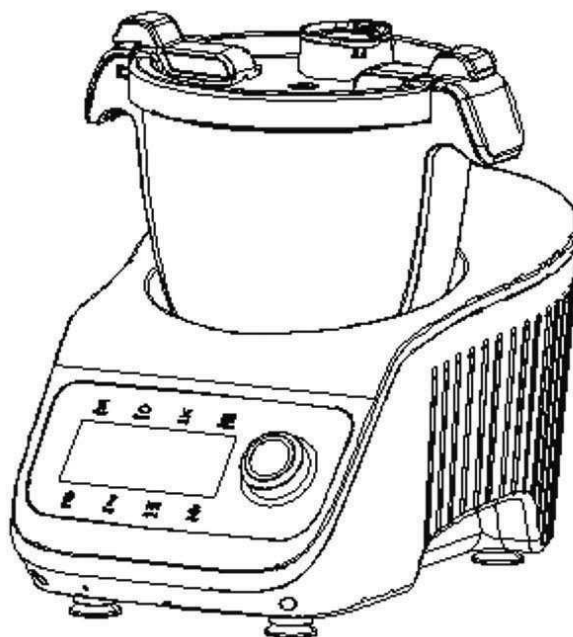




Livoo
Feel good moments

Super cooker DOP219W



Manuel d'utilisation

FR

P3-18

EN

P19-35

ES

P36-52

DE

P53-69

IT

P71-86

PT

P88-103

NL

P105-120

Vous venez d'acquérir le robot multifonction Super Cooker 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.

Pour utiliser le produit en toute sécurité

- Lisez attentivement cette notice avant la première utilisation
- Respectez en priorité les consignes de sécurité !
- L'appareil doit être uniquement utilisé dans les conditions décrites par cette notice
- Conservez cette notice - elle vous sera toujours utile !
- Si vous prêtez l'appareil à un tiers, n'oubliez pas d'y joindre cette notice

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouveau robot multifonction Super Cooker.

Utilisation conforme

Le robot multifonction Super Cooker sert à mixer, battre, mélanger, broyer, réduire en purée, émulsionner, cuire à la vapeur, mijoter, malaxer, râper, trancher, cuire pas à pas des recettes et peser des aliments et ingrédients.

Cette notice décrit les fonctions essentielles: mixer, hacher, broyer et cuisson vapeur. Vous trouverez des informations sur la préparation des recettes dans le livre de cuisine fourni avec l'appareil.

L'appareil est conçu pour un usage domestique. L'appareil doit être utilisé uniquement à l'intérieur. Cet appareil ne peut pas être utilisé à des fins professionnelles.

Sommaire

Précautions d'emploi et consignes de sécurité	3
Instructions pour utilisation en toute sécurité.....	3
Éléments livrés et caractéristiques techniques	6
Traitement des déchets d'équipements électriques	6
Pièces et fonctions	7
Pièces et fonctions.....	7
Panneau de commande	7
Accessoires	8
Guide des modes de cuisson	9
Mode de cuisson	9
Mise en place	9
Installation du robot multifonction.....	9
Précautions d'emploi (rappel)	10
Mise en marche.....	10
Écran d'accueil.....	10
Utilisation du robot multifonction	11
Utilisation du robot multifonction avec le panier vapeur	13
Utilisation du panneau de commande	15
Entretien et nettoyage	17
Dépannage.....	18

Plusieurs messages de sécurité importants apparaissent dans cette notice d'utilisation ainsi que sur votre appareil. Lisez-les attentivement et respectez-les systématiquement.



DANGER

Ce symbole est synonyme de Danger ! Risque élevé - Vous risquez d'être mortellement ou gravement blessé si vous ne respectez pas obligatoirement les instructions.

AVERTISSEMENT

Ce symbole est synonyme d'Avertissement ! Risque moyen - Vous risquez d'être gravement blessé ou de provoquer des dommages matériels si vous ne respectez pas scrupuleusement les instructions.

Tous les messages de sécurité vous indiquent en quoi consiste le danger potentiel, comment réduire le risque de blessures et ce qui peut arriver si vous ne respectez pas rigoureusement les instructions

Instructions pour une utilisation en toute sécurité

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants.
- Conservez l'appareil et son câble de raccordement hors de portée des enfants.
- Il y a un risque de blessure en cas de mauvaise utilisation.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- 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.
- L'appareil ne doit être utilisé qu'avec le socle fourni.
- Attention : assurez-vous que l'appareil est éteint avant de le déplacer.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- Sachez que les lames du couteau hachoir sont très coupantes :
- Ne touchez jamais les lames à mains nues pour éviter de vous couper.
- Pour le nettoyage à la main, utilisez de l'eau très claire de manière à ce que les lames restent parfaitement visibles pour éviter de vous couper sur lames tranchantes.
- Veillez à ne pas toucher les lames du couteau hachoir lorsque vous videz le bol mixeur.
- Veillez à ne pas toucher les lames lorsque vous retirez ou insérez le couteau hachoir.
- Le bol mixeur ne doit contenir aucun ingrédient chaud quand la fonction Pulse est active. Ces ingrédients pourraient être projetés et causer des brûlures.
- Accessoires, autres que ceux fournis avec l'appareil, doivent être accompagnés d'instructions en vue d'une utilisation en toute sécurité.
- MISE EN GARDE : Éviter tout débordement sur le connecteur.
- 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.
- 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.
- Veillez à ce qu'aucun liquide ne déborde sur la fiche de raccordement de l'appareil.
- Attention : la surface de l'élément de chauffage reste encore chaude après l'utilisation.
- Des précautions doivent être prises lorsque la manipulation des couteaux affûtés, lorsqu'on vide le bol et lors du nettoyage.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des utilisations domestiques et analogues telles que :
- ... dans des cuisines du personnel aménagées dans des magasins, des bureaux et d'autres environnements professionnels ... dans des fermes ;
- ... par des clients dans des hôtels, motels et d'autres à caractère résidentiel ;
- ... des environnements du type chambres d'hôtes.
- 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 du robot multifonction» à la page 17.

 DANGER pour les enfants

- Le matériau d'emballage n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sachets en plastique. Ceux-ci présentent un risque d'asphyxie.

 DANGER ! Risque d'électrocution en raison de l'humidité

- L'appareil ne doit jamais être mis en marche à proximité, entre autres, d'une baignoire, d'une douche ou d'un lavabo rempli.
- L'appareil de base, le câble de raccordement et la fiche secteur ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Protégez l'appareil de base contre l'humidité, les gouttes et les éclaboussures.
- Si du liquide pénètre dans l'appareil de base, débranchez immédiatement la fiche secteur. Faites contrôler l'appareil avant de le remettre en service.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
- Si l'appareil tombe dans l'eau, débranchez immédiatement la fiche secteur. Ne retirez l'appareil qu'après cela.

 DANGER ! Risque d'électrocution

- Ne branchez la fiche secteur sur une prise de courant que si l'appareil est complètement monté.
- ATTENTION : Afin d'éviter tout danger dû au réarmement intempestif du coupe-circuit thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par l'intermédiaire d'un interrupteur externe, comme une minuterie, ou être connecté à un circuit qui est régulièrement mis sous tension et hors tension par le fournisseur d'électricité.
- Évitez toute détérioration du câble de raccordement par des arêtes vives ou des surfaces brûlantes. N'enroulez pas le câble de raccordement autour de l'appareil.
- L'appareil n'est pas complètement isolé du secteur même après l'avoir éteint avec l'interrupteur Marche/Arrêt. Pour ce faire, débranchez la fiche secteur.
- Éloignez le câble de raccordement des surfaces chaudes (comme les plaques chauffantes).

- Lors de l'utilisation de l'appareil, le câble de raccordement ne doit pas être coincé ou écrasé.
- Pour débrancher l'appareil, tirez toujours sur la fiche secteur, jamais sur le câble.
- Débranchez la fiche secteur de la prise de courant ...
- ... lorsqu'une panne survient,
- ... lorsque vous n'utilisez pas le robot multifonction,
- ... avant de monter ou de démonter le robot multifonction,
- ... avant de nettoyer le robot multifonction.
- N'utilisez pas l'appareil si celui-ci ou le câble de raccordement présente des dégâts apparents.
- Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectuez aucune modification au niveau de l'appareil.

 DANGER ! Risque de blessures par coupure

- L'appareil ne doit en aucun cas être utilisé sans le récipient.
- N'approchez jamais les doigts du Couteau hachoir. N'approchez pas de cuillère ou d'objets similaires des pièces en rotation. Veillez à attacher vos cheveux et à ne pas porter de vêtements amples à proximité des pièces en rotation.
- Quelques exceptions : la spatule fournie avec l'appareil est conçue de manière à ne pas pouvoir entrer en contact avec le couteau hachoir en marche lors du mélange dans le sens horaire. Il ne faut pas utiliser la spatule avec le Fouet.
- Faites attention au fait que les lames continuent de tourner pendant un bref instant après l'arrêt. Ceci est valable en particulier à des vitesses de rotation élevées. N'introduisez la main dans le bol qu'une fois que le couteau hachoir est immobilisé.

DANGER ! Risque d'incendie

- Il n'est pas nécessaire de surveiller en permanence l'appareil lors du fonctionnement, un contrôle régulier suffit. Cela vaut notamment si les temps de cuisson réglés sont très longs.

DANGER ! Risque de brûlures

- Si le contenu du bol mixeur est brûlant, il faut veiller à ouvrir le couvercle lentement, avec précaution.
- Juste après avoir été réduite en purée, la préparation contenue dans le bol mixeur est encore en mouvement et pourrait s'échapper par jets en cas d'ouverture trop rapide du couvercle. Pour éviter cela, après une réduction en purée, attendez env. 10 secondes avant d'ouvrir le couvercle.
- Ne transportez l'appareil que lorsqu'il est refroidi.
- Avant de nettoyer l'appareil, attendez qu'il ait refroidi.
- Si possible, n'ouvrez pas le couvercle de l'ensemble cuisson vapeur pendant la cuisson sinon de la vapeur très chaude va s'échapper.
- Veillez à ce que la vapeur chaude sorte par les orifices pour vapeur du couvercle de l'ensemble cuisson vapeur. Ne recouvrez jamais ces orifices sinon la vapeur pourrait s'accumuler dans l'appareil et s'échapper brusquement à l'ouverture.
- Si vous voulez ouvrir le couvercle de l'ensemble cuisson vapeur, commencez par ouvrir légèrement l'arrière du couvercle pour que le jet de vapeur ne soit pas dirigé vers vous.
- Faire preuve de vigilance si un liquide chaud est versé dans l'appareil dans la mesure où il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une ébullition soudaine.

AVERTISSEMENT

Risque de dommages matériels

- Placez l'appareil uniquement sur une surface plane, sèche, antidérapante et imperméable afin qu'il ne puisse ni basculer ni tomber.
- Ne placez pas l'appareil sur une surface très chaude (comme les plaques de cuisson).
- Le Fouet ne peut être utilisé que sur les niveaux de vitesse 1 à 4.
- Ne touchez pas à la fonction Pulse lorsque vous utilisez le Fouet.
- Utilisez le bol mixeur exclusivement avec le couvercle en place, sinon le liquide risque d'être projeté.
- Ne déplacez pas l'appareil tant qu'il contient encore des aliments ou de la pâte.
- Veillez à ce qu'il n'y ait jamais ni trop ni trop peu d'eau dans l'appareil lors de la cuisson à la vapeur.
- Ne placez jamais l'appareil directement sous un meuble suspendu, car la vapeur est évacuée vers le haut et pourrait endommager le meuble.
- Utilisez uniquement de l'eau potable claire pour générer la vapeur.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide, du fait que cela peut faire chauffer le moteur et l'endommager.
- Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- N'utilisez aucun détergent acide ou décapant.
- L'appareil est équipé de pieds à ventouses antidérapants en plastique. Au besoin, placez un support antidérapant sous l'appareil.

- 1 robot multifonction Super Cooker
- 1 bol mixeur comprenant :
 - Couteau hachoir
 - Couvercle du bol mixeur
 - Gobelet doseur
- 1 disque réversible pour râper et trancher
- 1 panier de cuisson interne
- 1 fouet
- 1 pale de mélange
- 1 ensemble cuisson vapeur, composée des éléments suivants : panier, plateau vapeur et couvercle
- 1 spatule à main
- 1 mode d'emploi
- 1 livre de cuisine

Modèle:	DOP 219W
Tension secteur:	220-240V~ 50-60Hz
Puissance:	Chauffe: 1000W Mixage: 600W
Contenance max. du bol mixeur:	2,0 L
Capacité de charge max. de la balance	5 kg

Traitement des déchets d'équipements électriques

Recyclage de l'emballage

L'emballage est 100 % recyclable, il comporte ainsi le symbole suivant . Les différentes parties de l'emballage doivent être éliminées de façon responsable et dans le respect le plus strict des normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'utilisation.

Recyclage du produit

- Cet appareil porte le symbole de recyclage conformément à la Directive Européenne 2012/19/UE concernant les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE, ou WEEE en anglais).

- Par une mise au rebut correct de l'appareil, vous contribuerez à éviter tout préjudice à l'environnement  et à la santé publique.

Le symbole  présent sur l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit par conséquent être déposé dans un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.



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

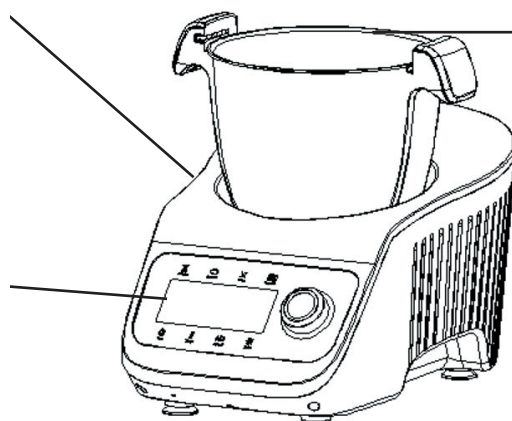
NE PAS UTILISER D'OBJETS TRANCHANTS

Pièces et fonctions

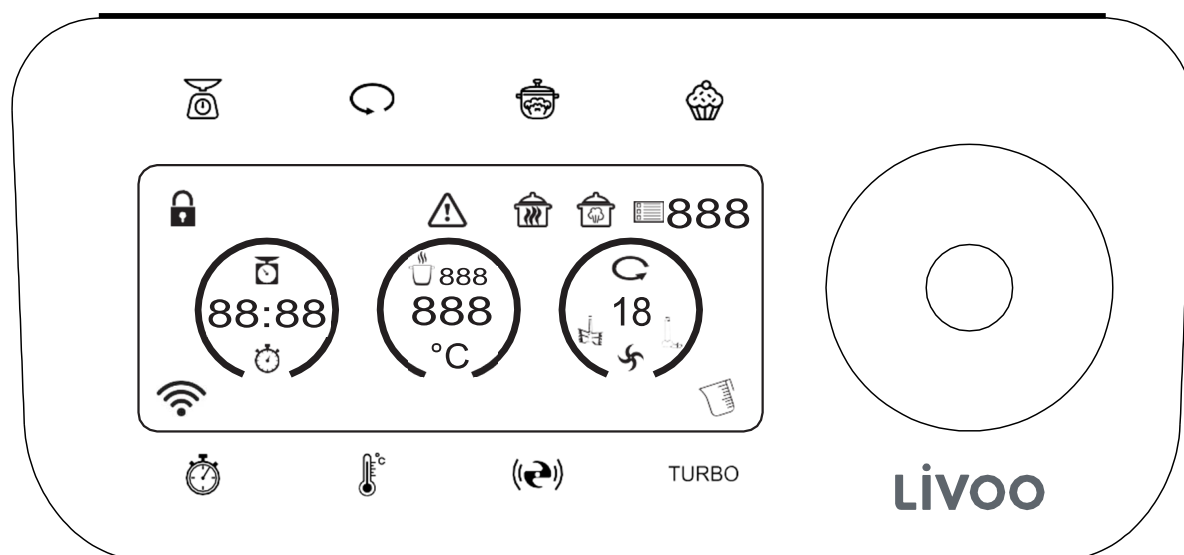
Bouton marche/arrêt (I/O)
(non illustré)

Bol mixeur en acier
inoxydable

Panneau de commande



Panneau de commande





Couvercle



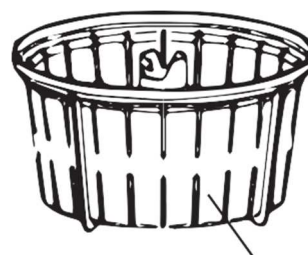
Plateau vapeur



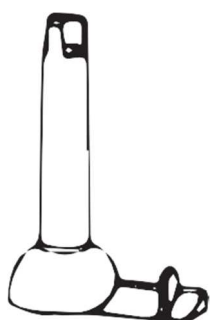
Panier



Joint du panier



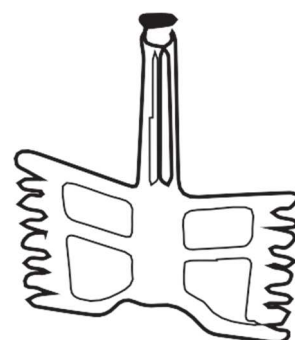
Panier vapeur interne



Pale de mélange



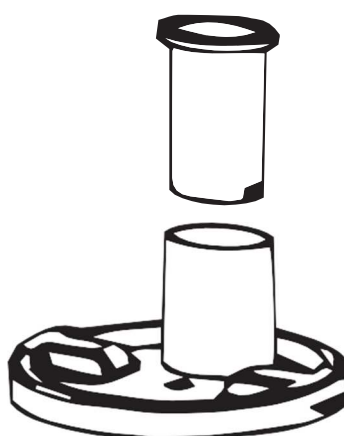
Couteau hachoir



Fouet



Couvercle de mixage



Couvercle avec cheminée



Disque réversible
pour râper et trancher



Axe d'entraînement

GUIDE DES MODES D'UTILISATION

Mode d'utilisation

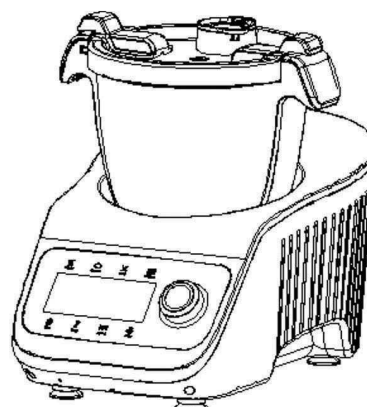
Fonction	Alimentation	Durée de l'opération	Nombre de cycles
Mixeur	920g carotte, 1380g eau	3 min ON/ 1 min OFF	10
Hachoir	600g Viande	1+1 min ON/ 2 min OFF	3
Pétrin	500g Farine + 250g eau+ 20g Huile	2+1 min ON/ 2min OFF	3
Chauffe + moteur	/	60 min	/

Mode	Accessoire	Vitesse	Temps	Quantité maximum
Hacher de la viande	Couteau hachoir	8 - 12	30s - 60s	600g de viande
Glace pilée	Couteau hachoir	8 - 12	10s - 20s	600g de glaçons
Mixeur	Couteau hachoir	12	60s	2,3L (limite du bol mixeur)
Hacher des légumes ou fruits	Couteau hachoir	5	15s - 30s	500g d'ingrédients
Pétrissage	Couteau hachoir	1	120s	500g de farine + 250g d'eau et 20g d'huile
Trancher et râper	Lames pour trancher et râper	5 - 6	30 s	500g d'ingrédients
Soupe	Pale de mélange	1	30 - 90 min	2,0L (respecter le trait de niveau sur le bol)

MISE EN PLACE

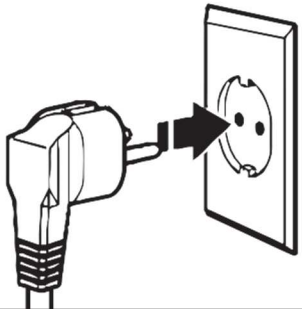
Installation du Super Cooker

1. Posez le Super Cooker sur une surface plate et sèche, comme un plan de travail ou une table.
2. Prévoyez suffisamment d'espace au-dessus du robot multifonction afin d'ouvrir le couvercle et le retirer le bol mixeur ou les accessoires aisément.
3. Retirez tous les emballages
4. Nettoyez le couvercle et les accessoires à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les soigneusement et essuyez-les à l'aide d'un chiffon humide. Séchez le tout soigneusement.





Risque d'électrocution.
Brancher sur une prise de terre.
Ne pas retirer la broche de terre.
N'utilisez pas de multiprise.
N'utilisez pas de rallonge électrique.
Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures mortelles, un incendie ou une électrocution.

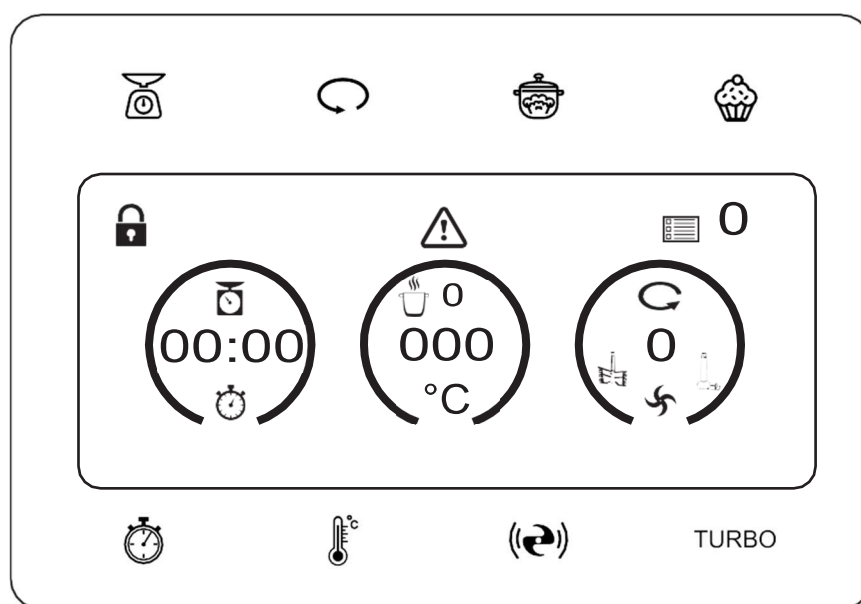


Branchez l'appareil sur une prise de terre. Veillez à ce que le robot multifonction Super Cooker soit le seul appareil branché sur ce circuit électrique. Le robot multifonction est prêt à être utilisé.

MISE EN MARCHÉ

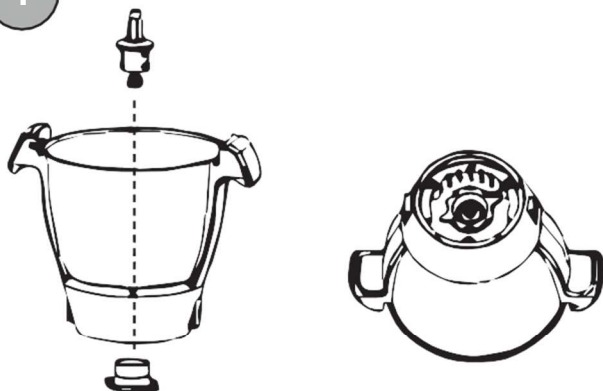
Écran d'accueil

1. L'écran d'accueil s'affiche dès que vous allumez le Super Cooker après l'avoir branché à une prise de courant.
2. Appuyez sur un bouton du panneau de commande pour continuer.



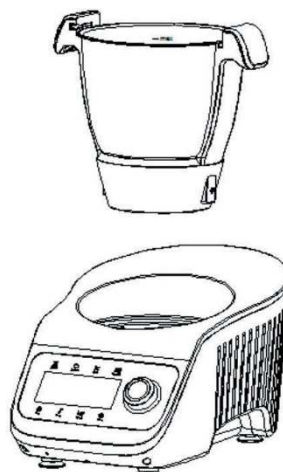
IMPORTANT : consultez le livre de recettes fourni. Vous y trouverez des instructions pour sélectionner les bons accessoires ainsi que les réglages qui conviennent à chacun.

1



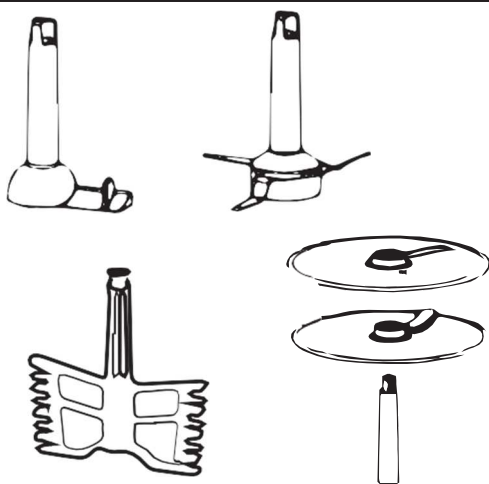
Fixez correctement l'arbre d'entraînement au bol mixeur.

2



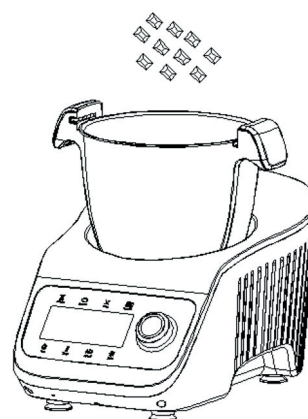
Placez le bol en acier inoxydable sur la base en vous assurant qu'il se verrouille correctement. Si celui-ci n'est pas parfaitement verrouillé, le message **E3** s'affiche à l'écran ce qui signifie que le bol n'est pas correctement verrouillé.

3

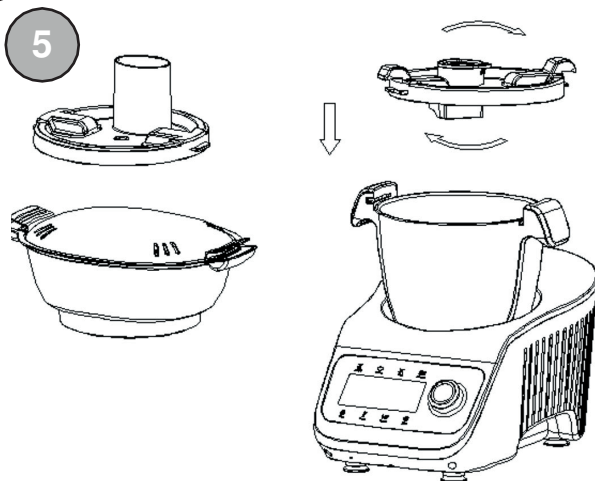


Sélectionnez et insérez l'accessoire indiqué dans la recette dans le bol, en le faisant glisser sur l'axe d'entraînement.

4

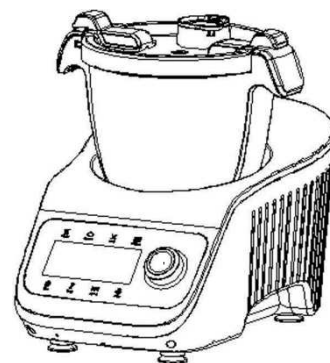


Ajoutez les ingrédients ou l'eau. Ne dépassez pas le repère de remplissage. « MAX ».



Sélectionnez le couvercle adapté ou le panier vapeur.
Fermez et verrouillez le couvercle, puis enclenchez le levier de verrouillage du couvercle.

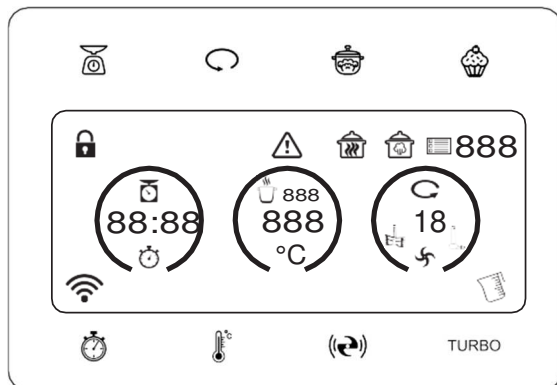
6



L'écran du panneau de commande va alors s'allumer.

Pressez le bouton de commande rotatif pour commencer à utiliser le Super Cooker.

7



Le Super Cooker est prêt à être utilisé, ajustez les paramètres selon vos besoins. Voir page 15 pour plus d'informations sur l'utilisation du panneau de commande.

8



Pressez les boutons Temps / Température / Vitesse, puis ajustez le paramètre souhaité avec le bouton de commande rotatif pour définir les paramètres.

Pressez le bouton de commande rotatif pour valider chaque paramètre.

Après avoir défini l'ensemble des paramètres, pressez une nouvelle fois le bouton de commande rotatif pour débiter la préparation.

9

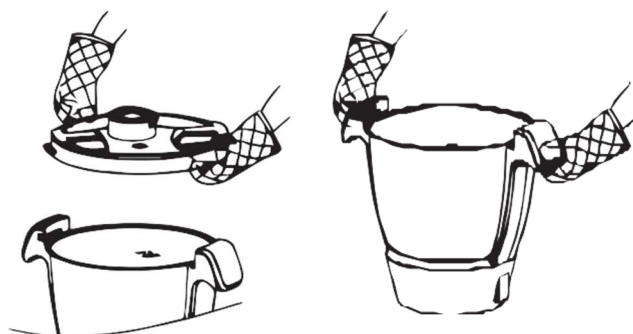
End



Le panneau de commande affiche «End» lorsque le temps de cuisson est atteint.

Pressez le bouton de commande rotatif pour stopper l'appareil. Si vous souhaitez interrompre la cuisson ou préparation, pressez le bouton de commande puis pressez une nouvelle fois pour reprendre. En cas de pression continue sur le bouton de commande, le Super Cooker s'arrêtera et mettra fin au programme.

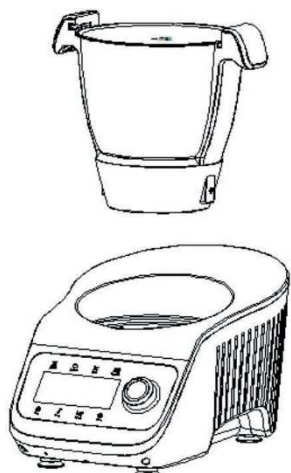
10



Enfilez des maniques ou des gants de cuisine, déverrouillez le couvercle et ouvrez-le. Ôtez tout accessoire éventuel, retirez le bol et servez.

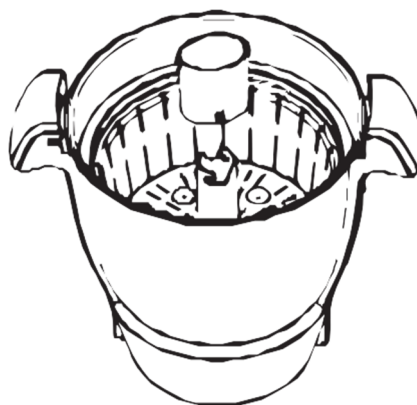
Utilisation du Super Cooker avec le panier de cuisson vapeur interne

1



Placez le bol du mixeur en acier inoxydable sur la base en vous assurant qu'il se verrouille correctement. Si celui-ci n'est pas parfaitement verrouillé, le message **E3** s'affiche à l'écran ce qui signifie que le bol n'est pas correctement verrouillé.

2



Installez le panier de cuisson interne dans le bol mixeur.

Verrouillez le panier vapeur interne à l'axe de rotation du moteur à l'aide du gobelet doseur.

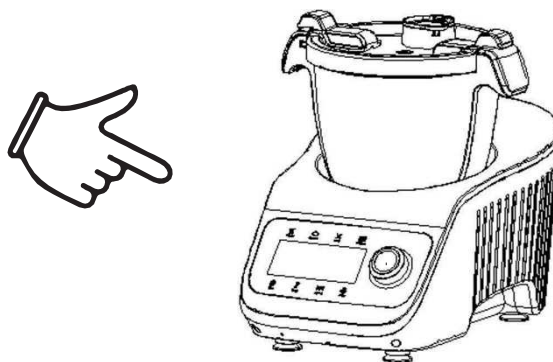
Utilisation du Super Cooker avec le panier de cuisson vapeur interne (suite)

3



Ajoutez de l'eau dans le bol mixeur. Ne dépassez pas le repère de remplissage. « MAX ».

4

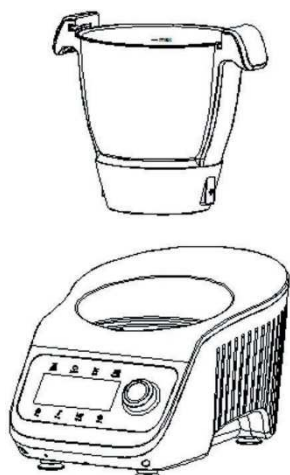


Mettez en place et verrouillez le couvercle du mixage.

Pressez le bouton rotatif pour commencer à utiliser le Super Cooker.

Utilisation du Super Cooker avec le panier de cuisson vapeur

1



Placez le bol du mixeur en acier inoxydable sur la base en vous assurant qu'il se verrouille correctement. Si celui-ci n'est pas parfaitement verrouillé, le message **E3** s'affiche à l'écran ce qui signifie que le bol n'est pas correctement verrouillé.

2



Ajoutez de l'eau dans le bol mixeur. Ne dépassez pas le repère de remplissage. « MAX ».

3

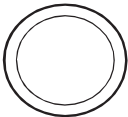


Puis ajoutez les aliments dans le panier et plateau vapeur.

Fermez et verrouillez le couvercle, puis enclenchez le levier de verrouillage du couvercle.

Appuyez sur le bouton vapeur.

Utilisation du panneau de commande

Bouton	Icône	Description de la fonction
Bouton de commande rotatif		1. Peut être utilisé pour régler la température, le temps, la vitesse. 2. Appuyez 1 fois sur le bouton et le Super Cooker interrompra la cuisson. Appuyez à nouveau 1 fois pour reprendre la cuisson. 3. Appuyez longuement sur le bouton et le Super Cooker s'arrêtera de cuire. 4. Appuyez sur le bouton une fois tous les réglages terminés et la cuisson débutera. 5. Pendant le réglage d'un paramètre, appuyez longuement sur le bouton pour l'annuler. 6. Une fois la cuisson terminée, le panneau de commande indique «End». Appuyez 1 fois sur le bouton pour passer en mode veille. 7. Après avoir pesé un ingrédient, appuyez longuement sur le bouton pour quitter le programme balance.

Bouton	Icône	Description de la fonction
Balance		1. Appuyez 1 fois sur le bouton Balance pour sélectionner la fonction balance. 2. Appuyez longuement sur le bouton pour quitter la fonction balance.
Sens inverse		1. Appuyez 1 fois sur le bouton Sens inverse pour inverser le sens de rotation du moteur. La vitesse peut être réglée de 1 à 3. 2. Appuyer longuement sur le bouton pour revenir au sens de rotation normale du moteur.
Vapeur		1. Appuyez une fois sur le bouton Vapeur pour entrer dans la fonction. Temps : 20 minutes par défaut, peut être ajusté de 1 à 60 minutes. Température : 120°C par défaut peut être ajusté à 100°C et 110°C également Vitesse : il n'y a pas de vitesse sur ce programme. Le compteur démarre une fois la température atteinte. 2. Appuyez sur le bouton de commande rotatif pour lancer la fonction Vapeur.
Préparations, gâteaux		1. Appuyez une fois sur le bouton Muffin pour entrer dans la fonction. Temps : 3 minutes, peut être ajusté de 2 à 4 minutes. Vitesse : 1, peut être ajusté de 1 à 2 Température : peut être ajusté de 0 à 37°C L'appareil mélange 29 secondes, s'arrête 1 seconde et reprend en sens inverse puis s'arrête 1 seconde. Il effectue 2 cycles. 2. Appuyez sur le bouton de commande rotatif pour lancer la fonction Muffin
Temps		1. Appuyez 1 fois sur le bouton Temps pour définir le temps nécessaire, ajustable de 0 à 90 minutes. 2. Réglez les secondes puis appuyez 1 fois sur le bouton Temps pour passer au réglage des minutes. 3. Tournez le bouton de commande rotatif pour valider le temps.
Température		1. Appuyez 1 fois sur le bouton Température pour définir la température nécessaire, ajustable de 37°C à 120°C. 2. Réglez la température avec en tournant le bouton de commande rotatif puis appuyez 1 fois sur le bouton Température pour valider la température.

