

Robot
Robot
Küchenmaschine
Robot

939835 CL-RP8000BH

GUIDE D'UTILISATION	02
HANDLEIDING	16
GEBRAUCHSANLEITUNG	30
MANUAL DEL USUARIO	44

COSYLIFE

Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit COSYLIFE. Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT, les produits de la marque COSYLIFE vous assurent une utilisation simple, une performance fiable et une qualité irréprochable.

Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Consultez notre site Internet : www.electrodepot.fr



A Avant d'utiliser l'appareil

4 Consignes de sécurité

B Aperçu de l'appareil

7 Description de l'appareil

C Utilisation de l'appareil

- 8 Avant la première utilisation
- 8 Utilisation du blender
- 9 Utilisation du mixeur
- 11 Utilisation du hachoir à viande
- 12 Utilisation du remplissage de saucisses
- 13 Utilisation de la fabrication de pâtes

D Informations pratiques

- 14 Nettoyage et entretien
- 15 Mise au rebut de votre ancien appareil

Consignes de sécurité

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité doivent toujours être prises pour prévenir tout risque d'incendie, de choc électrique et/ou de blessure.

Conserver ce mode d'emploi.

- Veuillez lire attentivement toutes ces instructions avant d'utiliser l'appareil. Conservez ce manuel d'instructions afin de pouvoir le consulter à nouveau à l'avenir.



ATTENTION

Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique uniquement. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé en plein air.

uniquement pour les usages décrits dans le présent mode d'emploi.

- Ne faites pas fonctionner cet appareil si le câble d'alimentation est endommagé, si un dysfonctionnement de l'appareil s'est produit ou s'il a été endommagé d'une manière ou d'une autre. Retournez l'appareil dans un centre de réparation agréé pour qu'il y soit révisé et réparé.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, par son représentant ou par un technicien qualifié, afin d'éviter tout risque.

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Conservez l'appareil et son câble hors la portée des enfants. 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'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent bien les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.



ATTENTION

Cet appareil doit être nettoyé après chaque utilisation, mais il n'est pas conçu pour être immergé dans de l'eau lors du nettoyage. Ne plongez jamais l'appareil, son câble ou sa prise d'alimentation dans de l'eau ni dans aucun autre liquide, afin de prévenir tout risque de choc électrique.

d'alimentation correspond bien à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

- Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise électrique avant de changer l'un des accessoires ou de toucher l'une des pièces démontables.

- L'appareil ne doit pas être utilisé durant plus de 4 minutes consécutives. Laissez l'appareil refroidir avant de l'utiliser à nouveau.

- Assurez-vous que l'appareil est bien éteint avant de retirer le bol mixeur du socle.



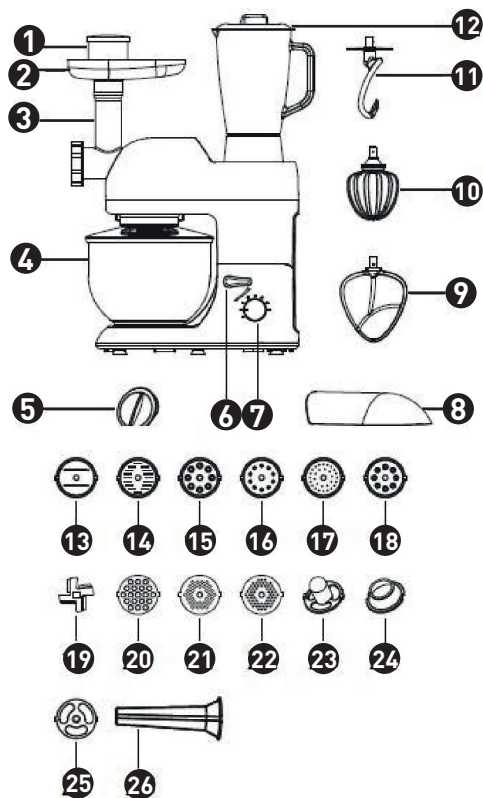
ATTENTION

Cet appareil peut causer de graves blessures. Faites très attention lorsque vous manipulez les lames aiguisées, que vous videz le bol ou que vous nettoyez l'appareil.

Français

- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation si vous le laissez sans surveillance, ainsi qu'avant de procéder à son montage, démontage ou nettoyage.
- 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.
- Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- Avant l'utilisation, placez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable.
- Placez l'appareil aussi près que possible de la source d'alimentation pour pouvoir débrancher l'appareil rapidement et facilement.
- Ne pas laisser le câble d'alimentation toucher des surfaces chaudes. Ne pas tirer sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sans surveillance ou lorsqu'il est vide.
- Durant l'utilisation, ne pas toucher les parties amovibles avec vos doigts.
- En ce qui concerne les instructions de nettoyage en contact avec la nourriture, merci de consulter le paragraphe « NETTOYAGE ET ENTRETIEN ».
- Concernant les instructions, les réglages de vitesse et les durées d'utilisation, veuillez consulter le paragraphe « UTILISATION DE L'APPAREIL ».

Description de l'appareil



- 1** Poussoir
- 2** Goulotte
- 3** Hachoir à viande
- 4** Bol mixeur
- 5** Capot frontal
- 6** Levier de relevage de la tête
- 7** Molette de réglage de la puissance
- 8** Capot arrière
- 9** Lame de mélange
- 10** Fouet à œufs
- 11** Crochet de pétrissage
- 12** Mixeur
- 13-18** Grilles à pâtes
- 19-22** Disque mélangeur
- 23-26** Tube à saucisse

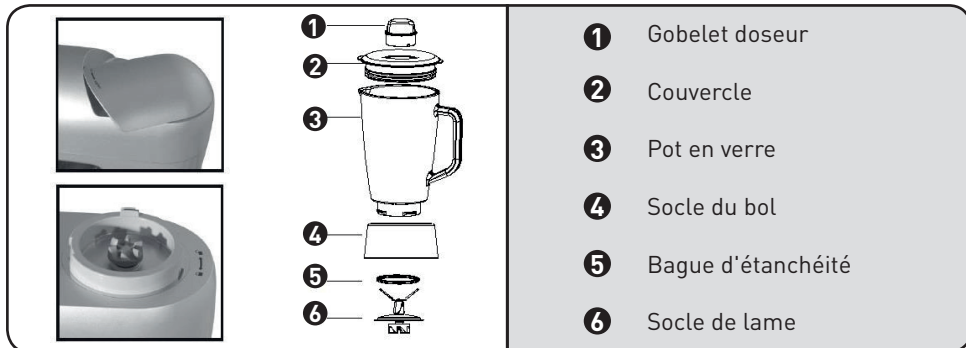
Avant la première utilisation

- Toutes les parties du robot doivent être entièrement nettoyées avant la première utilisation. (Voir le paragraphe « Nettoyage »).
- Tirez la longueur de câble nécessaire de son rangement sur le socle du robot, puis branchez-le à la prise électrique.

Utilisation du blender

Assemblez le bol en verre

- Placez la bague d'étanchéité sur le socle de lame, puis montez le socle de lame sur le socle du bol. La bague intérieure du socle du verre est serrée sur le socle de la base, à fond, sur le socle de lame.
- Après avoir versé les ingrédients dans le verre, fixez le couvercle en appuyant dessus.
- Insérez le gobelet doseur dans l'ouverture du couvercle, puis tournez-le dans le sens horaire jusqu'au verrouillage.
- Montez le bol avec son unité sur le socle principal, puis tournez le verre dans le sens horaire jusqu'au verrouillage.



- Placez les ingrédients que vous souhaitez mixer dans le bol en verre.
- Placez le couvercle et fermez-le correctement. Placez le gobelet doseur dans le trou du couvercle, puis tournez dans le sens horaire pour verrouiller.

Réglage de la vitesse

Utilisation

3-4

Utilisation légère avec des liquides.

5-6

Pour une consistance plus épaisse – mélange de liquides et de solides alimentaires.

P

Pour piler la glace et hacher grossièrement, fonction à impulsions puissantes.

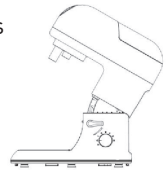
**REMARQUE**

L'interrupteur ne reste pas engagé sur la position « P ».

- Vous devez le maintenir dans cette position ou le tourner de manière répétée sur la position « P ».
- Après utilisation, remettez toujours l'interrupteur en position « 0 », débranchez l'appareil et retirez le bol en verre en le soulevant.

Utilisation du mixeur**Montage**

- Tournez le levier de relevage de la tête dans le sens horaire, puis relevez la tête du mixer jusqu'au verrouillage.



- Assemblez le bol mixeur (rempli d'aliments) sur la base puis tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre pour verrouiller.



- Insérez la lame, le batteur à œufs ou le crochet à pâte dans le connecteur de lame. Poussez jusqu'à l'arrêt, puis tournez dans le sens horaire pour verrouiller.



- Tournez le levier de relevage de la tête et abaissez la partie supérieure du bloc principal jusqu'au verrouillage.



- Pour activer le mixeur, tournez l'interrupteur jusqu'à la vitesse désirée, de 1 à 6 : de 1 à 3 pour pétrir et de 4 à 6 pour mélanger et fouetter.

- Pour désactiver le mixeur, tournez l'interrupteur jusqu'à la position « 0 ». Débranchez l'appareil.

- Tournez le levier de relevage de la tête et renversez la tête du robot en arrière jusqu'au verrouillage.

- Pour retirer la partie mixeur, tenez-la d'une main, puis appuyez vers le haut contre le ressort et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour déverrouiller.

Pour mélanger ou pétrir de la pâte :

- Proportion suggérée de farine et d'eau : 5/3
- Commencez par pétrir 20 secondes à la vitesse 1, 20 secondes à la vitesse 2, puis environ 3 minutes en vitesse 3.
- Assurez-vous de ne pas remplir le bol au-delà de la quantité maximale.
- La quantité maximale de farine est de 1,2kg.
- Le crochet à pâte ou le mixeur doivent être utilisés.
- Ne pas utiliser le crochet à pâte plus de 20 secondes en continu aux vitesses 1 et 2, ni plus de 4 minutes en vitesse 3.
- Ne pas utiliser plus de 4 minutes consécutives en continu.

