

Rührmaschine

Referenz: DOP189
Version : 1.4
Sprache: Deutsch

Bedienungsanleitung

Sie haben ein Produkt von LIVOO gekauft, wofür wir uns bedanken. Wir legen größter Sorgfalt in das Design, die Ergonomie und vereinfachen die Verwendung unserer Produkte. Wir hoffen, dass dieses Produkt Sie voll und ganz zufrieden stellt.

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. Bitte vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der auf dem Gerät aufgetragenen Versorgungsspannungsangabe übereinstimmt.
2. Da durch die Einhaltung der Sicherheitsanweisungen nicht alle Gefahren ausgeschlossen werden können, so sehen Sie bitte ebenfalls persönliche Sicherheitsvorkehrungen vor.
3. Geräte können von Personen mit verminderten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn diese beaufsichtigt werden oder Anleitung im sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die involvierten Risiken verstanden haben.
4. Das Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Halten Sie das Gerät und dessen Stromkabel außerhalb der Reichweite von Kindern.

Bedienungsanleitung

5. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
6. Versuchen Sie bitte nicht, das Gerät selbst zu reparieren, da beim Öffnen des Gerätes spannungsführende Komponenten oder Anschlüsse freigelegt werden.
7. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und stellen Sie es in eine trockene Umgebung. Verwenden Sie das Gerät nur für den Hausgebrauch und wie in dieser Anleitung beschrieben.
8. Lassen Sie das Gerät im Betriebszustand bitte niemals unbeaufsichtigt und ausserhalb der Reichweite von Kindern sowie von unerfahrenen und unbefugten Personen.
9. Netzkabel und Stecker von Zeit zu Zeit auf elektrische und mechanische Beschädigungen überprüfen. Niemals das Gerät an die Steckdose anschliessen, wenn das Netzkabel, der Stecker oder das Gerät beschädigt ist. In that case, Alle Reparaturen sollten von einem qualifizierten und befugten Elektriker durchgeführt werden(*).
10. Das Gerät so nahe wie möglich an der gewählten Spannungsquelle anschliessen, sodass die Anschlüsse im Bedarfsfall schnell zu lösen sind.
11. Niemals das Gerät oder das Gerät ins Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen.
12. Trennen Sie immer das Gerät von der Lieferung, wenn es unbeaufsichtigt und vor Zusammenbauen, Auseinanderbauen oder Reinigung gelassen wird.
13. Bewegen Sie nie das Gerät durch Ziehen der Schnur. Überzeugen Sie sich, dass die Schnur keineswegs nicht gefangen werden kann. Tun Sie nicht winden die Schnur um das Gerät und biegen es nicht.

Bedienungsanleitung

14. Das Gerät wenn nicht in Gebrauch herausziehen.
15. Stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Netz getrennt ist, bevor Sie die Accessoires einfügen, entnehmen oder säubern. Es ist absolut notwendig, die Zusatzteile aus dem Gerät vor dem Säubern zu entnehmen.
16. Das Gerät ist für den Betrieb mit einem externen Timer oder einer getrennten Fernbedienung gedacht.
17. Behalten Sie diese Bedienungsanleitung mit dem Gerät auf. Sollte das Gerät von Drittpersonen in Gebrauch genommen werden, muss die Bedienungsanleitung zur Kenntnis genommen werden.
18. Um elektrische Schocks zu vermeiden, darf das Gerät auf keinen Fall in der Nähe von Wasser verwendet werden. Niemals das Gerät oder das Kabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen.
19. Das Kabelleitungen niemals knicken oder klemmen. Um Ausgleitgefahren zu vermeiden, die Kabel nicht über die Arbeitskante herunterhängen lassen.
20. Das Gerät sollte auf keinen Fall in der Nähe von nackten Flammen stehen, entflammbaren Materialien (Vorhänge, Textilien, etc.), einem Radiator, Ofen oder anderen Hitzequellen.
21. Vor der Inbetriebnahme stellen Sie das Gerät bitte auf auf eine waagrechte flache Oberfläche.
22. Das Gerät darf nur der Bedienungsanleitung entsprechend eingesetzt werden.
23. Während dem Gebrauch des Geräts berühren Sie die sich bewegenden Teile bitte nicht mit Ihren Fingern.

