LIVOO

Feel good moments

Notice d'utilisation

Robot culinaire chauffant

Référence : DOP142
Version : 1.4
Langue : Français

WWW.LIVOO.FR

LIVOO
Feel good moments

Notice d'utilisation

Vous venez d'acquérir un produit de la marque LIVOO et nous vous en remercions. Nous apportons un soin particulier au design, à l'ergonomie et à la simplicité d'usage de nos produits. Nous espérons que ce produit vous donnera entière satisfaction.

Cette notice d'utilisation est également disponible sur notre site www.livoo

Consigne de sécurité

S'IL VOUS PLAIT, PRENEZ LE TEMPS DE BIEN LIRE LA NOTICE D'UTILISATION PARTICULIEREMENT AVANT LA PREMIERE UTILISATION.

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. Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que la tension électrique de votre domicile corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
2. Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un cordon endommagé ou après un mauvais fonctionnement du cordon ou un cordon endommagé de quelle que façon qui soit.
3. 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.
4. Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail, et évitez qu'il n'entre en contact avec des surfaces chaudes (plaques de cuisson, etc.).

5. Ne plonger jamais votre appareil, le câble d’alimentation ou la prise dans l’eau ou tout autre liquide pour quelque raison que ce soit. Ne le mettez jamais au lave-vaisselle.
6. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
7. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu’il est utilisé près d’enfants ou de personnes invalides.
8. Gardez l’appareil à l’écart des sources de chaleur comme le gaz ou un four chaud.
9. Ne l’utilisez pas à l’extérieur (usage intérieur uniquement).
10. Ne toucher pas les lames et n'insérer pas d'objets (des couteaux, des fourchettes, des cuillères etc.) dans le bol tandis que l’appareil fonctionne. Une spatule peut être utilisée quand le produit ne fonctionne pas, ce qui évite le risque de blessures.
11. Pour éviter toutes blessures, cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes qui ne connaissent pas ces instructions.
12. N'utilisez jamais l’appareil quand le bol est vide et n'enlever pas le couvercle du bol avant que les lames ne soient complètement arrêtées.
13. Cet appareil est conçu pour trancher les petites quantités de nourriture, le bol ne doit en aucun cas être trop rempli.
14. Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Tenir l’appareil et son cordon hors de portée des enfants.

15. Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont

réduites ou qui manquent d’expérience et de connaissances, si elles sont surveillées, si elles ont reçu les instructions sur l’utilisation de l’appareil en toute sécurité et si elles ont conscience des dangers encourus.

16. Les enfants ne doivent pas jouer avec l’appareil.
17. Ne laissez jamais sans surveillance lorsqu’il n’est pas utilisé.
18. Cet appareil n’est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d’une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
19. N'utilisez pas l'appareil :
    - si la prise ou le câble d’alimentation est endommagé(e)
    - en cas de mauvais fonctionnement
    - si l’appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit
    - s’il est tombé dans l’eau
    - si vous l’avez laissé tomber
20. Débranchez toujours l'appareil de la prise s'il est laissé sans surveillance et avant l'assemblage, le démontage ou le nettoyage.
21. 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 "nettoyage" ci-après de la notice.
22. En ce qui concerne l'utilisation des accessoires, le temps d'utilisation et le réglage des vitesses, référez-vous aux paragraphes ci-après de la notice.

23. Maintenir l’appareil toujours propre car il entre en contact avec de la nourriture.
24. Il existe un risque de blessure en cas de mauvaise utilisation.
25. Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des couteaux affûtés lorsqu’on vide le bol et lors du nettoyage.
26. Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l’alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.
27. Accessoires, autres que ceux fournis avec l’appareil, doivent être accompagnés d’instructions en vue d’une utilisation en toute sécurité.
28. Soyez prudent si du liquide chaud est dans le mélangeur car il peut être éjecté de l'appareil en raison d'un brusque dégagement de vapeur d'eau.
29. la surface de l'élément chauffant est soumise à la chaleur résiduelle après utilisation.
30. N'utiliser pas l’appareil si les lames sont endommagées.
31. Assurez-vous que l’appareil est éteint avant de le déplacer.
32. Mise en garde : évitez tout débordement sur le connecteur.
33. L’appareil ne doit être utilisé qu’avec le socle fournit.
34. Cet appareil est destiné à être 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

(*)**Personne compétente qualifiée** : technicien du service après-vente du constructeur ou de l'importateur ou toute personne qualifiée, habilitée et compétente pour effectuer ce type de réparation.

Avertissements :

Attention surface très chaude !

NE PAS SE SERVIR DE L'APPAREIL à proximité de l'eau, de produits inflammables ou d'une surface chaude