Bouton	Icône	Description de la fonction
Vitesse		1. Appuyez 1 fois sur le bouton Vitesse pour définir la vitesse nécessaire, ajustable de 0 à 12. 2. Réglez la vitesse avec en tournant le bouton de commande rotatif puis appuyez 1 fois sur le bouton Vitesse pour valider la vitesse. 3. Durant la phase de chauffe, la vitesse est limitée à 3.
Turbo	TURBO	1. Appuyez longuement sur le bouton Turbo pour activer la fonction turbo 2. Si la température à l'intérieur du bol mixeur est supérieur à 60°C, la fonction Turbo ne peut être activée et le panneau de commande affichera le symbole
Fouet		1. Le symbole Fouet s'allume lorsque la vitesse est adéquate pour monter en neige des oeufs, réaliser une émulsion... 2. Peut être utilisé avec une vitesse réglée de 1 à 4.
Pale de mélange		1. Le symbole Spatule s'allume lorsque la vitesse est adéquate durant les étapes de chauffe. 2. Peut être utilisé avec une vitesse réglée de 1 à 3.
Couteau hachoir		1. Le symbole Couteau hachoir s'allume par défaut. 2. Peut être utilisé avec une vitesse réglée de 1 à 12.
Verrou		1. Lorsque le symbole verrou fermé est allumé, cela signifie que le couvercle est correctement en mode «Standby» et est prêt à être utilisé. 2. Lorsque le symbole verrou ouvert est allumé, cela signifie que le couvercle n'est pas correctement verrouillé et que le Super Cooker ne peut pas être utilisé.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage du Super Cooker

Le bol et les couvercles résistent au lave-vaisselle. Cependant nous recommandons de les laver à la main.

Débranchez le Super Cooker de la prise murale avant de le nettoyer.

Laissez le Super Cooker et ses accessoires refroidir complètement avant de commencer à les nettoyer.

Les surfaces externes:

- N'utilisez pas de détergents corrosifs ou d'éponges à récurer. Vous risqueriez de rayer les surfaces. Essuyez l'extérieur du Super Cooker avec un chiffon propre et humide puis laissez sécher.

Le bol en acier inoxydable:

Nettoyez l'intérieur du bol avec un chiffon non abrasif imbibé d'eau et de savon, puis essuyez à l'aide d'un chiffon propre légèrement humide. Pour retirer les résidus d'aliments cuits, remplissez le bol d'eau chaude savonneuse et lavez-le après l'avoir laissé tremper. Vous pouvez aussi laver le bol au lave-vaisselle. Une fois nettoyé, séchez soigneusement le bol avec un chiffon propre.

Couvercles et joints intérieurs:

Les couvercles sont dotés de joints en caoutchouc.

Lorsque vous lavez les couvercles au lave-vaisselle ou à la main, retirez les joints en tirant dessus.

Lavez les joints dans une eau chaude savonneuse, puis séchez-les avant de les réinstaller.

DÉPANNAGE**Si le robot multifonction fonctionne mal ou ne fonctionne pas du tout**

- **Le Super Cooker est-il branché sur une prise de terre ?**

Branchez le cordon d'alimentation du robot multifonction sur une prise de terre.

- **Le fusible du circuit électrique du Super Cooker fonctionne-t-il normalement ?**

Si vous disposez d'un disjoncteur, assurez-vous que le circuit est fermé. Essayez de débrancher puis rebrancher le Super Cooker.

- **Impossible de fermer le couvercle.**

Assurez-vous que le joint du couvercle est bien monté dans le couvercle.

- **Messages d'erreur:**

- **E1:** Surcharge du moteur - Débranchez le Super Cooker et laissez-le refroidir pendant une heure. Ensuite, il est prêt à être utilisé à nouveau.
- **E2:** Aucun poids n'est détecté ou le capteur de la balance est endommagé. Contactez le SAV.
- **E3:** Le bol du mixeur n'est pas correctement mis en place ou une pièce d'entraînement du moteur est endommagée. Repositionnez correctement le bol du mixeur sur la base.
- **E5:** Manque d'eau dans le réservoir. Ajoutez de l'eau.
- **Si vous n'arrivez pas à résoudre le problème:**

Rapprochez-vous de votre revendeur habituel pour connaître les conditions de retour ou d'échange.

Tous nos produits sont garantis 2 ans.

Importé par:

DELTA

BP61071

67452 Mundolsheim

France

Congratulations on the purchase of your new product.

You have selected a high-quality product from LIVOO. The operating instructions are a constituent part of this product. They contain important information about safety, use and disposal.

Familiarize yourself with all the operating and safety instructions before using the product. Use the product only as described and for the stated spheres of application.

If you pass the product on to a third party, always pass on all the documentation as well.

We wish you lots of fun with your new Super Cooker food processor.

Intended use

This Super Cooker food processor is used for blending, whisking, beating, stirring, chopping, pulverising, puréeing, emulsifying, steaming, braising and cooking foods and food products.

These user instructions describe basic functions such as blending, chopping and steaming. You can find details on preparing specific recipes in the recipe book supplied.

This appliance may be used only in dry rooms. It may not be used out of doors or in wet rooms.

This appliance is intended for private use and is not suitable for commercial purposes.

Contents

Safety information	19
Special information about this appliance.....	20
Contents package and technical data	23
Disposal	23
Parts and features	24
Parts	24
Control pannel	24
Accessories	25
Cooking modes	26
Cooking modes	26
Preparing	26
Preparing the Super Cooker for use	26
Before using	27
Start up and controp setup	27
Control pannel	27
Using Super Cooker	28
Using Super Cooker with inner steamer basket	30
Using Super Cooker with steamer attachment	31
Operating	32
Care and cleaning	34
Troubleshooting	35

We have provided many important messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages. These symbols alert you to potential hazards that can kill or hurt you and others.



DANGER

This symbol means **Danger ! You can be killed or seriously injured if you don't immediatly follow instructions**

AVERTISSEMENT

This symbol means **Warning ! You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

Special information about this appliance

- There is potential injury from misuse.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children. Children shall not play with the appliance
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- The heating element surface is subject to residual heat after use.
- The blender is only to be used with the stand provided.
- CAUTION : Ensure that the blender is switched off before removing from the stand.
- When using the pulse function, do not have any hot ingredients in the blender jug. These could spray out and lead to scalds.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Never use abrasive, corrosive or scratching cleaning materials as these could damage the appliance.
- Avoid spillage on the connector.
- The surface of the heating element remains warm after use.
- Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food or oil, please refer to the below paragraph «cleaning» in manual.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - ... staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - ... farm houses;
 - ... by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - ... bed and breakfast type environments.
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.

DANGER Child safety

Children often injure themselves because they are unable to correctly assess hazards. Therefore, please note:

- Make sure the packaging film does not become a deathtrap for children. Packaging film is not a toy.

DANGER ! Preventing electric shocks

- The following safety regulations are intended to protect you against electric shocks.
- Connect the appliance only to an earthed mains socket as this provides protection against electric shocks.
- Make sure that your mains power supply corresponds to the technical data for the appliance.
- Under no circumstances should water or other liquids be allowed to get into the base unit. Therefore:
 - never use it outdoors
 - never immerse the base unit in water
 - never place containers filled with liquid, such as drinking glasses, vases etc. on the appliance
 - never use in very humid environments
 - never use in the immediate vicinity of a kitchen sink, bath, shower or a swimming pool, as water may splash into the appliance.
- Never touch the appliance, the power cable or the mains plug with wet hands. To disconnect the power cable, always take hold of the plug. Never pull on the cable.
- Make sure that the power cable is never kinked or compressed.
- Keep the mains power cable away from hot surfaces (e.g. cooker hob).
- If you are not using the machine for a prolonged period of time, remove the plug from the wall socket.
- Avoid using extension cables. They may be used only under very specific conditions:

- The extension cable must be able to handle the amount of current drawn by the device.
- The extension cable may not hang loose: keep children away from it and ensure that it is not possible for anybody to trip over it.
- Under no circumstances use a damaged extension cable.
- Do not connect any appliances other than this product to the same mains socket, since it could cause an overload (do not use multi-way splitters of any kind).
- Do not make any modification on the appliance.

DANGER ! Preventing injuries

- To avoid injury, please observe the following information.
- Make sure that the mains cable never becomes a trip hazard, that no-one can get tangled in it or tread on it.
- During operation, avoid contact with the moving parts of the appliance such as the blade assembly or mixer attachment. Your hands or hair could be drawn into the appliance, leading to injuries.
- Be aware that the surfaces of the appliance can become hot in operation:
 - When the appliance is in operation, never touch the drip tray, steamer baskets or their lids without using an oven cloth or gloves.
 - Allow the appliance to cool down before moving it to a different location.
- The appliance operates using hot steam. To prevent scalds:
 - if possible, avoid lifting the lids of steamer baskets during the cooking process because hot steam will escape;
 - be aware that hot steam also escapes from the vents in the steamer lids. Never cover these openings, otherwise steam might build up in the appliance and escape violently when it is opened:
 - When you do need to lift the lid of a steamer basket, first raise it slightly at the back, so that the escaping rush of steam is directed away from you

***DANGER ! Preventing the risk of fire***

Since the appliance operates at high temperatures, always comply with the following safety instructions to prevent it causing a fire.

- To prevent overheating, never cover the appliance, Always ensure that air can get in and out freely, otherwise heat may build up in the appliance.

WARNING***Material damage***

- Follow the instructions given below to prevent material damage.
- Always place the appliance on a level, dry, non-slip surface to prevent it tipping over or sliding off.
- Do not place the appliance on top of a hot hotplate.
- Never use the egg beater and blender jug while empty. This might cause the motor to overheat.
- The egg beater may be used only at speeds 1 to 4.
- The pulse button may not be used together with the mixer attachment.
- Never use the blender jug without the lid in place, as liquid might otherwise be thrown out.
- Do not move the appliance while food or dough is still inside.
- When steaming, make sure there is never too much or too little water in the appliance.
- Do not place the appliance immediately underneath a suspended cupboard, as steam escapes upwards and might damage your furniture.
- Use only clean drinking water to generate steam.
- The manufacturer and importer accept no liability for damage caused by an inadequate power supply or improper electrical installation in your building.
- Only use accessories provided with the item.
- The device is equipped with non-slip plastic suction feet. If necessary, place a non-slip support under the appliance.

- CAUTION: In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- Be careful if hot liquid is poured into the appliance as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.

- 1 food processor Super Cooker
- 1 blender jug with :
 - blade assembly
 - lid for blender jug
 - measuring cup
- 1 reversible disc to shred and to slice
- 1 inner steamer basket
- 1 egg beater
- 1 stir paddle
- 1 steamer attachment, including:
 - inner steamer basket, 1 lower steamer,
 - 1 upper steamer and steamer lid
- 1 spatula
- 1 copy of the user instructions
- 1 recipe book

Model	DOP 219W
Power supply	220-240V~ 50-60Hz
Power	heater: 1000W mixing: 600W
Maximum capacity of blender jug	2,0 L
Maximum capacity of scale	5 kg

Disposal

The symbol  with the crossed-out rubbish bin on wheels means that within the European Union, the product must be disposed of to a sorted rubbish collection.

This applies to the product and all accessories which are marked with this symbol. Marked products must not be disposed of via the regular domestic waste but must be handed in to a recycling centre for electrical or electronic devices. Recycling helps to reduce the use of raw materials and to relieve the environment. It is therefore imperative that you follow the disposal regulations applicable in your country.

If you wish to discard the packaging, please observe the applicable environmental regulations in your country.



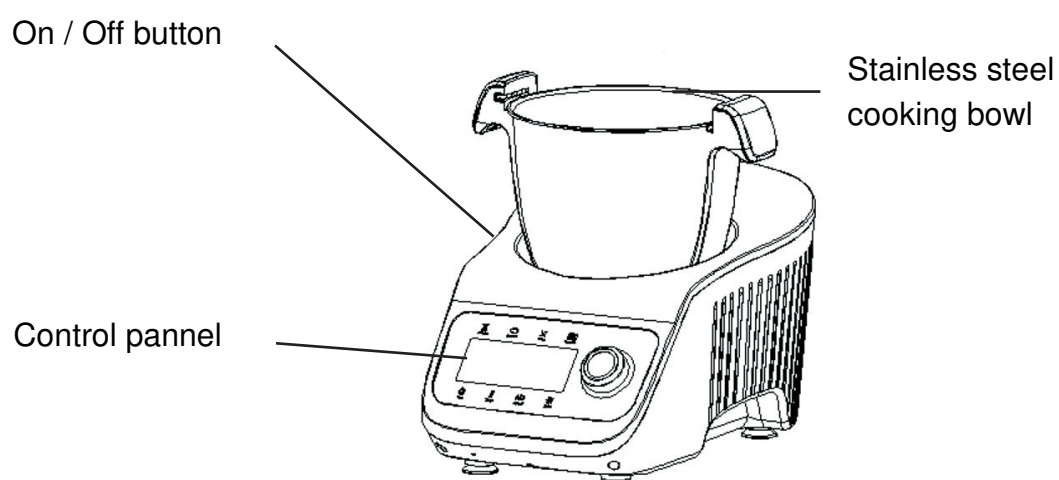
Warning:



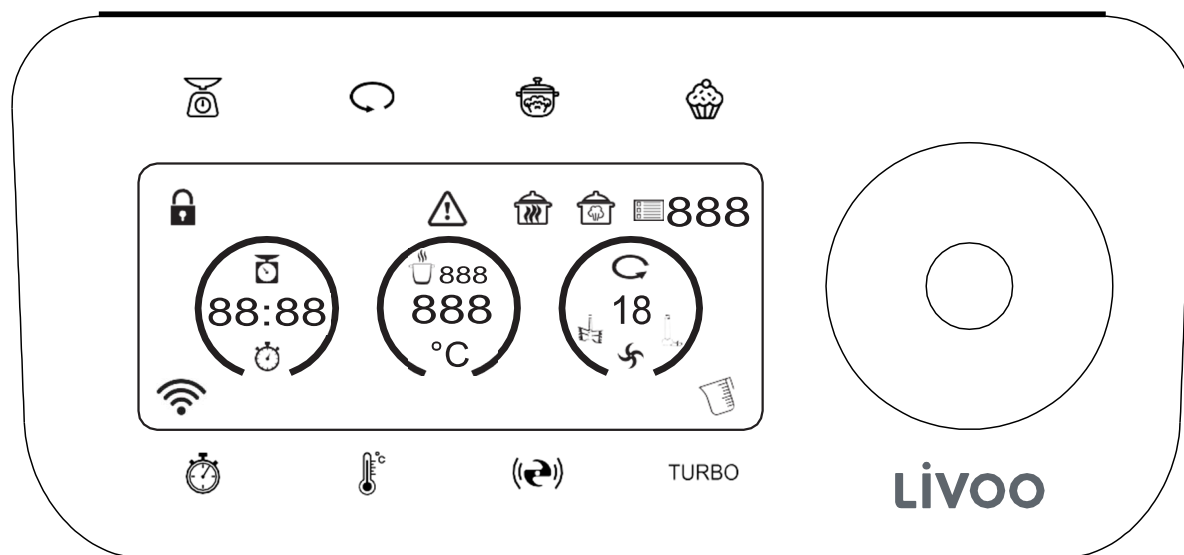
Caution hot surface!

DO NOT OPERATE this product near water sources or flammable liquids.
DO NOT CLEAN OR TOUCH this product when it is still hot
DO NOT USE SHARP OBJECTS

Parts



Control pannel





Steamer lid



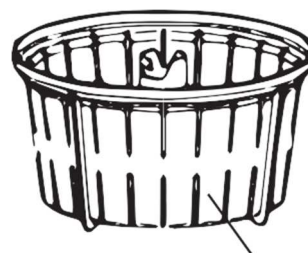
Upper steamer



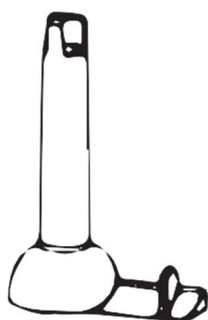
Lower steamer basket



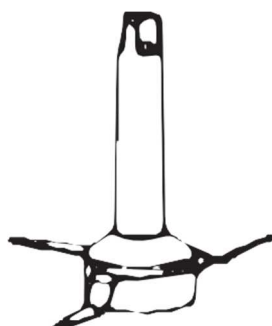
Seal



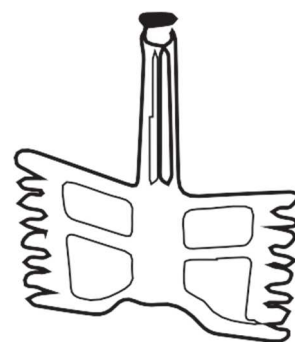
Inner steamer basket



Stir paddle



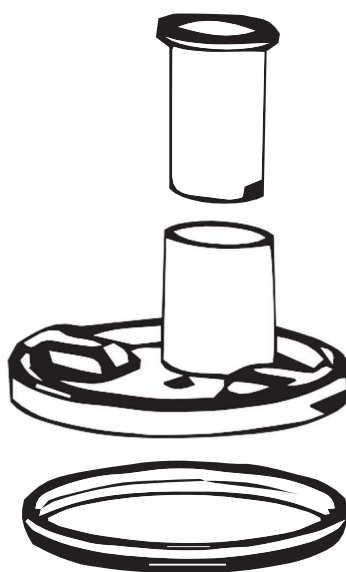
Blade assembly



Egg beater



Blender lid



Blender lid with pusher



Slicer/shred disc



Driving shaft

COOKING MODES

Cooking modes

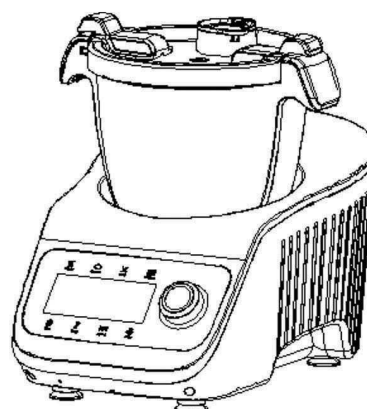
Function	Food	Operation Time	Number of Cycles
Blender	920g carrot, 1380g water	3 min ON/ 1 min OFF	10
Food processor	600g meat	1+1 min ON/ 2 min OFF	3
Food processor	500g flour + 250g water + 20 g oil	2+1 min ON/ 2min OFF	3
Heater + motor	/	60 min	/

Mode	Accessory	Speed	Time	Max cooking ingredients
Meat mixing	Blade assembly	8 - 12	30s - 60s	600g of meat
Crushed ice	Blade assembly	8 - 12	10s - 20s	600g of ice
Mixing	Blade assembly	12	60s	2,3L
Chopping	Blade assembly	5	15s - 30s	500g of ingredient
Kneading	Blade assembly	1	120s	500g flour + 250g water + 20g oil
Slices, shred	Slices disc	5 - 6	30 s	500g of ingredient
Soup	Stir paddle	1	30 - 90 min	2,0L (see bowl limit)

PREPARING

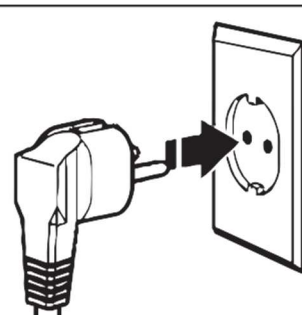
Preparing the Super Cooker for use

1. Place the Super Cooker on a dry, flat, level surface such as a countertop or table.
2. Be sure to provide enough room above the Super Cooker to open lid and remove bowl.
3. Remove all packaging materials, if present.
4. Wash lid and attachments in hot, sudsy water and rinse thoroughly. Wipe out inside of bowl with a damp cloth. Do not immerse bowl. Dry thoroughly.





Electric Shock
Plug into a earthed outlet.
Do not use with an adaptor or T.
Do not use with an extension cord.
Failure to follow these instructions could result in death, fire, or electric shock.

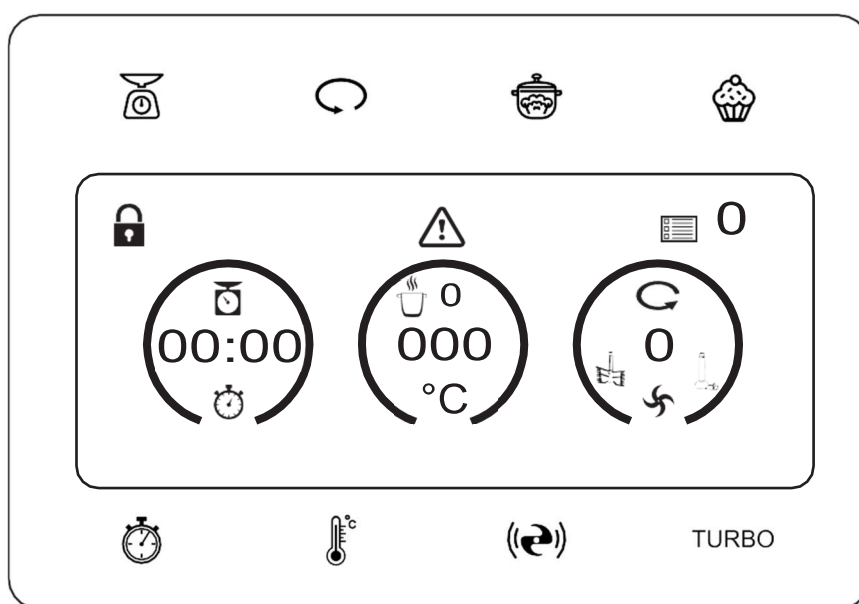


Plug into an earthed (grounded) outlet. The Super Cooker should be the only appliance operating on the circuit. The Super Cooker is now ready to use. Turn the main power switch to I (ON).

START UP AND CONTROL SETUP

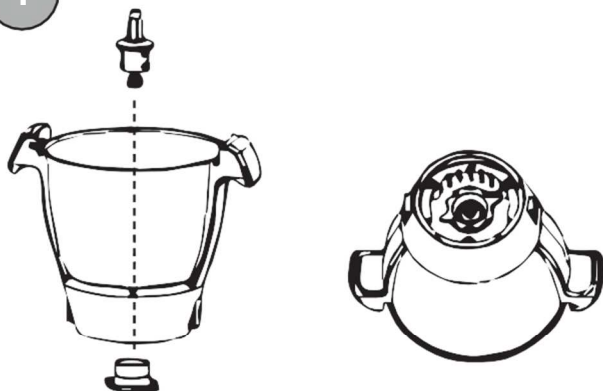
Control pannel

1. The display appears as soon as you turn on the Super Cooker after plugging it into an electrical outlet.
2. Press any key on the control panel to continue.



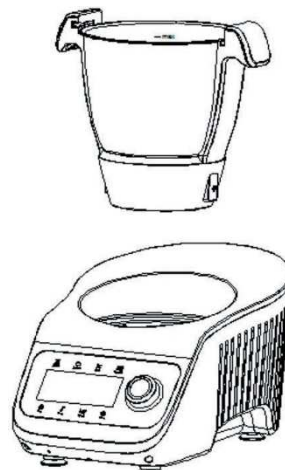
IMPORTANT : Refer to the provided cookbook for directions on selecting attachments, time, speeds and temperature.

1



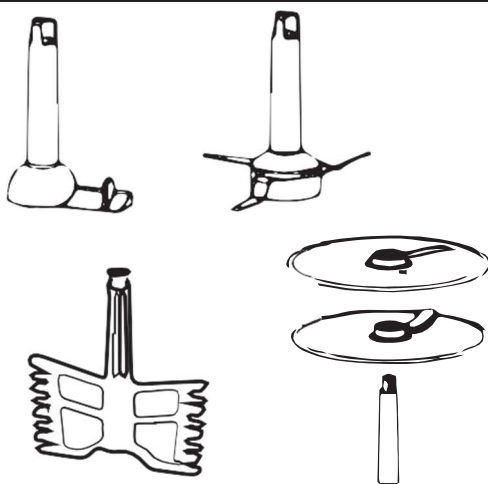
Insert the drive shaft into the bowl.

2



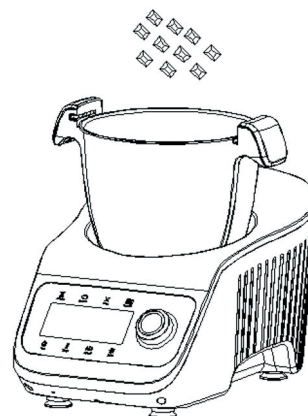
Place the bowl on the base, making sure it locks into place. If the bowl is not locked in place, E3 will show in the display.

3

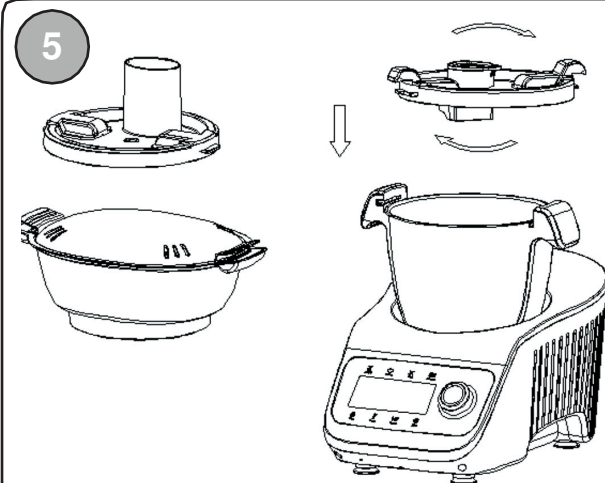


Insert the accessory indicated by the recipe into the bowl, sliding it onto the drive shaft.

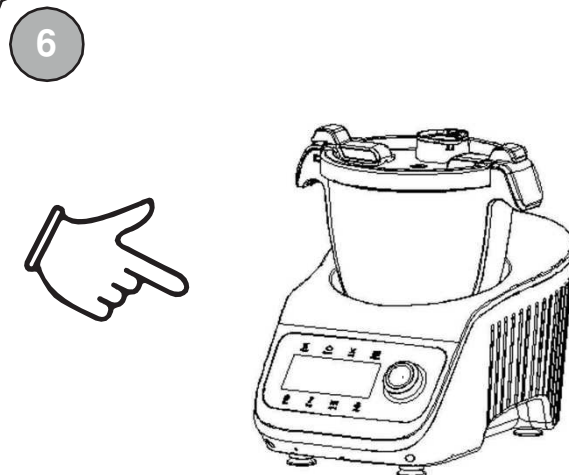
4



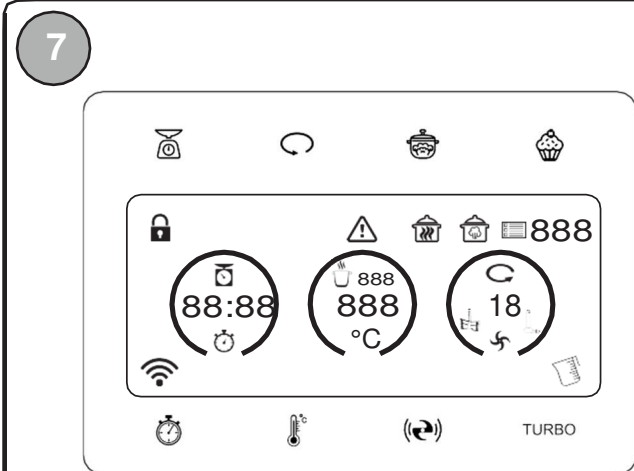
Add the ingredients for the first step of cooking. Do not exceed the MAX FILL line.



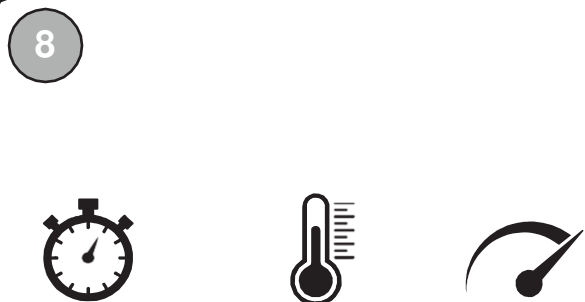
Select the needed lid.
Close and latch the lid.



The display will light on.
Press the rotary knob to start using the Super Cooker.



The Super Cooker is ready to use, select time, speed and temperature to start. See next chapter to be familiar with the control panel functions.



Press buttons Time / Temperature / Speed, to change the settings, turn the rotary knob to adjust the settings.
Press the rotary knob to valid.
Once you finished to change the settings, press the rotary knob to begin the cooking.

9

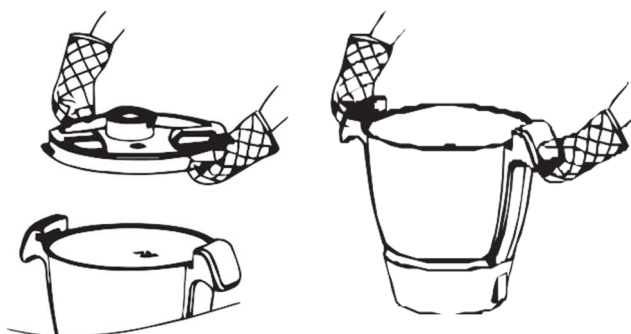
End



The display show «End» when the cooking is over. Press the rotary knob to turn off the device.

If you want to interrupt cooking or preparation while the program is running, press the rotary knob, press again to restart. Push several seconds to cancel definitely cooking or preparation.

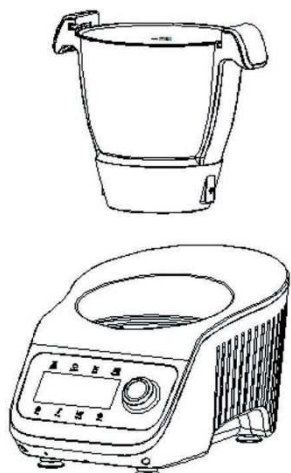
10



Put on oven gloves or oven mitts, unlock the lid and open it. Remove all accessories before removing the bowl and serve.

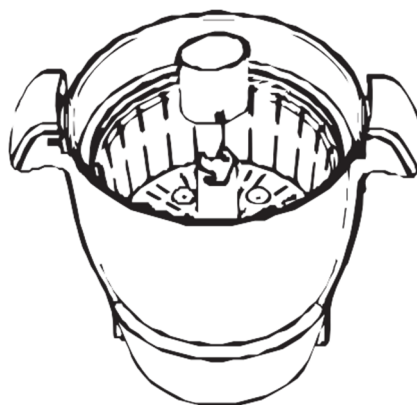
Using Super Cooker with inner steamer basket

1



Place the bowl on the base, making sure it locks into place. If the bowl is not locked in place, E3 will show in the display.

2



Place the inner steam basket in the bowl. Lock the inner steam basket to the driving shaft with the measuring cup.

Using Super Cooker with inner steamer basket

3



Add water in the bowl.
Do not exceed the fill mark. «MAX».

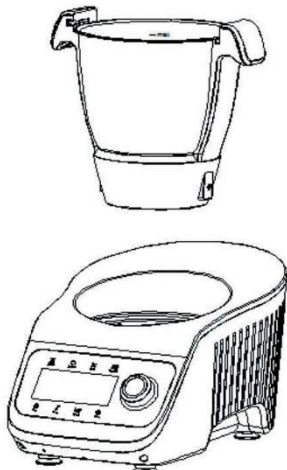
4



Close and latch the lid.
Press the rotary knob to start using the Super Cooker.

Using Super Cooker with steamer attachment

1



Place the bowl on the base, making sure it locks into place. If the bowl is not locked in place, E3 will show in the display.

2



Add water in the bowl.
Do not exceed the fill mark. «MAX».

3

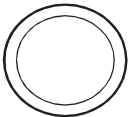


Add foods and ingredients in the steamer attachment.

Close and latch the lid.

Press Programms button to select steam cooking.

Operating

Button	Symbol	Function description
Rotary knob		1. Can be used to setting temperature ,time, speed. 2. Press the knob and the cooker will suspend when cooking .It will continue cooking if your press again. 3. Long push the knob and the cooker you will stop cooking. 4. Press the knob after finish all setting and the cooking will start cooking . 5. It will automatically cancel if you long push the knob during setting . 6. When finish cooking ,the IMD panel will shows “end”, Press the knob and the cooker will into standby mode. 7. When finish weight , Long push the button ,will exit the weight program.

Button	Symbol	Function description
Scale		1. Press the Scale button once to select scale function. 2. Long press Scale button to exit scale function.
Reverse		1. Press the Reverse button once to reverse the motor direction. The speed range is 1-3. 2. Long press the button to return to the normal direction of motor.
Steam		1. Press the button Steam to enter the Steam programm. Time : 20 minutes default time, can be adjusted from 1 to 60 minutes. Temperature : 120°C default time can be adjusted to 100°C and 110°C. Speed : no speed for this function. Countdown will start when the temperature rises 95°C. 2. Press the rotary knob to start the Steam program.
Dough		1. Press the Muffin button once to enter the Dough function. Time : 3 minutes, can be adjusted from 2 to 4 minutes. Speed : 1, can be adjusted from 1 to 2. Temperature : can be adjusted from 0 to 37°C The appliance mixes 29 seconds, stops 1 second, starts again in reverse way and stops 1 second. 2 cycles will run. 2. Press the rotary knob to start the Dough program.
Time		1. Press the Time button once to set the time required, adjustable from 0 to 90 minutes. 2. Set the seconds then press the Time button once to go to the minute setting. 3. Turn the rotary control to confirm the time.
Temperature		1. Press the Temperature button once to set the required temperature, adjustable from 37 ° C to 120 ° C. 2. Adjust the temperature with by turning the rotary control button then press the Temperature button once to confirm the temperature.

Button	Symbol	Function description
Speed		1. Press the Speed button once to set the required speed, adjustable from 0 to 12. 2. Adjust the speed with by turning the rotary control button then press the Speed button once to confirm the speed. 3. During the heating phase, the speed is limited to 3.
Turbo	TURBO	1. Long press the Turbo button to activate the turbo function 2. If the temperature inside the mixing bowl is higher than 60 ° C, the pulse function cannot be activated and the control panel will display the symbol
Egg beater		1. The whisk symbol lights up when the speed is adequate to snow egg, make an emulsion ... 2. Can be used with a speed set from 1 to 4.
Stir paddle		1. The stir paddle symbol lights up when the speed is adequate during the heating stages. 2. Can be used with a speed set from 1 to 3.
Blade assembly		1. The chopping knife symbol lights up by default. 2. Can be used with a speed set from 1 to 12.
Lock		• When the closed lock symbol is lit, it means that the cover is correctly in «Standby» mode and is ready to be used. • When the open lock symbol is lit, it means that the lid is not properly locked and the Super Cooker cannot be used.

CARE AND CLEANING

Cleaning your Super Cooker

All accessories and blades are top rack dishwasher-safe. Thoroughly dry all parts after washing. Use gentle dishwashing cycles such as normal. Avoid high temperature cycles. Also we recommend hand washing.

Unplug your Super Cooker from the wall socket before cleaning.

Let the Super Cooker and its accessories cool completely before you start cleaning them.

Exterior surfaces

- Do not abrasive cleaners or metal scouring pads. They could scratch the surface.
- Wipe the outside of the Cook Processor with a clean, damp cloth and dry thoroughly

Bowl:

Clean the inside of the bowl with a non-abrasive cloth dampened with soap and water, then wipe with a clean, slightly damp cloth. To remove residue from cooked food, fill the bowl with hot, soapy water and wash it after allowing it to soak. You can also wash the bowl in the dishwasher. Once cleaned, dry the bowl thoroughly with a clean cloth.

Inner lid seals

The covers have rubber seals.

When washing the covers in the dishwasher or by hand, remove the seals by pulling them off.

