Llivekit

Benutzerhandbuch

FR : Manuel d'Utilisateur / IT: Manuale d'uso
ES: Manual de usuario / NL: Gebruikershandleiding
PL: Podręcznik Użytkownika



Model: AFS26C

S2-M-A01677

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité importantes ---------- 17

Introduction du four à air ---------- 18

Caractéristiques ---------- 19

Spécifications techniques ---------- 19

Panneau de commande LED ---------- 20

Avant la première utilisation ---------- 22

Guide d'opération ---------- 24

Tableau de référence des fonctions de cuisson ---------- 25

Remplacement de la lampe ---------- 26

Entretien, Nettoyage & Stockage ---------- 27

Dépannage ---------- 29

Mise Au Rebut ---------- 31

Consignes de sécurité importantes

Lors de l'utilisation de cet équipement, des précautions de sécurité doivent toujours être suivies, y compris les consignes suivantes : Veuillez lire toutes les instructions avant utilisation.

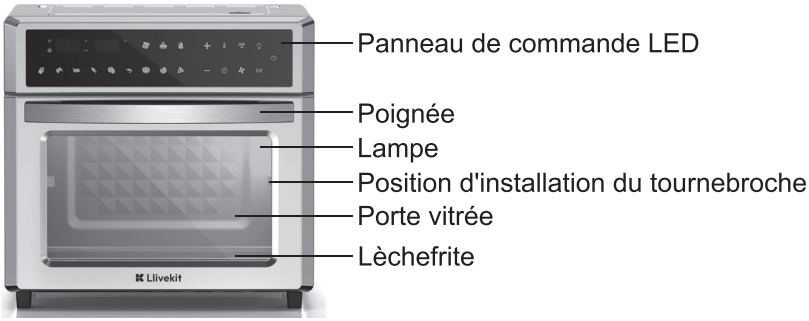
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Vous devez attendre que le four refroidisse avant de nettoyer, manipuler ou démonter des accessoires.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Et utilisez des gants isolants. Soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez les accessoires et manipulez de l'huile chaude ou des liquides chauds pour éviter les brûlures.
- Ne plongez jamais le cordon d'alimentation, la fiche ou le four à air dans l'eau ou tout autre liquide pour éviter tout risque d'électrocution.
- Cet appareil ne convient pas pour une utilisation par ou à proximité des enfants.
- N'utilisez pas l'appareil si son cordon ou sa fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, ou s'il est endommagé de quelque manière que ce soit. Veuillez contacter le service client.
- L'utilisation des accessoires non approuvés par le fabricant peut entraîner des blessures corporelles.
- N'utilisez pas le four à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une surface où le potentiel d'interaction avec un enfant ou un animal domestique est présent.
- Ne placez pas cet appareil sur ou à proximité d'une cuisinière à gaz, électrique ou d'un four.
- N'utilisez pas cet appareil pour un usage autre que celui prévu.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous utilisez des récipients autres que le métal ou le verre dans le four.
- Ne placez pas les matériaux suivants dans le four : papier, carton, plastique et objets similaires.
- Ne couvrez pas la lèchefrite et les autres parties du four avec du papier d'aluminium. Cela peut entraîner une surchauffe du four.
- Ne placez pas d'aliments volumineux, d'aliments emballés dans du papier d'aluminium et d'ustensiles de cuisine dans le four. Cela peut provoquer un incendie ou créer un risque de choc électrique.

- Lorsque le four à air est en marche, il peut provoquer un incendie s'il est couvert ou entre en contact avec des matériaux combustibles tels que des rideaux, des tissus et des parements.
- Ne placez rien sur le four pendant son fonctionnement. N'utilisez pas le four sous une armoire murale.
- Ne nettoyez pas le four avec des tampons à récurer métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des pièces électriques, entraînant un risque de choc électrique.
- Avertissement : pour éviter les incendies, n'utilisez pas l'appareil sans surveillance.
- Ne placez pas d'ustensiles ou de nourriture sur la porte vitrée.
- Utilisez les températures et les durées recommandées pour la cuisson, le rôtissage, le grillage, la friture à l'air, etc.

