

COOKYoo^{CY 2000}

ROBOT MULTIFONCTION

User's manual
Notice d'utilisation



IMPORTANT : consignes de sécurité

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

DANGER

- Never immerse the motor unit in water or any other liquid, nor rinse it under the tap.

WARNING

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Never connect this appliance to a timer switch in order to avoid a hazardous situation.
- Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by supplier, a service centre authorised by Supplier or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never let the appliance run unattended.
- Never use your fingers or an object (e.g. a spatula) to push ingredients down the feeding tube while the appliance is running. Only use the pusher for this purpose.
- Be very careful when you handle the discs, blender blade unit or food processor blade unit. Be especially careful when you remove them from the food processor bowl or blender jar, when you empty the bowl or jar and when you clean them. Their cutting edges are very sharp.

CAUTION

- Never switch off the appliance by turning the blender jar, the food processor bowl or the juicer bowl. Always switch off the appliance by turning the speed control knob to OFF.
- Switch off the appliance before you detach any accessory.
- Unplug the appliance immediately after use.
- Always unplug the appliance before you reach into the blender jar with your fingers or an object (e.g. a spatula).
- Wait until moving parts stop running before you remove the lid of the bowls or jar.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Supplier does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Do not exceed the maximum content indicated on the food processor bowl or the blender jar.
- Do not use the juicer if the sieve is damaged.
- Consult the tables in this user manual for the correct quantities and processing times.
- Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time.
- Let hot ingredients cool down before you process them (max. temperature 80°C/175°F).

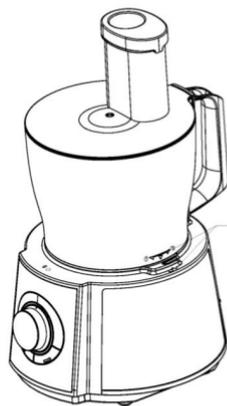
IMPORTANT : consignes de sécurité

BUILT-IN SAFETY LOCK

This feature ensures that you can only switch on the appliance if you have assembled the blender jar with blade unit, the food processor bowl, the juicer bowl with coupling unit or the citrus press correctly on the motor unit. If the blender jar with blade unit, the food processor bowl, the juicer bowl with coupling unit or the citrus press is assembled correctly, i.e. when it has been turned in the direction of the 'locked' symbol as far as possible ('click'), the built-in safety lock will be unlocked.

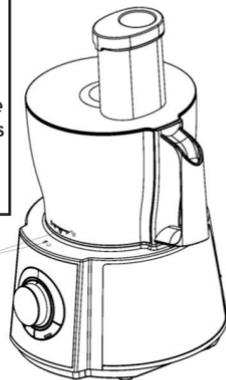
Assembly/Disassembly

BLADE



Put the Bowl like this way, make sure the mark and the Main body mark is on the same way. Then you can turn the bowl clockwise, after you heard a Click, and the bowl is on the way as per the right photo, the machine can be assembled correctly.

When finished the working, you can turn the bowl out by anti-clockwise turning.



Do not let the appliance run too long when you chop (hard) cheese or chocolate. Otherwise these ingredients become too hot, start to melt and turn lumpy. Always put the food processor blade unit in the food processor bowl before you add the ingredients. Do not use the food processor blade to chop very hard ingredients

such as coffee beans, nutmeg, turmeric and ice cubes, as this may cause the blade unit to become blunt. Do not fill the bowl beyond the MAX indication.

- The standard processing time for all chopping jobs is 30-60 seconds.
- If you chop onions, press the pulse button a few times to prevent the onions from becoming too finely chopped.

If food sticks to the blade unit or to the inside of the food processor bowl:

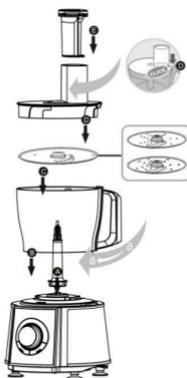
1. Switch off the appliance.
2. Remove the lid from the food processor bowl.
3. Remove the ingredients from the blade unit or from the wall of the bowl with a spatula.

KNEADING ACCESSORY



- Always put the kneading accessory in the food processor bowl before you add the ingredients.
- The standard processing time for all kneading jobs is 30-180 Seconds.

