

COOKYOO^{CY7000}

MULTI-FUNCTION ROBOT

User's manual
Notice d'utilisation
Bedienungsanleitung
Gebruikershandleiding



IMPORTANT : safety advice

- Carefully read the instructions before using your appliance.
- Switch off the appliance before fitting and removing the attachment.
- Keep your fingers away from moving parts and the opening on the attachment.
- Always ensure loose articles and clothing are secured before using pasta makers attachment.
- Only use the appliance for its intended domestic use, the manufacture will not accept any liability if the appliance is subject to improper use or failure to comply with these instructions.
- Never leave the appliance to run unsupervised, especially when young children or handicapped persons are present.
- Check that the voltage rating of the appliance does in fact match that of your electrical system. Any connection error will nullify the guarantee.
- The appliance must be plugged into an earthed electrical socket.
- If you have to use an electrical extension lead, it must be earthed and you should make sure that no-one can trip over it.
- Unplug the appliance as soon as you have finished using it and when you clean it.
- Don't use your attachment and/or appliance if it has been damaged. You should contact an approved service centre.
- Any work on the appliance other than normal care and cleaning by the customer must be carried out by an approved service centre.
- Do not immerse the appliance, the power cord or the plug in water or in any other liquid.
- Do not allow the power cord to hang within the reach of children, to come close to or into contact with the hot parts of your appliance, any other source of heat or any sharp edge.
- If the power cord or the plug are damaged, don't use your appliance. To avoid any risk, these must be replaced by an approved service centre.
- Do not put any accessories containing metal in a microwave oven.
- Switch off the appliance and disconnected from supply before changing accessories or approaching parts which move in use.
- Do not touch the whisk, mixer blade or kneading hook while the appliance is in operation.
- Only use one attachment at a time.
- Do not operate the appliance for more than 10 minutes at one time. Allow 30 minutes rest before next use.
- This appliance is not intended for use by children or other persons without assistance or supervision if their physical, sensory or mental capabilities prevent them from using it safely.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others. All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

DANGER

You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.

WARNING

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

ELECTRICAL REQUIREMENTS

Volts:220/240 V.A.C. Hertz: 50/60 Hz

The wattage rating for your stand mixer is printed on a tag under the mixer base. It is also listed on the trim band. If the power cord is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the appliance. The maximum rating is based on the attachment that draws the greatest load (power). Other recommended attachments may draw significantly less power.

WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

Using your appliance

DESCRIPTION



1. Cover to the motor output 1 optional accessories

2. Release button for multifunction head

3. Cover to the motor output 2 optional accessories

4. Release button for Cutter housing

5. Motor output 2

6. Anti-splash cover

7. Stainless steel bowl 5.5 L

8. Motor output 1

9. Multifunction head

10. Accessory: Beater

11. Accessory: Wire Whip

12. Accessory : Dough hook

13. Release button

14. Speed control switch



WARNING

Injury Hazard

Unplug mixer before touching beaters.

Failure to do so can result in broken bones, cuts or bruises.

NOTE : Do not scrape the bowl while the stand mixer is operating.

The bowl and beater are designed to provide thorough mixing without frequent scraping. Scraping the bowl once or twice during mixing is usually sufficient. Turn the stand mixer off before scraping.

The stand mixer may warm up during use. Under heavy load with extended mixing time, you may not be able to comfortably touch the top of the stand mixer. This is normal.

TECHNICAL INFORMATION

Voltage/frequency : 220–240V · 50/60Hz (1200W)

Agitator kettle capacity : 5.5 liters

BEFORE FIRST USE

- All parts of the stand mixer are to be thoroughly cleaned before being used for the first time. (see section: Cleaning).
- Take out the required length of cable from the cable tidy on the base of the blender and connect the device to the mains supply.

ADJUSTING THE HEIGHT OF YOUR ATTACHMENTS (See figure A)

Your attachments are equipped with a system for adjusting the height above the bottom of the bowl for optimum results.

1. Press the release button (13) lift the multifunction head and insert the mixer blade, dough hook or whisk.
2. Hold it in position.
3. Lower the head of the appliance (9) with the button (13) press until a click is heard.
4. Adjust the height by turning the shaft: adjust the accessories to the ideal position.
5. Lift the head (9) of the appliance again, hold the Mixer blade, Hook or whisk in position.
6. Before using for the first time, clean all parts of the accessories with soapy water .rinse and dry.
7. Place the appliance on a flat, clean and dry surface and then plug in your appliance.



MIXING/KNEADING/BEATING/EMULSIFYING/WHISKING (See figure B) —

Depending on the nature of the ingredients, the bowl (7) with its cover can be used to prepare up to 2.3 kg of dough.



1. Press button (13) to release the multifunction head (9) and raise it to a vertical position.
2. Fit the bowl(7) onto the appliance by turning until it locks in position and place the ingredients in it ,weighting them as indicated under the weighing function (see figure B).
3. Position the cover on the head with the filling opening at the front of the appliance (see figure B).
4. Fit the desired accessory (10, 11, 12) in the outlet, pushing the shaft of the accessory home and turn it a quarter turn towards you to lock it in position (see figure B).
5. Lower the multifunction head of the appliance to horizontal position and press button again (a click should be heard).
6. During preparation, you can add ingredients through the opening the cover.
7. To stop the appliance, turn the knob (14) back to 0.

