

FR **CONDITION DE GARANTIE**
 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.

EN **WARRANTY CONDITIONS**
 This product is guaranteed against faults caused by defects in manufacturing or the materials used for a period of two years, starting from the date of purchase.* This warranty does not cover defects or damage caused by failure to install the device correctly, incorrect use of the product, or excessive wear and tear.
 *proof of purchase required.

NL **GARANTIEVOORWAARDEN**
 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.

ES **CONDICIONES DE GARANTÍA**
 El certificado de garantía de este producto tiene una duración de 2 años a partir de la fecha de compra* que se limita a los defectos de fabricación y averías del material. Se excluyen de la garantía deficiencias o daños originados por una mala instalación, errores en la manipulación o por un uso inadecuado.
 *previa presentación del comprobante de compra.

IT **CONDIZIONI DELLA GARANZIA**
 Questo prodotto è garantito per un periodo di 2 anni a partire dalla data di acquisto* contro qualsiasi difetto di materiale o fabbricazione. La garanzia non copre i danni risultati da un'installazione scorretta, da un utilizzo improprio o dall'usura anomala del prodotto.
 *su presentazione della prova di acquisto.

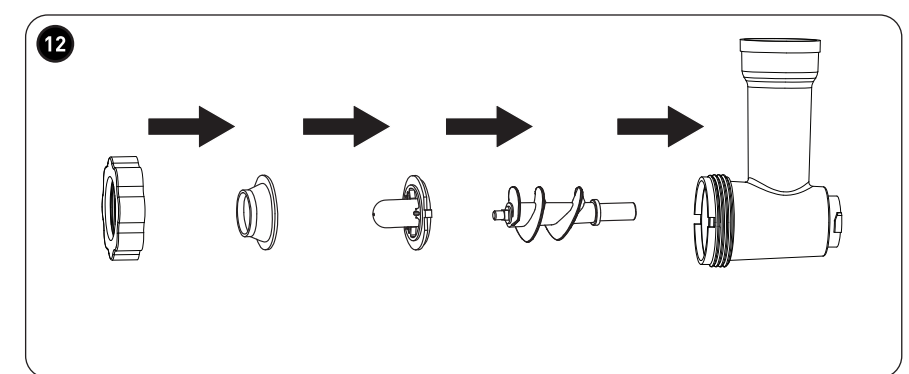
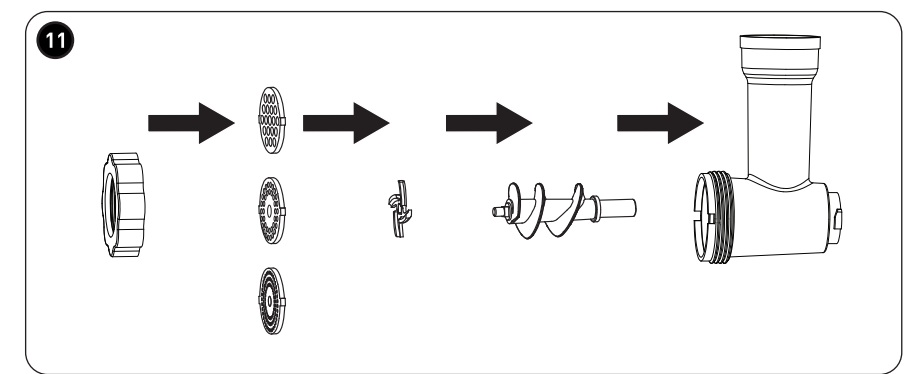
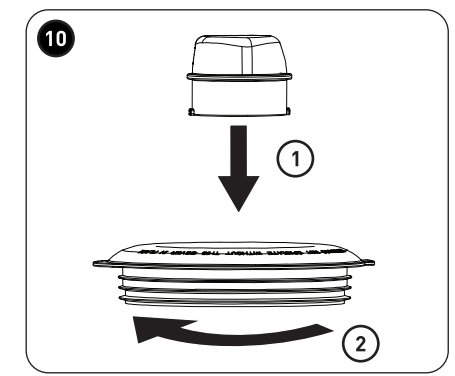
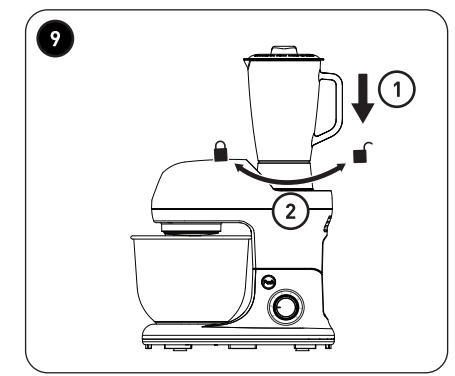
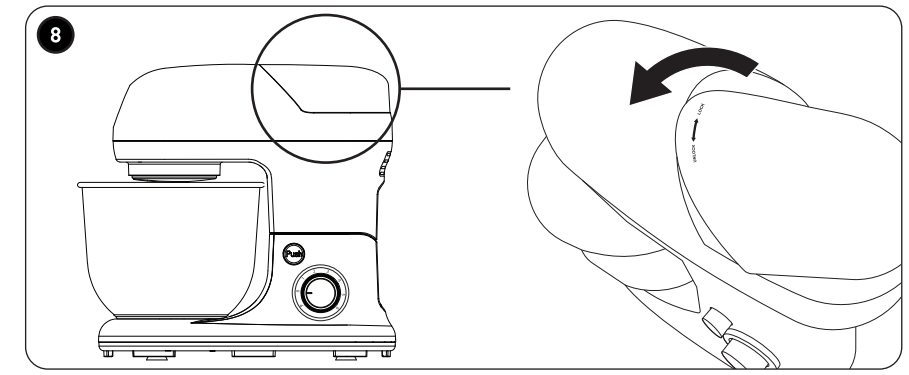
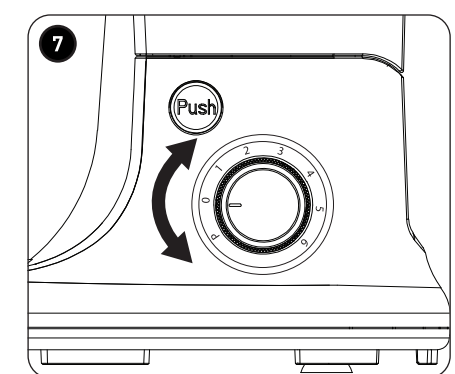
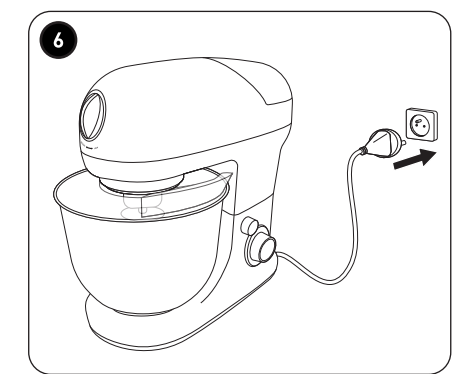
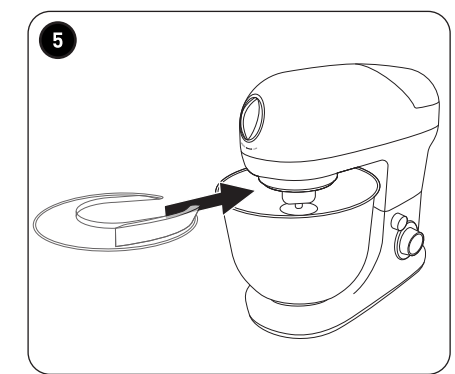
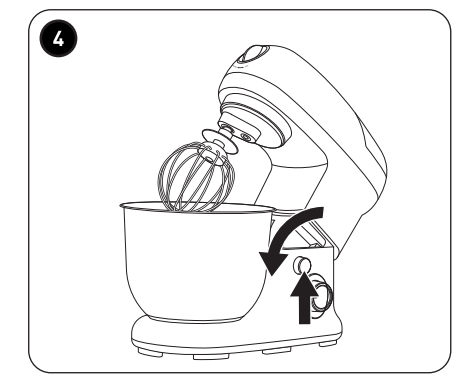
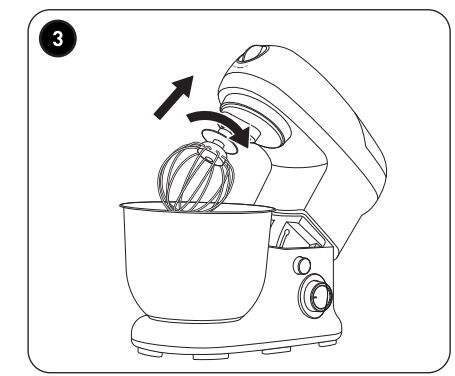
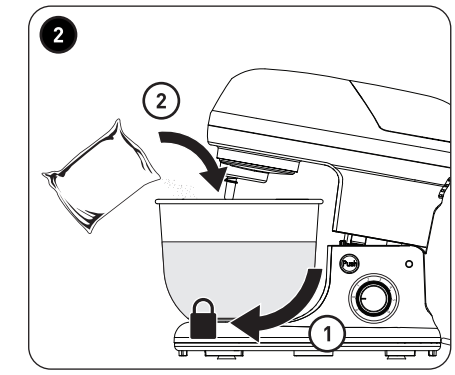
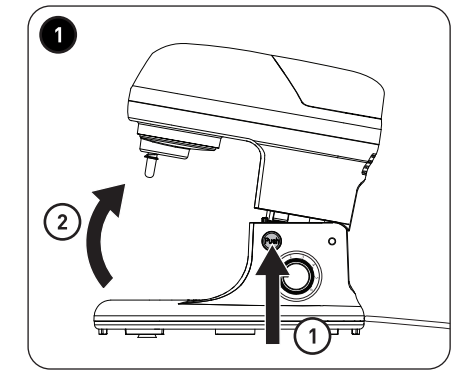
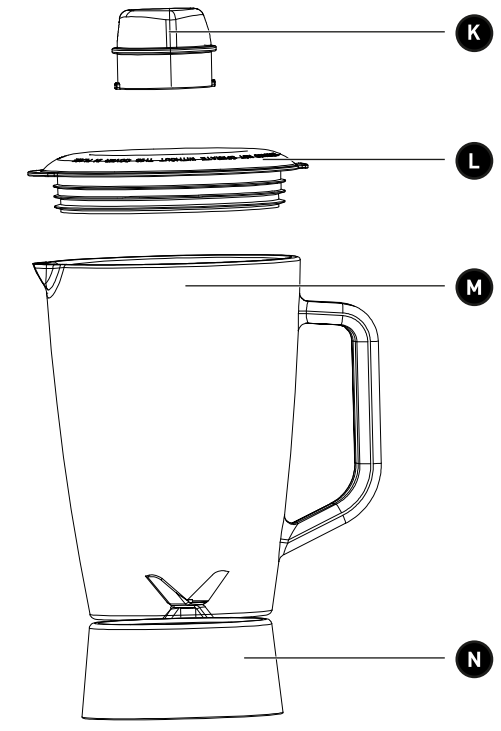
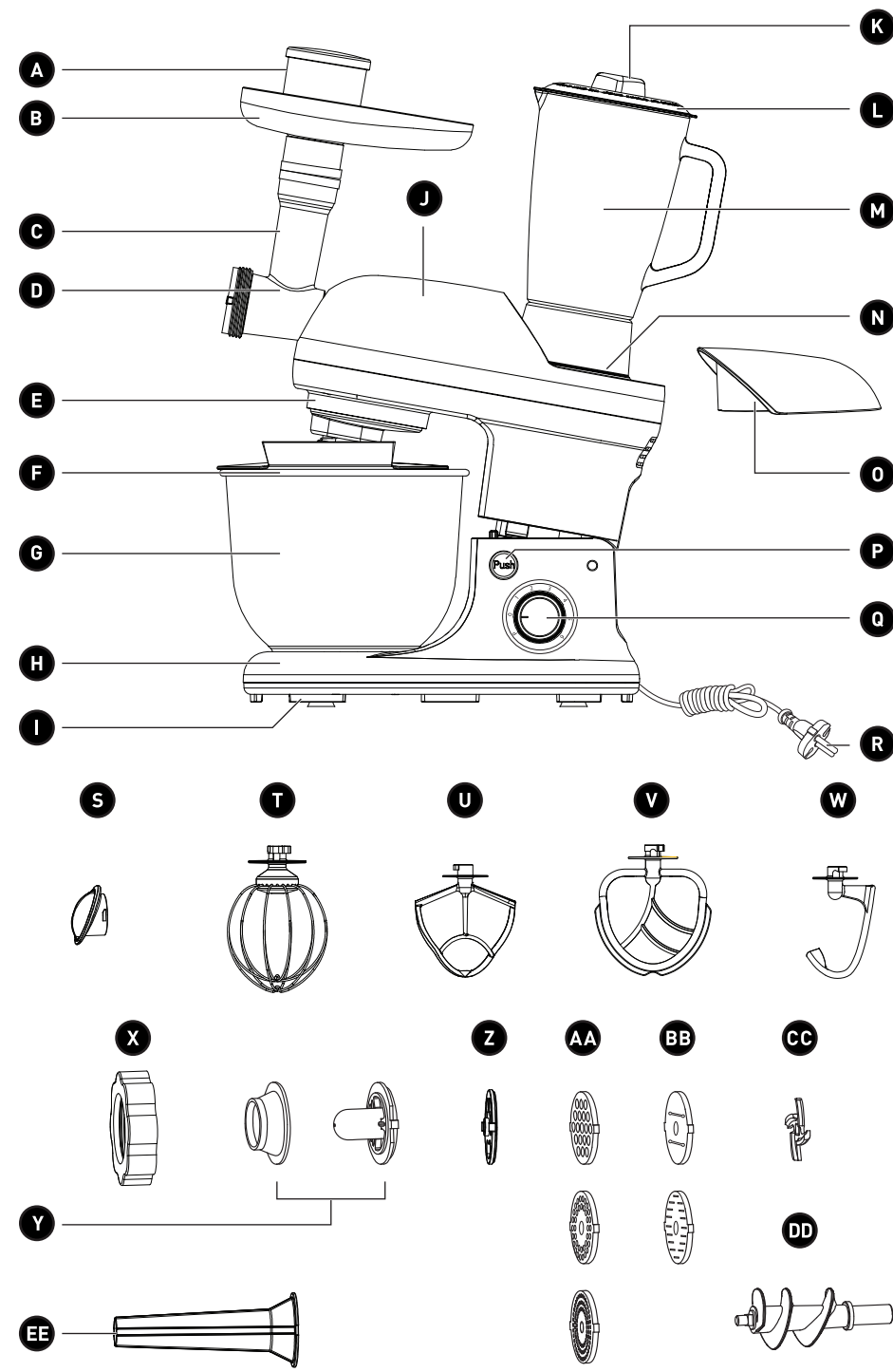
Robot multifonction
Multifunctional Food Processor
Keukenmachine
Robot multifunción
Robot multifunzione

971672 - CL-KM1350BMG

CONSIGNES D'UTILISATION02
INSTRUCTIONS FOR USE18
GEBRUIKSAANWIJZINGEN34
INSTRUCCIONES DE USO50
ISTRUZIONI PER L'USO66

ELECTRO DEPOT
 1 route de Vendeville
 59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE





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.

