

LIVOO
Feel good moments
Notice d'utilisation

Blender chauffant



Référence : DOP212
Version : 1.4
Langue : Français

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.fr

CONSIGNES DE SECURITE

S'IL VOUS PLAÎT, 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. Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
2. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où ils en comprennent bien les dangers potentiels.
3. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
4. Avant de brancher votre appareil, vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de

Notice d'utilisation

l'appareil correspond bien à celle de votre installation.
L'emploi de prise multiple est déconseillé.

5. N'utilisez pas l'appareil lorsque vous avez les mains mouillées ou les pieds nus.
6. Retirez immédiatement la prise secteur si vous constatez une anomalie quelconque pendant le fonctionnement.
7. Ne tirez pas sur le câble d'alimentation pour retirer la prise secteur. Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre au bord d'une table ou d'un plan de travail pour éviter toute chute.
8. Restez toujours vigilant lorsque l'appareil est en marche.
9. Ne déplacez jamais l'appareil en fonctionnement.
10. Protégez l'appareil de l'humidité et du gel.
11. 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(*).
12. Tous les appareils sont soumis à un contrôle qualité sévère. Des essais d'utilisation pratiques sont faits avec des appareils pris au hasard, ce qui explique d'éventuelles traces d'utilisation.
13. Eloignez l'appareil, son socle et le câble d'alimentation de toute source de chaleur, de toute surface mouillée ou glissante, d'angles vifs.

Notice d'utilisation

14. Accessoires, autres que ceux fournis avec l'appareil, doivent être accompagnés d'instructions en vue d'une utilisation en toute sécurité.
15. Ne mettez pas l'appareil, son socle, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. Ne pas le mettre au lave-vaisselle.
16. La garantie couvre les défauts de fabrication et l'usage domestique uniquement. Toute casse ou détérioration résultant du non-respect des instructions d'utilisation n'entre pas dans le cadre de la garantie.
17. N'utilisez pas de tampons abrasifs pour le nettoyage.
18. Ne remplissez pas au-dessus du niveau maximum, ni en dessous du niveau minimum.
19. 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 séparée.
20. N'essayez jamais de le démonter vous-même.
21. Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
22. 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.
23. Attention: Il y a un risque potentiel de blessure en cas de mauvaise utilisation.

Notice d'utilisation

24. Des précautions devront être prises lors de la manipulation des couteaux affûtés, lorsqu'on vide le bol et lors du nettoyage.
25. 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.
26. Usage intérieur uniquement.
27. 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.
28. 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.
29. Avertissement : éviter tout débordement sur le connecteur.
30. La surface de l'élément chauffant présente une chaleur résiduelle après utilisation
31. L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau ou tout autre liquide.
32. 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

Notice d'utilisation

- 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.

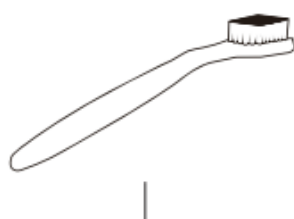
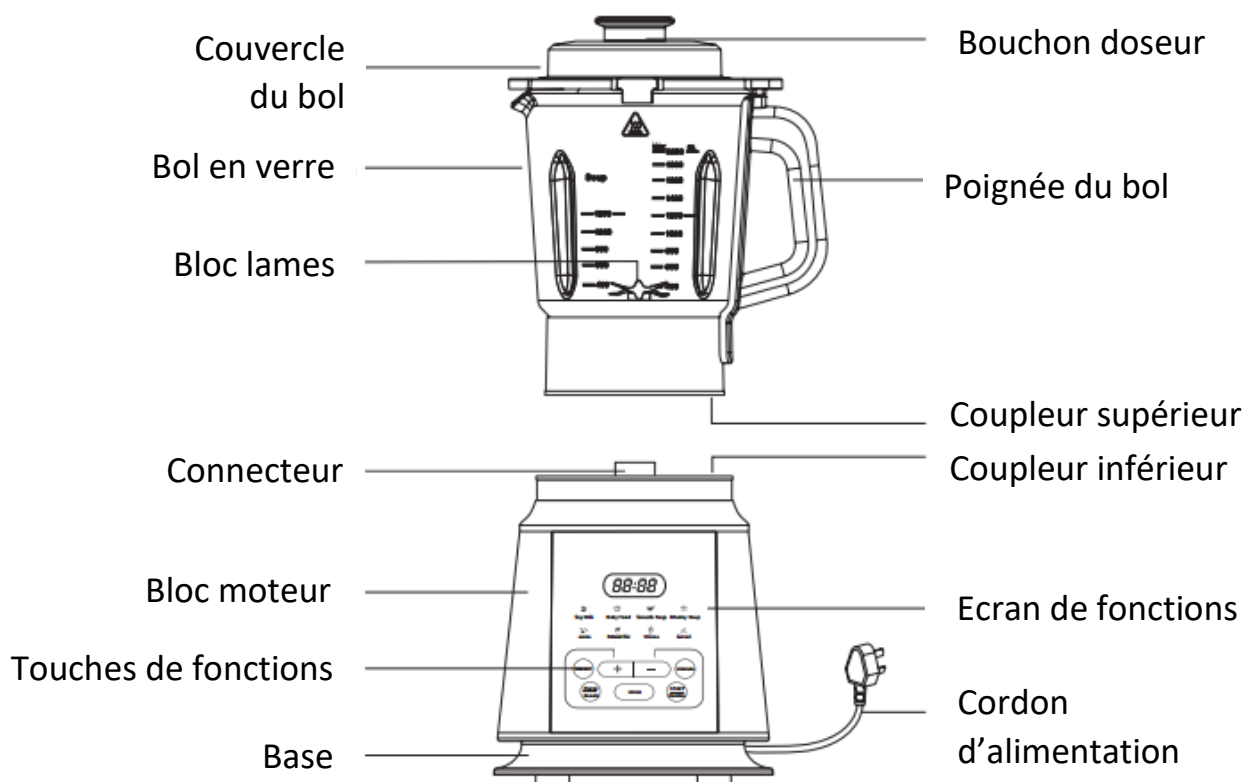
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Voltage: 220-240V~ 50-60Hz