CLEANING

1. Unplug the appliance.
2. Never immerse the motor until in water or put it under running water wipe it with a soft dry or slight damp cloth.
3. For easier cleaning, quickly rinse the accessories after use. Completely dismantle the mixer attachment.
4. Wash , rinse and wipe the accessories or the can be put in the dishwasher.
5. If your accessories are discoloured by food, rub them gently with kitchen towel dipped in cooking oil and then clean in the usual way.

PROCESSING GUIDE

Accessory	Food	Maximum	Operation time	Speeds	Preparation
whisk	Cream(include 38%fat)	250ml	10 minutes	5-6	/
	Egg white	12pcs	3 minutes	5-6	/
Dough hook	Flour	1700g	10 minutes	5-6	/
	Salt	20g			
	Yeast	10g			
	Sugar	10g			
	Water	1100g			
	Lard	20g			
Mixer blade	Flour	100g	5 minutes	1-4	/
	Castor sugar	100g			
	Margarine	100g			
	Egg	2pcs			

PACKING LIST

- Main body COOKYOO 7000
- Steel bowl 5.5 L
- Dusty cover
- Beater
- Dough hook
- Wire whipe
- Instruction manual
- Warranty card

**WARNING**

Electrical Shock Hazard
Unplug before servicing.
Failure to do so can result in death or electrical shock.

Please read the following before calling your service center.

1. The Stand Mixer may warm up during use. Under heavy loads with extended mixing time periods, you may not be able to comfortably touch the top of the unit. This is normal.
2. The Stand Mixer may emit a pungent odor, especially when new. This is common with electric motors.
3. If the flat beater hits the bowl, stop the stand mixer.

If your Stand Mixer should malfunction or fail to operate, please check the following :

- Is the Stand Mixer plugged in?
- Is the fuse in the circuit to the Stand Mixer in working order ? If you have a circuit breaker box, be sure the circuit is closed.
- Turn the Stand Mixer off for 10-15 seconds, then turn it back on. If the mixer still does not start, allow it to cool for 30 minutes before turning it back on.
- If the problem is not due to one of the above items, see "Service Centers".

IMPORTANT : consignes de sécurité

- Veuillez lire attentivement les consignes avant d'utiliser votre appareil.
- Éteignez l'appareil avant d'assembler ou de détacher les pièces.
- N'approchez pas vos doigts des pièces mobiles ou des orifices des accessoires.
- Assurez-vous que les pièces détachées et les revêtements soient sécurisés avant d'utiliser les accessoires de fabrication des pâtes.
- N'utilisez l'appareil que pour les besoins domestiques pour lesquels il a été conçu, le fabricant ne couvrira aucune garantie si l'appareil est utilisé à des fins impropres ou si vous ne suivez pas les présentes consignes.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance, particulièrement en présence d'enfants en bas âge ou de personnes handicapées.
- Vérifiez que le voltage de l'appareil correspond à celui de votre installation électrique. Toute erreur de branchement annule la garantie.
- L'appareil doit être branché à une prise électrique à la terre.
- Si vous avez besoin de faire usage d'une allonge électrique, elle doit être à la terre et vous devez veiller à ce que personne ne marche dessus.
- Débranchez l'appareil sitôt que vous ne l'utilisez plus et lorsque vous le nettoyez.
- N'utilisez pas d'accessoire ni l'appareil s'il est endommagé. Faites appel à un service après-vente agréé.
- Toute intervention sur l'appareil autre qu'une action de nettoyage de routine doit être effectuée par un service après-vente agréé.
- Ne plongez ni l'appareil, ni le cordon électrique, ni la prise dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Ne laissez pas le cordon à portée de main d'enfants ; ne les laissez pas approcher ou touchez les parties chauffées ou coupantes de l'appareil.
- Si le cordon électrique ou la prise est endommagée, n'utilisez pas l'appareil. Pour éviter tout accident, ces deux éléments doivent être remplacés par un service après-vente agréé.
- Ne mettez jamais un accessoire muni d'une pièce métallique dans un four à micro-ondes.
- Mettez l'appareil hors tension et débranchez-le de la prise électrique avant de changer un accessoire ou avant de vous approcher d'un accessoire en plein mouvement.
- Ne touchez ni le batteur, ni la lame du mélangeur ni le crochet à pâte pendant que l'appareil est en cours de fonctionnement.
- N'utilisez qu'un seul accessoire à la fois.
- N'utilisez pas l'appareil pour une durée supérieure à 10 mn consécutives. Laissez-le au repos pendant 30 minutes avant une nouvelle utilisation.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants ou tout autre personne sans surveillance si leurs capacités physique, sensorielles ou mentales les empêchent de l'utiliser en toute sécurité.
- Ne laissez pas les enfants sans surveillance pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

La sécurité du batteur sur socle

Votre sécurité est très importante, au même titre que celle d'autrui.

Nous avons affiché plusieurs messages de sécurité importants dans ce manuel ainsi que sur votre robot sur socle. Lisez-les attentivement et respectez-les systématiquement.



Ce symbole est synonyme d'avertissement. Il attire votre attention sur les risques potentiels susceptibles de provoquer des blessures mortelles ou graves à l'utilisateur ou d'autres personnes présentes.

Tous les messages de sécurité sont imprimés en regards du symbole d'avertissement ou après les mots "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

 **DANGER**

Vous risquez d'être blessé mortellement ou gravement si vous ne respectez pas immédiatement les instructions.

 **AVERTISSEMENT**

Vous risquez d'être blessé mortellement ou gravement si vous ne respectez pas les instructions.

