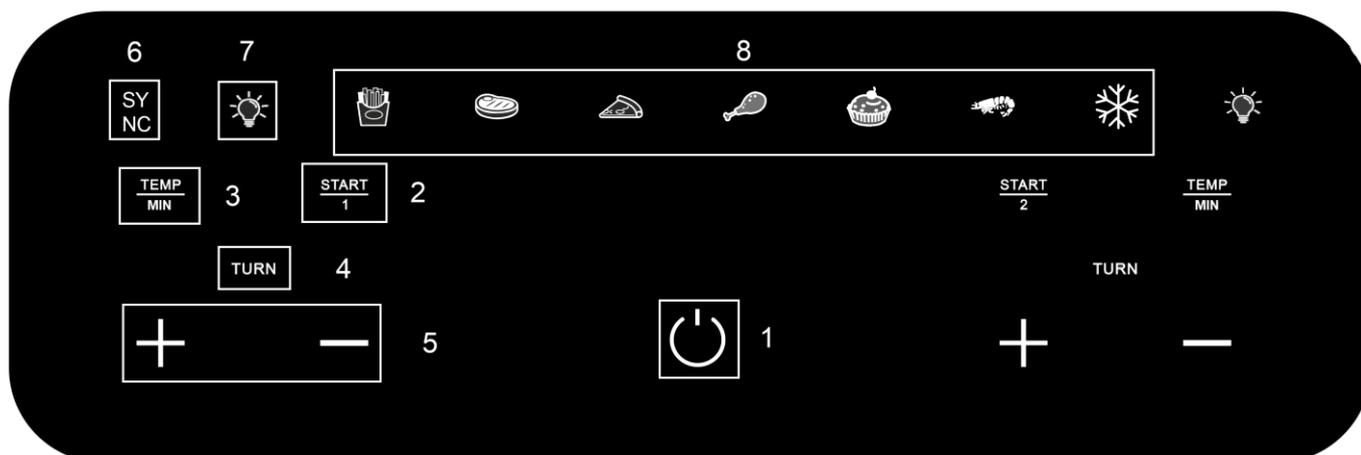


Figure 1

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 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

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. L'appareil peut devenir chaud pendant son utilisation

Caractéristiques techniques

220-240V~50-60Hz 2400W

Consommation en mode veille : 0,26W

Schéma du panneau de commande pour les 2 bacs:

Figure 1

1	Marche / Arrêt	5	Réglage temps et température
2	Démarrage/mise en pause de la cuisson (start)	6	Synchronisation du temps de cuisson
3	Temps / température de cuisson	7	Eclairage intérieur du bac
4	Avertissement pour retourner les aliments (Turn)	8	Réglages Prédéfinis

Fonctions du panneau de commande pour les 2 bacs

Marche / Arrêt (touche 1) : appuyez pendant 3 secondes. Appuyez ensuite sur start 1 pour allumer le bac de gauche et/ou start 2 pour allumer le bac de droite. La température par défaut de l'appareil s'affiche et le temps de cuisson est pré réglé sur 30 minutes. En appuyant une deuxième fois sur ce bouton, le processus de cuisson démarre. En appuyant à nouveau sur ce bouton, la cuisson se met en pause. Pour éteindre l'appareil, appuyez sur le bouton marche/arrêt pendant 3 secondes. La ventilation s'éteindra au bout de 15 secondes et vous entendrez un bip avant l'arrêt total de l'appareil

Réglages Prédéfinis (touche 8) : en appuyant sur l'une de ces touches, vous pouvez choisir parmi 7 modes de cuissons correspondant aux 7 types d'aliments les plus courants. Validez votre sélection en appuyant sur le bouton start 1 ou start 2. La durée et la température de cuisson prédéterminées sont fonctionnelles et s'affichent mais vous pouvez encore les modifier à l'aide des touches 5 et 3. Le tableau ci-dessous vous aidera à sélectionner la température et le temps de cuisson selon les aliments. Comme les ingrédients diffèrent de part leur origine, leur taille et leur forme, ces réglages sont donnés à titre indicatif.