Puissance moteur: 800W

Elément chauffant: 800W

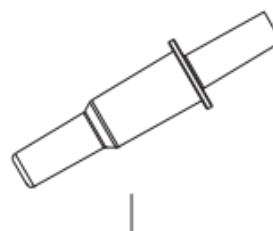
DESCRIPTION DE L'APPAREIL



Brosse de nettoyage



Verre doseur



Accessoire de mélange

Notice d'utilisation

UTILISATION

Avant chaque utilisation, assurez-vous que l'appareil soit bien branché sur secteur. Avant de l'allumer, vérifiez également que le bol, le couvercle et le bouchon doseur soient bien fixés.

Avant la première utilisation:

Nettoyez le bloc moteur et le bloc lames avec un chiffon humide, lavez le couvercle et le bouchon doseur avec de l'eau chaude savonneuse. Bien essuyez.

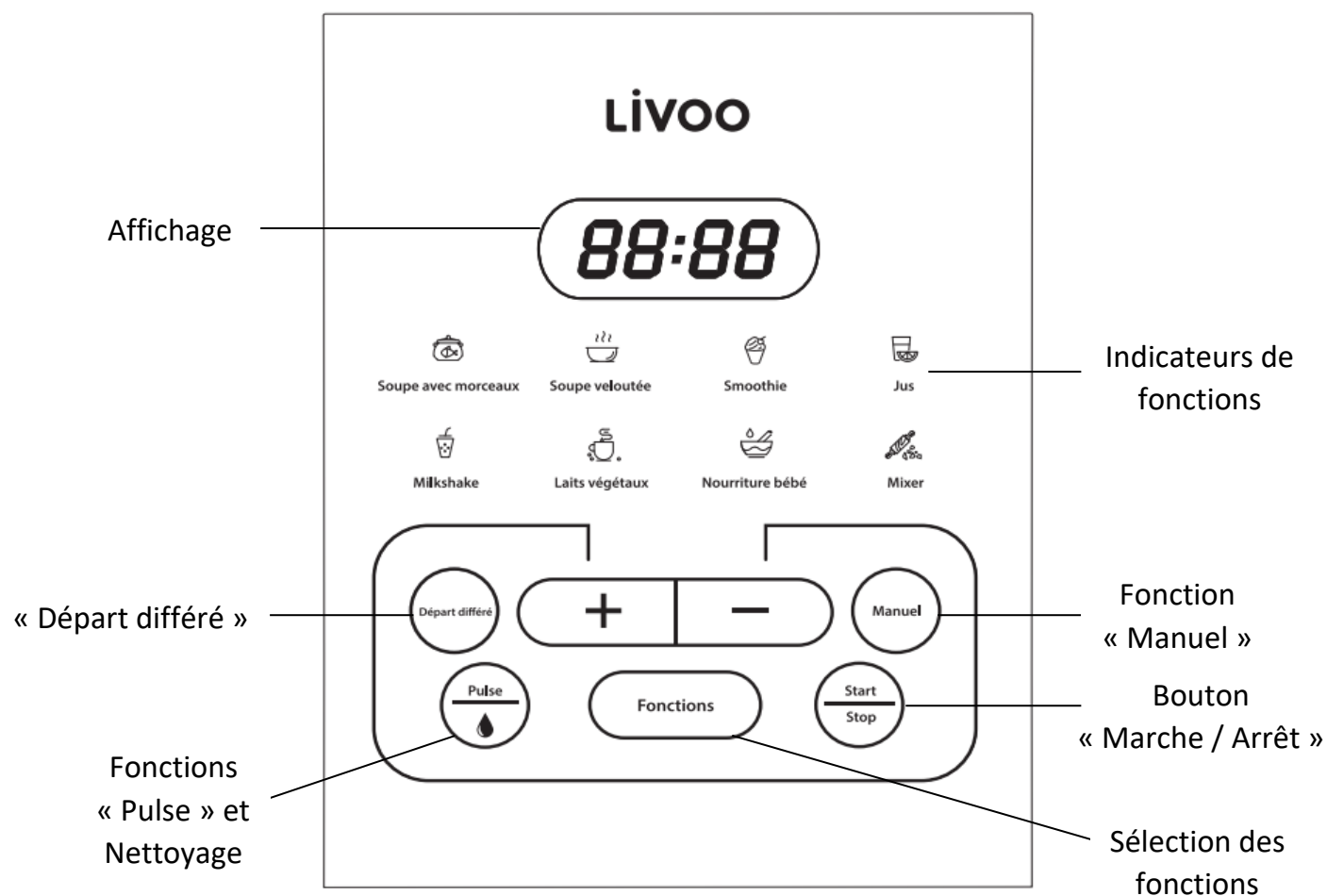
Rincez le bol en verre en vous assurant de **ne pas tremper ou immerger** dans l'eau le bloc lames.

Attention ! Les lames sont très aiguisées, les nettoyer avec précaution. Vous pouvez vous aider de la brosse nettoyante fournie avec le produit.

L'appareil présente 3 séries de repères :

- Repère eau chaude (Max. 1200ml) : niveau d'eau pour les fonctions Soupe veloutée et Soupe avec morceaux.
- Repère eau froide (Max. 1750ml) : niveau d'eau pour les fonctions Jus et Smoothie.
- Repère eau chaude (Max. 48Oz) + eau froide (Max. 56Oz): niveau d'eau en Oz pour les fonctions Soupe veloutée et Soupe avec morceaux + niveau d'eau pour les fonctions Jus et Smoothie.

Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton " Start / Stop ", puis choisissez parmi les options suivantes :



Notice d'utilisation

Guide :

