

COOKYOO CY 100

MIXEUR PLONGEANT & CO

User's manual
Notice d'utilisation
Bedienungsanleitung
Gebruikershandleiding



 **Home**
DIGITAL

IMPORTANT : safety advice

When using electrical appliances especially when children are present, basic safety precautions should always be followed, including the following :

- Read all instructions before using.
- To protect against electrical shock, do not submerge the mixer or allow AC cord to come in contact with water or other liquids.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or has been dropped or damaged in any matter. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including the stove.
- Always unplug the appliance before assembling, disassembling, cleaning.
- Blades are sharp. Handle carefully.
- Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds to the rating label of the appliance.
- Don't plug the appliance into the power supply until it is fully assembled and always unplug before disassembling the appliance or handle the blade.
- Don't allow children to use the blender without supervision.
- Don't let the motor unit, cord, or plug get wet.
- Don't place the appliance in the hot ingredients.
- The appliance is constructed to process normal household quantities.
- Short-time operating. Use the appliance for no longer than 1 minute, and don't operate hard food for no longer than 10 seconds.
- If you press switch I, you can run the inching switch to meet your request. But the switch II is immutable.
- Always disconnect the blender from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- It shall warn of potential injury from misuse
- They shall state that care shall be take when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
- Switch off the appliance and disconnected from supply before changing accessories or approaching parts which move in 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.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other).To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet .reverse the plug. If it still does not fit. Contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.
- Keep hands and utensils out of the container while blending / away from the cutting blade while chopping food to prevent the possibility of severe injury to persons or damage to the unit. A scraper may be used but must be used only when the unit is not running.

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 hand blender multifunction 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.

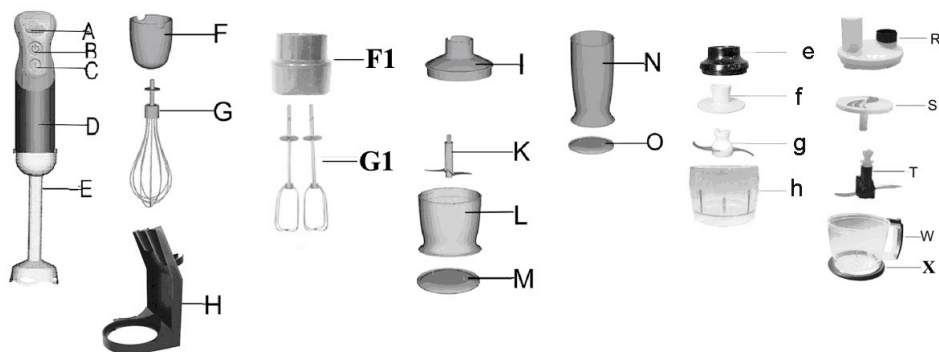
Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

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

Using your appliance

DESCRIPTION



A. Inching switch

G1. Double beaters

g. Small "S" blade

B. Switch ON

I. Chopping bowl

h. Small bowl (150ml)

C. Switch TURBO

K. "S" blade a

R. Bowl cover

D. Motor unit

L. 500ml chopping bowl lid

S. Gratin/silic Knife

E. Blender stick

M. Cover a

T. "S" blade b

F. Whisk holder

N. 800 ml vessel

W. Gratin/silic bowl

G. Whisk

O. Cover b

X. Rubber pillow

H. Accessory base

e. Small cover

F1. Beater holder

f. Break water

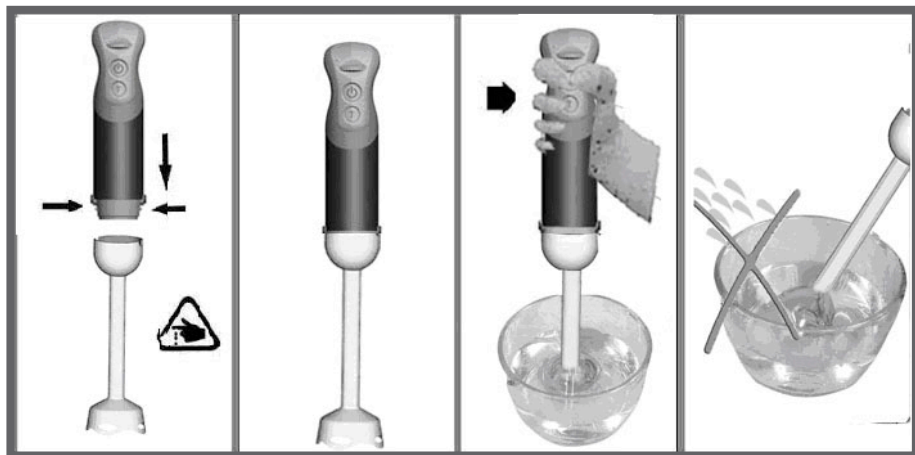
TECHNICAL INFORMATION

Voltage/frequency : 220–240V · 50/60Hz (800W)

BEFORE FIRST USE

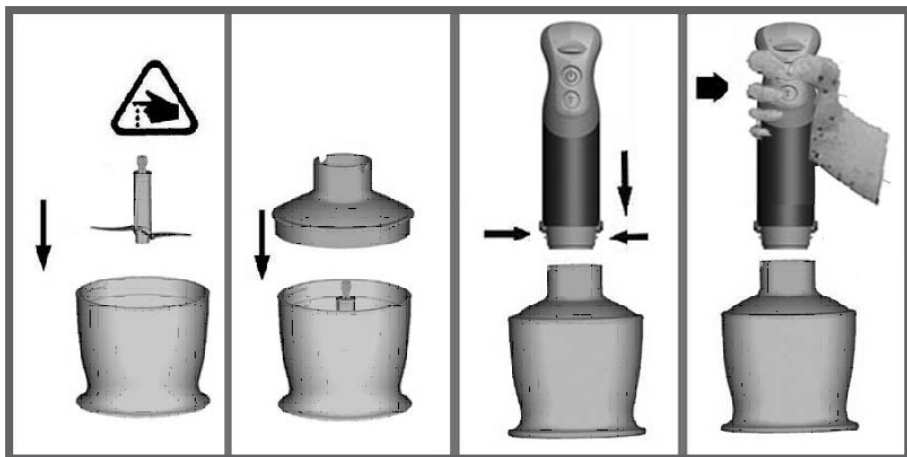
- All parts of the hand blender multifunction are to be thoroughly cleaned before being used for the first time. (see section: Cleaning).
- Take out the required length of cable from the cable tidy on the base of the blender and connect the device to the mains supply.

HOW TO USE THE HANDBLENDER



The hand blender is perfectly suited for preparing dips, sauces, soups, mayonnaise and baby food as well as for mixing and milkshakes.

1. Turn the blender stick on the motor unit until it locks.
2. Introduce the hand blender in the vessel. Then choose speed “-” or “+” and press the switch ON or switch TURBO to operate it.
3. Turn the blender stick off the motor unit after use. You can use the hand blender in the measuring beaker and just as well in any other vessel.
4. Use the handblender for no longer than 1 minute
5. Caution : the blade is very sharp!
6. Caution: Don't operate food without water !



1. Chopper is perfectly suited for hard food, such as chopping meat, cheese, onion, herbs, garlic, carrots, walnuts, almonds, prunes etc.
2. Don't chop extremely hard food, such as ice cubes, nutmeg, coffee beans and grains.

Before chopping...

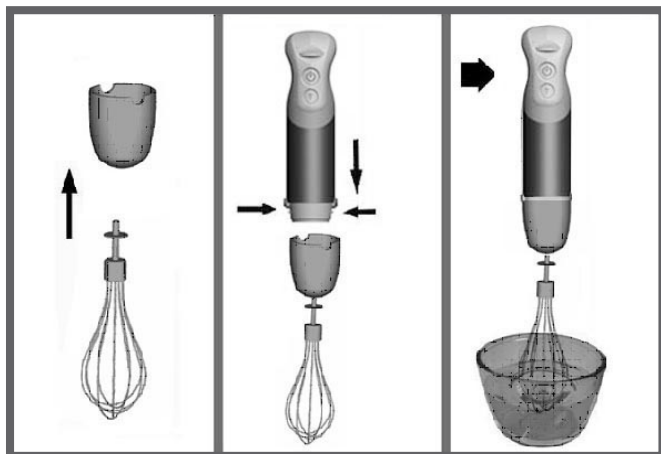
1. Carefully remove the plastic cover from the blade. Caution: the blade is very sharp! Always hold it by the upper plastic part.
2. Place the blade on the center pin of the chopper bowl. Press down the blade and lock bowl. Always place the chopper bowl on the anti-slip base.
3. Place the food in the chopper bowl.
4. Place the chopping bowl lid on the chopper bowl.
5. Turn the motor unit on the chopping bowl lid until it locks.
6. Choose speed "-" or "+" and press switch ON or switch TURBO to operate the chopper. During processing, hold the motor unit with on hand and the chopper bowl the other.
7. After use, turn the motor unit off the chopping bowl lid.
8. Then remove the chopping bowl lid. Carefully take out the blade.
9. Carefully take out the blade.
10. Remove the processed food from the chopper bowl.
11. Don't operate hard food for no longer than 10 seconds.

WARNING



Keep hands and utensils out of the container while blending / away from the cutting blade while chopping food to prevent the possibility of severe injury to persons or damage to the unit.

HOW TO USE THE WHISK



Use the whisk only for whipping cream, beating egg whites and mixing sponges and Ready-mix desserts.

1. Inset the whisk into the whisk holder, and then turn the gear box on the motor unit until it locks.
2. Place the whisk in a vessel and only then. Choose speed “-” or “+” and press the switch ON or switch TURBO to operate it.
3. Use the whisk for no longer than 2 minute.
4. Turn the gear box off the motor unit after use. Then pull the whisk out of the gear box.



WARNING

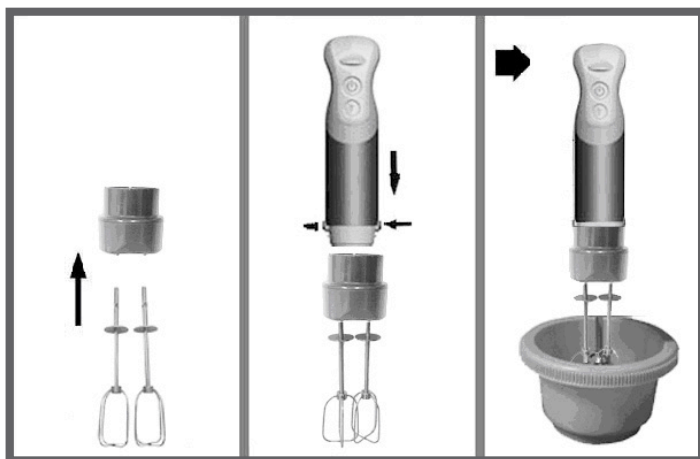
Injury Hazard

Unplug mixer before touching beaters.

