

Notice d'utilisation

User Manual

Référence : DOC346CO

Friteuse sans huile avec séparateur 10 L

Air fryer with divider 10 L



LIVOO

Version : v.1.2

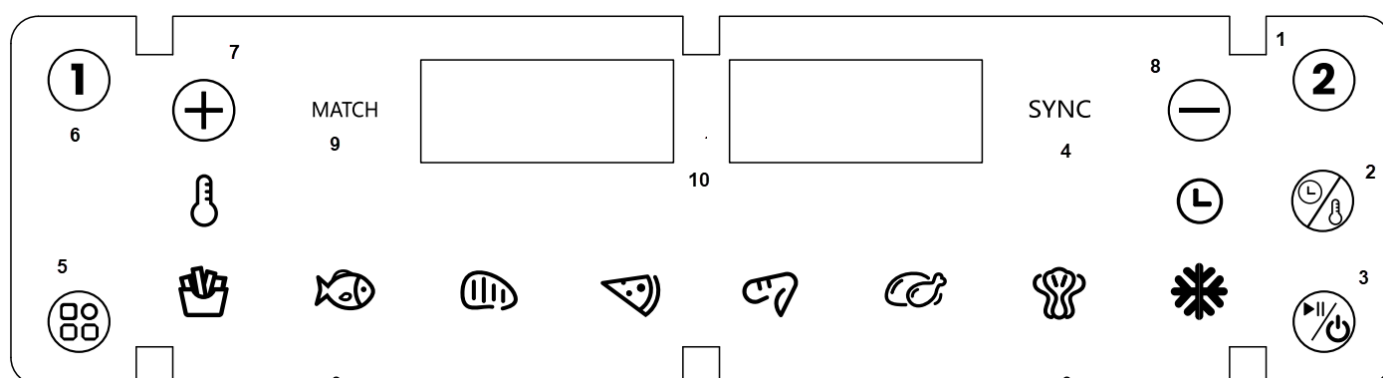


Figure 2

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 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 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

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 : 2400W
Consommation en mode veille : 0.37 W

Schéma de l'appareil : figure 1

1	Ecran tactile
2	Séparateur
3	Grille

4	Poignée
5	Bac

Schéma du panneau de commande : Figure 2

1	Compartiment droit
2	Touche réglage température et minuterie
3	Touche marche arrêt
4	Touche SYNC
5	Menu

6	Compartiment gauche
7	Touches pour augmenter la température ou la durée
8	Touche pour diminuer la température ou la durée
9	Touche MATCH
10	Ecran

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.

Fonctions du panneau de commande

Définir un menu

Après la mise sous tension de l'appareil, tous les indicateurs et affichages numériques s'allument pendant 1 seconde puis s'éteignent. En même temps, le buzzer retentit et le voyant d'alimentation s'allume. Appuyez sur la touche marche arrêt (touche 3 – figure 2) pendant 0,5 seconde pour allumer l'appareil. Une fois la machine démarrée, le voyant du bouton marche arrêt reste allumé en permanence, ainsi que les autres voyants.

Choisissez le compartiment gauche ou droit selon vos besoins (touche 6 ou 1 – figure 2).

Si vous avez choisi le compartiment gauche, l'écran affiche la durée/température de cuisson par défaut qui est de 180°C/15 min. La température et le temps s'affichent en alternance, les voyants correspondants s'allument tandis que l'écran affiche "----" pour le compartiment droit.

Appuyez sur la touche menu pour sélectionner un menu (touche 5 – figure 2). Le voyant du menu choisit clignote, les autres restent allumés. L'écran affiche la température du menu sélectionné.

Une fois le réglage terminé, appuyez sur le bouton marche arrêt pour démarrer la cuisson. Le voyant du menu sélectionné reste allumé, les autres s'éteignent, et l'appareil commence à fonctionner.

Si besoin, procédez de même pour le compartiment droit.

Définir un réglage

Si vous voulez modifier le réglage de la température ou la durée du menu (touche 2 – figure 2) ou définir vous-même la température/la durée sans choisir un menu, réglez la température et la durée (touche 7 et 8 – figure 2).

Si vous souhaitez régler le compartiment gauche alors que le compartiment droit est en cours de cuisson, appuyez d'abord sur la touche compartiment gauche (touche 6 – figure 2), effectuez les réglages nécessaires, puis appuyez sur la touche marche/arrêt pour que les deux compartiments se remettent à fonctionner simultanément.

Pendant que l'appareil est en fonctionnement, si vous appuyez sur une touche, les voyants, les indicateurs de menu et des compartiments clignotent. L'appareil interrompt le menu lancé et le ventilateur continue de fonctionner pendant 60 secondes avant de s'arrêter.