DISCS



- Do not exert too much pressure on the pusher when you press ingredients down the feeding tube.
- Do not let the appliance run too long when you shred (hard) cheese. Otherwise the cheese becomes too hot, starts to melt and turns lumpy.
- Do not use the shredding disc to shred chocolate. Only use the food processor blade unit for this purpose.
- Do not fill the bowl beyond the MAX indication.

1. Pre-cut large ingredients to make them fit into the feeding tube.
2. Fill the feeding tube evenly for the best results.

- When you shred or granulate soft ingredients, use a low speed to prevent the ingredients from turning into a puree.
- If the ingredients you are going to shred or slice have a small diameter, put the outer pusher in the feeding tube to make the feeding tube smaller. Then use the inner pusher to push the ingredients down the feeding tube.
- When you have to process a large amount of ingredients, process small batches and empty the bowl between batches.

ADJUSTABLE SLICING DISC

The adjustable slicing disc allows you to cut ingredients to any thickness you like. The slicing insert has a very sharp cutting edge. Do not touch the cutting edge. Do not fill the bowl beyond the MAX indication.

1. Insert the slicing insert into the top of the carrier.
2. Attach the adjusting knob to the bottom of the disc and turn it to the position marked with a dot to lock it.
3. Turn the adjusting knob to set the slicing disc to the slicing thickness you prefer.

BALLOON BEATER



You can use the balloon beater to whip cream, to whisk eggs and egg whites and to make instant pudding, mayonnaise and sponge cake mixture. Do not use the balloon beater to prepare cake mixtures with butter or margarine or to knead dough. Use the kneading accessory for these jobs.

Do not fill the bowl beyond the MAX indication.

- Make sure the bowl and the balloon beater are dry and free from grease when you whisk egg whites. The egg whites have to be at room temperature.
- Always clean the balloon beater after use.

CITRUS PRESS

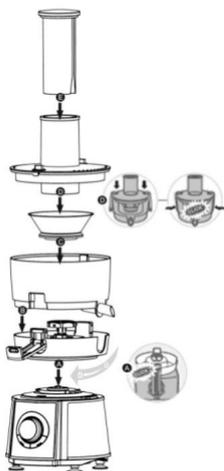


Do not fill the bowl beyond the MAX indication. Built-in safety lock: the citrus press only works when the sieve is assembled properly on the motor unit and the cone is assembled properly in the sieve. All parts have been assembled properly, the cone starts rotating as soon as you turn the switch to the minimum speed setting.

1. Set the control knob to the minimum speed setting.
2. Press the citrus fruit onto the cone.

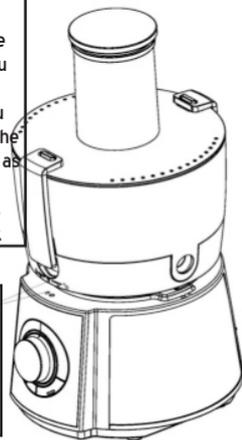
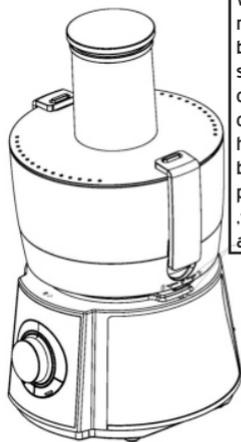
Note: Stop pressing from time to time to remove the pulp from the sieve. When you have finished pressing or when you want to remove the pulp, switch off the appliance and remove the bowl from the appliance with the sieve and cone on it.

JUICER



Put the Bowl like this way, make sure the mark and the Main body mark is on the same way. Then you can turn the bowl clockwise, after you heard a Click, and the bowl is on the way as per the right photo .the machine can is assemble correctly.

When finished the working, you can turn the bowl out by anti-clockwise turning.