Tous les messages de sécurité vous indiquent en quoi consiste le danger potentiel, comment réduire le risque de blessure et ce qui peut arriver si vous ne respectez pas les instructions.

ALIMENTATION

Votre batteur sur socle fonctionne sur le courant domestique 220-240 volts c.a., 50/60 Hz. La puissance nominale de notre batteur sur socle est imprimée sur la bande de garniture. Cette puissance est déterminée en utilisant l'accessoire consommant le plus de puissance. D'autres accessoires recommandés peuvent consommer bien moins de puissance. N'utilisez pas de rallonge électrique. Si le cordon d'alimentation est trop court, faites installer une prise de courant près de l'appareil par un électricien ou un technicien qualifié.

 **AVERTISSEMENT**



Risque d'électrocution

Branchez l'appareil dans une prise reliée à la terre.

Ne démontez pas la prise de terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge électrique.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures mortelles, un incendie ou une électrocution.

DESCRIPTION



- | | | |
|---|--|------------------------------|
| 1. Couvercle pour la sortie moteur 1 des accessoires en options | 4. Bouton de déverrouillage du compartiment du couteau | 9. Bloc multifonction |
| 2. Bouton de déverrouillage du couvercle | 5. Sortie moteur 2 | 10. Accessoire : Batteur |
| 3. Couvercle pour la sortie moteur 2 des accessoires en options | 6. Couvercle anti-éclaboussure | 11. Accessoire : Fouet |
| | 7. Bol en acier inoxydable 5,5L | 12. Accessoire : Pétrin |
| | 8. Sortie moteur 1 | 13. Bouton de déverrouillage |
| | | 14. Variateur de vitesse |



AVERTISSEMENT

Risque de blessure

Débranchez le batteur avant de toucher les fouets.

Ne pas suivre ces consignes peut se traduire par des os brisés, des coupures ou des ecchymoses.

REMARQUE : Ne grattez pas le bol pendant que le batteur sur socle fonctionne.

Le bol et le fouet sont conçus pour assurer une homogénéité du mélange sans raclage fréquent. En général, il suffit de racler le bol une ou deux fois durant le mélange. Arrêtez l'appareil pour le raclage.

Le batteur sur socle peut s'échauffer lorsqu'il fonctionne. Dans le cas de charges importantes et d'une durée de mélange prolongée, il est possible que vous ne puissiez pas toucher facilement le dessus de l'appareil. C'est normal.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Tension/fréquence : 220–240V - 50/60Hz (1200W)

Contenance du bol : 5.5 litres

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Toutes les pièces du robot doivent être correctement nettoyées avant la première utilisation. (voir la section: Nettoyage).
- Dépliez la longueur de cordon nécessaire depuis le compartiment situé sous le mixeur et connectez l'appareil au réseau électrique.

RÉGLAGE DE LA HAUTEUR DES ACCESSOIRES (Voir figure A)

Vos accessoires sont munis d'un système de réglage de la hauteur par rapport au fond du bol pour un meilleur résultat.

1. Appuyez sur le bouton de déverrouillage (13) soulevez le bras multifonction et insérez la lame du mélangeur, le crochet à pâte ou l'accessoire voulu.
2. Maintenez-le en position haute.
3. Baissez le bras de l'appareil (9) et appuyez sur le bouton (13) jusqu'à entendre un déclic.
4. Réglez la hauteur en imprimant un mouvement sur l'axe de l'accessoire jusqu'à trouver la position idéale.
5. Soulevez de nouveau le bras de l'appareil (9), maintenez la lame du mélangeur, le crochet ou le batteur en position.
6. Avant la première utilisation, nettoyez tous les accessoires et leurs éléments dans de l'eau savonneuse.

Rincez et séchez.

7. Posez l'appareil sur une surface plane, propre et sèche puis branchez-le.



MÉLANGER/PÉTRIR/BATTRE/EMULSIFIER/FOUETTER (Voir figure B) _____

En fonction de la nature des ingrédients, le bol (7) muni de son couvercle peut être utilisé pour préparer jusqu'à 2.3 kg de pâte.



1. Appuyez sur le bouton (13) pour libérer le bras multifonction (9) et placez-le en position verticale.
2. Placez le bol (7) sur l'appareil et faites-le pivoter pour le verrouiller et déposez les ingrédients à l'intérieur, en prenant soin de respecter les doses (voir figure B).
3. Placez le couvercle sur le bras, sur la sortie à l'avant de l'appareil (voir figure B).
4. Placez l'accessoire voulu (10,11,12) sur la sortie du bras, en insérant l'axe de l'accessoire que vous devez faire tourner d'un quart de tour vers vous pour le verrouiller (voir figure B).
5. Baissez le bras du robot en position horizontale et appuyez de nouveau sur le bouton (vous devez entendre un déclic).
6. En cours de préparation, vous pouvez ajouter des ingrédients par l'ouverture du couvercle.
7. Pour arrêter l'appareil, mettez le bouton (14) en position 0.

NETTOYAGE

1. Débranchez l'appareil.
2. Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau ni ne le mettez sous un filet d'eau, mais nettoyez-le à l'aide d'un chiffon sec ou à peine humide.
3. Pour un nettoyage plus facile, rincez rapidement les accessoires après utilisation. Démontez complètement l'accessoire à mélanger.
4. Lavez, rincez et faites sécher les accessoires - les accessoires peuvent être lavés en machine.
5. Si vos accessoires gardent la couleur des ingrédients, frottez les délicatement avec un torchon plongé dans l'huile de cuisson avant de les nettoyer normalement.

