

LIVOO
Feel good moments
Bedienungsanleitung

Küchenmaschine



Referenz : DOP142
Version : 1.5
Sprache : Deutsch

Bedienungsanleitung

Wir danken Ihnen für den Kauf des LIVOO Produktes und das Vertrauen, dass Sie in uns setzen. Sicherheit, Ergonomie und Design – das sind die Stichworte, die wir unseren Designern ins Lastenheft geschrieben haben. Wir hoffen, Ihnen ein Produkt zu bieten, das Ihnen im Laufe der Zeit vollständige Zufriedenheit bieten wird.

Diese Bedienungsanleitung ist für unsere Website ebenfalls verfügbar
www.livoo

Sicherheitshinweise

BITTE NEHMEN SIE SICH DIE ZEIT, DIESE BETRIEBSANLEITUNG, BESONDERS VOR DER ERSTEN BENÜTZUNG, SORGFÄLTIG ZU LESEN UND HEBEN SIE SIE AUF.

Eine Fehlbedienung des Gerätes oder ein unsachgemäßer Gebrauch kann Schaden anfügen oder den Benutzer verletzen. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Gerät für den vorhergesehenen Zweck benutzen; wir lehnen jede Verantwortung für Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch oder schlechte Handhabung ab.

1. Überprüfen Sie vor der Verwendung, ob die Spannung Ihrer Wandsteckdose der Nennspannung des Geräts entspricht.
2. Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Stromkabel oder nach einer Fehlfunktion oder irgendeiner Art von Beschädigung.
3. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder dem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden(*).
4. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante des Tisches oder der Küchenzeile hängen oder eine heiße Oberfläche berühren.
5. Um das Risiko des elektrischen Schlags zu vermeiden, darf dieses Produkt niemals mit nassen Händen verwendet oder Flüssigkeiten darauf verschüttet bzw. in Wasser getauscht

Bedienungsanleitung

werden.

6. Keine heißen Oberflächen berühren. Nur Griffe und Knöpfe verwenden.
7. Wenn Ihr Gerät in der Nähe von Kindern oder gebrechlichen Personen benutzt wird, ist sorgfältige Aufsicht nötig.
8. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder neben einen heißen Heizkörper oder auf einen aufgeheizten Herd.
9. Nicht draußen verwenden (nur im Haushalt verwenden).
10. Berühren Sie nicht die Schneidmesser und legen Sie keine Gegenstände (Messer, Gabeln, Löffel, etc.) in die Schüssel, während das Produkt in Betrieb ist. Während das Produkt in Betrieb ist muss ein Spachtel verwendet werden, um das Risiko von ernsthaften Verletzungen zu vermeiden.
11. Um das Risiko der Körperverletzung zu vermeiden, darf das Produkt nicht von Kindern oder Personen betrieben werden, die nicht mit dieser Bedienungsanleitung vertraut sind.
12. Betreiben Sie dieses Produkt niemals, wenn die Schüssel leer ist und entfernen Sie den Deckel der Schüssel nicht, bevor die Messer nicht komplett zum Stillstand gekommen sind.
13. Dieses Gerät wurde dafür entwickelt, kleine Mengen an Lebensmitteln zu zerkleinern. Die Schüssel darf unter keinen Umständen überfüllt werden.
14. Dieses Gerät soll von den Kindern nicht benutzt sein. Erhalten Sie das Gerät und sein Kabel außer Reichweite Kinder aufrecht.
15. Dieses Gerät ist für Personen geeignet die körperlich oder geistig behindert sind oder nicht die nötige Erfahrung oder ausreichend Kenntnis von dem Produkt haben, sofern sie

Bedienungsanleitung

- nicht beaufsichtigt werden und ihre Sicherheit garantiert ist.
16. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
 17. Das Gerät von Kindern fernhalten und es niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn es eingeschaltet ist.
 18. Dieses Gerät ist nicht vorgesehen, im Funktionieren in Mittel eines äußerlichen Uhrwerkes gelegt zu sein oder von einem System Fernbestellung getrennt.
 19. Benutzen Sie kein Gerät:
 - wenn die Steckdose oder das Zuleitungskabel beschädigt ist
 - im Falle schlechten Funktionierens
 - wenn das Gerät durch welche Weise auch immer beschädigt gewesen ist,
 - wenn er in Wasser gefallen ist
 - wenn Sie erhaben fallen lassen.
 20. Trennen Sie immer das Gerät von der Lieferung, wenn es ist, ließ unbeaufsichtigt und vor Zusammenbauen, Auseinanderbauen oder Reinigung.
 21. Die Reinigungsanweisungen der Oberflächen in Verbindung mit Nahrung Betreffend, bitte Sie man untengenannter Absatz "Reinigung" des Handarbeiters anrufen.
 22. Das Gerät ausschalten, und von Lieferung vor sich ändernden Zusätzen oder sich nähernden Teilen das trennen Bewegung in Gebrauch.
 23. Halten Sie das Gerät immer sauber, da es im direkten Kontakt mit Nahrungsmitteln ist.
 24. Es gibt ein Verletzungsrisiko im Falle schlechter Benutzung.
 25. Vorsicht soll während der Bedienung der geschärften Messer

Bedienungsanleitung

genommen sein, wenn man die Schale und während der Reinigung leert

26. Das Gerät ins Stoppen Legen und es der Ernährung abschalten, bevor die Zubehörteile zu ändern oder die Teile näherzubringen, die während des Funktionierens beweglich sind.
27. Bezüglich der Anweisung zur Reinigung von Oberflächen, die in Kontakt mit Lebensmitteln oder Öl kommen, beziehen Sie sich bitte auf den unten stehenden Absatz „Reinigung und Pflege“ in der Bedienungsanleitung.
28. Seien Sie vorsichtig, wenn warme Flüssigkeit im Mischer ist, weil er vom Gerät auf Grund einer barschen Dampfbildung ausgeworfen sein kann.
29. Die warmen Oberflächen der Elemente können eine Resthitze nach Benutzung bewahren.
30. Nicht das Gerät benutzen, wenn die Schneiden beschädigt sind.
31. Überzeugen Sie sich, dass das Gerät ausgemacht ist, bevor es umzuräumen.
32. Gewarnt: vermeiden Sie jede Überschwemmung auf dem Stecker.
33. Das Gerät soll nur mit dem Sockel benutzt sein, liefert.
34. Dieses Gerät ist dafür vorgesehen in einem Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie:
 - Personalküchenbereichen, in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
 - Bauernhäusern
 - Von Gästen in Hotels, Motels und anderen

Bedienungsanleitung

Wohnumgebungen

- Pensionen, in denen Übernachtung mit Frühstück angeboten wird, usw.

(*) Kompetenter, entsprechend qualifizierter Elektriker: Kundendienstabteilung des Herstellers oder Importeur oder jegliche qualifizierte Person, die befugt über die erforderlichen Kenntnisse verfügt, um Reparaturarbeiten vorzunehmen und alle Gefahren zu vermeiden. Es sollte in jedem Falle ein Elektrogerätemechaniker zu Rat gezogen werden.

BESONDERE MASSNAHMEN

Achtung :



Achtung, heiße Oberfläche !

NEHMEN SIE DAS GERÄT NICHT in der Nähe von entzündlichen Flüssigkeiten oder Wasserquellen in Betrieb.

REINIGEN SIE DAS GERÄT NICHT ODER BERÜHREN SIE ES NICHT, während es noch heiß ist.

