

COOKYOO CY4500

MULTI-FUNCTION ROBOT



User's manual
Notice d'utilisation

IMPORTANT : consignes de sécurité

- Pour éviter les chocs électriques, n'utilisez pas cet appareil à proximité de l'eau. Ne plongez pas le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
- Lisez toutes les consignes de sécurité et les instructions d'utilisation attentivement avant d'utiliser l'appareil.
- Ne tordez pas et n'écrasez pas le cordon d'alimentation. Placez-le libre de tout encombrement. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
- Veillez à ce que la tension requise de l'appareil corresponde à celle du secteur. La plaque signalétique se trouve en bas du bloc moteur. L'appareil ne doit être raccordé qu'à un circuit de courant alternatif. N'oubliez pas d'éteindre le moteur (en mettant le bouton en position « 0 ») avant de brancher l'appareil à l'alimentation secteur.
- Placez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable
- Installez l'appareil près de la prise secteur de manière à ce que vous puissiez débrancher la fiche rapidement et facilement.
- Pour éviter tout danger, ne tentez pas de démonter ou de réparer l'appareil vous-même.
- Utilisez l'appareil comme indiqué dans ce manuel.
- Le fabricant n'est pas responsable des dommages dus à une mauvaise utilisation. Veuillez à bien respecter les consignes de sécurité et d'utilisation.
- La lame et les grilles à hacher sont tranchantes. Soyez prudent lors du nettoyage de l'appareil.
- N'utilisez pas les fonctions du mixeur et du hachoir simultanément. Utilisez une seule fonction à la fois.
- Prenez des précautions lorsque vous soulevez cet appareil. Assurez-vous que la tête est verrouillée et que le bol, les ustensiles et le cordon sont bloqués avant de soulever le robot.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue.
- Éteignez et débranchez l'appareil avant d'adapter ou de retirer tout élément, après l'utilisation et avant le nettoyage.
- N'approchez jamais vos doigts des éléments ou des accessoires mobiles. Ne mettez jamais vos doigts etc. dans la charnière de l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sous tension sans surveillance
- Assurez-vous que la tension de votre installation est la même que celle indiquée sous votre appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

La sécurité du batteur sur socle

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

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



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

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

 **DANGER**

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

 **AVERTISSEMENT**

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

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

ALIMENTATION

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

 **AVERTISSEMENT**



Risque d'électrocution

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

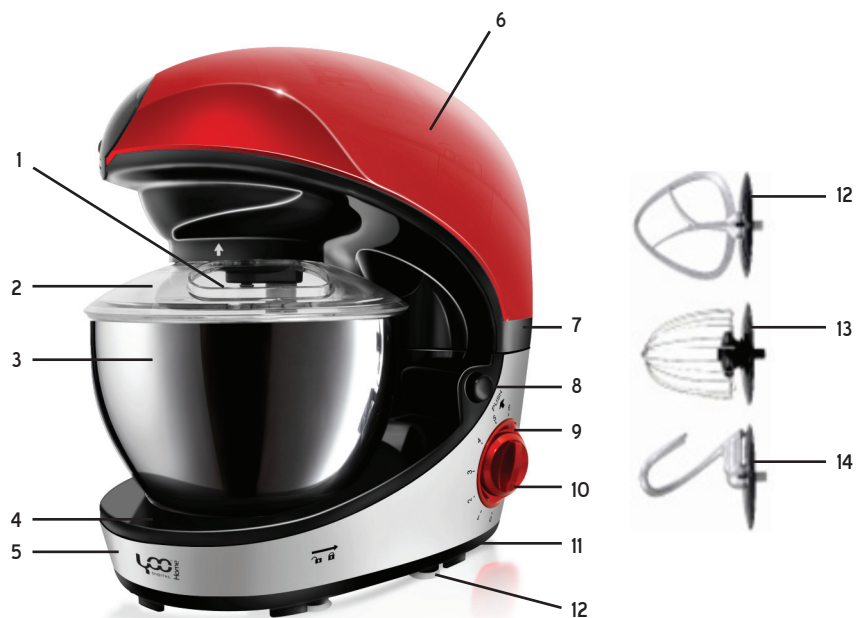
Ne démontez pas la prise de terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge électrique.