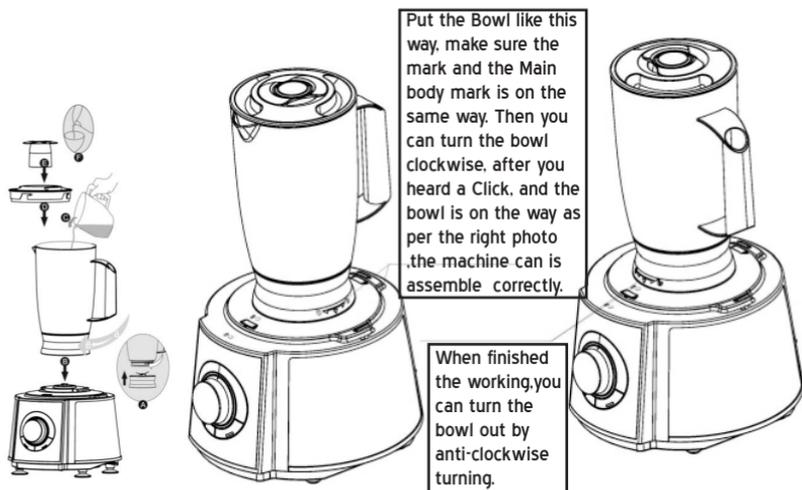


Never insert your hand or another object (e.g. a fork, knife, spoon or spatula) into the feeding tube. Only use the pusher supplied with the appliance for this purpose. Wait until the sieve has completely stopped rotating before you remove the lid.

- Always check the sieve before use. Do not use the juicer if you notice any damage like cracks, crazes or a loose grating disc.

- The standard processing time for all juicing jobs is 30-90 seconds.
- Peel citrus fruits, pineapples, melons, etc. before you juice them.
- Stone cherries, plums, apricots, peaches, etc. before

BLENDER



Always assemble the sealing ring onto the blender blade unit before you attach the blade unit to the blender jar.

Always let the appliance cool down to room temperature after you have processed two batches.

Never open the lid when the blade rotates.

Build-in safety lock: you can only switch on the appliance when the blender jar has been assembled in such a way that the ridge on the blade unit is aligned with the 'locked' symbol on the motor unit.

- To add liquid ingredients during processing, remove the measuring cup and pour them into the blender jar through the hole in the lid.
 - Pre-cut solid ingredients into smaller pieces before you process them.
 - If you want to prepare a large quantity, process small batches of ingredients instead of a large quantity at once.
 - Use cooked ingredients when you blend a soup.
 - When you process a liquid that is hot or tends to foam (e.g. milk), do not put more than 1 litre in the blender jar to avoid spillage.
 - If you are not satisfied with the result, switch off the appliance and stir the ingredients with a spatula. Remove some of the contents to process a smaller quantity or add some liquid.
- If ingredients stick to the wall of the blender jar:

1. Switch off the appliance and unplug it.
2. Remove the lid and use a spatula to remove the ingredients from the wall of the jar.
3. Keep the spatula at a safe distance of approx. 2cm from the blades.

CLEANING

- Always unplug the appliance before you remove accessories or clean the motor unit.
- You can quickly and easily pre-clean the food processor bowl and blender jar with the pulse button. Simply add some water and washing-up liquid to the dirty bowl or jar and secure the lid. Then use the pulse button until the bowl or jar is clean. When you pre-clean the food processor bowl in this way, make sure the food processor blade is assembled in the bowl.

ENVIRONMENT



Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment.



Question	Answer
L'appareil ne fonctionne pas	Make sure that all assembly indications (on the lid of the bowl, on the bowl, on the blender jar and on the motor unit) are aligned.
The appliance suddenly stops running.	The lid of the bowl may have become undone during a heavy processing job. Close the lid properly. The appliance immediately starts working again. The processing job is too heavy. Set the control knob to OFF to switch off the appliance and remove the mains plug from the wall socket. Then let the appliance cool down to room temperature. Plug in the appliance and switch it on again. Process smaller batches.
The motor of the device runs but cone of the citrus press does not turn.	Please check if you have inserted the tool holder, citrus press properly. Please check if you have attached the sieve of the citrus press properly.(Indication on the sieve points to indication on the handle of the bowl)
Can I clean all removable parts in the dishwasher?	Yes, except the motor unit and the protection cap for the blade unit.
What does 'pulse' mean?	When you press the Pulse button, the appliance will run at its highest speed as long as you keep pressing the button. Using the Pulse button is recommended if you want to have more control over the processing job, for instance when you are chopping.
Can I pour boiling hot ingredients into the blender jar?	No, let the liquids or ingredients cool down to 80°C to avoid damaging the accessories.
Why does the motor produce an unpleasant smell during processing?	It is very common for a new appliance to give off an unpleasant smell or emit some smoke the first few times it is used. This phenomenon will stop after you have used the appliance a number of times. The appliance may also give off an unpleasant smell or emit some smoke if it has been used too long. In that case you have to switch the appliance off and let it cool down for 60 minutes.
What should I do when the blade unit or motor gets blocked during processing?	Switch the appliance off and use a spatula to dislodge the ingredients that block the blade unit. We also recommend processing a smaller quantity.
What should I do if the blender leaks?	Switch the appliance off and pour out the ingredients. Then remove the blade unit interface. Check if the sealing ring has been assembled properly on the blade unit.
Why does the ice function not work?	If you want to use the ice button, first turn the control knob to position ON. Then push the ice button.