Bedienungsanleitung

24. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden, die durch ungeeignete oder unsachgemäße Verwendung entstanden sind.
25. Stellen Sie bitte den Betriebswahlschalter nach jedem Gebrauch auf '0'.
26. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie bitte den Netzstecker, bevor Sie die Rührwerkteile entfernen.
27. Entnehmen Sie bitte niemals das Rührwerk/Knethaken/Schneebesen, wenn das Gerät in Gebrauch ist.
28. Seien Sie vorsichtig, wenn heiße Flüssigkeit in die Küchenmaschine oder den Mixer gegossen werden, da diese durch einen plötzlichen Dampfausstoß aus dem Gerät austreten kann.
29. Bezüglich der Anweisung, um Oberflächen in Kontakt mit Nahrung dank dessen zu reinigen, verweisen auf unter Absatz "Reinigung" in Handbuch.
30. Halten Sie das Gerät immer sauber, da es im direkten Kontakt mit Nahrungsmitteln ist.
31. Es gibt potentielle Verletzung von Missbrauch
32. Bezüglich der Benutzung der Zubehöerteile, Benutzungszeit und der Einstellung der Geschwindigkeiten, beziehen Sie sich auf die Absätze weiter unten des Vermerkes
33. Die Zubehöerteile andere als diejenigen, was mit dem Gerät gekauft ist, sollen die Anweisungen für einen Gebrauch in aller Ruhe einschließen.

Bedienungsanleitung

34. Vorsicht wird während der Bedienung der geschärften Messer genommen sein sollen, wenn man die Schale und während der Reinigung leert.
35. Das Gerät ist für den Haushalt und ähnliche Verwendungszwecke wie folgt geeignet:
- Personalküchenbereichen, in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
 - Bauernhäusern
 - Von Gästen in Hotels, Motels und anderen 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.

Diese Bedienungsanleitung ist für unsere Website ebenfalls verfügbar www.livoo.fr

SPEZIFIKATIONEN

Spannung: **220-240V~ 50-60Hz**

Wattleistung: 1000W

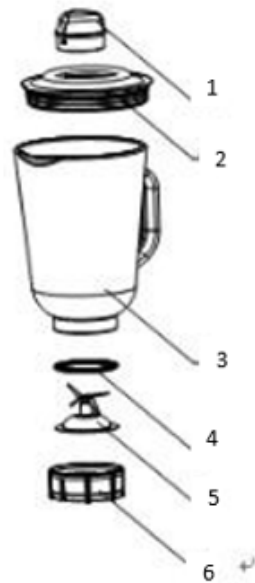
Dauerbetrieb: 15 Minuten für die Fleischwolf- und Rührerfunktion, 1 Zyklus / 10 Minuten für die Kneterfunktion, 1 Zyklus / 4 Minuten bei 1 Minute Aus für die Mixerfunktion 10 Zyklen

Bedienungsanleitung

1. Messbecher
2. Mixerdeckel
3. Mixbecher
4. Mixschüssel
5. Schüsseldeckel
6. Kopfteil
7. Hebelknopf
8. Steuertaste
9. Sockel
10. Knethaken
11. Mixklinge
12. Schneebesen
13. Deckel des Mixers
Ort
14. Mahlwerk



- 1 Messbecher 2 Deckel 3 Mixbecher
4 Dichtring 5 Messerblock 6 Tassensockel



1. Wursttrichter	5. Tagliatelle-Scheibe	9. Mittlere Scheibe	13. Trichter
2. Sicherungsring	6. Dünne Spaghettis Scheibe	10. Feine Scheibe	14. Einfüllschale
3. Wurstadapter	7. Breite Spaghettis Scheibe	11. Klinge	15. Schieber

Bedienungsanleitung

4. Makkaroni-Scheibe	8. Scheibe (grob)	12. Förderschnecke	16. Abdeckung des Mahlwerks
----------------------	-------------------	--------------------	-----------------------------

VERWENDUNG

Vor der ersten Verwendung:

Vor Montage oder Demontage des Gerätes, sollten Sie es von der Stromversorgung trennen, die Drehzahlvorwahl auf Position AUS stellen und das Gerät auf eine stabile Oberfläche stellen. Reinigen Sie alle Zubehörteile, Deckel, Schüssel Fleischwolf, obere Platte, Mixer mit Seifenwasser, spülen und gründlich abtrocknen. Wischen Sie das Hauptgerät und die Basis mit einem feuchten, weichen Tuch ab.

Aufbau und Montage der Schüssel und des Zubehörs:

Vergewissern Sie sich vor dem Zusammenbau der Schüssel und des Zubehörs, dass das Netzkabel abgezogen ist.