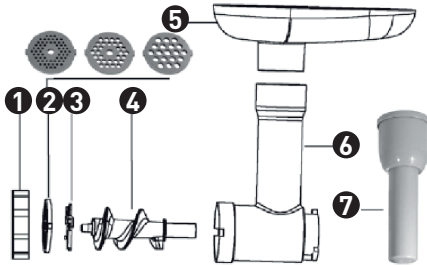
Pour fouetter des blancs d'œufs ou de la crème :

- Quantité maximale : 24 œufs. Passez de la vitesse 4 à la vitesse 6, battez les blancs d'œufs sans vous arrêter jusqu'à ce qu'ils soient fermes.
- Pour la crème fouettée, fouettez 250 ml de crème fraîche à la vitesse 4 à 6 pendant environ 5 minutes en 2 fois.
- Lorsque vous remplissez le bol de verre avec du lait frais, de la crème ou d'autres ingrédients, assurez-vous de ne pas dépasser la quantité maximale.
- Le batteur à œufs doit être utilisé.
- Ne pas utiliser plus de 4 minutes consécutives en continu.

Pour préparer de la pâte à crêpes, à gaufres, des milk-shakes ou autres liquides :

- Mixez les ingrédients selon la recette, de la vitesse 1 à 6 pendant environ 4 minutes.
- Ne dépassez pas la limite maximale de quantité indiquée sur le bol de mélange.
- La lame de mélange doit être utilisée.
- Ne pas utiliser plus de 4 minutes consécutives en continu.

Utilisation du hachoir à viande



- ❶ Bague de serrage
- ❷ Disque perforés
- ❸ Hachoir
- ❹ Spirale
- ❺ Goulotte
- ❻ Tube de hachoir
- ❼ Poussoir

Pour hacher tous les types de viandes. La finesse dépend du disque perforé utilisé. Le capot arrière doit être placé sur l'appareil.

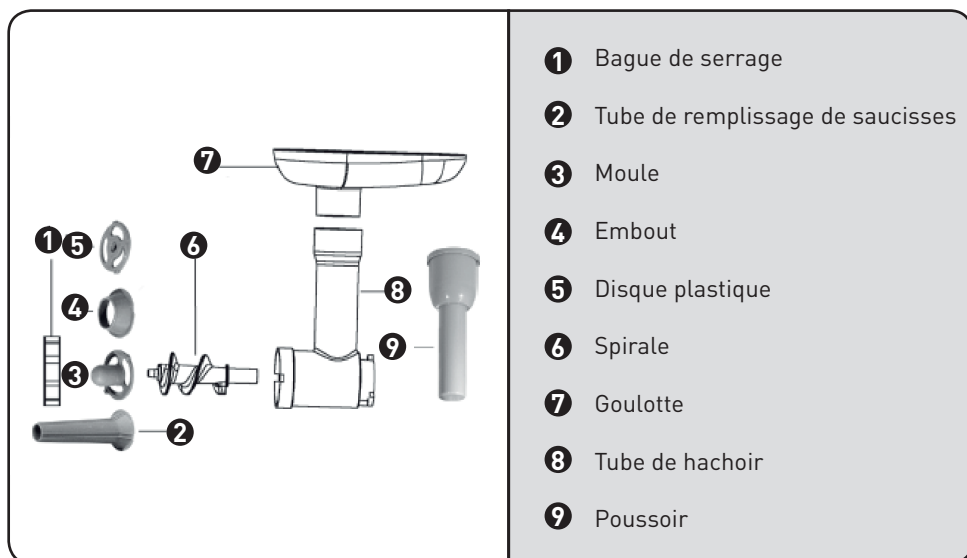
- Coupez toute la viande en morceaux (il est recommandé d'utiliser du porc ou du bœuf sans os et sans tendons, taille approximative : 20 mm x 20 mm x 60 mm) de manière à pouvoir les insérer facilement dans l'ouverture de la goulotte.
- Branchez l'appareil, puis réglez la vitesse sur 4 à 6.
- Insérez les aliments dans la plaque de la trémie. N'utilisez que le poussoir.
- Mettez l'appareil hors tension, puis débranchez-le de la prise électrique.



ATTENTION

Ne pas utiliser plus de 4 minutes consécutives en continu.

Utilisation du remplissage de saucisses



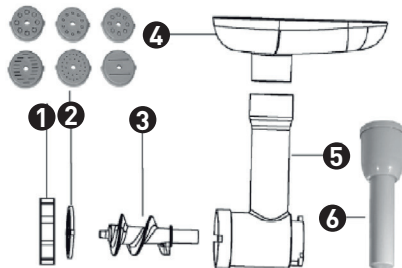
Préparation de saucisses :

- Placez l'adaptateur et le tube de remplissage des saucisses sur la spirale.
- Vissez la bague de verrouillage sur le tube de remplissage.
- Glissez la peau de la saucisse sur le tube de remplissage, puis fermez l'extrémité par un nœud.
- Assurez-vous que la peau de saucisse se remplit doucement, car l'ébullition ou la cuisson font gonfler la chair à saucisse, ce qui peut la faire éclater.
- À la fin, finissez de comprimer la chair à saucisse avec les doigts. Puis faites-la pivoter de deux tours.

Préparation de croquettes :

- Placez l'adaptateur et l'adaptateur à croquettes sur la spirale.
- Vissez la bague de verrouillage sur le tube de remplissage.
- La viande sera pressée contre l'adaptateur et l'adaptateur à croquettes, pour former un rouleau creux. Coupez le rouleau à la longueur désirée. Vous pouvez maintenant le farcir de divers ingrédients.

Utilisation de la fabrication de pâtes



- ❶ Bague de serrage
- ❷ Disque à pâtes
- ❸ Spirale
- ❹ Goulotte
- ❺ Tube de hachoir
- ❻ Poussoir

Pour mélanger ou pétrir de la pâte :

- Proportion suggérée de farine et d'eau : 5/3.
- Pour mélanger les ingrédients, nous vous recommandons de régler le variateur de vitesse sur la position 1 pendant environ 20 secondes, puis sur 2 pendant encore 20 secondes. Pour mélanger/pétrir, réglez le variateur de vitesse sur la position 3 pendant environ 3 minutes.
- Assurez-vous de ne pas remplir le bol de mélange au-delà de la quantité maximale.
- La quantité maximale de farine est de 1,5 kg.
- Utilisez le crochet à pâte pour la pâte à pain et la pâte au levain, et la lame de mélange pour les gâteaux, les tartes et la purée de pommes de terre.
- Ne pas utiliser le crochet à pâte plus de 30 secondes en continu aux vitesses 1 et 2, ni plus de 4 minutes en vitesse 3.
- Ne pas utiliser plus de 4 minutes consécutives en continu.

Pour fouetter les blancs d'œufs ou de la crème :

- Utilisez le batteur à œufs pour battre les œufs en neige, fouetter la crème et la pâte à gaufres et à choux, les mousses, les soufflés, etc. Ne l'utilisez pas pour les mélanges épais, par exemple pour battre du beurre et du sucre en mousse, car vous risqueriez de le casser. Passez de la vitesse 4 à la vitesse 6, puis battez les blancs d'œufs sans arrêt, selon la taille, jusqu'à ce qu'ils soient fermes.
- Quantité maximale : 24 œufs.
- Pour la crème fouettée, fouettez 250 ml de crème fraîche à la vitesse 4 à 6.
- Lorsque vous remplissez le bol de mélange avec du lait frais, de la crème ou d'autres ingrédients, assurez-vous de ne pas dépasser la quantité maximale.
- Ne pas utiliser plus de 4 minutes consécutives en continu.

Nettoyage et rangement

- Avant de nettoyer, assurez-vous que l'interrupteur est sur la position « 0 » et que la prise a bien été débranchée.
- Après utilisation, laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- Pour nettoyer l'extérieur, utilisez un chiffon humide et un détergent doux.
- N'utilisez ni détergents abrasifs ni alcool pour nettoyer l'intérieur ou l'extérieur de l'appareil.
- Pour nettoyer l'appareil, ne l'immergez jamais dans de l'eau.
- Le crochet à pâte et la lame de mélange ne doivent pas être lavés au lave-vaisselle. Les accessoires ne doivent être nettoyés qu'à l'eau tiède additionnée de liquide vaisselle.
- Les accessoires en plastique, le bol mélangeur, le batteur à œufs, le verre du blender et les lames qui s'y trouvent peuvent être nettoyés à l'eau tiède additionnée de liquide vaisselle ou au lave-vaisselle. N'utilisez pas de détergent abrasif.
- Rangez l'appareil dans un endroit frais et sec.

Mise au rebut de votre ancien appareil

COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Cet appareil porte le symbole DEEE (Déchet d'Équipement Électrique et Électronique) signifiant qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité. La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver notre environnement.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT - DIRECTIVE 2012/19/UE

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur. C'est pour cette raison que votre appareil, comme le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur son emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans un lieu public de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être recyclé ou réutilisé pour d'autres applications, conformément à la directive.



Nos emballages peuvent faire l'objet
d'une consigne de tri.
Pour en savoir plus : www.consignesdetri.fr

Bedankt!

Bedankt om voor dit product van COSYLIFE gekozen te hebben. De producten van het merk COSYLIFE worden gekozen, getest en aanbevolen door ELECTRO DEPOT en verzekeren u een eenvoudig gebruik, een betrouwbare prestatie en een onberispelijke kwaliteit. Dankzij dit toestel weet u dat elk gebruik tevredenstellend zal zijn.

Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website www.electrodepot.be



A Alvorens het toestel te gebruiken

18 Veiligheidsinstructies

B Overzicht van het toestel

21 Beschrijving van het toestel

C Gebruik van het toestel

22 Voor het eerste gebruik
22 Gebruik van de blender
23 Gebruik van de mixer
25 Gebruik van de vleeshakker
26 Gebruik van de worstenvulvoorziening
27 Gebruik van de deeghaak

D Informatie Praktische

28 Reiniging en onderhoud
29 Afdanken van uw oude machine

Veiligheidsinstructies

Bij het gebruik van elektrische toestellen dient u steeds voorzorgsmaatregelen te treffen om elk risico op brand, elektrische schok en/of letsel te voorkomen. Bewaren van deze gebruikshandleiding.

- Gelieve de instructies aandachtig te lezen alvorens het toestel te gebruiken. Bewaar de handleiding om deze in de toekomst opnieuw te kunnen raadplegen.



OPGELET

Dit toestel is enkel geschikt voor huishoudelijk gebruik. Dit toestel is niet bestemd om in de openlucht gebruikt te worden.

- Gebruik dit toestel enkel voor het gebruik dat beschreven wordt in de

onderhavige handleiding.