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

NOTE :

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



Use the double beater accessories you can easily make the preparation such as cake dough, omelet, crepe dough and mayonnaise.

1. Mount the beater accessories firstly by pushing until it fits well in its place in order to use the beater accessories.
2. Turn the beater adapter to the motor block to mount without tightening too much.
3. Place the double beaters in a vessel and only then choose speed “-” or “+” and press the switch ON or switch TURBO to operate it.
4. Use the double beater accessories for no longer than 2 minute.
5. Turn the gear box off the motor unit after use. Then pull the double beaters out of the gear box.

HOW TO USE THE SLICING/GRATING



For preparing a maximum of 500g of foodstuffs at once (no meat)

Blade Slicing : potatoes for gratins dauphinois, carrots, cucumbers, etc

Blade Grating : grated carrots, celery.

1. Slide the blade "S" into the blade -holder disc, place the spindle drive onto the spindle in the middle of the bowl, then the blade -holder disc onto the spindle drive, and then the blender lid adaptor on the lid.
2. Position and lock the lid.
3. Put the motor unit in place on the adaptor then start the appliance.
4. Put the foodstuffs into the feeder tube and guide them using the pudher, never your fingers, or a utensil.

HOW TO USE THE "S" BLADE



1. Chopper is perfectly suited for hard food, such as chopping meat, cheese, onion, herbs, garlic, carrots, walnuts, almonds, prunes etc.
2. Don't chop extremely hard food, such as ice cubes, nutmeg, coffee beans and grains.

Before chopping...

1. Carefully place the blade onto the central spindle in the bowl, holding it by the plastic part. Caution: the blade is very sharp! Always hold it by the upper plastic part.
2. Put the foodstuffs into the bowl, never fill the bowl above the maximum limit indicated.
3. Place the blade on the center pin of the chopper bowl. Press down the blade and lock bowl. Always place the chopper bowl on the anti-slip base. Operation of the direction, please see the figure as show.
4. Place the food in the chopper bowl.
5. Place the chopping bowl lid on the chopper bowl.
6. Turn the motor unit on the chopping bowl lid until it locks.
7. Choose switch ON to operate the chopper. During processing, hold the motor unit with one hand and the chopper bowl the other.
8. After use, turn the motor unit off the chopping bowl lid.
9. Then remove the chopping bowl lid, carefully take out the blade.
10. Don't operate hard food for no longer than 10 seconds.



1. Chopper is perfectly suited for hard food, such as chopping meat, cheese, onion, herbs, garlic, carrots, walnuts, almonds, prunes etc.
2. Don't chop extremely hard food, such as ice cubes, nutmeg, coffee beans and grains.

Before chopping...

1. Carefully place the blade onto the central spindle in the bowl, holding it by the plastic part. Caution : the blade is very sharp ! Always hold it by the upper plastic part.
2. Put the foodstuffs into the bowl, never fill the bowl above the maximum limit indicated.
3. Place the inner lid into the bowl and then put the lid in place, making sure that the lid drive system is properly positioned on the blade, put the motor unit in place on the lid.
4. To dismantle the appliance after use, remove the motor unit from the lid, lift off the lid and the inner lid, then carefully remove the food before lifting off the blade, holding it at the top...
5. Choose switch ON to operate the chopper. During processing, hold the motor unit with one hand and the chopper bowl the other.
6. After use, turn the motor unit off the chopping bowl lid.
7. Don't operate hard food for no longer than 10 seconds.

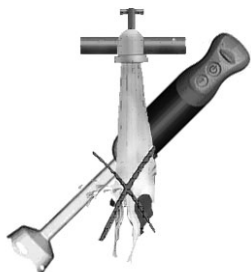
WARNING



Keep hands and utensils out of the container while blending / away from the cutting blade while chopping food to prevent the possibility of severe injury to persons or damage to the unit.

CLEANING

Cleaning the motor unit and chopping bowl lid only with a damp cloth only. Do not immerse the motor unit in water !



1. All other parts can be cleaned in the dishwasher. However, after processing very salty food, you should rise the blades right away.
2. Also, be careful not to use an overdose of cleaner or decalcifier in your dishwasher.
3. When processing food with color, the plastic parts of the appliance may become discolored Wipe these parts with vegetable oil before placing them in the dishwasher.
4. The blades are very sharp, please attention.
5. Unplug the appliance before cleaning.

PROCESSING GUIDE (FOR CHOPPING BOWL)

Food	Maximum	Operation time
500ml chopper bowl		
Meat	250g	8sec
Herbs	50g	8sec
Nut	100g	8sec
Cheese	100g	5sec
Bread	80g	5sec
Onions	150g	8sec
Biscuits	150g	6sec
Soft fruit	200g	6sec
Flour	/	/
Barm	/	/
Water	/	/
Sugar	/	/
Salt	/	/

Food	Maximum	Operation time	Preparation
Gratin/silic bowl			
Meat	200g	15sec	1~2cm
Herbs	50g	8sec	
Nuts, almonds	150g	15sec	
Bread	75g	8sec	2cm
Onion	150g	8sec	1/2 demi

Biscuits	150g	8sec	1cm
Soft fruit	200g	10sec	1~2cm
Egg frost	4 eggs	15sec	
	150ml bowl		
Parsley	10g	60sec	1cm
Garlic	40g	60sec	1cm
Onion	40g	60sec	1cm
Pork	80g	60sec	1cm

PACKING LIST

- Multifunction motor
- 3 feet : blender, beat, beat double
- Large mixing bowl graduated (800ml)
- Grate, slice, chopper bowl (1250ml)
- Mini chopper bowl (500ml)
- «Baby Food» bowl
- 3 blade S
- Storage Rack
- User's manual
- Warranty card

HAND BLENDER MULTIFUNCTION WHEN YOU NEED SERVICE

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 hand blender multifunction 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 hand blender multifunction may emit a pungent odor, especially when new. This is common with electric motors.

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

- Is the hand blender multifunction plugged in?
- Is the fuse in the circuit to the hand blender multifunction in working order ? If you have a circuit breaker box, be sure the circuit is closed.

- Turn the hand blender multifunction 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 reasons above, please contact the dealer or distributeur YOO Digital™ HOME.

IMPORTANT : précautions de sécurité

L'utilisation d'équipements électriques, tout particulièrement en la présence d'enfants, requiert d'observer certaines précautions de sécurité de base, notamment :

- Lisez toutes les instructions avant utilisation.
- Pour éviter une décharge électrique, ne pas immerger le mixeur ou éviter que le cordon d'alimentation ne soit mis en contact avec de l'eau ou tout autre liquide.
- Débrancher l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de le monter ou d'en ôter des accessoires et avant de le nettoyer.
- Ne mettez jamais sous tension un appareil dont le cordon d'alimentation est endommagé, ou après avoir constaté un dysfonctionnement, ou s'il a subi une chute ou un dommage quel qu'il soit. Apportez l'appareil à un service après-vente agréé afin que le faire réviser, réparer ou régler.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Évitez de laisser pendre le cordon d'alimentation du plan de travail ou du comptoir, ne pas le mettre en contact avec des surfaces chaudes, comme une plaque chauffante.
- N'oubliez pas de débrancher l'appareil avant de l'assembler, le démonter ou le nettoyer.
- Les lames sont tranchantes. Manipulez-les avec précaution.
- Avant de brancher l'appareil à une prise murale, vérifiez que le voltage de votre domicile correspond à celui indiqué sur l'appareil.
- Ne branchez pas l'appareil à la source d'alimentation avant d'avoir terminé l'assemblage des accessoires et débranchez-le avant de démonter l'appareil ou manipuler les lames.
- Ne laissez pas des enfants utiliser le mixeur sans surveillance.
- Évitez que le moteur, le cordon électrique ou la prise ne se mouille.
- Ne mettez pas d'ingrédients chauds dans l'appareil.
- L'appareil est prévu pour des quantités domestiques.
- Délai de mise en service. N'utilisez pas l'appareil pendant plus d'une minute et pour les aliments consistants, plus de 10 secondes.
- Si vous appuyez sur le bouton I, vous pouvez utiliser le bouton de réglage à votre convenance, mais pas avec le bouton II.
- Débranchez le mixeur de la prise si vous ne l'utilisez pas, ou avant de le monter, de démonter ou le nettoyer.
- Une mauvaise utilisation de cet appareil peut entraîner des dommages corporels
- Vous devez manipuler les lames avec précaution lorsque vous videz le bol ou lors de leur nettoyage.
- Mettez l'appareil hors tension et débranchez-le de la prise électrique avant de changer un accessoire ou vous approcher des parties mobiles en cours d'utilisation.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants ou des personnes sans surveillance si leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales les empêchent de l'utiliser en toute sécurité.
- Veillez à ce que des enfants ne se trouvent pas en mesure de jouer avec l'appareil.
- L'appareil est pourvu d'une prise polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire les risques de décharges électriques, cette prise ne convient qu'à une prise polarisée. Essayez de brancher la prise dans l'autre sens. Si elle ne s'adapte pas à la prise, contactez un électricien agréé. Ne changez surtout pas la prise.
- N'approchez pas vos mains ou des ustensiles du bol en cours d'utilisation / et à distance des lames lorsque vous hachez des aliments pour éviter de graves blessures ou d'endommager l'appareil. Un grattoir peut être utilisé mais seulement lorsque l'appareil ne fonctionne pas.

La sécurité du mixeur multifonction

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. 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 mixeur multifonction fonctionne sur le courant domestique 220-240 volts c.a., 50/60 Hz. La puissance nominale de notre mixeur multifonction 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.

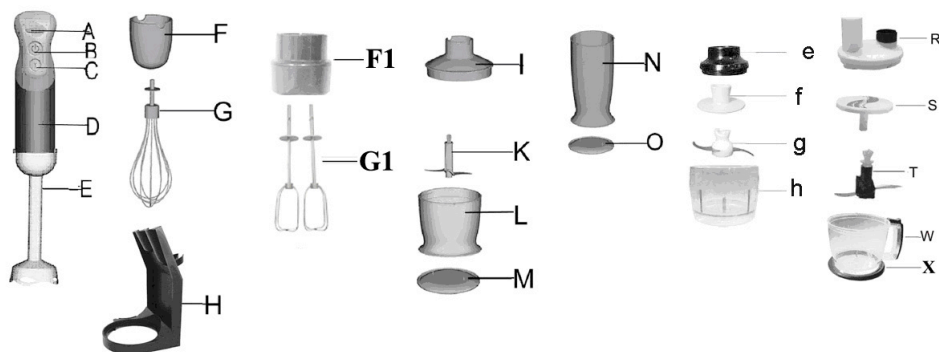
Ne démontez pas la prise de terre.