Options		Guide des fonctions		Chaufe	Mixage	Temps	Description
Soupe avec morceaux	Pour réaliser des soupes épaisses tels que le bortsch, la soupe de potiron etc.	●	●	Appr. 40mins	La capacité totale d'aliments et d'eau ne doit pas excéder 1200ml.		
Soupe veloutée	Pour réaliser des veloutés tels que la soupe de courgettes, la soupe de potiron etc.	●	●	Appr. 30mins	Le ratio aliments/eau est de 1:2. Pour une soupe de poisson, le poids du poisson doit être inférieur à 300g, et le volume d'eau inférieur à 1200ml.		
Smoothie	Pour réaliser toutes sortes de smoothies de fruits et légumes.	✕	●	Appr. 2 mins et 1/2	Se référer aux recettes pour le ratio aliments/eau. Mélange des fruits et des légumes pour un smoothie idéal (la capacité totale ne doit pas excéder 1750ml).		
Jus	Pour réaliser toutes sortes de jus de fruits et légumes,	✕	●	Appr. 2 mins et 1/2	La capacité totale d'aliments et d'eau ne doit pas excéder 1750ml.		
Milkshake	Pour réaliser toutes sortes de milkshakes de fruits et/ou légumes avec laits ou yaourts.	✕	●	Appr. 1 min	Se référer aux recettes pour le ratio aliments/lait. Mélange des fruits et des légumes pour un milkshake idéal (la capacité totale ne doit pas excéder 1750ml).		
Laits végétaux	Pour réaliser du lait de soja à base de graines de soja.	●	●	Appr. 30mins	Utilisez des graines de soja sèches. Le ratio aliments/eau est de 1 tasse de soja/1200 ml d'eau max.		
Nourriture bébé	Pour réaliser de la nourriture pour bébé, tels que la purée de potiron ou pomme de terre.	●	●	Appr. 26mins	Le ration aliments/eau est de 1:10, la capacité totale ne doit pas excéder 1200ml.		
Mixer	Pour broyer les aliments en poudre, tels que les haricots ou grains de café, etc.	✕	●	Appr. 2 mins et 1/2	Le volume d'aliments doit être de 500ml maximum. Si les aliments ne sont pas mixés correctement, aidez-vous de la barre de mélange.		
Départ différé	Permet de programmer une fonction à l'avance. Sélectionnez d'abord la fonction appropriée. Cliquez sur "Départ différé" et sélectionnez "+" ou "-" pour régler le temps en minutes ou heures. Appuyez sur "Start / Stop" pour terminer l'enregistrement (le programme se lancera automatiquement après le temps souhaité).						
Manuel	Permet de régler la vitesse de mixage pendant une durée déterminée. Cliquez sur "Manuel" et sélectionnez "+" ou "-" pour ajuster la vitesse de mixage requise, puis appuyez de nouveau sur "Manuel" et ajustez le temps en sélectionnant "+" ou "-". Appuyez sur le bouton "Start / Stop".						
(Pulse )	Pour un nettoyage rapide de l'intérieur du bol, et un broyage initial des aliments durs, etc.	✕	●	Selon vos besoins	Il est recommandé de mettre 1000 ml d'eau dans le bol, puis appuyez et maintenez pendant 10 secondes. Répétez deux fois.		
Start / Stop	Pour démarrer ou arrêter les programmes. Vous pouvez cliquer sur ce bouton à tout moment pour annuler un programme en cours.						
Fonctions	Permet de sélectionner le programme souhaité. Continuez à cliquer jusqu'à la fonction requise, la fonction sélectionnée clignotera.						

Notice d'utilisation

Soupe avec morceaux :

Cette option permet de réaliser de la soupe en morceaux (capacité totale maximale 1200ml d'eau froide et d'aliments).

Cliquez sur le bouton "Start / Stop" pour démarrer l'appareil, puis cliquez sur le bouton "Fonctions" et sélectionnez "Soupe avec morceaux". Cliquez sur "Start / Stop" à nouveau pour démarrer le programme. Une fois la fonction terminée, l'appareil s'arrête automatiquement.

Soupe veloutée :

Cette option permet de réaliser de la soupe veloutée (capacité totale maximale 1200ml d'eau froide et d'aliments).

Cliquez sur le bouton "Start / Stop" pour démarrer l'appareil, puis cliquez sur le bouton "Fonctions" et sélectionnez "Soupe veloutée". Cliquez sur "Start / Stop" à nouveau pour démarrer le programme. Une fois la fonction terminée, l'appareil s'arrête automatiquement.

Smoothie :

Cette option permet de réaliser toutes sortes de smoothie (capacité totale maximale 1750ml).

Cliquez sur le bouton "Start / Stop" pour démarrer l'appareil, puis cliquez sur le bouton "Fonctions" et sélectionnez "Smoothie". Cliquez sur "Start / Stop" à nouveau pour démarrer le programme. Une fois la fonction terminée, l'appareil s'arrête automatiquement.

Jus :

Cette option permet de réaliser toutes sortes de jus (capacité totale maximale 1750ml d'eau froide et d'aliments).

Cliquez sur le bouton "Start / Stop" pour démarrer l'appareil, puis cliquez sur le bouton "Fonctions" et sélectionnez "Jus". Cliquez sur "Start / Stop" à nouveau pour démarrer le programme. Une fois la fonction terminée, l'appareil s'arrête automatiquement.

Milkshake :

Cette option permet de réaliser toutes sortes de milkshake aux fruits et/ou légumes avec du lait ou yaourt (capacité totale maximale 1750ml).

Cliquez sur le bouton "Start / Stop" pour démarrer l'appareil, puis cliquez sur le bouton "Fonctions" et sélectionnez "Milkshake". Cliquez sur "Start / Stop" à nouveau pour démarrer le programme. Une fois la fonction terminée, l'appareil s'arrête automatiquement.

Laits végétaux :

Cette option permet de réaliser des laits végétaux (capacité totale maximale 1200ml d'eau froide et d'aliments).