Pour mettre en pause uniquement un compartiment, sélectionnez le compartiment gauche ou droit puis appuyez sur le bouton marche/arrêt. L'écran affiche la température et le temps du menu sélectionné en alternance.

Pour arrêter la cuisson, maintenez la touche marche/arrêt enfoncée pendant 2 secondes lorsque l'appareil fonctionne. Un signal sonore retentit et les deux compartiments cessent de fonctionner simultanément. L'écran affiche "OFF" et tous les autres voyants s'éteignent.

Si vous souhaitez arrêter l'un des compartiments, sélectionnez le compartiment (touche 1 ou 6 – figure 2) puis maintenez la touche marche/arrêt enfoncée pendant 2 secondes. L'écran affichera "OFF".

En mode fonctionnement, si vous devez modifier la température ou la durée de cuisson, sélectionnez d'abord le compartiment concerné, puis procédez au réglage.

Note : Après 5 secondes sans opération, l'appareil quitte le mode de réglage.

Après avoir sélectionné un compartiment, maintenez la touche du compartiment gauche ou droit enfoncée pour annuler la sélection.

Fonction mémoire

Cet appareil dispose d'une fonction « mémoire ». Par exemple, si lors de l'utilisation du compartiment gauche, le menu "Ailes de poulet" est sélectionné, celui-ci sera mémorisé pour la prochaine utilisation, tant que l'alimentation n'est pas coupée. La mémoire est effacée après 1 heure d'arrêt.

Fin de cuisson synchronisée

Après avoir allumé l'appareil, si vous choisissez des menus ou des températures/temps de cuisson différents pour chaque compartiment, appuyez sur la touche du compartiment gauche, définissez le menu ou la température/temps de cuisson. Appuyez ensuite sur la touche du compartiment droit, l'écran affiche SYNC, appuyez sur SYNC, puis définissez le menu ou la température/temps de cuisson du la touche du compartiment droit.

Appuyez ensuite sur la touche marche arrêt : le compartiment ayant la cuisson la plus longue commence à fonctionner, tandis que l'autre affiche "HOLD" et attend.

Lorsque les deux compartiments atteignent le même temps restant, ils poursuivent la cuisson simultanément.

Copier un menu

Après avoir allumé l'appareil, si vous voulez choisir des menus ou des températures/temps de cuisson identiques pour chaque compartiment, appuyez sur la touche la touche du compartiment gauche et définissez le menu ou la température/temps de cuisson. L'écran affiche MATCH, appuyez sur la touche MATCH. L'autre compartiment adopte automatiquement les mêmes réglages. Appuyez sur la touche marche/arrêt et les compartiments fonctionnent sous le même menu ou la température/temps de cuisson que vous aurez déterminés.

Une fois en fonctionnement, l'affichage MATCH s'éteint et cette fonction ne peut plus être modifiée.

Fonction retournement

Pour certaines recettes nécessitant de retourner les aliments à mi-cuisson, un signal sonore retentit 5 fois et l'écran affiche TURN.

Utilisation de l'appareil

Branchez votre friteuse sans huile, retirez le bac et assurez-vous que la grille et le séparateur soient bien positionnés. Ajoutez les aliments avec un peu d'huile. Remettez le bac en place. N'utilisez jamais l'appareil 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, le séparateur et les grilles 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, le séparateur et les grilles 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.



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 and Marmiton 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 8 functions, you'll be able to prepare a wide range of meat and fish recipes, and even bake cakes. 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

Voltage : 220-240V~50-60Hz Power : 2400W

Power consumption in off mode: 0.37W

Drawing of the device

1	Touch screen
2	Divider
3	Grill

4	Handle
5	Tray

Drawing of the control panel: Figure 2

1	Right compartment
2	Temperature and timer adjustment button
3	Power button

6	Left compartment
7	Buttons to increase temperature or time
8	Button to decrease temperature or time

4	SYNC button
5	Menu

9	MATCH button

Before the first use:

. Remove all packaging materials. Carefully clean the inside of the drawer 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 allow it to heat without any ingredients for a few minutes. It may emit a slight smoke or smell – this is normal for many appliances and does not affect its safety.

Using the Appliance

Selecting a Menu

After powering on the device, all indicators and digital displays light up for 1 second, then turn off. Simultaneously, a buzzer sounds and the power indicator lights up. Press the power button (button 3 – Figure 2) for 0.5 seconds to turn on the appliance. Once it starts, the power button light remains on along with the other indicators.

