



Super cooker DOP210W



Manuel d'utilisation

FR

p2-p18

EN

p19-p35

Merci !

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	14
Entretien et nettoyage	16
Dépannage	17

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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



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.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni faire l'entretien de l'appareil.
- 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.
- Les surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes lors du fonctionnement. Lorsque l'appareil est en marche, utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine pour saisir l'ensemble cuisson vapeur ainsi que le couvercle pour ensembles cuisson vapeur.
- 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.
- Attendez que les pièces mobiles soient arrêtées avant de retirer les pièces de l'appareil.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- 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.
- Avant de remplacer des accessoires ou des pièces additionnelles mobiles lors de l'utilisation de l'appareil, ce dernier doit être arrêté et débranché du secteur.

- 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.
- 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.
- Ne branchez la fiche secteur qu'à une prise de courant facilement accessible installée dans les règles, dotée de contacts de protection et dont la tension correspond aux indications de la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.

- 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.

DANGER ! Risque de brûlures

- 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.

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.
- Si l'appareil est trop rempli, il se peut qu'il y ait des éjections. Veillez à respecter le niveau de remplissage du bol.
- 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. Étant donné que les meubles sont recouverts d'une variété de laques et de matières synthétiques et sont traités avec différents produits d'entretien, il ne peut pas être totalement exclu que certaines de ces substances contiennent des composants qui attaquent et ramollissent les pieds à ventouses antidérapants en plastique. Au besoin, placez un support antidérapant sous l'appareil.

Éléments livrés et caractéristiques techniques

- 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 210W
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.

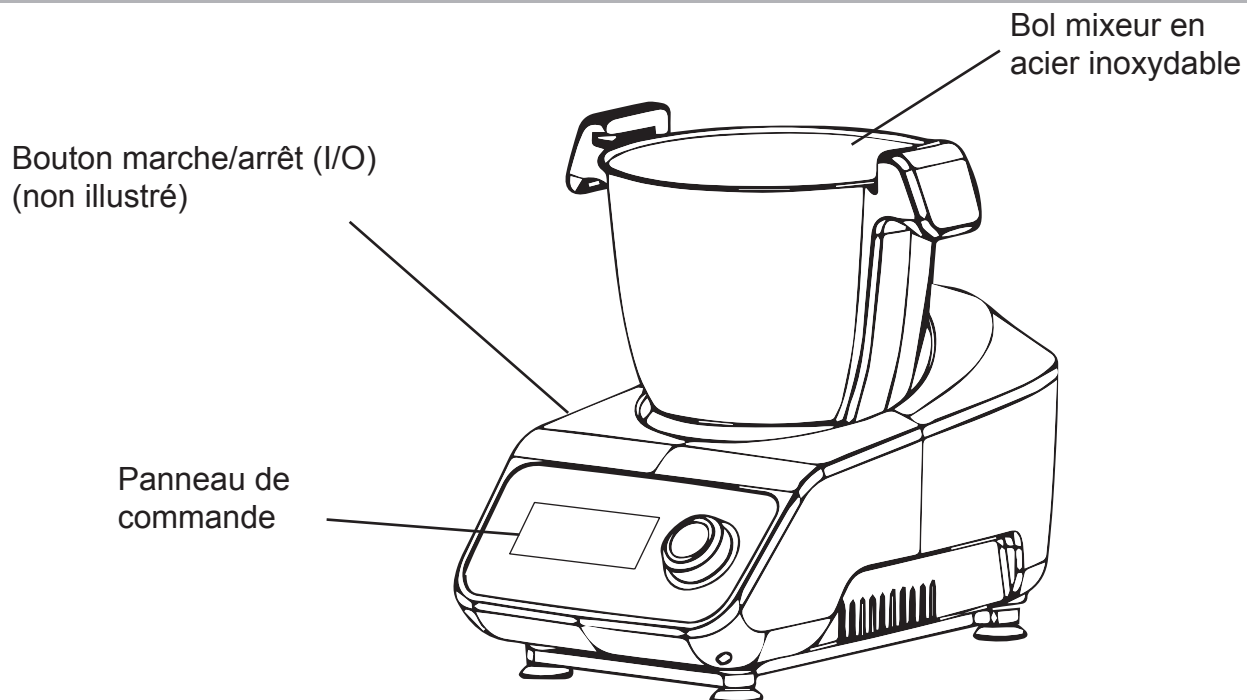
Le symbole  présent sur l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit par conséquent être déposé dans un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

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.