Pour usage domestique uniquement
Ne pas utiliser à des fins commerciales !

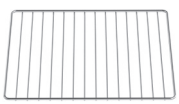
Introduction du four à air

Composants principaux

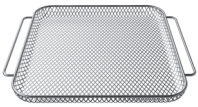




1. Plaque de four



2. Grille



3. Panier à frire



4. Tournebroche





5. Poignée du tournebroche 6. Poignée pour plaque de four 7. Lèchefrite

Grille : Pour le barbecue, le pain, la pizza, etc.
Panier à frire : Utilisez-le avec la fonction frire à air pour cuire des frites, des ailes de poulet frites, des rondelles d'oignon, etc.
Plaque de four : Pour cuire des biscuits, des gâteaux, des dindes rôties, etc. Elle peut aussi contenir l'excès d'eau et de graisse de la cuisson.
Tournebroche: Pour un poulet entier, une dinde et d'autres viandes.
Poignée du tournebroche : Pour enlever le tournebroche.
Poignée pour plaque de four : Pour enlever la plaque de four, la grille, le panier à frire.

Caractéristiques

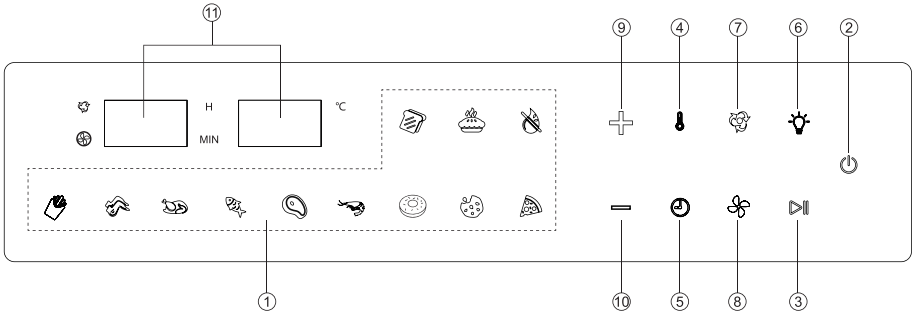
Grâce à la nouvelle technologie de circulation d'air chaud à 360°, le four à air peut vous fournir des repas plus savoureux et plus sains.

Capteur de porte
Lorsque vous ouvrez la porte pendant la cuisson, la cuisson s'arrêtera, la lampe s'allumera, l'écran d'affichage clignotera. Fermer la porte peut reprendre le processus de cuisson et la lumière s'éteindra. Assurez-vous que la porte du four est toujours fermée pendant la cuisson.

Spécifications techniques

Tension	Puissance	Fréquence nominale	Capacité maximale
220~240V	1700W	50~60HZ	26L

Panneau de commande LED



① Programme, températures et temps par défaut

Préréglage	Température prédéfinie	Temps prédéfini	Plage de température	Plage de temps
Chips	200 °C	25mins	60-230 °C	1-90mins
Ailes	200 °C	12mins	60-230 °C	1-90mins
Poulet	180 °C	30mins	60-230 °C	1-90mins
Poissons	180 °C	12mins	60-230 °C	1-90mins
Steak	200 °C	10mins	60-230 °C	1-90mins
Crevettes	180 °C	7mins	60-230 °C	1-90mins
Cuisson	160 °C	30mins	60-230 °C	1-90mins
Biscuits	160 °C	15mins	60-230 °C	1-90mins
Pizza	190 °C	18mins	60-230 °C	1-90mins
Pain	200 °C	8mins	60-230 °C	1-90mins
Gâteau	160 °C	25mins	60-230 °C	1-90mins
Déshydratation	70 °C	9h	60-80 °C	1-9h 59mins（30min/chaque clic）

Les données générales ci-dessus sont fournies à titre indicatif uniquement. L'utiliseur peut régler la température et le temps selon les besoins.

② **ON/OFF**

a. Branchez et appuyez sur le bouton d'alimentation pour définir les préréglages ;
b. Après la mise sous tension, cette icône clignote. Appuyez sur cette icône pour passer en mode de réglage, puis appuyez à nouveau pour revenir en mode veille, et répétez le cycle.

