

COOKYOO^{CY 7900}

ROBOT MULTIFONCTION



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.

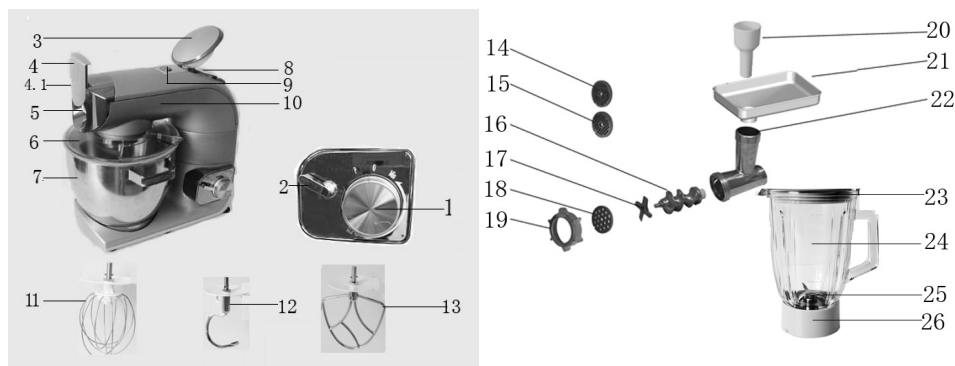
Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

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

Using your appliance

DESCRIPTION



- | | | |
|--|-------------------------------|--------------------------|
| 1. Speed control switch | 7. Stainless steel bowl | 17. Cutter blade |
| 2. Release button for multifunction head | 8. Outlet for blender | 18. Coarse grinding disc |
| 3. Cover | 9. Release button for Cover 3 | 19. Screw ring |
| 4. Removable cover for mincer outlet | 10. Multifunction head | 20. Pusher |
| 4.1. Release button for Cutter housing | 11. Whisk | 21. Tray |
| 5. Outlet for mincer | 12. Dough hook | 22. Cutter housing |
| 6. Bowl cover | 13. Mixer blade | 23. Cover for jug |
| | 14. Fine grinding disc | 24. Glass jug |
| | 15. Medium grinding disc | 25. Blade |
| | 16. Worm shaft | 26. Blade seat |



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 (2) 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 (10) with the button (2) 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 (10) 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) —

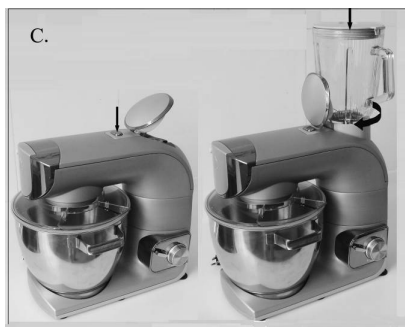
Depending on the nature of the ingredients, the bowl (7) with its cover can be used to prepare up to 2.3 kg of dough.



1. Press button (2) to release the multifunction head (10) 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 (11, 12, 13) 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 (1) back to 0.

Depending on the nature of the ingredients, the blender can be used to prepare up to 1.4L of mixture.

Assembling and fitting the attachment



1. Assemble the blade assembly to the seal and lock it with a quarter turn clockwise into the bottom of the jug (the jug must be upright).
2. Lower the multifunction head of the appliance (10) to a horizontal position and press button (2) again (a click should be heard).
3. Press button (9) to open the cover (3).
4. Ensure that the appliance is at a standstill before latching on the assembled blender.
5. Fit the assembled blender and lock it in position by turning it anticlockwise.
6. Place the ingredients in the blender jug, weighing them as indicated under the weighing function and then fit the cover with the measuring plug.



WARNING

Do not run the blender empty for more than 1 minute.

Never fill the mixing jug with boiling fluids, you could allow these to cool down to a room temperature. Otherwise, the appliance could overheat and the glass of the mixing jug could crack.

When you use the jug operate ice, you could select nine ices each time and the every ice size is 40MM * 40MM * 20MM.

Assembling and fitting the attachment



1. Take the body (Cutter housing 22) by the feed tube with the largest opening upwards.
2. Insert the worm shaft 16 (drive pins first) in the cutter housing 22.
3. Fit the cutter blade 17 on the shaft with the cutting edges upwards.
4. Place the selected hole-plate over the blades ensuring that the two lugs fit in the two cut-outs in the body (see the figure D).
5. Screw ring (19) the cap nut fully home on the body.
6. Check the assembly .the shaft should have no play nor be able to turn on itself.
7. Play the multifunction head in the horizontal position (a click should be heard).
8. Offer up the assembled mincer attachment, titled towards you, to the outlet and engage it fully.
Return the feed tube to a vertical position by turning to the rear until it stops.
9. Place the removable tray on the feed tube.



WARNING

When you dissembled the body (Cutter housing 22), you must press the button (Release button for Cutter housing, see the arrow of figure D).

Insert the pieces of meat in the feed tube piece by piece using the pusher, never push the meat with the finger or any other utensil.

THE PASTA ATTACHEMENT

TO ASSEMBLE



Figure 1



Figure 2

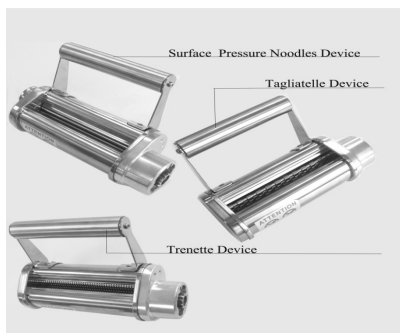
1. To remove the removable cover for mincer outlet (4), slide the catch then pull off.
2. Hold the attachment one hand and press the release button another hand, then insert the attachment into the outlet drive and turn until the drive clicks into place. You may have to turn it both ways, when the drive is engaged, rotate the attachment so that the pin is in a vertical position, then engage the pin into the slot. (See figure 1)
3. Release the catch.