PROCESSING GUIDE

Accessoires	Aliment	Maximum	Durée	Vitesse	Préparation
Batteur	Crème (38%mat. grasses)	250ml	10 minutes	5-6	/
	Blanc d'œuf	12pcs	3 minutes	5-6	/
Crochet à pâte	Farine	1700g	10 minutes	5-6	/
	Sel	20g			
	Levure	10g			
	Sucre	10g			
	Eau	1100g			
	Graisse	20g			
Lame du mélangeur	farine	100g	5 minutes	1-4	/
	Sucre de canne	100g			
	Margarine	100g			
	Oeuf	2pcs			

CONTENU DE L'EMBALLAGE

- Bloc moteur COOKYOO 7000
- Bol en acier 5,5 L
- Couvercle
- Batteur
- Pétrin
- Fouet
- Mode d'emploi
- Carte de garantie

**AVERTISSEMENT**

Risque de choc électrique

Débranchez le batteur avant d'effectuer un entretien et une réparation. Ne pas respecter cela peut causer la mort ou un choc électrique.

Veillez lire les instructions suivantes avant d'appeler votre centre de service après-vente.

1. Le batteur sur socle peut s'échauffer lorsqu'il fonctionne. Dans le cas de charges importantes et d'une durée de mélange prolongée, il est possible que vous ne puissiez pas toucher facilement le dessus de l'appareil. C'est normal.
2. Le batteur sur socle peut dégager une odeur forte, particulièrement lorsqu'il est encore neuf. Il s'agit d'un problème commun et fréquent aux moteurs électriques.
3. Si le batteur plat heurte le bol, arrêtez le batteur sur socle.

Si votre batteur sur socle fonctionne mal ou pas du tout, vérifiez les points suivants :

- Le batteur est-il branché?
- Le fusible du circuit électrique relié au batteur sur socle fonctionne-t-il normalement? Si vous avez un panneau disjoncteur, assurez-vous que le circuit est fermé.
- Débranchez le batteur sur socle et attendez 10 à 15 secondes avant de le rebrancher. Si le batteur ne démarre toujours pas, laissez-le refroidir pendant 30 minutes avant de le rebrancher.
- Si le problème n'est pas dû à une des raisons ci-dessus, veuillez consulter la section « Centres de service après-vente ».

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Gebrauch sorgfältig durch.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Einsetzen oder Herausnehmen von Teilen aus.
- Berühren Sie keine rotierenden Teile und keine Öffnungen von Zubehörteilen.
- Stellen Sie sicher, dass lose Kleidungsstücke und Accessoires gesichert sind, bevor Sie den Nudelaufsatz verwenden.
- Benutzen Sie das Gerät nur für den bestimmungsgemäßen Hausgebrauch, der Hersteller übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßem Gebrauch entgegen dieser Gebrauchsanweisung.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt in Betrieb, vor allem wenn kleine Kinder oder behinderte Personen in der Nähe sind.
- Überprüfen Sie, dass die Betriebsspannung Ihres Gerätes mit der Spannung Ihrer Elektroinstallation übereinstimmt.

Bei falschem Anschluss erlischt die Garantie.

- Stecken Sie den Gerätestecker in eine geerdete Wandsteckdose.
- Wenn Sie eine Verlängerungsschnur benutzen, muss diese ebenfalls geerdet sein und Sie müssen sicherstellen, dass niemand darüber stolpern kann.
- Ziehen Sie sofort nach Benutzung und vor der Reinigung den Gerätestecker.
- Benutzen Sie kein beschädigtes Gerät und/oder beschädigte Zubehörteile. Wenden Sie sich an einen zugelassenen Kundendienst.
- Alle Eingriffe, die über die übliche Reinigung und Wartung durch den Kunden hinausgehen, müssen von einem zugelassenen Kundendienst vorgenommen werden.
- Tauchen Sie das Gerät, das Stromkabel oder den Stecker nie in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.
- Lassen Sie das Stromkabel nicht in Reichweite von Kindern herunterhängen, lassen Sie es nicht in die Nähe oder in Berührung von heißen Teilen, sonstigen Hitzequellen oder scharfen Kanten gelangen.
- Wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sind, darf das Gerät nicht benutzt werden. Um jede Gefahr auszuschließen, dürfen diese Teile nur von einem zugelassenen Kundendienst ausgetauscht werden.
- Metallhaltige Zubehörteile sind nicht mikrowellentauglich.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie rotierende Zubehör- oder Ersatzteile austauschen.
- Berühren Sie nicht den Schneebesen, Rühr- oder Knethaken, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Verwenden Sie nie mehrere Zubehörteile gleichzeitig.
- Lassen Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten in Dauerbetrieb. Warten Sie 30 Minuten vor der erneuten Inbetriebnahme des Gerätes.
- Das Gerät darf ohne Aufsicht nicht von Kindern oder sonstigen Personen ohne Erfahrung benutzt werden, wenn deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten einen sicheren Gebrauch in Frage stellen.
- Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicherzustellen, dass sie das Gerät nicht als Spielzeug benutzen.

Sicherheit der Küchenmaschine

Ihre Sicherheit und die Sicherheit anderer sind von großer Wichtigkeit.

In diesem Handbuch und auf Ihres Zubehör stehen viele wichtige Sicherheitshinweise. Lesen und beachten Sie immer alle Sicherheitsinstruktionen.



