



LEVO

Instruction Manual

› ENGLISH

LEVO

> Important Safeguards

When using electrical appliances, always follow basic safety precautions, including the following:

- ① Read all instructions and inspect entire device and accessories before operating. If there is any damage, **do not** use and contact info@levooil.com to arrange for examination, repair, or adjustment by an authorized service representative.
- ② We always recommend a fresh clean before using, even for the first use.
- ③ To avoid touching hot surfaces use handles, buttons or additional protection while operating machine. The LEVO infuser automatically locks the lid when the heat is on.
- ④ To protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plugs, or the whole device in water or other liquid or handle with wet hands. Also, **do not** fill the reservoir past the maximum fill line.
- ⑤ Never operate the machine without liquid in the reservoir.
- ⑥ Adult supervision is always required, especially during unpacking, assembly, operation and cleaning of device.
- ⑦ Unplug power supply if there are any abnormalities while in use.
- ⑧ Power off and unplug your LEVO infuser when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- ⑨ Avoid contact with moving parts.
- ⑩ Allow the machine to cool before removing the reservoir for cleaning. Clean hot surfaces with caution. A wet sponge or cloth used on hot surfaces can cause steam burns. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to hot surfaces. We recommend placing the cool reservoir components in the top rack of the dishwasher.
- ⑪ **Do not** impact or hit any components when cleaning or otherwise disassembling.
- ⑫ Keep the power cable away from high temperatures and moisture to avoid aging and damage.
- ⑬ Never operate the appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or after it is dropped or damaged in any manner.
- ⑭ **Do not** let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- ⑮ **Do not** place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- ⑯ Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- ⑰ **Do not** permanently mount to any surface.
- ⑱ The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
- ⑲ For household use only. **Do not** use outdoors.
- ⑳ Do not use appliance for other than intended use.
- ㉑ Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- ㉒ Turn LEVO off before removing plug from wall outlet.

PLEASE SAVE THESE INSTRUCTIONS.

LEVO has a polarized plug (one prong is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

- ① A short power-supply cord should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- ② Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- ③ If a longer extension cord is used:
 - The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
 - The extension cord should be a three prong grounded cord.

> Welcome

You have officially joined the infusion revolution.

Creating infusions is all about understanding a few basic concepts and then letting your imagination take over. With the LEVO infuser, it's virtually impossible to infuse anything incorrectly; you should feel empowered to get creative! Be sure to check out the time and temperature guidelines tool on our website and also your inbox for our exclusive Infusion Guide. If you have any trouble accessing those resources or have specific questions, never hesitate to reach out to us at info@levooil.com!

Table of Contents:

Setup	5
Instructions for routine use	6
Cleaning in the dishwasher	7
User Interface	8
Storage	9
Troubleshooting	10

> Infusing with the LEVO Infuser

The **LEVO** Infuser is designed for infusing fats with just about anything. High-end restaurants, pre-made food conglomerates, and independent chefs use infusion to enhance foods. Skincare, beauty, and other natural product companies also use infusion to incorporate beneficial herbs. Unfortunately, the larger the scale the more solvents and excessive processing are involved; the smaller the scale the more inconvenient (thanks to the mess of traditional methods and short shelf life of fresh herbs). You are about to see how easy it is to incorporate fresh (or dried!) herbs, nuts, fruits, seeds, and more into virtually any recipe, since most call for a fat ingredient! It goes a little something like this: 🎵

.... **But first! Some rules of the road from your friends at LEVO HQ.**

- ① When in doubt, infuse at lower temperatures. This will ensure that all the wholesome goodness (terpenes, nutrition, and aroma) of your ingredients will remain!
- ② We recommend whole herbs (not ground), to prevent unwanted texture in your infusions and final creations!
- ③ The moister the herb, the shorter the shelf life (but always store infusions in a cool, dark place).
- ④ When it comes to fats: the more refined, the higher the smoke point and more neutral the taste. The less refined, the more aroma and good stuff (like healthy fats, antioxidants, and vitamins!) but lower the smoke point.
- ⑤ The longer you infuse, the greater the potency.
- ⑥ See our Infusion Guide Infusing 101 for more details.

> Setup



- 1 Plug the power cord into a power outlet.



- 2 Press and **swipe** the power button downwards to turn the machine on.



- 3 Press child lock button to unlock lid.



- 4 Press **down** on lid to open.



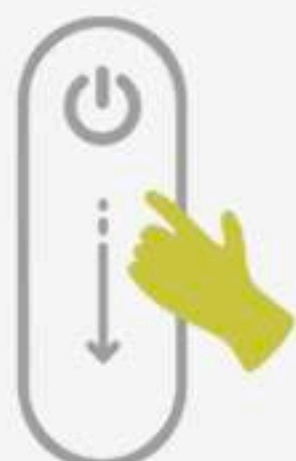
- 5 Place the stirrer on the center mark and pod beside “PLACE POD HERE.”



- 6 The display can be set to show temperature in Celsius or Fahrenheit by **pressing** the temperature + and – buttons simultaneously.



- 6 To release reservoir and avoid damage of dispensing spout, always press the dispense button and lift simultaneously. To re- insert reservoir, hold down the dispense button while lowering into place. Release dispense button when reservoir is securely in place.



- 8 Swipe **down** to power off.