NE PAS NETTOYER ET NE PAS TOUCHER l'appareil lorsqu'il est encore chaud

NE PAS UTILISER D'OBJETS TRANCHANTS

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

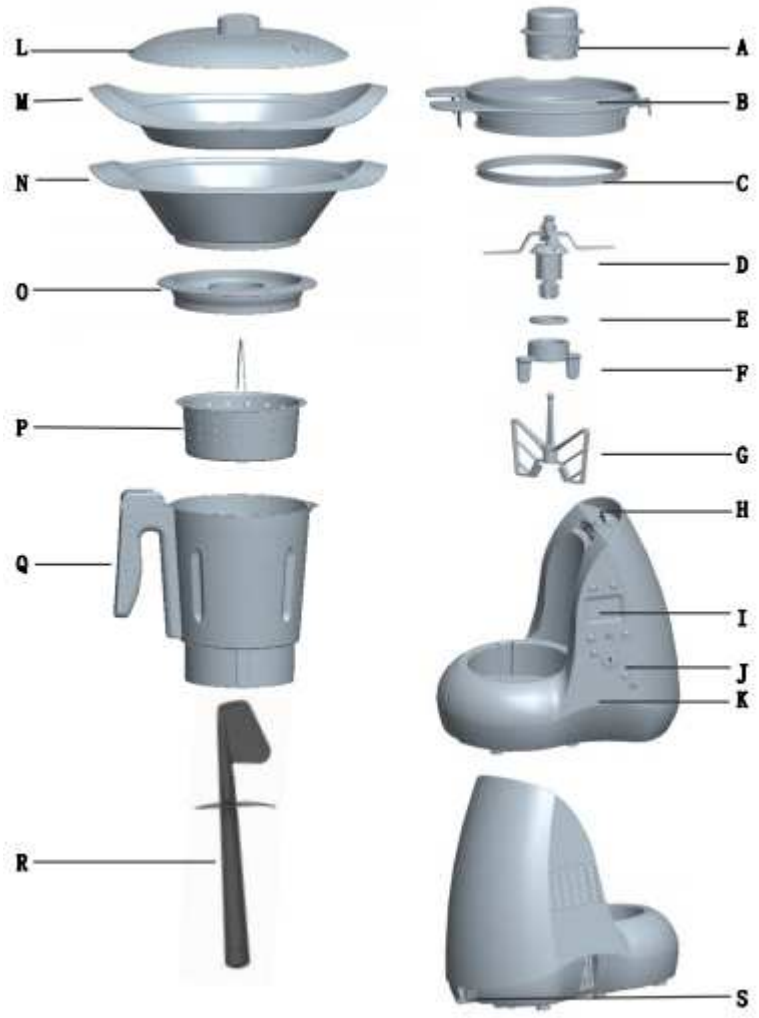
Voltage: 220-240V~ 50-60Hz
Puissance: moteur : 500W Elément chauffant: 1000W
Temps maximum d'utilisation en continu pour la préparation d'une pâte: 1.30 min
Temps maximum d'utilisation en continu pour les autres préparations : 2 min

LIVOO
Feel good moments

Notice d'utilisation

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

A. Bouchon doseur
B. Couvercle du bol
C. Joint de caoutchouc 1
D. Bloc lames
E. Joint de caoutchouc 2
F. Ecrou de fermeture du bloc lames
G. Le fouet
H. Bouton de fixation du couvercle du bol
I. Ecran LCD
J. Boutons de commande
K. Base
L. Couvercle
M. Plateau pour cuisson vapeur
N. Cuiseur vapeur
O. Couvercle de protection
P. Panier intérieur pour cuisson vapeur
Q. Bol
R. Spatule
S. Bouton on/off



LIVOO
Feel good moments

Notice d'utilisation

DETAIL DES FONCTIONS DE L'ECRAN

Explications complémentaires

a. Bouton « Pulse »(ne fonctionne pas lorsque la température est supérieure à 60° C. Ce mode permet de mixer 2 secondes jusqu'à la vitesse maximum puis une seconde jusqu'à la vitesse la plus basse)

b. Bouton « turbo »(ne fonctionne pas lorsque la température est supérieure à 60° C. Ce mode permet d'atteindre la vitesse maximum par simple pression).

a. Bouton Pulse

b. Bouton Turbo

Ecran LCD avec affichage de l'heure(1), la température(2), la vitesse(3)

c. Bouton de réglage des vitesses

d. Bouton de réglage de la température/témoin de chauffe lumineux /

e. Bouton de Réglage de l'heure

f. Bouton marche/arrêt

g. Bouton d'augmentation de la vitesse, de la température ou de l'heure/ h. Bouton de diminution de la vitesse, de la température ou de l'heure

i. Bouton « mijoter », cuisson lente

UTILISATION

Avant la cuisson :

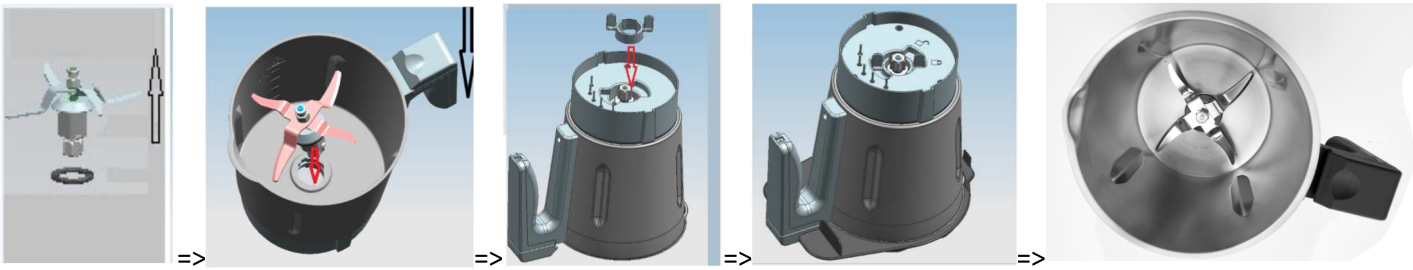
Mise en garde :

Le logo surface chaude gravé sur la paroi du bol vous informe que ces surfaces peuvent être chaudes et que vous devez faire attention à ne pas vous brûler !

Le bol a une capacité maximum de 3 litres pouvant contenir jusqu'à avec 2 litres de liquide. Afin de garantir une utilisation sûre (respecter le marquage sur le bol).

