

LIVOO
Feel good moments
Notice d'utilisation

Appareil à soupe



Référence : DOP229
Version : 1.5
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.

CONSIGNE 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. 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.
2. N'utilisez pas l'appareil avec un cordon endommagé, s'il est défaillant ou s'il a été endommagé de quelque façon que ce soit.
3. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
(*)
4. Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail, et évitez qu'il n'entre en contact avec des surfaces chaudes (plaques de cuisson, etc.).

Notice d'utilisation

5. L'appareil ne doit pas être immergé. Ne le mettez jamais au lave-vaisselle.
6. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
7. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé près d'enfants ou de personnes invalides.
8. Gardez l'appareil à l'écart des sources de chaleur comme le gaz ou un four chaud.
9. Ne l'utilisez pas à l'extérieur (usage intérieur uniquement).
10. Ne toucher pas les lames et n'insérer pas d'objets (des couteaux, des fourchettes, des cuillères etc) dans le bol tandis que l'appareil fonctionne. Une spatule peut être utilisée quand le produit ne fonctionne pas, ce qui évite le risque de blessures.
11. Pour éviter toutes blessures, cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes qui ne connaissent pas ces instructions.
12. N'utilisez jamais l'appareil quand le bol est vide et n'enlever pas le couvercle du bol avant que les lames ne soient complètement arrêtées.
13. Cet appareil est conçu pour trancher les petites quantités de nourriture, le bol ne doit en aucun cas être trop rempli.
14. Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Tenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
15. Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, si elles sont surveillées, si elles ont reçu les instructions sur

Notice d'utilisation

l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles ont conscience des dangers encourus.

16. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
17. Ne laissez jamais sans surveillance lorsqu'il n'est pas utilisé.
18. 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.
19. 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
20. Débranchez toujours l'appareil de la prise s'il est laissé sans surveillance et avant l'assemblage, le démontage ou le nettoyage.
21. 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.
22. 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.
23. Maintenir l'appareil toujours propre car il entre en contact avec de la nourriture.
24. Il existe un risque de blessure en cas de mauvaise utilisation.

Notice d'utilisation

25. Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des lames aiguisées lorsqu'on vide le bol et lors du nettoyage.
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. Accessoires, autres que ceux fournis avec l'appareil, doivent être accompagnés d'instructions en vue d'une utilisation en toute sécurité.
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. Les surfaces chaudes des éléments peuvent conserver une chaleur résiduelle après utilisation.
30. N'utiliser pas l'appareil si les lames sont endommagées.
31. L'appareil ne doit être utilisé qu'avec le socle qui lui est associé.
32. Mise en garde : évitez tout débordement sur le connecteur.
33. **ATTENTION** : Être sûr que la bouilloire soit éteinte avant de l'enlever de son support
34. Cet appareil est destiné à être dans des applications domestiques et analogues, telles que:
 - Des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels
 - des fermes
 - Les clients dans les hôtels, les motels et tout autre type d'environnement résidentiel

Notice d'utilisation

- **Des environnements du type chambres d'hôtes**

(*)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.

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

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

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

Puissance : moteur : 300W / Elément chauffant : 900W

Capacité : 1.7L

Temps d'utilisation fonction de chauffe et mélange avec lait: 3 minutes arrêt 1 minute, total 10 cycles maximum.

Temps d'utilisation fonction de mixage : En respectant la capacité maximale, le rapport entre la quantité de carottes et d'eau est de 2 mesures pour 3, le travail dure 3 minutes, et l'arrêt 1 minute, total 10 cycles.



ATTENTION SURFACES TRES CHAUDES.

Les surfaces peuvent être très chaudes lorsque l'appareil fonctionne.

Sans liquide dans le réservoir l'appareil se met en mode défaut. Ajoutez du liquide jusqu'au niveau 'min' avant de brancher l'appareil.

Notice d'utilisation

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



Ecran de contrôle



Avant la première utilisation :

Assurez-vous que l'appareil n'est pas branché.
Le nettoyer avec un chiffon humide.