Dies ist das Warnzeichen.

Dieses Zeichen weist Sie auf mögliche Gefahren hin, die zum Tode oder zu Verletzungen führen können.

Alle Sicherheitshinweise stehen nach diesem Zeichen oder dem Wort "GEFAHR" oder "WARNUNG". Diese Worte bedeuten: :



Werden diese Instruktionen nicht sofort beachtet, kann dies zum Tode oder schweren Verletzungen führen.



Werden diese Instruktionen nicht beachtet, kann dies zum Tode oder schweren Verletzungen führen.

Alle Sicherheitshinweise erklären Ihnen die Art der Gefahr und geben Hinweise, wie Sie die Verletzungsgefahr verringern können, aber sie informieren Sie auch über die Folgen, wenn Sie diese Instruktionen nicht beachten.

ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN

Die Küchenmaschine arbeitet mit der normalen Netzspannung von 220 bis 240 V und 50/60 Hz. Die Leistungsaufnahme der Küchenmaschine ist auf dem Typenschild aufgedruckt. Diese Leistungsaufnahme gilt für Zubehör, das die größte Energie benötigt.

Es ist möglich, dass andere Zubehörteile eine wesentlich geringere Leistungsaufnahme erfordern.

Keine Verlängerungsschnur verwenden.

Wenn das Netzkabel zu kurz ist, von einer Elektrofachkraft oder einem Servicetechniker eine Steckdose in der Nähe der Küchenmaschine setzen lassen.



Stromschlaggefahr

Schukostecker benutzen.

Erdungskontakt nicht beseitigen.

Keinen Adapter benutzen.

Keine Verlängerungsschnur verwenden.

Nichtbeachtung dieser Instruktionen kann zum Stromschlag, Feuer oder Tod führen.

Benutzung Ihres Gerätes

BESCHREIBUNG

DEUTSCH



- | | | |
|--|-------------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Deckel | 5. Anschluss für Fleischwolfaufsatz | 10. Schneebesen |
| 2. Entriegelung für Deckel 3 | 6. Schüsselabdeckung | 11. Knethaken |
| 3. Abnehmbarer Deckel für Fleischwolfaufsatz | 7. Edelstahlschüssel | 12. Rührhaken |
| 4. Entriegelung für Fleischwolfgehäuse | 8. Anschluss für Mixaufsatz | 13. Entriegelungshebel für Geräteam |
| | 9. Geräteam | 14. Geschwindigkeitsregler |



WARNUNG

Verletzungsgefahr

Die Küchenmaschine vom Netz trennen und erst dann den Flächrührer erfassen.

Anderenfalls kann es zu Knochenbrüchen, Schnittverletzungen und Quetschungen kommen.

HINWEIS : Die Schüssel nicht auskratzen, wenn die Küchenmaschine in Betrieb ist. Schüssel und Flächrührer sind so konstruiert, dass sie ohne allzu häufiges Abkratzen ein gründliches Rühren gewährleisten. Während des Rührvorgangs ist es in der Regel ausreichend, die Schüssel ein- oder zweimal auszukratzen. Vorher die Küchenmaschine ausschalten. Die Küchenmaschine erwärmt sich während des Betriebs. Bei starker Belastung und längerer Rührzeit wird die Oberseite der Küchenmaschine möglicherweise so heiß, dass sie nicht mehr berührt werden kann. Dies ist normal.

TECHNISCHE DATEN

Spannung/Frequenz : 220–240V - 50/60Hz (1200W)

Fassungsvermögen Rührschüssel : 5,5 Liter

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Alle Teile der Küchenmaschine sind vor dem ersten Gebrauch sorgfältig zu reinigen. (siehe Kapitel: Reinigung).

Die benötigte Kabellänge zum Anschluss der Küchenmaschine an die Steckdose aus der Kabelaufbewahrung am Geräteboden herausziehen.

HÖHENEINSTELLUNG VON ZUBEHÖRTEILEN (Siehe Abbildung A)

Ihre Zubehörteile sind für optimale Ergebnisse, bezogen auf den Schüsselboden, in der Höhe verstellbar.

1. Betätigen Sie den Entriegelungshebel (13), schwenken Sie den Gerätearm hoch und setzen Sie den Rührhaken, Knethaken oder Schneebesen ein.
2. Halten Sie das Zubehörteil fest.
3. Senken Sie den Gerätearm (9) durch Betätigung von Hebel (13) soweit ab, bis er hörbar einrastet.
4. Drehen Sie den Schaft zum Einstellen der richtigen Höhe in die gewünschte Richtung.
5. Kippen Sie den Gerätearm (9) erneut hoch und halten Sie den Rührhaken, Knethaken oder Schneebesen in dieser Stellung.
6. Spülen Sie alle Zubehör- und Einzelteile vor der ersten Benutzung, spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Teile gut ab.

7. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, saubere und trockene Unterlage und schließen Sie den Stecker an.



MIXEN/KNETEN/SCHLAGEN/EMULGIEREN/AUFSCHÄUMEN (Siehe Abbildung B)

Je nach verwendeten Zutaten hat die Schüssel (7) einschließlich Deckel ein Fassungsvermögen von bis zu 2.3 kg Teig.