RECIPES

Fresh fruit milkshake

Do not process more than the quantities indicated in this recipe in one go. Let the appliance cool down to room temperature before you continue processing.

Ingredients:

- 100g bananas or strawberries
- 200ml fresh milk
- 50g vanilla ice cream
- granulated sugar to taste

- Peel the bananas or rinse and hull the strawberries. Cut the fruit into smaller pieces. Put all the ingredients in the blender jar.
- Blend until smooth.

Tip: You can use any fruit you like to make your favourite fresh fruit milkshake.

Nourishing vegetable soup from Budapest

Ingredients:

- 240g kohlrabi
- 240g potatoes
- 360g celery
- 120g carrots
- water (fill up to 1.5-litre indication)
- 150g dal (from can)
- 150g smoked pork
- 190g crème fraîche
- 15g parsley
- salt
- fresh pepper
- 1.5 stock cubes
- 2 bay leaves

- Put the kohlrabi, potatoes, celery, carrots and water in the blender in this order. Blend the ingredients for 5 seconds for a coarse soup or longer for a finer result.
- Put the blended ingredients in a pan and bring to the boil. Add water, crème fraîche, dal, pork and herbs. Cook for 30 minutes while stirring constantly.
- If you want to prepare a larger quantity of soup, let the appliance cool down for 60 minutes after processing the ingredients for each batch.

IMPORTANT : consignes de sécurité

Veillez lire attentivement la présente notice avant d'utiliser votre appareil et conservez-le en lieu sûr pour vous y référer dans le futur.

DANGER

- Ne jamais immerger l'unité moteur dans l'eau ou dans tout autre liquide, ni le rincer sous le robinet.

AVERTISSEMENT

- Avant de brancher l'appareil à l'alimentation électrique, vérifiez que le voltage indiqué sur l'appareil correspond à celui de votre installation domestique.
- Ne jamais connecter de minuterie à l'appareil afin d'éviter tout risque d'accident.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou d'autres pièces sont endommagées.
- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou le SAV ou un technicien agréé pour éviter tout risque d'accident.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales (les enfants y compris), ou inexpérimentées ou ignorantes, sauf sous la surveillance et les conseils d'une personne responsable de leur sécurité.
- Surveiller les enfants afin de les empêcher de jouer avec l'appareil.
- Ne jamais laisser l'appareil en état de marche sans surveillance.
- Ne pas introduire les aliments dans le tube avec vos doigts ou un objet tel qu'une spatule lorsque le robot est en cours d'opération. Utilisez uniquement le poussoir à cet effet.
- Manipuler les disques, les lames du blender ou le bloc à lames du robot culinaire avec d'extrême précaution, en particulier en les retirant du pétrin ou du bol, lorsque vous videz le pétrin ou le bol et lorsque vous les nettoyez. Les lames sont très aiguisées.

ATTENTION

- Ne jamais éteindre l'appareil en dévissant le bol mélangeur, le pétrin du robot ou le mixer. Toujours éteindre l'appareil en mettant le bouton de contrôle de la vitesse sur OFF.
- Éteindre l'appareil avant de détacher les accessoires.
- Débrancher l'appareil sitôt après la fin d'utilisation.
- Toujours débrancher l'appareil avant de manipuler les aliments à l'intérieur du bol mélangeur.
- Attendre que les pièces mobiles soient à l'arrêt complet avant de retirer le couvercle du bol ou du pétrin.
- Ne jamais utiliser d'accessoires ou pièces détachées d'un autre fabricant ni d'accessoires spécifiquement recommandés par le fournisseur. L'usage de tels accessoires ou pièces annule la garantie.
- Ne pas dépasser le repère de remplissage maximum indiqué sur le robot ou le bol.
- Ne pas utiliser le presse-agrumes si la passoire est abîmée.
- Se référer aux tableaux du présent manuel pour les quantités et durée de préparation.
- Nettoyer complètement les pièces en contact avec les aliments avant la première utilisation de l'appareil.
- Faire refroidir les aliments chauds avant de les introduire dans l'appareil (température max. 80°C/175°F).