- Stel dit toestel niet in werking wanneer het snoer beschadigd is, of wanneer er zich een storing van het toestel heeft voorgedaan of wanneer het toestel of één of andere manier beschadigd werd. Breng het toestel naar een erkend herstelcentrum om het te laten nakijken en herstellen.

- Indien het voedings snoer beschadigd is, dient het vervangen te worden door de fabrikant, een onderaannemer of een bekwaam technicus om ieder risico uit te sluiten.

- Dit toestel mag niet door kinderen gebruikt worden. Bewaar het toestel en het snoer ervan buiten het bereik van kinderen. Dit toestel mag gebruikt worden door personen met een fysieke, zintuiglijke en mentale beperking of waarvan de ervaring of

kennis onvoldoende is, op voorwaarde dat ze begeleid worden of instructies gekregen hebben over het veilige gebruik van het toestel en dat ze de mogelijke gevaren begrijpen. Kinderen mogen het toestel niet als speeltje gebruiken.



OPGELET

Dit toestel dient na elk gebruik gereinigd te worden, maar het is niet ontworpen om tijdens de reiniging in water ondergedompeld te worden. Dompel het toestel, het snoer en de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof om elk risico op een elektrische schok te voorkomen.

- Controleer of de voedingsspanning overeenkomt met diegene

die aangegeven wordt op het typeplaatje van het toestel.

- Schakel het toestel uit en trek de stekker uit het stopcontact alvorens één van de accessoires te vervangen of één van de demonteerbare onderdelen aan te raken.
- Het toestel mag niet langer dan 4 minuten ononderbroken gebruikt worden. Laat het afkoelen alvorens het opnieuw te gebruiken.
- Vergewis u ervan dat het toestel uitgeschakeld is alvorens de mixerkom van de slokkel te nemen.

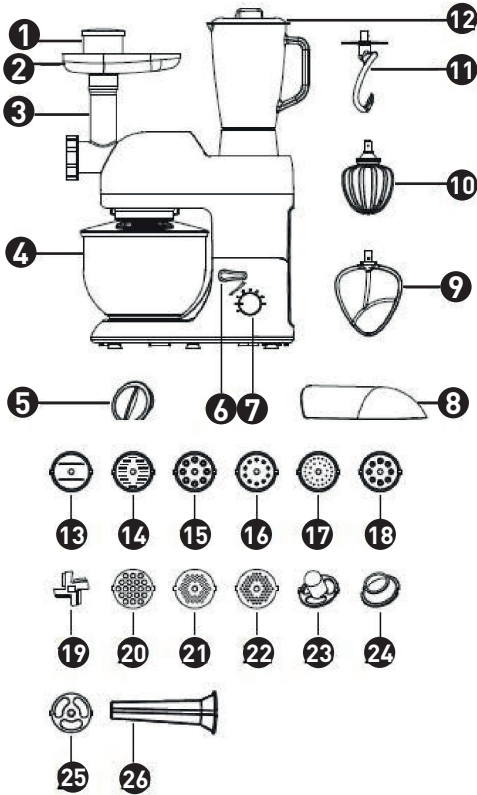


OPGELET

Dit toestel kan ernstige letsels veroorzaken. Let zeer goed op wanneer u de scherpe messen hanteert, wanneer u de kom ledigt of wanneer u het toestel reinigt.

- Trek de stekker steeds uit het stopcontact wanneer u het toestel zonder toezicht achterlaat, alsook voor elke montage, demontage of reiniging.
- Alvorens u het toebehoren verwisselt of de delen aanraakt die bewegen tijdens de werking, dient u het toestel steeds uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Gebruik uitsluitend het oorspronkelijke toebehoren.
- Voor het gebruik plaatst u het toestel op een horizontale, vlakke en stabiele ondergrond.
- Plaats het toestel zo dicht mogelijk tegen de voedingsbron om het toestel snel en gemakkelijk te kunnen uitschakelen.
- Laat het snoer niet in aanraking komen met de warme oppervlakken. Niet aan het voedingssnoer trekken om het toestel uit te schakelen. Trek steeds aan de stekker.
- Het toestel niet zonder toezicht in werking stellen wanneer het leeg is.
- Tijdens het gebruik de afneembare delen niet aanraken met uw vingers.
- Wat de instructies inzake de reiniging van de onderdelen die in contact komen met voedingsmiddelen betreft, dient u de paragraaf 'REINIGING EN ONDERHOUD' te raadplegen.
- Gelieve de paragraaf 'GEBRUIK VAN HET TOESTEL' te raadplegen voor instructies inzake de snelheidsinstellingen en de gebruiksduur.

Beschrijving van het toestel



- 1 Stamper
- 2 Sleuf
- 3 Vleesmolen
- 4 Mixerkom
- 5 Deksel vooraan
- 6 Hendel om de kop op te tillen
- 7 Wieltje om het vermogen in te stellen
- 8 Deksel achteraan
- 9 Mengmes
- 10 Eiergarde
- 11 Kneedhaak
- 12 Mixer
- 13 – 18 Deegroosters
- 19 – 22 Mengschijf
- 23 – 26 Vulbus voor worsten

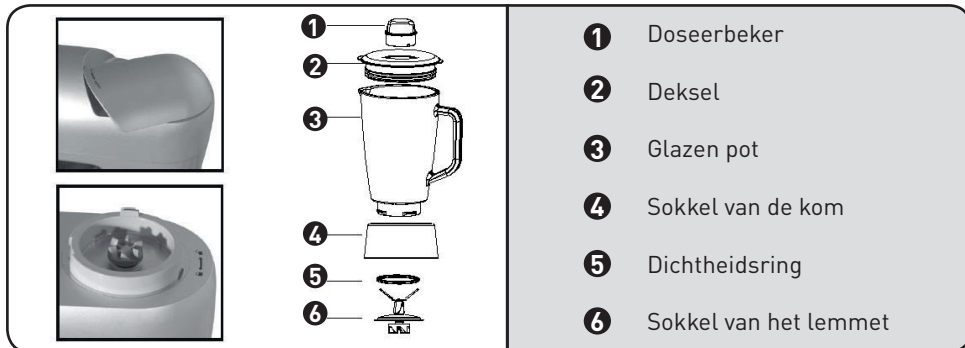
Voor het eerste gebruik

- Alle onderdelen van de robot dienen voor het eerste gebruik volledig gereinigd te worden. (Zie paragraaf 'Reiniging').
- Trek de noodzakelijke snoerlengte uit de opberging van de sokkel van de robot, sluit deze daarna aan op het stopcontact.

Gebruik van de blender

Monteer de glazen kom

- Plaats de dichtheidsring op de sokkel van de lamp en monteer daarna de sokkel van het lemmet op de sokkel van de kom. De binnenring van de sokkel van het glas wordt vastgeschroefd op de basis, onderaan, op de sokkel van het lemmet.
- Nadat u de ingrediënten in de kom heeft gestort, zet u het deksel vast door erop te drukken.
- Steek de doseerbeker in de opening van het deksel en draai deze daarna in wijzerzin tot hij vergrendelt.
- Monteer de kom met zijn eenheid op de hoofdsokkel en draai het glas in wijzerzin tot het vergrendelt.



- Plaats de ingrediënten die u wenst te mixen in de glazen kom..
- Plaats het deksel en sluit het correct. Plaats de doseerbeker in de opening van het deksel en draai het daarna in wijzerzin om het te vergrendelen.

Instelling van de snelheid

Gebruik

3-4

Licht gebruik met vloeistoffen.

5-6

Voor een dikkere consistentie - mengeling van vloeistoffen en vaste voedingsmiddelen.

P

Om ijs te vermalen en grof te hakken is er een functie met krachtige impulsen.

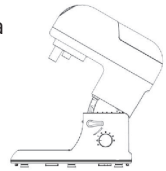
**OPMERKING**

De schakelaar blijft niet op de positie 'P' staan.

- U dient deze positie aan te houden of de knop herhaaldelijk op de stand 'P' te zetten.
- Na het gebruik zet u de schakelaar steeds terug op de stand '0', schakelt u het toestel uit en verwijdt u de glazen bol door deze op te tillen.

Gebruik van de mixer**Montage**

- Draai de hendel voor het tillen van de kop in wijzerzin, zet de kop daarna rechtop tot deze vergrendelt.



- Monteer de mixerkom (gevuld met voedingsmiddelen) op de basis en draai daarna in wijzerzin om deze te vergrendelen.



- Plaats het met, de garde of de deeghaak in de lemmetaansluit. Duw tot de stop en draai daarna in wijzerzin om te vergrendelen.



- Draai de hendel voor het optillen van de kop en laat het bovenste deel van het hoofdblok zakken tot het vergrendelt.



- Om de mixer te activeren draait u de schakelaar tot op de gewenste snelheid van 1 tot 6: 1 tot 3 om te kneden en 4 tot 6 om te mengen en te kloppen.

- Om de mixer uit te schakelen, draait u de schakelaar tot op de stand '0'. Trek de stekker uit het stopcontact.

- Draai aan de hendel om de kop op te tillen en zet de robotkop naar achter tot deze vergrendelt.

- Om het mixerdeel te verwijderen, neemt u het vast met één hand en duwt u het omhoog tegen de veer en draait u het in tegenwijzerzin om het te ontgrendelen.

Om het deeg te mengen of te kneden:

- Voorgestelde verhouding bloem en water: 5/3
- Begin met 20 seconden kneden aan snelheid 1, 20 seconden aan snelheid 2, daarna ongeveer 3 minuten aan snelheid 3.
- Vergewis u ervan de kom niet voller dan de maximale hoeveelheid te vullen.
- De maximale hoeveelheid bloem bedraagt 1,2 kg.
- De deeghaak of de mixer moeten gebruikt worden.
- Gebruik de deeghaak niet langer dan 20 seconden ononderbroken aan snelheden 1 en 2 en niet langer dan 4 minuten in snelheid 3.
- Niet langer dan 4 minuten ononderbroken gebruiken.

