

Notice d'utilisation

User Manual

Référence : DOC344

Friteuse sans huile 11L

Air fryer 11L



LIVOO

Version : v.1.0

www.livoo.fr ©MARMITON 2025

www.livoo.fr



Figure 1

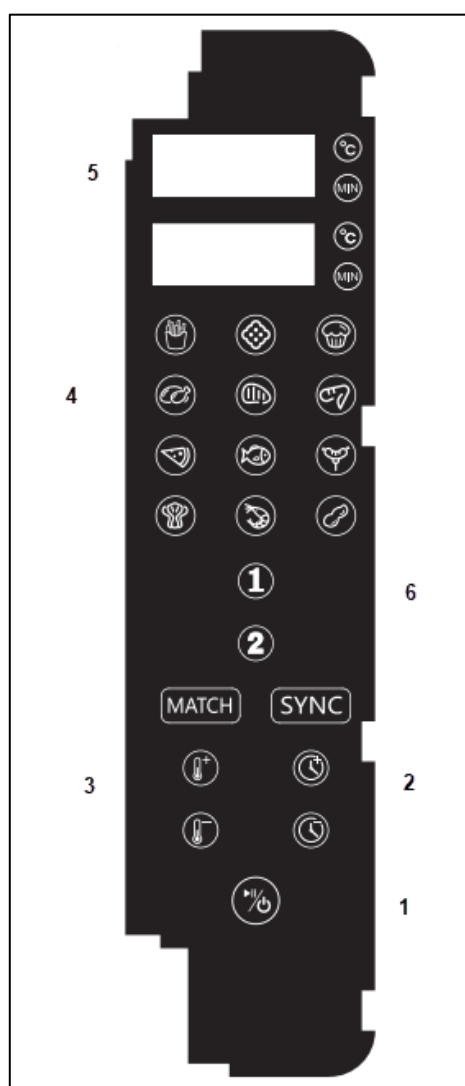


Figure 2

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 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 12 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 : 2800W

Consommation en mode arrêt : 0W – consommation en mode veille : 0.41W passe en mode veille après 5 minutes de non utilisation.

Schéma de l'appareil: Figure 1

1	Panneau de commande
2	Poignée

3	Bac
4	Grille

Schéma du panneau de commande : Figure 2

1	Touche marche arrêt
2	Réglage temps de cuisson
3	Réglage de la température

4	Menus
5	écrans
6	Touches bac 1 et 2

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 (bouton 1 - 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 bac 1 ou 2 selon vos besoins (bouton 6 - figure 2). Si vous avez choisi le bac 1, l'affichage de ce bac s'allume, la durée de cuisson par défaut est de 180°C/15 min.

La température et le temps s'affichent en alternance, les voyants correspondants s'allument tandis que l'écran du bac 2 affiche "-----".

Appuyez sur la touche menu pour sélectionner un menu(bouton 4 - 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 bac 2.

Définir un réglage :

Si vous voulez modifier le réglage de la température ou la durée du menu(bouton 2-3 - figure 2) ou définir vous-même la température/la durée sans choisir un menu , appuyez sur les touches température et durée.

Si vous souhaitez régler le bac 1 alors que le bac 2 est en cours de cuisson, appuyez d'abord sur le bouton du bac 1, effectuez les réglages nécessaires, puis appuyez sur le bouton marche/arrêt pour que les deux bacs 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 bacs 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 le bac 1 ou 2, sélectionnez le bac 1 ou 2 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 le bouton marche/arrêt enfoncé pendant 2 secondes lorsque l'appareil fonctionne. Un signal sonore retentit et les deux bacs cessent de fonctionner simultanément. L'écran affiche "OFF" et tous les autres voyants s'éteignent.

Si vous souhaitez arrêter uniquement le bac 1 ou le bac 2, sélectionnez le bac 1 ou 2 puis maintenez le bouton marche/arrêt enfoncé 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 bac concerné, puis procédez au réglage.