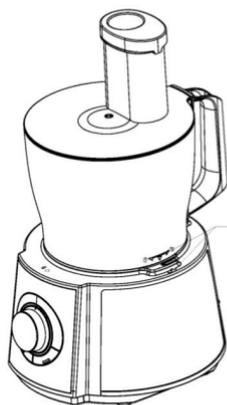
IMPORTANT : consignes de sécurité

VERROU DE SÉCURITÉ INTÉGRÉ

L'utilité du verrou de sécurité est de permettre la mise en marche de l'appareil uniquement si les différentes pièces sont correctement montées sur l'unité moteur. Si le bol du blender et le bloc de lame, le pétrin, le bol du presse-agrumes sont correctement montés, c'est-à-dire s'ils sont vissés dans la direction du symbole du verrou aussi loin que possible (vous devez entendre un 'clic'), le verrou de sécurité est désactivé.

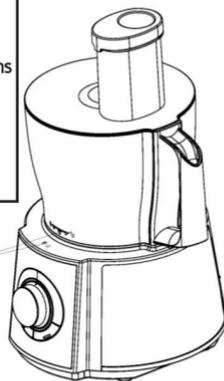
Montage/Démontage

LAMES



Monter le bol dans cet ordre sur le socle. Veillez à ce que les repères soient dans la même direction. Vous pouvez alors tourner le bol dans le sens des aiguilles d'une montre. Lorsque vous entendez un Clic, c'est que le bol est correctement fixé.

Lorsque la tâche est terminée, tournez le bol dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



Ne pas utiliser la machine trop longtemps lorsque vous hachez des aliments durs (fromage ou chocolat) car sous l'effet de la chaleur, ces aliments fondent et deviennent mous. Toujours placer le bloc de lames dans le bol avant d'ajouter les aliments. Ne pas utiliser les lames pour des aliments trop durs tels que des grains de café, des cerneaux de noix et des glaçons, car cela risque d'émousser les lames.

Ne pas remplir le bol au-delà du repère MAX.

- La durée standard d'un cycle de hachage est de 30-60 secondes.

- Si vous hachez des oignons, procédez par quelques petites pressions pour éviter que les oignons ne soient trop finement hachés.

Si les aliments se collent au bloc de lames ou sur les parois du bol:

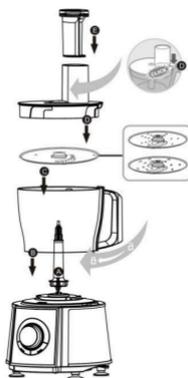
1. Eteindre l'appareil.
2. Retirer le couvercle du bol.
3. Retirer les aliments des lames ou des parois du bol à l'aide d'une spatule.

ACCESSOIRES DE PÉTRISSAGE



- Toujours placer les accessoires de pétrissage dans le pétrin avant d'ajouter les ingrédients.
- La durée standard d'un cycle de pétrissage est de 30-180 secondes.

DISQUES



- Ne pas exercer une pression trop importante en introduisant les ingrédients dans le tube.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil trop longtemps lorsque vous râpez du fromage très dur car sous l'effet de la chaleur, le fromage fond et devient mou.
- Ne pas utiliser le disque à râpe pour le chocolat. N'utiliser que la râpe du robot à cet effet.
- Ne pas remplir le bol au-delà du repère MAX.

1. Pré-coupez les ingrédients de taille importante de façon à ce qu'ils puissent être introduits dans le tube.
2. Remplir le tube de façon homogène pour un meilleur résultat.