USING YOUR PASTA MAKER

1. Make your pasta dough, follow one of the dough recipes supplied.
2. Set the adjustable knob on the side of the pasta attachment to number 1 by pulling the knob out and turning.
3. Flatten a piece of dough and sprinkle some flour between the rollers.
4. Turn the kitchen machine to speed 1 (you will see the rollers turning).
5. Pass the piece of dough through the rollers repeating until you get a smooth surface, (folding the dough in half across its width or length between rolling will help to achieve this).
6. Adjust the knob progressively from 1 to 9, each time re-feeding the dough through the attachment to achieve the desired thickness, pasta thickness using settings 7 to 9 is recommended.
7. Cut the rolled pasta into desired /manageable pieces, use as required.

Caution: when you use the pasta attachment, the speed control switch you could choose 3-4 speeds.

Using an additional attachment



Tagliatelle (Tagliatelle device)

Trenette (Trenette device)

1. To use these attachments you must have rolled out pasta using the flat pasta attachment (surface pressure noodles device) first. (see figure 2)
2. To fit any of the additional attachments available, follow the to assemble instructions.
3. Feed the rolled out pasta through the pasta attachment and the different cutters will slice the pasta to create different pasta variations.
4. Pasta can be left for up to 4 hours before cooking.

To cook pasta

1. Bring a pan three quarters full of water to the boil, add salt to taste.
2. It is optional to add a small amount of olive oil to the water, this may help prevent the pasta from sticking.
3. Add the pasta and gently boil for approximately 2 to 4 minutes to taste.

RECIPES

Basic pasta dough

500g flour or plain flour

4 eggs

2.5ml salt

2.5ml oil

Water if necessary

WHOLEMEAL PASTA

500g wholemeal flour

4 eggs

2.5ml salt

2.5ml oil

Water if necessary

PASTA ROSSA

500g flour or plain flour

3 eggs

75g pureed tomato

2.5ml salt

2.5ml oil

Water if necessary

Method

1. It the flour, salt, oil and beaten eggs (eggs should be mixed with tomato puree if applicable) into the mixing bowl.
2. Mix with the dough hook on speed 1-2 for approximately 2-3 minutes, adding water if the mix is too dry.
3. Switch off the machine and gather the ingredients together and knead by hand until you obtain a smooth dough.
4. For best results, wrap the dough then let it rest for approximately 15 minutes before rolling out with the pasta attachment
5. Fit the flat pasta making attachment and follow the previous instructions.

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. Handle the blades with care, as some have sharp cutting edges.
4. Wash , rinse and wipe the accessories or the can be put in the dishwasher, except for the metal components of the mincer attachment body Fine grinding disc(14),Medium grinding disc(15),Worm shaft(16), Cutter blade (17),Coarse grinding disc (18) and Screw ring(19).
5. The grinding disc and the blade must be kept lubricated. Wipe them over with cooking oil after each use.
6. If your accessories are discoloured by food (carrots, oranges etc), rub them gently with kitchen towel dipped in cooking oil and then clean in the usual way.
7. Blender assembly: pour hot water with a few drops of washing up liquid into the blender jug. Close the cover. Fit it on the appliance and give a few pulses. Remove the blender, rinse the jug under running water and leave it upside down to dry .for cleaning more difficult residues, especially with thicker preparations. The blade nut assembly can be detached from the bottom of the jug, to do this, place the empty blender upside down on a flat surface, release the blade /nut assembly with a quarter turn and lift out the seal with care.



WARNING

Don't wash the pasta attachment in the dishwasher, wipe clean with a damp cloth do not immerse in water.

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			
Blender	Carrot	560g	3 minutes	P/6	15x15x15mm
	Water	840g			/
Meet Grinder	Beef	2000g	3 minutes	3-6	20x20x60mm
	Pork	2000g	3 minutes		

PACKING LIST

- Main body COOKYOO 7900
- Steel bowl 5.5 L
- Dusty cover
- Beater
- Dough hook
- Whisk
- Pasta machine
- Mixer blade
- Blender
- Meet Grinder
- 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.

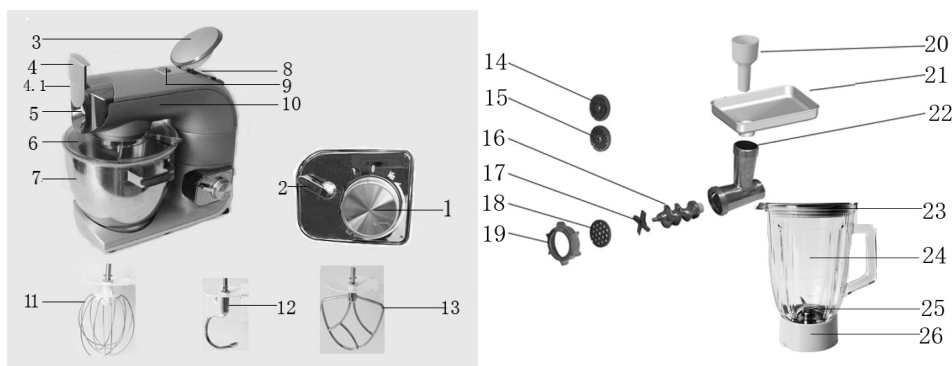
Ne démontez pas la prise de terre.

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. Variateur de vitesse | 8. Sortie du mélangeur | 17. Lames |
| 2. Bouton de déverrouillage | 9. Bouton de déverrouillage du couvercle 3 | 18. Disque hachoir gros |
| 3. Couvercle | 10. Bloc multifonction | 19. Anneau de fixation |
| 4. Couvercle amovible pour la sortie du hachoir | 11. Batteur | 20. Poussoir |
| 4.1. Bouton de déverrouillage du compartiment du couteau | 12. Crochet à pâte | 21. Plateau |
| 5. Sortie du hachoir | 13. Lame du mélangeur | 22. Compartiment du couteau |
| 6. Couvercle du bol | 14. Disque hachoir fin | 23. Couvercle du bol |
| 7. Bol en acier inoxydable | 15. Disque hachoir moyen | 24. Bol en verre |
| | 16. Vis sans fin | 25. Lame |
| | | 26. Support de lame |



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 (2) 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 (10) et appuyez sur le bouton (2) 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 (10), 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 (2) pour libérer le bras multifonction (10) 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 (11,12,13) 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 (1) en position 0.