1. Entriegeln Sie durch Betätigung von Hebel (13) den Gerätearm (9) und schwenken Sie ihn hoch.
2. Setzen Sie die Schüssel (7) auf das Gerät und drehen Sie sie fest, geben Sie danach die abgewogenen Zutaten hinein (siehe Abbildung B).
3. Bringen Sie die Abdeckung am Gerätearm an und achten Sie darauf, dass die Öffnung nach vorne zeigt (siehe Abbildung B).
4. Stecken Sie das gewünschte Zubehörteil (10, 11, 12) durch die Öffnung in das Gerät ein und drehen Sie es zum Verriegeln um eine Vierteldrehung zu sich hin (siehe Abbildung B).
5. Bringen Sie den Gerätearm in die waagerechte Position und betätigen Sie erneut den Hebel (bis der Arm hörbar einrastet).
6. Während der Zubereitung können Sie durch die Deckelöffnung weitere Zutaten hinzugeben.
7. Stellen Sie zum Ausschalten des Gerätes den Regler (14) auf «0».

REINIGUNG

1. Das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.
2. Niemals den Motor in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten. Mit einem weichen trockenen oder leicht angefeuchteten Tuch abwischen.
3. Zur leichteren Reinigung, die Zubehörteile sofort nach Gebrauch kurz abspülen. Den Mixaufsatz komplett ausbauen.
4. Die Zubehörteile von Hand spülen und gründlich abtrocknen oder in die Spülmaschine geben.
5. Bei Verfärbung durch Nahrungsmittel, die Zubehörteile mit in Pflanzenöl getränktem Küchenkrepp abreiben und danach wie gewohnt reinigen.

BENUTZERLEITFADEN

Zubehör-teil	Zutat	Höchst-menge	Dauer	Geschwin-digkeit	Zubereitung
Schnee-besen	Sahne (38% Fettgehalt)	250ml	10 minuten	5-6	/
	Eiweiss	12 Stk.	3 minuten	5-6	/
Knethaken	Mehl	1700g	10 minuten	5-6	/
	Salz	20g			
	Hefe	10g			
	Zucker	10g			
	Wasser	1100g			
	Fett	20g			
Rührhaken	Mehl	100g	5 minuten	1-4	/
	Feinzucker	100g			
	Margarine	100g			
	Ei	2 Stk.			

VERPACKUNGLISTE

- Grundgerät COOKYOO 7000
- Stahl Schüssel 5.5 L
- Deckel
- Schlagzeuger
- Rührschüssel
- Peitsche
- Anleitung
- Garantiekarte

**WARNUNG**

Stromschlaggefahr

Vor Wartungsarbeiten Netzstecker ziehen.

Nichtbeachtung kann zum Stromschlag oder Tod führen.

Die folgenden Hinweise vor der Verständigung der Kundendienststellen beachten.

6. Die Küchenmaschine erwärmt sich während des Betriebs. Bei starker Belastung und längerer Rührzeit kann die Oberseite der Küchenmaschine so heiß sein, dass sie nicht mehr berührt werden kann. Dies ist normal.
7. Die Küchenmaschine kann einen unangenehmen Geruch entwickeln, insbesondere wenn sie noch neu ist. Dies ist bei Elektromotoren normal.
8. Wenn der Flachrührer den Boden der Schüssel berührt, die Küchenmaschine abschalten.

Wenn die Küchenmaschine nicht mehr funktioniert oder Fehlfunktionen aufweist, folgende Fragen klären :

- Ist die Küchenmaschine mit dem Netz verbunden?
- Ist die Sicherung im Stromkreis für die Küchenmaschine in Ordnung? Bei Verwendung eines Trennschalters muss der Schalter geschlossen sein.
- Die Küchenmaschine 10 bis 15 Sekunden abschalten und dann wieder einschalten. Wenn die Maschine auch dann noch nicht anläuft, 30 Minuten abkühlen lassen und dann wieder einschalten.
- Lässt sich das Problem auf diese Weise nicht beheben, eine der "Vertragswerkstätten" verständigen.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Lees deze handleiding aandachtig door voordat u de machine gebruikt.
- Schakel het apparaat uit voordat u opzetstukken installeert of verwijdert.
- Houd uw vingers uit de buurt van bewegende onderdelen en van de opening van het opzetstuk.
- Maak losse items en kleding altijd eerst vast voordat u het pasta-opzetstuk gebruikt.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor het beoogde huishoudelijk gebruik. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor storing indien het apparaat niet volgens de voorschriften wordt gebruikt.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht uit te voeren, vooral wanneer er jonge kinderen of gehandicapten aanwezig zijn.
- Controleer of de spanning van het apparaat overeenkomt met die van uw spanningsnet. De garantie vervalt in geval van een onjuiste elektrische aansluiting.
- Het apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Als u een elektrisch verlengsnoer gebruikt, moet dit zijn geaard en moet u ervoor zorgen dat er niemand overheen kan struikelen.
- Trek de stekker uit het stopcontact zodra u klaar bent met het gebruik ervan en voor het schoonmaken.
- Opzetstukken en/of het apparaat niet gebruiken, als zij beschadigd zijn. Neem in dat geval contact op met een erkend servicecentrum.
- Alle werkzaamheden aan het apparaat anders dan normaal onderhoud en reiniging door de klant moeten worden uitgevoerd door een erkend servicecentrum.
- Het apparaat, de voedingskabel of de stekker niet onderdompelen in water of in een andere vloeistof.
- Laat de voedingskabel niet hangen binnen handbereik van kinderen, laat ze niet in de buurt of in aanraking komen met hete onderdelen van uw apparaat of enige andere warmtebron of scherpe rand.
- Als de voedingskabel of de stekker beschadigd zijn, moet u het apparaat niet langer gebruiken. Om elk risico te vermijden, moeten ze worden vervangen door een erkend servicecentrum.
- Plaats geen metalen opzetstukken in een magnetron.
- Het apparaat uitschakelen en loskoppelen voordat u opzetstukken wisselt of bewegende delen benadert die bewegen wanneer het apparaat in bedrijf is.
- Raak de garde, het mixerblad of de deeghaak niet aan, wanneer het in bedrijf is.
- Gebruik slechts één opzetstuk tegelijk.
- Het apparaat per keer niet langer dan 10 minuten laten werken. Laat het vervolgens 30 minuten staan voordat u het opnieuw gebruikt.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen of andere personen zonder hulp of toezicht, indien hun fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens hen niet in staat stellen het apparaat veilig te gebruiken.
- Er moet toezicht worden gehouden op kinderen zodat zij niet met het apparaat spelen.