- Lorsque vous broyez ou hachez des ingrédients tendres, procéder à vitesse réduite pour éviter que les ingrédients ne soient réduits en purée.
- Si les ingrédients à broyer ou à hacher sont de petite taille, mettre le poussoir à l'intérieur du tube pour rétrécir le diamètre du tube. Puis utilisez le poussoir intérieur pour introduire les aliments dans le tube.
- Si vous devez hacher une grande quantité d'aliments, procédez par petites quantités et videz le bol entre chaque cycle.

DISQUE ÉMINCEUR AJUSTABLE

Le disque éminceur ajustable vous permet de découper les ingrédients à n'importe quelle épaisseur. La lame est pourvue de bords très aiguisés. Ne pas toucher les bords de la lame.

Ne pas remplir le bol au-delà du repère MAX.

1. Insérez le disque éminceur au-dessus du support.
2. Attachez le bouton de réglage au bas du disque et tournez vers le repère signalé par un point pour le verrouiller.
3. Tournez le bouton de réglage pour régler le disque éminceur à l'épaisseur voulue.

FOUET



Vous pouvez utiliser le fouet pour fouetter la crème, monter les blancs d'oeuf en neige et pour préparer les flans instantanés, la mayonnaise et les préparations pour gâteaux. Ne pas utiliser les fouets pour préparer les gâteaux à base de beurre ou de margarine, ou pour pétrir la pâte. Utilisez les accessoires à pétrissage pour ces tâches.

Ne pas remplir le bol au-delà du repère MAX.

- Assurez-vous que le bol et le fouet sont secs et sans graisse lorsque vous montez les blancs en neige. Les blancs d'oeuf doivent être à température ambiante.

- Toujours nettoyer le fouet après utilisation.

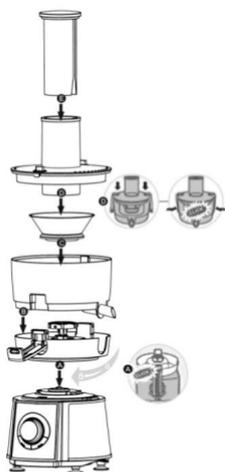


Ne pas remplir le bol au-delà du repère MAX. Verrou de sécurité intégré: le presse-agrumes ne fonctionne que si la passoire est correctement fixée sur le bloc moteur et si le cône est correctement fixé à la passoire. Toutes les pièces doivent être correctement placées, le cône commençant à tourner sitôt que vous tournez le bouton sur la vitesse minimale.

1. Mettez le bouton de contrôle sur la vitesse minimale.
2. Enfoncez le presse-agrumes sur le cône.

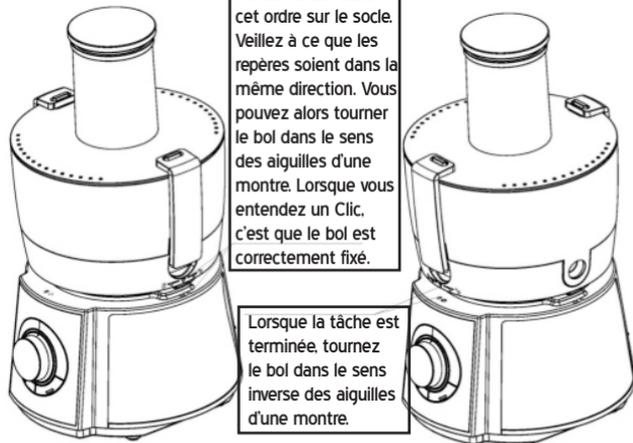
Note: Arrêtez de temps en temps l'opération pour ôter la pulpe de la passoire. Lorsque vous avez fini de presser ou si voulez enlever la pulpe, éteignez l'appareil et enlever le bloc de l'appareil, avec la passoire et le cône toujours fixés.

PRESSOIR



Monter le bol dans cet ordre sur le socle. Veillez à ce que les repères soient dans la même direction. Vous pouvez alors tourner le bol dans le sens des aiguilles d'une montre. Lorsque vous entendez un Clic, c'est que le bol est correctement fixé.