Visitez notre site Internet : www.electrodepot.fr
www.electrodepot.be

VOTRE AVIS COMPTE !



**PARTAGEZ
VOTRE EXPERIENCE
SUR LES PRODUITS**

Parce que votre satisfaction est notre priorité, nous vous proposons
de donner votre avis sur ce produit. Il sera transmis et analysé par
nos équipes afin d'améliorer continuellement le produit.

Donnez votre avis sur <http://www.electrodepot.fr/avis-client>



ELECTRO DEPOT

2

FR

Table des matières

A

Aperçu de l'appareil

Composants
Aperçu de l'appareil
Utilisation prévue
Caractéristiques

B

Utilisation de l'appareil

Avant la première utilisation
Utilisation de la fonction mélangeur
Utilisation du mixeur
Utilisation du hachoir à viande
Utilisation du set de fabrication de kebbés
Utilisation du set de fabrication de saucisses
Utilisation de la machine à pâtes
Installation du hachoir à viande, du set de fabrication de kebbés, du set de fabrication de saucisses et du set de fabrication de pâtes sur l'appareil

C

Nettoyage et entretien

Nettoyage et entretien
Rangement

Les notices sont aussi disponibles sur le site
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices/>
<http://www.electrodepot.be/fr/sav/notices>

Lisez attentivement ce mode d'emploi ainsi que le livret d'avertissements réglementaires avant d'utiliser l'appareil. Gardez ce mode d'emploi pour vous y reporter ultérieurement et transmettez-le aux nouveaux propriétaires potentiels de l'appareil.

Composants

- A** Poussoir avec couvercle
- B** Trémie d'alimentation
- C** Tube du hachoir
- D** Hachoir à viande en aluminium
- E** Tête de raccordement des accessoires
- F** Pare-éclaboussures avec ouverture de remplissage
- G** Bol mélangeur
- H** Socle
- I** Pieds-ventouses
- J** Bras réglable
- K** Bouchon de remplissage
- L** Couvercle
- M** Bol mixeur
- N** Socle du bol mixeur

- O** Cache de raccord du bol mixeur
- P** Bouton de verrouillage du bras
- Q** Bouton de commande de la vitesse (**P, 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6**)
- R** Cordon d'alimentation avec fiche d'alimentation
- S** Cache de raccord du hachoir à viande
- T** Fouet
- U** Batteur plat en métal
- V** Batteur plat à bord flexible
- W** Crochet à pâte
- X** Écrou
- Y** Accessoires pour kebbés
 - a. Embout pour la préparation de kebbés
 - b. Anneau
- Z** Séparateur
- Grilles pour hachoir à viande
 - AA**
 - a. Haché fin
 - b. Haché moyen
 - c. Haché gros
- BB** Disque pour pâtes x 2
- CC** Couteau
- DD** Vis sans fin
- EE** Tube de remplissage pour saucisses

Aperçu de l'appareil

- Déballez l'appareil et retirez toutes les étiquettes. Veuillez vérifier que toutes les pièces de l'appareil sont présentes et intactes. Si l'appareil est endommagé ou présente un dysfonctionnement, ne l'utilisez pas et rapportez-le à votre revendeur ou au service après-vente.
- Conservez tous les emballages hors de la portée des enfants. Il existe un risque d'accident si les enfants jouent avec les matériaux d'emballage.
- Lorsque vous déballez le produit, veuillez noter que certaines pièces sont rangées dans le poussoir et le hachoir à viande en aluminium. Soulevez le couvercle du poussoir et glissez les pièces en dehors. Dévissez l'écrou situé sur le hachoir à viande en aluminium et retirez toutes les pièces.

Utilisation prévue

Cet appareil est conçu pour mélanger, mixer, hacher de la viande, fabriquer des saucisses et des kebbés, et ne doit pas être utilisé à d'autres fins. Cet appareil est conçu exclusivement pour un usage domestique et ne doit pas être utilisé à un usage commercial. Toute autre utilisation est susceptible d'endommager le produit ou de provoquer des blessures.

Caractéristiques

Modèle :	971672 - CL-KM1350BMG
Tension :	220-240 V~, 50/60 Hz
Consommation électrique :	1300 W
Durée d'utilisation maximale en continu :	5 minutes
Capacité du bol :	5 L
Capacité du bol mixeur :	1,5 L
Classe de protection :	Classe II

Avant la première utilisation

- Nettoyez l'appareil avant la première utilisation (→ **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**).
- Posez l'appareil sur une surface stable, plate et anti-dérapante.
- Lors de son utilisation, l'appareil peut vibrer et se déplacer légèrement sur le plan de travail. Ne posez pas l'appareil à proximité du rebord du plan de travail car il pourrait accidentellement tomber.
- Ne posez pas l'appareil sur une surface chaude comme une cuisinière.
- Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant utilisation.





AVERTISSEMENT !

- Avant de procéder au montage de l'appareil, à un changement d'accessoire, ou avant de retirer le bol mixeur ou le bol mélangeur, positionnez toujours le bouton de commande de la vitesse sur **0** (Arrêt) et débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale. Le non-respect de cette consigne peut entraîner de graves blessures.
- Ne touchez pas les pièces mobiles lorsque l'appareil est en cours d'utilisation. Il y a un risque de blessures.
- N'utilisez qu'une fonction à la fois. Si vous utilisez plusieurs fonctions en même temps, le moteur risque de surchauffer.
- Utilisez l'appareil en continu pendant 5 minutes maximum. Si vous souhaitez utiliser l'appareil plus longtemps, laissez l'appareil refroidir pendant 10 minutes entre deux cycles. Vous pouvez renouveler cette opération pendant 20 cycles maximum.

Utilisation de la fonction mélangeur



REMARQUE : Ne faites jamais fonctionner le robot à vide afin d'éviter toute surchauffe du moteur.

- 1 Pour régler la position du bras, enfoncez le bouton de verrouillage du bras et inclinez le bras réglable autant que possible. Une fois enclenché, relâchez le bouton de verrouillage du bras.
- 2 Posez le bol sur le socle. Tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre, vers le symbole « cadenas fermé »  jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Mettez les ingrédients dans le bol. (Pour retirer le bol à tout moment, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, vers le symbole « cadenas ouvert »  et soulevez-le.)



REMARQUE : Ne remplissez pas trop le bol.

- 3 Fixez l'un des quatre accessoires fournis (bateur plat x 2, fouet ou crochet à pâte) sur la tête de raccordement des accessoires. Enfoncez l'accessoire aussi loin que possible en poussant vers le haut. Tournez ensuite l'accessoire dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche. (Pour retirer l'accessoire, poussez vers le haut et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se détache).
- 4 Enfoncez le bouton de verrouillage du bras et inclinez le bras réglable vers le bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- 5 Glissez le pare-éclaboussures sur le bol. Appuyez sur le pare-éclaboussures pour le fixer sur le bol. L'ouverture de remplissage doit être orientée vers le bouton de commande de la vitesse. (Pour retirer le pare-éclaboussures, enlevez-le du bol en le faisant glisser vers l'extérieur.)



REMARQUE : Utilisez toujours le pare-éclaboussures avec le bol afin d'éviter les projections de nourriture en dehors du bol.

- 6 Réglez le bouton de commande de la vitesse sur **0**. Branchez l'appareil sur une prise de courant.



REMARQUE : Après avoir branché la fiche d'alimentation à une prise de courant, utilisez la fonction d'impulsion en premier lieu (en positionnant le bouton de commande de la vitesse sur **P**) afin de contrôler si le bol est correctement installé.

- 7 Pour commencer à mélanger, tournez le bouton de commande de la vitesse sur la position souhaitée (soit **P** pour impulsion, soit sur la vitesse souhaitée **1-6**).
- Pour éteindre l'appareil, tournez le bouton de commande de la vitesse sur **0**. Après utilisation, débranchez toujours l'appareil de la prise de courant.

Accessoires	Utilisations	Réglages suggérés
Fouet	Permet d'incorporer de l'air dans des préparations humides comme des blancs d'œufs, de la crème fouettée, de la crème fouettée et de la mayonnaise.	Commencez par mélanger à basse vitesse, puis augmentez la vitesse afin de réduire les risques de projection de nourriture en dehors du bol. Pour monter 16 blancs d'œufs en neige, utilisez l'appareil en vitesse 4 , puis passez à la vitesse 6 pendant 4 minutes. Pour fouetter 250 ml de crème, utilisez l'appareil en vitesse 4 pendant 4 minutes.
Batteur plat x 2	Pour les mélanges normaux à lourds. Utilisez cet accessoire pour préparer des gâteaux, des biscuits, des pâtes, des pâtisseries, des pains de viande et des purées. Le batteur plat à bord flexible est conçu pour battre le beurre et le chocolat.	Utilisez l'appareil à basse vitesse pour mélanger les ingrédients. Augmentez ensuite la vitesse jusqu'en position 6 jusqu'à obtenir le résultat souhaité.
Crochet à pâte	Pour mélanger et pétrir des pâtes à pain, à roulé, à pizza et à brioche. REMARQUE : La quantité maximale de farine est de 600 g. Nous suggérons que la proportion de farine et d'eau soit d'environ 5:3.	Pour mélanger et pétrir les pâtes : 1. Niveau 1 – 30 secondes. 2. Niveau 2 – 30 secondes. 3. Niveau 3 – 3 minutes. REMARQUE : Ne dépassez pas le niveau 3 lorsque vous élaborer une pâte car cela risquerait d'endommager l'appareil.


**REMARQUE :**


- Tournez le bouton de commande de la vitesse en position **1-3** lorsque vous rajoutez des ingrédients. Versez les ingrédients supplémentaires dans le bol à travers l'ouverture de remplissage.
- Utilisez la fonction d'impulsion **P** pour une augmentation de la puissance facile à contrôler. N'utilisez pas cette fonction plus d'1 minute pour éviter toute surchauffe du moteur.
- N'introduisez jamais votre main ou vos doigts dans le bol lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.
- N'utilisez pas la fonction mélangeur pour piler de la glace ou préparer des liquides chauds.
- Ne déplacez pas le robot si les ingrédients sont toujours dans le bol.

Utilisation du mixeur**AVERTISSEMENT !**

- Utilisez toujours le mixeur avec le couvercle correctement installé.
- Retirez le couvercle uniquement lorsque les lames ne tournent plus du tout.
- Nous vous recommandons d'attendre que les ingrédients refroidissent avant de procéder au mixage. Si vous mixez des liquides chauds, faites attention lorsque vous retirez le couvercle ou le gobelet doseur car la vapeur pourrait vous brûler.

8 Retirez le cache de raccord du bol mixeur en le tournant vers la position **UNLOCK** (cadenas ouvert), puis en le soulevant.

9 **1** Posez le bol mixeur sur le raccord correspondant, en veillant à aligner la flèche située sur le socle du bol avec le symbole du cadenas ouvert .

2 Tournez-le ensuite en direction du symbole « cadenas »  jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

- Mettez les ingrédients dans le mixeur.



REMARQUE : Ne remplissez pas le bol au-dessus du repère maximal de 1,5 l.


10 **1** Posez le bouchon de remplissage sur le couvercle du bol mixeur. Assurez-vous que les encoches situées sur le bouchon de remplissage et sur le couvercle sont alignées.

② Enfoncez fermement le bouchon de remplissage sur le couvercle et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche. (Pour retirer le bouchon de remplissage, dévissez-le en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les encoches soient alignées, puis soulevez le bouchon de remplissage.)

- Posez le couvercle sur le bol mixeur et appuyez fermement afin que le bol mixeur soit bien fermé.
- Réglez le bouton de commande de la vitesse sur **0**. Branchez l'appareil sur une prise de courant.



REMARQUE : Après avoir branché la fiche d'alimentation à une prise de courant, utilisez la fonction d'impulsion en premier lieu (en positionnant le bouton de commande de la vitesse sur **P**) afin de contrôler si le bol est correctement installé.

- Pour commencer à mixer, tournez le bouton de commande de la vitesse sur la position souhaitée (soit **P** pour impulsion, soit sur la vitesse souhaitée **1-6**).
- Pour éteindre l'appareil, tournez le bouton de commande de la vitesse sur **0**.
- Pour retirer le bol mixeur, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, vers le symbole « cadenas ouvert »  et soulevez-le.
- Après utilisation, débranchez toujours l'appareil de la prise de courant.

Utilisations	Réglages suggérés
Pour une utilisation légère avec des liquides.	3 à 4
Pour une consistance plus épaisse - mélange de liquides et de solides alimentaires.	5 à 6
Pour piler la glace et hacher grossièrement.	P REMARQUE : N'utilisez pas la fonction d'impulsion en continu pendant plus d'1 minute. Cette fonction ne doit pas être utilisée pour hacher des ingrédients durs tels que des grains de café, car cela pourrait endommager les lames.

**REMARQUE :**

- Si vous souhaitez ajouter des ingrédients pendant que l'appareil fonctionne, par exemple de l'huile lors de la préparation d'une mayonnaise, retirez le couvercle de remplissage et versez les ingrédients à travers l'ouverture.
- N'introduisez jamais votre main ou vos doigts dans le bol mixeur lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.
- Utilisez la fonction d'impulsion **P** pour une augmentation de la puissance facile à contrôler. N'utilisez pas cette fonction plus d'1 minute pour éviter toute surchauffe du moteur. Vous pouvez piler de la glace dans le mixeur à l'aide de la fonction d'impulsion.
- Nous vous recommandons d'attendre que les liquides refroidissent avant de procéder au mixage.
- Lorsque vous souhaitez mixer des mélanges épais, vous devrez peut-être racler les ingrédients ou ajouter plus de liquide afin d'obtenir le résultat escompté.

**AVERTISSEMENT !**

- Le couteau est très tranchant. Manipulez-le avec une extrême précaution.

Utilisation du hachoir à viande

11 Assemblage du hachoir à viande pour hacher de la viande :

1. Insérez la vis sans fin.
2. Insérez avec précaution le couteau sur l'axe de la vis sans fin et tournez le couteau dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
3. Sélectionnez l'une des grilles pour hachoir (haché fin, haché moyen ou haché gros). Alignez les deux encoches situées sur la grille avec les trous situés sur le bord du boîtier du hachoir à viande en aluminium.
4. Vissez l'écrou dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit bien serré.