Cliquez sur le bouton "Start / Stop" pour démarrer l'appareil, puis cliquez sur le bouton "Fonctions" et sélectionnez "Laits végétaux". Cliquez sur "Start / Stop" à nouveau pour démarrer le programme. Une fois la fonction terminée, l'appareil s'arrête automatiquement.

Nourriture bébé :

Cette option permet de réaliser de la nourriture pour bébés (capacité totale maximale 1200ml d'eau froide et d'aliments).

Cliquez sur le bouton "Start / Stop" pour démarrer l'appareil, puis cliquez sur le bouton "Fonctions" et sélectionnez "Nourriture bébé". Cliquez sur "Start / Stop" à nouveau pour démarrer le programme. Une fois la fonction terminée, l'appareil s'arrête automatiquement.

Notice d'utilisation

Mixer :

Cette option permet de broyer des aliments en poudre (capacité totale maximale 500ml d'aliments).

Cliquez sur le bouton "Start / Stop" pour démarrer l'appareil, puis cliquez sur le bouton "Fonctions" et sélectionnez "Mixer". Cliquez sur "Start / Stop" à nouveau pour démarrer le programme. Une fois la fonction terminée, l'appareil s'arrête automatiquement.

Départ différé :

Cette option permet de programmer une fonction à l'avance, afin de la lancer automatiquement à une heure sélectionnée.

Si vous souhaitez programmer par exemple du Lait de Soja 6 heures à l'avance, cliquez sur le bouton "Start / Stop" pour démarrer l'appareil, puis cliquez sur le bouton "Fonctions" et sélectionnez "Laits végétaux". Cliquez sur "Départ différé" et sélectionnez le bouton "+" ou "-" pour régler le temps à 6 heures. Cliquez sur "Start / Stop" à nouveau pour enregistrer le programme, qui démarrera automatiquement après le temps déterminé.

Remarque : cette option ne fonctionne qu'avec les programmes Soupe avec morceaux, Soupe veloutée, Laits végétaux et Nourriture bébé.

Manuel :

Cette option permet de régler la vitesse de mixage pendant une durée déterminée.

Cliquez sur le bouton "Start / Stop" pour démarrer l'appareil, puis cliquez sur le bouton "Manuel" et sélectionnez "+" ou "-" pour ajuster la vitesse d'agitation requise. Cliquez encore sur "Manuel" et ajustez le temps voulu en sélectionnant "+" ou "-". Cliquez sur "Start / Stop" pour démarrer le programme.

Pulse / (Nettoyage) :

Cette fonction est utilisée pour régler manuellement le broyage des aliments ou pour nettoyer rapidement le bol.

Cliquez sur le bouton "Start / Stop" pour démarrer l'appareil, puis appuyez sur le bouton "Pulse" pour démarrer la fonction et maintenez pendant 10 secondes max. Relâchez le bouton pour arrêter. Répétez deux fois max.

Recommandation : ajoutez 1000ml d'eau froide.

Start / Stop :

Après branchement de l'appareil, le bouton "Start / Stop" clignote, appuyez dessus. Appuyez ensuite sur le bouton "Fonctions" pour sélectionner la fonction choisie. La fonction sélectionnée clignote, appuyez sur "Start / Stop" pour démarrer le programme ou appuyez sur "Départ différé" si souhaité. Ou choisissez l'option "Manuel" selon vos besoins. Après utilisation, déconnectez l'appareil.

Remarque : vous pouvez cliquer sur ce bouton à tout moment pour annuler un programme en cours.

Fonctions :

Cette option permet de sélectionner le programme souhaité.

Cliquez sur le bouton "Start / Stop" pour démarrer l'appareil, puis cliquez sur le bouton "Fonctions" et sélectionnez la fonction choisie. La fonction sélectionnée clignote, appuyez sur "Start / Stop" pour démarrer le programme.

Préparation d'une Soupe veloutée :

1. Coupez les aliments en morceaux d'environ 2 cm (pour la viande, coupez en lanières afin de retirer les tendons). (Figure 1)