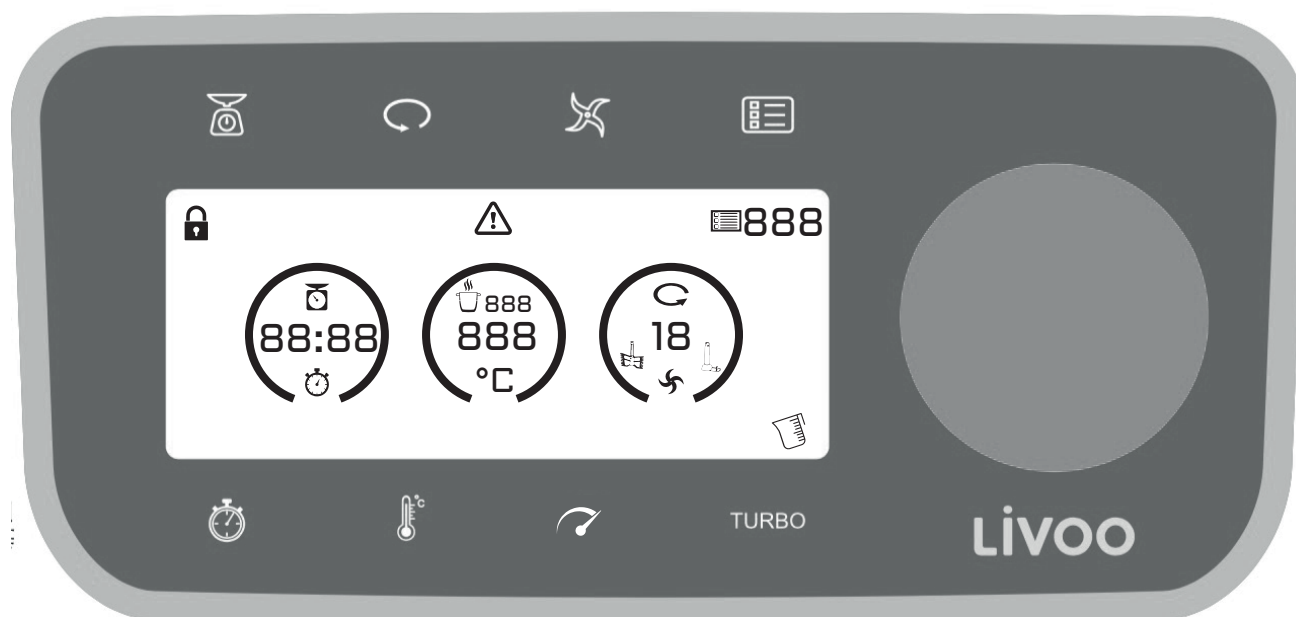


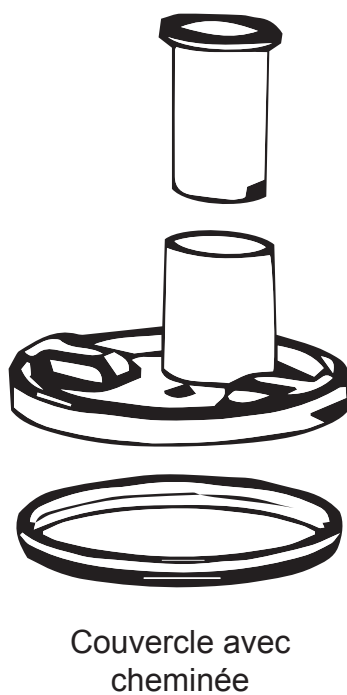
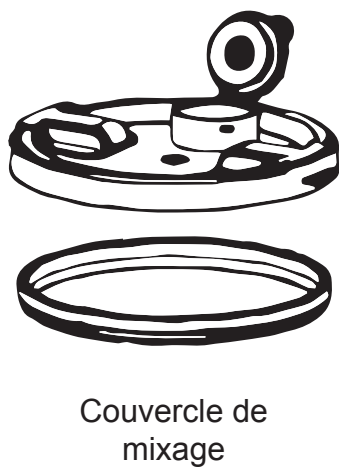
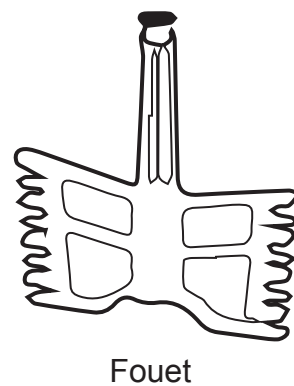
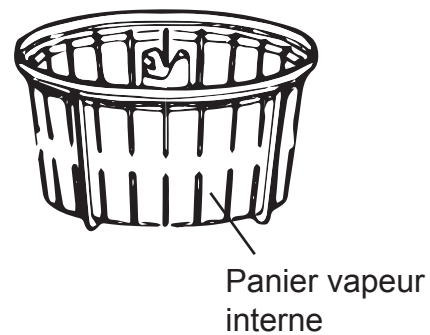
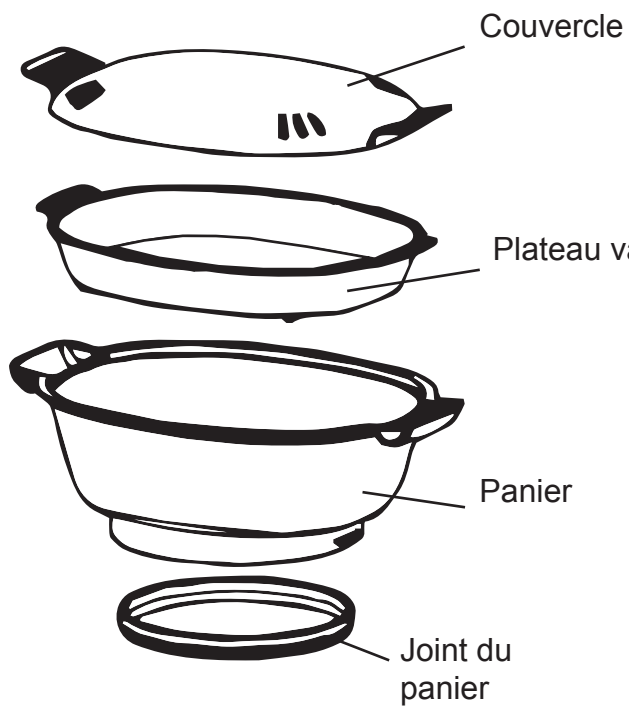
PIÈCES ET FONCTIONS

Pièces et fonctions



Panneau de commande





Axe d'entraînement

GUIDE DES MODES DE CUISSON

Le robot multifonction LIVOO propose des modes de préparation et cuisson conçus pour réaliser une variété de plats.

Pour obtenir un aperçu du fonctionnement de ces différents modes et des conseils relatifs à leur utilisation, consultez-les sur le tableau ci-dessous.

Vous pouvez également utiliser ces modes avec des réglages manuels afin de créer vos propres recettes.

Mode de cuisson

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

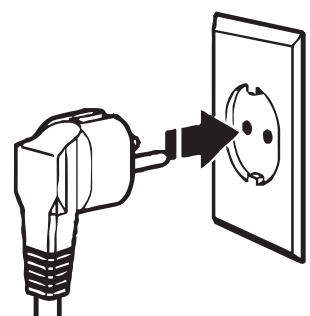
1. Posez le Super Cooker sur une surface plate et sèche, comme un plan de travail ou une table.
2. Prévoyez suffisamment d'espace au-dessus du robot multifonction afin d'ouvrir le couvercle et le retirer le bol mixeur ou les accessoires aisément.
3. Retirez tous les emballages
4. Nettoyez le couvercle 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.



Précautions d'emploi (Rappel)



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.

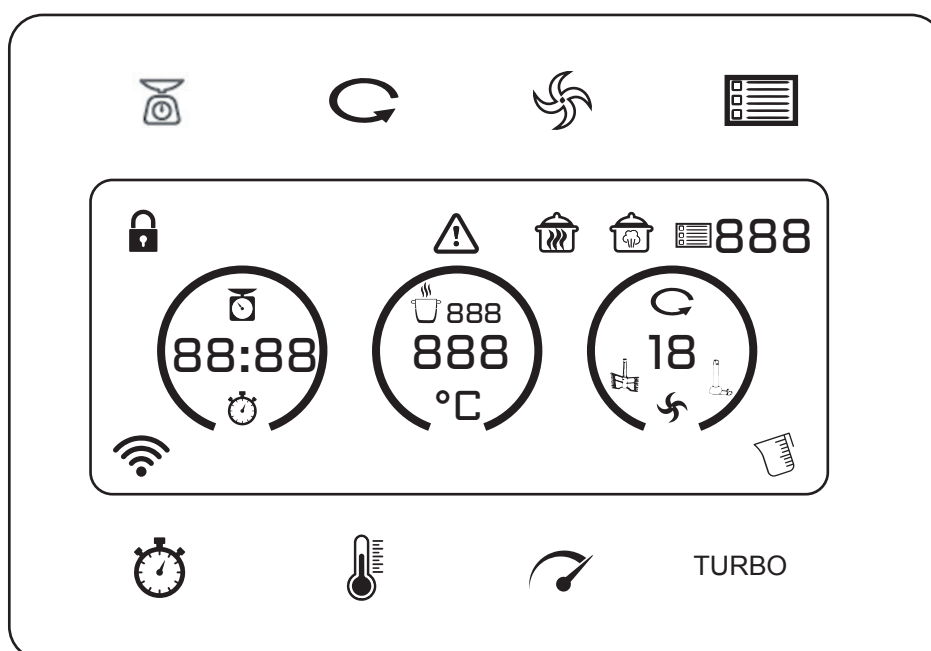


Brancher l'appareil sur une prise de terre. Veillez à ce que le robot multifonction Super Cooker soit le seul appareil branché sur ce circuit électrique. Le robot multifonction est prêt à être utilisé.