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



A. Variateur de vitesse	G1. Double fouets	g. Petite lame en "S"
B. Bouton ON/OFF	I. Bol hachoir	h. Petit bol (150ml)
C. Bouton TURBO	K. Lame en "S" a	R. Couverture de bol
D. Moteur	L. Couverture du hachoir 500ml	S. Lame à gratin
E. Bloc mixeur	M. Couverture a	T. Lame en "S" b
F. Support Fouet	N. Bol 800 ml	W. Bol pour lame à gratin
G. Fouet	O. Couverture b	X. Support caoutchouc
H. Support d'accessoire	e. Petit couvercle	
F1. Support du batteur	f. Brise-lame	

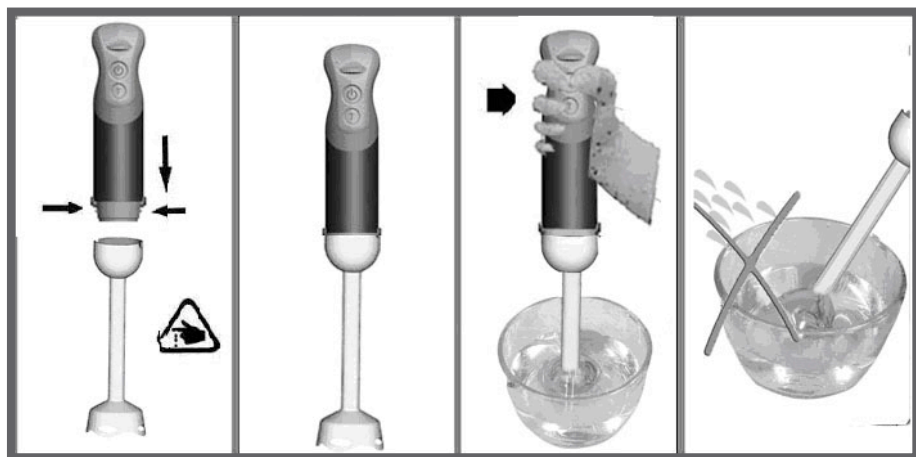
INFORMATIONS TECHNIQUES

Tension/fréquence : 220–240V - 50/60Hz (800W)

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

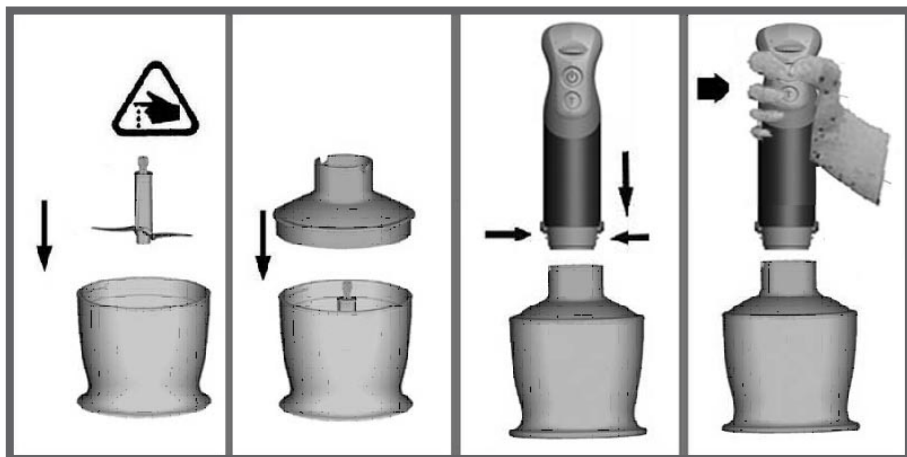
- Toutes les pièces du robot doivent être correctement nettoyées avant la première utilisation. (voir la section: Nettoyage).
- Connectez l'appareil au réseau électrique.

COMMENT UTILISER LE MIXEUR



Le mixeur est particulièrement conçu pour la préparation de sauces, soupes, mayonnaise et nourriture pour bébé ainsi que comme mélangeur ou pour la préparation de milkshakes.

1. Faites pivoter le mixeur sur le moteur jusqu'à ce qu'il soit verrouillé.
2. Placez le mixeur dans le bol. Choisissez ensuite une vitesse "-" ou "+" et appuyez sur le bouton ON ou TURBO pour l'appliquer.
3. Après utilisation, détachez le mixeur du bloc moteur. Vous pouvez utiliser le mixeur dans le verre mesureur mais dans tout autre bol également.
4. N'utilisez pas le mixeur pendant plus d'une minute
5. Attention : la lame est très tranchante !
6. Attention : ne pas mixer d'aliments sans avoir ajouter de l'eau !



1. Le hachoir convient particulièrement aux aliments épais, tels que la viande, le fromage, les oignons, les herbes, l'ail, les carottes, les noix, les amandes, pruneaux etc.
2. Ne hachez pas les aliments trop durs tels que les glaçons, les noix de muscade, grains de café et les céréales.

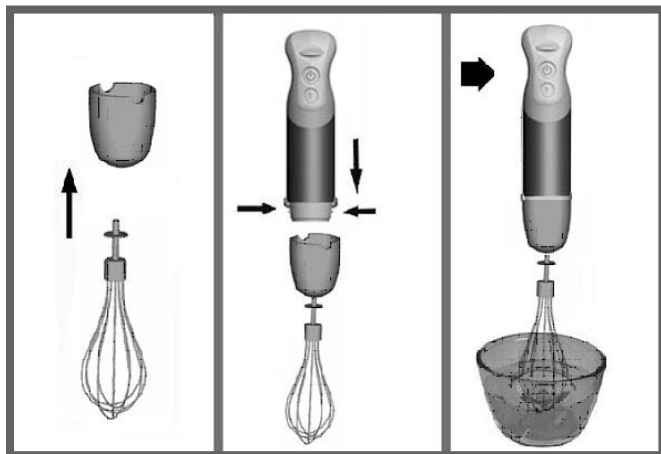
Avant de hacher...

1. Retirez soigneusement l'embout en plastique de la lame. **Attention : la lame est très tranchante !** Tenez-la toujours par l'extrémité en plastique.
2. Placez la lame sur l'axe du bol du hachoir. Enfoncez la lame et verrouillez le bol. Placez toujours le bol sur le support antidérapant.
3. Déposez les aliments à l'intérieur du bol.
4. Placez le couvercle du bol sur le bol.
5. Faites pivoter le bloc moteur sur le bol du hachoir jusqu'à ce qu'il soit verrouillé.
6. Choisissez une vitesse à l'aide des boutons "-" ou "+" puis appuyez sur le bouton ON ou TURBO pour actionner le hachoir. Pendant l'opération, maintenez le bloc moteur d'une main et le bol du hachoir de l'autre.
7. Après utilisation, détachez le hachoir du bloc moteur.
8. Retirez ensuite le couvercle du bol. Enlevez la lame avec précaution.
9. Retirez la lame avec précaution.
10. Enlevez les aliments hachés du bol.
11. N'utilisez pas le hachoir pendant plus de 10 secondes.

AVERTISSEMENT



N'approchez pas vos mains ou des ustensiles du bol en cours d'utilisation / et à distance des lames lorsque vous hachez des aliments pour éviter de graves blessures ou d'endommager l'appareil.



N'utilisez le fouet que pour battre la crème, les blancs œufs et mélanger la génoise ainsi que les desserts prêt à cuire.

1. Insérez le fouet dans son support, puis faites pivoter le tout dans le bloc moteur jusqu'à ce qu'il soit verrouillé.
2. Placez le fouet dans un récipient puis choisissez une vitesse "-" ou "+". Appuyez sur le bouton ON ou TURBO pour le faire fonctionner.
3. N'utilisez pas le fouet pendant plus de 2 minutes.
4. Retirez le support du fouet du bloc moteur après utilisation. Puis retirez le fouet de son support.



AVERTISSEMENT

Risque de blessure

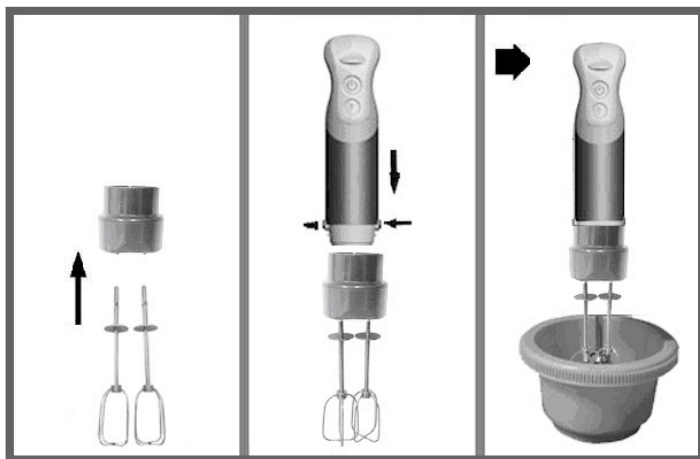
Débranchez le batteur avant de toucher les fouets.

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

REMARQUE :

Le mixeur multifonction 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.

COMMENT UTILISER LE BATTEUR DOUBLE FOUETS



Utilisez le batteur double fouets pour les préparations telles que les pâtes à gâteaux, omelettes, pâte à crêpes et mayonnaise.

1. Montez d'abord le batteur en le poussant jusqu'à ce qu'il soit fermement accroché à son support.
2. Tournez le support du batteur dans le bloc moteur sans trop serrer.
3. Placez le batteur double fouets dans un récipient et seulement à ce moment choisissez une vitesse entre "1" et "5" puis appuyez sur le bouton ON ou TURBO pour l'actionner.
4. N'utilisez pas le batteur double fouets pendant plus de 2 minutes.
5. Retirez le support du fouet du bloc moteur après utilisation. Puis retirez les fouets de leur support.

COMMENT UTILISER LA RÂPE/TRANCHOIR



Pour une préparation de 500g au maximum en une fois (pas de viande).

Lame à trancher : pommes de terre pour gratins dauphinois, carottes, concombres, etc.

Lame à râper : carottes, céleri.

1. Placez la lame en "S" dans le disque support de lame. Positionnez le support de lame dans l'axe du bol, puis le couvercle du mixeur.
2. Verrouillez le couvercle.
3. Placez le bloc moteur sur son support puis faites fonctionner l'appareil.
4. Placez les aliments dans le tube et poussez-les à l'aide du poussoir, jamais avec vos doigts ou un autre ustensile.