> Instructions for routine use

- 1 **Swipe** down to power on.
- 2 **Press** child lock button to unlock, and **press** down on lid to open.
- 3 **Pack** the herb pod with whatever you wish! It's attached with earth metal magnets beside "**PLACE POD HERE,**" so feel free to remove if that makes it easier to stuff full of delicious and healthy fixin's!
- 4 Measure up to 16oz (no less than 5oz) of any ingestible oil or butter and pour into reservoir. You can put solid butter or solidified oil inside, but we recommend cutting up so as not to protrude or interfere with stirring.
- 5 Enter the desired time (up to 10 hours) and temperature (up to 200F) and then **press** start! If you'd prefer to use the infuser like a slow cooker, just **enter** the temperature and **press** start. The infuser will continue to cook until timer is up, STOP button is pressed, power is turned off, or 10 hours have passed.
- 6 The **LEVO** infuser will automatically activate the child lock on the top lid. During the infusion process, the display will show **INFUSING [REMAINING TIME] [CURRENT TEMPERATURE]**.
- 7 Be patient when initially heating your batch. Much like an oven, the timer on **LEVO** will start counting down once the target temperature is achieved. **LEVO** was designed to preserve the integrity of all ingredients in each infusion by heating slowly.
- 8 When you hear a "beep," the timer is up (unless you didn't set a time, in which case you should hit start again to stop the process at any point). The display will read **LEVO** when the infusion process is stopped, either manually or by the timer.
- 9 Make sure your vessel of choice (we recommend a standard mason jar or recycled jar of a similar size) is placed over the debossed circle on the tray. Then, **press** and hold the droplet to dispense your infusion! Each oil viscosity is different, so dispensing times may vary. There may be more oil in the reservoir than your vessel of choice, so take care not to overfill. Allow the infusion to cool for 5-10 minutes before handling. Depending on ingredients, infused oils are best kept in a refrigerator or cool, dark place.
- 10 After dispensing the finished infusion, some oil may remain in the reservoir. In order to collect the remaining oil, hold the dispense button and gently tilt the reservoir by lifting from the indented corner to drain. Please use caution when doing so as the reservoir may still be hot.
- 11 Turn off and clean after each use.



> Cleaning in the dishwasher (but, feel free to hand wash!)

- 1 Allow the reservoir to cool completely after each use.
- 2 With power on (but not in infusing mode), **hold down** the dispense button and lift reservoir out by placing finger under lip and **pulling** straight up.
- 3 Place the reservoir in the top rack of your dishwasher.
- 4 Place the stirrer and pod into the utensils basket in your dishwasher, or set aside to hand wash.
- 5 Wipe away any spillage from the oil tray beneath the dispenser, splatter on the bottom of the top lid, and residue on temperature probe, after each use with diluted vinegar or your multipurpose cleaner of choice. Any other servicing should be performed by an authorized service representative.



Infusion is not a science. Rather, it's about embracing the spectrum of characteristics across herb and oil families and landing on your preferred flavor profiles and potency. You'll notice that the **LEVO** infuser operates at considerably lower temperatures than a stove top or even a slow cooker (always below boiling), so as to preserve the whole food goodness that's inside your ingredients. By setting the right temperature for your ingredients and adjusting the time to match your desired potency, your infusion will never overheat, your end product will be superior, and you'll know the exact parameters behind your creation for repeated success!

To learn more about oil and butter infusion, and other products to complete your toolkit, visit LEVOoil.com.

> User Interface



Power On / Off - Touch and slide from top to down, the first time for power on. And once time again for power off.



Unlock Button - When opening the lid, Touch the "unlock", then press down the flip can be opened.



Start / Pause - After setting, touch the "start button" to start; and then touch once time again for pause. The default value of the starting temperature is 150F.



Temperature + - Every touch the "temperature +", the number will add "1", touch and hold it will be added every 5 units, and then every 10 units.



Temperature - - Every touch the "temperature -", the number will decrease "1", touch and hold it will be decreased every 5 units, and then every 10 units.



At the same time touch the "temperature + temperature -", switch degrees Co or F (Degrees Celsius or Fahrenheit).



Time + - Every touch the "time +", the number will add "1", touch and hold it will be added every 5 units, and then every 10 units.



Time - - Every touch the "time -", the number will decrease "1", touch and hold it will be decreased every 5 units, and then every 10 units.



Dispense / Take Out - Press and hold it will be taken out the oil (The same operation for taking out the vessel).



> Storage

The **LEVO** infuser prefers to be a feature on your countertop, alongside other appliances, but can be easily stored. Before storing for an extended period, be sure that the reservoir is freshly clean and dry, the top is closed, and the cord is wrapped around the cord keeper. Take care to tuck the end of the plug in neatly, so it does not unravel.

If dust collects on the surface, wipe away with a multipurpose cleaner.

> Troubleshooting

If you have any issues with your machine, check to see whether these troubleshooting instructions solve the issue. If the problem persists, contact info@levooil.com.

Symptom:

The LEVO Infuser does not turn on.

Ensure that the power cord is plugged into a wall outlet. In some cases, a household circuit may become overloaded from the use of electrical appliances, causing the outlet to stop supplying power. Contact info@levooil.com if problems with powering on persist.

Symptom:

Oil spilled beneath the reservoir.

No worries! **LEVO**'s heating mechanism and electronics are protected. Before using again, swipe the power off and unplug the device. Then, while pressing the dispense button to release, lift the reservoir up and out of the device and set aside. Use a multipurpose cleaner to wipe away oil from the inside of the device and run the reservoir (plus stirrer and pod) through a normal cleaning cycle in your dishwasher before putting back in place.

LEVVO





LEVO

Manual de instrucciones

➤ ESPAÑOL

LEVO

> Precauciones Importantes

Cuando utilice electrodomésticos, siempre siga las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