MISE EN MARCHÉ

Écran d'accueil

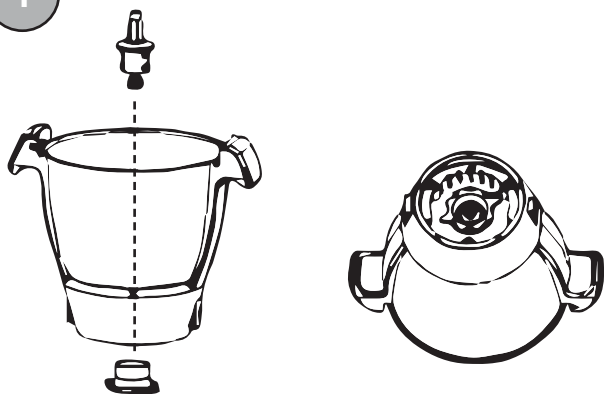
1. L'écran d'accueil s'affiche dès que vous allumez le Super Cooker après l'avoir branché à une prise de courant.
2. Appuyez sur un bouton du panneau de commande pour continuer.



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

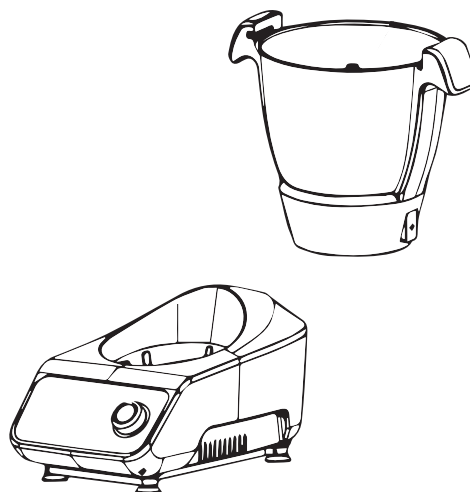
Vous pouvez également utiliser ces modes avec des réglages manuels afin de créer vos propres recettes.

1



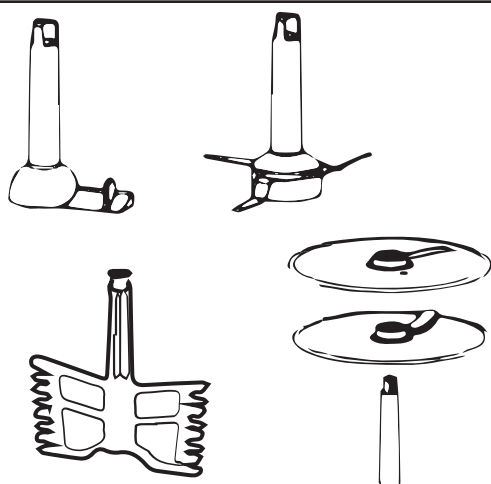
Fixez correctement l'arbre d'entraînement au bol mixeur.

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



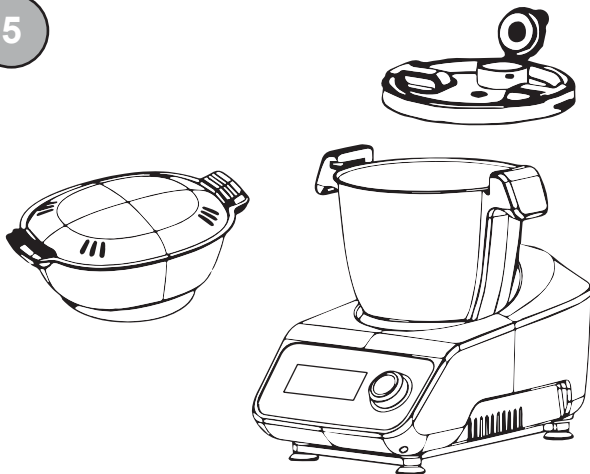
Sélectionnez et insérez l'accessoire indiqué dans la recette dans le bol, en le faisant glisser sur l'axe d'entraînement.

4



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

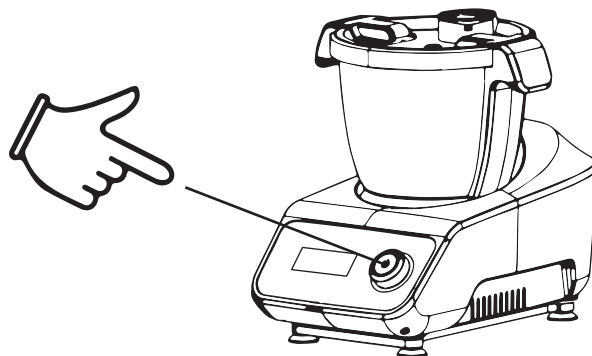
5



Sélectionnez le couvercle adapté ou le panier vapeur.

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

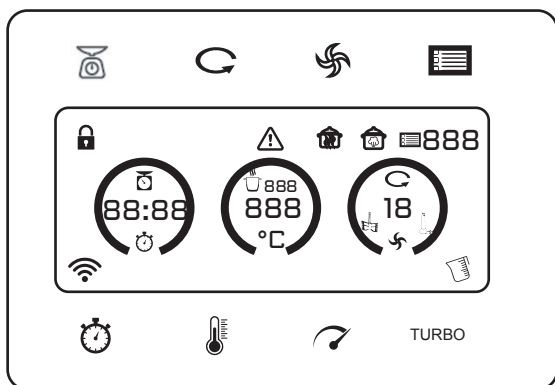
6



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, sélectionnez les paramètres de cuisson définis dans le livre de recettes ou ajustez-les 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.

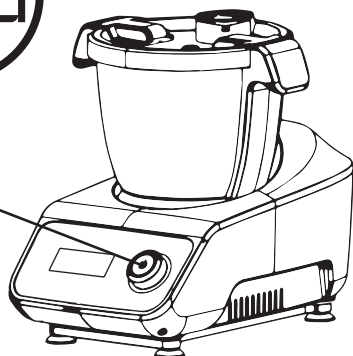
Pressez le bouton de commande rotatif pour valider chaque paramètre.