COMMENT UTILISER LE HACHOIR EN "S" _____



1. Le hachoir convient particulièrement aux aliments épais, tels que la viande, le fromage, les oignons, les herbes, l'ail, les carottes, les noix, les amandes, pruneaux etc.
2. Ne hachez pas les aliments trop durs tels que les glaçons, les noix de muscade, grains de café et les céréales.

Avant de hacher...

1. Retirez soigneusement l'embout en plastique de la lame. Attention: la lame est très tranchante ! Tenez-la toujours par l'extrémité en plastique.
2. Placez les aliments dans le bol. Ne dépassez jamais la limite de remplissage indiquée.
3. Placez la lame sur l'axe du bol. Appuyez sur la lame et verrouillez le bol. Placez toujours le bol sur le support antidérapant. Pour le sens de rotation, voir le schéma ci-dessus.
4. Placez les aliments dans le bol.
5. Placez le couvercle sur le bol.
6. Faites pivoter le bloc moteur sur le couvercle jusqu'à ce qu'il soit verrouillé.
7. Choisissez le bouton ON pour actionner le hachoir. Pendant l'opération, maintenez le bloc moteur d'une main et le bol du hachoir de l'autre.
8. Après utilisation, détachez le hachoir du bloc moteur.
9. Retirez ensuite le couvercle du bol. Enlevez la lame avec précaution.
10. Ne hachez pas les aliments épais pendant plus de 10 secondes.



1. Le hachoir convient particulièrement aux aliments épais, tels que la viande, le fromage, les oignons, les herbes, l'ail, les carottes, les noix, les amandes, pruneaux etc.
2. Ne hachez pas les aliments trop durs tels que les glaçons, les noix de muscade, grains de café et les céréales.

Avant de hacher...

1. Retirez soigneusement l'embout en plastique de la lame. Attention: la lame est très tranchante ! Tenez-la toujours par l'extrémité en plastique.
2. Placez les aliments dans le bol. Ne dépassez jamais la limite de remplissage indiquée.
3. Placez le couvercle intérieur dans le bol puis ajoutez le couvercle, en vous assurant que l'axe du couvercle est bien positionné sur la lame. Placez le bloc moteur sur le couvercle.
4. Pour démonter l'appareil après utilisation, enlever le bloc moteur du couvercle, soulevez le couvercle et ôtez le couvercle. Retirez les aliments avec précaution, puis retirez la lame en la tenant par le haut.
5. Choisissez le bouton ON pour actionner le hachoir. Pendant l'opération, maintenez le bloc moteur d'une main et le bol du hachoir de l'autre.
6. Après utilisation, détachez le hachoir du bloc moteur.
7. Ne hachez pas les aliments épais pendant plus de 10 secondes.



AVERTISSEMENT



N'approchez pas vos mains ou des ustensiles du bol en cours d'utilisation / et à distance des lames lorsque vous hachez des aliments pour éviter de graves blessures ou d'endommager l'appareil.

NETTOYAGE

Nettoyez le bloc moteur et le couvercle du bol hachoir uniquement avec un chiffon humide. Ne pas plonger le bloc moteur dans l'eau!



1. Tous les autres accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle. Néanmoins, si vous avez mixé des aliments très salés, retirez immédiatement les lames.
2. De même, veillez à ne pas utiliser de doses trop élevées de produit vaisselle ou anticalcaire dans votre lave-vaisselle.
3. Lorsque vous mixer des aliments colorés, les parties en plastique de l'appareil peuvent devenir colorées. Nettoyez ces éléments avec de l'huile végétale avant de les déposer dans le lave-vaisselle.
4. Les lames sont très tranchantes, veillez à les manipuler avec précaution.
5. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.

GUIDE (POUR LE BOL HACHOIR)

Aliment	Maximum	Opération time
500ml bol hachoir		
Viande	250g	8sec
Herbes	50g	8sec
Noix	100g	8sec
Fromage	100g	5sec
Pain	80g	5sec
Oignons	150g	8sec
Biscuits	150g	6sec
Fruits tendres	200g	6sec
Farine	/	/
Eau	/	/
Sucre	/	/
Sel	/	/

Aliment	Maximum	Durée	Préparation
Bol à gratin/silicone			
Viande	200g	15sec	1~2cm
Herbes	50g	8sec	
Noix, amandes	150g	15sec	
Pain	75g	8sec	2cm
Oignons	150g	8sec	1/2 demi

Biscuits	150g	8sec	1cm
Fruits tendres	200g	10sec	1~2cm
Farine	4 oeufs	15sec	
	150ml bowl		
Persil	10g	60sec	1cm
Ail	40g	60sec	1cm
Onion	40g	60sec	1cm
Porc	80g	60sec	1cm

CONTENU DE L'EMBALLAGE

- Moteur multifonction
- 3 pieds : mixeur, fouet, double fouet
- Grand bol mixeur gradué (800ml)
- Bol râper/trancher/hacher (1250ml)
- Bol mini hachoir (500ml)
- Bol «Baby Food»
- 3 lames S
- Support de rangement
- Manuel d'utilisation
- Carte garantie

DISPOSITIONS À PRENDRE POUR UN ENTRETIEN ET UNE RÉPARATION



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 mixeur multifonction 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 mixeur multifonction peut dégager une odeur forte, particulièrement lorsqu'il est encore neuf. Il s'agit d'un problème commun et fréquent aux moteurs électriques.

Si votre mixeur multifonction fonctionne mal ou pas du tout, vérifiez les points suivants :

- Le mixeur multifonction est-il branché?
- Le fusible du circuit électrique relié au mixeur multifonction fonctionne-t-il normalement? Si vous avez

un panneau disjoncteur, assurez-vous que le circuit est fermé.

- Débranchez le mixeur multifonction et attendez 10 à 15 secondes avant de le rebrancher. Si le mixeur multifonction 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 contactez le distributeur ou revendeur agréé YOO DIGITAL™ HOME.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei Benutzung von elektrischen Geräten, vor allem in Gegenwart von Kindern, ist stets Vorsicht geboten. Insbesondere sind folgende Sicherheitsregeln zu beachten :

- Vor Gebrauch die Bedienungsanleitung vollständig durchlesen.
- Zur Vermeidung von Stromschlag, den Stabmixer nie in Wasser tauchen und das Netzkabel von Wasser oder anderen Flüssigkeiten fernhalten.
- Nach jedem Gebrauch, vor dem Einsetzen oder Herausnehmen von Zubehörteilen und vor der Reinigung den Netzstecker ziehen.
- Das Gerät nicht mehr benutzen, wenn Kabel oder Stecker beschädigt sind, wenn Betriebsstörungen aufgetreten sind oder wenn das Gerät heruntergefallen ist. Das Gerät zur Kontrolle, zur Reparatur oder zu elektrischen oder mechanischen Eingriffen nur einem zugelassenen Kundendienst anvertrauen.
- Das Gerät nicht im Freien benutzen.
- Das Netzkabel nicht über Tisch- oder Thekenkanten herunterhängen lassen und es nicht in Berührung von heißen Teilen oder Hitzequellen gelangen lassen.
- Vor dem Zusammenbau, dem Zerlegen und vor der Reinigung stets den Netzstecker ziehen.
- Die Messer sind sehr scharf. Es ist große Vorsicht geboten.
- Vor Anschluss des Gerätes sicherstellen, dass die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Das Gerät erst nach vollständigem Zusammenbau anschließen und vor dem Auseinandernehmen oder vor Handhabung des Messereinsatzes immer erst den Netzstecker ziehen.
- Kinder den Stabmixer nur unter Aufsicht benutzen lassen.
- Motorteil, Kabel und Netzstecker vor Feuchtigkeit schützen.
- Das Gerät nicht in kochend heiße Zutaten tauchen.
- Das Gerät ist zur Verarbeitung normaler Haushaltsmengen ausgelegt.
- Kurze Einsatzzyklen. Das Gerät nicht länger als 1 Minute am Stück benutzen und feste Lebensmittel nicht länger als 10 Sekunden bearbeiten.
- Bei Betätigung von Schalter I ist der Geschwindigkeitsregler verstellbar. Die Geschwindigkeit von Schalter II ist dagegen feststehend.
- Bei Nichtbenutzung immer den Netzstecker ziehen, ebenso wie vor Zusammenbau, Auseinandernehmen und Reinigung.
- Bei Fehlbenutzung besteht Verletzungsgefahr.
- Besondere Vorsicht ist bei Handhabung der Messereinsätze, beim Entleeren des Behälters und bei der Reinigung geboten.
- Das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen, bevor rotierende Zubehör- oder Ersatzteile ausgetauscht werden.
- 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.
- Das Gerät ist mit einem gepolten Stecker versehen (ein Flügel ist breiter als der andere). Zur Vermeidung von Stromschlaggefahr ist er an eine polarisierte Steckdose anzuschließen. Passt der Stecker nicht in die Steckdose, muss ein Elektriker hinzugezogen werden. Unter keinen Umständen selbst Änderungen am Stecker vornehmen.
- Zur Vermeidung von schweren Verletzungen und Schäden am Gerät, Finger oder Utensilien während des Mixens nicht in den.

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: :

 **GEFAHR**

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

 **WARNUNG**

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.

 **WARNUNG**



Stromschlaggefahr

Schukostecker benutzen.

Erdungskontakt nicht beseitigen.

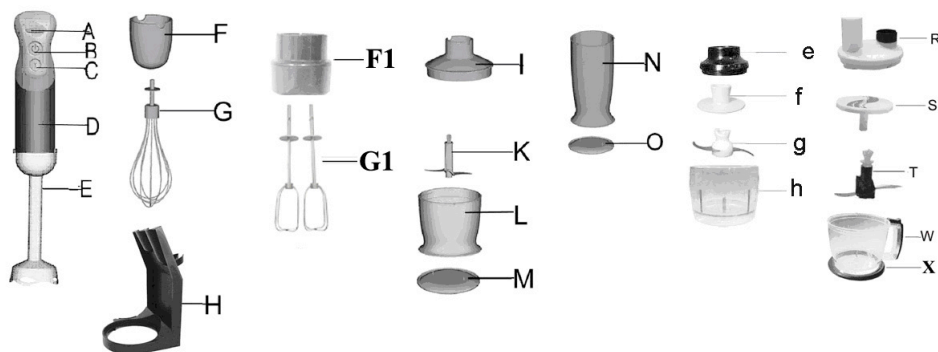
Keinen Adapter benutzen.

Keine Verlängerungsschnur verwenden.