1. Drehen Sie den Niveauregler (7) gegen den Uhrzeigersinn, um den Gerätekopf anzuheben.



2. Montieren Sie die mit Zutaten gefüllte Rührschüssel und verriegeln Sie sie im Uhrzeigersinn.
3. Stecken Sie den Knethaken oder den Schneebesen oder das Rührblatt in die Antriebswelle und verriegeln Sie sie im Uhrzeigersinn



Bedienungsanleitung

4. Drücken Sie den Schwenkarm nach unten, indem Sie den Niveauregler im Uhrzeigersinn drehen.

Einrichten und Zusammenbau des Mixers:

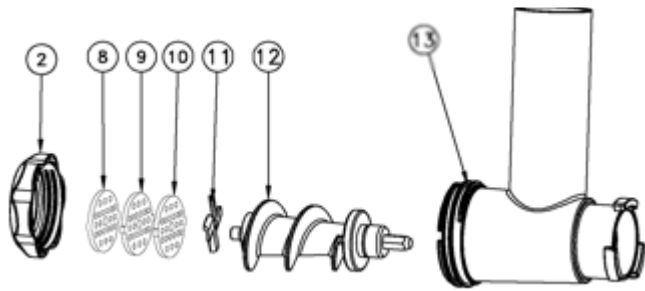
1. Stellen Sie vor dem Einsetzen des Mixers sicher, dass das Netzkabel abgezogen ist.
2. Den Mixbecher senkrecht auf die Antriebswelle stellen, ohne ihn zu drehen. Tun Sie dasselbe, indem Sie den Mixer entfernen.



Aufbau und Montage des Fleischwolfs:

1. Stellen Sie vor dem Zusammenbau des Fleischwolfs sicher, dass das Netzkabel abgezogen und die Abdeckung des Mixers gut befestigt ist.
2. Drehen Sie den Wasserstandsregler, um den Kopf des Mixers nach unten zu bewegen.
3. Entfernen Sie die Sicherheitsabdeckung des Fleischwolfs (16) im Uhrzeigersinn.
4. Um den Trichter (13) zu montieren:
 - Die Vorschraube (12) mit dem langen Ende zuerst in den Trichter einführen
 - Legen Sie die Schneideklinge (11) auf die Förderschneckenwelle mit der Klinge nach vorne. Wenn sie nicht richtig eingesetzt ist, wird das Fleisch nicht geschnitten.
 - Fügen Sie die Scheibe (8/9/10) hinzu, die Sie nach dem Schneidmesser verwenden möchten, und passen Sie die Vorsprünge in die Schlitz ein.
 - Unterstützen oder drücken Sie die Mitte der Schneidplatte mit einem Finger und schrauben Sie den Verschlussring (2) mit der anderen Hand auf, bis er dicht sitzt. Nicht zu fest anziehen.

Bedienungsanleitung



5. Setzen Sie den Trichter in die Gehäusebohrung, indem Sie ihn zuerst nach rechts drehen, drücken Sie den Verriegelungsknopf und verriegeln Sie ihn gleichzeitig, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen.

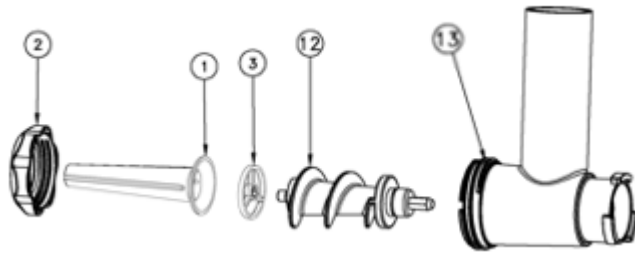


6. Die Trichterplatte (14) auf den Trichter (13) legen und über dem Motorblock fixieren.

Aufbau und Montage für die Wurstherstellung:

1. Wurstadapter (3) auf die Förderschnecke legen.
2. Setzen Sie den Wursttrichter (1) in den Verschlussring (2).
3. Drehen Sie den Verschlussring mit dem Wurstaufsatz im Uhrzeigersinn auf die Förderschnecke.