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

Utilisation du Super Cooker (suite)

9

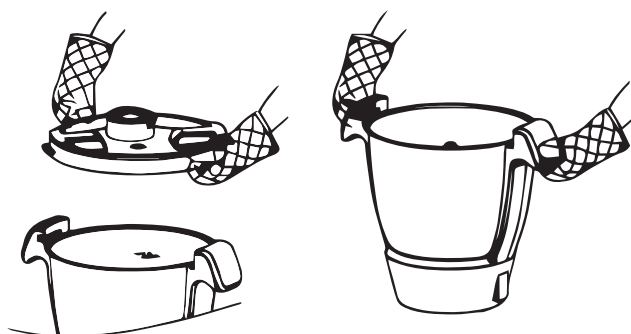
End



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 durant l'exécution du programme, 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.

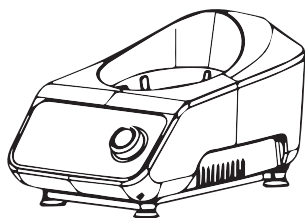
10



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

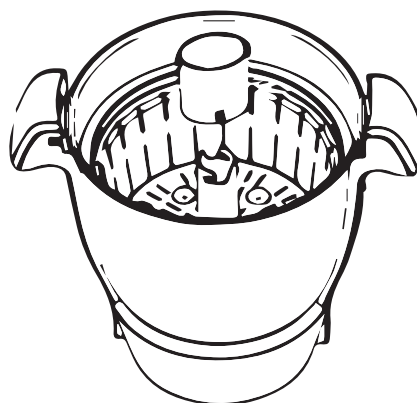
Utilisation du Super Cooker avec le panier de cuisson vapeur interne

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.

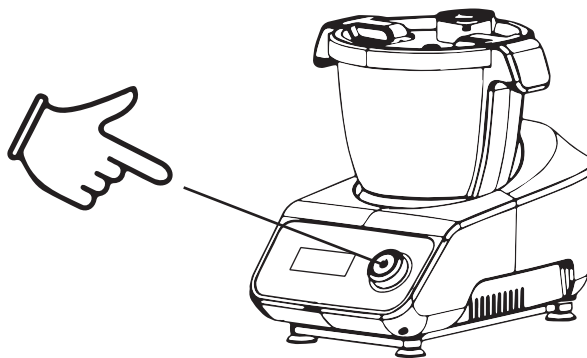
Utilisation du Super Cooker avec le panier de cuisson vapeur interne (suite)

3



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

4

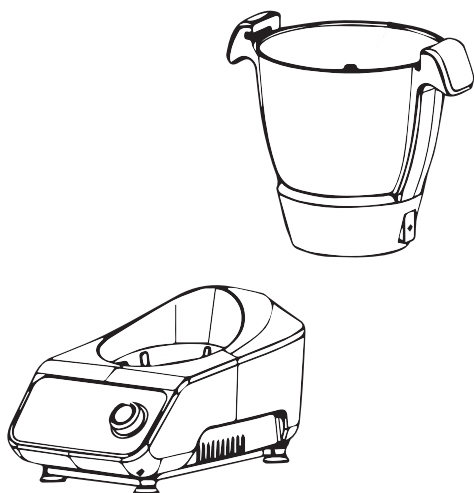


Mettez en place et verrouillez le couvercle du mixage.

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

Utilisation du Super Cooker avec le panier de cuisson vapeur

1



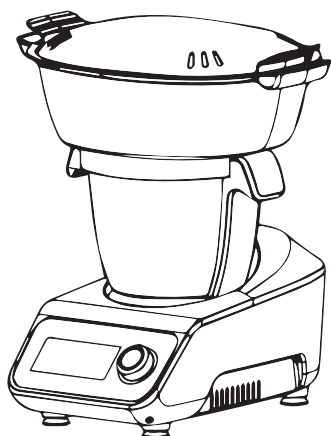
Placez le bol du mixeur en acier inoxydable sur la base en vous assurant qu'il se verrouille correctement. Si celui-ci n'est pas parfaitement verrouillé, le message **E3** s'affiche à l'écran ce qui signifie que le bol n'est pas correctement verrouillé.

2



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

3

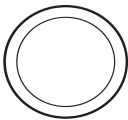


Puis ajoutez les aliments dans le panier et plateau vapeur.

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

Appuyez sur le bouton Programme pour sélectionner la cuisson 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 ou sélectionner un programme différent. 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.
Hacher		1. Appuyez 1 fois sur le bouton Hacher pour entrer dans la fonction hacher. • Temps, 10s par défaut, peut être ajusté de 10s à 4 minutes. • Température, 0°C par défaut, ne peut pas être modifié. • Vitesse, 6 par défaut, peut être ajusté de 1 à 12. 2. Appuyez sur le bouton de commande rotatif pour lancer la fonction mixer.
Programme		1. Appuyez 1 fois sur le bouton Programme pour entrer dans les programmes automatiques. 2. Sélectionnez avec le bouton de commande rotatif le programme souhaité numéroté de 1 à 30. Chaque programme possède des paramètres de cuisson prédéfinis. 3. Appuyez sur le bouton de commande rotatif pour commencer le programme.
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.
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.

Bouton	Icône	Description de la fonction
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
Ajouter des ingrédients		1. Lorsque le symbole ajouté des ingrédients s'allume, le Super Cooker s'arrête pour ajouter le reste des ingrédients. 2. Déverrouillez le couvercle puis retirez-le pour ajouter les ingrédients. 3. Reposez le couvercle et verrouillez-le pour continuer la cuisson.
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		• Lorsque le symbole verrou fermé est allumé, cela signifie que le couvercle est correctement en mode «Standby» et est prêt à être utilisé. • 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.

Nettoyage du Super Cooker (suite)

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

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

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

o 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.

o Impossible de fermer le couvercle.

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

o 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.

o 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	20
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

SAFETY INFORMATION

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

WARNING

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

- The appliance may not be used by children.
- Keep the appliance and its mains power cable away from children.
- 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.
- Remember that the blades of the blade assembly are extremely sharp:
 - never touch them with your bare hands to avoid cutting yourself.
 - when washing up by hand, the water should be clear enough for you to be able to see the blade assembly easily to prevent you cutting yourself on its extremely sharp blades.
 - when emptying the blender jug, ensure that you do not touch the blades of the blade assembly
 - when removing and attaching the blade assembly, ensure that you do not touch its blades.
- 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.
- Please read these user instructions carefully before use. They constitute a part of the equipment and must be available at all times.
- Make sure that no liquids spill onto the device's connection plug.
- The surface of the heating element remains warm after use.

o Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food or oil, thanks to refer to the below paragraph «cleaning» in manual.

o 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.