VERWENDEN SIE KEINEN SCHNEIDENDEN GEGENSTÄNDE, wenn Sie das Gerät in Verwendung nehmen.

SPEZIFIKATIONEN

Spannung: 220-240V~ 50-60Hz

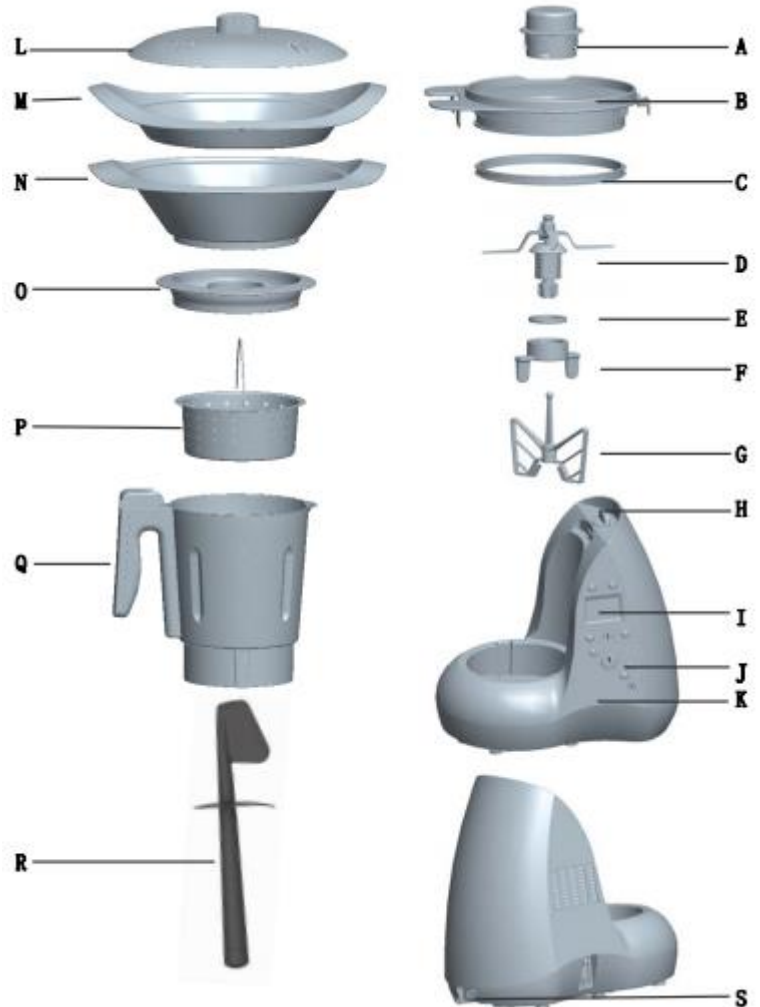
Wattleistung: 500W Heizelement: 1000W

Maximale Zeit von Endlosbenutzung für die Vorbereitung eines Teiges: 1.30 Min

Bedienungsanleitung

BESCHREIBUNG

- A. Messbecher
- B. Schüsseldeckel
- C. Luftdichter Ring 1
- D. Klingen
- E. Luftdichter Ring 2
- F. Spannschlüssel
- G. Rührzubehör
- H. Schüssel-Deckelknopf
- I. LCD-Bildschirm
- J. Bedienfeld
- K. Basis
- L. Deckel
- M. Dampfgarer
- N. Dampfer
- O. Suppenspeicherdeckel
- P. Innerer Dampfkorb
- Q. Behälter
- R. Spachtel
- S. Schalter



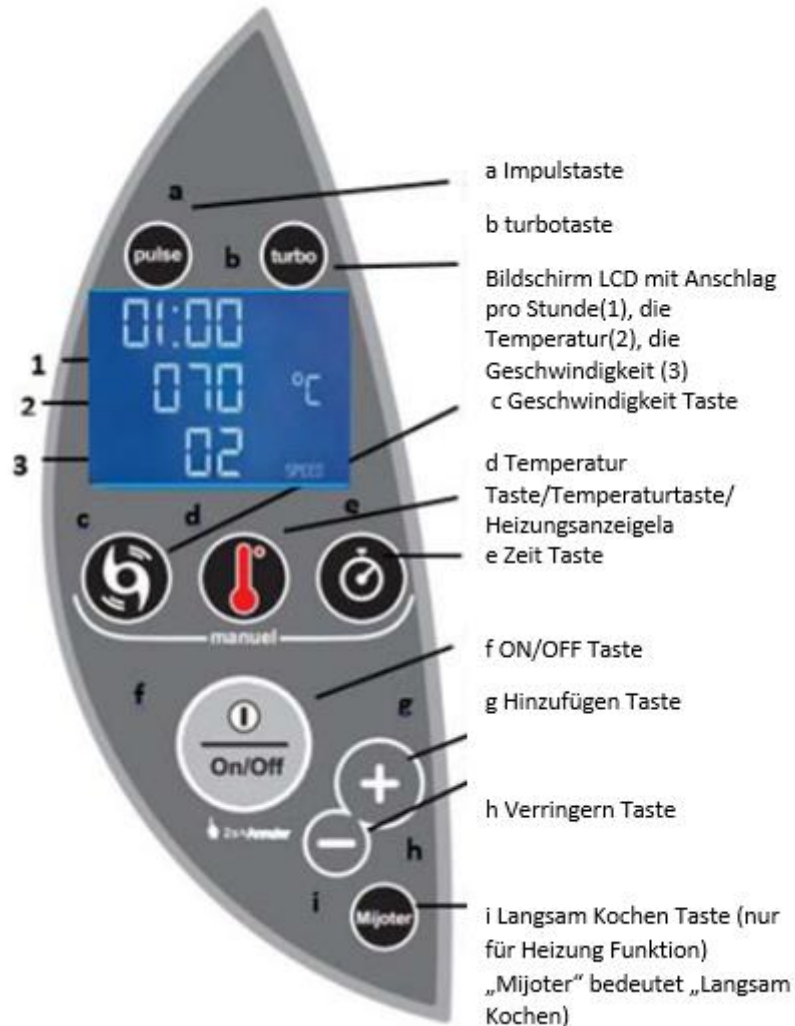
Bedienungsanleitung

BEDIENFELD-BESCHREIBUNG

Ergänzende Erklärungen

a. "Impuls"-Taste (funktioniert nicht, wenn die Temperatur über 60 °C ist)
"Impuls"-Arbeitsmodus ist 2 Sek. pro Mischung mit 12 Geschwindigkeiten; mixt jeweils 1 Sek. pro Geschwindigkeit.

b. "Turbo"-Taste (funktioniert nicht, wenn die Temperatur über 60 °C ist)
"Turbo"-Arbeitsmodus, bis zu max. 12 Geschwindigkeiten durch Druck dieser Taste.



GEBRAUCH DES GERÄTES

Vor dem Kochen: Achtung :

Auf der Schüssel befindet sich eine Markierung 'Heiße Oberfläche' diese Stelle kann heiß sein und sollte nicht ohne Vorsicht berührt werden!

Die Schüssel des Gerätes hat eine maximale Kapazität von 3 Litern, und eine Gebrauchskapazität von 2 Litern

Achtung: Überschreiten Sie niemals die maximale Kapazität (2 l) der Schüssel, um einen sicheren Gebrauch zu gewährleisten.