Lorsque la tâche est terminée, tournez le bol dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



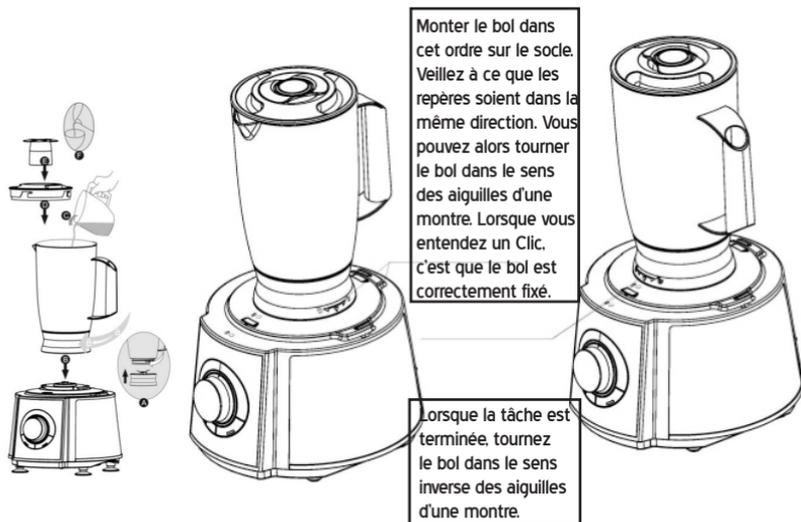
Ne pas introduire les aliments dans tube avec vos doigts ou un objet tel une spatule lorsque le robot est en cours d'opération. Utiliser uniquement le poussoir à cet effet. Attendez que la passoire soit à l'arrêt complet avant de retirer le couvercle.

- Toujours vérifier la passoire avant utilisation. Ne pas utiliser le presseur si vous constatez qu'il est abîmé

(craquelures, disque lâche).

- La durée standard d'un cycle de pressage de fruits est de 30-90 secondes.
- Pelez les citrons, ananas, melons etc. avant de les presser.
- Dénouayez les cerises, prunes, abricots, pêches, etc. avant de les presser.

BLENDER



Toujours fixer le joint sur le bloc de lame avant de placer le bloc de lame sur le bol du blender.
Toujours laisser refroidir l'appareil à température ambiante lorsque vous avez effectué deux cycles.
Ne jamais ouvrir le couvercle lorsque les lames sont en train de tourner.

Verrou de sécurité intégré: Vous pouvez allumer l'appareil lorsque le bol du blender est monté de façon à ce que le repère du bloc à lame soit aligné avec le symbole Verrou du bloc moteur.

- Pour ajouter des ingrédients liquides en cours de cycle, enlever le verre mesureur et verser les ingrédients dans le blender par l'orifice du couvercle.
- Pré-couper les ingrédients durs en petits morceaux avant de les hacher.
- Si vous voulez préparer une quantité importante, procédez par petites doses au lieu de mettre tous les ingrédients à la fois.
- Utilisez des ingrédients cuits lorsque vous préparez une soupe.
- Lorsque vous mélangez un liquide chaud ou qui a tendance à écumer, (ex. lait), ne pas mettre plus d'un litre dans le blender pour éviter qu'il ne déborde.
- Si le résultat ne vous convient pas, éteindre l'appareil et mélanger les ingrédients avec une spatule. Retirer une partie du contenu pour mélanger une quantité plus petite ou ajouter du liquide.

Si les ingrédients adhèrent aux parois du blender:

1. Eteindre l'appareil et le débrancher.
2. Retirer le couvercle et détacher les ingrédients de la paroi à l'aide d'une spatule.
3. Ne pas approcher la spatule à plus de 2cm environ des lames.

NETTOYAGE

- Toujours débrancher l'appareil avant d'enlever les accessoires ou de nettoyer le bloc moteur.
- Vous pouvez pré-nettoyer rapidement et facilement le bol et le pétrin avec le bouton Pulse. Il suffit d'ajouter de l'eau et du liquide vaisselle dans le bol sale et fermer le couvercle. Puis utilisez le bouton Pulse jusqu'à ce que le bol ou le pétrin soit propre. Lorsque vous pré-nettoyez le pétrin de cette manière, assurez-vous à ce que la lame soit fixée au bol.

ENVIRONNEMENT



Ne pas jeter un appareil hors d'usage avec les déchets ménagers, mais le déposer dans les conteneurs de collectes pour recyclage prévus à cet effet. En respectant ceci, vous contribuez à la protection de l'environnement.