Notice d'utilisation

UTILISATION

Cet appareil ne peut pas être utilisé pour faire de la glace pilée ou pour chauffer le lait.

L'eau ne doit pas dépasser le niveau inférieur ou supérieur indiqué à l'intérieur du récipient en métal. Ne pas pendre le bloc moteur par la poignée lorsque celui-ci est rempli d'une préparation : risque de renversement.

N'utilisez pas le bol comme récipient de conservation (congélation ou autres)

N'utilisez pas d'ingrédients congelés pour vos préparations ou sinon décongelez-les avant utilisation

Veillez toujours à ce que les ingrédients soient hachés, pelés, tranchés ou coupés en petits morceaux de 2 à 3 cm.

Préparation d'une soupe :

1. Assurez-vous que l'appareil soit éteint et débranché.
2. Positionnez-le sur une surface plane résistante à la chaleur.
3. Retirez le couvercle. Attention de ne pas toucher les lames.
4. Passez une fine couche d'huile de cuisson au fond du bol. Cela permettra d'éviter que les ingrédients n'attachent.

Coupez tous les ingrédients en cubes d'environ 2 à 3 cm et placez-les dans le bol avec un bouillon.

5. Placez le couvercle sur le bol du blender. Le couvercle doit être placé de manière à ce que le symbole du cadenas ouvert soit dans l'alignement de la flèche de la poignée. Appuyez sur le couvercle et faites-le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le symbole du cadenas fermé soit aligné avec la flèche de la poignée. Placez le doseur dans l'ouverture du couvercle et verrouillez-le en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
6. Branchez l'appareil. Placez le bol sur la base moteur et appuyez jusqu'à ce que vous entendiez un bip.
7. Appuyez sur ON/OFF du panneau de contrôle. Vous entendrez alors un bip, la LED ON/OFF s'allumera et la LED des autres boutons du panneau de contrôle clignotera.

Appuyez sur le bouton du panneau de contrôle de la fonction souhaitée pour préparer les ingrédients.

Le voyant de la fonction sélectionnée clignote et tous les autres voyants s'éteignent.

8. Une fois la cuisson terminée, assurez-vous que le programme sélectionné est terminé, puis éteignez et débranchez l'appareil.
9. Retirez le couvercle avec précaution et versez votre préparation dans un récipient. Laissez le refroidir avant de refaire de la soupe.

Avvertissements :

- Un léger brunissement du fond de l'appareil peut apparaître à la fin de la cuisson. Ce phénomène est tout à fait normal et peut être éliminé lors du nettoyage.
- L'appareil n'est pas conçu pour réchauffer de la soupe.
- Le bol et le couvercle deviennent très chauds pendant l'utilisation ; faites toujours attention lorsque vous touchez ces éléments et utilisez la poignée pour déplacer le bol.

Programme Soupe veloutée (lisse) :



1. Pour préparer une soupe veloutée l'appareil à soupe chauffe et mélange automatiquement les ingrédients selon un programme préétabli.
2. Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton "ON/OFF" ; les voyants lumineux s'allument.

Notice d'utilisation

3. Appuyez sur le bouton  pour sélectionner le programme "**Soupe veloutée**".
4. Le programme dure environ 20 minutes.
5. Pour les dernières minutes du programme "**Soupe veloutée**", le programme mélange les ingrédients afin d'obtenir une consistance lisse.

Programme soupe épaisse :



1. Lors de la préparation d'une soupe avec des morceaux, l'appareil chauffe automatiquement les ingrédients selon un programme préétabli.
2. Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton "ON/OFF" ; les voyants lumineux s'allument.
3. Appuyez sur la touche "  " pour sélectionner le programme " **soupe épaisse** ".
4. Il fonctionnera pendant environ 30 minutes.
5. Une fois le programme terminé, l'appareil émet un bip sonore pour indiquer que le programme est terminé.
6. Il peut être nécessaire de mélanger la soupe pour obtenir la consistance requise, afin de l'uniformiser.