Comment installer le bloc lames :

Pour un nettoyage facile du bol et des lames, il peut être installé et retiré facilement. Veuillez suivre les instructions ci-dessous :



1. Emboîtez le joint de caoutchouc 2 (E) sur la lame. Pousser la lame via l'ouverture dans le fond du bol assurez-vous du bon positionnement du joint.
2. Placez l’écrou (F) permettant de verrouiller le bloc lame sur la base du bol.
3. Tournez-le doucement dans le sens des aiguilles d’une montre et assurez-vous qu’il soit bien verrouillé.

Attention:

- **Les lames sont tranchantes. Manipulez le bloc lames avec précaution**. Tenez le bloc lames par sa partie supérieure!
- Veillez à ce que le joint de caoutchouc soit bien fixé sur le bloc lames. Sans ce joint, il peut y avoir des fuites de liquide ou d’aliments hachés et cela endommagerait l’appareil.
- Afin de retirer le bloc lames du bol, veuillez tenir la partie supérieure de ce dernier d'une main et desserrer l'écrou avec l'autre main.

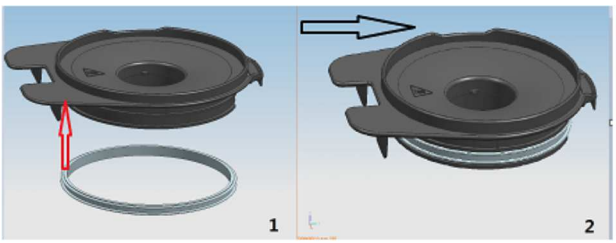
Protection du bloc lames :

Une protection du bloc lames est fournie. Vous pouvez facilement l'utiliser lorsque vous souhaitez chauffer et cuire sans couper les aliments de votre préparation. Ajoutez avec précaution la protection sur les lames puis tournez pour verrouiller. Vous pouvez alors faire cuire votre préparation mais la vitesse sera limitée à la vitesse 5.

Attention : Manipulez les lames avec précaution lorsque vous posez la protection.

Comment installer et retirer le couvercle du bol

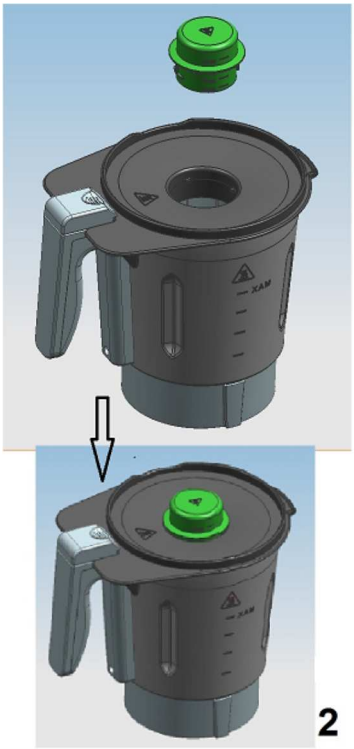
Avant la première utilisation, veuillez installer le joint de caoutchouc 1 (C) sur le couvercle comme indiqué ci-dessous :



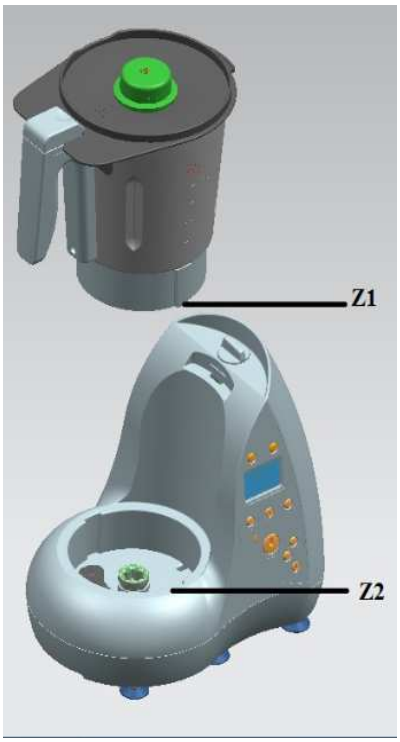
Notice d'utilisation

Comment installer le couvercle :

1



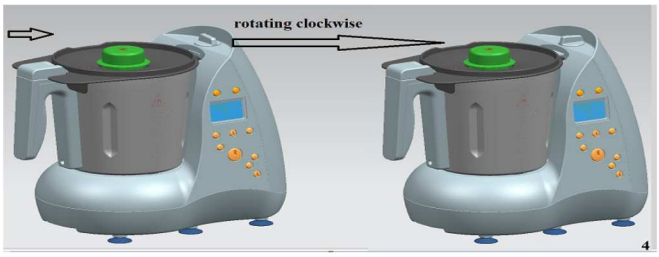
2



3

Attention : si le couvercle n'est pas bien installé, vous ne serez pas en mesure de mettre l'appareil en marche.

1 Pour enclencher le couvercle sur le bol, commencez par le poser sur le bec verseur comme montré sur le dessin 1. Puis appuyez légèrement sur le couvercle pour s'assurer qu'il est bien fixé.
2 Insérez le bouchon doseur dans le couvercle et faites le pivoter jusqu' à ce qu'il soit verrouillé.
3 Le bouchon doseur a 2 fonctions: mesurer et éviter les projections pendant la cuisson.
Important : Laissez-le sur le couvercle à chaque fois que vous utilisez l'appareil.
4 Insérez le bol sur la base. Faites pivoter le bouton de fixation du couvercle du bol (H) dans le sens des aiguilles d'une montre afin de l'enclencher sur l'appareil et de le verrouiller.



4

Pour retirer le bol de l'appareil, veuillez suivre les étapes suivantes :

1. Faites pivoter le bouton de fixation du couvercle du bol dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour libérer le bol de son support.
2. Retirez le bol de la base l'appareil.
3. Faites pivoter le bouchon doseur afin de le retirer du couvercle.
4. Déverrouillez le bol et retirer le couvercle.