Wash the seals in hot soapy water, then dry them before reinstalling them.

TROUBLESHOOTING

If your Super Cooker malfunctions or fails to operate

- **Is the Super Cooker plugged into a grounded outlet?**

Plug the Super Cooker into a grounded outlet.

- **Is the fuse in the circuit to the Super Cooker in working order?**

If you have a circuit breaker box, make sure the circuit is closed. Try unplugging the Cook Processor, then plug it back in.

- **Unable to close the lid**

Check the seal position

- **Error messages:**

E1: Motor overload - Unplug the Super Cooker and allow it to cool for one hour. Then it is ready to be used again.

E2: No weight is detected or the scale sensor is damaged. Contact the service center.

E3: The mixer bowl is not correctly positioned or a motor drive part is damaged. Correctly reposition the mixer bowl on the base.

E5: Lack of water in the tank. Add water.

If you cannot resolve the problem:

Contact your usual reseller for the return or exchange conditions.

You have a warranty on this product which is valid for 2 years from the date of purchase

Imported by:
DELTA
BP61071
67452 Mundolsheim
France

Felicitaciones por la compra de su nuevo producto.

Ha seleccionado un producto LIVOO de alta calidad. Las instrucciones de uso también son parte de este producto. Contienen información importante sobre seguridad, uso y eliminación.

Familiarícese con todas las instrucciones de funcionamiento y seguridad antes de utilizar el producto. Utilice el producto únicamente como se indica y para los ámbitos de uso indicados. Si entrega el producto a un tercero, asegúrese siempre de entregarle también toda su documentación.

Esperamos que se divierta mucho con su nuevo procesador de alimentos Súper Cocina.

Uso previsto

Este procesador de alimentos Súper Cocina se utiliza para mezclar, batir, revolver, picar, pulverizar, hacer puré, emulsionar, cocer al vapor, estofar y cocinar alimentos y productos alimenticios.

Estas instrucciones de uso describen las funciones básicas, como mezclar, cortar y cocer al vapor. Puede encontrar detalles sobre la preparación de recetas específicas en el libro de recetas suministrado.

Este aparato solo debe utilizarse en habitaciones secas. No se puede utilizar al aire libre ni en habitaciones húmedas.

Este aparato está destinado al uso privado y no es adecuado para fines comerciales.

Contenido

Información de seguridad	36
Información especial sobre este aparato.....	36
Contenido del paquete y datos técnicos.....	40
Eliminación	40
Piezas y características	41
Piezas.....	41
Panel de control.....	41
Accesorios	42
Modos de cocción	43
Modos de cocción	43
Preparación	43
Preparación de la Súper Cocina para su uso	43
Antes de usarla	44
Puesta en marcha y control de la configuración.....	44
Panel de control	44
Uso de la Súper Cocina.....	45
Uso la Súper Cocina con la cesta de vapor interior.....	47
Uso la Súper Cocina con el accesorio de la vaporera	48
Operación.....	49
Cuidados y limpieza	51
Resolución de problemas	52

Proporcionamos muchos mensajes importantes en este manual y en su dispositivo. Siempre lea y respete todos los mensajes de seguridad. Estos símbolos le alertan sobre posibles peligros que pueden provocar lesiones o la muerte, tanto a usted como a otras



PELIGRO

Este símbolo significa Peligro Puede morir o resultar gravemente herido si no sigue detenidamente las

ADVERTENCIA

Este símbolo significa Advertencia Puede morir o resultar gravemente herido si no sigue las instrucciones.

Todos los mensajes de seguridad le indican cuál es el peligro potencial, cómo reducir la posibilidad de lesiones y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

Información especial sobre este dispositivo

- Existe la posibilidad de que se produzcan lesiones por uso indebido.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños. Los niños no deben jugar con el aparato
- Los aparatos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que se las haya supervisado o instruido sobre cómo usarlos de forma segura y que comprendan los peligros que conllevan.
- Siempre desconecte el aparato de la fuente de alimentación cuando lo vaya a dejar sin supervisión y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- La superficie del elemento calefactor está sujeta a calor residual después de su uso.
- La licuadora solo debe utilizarse con el soporte suministrado.
- PRECAUCIÓN: ı Asegúrese de apagar y desconectar la licuadora de la red eléctrica.
- Al usar la función de pulso, asegúrese de que no haya ningún ingrediente caliente en la jarra de la licuadora. ı Estos podrían salpicar y provocar quemaduras.
- Apague el aparato y desconéctelo de la fuente de alimentación antes de cambiar los accesorios o de acercarse a las piezas que se mueven durante el uso.
- Si el cable de alimentación se daña, debe ser reemplazado por el fabricante, uno de sus agentes de servicio o por personas similarmente cualificadas para evitar riesgos.
- No utilice nunca materiales de limpieza abrasivos, corrosivos o que rayen, ya que podrían dañar el aparato.
- Evite derrames sobre el conector.
- La superficie del elemento calefactor permanece caliente después del uso.
- Para obtener instrucciones de limpieza de las superficies que entran en contacto con alimentos o aceites, consulte la sección "Limpieza" del manual a continuación.
- Se debe tener cuidado al manipular las cuchillas de corte filosas, al vaciar el recipiente y durante la limpieza.
- Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como::
... áreas de cocina de personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
...granjas;
... por clientes en hoteles, moteles y otros tipos de entornos residenciales;
... entornos de alojamiento y desayuno.



PELIGRO

Seguridad de los niños

Los niños a menudo se lesionan porque no pueden evaluar correctamente los peligros. Por lo tanto, tenga en cuenta lo siguiente:

- Asegúrese de que la película de embalaje no se convierta en una trampa mortal para los niños. La película de embalaje no es un juguete.



PELIGRO

Prevención de descargas eléctricas

Las siguientes normas de seguridad tienen se proporcionan para protegerlo contra descargas eléctricas.

- Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente con conexión a tierra, ya que esto proporciona protección contra las descargas eléctricas.
- Asegúrese de que la alimentación de la red eléctrica se corresponda con los datos técnicos del aparato.
- En ningún caso debe entrar agua u otros líquidos en la unidad base. Por lo tanto:
 - no lo utilice nunca al aire libre
 - nunca sumerja la unidad base en agua
 - nunca coloque recipientes llenos de líquido, como vasos, jarrones, etc., en el aparato
 - nunca lo utilice en ambientes muy húmedos
 - no lo utilice nunca en las proximidades de un fregadero de cocina, un baño, una ducha o una piscina, ya que el agua puede salpicar el aparato.
- Nunca toque el aparato, el cable de alimentación o el enchufe de la red eléctrica con las manos húmedas. Para desconectar el cable de alimentación, tómelo siempre del enchufe. Nunca tire del cable.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no esté doblado ni comprimido.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes (p. ej. la cocina).
- Si no va a utilizar el aparato durante un período prolongado, retire el enchufe de la toma de corriente.
- Evite el uso de cables de extensión. Solo pueden utilizarse en condiciones muy específicas:

- El cable de extensión se debe poder agarrar la cantidad de corriente que consume el aparato.
 - El cable de extensión no debe quedar suelto: mantenga a los niños alejados y asegúrese de que nadie pueda tropezarse con él.
 - No utilice bajo ninguna circunstancia un cable de extensión dañado.
 - No conecte ningún aparato que no sea este producto a la misma toma de corriente, ya que podría causar una sobrecarga (no utilice divisores multidireccionales de ningún tipo).
- No realice ninguna modificación en el aparato.



PELIGRO

Prevención de lesiones

Para evitar lesiones, respete la siguiente información.

- Asegúrese de que el cable de alimentación nunca se convierta en un peligro de tropiezos, que nadie pueda enredarse con él o pisarlo.
- Durante el funcionamiento, evite el contacto con las piezas móviles del aparato, como el conjunto de la cuchilla o el accesorio del mezclador. Las manos o el cabello podrían ser arrastrados hacia el interior del aparato, lo que podría provocar lesiones.
- Tenga en cuenta que las superficies del aparato pueden calentarse durante el funcionamiento:
 - Cuando el aparato esté en funcionamiento, no toque nunca la bandeja de goteo, las cestas de la vaporera o sus tapas sin usar un paño de cocina o guantes.
 - Deje que el aparato se enfríe antes de trasladarlo a otro lugar.
 - El aparato funciona con vapor caliente. Para evitar quemaduras:
 - si es posible, evite levantar las tapas de las cestas de vapor durante el proceso de cocción, ya que el vapor caliente se escapará;
 - tenga en cuenta que el vapor caliente también se escapa de las rejillas de ventilación de las tapas de la vaporera. No cubra nunca estas aberturas, ya que de lo contrario, podría acumularse vapor en el aparato y escapar violentamente al abrirlo;
 - Cuando necesite levantar la tapa de la cesta de vapor, primero, levántela ligeramente por la parte posterior, de modo que el flujo de vapor que se escapa se dirija lejos de usted.



Prevención de riesgos de incendio

Dado que el aparato funciona a altas temperaturas, respete siempre las siguientes instrucciones de seguridad para evitar incendios.

- Para evitar el sobrecalentamiento, no cubra nunca el aparato. Asegúrese siempre de que el aire pueda entrar y salir libremente, ya que de lo contrario, podría acumularse el calor en el aparato.

ADVERTENCIA

Daños materiales

Siga las instrucciones que se indican a continuación para evitar daños materiales.

- Coloque siempre el aparato sobre una superficie plana, seca y antideslizante para evitar que se vuelque o se deslice.
- No coloque el aparato sobre una placa de cocción caliente.
- No utilice nunca la batidora de huevos y la jarra de la batidora vacías. Esto podría causar que el motor se sobrecaliente.
- La batidora de huevos solo puede utilizarse con las velocidades 1 a 4.
- Tenga cuidado si se vierte líquido caliente en el aparato, ya que puede ser expulsado del mismo debido a un súbito vapor.
- El botón de pulso no puede utilizarse a la vez con el accesorio de la batidora.
- Nunca utilice la jarra de la batidora sin la tapa colocada, ya que de lo contrario, el líquido podría ser expulsado.
- No mueva el aparato con comida o masa en su interior. Al cocinar al vapor, asegúrese de que nunca haya demasiada ni muy poca agua en el aparato.
- No coloque el aparato inmediatamente debajo de un armario suspendido, ya que el vapor se escapa hacia arriba y puede dañar sus muebles.
- Utilice solo agua potable limpia para generar vapor.
- El fabricante y el importador no se hacen responsables de los daños causados por una alimentación eléctrica inadecuada o por una instalación eléctrica incorrecta en su edificio.
- Utilice únicamente los accesorios suministrados con el artículo.
- El aparato está equipado con patas de succión de plástico antideslizantes. Si es necesario, coloque un soporte antideslizante debajo del aparato.
- PRECAUCIÓN: Para evitar riesgos debidos a reajustes involuntarios del corte térmico, este aparato no se debe alimentar a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizado ni se debe conectar a un circuito que la empresa de servicios de electricidad apague y encienda regularmente.

1 procesador de alimentos

Súper Cocina 1 jarra de

licuadora con:

- conjunto de la cuchilla
- tapa de la jarra de la licuadora
- taza medidora

1 disco reversible para triturar y

cortar 1 cesta de vaporización

interna

1 batidor de huevos

1 paleta para revolver

1 accesorio de la vaporera, que incluye: cesta de la vaporera interna, 1 vaporera inferior, 1 vaporera superior con tapa

1 espátula

1 copia de las instrucciones

de uso 1 libro de recetas

Modelo	DOP 219W
Fuente de alimentación	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Potencia	calentador: 1000 W mezclador: 600 W
Capacidad máxima de la jarra de la licuadora:	2,0 L
Capacidad máxima de la báscula	5 kg

Eliminación



El símbolo con el cubo de basura con ruedas tachado significa que, dentro de la Unión Europea, el producto se debe desechar mediante un sistema de recogida selectiva de basura.

Esto se aplica al producto y a todos los accesorios marcados con este símbolo. Los productos marcados no deben eliminarse junto con la basura doméstica normal; deben llevarse a un centro de reciclaje para dispositivos eléctricos o electrónicos. El reciclaje ayuda a reducir el uso de materias primas y a aliviar el medio ambiente. Por lo tanto, es imperativo que se sigan las normas de eliminación aplicables en su país.



Si desea desechar el embalaje respete las regulaciones ambientales aplicables en su país.

Atención :



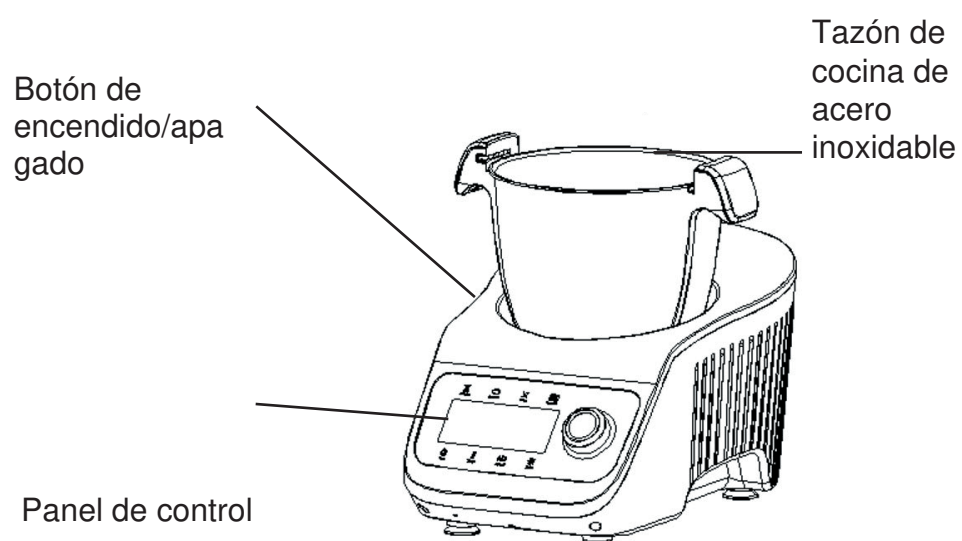
Precaución superficie caliente!

NO UTILIZAR este procesador cerca del agua o líquidos inflamables o cerca de superficies calientes.

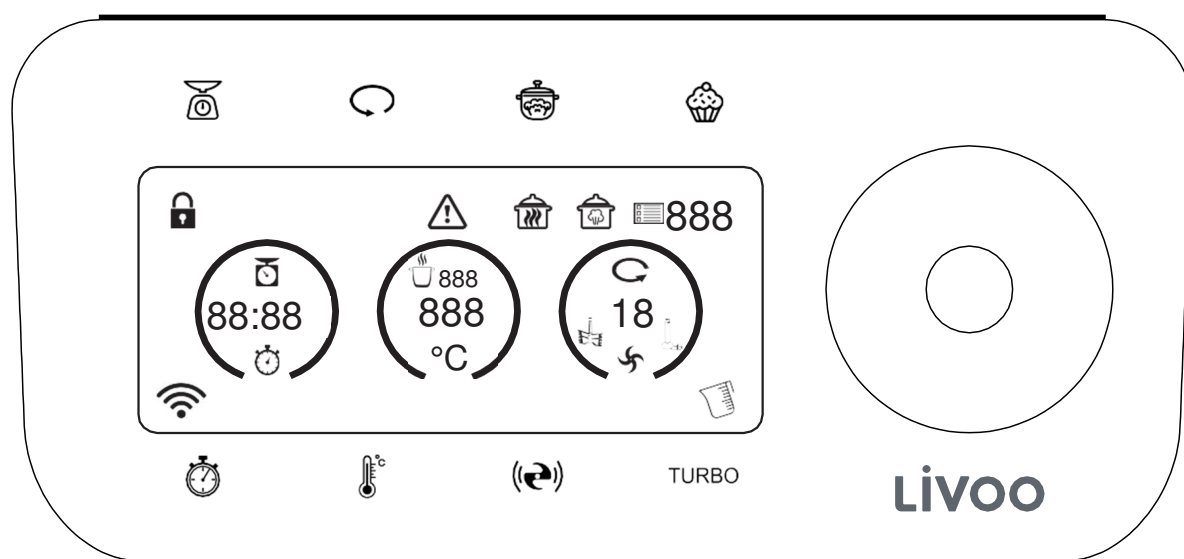
NO UTILIZAR Y NO TOCAR este procesador cuando está caliente

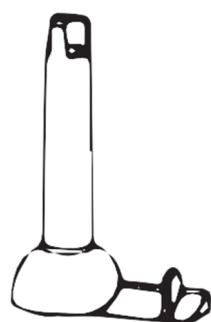
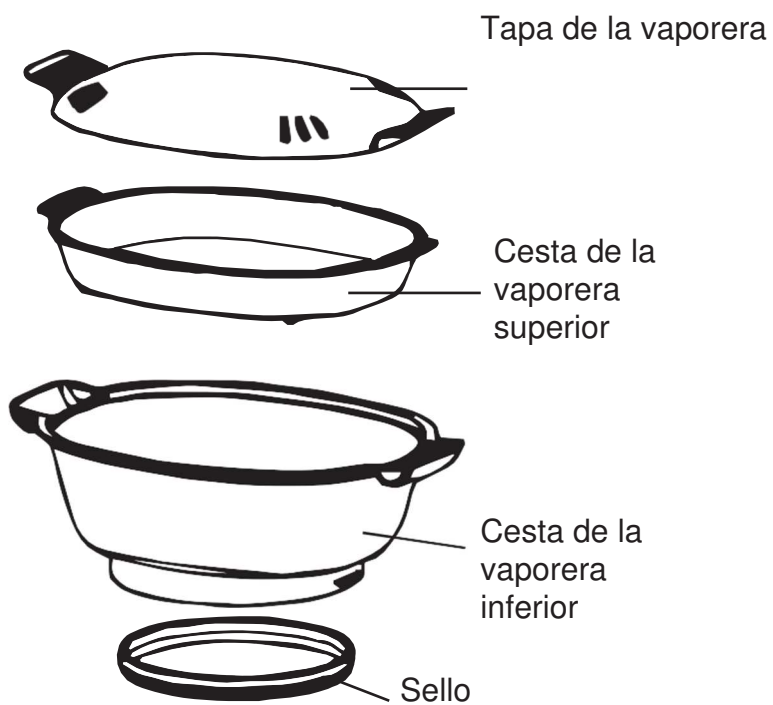
NO UTILIZAR OBJETOS AFILADOS.

Piezas

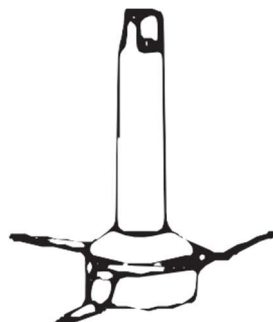


Panel de control

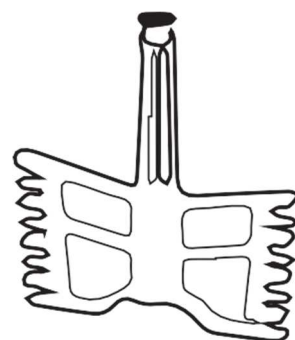




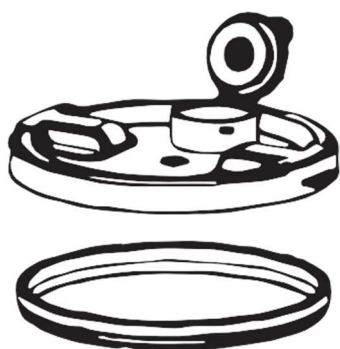
Paleta para revolver



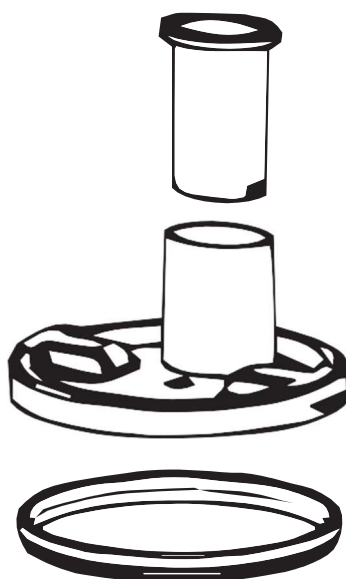
Conjunto de la cuchilla



Batidor de huevos



Tapa de la licuadora



Tapa de la licuadora con empujador



Disco para rebanar/rallar



Eje de transmisión

MODOS DE COCCIÓN

Modos de cocción

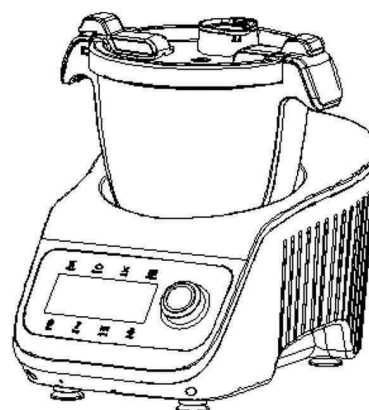
Función	Alimentos	Tiempo de operación	Cantidad de ciclos
Licuada	920 g de zanahoria, 1380 g de agua	3 min encendida, 1 minuto apagada	10
Procesador de alimentos	600 g de carne	1 +1 min encendida, 1 minuto apagada	3
Procesador de alimentos	500 g de harina + 250 g de agua + 20 g de aceite	2 +1 min encendida, 1 minuto apagada	3
Calentador + motor	/	60 min.	/

Modo	Accesorios	Velocidad	Hora	Cant. máx. de ingredientes
Mezcla de carne	Conjunto de la cuchilla	8 - 12	30 s - 60 s	600 g de carne
Hielo picado	Conjunto de la cuchilla	8 - 12	10 s - 20 s	600 g de hielo
Mezcla	Conjunto de la cuchilla	12	60 s	2, 3 L
Corte en trozos	Conjunto de la cuchilla	5	15 s - 30 s	500 g de ingredientes
Amasar	Conjunto de la cuchilla	1	120 s	500 g de harina + 250 g de agua + 20 g de aceite
Rebanar, rallar	Disco para rebanar	5 - 6	30 s	500 g de ingredientes
Sopa	Paleta para revolver	1	30 - 90 min.	2,0 L (consulte el límite del tazón)

PREPARACIÓN

Preparación de la Súper Cocina para su uso

1. Coloque la Súper Cocina en una superficie seca, plana y nivelada, como una mesa o una encimera.
2. Asegúrese de que haya suficiente espacio arriba de la Súper Cocina para abrir la tapa y retirar el tazón.
3. Retire todos los materiales de empaque, si los hay.
4. Lave la tapa y los accesorios con agua caliente y jabón y enjuáguelos bien. Limpie el interior del tazón con un paño húmedo. No sumerja el tazón. Séquelo bien.





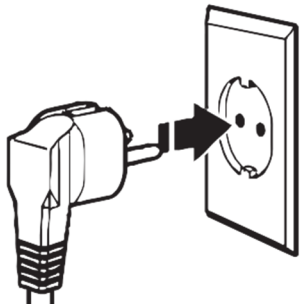
Choque eléctrico

Conecte el aparato en un enchufe con toma de tierra.

No lo utilice con un adaptador o un accesorio en T.

No lo utilice con un cable de extensión.

El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar la muerte, incendios o descargas eléctricas.

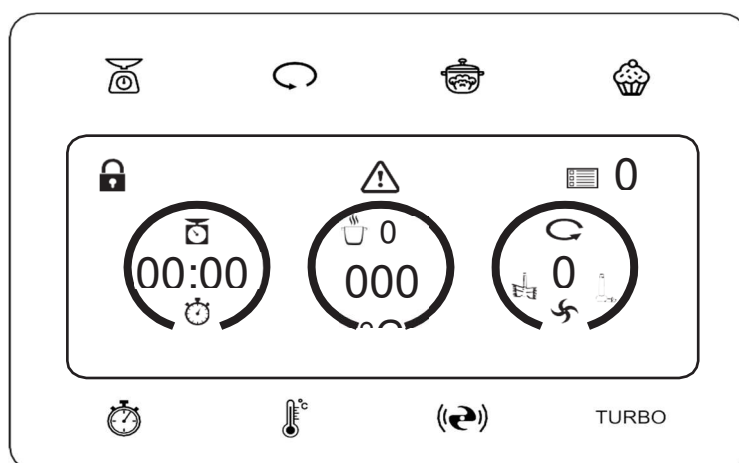


Conecte el aparato en un enchufe con toma de tierra. La Súper Cocina debe ser el único aparato en el circuito. La Súper Cocina está lista para ser utilizada. Ponga el interruptor principal en I (encendido).

PUESTA EN MARCHA Y CONTROL DE LA CONFIGURACIÓN

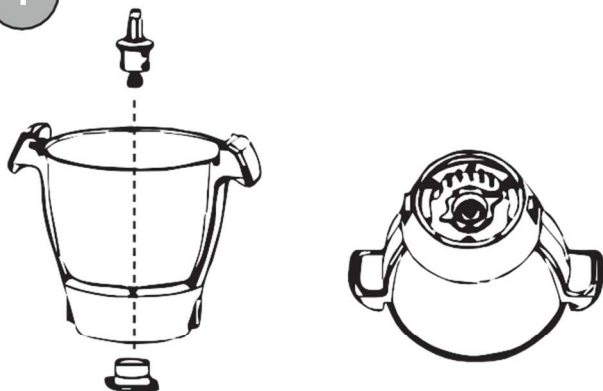
Panel de control

1. La pantalla se muestra tan pronto como enciende la Súper Cocina después de conectarla a una toma de corriente.
2. Presione cualquier tecla del panel de control para continuar



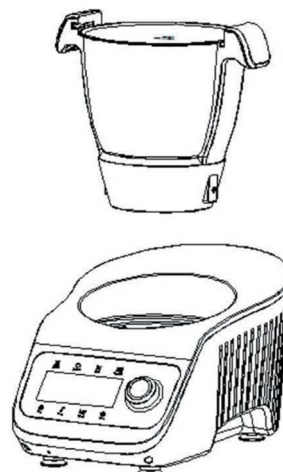
IMPORTANTE: Consulte el libro de cocina suministrado para obtener instrucciones sobre la selección de accesorios, el tiempo, las velocidades y la temperatura.

1



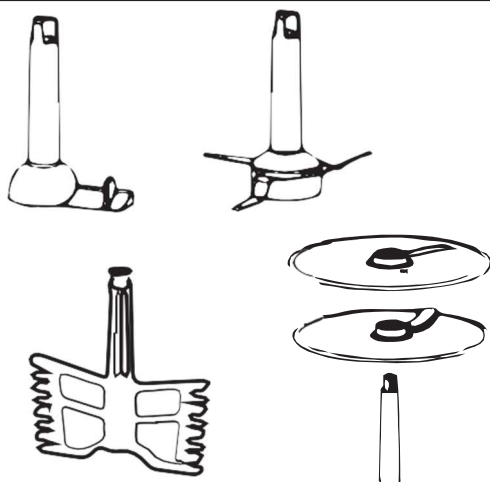
Inserte el eje de transmisión en el

2



Coloque el tazón en la base, asegurándose de que se quede en su lugar. Si el tazón no está fijo en su lugar, se mostrará E3 en la pantalla.

3

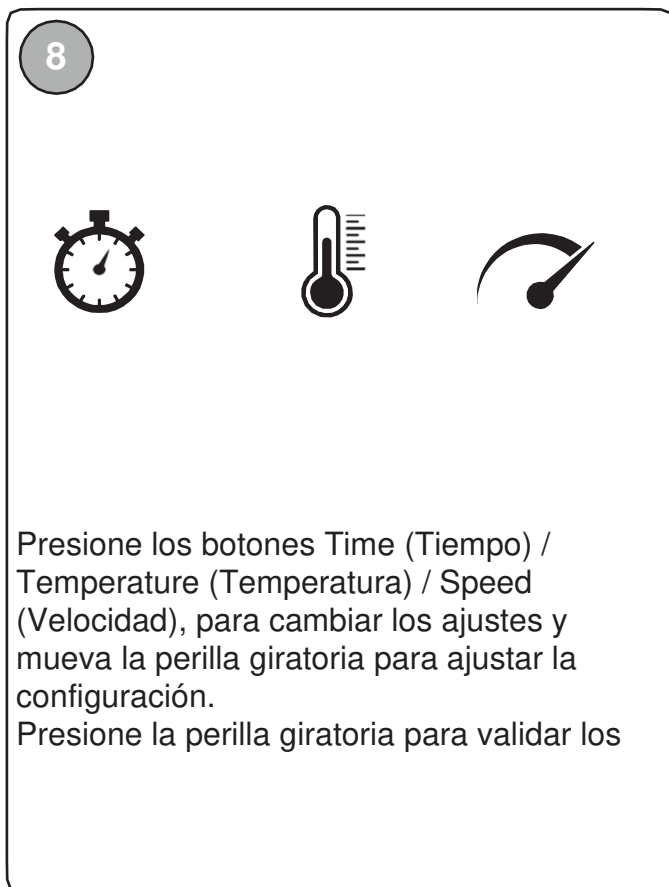
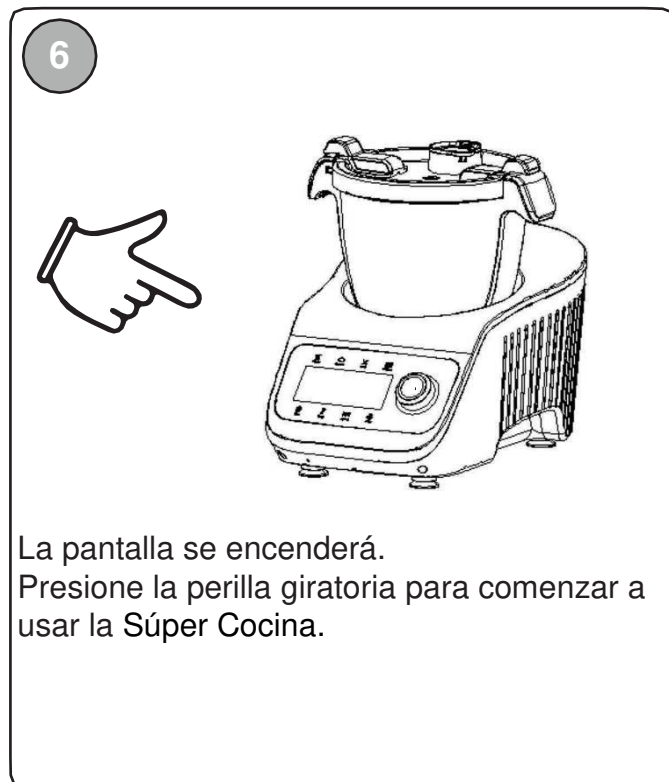


Inserte el accesorio indicado en la receta en el tazón, deslizándolo sobre el eje de

4



Añada los ingredientes para el primer paso de cocción. No exceda la línea de MAX FILL (Llenado máximo).



9

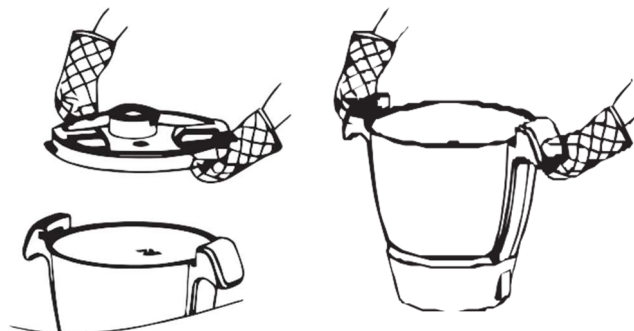
Fin



La pantalla muestra "End" (Fin) cuando la cocción ha terminado. Pulse la perilla giratoria para apagar el aparato.

Si desea interrumpir la cocción o la preparación mientras el programa está en marcha, pulse la perilla giratoria. Vuelva a pulsarla para reiniciar la operación. Púlsela durante varios segundos para cancelar definitivamente la cocción o preparación.

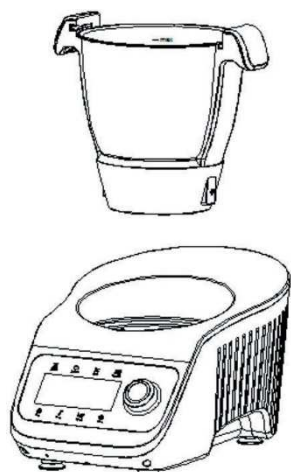
10



Póngase guantes o manoplas de cocina, desbloquee la tapa y ábrala. Retire todos los accesorios antes de extraer el tazón y servir.

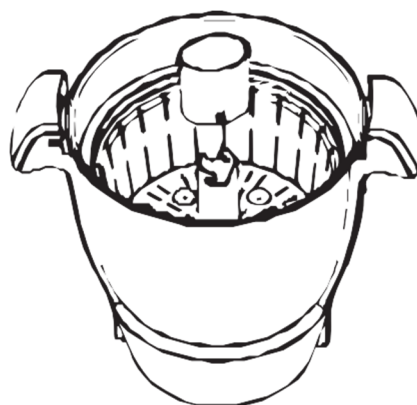
Uso de la Súper Cocina con la cesta de la vaporera interna

1



Coloque el tazón en la base, asegurándose de que se quede en su lugar. Si el tazón no está fijo en su lugar, se mostrará E3 en la pantalla.

2



Coloque la cesta de la vaporera interna en el tazón.

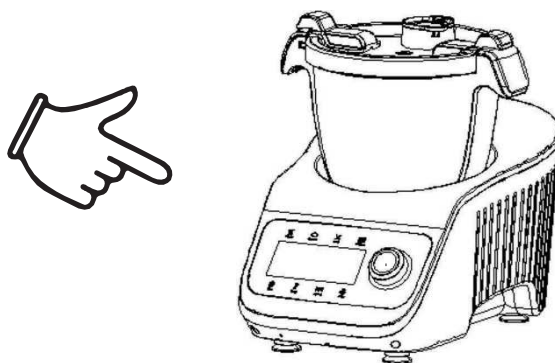
Fije la cesta de la vaporera interna al eje de transmisión con la taza medidora.

3



Agregue agua en el tazón.
No exceda la línea de llenado

4

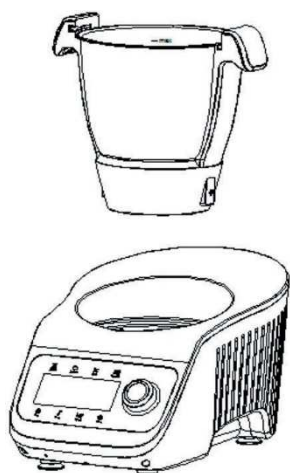


Cierre y asegure la tapa.

Presione la perilla giratoria para comenzar a usar la Súper Cocina.

Uso la Súper Cocina con el accesorio de la vaporera

1



Coloque el tazón en la base, asegurándose de que se quede en su lugar. Si el tazón no está fijo en su lugar, se mostrará E3 en la pantalla.

2



Agregue agua en el tazón.
No exceda la línea de llenado máximo.
«MAX».

3

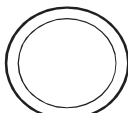


Añada alimentos e ingredientes al accesorio de la vaporera.

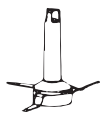
Cierre y asegure la tapa.

Presione el botón "Programs" (Programas) para seleccionar el método de cocción por vapor.

Operación

Botón	Símbolo	Descripción de la función
Perilla giratoria		1. Se puede usar para ajustar la temperatura, el tiempo y la velocidad. 2. Presione la perilla para suspender la cocción. Vuelva a presionarla para reanudarla. 3. Para detener la cocción por completo, manténgala presionada por unos segundos. 4. Presione la perilla después de terminar de establecer todos los ajustes para iniciar la cocción. 5. El proceso de cocción se cancela automáticamente si se mantiene presionada durante el ajuste. 6. Cuando termine de cocinar, el panel IMD mostrará "End" (Fin), presione el botón para que la cocina entre en modo de espera. 7. Cuando termine de pesar, mantenga el botón presionada durante unos segundos para salir del programa de pesaje.