Préparation de la viande hachée

- Découpez la viande en cubes de 2 cm. Retirez les os ou les tendons.
- Placez un bol vide sous le hachoir à viande pour recueillir la viande hachée.
- Branchez l'appareil et tournez le bouton de commande de la vitesse sur **4-6**.
- Insérez la viande dans la trémie d'alimentation et utilisez le poussoir pour pousser la viande à travers le hachoir.
- Pour éteindre l'appareil, tournez le bouton de commande de la vitesse sur **0**.
- Après utilisation, débranchez toujours l'appareil de la prise de courant.

Utilisation du set de fabrication de kebbés

- Utilisez de la viande finement hachée, assaisonnée à votre convenance pour fabriquer le kebbé.

12 Assemblage du set de fabrication de kebbés :

1. Insérez la vis sans fin.
2. Prenez l'embout de fabrication de kebbés et alignez les deux encoches avec les trous situés sur le bord du boîtier du hachoir à viande en aluminium.
3. Posez l'anneau en plastique sur l'embout de fabrication de kebbés.
4. Vissez l'écrou dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit bien serré.

Fabrication des kebbés

- Remplissez la trémie d'alimentation avec le mélange pour kebbés.
- Branchez l'appareil et tournez le bouton de commande de la vitesse sur **4-6**.
- Laissez le mélange pour kebbés sortir lentement et uniformément. Utilisez le poussoir pour faire descendre le mélange pour kebbés dans le tube du hachoir.
- Coupez le rouleau à la longueur souhaitée, puis garnissez-les. Fermez hermétiquement chacune des extrémités du kebbé afin que la garniture ne s'échappe pas lors de la cuisson.
- Pour éteindre l'appareil, tournez le bouton de commande de la vitesse sur **0**.
- Après utilisation, débranchez toujours l'appareil de la prise de courant.

Utilisation du set de fabrication de saucisses

- Utilisez de la viande finement hachée, assaisonnée à votre convenance pour fabriquer les saucisses.

13 Pour assembler le set de fabrication de saucisses :

1. Insérez la vis sans fin.
2. Insérez le séparateur, en veillant à aligner les deux encoches situées sur le séparateur avec les trous situés sur le bord du boîtier du hachoir à viande en aluminium.
3. Installez le tube de remplissage des saucisses sur le séparateur, en veillant de nouveau à aligner les deux encoches avec les trous situés sur l'appareil et emboîtez-le.
4. Vissez l'écrou dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit bien serré.

Fabrication des saucisses

- Laissez tremper la peau des saucisses dans de l'eau tiède pendant 10-20 minutes. L'eau facilite le remplissage.
- Faites un nœud à l'une des extrémités de la peau des saucisses.
- Glissez l'extrémité ouverte de la peau des saucisses sur le tube de remplissage, jusqu'au nœud.
- Remplissez la trémie d'alimentation avec le mélange pour saucisses.
- Branchez l'appareil et tournez le bouton de commande de la vitesse sur **4-6**.

- Laissez le mélange pour saucisses sortir lentement et uniformément. Utilisez le poussoir pour faire descendre le mélange pour saucisses dans le tube du hachoir.
- Si la peau des saucisses reste collée sur le tube de remplissage, mouillez-la avec de l'eau.
- Une fois la peau des saucisses remplie, tirez environ 20 cm de peau non remplie, puis coupez-la.
- Comprimez la chair à saucisse selon la taille de saucisse souhaitée puis faites-la pivoter de deux tours pour fermer hermétiquement l'extrémité de la saucisse. Répétez cette opération jusqu'à ce que toutes les saucisses soient fabriquées, puis faites un nœud à l'extrémité de la dernière saucisse.



REMARQUE : Avant la cuisson, incisez les saucisses à l'aide d'un couteau tranchant ou d'une brochette afin d'éviter qu'elles n'exploient lors de la cuisson.

- Pour éteindre l'appareil, tournez le bouton de commande de la vitesse sur **0**.
- Après utilisation, débranchez toujours l'appareil de la prise de courant.

Utilisation de la machine à pâtes

14 Assemblage de la machine à pâtes :

1. Insérez la vis sans fin.
2. Choisissez soit le disque à pâtes ruban soit le disque à feuilles pour le placer sur la vis sans fin. Veillez à bien aligner les deux encoches situées sur le disque avec les trous situés sur le bord du boîtier du hachoir à viande en aluminium.
3. Vissez l'écrou dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit bien serré.
4. Insérez la trémie d'alimentation en haut du tube du hachoir.

Préparation des pâtes

- Préparez la pâte comme décrit dans la section **Utilisation du robot**.
- Remplissez la trémie d'alimentation avec la pâte.
- Branchez l'appareil et tournez le bouton de commande de la vitesse sur **4-6**.
- Laissez le mélange pour pâtes sortir lentement et uniformément. Saupoudrez légèrement de farine les morceaux de pâtes afin d'éviter qu'ils ne collent.
- Étalez les pâtes sur une plaque farinée ou suspendez-les sur un séchoir, puis laissez-les sécher avant de les cuire.
- Pour éteindre l'appareil, tournez le bouton de commande de la vitesse sur **0**.
- Après utilisation, débranchez toujours l'appareil de la prise de courant.

Installation du hachoir à viande, du set de fabrication de kebbés, du set de fabrication de saucisses et du set de fabrication de pâtes sur l'appareil

- 15 ① Retirez le cache de raccord du hachoir à viande de l'appareil en le tournant vers la position **UNLOCK** (cadenas ouvert).
- ② Tournez le hachoir à viande en aluminium assemblé sur un angle de 45 degrés et insérez la tige dans la fente située sur l'appareil.
- ③ Une fois en place, tournez le boîtier du hachoir à viande en aluminium dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour qu'il s'enclenche.
- ④ Insérez la trémie d'alimentation en haut du boîtier du hachoir à viande en aluminium.

Nettoyage et entretien



AVERTISSEMENT !

- Pour éviter tout risque d'électrocution, éteignez et débranchez l'appareil de la prise secteur avant de le nettoyer.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Faites attention lors du nettoyage des lames/couteaux tranchant(e)s.
- N'immergez en aucun cas l'appareil, son cordon ou sa fiche dans l'eau ni dans tout autre liquide, car ils contiennent des composants électriques. Ne les rincez pas sous le robinet.
- N'utilisez en aucun cas des solvants, des produits de nettoyage chimiques ou abrasifs, des brosses métalliques, des objets pointus ou des tampons à récurer pour nettoyer l'appareil.

Démontez le robot et nettoyez-le de la manière suivante :

Composants	Méthode de nettoyage
Bras	Nettoyez avec un chiffon doux et légèrement humide et un peu de détergent. Veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil. Séchez complètement.
Socle	
Cache de raccord du bol mixeur	
Cache de raccord du hachoir à viande	

Pare-éclaboussures avec ouverture de remplissage	Trempez dans de l'eau avec du détergent afin de ramollir les résidus alimentaires.
Bol mélangeur	Lavez abondamment.
Fouet	Rincez à l'eau claire.
Batteur plat x 2	Après nettoyage, séchez bien toutes les pièces.
Crochet à pâte	
Bol mixeur	Remarque :
Set pour hachoir à viande	• Lavez le bol et le fouet au lave-vaisselle.
Set pour préparation de kebbés	• Toutes les autres pièces doivent être lavées à la main et ne passent pas au lave-vaisselle.
Set pour préparation de saucisses	• Si la lame située dans le bol mixeur est difficile à nettoyer, versez de l'eau chaude savonneuse à l'intérieur du bol. Posez le couvercle et allumez l'appareil à la vitesse 1 pendant quelques secondes.
Set pour préparation de pâtes	
Couteau pour hachoir à viande	• Après le nettoyage, enduisez-les légèrement d'huile végétale pour les protéger.
Grilles pour hachoir x 3	

Rangement

- Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant avant de le ranger.
- Rangez l'appareil dans un endroit frais, sec et propre, hors de la portée des enfants et des animaux domestiques.
- Veuillez conserver l'emballage pour ranger votre appareil lorsque vous ne l'utilisez pas sur une plus longue période.

Thank you!

Thank you for choosing this COSYLIFE product. COSYLIFE products are chosen, tested, and recommended by ELECTRO DEPOT, so you can be sure you are getting a top-quality, easy-to-use product that won't let you down.

We're confident your new device will be a pleasure to use every day!

Welcome to ELECTRO DEPOT.



ELECTRO DEPOT

18

EN

Table of Contents

A

Product overview

Parts
Product overview
Intended use
Specifications

B

Product usage

Before first use
Using the mixer function
Using the blender
Using the mincer
Using the kibbeh making kit
Using the sausage making kit
Using the pasta machine
Installing the mincer, kibbeh making set, sausage making set and pasta making set on the unit

C

Cleaning and maintenance

Cleaning and maintenance
Storage

Before using the unit, carefully read both the Manual and Regulatory Warnings booklet. Keep these instructions for future reference and pass them onto any new owners of the unit.

Parts

- A** Pusher with lid
- B** Feed hopper
- C** Mincer tube
- D** Aluminium mincer
- E** Accessory-connecting head
- F** Splash guard with filler opening
- G** Mixing bowl
- H** Base
- I** Suction feet
- J** Adjustable arm
- K** Filler cap
- L** Lid
- M** Blender jug
- N** Blender jug base
- O** Blender jug connector cap

- P** Arm-locking button
- Q** Speed control knob (**P, 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6**)
- R** Power cable with plug
- S** Mincer connector cap
- T** Whisk
- U** Flat metal beater
- V** Flex-edge flat beater
- W** Dough hook
- X** Nut
- Y** Kibbeh accessories
 - a. Kibbeh-preparing nozzle
 - b. Ring
- Z** Separator
- Mincer plates
 - AA** a. Finely-mincing plate
 - b. Medium-mincing plate
 - c. Coarsely-mincing plate
- BB** 2 pasta discs
- CC** Blade
- DD** Worm screw
- EE** Sausage filling tube

Product overview

- Unpack and remove all labels from the unit. Please check that all of the unit's parts are included and intact. If the unit is damaged or faulty, do not use it and take it to your retailer or after-sales service centre.
- Keep all packaging out of the reach of children. There is a risk of accidents if children play with packaging materials.
- When unpacking the product, please note that some parts are stored in the pusher and aluminium mincer. Lift the pusher lid and slide the parts out. Unscrew the aluminium mincer's nut and remove all the parts found stored inside.

Intended use

This unit has been designed for mixing, blending and mincing meat, in addition to making sausages and kibbeh, and must not be used for any other purpose. It is intended for household use only and should not be used for commercial purposes. Any other use may damage the product or cause injury.

Specifications

Model:	971672 - CL-KM1350BMG
Voltage:	220-240 V ~, 50/60 Hz
Power consumption:	1300 W
Maximum continuous use time:	5 minutes
Bowl capacity:	5 L
Blender jug capacity:	1.5 L
Protection class:	Class II

Before first use

- Clean the unit before first use (→ **CLEANING AND MAINTENANCE**).
- Place the unit on a stable, flat and non-slip surface.
- The unit may vibrate and move slightly across the worktop during use. Do not place the unit near the edge of a worktop as it could accidentally fall.
- Do not place the unit on a hot surface such as a stove.
- Fully unwind the power cable before use.





WARNING!

- Before assembling the unit, changing the accessories or removing the mixing bowl/blender jug, always set the speed control knob to **0** (Off) and unplug the power cable from the wall socket. Failure to do so could result in serious injury.
- Do not touch moving parts when the unit is in use. There is a risk of injury.
- Only use one function at a time. Should more than one function be enabled at the same time, the motor may overheat.
- Only ever use the unit continuously for a maximum of 5 minutes. If you would like to use the unit for a longer period of time, let the unit cool down for 10 minutes between the two cycles. This operation can be repeated for a maximum of 20 cycles.

Using the mixer function



NOTE: Never operate the food processor while it is empty, in order to avoid overheating the motor.

- 1 To adjust the position of the arm, push in the arm-locking button and tilt the adjustable arm back as far as it will go. When in position, release the arm-locking button.
- 2 Place the bowl on the base. Turn the bowl clockwise towards the “lock”  symbol, until it clicks into place. Place the ingredients in the bowl. (To remove the bowl at any time, turn it anticlockwise towards the “unlock symbol”  and lift it up.)



NOTE: Do not overfill the bowl.

- 3 Attach one of the four supplied accessories (2 x flat beaters, whisk or dough hook) to the accessory-connecting head. Push upwards to insert the accessory as far as it will go. Then, turn the accessory anticlockwise until it clicks into place. (To remove the accessory, push it up and turn it clockwise until it comes off).
- 4 Push in the arm-locking button and tilt the adjustable arm downwards until it clicks into place.
- 5 Slide the splash guard over the bowl. Press the splash guard down to secure it onto the bowl. The filler opening should now be facing the speed control knob. (To remove the splash guard, extract it from the bowl by sliding it outwards).



NOTE: Always use the splash guard with the bowl to prevent food from splashing out of the bowl.

- 6 Set the speed control knob to **0**. Plug the unit into a mains socket.



NOTE: Plug the power plug into the mains socket, then use the pulse function first (by setting the speed control knob to **P**) to check whether or not the bowl has been correctly installed.

- 7 To start mixing, turn the speed control knob to the desired position (either **P** for pulse or **1-6** for the desired speed).
- To switch off the unit, turn the speed control knob to **0**. Always unplug the unit from the mains socket whenever you have finished using it.

Accessories	Functions	Recommended settings
Whisk	Used to incorporate air into moist preparations, such as egg whites, whipped cream and mayonnaise.	<p>Start by mixing at a low speed, then gradually increase the speed to reduce the risk of food splattering out of the bowl.</p> <p>To whip 16 egg whites into stiff peaks, use the unit at speed 4, then increase it to speed 6 for 4 minutes.</p> <p>To whip 250 ml of cream, use speed 4 for 4 minutes.</p>
2 x flat beaters	For normal to heavy mixtures Use this accessory to prepare cakes, biscuits, pasta, pastries, meatloaf and purées. The flex-edge flat beater has been designed to beat butter and chocolate.	Use the unit on a low speed to mix the ingredients. Gradually increase the speed to 6 until the desired result is obtained.
Dough hook	<p>Ideal for mixing and kneading bread, Swiss roll, pizza and brioche doughs.</p> <p>NOTE: Never use more than 600 g of flour. We recommend a flour to water ratio of approx. 5:3.</p>	<p>To mix and knead dough:</p> <ol style="list-style-type: none"> Level 1 – 30 seconds. Level 2 – 30 seconds. Level 3 – 3 minutes. <p>NOTE: When mixing the dough, do not exceed level 3 as this could damage the unit.</p>

**NOTE:**

- Turn the speed control knob to position **1-3** when adding ingredients. Pour any additional ingredients into the bowl via the filler opening.
- Use the pulse function (**P**) for an easy-to-control power boost. Do not use this function for more than 1 minute to prevent the motor from overheating.
- Never put your hand or fingers into the bowl whilst the unit is in use.
- Do not use the mixer function to crush ice or prepare hot liquids.
- Do not move the food processor if there are still ingredients in the bowl.


