

Robot pâtissier



Référence : DOP189
Version : 1.4
Langue : Français

Notice d'utilisation

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

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

INSTRUCTIONS GENERALES DE SECURITE

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

Une mauvaise utilisation de l'appareil peut l'endommager ou blesser l'utilisateur. Assurez-vous que vous utilisez l'appareil dans le but pour lequel il est conçu; nous refusons toutes responsabilités quant aux dégâts (aux dommages et intérêts) dus à une utilisation incorrecte ou une mauvaise manipulation.

1. Vérifiez que la tension du secteur correspond à celle indiquée sur l'appareil.
2. Les instructions de sécurité ne suffisent pas pour éliminer complètement le danger. Des mesures appropriées de prévention des accidents doivent toujours être employées.
3. 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.
4. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.

Notice d'utilisation

Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.

5. Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
6. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même, car vous seriez exposé à des composants dangereux ou à d'autres dangers liés au démontage du produit.
7. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur, placez-le dans un milieu sec, utilisez-le uniquement à des fins domestiques et conformément aux consignes indiquées dans le présent guide.
8. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé. Conservez-le hors de portée des enfants ou des personnes non compétentes.
9. 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 (*).
10. Placez cet appareil le plus près possible de la source d'alimentation, afin de pouvoir le débrancher rapidement et facilement.
11. Ne plongez jamais le socle de l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide pour quelque raison que ce soit. Ne le placez jamais dans un lave-vaisselle.
12. Toujours déconnecter le mélangeur de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage; Ne pas laisser les enfants utiliser le mélangeur sans surveillance

Notice d'utilisation

13. Ne déplacez jamais l'appareil en tirant le câble. Rassurez-vous que le câble n'est pas coincé. N'enroulez pas le câble autour de l'appareil et ne le tordez pas.
14. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
15. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Gardez les mains, les vêtements, les spatules et tous les autres ustensiles loin des batteurs lorsqu'ils fonctionnent, pour réduire le risque de lésions corporelles et/ou de dommages sur le batteur.
16. Il n'est pas destiné à être mis en marche au moyen d'une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
17. Conservez ce manuel avec l'appareil. Si l'appareil doit être utilisé par un tiers, ce manuel d'utilisation doit aussi lui être remis.
18. Pour éviter les électrocutions, n'utilisez pas cet appareil près de l'eau. Ne plongez pas les fils du secteur dans de l'eau ou un autre liquide.
19. Évitez de tordre ou de coincer les fils du secteur. Pour éviter tout risque de chute, ne laissez pas les fils du secteur traîner au bout d'une table ou sur un compteur.
20. Cet appareil ne doit pas être installé à proximité de flammes nues, de matières facilement inflammables (rideaux, textiles, etc.), d'un radiateur, d'un four ou d'une autre source de chaleur.
21. Avant l'utilisation, placez l'appareil sur une surface plane et horizontale.
22. L'appareil ne doit être utilisé que pour l'usage prévu.

Notice d'utilisation

23. Pendant l'utilisation, ne touchez pas les parties mobiles avec vos doigts.
24. Aucune responsabilité n'est acceptée pour tout dommage résultant d'une mauvaise utilisation ou du non-respect de nos instructions d'utilisation / remarques de sécurité.
25. Assurez-vous de régler le commutateur de vitesse sur 0 après chaque utilisation.
26. Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.
27. Ne retirez jamais le fouet mélangeur / le crochet à pétrir / batteur à œufs pendant que l'appareil est en cours d'utilisation.
28. Soyez prudent si du liquide chaud est dans le mélangeur car il peut être éjecté de l'appareil en raison d'un brusque dégagement de vapeur d'eau.
29. 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.
30. Maintenir l'appareil toujours propre car il entre en contact avec de la nourriture.
31. En ce qui concerne l'utilisation des accessoires, le temps d'utilisation et le réglage des vitesses, référez-vous aux paragraphes ci-après de la notice.
32. Il existe un risque potentiel de blessure en cas de mauvaise utilisation.

