

# Notice d'utilisation

User Manual / Manual de instrucciones / Bedienungsanleitung /  
Manuale d'uso / Manual de instruções / Gebruiksaanwijzing

Référence :       DOC294-SPE

Airfryer 5L



**LIVOO**

Version : v.1.0

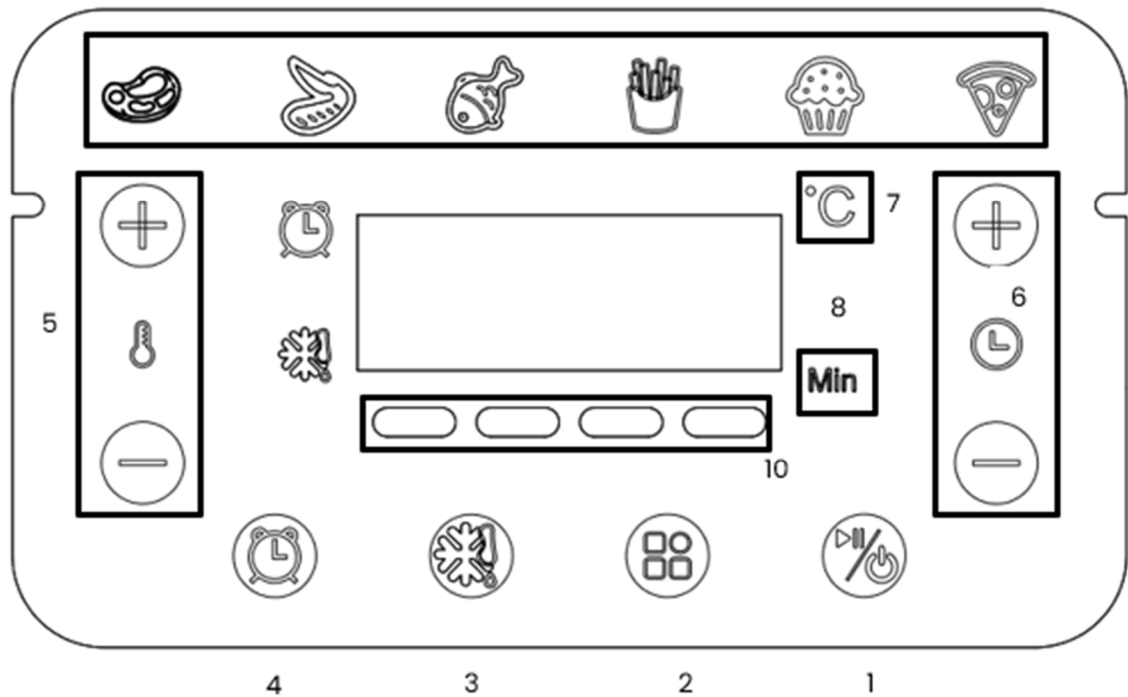


Figure 1

## Merci d'avoir choisi un produit Livoo et Marmiton !

FR

Un vent de gourmandise souffle sur la collaboration entre Marmiton et Livoo. En explorant nos savoir-faire communs, nous avons imaginé ce produit te permettant de simplifier ta vie en cuisine. Comment ? En te glissant 15 recettes prêtes à l'emploi avec ton nouvel Airfryer. Il te suffira de scanner le Qr code présent sur le produit pour avoir accès aux recettes à tout moment. Avec ses 6 fonctions tu pourras réaliser beaucoup de recettes à base de viandes, de poissons et même cuire des gâteaux.

Le produit se pare de touches corail, couleur propre à Marmiton pour apporter un élan positif dans ta cuisine.

Retrouvez l'ensemble de notre collection sur notre site [www.livoo.fr](http://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. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. 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.

9. Gardez l'appareil et son câble hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

10. Gardez le cordon d'alimentation loin de la surface chaude de l'appareil et de toute autres sources de chaleur.

11. Assurez-vous que l'appareil est correctement branché dans votre prise de courant.

12. 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.

13. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de matières inflammables, comme une nappe ou un rideau.

14. 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.

15. N'utilisez jamais l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.

16. Les surfaces peuvent être très chaudes lorsque l'appareil fonctionne. Utilisez toujours des gants de protection thermique.

17. 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.

18. Placez toujours l'appareil sur une surface horizontale et stable.

19. Assurez-vous de toujours débrancher l'appareil après l'avoir utilisé.

20. Laissez refroidir l'appareil pendant environ 30 minutes avant de le nettoyer.

21. Maintenez l'appareil toujours propre car il entre en contact avec de la nourriture.

22. 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.

23. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.