HOMOGENÉISER / MÉLANGER/LISSER (Voir figure C) _____

En fonction de la nature des ingrédients, le bol (7) muni de son couvercle peut être utilisé pour préparer jusqu'à 1.4L de mélange.

Assemblage et réglage des accessoires



1. Placez le bloc de la lame sur le joint situé au fond du bol en verre et verrouillez-le en le faisant tourner d'un quart de tour dans le sens des aiguilles d'une montre (le bol doit être bien droit).
2. Baissez le bras multifonction de l'appareil (10) en position horizontale et appuyez de nouveau sur le bouton (2) (vous devez entendre un déclic).
3. Appuyez sur le bouton (9) pour ouvrir le couvercle (3).
4. Assurez-vous que l'appareil est à l'arrêt avant de fixer le mélangeur.
5. Placez le mélangeur et verrouillez-le en le faisant tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
6. Déposez les ingrédients dans le bol mélangeur, en suivant les mesures indiquées puis placez le couvercle.



AVERTISSEMENT

Ne pas faire fonctionner le blender vide plus d'une minute.

Ne remplissez jamais le bol mixeur avec des liquides bouillants ; faites-les d'abord refroidir à température ambiante sous peine de faire surchauffer l'appareil et fissurer le verre du bol.

Lorsque vous utilisez le bol pour travailler de la glace, veillez à mettre 9 glaçons à la fois d'une taille de 40MM*40MM*20MM.

Assemblage et placement de l'accessoire



1. Prenez le hachoir (emplacement à lame 22) par le tube, orifice le plus large vers le haut.
2. Insérez la vis sans fin 16 (ergot d'entraînement en premier) dans l'emplacement à lame 22.
3. Placez la lame de couteau 17 sur l'axe, lames coupantes vers le haut.
4. Placez le disque voulu sur les lames en veillant à ce que les deux ergots correspondent aux deux encoches dans le corps du hachoir. (voir figure D).
5. Serrez l'anneau (19) sur le corps du hachoir.
6. Placez le bras multifonction en position horizontale (vous devez entendre un déclic).
7. Présentez le bloc du hachoir assemblé à la sortie du bloc. (partie avant du bloc vers vous), et insérez-le. Tournez le tube en position verticale en le tournant par l'arrière jusqu'à ce qu'il soit bloqué.
8. Placez le plateau amovible sur le tube du hachoir.



AVERTISSEMENT

Lorsque vous démontez le bloc hachoir (emplacement à lame 22), vous devez appuyez sur le bouton (Bouton de déverrouillage : voir la flèche sur la figure D).

Insérez un à un les morceaux de viande dans le tube du hachoir en vous aidant du poussoir. Ne poussez jamais la viande avec vos doigts ou un autre ustensile.

Assemblage et placement de l'accessoire

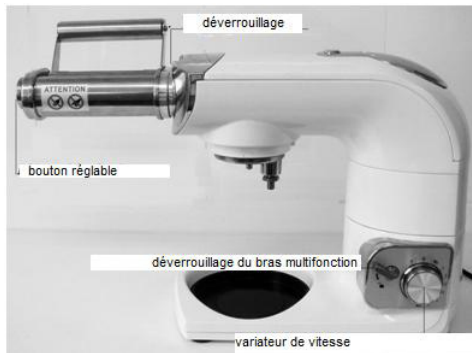


Figure 1



Figure 2

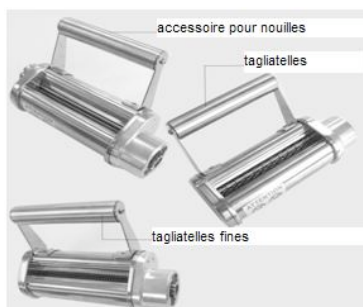
1. Pour ôter le couvercle amovible en sortie du hachoir. (4), faites glisser le cliquet puis tirez.
2. Tenez d'une main l'accessoire, appuyez sur le bouton de déverrouillage de l'autre main, puis insérez l'accessoire dans la sortie et tournez jusqu'à ce que le hachoir fasse entendre un déclic (Il se peut que vous deviez le faire tourner dans les deux sens. Lorsque le tube est engagé, faites pivoter l'accessoire de façon à ce que l'axe soit en position verticale, puis engagez l'axe dans l'orifice. (voir figure 1)
3. Libérez le loquet.

Utilisation de votre machine à pâtes

1. Préparez votre pâte à pâtes en suivant l'une des recettes proposées.
2. Placez le bouton situé sur le côté de l'accessoire à pâtes sur le chiffre 1 : vous devez tirer sur le bouton pour pouvoir le faire tourner.
3. Aplatissez une certaine quantité de pâte et saupoudrez les rouleaux de farine.
4. Réglez la vitesse du robot à 1 : les rouleaux se mettent à tourner.
5. Faites passer le morceau de pâte entre les rouleaux jusqu'à obtenir une surface lisse. (en pliant le morceau de pâte en deux dans le sens de la longueur ou de la largeur, vous obtenez plus vite une pâte lisse).
6. Réglez progressivement la vitesse de 1 à 9, en remettant à chaque fois un peu de pâte dans l'accessoire pour obtenir l'épaisseur voulue : vous obtiendrez une bonne épaisseur de pâte entre 7 et 9.
7. Découpez la pâte en morceaux de la taille voulue ou facile à travailler, et utilisez-la à votre guise.

Attention: lorsque vous utilisez l'accessoire à pâte, vous pouvez choisir 3-4 vitesses sur le variateur de vitesse.

Utilisation d'un accessoire supplémentaire



Tagliatelle (Tagliatelle)

Réginettes (Tagliatelles fines)

1. Pour utiliser ces accessoires, vous devez au préalable avoir étalé la pâte à l'aide des rouleaux à pâte. (voir fig. 2)
2. Pour ajouter un des accessoires disponibles, suivre les consignes.
3. Disposez la pâte étalée dans l'accessoire à pâte et découpez-la en choisissant l'un des couteaux disponibles.
4. Il est recommandé de laisser reposer la pâte pendant 4 heures avant de la cuisiner.