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

Benutzung Ihres Gerätes

BESCHREIBUNG



A. Geschwindigkeitsschalter	G1. Rührbesen-Set	g. Messereinsatz, klein
B. Schalter ON	I. Getriebeteil	h. Becher (150 ml)
C. Schalter TURBO	K. Messereinsatz a	R. Deckel, Zerkleinerer
D. Motorteil	L. 500-ml-Arbeitsbehälter	S. Schneid-/Reib-Scheibe
E. Pürierstab	M. Stützdeckel a	T. Messereinsatz b
F. Schneebesenhalter	N. 800-ml-Messbecher	W. Schüssel, Zerkleinerer
G. Schneebesen	O. Stützdeckel b	X. Gummifuß
H. Zubehörhalter	e. Deckel, klein	
F1. Rührbesenhalter	f. Deckelaufsatz, innen	

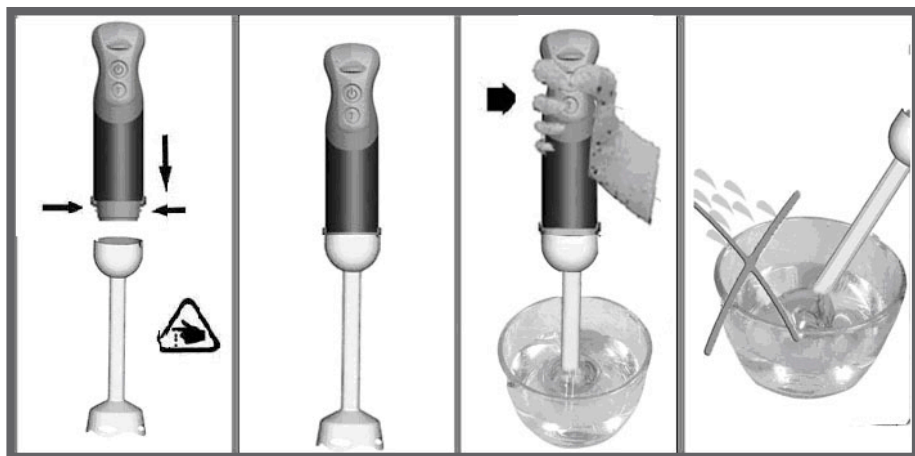
TECHNISCHE DATEN

Spannung/Frequenz : 220–240V · 50/60Hz (800W)

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

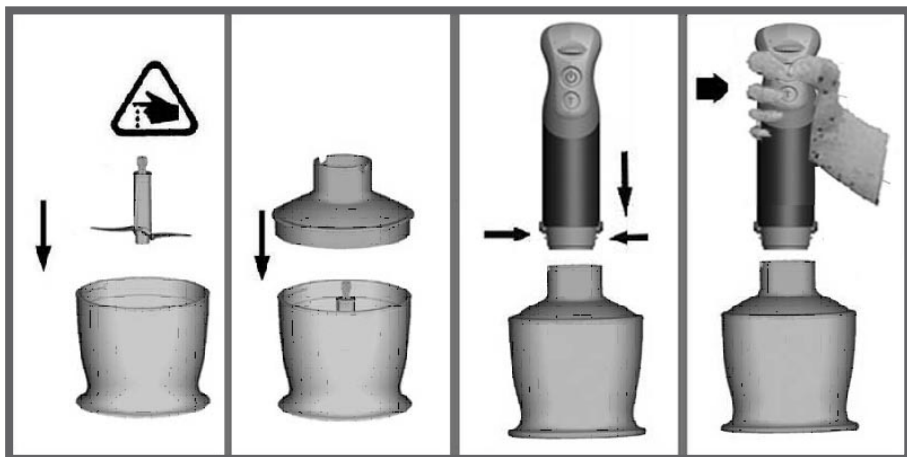
- Alle Teile der Küchenmaschine sind vor dem ersten Gebrauch sorgfältig zu reinigen. (siehe Kapitel: Reinigung).
- Die benötigte Kabellänge zum Anschluss der Küchenmaschine an die Steckdose aus der Kabelaufbewahrung am Geräteboden herausziehen.

BENUTZUNG DES STABMIXERS



Der Stabmixer ist perfekt geeignet für die Zubereitung von Dips, Saucen, Suppen, Mayonnaise, Babynahrung sowie zum Bereiten von Milkshakes.

1. Den Pürierstab auf das Motorteil aufsetzen und einrasten lassen.
2. Den Stabmixer in das Gefäß halten. Dann über "-" oder "+" die gewünschte Geschwindigkeit wählen und das Gerät über Schalter ON oder Schalter TURBO in Betrieb nehmen.
3. Nach Gebrauch den Pürierstab wieder vom Motorteil trennen. Der Stabmixer kann im Messbecher oder in jedem anderen Gefäß verwendet werden.
4. Den Stabmixer nicht länger als 1 Minute benutzen.
5. Achtung : Das Messer ist sehr scharf !
6. Achtung : Nahrungsmittel nur unter Zugabe von Wasser mixen !



1. Der Zerkleinerer ist für feste Lebensmittel geeignet, etwa zum Hacken von Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Möhren, Nüssen, Mandeln, Trockenpflaumen usw.
2. Extrem harte Zutaten, wie Eiswürfel, Muskatnüsse, Kaffeebohnen oder Getreide, dürfen nicht verarbeitet werden.

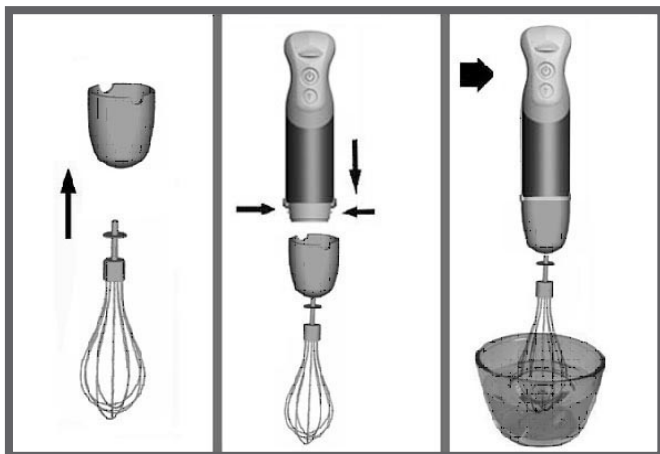
Vor dem Zerkleinern...

1. Vorsichtig den Messerschutz entfernen. Achtung : Das Messer ist sehr scharf! Den Einsatz immer oben am Kunststoffschaff anfassend.
2. Den Messereinsatz auf die Achse in der Behältermitte aufsetzen. Den Messereinsatz herunterdrücken und einrasten lassen. Den Arbeitsbehälter immer auf den rutschfesten Stützdeckel setzen.
3. Die Zutaten in den Arbeitsbehälter füllen.
4. Den Deckelaufsatz auf den Arbeitsbehälter auflegen.
5. Das Motorteil auf den Deckelaufsatz setzen und einrasten lassen.
6. Über "-" oder "+" die gewünschte Geschwindigkeit wählen und den Zerkleinerer über Schalter ON oder Schalter TURBO in Betrieb nehmen. Während des Betriebs mit der einen Hand das Motorteil und der anderen Hand den Arbeitsbehälter festhalten.
7. Nach Gebrauch das Motorteil vom Deckel lösen.
8. Dann den Deckel abnehmen. Mit Vorsicht den Messereinsatz herausnehmen.
9. Mit Vorsicht den Messereinsatz herausnehmen.
10. Die zerkleinerten Zutaten aus dem Arbeitsbehälter herausnehmen.
11. Feste Lebensmittel nicht länger als 10 Sekunden bearbeiten.

WARNUNG



N'approchez pas vos mains ou des ustensiles du bol en cours d'utilisation / et à distance des lames lorsque vous hachez des aliments pour éviter de graves blessures ou d'endommager l'appareil.



Den Schneebesen nur zum Schlagen von Sahne oder Eiweiß oder zum Anrühren von Biskuitteig oder Fertiggessertmischungen benutzen.

1. Den Schneebesen in den Schneebesenhalter einführen und dann in das Motorteil einführen und einrasten lassen.
2. Den Schneebesen in ein Gefäß halten und erst dann über "-" oder "*" die gewünschte Geschwindigkeit wählen und das Gerät über Schalter ON oder Schalter TURBO in Betrieb nehmen.
3. Den Schneebesen nicht länger als 2 Minuten benutzen.
4. Nach Gebrauch den Schneebesenaufsatz wieder vom Motorteil trennen. Danach den Schneebesen aus dem Schneebesenhalter nehmen.



WARNUNG

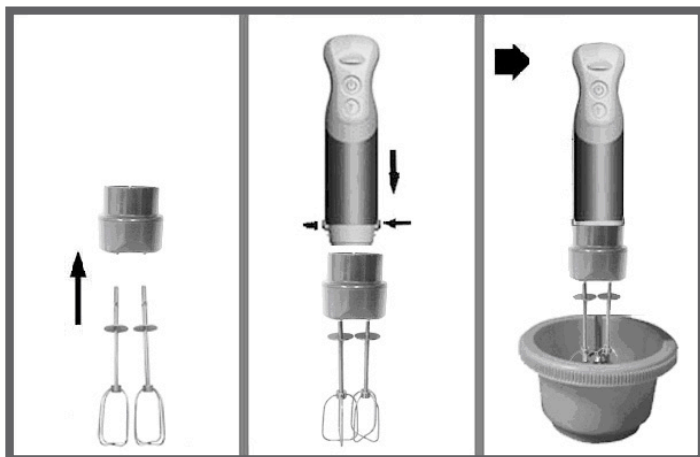
Verletzungsgefahr

Die Küchenmaschine vom Netz trennen und erst dann den Flachrührer erfassen. Anderenfalls kann es zu Knochenbrüchen, Schnittverletzungen und Quetschungen kommen.

HINWEIS :

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.

BENUTZUNG DES RÜHRBESEN-SETS



Das Rührbesen-Set dient der Zubereitung von Kuchenteig, Omelette, Pfannekuchenteig, Mayonnaise usw.

1. Die Rührbesen zunächst in die Halterung einführen und einrasten lassen.
2. Die Rührbesenhalterung dann in das Motorteil eindrehen, jedoch nicht zu feste anziehen.
3. Das Rührbesen-Set in ein Gefäß halten und erst jetzt eine Geschwindigkeit zwischen "-" oder "+" auswählen und über Schalter ON oder Schalter TURBO in Betrieb nehmen.
4. Das Rührbesen-Set nicht länger als 2 Minuten benutzen.
5. Nach Gebrauch die Rührbesenhalterung wieder vom Motorteil trennen. Danach die Rührbesen aus der Halterung nehmen.