Programme mélange (mixeur/nettoyeur)



L'appareil peut également être utilisé pour mélanger des ingrédients grâce au programme Mélange (mixeur/nettoyeur). Lorsque vous utilisez ce programme, la fonction de chauffe ne fonctionne pas, ce qui permet de mélanger les ingrédients pour faire des smoothies et des vinaigrettes. Elle peut également être utilisée pour obtenir la consistance souhaitée après que d'autres programmes pré-réglés aient été utilisés. Il s'arrête au bout de trois minutes.

Remarque :

- Ne pas mélanger les ingrédients secs et ne pas utiliser le programme mélange (mixeur/nettoyeur) pendant plus d'un cycle complet sans laisser l'appareil refroidir suffisamment.
- Ne retirez pas le couvercle lorsque la machine à soupe est en fonctionnement.

Programme « chauffer » :



Cette fonction est utilisée pour réchauffer les aliments précuits. Le contenu est mélangé et chauffé en alternance.

Le processus se termine automatiquement après environ 10 minutes.

1. Ajoutez la soupe dans le bol. Ne remplissez pas le bol au-delà de la marque "MAX 1,2 L".
2. Placez le couvercle avec le doseur sur le bol et verrouillez-le.
3. Branchez l'appareil. Vous entendrez alors un signal sonore.
4. Appuyez sur le bouton ON/OFF du panneau de commande. Un bip retentit alors et les voyants des boutons du panneau de contrôle clignotent.

5. Appuyez sur le bouton  du panneau de contrôle pour lancer le processus. Après un bip la

Notice d'utilisation

LED de la fonction sélectionnée clignote.

6. Le contenu sera mélangé et chauffé par alternance. Une fois le processus terminé, 10 bips se font entendre et les LED de la rangée inférieure du panneau de contrôle clignent.

Programme Pulse



1. Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton "ON/OFF" ; les voyants lumineux s'allument.
2. Maintenez la touche "" enfoncée pour mélanger. Ne dépassez pas 30 secondes par appui.

Conseils

N'utilisez pas l'appareil sans que le couvercle soit bien fixé.

N'ajoutez pas d'ingrédients congelés dans l'appareil. Tous les ingrédients doivent être à température ambiante avant d'être utilisés.

Toutes les viandes ou poissons doivent être précuits.

N'ajoutez pas les ingrédients après les avoir mélangés si la fonction "soupe veloutée" et la fonction "soupe morceaux" sont requises, car cela endommagerait la plaque chauffante.

Si l'alarme retentit, débranchez l'appareil, nettoyez le capteur de débordement et réduisez la quantité d'ingrédients avant de réessayer.

Filtre inox :

Le filtre est utilisé pour préparer des soupes à double consistance : d'une part, les ingrédients à l'intérieur du filtre sont de la purée et d'autre part, les ingrédients à l'extérieur du filtre ne sont pas mélangés. Cela signifie, par exemple, que vous pouvez faire des soupes qui sont lisses mais qui contiennent encore quelques morceaux de légumes et de viande.

1. Insérez le filtre en acier inoxydable dans le bol. Placez-le au centre du bloc lame.
2. Le filtre a un côté plus fin et un côté plus grossier. La façon dont il est inséré déterminera la taille des grumeaux qui se retrouveront dans la soupe.
3. Hachez les ingrédients en morceaux d'environ 1 cm et les mettre dans le bol. Placez les ingrédients de manière à ce que certains se trouvent à l'intérieur du filtre en acier inoxydable et d'autres à l'extérieur.
4. Suivez les étapes du paragraphe « préparation d'une soupe » ci-dessus.
5. Débranchez l'appareil.
6. Retirez le filtre en acier inoxydable du bol et remuez le contenu avec une longue cuillère pour vous assurer que les morceaux sont bien répartis.
7. Versez le contenu du bol dans un récipient.