- ① Lea todas las instrucciones e inspeccione todo el dispositivo y sus accesorios antes de ponerlo en funcionamiento. Si hay algún daño, no lo utilice y contacte a info@levooil.com para gestionar una revisión, reparación o ajuste mecánico por un representante autorizado.
- ② Siempre recomendamos limpiar el dispositivo antes de utilizarlo, incluso antes del primer uso.
- ③ Para evitar el contacto con superficies calientes, utilice asas, botones o protección adicional durante la operación de la máquina. El infusor LEVO bloquea automáticamente la tapa cuando el calor está encendido.
- ④ Para protegerse contra el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o todo el dispositivo en agua o líquido o úselo con las manos mojadas. No llene el recipiente por encima de la línea de llenado máximo.
- ⑤ Nunca ponga en funcionamiento la máquina sin líquido en el contenedor.
- ⑥ Siempre se requiere de la supervisión de un adulto, especialmente durante el empaque, ensamblaje, puesta en funcionamiento y limpieza del dispositivo.
- ⑦ Desconecte la fuente de energía si hay alguna irregularidad durante el uso.
- ⑧ Apague y desconecte el infusor LEVO cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje enfriar antes de poner o quitar partes.
- ⑨ Evite el contacto con partes móviles.
- ⑩ Permita que la máquina se enfríe antes de remover el contenedor para su limpieza. Limpie las superficies calientes con precaución. Una esponja o trapo húmedo utilizado en superficies calientes puede ocasionar quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden causar emisiones nocivas si se aplican a superficies calientes. Le recomendamos colocar los componentes fríos del contenedor en la rejilla superior del lavaplatos.
- ⑪ No golpee ningún componente mientras limpia o desarma el infusor.
- ⑫ Mantenga el cable de alimentación lejos de las altas temperaturas y la humedad para evitar el envejecimiento y el daño.
- ⑬ Nunca opere un electrodoméstico que posea un cable o enchufe dañado, que haya presentado fallas o que se haya caído o dañado de alguna manera.
- ⑭ No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o sobre superficies calientes.
- ⑮ No lo coloque sobre o cerca de hornallas eléctricas o a gas calientes ni en un horno encendido.
- ⑯ Se debe tener extrema precaución al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- ⑰ No lo monte de manera permanente a ninguna superficie.
- ⑱ El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por el fabricante pueden ocasionar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- ⑲ Sólo para uso doméstico. No utilizar en exteriores.
- ⑳ Sólo utilice este electrodoméstico para el uso indicado.
- ㉑ Una supervisión cercana es necesaria cuando cualquier aparato es usado por o cerca de niños.
- ㉒ Apague LEVO antes de retirar el enchufe de la toma de corriente.

POR FAVOR, GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

LEVO tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en una toma polarizada de una sola manera. Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si todavía no encaja, póngase en contacto con un electricista cualificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.

- ① Se debe usar un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que se enreden o se tropiecen con un cable más largo.
- ② Los cables de extensión más largos están disponibles y pueden usarse si se ejerce cuidado en su uso.
- ③ Si se utiliza un cable de extensión más largo:
 - La clasificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser por lo menos tan grande como la capacidad eléctrica del aparato.
 - El cordón debe estar dispuesto para que no se cuelgue sobre la encimera o sobre la mesa donde pueda ser tirado por los niños o tropezado involuntariamente.
 - El cable de extensión debe ser un cable de tres clavijas conectado a tierra.

> Bienvenido.

Usted se ha unido oficialmente a la revolución de la infusión.

Par crear infusiones se necesita entender algunos conceptos básicos y luego dejar que su imaginación se encargue. Con el infusor LEVO es prácticamente imposible infusionar algo de manera incorrecta; ¡Debe sentirse facultado para ser creativo! Asegúrese de verificar las guías de tiempo y temperatura en nuestro sitio web y también en su bandeja de entrada para obtener nuestra guía de Infusión exclusiva. Si usted tiene algún problema para acceder a esas fuentes o tiene preguntas específicas, ¡no dude en contactarnos en info@levooil.com!

Advertencia: El seguimiento de los procedimientos adjuntos puede resultar en una obsesión de DIY (Hágalo usted mismo).

Tabla de Contenidos:

Instalación	5
Instrucciones para uso normal	6
Limpieza en el lavavajillas	7
Interfaz de usuario	8
Almacenamiento	9
Solución de problemas	10

> Realizar una Infusion con el infusor LEVO

El Infusor **LEVO** está diseñado para infundir grasas con casi cualquier cosa. Los restaurantes de alto nivel, los conglomerados de comida prefabricada y los chefs independientes utilizan infusiones para mejorar las comidas. Las compañías de productos para el cuidado de la piel, la belleza y de productos naturales también utilizan infusiones para incorporar hierbas beneficiosas. Desafortunadamente, a mayor escala se utiliza mayor cantidad de solventes y un procesamiento excesivo; a menor escala, se hace más inapropiado (debido a las complicaciones de los métodos tradicionales y a la corta vida útil de las hierbas frescas). Usted está a punto de ver qué tan fácil es incorporar hierbas frescas (¡o secas!), nueces, frutas, semillas y más en prácticamente cualquier receta, ¡ya que la mayoría requiere un ingrediente graso! Y se realiza de la siguiente manera: 🎵

.... Pero antes, algunas reglas a seguir proporcionadas por sus amigos en LEVO HQ.

- 1 Cuando tenga dudas, realice la infusión a temperaturas más bajas. ¡Esto le asegurará que permanezca el buen sabor y la calidad (terpenos, condición nutritiva y aroma) de sus ingredientes!
- 2 Le recomendamos hierbas enteras (no molidas), para prevenir una textura no deseada en sus infusiones y creaciones.
- 3 Cuanto más húmeda sea la hierba, más corta será su vida útil (pero siempre almacene las infusiones en un lugar frío y oscuro).
- 4 Cuando de grasas se trate, cuanto más refinada sea, más alto será el punto de humeo y más neutro será el sabor. Cuanto menos refinada, habrá más aroma y mejor calidad (¡como grasas saludables, antioxidantes y vitaminas!), pero el punto de humeo será menor.
- 5 Cuanto más tiempo dure la infusión, mayor será la potencia.
- 6 Consulte nuestra Guía de Infusión Infusing 101 para más detalles.