Cuisson des pâtes

1. Remplissez aux trois quart d'eau votre casserole, ajouter du sel et mettez à bouillir.
2. En option, vous pouvez ajouter un filet d'huile d'olive à l'eau pour éviter que les pâtes ne deviennent collantes.
3. Ajoutez les pâtes et faites bouillir pendant 2 à 4 minutes.

Ingrédients pour pâtes

500g farine ou farine de ménage

4 œufs

2.5 ml sel

2.5 ml huile

Eau si nécessaire

Pâtes au blé complet

500g farine complète

4 oeufs

2.5 ml sel

2.5 ml huile

Eau si nécessaire

PASTA ROSSA

500g farine farine de ménage

3 œufs

75g tomates écrasées

2.5ml sel

2.5ml huile

Eau si nécessaire

Préparation

1. Mettez la farine, le sel, l'huile et les œufs battus (les œufs doivent être mélangés aux tomates écrasées si vous en utilisez) dans le bol mélangeur.
2. Mélangez en actionnant le crochet à pâte à vitesse 1-2 pendant environ 2-3 minutes, en ajoutant de l'eau si le mélange vous semble trop sec.
3. Mettez la machine hors tension, mélangez tous les ingrédients et pétrissez à la main jusqu'à obtenir une pâte lisse.
4. Pour un meilleur résultat, enveloppez la pâte dans un linge propre et laissez reposer pendant environ 15 minutes avant de le faire passer dans la machine à pâtes.
5. Placez l'accessoire à pâtes et suivez les instruction précédentes.

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. Manipulez les lames avec précaution car leur tranchant est très aiguisé.
4. Lavez, rincez et faites sécher les accessoires - les accessoires peuvent être lavés en machine, sauf les éléments métalliques du hachoir, les disques à hacher fin (14), moyen (15) ou épais (18), la vis sans fin (16), les lames à couper (17), et l'anneau vissable (19).
5. Les disques à hacher et les lames doivent rester lubrifiées. Enduisez-les d'une fine couche d'huile de cuisson après chaque utilisation.
6. Si vos accessoires gardent la couleur des ingrédients (carottes, oranges etc), frottez les délicatement avec un torchon plongé dans l'huile de cuisson avant de les nettoyer normalement.
7. Montage du hachoir: versez de l'eau chaude avec quelques gouttes de liquide vaisselle dans le bol. Fermez le couvercle. Placez-le sur l'appareil et faites lui faire quelques tours. Enlevez le hachoir, rincez le bol sous un filet d'eau et faites-le sécher à l'envers. Pour nettoyer les résidus résistants, en particulier pour les préparations plus épaisses, le bloc à lame peut être détaché du fond du bol : renversez le mélangeur vide sur une surface plane, détachez le bloc à lame en tournant un quart de tour, et enlevez délicatement le joint.



AVERTISSEMENT

Ne nettoyez pas l'accessoire à pâtes dans le lave-vaisselle, mais à l'aide d'un chiffon propre. Ne pas immerger dans l'eau.

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			
Mixer	Carotte	560g	3 minutes	P/6	15x15x15mm
	Eau	840g			/
Hachoir	Boeuf	2000g	3 minutes	3-6	20x20x60mm
	Porc	2000g	3minutes		

CONTENU DE L'EMBALLAGE

- Bloc moteur COOKYOO 7900
- Bol en acier 5,5 L
- Couvercle
- Batteur
- Pétrin
- Fouet
- Crochet à pâte
- Lame du mélangeur
- Machine à pâte
- Mixer
- Hachoir
- 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.

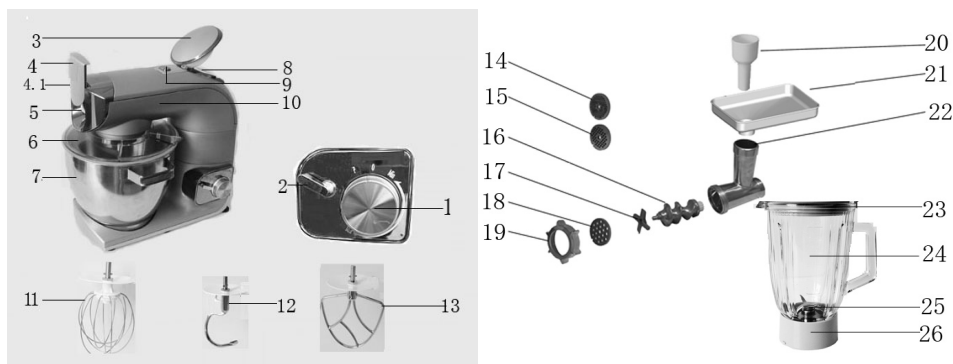
Keinen Adapter benutzen.

Keine Verlängerungsschnur verwenden.

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

Benutzung Ihres Gerätes

BESCHREIBUNG



1. Geschwindigkeitsregler

2. Entriegelungshebel für
Gerätearm

3. Deckel

4. Abnehmbarer Deckel für

Fleischwolfaufsatz

4.1. Entriegelung für

Fleischwolfgehäuse

5. Anschluss für Fleischwolfaufsatz

6. Schüsselabdeckung

7. Edelstahlschüssel

8. Anschluss für Mixaufsatz

9. Entriegelung für Deckel 3

10. Gerätearm

11. Schneebesen

12. Knethaken

13. Rührhaken

14. Feine Lochscheibe

15. Mittlere Lochscheibe

16. Förderschnecke

17. Messer

18. Grobe Lochscheibe

19. Verschlussring

20. Stopfer

21. Einfüllschale

22. Fleischwolfgehäuse

23. Mixkrugdeckel

24. Glaskrug

25. Messerwerk

26. Sockel



WARNUNG

Verletzungsgefahr

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

Anderenfalls kann es zu Knochenbrüchen, Schnittverletzungen und Quetschungen kommen.

HINWEIS : Die Schüssel nicht auskratzen, wenn die Küchenmaschine in Betrieb ist. Schüssel und Flachrührer 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 (2), 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 (10) durch Betätigung von Hebel (2) 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 (10) 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 (2) den Gerätearm (10) 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 (11, 12, 13) durch die Öffnung in das Gerät ein und drehen Sie es zum Verriegeln um eine Viertelumdrehung 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 (1) auf «0».

