

Hachoir à viande multifonction



Référence : DOP224
Version : 1.4
Langue : Français



Feel good moments

Notice d'utilisation

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

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

CONSIGNES DE SECURITE

LISEZ ATTENTIVEMENT TOUTES CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR TOUT BESOIN ULTERIEUR.

Une utilisation ou un usage incorrect peut causer des dommages à l'appareil et blesser l'utilisateur. Assurez-vous de suivre les instructions de sécurité suivantes. N'utilisez cet appareil que dans le but pour lequel il a été conçu, nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages dus à une utilisation incorrecte ou à une mauvaise manipulation.

1. Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que la tension électrique de votre domicile corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Branchez toujours votre appareil sur une prise murale reliée à la terre.
2. Pour vous protéger de tout danger électrique, n'immergez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché. Tenez-le hors de portée des enfants ou des personnes incompétentes.
4. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
5. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des

Notice d'utilisation

personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
(*)

6. N'utilisez pas l'appareil :

- si la prise ou le câble d'alimentation est endommagé(e)
- en cas de mauvais fonctionnement
- si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit
- s'il est tombé dans l'eau
- si vous l'avez laissé tomber

7. Gardez l'appareil à l'écart des sources de chaleur. Lorsque vous débranchez le câble, tirez-le toujours au niveau de la fiche, ne tirez pas sur le câble lui-même. N'enroulez pas le cordon autour de l'appareil et ne le tordez pas.

8. Toujours placer l'appareil sur une surface plane.

9. Ne jamais utiliser d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant, ils pourraient constituer un danger et un risque d'endommager l'appareil.

10. Des précautions devront être prises lors de la manipulation des couteaux affûtés, lorsqu'on vide le bol et lors du nettoyage.

11. Il y a des risques potentiels de blessures en cas de mauvaise utilisation.

12. Maintenir l'appareil toujours propre car il entre en contact avec de la nourriture.

13. En ce qui concerne les détails sur la façon de nettoyer les surfaces qui sont au contact des denrées alimentaires ou de l'huile, référez-vous au paragraphe "nettoyage" ci-après de la notice.

Notice d'utilisation

14. Concernant les instructions sur l'utilisation des accessoires, le temps d'utilisation et le choix des vitesses, référez-vous aux paragraphes ci-après de la notice.
15. Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
16. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
17. 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.
18. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
19. 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.
20. Accessoires, autres que ceux fournis avec l'appareil, doivent être accompagnés d'instructions en vue d'une utilisation en toute sécurité.
21. Cet appareil est destiné à être dans des applications domestiques et analogues, telles que :
 - Des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels
 - Des fermes

Notice d'utilisation

- Les clients dans les hôtels, les motels et tout autre type d'environnement résidentiel
- Des environnements du type chambres d'hôtes