③ **DÉMARRAGE/PAUSE**

Appuyez sur cette icône pour commencer à travailler. Appuyez à nouveau pour mettre la cuisson en pause et répéter le cycle.

④ **TEMPÉRATURE**

Appuyez pour régler la température.

⑤ **TEMPS**

Appuyez pour régler le temps.

⑥ **LAMPE**

Appuyez pour allumer/éteindre la lumière.
a. Lorsque vous ouvrez la porte, la lumière s'allume pendant 3 minutes puis s'éteint. Si vous ouvrez la porte et la refermez, la lumière s'éteint immédiatement.
b. Dans les états de réglage, de travail et de pause, appuyez sur cette icône pour allumer ou éteindre la lampe.

⑦ **TOURNEBROCHE**

Appuyez sur cette icône pendant la cuisson pour activer/désactiver la fonction de rotation. Cette fonction est utilisée pour les aliments qui doivent être maintenus et tournés.

⑧ **FRIRE À AIR**

En mode Frire à air, cette icône est activée par défaut. Elle ne peut pas être désactivée. En mode four, vous pouvez l'activer ou la désactiver selon les besoins, mais uniquement en mode réglage et non en mode travail.

⑨ **AUGMENTER**

Cliquez sur cette icône pour augmenter le temps et la température.

⑩ **DIMINUER**

Cliquez sur cette icône pour diminuer le temps et la température.

⑪ Le panneau gauche affiche le temps de cuisson. Le panneau droit affiche la température de cuisson.

⑫

Pendant la cuisson avec ces préréglages, vous pouvez appuyer sur pour activer/désactiver le ventilateur.

⑬ Sélectionnez l'icône que vous voulez sur le panneau de commande. À ce cas, l'icône sélectionnée s'allume, tandis que les autres ne s'allument pas.

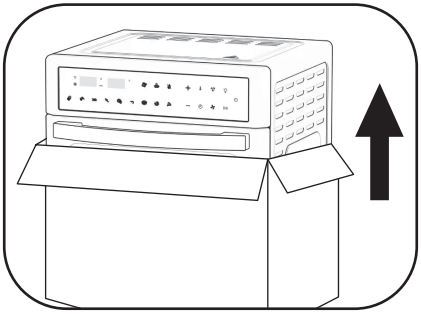
⑭ **Interrupteur de porte**

a. Ouvrez la porte après avoir allumé l'appareil dans n'importe quel mode, le voyant du four s'allume pendant 3 minutes puis s'éteint. Fermez la porte, la lumière s'éteint automatiquement.

b. Si la porte est ouverte en cours de fonctionnement, le ventilateur, la tige rotative et les tubes chauffants s'arrêtent, le voyant du four s'allume et l'appareil passe le mode pause. À ce cas-là, si vous refermez la porte, le processus de cuisson reprend comme prévu. Notez qu'il ne peut fonctionner que si la porte est fermée en 5 minutes. Si la porte est ouverte depuis plus de 5 minutes, le processus de cuisson sera automatiquement annulé et l'appareil reviendra en mode veille.

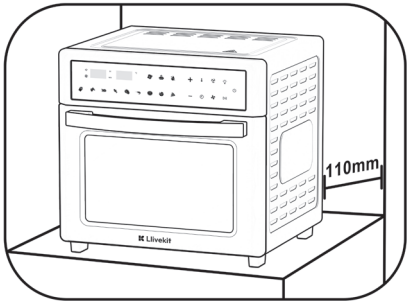
Avant la première utilisation

1. Retirez tous les emballages.

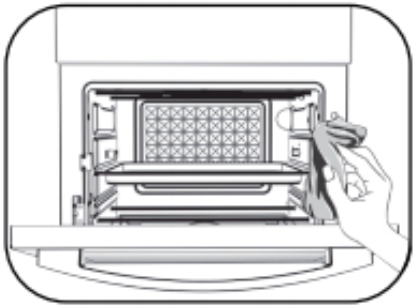


2. Placez le four à air sur une surface plate et stable. Gardez le dessus et

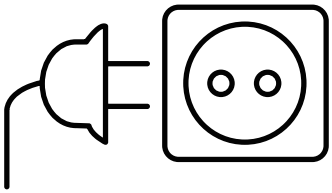
tous les côtés du four au moins 11 cm du mur, des boiseries et de tout objet sur la table.