BENUTZUNG DER SCHNEID-/REIB-SCHEIBE



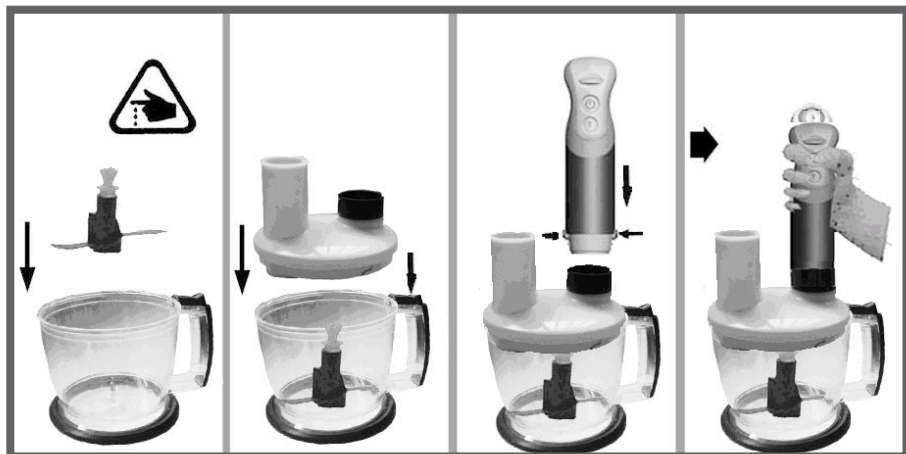
Zur Zubereitung von max. 500 g Lebensmitteln in einem Durchgang (kein Fleisch)

Schneidscheibe: Kartoffeln für Gratin Dauphinois, Möhren, Gurken usw.

Reibscheibe: Möhrenrohkost, Sellerie.

1. Den S-förmigen Messereinsatz in die Scheibenhalterung einführen. Zuerst den Spindeltrieb auf die Antriebsachse in der Gefäßmitte und dann die Schneidscheibe auf den Spindeltrieb aufsetzen, danach den Deckelaufsatz auflegen.
2. Den Deckel verriegeln.
3. Zur Inbetriebnahme das Motorteil an den Deckelaufsatz anschließen.
4. Die Zutaten in den Einfüllstutzen füllen und mit dem Stopfer, nie mit den Fingern oder anderen Utensilien, nach unten drücken.

BENUTZUNG DES GROSSEN ZERKLEINERERS



1. Der Zerkleinerer ist für feste Lebensmittel geeignet, etwa zum Hacken von Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Möhren, Nüssen, Mandeln, Trockenpflaumen usw.
2. Extrem harte Zutaten, wie Eiswürfel, Muskatnüsse, Kaffeebohnen oder Getreide, dürfen nicht verarbeitet werden.

Vor dem Zerkleinern...

1. Das Messer vorsichtig auf die Achse in der Gefäßmitte aufsetzen, dazu das Messer stets am Kunststoffschaft anfassen. Achtung: Das Messer ist sehr scharf! Den Einsatz immer oben am Kunststoffschaft anfassen.
2. Die Zutaten in die Schüssel füllen, dabei nie die angegebene max. Füllmenge überschreiten.
3. Den Messereinsatz auf die Achse in der Gefäßmitte aufsetzen. Den Messereinsatz herunterdrücken und einrasten lassen. Die Schüssel immer auf den rutschfesten Stützdeckel setzen. Was den Drehsinn betrifft, siehe Schema).
4. Die Zutaten in die Schüssel des Zerkleinerers füllen.
5. Den Deckel auf den Zerkleinerer aufsetzen.
6. Das Motorteil auf den Deckelaufsatz setzen und einrasten lassen.
7. Den Zerkleinerer über Schalter ON in Betrieb nehmen. Während des Betriebs mit der einen Hand das Motorteil und der anderen Hand die Schüssel festhalten.
8. Nach Gebrauch das Motorteil vom Deckel lösen.
9. Dann den Deckel abnehmen und vorsichtig das Messer herausnehmen.
10. Feste Lebensmittel nicht länger als 10 Sekunden bearbeiten.



1. Der Zerkleinerer ist für feste Lebensmittel geeignet, etwa zum Hacken von Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Möhren, Nüssen, Mandeln, Trockenpflaumen usw.
2. Extrem harte Zutaten, wie Eiswürfel, Muskatnüsse, Kaffeebohnen oder Getreide, dürfen nicht verarbeitet werden.

Vor dem Zerkleinern...

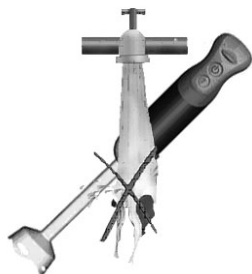
1. Das Messer vorsichtig auf die Achse in der Gefäßmitte aufsetzen, dazu das Messer stets am Kunststoffschaft anfassen. Achtung: Das Messer ist sehr scharf! Den Einsatz immer oben am Kunststoffschaft anfassen.
2. Die Zutaten in den Becher füllen, dabei nie die angegebene max. Füllmenge überschreiten.
3. Den inneren Deckelaufsatz auf den Becher aufsetzen, dann den Deckel auflegen und sicherstellen, dass die Deckelantriebsachse korrekt auf dem Messer aufsitzt. Dann das Motorteil auf den Deckel aufsetzen.
4. Zum Zerlegen des Gerätes nach Gebrauch, das Motorteil vom Deckel lösen, den Deckel und den inneren Deckelaufsatz abnehmen. Nun vorsichtig den Becher leeren und zuletzt das Messer herausnehmen. Dazu den Messereinsatz oben anfassen.
5. Den Zerkleinerer über Schalter ON in Betrieb nehmen. Während des Betriebs mit der einen Hand das Motorteil und der anderen Hand den Becher festhalten.
6. Nach Gebrauch das Motorteil vom Deckel lösen.
7. Feste Lebensmittel nicht länger als 10 Sekunden bearbeiten.

WARNUNG



N'approchez pas vos mains ou des ustensiles du bol en cours d'utilisation / et à distance des lames lorsque vous hachez des aliments pour éviter de graves blessures ou d'endommager l'appareil.

Motorteil und Deckel des Zerkleinerers nur mit einem feuchten Tuch abwischen. Das Motorteil nie in Wasser tauchen !



1. Alle übrigen Teile sind spülmaschineneeignet. Nach Bearbeitung extrem salzhaltiger Zutaten sollten die Messereinsätze jedoch sofort abgenommen werden.
2. Weiter ist auch eine Überdosierung des Reinigers oder Entkalkers in der Spülmaschine zu vermeiden.
3. Bei Verarbeitung farbintensiver Lebensmittel kann es zu einer Verfärbung der Kunststoffteile kommen. In diesem Fall die Teile mit einem mit Speiseöl getränktem Tuch abreiben und dann in der Spülmaschine spülen.
4. Vorsicht, die Messer sind sehr scharf.
5. Vor Reinigung den Gerätestecker ziehen.

BENUTZUNGSHINWEISE (ZERKLEINERER)

Zutat	Max. Füllmenge	Bearbeitungsdauer
500ml Arbeitsbehälter		
Fleisch	250g	8sek
Kräuter	50g	8sek
Nüsse	100g	8sek
Käse	100g	5sek
Brot	80g	5sek
Zwiebeln	150g	8sek
Kekse	150g	6sek
Weiches Obst	200g	6sek
Mehl	/	/
Wasser	/	/
Hefe	/	/
Zucker	/	/
Salz	/	/

Zutat	Max. Füllmenge	Bearbeitungsdauer	Zubereitung
Gefäß für Schneid-/Reib-Scheibe			
Fleisch	200g	15sek	1~2cm
Kräuter	50g	8sek	
Nüsse, Mandeln	150g	15sek	

Brot	75g	8sek	2cm
Zwiebeln	150g	8sek	1/2 demi
Kekse	150g	8sek	1cm
Weiches Obst	200g	10sek	1~2cm
Eischnee	4 Eier	15sek	
	150-ml-Becher		
Petersilie	10 g	60 Sek.	1 cm
Knoblauch	40 g	60 Sek.	1 cm
Zwiebeln	40 g	60 Sek.	1 cm
Speck	80 g	60 Sek.	1 cm

VERPACKUNGSLISTE

- Motor Multifunction
- 3 Fuß : Mixer, Peitsche, Gerte doppelt
- Graduated Rührschüssel (800ml)
- Bowl Rost / Slice / chop (1250)
- Mini-Chopper Schüssel (500ml)
- Bol «Baby Food»
- 3 Messer S
- Storage Rack
- Handbuch
- Garantiekarte

REPARATUR



AVERTISSEMENT



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.
- 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.
- Trennen Sie das Multifunktions-Mischer und warten 10 bis 15 Sekunden, bevor Sie. Wenn das Multifunktions-Mischer immer noch nicht anspringt, lassen Sie es abkühlen, 30 Minuten bevor Sie wieder.
- Wenn das Problem liegt nicht an einer der oben genannten Gründe, wenden Sie sich bitte an den Händler oder distributeur YOO Digital™ HOME.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN

Als u gebruik maakt van elektrische apparaten, dient u altijd de volgende veiligheidsmaatregelen in acht te nemen :

- Lees deze handleiding aandachtig door alvorens u het apparaat in gebruik neemt.
- Om elektrische schokken te voorkomen, mag u de mixer of het snoer niet in aanraking laten komen met water of andere vloeistoffen.
- Verwijder de stekker uit het stopcontact als de machine niet in gebruik is, voordat u accessoires verwijdert en vóór het schoonmaken.
- Gebruik het apparaat niet met een beschadigde kabel of stekker, nadat er storing is opgetreden, als het apparaat is gevallen of op enige wijze is beschadigd. Retourneer het apparaat naar een erkend servicecentrum om het te laten nakijken, repareren of aanpassen.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of werkblad hangen, inclusief fornuis.
- De stekker altijd uit het stopcontact halen voordat u accessoires installeert, verwijdert of het apparaat schoonmaakt.
- De messen zijn scherp. Ga er voorzichtig mee om.
- Voordat u de stekker in het stopcontact, controleert u of de netspanning overeenkomt met het etiket van het apparaat.
- Steek de stekker van het apparaat pas in een stopcontact wanneer het volledig geassembleerd is en haal de stekker altijd eerst uit het stopcontact voordat u accessoires verwijdert van het apparaat of de messen hanteert.
- Laat kinderen de staafmixer niet zonder toezicht gebruiken.
- Laat de motoreenheid, het snoer of de stekker niet nat worden.
- Installeer het apparaat niet temidden van warme ingrediënten.
- Het apparaat is ontworpen voor hoeveelheden van normaal huishoudelijk gebruik.
- Kort gebruiken per keer. Gebruik het apparaat niet langer dan 1 minuut per keer en niet langer dan 10 seconden met harde ingrediënten.
- Als u schakelaar I indrukt, kunt u de tipschakelaar naar wens gebruiken. Schakelaar II daarentegen is een vaste schakelaar.
- De staafmixer altijd loskoppelen van de voeding, als hij hem zonder toezicht achterlaat en voordat u het apparaat in elkaar zet, uiteenneemt, of schoonmaakt.
- U wordt gewaarschuwd in geval van mogelijke verwondingen door verkeerd gebruik.
- De waarschuwingen geven aan dat u voorzichtig moet zijn bij het hanteren van de scherpe hakmessen, bij het leeg maken van de kom en tijdens het schoonmaken.
- Het apparaat uitschakelen en loskoppelen voordat u opzetstukken wisselt of mobiele delen benadert die bewegen wanneer het apparaat in bedrijf is.
- 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.
- Het apparaat is uitgerust met een gepolariseerde stekker (een pin is breder dan de andere) als een beveiliging die elektrische schokken dient te voorkomen. Deze stekker past op een gepolariseerd

- stopcontact. Draai de stekker eventueel om. Als hij nog steeds niet past, neemt u contact op met een bevoegde elektricien. Probeer zelf geen wijzigingen aan te brengen aan de stekker.
- Houd uw handen en keukengerei uit de buurt van de kom tijdens het mixen / uit de buurt van het hakmes wanneer u ingrediënten hakt, om ernstige verwondingen bij personen of schade aan het apparaat te voorkomen. U kunt gebruik maken van een schraper, maar niet wanneer het apparaat in bedrijf is.