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

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation: 220-240V~ 50-60Hz

Puissance: 400W

Temps d'utilisation maximum en continu (KB) : 15 minutes

DESCRIPTION

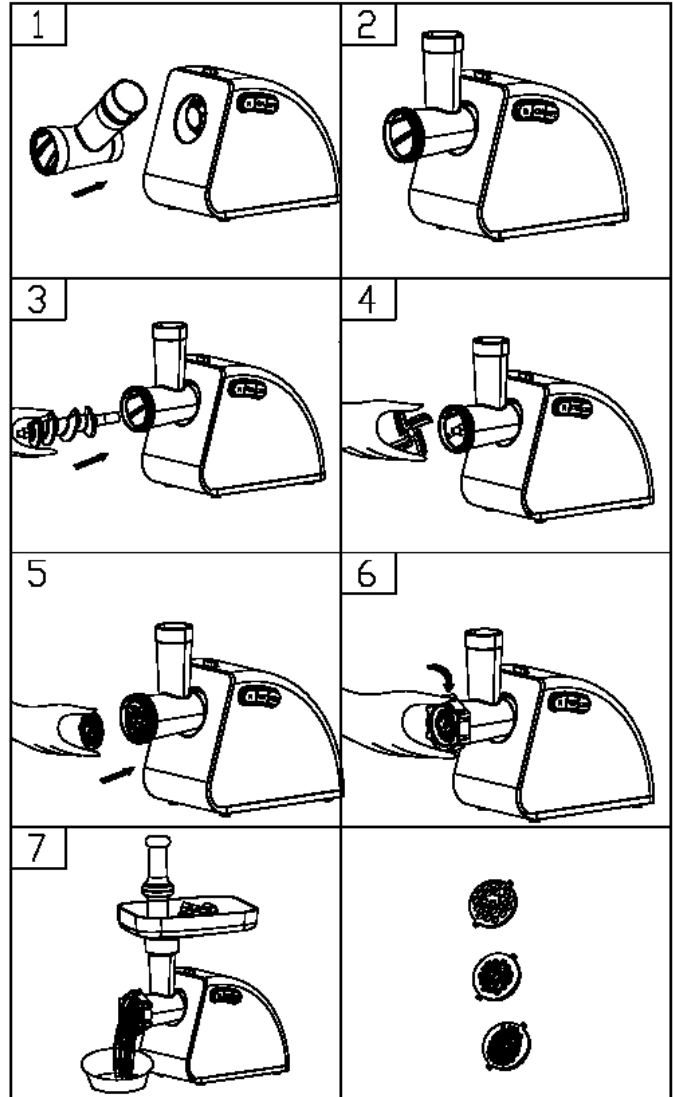


UTILISATION

- . Vérifiez que la tension indiquée sur l'étiquette signalétique correspond à la tension du secteur dans votre logement.
- . Lavez toutes les pièces (sauf le corps de l'appareil) dans l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation.

Notice d'utilisation

1. Maintenez l'entonnoir principal d'une main et insérez-le dans son logement puis tournez-le vers la gauche pour verrouiller en prenant soin de faire correspondre les encoches, puis appuyez sur le bouton éjecteur pour le déverrouiller (fig. 1 and 2).
2. Placez la vis sans fin dans son logement en la tournant légèrement jusqu'à ce qu'elle soit fixée dans le bloc moteur (fig.3).
3. Placez la lame sur l'embout de la vis sans fin en mettant la partie coupante vers l'arrière (fig.4). Si ce n'est pas mis correctement, la viande ne sera pas hachée.
4. Placez le disque de coupe souhaitée par-dessus la lame en faisant attention de bien le positionner grâce aux encoches prévues (fig.5).
5. Appuyez sur le centre du disque avec un doigt puis vissez la bague de fixation avec l'autre main (Fig.6). Ne serrez pas trop fort.
6. Fixez le plateau de remplissage sur l'entonnoir principal.
7. Placez l'appareil sur une surface stable.
8. Veillez à laisser circuler l'air autour du moteur quand l'appareil est en marche.



LIVOO

Feel good moments

Notice d'utilisation

POUR HACHER LA VIANDE

1. Coupez la viande en gros dés de sorte que les morceaux puissent s'engager facilement dans l'entonnoir (taille approx. 20 x 20 mm)
2. Branchez et mettez en marche en appuyant sur le bouton « ON ».
3. Engagez les morceaux dans l'entonnoir. Utilisez uniquement le poussoir (fig.7).
4. Après utilisation éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation.

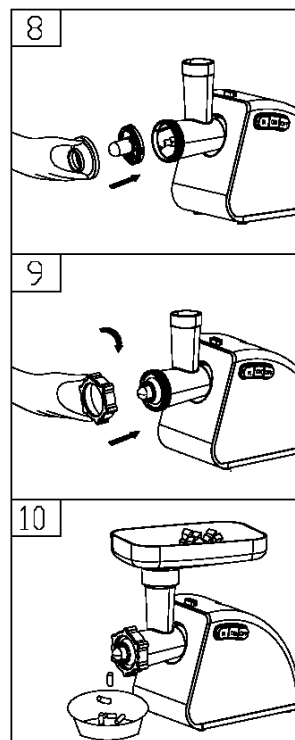
FONCTION REVERSE

1. En cas de blocage, éteignez l'appareil en appuyant sur l'interrupteur "OFF". Attendez au moins 1mn jusqu'à ce que le hachoir soit complètement à l'arrêt.
2. Ensuite, tournez l'interrupteur sur "REV", le couteau tournera dans le sens contraire et libèrera le morceau qui était coincé.
3. Si cela ne fonctionne toujours pas, éteignez l'appareil et démontez-le pour nettoyer.

POUR CONFECTIONNER DES KEBBES

Placez les pièces pour Kebbe sur la vis sans fin.
Et veillez à bien placer les encoches sur les côtés (fig.8).

Appuyez sur les pièces pour Kebbe avec un doigt.
Puis vissez la bague de fixation avec l'autre main.
Ne pas vissez trop fort. (fig.9 + fig.10).



LIVOO

Feel good moments

Notice d'utilisation

Confectionnez les Kebbes comme sur les dessins ci-dessous et faites les frire dans l'huile chaude.



EXEMPLES DE RECETTES:

POUR LA FARCE

- Viande de mouton 100g
- Huile d'olive 1 ½ de cuillerée à soupe
- Oignon (haché finement) 1 ½ de cuillerée à soupe
- Epices selon votre goût
- Sel selon votre goût
- Farine 1 ½ de cuillerée à soupe

1. Hachez la viande de mouton une ou deux fois.
2. Faites revenir l'oignon et ajoutez la viande hachée de mouton, toutes les épices, le sel et la farine.