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

Après avoir sélectionné le bac 1 ou le bac 2, maintenez la touche du bac 1 ou 2 enfoncée pour annuler la sélection.

Fonction mémoire :

Cet appareil dispose d'une fonction de mémoire. Par exemple, si lors de l'utilisation du bac 2, 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 voulez choisir des menus ou des températures/temps de cuisson différents pour chaque bac, appuyez sur le bouton du bac 1, définissez le menu ou la température/temps de cuisson, appuyez sur le bouton du bac 2, l'écran affiche **SYNC**, appuyez sur **SYNC**, vous pouvez définir le menu ou la température/temps de cuisson du bac 2.

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

Lorsque les deux bacs 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 bac, appuyez sur le bouton du bac 1, définissez le menu ou la température/temps de cuisson, l'écran affiche **MATCH**, appuyez sur **MATCH**, l'autre bac adopte automatiquement les mêmes réglages. Appuyez sur le bouton marche/arrêt et les deux bacs 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**.

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)
Légumes	100-400	10	160
Poissons	200-500	18	200
Frites fraîches	200-400	24	200
Viandes blanches	200-800	22	200
Viandes rouges	100-600	17	200
Dessert	200-500	18	170

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 ou les bacs et assurez-vous que la ou les grilles soient bien positionnées. 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 des bacs 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 les bacs 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 les bacs 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.

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	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau qu'elles	Veillez à bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter

lorsqu'elles sortent de la friteuse sans huile.	contiennent.	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 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 12 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.

www.livoo.fr

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 : 2800W

Power consumption in off mode: 0W – power consumption in standby mode: 0.41W switches to standby mode after 5 minutes

Device Diagram: Figure 1

1	Control Panel
2	Handful

3	Trays
4	Grids

Control Panel Diagram: Figure 2

1	On/off button
2	Cooking time setting
3	Temperature adjustment

4	Menus
5	Screens
6	Trays 1 and 2 keys

Control panel functions

Set a menu

When the unit is switched on, all indicators and digital displays light up for 1 second and then go out. At the same time, the buzzer sounds and the power LED lights up. Press the ON/OFF button (button 1 – figure 2) for 0.5 seconds to switch the machine on. Once the machine has started up, the power button indicator remains permanently lit, as do the other indicators.

Select tray 1 or 2 as required (button 6 – figure 2). If you have chosen tray 1, the display for this tray lights up, and the default cooking time is 180°C/15 min.

Temperature and time are displayed alternately, the corresponding LEDs light up, while the display for tray 2 shows “----”.

Press the menu button to select a menu (button 4 – figure 2). The LED for the selected menu flashes, while the others remain lit. The display shows the temperature of the selected menu.

Once the setting is complete, press the on/off button to start cooking. The LEDs of the selected menu remain lit, the others go out, and the appliance starts to operate.

If necessary, do the same for tray 2.

Your own setting:

If you want to change the temperature or time setting in the menu (button 2-3 – figure 2), or define the temperature/time yourself without selecting a menu, press the temperature and time buttons.

If you wish to set bin 1 while bin 2 is cooking, first press the button for bin 1, make the necessary adjustments, then press the on/off button to restart both bins simultaneously.

While the appliance is running, if you press any button, the LEDs, menu and bin indicators flash. The unit interrupts the launched menu, and the fan continues to run for 60 seconds before stopping.

To pause bin 1 or 2 only, select bin 1 or 2, then press the on/off button. The display alternates between the temperature and time of the selected menu.

To stop cooking, hold down the on/off button for 2 seconds while the appliance is running. An acoustic signal sounds and both bins stop working simultaneously. The display shows “OFF” and all other lights go out.

If you wish to switch off bin 1 or bin 2 only, select bin 1 or 2 and hold down the on/off button for 2 seconds. The display will show “OFF”.

In operating mode, if you need to change the temperature or cooking time, first select the relevant tray, then make the adjustment.