Notice d'utilisation

33. Les accessoires autres que ceux fournis avec l'appareil doivent être accompagnés d'instructions en vue d'une utilisation en toute sécurité.
34. Des précautions devront être prises lors de la manipulation des couteaux affûtés, lorsqu'on vide le bol et lors du nettoyage.
35. Cet appareil est destiné à être dans des applications domestiques et analogues, telles que:
- Des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels
 - des fermes
 - Les clients dans les hôtels, les motels et tout autre type d'environnement résidentiel
 - Des environnements du type chambres d'hôtes

(*)Electricien compétent et qualifié : le service après-vente du fabricant ou de l'importateur ou n'importe quelle personne qui est qualifiée, approuvée et compétente pour exécuter ce type de réparations afin d'éviter tout danger. Dans tous les cas vous devez retourner l'appareil à l'électricien.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

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

Puissance : **1000W**

KB :15 min pour les fonctions hacher et battre 1 cycle max / 10 min pour la fonction pétrir 1 cycle max / 4 min on 1 min off pour la fonction blender 10 cycles max

LIVOO

Feel good moments

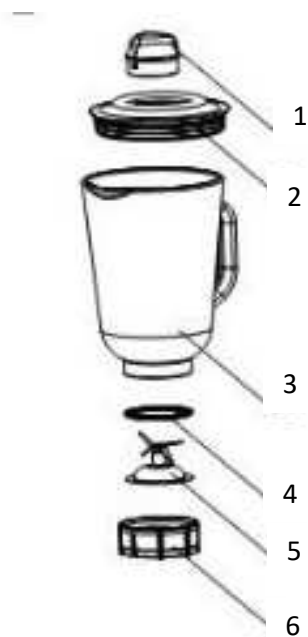
Notice d'utilisation

DESCRIPTION

1. Bouchon doseur
2. Couvercle du blender
3. Blender en verre
4. Bol
5. Couvercle du bol
6. Tête du mixeur
7. Bouton de verrouillage
8. Bouton variateur de vitesse
9. Base
10. Crochet de pétrissage
11. Batteur plat
12. Fouet
13. Cache de l'emplacement Blender
14. Emplacement hachoir

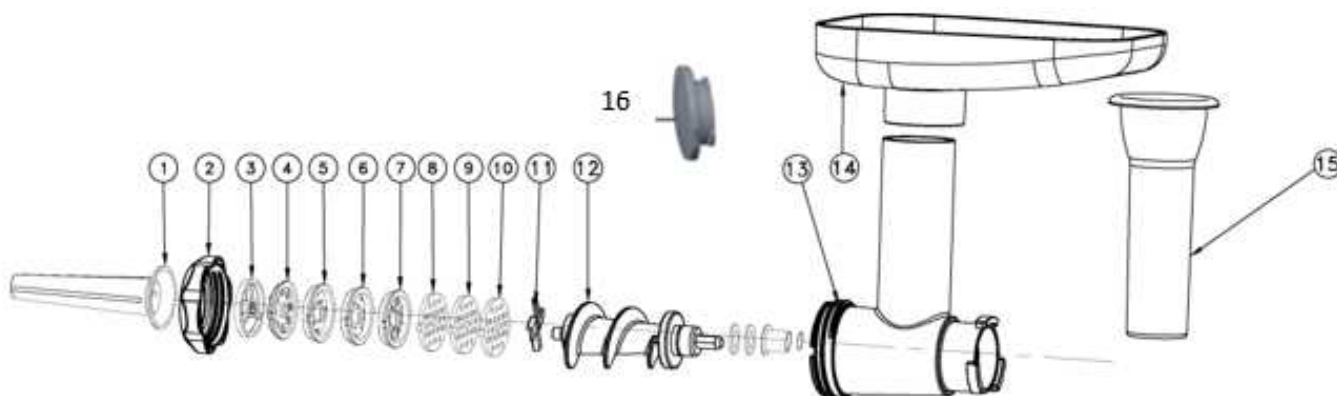


1. Bouchon doseur
2. couvercle
3. Blender
4. Joint en caoutchouc
5. Bloc lames
6. Base à visser



Notice d'utilisation

1. Entonnoir à saucisse	5. Disque Tagliatelle	9. Disque à trous moyens	13. Entonnoir principal
2. Bague de fixation	6. Disque Spaghettis fins	10. Disque à trous fins	14. Plateau de remplissage
3. Adaptateur à saucisses	6. Disque Spaghettis larges	10. Disque à trous fins	15. Poussoir
4. Disque à trous pour Macaroni	8. Disque à trous larges	12. Vis sans fin	16. Cache de l'emplacement du hachoir