Using the blender



WARNING!

- Always ensure the lid is correctly installed when using the blender.
- Only remove the lid once the blades have come to a complete stop.
- We recommend waiting for the ingredients to cool before blending them. If you do decide to mix hot liquids, be careful when removing the lid or blender jug as the steam may burn you.

8 Remove the blender jug connector cap by turning it to the **UNLOCK** position, then lifting it up.

9 **1** Place the blender jug on the corresponding connector, whilst making sure to align the arrow on the base of the jug with the unlock  symbol.

2 Next, turn it towards the “lock”  symbol, until it clicks into place.

- Place the ingredients in the blender.



NOTE: Do not fill the jug above the maximum 1.5 L mark.

10 **1** Reposition the filler cap on the lid of the blender jug. Make sure that the notches on both the filler cap and lid are aligned.


2 Firmly push the filler cap onto the lid and turn it clockwise until it clicks into place. (To remove the filler cap, unscrew it by turning it anticlockwise until the notches are aligned; then lift up the filler cap.)

- Place the lid on the blender jug and press firmly so that the blender jug is firmly closed.
- Set the speed control knob to **0**. Plug the unit into a mains socket.



NOTE: Plug the power plug into the mains socket, then use the pulse function first (by setting the speed control knob to **P**) to check whether or not the bowl has been correctly installed.

- To start blending, turn the speed control knob to the desired position (either **P** for pulse or **1-6** for the desired speed).
- To switch off the unit, turn the speed control knob to **0**.

- To remove the blender jug, turn it anticlockwise towards the “unlock”  symbol and lift it up.
- Always unplug the unit from the mains socket whenever you have finished using it.

Functions	Recommended settings
To gently blend liquids.	3 to 4
For a thicker consistency (blending liquid and solid food).	5 to 6
For crushing ice and coarsely chopping.	P NOTE: Do not use the pulse function continuously for more than 1 minute. This function should not be used for chopping hard ingredients - such as coffee beans - as this could damage the blades.

**NOTE:**

- If you would like to add ingredients whilst the unit is in use, e.g. oil when making mayonnaise, remove the filler lid and pour the ingredients through the opening.
- Never put your hand or fingers into the blender jug whilst the unit is in use.
- Use the pulse function (**P**) for an easy-to-control power boost. Do not use this function for more than 1 minute to prevent the motor from overheating. Use the pulse function to crush ice in the blender.
- We recommend waiting for liquids to cool before blending them.
- When blending thicker mixtures, you may need to scrape the mixture off the side of the blender or add more liquid to obtain the desired result.

**WARNING!**

- The blade is very sharp. Handle it with extreme care.

Using the mincer

11 Assembling the mincer to mince meat:

1. Insert the worm screw.
2. Carefully position the blade on top of the worm screw axis and turn the blade clockwise until it clicks into place.
3. Select one of the mincer plates (fine, medium or coarse). Align the two notches on the plate with the holes on the edge of the aluminium mincer's housing.
4. Screw the nut clockwise until it is firmly tightened.

Preparing minced meat

- Chop the meat into 2 cm cubes. Remove any bones or tendons.
- Place an empty bowl underneath the mincer to collect the minced meat.
- Plug in the unit and turn the speed control knob to **4-6**.
- Feed the meat through the feed hopper and use the pusher to push the meat through the mincer.
- To switch off the unit, turn the speed control knob to **0**.
- Always unplug the unit from the mains socket whenever you have finished using it.

Using the kibbeh making kit

- Use finely minced meat - seasoned to taste - to make kibbeh.

12 Assembling the kibbeh making kit:

1. Insert the worm screw.
2. Align the two notches on the kibbeh making tip with the holes on the edge of the aluminium mincer's housing.
3. Place the plastic ring on the kibbeh making tip.
4. Screw the nut clockwise until it is firmly tightened.

Making kibbeh

- Fill the feed hopper with the kibbeh mixture.
- Plug in the unit and turn the speed control knob to **4-6**.
- Ensure the kibbeh mixture comes out in a slow and even manner. Use the pusher to push the kibbeh mixture into the mincer tube.
- Cut the roll to the desired length, then garnish the individual pieces. Tightly seal each end of the kibbeh to prevent the filling from leaking during the cooking process.
- To switch off the unit, turn the speed control knob to **0**.
- Always unplug the unit from the mains socket whenever you have finished using it.

Using the sausage making kit

- Use finely minced meat - seasoned to taste - to make sausages.

13 To assemble the sausage making kit:

1. Insert the worm screw.
2. Insert the separator, making sure to align the two notches on the separator with the holes on the edge of the aluminium mincer's housing.
3. Attach the sausage filling tube to the separator; again making sure to align the two notches with the unit's holes and snap it in place.
4. Screw the nut clockwise until it is firmly tightened.

Making sausages

- Soak the sausage casing in lukewarm water for 10-20 minutes. The water makes it easier to fill.
- Tie a knot at one end of the sausage casing.
- Slide the open end of the sausage casing over the filling tube, up to the knot.
- Fill the feed hopper with the sausage mixture.
- Plug in the unit and turn the speed control knob to **4-6**.
- Ensure the sausage mixture comes out in a slow and even manner. Use the pusher to push the sausage mixture into the mincer tube.
- Should the sausage casing stick to the filling tube, dampen it with water.
- Once the sausage casing has been filled, pull out approx. 20 cm of unfilled casing, then cut it.
- Compress the sausage meat to achieve the desired sausage size and then twist the end twice to tightly seal the end of the sausage. Repeat this process until all the sausages have been made; then tie a knot at the end of the last sausage.



NOTE: Before cooking, pierce the sausages with a sharp knife or skewer to prevent them from exploding during the cooking process.

- To switch off the unit, turn the speed control knob to **0**.
- Always unplug the unit from the mains socket whenever you have finished using it.

Using the pasta machine

14 Assembling the pasta machine:

1. Insert the worm screw.
2. Choose either the ribbon or leaf-shaped pasta disc and position it on the worm screw. Make sure to align the two notches on the disc with the holes on the edge of the aluminium mincer's housing.
3. Screw the nut clockwise until it is firmly tightened.
4. Insert the feed hopper into the top of the mincer tube.

Preparing pasta

- Prepare the dough as described in the **Using the food processor** section.
- Fill the feed hopper with the pasta dough.
- Plug in the unit and turn the speed control knob to **4-6**.
- Ensure the pasta mixture comes out in a slow and even manner. Lightly dust the pasta pieces with flour to prevent them from sticking.
- Spread out the pasta on a pre-floured baking tray or hang it on a pasta drying rack, and let it dry out before cooking.
- To switch off the unit, turn the speed control knob to **0**.
- Always unplug the unit from the mains socket whenever you have finished using it.

Installing the mincer, kibbeh making set, sausage making set and pasta making set on the unit

- 15 ① Remove the mincer connector cap from the unit by turning it to the **UNLOCK** position.
- ② Turn the assembled aluminium mincer 45 degrees and insert the rod into the unit's appropriate slot.
- ③ Once in place, turn the aluminium mincer's housing anticlockwise until it clicks into place.
- ④ Insert the feed hopper into the top of the aluminium mincer's housing.

Cleaning and maintenance



WARNING!

- To prevent the risk of electrocution, turn off and unplug the unit from the mains socket before cleaning.
- Allow the unit to cool completely before cleaning it.
- Take care when cleaning sharp blades/knives.
- Under no circumstances should you immerse the unit, its power cable or plug in water or any other liquid, as they contain electrical components. Do not rinse them under the tap.
- Never use solvents, chemical or abrasive cleaning products, wire brushes, sharp objects or scouring pads to clean the unit.

Disassemble the food processor and clean it as follows:

Parts	Cleaning method
Arm Base Blender jug connector cap Mincer connector cap	Clean with a soft, slightly damp cloth and a small amount of washing-up liquid. Make sure that no liquid enters the unit. Dry it thoroughly.
Splash guard with filler opening Mixing bowl Whisk 2 x flat beaters Dough hook Blender jug Meat mincing set Kibbeh-preparing set Sausage-preparing set Pasta-preparing set	Soak in soapy water (washing-up liquid) to soften any food residue. Wash thoroughly. Rinse off with clean water. Once clean, dry all parts well. Please note: <ul style="list-style-type: none"> • Wash the bowl and whisk in the dishwasher. • All other parts should be hand-washed and are not dishwasher-safe. • If the blender jug blade is difficult to clean, pour hot soapy water into the blender jug. Secure the lid and turn on the unit at speed setting 1 for a few seconds.
Meat mincer blade Meat mincer plates x 3	<ul style="list-style-type: none"> • Once clean, lightly coat them with vegetable oil in order to protect them.

Storage

- Always unplug the unit before storing it.
- Store the unit in a fresh, dry and dust-free place, out of the reach of children and pets.
- Please retain the packaging and use it to store your unit when it is not in use for an extended period of time.



Bedankt!

Proficiat met uw keuze voor een product van COSYLIFE. De selectie en de testen van de toestellen van COSYLIFE gebeuren volledig onder controle en supervisie van ELECTRO DEPOT. We staan garant voor de kwaliteit van de toestellen van COSYLIFE, die uitmunten in hun eenvoudig gebruik, hun betrouwbare werking en hun onberispelijke kwaliteit.

ELECTRO DEPOT beveelt de COSYLIFE toestellen aan en is ervan overtuigd dat u uiterst tevreden zal zijn bij elk gebruik van het toestel. Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website: www.electrodepot.be



ELECTRO DEPOT

34

NL

A Overzicht van het toestel

Onderdelen
Overzicht van het apparaat
Doelmatig gebruik
Specificaties

B Gebruik van het toestel

Voor ingebruikname
De mengfunctie gebruiken
De mixer gebruiken
De vleesmolen gebruiken
De kibbeh-accessoires gebruiken
De worstaccessoires gebruiken
De pastamachine gebruiken
De vleesmolen, de kibbeh-accessoires, de worstaccessoires en de pasta-accessoires op het apparaat installeren.

C Reiniging en onderhoud

Reiniging en onderhoud
Opslag

Lees deze gebruiksaanwijzing en de gids met wettelijke voorschriften aandachtig door alvorens het apparaat te gebruiken. Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor toekomstige raadpleging en als u dit apparaat aan een derde geeft, doe dan tevens deze handleiding erbij.

Onderdelen

- A** Duwstang met deksel
- B** Vultrechter
- C** Buis van vleesmolen
- D** Aluminium vleesmolen
- E** Aansluitkop voor accessoires
- F** Spatscherm met vulopening
- G** Mengkom
- H** Voetstuk
- I** Zuignapvoetjes
- J** Verstelbare arm
- K** Dop voor vulopening
- L** Deksel
- M** Mengkan
- N** Voetstuk voor mengkan

- O** Afdekkap voor mengkan
- P** Vergrendelingsknop voor arm
- Q** Snelheidsregelaar (**P, 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6**)
- R** Netsnoer met stekker
- S** Afdekkap voor vleesmolen
- T** Garde
- U** Platte metalen klopper
- V** Platte klopper met flexibele rand
- W** Deeghaak
- X** Sluitring
- Y** Kibbeh-accessoires
 - a. Dop voor bereiding van kibbeh
 - b. Ring
- Z** Scheider
- Roosters voor vleesmolen
 - AA** a. Fijn hakken
 - b. Middelmatig hakken
 - c. Grof hakken
- BB** Pastaschijf x 2
- CC** Mes
- DD** Worm
- EE** Worstvulbuis

Overzicht van het apparaat

- Haal het apparaat uit de verpakking en verwijder alle etiketten. Controleer of alle onderdelen van het apparaat aanwezig en in een goede staat zijn. Als het apparaat beschadigd of defect is, gebruik het niet en breng het terug naar uw handelaar of klantendienst.
- Bewaar alle verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen. Er is risico op een ongeval als kinderen met de verpakking spelen.
- Tijdens het uitpakken van het product, houd ermee rekening dat er bepaalde onderdelen in de duwstang en de aluminium vleesmolen zijn opgeborgen. Til het deksel van de duwstang op en haal de onderdelen eruit. Schroef de sluitring op de aluminium vleesmolen los en verwijder alle onderdelen.

Doelmatig gebruik

Dit apparaat is bestemd voor het mengen, mixen, hakken van vlees en het bereiden van worst en kibbeh. Het mag niet voor andere doeleinden worden gebruikt. Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en mag niet worden gebruikt voor commerciële doeleinden. Elk ander gebruik kan schade aan het product of letsel aan personen teweegbrengen.

Specificaties

Model:	971672 - CL-KM1350BMG
Spanning:	220-240 V~, 50/60 Hz
Elektriciteitsverbruik:	1300 W
Max. continue werkingstijd:	5 minuten
Inhoud van kom:	5 L
Inhoud van mengkan:	1,5 L
Beschermingsklasse:	Klasse II

Voor ingebruikname

- Maak het apparaat voor ingebruikname schoon (→**REINIGING EN ONDERHOUD**).
- Plaats het apparaat op een stabiel en vlak antislippervlak.
- Het apparaat kan tijdens de werking trillen en lichtjes op het aanrecht worden verplaatst. Plaats het apparaat niet in de buurt van de rand van het aanrecht om ongewenst vallen te vermijden.
- Plaats het apparaat niet op een warm oppervlak, zoals een fornuis.
- Wikkel het snoer volledig af voor gebruik.





WAARSCHUWING!

- Voordat u het apparaat in elkaar zet, een accessoire vervangt of voor het afhalen van de mengkom of de mengkan, stel de snelheidsregelaar altijd eerst op **0** (Uit) in en haal de stekker uit het stopcontact. Het negeren van deze instructie kan ernstig letsel veroorzaken.
- Raak de bewegende onderdelen niet aan wanneer het apparaat in werking is. Er is risico op letsel.
- Gebruik slechts één functie tegelijkertijd. De motor kan oververhitten wanneer er meerdere functies tegelijkertijd worden gebruikt.
- Gebruik het apparaat maximaal 5 minuten ononderbroken. Als u het apparaat langer wilt gebruiken, laat het apparaat eerst 10 minuten afkoelen voordat het opnieuw wordt gebruikt. U kunt deze handeling maximum 20 keer herhalen.