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.

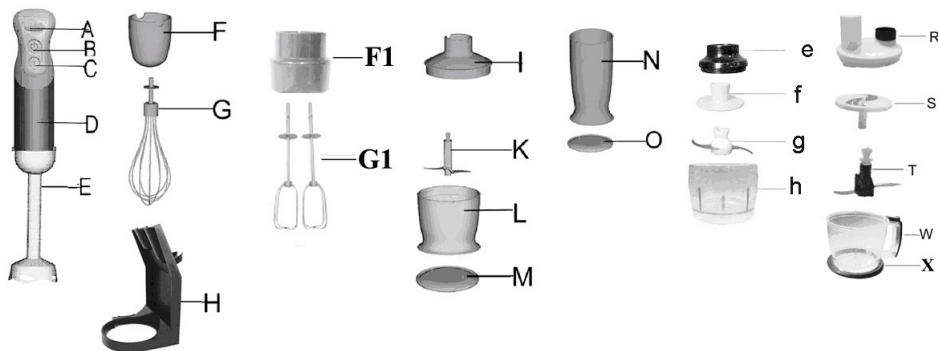
Gebruik geen adapter.

Gebruik geen verlengsnoer.

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

Uw apparaat bedienen

BESCHRIJVING



A. Tipschakelaar

B. Schakelaar ON

C. Schakelaar TURBO

D. Motoreenheid

E. Staafmixer

F. Gardehouder

G. Garde

H. Opzetstuk

F1. Klopperhouder

G1. Dubbele kloppers

I. Hakmes kom

K. "S" blad a

L. Deksel hakmes kom 500 ml

M. Dekplaatje a

N. Beker 800 ml

O. Dekplaatje b

e. Dekplaatje

f. Waterstop

g. Klein "S" blad

h. Kleine kom (150 ml)

R. Deksel kom

S. Schaaf/rasp schijf

T. "S" blad b

W. Schaaf/rasp kom

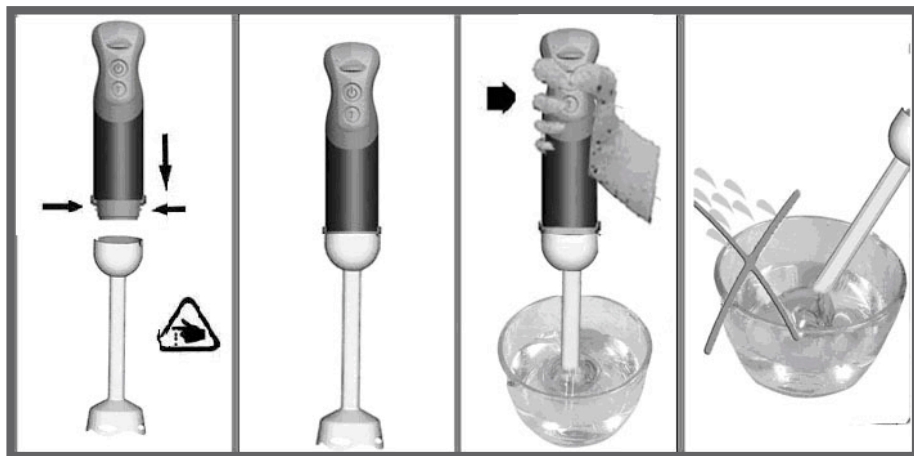
X. Rubber kussenblok

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

VOORDAT U HET APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT

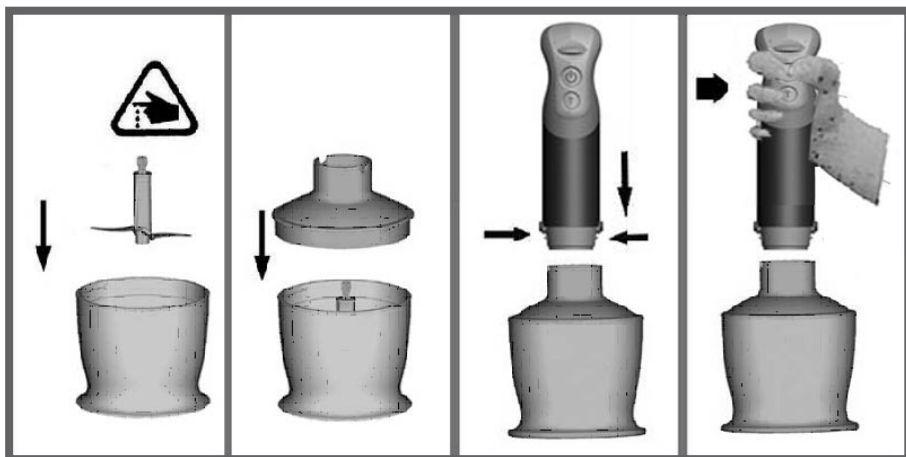
- Alle onderdelen van de standmixer moeten eerst volledig worden schoongemaakt voordat ze voor het eerst worden gebruikt. (zie paragraaf: Schoonmaken).
- Trek de benodigde kabellengte uit het kabelvak aan de onderkant van mixer en sluit het apparaat aan op de netvoeding.

DE STAAFMIXER GEBRUIKEN



De staafmixer is uiterst geschikt voor het bereiden van dipsaus, soep, mayonaise en babyvoeding, maar ook voor mixen en het maken van milkshakes.

1. Zet de mixerstaaf op de motoreenheid totdat hij vastklikt.
2. Steek de staafmixer in de kom. Kies de snelheid met "-" of "+" en druk op schakelaar ON of schakelaar TURBO om het apparaat te bedienen.
3. Verwijder de mixerstaaf van de motoreenheid na gebruik. U kunt de staafmixer gebruiken in de maatbeker of in ongeacht welke kom.
4. Gebruik de staafmixer niet langer dan 1 minuut per keer.
5. Wees voorzichtig : het hakmes is zeer scherp !
6. Waarschuwing : Geen voedsel bereiden zonder water !



1. Het hakmes is geschikt voor hard voedsel, bijvoorbeeld voor het hakken van vlees, kaas, uien, kruiden, knoflook, wortels, walnoten, amandelen, pruimen enz.
2. Probeer geen extreem hard voedsel te hakken, zoals ijsblokjes, nootmuskaat, koffiebonen en granen.

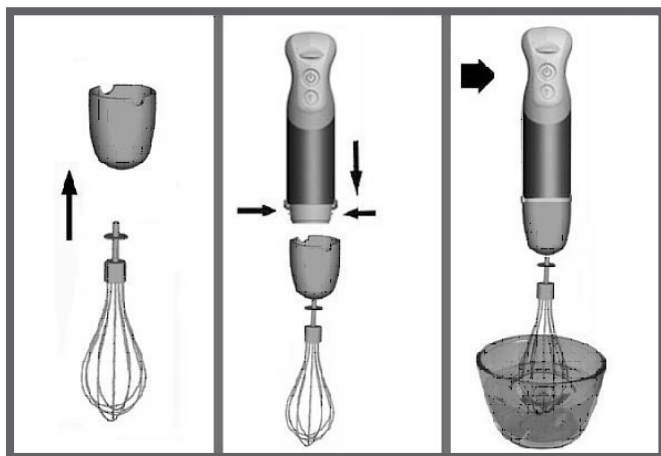
Voordat u begint te hakken...

1. Verwijder het plastic dekplaatje voorzichtig van het hakmes. Wees voorzichtig; het hakmes is zeer scherp! Pak het altijd vast bij het plastic bovendeel.
2. Installeer het mes op de centrale spil van de hakkom. Druk het mes naar beneden en zet de korn vast. Installeer de hakkom altijd op het slipvaste onderstel.
3. Doe het voedsel in de hakkom.
4. Doe het deksel op de hakkom.
5. Draai de motoreenheid op het deksel van de hakkom totdat hij vastklikt.
6. Kies de snelheid met "-" of "+" en druk op schakelaar ON of schakelaar TURBO om het hakapparaat te bedienen. Tijdens deze bewerking houdt u de motoreenheid vast met een hand en de hakkom met de andere.
7. Na gebruik, draait u de motoreenheid van het deksel van de hakkom.
8. Verwijder vervolgens het deksel van de hakkom. Verwijder voorzichtig het hakmes.
9. Verwijder voorzichtig het hakmes.
10. Haal het verwerkte voedsel uit de hakkom.
11. Gebruik het apparaat niet langer dan 10 seconden met harde ingrediënten.

AVERTISSEMENT



Keep hands and utensils out of the container while blending / away from the cutting blade while chopping food to prevent the possibility of severe injury to persons or damage to the unit.



Gebruik de garde alleen voor het kloppen van room en eiwit en voor het mixen van deeg voor sponge-cake en van kant-en-klare nagerechten.

1. Steek de garde in de gardehouder en draai vervolgens de aandrijving op de motoreenheid totdat hij vastklikt.
2. Plaats eerst de garde in een kom en pas dan Kies de snelheid met “-” of “+” en druk op schakelaar ON of schakelaar TURBO om het apparaat te bedienen.
3. Gebruik de garde niet langer dan 2 minuten per keer.
4. Draai de aandrijving van de motoreenheid na gebruik. Trek vervolgens de garde uit de aandrijving.