Botón	Símbolo	Descripción de la función
Báscula		1. Presione el botón Scale (Báscula) una vez para seleccionar la función de báscula. 2. Manténgalo presionado por unos segundos para salir de la función de pesaje.
Inversión		1. Presione el botón Reverse (Inversión) una vez para invertir la dirección del motor. El rango de velocidades es de 1 a 3. 2. Mantenga presionado el botón por unos segundos para regresar a la dirección normal del motor.
Vapor		1. Presione el botón Steam (Vapor) para entrar en el programa de vapor. Tiempo: 20 minutos de tiempo por defecto, se puede ajustar de 1 a 60 minutos. Temperatura: La temperatura por defecto de 120 °C puede ajustarse a 100 °C y 110 °C. Velocidad : no hay velocidad para esta función. La cuenta regresiva comenzará cuando la temperatura aumente a 95 °C. 2. Presione la perilla giratoria para iniciar el programa de vapor.
Masa		1. Presione el botón Muffin (Masa) una vez para entrar en la función de masa. Tiempo: 3 minutos, se puede ajustar de 2 a 4 minutos. Velocidad: 1, se puede ajustar de 1 a 2. Temperatura: se puede ajustar de 0 °C a 37 °C El aparato mezcla durante 29 segundos, se detiene 1 segundo, comienza de nuevo en forma inversa y se vuelve a detener 1 segundo. Se ejecutarán 2 ciclos. 2. Presione la perilla giratoria para iniciar el programa de masa.
Hora		1. Presione el botón de Time (Hora) una vez para ajustar el tiempo requerido, ajustable de 0 a 90 minutos. 2. Ajuste los segundos y, luego, presione el botón de la hora una vez para pasar al ajuste de los minutos. 3. Gire el control giratorio para confirmar la hora.
Temperatura		1. Presione el botón Temperature (Temperatura) una vez para fijar la temperatura requerida, ajustable de 37 °C a 120 °C. 2. Ajuste la temperatura con el botón de control giratorio y, luego, pulse el botón de temperatura una vez para confirmar la temperatura.

Botón	Símbolo	Descripción de la función
Velocidad		1. Presione el botón Speed (Velocidad) una vez para fijar la velocidad requerida, ajustable de 0 a 12. 2. Ajuste la velocidad con el botón de control giratorio y, luego, pulse el botón de velocidad una vez para confirmar la velocidad. 3. Durante la fase de calentamiento, la velocidad se limita a 3.
Turbo	TURBO	4. Mantenga presionado el botón Turbo para activar la función turbo. 5. Si la temperatura en el interior del recipiente de mezcla es superior a 60 °C, la función de pulso no se puede activar y el panel de control mostrará el símbolo
Batidor de huevos		1. El símbolo del batidor se enciende cuando la velocidad es adecuada para batir claras, hacer una emulsión, etc. 2. Se puede utilizar con una velocidad establecida de 1 a 4.
Paleta para revolver		1. El símbolo de la paleta para revolver se enciende cuando la velocidad es adecuada durante las etapas de calentamiento. 2. Se puede utilizar con una velocidad establecida de 1 a 3.
Conjunto de la cuchilla		1. El símbolo de cuchillo para cortar se enciende por defecto. 2. Se puede utilizar con una velocidad establecida de 1 a 12.
Bloqueo		• Cuando el símbolo del candado cerrado se enciende, significa que la cubierta está correctamente en el "Modo de espera" y está lista para utilizarse. • Cuando el símbolo del candado abierto está encendido, significa que la tapa no está correctamente bloqueada y que la Súper Cocina no se puede utilizar.

CUIDADOS Y LIMPIEZA

Limpieza de la Súper Cocina

Todos los accesorios y las cuchillas son aptos para lavavajillas. Seque bien todas las piezas después de lavarlas. Utilice ciclos de lavado suaves, como los normales. Evite los ciclos de alta temperatura. También recomendamos el lavado a mano.

Desconecte su Súper Cocina del enchufe de pared antes de limpiarla

Deje que la Súper Cocina y sus accesorios se enfríen por completo antes de empezar a limpiarlos.

Superficies exteriores

- No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos metálicos. Podrían rayar la superficie.
- Limpie el exterior del procesador de cocina con un paño limpio y húmedo, y séquelo bien.

Tazón:

Limpie el interior del tazón con un paño no abrasivo humedecido con agua y jabón; luego, límpielo con un paño limpio y ligeramente húmedo. Para eliminar los residuos de la comida cocinada, llene el tazón con agua caliente y jabón, y lávelo después de dejarlo en remojo.

También puede lavar el tazón en el lavavajillas.

Una vez limpio, seque el tazón por completo con un paño limpio.

Sellos interiores de la tapa

Las tapas cuentan con sellos de goma.

Al lavar las cubiertas en el lavavajillas o a mano, retire los sellos tirando de ellos.

Lávelos con agua caliente y jabón, y séquelos antes de volver a colocarlos.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si su Súper Cocina funciona mal o no funciona

- **¿Está la Súper Cocina conectada a un enchufe con toma de tierra?**

Enchufe la Súper Cocina a un enchufe con toma de tierra.

- **¿Está el fusible del circuito de la Súper Cocina en funcionamiento?**

Si tiene una caja de fusibles, asegúrese de que el circuito esté cerrado. Intente desenchufar el procesador de cocina y, luego, vuelva a enchufarlo.

- **No se puede cerrar la tapa**

Compruebe la posición del sello

- **Mensajes de error:**

- **E1:** Sobrecarga del motor: desconecte la Súper Cocina y déjela enfriar durante una hora. Luego, estará lista para volver a utilizarse.
- **E2:** No se detecta peso o el sensor de la báscula está dañado. Comuníquese con el centro de servicio.
- **E3:** El tazón de la batidora no está correctamente posicionado o una pieza del motor está dañada. Vuelva a colocar correctamente el tazón de la batidora en la base.
- **E5:** Falta de agua en el depósito. Añada agua.

Si no puede resolver el problema:

Comuníquese con su distribuidor habitual para consultar las condiciones de devolución o reemplazo.

Este producto cuenta con una garantía válida por 2 años a partir de la fecha de compra.

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Geräts!

Sie haben ein hochwertiges Produkt der Marke LIVOO gewählt. Die Montageanleitung ist Bestandteil dieses Geräts. Sie enthält wichtige Informationen zur Sicherheit, Benutzung und Entsorgung des Geräts.

Machen Sie sich vor der Benutzung des Geräts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Verwenden Sie das Produkt nur wie beschrieben und nur für die angegebenen Anwendungsbereiche.

Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, übergeben Sie auch stets die gesamte Dokumentation.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit Ihrer neuen Multifunktions-Küchenmaschine (Super Cooker).

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Diese Multifunktions-Küchenmaschine wird zum Mischen, Quirlen, Schlagen, Rühren, Hacken, Pulverisieren, Pürieren, Emulgieren, Dampfgaren, Braten und zum Kochen von Speisen und Lebensmitteln verwendet.

Diese Bedienungsanleitung beschreibt grundlegende Funktionen wie Mischen, Hacken und Dampfgaren. Details zur Zubereitung bestimmter Rezepte finden Sie im mitgelieferten Rezeptbuch.

Dieses Gerät darf nur in trockenen Räumen verwendet werden. Es darf nicht im Freien oder in feuchten Räumen verwendet werden.

Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt und ist nicht für gewerbliche Zwecke geeignet.

Sicherheitsinformationen	53
Spezielle Informationen zu diesem Gerät.....	53
Verpackungsinhalt und technische Daten	57
Entsorgung	57
Teile und Funktionen	58
Teile.....	58
Bedienfeld	58
Zubehör	59
Kochmodi	60
Kochmodi	60
Vorbereitung	60
Vorbereitung der Multifunktions-Küchenmaschine für den Gebrauch	60
Vor der Inbetriebnahme	61
Inbetriebnahme und Bedieneinstellungen	61
Bedienfeld	61
Verwendung der Multifunktions-Küchenmaschine.....	62
Verwendung der Multifunktions-Küchenmaschine mit innerem Dampfgarbehälter	64
Verwendung der Multifunktions-Küchenmaschine mit Zubehör f. Dampfgarbehälter	65
Bedienung	66
Reinigung und Pflege	68
Fehlerbehebung	69

In dieser Bedienungsanleitung und auf dem Gerät selbst befinden sich wichtige Sicherheitshinweise. Lesen und beachten Sie alle Sicherheitshinweise. Diese Symbole weisen auf mögliche Gefahren hin, die Ihnen oder anderen Personen Verletzungen



GEFAHR

Dieses Warnsymbol bedeutet Gefahr ! Falls Sie diese Anweisungen nicht strengstens befolgen, besteht ernsthafte

WARNUNG

Dieses Symbol bedeutet Warnung!! Falls Sie diese Anweisungen nicht befolgen, besteht ernsthafte Verletzungs- oder Todesgefahr.

Alle Sicherheitshinweise informieren Sie über eine potentielle Gefahr, wie die Verletzungsgefahr verringert werden kann und welche Folgen die Nichtbeachtung der

Besondere Hinweise zu diesem Gerät

- Bei einer unsachgemäßen Verwendung besteht Verletzungsgefahr.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie dieses Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
- Dieses Gerät kann von Personen mit verminderten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten bzw. mit mangelnder Erfahrung und Kenntnissen benutzt werden, falls diese beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Trennen Sie das Gerät stets von der Stromversorgung ab, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie es zusammenbauen, zerlegen oder reinigen.
- Die Oberfläche des Heizelements unterliegt einer Restwärme nach dem Gebrauch!
- Der Mixer darf nur mit dem mitgelieferten Sockel verwendet werden.
- VORSICHT: Stellen Sie sicher, dass der Mixer ausgeschaltet ist, bevor Sie ihn vom Sockel nehmen.
- Wenn Sie die Impulsfunktion verwenden, achten Sie darauf, dass sich keine heißen Zutaten im Mixbehälter befinden. Diese könnten ausgestoßen werden und zu Verbrühungen führen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Zubehörteile wechseln oder sich Teilen nähern, die sich während dem Betrieb bewegen.
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Verwenden Sie niemals scheuernde oder korrosive Reinigungsmittel, da diese das Gerät beschädigen könnten.
- Vermeiden Sie Spritzwasser auf dem Stecker.
- Die Oberfläche des Heizelements unterliegt einer Restwärme!
- 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.
- Beim Leeren des Bechers und beim Reinigen ist Vorsicht mit den scharfen Schneidmessern geboten.
- Dieses Gerät ist für den Haushaltsgebrauch und ähnliche Anwendungsbereiche bestimmt, z. B.:
 - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
 - Bauernhöfen
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen wohnähnlichen Bereichen
 - in Frühstückspensionen und ähnlichen Bereichen.

GEFAHR

Kindersicherung

Kinder verletzen sich oft selbst, weil sie nicht in der Lage sind, Gefahren richtig einzuschätzen. Daher beachten Sie bitte:

- Stellen Sie sicher, dass die Verpackungsfolie nicht zu einer Todesfalle für Kinder wird. Verpackungsfolie ist kein Spielzeug.

GEFAHR

Vermeidung von Stromschlägen

Die folgenden Sicherheitsvorschriften dienen zum Schutz vor Stromschlägen.

- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Netzsteckdose an, da diese Schutz vor Stromschlägen bietet.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Stromversorgung den technischen Anforderungen des Geräts entspricht.
- Unter keinen Umständen darf Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Unterteil des Gerätes gelangen. Daher gilt:
 - Niemals im Freien verwenden.
 - Niemals das Unterteil in Wasser tauchen.
 - Niemals mit Flüssigkeit gefüllte Behälter, wie Trinkgläser, Vasen usw. auf das Gerät stellen.
 - Niemals in extrem feuchten Umgebungen verwenden.
 - Niemals in unmittelbarer Nähe eines Spülbeckens, Badezimmers, einer Dusche oder eines Swimmingpools verwenden, da Wasser auf das Gerät spritzen könnte.
- Niemals das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker mit nassen Händen anfassen. Um das Netzkabel herauszuziehen, umfassen Sie stets den Stecker. Niemals am Kabel ziehen.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel niemals abgeknickt oder gequetscht wird.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Flächen (z. B. Herdplatten) fern.
- Wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht verwenden, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Vermeiden Sie die Verwendung eines Verlängerungskabels. Diese dürfen nur unter ganz bestimmten Bedingungen
- Die Impulstaste darf möglicherweise nicht zusammen sein, die vom Gerät aufgenommen Strommenge zu bewältigen.

- Das Verlängerungskabel darf nicht locker hängen: Halten Sie Kinder davon fern und stellen Sie sicher, dass keine Person darüber stolpern kann.

- Unter keinen Umständen darf ein beschädigtes Verlängerungskabel verwendet werden.

- Schließen Sie keine anderen Geräte an dieselbe Steckdose an, da dies zu einer Überlastung führen könnte (verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen jeglicher Art).

Nehmen Sie am Gerät keine Änderungen vor.

GEFAHR

Verhinderung von Verletzungen:

Um Verletzungen zu vermeiden, beachten Sie bitte die folgenden Hinweise.

- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nie zu einer Stolpergefahr wird, dass sich niemand darin verheddern oder darauf treten kann.
- Vermeiden Sie während des Betriebs den Kontakt mit beweglichen Geräteteilen, wie z. B. der Klingenbaugruppe oder dem Mixeraufsatz. Ihre Hände oder Haare könnten in das Gerät gezogen werden, was zu Verletzungen führt.
- Beachten Sie, dass die Oberflächen des Gerätes während des Betriebs heiß werden können.
 - Wenn das Gerät in Betrieb ist, berühren Sie niemals die Tropfschale, die Dampfgerbehälter oder ihre Deckel, ohne die Verwendung von Topflappen oder Ofenhandschuhe.
 - Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es an einen anderen Standort bewegen.
 - Das Gerät arbeitet mit heißem Dampf. Zur Verhinderung von Verbrennungen:
 - Vermeiden Sie wenn möglich das Anheben des Deckels von den Dampfgerbehältern während des Zubereitungsvorgangs, da heißer Dampf entweicht.
 - Beachten Sie, dass heißer Dampf ebenfalls aus den Öffnungen des Deckels entweicht. Bedecken Sie niemals diese Öffnungen, ansonsten kann sich Dampf im Gerät aufbauen und beim Öffnen schlagartig entweichen.
 - Wenn Sie den Deckel eines Dampfgerbehälters anheben müssen, heben Sie ihn zuerst leicht an der Rückseite an, damit der entweichende Dampf von Ihnen weggeleitet wird.

GEFAHR

Vermeidung einer Brandgefahr

Da das Gerät bei hohen Temperaturen arbeitet, beachten Sie immer die folgenden Sicherheitshinweise, um die Entstehung eines Brands zu verhindern.

- Um eine Überhitzung zu vermeiden, decken Sie niemals das Gerät ab. Stellen Sie stets sicher, dass die Luft frei zugeführt werden und entweichen kann, da es im Gerät ansonsten zu einer Wärmestauung kommen kann.

WARNHINWEIS

Materialschäden

Befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen, um Materialschäden zu vermeiden.

- Stellen Sie das Gerät immer auf eine ebene, trockene, rutschfeste Oberfläche, um zu verhindern, dass es umkippt oder abrutscht.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine heiße Herdplatte.
- Verwenden Sie den Schneebesen und den Mixbehälter niemals im unbefüllten Zustand. Dies kann dazu führen, dass der Motor überhitzt.
- Der Schneebesen darf nur bei Drehzahlen der Stufe 1 bis 4 mit
- **VORSICHT:** Um eine Gefährdung durch ein versehentliches Rücksetzen der thermischen Abschaltung zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht durch ein externes Schaltgerät, wie z. B. eine Zeitschaltuhr, betrieben werden oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der von einem Dienstprogramm regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.

mit dem Mixeraufsatz verwendet werden.

- Verwenden Sie niemals den Mixbehälter ohne aufgesetzten Deckel, da ansonsten Flüssigkeit ausgestoßen werden könnte.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während sich Nahrungsmittel oder Teig im Inneren befinden.
- Achten Sie beim Dampfgaren darauf, dass sich niemals zu viel oder zu wenig Wasser im Gerät befindet.
- Stellen Sie das Gerät nicht direkt unter einen Hängeschrack, da Dampf nach oben entweicht und Ihre Möbel beschädigen könnte.
- Verwenden Sie zur Dampfgenerierung ausschließlich sauberes Trinkwasser.
- Der Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung für Schäden, welche durch eine unzureichende Stromversorgung oder unsachgemäße elektrische Installation in Ihrem Gebäude verursacht wurden.
- Verwenden Sie nur das mitgelieferte Zubehör.
- Das Gerät ist mit rutschfesten Saugfüßen aus Kunststoff ausgestattet. Legen Sie bei Bedarf eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.
- Seien Sie vorsichtig, wenn heiße Flüssigkeit in das Gerät gegossen wird, da diese durch plötzliches Dampfen aus dem Gerät herausgeschleudert werden kann.

- 1 x Multifunktions-Küchenmaschine
- 1 x Mixbehälter mit:
 - Messereinheit
 - Mixbehälterdeckel
 - Messbecher
- 1 x Scheibe zum Zerkleinern und Zerschneiden mit Rücklauf
- 1 x innerer Garbehälter
- 1 x Schneebeser
- 1 x Rührstab
- 1 x Dampfgaraufsatz, inkl.: innerer Garbehälter, 1 untere Dampfgarer, 1 oberer Dampfgarer und Dampfgardeckel
- 1 x Teigschaber
- 1 x Benutzeranleitung
- 1 x Rezeptbuch

Modell	DOP 219W
Stromversorgung	220-240 V / 50-60 Hz
Elektrisches	Heizelement: 1000 W, Mischen: 600 W
Max. Befüllkapazität des Mixbehälter	2,0 L
Max. Kapazität der Waage	5 kg

Entsorgung



Das Symbol mit der durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt innerhalb der Europäischen Union über ein System mit sortierter Mülltrennung entsorgt werden muss.

Dies gilt für das Produkt und alle Zubehörteile, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen einem Recyclingzentrum für

elektrische und elektronische Altgeräte übergeben werden. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu schützen. Es ist daher unerlässlich, dass Sie die Entsorgungsvorschriften in Ihrem Land befolgen.



Falls Sie die Verpackung entsorgen möchten, beachten Sie bitte die geltenden Umweltvorschriften in Ihrem Land.

Achtung:

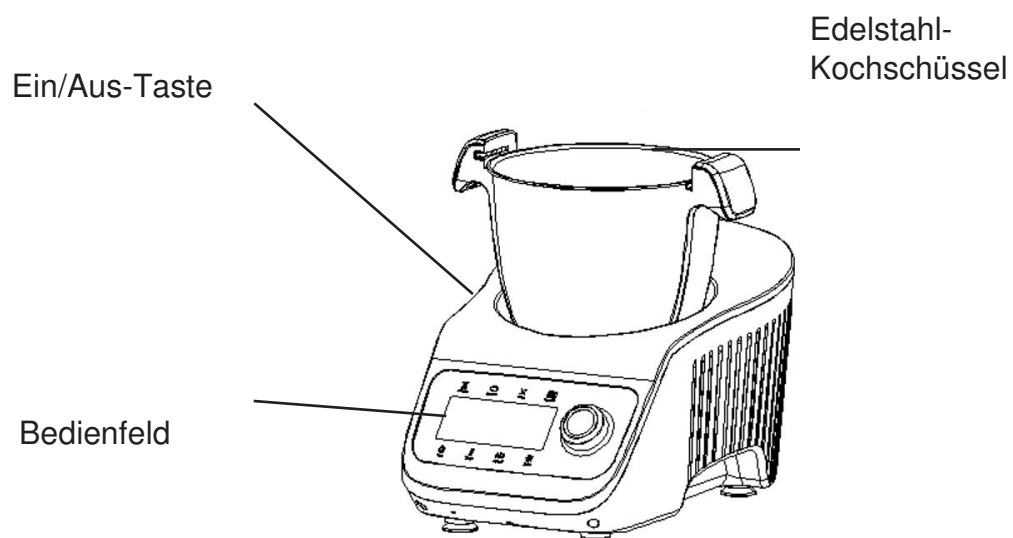


Achtung, heiße Oberfläche !

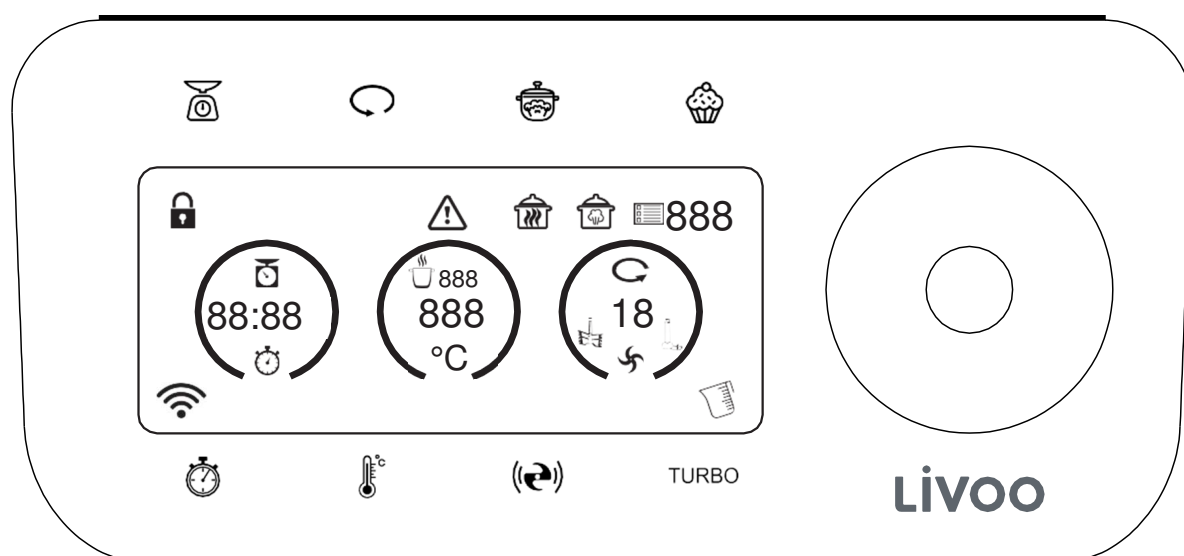
NEHMEN SIE DAS GERÄT NICHT in der Nähe von entzündlichen Flüssigkeiten oder Wasserquellen in Betrieb.

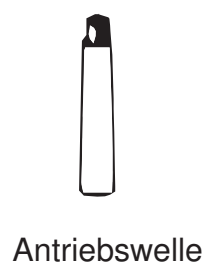
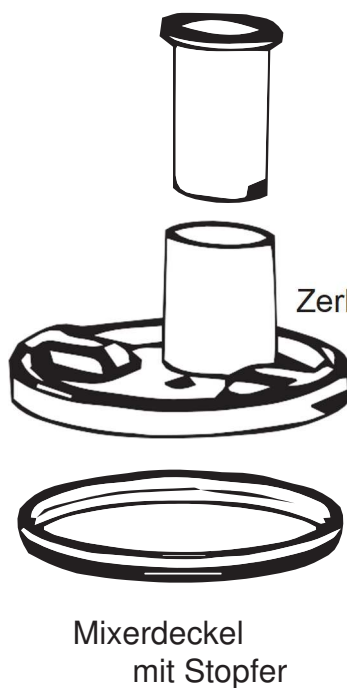
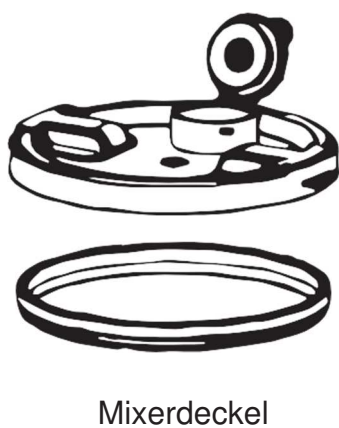
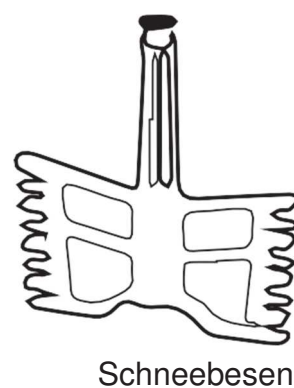
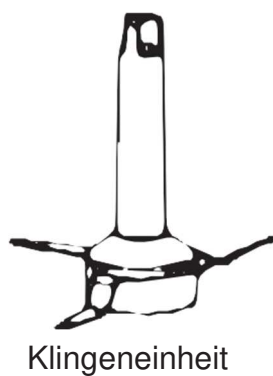
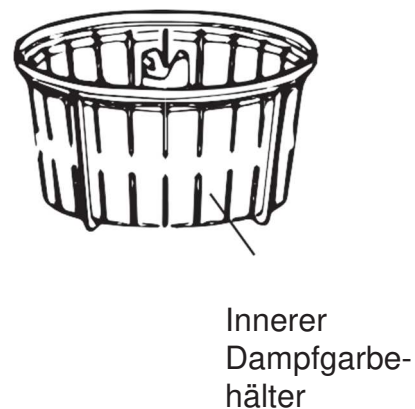
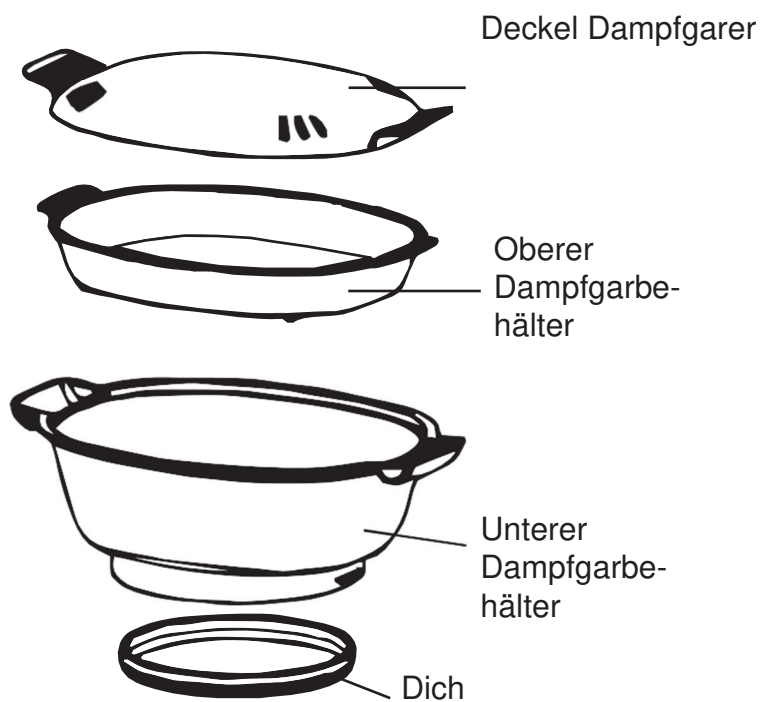
REINIGEN SIE DAS GERÄT NICHT ODER BERÜHREN SIE ES NICHT, während es noch heiß ist. VERWENDEN SIE KEINEN SCHNEIDENDEN GEGENSTÄNDE, wenn Sie das Gerät in Verwendung nehmen.

Teile



Bedienfeld





KOCHMODI

Kochmodi:

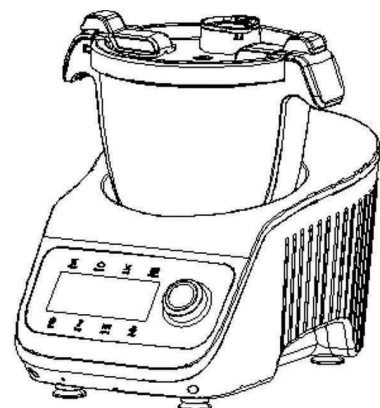
Funktion	Nahrungsmittel	Betriebsdauer	Anzahl der Arbeitsgänge
Mixer	920 g Karotten, 1380 ml Wasser	3 min EIN / 1 min AUS	10
Küchenmaschine	600 g Fleisch	1+1 min EIN / 2 min AUS	3
Küchenmaschine	500 g Mehl + 250 ml Wasser + 20 ml Öl +	2+1 min EIN / 2 min AUS	3
Heizelement + Motor	/	60 min	/

Modus	Zubehör	Drehzahl	Dauer	Max. Kochzutaten
Fleischhacken	Klingeneinheit	8 - 12	30-60 Sek.	600 g Fleisch
Zerstoßenes Eis	Klingeneinheit	8 - 12	10-20 Sek.	600 g Eis
Mischen	Klingeneinheit	12	60 Sek.	2,3 L
Häckseln	Klingeneinheit	5	15-30 Sek.	500 g Zutaten
Teigmischen	Klingeneinheit	1	120 Sek.	500 g Mehl, 250 ml Wasser 20 ml Öl
Zerkleinern, Schneiden	Schneidscheibe	5 - 6	30 Sek.	500 g Zutaten
Suppe	Rührstab	1	30-90 min	2,0 L (siehe max. Schüsselkapazität)

VORBEREITUNG

Vorbereitung der Multifunktions-Küchenmaschine für den Gebrauch

- Platzieren Sie die Multifunktions-Küchenmaschine auf einer trockenen, ebenen Oberfläche, wie z. B. einer Arbeitsplatte oder einem Tisch.
- Achten Sie darauf, dass Sie genügend Platz für die Multifunktions-Küchenmaschine haben, um den Deckel abzunehmen und die Schüssel herauszunehmen.
- Alle Verpackungsmaterialien entfernen, falls zutreffend.
- Waschen Sie den Deckel und das Zubehör in heißem Wasser mit Spülmittel und dann gründlich abspülen. Wischen Sie die Außenflächen der Schüssel mit einem feuchten Tuch ab. Nicht die Schüssel in Wasser tauchen. Gründlich abtrocknen.





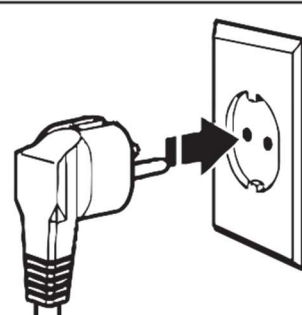
Stromschlag

Das Gerät in eine geerdete Steckdose einstecken.

Keinen Adapter oder T. verwenden.

Keine Verwendung mit einem Verlängerungskabel.

Die Nichtbeachtung dieser Vorkehrungen kann zu Brand, Stromschlag oder zum Tode führen.

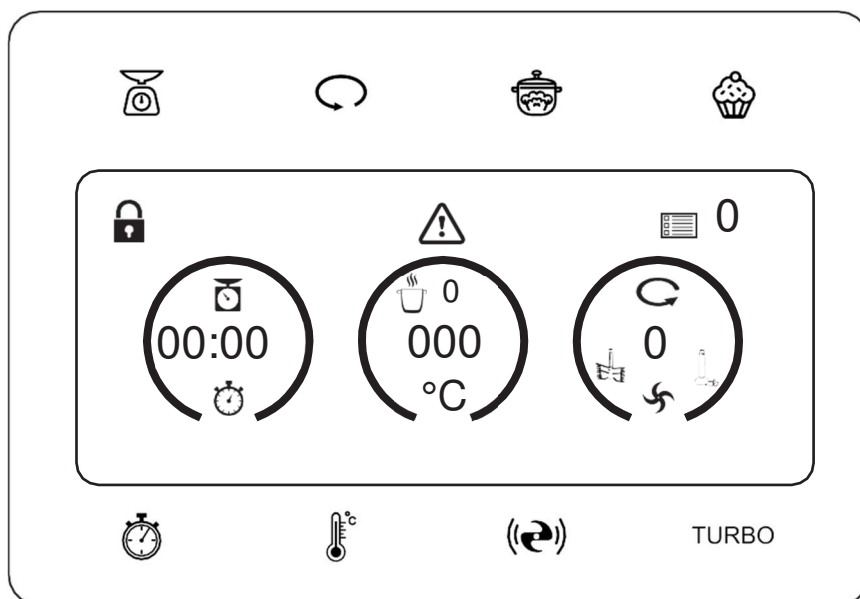


Das Gerät in eine geerdete Steckdose einstecken. Die Multifunktions-Küchenmaschine sollte das einzige an dem Stromkreis betriebene Gerät sein. Die Multifunktions-Küchenmaschine ist nun bereit für den Betrieb. Schalten Sie den Betriebsschalter auf I (EIN).

INBETRIEBNAHME UND BEDIENEINSTELLUNGEN

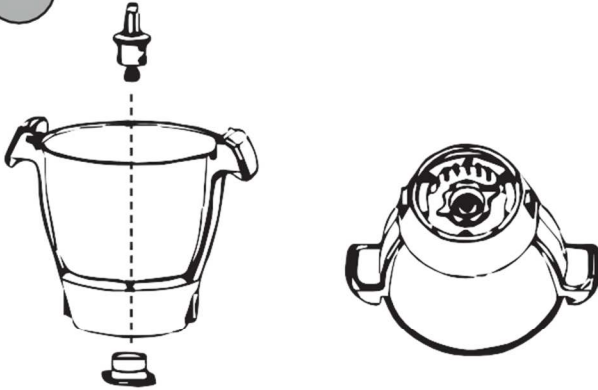
Bedienfeld

3. Nachdem der Netzstecker in die Steckdose gesteckt und die Multifunktions-Küchenmaschine eingeschaltet wurde, leuchtet das Display auf.
4. Drücken Sie eine beliebige Taste auf dem Bedienfeld, um fortzufahren.



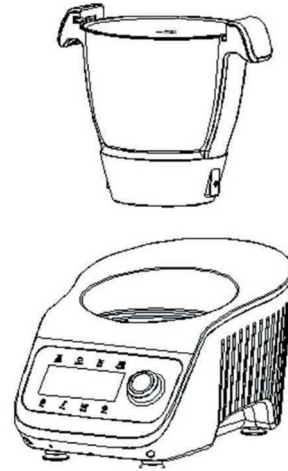
WICHTIG: Beziehen sich auf das bereitgestellte Kochbuch für Anweisungen zur Auswahl des Zubehörs sowie für den Timer, Drehzahlen und die Temperatur.

1



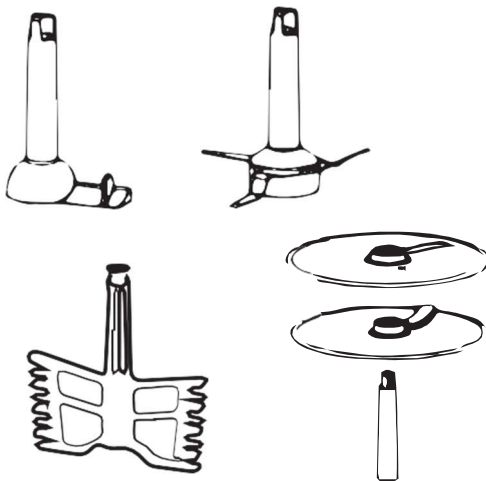
Setzen Sie die Antriebswelle in

2



Setzen Sie die Schüssel auf das Unterteil, und stellen Sie sicher, dass sie einrastet. Wenn die Schüssel nicht einrastet, wird E3 in der Anzeige angezeigt.

3



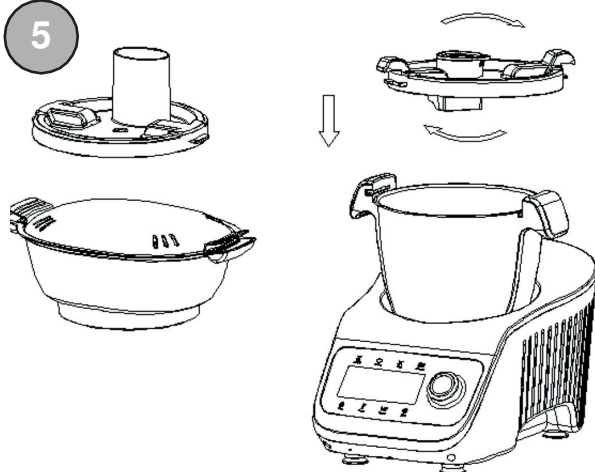
Setzen Sie das vom Rezept beschriebene Zubehör in die Schüssel, indem Sie es auf die

4



Fügen Sie als ersten Kochschritt zunächst die Zutaten hinzu. Befüllen Sie die Schüssel nicht über die MAX-Befüllmarkierung.