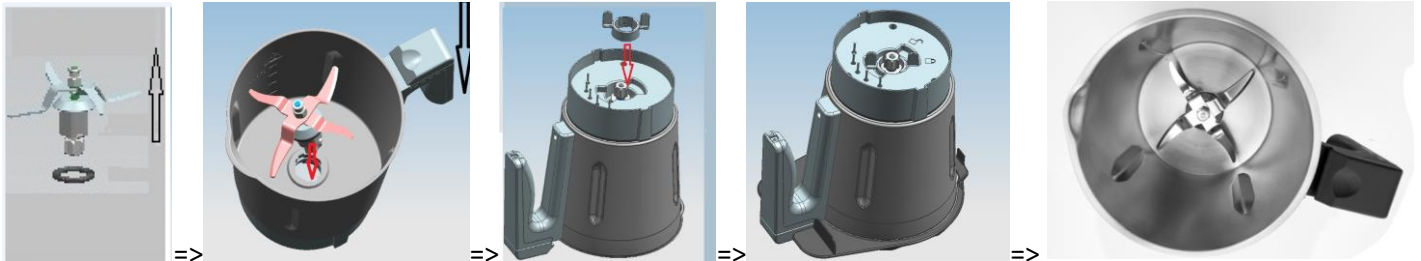
Wie man die Klinge installiert:



Bedienungsanleitung

Um die Klingen und die Schüssel zu reinigen, kann die Klinge leicht aus der Schüssel entfernt werden. Bitte folgen Sie den untenstehenden Anweisungen:

Anweisungen:



1. Setzen Sie den luftdichten Ring (E) auf die Klinge. Schieben Sie die Klinge durch die Öffnung im Boden der Schüssel und stellen Sie sicher, dass die Klingenverriegelung in der richtigen Position ist
2. Den Schraubenschlüssel (F) Schloss auf Blatt-Basis von der anderen Seite des Bodens stellen.
3. Drehen Sie den Schlüsselspanner im Uhrzeigersinn und stellen Sie sicher, dass er verriegelt.

Achtung:

- Die Klinge ist sehr scharf. Mit Vorsicht behandeln. Halten Sie nur den oberen Teil der Klinge!
- Der luftdichte Ring muss an der Klinge angebracht werden. Wenn kein luftdichter Ring installiert ist, können die verarbeiteten Lebensmittel austreten und das Gerät beschädigt werden.
- Während Sie die Klinge aus der Schüssel entfernen, halten Sie bitte den oberen Teil der Klinge mit einer Hand, und lösen die Mutter des Schlüsselspanners mit der anderen Hand. Die Klinge ist sehr scharf. Bitte vorsichtig behandeln!

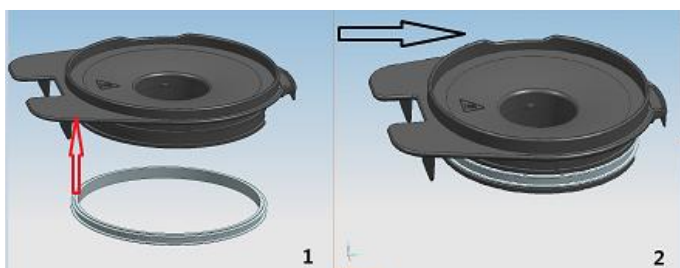
Klingenschutz:

Ein Klingenschutz ist im Lieferumfang enthalten. Sie können diesen ganz einfach verwenden, wenn Sie etwas aufwärmen/kochen wollen, ohne dass es zerkleinert wird. Setzen Sie sorgfältig den Schutz auf die Klingen und drehen Sie ihn zum Verriegeln. Dann können Sie einfach kochen, aber mit einer begrenzten Geschwindigkeit auf 5.

Achtung: die Klingen sind sehr scharf, seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Klingenschutz anbringen.

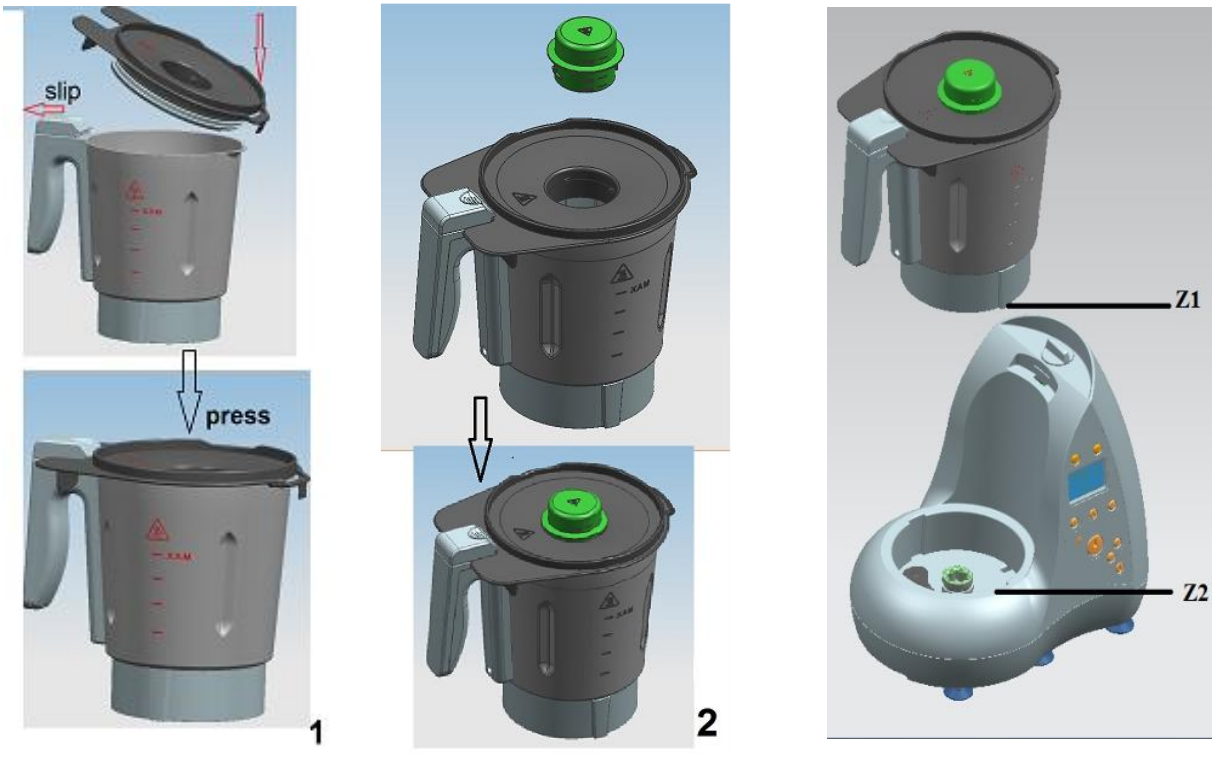
Wie man den Schüsseldeckel installiert und entfernt

Installieren Sie vor dem ersten Gebrauch bitte den Luftdichten Ring 1 (C) auf dem Deckel, wie unten gezeigt:



Wie man den Deckel installiert:

Bedienungsanleitung

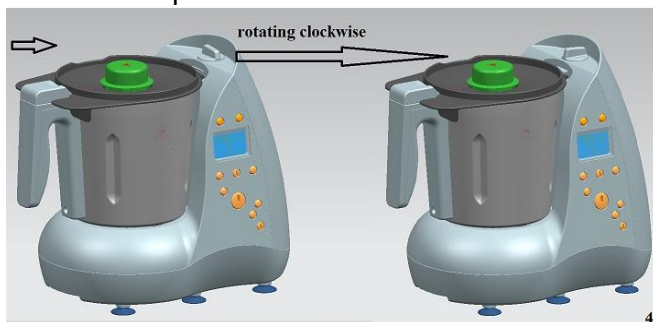


ACHTUNG: Wenn der Deckel nicht richtig installiert ist, können Sie das Gerät nicht einschalten

- 1 Setzen Sie stets den Deckel vom Ausguss her auf, wie in der Zeichnung 1 gezeigt. Drücken Sie dann leicht auf den Schüssel-Deckel, damit er sicher geschlossen ist.
- 2 Setzen Sie dann den Messbecher auf die Oberseite des Deckels und drehen Sie den Becher, so dass er mit dem Schüssel-Deckel verriegelt
- 3 Der Messbecher hat 2 Funktionen: messen und Austritt von Inhalt beim Kochen zu vermeiden.