Notice d'utilisation

2. Utilisez le verre doseur pour vous référer à la proportion de la recette et mesurer les aliments. (Figure 2)
3. Versez les aliments dans le bol (veuillez noter qu'il ne doit y avoir aucun autre corps étranger dans le bol). (Figure 3)
4. Ajoutez la quantité d'eau appropriée dans le bol (la quantité d'eau doit être de 1000ml, reportez-vous aux repères sur le bol). (Figure 4)
5. Placez le couvercle sur le bol et appuyez dessus, tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer, puis tournez le bouchon doseur dans le sens des aiguilles d'une montre sur le couvercle. L'appareil dispose d'un dispositif de protection du couvercle, si ce dernier n'est pas mis en place, l'appareil ne fonctionnera pas). (Figure 5)
6. Placez le bol dans la bonne position sur le bloc moteur. (Figure 6)
7. Branchez le cordon d'alimentation et lorsque l'appareil est sous tension, un bip retentit et le voyant du bouton "Start / Stop" clignote. (Figure 7)
8. Cliquez sur "Start / Stop", puis sur le bouton "Fonctions" en continu pour basculer sur le programme requis et sélectionnez la fonction "Soupe veloutée". Le voyant du programme clignote.
9. Cliquez sur le bouton "Start / Stop", et la machine commence à fonctionner (le son peut être rapide et lent pendant le fonctionnement, ce qui est normal). (Figure 9)
10. La machine émet un bourdonnement et l'écran revient en mode veille lorsque la fonction est terminée. (Figure 10)
11. Débranchez le cordon d'alimentation et retirez le bol de l'appareil, puis ouvrez soigneusement le couvercle en faisant bien attention à la vapeur chaude. (Figure 11)
12. Versez la préparation dans un autre contenant et assaisonnez selon votre goût (ne pas trop vous précipiter pour éviter les éclaboussures de liquide chaud). (Figure 12)
13. Nettoyez l'intérieur du bol après utilisation et après refroidissement, et nettoyez le bloc moteur avec un chiffon humide. (Figure 13)
14. Après avoir essuyé l'eau de la surface du bloc moteur, séparez le bol du bloc moteur et rangez-les dans un endroit frais et aéré pour éviter les mauvaises odeurs. (Figure 14)

Remarque :

- La fonction "Pulse" ne doit pas être utilisée plus de 60 secondes.
- La fonction "Mixer" ne doit pas être utilisée plus de 2 minutes 10 secondes.