5



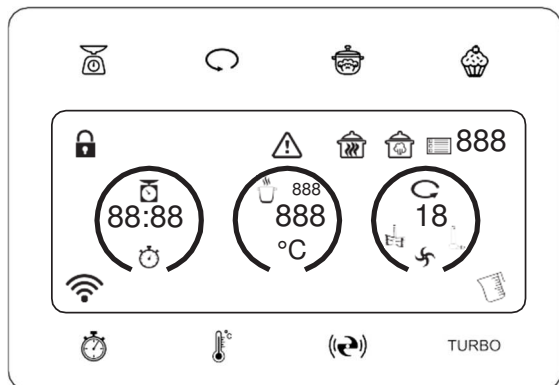
Wählen Sie den benötigten Deckel.

6



Das Display leuchtet auf.
Drücken Sie den Drehknopf zur Inbetriebnahme der Multifunktions-

7



Die Multifunktions-Küchenmaschine ist einsatzbereit, rufen Sie dann die Funktionen Timer, Drehzahl und Temperatur auf, um zu beginnen. Beziehen Sie sich auf das nächste Kapitel, um sich mit den Funktionen des Bedienfelds vertraut zu machen.

8



Drücken Sie die Tasten Timer/Temperatur/Drehzahl, um Einstellungen aufzurufen, drehen Sie am Drehknopf, um die Einstellungen vorzunehmen.
Drücken Sie den Drehknopf zur Bestätigung.

9

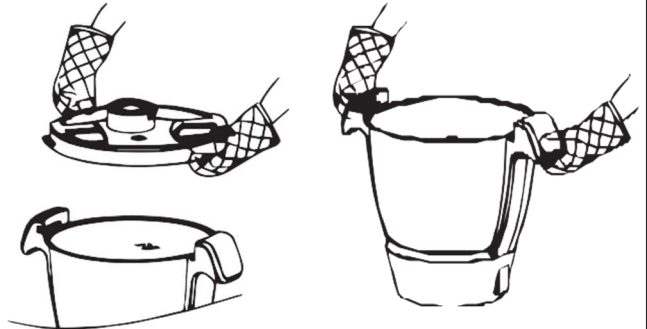
End



Das Display zeigt «Ende» an, wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist. Drücken Sie den Drehknopf erneut, um das Gerät auszuschalten.

Wenn Sie den Kochvorgang oder die Zubereitung unterbrechen möchten, während das Programm ausgeführt wird, drücken Sie den Drehknopf und drücken Sie diesen

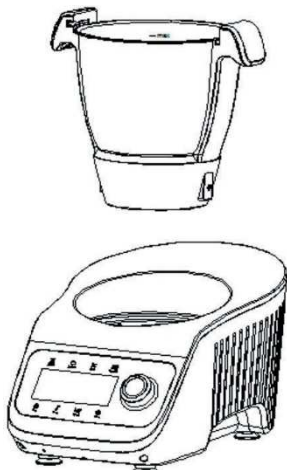
10



Benutzen Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen, entriegeln Sie den Deckel und öffnen ihn. Entnehmen Sie alle Zubehörteile,

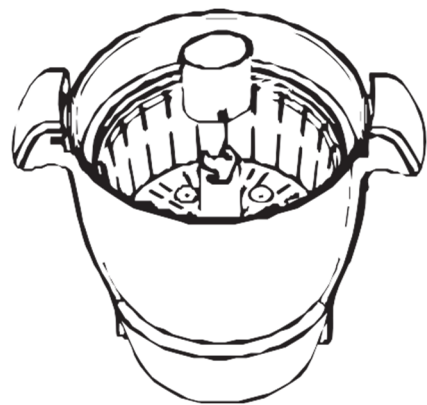
Verwendung der Multifunktions-Küchenmaschine mit innerem Dampfgarbehälter

1



Setzen Sie die Schüssel auf das Unterteil, um sicherzustellen, dass es einrastet. Wenn die Schüssel nicht einrastet, wird E3 in der

2



Setzen Sie den inneren Dampfgarbehälter in die Schüssel.

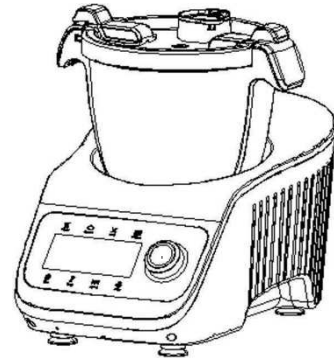
Arretieren Sie den inneren Dampfgarbehälter an der Antriebswelle mit dem Messbecher.

3



Geben Sie Wasser in die Schüssel.
Überschreiten Sie nicht die „MAX.“ -

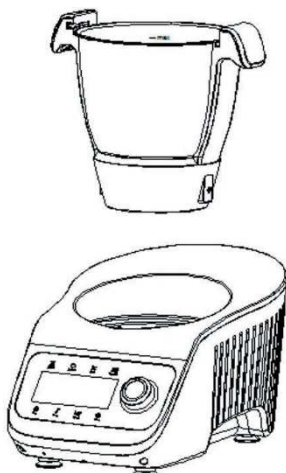
4



Schließen und verriegeln Sie den Deckel.
Drücken Sie den Drehknopf zur
Inbetriebnahme der Multifunktions-

Verwendung der Multifunktions-Küchenmaschine mit Zubehör f. Dampfgarbehälter

1



Setzen Sie die Schüssel auf das Unterteil, um
sicherzustellen, dass es einrastet. Wenn die
Schüssel nicht einrastet, wird E3 in der

2



Geben Sie Wasser in die Schüssel.
Überschreiten Sie nicht die „MAX.“ -
Befüllmarkierung.

3

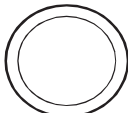


Fügen Sie Lebensmittel und Zutaten in das Zubehörteil des Dampfgarbehälters ein.

Schließen und verriegeln Sie den Deckel.

Drücken Sie die Programm-Taste, um Dampfgaren auszuwählen.

Bedienung

Taste	Symbol	Funktionsbeschreibung
Drehknopf		8. Zur Einstellung von Temperatur, Timer, Drehzahl 9. Drücken des Knopfes unterbricht den Kochvorgang des Kochers. Erneutes Drücken setzt diesen fort. 10. Langes Drücken des Knopfes beendet den Kocherbetrieb. 11. Drücken des Knopfes nach Abschluss aller Einstellungen startet den Kocher. 12. Langes Drücken des Knopfes während der Einstellung bricht die Eingabefunktion automatisch ab. 13. Nach Abschluss des Kochvorgangs wird auf dem IMD-Display „End“ angezeigt. Nach dem Drücken des Knopfes schaltet der Kocher in den Standby-Modus. 14. Nach Abschluss des Wiegens, den Knopf lange drücken, um die Wiegefunktion zu beenden.

Taste	Symbol	Funktionsbeschreibung
Waage		- Drücken Sie einmal auf die Taste „Waage“, um die Wiegefunktion zu wählen. - Lange auf die Taste „Waage“ drücken, um die Wiegefunktion zu beenden.
Rückwärtslauf		- Drücken Sie einmal auf die Taste Rückwärtslauf, um die Drehrichtung des Motors zu ändern. Der Drehzahlbereich liegt zwischen der Stufe 1-3. - Drücken Sie lange auf die Taste, um die Drehrichtung des Motors wieder auf normal zu stellen.
Dampfgaren		- Drücken Sie die Taste Dampfgaren, um das Dampfgaren-Programm aufzurufen. Timer: Die Standard-Timereinstellung beträgt 20 Minuten, diese kann auf 1 bis 60 Minuten angepasst werden. Temperatur: Die Standardtemperatur beträgt 120 °C, die Temperatur kann auf 100 °C oder 110 °C angepasst werden. Drehzahl: für diese Funktion nicht verfügbar. Der Countdown beginnt, sobald die Temperatur auf 95 °C ansteigt. - Drücken Sie den Drehknopf zur Inbetriebnahme des Timer-Programms.
Teig		- Drücken Sie einmal auf die Muffin-Taste, um die Teigfunktion aufzurufen. Timer: 3 Minuten, kann auf 2 bis 3 Minuten angepasst werden. Drehzahl: Stufe 1, kann auf Stufe 1 bis 2 angepasst werden. Temperatur: kann von 0 °C bis 37 °C angepasst werden. Das Gerät knetet den Teig für 29 Sekunden, stoppt für 1 Sekunde, setzt den Vorgang in entgegengesetzter Richtung fort, stoppt erneut für 1 Sekunde. Es werden 2 Arbeitsgänge ausgeführt. - Drücken Sie den Drehknopf zum Start des Teig-Programms.
Dauer		- Drücken Sie die Timer-Taste einmal, um die benötigte Zeit einzustellen, zwischen 0 und 90 Minuten einstellbar. - Stellen Sie die Sekunden ein und drücken Sie dann auf die Timer-Taste, um zur Minuteneinstellung zu wechseln. - Drehen Sie am Drehknopf, um die Timereinstellung zu bestätigen.
Temperatur		- Drücken Sie die Temperaturtaste einmal, um die erforderliche Temperatur einzustellen, einstellbar von 37 °C bis 120 °C. - Stellen Sie die Temperatur ein, indem Sie am Drehknopf drehen und dann einmal auf die Temperaturtaste drücken, um die Temperatur zu bestätigen.

Taste	Symbol	Funktionsbeschreibung
Drehzahl		- Drücken Sie die Drehzahl Taste einmal, um die benötigte Drehzahl einzustellen, zwischen Stufe 0 und 12 einstellbar. - Stellen Sie die Drehzahl ein, indem Sie am Drehknopf drehen und dann einmal auf die Drehzahl Taste drücken, um die Drehzahl zu bestätigen. - Während der Erwärmungsphase ist die Drehzahl auf Stufe 3 begrenzt.
Turbo	TURBO	- Drücken Sie die lange die Taste TURBO, um die Turbo-Funktion zu aktivieren. - Wenn die Temperatur in der Mischschüssel höher als 60 °C ist, kann die Impulsfunktion nicht aktiviert werden und das Bedienfeld zeigt das Symbol „XX“ an.
Schneebesen		- Das Symbol Schneebesen leuchtet auf, sobald die Drehzahl zum Schlagen von Eiern und zur Herstellung von Emulsionen ausreichend ist. - Kann mit einer Drehzahleinstellung von Stufe 1 bis 4 verwendet werden.
Rührstab		- Das Rührstabsymbol leuchtet auf, sobald die Drehzahl während der Aufheizphase ausreichend ist. - Kann mit einer Drehzahleinstellung von Stufe 1 bis 3 verwendet werden.
Klingeneinheit		- Das Schneidmesser-Symbol leuchtet standardmäßig auf. - Kann mit einer Drehzahleinstellung von Stufe 1 bis 12 verwendet werden.
Sperre		- Wenn das Sperrsymbol aufleuchtet, bedeutet dies, dass der Deckel ordnungsgemäß verriegelt ist und das Geräts sich im „Bereitschafts“-Modus befindet und einsatzbereit ist. - Wenn das Sperrsymbol aufleuchtet, bedeutet dies, dass der Deckel nicht korrekt verriegelt ist und die Multifunktions-Küchenmaschine nicht einsatzbereit ist.

REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigung der Multifunktions-Küchenmaschine

Alle Zubehörteile und Klingen sind zur Reinigung in der Spülmaschine im oberen Geschirrspülauszug ausgelegt. Alle Teile nach dem Waschen gründlich abtrocknen. Verwenden Sie sanfte Geschirrspülprogramme, wie z. B. „Normal“. Vermeiden Sie Programme mit hohen Temperaturen. Das Abwaschen von Hand wird ebenfalls empfohlen.

Ziehen Sie die Multifunktions-Küchenmaschine vor der Reinigung von der Steckdose ab.

Lassen Sie die Multifunktions-Küchenmaschine und sein

Zubehör vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Gehäuseflächen

- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Topfreiniger. Diese könnten die Oberfläche zerkratzen.
- Wischen Sie die Gehäuseflächen der Küchenmaschine mit einem sauberen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie das Gerät gründlich ab.

Schüssel:

Reinigen Sie das Innere der Schüssel mit einem nicht scheuerndem Schwamm/Tuch mit Spülmittel und Wasser, und wischen Sie diese dann mit einem sauberen, leicht feuchten Tuch ab. Um Essensreste der gekochten Speisen zu entfernen, befüllen Sie die Schüssel mit heißem Spülwasser und reinigen Sie diese, nachdem sie ausreichend eingeweicht wurde.

Sie können die Schüssel auch in der Spülmaschine waschen.

Nach dem Waschen, trocknen Sie die Schüssel gründlich mit einem sauberen Tuch ab.

Innere Deckeldichtungen

Die Deckel besitzen Gummidichtungen.

Beim Waschen der Deckel in der Geschirrspülmaschine oder von Hand, entnehmen Sie die Dichtungen, indem Sie diese abziehen.

Waschen Sie die Dichtungen in heißem Seifenwasser, trocknen Sie diese vor dem erneuten Anbringen ab.

FEHLERBEHEBUNG

Defekt oder Ausfall der Multifunktions-Küchenmaschine

- **Ist die Multifunktions-Küchenmaschine an der Steckdose angeschlossen?**

Schließen Sie die Multifunktions-Küchenmaschine an der Steckdose an.

- **Ist die Sicherung am Stromkreis der Multifunktions-Küchenmaschine intakt?**

Falls Sie über einen Sicherungskasten verfügen, stellen Sie sicher, dass der Stromkreis geschlossen ist. Ziehen Sie die Küchenmaschine aus der Steckdose und stecken Sie ihn erneut ein.

- **Der Deckel kann nicht geschlossen werden**

Prüfen Sie die Position der Dichtung.

- **Fehlermeldungen:**

- **E1:** Überlastung des Motors. Ziehen Sie die Multifunktions-Küchenmaschine aus der Steckdose und lassen Sie diese für eine Stunde abkühlen. Das Gerät ist dann wieder zur Verwendung bereit.
- **E2:** Keine Gewichtserkennung oder der Sensor der Waage ist beschädigt. Wenden Sie sich an das Kundendienstzentrum.
- **E3:** Die Mixschüssel ist nicht richtig positioniert oder ein Teil des Motorantriebs ist beschädigt. Positionieren Sie erneut die Mixschüssel ordnungsgemäß auf dem Unterteil.
- **E5:** Wassermangel im Behälter. Wasser hinzugeben.

Falls das Problem weiterhin besteht:

Wenden Sie sich für Rückgabe- oder Umtauschbedingungen an Ihren Händler.

Es besteht eine 2-jährige Gewährleistung auf dieses Produkt, gültig ab dem Kaufdatum.

Congratulazioni per aver acquistato il vostro nuovo prodotto.

Avete scelto un prodotto LIVOO di alta qualità. Le istruzioni per l'uso sono parte integrante di questo prodotto. Contengono informazioni importanti sulla sicurezza, l'uso e lo smaltimento.

Prima di utilizzare il prodotto, familiarizzate con tutte le istruzioni relative all'uso e alla sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi di applicazione indicati.

In caso di cessione del prodotto a terzi, consegnare sempre anche tutta la documentazione.

Vi auguriamo buon divertimento con il vostro nuovo robot da cucina Super Cooker.

Uso previsto

Questo robot da cucina Super Cooker viene utilizzato per miscelare, frullare, sbattere, battere, mescolare, tritare, polverizzare, creare puree, emulsionare, cuocere a vapore, brasare e cuocere cibi e prodotti alimentari.

Queste istruzioni per l'uso descrivono le funzioni di base come la miscelazione, la tritatura e la cottura a vapore. I dettagli sulla preparazione di ricette specifiche si trovano nel ricettario in dotazione.

Questo apparecchio può essere utilizzato solo in locali asciutti. Non può essere utilizzato all'aperto o in ambienti umidi.

Questo apparecchio è destinato all'uso privato e non è adatto a scopi commerciali.

Contenuto

Informazioni di sicurezza	71
Informazioni speciali su questo apparecchio.....	71
Contenuto della confezione e dati tecnici	74
Smaltimento	74
Parti e caratteristiche	75
Parti	75
Pannello di controllo.....	75
Accessori	76
Modalità di cottura	77
Modalità di cottura.....	77
Preparazione	77
Preparare il Super Cooker per l'uso	77
Prima dell'uso	78
Avvio e impostazione dei comandi.....	78
Pannello di controllo.....	78
Utilizzo del Super Cooker.....	79
Utilizzo del Super Cooker con il cestello interno della vaporiera.....	81
Utilizzo del Super Cooker con l'attacco della vaporiera.....	82
Azionamento.....	83
Manutenzione e pulizia	85
Risoluzione dei problemi.....	86

Abbiamo fornito molti messaggi importanti in questo manuale e sul vostro apparecchio. Leggere sempre e rispettare tutti i messaggi di sicurezza. Questi simboli vi avvertono di potenziali pericoli che possono uccidere o ferire voi e gli altri.



DANGER

Questo simbolo significa Pericolo! Si può essere uccisi o gravemente feriti se non si seguono immediatamente le

WARNING

Questo simbolo significa Attenzione! Si può essere uccisi o gravemente feriti se non si seguono le istruzioni.

Tutti i messaggi di sicurezza vi spiegheranno qual è il potenziale pericolo, come ridurre la possibilità di lesioni e cosa può succedere se non vengono seguite le istruzioni.

Informazioni speciali su questo apparecchio

- Vi è un potenziale danno per un uso improprio.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza se hanno ricevuto una supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se ne comprendono i pericoli.
- Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica se lasciato incustodito e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- La superficie dell'elemento riscaldante è soggetta a calore residuo dopo l'uso.
- Il frullatore deve essere utilizzato solo con il supporto fornito.
- **ATTENZIONE** : Accertarsi che il frullatore sia spento prima di rimuoverlo dal supporto.
- Quando si utilizza la funzione a impulso, non mettere ingredienti caldi nella caraffa del frullatore. Questi potrebbero spruzzare e causare scottature.
- Spegnerne l'apparecchio e scollegare l'alimentazione prima di sostituire gli accessori o avvicinarsi alle parti che si muovono durante l'uso.
- Se il cavo dell'alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo addetto all'assistenza o da persone qualificate in modo analogo per evitare pericoli.
- Non utilizzare mai materiali abrasivi, corrosivi o graffianti per la pulizia, poiché potrebbero danneggiare l'apparecchio.
- Evitare la fuoriuscita sul connettore.
- La superficie dell'elemento riscaldante rimane calda dopo l'uso.
- Per quanto riguarda le istruzioni per la pulizia delle superfici a contatto con alimenti o olio, far riferimento al paragrafo "pulizia" del manuale.
- Prestare attenzione quando si maneggiano le lame taglienti affilate, quando si svuota la ciotola e durante la pulizia.
- Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili, come ad esempio:

... aree della cucina del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;

... agriturismi;

... dai clienti di alberghi, motel o altri ambienti di tipo residenziale;

... ambienti tipo bed and breakfast.

PERICOLO

Sicurezza dei bambini

I bambini spesso si feriscono perché non sono in grado di valutare correttamente i pericoli. Pertanto, si prega di notare:

- Assicurarsi che la pellicola dell'imballaggio non diventi una trappola mortale per i bambini. La pellicola dell'imballaggio non è un giocattolo.

PERICOLO

Prevenzione delle scosse elettriche

Le seguenti norme di sicurezza hanno lo scopo di proteggervi dalle scosse elettriche.

- Collegare l'apparecchio solo ad una presa di corrente con messa a terra, poiché questa protegge dalle scosse elettriche.
- Assicurarsi che la propria alimentazione di rete corrisponda ai dati tecnici dell'apparecchio.
- In nessun caso è consentito l'ingresso di acqua o altri liquidi nell'unità base. Pertanto:
 - non utilizzarla mai all'aperto
 - non immergere mai l'unità di base in acqua
 - non appoggiare mai sull'apparecchio contenitori pieni di liquido, come bicchieri, vasi, ecc.
 - non utilizzare mai in ambienti molto umidi
 - non utilizzare mai nelle immediate vicinanze di un lavandino della cucina, di una vasca da bagno, di una doccia o di una piscina, poiché l'acqua potrebbe schizzare nell'apparecchio
- Non toccare mai l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina di rete con le mani bagnate. Per staccare il cavo di alimentazione, afferrare sempre la spina. Non tirare mai il cavo.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia mai piegato o compresso.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde (ad es. piano cottura).
- Se non si utilizza l'apparecchio per un periodo di tempo prolungato, rimuovere la spina dalla presa di corrente.
- Evitare l'uso di prolunghes. Esse possono essere utilizzati solo in condizioni molto specifiche:
 - Il cavo della prolunga deve essere in grado di gestire la quantità di corrente assorbita

dall'apparecchi.

- Il cavo di prolunga non deve rimanere allentato: tenere i bambini lontano da esso e assicurarsi che nessuno possa inciamparvi sopra.
 - Non utilizzare in nessun caso una prolunga danneggiata.
 - Non collegare nessun altro apparecchio che non sia questo prodotto alla stessa presa di corrente, in quanto potrebbe causare un sovraccarico (non utilizzare splitter a più vie di qualsiasi tipo).
- Non apportare modifiche all'apparecchio.

PERICOLO

Prevenire le lesioni

Per evitare lesioni, osservare le informazioni seguenti.

- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non diventi mai un pericolo di inciampo, che nessuno possa rimanervi impigliato o calpestarlo.
- Durante il funzionamento, evitare il contatto con le parti mobili dell'apparecchio, come ad esempio il gruppo delle lame o l'attacco del miscelatore. Le mani o i capelli potrebbero essere trascinati all'interno dell'apparecchio, causando lesioni.
- Attenzione: durante il funzionamento le superfici dell'apparecchio possono surriscaldarsi:
 - Quando l'apparecchio è in funzione, non toccare mai la vaschetta di sgocciolamento, i cestelli del forno a vapore o i loro coperchi senza usare un panno da forno o dei guanti.
 - Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di spostarlo in un altro luogo.
 - L'apparecchio funziona con vapore caldo. Per evitare scottature:
 - se possibile, evitare di sollevare i coperchi dei cestelli del forno a vapore durante il processo di cottura perché il vapore caldo fuoriesce;
 - tenere presente che il vapore caldo fuoriesce anche dalle bocchette di ventilazione dei coperchi dei cestelli del vaporizzatore. Non coprire mai queste aperture, altrimenti il vapore potrebbe accumularsi nell'apparecchio e fuoriuscire violentemente quando viene aperto;
 - Quando dovete sollevare il coperchio di un cestello della vaporiera, alzatelo prima leggermente nella parte posteriore, in modo che la fuoriuscita di vapore sia diretta lontano da voi.

PERICOLO

Prevenire il rischio di incendio

Poiché l'apparecchio funziona ad alte temperature, rispettare sempre le seguenti istruzioni di sicurezza per evitare che provochi un incendio.

- Per evitare il surriscaldamento, non coprire mai l'apparecchio, Assicurarsi sempre che l'aria possa entrare e uscire liberamente, altrimenti il calore potrebbe accumularsi nell'apparecchio.

ATTENZIONE

Danni materiali

Seguire le istruzioni riportate di seguito per evitare danni materiali.

- Posizionare sempre l'apparecchio su una superficie piana, asciutta e antiscivolo per evitare che si ribalti o scivoli.
- Non posizionare l'apparecchio sopra una piastra riscaldante.
- Non utilizzare mai lo sbattitore per le uova e la brocca del frullatore quando sono vuoti. Ciò potrebbe causare il surriscaldamento del motore.
- **ATTENZIONE:** Per evitare un pericolo dovuto ad un ripristino involontario del salvamotore termico, questo apparecchio non deve essere alimentato da un dispositivo di commutazione esterno, come un timer, o collegato ad un circuito che viene regolarmente acceso e spento dall'utente.
- Fare attenzione se il liquido caldo viene versato nell'apparecchio, poiché può essere espulso dall'apparecchio a causa di un'improvvisa vaporizzazione.
- Lo sbattitore per le uova può essere utilizzato solo a velocità da 1 a 4.
- Il pulsante a impulsi non può essere usato insieme all'accessorio del frullatore.
- Non utilizzare mai la caraffa del frullatore senza il coperchio, altrimenti il liquido potrebbe spruzzare.
- Non spostare l'apparecchio mentre il cibo o l'impasto sono ancora all'interno.
- Durante la cottura a vapore, assicurarsi che non vi sia mai troppa o poca acqua nell'apparecchio.
- Non posizionare l'apparecchio immediatamente sotto un armadio sospeso, poiché il vapore fuoriesce verso l'alto e potrebbe danneggiare i mobili.
- Per la produzione del vapore utilizzare solo acqua potabile pulita.
- Il produttore e l'importatore non si assumono alcuna responsabilità per danni causati da un'alimentazione elettrica inadeguata o da un'installazione elettrica non corretta nel vostro edificio.
- Utilizzare solo gli accessori forniti con l'articolo.
- L'apparecchio è dotato di piedini di a ventosa in plastica antiscivolo. Se necessario, collocare un supporto antiscivolo sotto l'apparecchio.

- 1 robot da cucina Super Cooker
- 1 caraffa per frullatore con :
 - gruppo della lama
 - coperchio caraffa frullatore
 - misurino
- 1 disco reversibile per tagliare e tritare
- 1 cestello interno vaporiera
- 1 sbattitore uova
- 1 paletta per mescolare
- 1 attacco per vaporiera, comprendente: cestello interno, 1 vaporiera inferiore, 1 vaporiera superiore e coperchio della vaporiera
- 1 spatola
- 1 copia delle istruzioni
- 1 ricettario

Modello	DOP 219W
Potenza fornita	220-240V~ 50-60Hz
Potenza	Riscaldatore : 1000W Mixer: 600W
Capacità massima della caraffa del frullatore	2,0 L
Portata massima	5 kg

Smaltimento



Il simbolo con il bidone della spazzatura barrato su ruote significa che all'interno dell'Unione Europea il prodotto deve essere smaltito in una raccolta differenziata.

Questo vale per il prodotto e per tutti gli accessori contrassegnati da questo simbolo. I prodotti contrassegnati non devono essere smaltiti tramite i normali rifiuti domestici, ma devono essere consegnati a un centro di riciclaggio per dispositivi elettrici o elettronici. Il riciclaggio contribuisce a ridurre l'uso di materie prime e ad alleviare l'ambiente. È pertanto fondamentale seguire le norme di smaltimento applicabili nel proprio paese.



Se si desidera smaltire l'imballaggio, si prega di osservare le norme ambientali vigenti nel proprio paese.

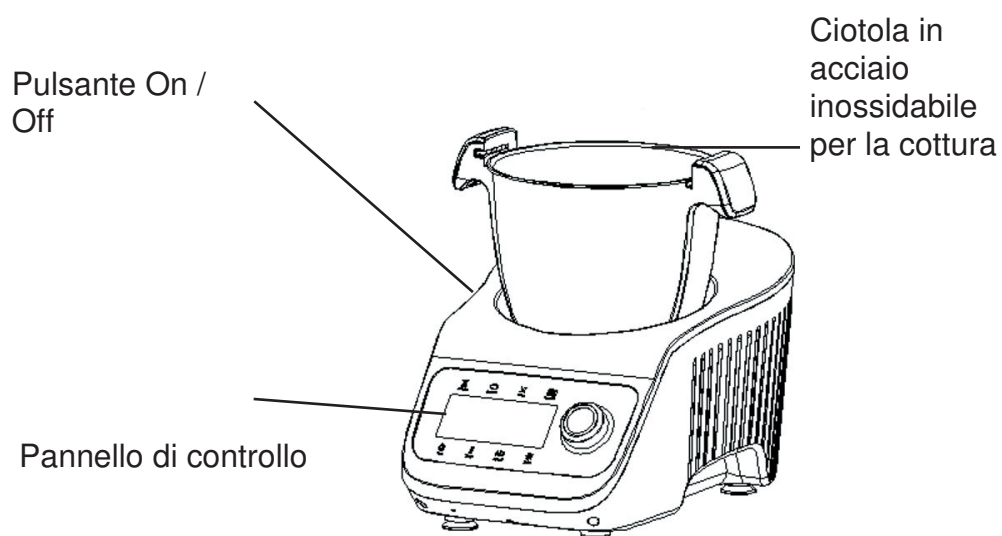
Attenzione:



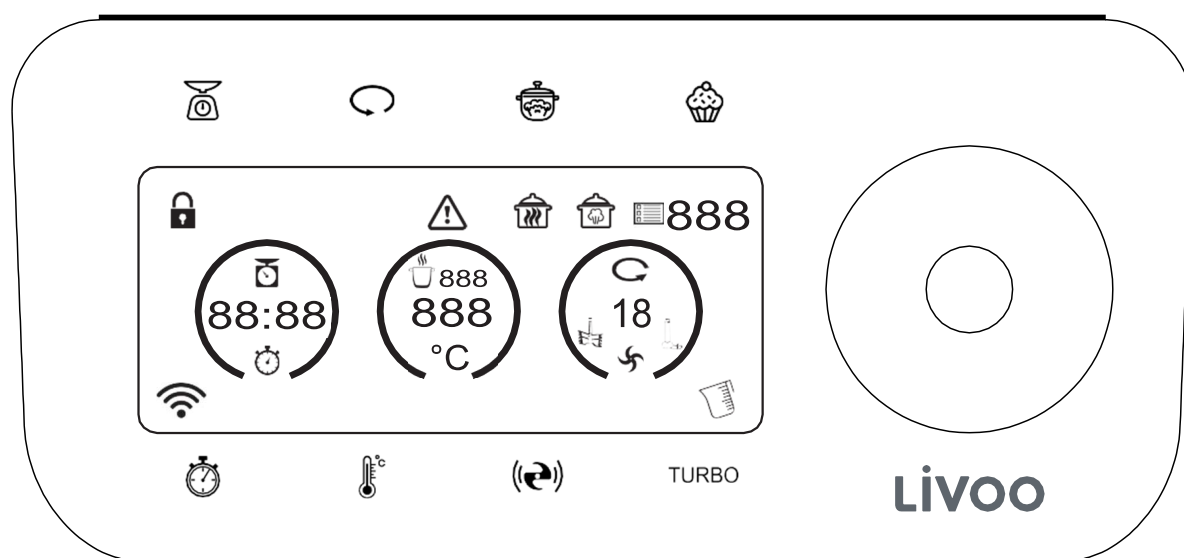
Attenzione superficie bollente!

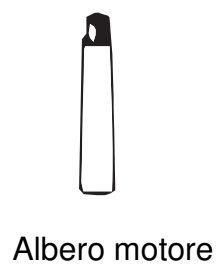
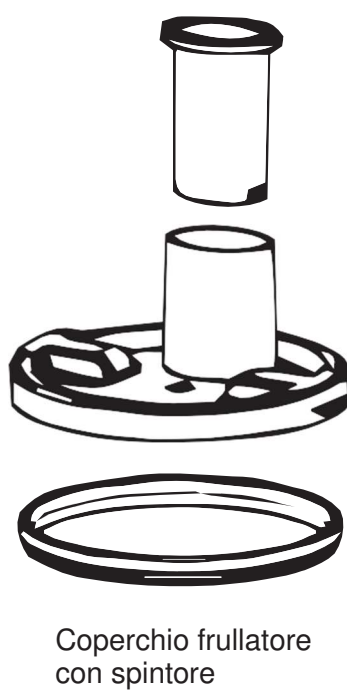
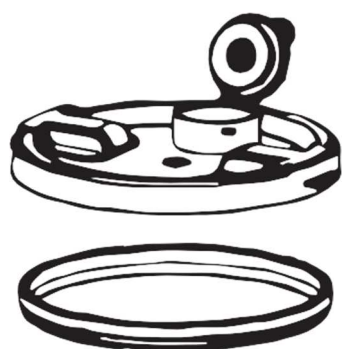
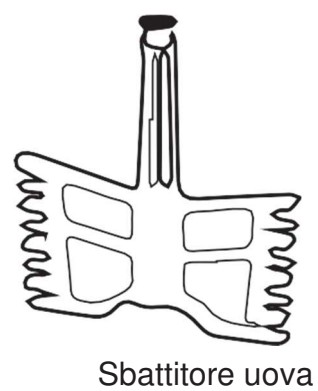
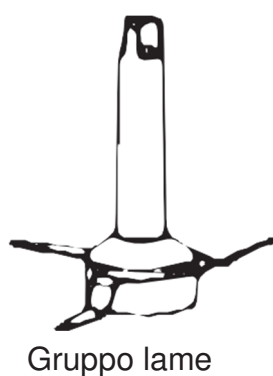
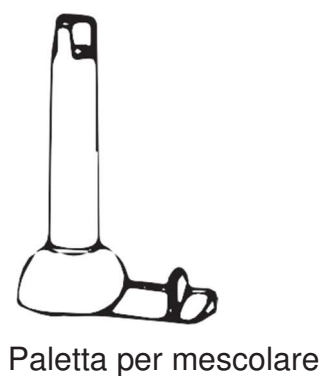
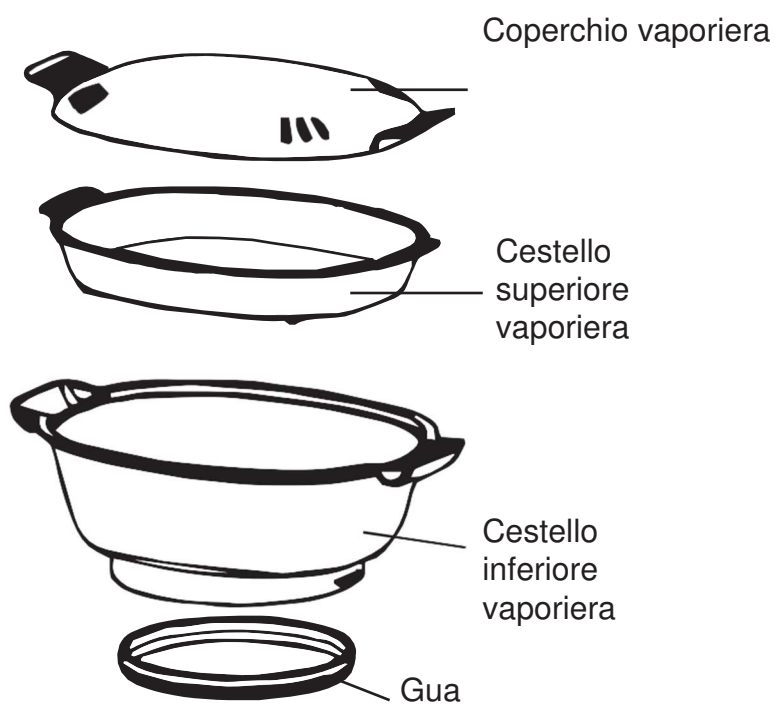
NON UTILIZZARE questo apparecchio vicino ad acqua o a liquidi infiammabili
NON PULIRE O TOCCARE questo apparecchio quando è ancora caldo
NON UTILIZZARE OGGETTI APPUNTITI

Parti



Pannello di controllo





MODALITÀ DI COTTURA

Modalità di cottura

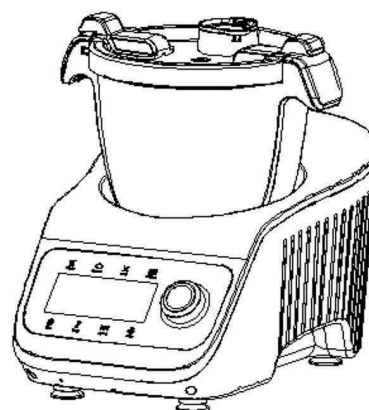
Funzione	Alimento	Tempo di attività	Numero di cicli
Frullatore	920g carote, 1380g acqua	3 min ON/ 1 min OFF	10
Robot da cucina	600g carne	1+1 min ON/ 2 min OFF	3
Robot da cucina	500g farina + 250g acqua + 20 g olio	2+1 min ON/ 2min OFF	3
Riscaldatore + motore	/	60 min	/

Modalità	Accessorio	Velocità	Tempo	Massima cottura ingredienti
Mescolare la carne	Gruppo della lama	8 - 12	30s - 60s	600g di carne
Tritare il ghiaccio	Gruppo della lama	8 - 12	10s - 20s	600g di ghiaccio
Mescolare	Gruppo della lama	12	60s	2,3L
Tagliare	Gruppo della lama	5	15s - 30s	500g di ingredienti
Impastare	Gruppo della lama	1	120s	500g farina + 250g acqua + 20g olio
Affettare, tritare	Disco per affettare	5 - 6	30 s	500g di ingredienti
Zuppa	Paletta per mescolare	1	30 - 90 min	2,0L (vedere il limite della ciotola)

PREPARAZIONE

Preparare il Super Cooker per l'uso

9. Posizionare il Super Cooker su una superficie asciutta, piatta e piana, come un piano di lavoro o un tavolo.
10. Assicurarsi di lasciare abbastanza spazio sopra il Super Cooker per aprire il coperchio e rimuovere la ciotola.
11. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, se presenti.
12. Lavare il coperchio e gli accessori in acqua calda e saponata e risciacquare accuratamente. Pulire l'interno della ciotola con un panno umido. Non immergere la ciotola. Asciugare accuratamente.