UTILISATION

Avant la première utilisation :

Avant de monter ou de démonter l'appareil, assurez-vous qu'il soit débranché et que le bouton variateur de vitesse soit sur la position O, mettez-le sur une surface stable.

Nettoyez tous les accessoires, les couvercles, bol, le hachoir, le plateau de remplissage du hachoir, le blender avec de l'eau savonneuse, essuyez l'unité principale et la base avec un chiffon doux humide.

Mise en place et assemblage du bol et de ses accessoires :

Assurez-vous que l'appareil soit débranché.

1. Tournez le bouton de verrouillage (7) afin de déclencher l'élévation de la tête.

LIVOO
Feel good moments
Notice d'utilisation



2. Placez le bol contenant les ingrédients sur la base puis verrouillez-le dans le sens des aiguilles d'une montre
3. Insérez le crochet de pétrissage, le fouet ou le batteur plat dans l'orifice prévu et verrouillez dans le sens des aiguilles d'une montre



Mise en place et assemblage du blender :

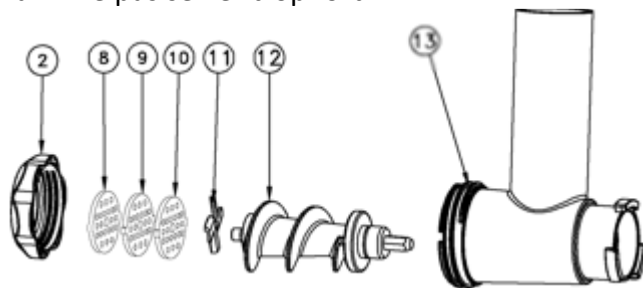
1. Assurez-vous que l'appareil soit débranché
2. Placez le blender sur le socle, verticalement sans le tourner. Procédez de même pour l'enlever.



Notice d'utilisation

Mise en place et assemblage du hachoir :

1. Avant la mise en place du hachoir assurez-vous que l'appareil est débranché et que le couvercle du blender soit bien en place.
2. Tournez le bouton de verrouillage afin d'abaisser la tête du robot.
3. Retirez le couvercle de sécurité du hachoir (16) en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
4. Pour assembler l'entonnoir principal (13) :
 - Introduisez la vis sans fin (12) dans l'entonnoir (partie la plus longue en premier).
 - Placez la lame (11) sur l'embout de la vis sans fin en positionnant la partie coupante vers l'arrière. Si elle n'est pas correctement fixée, la viande ne pourra pas être hachée.
 - Ajoutez le disque de coupe (8/9/10) de votre choix par-dessus en faisant attention de bien le fixer grâce aux encoches sur les côtés.
 - Appuyez sur le centre du disque avec un doigt puis visser la bague de fixation (2) avec l'autre main. Ne pas serrer trop fort.



- Placez l'entonnoir principal dans l'emplacement prévu sur l'avant du robot en l'orientant vers la droite puis pousser le bouton de verrouillage tout en tournant l'entonnoir dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.