Comment programmer votre appareil à l'aide de l'écran :

Allumer/ éteindre

Allumer/éteindre votre appareil à l'aide du bouton on/off situé à l'arrière de la base de l'appareil (S)
Vous disposez d'un écran pour programmer le temps, la température et la vitesse

Le temps.

Appuyez sur le bouton de réglage du temps (e) et choisissez votre durée à l'aide des touches "-" ou "+", (réglage possible de 1 seconde à 60minutes) :

- Par seconde : de 1 à 60 secondes
- Par tranche de 30 secondes : de 1 à 10 minutes.
- Par minute : au-dessus de 10 minutes.

Note 1 : vous pouvez annuler le temps défini à tout moment, pour cela, appuyez sur «on/off» pendant 2 secondes.
Note 2 : Si vous ne définissez pas de durée, la minuterie restera active pendant 60 minutes.

La température.

Appuyez sur le bouton de réglage de la température (d) puis choisissez votre température à l'aide des touches "**-**" ou "**+**", (plages de températures possibles : de 20 °C à 120 °C)

- À l'aide de la touche "+", la température augmente par tranche de 10°C
- À l'aide de la touche "-", la température diminue par tranche de 1°C

L'écran LCD affiche toujours la température réelle à l'intérieur du bol, même si cela ne correspond pas température réglée.
Note 1 : vous pouvez annuler votre programmation à tout moment : appuyez sur "on/off" pendant 2 secondes
Note 2 : Vous pouvez modifier la température à tout moment en appuyant sur le bouton de réglage de la température.
Note 3 : Il est recommandé de ne pas utiliser la fonction « pulse » pour mixer et de ne pas utiliser la vitesse maximum lorsque la température de la préparation atteint plus de 60 °C.

La vitesse

Appuyez sur le bouton de réglage de la vitesse (c) pour programmer la vitesse de votre choix et ajuster là à l'aide des touches "**-**"ou "**+**".
Vous pouvez régler la vitesse de 1 à 12.
La vitesse 1 est une vitesse de brassage, cela ne hachera pas les aliments mais les mélangera lentement
Les vitesses 1 à 4 vous permettent d'utiliser le fouet (G) ou de programmer une température
Les vitesses 5 à 12 vous permettent d'adapter la vitesse de mixage de l'appareil (sans cuisson)

Note 1 : Vous pouvez modifier la vitesse à tout moment en appuyant sur le bouton de réglage de la vitesse et l'ajuster à l'aide des touches "**-**" ou "**+**"
Note 2 : vous pouvez annuler votre choix à tout moment : appuyez sur «on/off» pendant 2 secondes

Bouton Pulse:

Ce bouton vous permet d'accéder directement à la vitesse 12 pendant 2 secondes, puis à la vitesse 1 pour mélanger durant 1 seconde, ce mode alterne ces deux types d'action.
Note 1 : attention aux éclaboussures, assurez-vous que le couvercle est bien fixé sur le bol lorsque vous utilisez cette fonction, en particulier lorsque les aliments sont chauds.
Note 2 : vous pouvez l'utiliser uniquement si la température de la préparation est inférieure à 60°C.

Bouton Turbo :

Ce bouton vous permet d'utiliser la vitesse maximum (vitesse 12) dès que vous appuyez dessus. Il est préférable de l'utiliser par de courtes pressions.
Note 1 : attention aux éclaboussures, assurez-vous que le couvercle est bien fixé sur le bol lorsque vous utilisez cette fonction, en particulier lorsque les aliments sont chauds.
Note 2 : vous pouvez l'utiliser uniquement si la température de la préparation est inférieure à 60°C

Bouton « mijoter » (cuisson lente)

Ce bouton vous permet de faire cuire vos aliments très lentement, il reproduit le même mouvement que celui que vous faites lorsque vous remuez vos préparations avec une cuillère.

Pour activer cette fonction, régler l'heure, la vitesse et la température, appuyez sur le bouton on/off et appuyez ensuite sur le bouton cuisson lente.

Le produit et ses accessoires

Le bouchon doseur

Il a plusieurs fonctions : fermez le couvercle pour éviter la perte de chaleur et/ou des éclaboussures d'aliments chauds.
Vous pouvez également l'utiliser pour mesurer les ingrédients et/ou du liquide (de 25 à 90 ml).

Le bloc lames

Bloc à 4 lames amovibles

La protection des lames

Utiliser cet accessoire lorsque vous souhaitez cuire les aliments et/ou utiliser la fonction cuisson lente sans couper les aliments. La protection des lames sera alors posée afin de les recouvrir en suivant les étapes ci-dessous :

1. Tenez la protection par son extrémité (fig.1).
2. Insérez la protection des lames sur la partie supérieure du bloc lames, il devrait rester un petit espace entre la protection et les lames afin d'assurer un bon maintien de cette dernière (voir fig.2)
Puis faire pivoter la protection sur le bloc lames (fig.3) afin de bien l'emboîter (fig.4).
(Si vous souhaitez retirer la protection, il suffit de tenir l'extrémité en tournant dans les deux sens tout en tirant doucement).
3. Puis insérer le bloc lames ainsi protégé dans le bol (fig.5), verrouillez bien à l'aide de l'écrou (fig.6/7)

Mise en garde:

1. La vitesse est limitée de 1 à 5 vitesses lorsque vous utilisez la protection du bloc lames sinon la protection peut se casser.
2. La température maximale doit être inférieure à 100℃.