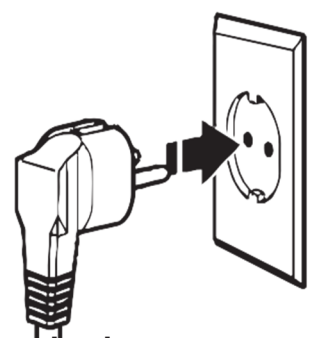
Scossa elettrica.

Inserire in una presa a terra.

Non usare con un adattatore o T.

Non usare con una prolunga.

La mancata osservanza di queste istruzioni potrebbe comportare morte, incendio o sosse elettriche.

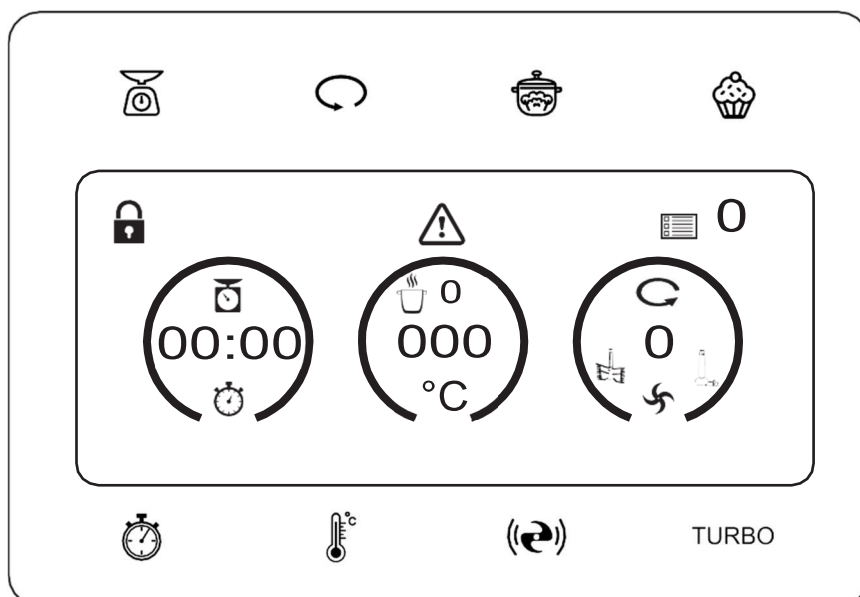


Inserire la spina in una presa con messa a terra. Il Super Cooker dovrebbe essere l'unico apparecchio funzionante sul circuito. Il Super Cooker è ora pronto all'uso. Portare l'interruttore principale dell'alimentazione su I (ON).

AZIONAMENTO E IMPOSTAZIONE CONTROLLI

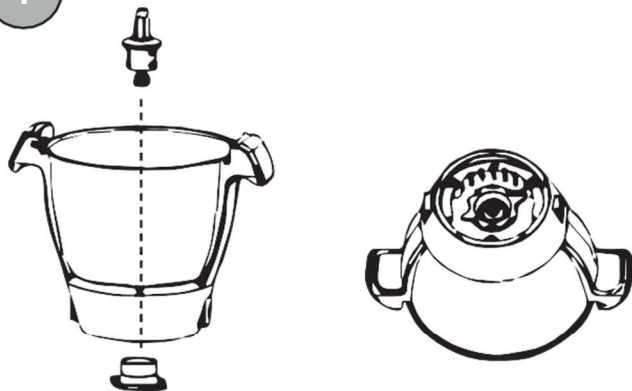
Pannello di controllo

5. Il display appare non appena si accende il Super Cooker dopo averlo collegato ad una presa di corrente.
6. Premere un tasto qualsiasi del pannello di controllo per continuare.



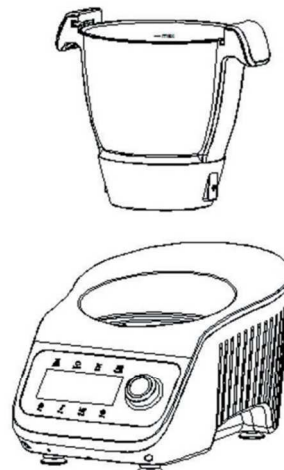
IMPORTANTE : Fare riferimento al ricettario fornito per le indicazioni sulla selezione degli accessori, il tempo, la velocità e la temperatura.

1



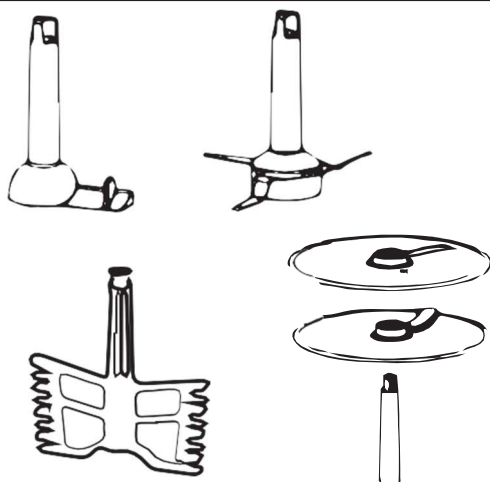
Inserire l'albero motore nella ciotola

2



Posizionare la ciotola sulla base, assicurandosi che si blocchi in posizione. Se la ciotola non è bloccata in posizione, sul display apparirà la scritta E3.

3



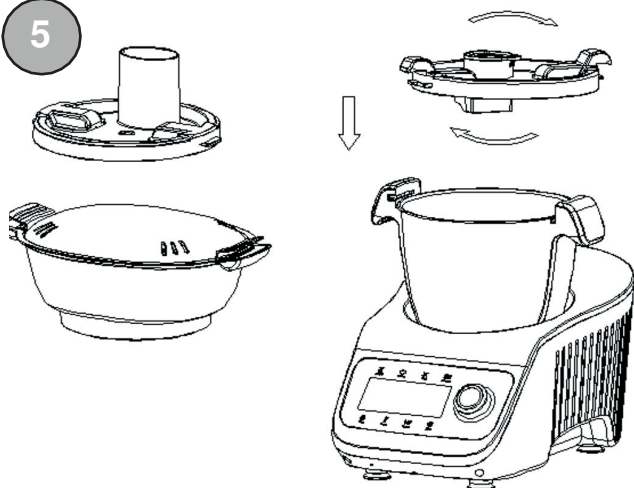
Inserire l'accessorio indicato dalla ricetta nella ciotola, facendolo scorrere sull'albero motore.

4



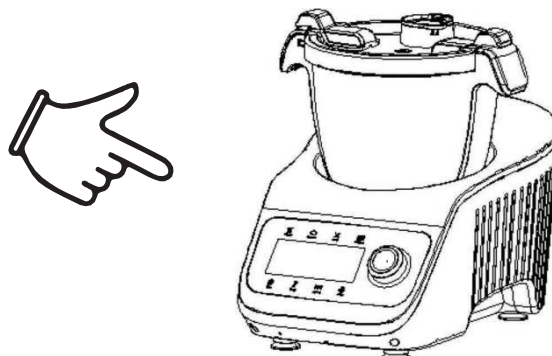
Aggiungere gli ingredienti per la prima fase della cottura. Non superare la linea RIEMPIMENTO MASSIMO.

5



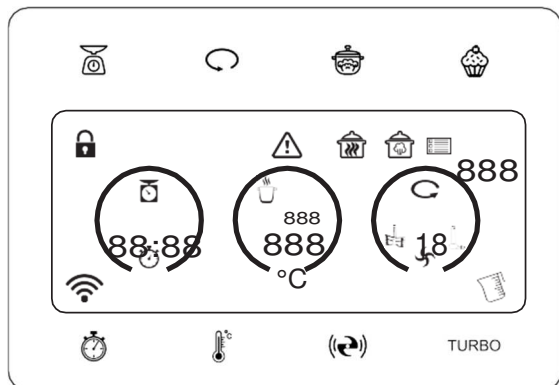
Selezionare il coperchio necessario.

6



Il display si accende.
Premere la manopola girevole per iniziare a usare il Super Cooker.

7



Il Super Cooker è pronto all'uso, selezionare il tempo, la velocità e la temperatura per iniziare. Vedere il prossimo capitolo per avere familiarità con le funzioni del pannello di controllo.

8



Premere i pulsanti Tempo / Temperatura / Velocità, per modificare le impostazioni, ruotare la manopola per regolare le impostazioni.
Premere la manopola per convalidare.
Al termine della modifica delle impostazioni, premere la manopola per iniziare la cottura.

9

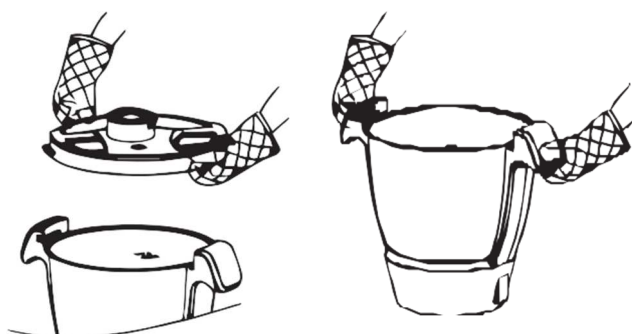
End



Il display mostra "Fine" quando la cottura è terminata. Premere la manopola per spegnere l'apparecchio.

Se si desidera interrompere la cottura o la preparazione mentre il programma è in corso, premere la manopola, premere di nuovo per riavviare. Premere alcuni secondi per annullare definitivamente la cottura o la preparazione.

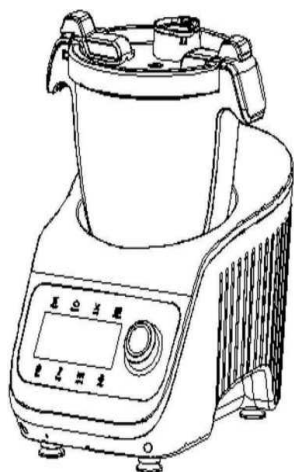
10



Indossare guanti da forno, sbloccare il coperchio e aprirlo. Togliere tutti gli accessori prima di togliere la ciotola e servire.

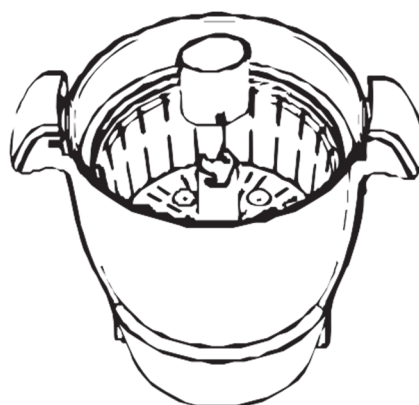
Utilizzo del Super Cooker con cestello interno della vaporiera

1



Posizionare la ciotola sulla base, assicurandosi che si blocchi in posizione. Se la ciotola non è bloccata in posizione, sul display apparirà la scritta E3.

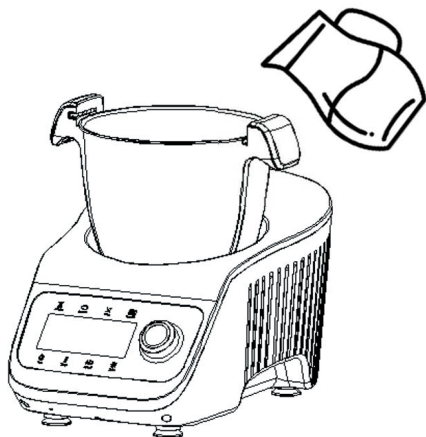
2



Mettere il cestello interno della vaporiera nella ciotola.

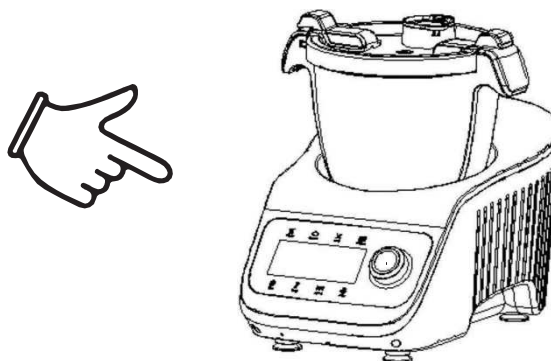
Bloccare il cestello interno della vaporiera all'albero motore con il misurino.

3



Aggiungere acqua nella ciotola.
Non superare il segno di

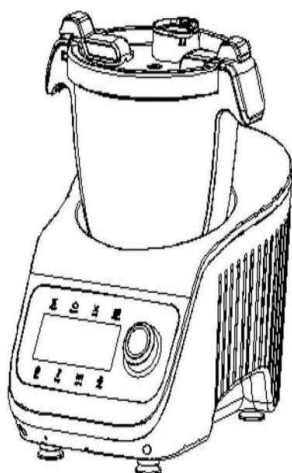
4



Chiudere e chiudere il coperchio.
Premere la manopola girevole per iniziare a
utilizzare il Super Cooker.

Utilizzo del Super Cooker con attacco vaporiera

1



Posizionare la ciotola sulla base,
assicurandosi che si blocchi in posizione. Se
la ciotola non è bloccata in posizione, sul

2



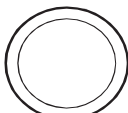
Aggiungere acqua nella ciotola.
Non superare il segno di riempimento. "MAX".

3

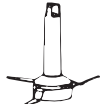


Aggiungere gli alimenti e gli ingredienti nell'attacco della vaporiera.
Chiudere e bloccare il coperchio.
Premere il tasto Programma per selezionare la cottura a vapore.

Funzionamento

Pulsante	Simbolo	Descrizione della funzione
Manopola girevole		15. Può essere usato per impostare la temperatura, il tempo, la velocità. 16. Premere la manopola e la pentola smetterà di cuocere, riprenderà la cottura se si preme di nuovo. 17. Premere a lungo la manopola e la pentola interrompe la cottura. 18. Premere la manopola dopo aver terminato tutte le impostazioni e la pentola inizierà a cuocere. 19. Se si preme a lungo la manopola durante l'impostazione, la cottura si interrompe automaticamente. 20. Al termine della cottura, il pannello IMD mostrerà "fine", Premere la manopola e la pentola entrerà in modalità standby. 21. Al termine della pesatura, premendo a lungo il pulsante, si uscirà dal programma del peso.

Pulsante	Simbolo	Descrizione della funzione
Bilancia		5. Premere una volta il pulsante Bilancia per selezionare la funzione della bilancia. 6. Premere a lungo il pulsante Bilancia per uscire dalla funzione della bilancia.
Reverse		5. Premere una volta il pulsante Reverse per invertire la direzione del motore. La gamma della velocità è 1-3. 6. Premere a lungo il pulsante per tornare alla direzione normale del motore.
Vapore		5. Premere il pulsante Vapore per accedere al programma Vapore. Tempo : tempo predefinito di 20 minuti, regolabile da 1 a 60 minuti. Temperatura: la temperatura predefinita di 120°C può essere regolata tra 100°C e 110°C. Velocità : nessuna velocità per questa funzione. Il conto alla rovescia inizia quando la temperatura raggiunge i 95°C. 6. Premere la manopola per avviare il programma Vapore.
Impasto		5. Premere una volta il tasto Muffin per accedere alla funzione Impasto. Tempo : 3 minuti, regolabile da 2 a 4 minuti. Velocità : 1, regolabile da 1 a 2. Temperatura : regolabile da 0 a 37°C L'apparecchio mescola per 29 secondi, si ferma 1 secondo, riparte al contrario e si ferma 1 secondo. Vengono eseguiti 2 cicli. 6. Premere la manopola per avviare il programma Impasto.
Tempo		7. Premere una volta il pulsante Time per impostare il tempo necessario, regolabile da 0 a 90 minuti. 8. Impostare i secondi, quindi premere una volta il pulsante Time per passare all'impostazione dei minuti. 9. Ruotare la manopola per confermare il tempo.
Temperatura		5. Premere una volta il pulsante Temperatura per impostare la temperatura desiderata, regolabile da 37°C a 120°C. 6. Regolare la temperatura ruotando il pulsante di regolazione, quindi premere una volta il pulsante Temperature per confermare la temperatura.

Pulsante	Simbolo	Descrizione funzione
Velocità		7. Premere una volta il pulsante Speed per impostare la velocità desiderata, regolabile da 0 a 12. 8. Regolare la velocità con la rotazione del tasto di regolazione, quindi premere una volta il tasto Speed per confermare la velocità. 9. Durante la fase di riscaldamento la velocità è limitata a 3.
Turbo	TURBO	8. Premere a lungo il tasto Turbo per attivare la funzione turbo. 9. Se la temperatura all'interno della vasca di miscelazione è superiore a 60°C, la funzione di impulso non può essere attivata e il pannello di controllo mostrerà il simbolo.
Sbattitore uova		5. Il simbolo della frusta si illumina quando la velocità è sufficiente per montare a neve un albume, fare un'emulsione ... 6. Può essere utilizzato con una velocità impostata da 1 a 4.
Spatola per mescolare		5. Il simbolo della paletta si accende quando la velocità è adeguata durante le fasi di riscaldamento. 6. Può essere utilizzata con una velocità impostata tra 1 a 3.
Gruppo lame		5. Il simbolo della lama di taglio si accende per impostazione predefinita. 6. Può essere utilizzato con una velocità impostata da 1 a 12.
Blocco		- Quando è acceso il simbolo della serratura chiusa, significa che il coperchio è correttamente in modalità "Standby" ed è pronto per essere utilizzato. - Quando è acceso il simbolo della serratura aperta, significa che il coperchio non è correttamente bloccato e che il Super Cooker non può essere utilizzato.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulire il vostro Super Cooker

Tutti gli accessori e le lame sono lavabili in lavastoviglie. Asciugare accuratamente tutte le parti dopo il lavaggio. Utilizzare cicli di lavaggio delicati come quelli normali. Evitare cicli ad alta temperatura. Si consiglia anche il lavaggio a mano.

Scollegare il Super Cooker dalla presa di corrente prima di pulirlo.

Lasciar raffreddare completamente il Super Cooker

e i suoi accessori prima di iniziare a pulirli.

Superfici esterne

- Non utilizzare detergenti abrasivi o pagliette abrasive metalliche. Potrebbero graffiare la superficie.
- Pulire l'esterno del robot da cucina con un panno pulito e umido e asciugare accuratamente.

Ciotola:

Pulire l'interno della ciotola con un panno non abrasivo inumidito con acqua e sapone, quindi strofinare con un panno pulito e leggermente umido. Per eliminare i residui di cibo cotto, riempire la ciotola con acqua calda e sapone e lavarla dopo averla lasciata in ammollo.

È possibile lavare la ciotola anche in lavastoviglie.

Una volta pulita, asciugare bene la ciotola con un panno pulito.

Guarnizioni interne del coperchio

I coperchi sono dotati di guarnizioni in gomma.

Quando si lavano i coperchi in lavastoviglie o a mano, rimuovere le guarnizioni tirandole.

Lavare le guarnizioni in acqua calda e sapone, quindi asciugarle prima di reinserirle.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se il Super Cooker funziona male o non funziona

- **Il Super Cooker è collegato a una presa di corrente con messa a terra?**

Collegare il Super Cooker a una presa con messa a terra.

- **Il fusibile nel circuito del Super Cooker funziona?**

Se avete un interruttore automatico, assicuratevi che il circuito sia chiuso. Provate a scollegare il Super Cooker, quindi ricollegatelo.

- **Impossibile chiudere il coperchio**

Controllare la posizione della guarnizione.

- **Messaggi di errore:**

- **E1:** Sovraccarico del motore - Scollegare il Super Cooker e lasciarlo raffreddare per un'ora. Poi è pronto per essere usato di nuovo.
- **E2:** Non viene rilevato alcun peso o il sensore della bilancia è danneggiato. Contattare il centro assistenza.
- **E3:** La ciotola del mixer non è posizionata correttamente o una parte del motore è danneggiata. Riposizionare correttamente la ciotola del mixer sulla base.
- **E5:** Mancanza di acqua nel serbatoio. Aggiungere acqua.

Se non riuscite a risolvere il problema:

Contattate il vostro rivenditore abituale per le condizioni di restituzione o di scambio.

Avete una garanzia su questo prodotto che è valida per 2 anni dalla data di acquisto

Parabéns na compra de seu novo produto.

Você selecionou um produto de alta qualidade da LIVOO. As instruções de operação são uma parte constituinte deste produto. Elas contêm informações importantes sobre segurança, utilização e descarte.

Fique familiarizado com todas as instruções operacionais e de segurança antes de usar o produto. Use o produto apenas conforme descrito e para as esferas declaradas da aplicação.

Se você passar o produto para um terceiro, passe também toda a documentação.

Desejamos a você que desfrute muito de seu novo processador de alimentos Super Cooker.

Uso pretendido

Este processador de alimentos Super Cooker é usado para misturar, espanar, bater, agitar, picar, pulverizar, fazer purê, emulsificar, vaporizar, refogar e cozinhar alimentos e produtos alimentares.

Essas instruções de usuário descrevem funções básicas como misturar, picar e vaporizar. Você pode encontrar detalhes na preparação de receitas específicas no livro de receitas fornecido.

Este aparelho pode ser usado apenas em ambientes secos. Ele não pode ser usado externamente ou em espaços molhados.

Este aparelho destina-se para uso privado e não é adequado para propósitos comerciais.

Conteúdos

Informações de segurança	88
Informações de segurança sobre este aparelho.	88
Conteúdo da embalagem e dados técnicos	91
Descarte	91
Peças e características.....	92
Peças.....	92
Painel de controle	92
Acessórios	93
Modos de cozimento.....	94
Modos de cozimento.....	94
Preparação	94
Preparando o Super Cooker para uso.....	94
Antes de usar.....	95
Inicialização e configuração de controle.....	95
Painel de controle	95
Usando o Super Cooker.....	96
Usando o Super Cooker com cesto de vapor interno	98
Usando o Super Cooker com anexo de vapor.....	99
Operando.....	100
Cuidados e limpeza	102
Resolução de problemas	103

Temos fornecido muitas mensagens importantes neste manual e no seu aparelho. Sempre leia e obedeça todas as mensagens de segurança. Esses símbolos alertam você sobre riscos potenciais que podem matar ou machucar você e outros.



PERIGO

Este símbolo significa Perigo! Você pode ser morto ou seriamente lesionado se não seguir as instruções imediatamente

ADVERTENCIA

Este símbolo significa Advertência! Você pode ser morto ou seriamente lesionado se não seguir as instruções.

Todas as mensagens de segurança dirão a você qual é o risco potencial, como reduzir a chance de lesão e o que pode acontecer se as instruções não forem seguidas.

Informações especiais sobre este aparelho

- Há lesão em potencial a partir de um uso indevido.
- Este aparelho não deve ser usado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças. As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Os aparelhos podem ser usados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento se foi dado a elas supervisão ou instrução quanto ao uso do aparelho de uma maneira segura e entendem os riscos envolvidos.
- Sempre desconecte o aparelho da fonte de energia se ele for deixado sem monitoramento e antes de montar, desmontar ou limpar.
- A superfície de elemento de aquecimento está sujeita a calor residual após o uso.
- O liquidificador deve apenas ser usado com o suporte fornecido.
- **ATENÇÃO:** verifique se o liquidificador está desligado antes de removê-lo do suporte.
- Quando usando a função de pulso, não tenha nenhum ingrediente quente na jarra de liquidificador. Esses podem espirrar para fora e provocar queimaduras.
- Desligue o aparelho e o desconecte da fonte de alimentação antes de trocar os acessórios ou se aproximar de peças que se movimentam ao usar.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, agente de serviço ou uma pessoa similarmente qualificada para evitar riscos.
- Nunca use materiais de limpeza abrasivos, corrosivos ou de raspagem. Eles podem danificar o aparelho.
- Evite qualquer derramamento no conector.
- A superfície de elemento de aquecimento permanece quente após o uso.
- Sobre as instruções para limpeza de superfícies em contato com alimentos ou óleo, consulte o parágrafo abaixo, "limpeza", no manual.
- Este aparelho é destinado para ser usado em aplicações domésticas e similares como:
 - ... áreas de cozinha conjunta, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - ... casas de fazenda; por clientes em hotéis, motéis e outros tipos de ambientes do tipo residencial;
 - ... ambientes de quarto e café da manhã.

- **Assistência deve ser dada quando manuseando lâminas de corte afiadas, esvaziand**

PERIGO

Segurança para crianças

As crianças frequentemente ficam lesionadas porque são incapazes de aceder aos riscos corretamente. Portanto, observe:

- Verifique se o filme da embalagem não se transforma em uma armadilha fatal para as crianças. O filme da embalagem não é um brinquedo.

PERIGO

Prevenindo choques elétricos

As seguintes regulações de segurança são destinadas a proteger você contra choques elétricos.

- Conecte o aparelho apenas em uma tomada aterrada para haver proteção contra choques elétricos.
- Verifique se a sua fonte de alimentação corresponde aos dados técnicos para o aparelho.
- Sob nenhuma circunstância a água ou outros líquidos devem ser permitidos a entrar na unidade base. Portanto:
 - nunca use externamente
 - nunca imerja a unidade base na água
 - nunca coloque os containers cheios de líquido, como copos de bebida, vasos etc. no aparelho
 - nunca use em ambientes muito húmidos
 - nunca use na vizinhança imediata de uma pia de cozinha, banheiro, chuveiro ou uma piscina, como a água pode respingar no aparelho.
- Nunca toque no aparelho, no cabo de alimentação ou ficha principal com as mãos molhadas. Para desconectar o cabo de alimentação, sempre segure pela ficha. Nunca puxe o cabo.
- Verifique se o cabo de alimentação nunca é dobrado ou comprimido.
- Mantenha o cabo de alimentação distante das superfícies quentes (por ex.: placa de fogão).
- Se você não irá usar a máquina por um período prolongado, remova a ficha da tomada da parede.
- Evite usar cabos de extensão. Eles podem ser usados apenas sob condições muito específicas:

O cabo de extensão deve ser capaz de suportar a quantidade de corrente extraída pelo dispositivo.

- O cabo de extensão não pode ser pendurado solto: mantenha as crianças distantes dele e verifique se há a possibilidade de alguém tropeçar nele.
- Sob nenhuma circunstância use um cabo de extensão danificado.
- Não conecte nenhum aparelho diferente deste produto na mesma tomada elétrica. Isso pode causar uma sobrecarga (não use separadores multidirecionais de qualquer tipo).

Não faça nenhuma modificação no aparelho.

PERIGO

Prevenindo lesões

Para evitar lesão, ler as seguintes informações.

- Verifique se o cabo de alimentação nunca se torna um risco de tropeço e que ninguém possa se enrolar nele ou pisar nele.
- Durante a operação, evite contato com as peças em movimento do aparelho tais como o conjunto de lâmina ou o anexo de misturador. Suas mãos ou cabelo poderiam ser atraídos para o aparelho, conduzindo a lesões.
- Verifique se as superfícies do aparelho podem ficar quentes na operação:
 - Quando o aparelho estiver em operação, nunca toque na bandeja de gotejamento, cestos de vapor ou nas tampas sem usar um pano ou luvas para forno.
 - Espere o aparelho esfriar antes de o mover para um local diferente.
- O aparelho opera usando vapor quente. Para prevenir queimaduras:
 - se possível, evite levantar as tampas dos cestos de vapor durante o processo de cozimento porque vapor quente irá escapar;
 - verifique se o vapor quente também escapa das ventilações nas tampas de vapor. Nunca cubra essas aberturas, do contrário o vapor pode acumular no aparelho e escapar violentamente quando estiverem abertas.
 - Quando você precisar elevar a tampa de um cesto de vapor, primeiro levante suavemente na traseira, de modo que o vapor quente saindo seja direcionado para longe de você.



PERIGO

Prevenindo o risco de incêndio

Considerando que o aparelho opere em altas temperaturas, sempre cumpra com as seguintes instruções de segurança para prevenir a geração de um incêndio.

- Para prevenir sobreaquecimento, nunca cubra o aparelho, sempre verifique se o ar pode entrar e sair livremente, do contrário calor pode ser acumulado no aparelho.

ADVERTÊNCIA

Dano material

Siga as instruções dadas abaixo para prevenir dano material.

- Sempre coloque o aparelho em uma superfície nivelada, seca, antiderrapante para prevenir tombamento ou deslizamento.
- Não coloque o aparelho em cima de uma placa quente.
- Nunca use o batedor de ovos e a jarra de liquidificador enquanto vazios. Isto pode fazer com que o motor se sobreaqueça.
- O batedor de ovos pode ser usado apenas nas velocidades 1 a 4.
- **ATENÇÃO:** para evitar um risco devido à redefinição inadvertida do corte térmico, este aparelho não deve ser fornecido através de um dispositivo de comutação externo, como um cronômetro, ou conectado a um circuito que seja ligado e desligado regularmente pelo utilitário
- Tenha cuidado se o líquido quente for derramado no aparelho, pois ele pode ser ejetado para fora do aparelho devido a uma repentina vaporização.
- O botão de pulso não pode ser usado junto com o anexo do misturador.
- Nunca use a jarra de liquidificador sem a tampa posicionada, como o líquido pode de outra forma ser arremessado para fora.
- Não mova o aparelho enquanto o alimento ou a massa estiver no interior.
- Quando em vaporização, verifique se há água em excesso ou muito pouca no aparelho.
- Não coloque o aparelho imediatamente abaixo de um armário suspenso, como o vapor escapa para cima e pode danificar sua mobília.
- Use apenas água potável limpa para gerar vapor.
- O fabricante e o importador não aceitam nenhuma responsabilidade por danos causados por uma fonte de alimentação inadequada ou instalação elétrica inadequada na sua instalação.
- Apenas use acessórios fornecidos com o item.
- O dispositivo está equipado com pés de sucção de plástico antiderrapantes. Se necessário coloque um suporte antiderrapante sob o aparelho.

- 1 processador de alimentos Super Cooker
- 1 jarra de liquidificador com:
 - conjunto de lâmina
 - tampa para jarra de liquidificador
 - copo de medição
- 1 disco reversível para triturar e para fatiar
- 1 cesto de vapor interno
- 1 batedor de ovos
- 1 pá (para mexer)
- 1 anexo de vapor, incluindo: cesto de vapor interno, 1 vaporizador inferior, 1 vaporizador superior e tampa de vapor
- 1 espátula
- 1 cópia das instruções de usuário
- 1 livro de receita

Modelo	DOP 219W
Fonte de alimentação	220-240V~ 50-60Hz
Energia	aquecedor: Mistura de 1000W: 600W
Capacidade máxima da jarra de liquidificador	2,0 L
Capacidade máxima de escala	5 kg

Descarte



O símbolo com a lixeira com cruz nas rodas significa que dentro da União Europeia, o produto deve ser descartado em coleta de lixo classificado.

Isto se aplica ao produto e todos os acessórios que são marcados com este símbolo. Os produtos marcados não devem ser descartados com os resíduos domésticos regulares, mas devem ser levados para um centro de reciclagem para dispositivos elétricos ou eletrônicos. A reciclagem ajuda a reduzir o uso de materiais brutos e aliviar o ambiente. É, portanto, imperativo que você siga as regulações de descarte aplicáveis em seu país.



Se você deseja descartar a embalagem, observe as regulações ambientais aplicáveis em seu país.

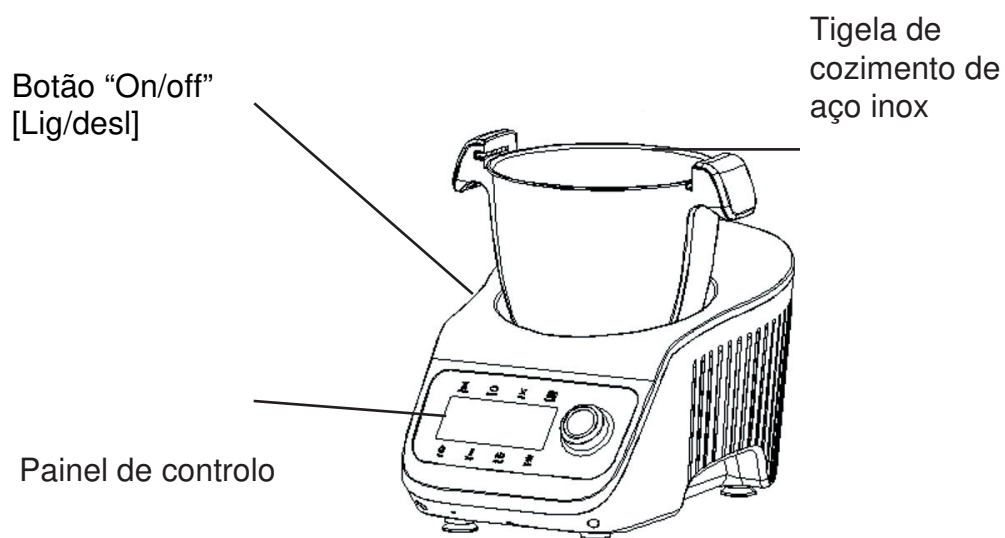
Avisos:



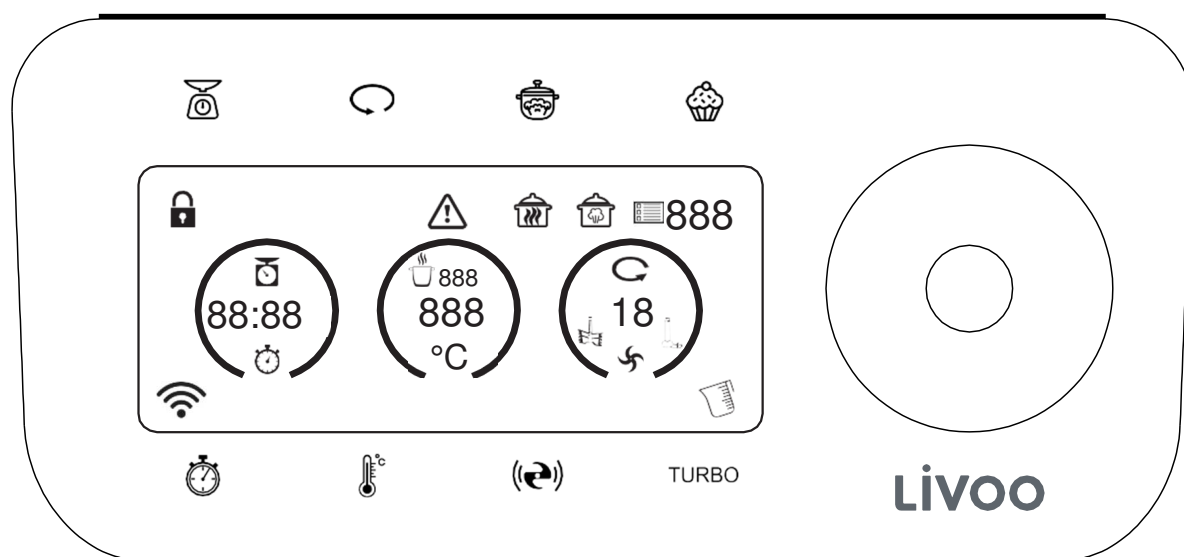
Cuidado superfície quente!

