

LIVOO
Feel good moments
Instruction manual

Robot pâtissier



Reference: DOP236
Version: 1.4
Language: English



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 ne doit pas être utilisé par des enfants.
Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
4. Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
5. 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

Notice d'utilisation

l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où ils en comprennent bien les dangers potentiels.

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.
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.

Notice d'utilisation

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.
23. Pendant l'utilisation, ne touchez pas les parties mobiles avec vos doigts.

Notice d'utilisation

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. Il faut faire attention lorsqu'un liquide chaud est versé dans le robot ou dans le mélangeur, car le liquide peut être renvoyé hors de l'appareil en raison de brusques projections.
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. Il existe un risque potentiel de blessure en cas de mauvaise utilisation.
32. 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.

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 doivent être prises lors de la manipulation de lames tranchantes, 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

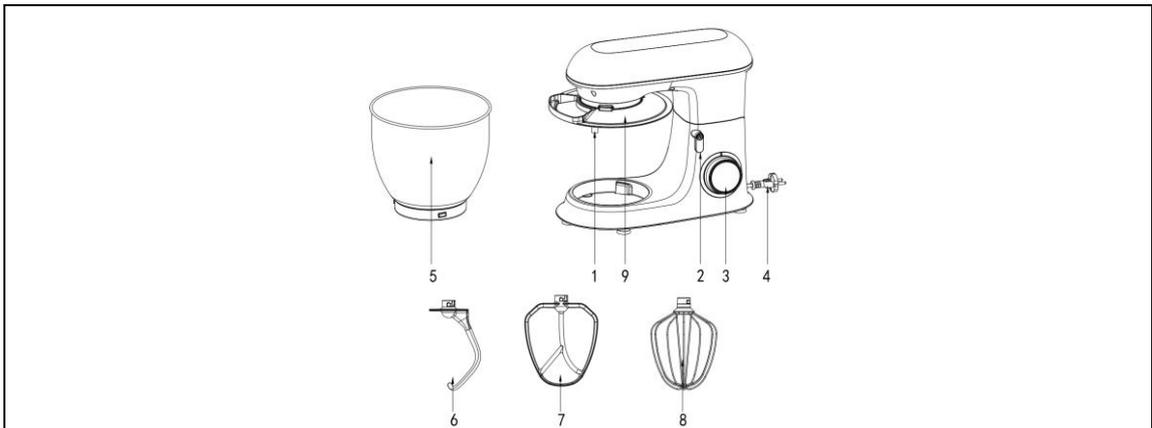
Voltage : 220-240V~ 50-60Hz

Puissance : 1000W

KB : fonction mixer: 5 min / fonction pétrir: 10min one cycle / fonction battre/ mélanger : 15min one cycle

DESCRIPTION

Notice d'utilisation



Composants et accessoires

1	Axe	6	Crochet de pétrissage
2	Bouton de verrouillage	7	Batteur plat
3	Bouton variateur de vitesse	8	Fouet
4	Câble d'alimentation	9	Couvercle transparent du bol
5	Bol		

Première utilisation

Avant de monter ou démonter l'appareil, vérifiez que l'appareil est débranché et posez le sur une surface plane. Nettoyez tous les accessoires, le couvercle et le bol avec de l'eau savonneuse, essuyez l'unité principale et la base avec un chiffon doux humide.

UTILISATION DE L'APPAREIL

Robot multifonction pour réaliser vos préparations sucrées et salées, bol en acier inoxydable d'une capacité de 6,5 L, 6 variations de vitesse, 3 outils : fouet métallique, batteur plat, crochet de pétrissage. Pour pétrir, battre et mélanger vos pâtes à tarte, à crêpe, à pizza, blanc en neige, crèmes chantilly, pains, gâteaux et entremets.

1. Afin de lever la tête de l'appareil, pressez le bouton de verrouillage vers le haut. Simultanément maintenez votre main sur la tête afin d'éviter une montée trop rapide. (FIG1)
2. Insérez le couvercle transparent dans l'axe et fixez-le en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. (FIG2)
3. Mettez en place le bol et verrouillez-le en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (FIG3)
4. Positionnez le crochet de pétrissage, le fouet ou le batteur plat dans l'axe et fixez le en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. (FIG4&FIG5)
5. A présent, ajoutez vos ingrédients. Ne remplissez pas trop le bol. La quantité d'ingrédients ne doit pas dépasser 1.5KG.
6. Repositionnez la tête de l'appareil en utilisant le bouton de verrouillage. (FIG6)
7. Connectez votre appareil à une prise de courant.
8. Démarrez l'appareil en sélectionnant une vitesse de 1 à 6.
9. Pour utiliser la fonction pulse (mixer à intervalles courts), positionnez le bouton de vitesse sur PULSE. Relâchez pour stopper cette fonction.

Notice d'utilisation

10. Après avoir mixé/pétri, positionnez le bouton de vitesse sur "0" quand la pâte est prête.
11. Débranchez l'appareil.
12. Levez la tête de l'appareil en utilisant le bouton de verrouillage. (FIG6)
13. Vous pouvez vider votre bol.
14. A present, le bol peut être retiré.