Ingrédients	Temps (min)	Température (°C)
Frites 	15	200
Viandes blanches 	15	200
Crustacés 	15	180
Pizza 	15	200
Décongélation 	15	80
Viandes rouges 	15	180
Desserts 	17	180

Décongélation : le temps et la température de décongélation sont pré réglés par défaut sur 30 minutes à 180°C. Vous pouvez modifier ce réglage en appuyant sur les touches + ou -.

Réglage de la température / minuterie (touche 3, bac 1 et/ou bac 2) : la température peut être réglée par palier de 5°C. La plage de température disponible est de 80°C à 200°C. Appuyez sur TEMP/MIN puis sur les touches + ou – pour choisir la température. Un appui long permet de faire défiler plus rapidement les températures, validez en appuyant sur la touche start 1 et/ou start 2 puis réglez la minuterie. La durée préréglée par défaut est de 5 minutes, appuyez sur TEMP/MIN puis ajustez la durée en appuyant sur les touches + ou -. Une fois le réglage terminé, validez en appuyant sur la touche start 1 et/ou start 2.

Lampe (touche ampoule 7) : la friteuse possède un éclairage incorporé qui vous permet de suivre la cuisson à tout moment, vous pouvez l'éteindre ou l'allumer en appuyant sur la touche ampoule du bac 1 et/ou du bac 2. De plus lorsque chaque programme prédéfinis démarre, la lampe s'allume puis s'éteint.

TURN (touche 4) : La touche TURN émet trois bips et clignote pour vous avertir qu'il faut mélanger les aliments dans le bac afin qu'ils soient uniformément frits.

SYNC (touche 6) : cette touche vous permet de synchroniser les fins de cuisson des 2 bacs. Une fois vos temps de cuisson réglés, appuyez sur SYNC pour lancer cette fonction.

Avant la première utilisation

Retirez tous les matériaux d'emballage. Nettoyez soigneusement l'intérieur des tiroirs et les grilles avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge non abrasive. Essayez 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 les bacs et assurez-vous que les grilles soient bien positionnées dans les bacs. Ajoutez les aliments dans le ou les bacs souhaités avec un peu d'huile. Remettez-les en place. N'utilisez jamais les bacs sans les grilles.

Attention : Ne touchez pas les parois des bacs et de l'appareil pendant et après l'utilisation car ils deviennent très chauds. Servez-vous des poignées et de maniques.

Réglez la friteuse sans huile en fonction des ingrédients choisis.

Une fois la cuisson terminée, retirez les bacs. Videz-les avec précaution car les aliments et les grilles 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.

Remarque : En cas de coupure de courant, votre friteuse gardera en mémoire le réglage effectué et redémarrera automatiquement. La friteuse bénéficie également d'une protection anti-surchauffe qui arrêtera la cuisson automatiquement.

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.

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

Placez un moule ou un plat allant au four dans les paniers de la friteuse 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

Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir. Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide et séchez-le avec un chiffon sec.

Nettoyez les bacs et les grilles avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge non abrasive.

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

Problèmes et solutions

Problèmes	Raisons	Solutions
Après avoir branché l'alimentation, le voyant d'alimentation ne s'allume pas ou ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché	Branchez l'appareil
	La touche marche arrêt ne fonctionne pas	Contactez le service après-vente
	Le bac n'est pas bien en place	Poussez le bac et mettez le bien en place
Aliments pas ou mal chauffés	Les câbles internes sont endommagés	Contactez le service après-vente
	La sortie de la carte de circuit imprimé est anormale ou endommagée.	Contactez le service après-vente
	Le câble du capteur s'est détaché ou le capteur est endommagé	Contactez le service après-vente
L'affichage n'est pas normal, les touches fonctionnent mal	Les composants sont endommagés	Contactez le service après-vente



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!

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 15 ready-to-use recipes with your new air fryer. Simply scan the Qr code on the product to access the recipes at any time. With its 6 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.