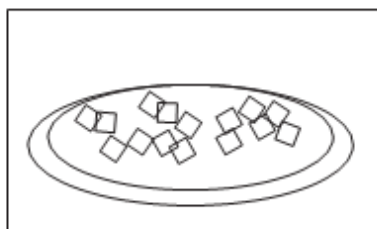


Figure 1

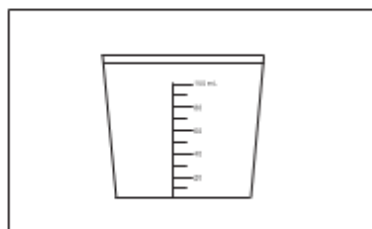


Figure 2

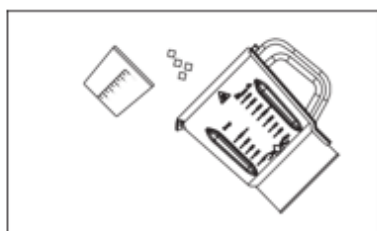


Figure 3

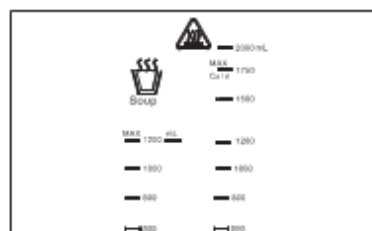


Figure 4

LIVOO

Feel good moments

Notice d'utilisation

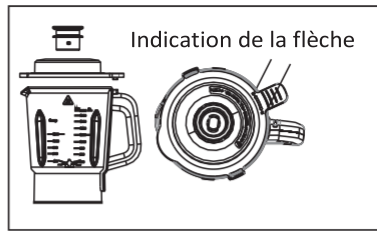


Figure 5

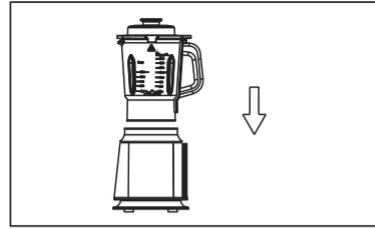


Figure 6



Figure 7

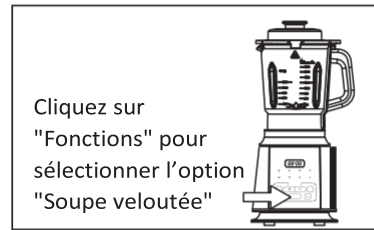


Figure 8

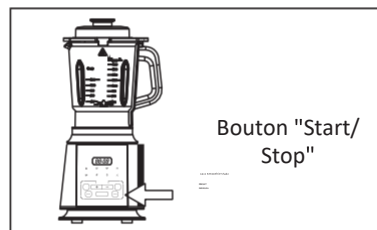


Figure 9

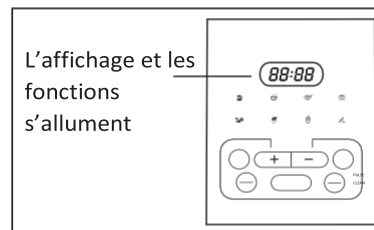


Figure 10



Figure 11

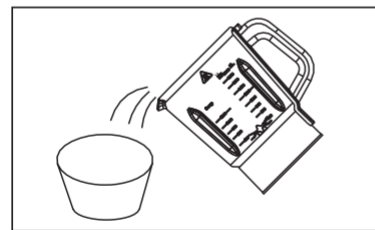


Figure 12

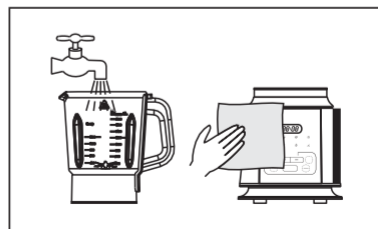


Figure 13

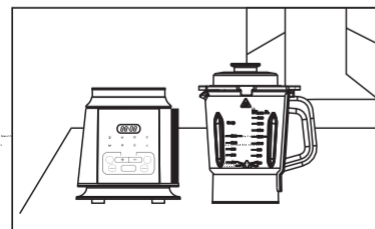


Figure 14

Attention:

1. Assurez-vous de bien sélectionner la fonction souhaitée, sinon cela pourrait provoquer un débordement, une surcuisson dans le fond du bol et/ou un mauvais goût de la préparation.
2. En cas de dysfonctionnement des options "Laits végétaux" ou "Soupe veloutée", veuillez changer de fonction, puis cliquer sur le bouton "Start / Stop" pour annuler la fonction en cours.

Notice d'utilisation

3. Vous pouvez directement sélectionner la fonction souhaitée avant d'entrer dans la minuterie. Cliquez ensuite sur le bouton "Start / Stop" pour démarrer. Si vous avez entré la durée, sélectionnez à nouveau la fonction souhaitée pour commencer le programme.
4. La quantité d'aliments dans la recette est adaptée en fonction du niveau d'eau standard. Lors de l'utilisation de l'appareil, veuillez ajuster la quantité totale d'aliments en fonction de la quantité d'eau et du type d'aliment. Pour la fonction de chauffe, l'eau ne doit pas dépasser 1200ml et pour la fonction de boisson froide, l'eau ne doit pas dépasser 1750ml.