3. Vérifiez et confirmez que l'alimentation électrique et la prise sont conformes aux exigences du manuel d'instructions du produit, puis mettez l'appareil sous tension.



4. Lors de la première utilisation, le four à air pourrait émettre une odeur ou de la fumée. Cela est dû au revêtement protecteur appliqué sur le tube chauffant. C'est un phénomène normal.



5. Façon de faire fonctionner le four à vide : Nous vous recommandons de régler la température maximale jusqu'à 230°C pour environ 18 minutes pour stériliser et éliminer la mauvaise odeur.

Guide d’opération



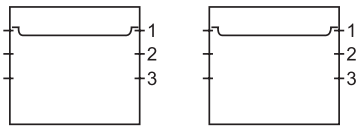
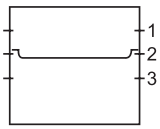
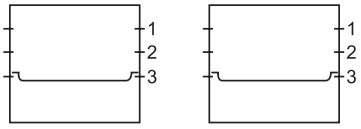
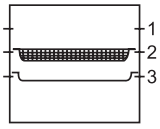
Icône ON/OFF → Programme → Position des accessoires → Commencer

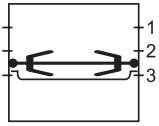
1

Branchez l’alimentation, appuyez sur ⏻ pour démarrer le four, et l’écran s’allume.

2

Appuyez sur la fonction souhaitée, l’icône du programme sélectionné clignote et les autres icônes s’allument normalement. L’écran affichera le temps et la température par défaut de la fonction sélectionnée. L’utilisateur peut régler le temps et la température souhaités. Appuyez encore une fois sur ⏯ pour commencer à travailler. L’icône de la programme sélectionnée est toujours allumée, tandis que les autres icônes sont éteintes.

 Déshydratation	 Toast / Déshydratation / Crevettes
 Toast / Déshydratation / Cuisson / Pizza	 Chips / Ailes / Cuisson



Poulet

Accessories


Grille


Panier à frire


Plaque de four


Tournebroche

3

Insérez les accessoires dans la position appropriée du four, puis fermez la porte, il y a trois rainures dans le four, veuillez vous référer au schéma de position des accessoires ci-dessus.

REMARQUE : si vous devez utiliser le tournebroche, placez les aliments dans le four après les avoir fixés.

4

Si vous n'avez pas besoin de préchauffer le four, appuyez sur ⏯ pour démarrer la cuisson et l'écran affichera un compte à rebours. Lorsque la cuisson est terminée, il émettra 5 bips, la machine se remettra en veille et ⏻ clignotera.

REMARQUE : Pour utiliser le tournebroche, cliquez sur l'icône ROTATE après que vous avez cliqué sur ⏯ .

5

Le ventilateur continue de fonctionner pendant 20 secondes après la fin de la cuisson pour mieux dissiper la chaleur dans le four.

Tableau de référence des fonctions de cuisson

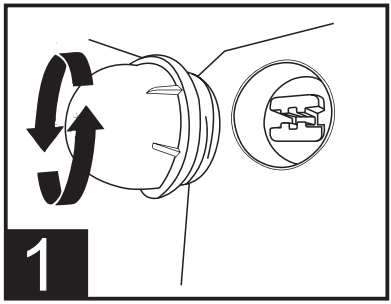
Fonction	Quantité de nourriture recommandée	Accessoires recommandés	Position recommandée
CHIPS	quantité appropriée	panier à frire	2, 3