De mengfunctie gebruiken



OPMERKING: Gebruik de keukenmachine nooit leeg om het oververhitten van de motor te vermijden.

- 1 Om de positie van de arm te regelen, duw de vergrendelingsknop voor arm in en kantel de verstelbare arm zo ver mogelijk. Wanneer vastgezet, laat de vergrendelingsknop voor arm los.
- 2 Plaats de kom op het voetstuk. Draai de kom met de klok mee, naar het symbool „gesloten slot“ , totdat het vast komt te zitten. Doe de ingrediënten in de kom. (Om de kom op elk moment af te halen, draai de kom tegen de klok in naar het symbool „open slot“  en til het op.)



OPMERKING: Vul de kom niet te veel.

- 3 Maak een van de vier inbegrepen accessoires (platte klopper x 2, garde of deeghaak) vast aan de aansluitkop voor accessoires. Breng het accessoire zo ver mogelijk in de kop aan door het omhoog te duwen. Draai het accessoire vervolgens tegen de klok in totdat het vast komt te zitten. (Om het accessoire te verwijderen, duw het omhoog en draai het met de klok mee totdat het loskomt).
- 4 Duw de vergrendelingsknop voor arm in en kantel de verstelbare arm naar onder totdat het vast komt te zitten.
- 5 Schuif het spatscherm op de kom. Duw op het spatscherm om het aan de kom vast te maken. De vulopening moet naar de snelheidsregelaar zijn gericht. (Om het spatscherm te verwijderen, schuif het van de kom naar buiten.)



OPMERKING: Breng het spatscherm altijd op de kom aan om het opspatten van levensmiddelen uit de kom te vermijden.

- 6 Stel de snelheidsregelaar in op **0**. Steek de stekker van het apparaat in een stopcontact.



OPMERKING: Nadat de stekker in het stopcontact zit, gebruik eerst de pulsfunctie (door de snelheidsregelaar in te stellen op **P**) om na te gaan of de kom juist is geïnstalleerd.

- 7 Om het mengproces te starten, draai de snelheidsregelaar naar de gewenste positie (**P** voor de pulsfunctie of op de gewenste snelheid **1-6**).
- Om het apparaat uit te schakelen, draai de snelheidsregelaar naar **0**. Na gebruik, haal altijd de stekker uit het stopcontact.

Accessoire	Gebruik	Aanbevolen instelling
Garde	Voor het toevoegen van lucht aan vochtige bereidingen, zoals eiwit, slagroom en mayonaise.	Start op een lage snelheid en verhoog geleidelijk aan het risico op het opspatten van levensmiddelen uit de kom te beperken. Om 16 eiwitten tot schuim te kloppen, gebruik het apparaat eerst op snelheid 4 en vervolgens 4 minuten op snelheid 6 . Om 250 ml room op te kloppen, gebruik het apparaat 4 minuten op snelheid 4 .
Platte klopper x 2	Voor normale tot zware mengsels. Gebruik dit accessoire voor het bereiden van wafels, koekjes, pasta, gebak, vleesbrood en puree. De platte klopper met flexibele rand is ontworpen om boter en chocolade te kloppen.	Meng de ingrediënten op een lage snelheid. Verhoog de snelheid vervolgens tot positie 6 totdat het gewenste resultaat wordt verkregen.
Deeghaak	Om brood-, pizza- en cakedeeg te mengen en te kneden. OPMERKING: De maximale hoeveelheid meel is 600 g. Wij bevelen aan dat de verhouding meel op water ongeveer 5:3 is.	Voor het mengen en kneden van deeg: 1. Niveau 1 – 30 seconden. 2. Niveau 2 – 30 seconden. 3. Niveau 3 – 3 minuten. OPMERKING: Overschrijd het niveau 3 niet, u zult een deeg krijgen die het apparaat kan beschadigen.

**OPMERKING:**



- Draai de snelheidsregelaar naar de positie **1-3** voordat er ingrediënten worden toegevoegd. Voeg de extra ingrediënten via de vulopening aan de kom toe.
- Gebruik de pulsfunctie **P** om de toename aan vermogen eenvoudig te regelen. Gebruik deze functie niet langer dan 1 minuut om oververhitting van de motor te vermijden.
- Steek nooit uw hand of vingers in de kom wanneer het apparaat in werking is.
- Gebruik de mengfunctie niet voor het vergruizen van ijs of het bereiden van warme dranken.
- Verplaats de keukenmachine niet als er zich nog ingrediënten in de kom bevinden.

De mixer gebruiken



WAARSCHUWING!

- Gebruik de mixer altijd met het deksel juist aangebracht.
- Verwijder het deksel alleen wanneer het mes tot een volledige stilstand is gekomen.
- Wij raden aan om te wachten met mixen totdat de ingrediënten zijn afgekoeld. Als u warme vloeistoffen mixt, let op wanneer u het deksel of de maatdop verwijdert. U kunt brandwonden oplopen door de stoom die wordt vrijgegeven.

- 8 Haal de afdekkap voor mengkan af door het naar de positie **UNLOCK** (open slot) te draaien en het vervolgens op te tillen.
 - 9
 - 1 Plaats de mengkan op de overeenkomstige aansluiting. Zorg dat de pijl op het voetstuk van de kan zich op één lijn met het open slot  bevindt.
 - 2 Draai het vervolgens in de richting van het symbool „slot“  totdat het vast komt te zitten.
- Doe de ingrediënten in de mengkan.




OPMERKING: Overschrijd het maximum aangegeven teken van 1,5 L niet.

- 10
 - 1 Breng de dop voor vulopening op het deksel van de mengkan aan. Zorg dat de inkepingen op de dop voor vulopening en het deksel zich op één lijn bevinden.
 - 2 Duw de dop voor vulopening stevig op het deksel en draai het met de klok mee totdat het vast komt te zitten. (Om de dop voor vulopening af te halen, draai het tegen de klok in totdat de inkepingen zich op één lijn bevinden en til de dop voor vulopening vervolgens op.)
- Plaats het deksel op de mengkan en duw stevig vast zodat de mengkan goed dicht is.
 - Stel de snelheidsregelaar in op **0**. Steek de stekker van het apparaat in een stopcontact.



OPMERKING: Nadat de stekker in het stopcontact zit, gebruik eerst de pulsfunctie (door de snelheidsregelaar in te stellen op **P**) om na te gaan of de kom juist is geïnstalleerd.

- Om het mixproces te starten, draai de snelheidsregelaar naar de gewenste positie (**P** voor de pulsfunctie of op de gewenste snelheid **1-6**).
- Om het apparaat uit te schakelen, draai de snelheidsregelaar naar **0**.
- Om de mengkan af te halen, draai de kom tegen de klok in naar het symbool „open slot“  en til het op.
- Na gebruik, haal altijd de stekker uit het stopcontact.

Gebruik	Aanbevolen instelling
Voor een licht gebruik met een vloeistof.	3 tot 4
Voor een dikkere consistentie - mengen van vloeistof en vaste levensmiddelen.	5 tot 6
Voor het vergruizen van ijs en grof hakken.	P OPMERKING: Gebruik de pulsfunctie niet langer dan 1 minuut ononderbroken. Deze functie mag niet worden gebruikt voor het hakken van harde ingrediënten, zoals koffiebonen. Het mes kan worden beschadigd.

**OPMERKING:**

- Als u tijdens de werking van het apparaat ingrediënten wilt toevoegen, bijv. olie tijdens het maken van mayonaise, verwijder de dop op het deksel en voeg de ingrediënten via de vulopening toe.
- Steek nooit uw hand of vingers in de mengkan wanneer het apparaat in werking is.
- Gebruik de pulsfunctie **P** om de toename aan vermogen eenvoudig te regelen. Gebruik deze functie niet langer dan 1 minuut om oververhitting van de motor te vermijden. U kunt de pulsfunctie gebruiken voor het vergruizen van ijs in de mengkan.
- Wij raden aan om te wachten met mixen totdat de vloeistof is afgekoeld.
- Als u dikkere mengsels wilt mixen, schraap de ingrediënten of voeg meer vloeistof toe om het gewenste resultaat te krijgen.

**WAARSCHUWING!**

- Het mes is zeer scherp. Wees voorzichtig wanneer u het aanraakt.

De vleesmolen gebruiken

11 De vleesmolen in elkaar zetten om vlees te hakken:

1. Installeer de worm.
2. Breng het mes voorzichtig aan op de as van de worm en draai het mes met de klok mee totdat het vast komt te zitten.
3. Selecteer het gewenste rooster (fijn hakken, middelmatig hakken, grof hakken). Breng de twee inkepingen op het rooster op één lijn met de gaten op de rand van de behuizing van de aluminium vleesmolen.
4. Draai de sluitring stevig met de klok mee vast.

Gehakt bereiden

- Snij het vlees in stukjes van 2 cm. Verwijder botten en pezen.
- Plaats een lege kom onder de vleesmolen om het gehakt op te vangen.
- Steek de stekker in het stopcontact en draai de snelheidsregelaar naar de positie **4-6**.
- Stop het te verwerken vlees in de vultrechter en gebruik de duwstang op het vlees omlaag te duwen.
- Om het apparaat uit te schakelen, draai de snelheidsregelaar naar **0**.
- Na gebruik, haal altijd de stekker uit het stopcontact.

De kibbeh-accessoires gebruiken

- Gebruik fijn gehakt vlees dat naar wens is gekruid om kibbeh te bereiden.

12 De kibbeh-accessoires vastmaken:

1. Installeer de worm.
2. Neem de dop voor bereiding van kibbeh vast en breng de twee inkepingen op één lijn met de gaten op de rand van de behuizing van de aluminium vleesmolen.
3. Breng de kunststof ring op de dop voor bereiding van kibbeh aan.
4. Draai de sluitring stevig met de klok mee vast.

Kibbeh bereiden

- Vul de vultrechter met het kibbehmengsel.
- Steek de stekker in het stopcontact en draai de snelheidsregelaar naar de positie **4-6**.
- Laat het kibbehmengsel langzaam en gelijkmatig uit het apparaat komen. Duw het kibbehmengsel in de buis van de vleesmolen omlaag met behulp van de duwstang.
- Knip de rol op de gewenste lengte af en vul ze naar wens. Dicht beide uiteinden van de kibbeh af zodat de vulling tijdens het bakken niet uit de kibbeh stroomt.
- Om het apparaat uit te schakelen, draai de snelheidsregelaar naar **0**.
- Na gebruik, haal altijd de stekker uit het stopcontact.

De worstaccessoires gebruiken

- Gebruik fijn gehakt vlees dat naar wens is gekruid om worst te bereiden.

13 De worstaccessoires vastmaken:

1. Installeer de worm.
2. Breng de scheider aan door de twee inkepingen op de scheider op één lijn met de gaten op de rand van de behuizing van de aluminium vleesmolen te brengen.
3. Installeer de worstvulbuis op de scheider en controleer opnieuw of de twee inkepingen zich op één lijn met de gaten bevinden en zet het goed vast.
4. Draai de sluitring stevig met de klok mee vast.

Worst bereiden

- Laat het worstvel 10 tot 20 minuten in warm water weken. Het water zorgt voor een eenvoudiger vullen.
- Maak een knoop in een van de uiteinden van het worstvel.
- Schuif het open uiteinde van het worstvel over de vulbuis, tot aan de knoop.
- Vul de vultrechter met het worstmengsel.
- Steek de stekker in het stopcontact en draai de snelheidsregelaar naar de positie **4-6**.
- Laat het worstmengsel langzaam en gelijkmatig uit het apparaat komen. Duw het worstmengsel in de buis van de vleesmolen omlaag met behulp van de duwstang.
- Als het worstvel aan de vulbuis blijft kleven, maak het vochtig met water.
- Wanneer het worstvel gevuld is, trek ongeveer 20 cm niet gevuld worstvel uit en knip het vervolgens af.
- Duw op het worstmengsel totdat de gewenste vorm wordt verkregen en draai de worst tweemaal om zijn as om het ander uiteinde af te dichten. Herhaal deze handeling totdat alle worsten zijn gemaakt. Maak vervolgens een knop in het uitende van de laatste worst.



OPMERKING: Alvorens de worsten te bakken, prik enkele gaatjes in de worsten met een mes of stokje om te vermijden dat ze tijdens het bakken ontploffen.

- Om het apparaat uit te schakelen, draai de snelheidsregelaar naar **0**.
- Na gebruik, haal altijd de stekker uit het stopcontact.

De pastamachine gebruiken

14 De pastamachine in elkaar zetten:

1. Installeer de worm.
2. Breng de lintpastaschijf of de bladschijf op de worm aan. Breng de twee inkepingen op de schijf op één lijn met de gaten op de rand van de aluminium behuizing van de vleesmolen.
3. Draai de sluitring stevig met de klok mee vast.
4. Breng de vultrechter in de bovenkant van de behuizing van de vleesmolen aan.

De pasta bereiden

- Bereid de pasta zoals beschreven in de sectie **De keukenmachine gebruiken**.
- Vul de vultrechter met de pasta.
- Steek de stekker in het stopcontact en draai de snelheidsregelaar naar de positie **4-6**.
- Laat het pastamengsel langzaam en gelijkmatig uit het apparaat komen. Bestrooi de pasta lichtjes met bloem om vastkleven te vermijden.
- Spreid de pasta op een bebloemde plaat uit of hang het aan een droogrek en laat de pasta vervolgens drogen alvorens deze te koken.
- Om het apparaat uit te schakelen, draai de snelheidsregelaar naar **0**.
- Na gebruik, haal altijd de stekker uit het stopcontact.

De vleesmolen, de kibbeh-accessoires, de worstaccessoires en de pasta-accessoires op het apparaat installeren.

- 1 Haal de afdekkap voor vleesmolen van het apparaat af door het naar de positie **UNLOCK** (open slot) te draaien.
- 2 Kantel de in elkaar gezette aluminium vleesmolen 45 graden en breng de stang in de gleuf op het apparaat aan.
- 3 Wanneer aangebracht, draai de behuizing van de aluminium vleesmolen tegen de klok in totdat het vast komt te zitten.
- 4 Breng de vultrechter in de bovenkant van de behuizing van de aluminium vleesmolen aan.

Reiniging en onderhoud



WAARSCHUWING!

- Om het risico op elektrische schokken te vermijden, schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat het apparaat wordt gereinigd.
- Laat het apparaat volledig afkoelen alvorens het te reinigen.
- Wees voorzichtig tijdens het reinigen van de scherpe messen.
- Dompel het apparaat, het snoer of de stekker niet in water of een andere vloeistof, ze bevatten elektrische componenten. Spoel ze niet onder de kraan.
- Maak het apparaat nooit schoon met een oplosmiddel, chemisch of agressief schoonmaakmiddel, metalen borstel, scherp voorwerp of een schuursponsje.