Wichtig: Lassen Sie den Messbecher, immer wenn Sie das Gerät verwenden, auf dem Deckel.

- 4 Setzen Sie die Schüssel auf den Schüsselsteckplatz. Achten Sie darauf, den Punkt Z1 auf Z2 zu platzieren. Drehen Sie den Schüssel-Deckelknopf (H) auf dem Hauptgerät im Uhrzeigersinn, um die Schüssel zu sperren



Um die Schüssel aus dem Hauptgerät zu entfernen, befolgen Sie bitte die folgenden Schritte:

1. Drehen Sie den Knopf des Schüsseldeckels gegen den Uhrzeigersinn, um die Schüssel zu lösen.
2. Ziehen Sie die Schüssel aus dem Hauptgerät.
3. Drehen Sie den Messbecher, um ihn vom Schüsseldeckel zu entfernen
4. Schieben Sie die Schüsselverriegelung und nehmen den Schüsseldeckel ab

Bedienungsanleitung

Wie sie ihr gerät mit dem bedienfeld programmieren

Schalter Ein/Aus

Schalten Sie Ihr Gerät mit der Taste auf dem rechten Teil der Basis (S) Ein/Aus

Für die Programmierung von Zeit, Temperatur und Geschwindigkeit, verfügen Sie über ein Display

Die Zeit.

Drücken Sie auf die Timer-Taste, um das Gerät zu programmieren und stellen mit den "-" bis "+" Tasten die Zeit ein

(Zeitbereich: 1 Sekunde - 60 Minuten)

- 1-60 Sekunden: Die Tasten "-" bis "+", verändern die Zeit um jeweils 1 Sekunde.
- 1-10 Minuten: Die Tasten "-" bis "+", verändern die Zeit um jeweils 30 Sekunden.
- Über 10 Minuten: Die Tasten "-" bis "+", verändern die Zeit um jeweils 1 Minute.

Hinweis 1: Sie können es jederzeit abbrechen: Drücken Sie für 2 Sekunden auf "Start/Stop"

Hinweis 2: Wenn Sie diese Funktion nicht programmieren, wird das Gerät die eingegebene Zeit anzeigen

Die Temperatur.

Drücken Sie auf die Temperatur-Taste, um das Gerät zu programmieren und stellen mit den "-" bis "+" Tasten ein

(Temperaturbereich: 20 °C-120 °C)

- Bei "+", nimmt die Temperatur um 10°C zu
- Bei "-", verringert sich die Temperatur durch 1°C

Wenn Sie eine Temperatur auswählen, wird diese Temperatur beibehalten und auf dem LCD-Bildschirm angezeigt.

Wenn keine Temperatur programmiert ist, zeigt das LCD-Display die tatsächliche Temperatur im Inneren der Schüssel an.

Hinweis 1: Sie können es jederzeit abbrechen: Drücken Sie für 2 Sekunden auf "Start/Stop"

Hinweis 2: Sie können die Temperatur jederzeit durch Drücken auf die Temperatur-Taste ändern und mit den "-" bis "+"-Tasten einstellen.

Hinweis 3: Es wird empfohlen, nicht die IMPULS-Funktion zum Mixen oder eine hohe Geschwindigkeitseinstellung zu verwenden, wenn das Essen auf mehr als 60 °C gart

Die Geschwindigkeit

Drücken Sie auf die Geschwindigkeit-Taste, um das Gerät zu programmieren und stellen mit den "-" bis "+" Tasten ein

Sie können die Geschwindigkeit von 1 bis 12 einstellen.

Die Geschwindigkeit 1 ist eine Geschwindigkeit zum Kochen; es werden keine Nahrungsmittel zerkleinert, aber es wird langsam gemischt

Bei Geschwindigkeit 1 bis 4 können Sie das Rührzubehör (G) verwenden oder eine Temperatur programmieren

Bedienungsanleitung

Die Geschwindigkeiten 5 bis 12 ermöglichen es Ihnen, die Geschwindigkeit des Geräts auf Ihre Mischung anzupassen.

Hinweis 1: Sie können die Geschwindigkeit jederzeit durch Drücken auf die Geschwindigkeit-Taste ändern und mit den "-" bis "+"-Tasten einstellen.

Hinweis 2: Sie können es jederzeit abbrechen: Drücken Sie für 2 Sekunden auf "Start/Stop"

Impulstaste:

Mit diesen Tasten können Sie die Geschwindigkeit 12 für 2 Sekunden laufen lassen, und dann die Geschwindigkeit 1 für 1 Sekunde; danach läuft der Zyklus in diesem 2-Geschwindigkeiten-Modus weiter.

Hinweis 1: seien Sie vorsichtig mit Auswurf und stellen Sie sicher, dass der Deckel der Schüssel geschlossen ist, wenn Sie diese Funktion nutzen, besonders wenn das Essen heiß ist

Hinweis 2: Sie können diesen Arbeitsgang verwenden, wenn die Temperatur unter 60 °C ist

Turbotaste:

Mit dieser Taste können Sie die Geschwindigkeit 12 direkt verwenden, indem Sie auf die Taste drücken. Es ist besser, die Taste nur in kurzen impulsen zu verwenden.

Hinweis 1: seien Sie vorsichtig mit Auswurf und stellen Sie sicher, dass der Deckel der Schüssel geschlossen ist, wenn Sie diese Funktion nutzen, besonders wenn das Essen heiß ist

Hinweis 2: Sie können diesen Arbeitsgang verwenden, wenn die Temperatur unter 60 °C ist

Langsam-Kochen-Taste (Köcheln)

Diese Taste ermöglicht es Ihnen, bei sehr langsamen Mischen Ihre Essen zu kochen, dies stellt die gleiche Bewegung dar, als wenn Sie mit einem Löffel beim Kochen rühren.

Um diese Funktion zu aktivieren, stellen Sie die Zeit, Geschwindigkeit und Temperatur ein, drücken Start und drücken Sie dann auf Langsam-Kochen-Taste.

Das Produkt und sein Zubehör

Der Messbecher



Es hat verschiedene Funktionen: Er verschließt den Deckel, um Wärmeverlust und/oder Lebensmittelauswurf zu vermeiden. Sie können ihn auch verwenden, um Zutaten wie Flüssigkeiten von 25 bis 90 ml zu messen.