La spatule résistante à la chaleur

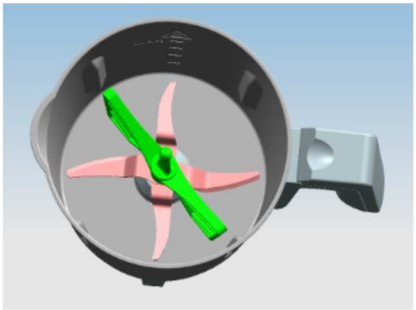
La spatule est un accessoire que vous pouvez utiliser pour remuer les aliments pendant la cuisson en l'insérant par l'ouverture sur le couvercle. La protection sur la poignée permet d'éviter de toucher les lames.
Vous pouvez également l'utiliser pour retirer les aliments du bol. La forme de l'extrémité de la spatule est conçue pour permettre de l'insérer entre les lames et le bol.
La spatule peut également vous aider à retirer le panier intérieur après la cuisson vapeur.

Le fouet

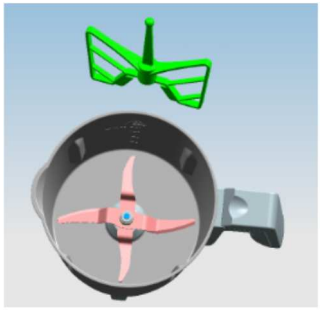
Le fouet vous aidera à obtenir les meilleurs résultats pour fouetter le crème, battre la mayonnaise, les blancs d'œuf ou lors d'une cuisson lente.

Installer/retirer le fouet

Pour l'installer



Pour le retirer



1. Prendre le fouet par l'extrémité.
2. Insérez-le sur la partie supérieure de la lame. (Voir la figure ci-dessus)

Si vous souhaitez dissocier le fouet de la lame, il suffit de tenir l'extrémité du fouet en tournant dans les deux sens tout en tirant doucement.

3. La vitesse est limitée de 1 à 5 pour éviter d'endommager/casser le fouet.

Comment utiliser le fouet

Notice d’utilisation

Veuillez suivre les étapes suivantes :

1. Installez la lame et le fouet, placez les aliments dans le bol.
2. positionnez le couvercle sur le bol.
3. Fixez le bol sur la base de l'appareil.
4. Faites pivoter le bouton de fixation du couvercle du bol jusqu'à ce qu'il soit verrouillé puis insérez le bouchon doseur dans le couvercle.
5. Branchez l’appareil.
6. Définissez votre temps de préparation, sélectionnez la vitesse (1-5). L'appareil commence à travailler.

Remarque : Si vous oubliez de programmer votre appareil, la minuterie restera active pendant 60 minutes.

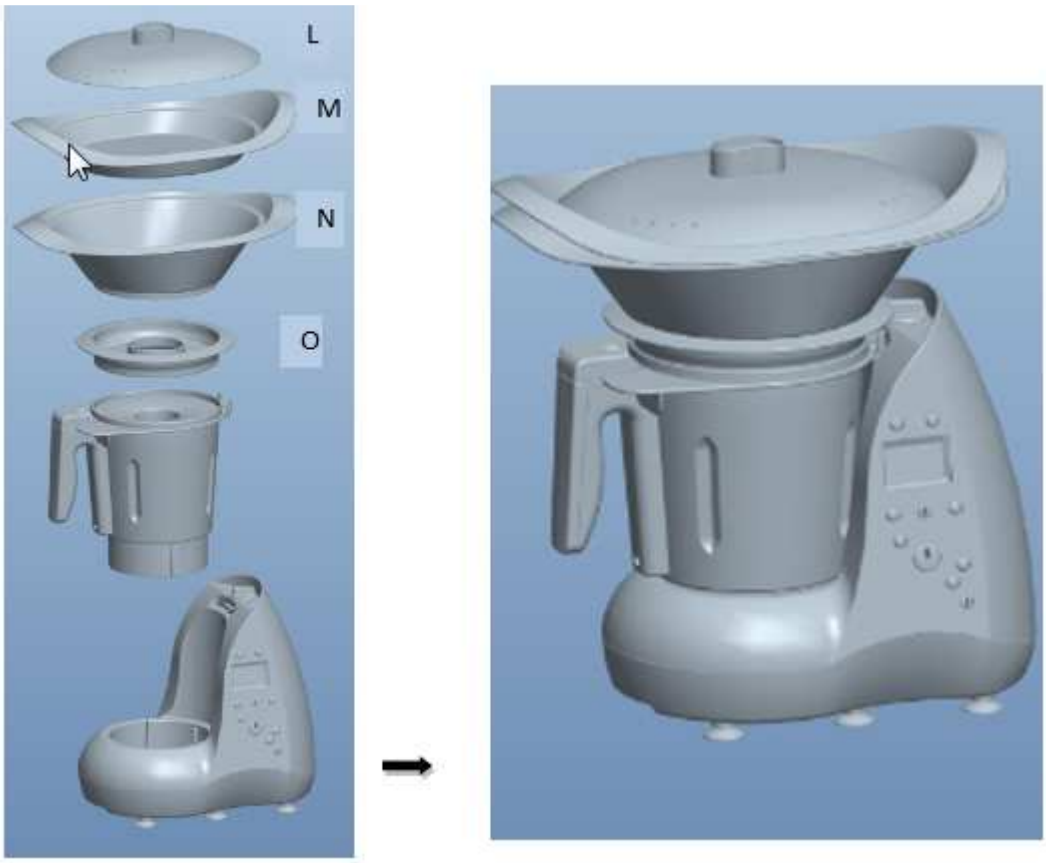
7. Un "bip" se fait entendre 5 secondes suite à l’arrêt automatique de l’appareil, l’écran LCD clignote jusqu'à ce que vous appuyiez sur un autre bouton.
8. Après utilisation, débranchez l'appareil. Déverrouillez le bol et retirez-le de la base.
9. Ouvrez le couvercle du bol.
10. Videz le bol.