Je nach verwendeten Zutaten hat der Mixaufsatz ein Fassungsvermögen von bis zu 1,4 l.

Einbau und Einstellung der Zubehörteile



1. Positionieren Sie das Messerwerk auf die Dichtung im Mixkrugboden und drehen Sie es um eine Viertelumdrehung in Uhrzeigersinn fest (der Mixkrug muss gerade stehen).
2. Schwenken Sie den Gerätearm (10) herunter und betätigen Sie erneut den Hebel (2) (bis er hörbar einrastet).
3. Betätigen zum Öffnen des Deckels (3) die Entriegelung (9).
4. Stellen Sie vor Befestigung des Mixaufsatzes sicher, dass sich das Gerät im Stillstand befindet.
5. Setzen Sie den zusammengesetzten Mixaufsatz auf und verriegeln Sie ihn durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn.
6. Geben Sie die abgewogenen Zutaten in den Mixkrug und legen Sie den Deckel mit dem Dosierverschluss auf.



WARNUNG

Nehmen Sie den Mixer nicht länger als 1 Minute leer in Betrieb.
Füllen Sie keine kochenden Flüssigkeiten in den Mixkrug, sondern lassen Sie diese zunächst auf Raumtemperatur abkühlen. Andernfalls kann es zu Überhitzung kommen und das Mixkrugglas könnte springen.
Wenn Sie den Krug zum Zerstoßen von Eis verwenden möchten, dürfen höchstens 9 Eiswürfel mit den Maßen 40mmx40mmx20mm verarbeitet werden.

Einbau und Einstellung der Zubehörteile



1. Halten Sie den Fleischwolf (Gehäuse 22) am Einfüllrohr fest, die breitere Öffnung muss dabei nach oben zeigen.
2. Setzen Sie die Förderschnecke 16 (Antriebsstift zuerst) in das Fleischwolfgehäuse 22.
3. Das Kreuzmesser 17 auf den Schaft aufsetzen, die Schneidkanten müssen oben außen zeigen.
4. Die gewünschte Lochscheibe vor das Messer setzen und sicherstellen, dass die beiden Nasen genau in die Aussparungen passen (siehe Abbildung D).
5. Den Verschlussring (19) fest auf das Gehäuse schrauben.
6. Stellen Sie sicher, dass der Schaft kein Spiel hat oder sich frei dreht.
7. Schwenken Sie den Gerätearm herunter (bis der Arm hörbar einrastet).
8. Installieren und befestigen Sie den so montierten Fleischwolf am Motorblock. Drehen Sie das Einfüllrohr am hinteren Teil bis zum Anschlag in senkrechte Stellung.
9. Setzen Sie die Einfüllschale auf das Einfüllrohr.

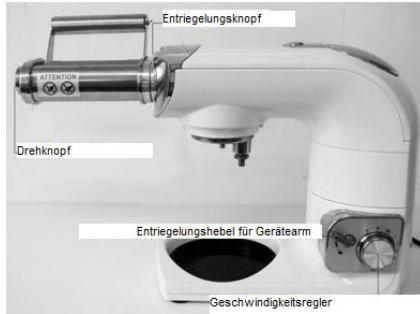


WARNUNG

Zum Abnehmen des Fleischwolfs (Gehäuse 22) müssen Sie den entsprechenden Entriegelungsknopf (siehe Pfeil in Abbildung D) drücken.

Füllen Sie die Fleischstücke einzeln in das Einfüllrohr und benutzen Sie den Stopfer. Schieben Sie das Fleisch nie mit den Fingern oder einem sonstigen Werkzeug weiter.

ZUSAMMENBAU



1. Schieben Sie zum Abnehmen des Deckels am Fleischwolfanschluss (4) die Halterung beiseite und nehmen Sie sie heraus.
2. Halten Sie das Zubehöerteil mit der einen Hand fest und betätigen Sie den Entriegelungsknopf mit der anderen Hand, stecken Sie nun das Zubehöerteil in den Getriebeausgang und drehen Sie solange, bis es hörbar einrastet. Möglicherweise müssen Sie das Teil dazu hin- und herbewegen. Sobald das Getriebe eingerastet ist, drehen Sie das Zubehöerteil, bis der Stift senkrecht steht und stecken Sie nun den Stift in die Öffnung. (Siehe Abbildung 1)
3. Lassen Sie die Halterung los.

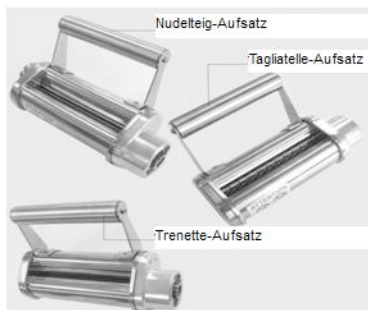
BENUTZUNG IHRES NUDELAUFSATZES

1. Bereiten Sie Ihren Nudelteig nach einem der beschriebenen Rezepte zu.
2. Stellen Sie den Drehknopf an der Seite des Nudelaufsatzes auf «1», indem Sie den Knopf herausziehen und ihn drehen.
3. Rollen Sie ein Stück Nudelteig aus und streuen Sie etwas Mehl auf die Walzen.
4. Schalten Sie die Küchenmaschine auf Geschwindigkeit 1 (die Walzen drehen sich).
5. Führen Sie das Teigstück solange durch die beiden Walzen, bis es seine glatte Oberfläche aufweist. (Ein Zusammenfallen des Teigs in der Breite oder Länger zwischen den einzelnen Durchgängen ist oft hilfreich).
6. Verstellen Sie den Knopf nach und nach von 1 auf 9, führen Sie dabei jedes Mal wieder den Teig durch den Aufsatz, bis er die gewünschte Dicke aufweist. Eine Teigdicke mit der Einstellung 7 bis 9 ist empfehlenswert.

- Schneiden Sie den ausgerollten Teig in die gewünschten Stücke und verwenden Sie die Teigstücke nach Wunsch.

Achtung: Wenn Sie den Nudelaufsatz verwenden, sollten Sie den Geschwindigkeitsregler auf Stufe 3-4 einstellen.