> Instalación



1 Enchufe el cable de alimentación en el tomacorriente.



2 Presione y deslice el botón de encendido hacia abajo para encender la máquina.



3 Presione el botón de bloqueo para niños para desbloquear la tapa.



4 Presione la tapa hacia abajo para abrirla.



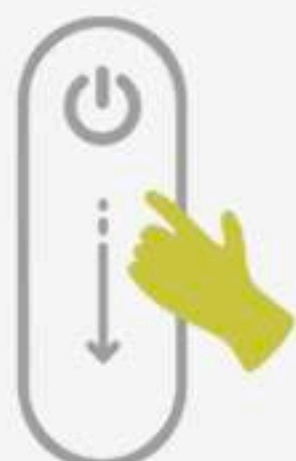
5 Coloque el mezclador en la marca central y coloque el recipiente junto a **“COLOQUE EL RECIPIENTE AQUÍ.”**



6 El monitor puede ser configurado para mostrar la temperatura en grados Celsius o Fahrenheit al presionar los botones de temperatura + y – simultáneamente.



6 Para soltar el contenedor y evitar daño al pico dispensador, siempre presione el botón para dispensar y levántelo simultáneamente. Para volver a insertar el contenedor, mantenga presionado el botón para dispensar mientras lo coloca en su lugar. Suelte el botón para dispensar cuando el contenedor se encuentre colocado de manera segura en su lugar.



8 Deslice el botón para apagar.

> Instrucciones para uso normal

- 1 Deslice el botón de encendido hacia abajo para encender.
- 2 Presione el botón de bloqueo para niños para desbloquear y presione la tapa hacia abajo para abrirla.
- 3 ¡Llene el contenedor de hierbas con lo que usted desee! Está adherido con imanes de metal al lado de **“COLOQUE EL RECIPIENTE AQUÍ,”** ¡así que siéntase libre de quitarlo si eso facilita que llene el contenedor con guarniciones deliciosas y saludables!
- 4 Mida hasta 16oz (no menos de 5oz) de cualquier aceite o manteca comestible y viértalo en el contenedor. Usted puede poner manteca o mantequilla sólida o bien aceite solidificado, pero recomendamos cortarlo en trozos para que no sobresalga o interfiera con el mezclado.
- 5 Ingrese el tiempo (hasta 10 horas) y temperatura (hasta 200F) deseados y luego ¡presione comenzar! Si usted prefiere utilizar el infusor como olla de cocción lenta, sólo ingrese la temperatura y presione comenzar. El infusor continuará la cocción hasta que el temporizador se haya detenido, se haya presionado el botón DETENER, se haya apagado el infusor o hayan pasado las 10 horas.
- 6 El infusor **LEVO** activará automáticamente el bloqueo para niños en la tapa superior. Durante el proceso de infusión, el monitor mostrará **EN FUNCIONAMIENTO [TIEMPO RESTANTE] [TEMPERATURA ACTUAL]**.
- 7 Tiempo para la temperatura - Tenga paciencia al calentar inicialmente su lote. Al igual que un horno, el temporizador en **LEVO** comenzará a contar hacia abajo una vez que la temperatura objetivo se logra. **LEVO** fue diseñado para preservar la integridad de todos los ingredientes en cada infusión calentando lentamente."
- 8 Cuando escuche un "bip," el tiempo habrá finalizado (a menos que usted no haya establecido un tiempo, en ese caso usted deberá presionar el botón comenzar para detener el proceso en cualquier momento). El monitor mostrará **LEVO** cuando el proceso de infusión haya terminado, ya sea manualmente o a través del temporizador.
- 9 Asegúrese que el recipiente elegido (recomendamos un frasco de vidrio estándar o un frasco reciclado de tamaño similar) sea colocado sobre el círculo grabado en la bandeja. Luego, mantenga presionada la gotita para dispensar su infusión. Cada aceite tiene su propia viscosidad, por lo que el tiempo de dispensado puede variar. Puede haber más aceite en el contenedor que la medida del frasco de su elección, así que tenga cuidado de que no se rebalse. Permita que la infusión se enfríe entre 5 y 10 minutos antes de manipularla. Dependiendo de los ingredientes, los aceites de infusión se mantienen mejor en un refrigerador o en un lugar frío y oscuro.
- 10 Aceite restante - Después de dispensar la infusión terminada, puede quedar algún aceite en el depósito. Para recoger el aceite restante, mantenga presionado el botón de dispensación e incline suavemente el depósito elevándolo de la esquina retraída hasta el drenaje. Tenga cuidado al hacerlo, ya que el depósito puede estar caliente.
- 11 Apague y lave después de cada uso.



> Limpieza en el lavavajillas (¡pero siéntase libre de lavarlo a mano!)

- 1 Permita que el contenedor se enfríe completamente luego de cada uso.
- 2 Mientras está encendido (pero no en modo de infusión), deslice hacia abajo el botón dispensador y levante el contenedor hacia afuera colocando un dedo debajo de la tapa y levantando hacia arriba.
- 3 Coloque el contenedor en la rejilla superior de su lavavajillas.
- 4 Coloque el mezclador y el receptáculo en la canasta de utensilios en su lavavajillas o déjelos aparte para lavar a mano.
- 5 Luego de cada uso, limpie con vinagre diluido o su limpiador multiuso de elección cualquier derrame de la bandeja de aceite debajo del dispensador, salpicadura en el fondo de la tapa superior y residuo en la sonda de temperatura. Cualquier otro servicio debe ser realizado por un representante de servicio autorizado.



La Infusión no es una ciencia. Se trata más bien de aprovechar el espectro de características de las familias de hierbas y aceites y lograr sus perfiles y potencias de sabores preferidos. Usted notará que el infusor **LEVO** funciona a temperaturas considerablemente bajas comparado con una cocina u olla de cocción lenta (siempre por debajo del hervor), para así preservar el buen sabor y la calidad de los alimentos que se encuentran en sus ingredientes. Al establecer la temperatura correcta para sus ingredientes y ajustar el tiempo para encontrar su potencia deseada, su infusión nunca se sobrecalentará, su producto final será superior y usted sabrá los parámetros exactos de su creación para obtener éxito una y otra vez.

Para aprender más sobre la infusión de aceite y manteca y otros productos para completar su conjunto de herramientas, visite LEVOoil.com.