Attention:

- Branchez l’appareil uniquement après avoir mis le fouet en place.
- Ne pas ajouter d'ingrédients qui pourraient endommager le fouet lorsqu’il est en mouvement.

Le plateau et le cuiseur vapeur avec couvercle :

Ces deux accessoires sont parfaitement adaptés pour une cuisson à la vapeur saine et rapide (par exemple : des légumes avec de la viande, des saucisses, du poisson à la vapeur, etc.)



Vous pouvez les utiliser dans l'une ou l'autre des deux combinaisons suivantes:

Combinaison 2 étages - plateau/cuiseur vapeur : Couvercle de protection (O) + Plateau (M) + Cuiseur vapeur (N) + couvercle (L)

Remarque : Mettre le couvercle de protection (O) sous le plateau afin de recueillir l'excédent d'eau

Vous pouvez utiliser cette combinaison pour la cuisson d'aliments différents tels que les légumes avec des poissons et/ou des poissons seuls.

Combinaison 1 étage : couvercle (O) + cuiseur vapeur (N) + couvercle (L)

Remarque : Mettre le couvercle de protection (O) sous le cuiseur vapeur afin de recueillir l'excédent d'eau

Vous pouvez utiliser cette combinaison pour des quantités plus importantes d'aliments, comme les légumes, les pommes de terre ou de grands morceaux de viande, de poissons ou de saucisses.

Veuillez suivre les étapes suivantes :

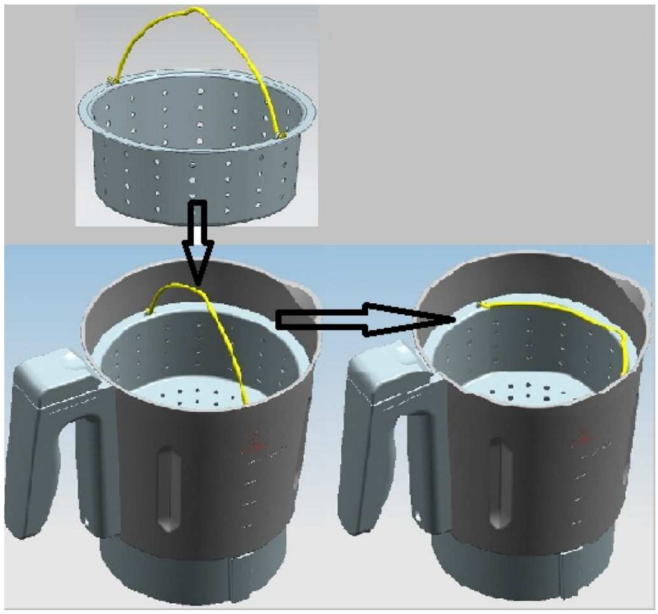
1. Installez le bloc lames.
2. Ajoutez l'eau (0,5L≤l'eau≤2L) dans le bol.

Attention : le niveau d'eau dans le bol doit être supérieur à 0,5 litre (pour cuire les aliments à la vapeur pendant 30 minutes).

3. Mettre le couvercle (L) sur le bol.
4. Placez le bol sur la base de l'appareil
5. Faites pivoter le bouton de fixation du couvercle du bol jusqu'à qu'il soit verrouillé.
6. Placez le couvercle de protection (O) sur le couvercle du bol.
7. Puis le plateau et le cuiseur vapeur ou le cuiseur vapeur (N) seul (suivant la combinaison choisie) sur le couvercle de protection.
8. Placez les aliments dans le cuiseur, puis recouvrir avec le couvercle (L).
9. Branchez et mettre l'appareil en marche.
10. Choisissez votre mode de cuisson (utilisez uniquement le mode de chauffe OU mode chauffe + mélange) à la vapeur.

Le panier en acier inoxydable

Il est parfait pour faire cuire à la vapeur des mets délicats qui ne peuvent pas être directement cuit à l'intérieur du bol ou pour des aliments d'accompagnement comme le riz, les pâtes, les pommes de terre,…



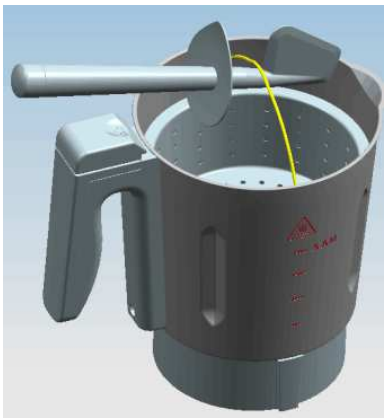
Pour l'utiliser, suivez les étapes ci-dessous :

1. Installez le bloc lames
2. Mettre le panier dans un bol
3. Ajouter l'eau (0,5L≤l'eau≤2L).
   Attention : le niveau d'eau contenu dans le bol doit être supérieur à 0,5 litre (pour cuire les aliments à la vapeur pendant 30 minutes)
4. Puis placez les aliments dans le panier.
5. Fermez avec le couvercle du bol.
6. Insérez et verrouillez le bouchon doseur sur le couvercle du bol.
7. Choisissez le mode chauffe ou chauffe + mélange.
8. Lorsque la cuisson à la vapeur est terminée, utilisez la spatule pour retirer les aliments du panier mais également pour retirer le panier du bol afin d'éviter tout risque de brûlure.

Attention:

- Danger de brûlure en raison de la vapeur chaude et de l'eau chaude condensée.
- N'utilisez jamais le mode de cuisson vapeur sans couvercle.
- Si le couvercle n'est pas mis en place correctement, de la vapeur peut s'échapper et les aliments ne seront donc pas cuits correctement.