Note: After 5 seconds without operation, the unit exits setting mode.

After selecting tray 1 or tray 2, hold down the tray 1 or 2 button to cancel selection.

Memory function:

This unit has a memory function. For example, if the “Chicken wings” menu is selected when using tray 2, it will be saved for the next use, as long as the power supply is not switched off.

The memory is erased after 1 hour.

Synchronized end of cooking:

After switching on the appliance, if you want to select different menus or temperatures/cooking times for each tray, press the tray 1 button, set the menu or temperature/cooking time, press the tray 2 button, the display shows SYNC, press SYNC, you can set the menu or temperature/cooking time for tray 2.

Then press the on/off button: the pan with the longer cooking time starts to run, while the other displays “HOLD” and waits.

When both pans reach the same remaining time, they continue cooking simultaneously.

Copying a menu:

After switching on the appliance, if you want to choose identical menus or cooking temperatures/times for each bin, press the button on bin 1, set the menu or cooking temperature/time, the display shows MATCH, press MATCH, the other bin automatically adopts the same settings. Press the on/off button and both bins operate under the same menu or cooking temperature/time you have set.

Once in operation, the MATCH display goes out and this function can no longer be modified.

Turning function :

For certain recipes requiring food to be turned halfway through cooking, a beep sounds 5 times and the display shows TURN.

The table below will help you select the optimal amount, temperature, and cooking time for different foods. As the ingredients differ in their origin, size, and shape, these settings may vary.

Ingredients	Min-max Qtys (g)	Time (min)	Temperature (°C)
Vegetables	100-400	10	160
Pisces	200-500	18	200
Fresh fries	200-400	24	200
White meats	200-800	22	200
Red meats	100-600	17	200
Dessert	200-500	18	170

Before First Use

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

Using the device

Plug in your oil-free fryer, remove the tray(s), and make sure the rack(s) are in the right position. Add the food with a little oil. Put the tray back in place. Never use the tray without the grid.

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

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

Halfway through cooking, mix the food in the tray so that it is evenly fried.

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

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

Advice

Always preheat your appliance before using it to make cooking easier.

Depending on the size of your ingredients, the cooking time will be longer or shorter.

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

The optimal amount for making crispy fries is 500 grams.

Do not cook very fatty foods, such as sausages, in the appliance.

Place a baking pan or dish in the air fryer basket without hot oil if you want to bake a cupcake or if you want to fry fragile foods or filled preparations.

You can also use the oil-free fryer to heat food or preparations.

Cleaning and maintenance

Clean the trays and grids after each use. Do not use metal cookware or abrasive cleaning products as this may damage the non-stick coating.

Unplug the plug from the wall outlet and allow the unit to cool. Clean the outside of the unit with a damp cloth and dry it with a dry cloth.

Clean the trays and grids with warm soapy water and a non-abrasive sponge.

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

Problems and solutions

Trouble	Reasons	Solution
The oil-free fryer won't start	It is not plugged in.	Plug in the oil-free fryer
	The cooking time is not set.	Set the cooking time
The food is undercooked.	There is too much food in the bin	Put less food
	The temperature chosen is too low	Choose a higher temperature
	The cooking time is too short	Increase cooking time
Food is fried unevenly	Some foods need to be stirred	Mix food halfway through cooking
White smoke escapes from the device	The foods used are too fatty	Excess fat overheats and causes this smoke to be released. This does not affect the operation of the device.
Fresh fries are cooked unevenly.	You didn't use the right type of potatoes	Choose special frying potatoes
	You didn't rinse the potato sticks well before frying.	Rinse the fresh fries
Fresh fries are not crispy when they come out of the fryer without oil.	The crispiness of fries depends on how much oil and water they contain.	Be sure to dry the potato sticks thoroughly before adding the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add a little more oil for a crispier result.



LIVOO

BP 61071

67452 Mundolsheim – FRANCE

www.livoo.fr © MARMITON 2025

www.livoo.fr