Cuisson vapeur et /ou Ebullition :



Cette fonction permet de cuire les ingrédients, sans les mélanger. Elle convient également pour faire bouillir les œufs. Le processus de cuisson se termine automatiquement après environ 15 minutes (minuterie réglable de 0 à 30 minutes).

1. Remplissez le bol avec de l'eau jusqu'à la marque "MIN 0,3 L".

Notice d'utilisation

2. Insérez le panier à œufs (après y avoir placés les œufs) ou le panier vapeur avec vos ingrédients dans le bol. (Percez soigneusement les œufs dans le fond pour éviter qu'ils ne se fissent pendant la cuisson)
3. Placez le couvercle avec le doseur sur le bol et verrouillez-le.
4. Branchez l'appareil. Vous entendrez alors un bip.
5. Appuyez sur le bouton ON/OFF du panneau de commande. Un bip retentit et les boutons du panneau de contrôle clignotent.
6. Appuyez sur le bouton "  " du panneau de contrôle pour démarrer le processus.

Note : Nous recommandons d'arrêter manuellement le processus de cuisson pour obtenir la cuisson souhaitée des œufs. Pour ce faire, appuyez sur le bouton ON/OFF du panneau de commande après 10 minutes pour les œufs à la coque. Ou bien, attendez que la fonction de cuisson se termine automatiquement après 15 minutes pour les œufs durs.

7. Éteignez l'appareil et retirez le couvercle avec précaution.
8. Retirez le panier à œufs (ou le panier vapeur) et rincez les œufs à l'eau froide.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Note :

N'enlevez jamais le bloc moteur avant l'arrêt complet de l'appareil. Si vous soulevez le couvercle pendant le fonctionnement de l'appareil, il se coupera automatiquement.

1. Débranchez l'appareil avant de l'assembler, de le dissocier ou de le nettoyer.
2. L'intérieur du récipient peut être nettoyé avec un peu d'eau savonneuse.
3. Passez la lame, le filtre, le panier à œufs de l'appareil sous l'eau chaude avec précaution.
4. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux.
5. Ne pas porter de vêtements humides pendant l'utilisation de l'appareil.
6. Ne pas utiliser d'objets ou de liquides abrasifs.
7. Ne jamais immerger la base de l'appareil dans l'eau
8. Lave-vaisselle interdit.

Le programme Mélange/Pulse peut être utilisé pour éliminer toute trace tenace. Pour ce faire, ajoutez 1200 ml d'eau chaude avec une petite quantité de détergent doux dans le bol

Pour les taches tenaces, il est recommandé de mettre de l'eau chaude dans l'appareil et d'attendre environ 10-15 minutes avant d'utiliser le programme " Mélanger ".

Problèmes	Causes	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il n'est pas branché 2. le bol est mal enclenché sur la base 3. Le couvercle est mal fixé sur le bol 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Branchez l'appareil 2. Mettez bien en place le bol 3. Bien fixer le couvercle sur le bol
Toutes les LEDS clignotent et un bip de fait entendre	<ol style="list-style-type: none"> 1. La protection anti surchauffe s'est enclenchée 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Débranchez l'appareil et laissez le refroidir

Notice d'utilisation

	<ol style="list-style-type: none"> Les points de contacts du bol ou de la base moteur sont humides Il n'y a pas de liquide dans le réservoir 	<ol style="list-style-type: none"> Débranchez l'appareil et laissez le sécher Ajoutez du liquide dans le réservoir jusqu'au niveau 'min'
Les ingrédients ont brûlé	Le bol n'a pas été bien nettoyé avant utilisation	Le bol doit être nettoyé entre chaque utilisation et cycle de cuisson
Les ingrédients ne sont pas correctement cuits	<ol style="list-style-type: none"> Il y a trop d'ingrédients dans le bol Certains ingrédients demandent plus de cuisson 	<ol style="list-style-type: none"> Retirez des ingrédients Reprenez le processus de cuisson
Les ingrédients n'ont pas été suffisamment mélangés	Il n'y a pas assez de liquide dans le bol	Ajoutez sur liquide et recommencez la fonction mélanger



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.



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