Benutzung eines Zusatzaufsatzes



Tagliatelle (Tagliatelle-Aufsatz)

Trenette (Trenette-Aufsatz)

- Vor Benutzung dieses Zusatzaufsatzes muss der Teig zunächst mit dem Nudelaufsatz glattgewalzt werden. (Siehe Abbildung 2)
- Zum Anbringen der Zusatzaufsätze sind die Montageanweisungen zu beachten.
- Führen Sie den ausgerollten Nudelteig durch den Pastaaufsatz, die verschiedenen Schneidwerke schneiden den Teig in unterschiedliche Muster.
- Pasta kann bis zu 4 Stunden vor dem Kochen zubereitet werden.

Kochen der Pasta

- Füllen Sie einen Topf zu $\frac{3}{4}$ mit Wasser und lassen Sie das Wasser aufkochen. Nach Geschmack salzen.
- Nach Wunsch können Sie dem Wasser etwas Olivenöl hinzufügen, damit die Nudeln nicht kleben.
- Geben Sie die Nudeln in das kochende Wasser und garen Sie sie ca. 2-4 Minuten.

Grundrezept für Nudelteig

500 g Mehl

4 Eier

2.5 ml Salz

2.5 ml Öl

Wasser bei Bedarf

VOLLKORN-PASTA

500 g Vollkornmehl

4 Eier

2.5 ml Salz

2.5 ml Öl

Wasser bei Bedarf

PASTA ROSSA

500g Mehl

3 Eier

75 g pürierte Tomaten

2.5 ml Salz

2.5 ml Öl

Wasser bei Bedarf

ZUBEREITUNG

1. Geben Sie das Mehl, Salz, Öl und die geschlagenen Eier (die Eier sollten bei Bedarf mit dem Tomatenpüree vermischt werden) in die Rührschüssel.
2. Mischen Sie den Teig mit dem Knethaken auf Stufe 1-2 für ca. 2-3 Minuten und fügen Sie etwas Wasser hinzu, wenn der Teig zu trocken ist.
3. Schalten Sie die Maschine aus, mischen Sie alle Zutaten und kneten Sie den Teig zu einer glatten Masse.
4. Wickeln Sie den Teig für optimale Ergebnisse ein und lassen Sie ihn ca. 15 Minuten ruhen, bevor Sie ihn mit dem Nudelaufsatz ausrollen.
5. Setzen Sie das Zubehörteil zur Nudelherstellung ein und befolgen Sie obige Anweisungen

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. Die Messerklingen mit Vorsicht handhaben, die Schneiden sind sehr scharf.
4. Die Zubehörteile von Hand spülen und gründlich abtrocknen oder in die Spülmaschine geben. Achtung: die Metallteile des Fleischwolfs (Lochscheiben (14 + 15), die Förderschnecke (16), das Kreuzmesser (17), die grobe Lochscheibe (18) und der Verschlussring (19)) sind nicht spülmaschinenfest.
5. Lochscheiben und Kreuzmesser müssen mit Fett behandelt werden. Sie dazu nach jedem Gebrauch mit Pflanzenöl einschmieren.
6. Bei Verfärbung durch Nahrungsmittel (Möhren, Orangen usw.), die Zubehörteile mit in Pflanzenöl getränktem Küchenkrepp abreiben und danach wie gewohnt reinigen.
7. Mixaufsatz: heißes Wasser mit ein paar Tropfen Spülmittel in den Mixkrug füllen. Deckel auflegen. Den Aufsatz auf das Gerät aufsetzen und kurz einschalten. Den Mixaufsatz wieder abnehmen, den Mixkrug unter fließendem Wasser abspülen und zum Trocknen auf den Kopf stellen. Um hartnäckigere Rückstände, insbesondere bei dickflüssigeren Zubereitungen, zu entfernen, kann das Messerwerk vom Mixkrugboden abgenommen werden: dazu den Mixkrug umgekehrt auf eine ebene Flächen stellen und das Messerwerk durch eine Vierteldrehung lösen und die Dichtung vorsichtig herausnehmen.



WARNUNG

Den Nudelaufsatz nicht in der Spülmaschine reinigen, sondern lediglich mit einem feuchten Tuch reinigen. Nicht in Wasser eintauchen.

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.			
Mixer	Möhren	560g	3 minuten	P/6	15x15x15mm
	Wasser	840g			/
Fleisch-wolf	Rindfleisch	2000g	3 minuten	3-6	20x20x60mm
	Fleisch	2000g	3 minuten		

VERPACKUNGSLISTE

- Grundgerät COOKY00 7900
- Stahl Schüssel 5.5 L
- Deckel
- Schlagzeuger
- Rührschüssel
- Knethaken
- Nudelmaschine
- Rühraken
- Mixer
- Fleisch-wolf
- 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.

1. 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.
2. Die Küchenmaschine kann einen unangenehmen Geruch entwickeln, insbesondere wenn sie noch neu ist. Dies ist bei Elektromotoren normal.
3. 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 gebruiken, 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.

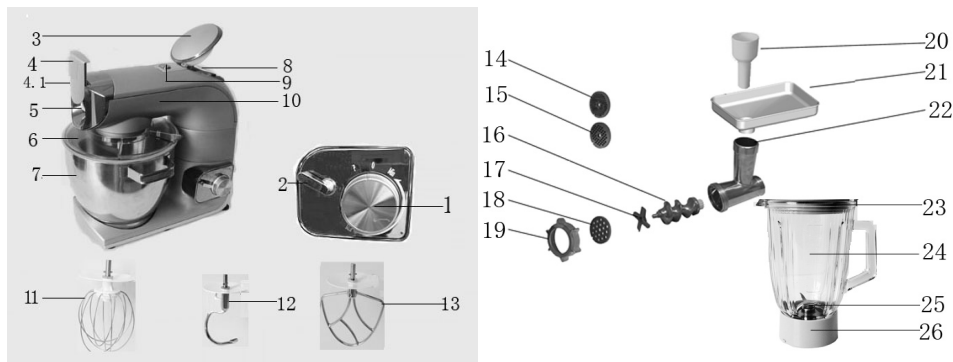
Gebruik geen adapter.