Die Klingen



Abnehmbares Messer mit 4 Klingen

Der Klingenschutz



Bedienungsanleitung

Verwenden Sie dieses Zubehör, wenn Sie Essen nur kochen und/oder die langsame Kochfunktion verwenden, ohne das Zerkleinern von Lebensmitteln. Der Klingenschutz wird in den folgenden Schritten auf die Klingen angebracht:

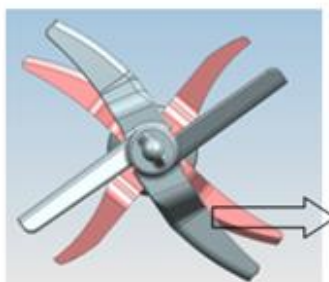
Fig 1



Fig2



Fig3



1. Halten Sie die kugelförmigen Enden der Messerabdeckung (Abb.1).
2. Setzen Sie die Messerabdeckung auf den oberen Teil der Klinge (Tipp: Achten Sie darauf den Punkt C1 auf B1 und den Punkt C2 auf B2 zu platzieren), es sollte eine kleine Lücke zwischen Deckel und Messer bleiben (siehe Abb.2). Drehen Sie dann die Abdeckung, um sie auf der Klinge zu verriegeln (siehe Abb.3).
Wenn Sie das Deckblatt von der Klinge entfernen möchten, halten Sie einfach das Ballförmige Ende und ziehen Sie es mit Drehungen im Uhrzeigersinn.
3. Setzen Sie dann die Klinge mit der Abdeckung in die Schüssel, und drehen den Schlüsselspanner fest. (Abb. 6/7)

Achtung :

1. Bei Benutzung der Messerabdeckung ist die Geschwindigkeit auf 1 bis 5 begrenzt. Andernfalls wird die Abdeckung leicht brechen.
2. Die Temperatur ist beschränkt auf weniger als 100 °C.

Bedienungsanleitung

Der Hitzebeständige Spachtel



Der Spachtel ist ein Element das Sie verwenden können, um das Essen während des Kochens zu rühren, indem sie ihn komplett in den Deckel einsetzen. Der Schutz auf dem Handgriff wird ein Berühren der Klingen vermeiden.

Sie können ihn auch verwenden, um die Speise aus der Schüssel zu entfernen. Das Ende des Spachtels ist so konzipiert, dass es zwischen die Klingen und die Schüssel eingefügt werden kann.

Der Spachtel kann Ihnen auch dabei helfen, den inneren Edelstahl-Dampfeinsatz zu entfernen.

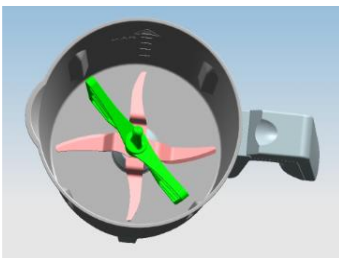
Das Rührzubehör (Schmetterling)



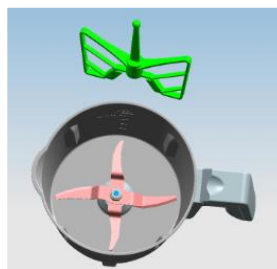
Der Schmetterling wird Ihnen dabei helfen, beim Schlagen von Sahne, Mayonnaise, Eiweiß oder beim langsamen Kochen die besten Ergebnisse zu erzielen.

Installieren/Entfernen des Schmetterlings

Installieren



Entfernen



1. Halten Sie das Kugelende des Schmetterlings fest.
2. Stecken Sie den Schmetterling auf den oberen Teil der Klinge. (Siehe obige Abbildung)

Wenn Sie den Schmetterling von der Klinge entfernen möchten, halten Sie einfach das kugel-förmige Ende und ziehen Sie es mit Drehungen in beide Richtungen heraus.

3. Die Geschwindigkeit wird bei der Verwendung des Schmetterlings auf die Geschwindigkeiten 1 bis 5 oder die langsame Kochfunktion begrenzt. Andernfalls kann der Schmetterling leicht brechen.

Wie verwendet man den Schmetterling

Bedienungsanleitung

Bitte folgen Sie den Schritten:

1. Installieren Sie die Klinge und den Schmetterling und geben Sie die Lebensmittel in die Schüssel
2. Dann decken Sie mit dem Schüsseldeckel ab.
3. Installieren Sie die Schüssel auf dem Hauptgerät.
4. Drehen Sie den Knopf des Schüsseldeckels bis er in seiner Position verriegelt ist. Setzen Sie dann den Messbecher auf der Schüsseldeckel.
5. Schließen Sie das Gerät an und schalten Sie den Netzschalter ein.
6. Stellen Sie die Zeit ein die Sie benötigen und wählen die Geschwindigkeit (1-10). Das Gerät beginnt zu arbeiten
Hinweis: Wenn Sie die Timer-Einstellung überspringen, wird der Timer (1.2.3.4.5 ...) zählen.
7. Sie werden 5 Sekunden lang einen "Signalton" hören, während die Arbeitszeit automatisch auf Stopp geht; der LCD-Bildschirm blinkt, bis sie ihn manuell zurücksetzen, indem Sie eine beliebige Taste drücken.
8. Nach Gebrauch schalten Sie das Hauptgerät aus. Entriegeln und entfernen Sie die Schüssel von der Basis
9. Entfernen Sie den Schüssel-Deckel.
10. Nehmen Sie die verarbeiteten Lebensmittel aus der Schüssel.

Achtung:

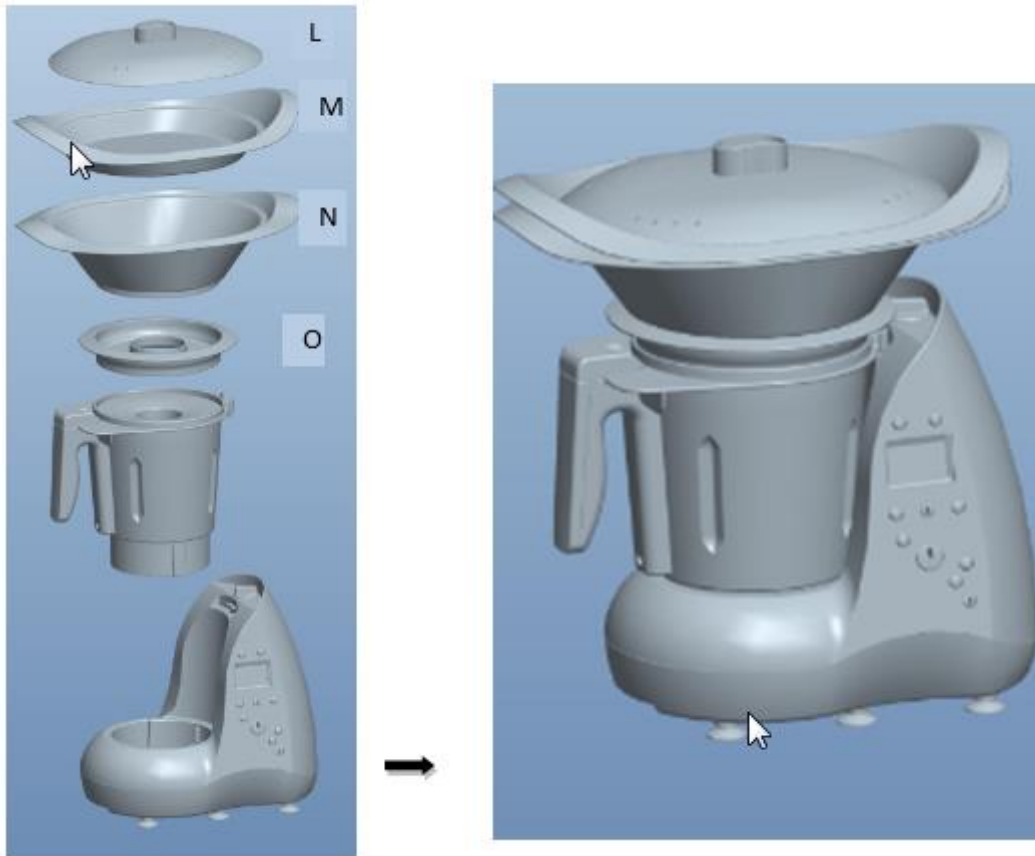
- Schalten Sie nur ein, nachdem der Schmetterling eingesetzt wurde.
- Fügen Sie keine Zutaten hinzu, die den Schmetterling beschädigen oder blockieren könnten, wenn der Schmetterling angebracht ist und die Schaufeln in Bewegung sind.