DANGER

Child safety

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

- o 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.

- o Connect the appliance only to an earthed mains socket as this provides protection against electric shocks.
- o The appliance must never be used if it is damaged. In such cases have the appliance repaired by a qualified specialist.
- o Make sure that your mains power supply corresponds to the technical data for the appliance.
- o 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.

If liquid should enter the appliance, unplug the mains plug immediately and have the appliance

repaired by a qualified technician.

- o 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.
 - o Make sure that the power cable is never kinked or compressed.
 - o Keep the mains power cable away from hot surfaces (e.g. cooker hob).
 - o If you are not using the machine for a prolonged period of time, remove the plug from the wall socket.
 - o Only then is it fully disconnected from the mains.
 - o 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.

- o Make sure that the mains cable never becomes a trip hazard, that no-one can get tangled in it or tread on it.
- o 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.
- o 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.
- o 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.

- o 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.

- o Always place the appliance on a level, dry, non-slip surface to prevent it tipping over or sliding off.
- o Do not place the appliance on top of a hot hotplate.
- o Never use the egg beater and blender jug while empty. This might cause the motor to overheat.
- o The egg beater may be used only at speeds 1 to 4.

- o The pulse button may not be used together with the mixer attachment.
- o Never use the blender jug without the lid in place, as liquid might otherwise be thrown out.
- o Do not move the appliance while food or dough is still inside.
- o Do not overfill the blender jug as the contents might otherwise be thrown out. Overflowing liquid will run onto the underlay, which is why this needs to be waterproof.
- o When steaming, make sure there is never too much or too little water in the appliance.
- o Do not place the appliance immediately underneath a suspended cupboard, as steam escapes upwards and might damage your furniture.
- o Use only clean drinking water to generate steam.
- o The manufacturer and importer accept no liability for damage caused by an inadequate power supply or improper electrical installation in your building. If in doubt, consult a qualified electrician.
- o Only use accessories provided with the item.
- o The device is equipped with non-slip plastic suction feet. Since the furniture is covered with a variety of lacquers and synthetic materials and is treated with different cleaning products, it cannot be totally excluded that some of these substances contain components that attack and soften the suction feet non-slip plastic. If necessary, place a non-slip support under the appliance.

Contents package and technical data

- 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 210W
Power supply	220-240V~ 50-60Hz
Power	cooking: 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

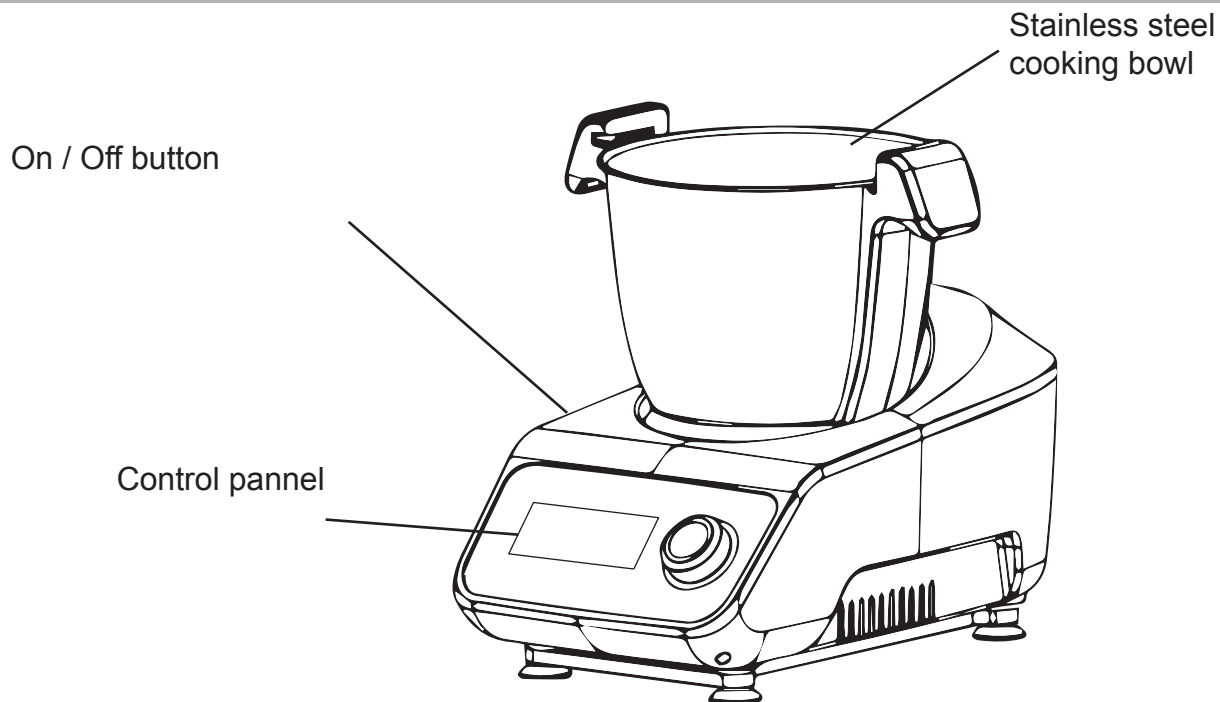
for electrical or electronic devices. Recycling helps to reduce the use of raw materials and to relieve the environment. It is therefore imperative that you follow the disposal regulations applicable in your country.



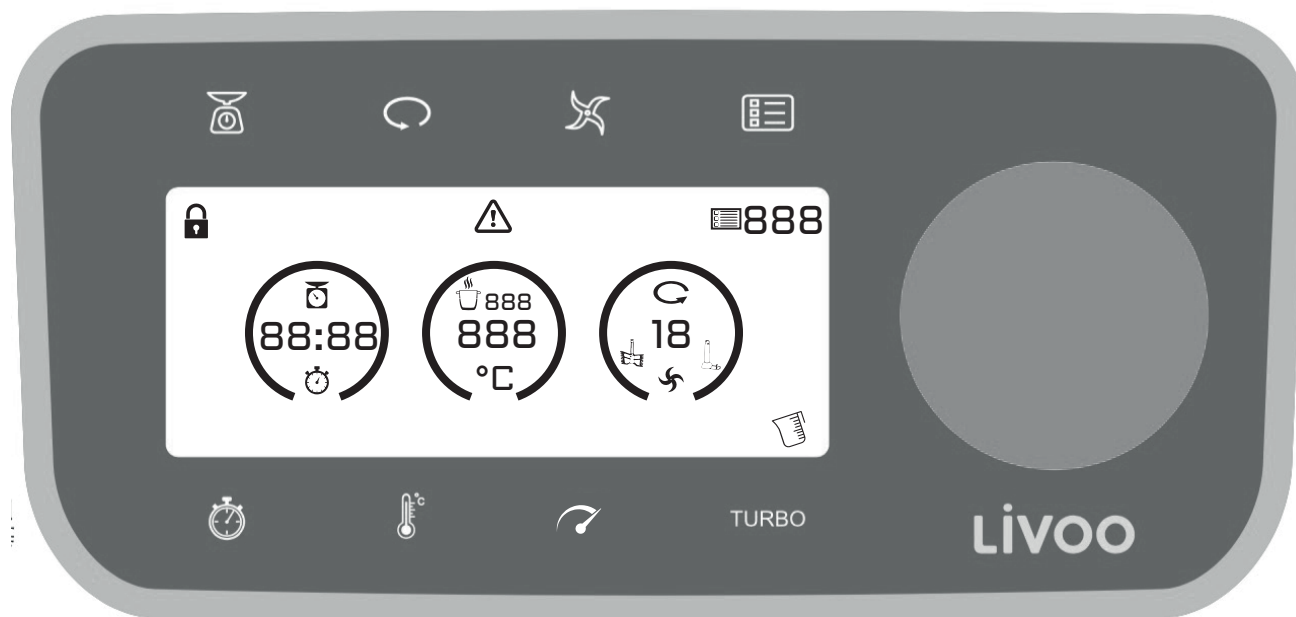
If you wish to discard the packaging, please observe the applicable environmental regulations in your country.