Gebruik geen verlengsnoer.

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

Uw apparaat bedienen

BESCHRIJVING



- | | | |
|--|-------------------------------|---------------------------|
| 1. Snelheidsschakelaar | 7. Roestvrij stalen kom | 17. Cutterblad |
| 2. Vrijgaveknop voor multifunctionele arm | 8. Voetstuk van de blender | 18. Grove slijpschijf |
| 3. Dekplaatje | 9. Vrijgaveknop voor deksel 3 | 19. Schroefring |
| 4. Afneembaar dekplaatje voor het voetstuk van de vleesmolen | 10. Multifunctionele arm | 20. Voedselduwer |
| 4.1. Vrijgaveknop voor de behuizing van de cutter | 11. Garde | 21. Lade |
| 5. Voetstuk van de vleesmolen | 12. Deeghaak | 22. Cutterbehuizing |
| 6. Deksel kom | 13. Mixerblad | 23. Deksel voor mengbeker |
| | 14. Fijne slijpschijf | 24. Mengbeker |
| | 15. Medium slijpschijf | 25. Blad |
| | 16. Wormschroef | 26. Bladhouder |



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 kabellengte 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 (2), 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 (10) zakken met de knop (2) 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.
5. Til de arm (10) van het apparaat opnieuw op, houd het mixerblad, de deeghaak of de garde in positie.
6. Alle onderdelen van de opzetstukken eerst schoonmaken met zeepsop, afspoelen en drogen, voordat u ze voor het eerst gebruikt.
7. 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.



1. Druk op knop (2) om de multifunctionele arm (10) los te maken en zet deze in verticale positie.
2. 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).
3. Plaats het deksel op de arm met de vultrechter naar de voorkant van het apparaat (zie figuur B).
4. Installeer het gewenste opzetstuk (11, 12, 13) 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).
5. Laat de multifunctionele arm van het apparaat zakken in horizontale positie en druk de knop opnieuw in (u moet dan een klikgeluid horen).
6. U kunt de ingrediënten door de opening van het deksel in de kom doen tijdens het bereiden.
7. Om het apparaat uit te schakelen, draait u de knop (1) terug naar 0.

Afhankelijk van de ingrediënten, kan de blender worden gebruikt om maximaal 1,4 liter te mengen.

Het opzetstuk assembleren en installeren



1. Assembleer het mengblad en zet het vast op de afdichting door hem een kwart slag naar rechts te draaien in de bodem van de maatbeker (de beker moet rechtop staan).
2. Laat de multifunctionele arm van het apparaat (10) zakken in horizontale positie en druk de knop (2) opnieuw in (u moet dan een klikgeluid horen).
3. Druk op de drukknop (9) om het deksel (3) te openen.
4. Zorg ervoor dat het apparaat eerst tot stilstand is gekomen voordat u de geassembleerde blender installeert.
5. Installeer de geassembleerde blender en blokkeer hem door hem linksom te draaien.
6. Plaats de ingrediënten in de blenderbeker, weeg ze zoals beschreven onder Weegfunctie en installeer vervolgens het deksel met de meteraansluiting.



WAARSHUWING

Laat de blender niet langer dan 1 minuut functioneren.

Vul de beker nooit met kokende vloeistoffen. Laat deze eerst afkoelen tot kamertemperatuur. Anders kan het apparaat oververhit raken en zou het glas van de mengbeker kunnen barsten.

Wanneer u de beker gebruikt om ijs te bewerken, kunt u 9 ijsblokjes tegelijk bewerken. De grootte van de ijsblokjes is 40MM * 40MM * 20MM.

Het opzetstuk assembleren en installeren



1. Pak het hoofdgedeelte (cutterbehuizing 22) vast bij de invoertrechter met de breedste opening naar boven.
2. Installeer de schroefworm 16 (aandrijfpennen eerst) in de cutterbehuizing 22.
3. Zet het cutterblad 17 op de as met de snijranden naar boven.
4. Plaats de gewenste gatenschijf boven de bladen en let op dat de twee nokken in de twee uitsparingen van de behuizing passen (zie figuur D).
5. Draai de schroefring (19) volledig vast op de behuizing met de dopmoer.
6. Controleer de assemblage. De as mag geen speling hebben en mag ook niet zelf draaien.
7. Laat de multifunctionele arm van het apparaat zakken in horizontale positie (u moet dan een klikgeluid horen).
8. Positioneer de geassembleerde vleesmolen naar u toe gedraaid op het voetstuk en zet hem volledig vast. Zet de invoertrechter in verticale positie door aan de achterkant te draaien totdat hij stopt.
9. Plaats de uitneembare lade op de invoertrechter.



WAARSHUWING

Wanneer u het hoofdgedeelte (cutterbehuizing 22), uiteenneemt, moet u de vrijgaveknop (vrijgaveknop cutterbehuizing, zie pijl op afbeelding D) indrukken.

Plaats de stukken vlees een voor een in de invoertrechter met behulp van de voedselduwer. Nooit vlees aandrukken met de vinger of een ander gereedschap.

ASSEMBLEREN

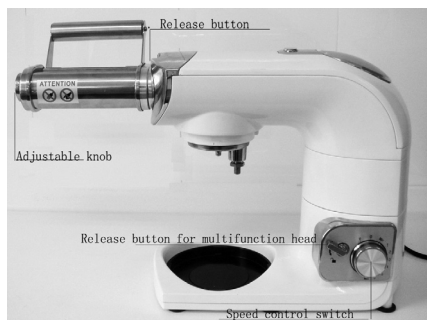


Figure 1



Figure 2

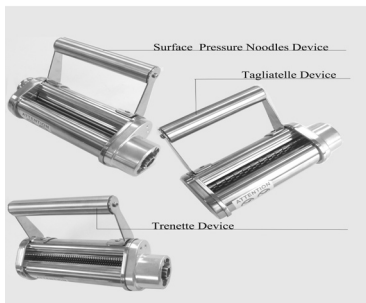
1. Om het afneembaar dekplaatje van het voetstuk (4) van de vleesmolen te verwijderen, schuift u de pal weg en verwijdert u deze.
2. Houd het opzetstuk vast met één hand en druk de vrijgaveknop in met de andere hand. Steek vervolgens het opzetstuk op het voetstuk en draai het vast totdat het op zijn plaats vastklikt. Misschien moet het eerst in beide richtingen worden gedraaid, als de aandrijving is aangekoppeld. In dat geval draait u het opzetstuk totdat de aandrijfpin in verticale positie is en vervolgens steekt u de pen in de sleuf. (Zie afbeelding 1).
3. Maak de pal los.