Die Tafelland und Schale für Kochen Dampfer mit Deckel



Diese zwei Zubehöerteile sind für die Zubereitung von Speisen auf eine schnelle und gesunde Art und Weise geeignet, wie beispielsweise Gemüse mit Fleisch, Wurst, gedünstetem Fisch usw.

Bedienungsanleitung



Sie können den Dampfgarer in einer der folgenden zwei Kombinationen verwenden:

Kombination Die Tafelland und Schale für Kochen Dampfer in 2 Etagen: Suppenspeicherdeckel (O) + Tafelland (M) + Schale für Kochen Dampfer (N) + Deckel (L)

Hinweis: Verwenden Sie den Suppenspeicherdeckel (O) unter dem Tafelland, um das überschüssige Wasser zu sammeln

Sie können diese Kombination zum Kochen verschiedener Speisen, wie Gemüse mit Fisch und/oder nur Fisch verwenden

Kombination in 1 Etage: Suppenspeicherdeckel (O) + Schale für Kochen Dampfer (N) + Deckel (L)

Hinweis: Verwenden Sie den Suppenspeicherdeckel (O) unter dem Schale für Kochen Dampfer, um das überschüssige Wasser zu sammeln

Sie können diese Kombination für eine größere Menge gleicher Lebensmittel, z.B. Gemüse, Kartoffeln oder große Stücke von Fleisch, Fisch oder Wurst verwenden.

Bitte folgen Sie den Schritten:

1. Setzen Sie die Klinge ein.
2. Geben Sie das Wasser ($0,5L \leq \text{Wasser} \leq 2L$) in die Schüssel.

Bedienungsanleitung

Achtung: Das Wasser in der Schüssel sollte nicht mehr als 0,5 Liter betragen. 0,5 L Wasser kann für das Kochen Dampfer von Lebensmitteln für 30 Minuten verwendet werden.

3. Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel.
4. Installieren Sie die Schüssel auf der Basis
5. Drehen Sie den Knopf des Schüssel-Deckels bis er in seiner Position verriegelt ist.
6. Installieren Sie den Suppenspeicherdeckel (O) auf dem Schüssel-Deckel.
7. Setzen Sie die Tafelland und Schale für Kochen Dampfer oder nur den Schale für Kochen Dampfer (Der gewählten Kombination entsprechend) auf den Suppenspeicherdeckel.
8. Geben Sie die Lebensmittel und setzen dann den Deckel darauf.
9. Schließen Sie das Gerät an und schalten es ein.
10. Wählen Sie Ihren Kochmodus (nur Heizbetrieb oder Heizung + Mischmodus optional verwenden) zum Dampfgaren.

Der Korb Kochen Dampfer



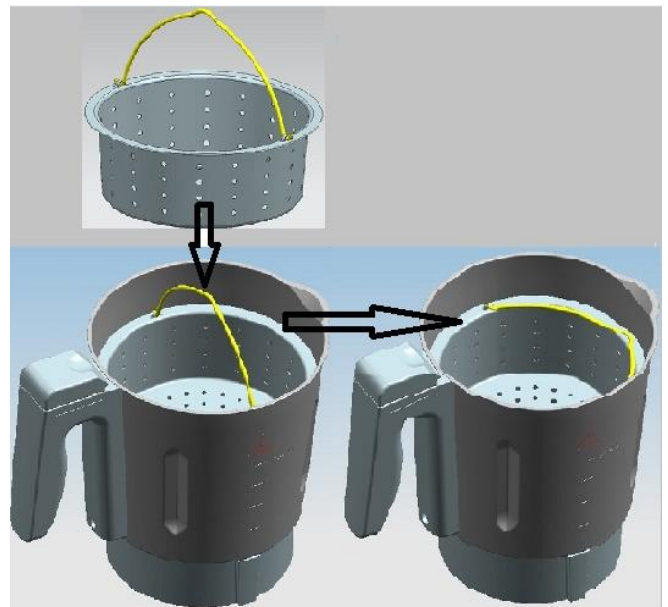
Er ist ideal zum Kochen empfindlicher Lebensmittel, die nicht direkt in der Schüssel gekocht werden können, wie Reis, Nudeln, Kartoffeln...

Um ihn zu verwenden, folgen Sie den Schritten unten:

1. Setzen Sie die Klinge ein.
2. Setzen Sie den Inneren Korb Kochen Dampfer in die Schüssel
3. Geben Sie das Wasser ($0.5L \leq \text{Wasser} \leq 2L$) in die Schüssel.

Achtung: Das Wasser in der Schüssel sollte nicht mehr als 0,5 Liter betragen. 0,5 L Wasser kann für Lebensmitteln Kochen Dampfer für 30 Minuten verwendet werden.

4. Installieren Sie dann den Inneren Korb Kochen Dampfer in der Schüssel.
5. Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel.
6. Setzen Sie den Messbecher darauf und drehen Sie den Becher bis er auf dem Schüsseldeckel verriegelt (er kann nach zwei Seiten gedreht und verriegelt werden)
7. Wählen Sie Ihren Kochmodus (nur Heizbetrieb oder Heizung + Mischmodus optional verwenden) zum Kochen Dampfer.
8. Wenn das Kochen Dampfer fertig ist, müssen Sie den Spachtel verwenden, um den Inneren Dampfgarer zu entnehmen; bitte entnehmen Sie ihn nicht mit der Hand, dies kann Verbrühungen verursachen.

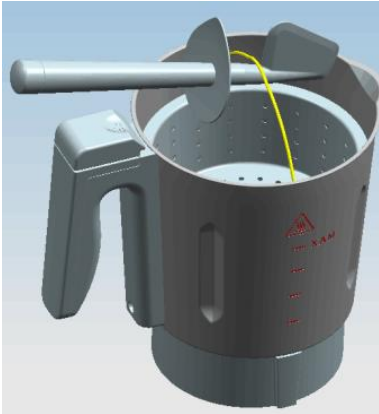


Bedienungsanleitung

Achtung:

- Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und heißes Kondenswasser.
- Verwenden Sie den Korb Kochen Dampfer niemals ohne Deckel.
- Wenn der Deckel nicht richtig sitzt, wird der Dampf entweichen und die Lebensmittel Kochen Dampfer garen nicht richtig.