Bedienungsanleitung

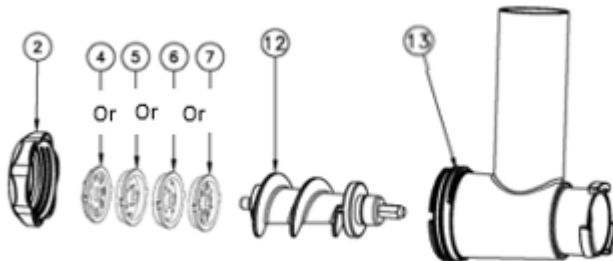


Dann weiter wie oben Punkt 5 und 6 Fleischwolf Beschreibung

Anmerkung: Montieren Sie zuerst eine Klinge und eine Lochscheibe wie unter "Fleischwolf" beschrieben, wenn Sie in einem Arbeitsgang Fleisch mahlen und Würstchen herstellen wollen. Drehen Sie den Verschlussring mit dem Wurstaufsatz im Uhrzeigersinn auf die Förderschnecke.

Aufbau und Montage für die Pastaherstellung:

1. Machen Sie das gleiche wie die Vorbereitung für Fleischwolf, aber wählen Sie einen Pasta-Aufsatz (4 oder 5 oder 6 oder 7).
2. Legen Sie den Aufsatz auf die Förderschnecke.
Drehen Sie den Verschlussring mit dem Wurstaufsatz im Uhrzeigersinn auf die Förderschnecke.



Dann weiter wie oben Punkt 5 und 6 Fleischwolf Beschreibung

Verwendung der Knetfunktion

1. Teig mischen oder kneten:

- Unser Vorschlag bei Quantitätskneten: Mehl 1000 g und Wasser 720 g.
- Achten Sie beim Befüllen der Rührschüssel darauf, dass die maximale Menge 1500 g nicht überschritten wird.
- Der Kneethaken oder der flache Schläger sollte verwendet werden.
- Passen Sie zunächst Geschwindigkeit 1 an, um 10 Sekunden zu mischen, dann Geschwindigkeit 2, um 10 Sekunden zu mischen, danach Geschwindigkeit 3 für ungefähr 3 Minuten.

Verwenden Sie das Werkzeug nicht länger als 10 Minuten gleichzeitig und lassen Sie es 20 Minuten abkühlen

Bedienungsanleitung

Max. Mehlmenge in der Rührschüssel: 1,5 kg

2. Schlagen von Eiweiß oder Sahne:

- Der Schneebesen sollte verwendet werden.
- Stellen Sie die Geschwindigkeitsstufe zwischen Stufe 4 und Stufe 6 ein, schlagen Sie das Eiweiß ohne Unterbrechung für ca. 5 Minuten, je nach Größe der Eier, bis es steif ist.
- Die maximale Menge beträgt 24 Eier.
- Für Schlagsahne, 250 ml frische Sahne mit Geschwindigkeit zwischen 4 und 6 für ca. 5 Minuten schlagen.
- Achten Sie beim Befüllen der Rührschüssel mit frischer Milch, Sahne oder anderen Zutaten darauf, dass die maximale Menge nicht überschritten wird.

Verwenden Sie den Schneebesen nicht mehr als 15 Minuten kontinuierlich und lassen Sie ihn dann 15 Minuten abkühlen

Zum Mischen mit dem Mixer:

- Geben Sie das Gemüse, Obst und Wasser oder Eis in das Mixerglas.
Anmerkung: Bereiten Sie Gemüse und Obst für die Verarbeitung vor, indem Sie es in grobe Würfel schneiden. Entfernen Sie Fruchtkerne oder Schalen.
- Um die besten Ergebnisse zu erzielen, geben Sie nicht zu viele Festkörper in den Krug.
- Seien Sie vorsichtig beim Mischen heißer Flüssigkeiten. Vermeiden Sie heiße oder siedende Flüssigkeiten.
- Wenn Sie flüssige und feste Nahrungsmittel mixen, geben Sie zuerst ein wenig Flüssigkeit in den Krug und fügen dann langsam die Nahrungsmittel zum Mixen hinzu. Sie können mehr Flüssigkeit durch das Loch hinzufügen.
- Gehen Sie nach der obigen Beschreibung vor, um die Geräteteile zusammenzubauen.
- Verwenden Sie die Geschwindigkeiten 5 - 6 zum Mixen und verwenden Sie beim Zerkleinern von Eis den Impulsmodus.
- Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch aus und trennen Sie es von der Stromversorgung.

Ununterbrochene Mixzeit sollte nicht länger als 4 min betragen.