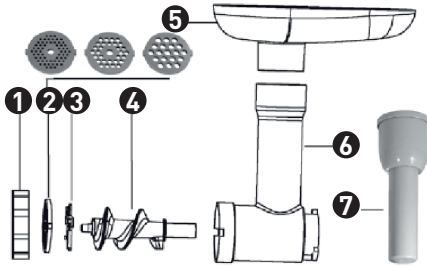
Om eiwit of slagroom op te kloppen:

- Maximale hoeveelheid: 24 eieren. Schakel van snelheid 4 over op snelheid 6, klop het eiwit zonder te stoppen tot het stijf is.
- Voor slagroom klopt u 250 ml verse room op aan de snelheid 4 tot 6 gedurende ongeveer 5 minuten in 2 keer.
- Let er wanneer u de glazen kom vult met verse melk, room of andere ingrediënten op dat u de maximale hoeveelheid niet overschrijdt.
- De eiergarde dient gebruikt te worden.
- Niet langer dan 4 minuten ononderbroken gebruiken.

Om milkshakes, cocktails en andere vloeistoffen te bereiden:

- Mix de ingrediënten volgens het recept aan een snelheid van 1 tot 6 gedurende ongeveer 4 minuten.
- Overschrijdt de maximale hoeveelheid die aangegeven wordt op de mengkom niet.
- Het mengmes dient gebruikt te worden.
- Niet langer dan 4 minuten ononderbroken gebruiken.

Gebruik van de vleeshakker



- ❶ Vastzetring
- ❷ Geperforeerde schijf
- ❸ Hakker
- ❹ Spiraal
- ❺ Sleuf
- ❻ Hakbuis
- ❼ Stamper

Om alle soorten vlees te hakken. De fijnheid hangt af van de gebruikte geperforeerde schijf. Het achterdeksel dient op het toestel geplaatst te worden.



OPGELET

Niet langer dan 4 minuten ononderbroken gebruiken.

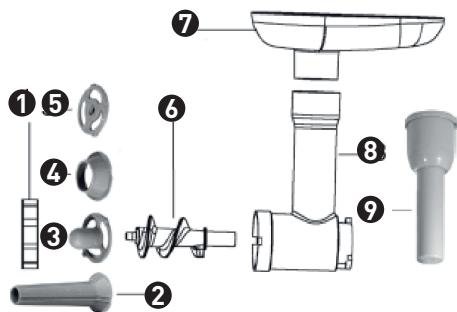
- Snijd het vlees in stukken (we raden aan varkensvlees of rundsvlees zonder been en zonder pezen te gebruiken, grootte bij benadering: 20 mm x 20 mm x 60 mm) zodat ze makkelijk in de opening van de sleuf gestopt kunnen worden.

- Schakel het toestel in en zet de snelheid op 4 tot 6.

- Steek de voedingsmiddelen in de plaat van de trechter. Gebruik enkel de stamper.

- Schakel het toestel uit en trek de stekker uit het stopcontact.

Gebruik van de worstenvulvoorziening



- ❶ Vastzetring
- ❷ Slang voor het vullen van worsten
- ❸ Vorm
- ❹ Opzetstuk
- ❺ Plastic schijf
- ❻ Spiraal
- ❼ Sleuf
- ❽ Hakbuis
- ❾ Stamper

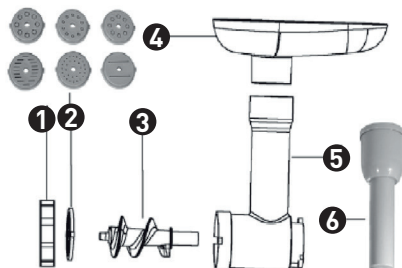
Bereiding van worsten:

- Plaats de adapter en de vulbus op de spiraal.
- Schroef de vergendelring op de vulbus.
- Schuif het vel van de worst over de vulbus en sluit het uiteinde met een knoop.
- Zorg ervoor dat het vel van de worst voorzichtig gevuld wordt want bij het koken of bakken blaast het vlees op waardoor de worst kan opspelingen.
- Druk tot slot het vlees in de worst aan met de vingers. Laat daarna 2 toeren draaien.

Bereiding van kroketten:

- Plaats de adapter en de kroketadapter aan op de spiraal.
- Schroef de vergendelring op de vulbus.
- Het vlees zal tegen de adapter en de kroketadapter gedrukt worden om een holle rol te vormen. Snijd de rol op de gewenste lengte. U kunt deze nu vullen met diverse ingrediënten.

Gebruik van de deeghaak



- 1** Vastzetring
- 2** Deegschijf
- 3** Spiraal
- 4** Sleuf
- 5** Hakbuis
- 6** Stamper

Om het deeg te mengen of te kneden:

- Voorgestelde verhouding bloem en water: 5/3.
- Om de ingrediënten te mengen raden wij aan de snelheidsregelaar op de stand 1 te zetten gedurende ongeveer 20 seconden, daarna gedurende nog eens 20 seconden op 2. Om te mengen/kneden, zet u de snelheidsregelaar op de stand 3 gedurende ongeveer 3 minuten.
- Vergewis u ervan de kom niet voller dan de maximale hoeveelheid te vullen.
- De maximale hoeveelheid bloem bedraagt 1,5 kg.
- Gebruik de deeghaak om brooddeeg en zuurdesemdeeg te maken en het mengmes om taarten, vlaaien en aardappelpuree te maken.
- Gebruik de deeghaak niet langer dan 30 seconden ononderbroken aan snelheden 1 en 2 en niet langer dan 4 minuten in snelheid 3.
- Niet langer dan 4 minuten ononderbroken gebruiken.

Om eiwit of slagroom te kloppen:

- Gebruik de eierklopper om het eiwit tot sneeuw te kloppen, room op te kloppen en wafel- en soezendeeg, mousses en soufflés te kloppen. Gebruik deze niet voor dikke mengelingen zoals bijvoorbeeld om boter en suiker tot mousse te kloppen, hierdoor kan deze breken. Schakel van snelheid 4 over op snelheid 6, klop het eiwit zonder te stoppen, naargelang de hoeveelheid, tot het stijf is.
- Maximale hoeveelheid: 24 eieren.
- Voor slagroom klopt u 250 ml verse room op aan de snelheid 4 tot 6.
- Wanneer u de mengkom vult met verse melk, room of andere ingrediënten dient u erop te letten de maximale hoeveelheid niet te overschrijden.
- Niet langer dan 4 minuten ononderbroken gebruiken.

Reinigen en opbergen

- Zorg er alvorens te reinigen voor dat de schakelaar op de stand '0' staat en dat de stekker in het stopcontact zit.
- Laat het toestel na het gebruik afkoelen alvorens het te reinigen.
- Om de buitenkant te reinigen gebruikt u een vochtige doek en een zacht detergens.
- Gebruik geen schurende detergentia of alcohol om de binnen of buitenkant van het toestel te reinigen.
- Dompel het toestel om het te reinigen nooit onder in water.
- De deeghaak en de mengmes zijn niet vaatwasserbestendig. Het toebehoren dient met lauw water met afwasmiddel gereinigd te worden.
- Het plastic toebehoren, de mengkom, de eiergarde, het glas van de blender en de lemmeten die er zich in bevinden mogen met lauw water met vaatwasmiddel of in de vaatwasser gewassen worden. Gebruik geen schuurmiddelen.
- Berg het toestel op een frisse en droge plek.

Afdanken van uw oude toestel

SELECTIEVE INZAMELING VAN ELEKTRISCH EN ELEKTRONISCH AFVAL



Dit toestel is voorzien van het DEEE-symbool, wat betekent dat het niet bij het huishoudelijke afval gegooid mag worden op het einde van zijn levensduur, maar dat het naar een recyclagecentrum voor elektrische en elektronische huishoudtoestellen gebracht dient te worden. Wanneer u versleten huishoudtoestellen recycleert, levert u een aanzienlijke bijdrage tot de bescherming van ons milieu.

BESCHERMING VAN HET MILIEU - RICHTLIJN 2012/19/EU

Wanneer u versleten elektrische en elektronische apparaten recycleert, levert u een aanzienlijke bijdrage tot de bescherming van ons milieu en onze gezondheid. Dit dient echter wel te gebeuren volgens bepaalde regels en vraagt de betrokkenheid van zowel leverancier als consument.

Daarom mag uw toestel, zoals aangegeven wordt door het symbool  op het kenplaatje of de verpakking, in geen geval in een openbare of private vuilnisbak voor huishoudelijk afval gegooid worden. De gebruiker heeft het recht om het toestel naar openbare inzamelpunten voor selectieve afvalverwerking te brengen zodat het toestel gerecycleerd of opnieuw gebruikt kan worden voor toepassingen conform de richtlijn.

Vielen Dank!

Vielen Dank, dass Sie dieses COSYLIFE - Produkt gewählt haben. Ausgewählt, getestet und empfohlen von ELECTRO DEPOT. Die Produkte der Marke COSYLIFE garantieren Ihnen Benutzerfreundlichkeit, zuverlässige Leistung und tadellose Qualität. Mit diesem Gerät können Sie sicher sein, dass Sie jedesmal zufriedengestellt werden, wenn Sie es benutzen.

Willkommen bei ELECTRO DEPOT.

Besuchen Sie unsere Webseite: www.electrodepot.be



A Vor der Inbetriebnahme des Geräts

32 Sicherheitsvorschriften

B Übersicht über Ihr Gerät

35 Beschreibung des Geräts

C Verwendung des Geräts

36 Vor dem ersten Gebrauch
36 Gebrauch des Blenders
37 Gebrauch des Mixers
39 Gebrauch des Fleischwolfs
40 Gebrauch der Wurstfüllmaschine
41 Gebrauch der Nudelteigbereitung

D Praktische Informationen

42 Reinigung und Wartung
43 Entsorgung Ihres Altgeräts

Sicherheitsvorschriften

Beim Gebrauch von Elektrogeräten müssen immer Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um jeglicher Brand-, Stromschlag- und/oder Verletzungsgefahr vorzubeugen.

Diese Bedienungsanleitung aufbewahren.

- Lesen Sie diese Anweisungen vor dem Gebrauch des Geräts bitte aufmerksam und vollständig durch. Diese Bedienungsanleitung sorgsam aufbewahren, um später darauf zurückgreifen zu können.



ACHTUNG

Dieses Gerät ist ausschließlich zur häuslichen Nutzung bestimmt. Dieses Gerät wurde nicht zum Gebrauch im Freien entwickelt.

ausschließlich zu den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecken einsetzen.

- Dieses Gerät nicht benutzen, wenn das Stromkabel beschädigt ist, wenn eine Störung am Gerät aufgetreten ist oder wenn es auf irgendeine Art beschädigt wurde. Das Gerät zur Kontrolle und Reparatur an ein zugelassenes Reparaturzentrum zurückgeben.

- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, sollte es durch den Hersteller, den Fachhändler oder einen qualifizierten Techniker ersetzt werden, um jegliche Risiken zu vermeiden.

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und das dazugehörige Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Dieses Gerät kann von Personen

- Dieses Gerät

mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen unter der Bedingung benutzt werden, dass sie beaufsichtigt werden oder in die Benutzung des Geräts eingewiesen wurden und dass sie die möglichen Gefahren richtig verstehen. Kinder dürfen das Gerät nicht als Spielzeug benutzen.

**ACHTUNG**

Dieses Gerät muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden, ist jedoch nicht dafür konzipiert, bei der Reinigung in Wasser eingetaucht zu werden. Niemals das Gerät, das Kabel oder den Stecker in Wasser oder irgendeine andere Flüssigkeit eintauchen, um jeglicher Stromschlag-Gefahr vorzubeugen.

- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung entspricht.

- Das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen, bevor Sie Zubehör austauschen oder ein abnehmbares Teil berühren.

- Das Gerät darf nicht länger als 4 Minuten ohne Unterbrechung betrieben werden. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es erneut benutzen.

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät wirklich ausgeschaltet ist, bevor Sie den Mixer-Behälter vom Sockel abnehmen.

**ACHTUNG**

Dieses Gerät kann schwerwiegende Verletzungen verursachen. Seien Sie sehr vorsichtig beim Umgang mit den geschärften Klingen, wenn Sie den Behälter leeren oder das Gerät reinigen.

- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn Sie es nicht beaufsichtigen, ebenso vor der Montage, Demontage oder Reinigung des Geräts.
- Das Gerät immer anhalten und vom Stromnetz trennen, bevor Sie Zubehör wechseln oder sich Teilen annähern, die sich während des Betriebs bewegen.
- Ausschließlich Original-Zubehör verwenden.
- Das Gerät vor dem Gebrauch auf eine horizontale, ebene und stabile Fläche stellen.
- Das Gerät so nahe wie möglich an der Stromquelle aufstellen, damit Sie das

Gerät schnell und einfach vom Stromnetz trennen können.

- Das Kabel nicht mit heißen Flächen in Berührung kommen lassen. Nicht am Kabel ziehen, um das Gerät vom Strom trennen. Ziehen Sie immer am Stecker.

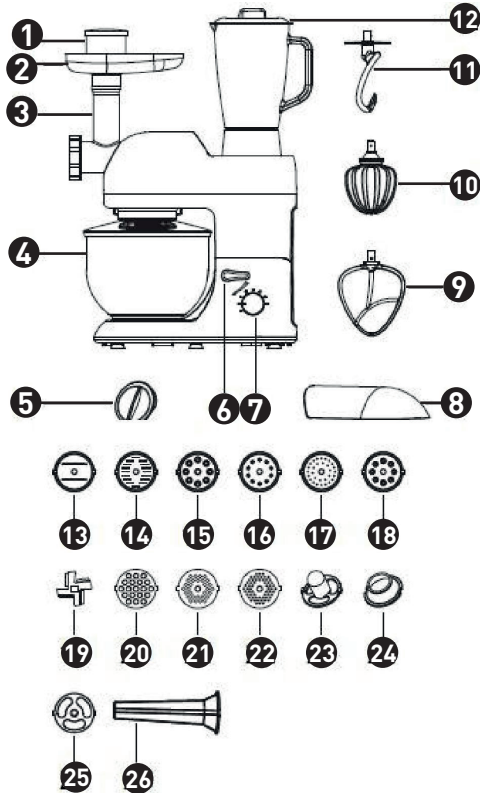
- Lassen Sie das Gerät nicht leer oder unbeaufsichtigt laufen.

- Während des Gebrauchs die abnehmbaren Teile nicht mit den Fingern berühren.

- Für Anweisungen zur Reinigung von Teilen, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen, lesen Sie bitte den Abschnitt „REINIGUNG UND WARTUNG“.

- Für Anweisungen, Geschwindigkeits-Einstellungen und Betriebsdauer lesen Sie bitte den Abschnitt „VERWENDUNG DES GERÄTS“.

Beschreibung des Geräts



- 1** Schieber
- 2** Einfüllschacht
- 3** Fleischwolf
- 4** Mixbehälter
- 5** Frontabdeckung
- 6** Kopf-Einstellhebel
- 7** Rändelschraube zur Einstellung der Leistung
- 8** hintere Abdeckung
- 9** Rührbesen
- 10** Schneebesen
- 11** Knethaken
- 12** Blender
- 13 – 18** Nudelaufsätze
- 19 – 22** Misch-Scheiben
- 23 – 26** Wurstfüll-Rohr

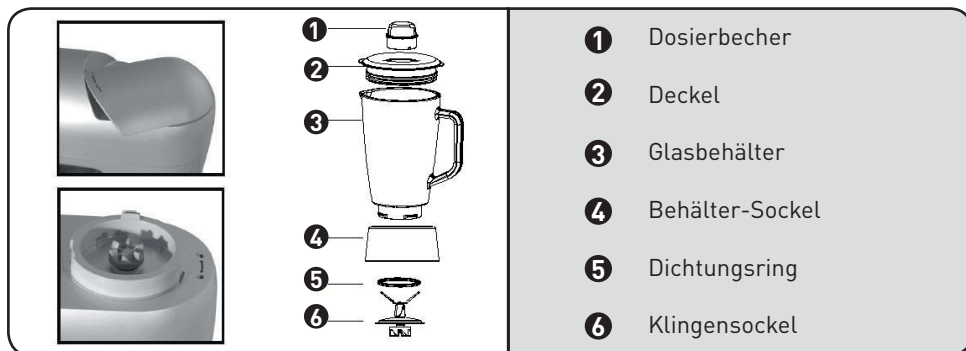
Vor dem ersten Gebrauch

- Vor dem ersten Gebrauch müssen alle Teile der Küchenmaschine vollständig gereinigt werden (siehe Abschnitt „Reinigung“).
- Das Kabel in der nötigen Länge aus dem Kabelfach im Sockel herausziehen und dann in die Steckdose stecken.

Gebrauch des Blenders

Den Glasbehälter zusammenbauen

- Den Dichtungsring auf den Sockel der Klinge legen und dann den Klingensockel auf den Sockel des Behälters montieren. Der innere Ring am Sockel des Glases wird sehr stramm am Sockel der Basis, auf dem Klingensockel angezogen.
- Nachdem Sie die Zutaten in das Glas gegeben haben, den Deckel befestigen, indem Sie darauf drücken.
- Den Dosierbecher in die Deckelöffnung einsetzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis er verriegelt ist.
- Den Behälter mit seiner Einheit auf den Hauptsockel montieren, dann das Glas im Uhrzeigersinn drehen, bis es verriegelt ist.



- Die Zutaten, die Sie zerkleinern möchten, in den Glasbehälter geben.
- Den Deckel aufsetzen und korrekt verschließen. Den Dosierbecher in die Deckelöffnung einsetzen und im Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu verriegeln.

Einstellung der Geschwindigkeit

Gebrauch

3-4

Leichter Gebrauch mit Flüssigkeiten

5-6

Für eine dickere Konsistenz - Mischung aus flüssigen und festen Lebensmitteln.

P

Zum Zerkleinern von Eiswürfeln und groben Hacken, starke Impuls-Funktion.

**ANMERKUNG**

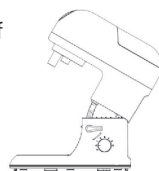
Der Schalter bleibt in der „P“-Stellung nicht eingeschaltet.

- Sie müssen ihn in dieser Position festhalten oder wiederholt in die „P“-Stellung drehen.
- Den Schalter nach dem Gebrauch immer in die „0“-Position zurückstellen, das Gerät vom Stromnetz trennen und den Glasbehälter durch Anheben abnehmen.

Gebrauch des Mixers

Montage

- Den Kopf-Einstellhebel im Uhrzeigersinn drehen, dann den Mixer-Kopf anheben, bis er verriegelt ist.



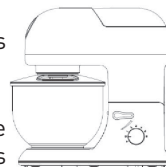
- Den Mixer-Behälter (mit Lebensmitteln gefüllt) auf die Basis aufsetzen und zum Verriegeln gegen den Uhrzeigersinn drehen.



- Die Klinge, den Schneebesen oder den Knethaken in die Klingenhalterung einsetzen. Bis zum Anschlag schieben und dann zum Verriegeln im Uhrzeigersinn drehen.



- Den Kopf-Einstellhebel drehen und den oberen Teil des Hauptblocks absenken bis zur Verriegelung.



- Um den Mixer einzuschalten, den Schalter in die gewünschte Geschwindigkeit von 1 bis 6 drehen: von 1 bis 3 zum Kneten und von 4 bis 6 zum Mischen und Schlagen.

- Um den Mixer auszuschalten, den Schalter bis zur „0“-Position drehen. Das Gerät vom Stromnetz trennen.

- Den Kopf-Einstellhebel drehen und den Kopf der Küchenmaschine nach hinten kippen, bis er verriegelt ist.

- Um den Mixer-Teil abzunehmen, diesen mit einer Hand festhalten, dann nach oben gegen die Feder drücken und zum Entriegeln gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Zum Rühren oder Kneten von Teig:

- Vorschlag für das Verhältnis von Mehl und Wasser: 5/3
- Zuerst 20 Sekunden auf Geschwindigkeitsstufe 1 kneten, dann 20 Sekunden auf Geschwindigkeitsstufe 2, danach ca. 3 Minuten auf Geschwindigkeitsstufe 3.
- Vergewissern Sie sich, dass Sie den Behälter nicht über die Höchstmenge hinaus füllen.
- Die maximale Mehlmenge beträgt 1,2 kg.
- Es muss der Knethaken oder der Mixer verwendet werden.
- Den Knethaken nicht länger als 20 Sekunden ununterbrochen auf den Geschwindigkeitsstufen 1 und 2 benutzen, auf Stufe 3 nicht über 4 Minuten.
- Nicht über 4 Minuten ohne Unterbrechung durchlaufen lassen.

Zum Schlagen von Eischnee oder Schlagsahne:

- Höchstmenge: 24 Eier. Von der Geschwindigkeitsstufe 4 zur Stufe 6 übergehen, das Eiweiß ohne Unterbrechung schlagen, bis es steif ist
- Für Schlagsahne 250 ml Sahne auf Geschwindigkeitsstufe 4 bis 6 ca. 5 Minuten in 2 Durchgängen schlagen.
- Wenn Sie den Behälter mit Frischmilch, Sahne oder anderen Zutaten füllen, sollten Sie sicherstellen, dass die Höchstmenge nicht überschritten wird.