Haal de keukenmachine uit elkaar en reinig het op de volgende wijze:

Onderdelen	Reinigingsmethode
Arm	Maak schoon met een licht bevochtigde, zachte doek en een beetje afwasmiddel. Zorg dat er geen vloeistof in het apparaat terecht komt. Veeg volledig droog.
Voetstuk	
Afdekkap voor mengkan	
Afdekkap voor vleesmolen	

Spatscherm met vulopening Mengkom Garde Platte klopper x 2 Deeghaak Mengkan Vleesmolenaccessoires Kibbeh-accessoires Worstaccessoires Set voor het bereiden van pasta	<p>Dompel in een warm sopje om de etensresten zacht te maken. Was overvloedig. Spoel met schoon water. Na reiniging, veeg alle onderdelen grondig droog.</p> <p>Opmerking:</p> <ul style="list-style-type: none"> • De kom en de garde kunnen in de vaatwasmachine worden gewassen. • Alle andere onderdelen moeten met de hand worden gewassen en zijn niet vaatwasmachinebestendig. • Als het mes in de mengkom moeilijk te reinigen is, giet warm zeepwater in de kom. Installeer het deksel en schakel het apparaat enkele seconden in op snelheid 1.
Mes van vleesmolen Roosters voor vleesmolen x 3	<ul style="list-style-type: none"> • Na reiniging, smeer ze lichtjes met spijsolie als bescherming.

Opslag

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat opbergt.
- Bewaar het apparaat in een koele, droge en schone ruimte, uit de buurt van kinderen en huisdieren.
- Bewaar de verpakking om uw apparaat in op te bergen als u het langere tijd niet denkt te gebruiken.



¡Muchas gracias!

Muchas gracias por haber elegido nuestro producto COSYLIFE. Seleccionados, testados y recomendados por ELECTRO DEPOT, los productos de la marca COSYLIFE le aseguran una utilización sencilla, un rendimiento fiable y una calidad incuestionable.

Con este dispositivo puede estar seguro de que siempre quedará satisfecho al utilizarlo. Le damos la bienvenida a ELECTRO DEPOT.

Visite nuestra página web: www.electrodepot.es



ELECTRO DEPOT

50

ES

A

Descripción del aparato

Componentes
Descripción del aparato
Uso previsto
Características

B

Utilización del aparato

Antes del primer uso
Uso de la función mezclador
Uso del batidor
Uso de la picadora de carne
Uso del set para preparar Kebbe
Uso del set para preparar salchichas
Uso de la máquina de pasta
Montaje de la picadora de carne, del set para preparar Kebbe, del set para preparar salchichas y del set para preparar pasta en el aparato.

C

Limpieza y mantenimiento

Limpieza y mantenimiento
Almacenamiento

Lea detenidamente este manual de instrucciones y las advertencias normativas antes de utilizar el aparato. Guarde este manual de instrucciones para futuras consultas y entrégueselo a los posibles nuevos propietarios del aparato.

Componentes

- A** Empujador con tapa
- B** Tolva de alimentación
- C** Tubo de la picadora
- D** Picadora de carne de aluminio
- E** Cabezal de conexión de accesorios
- F** Antisalpicaduras con abertura de llenado
- G** Bol mezclador
- H** Base
- I** Patas con ventosas
- J** Brazo ajustable
- K** Tapón de llenado
- L** Tapa
- M** Bol batidor
- N** Base del bol batidor

- O** Tapa del conector del bol batidor
- P** Botón de bloqueo del brazo
- Q** Botón de control de la velocidad (**P, 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6**)
- R** Cable de alimentación con enchufe de alimentación
- S** Tapa del conector de la picadora de carne
- T** Varillas
- U** Batidor plano metálico
- V** Batidor plano con borde flexible
- W** Gancho de amasar
- X** Tuerca
- Y** Accesorios para Kebbe
 - a. Boquilla para preparar Kebbe
 - b. Anillo
- Z** Separador
- Rejillas para la picadora de carne
 - AA**
 - a. Picado fino
 - b. Picado medio
 - c. Picado grueso
- BB** Disco para pasta x 2
- CC** Cuchilla
- DD** Tornillo sin fin
- EE** Tubo de llenado para salchichas

Descripción del aparato

- Desembale el aparato y quítele todas las etiquetas. Asegúrese de que el embalaje contiene todas las piezas del aparato y estas están intactas. Si el aparato presenta daños o un mal funcionamiento, no lo utilice y llévelo a su distribuidor o al servicio de posventa.
- Mantenga todos los elementos del embalaje fuera del alcance de los niños. Podrían producirse accidentes si los niños juegan con los materiales del embalaje.
- Cuando desembale el producto, tenga en cuenta que algunas piezas están guardadas en el empujador y la picadora de carne de aluminio. Levante la tapa del empujador y deslice las piezas hacia fuera. Desenrosque la tuerca colocada en la picadora de carne de aluminio y saque todas las piezas.

Uso previsto

Este aparato está concebido para mezclar, batir, picar carne y preparar salchichas y Kebbe, y no deberá utilizarse para otros fines. Este aparato está concebido únicamente para un uso doméstico y no deberá utilizarse para un uso comercial. Cualquier otro uso podría dañar el producto o provocar lesiones.

Características

Modelo:	971672 - CL-KM1350BMG
Tensión:	220-240 V ~, 50/60 Hz
Consumo eléctrico:	1300 W
Tiempo máximo de uso continuado:	5 minutos
Capacidad del bol:	5 L
Capacidad del bol batidor:	1,5 L
Clase de protección:	Clase II

Antes del primer uso

- Limpie el aparato antes del primer uso (→ **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**).
- Coloque el aparato sobre una superficie estable, plana y antideslizante.
- Durante su uso, el aparato puede vibrar y desplazarse ligeramente por la encimera. No coloque el aparato cerca del borde de una encimera, ya que podría caerse accidentalmente.
- No coloque el aparato sobre una superficie caliente, como una cocina.
- Desenrolle completamente el cable de alimentación antes del uso.





¡ADVERTENCIA!

- Antes de montar el aparato, cambiar algún accesorio o retirar el bol batidor o el bol mezclador, coloque siempre el botón de control de la velocidad en la posición 0 (Apagado) y desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente. Si no se cumple esta indicación, pueden producirse graves lesiones.
- No toque las piezas móviles durante el uso del aparato. Existe el riesgo de lesiones.
- Utilice solamente una función al mismo tiempo. Si utiliza varias funciones a la vez, el motor podría sobrecalentarse.
- Utilice el aparato de forma continuada durante 5 minutos como máximo. Si desea utilizar el aparato durante más tiempo, deje que se enfríe durante 10 minutos entre dos ciclos. Puede repetir esta operación durante 20 ciclos como máximo.

Uso de la función mezclador



NOTA: Para evitar que el motor se sobrecaliente, nunca ponga en funcionamiento el robot vacío.

- 1 Para ajustar la posición del brazo, presione el botón de bloqueo del brazo e incline el brazo ajustable lo que sea posible. Una vez esté sujeto, suelte el botón de bloqueo del brazo.
- 2 Coloque el bol sobre la base. Gire el bol en el sentido de las agujas del reloj hacia el símbolo del «candado cerrado»  hasta que quede sujeto. Eche los ingredientes en el bol. (Para sacar el bol en cualquier momento, gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj hacia el símbolo del «candado abierto»  y levántelo.)



NOTA: No llene excesivamente el bol.

- 3 Fije uno de los cuatro accesorios suministrados (2 batidores planos, varillas o gancho de amasar) en el cabezal de conexión de accesorios. Presione el accesorio todo lo que sea posible empujándolo hacia arriba. A continuación, gire el accesorio en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que quede sujeto. (Para quitar el accesorio, empújelo hacia arriba y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que se suelte).
- 4 Presione el botón de bloqueo del brazo e incline el brazo ajustable hacia abajo hasta que quede sujeto.
- 5 Deslice el antisalpicaduras en el bol. Presione sobre el antisalpicaduras para fijarlo en el bol. La abertura de llenado deberá estar orientada hacia el botón de control de la velocidad. (Para quitar el antisalpicaduras, retírelo del bol deslizándolo hacia fuera.)



NOTA: Utilice siempre el antisalpicaduras con el bol para evitar que los alimentos salpiquen fuera del bol.

- 6 Ajuste el botón de control de la velocidad en la posición **0**. Conecte el aparato a una toma de corriente.



NOTA: Después de enchufar el enchufe de alimentación en una toma de corriente, utilice primero la función de impulso (colocando el botón de control de la velocidad en la posición **P**) para comprobar si el bol está correctamente colocado.

- 7 Para empezar a batir, gire el botón de control de la velocidad hasta la posición que desee (**P** para impulso o la velocidad deseada **1-6**).
- Para apagar el aparato, gire el botón de control de la velocidad hasta la posición **0**. Después de usar el aparato, desenchúfelo siempre de la toma de corriente.

Accesorios	Usos	Ajustes recomendados
Varillas	Permite incorporar aire en las preparaciones húmedas, como claras a punto de nieve, nata montada y mayonesa.	Empiece batiendo a baja velocidad y, luego, aumente la velocidad para reducir el riesgo de que los alimentos salpiquen fuera del bol. Para montar 16 claras a punto de nieve, utilice el aparato a velocidad 4 y, luego, cambie a la velocidad 6 durante 4 minutos. Para montar 250 ml de nata, utilice el aparato a velocidad 4 durante 4 minutos.
2 batidores planos	Para batir preparaciones normales o pesadas. Utilice este accesorio para preparar bizcochos, galletas, pasta, pasteles, pasteles de carne y purés. El batidor plano con borde flexible está concebido para batir mantequilla y chocolate.	Utilice el aparato a baja velocidad para batir los ingredientes. Luego, aumente la velocidad hasta la posición 6 hasta obtener el resultado deseado.
Gancho de amasar	Para mezclar y amasar masas de pan, brazo de gitano, pizza y brioche. NOTA: La cantidad máxima de harina es de 600 g. Le recomendamos que la proporción de harina y agua sea de aproximadamente 5:3.	Para batir y amasar las masas: 1. Nivel 1 : 30 segundos. 2. Nivel 2 : 30 segundos. 3. Nivel 3 : 3 minutos. NOTA: No supere el nivel 3 cuando prepare una masa, ya que podría dañar el aparato.

**NOTA:**



- Gire el botón de control de la velocidad hasta la posición **1-3** cuando añada ingredientes. Eche los ingredientes adicionales en el bol a través de la abertura de llenado.
- Utilice la función de impulso **P** para aumentar la potencia de manera que sea fácil de controlar. Para evitar que se sobrecaliente el motor, no utilice esta función durante más de 1 minuto.
- Nunca introduzca la mano ni los dedos en el bol durante el uso del aparato.
- No utilice la función mezclador para picar hielo ni para preparar líquidos calientes.
- No mueva el robot si los ingredientes aún están en el bol.

Uso del batidor



¡ADVERTENCIA!

- Utilice siempre el batidor con la tapa colocada correctamente.
- Quite la tapa solamente cuando las cuchillas ya no giren en absoluto.
- Le recomendamos que espere a que los ingredientes se hayan enfriado antes de batirlos. Si bate líquidos calientes, tenga cuidado cuando quite la tapa o el vaso dosificador, ya que podría quemarse con el vapor.

- 8 Quite la tapa del conector del bol batidor girándola hasta la posición **UNLOCK** (candado abierto) y levantándola después.
- 9
 - 1 Coloque el bol batidor en el conector correspondiente, alineando la flecha ubicada en la base del bol con el símbolo del candado abierto .
 - 2 A continuación, gírelo hacia el símbolo del «candado»  hasta que quede sujeto.
- Eche los ingredientes en el batidor.




NOTA: No llene el bol por encima de la marca de nivel máximo de 1,5 L.

- 10
 - 1 Coloque el tapón de llenado en la tapa del bol batidor. Asegúrese de que estén alineadas las muescas situadas en el tapón de llenado y en la tapa.
 - 2 Presione firmemente el tapón de llenado sobre la tapa y gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede sujeta. (Para quitar el tapón de llenado, desenrósquelo girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que las muescas estén alineadas y, a continuación, levante el tapón de llenado.)
- Coloque la tapa en el bol batidor y presione firmemente para que el bol batidor quede bien cerrado.
- Ajuste el botón de control de la velocidad en la posición **0**. Conecte el aparato a una toma de corriente.



NOTA: Después de enchufar el enchufe de alimentación en una toma de corriente, utilice primero la función de impulso (colocando el botón de control de la velocidad en la posición **P**) para comprobar si el bol está correctamente colocado.

- Para empezar a batir, gire el botón de control de la velocidad hasta la posición que desee (**P** para impulso o la velocidad deseada **1-6**).
- Para apagar el aparato, gire el botón de control de la velocidad hasta la posición **0**.
- Para quitar el bol batidor, gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta el símbolo del «candado abierto»  y levántelo.
- Después de usar el aparato, desenchúfelo siempre de la toma de corriente.

Usos	Ajustes recomendados
Para un uso ligero con líquidos.	3 a 4
Para una consistencia más espesa - batir alimentos líquidos y sólidos.	5 a 6
Para picado de hielo y picado grueso.	P NOTA: No utilice la función de impulso de forma continuada durante más de 1 minuto. Esta función no deberá utilizarse para picar ingredientes duros, como granos de café, ya que podría dañar las cuchillas.

**NOTA:**

- Si desea añadir ingredientes durante el funcionamiento del aparato como, por ejemplo, aceite al preparar mayonesa; quite la tapa de llenado y eche los ingredientes a través de la abertura.
- Nunca introduzca la mano ni los dedos en el bol batidor durante el uso del aparato.
- Utilice la función de impulso **P** para aumentar la potencia de manera que sea fácil de controlar. Para evitar que se sobrecaliente el motor, no utilice esta función durante más de 1 minuto. Puede picar hielo en el batidor con la función de impulso.
- Le recomendamos que espere a que los líquidos se hayan enfriado antes de batirlos.
- Cuando desee batir mezclas espesas, es posible que tenga que raspar los ingredientes o añadir más líquido para obtener el resultado esperado.

**¡ADVERTENCIA!**

- La cuchilla está muy afilada. Manipúlela con extrema precaución.

Uso de la picadora de carne

11 Montaje de la picadora de carne para picar carne:

1. Inserte el tornillo sin fin.
2. Inserte con cuidado la cuchilla en el eje del tornillo sin fin y gire la cuchilla en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede sujeta.
3. Seleccione una de las rejillas para la picadora (picado fino, picado medio o picado grueso). Alinee las dos muescas ubicadas en la rejilla con los huecos situados en el borde del conjunto de la picadora de carne de aluminio.
4. Enrosque la tuerca en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bien apretada.