Comment retirer le panier : utilisez la spatule



AUTRES MODES DE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

Mode 1-Pour mélanger les aliments :

Veuillez suivre les étapes suivantes :

1. Installez le bloc lames puis placez les aliments dans le bol.
2. Couvrir avec le couvercle du bol.
3. Placez le bol sur la base de l'appareil.
4. Faites pivoter le bouton de fixation du couvercle du bol jusqu'à qu'il soit verrouillé et insérez le bouchon doseur dans le couvercle.
5. Branchez l'appareil puis :
   A. Appuyez sur le bouton « Temps » puis appuyez sur "+" ou "-" pour régler le temps (moins de 1 heure).

Remarque : Si vous ne définissez pas de durée, la minuterie restera active pendant 60 minutes.

   B. Appuyez sur le bouton « Vitesse » puis appuyez sur "+" ou "-" pour sélectionnez la vitesse (1-12).
   C. Appuyez sur bouton "on/off", l'appareil se met en marche.

6. Une fois le programme terminé, un "bip" se fait entendre pendant 5 secondes suite à l'arrêt automatique de l'appareil, l'écran clignote jusqu'à ce que vous appuyiez sur un autre bouton.
7. Après utilisation, débranchez l'appareil. Déverrouillez et retirez le bol de la base.
8. Retirez le couvercle du bol.
9. Videz le bol.

Attention :

- Les lames sont très tranchantes. Manipulez-les avec soin.
- Maintenez le bloc lame par sa partie supérieure.

- Lorsque vous voulez utiliser des aliments plus durs tels que des grains de café, des amandes etc. ne laissez pas l'appareil fonctionner plus de 40 secondes puis laissez-le à l'arrêt au moins 10 minutes avant l'opération suivante.

Mode 2-Pour préparer de la pâte

La lame est parfaitement adaptée pour réaliser des pâtes à gâteaux, à pains, à pizza, etc
Quantité:
Farine: 500g
Eau: 360g
Vitesse: 2
Temps maximum d'utilisation en continu: 1.30 min

Veuillez suivre les étapes suivantes :

1. Installez le bloc lame puis placez les aliments dans le bol.
2. Couvrir avec le couvercle du bol
3. Placez le bol sur la base de l'appareil.
4. Faites pivoter le bouton de fixation du couvercle du bol jusqu'à qu'il soit verrouillé et insérez le bouchon doseur dans le couvercle.
5. Branchez l'appareil puis :
   A. Appuyez sur le bouton « Temps » puis appuyez sur "+" ou "-" afin de définir le temps (max 1,30 min).
   B. Appuyez sur le bouton « Vitesse » puis appuyez sur la touche "+" ou "-" afin de régler la vitesse (1-2 selon les recettes).
   C. Appuyez sur le bouton "on/off", l'appareil se met en marche.

Note: Vitesse maximum autorisée: vitesse 2.

6. Une fois le programme terminé, un "bip" se fait entendre pendant 5 secondes suite à l'arrêt automatique de l'appareil, l'écran clignote jusqu'à ce que vous appuyiez sur un autre bouton.
7. Après utilisation, débranchez l'appareil. Déverrouillez et retirez le bol de la base.
8. Retirez le couvercle du bol.
9. Videz le bol.

Attention :

- La quantité maximum de pâte qu'il est possible de pétrir est de 0,5Kg. Ne dépassez pas cette quantité.
- Les lames sont très tranchantes. Manipulez-les avec soin. Ne retirez pas la pâte à la main, utilisez la spatule puis retirez le bloc lames et le fouet avec précaution.

Mode 3-Pour faire chauffer des aliments (sans les mélanger)

L'appareil est parfaitement adapté pour la préparation de certains aliments, tels que la cuisson des aliments pour bébés, risotto, marmelade, etc.

Veuillez suivre les étapes suivantes :

1. Installez le bloc lame et sa protection, placez les aliments dans le bol.

2. Couvrir avec le couvercle du bol
3. Placez le bol sur la base de l'appareil.
4. Faites pivoter le bouton de fixation du couvercle du bol jusqu'à qu'il soit verrouillé et insérez le bouchon doseur dans le couvercle.
5. Branchez l'appareil puis :
    A. Appuyez sur le bouton «Temps » puis appuyez sur "+" ou "-" afin de définir le temps (moins d'1 heure).

Remarque : Si vous ne définissez pas de durée, la minuterie restera active pendant 60 minutes.

    B. Appuyez sur le bouton « Température » puis appuyez sur la touche "+" ou "-" afin de régler la température
    C. Appuyez sur le bouton "on/off", l'appareil se met en marche.

6. Au moment du démarrage de l'appareil, le témoin de chauffe clignote. Lorsque l'utilisateur n'a pas configuré la température, l'appareil ne peut pas chauffer, si l'utilisateur a défini la température, elle sera conservée et permettra de conserver les aliments au chaud.
7. Une fois le programme terminé, un "bip" se fait entendre pendant 5 secondes suite à l'arrêt automatique de l'appareil, l'écran clignote jusqu'à ce que vous appuyiez sur un autre bouton.
8. Après utilisation, débranchez l'appareil. Déverrouillez et retirez le bol de la base.
9. Retirez le couvercle du bol.
10. Videz le bol.

Attention :

- Ne touchez pas la partie métallique du bol lorsqu'il est encore chaud.
- Tenez le bol par la poignée pour le déplacer.
- Ne jamais chauffer le bol à vide.
- Ne faites pas chauffer plus de 500 ml de lait !
- Protection haute température : lorsque la température dans le bol est supérieure à 60℃, la vitesse est limitée (1-5).