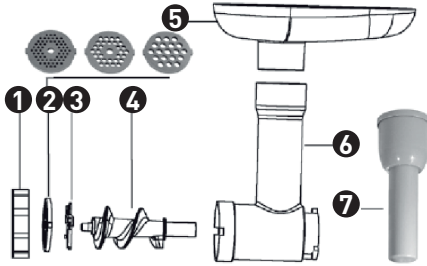
- Es muss der Schneebesen verwendet werden.

- Nicht über 4 Minuten ohne Unterbrechung durchlaufen lassen.

Zur Zubereitung von Milchshakes, Cocktails oder sonstigen Flüssigkeiten:

- Die Zutaten dem Rezept entsprechend auf den Geschwindigkeitsstufen 1 bis 6 ca. 4 Minuten lang mixen.
- Die auf dem Mischbehälter angegebene Höchstgrenze nicht überschreiten.
- Es muss der Rührbesen verwendet werden.
- Nicht über 4 Minuten ohne Unterbrechung durchlaufen lassen.

Gebrauch des Fleischwolfs



- ❶ Ring zum Anziehen
- ❷ Lochscheiben
- ❸ Fleischwolf
- ❹ Spirale
- ❺ Einfüllschacht
- ❻ Fleischwolf-Rohr
- ❼ Schieber

Zum Hacken aller Fleischsorten. Der Feineitsgrad hängt von der verwendeten Lochscheibe ab. Die hintere Abdeckung muss am Gerät angebracht sein.

- Das gesamte Fleisch in Stücke schneiden (es empfiehlt sich, Schweine- oder Rindfleisch ohne Sehnen und Knochen zu benutzen, Größe der Stücke ca. 20 mm x 20 mm x 60 mm), sodass sie sich leicht in die Einfüllöffnung stecken lassen.

- Das Gerät ans Stromnetz anschließen und die Geschwindigkeit auf 4 bis 6 stellen.

- Die Lebensmittel in die Platte des Fülltrichters einführen. Nur den Schieber verwenden.

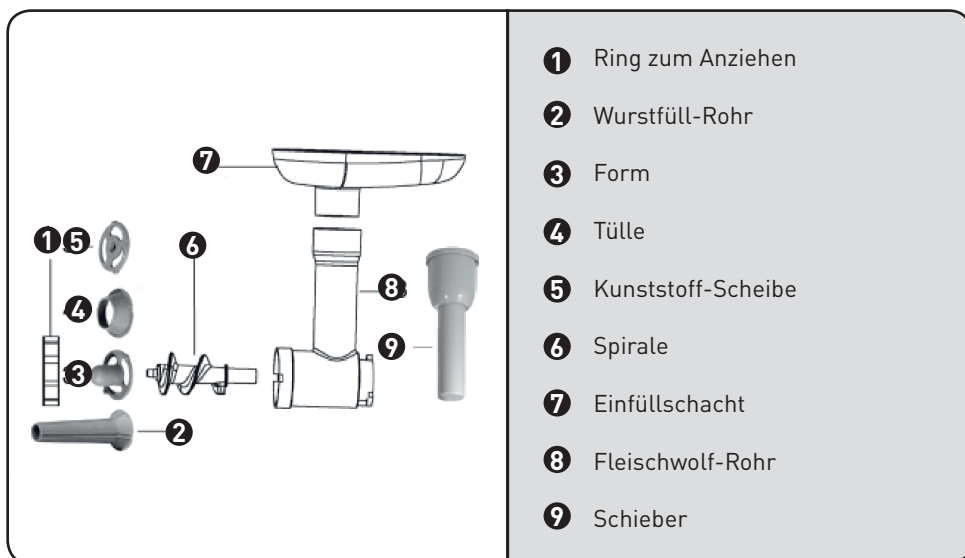
- Das Gerät abschalten und vom Stromnetz trennen.



ACHTUNG

Nicht über 4 Minuten ohne Unterbrechung durchlaufen lassen.

Gebrauch der Wurstfüllmaschine



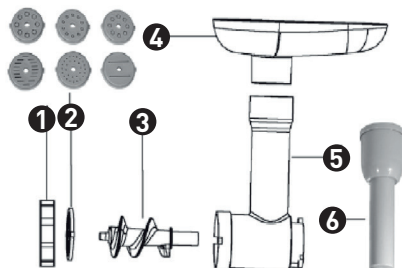
Zubereitung von Würsten:

- Den Adapter und das Wurstfüll-Rohr auf die Spirale aufsetzen.
- Den Verriegelungsring auf das Füllrohr schrauben.
- Die Wurstpelle auf das Füllrohr schieben und am Ende mit einem Knoten verschließen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Wurst sich langsam füllt, denn das Aufkochen oder Erwärmen führt zur Ausdehnung der Wurstmasse, wodurch sie platzen kann.
- Zum Schluss den letzten Rest Wurstmasse mit den Fingern festpressen. Danach die Wurst zwei Mal drehen.

Zubereitung von Fleisch-Kroketten:

- Den Adapter und den Kroketten-Adapter auf die Spirale setzen.
- Den Verriegelungsring auf das Füllrohr schrauben.
- Das Fleisch wird gegen den Adapter und den Kroketten-Adapter gedrückt, wodurch sich eine hohle Rolle bildet. Die Rolle in der gewünschten Länge abschneiden. Sie können sie nun mit verschiedenen Zutaten füllen.

Gebrauch der Nudelteigbereitung



- ❶ Ring zum Anziehen
- ❷ Nudelscheiben
- ❸ Spirale
- ❹ Einfüllschacht
- ❺ Fleischwolf-Rohr
- ❻ Schieber

Zum Rühren oder Kneten von Teig:

- Vorschlag für das Verhältnis von Mehl und Wasser: 5/3.
- Zum Mischen von Zutaten empfehlen wir, den Geschwindigkeitsregler ca. 20 Sekunden lang auf Geschwindigkeitsstufe 1 zu stellen und dann noch 20 Sekunden lang auf Stufe 2. Zum Mischen/Kneten den Geschwindigkeitsregler ca. 3 Minuten lang auf Position 3 stellen.
- Vergewissern Sie sich, dass Sie den Mischbehälter nicht über die Höchstmenge hinaus füllen.
- Die maximale Mehlmenge beträgt 1,5 kg.
- Für Brot- und Sauerteig den Knethaken benutzen, für Kuchen, Torten und Kartoffelpüree den Rührbesen.
- Den Knethaken nicht länger als 30 Sekunden ununterbrochen auf den Geschwindigkeitsstufen 1 und 2 benutzen, auf Stufe 3 nicht über 4 Minuten.
- Nicht über 4 Minuten ohne Unterbrechung durchlaufen lassen.

Zum Schlagen von Eischnee oder Schlagsahne:

- Den Schneebesen benutzen, um Eischnee oder Sahne zu schlagen, sowie für Waffel- oder Brandteig, Mousse, Soufflé usw. Benutzen Sie ihn nicht für zähflüssige Mischungen, zum Beispiel um Butter mit Zucker schaumig zu schlagen, denn dabei könnte er brechen. Von der Geschwindigkeitsstufe 4 zur Stufe 6 übergehen, das Eiweiß je nach Größe solange ohne Unterbrechung schlagen, bis es steif ist
- Höchstmenge: 24 Eier.
- Für Schlagsahne 250 ml Sahne auf Geschwindigkeitsstufe 4 bis 6 schlagen.
- Wenn Sie den Mischbehälter mit Frischmilch, Sahne oder anderen Zutaten füllen, sollten Sie sicherstellen, dass die Höchstmenge nicht überschritten wird.
- Nicht über 4 Minuten ohne Unterbrechung durchlaufen lassen.

Reinigung und Lagerung

- Vergewissern Sie sich vor der Reinigung, dass der Schalter auf „0“ steht und der Netzstecker gezogen wurde.
- Das Gerät nach dem Gebrauch vor der Reinigung abkühlen lassen.
- Zur Reinigung von außen ein feuchtes Tuch und ein sanftes Reinigungsmittel benutzen.
- Zur Reinigung des Geräts von innen oder außen weder Scheuer-Reiniger noch Alkohol verwenden.
- Das Gerät zur Reinigung niemals in Wasser eintauchen.
- Der Knethaken und der Rührbesen dürfen nicht in der Geschirrspülmaschine gewaschen werden. Das Zubehör darf nur mit lauwarmem Wasser und Geschirrspülmittel gewaschen werden.
- Das Kunststoff-Zubehör, der Misch-Behälter, der Schneebesen, der Glasbehälter des Blenders und die darin befindlichen Klingen können mit lauwarmem Wasser und Geschirrspülmittel oder in der Geschirrspülmaschine gewaschen werden. Keine scheuernden Reiniger verwenden.
- Das Gerät an einem kühlen, trockenen Ort verstauen.

Entsorgung Ihres Altgeräts

ENTSORGUNG VON ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN ABFÄLLEN



Dieses Gerät trägt das Symbol WEEE (Elektrisches oder elektronisches Altgerät), was bedeutet, dass es nach dem Ende des Lebenszyklus nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf, sondern den örtlichen Sammelstellen zur Abfalltrennung zugeführt werden muss.

Abfallverwertung trägt zum Umweltschutz bei.

UMWELTSCHUTZ - RICHTLINIE 2012/19/EG

Zum Schutz unserer Umwelt und Gesundheit müssen elektrische und elektronische Altgeräte nach den klar vorgegebenen Regeln entsorgt werden, die sowohl von Lieferanten als auch von Benutzern zu befolgen sind.

Daher darf Ihr Gerät, welches auf seinem Typenschild oder der Verpackung mit dem entsprechenden Symbol  gekennzeichnet ist, keinesfalls in einer öffentlichen Mülltonne oder im Hausmüll entsorgt werden. Der Benutzer muss das Gerät den örtlichen Abfall- Sortierstellen zum Recycling oder zur Wiederverwendung zu anderen Zwecken im Sinne der Richtlinie übergeben.

¡Gracias!

Gracias por haber elegido este producto COSYLIFE. Seleccionados, probados y recomendados por ELECTRO DEPOT, los productos de la marca COSYLIFE le garantizan un fácil manejo, unas prestaciones fiables y una calidad incuestionable. Quedará muy satisfecho cada vez que utilice este aparato.