> Interfaz del Usuario



Poder Encendido / Apagado - Toque y deslice de arriba hacia abajo, la primera vez que se encienda. Y una vez más para apagar.



Botón de desbloqueo - Al abrir la tapa, toque el "desbloqueo", luego presione el flip puede ser abierto.



Comienzo / Pausa - Después de configurar, toque el "botón de inicio" para iniciar; Y luego toque una vez otra vez para pausar. El valor predeterminado de la temperatura inicial es 150F.



Temperatura + - Cada toque de la "temperatura +", El número agregará "1", toque y manténgalo añadido cada 5 unidades, y luego cada 10 unidades.



Temperatura - - Cada toque la "temperatura -", el número disminuirá "1", toque y manténgalo presionado Se reducirá cada 5 unidades, y luego cada 10 unidades.



Al mismo tiempo toque la "temperatura + Temperatura -", cambie los grados Co o F (Grados Celsius o Fahrenheit).



Tiempo + Cada toque el "tiempo +", el número agregará "1", toque y manténgalo añadido cada 5 unidades, y luego cada 10 unidades.



Tiempo - - Cada vez que toque el "tiempo", el número disminuirá "1", toque y manténgalo disminuyó cada 5 unidades, y luego cada 10 unidades.



Dispensar / Eliminar - Mantenga presionado y se retira el aceite (la misma operación Para sacar el buque).



> Almacenamiento

El infusor **LEVO** está diseñado para ser un artículo más de su mesada junto a otros electrodomésticos, pero puede ser almacenado fácilmente. Antes de almacenarlo por un período extendido, asegúrese que el contenedor esté limpio y seco, que la tapa esté cerrada y que el cable esté envuelto alrededor del guarda cable. Tenga cuidado de plegar el enchufe con precaución, para que no se desenrede.

Si se junta polvo en la superficie, límpielo con un limpiador multiuso.

> Solución de problemas

Si usted tiene cualquier problema con su máquina, verifique si estas resuelven el asunto. Si el problema persiste, contacte a info@levooil.com.

Síntoma:

El Infusor LEVO no enciende.

Asegúrese que el cable de alimentación esté enchufado al tomacorriente. En algunos casos, el circuito eléctrico del hogar puede sobrecargarse con el uso de electrodomésticos, lo que ocasiona que el tomacorriente deje de proveer energía. Contacte a info@levooil.com si persiste el problema con el encendido.

Síntoma:

El contenedor se desbordó accidentalmente y el aceite/manteca se filtró debajo del contenedor.

¡No se preocupe! El mecanismo de calentamiento de **LEVO** y su sistema electrónico están protegidos. Antes de volver a utilizar, colóquelo en modo apagado y desenchufe el dispositivo. Luego, mientras presiona el botón para dispensar, levante el contenedor para sacarlo del dispositivo y déjelo a un costado. Utilice un limpiador multiuso para limpiar el aceite que se encuentre dentro del dispositivo y coloque el contenedor (junto con el mezclador y el recipiente) en su lavavajillas en ciclo normal antes de colocarlos nuevamente en su lugar.

LEVVO





LÉVO

Manuel d'instructions

➤ FRANÇAIS

LÉVO

> Précautions importantes

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, toujours suivre les consignes de sécurité de base, y compris celles présentées ci-dessous :

- ① Lire toutes les instructions et inspecter l'ensemble de l'appareil et les accessoires avant de le faire fonctionner. Si l'appareil est endommagé, ne pas l'utiliser et contacter info@levooil.com pour prendre les dispositions nécessaires afin qu'il soit inspecté, réparé ou réglé par un technicien autorisé.
- ② Nous recommandons que l'appareil soit nettoyé avant chaque utilisation, même lors de la première mise en service.
- ③ Pour éviter de toucher des surfaces chaudes, utilisez des poignées, des boutons ou une protection supplémentaire pendant l'utilisation de la machine. L'infuseur LEVO verrouille automatiquement le couvercle lorsque la chaleur est allumée.
- ④ Pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas plonger le cordon, les bouchons ou tout l'appareil dans l'eau ou le liquide ou l'utiliser avec les mains humides. Ne pas remplir le conteneur au-dessus de la ligne de remplissage maximale.
- ⑤ Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans liquide dans le réservoir.
- ⑥ La supervision par un adulte est toujours nécessaire, en particulier lorsque l'appareil est déballé, monté, en fonctionnement et pendant le nettoyage.
- ⑦ Débrancher l'alimentation électrique si des anomalies surviennent lorsqu'il est en fonctionnement.
- ⑧ Éteignez et débranchez l'infuseur LEVO lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces.
- ⑨ Éviter tout contact avec les pièces mobiles.
- ⑩ Laisser refroidir l'appareil avant de retirer le réservoir pour le nettoyer. Nettoyer les surfaces chaudes avec précaution. Une éponge ou un chiffon humide appliqué (e) sur des surfaces chaudes peut provoquer des brûlures dues à la vapeur. Certains produits nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont utilisés sur des surfaces chaudes. Nous recommandons de placer les composants refroidis du réservoir dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
- ⑪ Ne pas cogner ou heurter les composants lors du nettoyage ou du démontage.
- ⑫ Maintenir le câble d'alimentation éloigné de toutes températures élevées et zone d'humidité pour éviter le vieillissement et la détérioration.
- ⑬ Ne jamais faire fonctionner l'appareil avec un cordon ou une prise endommagé (e), lors d'un mauvais fonctionnement constaté, après qu'il soit tombé ou lorsqu'il est endommagé de quelque façon que ce soit.
- ⑭ Ne laissez pas le cordon suspendu au bord de la table ou sur des surfaces chaudes.
- ⑮ Ne pas placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chaud.
- ⑯ Une extrême prudence doit être utilisée lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- ⑰ Ne pas monter l'appareil de façon permanente sur quelque surface que ce soit.
- ⑱ L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- ⑲ L'appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Ne pas utiliser à l'extérieur.
- ⑳ Utiliser uniquement cet appareil pour l'usage auquel il est destiné.
- ㉑ Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
- ㉒ Éteignez LEVO avant d'enlever la fiche de la prise murale.