De veiligheid van de multifunctionele

Uw veiligheid en die van anderen is erg belangrijk.

we hebben in deze handleiding en op uw toestel tal van belangrijke veiligheidsaankuwingen aangebracht. Lees deze veiligheidsaankuwingen steeds, en leef ze na.



Dit is het veiligheidsalarmsymbool.

Dit symbool waarhuwt u voor mogelijke gevaren waarbij u of anderen gedood of verwond kunnen worden.

Alle veiligheidsaankuwingen staan na het veiligheidsalarmsymbool en na de woorden "GEVAAR" of "WAARSCHUWNG" afgedrukt. deze woorden betekenen dat :

 **GEVAAR**

GEVAAR U gedood of ernstig verwond kunt worden, als u de instructies niet onmiddellijk opvoigt.

 **WAARSCHUWING**

Waarschuwing U gedood of ernstig verwond kunt worden, als u de instructies niet opvoigt.

Alle veiligheidsaankuwingen informeren u over het potentiële gevaar, over hoe u het risico op verwondingen kunt verminderen, en wat er kan gebeuren, als u de instructies niet opvoigt.

ELEKTRISCHE VEREISTEN

Uw multifunctionele keukenrobot/mixer werkt op een regelmatige 220-240 volt wisselstroom, 50/60Hz tuisstroom. Het wattverbruik van onze multifunctionele keukenrobot staat op de sierband gedrukt. Dit wattverbruik wordt bepaald door het hulpstuk dat de meeste stroom nodig heeft. Het is mogelijk dat andere aanbevolen hulpstukken heel wat minder stroom nodig hebben.

Gebruik geen verlengsnoer. Is het elektriciteits snoer te kort, laat dan een gekwalificeerde electricien of monteur in de buurt van het apparaat een stopcontact installeren.

 **WAARSCHUWING**



Gevaar voor elektrische schokken

Steek de stekker in een geaardstopcontact.

Randaarde niet verwijderen.

Gebruik geen adapter.

Gebruik geen verlengsnoer.

Het niet opvolgen van deze instructies kan de dood, brand of elektrische schokken tot gevolg hebben.

Uw apparaat bedienen

BESCHRIJVING



- | | | |
|--|-------------------------------|--|
| 1. Dekplaatje | 5. Voetstuk van de vleesmolen | 10. Garde |
| 2. Vrijgaveknop voor deksel 3 | 6. Deksel kom | 11. Deeghaak |
| 3. Afneembaar dekplaatje voor het voetstuk van de vleesmolen | 7. Roestvrij stalen kom | 12. Mixerblad |
| 4. Vrijgaveknop voor de behuizing van de cutter | 8. Voetstuk van de blender | 13. Vrijgaveknop voor multifunctionele arm |
| | 9. Multifunctionele arm | 14. Snelheidsschakelaar |



WAARSHUWING

Gevaar van verwondingen

Trek de stekker van de multifunctionele keukenrobot/mixer uit het stopcontact, voordat u de menghaak aanraakt.

Doet u dat niet, dan kan u botbreuken, snijwonden of kneuzingen oplopen.

NOOT : Schraap de wan de kom niet schoon wanneer de keukenrobot in werking is. De kom de platte menghaak werden ontworpen om grondig te mixen, zonder regelmatig te moeten shrapen. Het is meestal voldoende om tijdens het mixen de kom één of twee keer te shrapen. Shakel het apparaat uit, voordat u begint met shrapen.

Het is mogelijk dat de multifunctionele keukenrobot opwarmt tijdens het gebruik. Het is namelijk dat bij zware belansingen en een langere mixtijd de bovenkant van het apparaat niet rustig kunt aanraken. Dit is normaal.

TECHNISCHE INFORMATIE

Spanning/ frequentie : 220–240V - 50/60Hz (1200W)

Capaciteit mengkom : 5,5 liter

VOORDAT U HET APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT

- Alle onderdelen van de standmixer moeten eerst volledig worden schoongemaakt voordat ze voor het eerst worden gebruikt. (zie paragraaf: Schoonmaken).
- Trek de benodigde kabelengte uit het kabelvak aan de onderkant van mixer en sluit het apparaat aan op de netvoeding.

DE HOOGTE VAN DE OPZETSTUKKEN AANPASSEN (Zie afbeelding A)

Uw opzetstukken zijn voorzien van een systeem waarmee u de hoogte boven de bodem van de kom kunt aanpassen voor optimale resultaten.