PARTS AND FEATURES

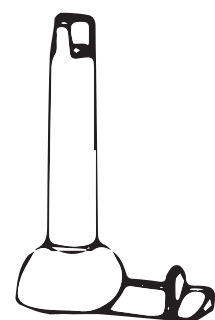
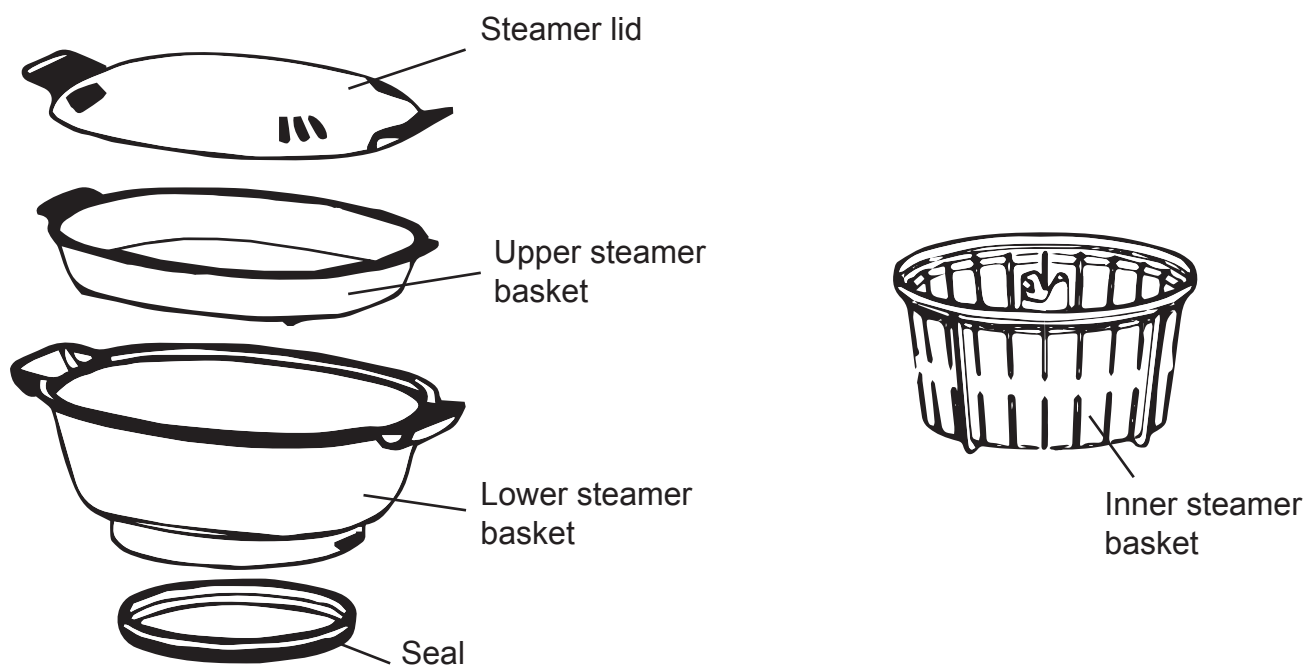
Parts



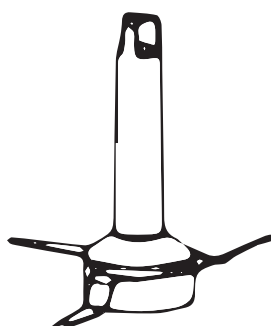
Control pannel



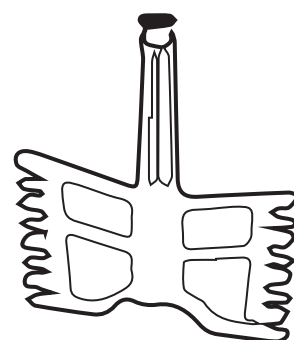
Accessories



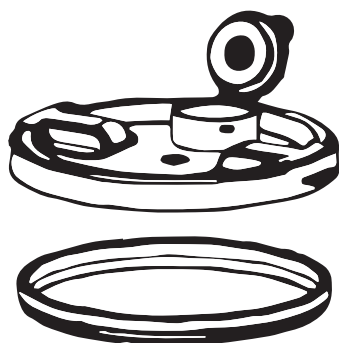
Stir paddle



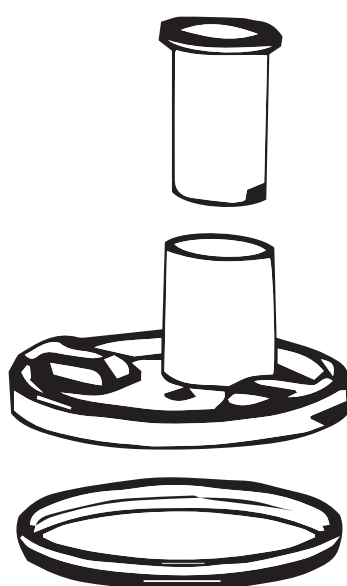
Blade assembly



Egg beater



Blender lid



Blender lid with
pusher



Slicer/shred disc



Driving shaft

COOKING MODES

Your Super Cooker LIVOO features several cooking modes, each with specialty modes, designed for a variety of cooking tasks.

Reference quick guide below for Cooking Mode operations and tips.

You can also use it to cook in manual mode, to develop your own recipes, or create cold dishes.

Cooking modes

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.