Max. Flüssigkeitsmenge im Mixer: 1,5 l

Mit dem Fleischwolf Nudeln hacken oder zerkleinern

- Gehen Sie nach der obigen Beschreibung vor, um die Geräteteile zusammenzubauen.
- Schneiden Sie das Fleisch in kleine Stücke, so dass es leicht in die Trichteröffnung passt.
- Legen Sie Ihr Fleisch (oder Ihren Teig für Nudeln) auf die Trichterplatte.
- Sie können den Schieber verwenden, um das Einführen des Fleisches in den Fleischwolf zu erleichtern.
- Verwenden Sie nur die Geschwindigkeit 6.
- Dann können Sie auch das passende Zubehör verwenden, wenn Sie Würste oder Nudeln herstellen möchten (siehe Montageanleitungen oben).
- Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch aus und trennen Sie es von der Stromversorgung.

Ununterbrochene Herstellung von Hackfleisch sollte nicht länger als 15 Min betragen.

Bedienungsanleitung

Hinweis zur Wurst:

- Verarbeiten Sie nie sehr dickflüssige Wurstmasse, um jeden Druck auf das Gehäuse zu vermeiden
- Tränken Sie die Wursthülle für etwa 10-15 Minuten in warmem Wasser, um sie flexibel zu machen
- Füllen Sie die Zutaten in die Einfüllschale und entfernen Sie langsam die gefüllten Wursthüllen vom Behälter.

Hinweis zu Nudeln:

- Der Teig sollte gleichmäßig geknetet, leicht feucht und körnig sein. Der Teig sollte die Konsistenz von erbsengroßen kleinen Teigklumpen haben, die nicht zu trocken oder zu feucht sind.
- Der Teig ist zu trocken, wenn er eine pudrige Konsistenz hat. Fügen Sie mehr Flüssigkeit (Wasser oder Gemüsesaft) mit dem Teelöffel hinzu, bis der Teig eine körnige Konsistenz von erbsengroßen kleinen Teigklumpen angenommen hat.
- Der Teig ist zu feucht, wenn große Teigstücke an der Knetspirale haften bleiben. Fügen Sie mehr Mehl mit dem Teelöffel hinzu, bis der Teig eine körnige Konsistenz von erbsengroßen kleinen Teigklumpen angenommen hat.
- Wenn Sie dem Nudelteig ein wenig Olivenöl hinzufügen, gleitet er besser durch die Austrittsöffnungen der Teigwarenaufsätze.
- Streuen Sie Mehl auf Ihre Pasta direkt wenn sie aus der Auslauföffnung kommt und legen Sie sie zum Trocknen auf einer glatten, bemehlten Fläche ab. Dies verhindert, dass die Pasta zusammenklebt.
- Frische Pasta kann für ca. 1-2 Tage im Kühlschrank und bis zu 6 Monate in der Tiefkühltruhe aufbewahrt werden. Um das Ankleben der Pasta zu verhindern, sollten Sie die Pasta ca. 20 Minuten trocknen lassen. 1-2 Stunden bevor Sie es im Kühlschrank aufbewahren oder einfrieren.

Ununterbrochenes Mahlen sollte nicht länger als 15 Min betragen.

Kontinuierliche Herstellung von Nudeln sollte 10 Minuten maximal betragen.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Vor der Reinigung den Geschwindigkeitsregler auf "0" stellen und das Gerät vom Stromnetz trennen.
- Lassen Sie das Gerät nach Gebrauch abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Tauchen Sie das Gerät nicht unter Wasser.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine Drahtbürste oder andere Schleifmittel und keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Reinigen des Motorgehäuses nur mit einem feuchten Tuch und einem Schuss Spülmittel. Mit einem Tuch trocknen

Reinigung von Zubehörteilen: Knethaken, Rührblatt, Schneebesen, Trichterwurst, Trichterblech, Förderschnecke, Scheibe, Messer und Verschlussring können mit warmem Wasser gereinigt werden, sie sind nicht spülmaschinene geeignet.

Bedienungsanleitung



Korrekte Entsorgung des Geräts (Electrical and Electronic Equipment)

(Gültig in der Europäischen Union und dem Rest Europas, dass die Länder einem separaten Sammelsystem eingeführt 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 beinhaltenen 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.



Pour en savoir plus :
www.quefairedemesdechets.fr

LIVOO
BP 61071
67452 Mundolsheim - FRANCE

- Unverbindliche Abbildung
- Da der Hersteller um die Qualität seiner Produkte besorgt ist, behält er sich das Recht vor, Änderungen ohne vorherige Benachrichtigung vorzunehmen.