Preparación de carne picada

- Corte la carne en dados de 2 cm. Quite los huesos y los tendones.
- Coloque un bol vacío bajo la picadora de carne para recoger la carne picada.
- Enchufe el aparato y gire el botón de control de la velocidad hasta la posición **4-6**.
- Introduzca la carne en la tolva de alimentación y utilice el empujador para empujar la carne a través de la picadora.
- Para apagar el aparato, gire el botón de control de la velocidad hasta la posición **0**.
- Después de usar el aparato, desenchúfelo siempre de la toma de corriente.

Uso del set para preparar Kebbe

- Utilice carne finamente picada y sazonada al gusto para preparar el Kebbe.

12 Montaje del set para preparar Kebbe:

1. Inserte el tornillo sin fin.
2. Coja la boquilla para preparar Kebbe y alinee las dos muescas con los huecos situados en el borde del conjunto de la picadora de carne de aluminio.
3. Coloque el anillo de plástico en la boquilla para preparar Kebbe.
4. Enrosque la tuerca en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bien apretada.

Preparación del Kebbe

- Llene la tolva de alimentación con la mezcla para Kebbe.
- Enchufe el aparato y gire el botón de control de la velocidad hasta la posición **4-6**.
- Deje que la mezcla para Kebbe salga lenta y uniformemente. Utilice el empujador para bajar la mezcla para Kebbe en el tubo de la picadora.
- Corte el rollito con la longitud que desee y, a continuación, rellénelos. Cierre herméticamente cada extremo del Kebbe para que el relleno no se salga durante la cocción.
- Para apagar el aparato, gire el botón de control de la velocidad hasta la posición **0**.
- Después de usar el aparato, desenchúfelo siempre de la toma de corriente.

Uso del set para preparar salchichas

- Utilice carne finamente picada y sazonada al gusto para preparar las salchichas.

13 Para montar el set para preparar salchichas:

1. Inserte el tornillo sin fin.
2. Inserte el separador, alineando las dos muescas ubicadas en el separador con los huecos situados en el borde del conjunto de la picadora de carne de aluminio.
3. Coloque el tubo de llenado de salchichas en el separador, alineando de nuevo las dos muescas con los huecos situados en el aparato y encájelo.
4. Enrosque la tuerca en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bien apretada.

Preparación de las salchichas

- Deje en remojo la piel de las salchichas en agua tibia durante 10-20 minutos. El agua facilita el llenado.
- Haga un nudo en uno de los extremos de la piel de las salchichas.
- Deslice el extremo abierto de la piel de las salchichas en el tubo de llenado, hasta el nudo.
- Llene la tolva de alimentación con la mezcla para salchichas.
- Enchufe el aparato y gire el botón de control de la velocidad hasta la posición **4-6**.
- Deje que la mezcla para salchichas salga lenta y uniformemente. Utilice el empujador para bajar la mezcla para salchichas en el tubo de la picadora.
- Si la piel de las salchichas se queda pegada al tubo de llenado, mójela con agua.
- Una vez haya llenado la piel de las salchichas, tire de la piel sin llenar unos 20 cm y, a continuación, córtela.
- Comprima la carne para salchicha según el tamaño de salchicha que desee y, a continuación, gírela dos veces para cerrar herméticamente el extremo de la salchicha. Repita esta operación hasta que haya preparado todas las salchichas y, después, haga un nudo en el extremo de la última salchicha.



NOTA: Antes de la cocción, perfore las salchichas con un cuchillo afilado o una brocheta para evitar que exploten durante la cocción.

- Para apagar el aparato, gire el botón de control de la velocidad hasta la posición **0**.
- Después de usar el aparato, desenchúfelo siempre de la toma de corriente.

Uso de la máquina de pasta

14 Montaje de la máquina de pasta:

1. Inserte el tornillo sin fin.
2. Elija el disco de pasta de cinta o el disco de láminas para colocarlo en el tornillo sin fin. Alinee correctamente las dos muescas ubicadas en el disco con los huecos situados en el borde del conjunto de la picadora de carne de aluminio.
3. Enrosque la tuerca en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bien apretada.
4. Inserte la tolva de alimentación encima del tubo de la picadora.

Preparación de pasta

- Prepare la pasta tal y como se describe en el apartado **Uso del robot**.
- Llene la tolva de alimentación con la pasta.
- Enchufe el aparato y gire el botón de control de la velocidad hasta la posición **4-6**.
- Deje que la mezcla para pasta salga lenta y uniformemente. Espolvoree un poco de harina sobre los trozos de pasta para evitar que se peguen.
- Extienda la pasta sobre una placa espolvoreada con harina o cuélguela en un secador de pasta y, después, deje que se seque antes de cocerla.
- Para apagar el aparato, gire el botón de control de la velocidad hasta la posición **0**.
- Después de usar el aparato, desenchúfelo siempre de la toma de corriente.

Montaje de la picadora de carne, del set para preparar Kebbe, del set para preparar salchichas y del set para preparar pasta en el aparato.

- 15 ① Quite la tapa del conector de la picadora de carne del aparato girándola hasta la posición **UNLOCK** (candado abierto).
- ② Gire la picadora de carne de aluminio montada en un ángulo de 45 grados e inserte el tubo en la abertura situada en el aparato.
- ③ Una vez colocado en su posición, gire el conjunto de la picadora de carne de aluminio en el sentido contrario a las agujas del reloj para que quede sujeto.
- ④ Inserte la tolva de alimentación encima del conjunto de la picadora de carne de aluminio.

Limpieza y mantenimiento



¡ADVERTENCIA!

- Para evitar el riesgo de electrocución, apague y desenchufe el aparato de la toma de corriente antes de limpiarlo.
- Espere a que el aparato se haya enfriado por completo antes de limpiarlo.
- Tenga cuidado cuando limpie cuchillas o cuchillos afilados.
- No sumerja nunca el aparato, su cable ni su enchufe en el agua ni en ningún otro líquido, ya que contienen componentes eléctricos. No los enjuague debajo del grifo.
- No utilice nunca disolventes, productos de limpieza químicos o abrasivos, cepillos metálicos, objetos punzantes ni estropajos tradicionales o metálicos para limpiar el aparato.

Desmonte el robot y límpielo de la siguiente forma:

Componentes	Método de limpieza
Brazo	Límpielos con un paño suave ligeramente humedecido y un poco de detergente. Asegúrese de que no entre ningún líquido en el interior del aparato. Séquelos completamente.
Base	
Tapa del conector del bol batidor	
Tapa del conector de la picadora de carne	

Antisalpicaduras con
abertura de llenado

Bol mezclador

Varillas

2 batidores planos

Gancho de amasar

Bol batidor

Set para la picadora de
carne

Set para preparar Kebbe

Set para preparar

salchichas

Set para preparar pasta

Remójelos en agua con detergente para ablandar los restos
de comida.

Lávelos bien.

Aclárelos con agua limpia.

Cuando haya terminado de limpiar todas las piezas,
séquelas bien.

Nota:

- Lave el bol y las varillas en el lavavajillas.
- El resto de piezas deberán lavarse a mano y no deberán meterse en el lavavajillas.
- Si la cuchilla colocada en el bol batidor resulta difícil de limpiar, eche agua caliente jabonosa en el interior del bol. Coloque la tapa y encienda el aparato a velocidad 1 durante unos segundos.
- Después de limpiarlas, engráselas ligeramente con aceite vegetal para protegerlas.

Cuchilla para la picadora
de carne

3 rejillas para la picadora

Almacenamiento

- Antes de almacenar el dispositivo, desconéctelo del suministro eléctrico.
- Almacene el aparato en un lugar fresco, seco y limpio. Conserve el aparato fuera del alcance de los niños y las mascotas.
- Guarde el embalaje para almacenar su aparato cuando no lo vaya a utilizar durante un periodo de tiempo prolongado.



Grazie!

Grazie per aver acquistato questo prodotto COSYLIFE.

Selezionati, testati e raccomandati da ELECTRO DEPOT, i prodotti a marchio COSYLIFE assicurano un utilizzo semplice, prestazioni affidabili e alta qualità.

Questo apparecchio vi garantirà la massima soddisfazione a ogni utilizzo.

Benvenuti nel mondo di ELECTRO DEPOT.



ELECTRO DEPOT

66

IT

A Operazioni
preliminari

Componenti
Disimballaggio
Destinazione d'uso
Specifiche tecniche

B Utilizzo
dell'apparecchio

Operazioni preliminari
Modalità miscelatore
Modalità frullatore
Modalità tritacarne
Modalità kibbeh
Modalità salsicce
Modalità pasta
Installazione del tritacarne e degli accessori per
kibbeh/salsicce/pasta sull'apparecchio

C Pulizia e
manutenzione

Pulizia e manutenzione
Conservazione

Leggere attentamente questo manuale di istruzioni e il libretto delle avvertenze prima di utilizzare l'apparecchio. Conservare questo manuale di istruzioni per riferimento futuro e allegarlo in caso di cessione dell'apparecchio a terzi.

Componenti

- A** Pressino con coperchio
- B** Vassoio
- C** Tubo del tritacarne
- D** Tritacarne in alluminio
- E** Raccordo degli accessori
- F** Paraschizzi con apertura di riempimento
- G** Recipiente di miscelazione
- H** Base
- I** Piedini a ventosa
- J** Braccio regolabile
- K** Tappo dell'apertura di riempimento
- L** Coperchio
- M** Recipiente frullatore
- N** Base del recipiente frullatore
- O** Copertura del raccordo del recipiente frullatore

- P** Pulsante di sbloccaggio del braccio
- Q** Manopola di regolazione della velocità **(P, 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6)**
- R** Cavo di alimentazione con spina
- S** Copertura del raccordo del tritacarne
- T** Frusta
- U** Sbattitore piatto in metallo
- V** Sbattitore piatto con bordo flessibile
- W** Gancio impastatore
- X** Dado
- Y** Accessori per kibbeh
 - a. Tubo per kibbeh
 - b. Anello
- Z** Separatore
- Griglie per tritacarne
 - AA** a. Macinato fine
 - b. Macinato medio
 - c. Macinato grosso
- BB** Dischi per pasta x 2
- CC** Lama
- DD** Vite senza fine
- EE** Tubo di riempimento per salsicce

Disimballaggio

- Estrarre l'apparecchio dalla confezione e rimuovere eventuali etichette. Verificare che siano presenti tutti i componenti e che non siano danneggiati. Se l'apparecchio è danneggiato o non funziona correttamente, non utilizzarlo e portarlo presso il rivenditore o il servizio clienti.
- Tenere i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini per evitare il rischio di incidenti.
- Nota: alcuni componenti sono riposti nel pressino e nel tritacarne in alluminio. Sollevare il coperchio del pressino ed estrarre i componenti. Svitare il dado situato sul tritacarne in alluminio e rimuovere tutti i componenti.

Destinazione d'uso

Questo apparecchio è progettato per miscelare, frullare, macinare carne e preparare salsicce e kibbeh. Non deve essere utilizzato per altri scopi. Questo apparecchio è destinato al solo uso domestico e non deve essere utilizzato in ambito commerciale. Qualsiasi altro utilizzo comporta il rischio di danni al prodotto e infortuni.

Specifiche tecniche

Modello:	971672 - CL-KM1350BMG
Tensione:	220-240 V ~, 50/60 Hz
Consumo elettrico:	1300 W
Durata massima di utilizzo ininterrotto:	5 minuti
Capacità del recipiente di miscelazione;	5 L
Capacità del recipiente frullatore:	1,5 L
Classe di protezione:	Classe II

Operazioni preliminari

- Pulire l'apparecchio prima di usarlo per la prima volta (→ **PULIZIA E MANUTENZIONE**).
- Appoggiare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e antiscivolo.
- Mentre è in funzione, l'apparecchio può vibrare e spostarsi leggermente sul piano di lavoro. Non appoggiare l'apparecchio in prossimità del bordo del piano di lavoro per evitare il rischio di caduta.
- Non appoggiare l'apparecchio su una superficie calda, ad esempio i fornelli.
- Svolgere completamente il cavo di alimentazione prima dell'uso.





AVVERTENZA!

- Prima di assemblare l'apparecchio, sostituire un accessorio o rimuovere il recipiente di miscelazione o recipiente frullatore, portare la manopola di regolazione della velocità in posizione **0** (arresto) e scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente. Il mancato rispetto di questa avvertenza comporta il rischio di lesioni gravi.
- Non toccare le parti mobili quando l'apparecchio è in funzione per evitare il rischio di lesioni.
- Utilizzare una sola modalità operativa alla volta. L'utilizzo di più modalità simultaneamente può causare il surriscaldamento dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio ininterrottamente per più di 5 minuti. Se si desidera utilizzare l'apparecchio per più tempo, lasciare che l'apparecchio si raffreddi per 10 minuti tra due cicli di funzionamento. Non mettere in funzione l'apparecchio per più di 20 cicli di funzionamento consecutivi.

Modalità miscelatore



NOTA: non mettere in funzione l'apparecchio a vuoto per evitare il surriscaldamento del motore.

- 1** Per regolazione la posizione del braccio, premere il pulsante di sbloccaggio del braccio e inclinarlo. Quando si blocca in posizione, rilasciare il pulsante di sbloccaggio del braccio.
- 2** Posizionare il recipiente sulla base. Ruotare il recipiente in senso orario verso il simbolo del lucchetto chiuso  finché non si blocca in posizione. Versare gli ingredienti nel recipiente. Per rimuovere il recipiente, ruotarlo in senso antiorario verso il simbolo del lucchetto aperto  e sollevarlo.



NOTA: non riempire eccessivamente il recipiente.

- 3 Installare uno dei quattro accessori forniti (sbattitore piatto x 2, frusta o gancio impastatore) sul raccordo degli accessori. Inserire l'accessorio più a fondo possibile spingendolo verso l'alto. Quindi ruotare l'accessorio in senso antiorario finché non si blocca in posizione. Per rimuovere l'accessorio, spingerlo verso l'alto e ruotarlo in senso orario finché non si stacca.
- 4 Premere il pulsante di sbloccaggio del braccio e inclinare il braccio regolabile verso il basso finché non si blocca in posizione.
- 5 Infilare il paraschizzi sul recipiente. Premere il paraschizzi per fissarlo al recipiente. L'apertura di riempimento deve essere orientata verso la manopola di regolazione della velocità. Per rimuovere il paraschizzi, estrarlo dal recipiente facendolo scorrere verso l'esterno.