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

LEVO a une prise polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche est destinée à s'adapter à une sortie polarisée d'une manière unique. Si la fiche ne rentre pas complètement dans la prise, inversez la fiche. Si cela ne correspond pas toujours, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez en rien la fiche.

- ① Un petit cordon d'alimentation doit être utilisé pour réduire le risque résultant de l'enchevêtrement ou du déclenchement sur un cordon plus long.
- ② Des extensions plus longues sont disponibles et peuvent être utilisées si des soins sont exercés lors de leur utilisation.
- ③ Si une rallonge plus longue est utilisée:
 - La note électrique marquée de la rallonge doit être au moins égale à la puissance électrique de l'appareil.
 - Le cordon doit être agencé de manière à ce qu'il ne dépasse pas le comptoir ou la table où il peut être tiré par des enfants ou se déclencher involontairement.
 - Le cordon de rallonge doit être un cordon à lame à trois broches.

> Bienvenue.

Vous avez officiellement rejoint la révolution de l'infusion.

Pour créer des infusions, il suffit simplement de comprendre quelques concepts de base, puis de laisser libre cours à votre imagination. Avec l'Infuseur LEVO, il est pratiquement impossible de ne pas infuser correctement ; vous devriez vous sentir libre de laisser s'exprimer votre créativité ! Nous vous recommandons de profiter de l'outil de calcul du temps et de la température mis à disposition sur notre site Internet et d'également vérifier votre boîte de réception pour notre Guide exclusif de l'infusion. Si vous avez des difficultés à accéder à ces ressources ou si vous avez des questions spécifiques, veuillez ne jamais hésiter à nous contacter à info@levooil.com!

Avertissement : Le fait de suivre les procédures indiquées dans cette notice peut entraîner une compulsion au « Fait maison ».

Table des matières:

Installation	5
Instructions pour une utilisation régulière	6
Nettoyage au lave-vaisselle	7
Interface utilisateur	8
Rangement	9
Dépannage	10

> Infuser avec l'Infuseur LEVO

L'Infuseur **LEVO** est conçu pour aromatiser les graisses avec à peu près tout. Les restaurants gastronomiques, les plats pré-cuisinés et les chefs indépendants utilisent l'infusion pour rehausser les aliments. Les sociétés spécialisées dans les soins de la peau, la beauté, et autres produits naturels utilisent également l'infusion pour incorporer les propriétés bénéfiques des plantes. Malheureusement, plus l'échelle de distribution est importante, plus les solvants sont nombreux et le traitement est excessif ; plus l'échelle est petite, plus il y a d'inconvénients (les contraintes des méthodes traditionnelles et de la courte durée de conservation des plantes fraîches). Vous allez découvrir combien il est facile d'incorporer des plantes fraîches (ou séchées !), des noix, des fruits, des graines, et plus encore, dans pratiquement toutes les recettes, puisque la plupart nécessite un ingrédient gras ! Voici comment cela se passe: 🎵

.... Mais d'abord... Quelques règles pour y parvenir vous sont présentées par vos amis du siège de LEVO.

- 1 En cas de doute, infusez à des températures plus basses, cela vous permettra de conserver tous les bienfaits de vos ingrédients (terpènes, nutritives, et arôme) !
- 2 Nous vous recommandons des plantes entières (pas moulues), pour empêcher le passage de textures non souhaitées dans vos infusions et créations finales !
- 3 Plus la plante est humide, plus sa durée de vie est courte (mais vous devez toujours conserver les infusions dans un endroit frais et sombre).
- 4 En ce qui concerne les graisses : plus elles sont traitées, plus le point de fumée est élevé et plus le goût est neutre. Moins elles sont traitées, plus il y a d'arôme et plus elles sont riches en éléments nutritifs (comme les graisses saines, les antioxydants et les vitamines !), mais plus le point de fumée est bas.
- 5 Plus vous laissez infuser longtemps, plus l'arôme sera intense.
- 6 Consultez Introduction à l'infusion dans notre Guide de l'infusion (Infusing 101) pour plus de détails.

> Installation



- 1 Branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique.



- 2 Appuyez et faites glisser vers le bas le bouton de mise en marche pour allumer la machine.



- 3 Appuyez sur le bouton de verrouillage-enfant pour déverrouiller le couvercle.



- 4 Appuyez sur le couvercle pour ouvrir.



- 5 Placez l'agitateur sur la marque centrale et le réceptacle à côté de « **PLACER LE RÉCEPTACLE ICI** » (**PLACE POD HERE**).



- 6 L'affichage peut être réglé pour indiquer la température en degrés Celsius ou Fahrenheit en appuyant simultanément sur les boutons + et - de la température.



- 6 Pour retirer le réservoir et éviter d'endommager la buse de distribution, appuyez toujours sur le bouton de distribution tout en soulevant simultanément le réservoir. Pour replacer le réservoir, maintenez le bouton de distribution appuyé tout en l'abaissant pour le remettre en place. Relâchez le bouton de distribution lorsque le réservoir est correctement positionné.



- 8 Faites glisser vers le bas pour éteindre.