Um den Inneren Korb Kochen Dampfer zu entfernen



Verwenden Sie den Spachtel, um den Inneren Korb Kochen Dampfer herauszunehmen.

ARBEITSMODUS

Modus 1 - Um Nahrungsmittel zu mischen:

Bitte folgen Sie den Schritten:

1. Installieren Sie die Klinge und geben Sie die Lebensmittel in die Schüssel
2. Dann decken Sie die Schüssel mit dem Deckel ab (wie oben Schritt für Schritt erklärt)
3. Installieren Sie die Schüssel auf der Basis
4. Drehen Sie den Knopf des Schüsseldeckels bis er in seiner Position verriegelt ist. Setzen Sie dann den Messbecher auf der Schüsseldeckel.
5. Einstecken und:
 - A. Drücken Sie die Taste "Zeit" und drücken Sie die Tasten "+" oder "-", um die Zeit einzustellen (weniger als 1 Stunde), die Sie benötigen,

Hinweis: Wenn Sie die Timer-Einstellung überspringen, wird das Gerät mit der Timer-Zählung (1.2.3.4.5 ... 60 Minuten) arbeiten.

- B. Drücken Sie die Taste "Geschwindigkeit" und drücken Sie die Tasten "+" oder "-", um die Geschwindigkeit (1-12) zu wählen.
 - C. Drücken Sie auf die Taste "Start/Stopp" und das Gerät beginnt zu arbeiten
6. Am Ende werden Sie 5 Sekunden lang einen "Signalton" hören, während die Arbeitszeit automatisch auf Stopp geht; der LCD-Bildschirm blinkt, bis sie ihn manuell zurücksetzen, indem Sie eine beliebige Taste drücken.
 7. Nach Gebrauch schalten Sie das Hauptgerät aus. Entriegeln und entfernen Sie die Schüssel von der Basis

Bedienungsanleitung

8. Entfernen Sie den Schüsseldeckel.
9. Nehmen Sie die verarbeiteten Lebensmittel aus der Schüssel.

Achtung:

- Die Klinge ist sehr scharf. Mit Vorsicht behandeln.
- Halten Sie nur den oberen Teil der Klinge!
- Für die Verarbeitung von harten Lebensmitteln wie Kaffeebohnen und Mandeln, lassen Sie die Klingen nicht länger als 40 Sekunden laufen. Und lassen Sie das Gerät mindestens 10 Minuten vor dem nächsten Einschalten ruhen

Modus 2 - Herstellen von Teig

Die Klinge ist ideal geeignet für die Herstellung von Biskuitpaste, Biskuitteig usw.

Menge:

Mehl: 500g

Wasser: 360 g

Maximale Zeit von Endlosbenutzung für die Vorbereitung eines Teiges: 1.30 Min

Bitte folgen Sie den Schritten:

1. Installieren Sie die Klinge und geben Sie die Lebensmittel in die Schüssel
2. Dann decken Sie die Schüssel mit dem Deckel ab (wie oben Schritt für Schritt erklärt)
3. Installieren Sie die Schüssel auf der Basis
4. Drehen Sie den Knopf des Schüssel-Deckels bis er in seiner Position verriegelt ist. Setzen Sie dann den Messbecher auf der Schüsseldeckel.
5. Einstecken und:
 - A. Drücken Sie die Taste "Zeit" und drücken Sie die Tasten "+" oder "-", um die Zeit einzustellen (weniger als 1.30min).
 - B. Drücken Sie die Taste Geschwindigkeit und drücken Sie die Tasten "+" oder "-", um die Geschwindigkeit (1-2), je nach den Rezepten einzustellen

Geschwindigkeit: 2 gestattete Höchstgeschwindigkeiten

- C. Drücken Sie auf die Taste "Start/Stopp" und das Gerät beginnt zu arbeiten
6. Am Ende werden Sie 5 Sekunden lang einen "Signalton" hören, während die Arbeitszeit automatisch auf Stopp geht.
7. Nachdem Sie den Vorgang abgeschlossen haben, wird der LCD-Bildschirm blinken, bis sie ihn manuell zurücksetzen, indem Sie eine beliebige Taste drücken.
8. Nach Gebrauch schalten Sie das Hauptgerät aus. Entriegeln und entfernen Sie die Schüssel von der Basis
9. Entfernen Sie den Schüsseldeckel.
10. Nehmen Sie die verarbeiteten Lebensmittel aus der Schüssel.

Achtung:

- Das Maximalgewicht für das Kneten von Teig ist 0,5 Kg. Stellen Sie keinen Teig her, der schwerer als 0,5 Kg ist.
- Achtung: Die Klinge ist sehr scharf. Nehmen Sie nicht den Teig von Hand heraus!

Bedienungsanleitung

Modus 3 - Um Lebensmittel zu erhitzen (ohne Mischung)

Das Gerät ist für die Vorbereitung von Nahrungsmitteln, wie z. B. das Kochen von Babynahrung, Risotto, Marmelade usw. perfekt geeignet

Bitte folgen Sie den Schritten:

1. Installieren Sie die Klinge und den Schutz und geben Sie die Nahrungsmittel in die Schüssel
2. Dann decken Sie die Schüssel mit dem Deckel ab (wie oben Schritt für Schritt erklärt)
3. Installieren Sie die Schüssel auf der Basis
4. Drehen Sie den Knopf des Schüssel-Deckels bis er in seiner Position verriegelt ist. Setzen Sie dann den Messbecher auf der Schüssel-Deckel.
5. Einstecken und:
 - A. Drücken Sie die Taste "Zeit" und drücken Sie die Tasten "+" oder "-", um die Zeit einzustellen (weniger als 1 Stunde).

Hinweis: Wenn Sie die Timer-Einstellung überspringen, wird der Timer (1.2.3.4.5 ...) zählen.

- B. Drücken Sie die Taste Geschwindigkeit und drücken Sie die Tasten "+" oder "-", um die Geschwindigkeit (1-4), je nach den Rezepten einzustellen
 - C. Drücken Sie auf die Taste "Start/Stopp" und das Gerät beginnt zu arbeiten
6. Das Gerät beginnt zu Erhitzen und die Anzeigelampe für die Heizung blinkt. Wenn Sie keine Temperatur eingestellt haben, wird sich das Gerät nicht erwärmen; wenn Sie die Temperatur eingestellt haben, wird die Temperatur bis zum Einstellpunkt ansteigen.
 7. Am Ende werden Sie 5 Sekunden lang einen "Signalton" hören, während die Arbeitszeit automatisch auf Stopp geht.
 8. Nachdem Sie den Vorgang abgeschlossen haben, wird der LCD-Bildschirm blinken, bis sie ihn manuell zurücksetzen, indem Sie eine beliebige Taste drücken.
 9. Nach Gebrauch schalten Sie das Hauptgerät aus. Entriegeln und entfernen Sie die Schüssel von der Basis
 10. Entfernen Sie den Schüssel-Deckel.
 11. Nehmen Sie die verarbeiteten Lebensmittel aus der Schüssel.

Hinweis: Sie können die Funktion langsames Kochen verwenden (Informationen oben)

Achtung :

- Berühren Sie das Metallteil der Schüssel nicht, solange es heiß ist.
- Halten Sie nur den Griff der Schüssel, um die Schüssel zu bewegen.
- Erhitzen Sie die Schüssel niemals, wenn sie leer ist.
- Erhitzen Sie nicht mehr als 500 ml Milch!
- Übertemperaturschutz: wenn die Temperatur in der Schüssel mehr als 60 °C beträgt, wird die Geschwindigkeit auf die Stufen 1-5 begrenzt.