5. Lorsque vous préparez des boissons aux fruits et/ou légumes, veuillez dénoyauter les aliments à noyaux avant de les placer dans le bol et ajoutez la quantité appropriée d'eau potable ou de lait.
6. N'utilisez pas ce produit pour chauffer directement des liquides épais tels que le lait, le lait de soja, la soupe lisse et froide etc., sinon cela provoquera une cuisson excessive dans le fond du bol, avec une odeur de brûlé.
7. Pendant le fonctionnement, veuillez noter que le liquide dans le bol est en ébullition. Soyez extrêmement prudent, de la vapeur d'eau et de l'eau chaude peuvent se libérer du bouchon doseur. N'ouvrez pas le couvercle durant l'utilisation.
8. N'ajoutez pas d'assaisonnements (comme du sucre, de la cassonade, etc.) à la préparation pendant le fonctionnement pour éviter qu'ils ne collent au fond du bol en chauffant.
9. Avant de mettre l'appareil sous tension, assurez-vous de bien mettre en place le bol, le couvercle et son bouchon.
10. Pendant l'utilisation, il est strictement interdit de mettre la main ou des objets durs tranchants dans le bol pour éviter des blessures ou d'endommager l'appareil.
11. Les fonctions "Soupe veloutée" et "Soupe avec morceaux" sont destinées à la réalisation de soupes et non à réchauffer des soupes préalablement préparées.
12. Tous les ingrédients à ajouter pendant le processus de cuisson peuvent être ajoutés par le trou au centre du couvercle. Ne déverrouillez pas et ne retirez pas le couvercle car cela arrêterait le programme et vous pourriez vous brûler avec la vapeur. Tous les liquides ajoutés à l'appareil ne doivent pas être au-dessus des niveaux maximums ou en dessous des niveaux minimums indiqués sur le bol.