1. Druk op de vrijgaveknop (13), til de multifunctionele arm op en installeer het mixerblad, de deeghaak of de garde.
2. Zet deze vast in de juiste positie.
3. Laat de arm van het apparaat (9) zakken met de knop (13) ingedrukt, loslaten zodra u een klikgeluid hoort.
4. Pas de hoogte aan door het draaien van de as: stel de gewenste hoogte in voor de opzetstukken.

- Til de arm (9) van het apparaat opnieuw op, houd het mixerblad, de deeghaak of de garde in positie.
- Alle onderdelen van de opzetstukken eerst schoonmaken met zeepsop, afspoelen en drogen, voordat u ze voor het eerst gebruikt.
- Plaats het apparaat op een vlakke, schone en droge ondergrond en steek de stekker in het apparaat.



MIXEN / KNEDEN / KLOPPEN / EMULGEREN / OPKLOPPEN

(Zie afbeelding B)

Afhankelijk van de ingrediënten, kan de kom (7) met het deksel worden gebruikt om maximaal 2,3 kg deeg te bereiden.



- Druk op knop (13) om de multifunctionele arm (9) los te maken en zet deze in verticale positie.
- Plaats de kom (7) op het apparaat door deze te draaien totdat hij op zijn plaats vastklikt en doe er vervolgens de ingrediënten in. Weeg ze volgens de instructies van de Weegfunctie (zie figuur B).
- Plaats het deksel op de arm met de vultrechter naar de voorkant van het apparaat (zie figuur B).
- Installeer het gewenste opzetstuk (10, 11, 12) in het voetstuk, waardoor de as van het opzetstuk wordt vastgeklemd en draai hem een kwart slag naar u toe om hem te blokkeren (zie figuur B).
- Laat de multifunctionele arm van het apparaat zakken in horizontale positie en druk de knop opnieuw in (u moet dan een klikgeluid horen).
- U kunt de ingrediënten door de opening van het deksel in de kom doen tijdens het bereiden.
- Om het apparaat uit te schakelen, draait u de knop (14) terug naar 0.

SCHOONMAKEN

1. De stekker uit het apparaat halen.
2. De motor nooit in water onderdompelen of onder stromend water zetten, maar schoonmaken met een droge of licht bevochtigde doek.
3. Om het schoonmaken te vereenvoudigen, de toebehoren onmiddellijk na gebruik afspoelen. Verwijder het mixeropzetstuk volledig.
4. De toebehoren wassen, schoonmaken en drogen. De beker kan in de vaatwasser worden gewassen.
5. Als de toebehoren verkleurd zijn door voedsel, wrijft u ze voorzichtig in met keukenpapier gedrenkt in olie en maakt u ze vervolgens schoon op de gebruikelijke manier.

BEREIDINGSSCHEMA

Opzetstuk	Voedsel	Maximum	Bereidingsduur	Snelheden	Bereiding
garde	room (inclusief 38% vet)	250ml	10 minuten	5-6	/
	Eiwit	12 stuks	3 minuten	5-6	/
Deeghaak	Bloem	1700g	10 minuten	5-6	/
	Zout	20g			
	Gist	10g			
	Suiker	10g			
	Water	1100g			
	Reuzel	20g			
Mixerblad	Bloem	100g	5 minuten	1-4	/
	Meelsuiker	100g			
	Margarine	100g			
	Ei	2 stuks			

PAKLIJST

- Verdeelblok COOKYOO 7000
- Stalen kom 5,5 L
- deksel
- Garde
- Mengkom
- zweep
- Instructies
- Garantiekaart



WAARSCHUWING



Gevaar voor elektrische schokken

Trek de stekker uit het stopcontact, voordat u begint te hers-tellen.

Doet u dat niet, dan kan dat de dood of elektrische schokken tot gevolg hebben

Lees de tekst hieronder voordat u de dienst na-verkoop benadert.

1. Het is mogelijk dat het apparaat opwarmt tijdens het gebruik. Het is mogelijk dat u bij een zware belasting en een langere mixtijd de bovenkant van het apparaat niet rustig kunt aanraken. Dat is normaal.
2. De multifunctionele keukenrobot kan eventueel een doordringende geur afgeven, vooral wanneer hij nieuw is. Dat is normaal bij elektrische motoren.
3. Als de plattemenghaak de kom raakt, shakeel dan het apparaat uit.

Als uw multifunctionele keukenrobot slecht werkt of niet werkt, controleer dan het volgende :

- Zit de stekker van de keukenrobot in het stopcontact?
- Is de zekering in de voeding naar de multifunctionele keukenrobot perfect in orde? Hebt u een kast met stoppen, zorg dan dat er voeding is.
- Schakel de multifunctionele keukenrobot uit gedurende 10-15 seconden, en shakeel hem vervolgens weer aan. Start de mixer nog steeds niet, laat hem dan gedurende 30 minuten afkoelen voordat u hem opnieuw aanzet.
- Als het probleem niet te wijten is aan één van de bovenstaande zaken, raadpleeg dan de rubriek "Dienst na-verkoop".

Toutes les informations peuvent être modifiées sans notification !



Recyclage

Ce symbole porte un symbole de tri pour les ordures électriques et les équipements électroniques (WEEE). Cela signifie que ce produit doit être traité conformément à la directive européenne 2002/96/EC pour être recyclé ou démantelé pour minimiser son impact sur l'environnement.

Pour plus d'information, contactez votre autorité locale ou régional.

COOKYOO 7000

User's Manual december 2011 ©.
Copyright Yoo Digital™ Home 2011.
All rights reserved.