WAARSHUWING

Gevaar van verwondingen

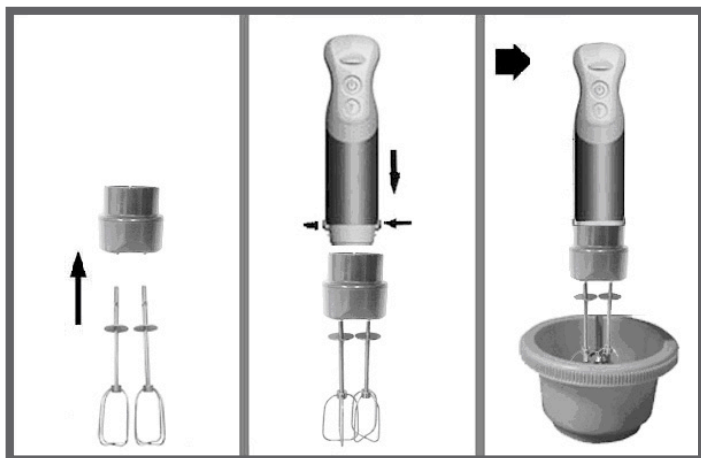
Trek de stekker van de multifunctionele keukenrobot/mixer uit het stopcontact, voordat u de menghaak aanraakt.

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

NOOT :

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

HET AANZETSTUK VAN DE DUBBELE KLOPPER GEBRUIKEN



Met behulp van het aanzetstuk van de dubbele klopper kunt u eenvoudig cakedeeg, omeletten, pannenkoekbeslag en mayonaise maken.

1. Installeer eerst het aanzetstuk van de klopper door het goed aan te drukken, voordat u de klopper gebruikt.
2. Draai de klopperadapter op het motorblok zonder het te vast aan te draaien.
3. Plaats eerst de dubbele klopper in de kom en kies vervolgens de snelheid met "-" of "+" en druk op schakelaar ON of schakelaar TURBO om het apparaat te bedienen.
4. Gebruik de dubbele klopper niet langer dan 2 minuten per keer.
5. Draai de aandrijving van de motoreenheid na gebruik. Trek vervolgens de kloppers uit de aandrijving.

DE SCHAAF / RASP GEBRUIKEN

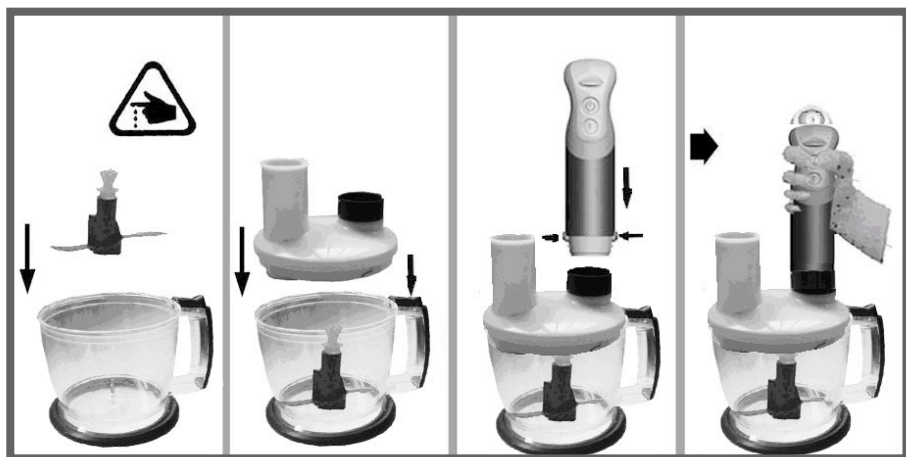


Om tegelijkertijd maximaal 500g voedsel (geen vlees) te bewerken
Schaaf: aardappelen voor gratin dauphinois, wortels, komkommers enz.

Rasp: geraspte wortels, selderij.

1. Schuif het "S" blad in de bladhouderschijf. Installeer de spilaandrijving op de spil in het midden van de kom en daarboven het blad in de bladhouderschijf. Vervolgens plaatst u de dekseladapter op het deksel.
2. Installeer het deksel en blokkeer het.
3. Zet de motoreenheid op zijn plaats in de adapter en schakel het apparaat aan.
4. Plaats de ingrediënten in de aanvoertrechter en druk ze aan met de duwer, nooit met uw vingers of met keukengeri.

HET "S" BLAD GEBRUIKEN



1. Het mes is geschikt voor hard voedsel, bijvoorbeeld voor het hakken van vlees, kaas, uien, kruiden, knoflook, wortels, walnoten, amandelen, pruimen enz.
2. Probeer geen extreem hard voedsel te hakken, zoals ijsblokjes, nootmuskaat, koffiebonen en granen.

Voordat u begint te hakken...

1. Plaats het blad voorzichtig op de spil in het midden van de kom terwijl u het vasthoudt aan het plastic gedeelte. Wees voorzichtig; het hakmes is zeer scherp! Pak het altijd vast bij het plastic bovendeel.
2. Plaats de ingrediënten in de kom. Vul de kom nooit boven het streepje dat de maximumlimiet aangeeft.
3. Installeer het mes op de centrale spil van de hakkom. Druk het mes naar beneden en zet de kom vast. Installeer de hakkom altijd op het slipvaste onderstel. Voor de bediening van de richting zie de afbeelding.
4. Doe het voedsel in de hakkom.
5. Doe het deksel op de hakkom.
6. Draai de motoreenheid op het deksel van de hakkom totdat hij vastklikt.
7. Kies schakelaar ON om het apparaat te bedienen. Tijdens deze bewerking houdt u de motoreenheid vast met een hand en de hakkom met de andere.
8. Na gebruik, draait u de motoreenheid van het deksel van de hakkom.
9. Verwijder vervolgens het deksel van de hakkom. Verwijder het hakmes voorzichtig.
10. Gebruik het apparaat niet langer dan 10 seconden met harde ingrediënten.



1. Het mes is geschikt voor hard voedsel, bijvoorbeeld voor het hakken van vlees, kaas, uien, kruiden, knoflook, wortels, walnoten, amandelen, pruimen enz.
2. Probeer geen extreem hard voedsel te hakken, zoals ijsblokjes, nootmuskaat, koffiebonen en granen.

Voordat u begint te hakken...

1. Plaats het blad voorzichtig op de spil in het midden van de kom terwijl u het vasthoudt aan het plastic gedeelte. Wees voorzichtig; het blad is zeer scherp! Pak het altijd vast bij het plastic bovendeel.
2. Plaats de ingrediënten in de kom. Vul de kom nooit boven het streepje dat de maximumlimiet aangeeft.
3. Plaats het binnendecksel op de kom en leg het deksel op zijn plaats. Controleer of het aandrijfsysteem van het deksel goed vastzit op het blad. Installeer de motoreenheid op het deksel.
4. Voor de demontage van het apparaat na gebruik, verwijdert u de motoreenheid uit het deksel, tilt u het deksel en het binnenste deksel op, en verwijdert u voorzichtig het voedsel, voordat u het blad uitneemt door het vast te houden aan de bovenkant.
5. Kies schakelaar ON om het apparaat te bedienen. Tijdens deze bewerking houdt u de motoreenheid vast met een hand en de hakkom met de andere.
6. Na gebruik, draait u de motoreenheid van het deksel van de hakkom.
7. Gebruik het apparaat niet langer dan 10 seconden met harde ingrediënten.



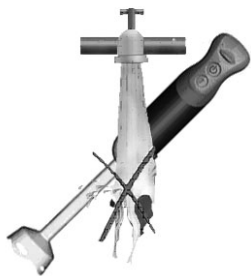
AVERTISSEMENT



Keep hands and utensils out of the container while blending / away from the cutting blade while chopping food to prevent the possibility of severe injury to persons or damage to the unit.

SCHOONMAKEN

De motoreenheid en het deksel van de hakkom uitsluitend schoonmaken met een vochtige doek. De motoreenheid niet in water dompelen !



1. Alle andere onderdelen kunnen in de vaatwasmachine worden gewassen. Het is echter beter om na gebruik van zeer zoute ingrediënten onmiddellijk de bladen af te spoelen.
2. Let tevens op dat u niet teveel afwasmiddel of ontkalkingsmiddel gebruikt in uw vaatwasmachine.
3. Wanneer u gekleurd voedsel verwerkt, kunnen de plastic onderdelen van het apparaat van kleur veranderen. Veeg deze onderdelen schoon met wat plantaardige olie voordat u ze in de vaatwasmachine zet.
4. De messen zijn zeer scherp. Wees daarom voorzichtig.
5. De stekker uit het apparaat halen, voordat u het schoonmaakt.

VERWERKINGSINSTRUCTIES (VOOR DE HAKKOM)

Voedsel	Maximum	Bereidingsduur
Hakkom 500 ml		
Vlees	250g	8sec
Kruiden	50g	8sec
Walnoten	100g	8sec
Kaas	100g	5sec
Brood	80g	5sec
Uien	150g	8sec
Koekjes	150g	6sec
Zacht fruit	200g	6sec
Bloem	/	/
Water	/	/
Gist	/	/
Suiker	/	/
Zout	/	/

Voedsel	Maximum	Bereidingsduur	Bereiding
Schaaf/rasp kom			
Vlees	200g	15sec	1~2cm
Kruiden	50g	8sec	
Walnoten, amandelen	150g	15sec	

Brood	75g	8sec	2cm
Ui	150g	8sec	1/2 demi
Koekjes	150g	8sec	1cm
Zacht fruit	200g	10sec	1~2cm
Glazuur	4 eieren	15sec	
	150ml kom		
Peterselie	10g	60 sec	1cm
Knoflook	40g	60 sec	1cm
Ui	40g	60 sec	1cm
Varkensvlees	80g	60 sec	1cm

PACKING LIST

- Multifunctionele motor
- 3 voeten: blender, beat, beat dubbele
- Grote kom afgestudeerd (800ml)
- Rasp, slice, chopper kom (1250ml)
- Mini chopper kom (500ml)
- «Babyvoeding» kom
- 3 blad S
- Opslag Rack
- Gebruikershandleiding
- Garantiekaart

WANNEER U SERVICE NODIG HEBT



WAARSCHUWING



Gevaar voor elektrische schokken

Trek de stekker uit het stopcontact, voordat u begint te herstellen.

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.

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.
- Koppel de multifunctionele mixer en wacht 10 tot 15 seconden voordat u weer aan. Als de multifunctionele mixer nog steeds niet start, laat het 30 minuten afkoelen voordat u weer aan.
- Als het probleem is niet te wijten aan een van de bovenstaande redenen, neem dan contact op met de leverancier of distributeur YOO Digital™ HOME.

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 100

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