Le damos la bienvenida a ELECTRO DEPOT.

Consulte nuestro sitio web: www.electrodepot.es



A Antes de utilizar el aparato

46 Instrucciones de seguridad

B Descripción del aparato

49 Descripción del aparato

C Uso del aparato

50 Antes de usarlo por primera vez
 50 Utilización de la licuadora
 51 Utilización de la batidora
 53 Utilización de la picadora de carne
 54 Utilización del rellenador de salchichas
 55 Utilización para elaborar pastas y masas

D Información práctica

56 Limpieza y mantenimiento
 57 Cómo desechar su antiguo aparato

Instrucciones de seguridad

Cuando vaya a usar aparatos eléctricos, debe siempre seguir precauciones de seguridad para prevenir cualquier riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones.

Conserve este manual de instrucciones.

- Por favor, lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar el aparato. Conserve este manual de instrucciones para poder consultarlo de nuevo posteriormente.



ATENCIÓN

Este aparato se ha diseñado para un uso doméstico solamente. Este aparato no está destinado para ser usado en zonas exteriores.

- Utilice este aparato solo para los usos descritos

en el presente manual de instrucciones.

- No ponga a funcionar este aparato si el cable de alimentación está estropeado, si el aparato ha sufrido alguna avería o si se ha estropeado de alguna manera. Lleve el aparato a un centro de reparación autorizado para que lo revisen y lo reparen.

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su representante o por un técnico cualificado para evitar cualquier riesgo.

- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Conserve el aparato y su cable lejos del alcance de los niños.

- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por personas con falta de experiencia o conocimientos, a condición

de que sean vigiladas o que hayan recibido las instrucciones pertinentes para utilizar el aparato con absoluta seguridad y comprendan bien los peligros potenciales. Los niños no deben usar este aparato como si se tratase de un juguete.

**ATENCIÓN**

Se debe limpiar este aparato después de cada uso, sin embargo, no puede meterse debajo del agua durante su limpieza. No sumerja nunca el aparato, su cable o su enchufe en agua ni en ningún otro líquido, para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.

- Asegúrese de que la tensión indicada en la placa de características del aparato corresponde

correctamente a la de su instalación eléctrica.

- Apague el aparato y desenchúfelo de la corriente antes de cambiar uno de los accesorios o tocar una de las piezas desmontables.
- El aparato no debe utilizarse durante más de 4 minutos consecutivos. Deje enfriar el aparato antes de volverlo a utilizar de nuevo.
- Asegúrese de que el aparato esté bien apagado antes de quitar el vaso batidor de la base.

**ATENCIÓN**

Este aparato puede provocar heridas graves. Tenga mucho cuidado cuando manipule las cuchillas afiladas, cuando vacíe el vaso o cuando limpie el aparato.

- Desenchufe siempre el aparato de la alimentación si lo deja sin vigilancia y antes

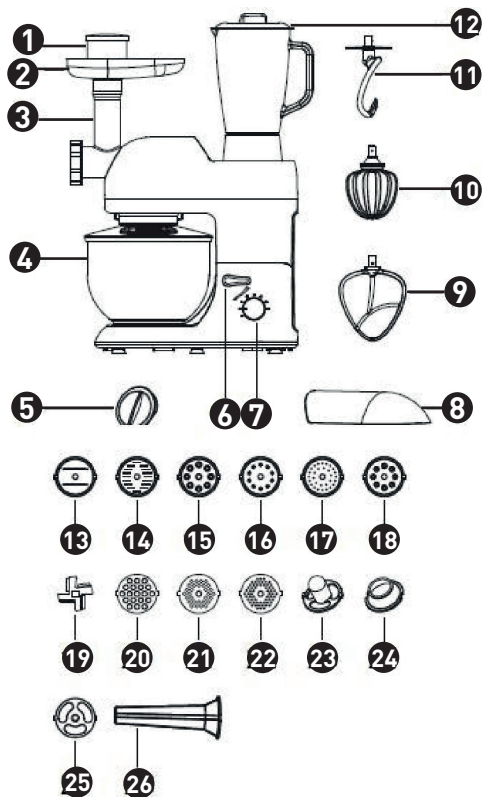
de proceder a su montaje, desmontaje o limpieza.

- Apague y desenchufe el aparato de la alimentación eléctrica antes de cambiar los accesorios o de acercarse a las partes móviles durante su funcionamiento.
- Utilice solo los accesorios originales.
- Antes de usarlo, coloque el aparato en una superficie horizontal, plana y estable.
- Coloque el aparato tan cerca como sea posible de la fuente de alimentación para poder desenchufar el aparato rápida y fácilmente.
- No deje que el cable de alimentación toque las superficies calientes. No tire del cable de alimentación para desenchufar el aparato.

Tire siempre del enchufe directamente.

- No deje el aparato funcionando sin vigilancia o cuando esté vacío.
- Durante su uso, no toque las piezas móviles con los dedos.
- Respecto a las instrucciones de limpieza del aparato después de haber estado en contacto con la comida, consulte el apartado «LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO».
- Si desea conocer las instrucciones de uso, el ajuste de velocidades y tiempos de uso, consulte el apartado «UTILIZACIÓN DEL APARATO».

Descripción del aparato



- 1 Empujador
- 2 Boquilla
- 3 Picadora de carne
- 4 Vaso batidor
- 5 Cubierta protectora frontal
- 6 Palanca de elevación de la parte superior
- 7 Rueda de ajuste de la potencia
- 8 Cubierta protectora trasera
- 9 Cuchilla batidora
- 10 Varillas para huevos
- 11 Gancho de amasado
- 12 Batidora
- 13-18 Rejillas para la pasta
- 19-22 Disco mezclador
- 23-26 Tubo de salchicha

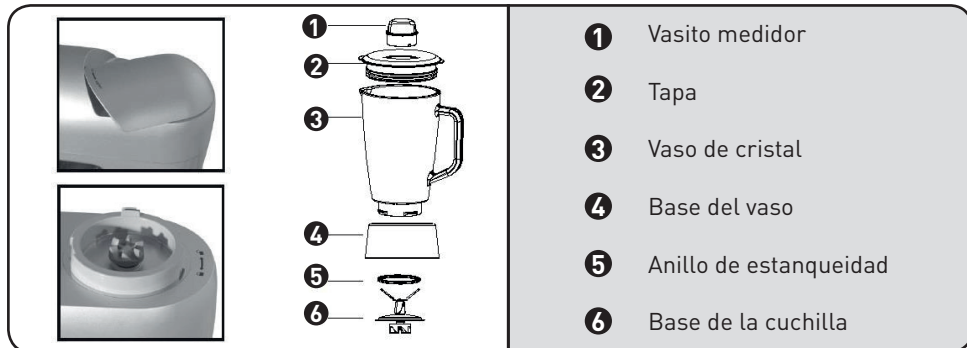
Antes de usarlo por primera vez

- Todas las piezas del robot deben limpiarse completamente antes de usarlas por primera vez. (Consulte el apartado «Limpieza»).
- Saque el largo de cable necesario de su lugar de almacenamiento en la base del robot y luego enchúfelo a la toma eléctrica.

Utilización de la licuadora

Monte el vaso de cristal

- Coloque el anillo de estanqueidad en la base de la cuchilla y después monte la base de la cuchilla en la base del vaso. El anillo interior de la base del vaso está encajado en la base de la estructura base, a fondo, sobre la base de la cuchilla.
- Después de echar los ingredientes en el vaso, fije la tapa presionando.
- Introduzca el vasito dosificador en la abertura de la tapa y después gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que se bloquee.
- Monte el vaso con su unidad en la base principal y después gire el vaso en el sentido de las agujas del reloj hasta que se bloquee.



- Coloque los ingredientes que desee batir en el vaso de cristal.
- Coloque la tapa y ciérrela correctamente. Coloque el vasito dosificador en el orificio de la tapa y después gire en el sentido de las agujas del reloj para que se bloquee.

Ajuste de la velocidad

Utilización

3-4

Uso rápido con líquidos.

5-6

Para una consistencia más gruesa - batir alimentos líquidos y sólidos.

P

Para triturar el hielo y picarlo moderadamente, función de pulsos potentes.



OBSERVACIONES

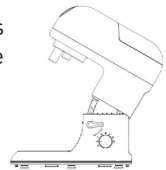
El interruptor no se queda en la posición «P».

- Debe mantenerlo en esta posición o girarlo continuamente hasta la posición «P».
- Después de usarlo, vuelva a colocar siempre el interruptor en la posición «0», desenchufe el aparato y retire el vaso de cristal tirando de él.

Utilización de la batidora

Montaje

- Gire la palanca de elevación de la parte superior en el sentido de las agujas del reloj y suba la parte superior de la batidora hasta que se bloquee.



- Monte el vaso batidor (lleno de alimentos) en la base y después gire en sentido contrario de las agujas del reloj para que se bloquee.



- Introduzca la cuchilla, las varillas para los huevos o el gancho de la masa en la ranura de la cuchilla. Empuje hasta el tope y después gire en el sentido de las agujas del reloj para que se bloquee.



- Gire la palanca de elevación de la parte superior y baje dicha parte de la estructura principal hasta que se bloquee.



- Para activar la batidora, gire el interruptor hasta la velocidad deseada, de 1 a 6: de 1 a 3 para amasar y de 4 a 6 para mezclar y batir.

- Para desactivar la batidora, gire el interruptor hasta la posición «0». Desenchufe el aparato.

- Gire la palanca de elevación de la parte superior e incline la parte superior del robot hacia atrás hasta que se bloquee.

- Para quitar el vaso batidor, cójalo con una mano y después presione hacia arriba contra el resorte y gire en el sentido contrario de las agujas del reloj para desbloquearlo.

Para batir o amasar:

- Proporción recomendada de harina y agua: 5/3
- Empiece amasando 20 segundos a la velocidad 1, 20 segundos a la velocidad 2 y después aproximadamente 3 minutos a la velocidad 3.
- Asegúrese de no llenar el vaso por encima de la cantidad máxima.
- La cantidad máxima de harina es de 1,2 kg.
- Debe usar el gancho para la masa o la batidora.
- No use el gancho para la masa más de 20 segundos de forma continua en las velocidades 1 y 2, ni más de 4 minutos a la velocidad 3.
- No lo use más de 4 minutos consecutivos de forma continuada.