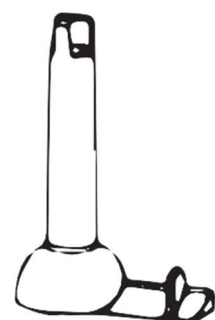
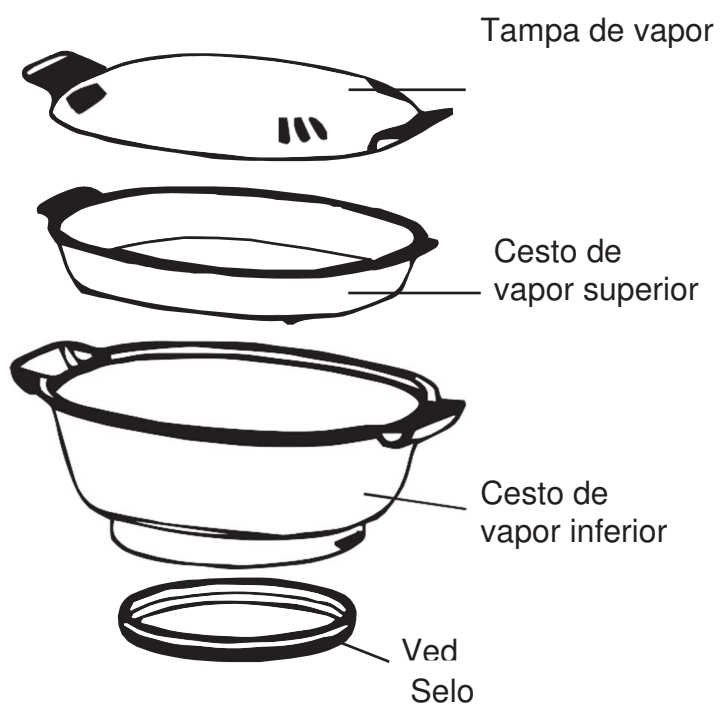
NÃO USE o equipamento perto de água, produtos inflamáveis ou uma superfície quente. Não limpe e não toque no equipamento enquanto estiver quente.
NÃO use objetos pontiagudos.

Peças

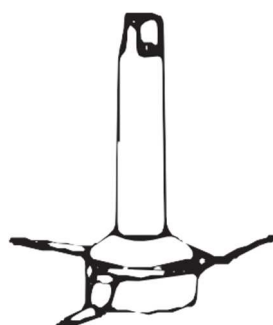


Painel de controlo

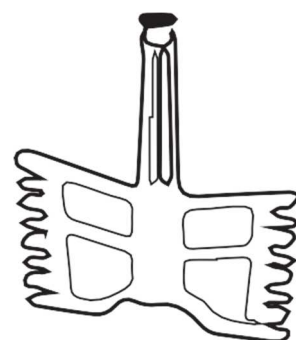




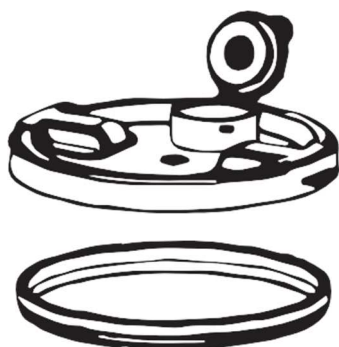
Pá (para mexer)



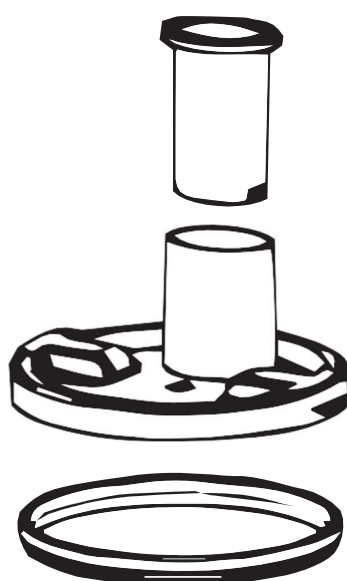
Conjunto de lâminas



Batedor de ovos



Tampa de liquidificador



Tampa de liquidificador com puxador



Disco de fatiador/triturar



Eixo de transmissão

MODOS DE COZIMENTO:

Modos de cozimento

Função	Alimentos	Tempo de operação	Número de ciclos
Liquidificador	920g de cenoura, 1380g de água	3 min LIG/ 1 min DESL	10
Processador de alimentos	600g de carne	1+1 min LIG/ 2 min DESL	3
Processador de alimentos	500g de farinha + 250g de água + 20 g de óleo	2+1 min LIG/ 2min DESL	3
Aquecedor + motor	/	60 min	/

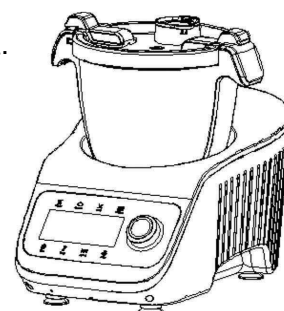
Modo	Acessório	Velocidade	Tempo	Máximo de ingredientes de cozimento
Mistura de carne	Conjunto de lâminas	8 - 12	30s - 60s	600g de carne
Gelo esmagado	Conjunto de lâminas	8 - 12	10s - 20s	600g de gelo
Misturando	Conjunto de lâminas	12	60s	2,3L
Picando	Conjunto de lâminas	5	15s - 30s	500g de ingrediente
Amassando	Conjunto de lâminas	1	120s	500g de farinha + 250g de água + 20g de óleo
Fatias, triturar	Disco de fatias	5 - 6	30 s	500g de ingrediente
Sopa	Pá (para mexer)	1	30 - 90 min	2,0L (ver limite de tigela)

PREPARAÇÃO

Preparando o Super Cooker para uso

Coloque o Super Cooker em uma superfície seca e nivelada como uma bancada ou mesa.

13. Tenha certeza de fornecer espaço suficiente acima do Super Cooker para abrir a tampa e remover a tigela.
14. Remova todos os materiais de embalagem, se presentes.
15. Lave a tampa e acessórios em água quente e espumosa e enxague completamente. Limpe o interior da tigela com um pano húmido. Não submerja a tigela. Seque completamente.





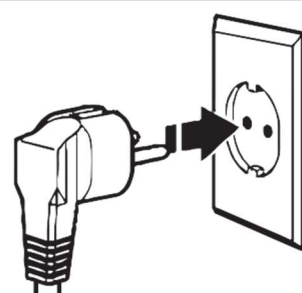
Choque elétrico

Conecte em uma tomada aterrada.

Não use com um adaptador ou T.

Não use com um cabo de extensão.

Falha em seguir essas instruções podem resultar em morte, incêndio, ou choque elétrico.



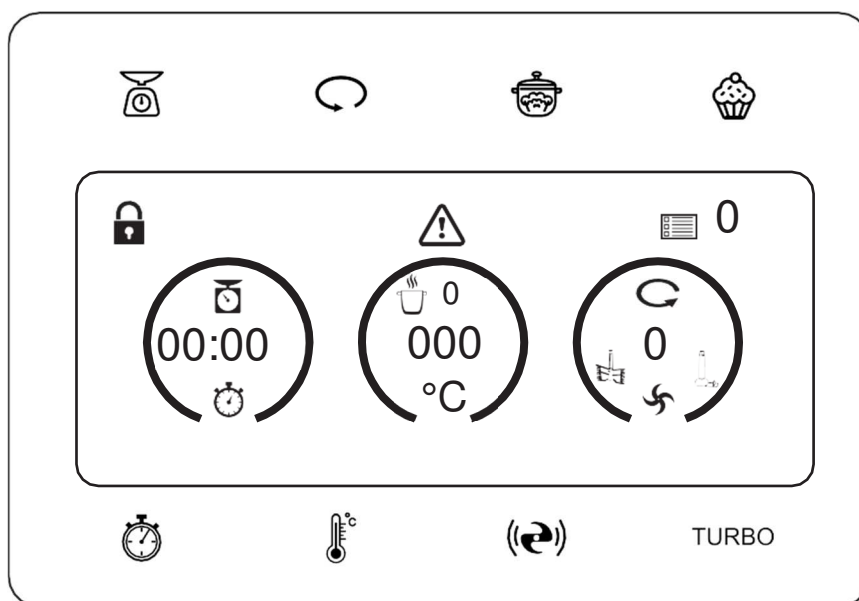
Conecte em uma tomada aterrada.

O Super Cooker deve ser o único aparelho operante no circuito. O Super Cooker agora está pronto para uso. Coloque o interruptor de alimentação em I (LIGADO).

INICIALIZAÇÃO E CONFIGURAÇÃO DE CONTROLO

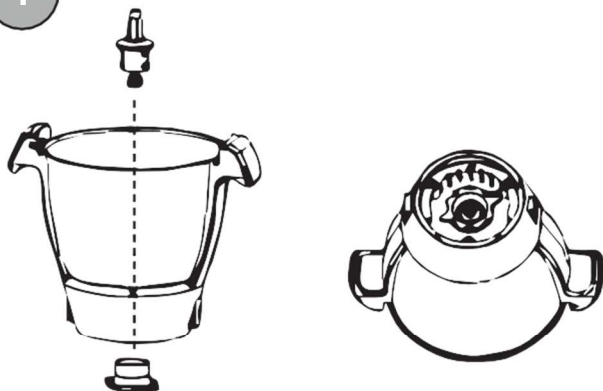
Painel de controlo

7. O ecrã aparece assim que você liga o Super Cooker após o conectar em uma tomada elétrica.
8. Pressione qualquer tecla no painel de controlo para continuar.



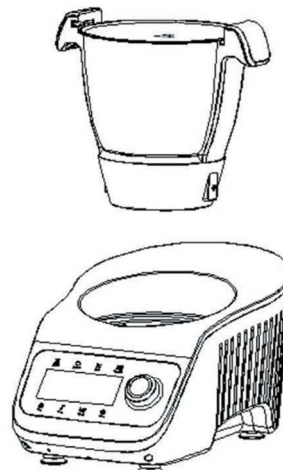
IMPORTANTE: consulte o livro de receitas fornecido para as direções na seleção de anexos, tempo, velocidades e temperatura.

1



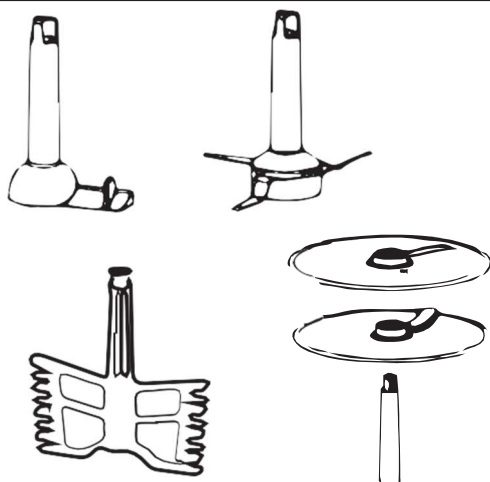
Insira o eixo acionador na tigela.

2



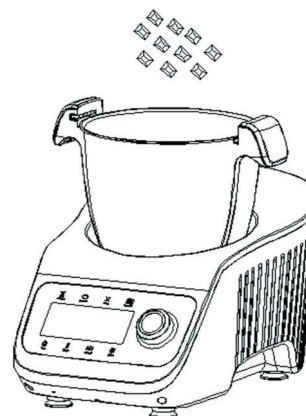
Coloque a tigela na base, se certificando de a travar na posição. Se a tigela não for travada na posição, aparecerá no ecrã “E3”.

3

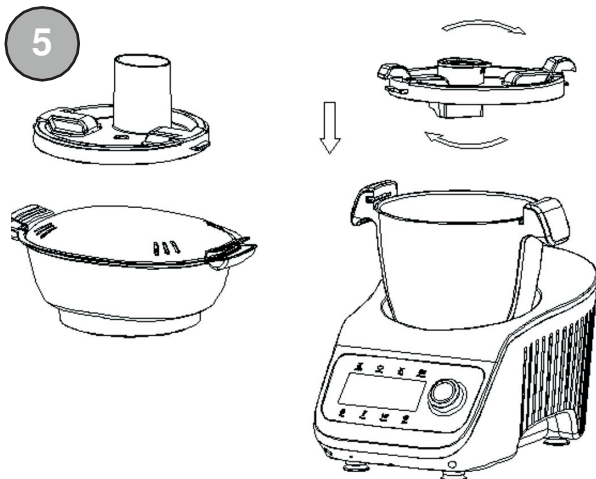


Insira o acessório indicado pela receita na tigela, deslizando para o eixo acionador.

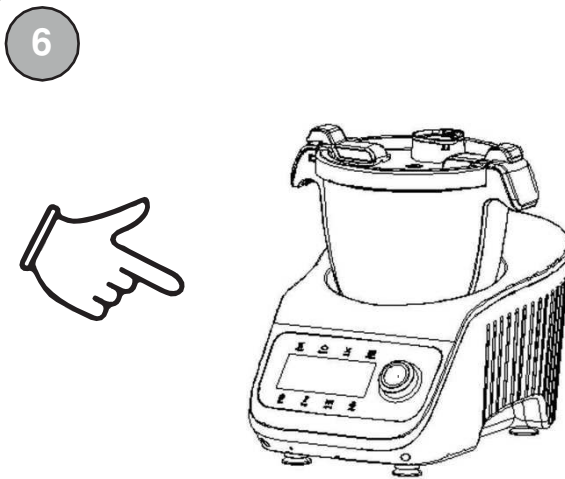
4



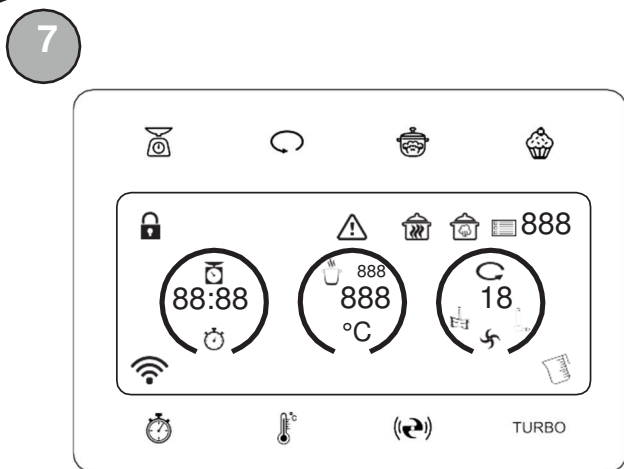
Adicione os ingredientes para a primeira etapa de cozimento. Não exceda a linha “MAX FILL” [PREENCIMENTO MÁXIMO].



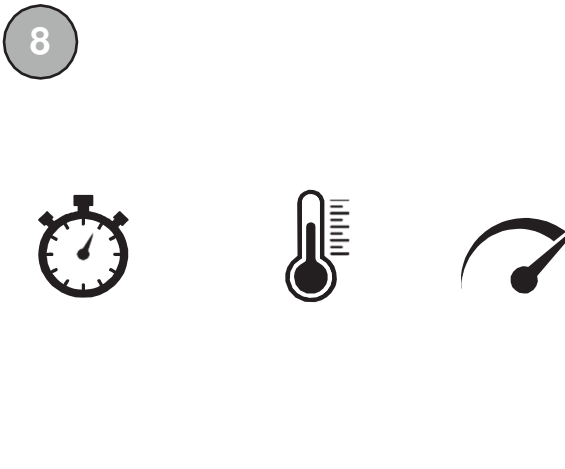
Selecione a tampa necessária.
 Feche e trave a tampa.



A tela irá acender.
 Pressione o puxador rotativo para iniciar usando o Super Cooker.



O Super Cooker está pronto para uso, selecione o tempo, velocidade e temperatura para iniciar.
 Ver o próximo para se familiarizar com as funções do painel de controlo.



Pressione os botões Tempo / Temperatura / Velocidade, para alterar as definições, gire o puxador rotativo para ajustar as definições.
 Pressione o puxador rotativo para validar.
 Após ter finalizado a mudança das definições, pressione o puxador rotativo para começar o cozimento.

9

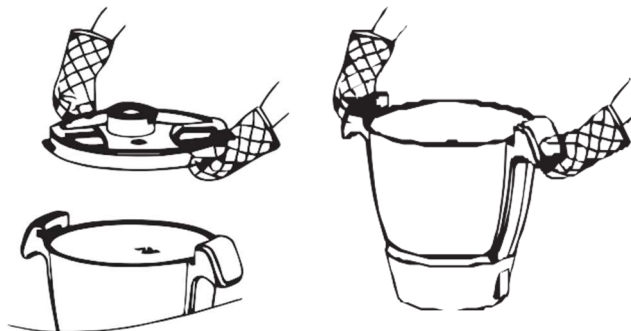
End



O ecrã mostra “End” [Fim] quando o cozimento finalizar. Pressione o botão rotativo para desligar o dispositivo.

Se você quiser interromper o cozimento ou preparação enquanto o programa estiver em operação, pressione o puxador rotativo, pressione novamente para reinicializar. Empurre por vários segundos para cancelar definitivamente o cozimento ou a preparação.

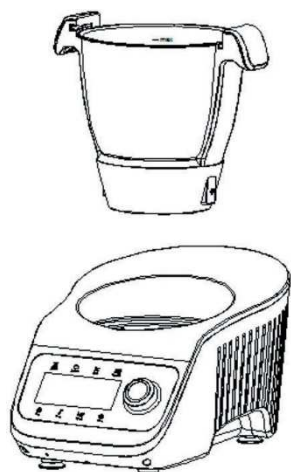
10



Coloque as luvas para forno, desbloqueie a tampa e abra. Remova todos os acessórios antes de remover a tigela e servir.

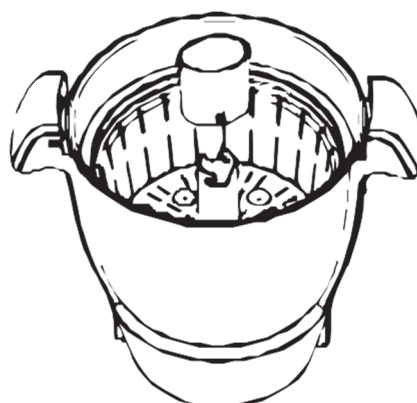
Usando o Super Cooker com o cesto de vapor interno

1



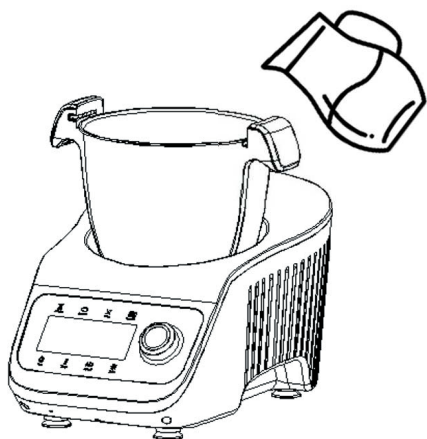
Coloque a tigela na base, se certificando de a travar na posição. Se a tigela não for travada na posição, aparecerá no ecrã “E3”.

2



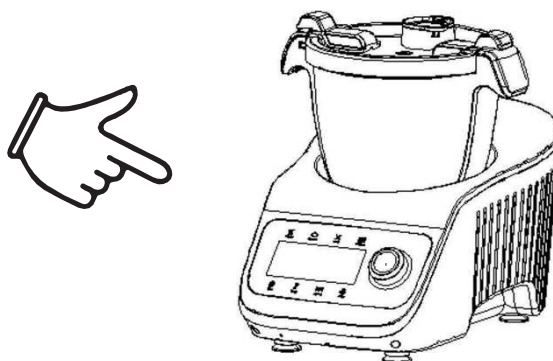
Coloque o cesto de vapor interno na tigela. Trave o cesto de vapor interno no eixo acionador com o copo de medição.

3



Adicione água na tigela.
Não exceda a marca de preenchimento.
“MAX”.

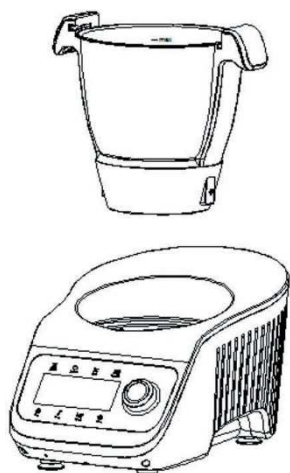
4



Feche e trave a tampa.
Pressione o puxador rotativo para começar a
usar o Super Cooker.

Usando o Super Cooker com o anexo de vapor

1



Coloque a tigela na base, se certificando de
travar no local. Se a tigela não for travada na
posição, aparecerá no ecrã “E3”.

2



Adicione água na tigela.
Não exceda a marca de preenchimento.
“MAX”.

3

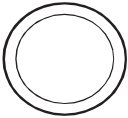


Adicione os alimentos e ingredientes no acessório de vapor.

Feche e trave a tampa.

Pressione o botão “Programms” para selecionar cozimento de vapor.

Operação

Botão	Símbolo	Descrição de função
Puxador rotativo		22. Pode ser usado para definir temperatura, tempo, velocidade 23. Pressione o puxador e o cooker será suspenso quando cozendo. Continuará a cozer se você pressionar novamente. 24. Empurre longamente o puxador e o cooker irá parar de cozer. 25. Pressione o puxador após finalizar toda definição e o cozimento começará a cozer. 26. Irá cancelar automaticamente se você pressionar longamente o puxador durante a definição. 27. Quando finalizar o cozimento, o painel de IMD mostra “end” [fim]. Pressione o puxador e o cooker entrará no modo de espera. 28. Quando a pesagem finalizar, empurre longamente o botão, o programa de peso será encerrado.

Botão	Símbolo	Descrição de função
Scale		7. Pressione o botão “Scale” [Escala] uma vez para selecionar a função de escala. 8. Pressione longamente o botão “Scale” [Escala] para sair da função de escala.
Reverse		7. Pressione o botão “Reverse” [Reverter] após reverter a direção do motor. A faixa de velocidade é de 1 a 3. 8. Pressione longamente o botão para retornar para a direção normal do motor.
Steam		7. Pressione o botão “Steam” [Vapor] para entrar no programa de Vapor Tempo: tempo padrão de 20 minutos, pode ser ajustado a partir de 1 a 60 minutos. Temperatura: 120°C O tempo padrão pode ser ajustado para 100°C e 110°C. Velocidade: nenhuma velocidade para esta função. A contagem regressiva começará quando a temperatura subir 95°C. 8. Pressione o puxador rotativo para iniciar o programa de Vapor.
Dough		7. Pressione o botão “Muffin” uma vez para entrar na função “Dough” [Massa]. Tempo: 3 minutos, podem ser ajustados de 2 a 4 minutos. Velocidade: 1, pode ser ajustado de 1 a 2. Temperatura: pode ser ajustada de 0 a 37°C O aparelho mistura 29 segundos, para 1 segundo, começa novamente no modo reverso e para por 1 segundo. 2 ciclos serão executados. 8. Pressione o puxador rotativo para iniciar o programa de Massa.
Tempo		10. Pressione o botão “Time” [Tempo] repetidamente para definir o tempo necessário, ajustável de 0 a 90 minutos. 11. Defina os segundos, em seguida pressione o botão “Time” uma vez para ir até a definição de minutos. 12. Gire o controlo rotativo para confirmar o tempo.
Temperatura		7. Pressione o botão de Temperatura após definir a temperatura necessária, ajustável de 37 °C a 120 °C. 8. Ajuste a temperatura girando o botão de controlo rotativo em seguida pressione o botão “Temperature” [Temperatura] uma vez para confirmar a temperatura.

Botão	Símbolo	Descrição de função
Speed		10. Pressione o botão “Speed” [Velocidade] uma vez para definir a velocidade necessária, ajustável de 0 a 12. 11. Ajuste a velocidade girando o botão de controlo rotativo em seguida pressione o botão “Speed” [Velocidade] uma vez para confirmar a velocidade. 12. Durante a fase de aquecimento, a velocidade é limitada a 3.
Turbo	TURBO	10. Pressione longamente o botão Turbo para ativar a função turbo. 11. Se a temperatura dentro da tigela de mistura for maior do que 60 °C, a função de pulso não pode ser ativada e o painel de controlo exibirá o símbolo
Egg beater [Batedor de ovos]		7. O símbolo de bater acende quando a velocidade é adequada para ovo em neve, fazer uma emulsão... 8. Pode ser usado com uma velocidade definida de 1 a 4.
Stir paddle [Pá]		7. O símbolo de pá acende quando a velocidade for adequada durante os estágios de aquecimento. 8. Pode ser usado com uma velocidade definida de 1 a 3.
Blade assembly [Conjunto de lâminas]		7. O símbolo de faca de picar acende por padrão. 8. Pode ser usado com uma velocidade definida de 1 a 12.
Lock [Bloqueio]		- Quando o símbolo de trava fechada acende, significa que a tampa está corretamente no modo “Standby” [de Espera] e está pronta para ser usada. - Quando o símbolo de trava aberta acende, significa que a tampa não é travada adequadamente e o Super Cooker não pode ser usado.

CUIDADOS E LIMPEZA

Limpendo seu Super Cooker

Todos os acessórios e lâminas são seguros para lava-louças do tipo rack de topo. Seque completamente todas as peças após lavar. Use ciclos suaves de lava-louça como normal. Evite altos ciclos de temperatura. Também recomendamos lavagem manual.

Desconecte seu Super Cooker da tomada de parede antes de limpar.

Deixe o Super Cooker e seus acessórios esfriarem completamente antes de você começar a limpeza deles.

Superfícies externas

- Não use removedores abrasivos ou esfregões metálicos. Eles podem arranhar a superfície.
- Limpe o exterior do Processador do Cook com um pano limpo e húmido e seque completamente.

Tigela:

Limpe o interior da tigela com um pano não abrasivo humedecido com água e sabão, em seguida limpe com um pano húmido limpo e suavemente umedecido. Para remover resíduo do alimento cozido, preencha a tigela com água quente e sabão e lave após esperar a absorção.

Você também pode lavar a tigela na lava-louça.

Após a limpeza, seque a tigela completamente com um pano limpo.

Vedação de tampas internas

As tampas têm vedações de borracha.

Quando lavando as tampas na lava-louça ou manualmente, remova as vedações empurrando para fora.

Lave as vedações em água quente e sabão, em seguida seque antes de fazer a reinstalação.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se o seu Super Cooker sofrer avarias ou haver falhas na operação

- **O Super Cooker está conectado em uma tomada aterrada?**

Conecte o Super Cooker em uma tomada aterrada.

- **O fusível no circuito para o Super Cooker está em sequência de operação?**

Se você tiver uma caixa de disjuntor, verifique se o circuito está fechado. Tente desconectar o Processador de Cook, em seguida o conecte de volta.

- **Não foi possível fechar a tampa**

Verifique a posição da vedação

- **Mensagens de erro:**

- **E1: sobrecarga de motor - Desconecte o Super Cooker e o espere esfriar por uma hora. Em seguida, ele está pronto para ser usado novamente.**

- **E2:** nenhum peso foi detetado ou o sensor de escala está danificado. Entre em contato com o centro de serviços.

- **E3:** a tigela do misturador não está posicionada corretamente ou uma peça de transmissão do motor está danificada. Reposicione corretamente a tigela do misturador na base.

- **E5:** falta de água no tanque. Adicione água.

Se você não puder solucionar o problema:

Entre em contato com seu revendedor habitual para devolução ou condições de troca.

Você tem uma garantia neste produto que é válida por 2 anos a partir da data de compra

Van hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van het nieuwe product.

U hebt gekozen voor een hoogwaardig product van LIVOO. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke informatie over veiligheid, gebruik en verwijdering.

Maak uzelf bekend met alle bedienings- en veiligheidsinstructies alvorens u het product gebruikt. Gebruik het product uitsluitend zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden.

Als u het product doorgeeft aan een derde partij, geef ook altijd alle documentatie door.

We wensen u veel plezier met uw nieuwe Super Cooker foodprocessor.

Beoogd gebruik

Deze Super Cooker foodprocessor wordt gebruikt voor blenden, kloppen, kloppen, roeren, hakken, verpoederen, pureren, emulgeren, stomen, stoven en het bereiden van voedsel en voedingsproducten.

In deze gebruikershandleiding worden basisfuncties beschreven, zoals mengen, hakken en stomen. U kunt meer informatie vinden over het voorbereiden van specifieke recepten in het receptenboek dat is meegeleverd.

Dit apparaat mag uitsluitend in droge ruimtes worden gebruikt. Het mag niet buitenshuis of in natte ruimtes worden gebruikt.

Dit apparaat is bedoeld voor privégebruik en is niet geschikt voor commerciële doeleinden.

Inhoudsopgave

Veiligheidsinformatie.....	105
Speciale informatie over dit apparaat.....	105
Inhoud verpakking en technische gegevens.....	108
Afdanken	108
Onderdelen en functies.....	109
Onderdelen.....	109
Bedieningspaneel	109
Accessoires	110
Kookmodi.....	111
Kookmodi.....	111
Vorbereiden	111
Vorbereiding om de Super Cooker te gebruiken.....	111
Vóór ingebruikname.....	112
Starten en controle setup.....	112
Bedieningspaneel	112
De Super Cooker gebruiken.....	113
De Super Cooker met binnenste stoommandje gebruiken	115
De Super Cooker met stoom opzetstuk gebruiken	116
Bediening.....	117
Onderhoud en reiniging	119
Probleemoplossing	120

We hebben veel belangrijke berichten in deze handleiding en op het apparaat vermeld. Lees en volg altijd alle veiligheidsberichten. Deze symbolen waarschuwen u voor mogelijke gevaren die u en anderen kunnen doden of letsel kunnen toebrengen.



GEVAAR

Dit symbool duidt op GEVAAR! Die kan de dood tot gevolg hebben of ernstig letsel als u dit niet onmiddellijk opvolgt

WAARSCHUWING

Dit symbool duidt op WAARSCHUWING! Die kan de dood tot gevolg hebben of ernstig letsel als u dit niet opvolgt.

De veiligheidswaarschuwingen geven aan wat het mogelijke gevaar is, vertellen u hoe u de kans op letsel kunt verkleinen, en vertellen wat er kan gebeuren als de instructies niet opvolgt.

Speciale informatie over dit apparaat

- Er bestaat kans op letsel door misbruik.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen
- De apparaten kunnen worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of met een gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en als ze de mogelijke gevaren hebben begrepen.
- Trek altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact als het onbeheerd wordt achtergelaten en voordat het wordt gemonteerd, gedemonteerd of schoongemaakt.
- Het oppervlak van het verwarmingselement is na gebruik onderhevig aan restwarmte.
- De blender mag uitsluitend worden gebruikt met de meegeleverde standaard.
- LET OP! : Zorg ervoor dat de blender is uitgeschakeld vóór u deze van de standaard verwijderd.
- Bij gebruik van de pulsfunctie, ~~zorg dat~~ er geen hete ingrediënten in de blenderbeker zitten. Deze kunnen naar buiten spetten en tot brandwonden leiden.
- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact alvorens u accessoires verwisselt of onderdelen nadert die tijdens het gebruik bewegen.
- Als het netsnoer is beschadigd, moet deze worden vervangen door de fabrikant, haar servicemonteur of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- Gebruik nooit schurende, bijtende of krassende schoonmaakmiddelen, omdat deze het apparaat kunnen beschadigen.
- Voorkom morsen op de connector.
- Het oppervlak van het verwarmingselement blijft na gebruik warm.
- Met betrekking tot de instructies voor het reinigen van oppervlakken die in contact komen met voedsel of olie, verwijzen we naar de onderstaande paragraaf «reinigen» in deze handleiding.
- U moet voorzichtig te werk gaan bij het hanteren van de scherpe snijbladen, het plaatsen van de kom en tijdens het reinigen.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en soortgelijke toepassingen zoals:
 - ... personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - ... boerderijen;
 - ... door klanten in hotels, motels en andere type woonomgevingen;
 - ... bed en breakfast type omgevingen.

GEVAAR

Veiligheid van kinderen

Kinderen lopen vaak letsel op doordat ze gevaren niet goed kunnen inschatten. Daarom, houd rekening met het onderstaande:

- Zorg ervoor dat de verpakkingfolie geen dodelijke val voor kinderen wordt. Verpakkingfolie is geen speelgoed.

GEVAAR

Elektrische schokken vermijden

De volgende veiligheidsvoorschriften zijn bestemd om u te beschermen tegen elektrische schokken.

- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact, dit biedt bescherming tegen elektrische schokken.
- Zorg ervoor dat uw netspanning overeenkomt met de technische gegevens van het apparaat.
- Er mag in geen geval water of andere vloeistoffen in de basiseenheid terecht komen. Daarom:
 - nooit buitenshuis gebruiken
 - dompel de basiseenheid nooit onder in water
 - plaats nooit containers gevuld met vloeistof, zoals drinkglazen, vazen etc. op het apparaat
 - nooit in zeer vochtige omgevingen gebruiken
 - nooit gebruiken in de onmiddellijke nabijheid van een gootsteen, bad, douche of zwembad, omdat er water in het apparaat kan spatten.
- Raak het apparaat, het netsnoer of de stekker nooit met natte handen aan. Pak altijd de stekker vast om het netsnoer uit het stopcontact te trekken. Trek nooit aan de kabel.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel nooit geknikt of samengedrukt wordt.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken (bijv. een kookplaat).
- Trek de stekker uit het stopcontact als u het apparaat langere tijd niet gebruikt.
- Gebruik geen verlengkabels. Ze mogen slechts onder zeer specifieke omstandigheden worden gebruikt:

- De verlengkabel moet de hoeveelheid stroom die door het apparaat wordt opgenomen aankunnen.
- Het verlengsnoer mag niet los hangen: houd kinderen uit de buurt en zorg ervoor dat niemand erover kan struikelen.
- Gebruik in geen geval een beschadigd verlengsnoer.
- Verbind geen andere apparaten dan dit product aan op hetzelfde stopcontact, omdat dit overbelasting kan veroorzaken (gebruik geen meerweg-verdelers van welke aard dan ook).

Breng geen wijzigingen aan het apparaat aan.

GEVAAR

Voorkomen van letsel

Neem de volgende informatie in acht om letsel te voorkomen.

- Zorg ervoor dat het netsnoer nooit een struikelgevaar wordt, dat niemand erin verstrikt kan raken of erop kan trappen.
- Tijdens het gebruik, vermijd contact met de bewegende delen van het apparaat, zoals het mes of het mixeropzetstuk. Uw handen of haar kunnen in het apparaat worden getrokken, wat tot letsel kan leiden.
- Vergeet niet dat de oppervlakken van het apparaat tijdens het gebruik heet kunnen worden:
 - Als het apparaat in bedrijf is, mag u de lekbak, de stoommandjes of hun deksels nooit aanraken zonder pannenvellen of handschoenen te gebruiken.
 - Laat het apparaat afkoelen vóór u het naar een andere locatie verplaatst.
- Het apparaat werkt met behulp van hete stoom. Om brandwonden te voorkomen:
 - Indien mogelijk de deksels van stoommandjes vermijden tijdens het kookproces op te tillen, omdat hete stoom zal ontsnappen;
 - Houd er rekening mee dat er ook hete stoom ontsnapt uit de ventilatieopeningen in de deksels van de stoompan. Dek deze openingen nooit af, anders kan zich stoom in het apparaat ophopen en bij het openen krachtig worden uitgeblazen;
 - Wanneer u het deksel van een stoommandje toch moet optillen, til deze dan eerst aan de achterkant iets omhoog, zodat de ontsnappende stoom niet op u is gericht.

GEVAAR

Brandgevaar voorkomen

Omdat het apparaat werkt bij hoge temperaturen, dient u altijd de volgende veiligheidsinstructies te volgen om brand te voorkomen.