Le mode 4-chauffer et mélanger les aliments

L'appareil est parfaitement adapté pour la préparation de certains aliments, tels que la préparation de purée, soupe de légumes etc.

Veuillez suivre les étapes suivantes :

1. Installez le bloc lame et sa protection, placez les aliments dans le bol.
2. Couvrir avec le couvercle du bol
3. Placez le bol sur la base de l'appareil.
4. Faites pivoter le bouton de fixation du couvercle du bol jusqu'à qu'il soit verrouillé et insérez le bouchon doseur dans le couvercle.
5. Branchez l'appareil puis :
    A. Appuyez sur le bouton «Temps » puis appuyez sur "+" ou "-" afin de définir le temps (jusqu'à 1 heure).

Remarque : Si vous ne définissez pas de durée, la minuterie restera active pendant 60 minutes.

    B. Appuyez sur le bouton « Vitesse » puis appuyez sur la touche "+" ou "-" afin de régler la vitesse

C. Appuyez sur le bouton «Température » puis appuyez sur la touche "+" ou "-" afin de régler la température désirée
D. Appuyez sur le bouton "on/off", l'appareil se met en marche.

6. L'appareil se met en marche, chauffe et mélange, le témoin de chauffe clignote. Lorsque l'utilisateur n'a pas configuré la température, l'appareil ne peut pas chauffer, si l'utilisateur a défini la température, elle sera conservée et permettra de conserver les aliments au chaud.
7. Une fois le programme terminé, un "bip" se fait entendre pendant 5 secondes suite à l'arrêt automatique de l'appareil, l'écran clignote jusqu'à ce que vous appuyiez sur un autre bouton.
8. Après utilisation, débranchez l'appareil. Déverrouillez et retirez le bol de la base.
9. Retirez le couvercle du bol.
10. Videz le bol.

Attention :

- Ne touchez pas la partie métallique du bol lorsqu'il est chaud.
- Tenir le bol par la poignée pour le déplacer.
- Ne jamais chauffer le bol à vide.
- Si vous souhaitez faire chauffer des aliments durant quelques minutes supplémentaires, remettre la vitesse à "0". Appuyez ensuite sur le bouton on/off. L'appareil continue de fonctionner.
- Ne faites pas chauffer plus de 500 ml de lait !
- Protection haute température : lorsque la température dans le bol est supérieure à 60℃, la vitesse est limitée (1-5).

Vous pouvez également utiliser le bouton « mijoter » (cuisson lente)

- Ce bouton vous permet de faire cuire vos aliments très lentement, il reproduit le même mouvement que celui que vous faites lorsque vous remuez vos préparations avec une cuillère.

- Pour activer cette fonction, régler l'heure, la vitesse et la température, appuyez sur le bouton on/off et appuyez ensuite sur le bouton cuisson lente.

Problèmes et solutions :

Code	Explications	Solutions
E01	Le bol n'a pas été installé correctement.	Éteignez l'appareil, retirer le bol et réinstallez-le conformément aux instructions d'utilisation, puis redémarrez-le de nouveau.
E02	Le couvercle du bol a été installé de manière incorrecte.	Éteignez la machine, retirer le couvercle du bol et réinstallez-le selon les instructions d'utilisation puis redémarrez-le de nouveau
E03	Bouton de verrouillage, le bol n'est pas verrouillé	Éteignez l'appareil, corrigé cela, puis redémarrez-le de nouveau.

E04	1. il y a trop d'aliments dans le bol ou la vitesse est trop faible pour pouvoir mélanger 2. Le moteur de l’appareil possède une protection en cas de température trop élevée, si l’appareil met du temps à réaliser le mélange, c’est parce que la température du moteur est trop élevée.	1. Réduire la quantité d'ingrédients ou définir une vitesse plus élevée. 2. Arrêtez l’appareil quelques minutes.
Un	Panne machine	Retour au vendeur pour réparation

À noter : si toutes ces solutions ne résolvent pas les problèmes, veuillez retourner l’appareil au vendeur pour réparation.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Avant de nettoyer l'appareil, éteignez-le et débranchez-le.
2. Lors du nettoyage, ne pas immerger le bol dans l'eau.
3. Une fois que le bol est refroidi, dévissez l’écrou et retirer le bloc lames. Nettoyer l'intérieur et à l'extérieur du bol. Toujours maintenir les broches de contact au fond du bol propres et sèches. Nettoyez-les uniquement avec un chiffon humide!
4. Ne pas nettoyer le bol et le bloc lames dans le lave-vaisselle!
5. Ne jamais utiliser d'objets pointus ou tranchants pour le nettoyage car cela peut endommager les l'appareil.
6. Les lames sont très coupantes ! Manipulez-le bloc lames avec précaution !
7. Lavez toutes les pièces dans de l'eau chaude savonneuse. Nettoyez-les immédiatement après utilisation. Les rincer à l'eau chaude et les sécher immédiatement.
8. Nous vous conseillons de lubrifier les lames avec quelques gouttes d'huile végétale.
9. Nettoyez la base de l’appareil avec un chiffon doux et humide!
10. Si le bol et le bloc lames sont difficiles à nettoyer. Vous pouvez ajouter de l'eau chaude savonneuse dans le bol et faire fonctionner l'appareil à la vitesse 1 pendant quelques secondes.

LIVOO
Feel good moments

Notice d'utilisation

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.

LIVOO
BP 61071
67452 Mundolsheim

- Photo non contractuelle
- Soucieux de la qualité de ses produits le constructeur se réserve le droit d'effectuer des modifications sans préavis