Modus 4 - Erhitzen und Mischen

Das Gerät ist für die Vorbereitung von Nahrungsmitteln, wie z. B. das Kochen Brei, Gemüsesuppe usw. perfekt geeignet

Bitte folgen Sie den Schritten:

Bedienungsanleitung

1. Installieren Sie die Klinge und den Schutz und geben Sie die Nahrungsmittel in die Schüssel
2. Dann decken Sie die Schüssel mit dem Deckel ab (wie oben Schritt für Schritt erklärt)
3. Installieren Sie die Schüssel auf der Basis
4. Drehen Sie den Knopf des Schüssel-Deckels bis er in seiner Position verriegelt ist. Setzen Sie dann den Messbecher auf der Schüssel-Deckel.
5. Einstecken und:
 - A. Drücken Sie die Taste "Zeit" und drücken Sie die Tasten "+" oder "-", um die Zeit einzustellen (weniger als 1 Stunde).

Hinweis: Wenn Sie die Timer-Einstellung überspringen, wird der Timer (1.2.3.4.5 ...) zählen.

- B. Drücken Sie die Taste Geschwindigkeit und drücken Sie die Tasten "+" oder "-", um die Geschwindigkeit (1-4), je nach den Rezepten einzustellen
 - C. Drücken Sie auf die Taste "Start/Stopp" und das Gerät beginnt zu arbeiten
6. Das Gerät beginnt zu Erhitzen und zu Mischen und die Anzeigelampe für die Heizung blinkt. Wenn Sie keine Temperatur eingestellt haben, wird sich das Gerät nicht erwärmen; wenn Sie die Temperatur eingestellt haben, wird die Temperatur bis zum Einstellpunkt ansteigen und die Zeit wird heruntergezählt (... 5.4.3.2.1).
7. Am Ende werden Sie 5 Sekunden lang einen "Signalton" hören, während die Arbeitszeit automatisch auf Stopp geht.
8. Nachdem Sie den Vorgang abgeschlossen haben, wird der LCD-Bildschirm blinken, bis sie ihn manuell zurücksetzen, indem Sie eine beliebige Taste drücken.
9. Nach Gebrauch schalten Sie das Hauptgerät aus. Entriegeln und entfernen Sie die Schüssel von der Basis
10. Entfernen Sie den Schüssel-Deckel.
11. Nehmen Sie die verarbeiteten Lebensmittel aus der Schüssel.

Achtung:

- Berühren Sie das Metallteil der Schüssel nicht, solange es heiß ist.
- Halten Sie nur den Griff der Schüssel, um die Schüssel zu bewegen.
- Erhitzen Sie die Schüssel niemals, wenn sie leer ist.
- Wenn Sie das Essen nur für ein paar Minuten erhitzen wollen, stellen Sie die Geschwindigkeit wieder auf "0" zurück und drücken Sie dann die Start/Stop-Taste. Das Gerät arbeitet weiter.
- Erhitzen Sie nicht mehr als 500 ml Milch!
- Übertemperaturschutz: wenn die Temperatur im Becher mehr als 60 °C beträgt, wird die Geschwindigkeit auf die Stufen 1-5 begrenzt.

Fehlercode:

Code	Erläuterung	Lösung
E01	Die Schüssel wurde nicht richtig installiert.	Schalten Sie das Gerät ab, nehmen Sie die Schüssel heraus

Bedienungsanleitung

		und installieren Sie diese entsprechend der Bedienungsanleitung, dann wieder neu starten.
E02	Der Schüssel-Deckel wurde nicht richtig installiert.	Schalten Sie das Gerät ab, nehmen Sie den Schüssel-Deckel heraus und installieren Sie diesen entsprechend der Bedienungsanleitung, dann wieder neu starten.
E03	Der Verriegelungsknopf der Schüssel ist nicht verriegelt	Schalten Sie das Gerät aus, korrigieren Sie die Verriegelung und starten Sie das Gerät neu.
E04	1. Es sind zu viele Zutaten in der Schüssel oder die Geschwindigkeit ist zu niedrig, um diese zu bewegen 2. Im Motor des Geräts ist der Übertemperaturschutz aktiviert, so dass wenn das Gerät zu lange Zeit arbeitet, die Temperatur zu hoch wird und die Bewegung stoppt.	1. Reduzieren Sie die Menge der Zutaten oder stellen Sie eine höhere Geschwindigkeit ein. 2. Hören Sie für ein paar Minuten mit der Arbeit auf.
an	Maschinenausfall	Bringen Sie das Gerät zum Verkäufer zur Reparatur zurück

Anmerkung: Wenn alle vorgeschlagenen Lösungen nicht funktionieren, bringen Sie das Gerät bitte zum Verkäufer zur Reparatur zurück.

REINIGUNG UND LAGERUNG

Reinigung

Bedienungsanleitung

1. Bevor Sie das Gerät reinigen, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
2. Tauchen Sie während der Reinigung die Schüssel nicht ins Wasser.
3. Nachdem die Schüssel abgekühlt ist, entfernen Sie die Klinge aus der Schüssel. Reinigen Sie die Innen- und Außenseite der Schüssel. Halten Sie die Kontaktstifte an der Unterseite der Schüssel immer sauber und trocken. Wischen Sie die Kontaktstifte nur mit einem feuchten Tuch ab!
4. Den Schraubring abschrauben und alle Teile des Zubehörs entfernen. Reinigen Sie die Metallschüssel und die Klinge nicht in der Spülmaschine!
5. Verwenden Sie niemals spitze oder scharfe Gegenstände zur Reinigung, da dies Funktionsteile beschädigen oder die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen kann.
6. Die Klinge ist sehr scharf! Mit Vorsicht behandeln!
7. Waschen Sie alle Teile in heißem Seifenwasser. Alle Teile sofort nach Gebrauch reinigen. Mit klarem heißem Wasser abspülen und sofort abtrocknen.
8. Wir empfehlen Ihnen, die Klinge mit etwas Pflanzenöl einzuschmieren.
9. Wischen Sie das Hauptgerät nur mit einem feuchten, weichen Tuch ab!
10. Wenn die Schüssel und die Klinge schwer zu reinigen ist: Können Sie etwas heißes Seifenwasser in die Schüssel geben und das Gerät für einige Sekunden mit der Geschwindigkeit 1 laufen lassen.

Bedienungsanleitung



**Korrekte
(Electrical
(Gültig in der Europäischen Union und dem Rest Europas, dass die Länder einem separaten Sammelsystem
eingeführt**

**Entsorgung
and**

**des
Electronic**

**Geräts
Equipment)
haben)**

Die europäische Richtlinie 2012/19/EU über Elektro-und Elektronik-Altgeräte (WEEE), in Verbindung bleiben Das alte elektrische Haushaltsgeräte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhalteten Materialien zu optimieren und die Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt. Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf alle Produkte gekennzeichnet, die aus der getrennten Sammlung zu erinnern. Die Verbraucher sollten ihre Kontaktdaten lokalen Behörden oder Ihren Händler für Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Produkte.



LIVOO

BP 61071

67452 Mundolsheim - FRANKREICH

- Nicht vertragliche Illustration
- Die Produktinformationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.