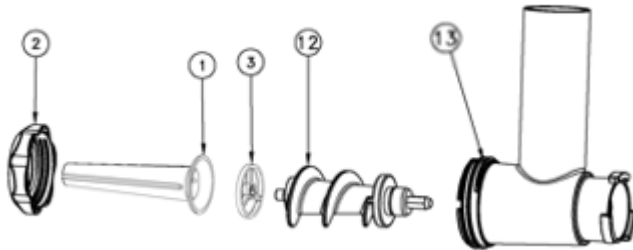
5. Placez le plateau (14) sur l'entonnoir (13) de sorte à ce qu'il soit au-dessus du bloc moteur

Mise en place et assemblage pour faire des saucisses :

1. Mettez en place l'adaptateur à saucisses (3) sur la vis sans fin.

Notice d'utilisation

2. Insérez l'entonnoir à saucisse(1) dans la bague de fixation (2).

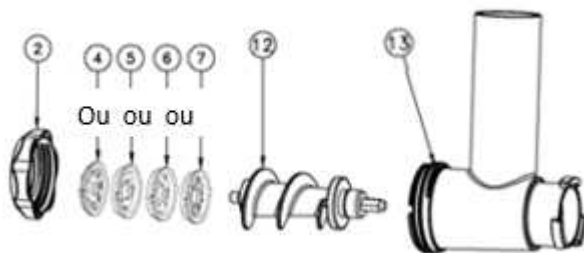


3. Tournez l'ensemble dans le sens des aiguilles d'une montre. Ensuite procédez de la même façon que les points 5 et 6 de la description ci-dessus.

Notez : Assemblez d'abord la lame et l'un des disques perforés comme décrit sous "mise en place et assemblage du hachoir » si vous voulez hacher de la viande et faire des saucisses en une seule opération. Puis vissez la bague de fixation.

Mise en place et assemblage pour faire des pâtes :

1. Procédez de la même façon que dans la rubrique "mise en place et assemblage du hachoir » mais en sélectionnant l'un des disques spécial pâtes (4 ou 5 ou 6 ou 7).
2. Assemblez le disque choisi avec la vis sans fin. Vissez la bague de fixation.



Ensuite procédez de la même façon que les points 5 et 6 de la description ci-dessus

UTILISATION DE L'APPAREIL

Utilisation de la fonction de pétrissage :

1. Pour mélanger et pétrir avec l'accessoire crochet :

- Suggestion de la quantité à pétrir et ration à respecter : farine 1000g et eau 720g.
- Lorsque vous remplissez le bol assurez-vous de ne pas dépasser la quantité maximum de 1500g.
- Le crochet à pétrir ou le batteur plat peuvent être utilisés.

Notice d'utilisation

- Choisissez la vitesse 1 et mélangez 10 secondes puis la vitesse 2 et mélangez 10 secondes, pour finir utilisez la vitesse 3 pendant 3 min.

Le temps maximum d'utilisation en continu ne doit pas excéder 10 minutes. Attendez 20 minutes après ce délai afin que l'appareil refroidisse.

Quantité maximum de farine à utiliser : 1.5kg

2. Battre les blancs en neige ou la crème fouettée :

- Mettez le fouet en place
- Réglez le sélecteur de la vitesse 4 à la vitesse 6 et battez les blancs en neige pendant 5 minutes sans arrêt, suivant la taille des œufs vous obtiendrez la bonne texture plus ou moins rapidement.
- Quantité d'œufs maximum : 24
- Pour monter la crème, battez 250ml en utilisant les vitesses 4 à 6 pendant 5 minutes. suivant la quantité de crème vous obtiendrez plus ou moins rapidement de la crème fouettée.
- Lorsque vous remplissez le bol, ne dépasser pas la quantité maximum autorisée (voir graduations sur le bol).

Le temps maximum d'utilisation en continu ne doit pas excéder 15 minutes. Attendez 15 minutes après ce délai afin que l'appareil refroidisse.

CONSEILS:

- Commencez toujours le mixage à vitesse lente puis augmentez petit à petit jusqu'à la vitesse recommandée (voir ci-dessus).

Utilisation de la fonction blender :

- Placez les fruits ou légumes avec un peu d'eau dans le bol du blender afin de les mixer.

Note : Epluchez et découper tous les fruits et légumes en cubes avant de les mettre dans le bol. Retirez les noyaux et gros pépins.