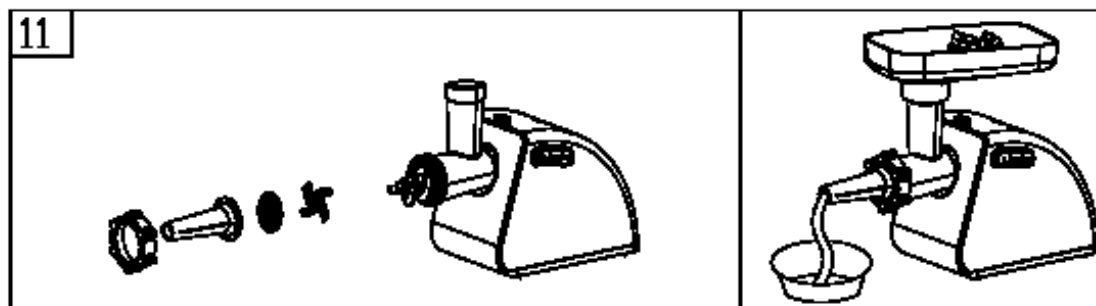
PARTIE EXTERIEURE DE LA BOULETTE

- Viande maigre 450g
- Farine 150 à 200g
- Epices selon votre goût
- Noix de muscade (râpée) 1
- Paprika selon votre goût
- Poivre selon votre goût

1. Hachez la viande 3 fois et mélanger tous les ingrédients dans un bol. Plus il y aura de viande et moins de farine, plus la consistance sera meilleure et aura meilleur goût.
2. Hachez le mélange 3 fois.
3. Démontez en inversant les étapes 5 à 3 pour enlever le disque et la lame.

POUR CONFECTIONNER DES SAUCISSES

Avant de commencer, assemblez les ustensiles pour saucisses comme indiqué ci-dessous (fig.11)



LIVOO

Feel good moments

Notice d'utilisation

1. Ne préparez jamais de saucisses trop épaisses pour éviter de saturer le boyau.
2. Note : trempez les boyaux pendant 10-15 minutes environ dans de l'eau tiède afin de le rendre élastique.
3. Branchez l'appareil et allumez-le en appuyez sur le bouton de marche « ON ».
4. Poussez les aliments dans l'entonnoir et retirez doucement le boyau de la douille au fur et à mesure du remplissage.
5. Tordez le boyau pour former les saucisses.

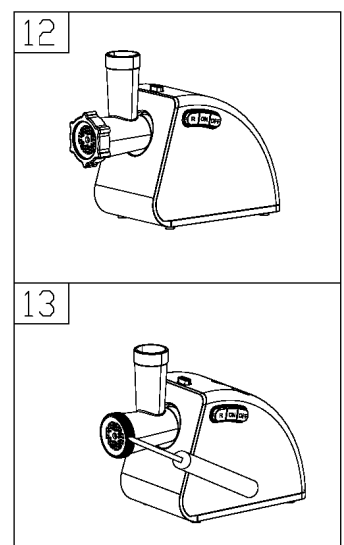
POUR CONFECTIONNER DES BISCUITS

Avant de commencer, assemblez les ustensiles pour biscuits selon les instructions précédemment indiquées.

1. Choisissez la forme de biscuit désirée et placez la préparation sur le plateau d'alimentation.
2. Branchez l'appareil et allumez-le en appuyez sur le bouton de marche « ON ».
3. Si nécessaire, enfoncez davantage la préparation avec le poussoir. N'utilisez pas vos doigts.
4. Tenez la pâte allongée à la sortie et coupez à la longueur désirée.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Assurez-vous que le moteur soit complètement arrêté.
2. Débranchez la prise.
3. Démontez en inversant les étapes illustrées de 6 à 1.
4. Si la bague de fixation ne s'enlève pas facilement avec les mains, utilisez des outils.
5. Pour retirer la lame facilement, placez un tournevis entre le disque et la tête comme illustré et soulevez délicatement (fig.12 + 13).
6. Retirez les résidus d'aliments. Lavez chaque partie dans l'eau chaude savonneuse.
7. N'immergez en aucun cas le bloc moteur dans l'eau, mais essuyez seulement l'extérieur avec un chiffon humide.
8. Ne placez pas les pièces au lave-vaisselle.
9. Une solution chlorée pourrait décolorer les surfaces en aluminium.
10. Les diluants ou de l'essence peuvent endommager la peinture de l'appareil.
11. Essuyez toutes les pièces avec un chiffon doux et enduisez légèrement les parties métalliques avec un chiffon humidifié à l'huile végétale ou avec de la graisse pour éviter qu'elles ne rouillent.



LIVOO

Feel good moments

Notice d'utilisation



Mise au rebut correcte de l'appareil (Équipement électrique et électronique)

(Applicable dans l'Union européenne et dans les autres pays d'Europe qui ont adopté des systèmes de collecte séparés)



La directive Européenne 2012/19/EU sur les Déchets des Équipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets ménagers.

Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de la collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur appareil.

LIVOO

Feel good moments

Notice d'utilisation



Pour en savoir plus :
www.quefairedemesdechets.fr

LIVOO
BP 61071
67452 Mundolsheim - FRANCE

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