Fonction	Quantité de nourriture recommandée	Accessoires recommandés	Position recommandée
Ailes	1500 g	plaque de four ou panier à frire	2, 3
Poulet	2000 g	plaque de four ou tournebroche	2, 3
Poissons	13 pouces	plaque de four	2
Steak	190 g	plaque de four ou grille	2
Crevettes	quantité appropriée	plaque de four ou grille	2
Cuisson	quantité appropriée	plaque de four ou grille	2,3
Biscuits	quantité appropriée	plaque de four ou panier à frire	2
Pizza	11 pouces maxi.	plaque de four	2
Pain	quantité appropriée	grille ou panier à frire	2, 3
Gâteau	quantité appropriée	plaque de four	2
Déshydratation	quantité appropriée	grille ou panier à frire	1, 2, 3

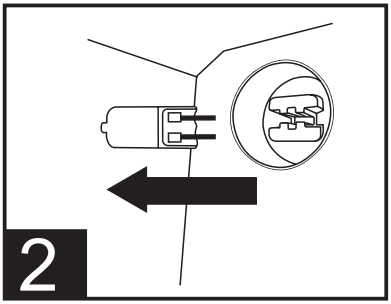
C'est normal qu'il y a de la vapeur d'eau sur la porte vitrée pendant la cuisson.

Remplacement de la lampe

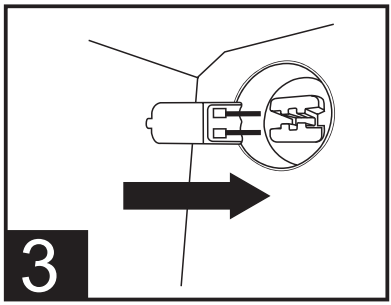
Remarque : Avant de changer la lampe, il est nécessaire de s’assurer que le four a été débranché et suffisamment refroidi.
Puissance de l’ampoule : 25W



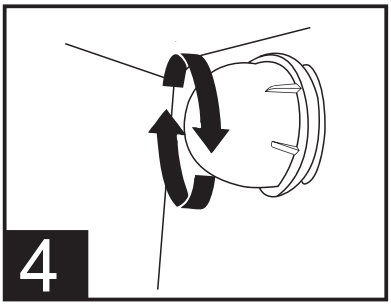
Étape 1 : Tournez l'abat-jour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'enlever.



Étape 2 : Retirez l'ancienne ampoule.



Étape 3 : Insérez une nouvelle ampoule.



Étape 4 : Tournez l'abat-jour dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit serré.

Entretien, Nettoyage & Stockage

Avant le nettoyage, débranchez la prise de courant et laissez le four et tous les accessoires refroidir complètement avant le démontage et le nettoyage.

Nettoyer la coque extérieure et la porte

- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs qui pourraient endommager la surface du four. Pour nettoyer la coque extérieure du four et la porte vitrée, utilisez un chiffon ou une éponge humide avec un détergent doux. Veuillez

appliquer le nettoyant sur un chiffon ou une éponge humide avant le nettoyage, ne l'appliquez jamais directement sur la surface du four.

- La surface du four à air et de tous les accessoires est parfaitement sèche avant la mise sous tension.

⚠ **AVERTISSEMENT ! N'immergez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou d'autres liquides pour éviter tout risque d'électrocution ou de dysfonctionnement.**

Nettoyer l'intérieur du four

- Pour nettoyer toutes les éclaboussures d'huile pendant la cuisson, veuillez utiliser une éponge douce et humide pour essuyer les parois intérieures. Utilisez un nettoyant liquide non abrasif ou une solution de pulvérisation douce pour éviter l'accumulation de taches. Avant le nettoyage, veuillez appliquer le détergent sur l'éponge et non directement sur la surface du four.

⚠ **AVERTISSEMENT ! Soyez extrêmement prudent lorsque vous nettoyez les éléments chauffants. Laissez le four refroidir complètement, puis essuyez délicatement les éléments chauffants avec une éponge ou un chiffon doux et humide, sans utiliser le nettoyant. Laissez toutes les surfaces sécher complètement avant de mettre sous tension.**

Nettoyer la lèchefrite

- Retirez la lèchefrite après chaque utilisation et videz tout résidu de nourriture. Essuyez avec une éponge douce et humide. Les nettoyants abrasifs ne doivent pas être utilisés. Veuillez appliquer le nettoyant sur un chiffon ou une éponge humide avant le nettoyage. Ne l'appliquez pas directement sur la surface de la lèchefrite. Rincez et séchez la lèchefrite avant de la remettre au four.