HET PASTA-OPZETSTUK GEBRUIKEN

1. Maak uw eigen pastadeeg en gebruik een van de meegeleverde deegrecepten.
2. Zet de verstelbare knop aan de zijkant van het pasta-opzetstuk op 1 door de knop uit te trekken en te draaien.
3. Rol een stukje deeg plat en strooi wat bloem tussen de rollen.
4. Zet de keukenrobot op snelheid 1 (u ziet de rollen draaien).
5. Haal het stukje deeg door de rollen en herhaal deze handeling totdat u een glad stuk deeg hebt (vouw het deeg in tweeën in de lengte of in de breedte tussen het rollen om dit te bewerkstelligen).
6. Draai knop geleidelijk van 1 naar 9, en voer telkens opnieuw het deeg door het opzetstuk totdat u de gewenste dikte hebt. Wij raden een pastadikte van 7-9 aan.
7. Snijd de uitgerolde pasta in gewenste / hanteerbare stukken.

Let op: wanneer u het pasta-opzetstuk gebruikt, kunt u 3-4 snelheden kiezen met de snelheidsschakelaar.

Een extra opzetstuk gebruiken



Tagliatelle (Tagliatelle-opzetstuk)

Trenette (Trenette-opzetstuk)

1. Om gebruik te maken van deze opzetstukken, moet de pasta eerst worden uitgerold met behulp van het pasta-opzetstuk (oppervlaktedruk pasta-opzetstuk). (Zie afbeelding 2)
2. Voor het monteren van een van de aanvullende opzetstukken, volgt u de instructies.
3. Voer de uitgerolde pasta door het pasta-opzetstuk en de verschillende messen zullen de pasta snijden in verschillende vormen.
4. U kunt maximaal 4 uur wachten voordat u de pasta kookt.

Pasta koken

1. Breng een drie kwart met water gevulde pan aan de kook en voeg zout toe naar smaak.
2. U kunt eventueel wat olijfolie toevoegen aan het water, wat kan helpen voorkomen dat de pasta kleeft.
3. Voeg de pasta toe en laat deze zachtjes koken gedurende ongeveer 2 tot 4 minuten, afhankelijk van uw voorkeur.

Klassiek pastadeeg

500g meel of bloem

4 eieren

2.5 ml zout

2.5 ml olie

Water, indien nodig

VOLKOREN PASTA

500g volkorenmeel

4 eieren

2.5 ml zout

2.5 ml olie

Water, indien nodig

PASTA ROSSA

500g meel of bloem

3 eieren

75g tomatenpuree

2.5 ml zout

2.5 ml olie

Water, indien nodig

Methode

1. Doe de bloem, zout, olie en de geklopte eieren (de eieren moeten worden gemengd met tomatenpuree, indien van toepassing) in de mengkom.
2. Met de deeghaak mengen op snelheid 1-2 gedurende ongeveer 2-3 minuten en eventueel water toevoegen als het mengsel te droog is.
3. Schakel de machine uit, doe de ingrediënten bij elkaar en kneed ze met de hand totdat u een glad deeg hebt.
4. Voor optimale resultaten, vouwt u het deeg en laat u hem ongeveer 15 minuten rusten voordat u hem uitrolt met het pasta-opzetstuk.
5. Installeer het pasta-opzetstuk en volg de bovenstaande instructies.

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. Hanteer de messen altijd met de grootste voorzichtigheid omdat deze scherpe randen hebben.
4. De toebehoren wassen, schoonmaken en drogen. De beker kan in de vaatwasser worden gewassen, met uitzondering van de metalen onderdelen van de vleesmolen, de fijne slijpschijf (14), de medium slijpschijf (15), de wormschroef (16), het mes (17), de grove slijpschijf (18) en de schroefring (19).
5. De slijpschijf en het blad moeten na met wat olie te zijn ingesmeerd worden weggeborgen. Smeer ze hiervoor na elk gebruik in met wat keukenolie.
6. Als de toebehoren verkleurd zijn door voedsel (wortelen, sinaasappelen enz.), wrijft u ze voorzichtig in met keukenpapier gedrenkt in olie en maakt u ze vervolgens schoon op de gebruikelijke manier.
7. Blendereenheid: giet heet water met een paar druppels afwasmiddel in de blenderbeker. Doe het deksel erop. Installeer de beker op het apparaat en geef een paar pulsen. Verwijder de blender, spoel de beker schoon onder stromend water en laat hem ondersteboven drogen. Voor hardnekkig vuil, vooral bij dikkere voorbereidingen, kan het blad met de moer worden losgemaakt van de bodem van de beker. Hiervoor draait u de blender ondersteboven op een vlakke ondergrond, maakt u het blad en de moer los met een kwart slag en haalt u hem voorzichtig uit de afdichting.



WAARSHUWING

Het pasta-opzetstuk niet wassen in de vaatwasser, maar schoon vegen met een vochtige doek. Niet onderdompelen in water.

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			
Blender	Wortels	560g	3 minuten	P/6	15x15x15mm
	Water	840g			/
Gehaktmolen	Rundvlees	2000g	3 minuten	3-6	20x20x60mm
	Varkensvlees	2000g	3 minuten		

PAKLIJST

- Verdeelblok COOKYOO 7900
- Stalen kom 5,5 L
- Deksel
- Garde
- Mengkom
- Pasta machine
- Deeghaak
- Mixerblad
- Blender
- Gehaktmolen
- 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 plattenghaak de kom raakt, shakel 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 shakel 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 7900

User's Manual june 2012 ©.
Copyright Yoo Digital™ Home 2012.
All rights reserved.