> Instructions pour une utilisation régulière

- 1 Faites glisser vers le bas pour allumer.
- 2 Appuyez sur le bouton de verrouillage-enfant pour déverrouiller, puis appuyez sur le couvercle pour ouvrir
- 3 Remplissez le réceptacle avec les plantes aromatiques de votre choix ! Il est fixé grâce à des aimants en Terres rares situés à côté de « **PLACER LE RÉCEPTACLE ICI** » (**PLACE POD HERE**), alors n'hésitez pas à le retirer pour le remplir facilement de ces merveilles délicieuses et saines !
- 4 Mesurez l'une huile alimentaire ou le beurre, jusqu'à 16 onces (455 ml) (pas moins de 5 onces (142 ml)), et versez dans le réservoir. Vous pouvez mettre du beurre solide ou de l'huile solidifiée à l'intérieur, mais nous vous recommandons de les couper en morceaux afin qu'ils ne dépassent pas ou n'interfèrent pas avec le processus d'agitation.
- 5 Saisissez le temps souhaité (jusqu'à 10 heures) et la température (jusqu'à 200 F (93° C)), puis appuyez sur Démarrer ! Si vous préférez utiliser l'infuseur comme une mijoteuse, il suffit de saisir la température et d'appuyer sur Démarrer. La cuisson se poursuivra dans l'infuseur jusqu'à ce que le temps saisi se soit écoulé, que le bouton STOP soit appuyé, l'alimentation électrique soit coupée, ou jusqu'à ce que 10 heures se soient écoulées.
- 6 L'Infuseur **LEVO** déclenche automatiquement le verrouillage-enfant du couvercle supérieur. Pendant le processus d'infusion, l'écran affichera le **[TEMPS RESTANT]** et la **[TEMPÉRATURE ACTUELLE]** de L'INFUSION.
- 7 Soyez patient lors du chauffage initial de votre lot. Tout comme un four, la minuterie sur **LEVO** commencera à compter une fois que la température cible est atteinte. Le **LEVO** a été conçu pour préserver l'intégrité de tous les ingrédients dans chaque perfusion en chauffant lentement.
- 8 Lorsque vous entendez un « bip », le temps enregistré dans la minuterie est écoulé (à moins que vous n'ayez pas défini de temps, dans ce cas, vous devez appuyez sur Démarrer à nouveau pour arrêter le processus à tout moment). L'écran affichera **LEVO** lorsque le processus d'infusion est arrêté, soit manuellement, soit par la minuterie
- 9 Assurez-vous que le récipient que vous avez choisi (nous recommandons un bocal en verre standard ou un bocal en verre recyclé de taille similaire) est bien placé sur l'emplacement arrondi désigné du plateau. Appuyez ensuite et maintenez appuyé la goutte pour laisser s'écouler votre infusion ! La viscosité de chaque huile est différente, le temps d'écoulement peut donc varier. Il est possible que le réservoir puisse contenir plus d'huile que votre récipient, il faut donc faire attention à ne pas le faire déborder. Laissez l'infusion refroidir pendant 5 à 10 minutes avant de l'utiliser. Selon les ingrédients, les huiles infusées se conservent mieux au réfrigérateur ou dans un endroit frais et sombre.
- 10 Après la distribution de la perfusion finie, de l'huile peut rester dans le réservoir. Pour récupérer le reste de l'huile, maintenez le bouton de distribution et inclinez doucement le réservoir en le soulevant du coin en retrait pour l'évacuer. Veuillez faire preuve de prudence lorsque le réservoir est encore chaud.
- 11 Éteignez et nettoyez après chaque utilisation.



> Nettoyage au lave-vaisselle (mais vous pouvez le laver à la main !)

- 1 Laissez le réservoir refroidir complètement après chaque utilisation
- 2 L'appareil étant allumé (mais pas en mode infusion), maintenez le bouton de distribution appuyé et soulevez le réservoir en plaçant le doigt sous le rebord et en tirant vers le haut.
- 3 Placez le réservoir dans le panier supérieur de votre lave-vaisselle.
- 4 Placez l'agitateur et le réceptacle dans le panier des couverts dans votre lave-vaisselle, ou lavez-les à la main.
- 5 Essayez tout déversement d'huile sur le plateau, sous la buse de distribution, les éclaboussures sur le couvercle supérieur, et les résidus sur la sonde de température, après chaque utilisation avec du vinaigre dilué ou le produit nettoyant polyvalent de votre choix. Tout autre service devrait être effectué par un représentant agréé.



L'infusion n'est pas une science. Il s'agit plutôt de prendre en compte l'ensemble des caractéristiques des familles de plantes et des huiles, et de trouver vos saveurs et intensités préférées. Vous remarquerez que l'Infuseur **LEVO** fonctionne à des températures nettement inférieures à celles d'une cuisinière ou même d'une mijoteuse (toujours en dessous du point d'ébullition) de manière à préserver l'ensemble des propriétés nutritives de vos ingrédients. En réglant la bonne température pour vos ingrédients et le temps correspondant à l'intensité que vous désirez, votre infusion ne surchauffera jamais, votre produit final sera d'une qualité supérieure, et vous connaîtrez les paramètres exacts associés à votre création pour la renouveler avec succès !

Pour en savoir plus sur la façon d'infuser l'huile, le beurre et d'autres produits pour compléter votre trousse à outils, Consultez LEVOoil.com.

> Interface Utilisateur



Puissance Sur / En congé - Appuyez et glissez de haut en bas, la première fois que vous allumez. Et une fois de plus pour la mise hors tension.



Bouton de déverrouillage - Lorsque vous ouvrez le couvercle, appuyez sur le bouton "déverrouiller", puis appuyez sur la bascule peut être ouvert.



Démarrer / La pause - Après le réglage, appuyez sur le "bouton de démarrage" pour démarrer; puis touchez une fois Pour une pause. la valeur par défaut de la température de départ est 150F.