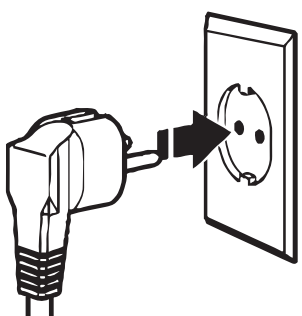
Electric Shock

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.

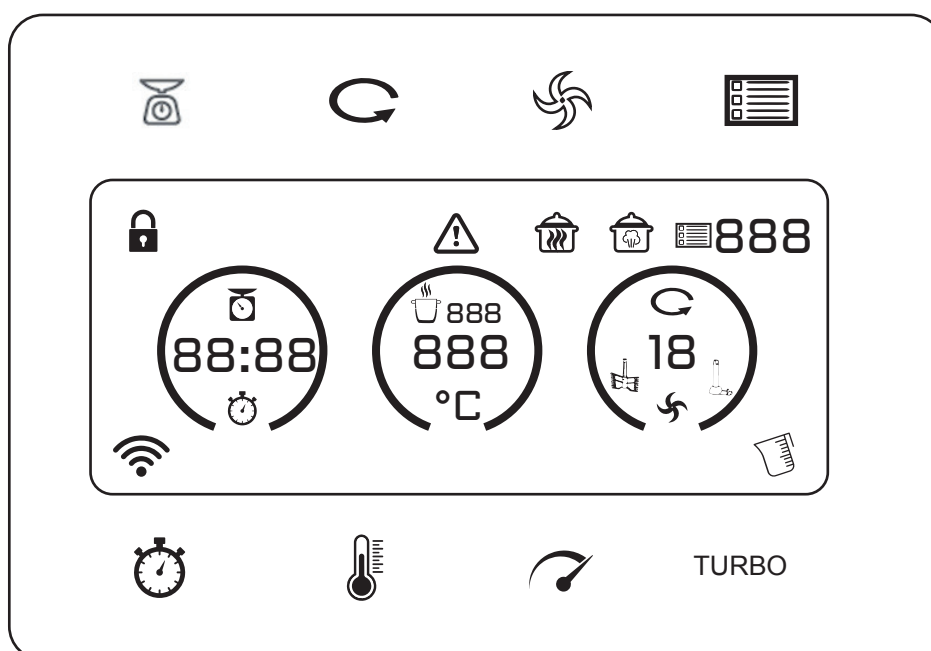


Plug into an earthed (grounded) outlet. The Super Cooker should be the only appliance operating on the circuit. The Super Cooker is now ready to use. Turn the main power switch to I (ON).

START UP AND CONTROL SETUP

Control pannel

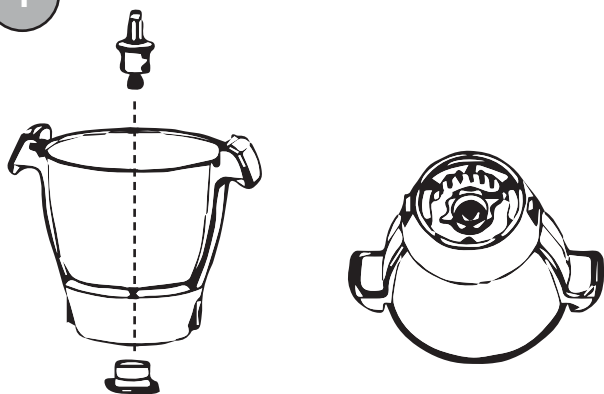
1. The display appears as soon as you turn on the Super Cooker after plugging it into an electrical outlet.
2. Press any key on the control panel to continue.



IMPORTANT : Refer to the provided cookbook for directions on selecting attachments, cooking modes, and settings when using the Cooking modes.

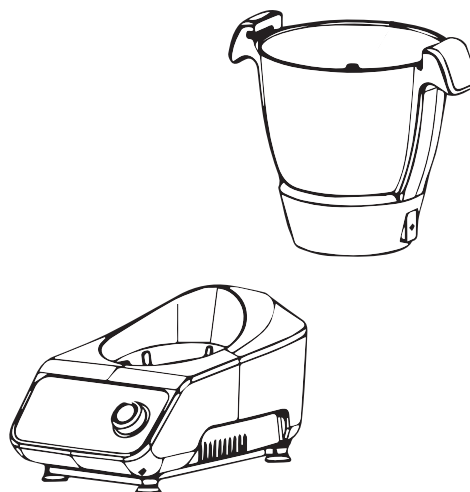
You can also use it to cook in manual mode, to develop your own recipes, or create cold dishes.

1



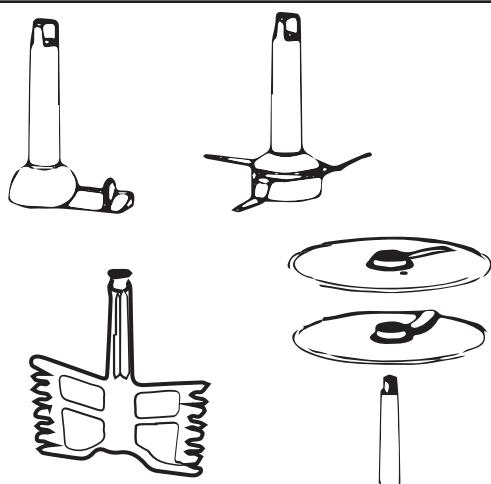
Insert the drive shaft into the bowl.

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



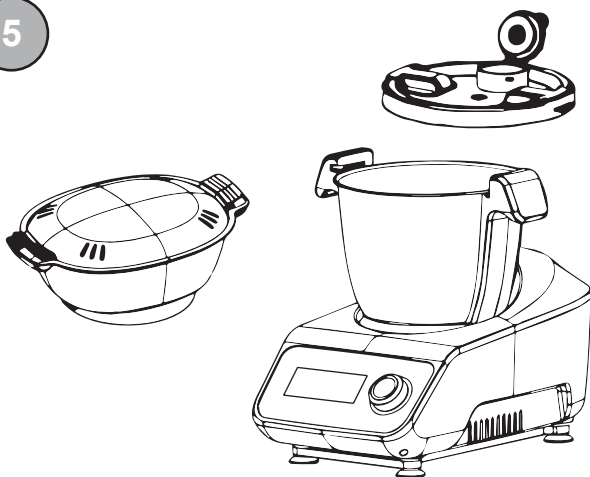
Insert the accessory indicated by the recipe into the bowl, sliding it onto the drive shaft.

4



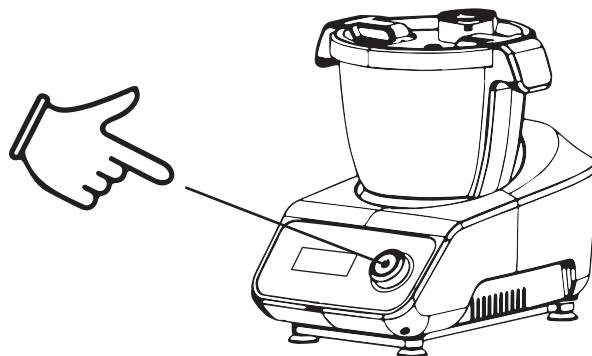
Add the ingredients for the first step of cooking. Do not exceed the MAX FILL line.