You can 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!
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 2400W

Power consumption in standby mode: 0.26W

Drawing of the device:

Figure 1

1	on/off Switch	5	Time/ temperature setting
2	Preset settings Start/pause cooking (start 1 et 2)	6	Synchronisation of cooking times
3	Cooking time / temperature	7	Inside lighting of the tray
4	Warning for turning food (Turn)	8	Preset settings

Control Panel Functions for the both trays

Start/Stop (button 1): press for 3 seconds. Press start 1 to switch on the left-hand tray and/or start 2 to switch on the right-hand tray. The appliance's default temperature is displayed and the cooking time is preset to 30 minutes. Press this button a second time to start the cooking process. Pressing this button again pauses the cooking process. To switch off the appliance, press the on/off button for 3 seconds. The fan will switch off after 15 seconds and you will hear a beep before the appliance switches off completely.

Predefined settings (button 8): by pressing one of these buttons, you can choose from 7 cooking modes corresponding to the 7 most common types of food. Confirm your selection by pressing the Start/Stop button. The preset cooking time and temperature will be displayed, but you can still change them using buttons 5 and 3.

The table below will help you select the quantity, temperature and cooking time for each food. As ingredients differ in origin, size and shape, these settings are given as a guide only.

Ingredients	Temps (min)	Temperatures (°C)
Fries 	15	200
White meats 	15	200
Shell Fish 	15	180
Pizza 	15	200

Frozen		15	80
Red meat		15	180
Desserts		17	180

Defrosting: by default, the defrosting time and temperature are preset to 30 minutes at 180°C. You can change this setting by pressing the + or - keys.

Setting the temperature / timer (button 3 tray 1 and/or tray 2): the temperature can be set in 5°C increments. The temperature range available is 80°C to 200°C. Press TEMP/MIN then + or - to select the temperature. A long press will scroll through the temperatures more quickly, confirm by pressing the start 1 and/or start 2 button then set the timer. The default preset time is 5 minutes, press TEMP/MIN then adjust the time by pressing the + or - buttons. Once the setting is complete, confirm by pressing the start 1 and/or start 2 button.

Light (light bulb button 7): the fryer has a built-in light that allows you to follow the cooking process at all times. You can switch it on or off by pressing the light bulb button on tray 1 and/or tray 2. In addition, when each predefined programme starts, the light switches on and off.

TURN (button 4): The TURN button beeps three times and flashes to warn you to mix the food in the tray so that it is evenly fried.

SYNC (button 6): This button allows you to synchronise the cooking times of the 2 trays. Once you have set your cooking times, press SYNC to start this function.

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 smell. This is normal for many appliances and does not affect the safety of your device.

Use of the device

Plug in your air fryer, remove the trays and make sure the grids are positioned correctly in the trays. Add the food to the desired tray(s) with a little oil. Replace them. Never use the trays without the grids.

Caution: Do not touch the sides of the trays and the appliance during and after use as they become very hot. Use the handles and potholders.

Adjust the air fryer according to the ingredients you have chosen.

Once you have finished cooking, remove the trays. Empty them carefully as the food and grids are hot. Steam may also escape, depending on the type of food in the air fryer. Unplug the appliance and wait at least 30 minutes before cleaning.

Note: In the event of a power cut, your fryer will remember the setting you made and restart automatically. The fryer also has an overheating protection that will stop cooking automatically.

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.

Avoid cooking very fatty foods, such as sausages, in the appliance.

Cleaning and maintenance

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.

Avoid using metal kitchen utensils or abrasive cleaning products, as they may damage the non-stick coating.

Troubleshooting tips

Problèmes	Raisons	Solutions
After plugging in the power supply, the power light does not come on or does not work	The appliance is not plugged in	Plug in the appliance
	The on/off button does not work	Contact the after-sales service
	The tray is not firmly in place	Push the tray in and fit it securely in place
Food is not heated or is heated incorrectly	The internal cables are damaged	Contact the after-sales service
	The output from the printed circuit board is abnormal or damaged.	Contact the after-sales service
	The sensor cable has come loose or the sensor is damaged	Contact the after-sales service
The display is not normal, the buttons do not work properly	The components are damaged	Contact the after-sales service



LIVOO

BP 61071

67452 Mundolsheim – FRANCE