24. 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

25. L'appareil ne devra pas être immergé.

26. 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

220-240V~50-60Hz 1450W

## Schéma du panneau de commande : Figure 1

|   |                     |
|---|---------------------|
| 1 | Marche / Arrêt      |
| 2 | Réglages prédéfinis |
| 3 | Décongélation       |
| 4 | Minuteur            |
| 5 | Réglage température |

|    |                                         |
|----|-----------------------------------------|
| 6  | Réglage temps de cuisson                |
| 7  | Affichage température en degrés Celsius |
| 8  | Affichage temps de cuisson en minutes   |
| 9  | Mode de cuisson                         |
| 10 | Voyant de fonctionnement                |

### Fonctions du panneau de commande

**Marche / Arrêt** (bouton 1 figure 1): appuyez pendant 3 secondes. La température par défaut de l'appareil s'affiche et le temps de cuisson est pré réglé sur 15 minutes. En appuyant une deuxième fois sur le bouton, le processus de cuisson démarre. En appuyant à nouveau sur le bouton pendant 3 secondes, l'appareil s'arrête pendant la cuisson. Le message "OFF" s'affiche à l'écran. Le voyant "OFF" disparaît 20 seconde plus tard, le ventilateur s'arrête et l'appareil s'éteint.

**Réglages Prédéfinis** (bouton 2 figure 1) : en appuyant sur ce bouton, vous pouvez faire défiler 6 modes de cuissons correspondant à 6 types d'aliments les plus courants (zone 9 figure 1). Validez votre sélection en appuyant sur le bouton **Marche / Arrêt**. La durée et la température de cuisson prédéterminées s'appliquent et s'affichent mais vous pouvez encore les modifier à l'aide des touches 5 et 6.

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) |
|------------------|------------------|-------------|------------------|
| Réchauffer       | 100-250          | 5-10        | 100-200          |
| Frites surgelées | 180-200          | 22-25       | 300-66           |
| Frites fraîches  | 300-600          | 22-25       | 180-200          |
| Viandes blanches | 500-800          | 15-20       | 180-200          |
| Poissons         | 500-600          | 15-18       | 500-600          |
| Décongeler       | 300-450          | 20-30       | 50-90            |
| Viandes rouges   | 160-200          | 18-22       | 160-180          |
| Desserts         | 120-160          | 13-17       | 160-180          |

**Décongélation** (touche 3, figure 1) : le temps et la température de décongélation sont préréglés par défaut sur 5 minutes à 90°C. Vous pouvez modifier ce réglage en appuyant sur les touches + ou -.

**Minuteur** (touche 4 figure 1) : la durée préréglée par défaut est de 5 minutes. Lorsque l'appareil fonctionne, vous pouvez appuyer sur la touche Minuteur et ajuster la durée en appuyant sur les touches + ou -. Une fois le réglage terminé, validez en appuyant sur la touche Marche / Arrêt.

**Réglage de la température** (touche 5 figure 1) : la température peut être réglée par palier de 5°C. La plage de température disponible est de 80°C à 200°C. Appuyez sur les touches + ou - pour choisir la température. Un appui long permet de faire défiler plus rapidement les températures puis validez en appuyant sur la touche Réglage de la température (touche 5).

**Réglage du temps de cuisson** (touche 6 figure 1) : le temps de cuisson peut être augmenté ou diminué en appuyant sur les touches + ou -, la plage de temps est de 1 à 60 minutes par palier de une minute. Validez le temps sélectionné avec la touche Réglage du temps de cuisson (touche 6).

**Voyant de fonctionnement** (touche 10 figure 1) : le voyant s'allume et se déplace de gauche à droite dès que l'appareil commence à cuire vos aliments.

## 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 airfryer, retirez le bac et assurez-vous que la grille soit bien positionnées dans le bac. 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 du bac et de l'appareil pendant et après l'utilisation car ils deviennent très chauds. Servez-vous de la poignée et de maniques.

Régalez l'airfryer 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 l'airfryer.

**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 l'airfryer 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 l'airfryer pour réchauffer des aliments ou des préparations.

## Nettoyage et entretien

Nettoyez le bac et la grille après chaque utilisation.

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

Débranchez la fiche secteur de la prise murale et laissez l'appareil refroidir. Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide et séchez-le avec un chiffon sec.

Nettoyez le bac et la grille 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                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'airfryer ne démarre pas                                                             | Elle n'est pas branchée.                                                                | Branchez l'airfryer                                                                                                |
|                                                                                       | 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 lorsqu'elles sortent de la l'airfryer. | Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau qu'elles contiennent. | Veillez à bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter 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



**LIVOO**

BP 61071

67452 Mundolsheim – FRANCE