5



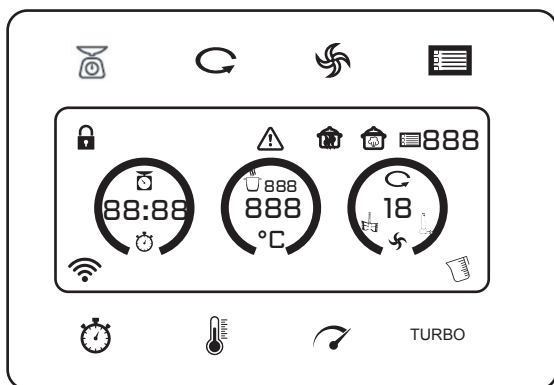
Select the needed lid.
Close and latch the lid.

6



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

7



The Super Cooker is ready to use, select the desired preset cooking mode in the cookbook or adjust them. See next chapter to be familiar with the control panel functions.

8

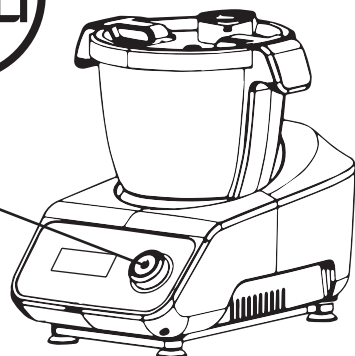


Press buttons Time / Temperature / Speed, to change the settings, turn the rotary knob to adjust the settings.
Press the rotary knob to valid.
Once you finished to change the settings, press the rotary knob to begin the cooking.

Using Super Cooker

9

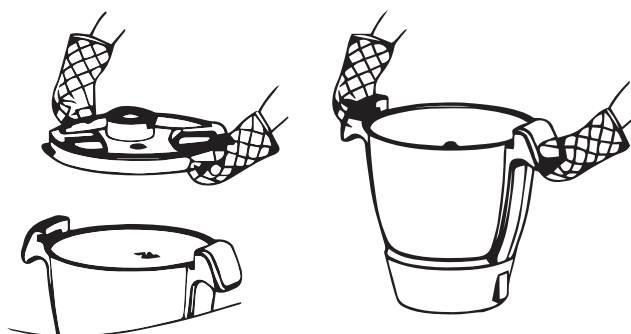
End



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.

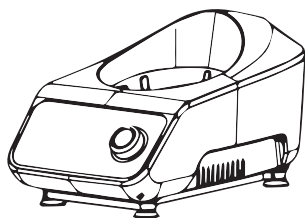
10



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

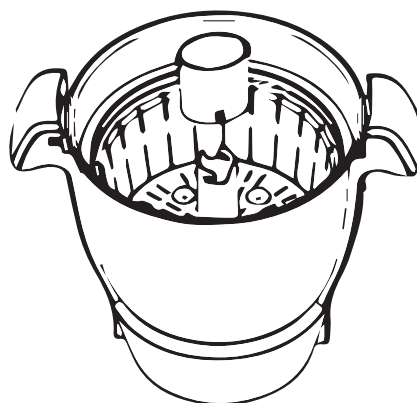
Using Super Cooker with inner steamer basket

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.

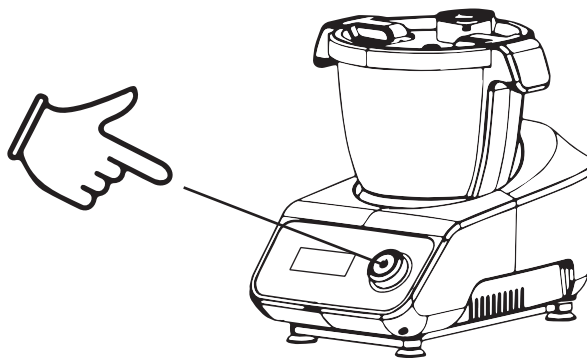
Using Super Cooker with inner steamer basket

3



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

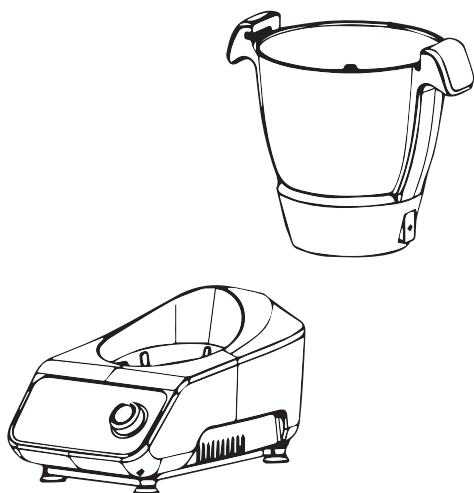
4



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.

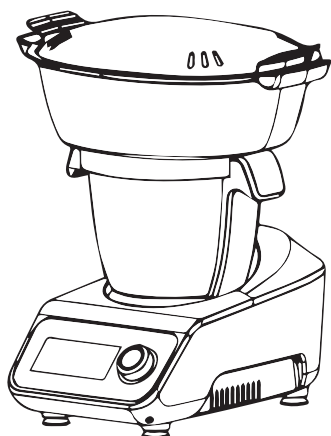
2



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

Using Super Cooker with steamer attachment

3



Add foods and ingredients in the steamer attachment.

Close and latch the lid.

Press Programms button to select steam cooking.

Operating

Button	Symbol	Fucntion description
Rotary knob		1. Can be used to setting temperature ,time, speed ;or select different Program. 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	Fucntion 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.
Chopping		1. Press the Chop button once to enter the chop function. 2. Time, 10s by default, can be adjusted from 10s to 4 minutes. 3. Temperature, 0 ° C by default, cannot be changed. 4. Speed, 6 by default, can be adjusted from 1 to 12. 5. Press the rotary control button to start the mixer function.
Program		1. Press the Program button once to enter the automatic programs. 2. Select the desired program numbered from 1 to 30 with the rotary control. Each program has predefined cooking parameters. 3. Press the rotary control button to start the 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.
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.

Button	Symbol	Fucntion description
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
Add ingredients		1. When the added ingredients symbol lights up, the Super Cooker stops to add the rest of the ingredients. 2. Unlock the cover and remove it to add the ingredients. 3. Replace the cover and lock it to continue cooking.
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 use 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.

Cleaning your Super Cooker

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

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

Plug the Super Cooker into a grounded outlet.

o **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.

o **Unable to close the lid**

Check the seal position

o **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