AVERTISSEMENT :

Les ingrédients avec une haute teneur en amidon ou en sucre peuvent facilement coller à la plaque chauffante et brûler.

De la chaleur ou de la vapeur brûlante peut s'échapper du couvercle, faire très attention lorsque vous le retirez.



Attention : Il n'est pas conseillé d'utiliser de la viande crue dans cet appareil. La viande et le poisson doivent être précuits.

Notice d'utilisation

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

Nous vous recommandons de rincer le bol en verre après chaque utilisation et après refroidissement afin d'en faciliter le nettoyage.

Ne jamais mettre l'appareil ou ses parties et accessoires au lave-vaisselle.

Ne pas immerger le bloc moteur ni le bol en verre et le bloc lames dans l'eau ou tout autre liquide afin d'éviter tout risque d'électrocution.

Ne pas nettoyer avec un tampon ou un liquide abrasif sous peine d'endommager l'appareil.

Attention ! Les lames sont très aiguisées, les nettoyer avec précaution.

Afin de nettoyer le bol en verre, versez environ 1000ml d'eau avec un peu de liquide vaisselle.

Fermez le couvercle puis appuyez sur la fonction Pulse / Nettoyage le temps nécessaire.

Vous pouvez vous aider de la brosse nettoyante pour retirer les derniers résidus d'aliments.

Débranchez l'appareil après le nettoyage et rincer à nouveau l'intérieur du bol avec de l'eau. Essuyez le bol et le bloc lames soigneusement avec un chiffon doux et sec et assurez-vous qu'il soit parfaitement sec avant de le replacer sur le bloc moteur.

Notice d'utilisation

PROBLEMES ET SOLUTIONS :

Problèmes	Causes	Solutions
Le voyant lumineux est défectueux.	Le cordon d'alimentation n'est pas bien inséré dans la prise.	Inspectez le cordon d'alimentation et insérez-le correctement.
Le voyant lumineux s'allume mais l'appareil ne fonctionne pas.	Après la sélection de la fonction, le bouton "Start / Stop" n'a pas été cliqué.	Après avoir sélectionné la fonction, appuyez sur le bouton "Start / Stop".
Une alarme sonne durant l'utilisation.	Des aliments sont restés coincés ou collés. Le niveau d'eau dans le bol est trop bas.	Nettoyez l'intérieur du bol avant de l'utiliser. Ajoutez le volume d'eau nécessaire.
La chauffe ne s'arrête pas.	La machine est défectueuse.	Débranchez l'appareil et appelez le service après-vente pour obtenir de l'aide.
L'appareil ne répond pas aux boutons de commandes.	Le temps de mise hors tension est trop court pour que le système de l'appareil se rétablisse. Le produit est en cours de fonctionnement.	C'est un phénomène normal, laissez l'appareil éteint pendant 3 minutes avant de l'utiliser.
Les aliments ne peuvent pas être broyés.	La quantité d'eau dans le bol est trop faible ou trop élevée. La tension est trop faible. La quantité d'aliments est trop faible ou trop élevée. La machine est défectueuse.	Ajoutez le volume d'eau nécessaire. Utilisez un régulateur de tension domestique. Respectez les quantités préconisées dans la recette. Envoyez le produit au service après-vente.
Les aliments sont collés au fond du bol.	L'intérieur du bol n'est pas entièrement nettoyé. La quantité d'aliments est trop élevée. Vous avez cliqué sur le mauvais bouton de fonction.	Nettoyez bien l'intérieur du bol avant de l'utiliser. Respectez les quantités préconisées dans la recette. Sélectionnez correctement la fonction souhaitée.
Bruit anormal.	Période de rodage.	Un bruit occasionnel est normal. Si le bruit devient régulier, appelez le service après-vente pour obtenir de l'aide.
L'écran affiche E1.	Il n'y a pas de couvercle sur le bol. L'appareil est défectueux (le capteur est éteint).	Fixez le couvercle sur le bol. Envoyez l'appareil au service après-vente.
L'écran affiche E2.	Brulage à sec. L'appareil est défectueux (le capteur est en court-circuit).	Respectez les quantités préconisées dans la recette. Envoyez l'appareil au service après-vente.

Notice d'utilisation



**Mise au rebut correcte de l'appareil
(Équipement 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 Équipements 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.



Pour en savoir plus :

www.quefairedemesdechets.fr

LIVOO

61071

67452 Mundolsheim-FRANCE

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