NOTA: utilizzare sempre il paraschizzi con il recipiente per evitare le fuoriuscite di alimenti dal recipiente.

- 6 Portare la manopola di regolazione della velocità in posizione **0**. Collegare l'apparecchio a una presa di corrente.



NOTA: dopo aver collegato il cavo di alimentazione alla presa di corrente, utilizzare la funzione a impulsi (portando la manopola di regolazione della velocità in posizione **P**) per verificare che il recipiente sia installato correttamente.

- 7 Per iniziare la miscelazione, portare la manopola di regolazione della velocità in corrispondenza della velocità desiderata (**1-6**, o **P** per la funzione a impulsi).
- Per arrestare l'apparecchio, portare la manopola di regolazione della velocità in posizione **0**. Dopo l'uso, scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.

Accessorio	Utilizzo	Impostazioni raccomandate
Frusta	Questo accessorio permette di incorporare aria in preparazione umide come albumi montati a neve, panna montata e maionese.	<p>Per evitare il rischio di fuoriuscite di alimenti dal recipiente, iniziare la miscelazione a bassa velocità e aumentarla in seguito.</p> <p>Per montare a neve 16 albumi, mettere in funzione l'apparecchio a velocità 4, quindi passare alla velocità 6 per 4 minuti.</p> <p>Per preparare 250 ml di panna montata, mettere in funzione l'apparecchio a velocità 4 per 4 minuti.</p>
Sbattitore piatto x 2	Per miscele normali e dense. Questo accessorio è ideale per preparare impasti per torte, biscotti, pasta e pasticcini, polpettoni e puree. Lo sbattitore piatto con bordo flessibile è progettato per sbattere il burro e il cioccolato.	Mettere in funzione l'apparecchio a bassa velocità per mescolare gli ingredienti. Quindi passare alla velocità 6 fino a ottenere il risultato desiderato.
Gancio impastatore	Questo accessorio è ideale per mescolare e impastare impasti per pane, rotoli, pizza e brioche. NOTA: la quantità massima di farina è 600 g. Si raccomanda di utilizzare una proporzione di farina e acqua di circa 5:3.	<p>Per mescolare e impastare gli impasti:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Velocità 1: 30 secondi 2. Velocità 2: 30 secondi 3. Velocità 3: 3 minuti <p>NOTA: non superare la velocità 3 durante la preparazione di impasti per evitare di danneggiare l'apparecchio.</p>


**NOTE**

- Portare la manopola di regolazione della velocità in posizione **1-3** prima di aggiungere altri ingredienti. Versare gli ingredienti aggiuntivi nel recipiente attraverso l'apertura di riempimento.
- Utilizzare la funzione a impulsi **P** per un aumento di velocità facile da controllare. Non utilizzare questa funzione ininterrottamente per più di 1 minuto per evitare il surriscaldamento del motore.
- Non introdurre mani o dita nel recipiente quando l'apparecchio è in funzione.
- Non utilizzare la modalità miscelatore per tritare ghiaccio o preparare liquidi caldi.
- Non spostare l'apparecchio quando gli ingredienti sono all'interno del recipiente.

Modalità frullatore**AVVERTENZA!**

- Utilizzare il frullatore con il coperchio installato correttamente.
- Rimuovere il coperchio esclusivamente quando la lama è completamente ferma.
- Si raccomanda di attendere che gli ingredienti si raffreddino prima di miscelarli. In caso di liquidi caldi, prestare attenzione durante la rimozione del coperchio o del tappo dell'apertura di riempimento per evitare il contatto con il vapore e il rischio di ustioni.

8 Rimuovere la copertura del raccordo del recipiente frullatore: ruotarlo verso la scritta **UNLOCK**, quindi sollevarlo.

9 **1** Posizionare il recipiente frullatore sul raccordo, assicurandosi di allineare la freccia situata sulla base del recipiente con il simbolo del lucchetto aperto .

2 Quindi ruotarlo verso il simbolo del lucchetto chiuso  finché non si blocca in posizione.

- Versare gli ingredienti nel recipiente.




NOTA: non riempire il recipiente oltre il livello massimo (1,5 l).

- 10** ① Inserire il tappo dell'apertura di riempimento nel coperchio del recipiente frullatore. Assicurarsi di allineare le linguette sul tappo con le scanalature sul coperchio.
- ② Premere saldamente il tappo sul coperchio e ruotarlo in senso orario finché non si blocca in posizione. Per rimuovere il tappo, svitarlo in senso antiorario fino ad allineare le linguette e le scanalature, quindi sollevarlo.
- Posizionare il coperchio sul recipiente frullatore e premerlo saldamente per bloccarlo in posizione.
 - Portare la manopola di regolazione della velocità in posizione **0**. Collegare l'apparecchio a una presa di corrente.



NOTA: dopo aver collegato il cavo di alimentazione alla presa di corrente, utilizzare la funzione a impulsi (portando la manopola di regolazione della velocità in posizione **P**) per verificare che il recipiente sia installato correttamente.

- Per iniziare la miscelazione, portare la manopola di regolazione della velocità in corrispondenza della velocità desiderata (**1-6**, o **P** per la funzione a impulsi).
- Per arrestare l'apparecchio, portare la manopola di regolazione della velocità in posizione **0**.
- Per rimuovere il recipiente frullatore, ruotarlo in senso antiorario verso il simbolo del lucchetto aperto  e sollevarlo.
- Dopo l'uso, scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.

Utilizzo	Impostazioni raccomandate
Per una miscelazione leggera di liquidi.	Da 3 a 4
Per una consistenza più densa (miscelazione di alimenti liquidi e solidi)	Da 5 a 6
Per tritare il ghiaccio e tritare gli alimenti in modo grossolano.	P NOTA: non utilizzare la funzione a impulsi ininterrottamente per più di 1 minuto. Questa funzione non deve essere utilizzata per tritare alimenti duri come chicchi di caffè per evitare di danneggiare la lama.

**NOTE**

- Se si desidera aggiungere altri ingredienti mentre l'apparecchio è in funzione, ad esempio dell'olio durante la preparazione di una maionese, rimuovere il tappo dell'apertura di riempimento e versare gli ingredienti attraverso l'apertura.
- Non introdurre mani o dita nel recipiente frullatore quando l'apparecchio è in funzione.
- Utilizzare la funzione a impulsi **P** per un aumento di velocità facile da controllare. Non utilizzare questa funzione ininterrottamente per più di 1 minuto per evitare il surriscaldamento del motore. È possibile tritare il ghiaccio nel recipiente con la modalità frullatore.
- Si raccomanda di attendere che gli ingredienti liquidi si raffreddino prima di miscelarli.
- In caso di preparazioni dense, potrebbe essere necessario raschiare gli ingredienti dalle pareti o aggiungere un po' più di liquido per ottenere il risultato desiderato.

**AVVERTENZA!**

- La lama è molto affilata. Manipolarla con particolare attenzione.

Modalità tritacarne

11 Assemblaggio del tritacarne

1. Inserire la vite senza fine.
2. Inserire con attenzione la lama sull'asse della vite senza fine e ruotarla in senso orario finché non si blocca in posizione.
3. Selezionare una delle griglie per tritacarne (macinato fine, macinato medio o macinato grosso). Allineare le due linguette sulla griglia con le scanalature sul bordo del tritacarne in alluminio.
4. Avvitare il dado in senso antiorario finché non si blocca in posizione.

Preparazione di carne macinata

- Tagliare la carne a cubetti di 2 cm. Rimuovere gli ossi e i tendini.
- Posizionare un recipiente vuoto sotto il tritacarne per raccogliere la carne macinata.
- Collegare l'apparecchio alla presa di corrente e portare la manopola di regolazione della velocità in posizione **4-6**.
- Inserire la carne sul vassoio e utilizzare il pressino per spingere la carne attraverso il tritacarne.
- Per arrestare l'apparecchio, portare la manopola di regolazione della velocità in posizione **0**.
- Dopo l'uso, scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.

Modalità kibbeh

- Utilizzare carne macinata finemente e condita a piacere per preparare la kibbeh.

12 Assemblaggio degli accessori per kibbeh

1. Inserire la vite senza fine.
2. Allineare le due linguette sul tubo per kibbeh con le scanalature sul bordo del tritacarne in alluminio.
3. Posizionare l'anello in plastica sul tubo per kibbeh.
4. Avvitare il dado in senso antiorario finché non si blocca in posizione.

Preparazione di kibbeh

- Versare la miscela per kibbeh sul vassoio.
- Collegare l'apparecchio alla presa di corrente e portare la manopola di regolazione della velocità in posizione **4-6**.
- Lasciare che la miscela per kibbeh fuoriesca lentamente e in modo uniforme. Utilizzare il pressino per spingere la miscela per kibbeh nel tubo del tritacarne.
- Tagliare la kibbeh alla lunghezza desiderata, quindi farcirla. Chiudere ermeticamente ciascuna estremità della kibbeh affinché la farcitura non fuoriesca durante la cottura.
- Per arrestare l'apparecchio, portare la manopola di regolazione della velocità in posizione **0**.
- Dopo l'uso, scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.

Modalità salsicce

- Utilizzare carne macinata finemente e condita a piacere per preparare le salsicce.

13 Assemblaggio degli accessori per salsicce

1. Inserire la vite senza fine.
2. Allineare le due linguette sul separatore con le scanalature sul bordo del tritacarne in alluminio.
3. Inserire il tubo di riempimento per salsicce sul separatore, allineando le due linguette con le scanalature.
4. Avvitare il dado in senso antiorario finché non si blocca in posizione.

Preparazione di salsicce

- Lasciare a mollo il budello delle salsicce in acqua tiepida per 10-20 minuti. L'acqua faciliterà il riempimento.
- Praticare un nodo a una delle estremità del budello.
- Infilare l'estremità aperta del budello sul tubo di riempimento, fino al nodo.
- Versare la miscela per salsicce sul vassoio.
- Collegare l'apparecchio alla presa di corrente e portare la manopola di regolazione della velocità in posizione **4-6**.
- Lasciare che la miscela per salsicce fuoriesca lentamente e in modo uniforme. Utilizzare il pressino per spingere la miscela per salsicce nel tubo del tritacarne.

- Se il budello rimane incollato sul tubo di riempimento, inumidirlo con acqua.
- Dopo aver riempito il budello, tirare circa 20 cm di budello vuoto e tagliarlo.
- Comprimere la carne per salsicce fino alla lunghezza desiderata, quindi ruotare il budello per due giri per chiudere ermeticamente l'estremità della salsiccia. Ripetere l'operazione per il numero di salsicce desiderate, quindi praticare un nodo all'estremità dell'ultima salsiccia.



NOTA: prima della cottura, incidere le salsicce con un coltello o uno spiedino per evitare che esplodano durante la cottura.

- Per arrestare l'apparecchio, portare la manopola di regolazione della velocità in posizione **0**.
- Dopo l'uso, scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.

Modalità pasta

14 Assemblaggio degli accessori per pasta

1. Inserire la vite senza fine.
2. Selezionare il disco per pasta desiderato e posizionarlo sulla vite senza fine. Allineare le due linguette sul disco con le scanalature sul bordo del tritacarne in alluminio.
3. Avvitare il dado in senso antiorario finché non si blocca in posizione.
4. Fissare il vassoio sulla parte superiore del tubo del tritacarne.

Preparazione di pasta

- Preparare l'impasto come descritto alla sezione **Modalità miscelatore**.
- Versare l'impasto sul vassoio.
- Collegare l'apparecchio alla presa di corrente e portare la manopola di regolazione della velocità in posizione **4-6**.
- Lasciare che l'impasto fuoriesca lentamente e in modo uniforme. Cospargere leggermente di farina i pezzi di pasta per evitare che si attacchino.
- Stendere i pezzi di pasta su una teglia infarinata o appenderli per lasciarli essiccare prima della cottura.
- Per arrestare l'apparecchio, portare la manopola di regolazione della velocità in posizione **0**.
- Dopo l'uso, scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.

Installazione del tritacarne e degli accessori per kibbeh/salsicce/pasta sull'apparecchio

- 15 ① Rimuovere la copertura del raccordo del tritacarne ruotandolo verso la scritta **UNLOCK**.
- ② Ruotare il tritacarne in alluminio assemblato a un angolo di 45 gradi e inserire il connettore nell'apertura sull'apparecchio.
- ③ Dopo averlo inserito, ruotare il tritacarne in alluminio in senso antiorario finché non si blocca in posizione.
- ④ Fissare il vassoio sulla parte superiore del tritacarne in alluminio.

Pulizia e manutenzione



AVVERTENZA!

- Per evitare il rischio di folgorazione, arrestare l'apparecchio e scollegarlo dalla presa di corrente prima di pulirlo.
- Attendere che l'apparecchio si raffreddi completamente prima di pulirlo.
- Prestare attenzione durante la pulizia delle lame affilate.
- Non immergere l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina in acqua o altri liquidi perché contengono componenti elettrici. Non pulire l'apparecchio sotto l'acqua corrente.
- Non utilizzare prodotti abrasivi, spazzole o spugne metalliche o utensili appunti durante la pulizia dell'apparecchio.

Disassemblare l'apparecchio e pulirlo come descritto di seguito.

Componenti	Modalità di pulizia
Braccio Base Copertura del raccordo del recipiente frullatore Copertura del raccordo del tritacarne	Pulire con un panno morbido e leggermente umido e un po' di detersivo. Assicurarsi che non penetri alcun liquido all'interno dell'apparecchio. Asciugare accuratamente.

Paraschizzi con apertura di riempimento	Immergere in acqua saponata per ammorbidire i residui alimentare.
Recipiente di miscelazione	Lavare accuratamente.
Frustra	Risciacquare con acqua pulita.
Sbattitore piatto x 2	Dopo la pulizia, asciugare accuratamente tutti i componenti.
Gancio impastatore	
Recipiente frullatore	
Tritacarne	Note
Accessori per kibbeh	• Il recipiente e la frusta possono essere lavati in lavastoviglie.
Accessori per salicce	• Tutti gli altri componenti devono essere lavati a mano. Non lavarli in lavastoviglie.
Accessori per pasta	• Se la lama all'interno del recipiente frullatore risulta difficile da pulire, versare acqua calda saponata nel recipiente. Chiudere il coperchio e mettere in funzione l'apparecchio a velocità 1 per qualche secondo.

Lama del tritacarne	• Dopo la pulizia, applicare un po' di olio vegetale come protezione.
Griglie per tritacarne x 3	

Conservazione

- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente prima di riporlo.
- Conservare l'apparecchio in un luogo fresco, asciutto, pulito e fuori dalla portata dei bambini e degli animali domestici.
- Conservare la confezione per riporvi l'apparecchio in previsione di un lungo periodo di inutilizzo.