- Pour obtenir un meilleur résultat, ne pas placer trop d'aliments dans le bol en une seule fois.
- Soyez prudent lors du mélange avec des liquides chauds. Evitez d'incorporer du liquide très chaud ou bouillant.
- Quand vous mixez des aliments solides et liquides, placez d'abord un peu de liquide dans le bol et ajouter ensuite les aliments à mixer. Rajouter de l'eau au fur et à mesure par l'ouverture du couvercle.
- Assemblez votre appareil selon les indications ci-dessus.
- Utilisez la vitesse 5 - 6 pour mixer, pour piler de la glace utilisez le mode pulse.
- Après utilisation éteignez l'appareil et débranchez-le.

Le temps maximum d'utilisation en continu ne doit pas excéder 4 minutes.

Quantité maximum dans le blender : 1.5L

Pour hacher ou réaliser des pâtes avec le hachoir:

- Assemblez votre appareil selon les indications ci-dessus en utilisant le disque de coupe de votre choix.
- Coupez la viande en petits morceaux de façon à ce qu'elle passe facilement dans le conduit du hachoir.
- Mettez votre viande dans le plateau de remplissage (ou votre préparation pour réaliser des pâtes).

Notice d'utilisation

- Vous pouvez utiliser le poussoir pour faciliter le passage de la viande dans le hachoir.
- Utilisez seulement la vitesse 6.
- Ensuite, vous pouvez aussi utiliser les accessoires adéquats si vous voulez réaliser des saucisses ou des pâtes (voir indications montage ci-dessus).
- Après utilisation, éteignez l'appareil et débranchez-le .

Note :

Saucisses :

- Ne pas préparer des saucisses trop épaisses pour éviter de saturer le boyau
- Trempez le boyau pendant 10-15 minutes environ dans de l'eau tiède afin de le rendre élastique
- Poussez la viande hachée dans le hachoir et retirez doucement le boyau de la douille au fur et à mesure du remplissage, tordre le boyau pour former les saucisses.

Pâtes :

- La pâte doit être uniformément pétrie, légèrement humide et granuleuse. La pâte doit avoir une consistance ni trop sèche, ni trop humide.
- La pâte est trop sèche si elle a une consistance poudreuse. Ajoutez plus de liquide (eau ou jus de légumes) petit à petit jusqu'à ce que la pâte ait pris une consistance correcte. La pâte est trop humide si de gros morceaux de pâte restent collés à la spirale de pétrissage. Ajoutez de la farine jusqu'à ce que la pâte ait une consistance correcte.
- Si vous ajoutez un peu d'huile d'olive à la pâte, elle glissera mieux et adhèrera moins aux pièces composant la machine
- Saupoudrer de la farine sur vos pâtes directement à leur sortie de l'orifice et déposez-les séparément sur une surface farinée lisse à sécher. Cela permettra d'éviter que les pâtes collent entre elles.
- Les pâtes fraîches peuvent être conservées environ 1-2 jour au réfrigérateur et au congélateur. Pour empêcher les pâtes de coller, vous pouvez les mettre à sécher pendant environ 1-2 heures avant de les mettre au réfrigérateur ou au congélateur.

Le temps maximum d'utilisation en continu pour la fonction hachage ne doit pas excéder 15 minutes.

Le temps maximum d'utilisation en continu pour réaliser des pâtes ne doit pas excéder 10 minutes.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant le nettoyage des accessoires mettre le bouton en position 0 et débrancher l'appareil.
- Laissez également refroidir l'appareil.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau.
- Ne pas utiliser de brosse ou autre objet abrasif et ne pas utiliser de détergent abrasif.
- Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide et essuyez-le.
- Nettoyage des accessoires : le crochet de pétrissage, le batteur plat, le fouet, l'entonnoir à saucisses, le plateau de remplissage, les disques de coupe ou les disques pour réaliser les pâtes, le bloc lame et la bague de fixation peuvent être nettoyés à l'eau chaude, l'usage du lave-vaisselle est interdit.

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 Électriques et Électroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets ménagers.

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

Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de la collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur appareil.



Pour en savoir plus :

www.quefairedemesdechets.fr

LIVOO

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