Nettoyer les accessoires

- Faites tremper tous les accessoires dans de l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer métalliques, car ils pourraient endommager la surface des accessoires.
- Pour prolonger la durée de vie des accessoires, nous vous déconseillons de laver les accessoires au lave-vaisselle.

Stockage

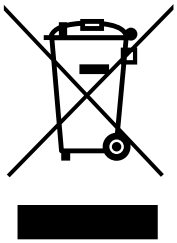
- Assurez-vous que le four et tous les accessoires sont propres et secs.
- Assurez-vous que la porte est fermée.
- Placez le four debout sur une surface plate et horizontale. Ne stockez pas le four dans un environnement humide ou à haute température.

Dépannage

Problème Possible	Cause Possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Il n'est pas branché.	Confirmez si l'appareil est bien branché.
	Il n'est pas démarré.	Appuyez sur l'icône de démarrage.
	La porte de l'appareil n'est pas bien fermée.	Confirmez si la porte est bien fermée.
La vapeur s'échappe du haut de la porte.	Les aliments riches en eau sont en cuisson.	C'est normal. Sous la haute température, des aliments à forte teneur en eau, tels que les pains surgelés, libèrent de la vapeur par la porte.
La fumée blanche sort de l'appareil.	Première utilisation	C'est normal. Il est conseillé de fonctionner l'appareil à vide sous la température la plus haute pendant 18-20mins pour éliminer la fumée.
	Les aliments gras sont en cuisson.	C'est normal. Il y a de l'huile dégouttée des aliments gras sur les éléments chauffants, la plaque de four ou la lèchefrite, ce qui produira une fumée blanche sans affecter la cuisson.
	Il y a de l'huile résiduelle sur la plaque de four, la lèchefrite ou les conduits de chauffage.	Tous les accessoires doivent être bien nettoyés après chaque utilisation.

Problème Possible	Cause Possible	Solution
La fumée noire sort de l'appareil.	Les aliments sont brûlés.	Éteignez immédiatement l'appareil et retirez délicatement les aliments.
Les aliments ne sont pas cuits.	Trop d'aliments dans le four	Réduisez la quantité d'aliments.
	La température réglée est trop basse ou la durée réglée est trop courte.	Augmentez un peu la température et prolongez un peu la durée.
	La fonction choisie n'est pas appropriée.	Assurez-vous que la fonction choisie est appropriée.
Les aliments ne sont pas cuits uniformément.	Les aliments s'accumulent pendant la cuisson au lieu d'étendre uniformément.	Assurez-vous que les aliments ont été coupés à une taille uniforme et étendus uniformément sur les accessoires.
	La plaque de four, le gril et le panier à frire ne sont pas mis à leurs bonnes positions.	Mettez les accessoires dans leurs bonnes positions avant la cuisson.
Les aliments ne pas assez croustillants après la friture à air.	Les aliments sont riches en eau.	Vaporisez ou brossez uniformément un peu d'huile sur les aliments pour augmenter le croustillant.
«E1» est affiché sur l'écran.	Circuit ouvert du moniteur de température	Débranchez l'alimentation électrique, rebranchez-la et opérez l'appareil à nouveau. Si le problème ne peut pas être résolu, contactez le service client, s'il vous plaît.
«E2»est affiché sur l'écran.	Court-circuit du contrôleur de température	Débranchez l'alimentation électrique, rebranchez-la et opérez l'appareil à nouveau. Si le problème ne peut pas être résolu, contactez le service client, s'il vous plaît.

Mise Au Rebut



Pour protéger l'environnement et la santé humaine, les déchets d'équipements électriques et électroniques ne doivent pas être jetés avec les déchets ménagers, mais doivent être apportés à un point de collecte désigné pour le recyclage des déchets d'équipements électriques et électroniques. Pour plus d'informations sur le recyclage et l'élimination de cet appareil, veuillez contacter les autorités locales ou votre service d'élimination des déchets ménagers.

Llivekit





Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

V4.04