Select the left or right compartment as needed (button 6 or 1 – Figure 2).

If the left compartment is selected, the screen displays the default temperature/time setting of 180°C / 15 min. Temperature and time alternate on the display, and the corresponding indicators light up, while the right compartment shows "-----".

Press the menu button (button 5 – Figure 2) to choose a menu. The selected menu light flashes while the others remain lit. The screen displays the temperature of the selected menu.

Once settings are complete, press the power button to begin cooking. The selected menu light stays on, the others turn off, and the appliance starts operating.

Repeat the same steps if needed for the right compartment.

Custom Settings

If you wish to change the preset menu temperature or time (button 2 – Figure 2), or manually set your own temperature/time, use buttons 7 and 8 (Figure 2).

If the right compartment is already cooking and you want to adjust the left one, press the left compartment button (button 6 – Figure 2), make the changes, then press the power button so both compartments resume cooking simultaneously.

While the appliance is running, pressing any button will make the lights and indicators flash. The program pauses, and the fan continues running for 60 seconds before stopping.

To pause only one compartment, select the desired one (left or right) and press the power button. The screen alternates between temperature and time for the selected menu.

To stop cooking completely, press and hold the power button for 2 seconds while the appliance is running. A sound will play, and both compartments will stop. The screen will display "OFF" and all indicators will turn off.

To stop only one compartment, select it (button 1 or 6 – Figure 2), then press and hold the power button for 2 seconds. The screen will show "OFF".

During cooking, to adjust temperature or time, first select the corresponding compartment, then make your changes.

Note: After 5 seconds of inactivity, the appliance exits the setting mode.

To cancel a compartment selection, press and hold the left or right compartment button.

Memory Function

This appliance has a memory function. For example, if "Chicken Wings" is selected in the left compartment, it will be saved for the next use as long as the power is not disconnected. Memory is cleared after 1 hour of inactivity.

Synchronized End Cooking (SYNC)

After turning on the appliance, if you set different menus or temperature/time settings for each compartment, press the left compartment button, select your settings, then press the right

compartment button. The screen will show SYNC. Press SYNC, then set the desired program for the right compartment.

Press the power button: the compartment with the longer cooking time will start first, and the other will display "HOLD".

When both compartments reach the same remaining time, they will cook simultaneously.

Menu Copying (MATCH)

After switching on the appliance, if you want to use the same menu or temperature/time for both compartments, press the left compartment button and set the program. The screen displays MATCH.

Press the MATCH button – the other compartment will automatically adopt the same settings. Press the power button and both compartments will run using the same settings.

Once started, the MATCH indicator turns off and the function cannot be changed.

Turn Reminder Function

For some recipes that require flipping food halfway through, a beep will sound 5 times and the display will show "TURN".

Using the Appliance

Plug in your air fryer. Remove the drawer and ensure the grill and divider are properly in place. Add your food with a little oil. Reinsert the drawer. Never operate the appliance without the grill.

Warning: Do not touch the sides of the drawer or the unit during or after use, as they become very hot. Use the handle and oven mitts. Set the air fryer based on your chosen ingredients.

Halfway through cooking, stir or shake the food to ensure even frying.

Once cooking is finished, remove the drawer carefully as food and the grill will be hot. Steam may also escape depending on the type of food inside.

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

Tips

- Always preheat the appliance before use for optimal cooking results.
- Depending on the size of your ingredients, cooking time may vary.
- Add a bit of oil to fresh potatoes for a crispier result.
- The ideal quantity for crispy fries is 500 grams.
- Do not cook high-fat foods like sausages in this appliance.
- You can place a baking dish or oven-safe pan in the air fryer basket to bake a cake or cook delicate or stuffed foods.
- The air fryer can also be used to reheat food.

Cleaning and storage

Clean the tray, divider and grills after each use. Do not use metal utensils or abrasive cleaners as they can damage the non-stick coating.

Unplug the appliance and let it cool. Wipe the exterior with a damp cloth and dry with a soft cloth.

Clean tray, divider and grills with warm soapy water and a non-abrasive sponge.

Clean the heating element with a soft, non-metallic brush to remove any food residue.



Correct disposal of the unit (Electrical and Electronic Equipment).

(Applicable in the European Union and the rest of Europe that have adopted separate collection systems countries). The European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal household waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The symbol of the crossed out dustbin is marked on all products to remind the obligations of separate collection. Consumers should contact their local authority or retailer for

information concerning the correct disposal of their product.

- Non contractual illustration
- Product information is subject to change without prior notice



LIVOO

BP 61071

67452 Mundolsheim – FRANCE