Question	Réponse
L'appareil ne fonctionne pas	S'assurer que les repères sont alignés (sur le couvercle du bol, sur le bol, sur le blender et sur l'unité moteur).
L'appareil s'arrête subitement de fonctionner.	Le couvercle du bol s'est peut-être desserré au cours d'un cycle. Fermer correctement le couvercle. L'appareil se remet aussitôt à fonctionner. Le cycle est trop long. Mettez le bouton de contrôle sur OFF pour éteindre l'appareil et retirer la prise du mur. Laisser l'appareil refroidir à température ambiante. Rebrancher l'appareil et mettre sous tension. Procéder par cycles plus courts.
Le moteur de l'appareil tourne mais pas le cône du presse-citrons.	Vérifier si support de l'accessoire est inséré et si la passoire est correctement attachée. (Repère de la passoire en vis-à-vis du repère sur la poignée du bol)
Puis-je laver tous les accessoires amovibles dans le lave-vaisselle?	Oui, sauf le bloc moteur et le capuchon de protection du bloc de lames.
Que signifie 'pulse'?	Lorsque vous appuyez sur le bouton Pulse, l'appareil fonctionne à une vitesse plus rapide tant que vous gardez le bouton appuyé. L'utilisation du bouton Pulse est recommandée si vous voulez contrôler la tâche, par exemple si vous hachez des ingrédients.
Puis-je verser des ingrédients bouillants dans le bol du blender?	Non, laissez les liquides ou ingrédients refroidir à 80°C pour éviter d'abîmer les accessoires.
Pourquoi le moteur dégage-t-il une odeur désagréable en cours de cycle?	Pour certains appareils, il est courant qu'ils dégagent une odeur déplaisante voire un peu de fumée lors des premières utilisations. Ce phénomène s'arrête après un certain nombre d'utilisation. L'appareil peut aussi dégager une odeur déplaisante ou de la fumée lorsque le cycle est trop long. Au cas échéant, arrêtez l'appareil et laissez l'appareil refroidir pendant 60 minutes.
Que dois-je faire lorsque le bloc de lames ou l'unité moteur se bloque en cours de cycle ?	Eteignez l'appareil et détachez les aliments bloqués à l'aide d'une spatule. Il est recommandé de procéder à petites doses.
Que dois-je faire si le blender fuit ?	Eteindre l'appareil et vider le blender. Puis enlever le support intermédiaire pour vérifier si le joint a été correctement monté sur le bloc à lames.
Pourquoi la fonction Glace ne fonctionne pas ?	Si vous voulez utiliser le bouton Glace, mettre d'abord le bouton de contrôle sur ON puis appuyez sur le bouton Glace

Milkshake aux fruits frais

Ne pas mettre plus d'ingrédients que la proportion indiquée à la fois. Laisser l'appareil refroidir à température ambiante avant de recommencer un cycle.

Ingrédients:

- 100g de bananes ou de fraises
- 200ml lait frais
- 50g glace à la vanille
- sucre fin

- Pelez les bananes ou rincez et équeutez les fraises. Coupez les fruits en petits dés. Mettez les ingrédients dans le blender.
- Hachez jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Astuce: vous pouvez utiliser vos fruits préférés pour un milkshake.

Soupe aux légumes de Budapest

Ingrédients:

- 240g chou-rave
- 240g pommes de terre
- 360g céleri
- 120g carottes
- eau (remplir jusqu'au repère 1,5-litre)
- 150g dal (en canette)
- 150g porc fumé
- 190g crème fraîche
- 15g persil
- sel
- poivre en grain
- 1,5 bouillon en cube
- 2 échalotes

- Mettre les choux-raves les pommes de terre, le céleri, les carottes et l'eau dans le blender dans l'ordre cité. Mélangez les ingrédients pendant 5 secondes pour une soupe épaisse ou plus longtemps pour un résultat plus léger.
- Mettre les ingrédients mélangés dans une casserole et faire bouillir. Ajouter l'eau, la crème fraîche, le dal, le porc et l'assaisonnement. Faire cuire pendant 30 minutes en remuant constamment.
- Si vous voulez préparer une quantité de soupe plus importante, laissez refroidir la machine pendant 60 minutes après chaque cycle.

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 2000

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