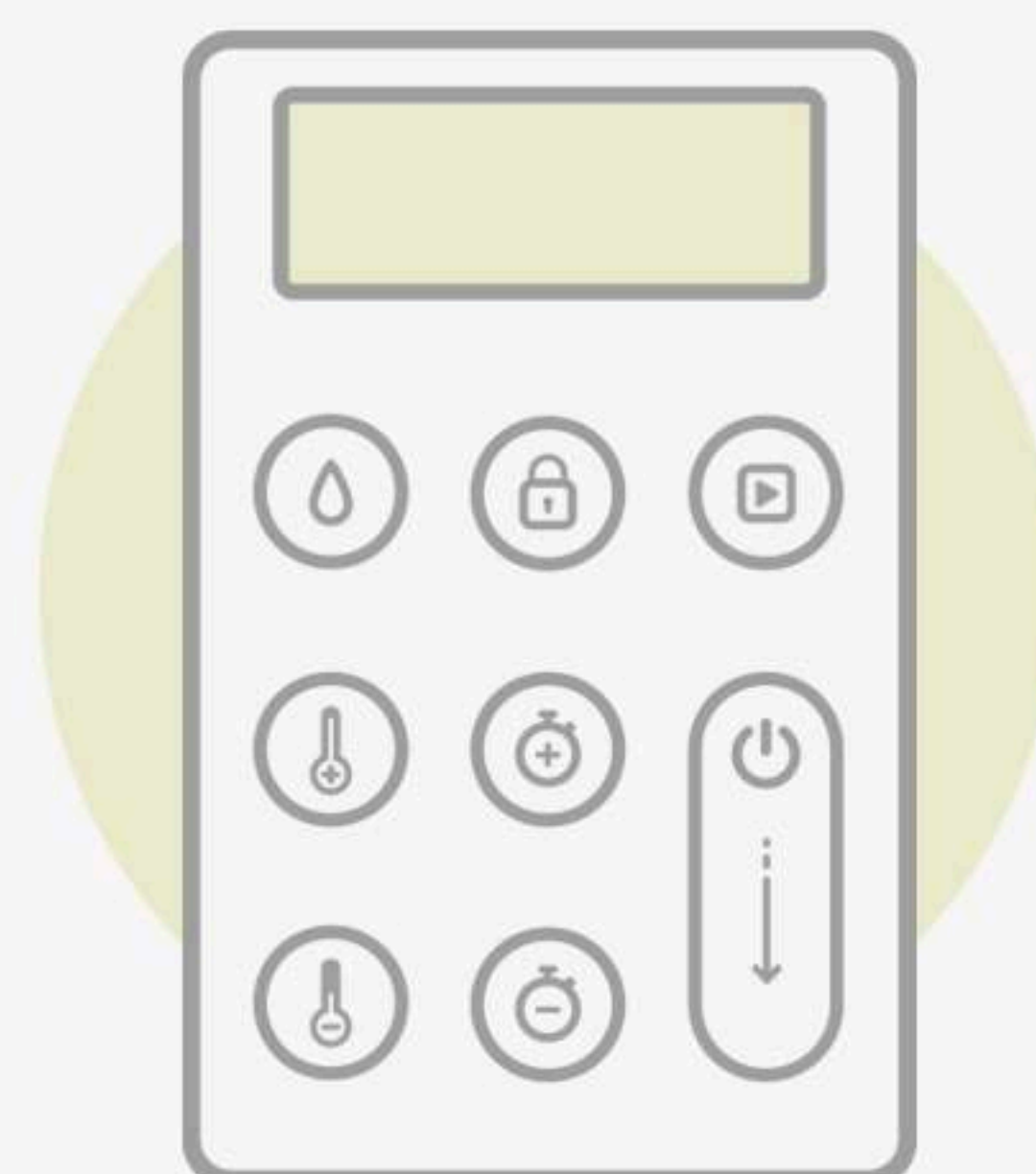
Température + - Chaque touche de la "température +", le nombre ajoutera "1", le toucher et le maintenir ajoutée toutes les 5 unités, puis toutes les 10 unités.



Température - - Chaque touche de la "température -", le nombre diminue "1", maintenez-le enfoncé sera diminué toutes les 5 unités, puis chaque 10 unités.



Dans le même temps, touchez la "température + température -", commutateur degrés Co ou F (Degrés Celsius ou Fahrenheit).



Temps + Chaque toucher le "temps +", le numéro va ajouter "1", le toucher et le maintenir sera ajoutée toutes les 5 unités, puis toutes les 10 unités.



Temps - Chaque fois que vous touchez le "temps -", le nombre diminue "1", le toucher et le maintenir enfoncé diminué toutes les 5 unités, puis toutes les 10 unités.



Dispenser / Retirer - Appuyez et maintenez-le pour sortir l'huile (la même opération pour enlever le navire).

> Rangement

L'infuseur **LEVO** a davantage sa place sur votre comptoir, aux côtés des autres appareils, mais peut également être facilement entreposé. Avant de ranger l'appareil pendant une période prolongée, veillez à ce que le réservoir ait été récemment nettoyé et soit sec, le couvercle soit fermé, et que le cordon d'alimentation soit enroulé autour du range-câble. Prenez soin de bien rentrer le bout de la prise, de sorte qu'elle ne se défasse pas.

Si la poussière se dépose sur la surface, essuyez avec un produit nettoyant polyvalent.

> Dépannage

Si vous rencontrez un problème avec votre appareil, vérifiez si ces instructions de dépannage peuvent vous aider à le résoudre. Si le problème persiste, contactez info@levooil.com.

Symptôme:

L'Infuseur LEVO ne s'allume pas.

Vérifiez que le cordon d'alimentation est branché dans une prise murale. Dans certains cas, un circuit de la maison peut être surchargé par l'utilisation de trop d'appareils électriques, provoquant l'interruption de l'alimentation par la prise. Contactez info@levooil.com si les problèmes liés à la mise sous tension persistent.

Symptôme:

Le réservoir a été accidentellement trop rempli et de l'huile / du beurre s'est infiltré (e) sous le réservoir.

Pas de soucis ! Le mécanisme de chauffage et les éléments électroniques de **LEVO** sont protégés. Avant une nouvelle utilisation, éteignez et débranchez l'appareil. Puis, tout en appuyant sur le bouton de distribution pour retirer le réservoir, soulevez-le et retirez-le de l'appareil, puis posez-le sur le côté. Utilisez un produit nettoyant polyvalent pour essuyer l'huile à l'intérieur de l'appareil, et placez le réservoir (ainsi que l'agitateur et le réceptacle) dans votre lave-vaisselle pendant un cycle de nettoyage normal avant de le remettre en place.

LEVVO