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

DESCRIPTION



1. Anneau de fixation

6. Bloc moteur

11. Trappe

2. Couvercle anti-éclaboussure

7. Axe d'ouverture

12. Pieds en caoutchouc

3. Bol en acier

8. Bouton de déverrouillage

13. Batteur

4. Couvercle de la base

9. Panneau de contrôle

14. Fouet

5. Base

10. Bouton de contrôle

15. Crochet à Pâte



AVERTISSEMENT

Risque de blessure

Débranchez le batteur avant de toucher les fouets.

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

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

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

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

INFORMATIONS TECHNIQUES

Tension : 220-240 V

Fréquence : 50 Hz

Puissance : 1000 Watts

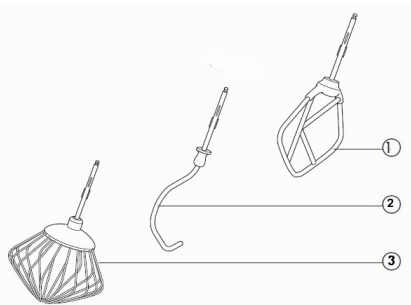
Capacité du bol : 5 litres

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tous les emballages.
- Poussez le surplus de cordon dans le compartiment range-cordon situé à l'arrière de l'appareil.
- Lavez les différentes parties de l'appareil

ACCESSOIRES

Les accessoires et leurs utilisations possibles.



1. **Batteur** : Pour la confection de cakes, biscuits, pâtisseries, glaces, garnitures, éclairs et purées de pommes de terre.
2. **Crochet à pâte** : Pour les mélanges à base de levure.
3. **Fouet** : Pour les œufs, la crème, la pâte à beignet, les gâteaux sans matière grasse, les meringues, les gâteaux au fromage, les mousses, les soufflés. N'utilisez pas le fouet pour les mélanges épais (ex matière grasse et sucre) - vous pourriez l'endommager.

Utilisation de votre batteur

1. Appuyez sur la manette de déblocage de la tête et levez le batteur jusqu'à ce qu'il s'enclenche en position. Pour insérer un ustensile
2. Sélectionnez un ustensile et enfoncez-le dans la sortie pour accessoires. Assurez-vous toujours que la protection est installée sur l'arbre du crochet pétrisseur avant de l'insérer dans la sortie. Une fois l'ustensile inséré, placez la protection sur la sortie du batteur pour éviter les projections d'aliments.
3. Placez le bol sur le socle et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller dans sa position.
4. Appuyez sur la manette de déblocage de la tête et abaissez la tête du batteur jusqu'à ce qu'elle s'enclenche dans sa position.

Pour retirer un ustensile

Levez la tête du batteur et, tout en tenant l'appareil fermement, retirez l'ustensile de la sortie.

Test de l'appareil

1. Appuyez sur le bouton de déverrouillage puis soulevez le bloc moteur.
2. Mettez le bol sur la base et tournez-le dans le sens de la flèche afin de le verrouiller.
3. Fixez le couvercle anti-éclaboussures sur l'arbre du batteur. Ensuite montez le batteur plat.
4. Appuyez sur le bouton de déverrouillage et baissez le bloc moteur. Assurez-vous que le bloc moteur soit fixé fermement en place.
5. Branchez l'appareil au secteur puis essayez chaque fonction pendant quelques secondes.
6. Eteignez l'appareil.
7. Appuyez sur le bouton de déverrouillage et soulevez le bloc moteur. Retirez le batteur plat de l'appareil.

Important

Les mouvements au niveau de la tête du batteur sont normaux lorsque vous mixez des ingrédients lourds, tels que la pâte à pain.

Si vous soulevez la tête du batteur alors que l'appareil fonctionne, celui-ci s'arrête immédiatement. Pour redémarrer le batteur, abaissez la tête, positionnez le sélecteur de vitesse sur « Arrêt », attendez quelques secondes, puis sélectionnez à nouveau une vitesse. Le batteur doit se remettre en marche immédiatement.

Si, pour une raison quelconque, l'alimentation électrique du batteur est interrompue et l'appareil s'arrête, positionnez le sélecteur de vitesse sur « arrêt », attendez quelques secondes, puis sélectionnez à nouveau une vitesse. Le batteur doit se remettre en marche immédiatement.