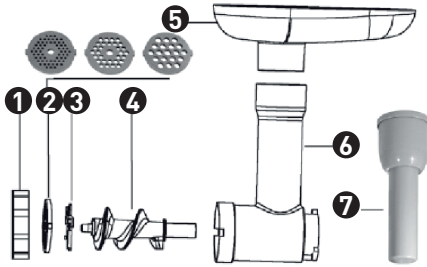
Para montar las claras de los huevos o la nata:

- Capacidad máxima: 24 huevos Pase de la velocidad 4 a la velocidad 6, bata las claras de los huevos sin parar hasta que se queden firmes.
- Para la nata montada, bata 250 ml de nata a velocidad de 4 a 6 durante aproximadamente 5 minutos en 2 veces.
- Cuando llene el vaso de cristal con leche fresca, nata u otros ingredientes, asegúrese de no pasarse de la cantidad máxima.
- Debe utilizar las varillas de los huevos.
- No lo use más de 4 minutos consecutivos de forma continuada.

Para preparar masa de crêpes, gofres, batidos u otros preparados líquidos:

- Mezcle los ingredientes según la receta, usando la velocidad 1 hasta la 6 aproximadamente durante 4 minutos.
- No exceda el límite máximo de cantidad indicado en el vaso batidor.
- Se debe utilizar la cuchilla batidora.
- No lo use más de 4 minutos consecutivos de forma continuada.

Utilización de la picadora de carne



- ❶ Aro de sujeción
- ❷ Discos perforados
- ❸ Picadora
- ❹ Tornillo sin fin
- ❺ Boquilla
- ❻ Tubo de la picadora
- ❼ Empujador

Para picar todo tipo de carnes. La finura dependerá del disco perforado utilizado. La cubierta trasera debe colocarse en el aparato.

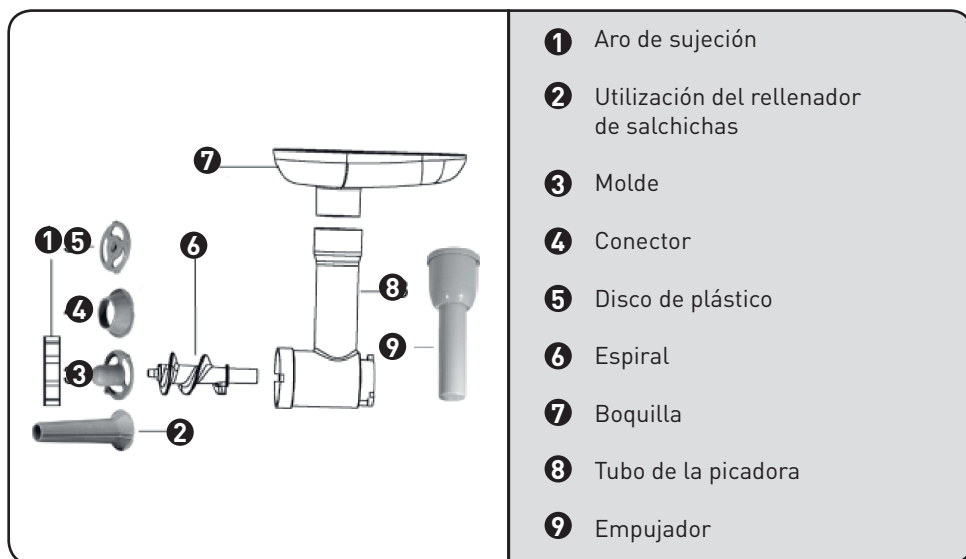


ATENCIÓN

No lo use más de 4 minutos consecutivos de forma continuada.

- Corte la carne en trozos (se recomienda utilizar carne de cerdo o de buey sin huesos ni tendones, tamaño aproximado: 20 mm x 20 mm x 60 mm) para que se pueda introducir fácilmente en el agujero de la boquilla.
- Enchufe el aparato y luego ajuste la velocidad de 4 a 6.
- Introduzca los alimentos en la placa de la tolva. Utilice solo el accesorio específico para embutir los alimentos.
- Apague el aparato y luego desenchúfelo del tomacorriente.

Utilización del rellenador de salchichas



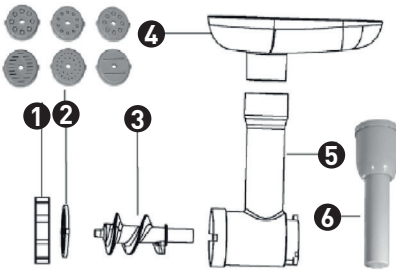
Preparación de salchichas:

- Coloque el adaptador y el tubo rellenador de salchichas en la espiral.
- Coloque y apriete el aro de sujeción de bloqueo en el tubo rellenador.
- Introduzca el pellejo de la salchicha en el tubo rellenador y luego hágale un nudo a la parte final.
- Asegúrese de que el pellejo de la salchicha se rellena suavemente, ya que cuando se hierve la salchicha o se cocina se le infla la carne y puede que se reviente.
- Finalmente, termine de comprimir la carne de la salchicha con los dedos. Luego gírela por los dos lados.

Preparación de croquetas:

- Coloque el adaptador y el adaptador de croquetas en la espiral.
- Coloque y apriete el aro de sujeción de bloqueo en el tubo rellenador.
- La carne entrará a presión contra el adaptador y el adaptador de croquetas para formar un rulo hueco. Corte el rulo según el largo deseado. Ahora, podrá rellenarlas de distintos ingredientes.

Utilización para elaborar pastas y masas



- ❶ Aro de sujeción
- ❷ Disco para la pasta
- ❸ Tornillo sin fin
- ❹ Boquilla
- ❺ Tubo de la picadora
- ❻ Empujador

Para batir o amasar:

- Proporción recomendada de harina y agua: 5/3.
- Para batir los ingredientes, le recomendamos colocar el regulador de velocidades en la posición 1 durante 20 segundos aproximadamente y después en la 2 durante otros 20 segundos. Para batir/amasar, coloque el regulador de velocidades en la posición 3 durante aproximadamente 3 minutos.
- Asegúrese de no llenar el vaso batidor por encima de la cantidad máxima.
- La cantidad máxima de harina es de 1,5 kg.
- Use el gancho para masa para la masa de pan y la masa con levadura; y la cuchilla batidora para los pasteles, las tartas y el puré de patatas.
- No use el gancho para la masa más de 30 segundos de forma continua en las velocidades 1 y 2, ni más de 4 minutos a la velocidad 3.
- No lo use más de 4 minutos consecutivos de forma continuada.

Para montar las claras de los huevos o la nata:

- Utilice las varillas para huevos para montar los huevos a punto de nieve, montar la nata y batir la masa de gofres y pasta choux, las mousses, los soufflés, etc. No las utilice para las mezclas espesas, por ejemplo para cremar mantequilla y azúcar, ya que podría romperlas. Pase de la velocidad 4 a la velocidad 6 y después bata las claras de los huevos sin parar, según el tamaño, hasta que se queden firmes.
- Capacidad máxima: 24 huevos
- Para la nata montada, bata 250 ml de nata a velocidad de 4 a 6.
- Cuando llene el vaso batidor con leche fresca, nata u otros ingredientes, asegúrese de no pasarse de la cantidad máxima.
- No lo use más de 4 minutos consecutivos de forma continuada.

Limpieza y almacenamiento

- Antes de limpiar el aparato, asegúrese de que el interruptor esté en la posición «0» y de que esté desenchufado.
- Después de usarlo, deje enfriar el aparato antes de limpiarlo.
- Para limpiar el exterior, use un paño húmedo y un detergente suave.
- No utilice ni detergentes abrasivos, ni alcohol para limpiar el interior o el exterior del aparato.
- Para limpiar el aparato, no lo sumerja en agua.
- No debe meter en el lavavajillas el gancho para la masa ni la cuchilla batidora. Debe limpiar los accesorios solamente con agua tibia y un poco de detergente.
- Los accesorios de plástico, el vaso batidor, las varillas para los huevos, el vaso de la licuadora y las cuchillas del aparato pueden limpiarse con agua tibia y un poco de detergente o pueden meterse en el lavavajillas. No utilice un detergente abrasivo.
- Guarde el aparato en un lugar fresco y seco.

Cómo desechar su antiguo aparato

RECOGIDA SELECTIVA DE RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS

 Este aparato lleva el símbolo RAEE (Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos) que significa que al final de su vida útil, no debe tirarse a la basura, sino que debe depositarse en la unidad de clasificación de residuos de su localidad. La valorización de los residuos contribuye a preservar nuestro medio ambiente.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE - DIRECTIVA 2012/19/UE

Para preservar nuestro medio ambiente y nuestra salud, la eliminación de los aparatos eléctricos y electrónicos al final de su vida útil debe hacerse según normas muy precisas y requiere la participación de todos, tanto del proveedor como del usuario.

Es por esta razón por la que su aparato, tal y como señala el símbolo  que se encuentra en su placa de características o en su embalaje, no debe, bajo ningún concepto, tirarse a la basura pública o privada destinada a los residuos domésticos. El usuario tiene derecho a entregar el aparato en un lugar público de recogida selectiva de residuos para que sea reciclado o reutilizado para otras aplicaciones de conformidad con la directiva.

CONDITION DE GARANTIE

FR

Ce produit est garanti pour une période de 2 ans à partir de la date d'achat*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

*sur présentation du ticket de caisse.

GARANTIEVOORWAARDEN

NL

Dit product wordt gegarandeerd voor een periode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum*, voor elke storing die het gevolg is van een fabricagefout of het materiaal. Gebreken of schade door slechte installatie, onjuist gebruik of abnormale slijtage van het product worden niet gedekt door deze garantie.

*op vertoon van kassabon.

GARANTIEBEDINGUNGEN

DE

Für dieses Produkt wird ab dem Verkaufsdatum* eine Garantie von 2 Jahre für Mängel infolge von Herstellungs- oder Materialfehlern gewährt. Von dieser Garantie ausgeschlossen sind Mängel oder Schäden, die durch falsche Installation, Handhabungsfehler oder unsachgemäßen Gebrauch verursacht werden.

*gegen Vorlage des Kassenbelegs.

CONDICIONES DE GARANTÍA

ES

Este producto tiene una garantía por un período de 2 años a partir de la fecha de compra*, ante cualquier fallo resultante de un defecto de fabricación o de material. Esta garantía no cubre los defectos o los daños provocados por una mala instalación, un uso inadecuado o por un desgaste anormal del producto.

*mediante la presentación del comprobante de compra.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE



Made in PRC