- Om oververhitting te voorkomen dit apparaat nooit afdekken, zorg er altijd voor dat de lucht vrij kan in- en uitstromen, anders kan er warmte in het apparaat ontstaan.

WAARSCHUWING

Materiële schade

Volg de onderstaande instructies om materiële schade te voorkomen.

- Plaats het apparaat altijd op een vlakke, droge en stroeve ondergrond om kantelen of wegglijden te voorkomen.
- Plaats het apparaat niet bovenop een kookplaat.
- Gebruik de eierklopper en de blenderbeker nooit als ze leeg zijn. Dit kan ertoe leiden dat de motor oververhit raakt.
- De eierklopper mag alleen worden gebruikt op de snelheden 1 tot 4.
- **VOORZICHTIG:** Teneinde gevaar door onbedoeld resetten van de thermische beveiliging te voorkomen, mag dit apparaat niet worden gevoed door middel van een extern schakelapparaat, zoals een timer, of worden aangesloten op een circuit dat regelmatig wordt in- en uitgeschakeld door het nutsbedrijf.
- Wees voorzichtig als er hete vloeistof in het apparaat wordt gegoten, want deze kan door een plotselinge stroming uit het apparaat worden gegoten.
- De pulsknop mag niet samen worden gebruikt met het meng opzetstuk.
- Gebruik de blenderbeker nooit zonder deksel, anders kan er vloeistof naar buiten worden gemorst.
- Verplaats het apparaat niet terwijl er nog voedsel of deeg in zit.
- Bij het stomen erop letten dat er nooit te veel of te weinig water in het apparaat zit.
- Plaats het apparaat niet direct onder een hangende keukenkast, omdat stoom naar boven ontsnapt en uw meubels kan beschadigen.
- Gebruik alleen schoon drinkwater om stoom op te wekken.
- De fabrikant en importeur aanvaarden geen aansprakelijkheid voor schade veroorzaakt door een onvoldoende stroomvoorziening of een onjuiste elektrische installatie in uw gebouw.
- Gebruik alleen accessoires die bij het apparaat zijn geleverd.
- Het apparaat is uitgerust met antislip kunststof zuigvoeten. Plaats indien nodig een antislipsteun onder het apparaat.

- 1 foodprocessor Super Cooker
- 1 blenderbeker met:
 - messamenstel
 - deksel voor blenderbeker
 - maatbeker
- 1 omkeerbare schijf om te hakselen en te snijden
- 1 intern stoommandje
- 1 eierklutser
- 1 roerlepel
- 1 stoomopzetstuk, inclusief: intern stoommandje, 1 onderste stomer, 1 bovenste stomer en stoomdeksel
- 1 spatel
- 1 kopie van de gebruikersinstructies
- 1 receptenboek

Model	DOP 219W
Stroomvoeding	220-240V~ 50-60Hz
Vermogen	verwarmer: 1000W mixen: 600W
Maximale inhoud blenderbeker	2,0 L
Maximale capaciteit weegschaal	5 kg

Afdanken



Het symbool van de doorgekruiste vuilnisbak op wielen betekent dat het product binnen de Europese Unie niet moet worden afgevoerd naar een gesorteerde vuilnisbak.

Dit geldt voor het product en alle accessoires die met dit symbool zijn gemarkeerd. Gemarkeerde producten mogen niet via het gewone huisafval worden weggegooid, maar moeten worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor elektrische of elektronische apparaten. Recycling helpt het gebruik van grondstoffen te verminderen en het milieu te ontlasten. Het is daarom absoluut noodzakelijk dat u de in uw land geldende afvalverwerkingsvoorschriften volgt.



Indien u de verpakking wilt weggooien, neem dan a.u.b. de geldende milieuvorschriften in uw land in acht.

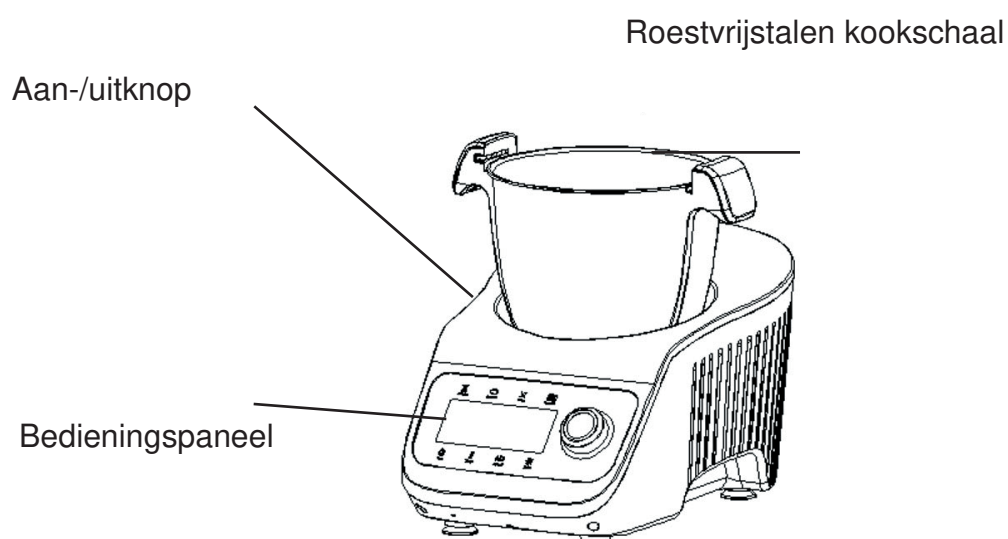
Waarschuwing :



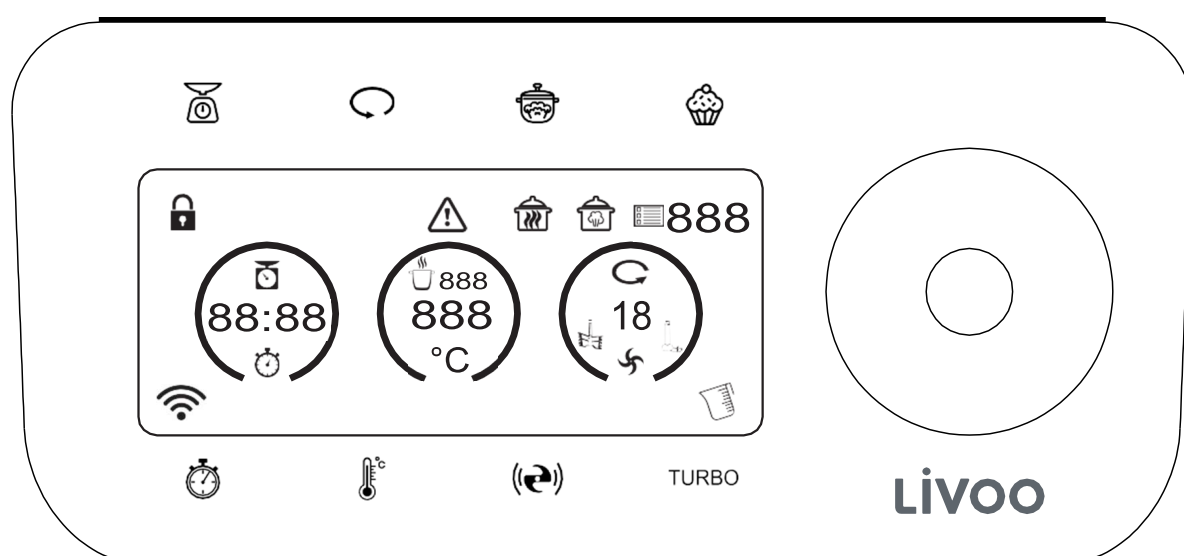
Voorzichtig met hete oppervlakken!

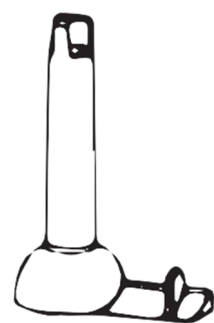
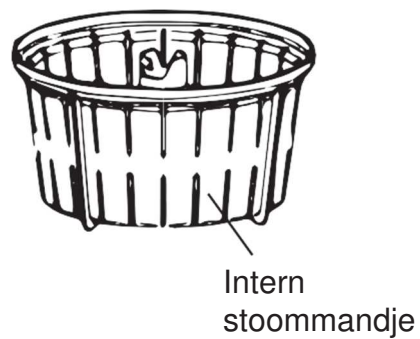
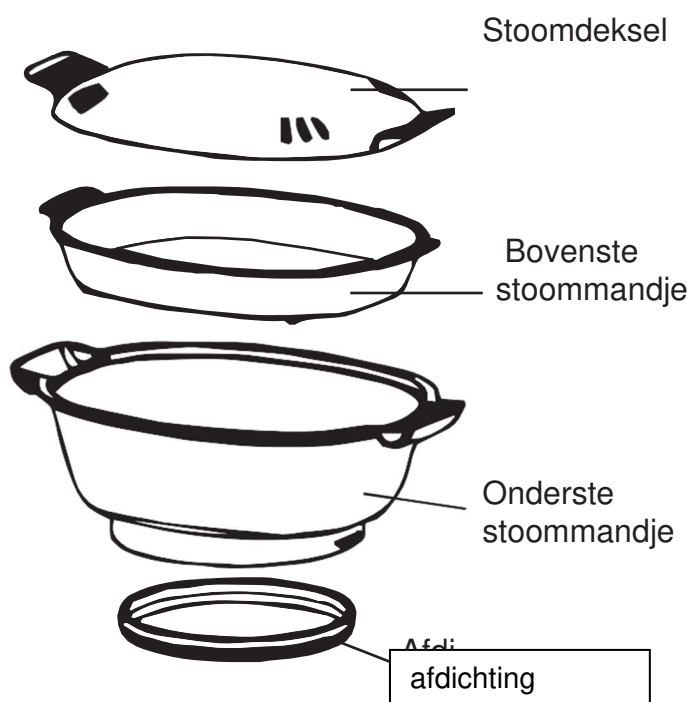
**Dit apparaat NIET BEDIENEN in de buurt van waterbronnen of ontvlambare vloeistoffen.
Dit products NIET AANRAKEN OF REINIGEN wanneer het nog heet is.
GEEN SCHERPE VOORWERPEN GEBRUIKEN**

Onderdelen

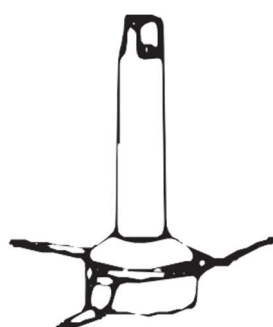


Bedieningspaneel

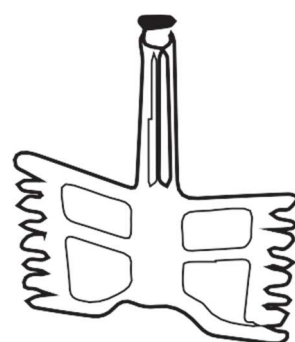




Roerlepel



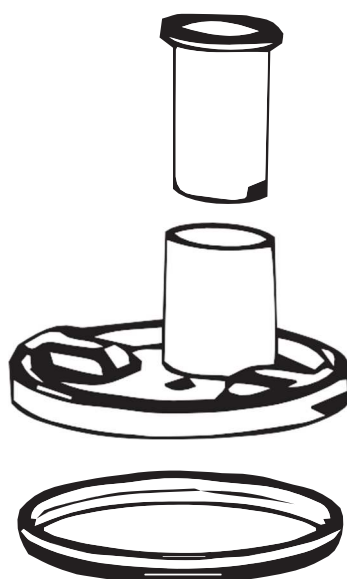
Messamenstel



Eierklutser



Blender deksel



Blender deksel met drukken



Snij-/raspschijf



Aandrijfvas

KOOKMODI

Kookmodi

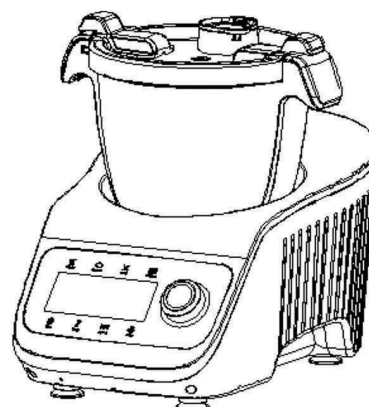
Functie	Voedsel	Bedrijfstijd	Aantal cycli
Blender	920g wortel, 1380g water	3 min AAN/ 1 min UIT	10
Foodprocessor	600g vlees	1+1 min AAN/ 2 min UIT	3
Foodprocessor	500g bloem + 250g water + 20 g olie	2+1 min AAN/ 2min UIT	3
Verwarmer + motor	/	60 min	/

Modus	Accessoire	Snelheid	Tijd	Max. kookingrediënten
Vlees hakselen	Messamentel	8 - 12	30s - 60s	600g vlees
Verpletterd ijs	Messamentel	8 - 12	10s - 20s	600g ijs
Mixen	Messamentel	12	60s	2,3L
Hakken	Messamentel	5	15s - 30s	500g ingrediënten
Kneden	Messamentel	1	120s	500g bloem + 250g water + 20g olie
Plakjes, versnipperen	Snijschijf	5 - 6	30 s	500g ingrediënten
Soep	Roerlepel	1	30 - 90 min	2,0L (zie kominhoud)

VOORBEREIDING

De Super Cooker voorbereiding voor gebruik

- Plaats de Super Cooker op een droog, vlak en waterpas oppervlak, zoals een aanrechtblad of tafel.
- Zorg voor voldoende ruimte boven de Super Cooker om het deksel te openen en de kom te verwijderen.
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal, indien aanwezig.
- Was het deksel en de hulpstukken in warm, schuimend water en spoel ze grondig af. Veeg de binnenkant van de kom schoon met een vochtige doek. Dompel de kom niet onder. Grondig laten drogen.

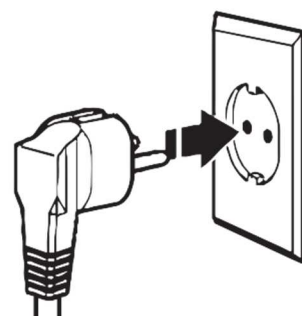




Elektrische schokken

Steek de stekker in een geaard stopcontact.

Niet gebruiken met een adapter of verlengkabel. Niet gebruiken met een verlengsnoer. Het niet opvolgen van deze instructies kan de dood, brand of elektrische schokken tot gevolg hebben.

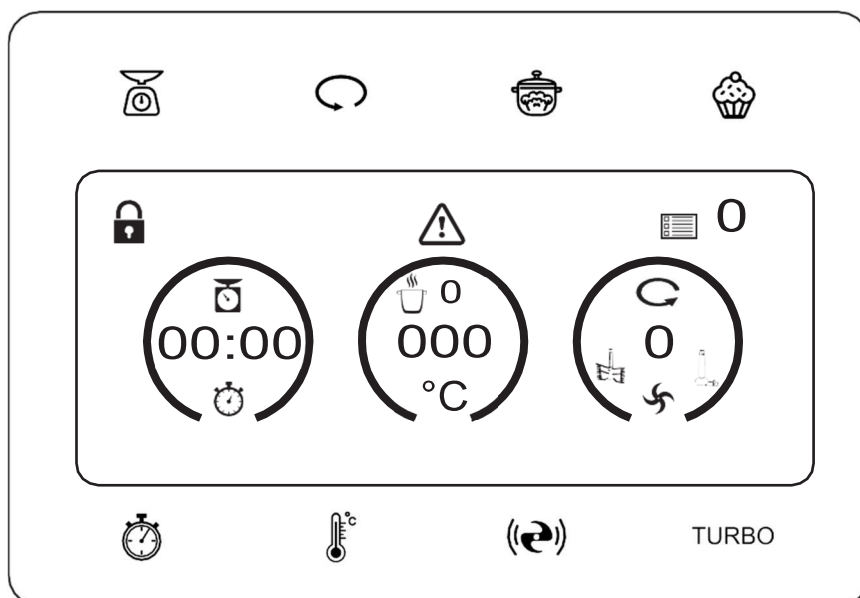


Steek de stekker in een geaard stopcontact. De Super Cooker moet het enige apparaat zijn dat op het circuit werkt. De Super Cooker is nu klaar voor gebruik. Draai de hoofdschakelaar op I (AAN).

STARTEN EN CONTROLE SETUP

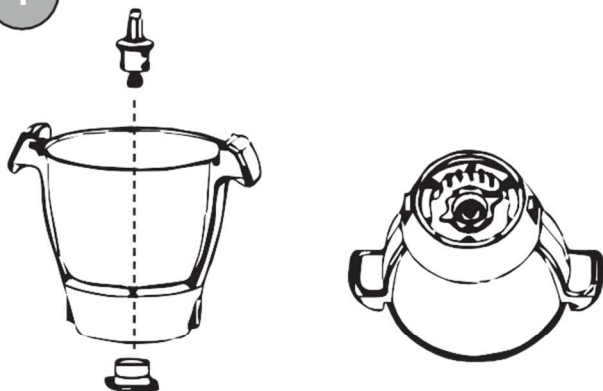
Bedieningspaneel

- Het display wordt weergegeven zodra u de Super Cooker inschakelt nadat u deze op een stopcontact hebt aangesloten.
- Druk op een willekeurige toets op het bedieningspaneel om door te gaan.



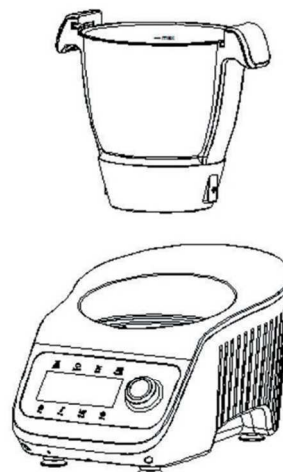
BELANGRIJK: Raadpleeg het meegeleverde kookboek voor aanwijzingen over het selecteren van hulpstukken, tijd, snelheden en temperatuur.

1



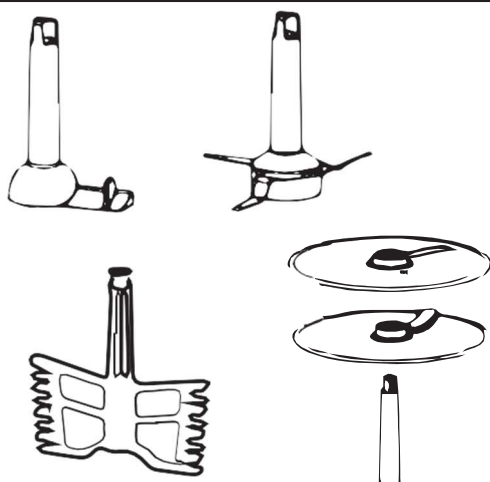
Steek de aandrijfas in de kom.

2



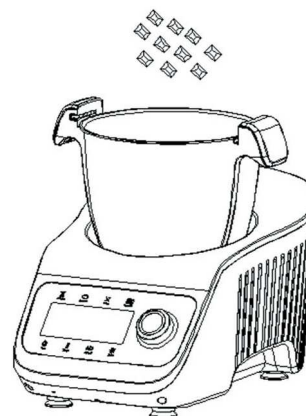
Plaats de kom op de basis en zorg ervoor dat deze op zijn plaats klikt. Indien de kom niet op zijn plaats is vergrendeld, wordt E3 weergegeven op het display.

3

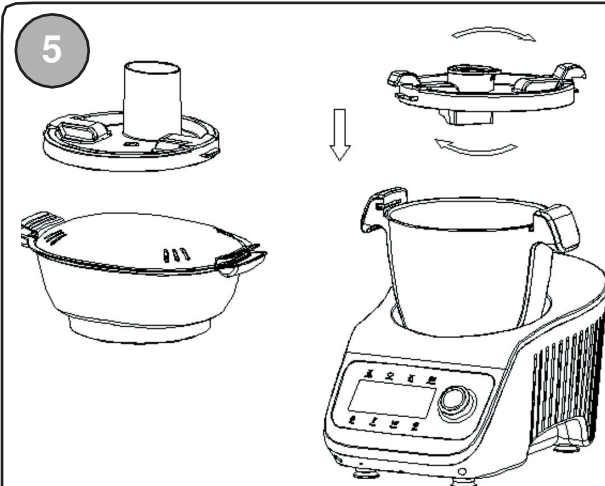


Plaats het accessoire dat wordt aangeduid in het recept in de kom en schuif het op de aandrijfas.

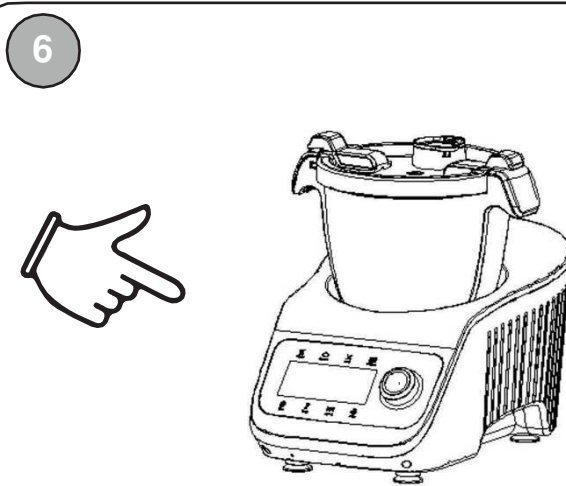
4



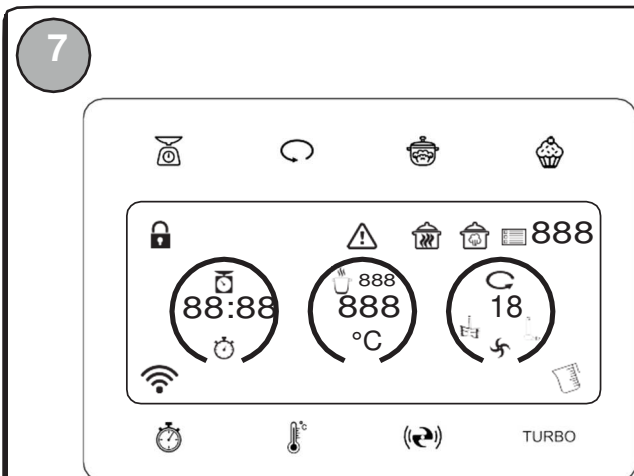
Voeg de ingrediënten toe voor de eerste kookstap. Overschrijd de MAX VUL-lijn niet.



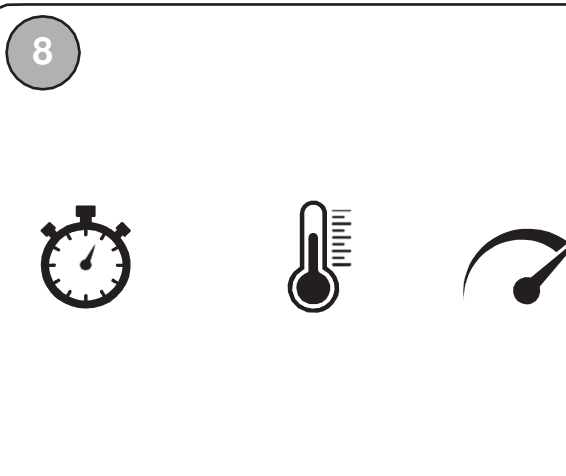
Selecteer het benodigde deksel.
Sluit en vergrendel het deksel.



Het display gaat branden.
Druk op de draaiknop om de Super Cooker te gebruiken.



De Super Cooker is klaar voor gebruik, selecteer tijd, snelheid en temperatuur om te starten. Zie het volgende hoofdstuk om vertrouwd te raken met de functies van het bedieningspaneel.



Druk op de knoppen
Tijd/Temperatuur/Snelheid, om de instellingen te wijzigen, draai aan de draaiknop om de instellingen aan te passen. Druk op de draaiknop om te bevestigen. Als u klaar bent met het wijzigen van de instellingen, drukt u op de draaiknop om met koken te beginnen.

9

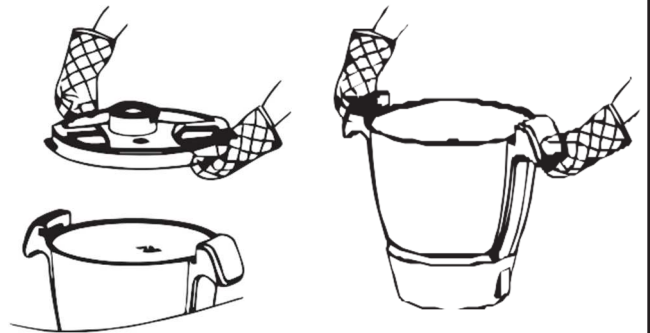
End



Het display duidt «Einde» aan als het koken klaar is. Druk op de draaiknop om het apparaat uit te schakelen.

Wanneer u de bereiding of bereiding wilt onderbreken terwijl het programma loopt, drukt u op de draaiknop en nogmaals om opnieuw te starten. Druk enkele seconden in om het koken of bereiden definitief te

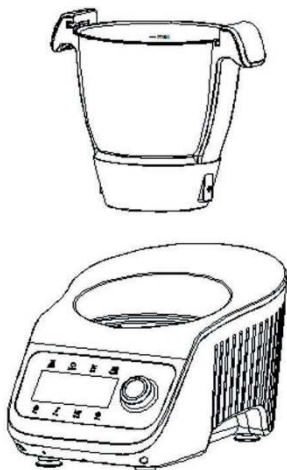
10



Doe ovenwanten of ovenhandschoenen aan, ontgrendel het deksel en open het. Verwijder alle accessoires vóór u de kom verwijderd en serveer het gerecht

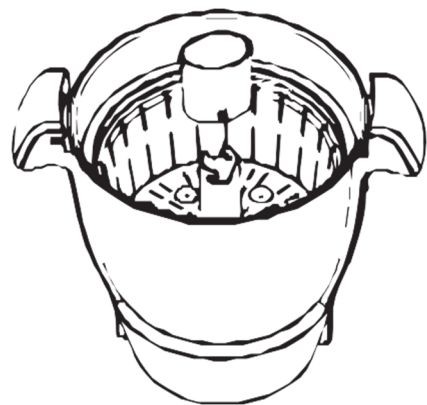
De Super Cooker met het interne stoommandje gebruiken

1



Plaats de kom op de basis en zorg ervoor dat hij op zijn plaats klikt. Indien de kom niet op zijn plaats is vergrendeld, wordt E3 weergegeven op het display.

2



Plaats de interne stoommand in de kom. Vergrendel de interne stoommand aan de aandrijfas met de maatbeker.

3



Voeg water toe in de kom.
Overschrijd de
vulmarkering «MAX» niet.

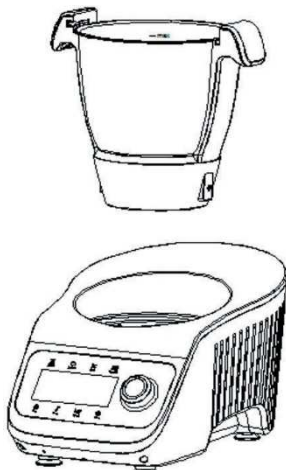
4



Sluit en vergrendel het deksel.
Druk op de draaiknop om de Super Cooker te
gebruiken.

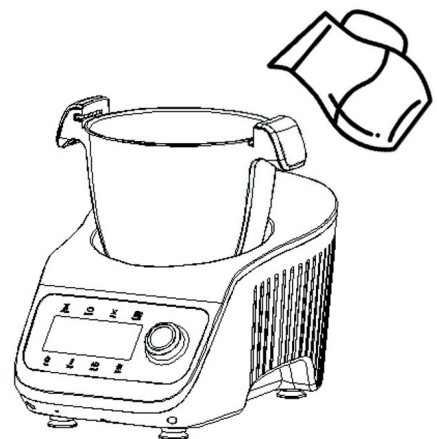
De Super Cooker met stoomopzetstuk gebruiken

1



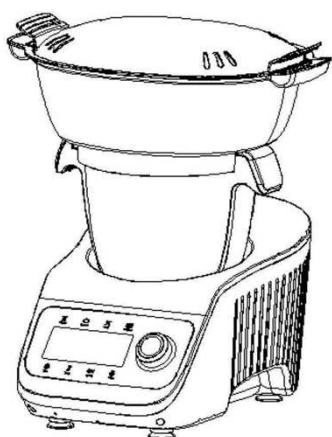
Plaats de kom op de basis en zorg ervoor dat
hij op zijn plaats klikt. Indien de kom niet op
zijn plaats is vergrendeld, wordt E3
weergegeven op het display.

2



Voeg water toe in de kom.
Overschrijd de vulmarkering «MAX» niet.

3

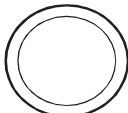


Voeg voedsel en ingrediënten toe aan het stoomopzetstuk.

Sluit en vergrendel het deksel.

Druk op de programmaknop om stoomkoken te selecteren.

Bediening

Knop	Symbool	Functiebeschrijving
Draaiknop		29. Kan worden gebruikt om temperatuur, tijd, snelheid in te stellen. 30. Druk op de knop en de koker zal onderbreken tijdens het koken. Het zal doorgaan met koken als u nogmaals op drukt. 31. Druk lang op de knop en het fornuis stopt met koken. 32. Druk op de knop nadat alle instellingen zijn voltooid en het koken zal beginnen. 33. Het wordt automatisch geannuleerd wanneer u tijdens het instellen lang op de knop drukt. 34. Wanneer u klaar bent met koken, toont het IMD-paneel "einde" aan. Druk op de knop en de koker gaat in de stand-by modus. 35. Wanneer u klaar bent met wegen, drukt u lang op de knop om het weegprogramma te verlaten.

Knop	Symbool	Functiebeschrijving
Weegschaal		9. Druk eenmaal op de weegschaalknop om de schaalfunctie te selecteren. 10. Druk lang op de weegschaalknop om de schaalfunctie te verlaten.
Omdraaien		9. Druk eenmaal op de omkeerknop om de motorrichting om te keren. Het snelheidsbereik is 1-3. 10. Druk lang op de knop om terug te keren naar de normale motorrichting.
Steam		9. Druk op de knop Steam om het stoomprogramma te openen. Tijd: 20 minuten standaardtijd, kan worden aangepast van 1 tot 60 minuten. Temperatuur: standaardtijd van 120°C kan worden ingesteld op 100°C en 110°C. Snelheid: geen snelheid voor deze functie. Het aftellen begint wanneer de temperatuur stijgt tot 95°C. 10. Druk op de draaiknop om het Stoomprogramma te starten.
Deeg		9. Druk eenmaal op de Muffin-knop om de deegfunctie te openen. Tijd: 3 minuten, instelbaar van 2 tot 4 minuten. Snelheid: 1, instelbaar van 1 tot 2. Temperatuur: instelbaar van 0 tot 37°C Het apparaat mixt 29 seconden, stopt 1 seconde, start weer in omgekeerde richting en stopt 1 seconde. 2 cycli worden uitgevoerd. 10. Druk op de draaiknop om het Deegprogramma te starten.
Tijd		13. Druk eenmaal op de Tijd-knop om de gewenste tijd in te stellen, instelbaar van 0 tot 90 minuten. 14. tel de seconden in en druk eenmaal op de Tijd-knop om naar de minuteninstelling te gaan. 15. Draai aan de draaiknop om de tijd te bevestigen.
Temperatuur		9. Druk eenmaal op de Temperatuurknop om de gewenste temperatuur in te stellen, instelbaar van 37°C tot 120°C. 10. Pas de temperatuur aan door aan de draaiknop te draaien en druk vervolgens eenmaal op de Temperatuurknop om de temperatuur te bevestigen.

Knop	Symbool	Functiebeschrijving
Snelheid		13. Druk eenmaal op de knop Snelheid om de gewenste snelheid in te stellen, instelbaar van 0 tot 12. 14. Pas de snelheid aan met door aan de draaiknop te draaien en druk vervolgens eenmaal op de knop Snelheid om de snelheid te bevestigen. 15. Tijdens de verwarmingsfase is de snelheid beperkt tot 3.
Turbo	TURBO	12. Druk lang op de knop Turbo om de turbofunctie te activeren. Wanneer de temperatuur in de mengbeker hoger is dan 60 °C, kan de pulsfunctie niet worden geactiveerd en het bedieningspaneel duidt het symbool aan.
Eierklutser		9. Het garde-symbool brandt wanneer de snelheid voldoende is om eieren te sneeuwen, maak een emulsie... 10. Kan gebruikt worden met een snelheid ingesteld op 1 tot 4.
Roerlepel		9. Het roerlepel symbool gaat branden wanneer de snelheid voldoende is tijdens de verwarmingsfasen. 10. Kan gebruikt worden met een snelheid ingesteld op 1 tot 3.
Messamenstel		9. Het hakmes-symbool brandt standaard. 10. Kan gebruikt worden met een snelheid ingesteld op 1 tot 12.
Vergrendeling		• Wanneer het gesloten vergrendelingsymbool brandt, betekent dit dat het deksel correct in de modus «Standby» staat en klaar is voor gebruik. • Indien het open vergrendelingssymbool brandt, betekent dit dat het deksel niet goed is vergrendeld en dat de Super Cooker niet kan worden gebruikt.

ONDERHOUD EN REINIGING

Het reinigen van uw Super Cooker

Alle accessoires en messen zijn vaatwasmachinebestendig in het bovenste rek. Droog alle onderdelen grondig na het wassen. Gebruik zachte afwascycli, zoals normaal. Vermijd cycli met hoge temperaturen. We bevelen ook aan om met de hand te wassen.

Trek de stekker van uw Super Cooker uit het stopcontact vóór u het schoonmaakt.

Laat de Super Cooker en zijn accessoires volledig afkoelen alvorens u ze gaat schoonmaken.

Buitenoppervlakken

- Gebruik geen schuurmiddelen of metalen schuursponsjes. Ze kunnen krassen op het oppervlak maken.
- Veeg de buitenkant van de cookprocessor af met een schone, vochtige doek en droog hem grondig af.

Kom:

Reinig de binnenkant van de kom schoon met een niet-schurende doek die is bevochtigd met water en zeep, en veeg hem daarna af met een schone, licht vochtige doek. Om resten van gekookt voedsel te verwijderen, vult u de kom met warm zeepsop en wast u deze na het laten weken.

U kunt de kom ook in de vaatwasser wassen.

Na het reinigen, droog de kom goed af met een schone doek.

Binnendeksel afdichtingen

De deksels zijn uitgerust met rubberen afdichtingen.

Als u de deksels in de vaatwasser of met de hand wast, verwijdert u de afdichtingen door ze eraf te trekken.

Was de afdichtingen in warm zeepsop en droog ze af alvorens u ze terugplaatst.

PROBLEEMOPLOSSING

Als uw Super Cooker storing vertoont of niet werkt

- **Is de Super Cooker aangesloten op een geaard stopcontact?**

Sluit de stekker van de Super Cooker aan op een geaard stopcontact.

- **Is de zekering in het circuit naar de Super Cooker in orde?**

Indien u een stroomonderbrekingskast heeft, zorg er dan voor dat het circuit gesloten is. Haal de stekker van de cookprocessor uit het stopcontact en steek het er weer in.

- **Het deksel kan niet worden gesloten**

Controleer de positie van de afdichting

- **Foutberichten:**

- **E1:** Overbelasting van de motor – Trek de stekker van de Super Cooker uit het stopcontact en laat het een uur afkoelen. Daarna is het weer klaar voor gebruik.
- **E2:** Geen gewicht gedetecteerd of de weegschaalsensor is beschadigd. Contact the service center.
- **E3:** De mengkom is niet correct gepositioneerd of een motoraandrijving is beschadigd. Plaats de mengkom correct terug op de basis.
- **E5:** Geen water in de tank aanwezig. Voeg water toe.

Als u het probleem niet kunt oplossen:

Neem contact op met uw gebruikelijke wederverkoper voor de retour- of ruilvoorwaarden.

U hebt garantie op dit product van 2 jaar vanaf de aankoopdatum

Geïmporteerd
door:
DELTA
BP61071
67452 Mundolsheim
Frankrijk