1. La proportion suggérée de farine et d'eau est de 5 à 3.
2. Vous pouvez utiliser le crochet pétrisseur ou le batteur plat. Pour pétrir la pâte, installez le crochet pétrisseur.
3. Mettez les ingrédients dans le bol mélangeur. N'ajoutez pas plus de 1.500 g de farine dans le bol.
4. Tournez le bouton de contrôle (II de la fig. 1) pour faire fonctionner l'appareil à la vitesse « 1 » pendant 30 secondes puis à la vitesse « 2 » pendant 4 minutes.
5. Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 5 minutes consécutives. Laissez-le refroidir avant de continuer.

Important

Ne dépassez jamais les capacités maximales indiquées - vous surchargeriez l'appareil.

Les mouvements au niveau de la tête du batteur sont normaux lorsque vous mixez des ingrédients lourds, tels que la pâte à pain.

Les ingrédients se mélangeront mieux si vous versez les liquides en premier.

Arrêtez régulièrement l'appareil et raclez le mélange avec le crochet à pâte.

FOUETTER (des blancs d'œufs ou de la crème) _____

1. Installez le fouet. Allumez l'appareil.
2. Ajoutez entre 3 et 24 œufs dans le bol mélangeur à la fois.
3. Battez les blancs d'œufs à vitesse élevée pendant environ 5 minutes afin de les monter en neige.
4. Mettez le lait, la crème ou d'autres ingrédients dans le bol mélangeur. Faites attention à ne pas trop remplir le bol.
5. Pour réaliser de la crème fouettée, battez à vitesse élevée 250 ml de crème pendant environ 5 minutes.
6. Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 10 minutes consécutives.

MIXER (des milk-shakes, cocktails ou autres liquides) _____

1. Utilisez le batteur plat.
2. Ajoutez les ingrédients selon votre recette. Faites attention à ne pas trop remplir le bol.
3. Mixez les ingrédients à vitesse élevée pendant environ 5 minutes.
4. Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 10 minutes consécutives.

INSTALLATION ET UTILISATION DE LA PROTECTION ANTI-PROJECTIONS _____

1. Installez le bol sur le socle et ajoutez les ingrédients.
2. Installez l'ustensile, puis abaissez la tête du batteur
3. Placez la protection sur le bol en faisant glisser la partie ouverte autour de la tête du batteur.
4. Pour retirer la protection anti-projections, répétez la procédure ci-dessus dans l'ordre inverse.

Les ingrédients peuvent être ajoutés directement dans le bol par l'ouverture pendant le fonctionnement de

l'appareil.

NETTOYAGE

1. Avant de procéder au nettoyage, éteignez l'appareil et débranchez la fiche électrique du secteur.
2. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
3. Pour nettoyer le boîtier de l'appareil, utilisez un chiffon humide et un détergent doux.
4. N'utilisez pas de détergent abrasif ni d'alcool pour nettoyer l'appareil et le couvercle anti-éclaboussures.
5. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
6. Le crochet pétrisseur, le batteur plat, le plateau à aliments, le corps du hachoir et la spirale ne passent pas au lave-vaisselle. Lavez ces accessoires à la main dans de l'eau tiède savonneuse.
7. Les accessoires en plastique, le bol mélangeur, le fouet et la lame à hacher, les grilles à hacher et les adaptateurs pour pâtes et pour saucisses peuvent être nettoyés à la main avec de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. N'utilisez pas de détergents abrasifs.

GUIDE DE TRAITEMENT

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

CONTENU DE L'EMBALLAGE

- Bloc moteur COOKYOO 4500
- Bol mélangeur
- Couvercle
- Batteur plat
- Crochet pétrisseur

- Fouet
- 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.

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

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

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

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



Ce logo apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet rentre dans le cadre de la directive 2002/96/CE du 27 janvier 2003, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

- La présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques peut avoir des effets potentiels sur l'environnement et la santé humaine dans le cycle de retraitement de ce produit.
- Ainsi, lors de la fin de vie de cet appareil, celui-ci ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux non triés.
- En tant que consommateur final, votre rôle est primordial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et les autres formes de valorisation de cet équipement électrique et électronique. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchettes) et les distributeurs.
- Vous avez l'obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mise à votre disposition.

COOKYOO 4500

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