FIG1



FIG2



FIG3

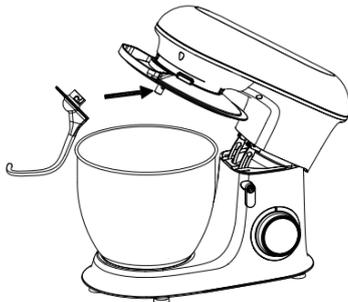


FIG4



FIG5



FIG6

Ajustements des vitesses et accessoires valables pour une quantité inférieure à 1.5KG

Utilisation	Visuel	Vitesses	Durée	Quantité maximum	Commentaires
Crochet de pétrissage		1-3	3-5	1 Kg de farine 538g d'eau	Vitesse 1 pour 30 secondes, puis vitesse 2 pendant 30 secondes, vitesse 3 pendant 2 minutes Après une utilisation continue, laissez l'appareil reposer 10 minutes
Batteur plat		2-4	3-10	660g de farine 840g d'eau	Vitesse 2 pendant 20 secondes et vitesse 4 pour 2 minutes 40 secondes
Fouet		6	3-10	3 blancs d'œufs	Vitesse 5 ou 6 pendant 3 minutes au moins

Notice d'utilisation

Dépannage

NO.	Problèmes	Solution
1	L'appareil ne fonctionne pas	·Vérifiez que la prise est bien positionnée ·Vérifiez que le bouton de verrouillage soit en place ·Vérifiez que l'appareil n'a pas fonctionné pendant 6 à 10 minutes, si tel est le cas, laissez le reposer.
2	Noise in the mixing bowl when working (the accessory scraped the bowl)	·Vérifiez que le bol est bien positionné ·Vérifiez que l'accessoire est bien positionné
3	Le couvercle du bol ne couvre pas correctement le bol	·Vérifiez que le couvercle est bien positionné sur l'axe. ·vérifiez que le couvercle est verrouillé correctement
4	L'appareil ne fonctionne pas à certaines vitesses	·Faites tourner le bouton de vitesse plusieurs fois et
5	Mouvements de l'appareil quand il fonctionne	·Vérifiez que les pieds sont encore en place ·Vérifiez que l'appareil est positionné sur une surface plane
6	Le bouton de verrouillage ne remet pas en place après avoir mis le bol en place	· Vérifiez que la prise est bien positionnée · Vérifiez que le bol est bien positionné

Pour mixer ou pétrir :

1. Proportion farine/eau (liquide en général) conseillé 5 : 3
2. Utilisez le crochet de pétrissage ou le batteur.
3. Utilisez la vitesse 1 pendant 10 secondes, la vitesse 2 pendant 10 secondes puis la vitesse 3 pendant 3 minutes.
4. Lorsque vous remplissez le bol veillez à ne pas dépasser la quantité maximum indiquée.
5. La quantité maximum de farine que vous pouvez utiliser est de 1500g.
6. Lorsque le mélange est terminé, tournez le sélecteur de vitesse sur 0 et débranchez l'appareil.

Le temps maximum d'utilisation pour la fonction mixer ne doit pas dépasser 5 minutes

Le temps maximum d'utilisation pour la fonction pétrir ne doit pas dépasser 10 minutes

Fouettez les œufs ou la crème :

1. Utilisez le fouet.
2. Passez de la vitesse 4 à 6 sans arrêter, pour battre les blancs en neige, pendant 5 minutes minimum selon la taille des œufs.
3. Passez de la vitesse 4 à 6 sans arrêter pour battre 250 ml de crème en chantilly pendant 5 minutes.
4. Lorsque vous remplissez le bol veillez à ne pas dépasser la quantité maximum indiquée.
5. Lorsque le mélange est terminé, tournez le sélecteur de vitesse sur 0 et débranchez l'appareil.

Le temps maximum d'utilisation ne doit pas dépasser 15 minutes

Notice d'utilisation

Mélanger/mixer des milkshakes, cocktails ou autres boissons :

1. Utilisez le batteur.
2. Mixez les ingrédients selon la recette choisie, passez de la vitesse 1 à 6 progressivement pendant 5 minutes.

Le temps maximum d'utilisation ne doit pas dépasser 15 minutes

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débrancher l'appareil et attendez qu'il soit totalement refroidi avant de le nettoyer.

Attention : cet appareil ne doit pas être immergé dans l'eau ou tout autre liquide.

- Vous pouvez nettoyer le bol, les accessoires, le couvercle anti projection dans de l'eau chaude savonneuse. Puis rincez-les et séchez-les.
- Essuyez l'extérieur de votre appareil avec un chiffon humide puis séchez-le.
- Lave-vaisselle interdit



**Correct disposal of the unit
(Electrical and Electronic Equipment)**

(Applicable in the European Union and the rest of Europe that have adopted separate collection systems countries)



The European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal household waste stream.

Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment.

The symbol of the crossed out dustbin is marked on all products to remind the obligations of separate collection.

Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their product.



LIVOO

BP 61071

67452 Mundolsheim-FRANCE



Notice d'utilisation

- Photo no contractual
- Worried about the quality of his products the manufacturer reserves the right to make modifications without advance notice