



MARQUE: YOO DIGITAL

REFERENCE: COOKYOO 7900

CODIC: 3639720



COOKYOO^{CY 7900}

ROBOT MULTIFONCTION



User's manual
Notice d'utilisation
Bedienungsanleitung
Gebruikershandleiding

IMPORTANT : consignes de sécurité

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

La sécurité du batteur sur socle

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

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



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

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

 **DANGER**

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

 **AVERTISSEMENT**

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

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

ALIMENTATION

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

 **AVERTISSEMENT**



Risque d'électrocution

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

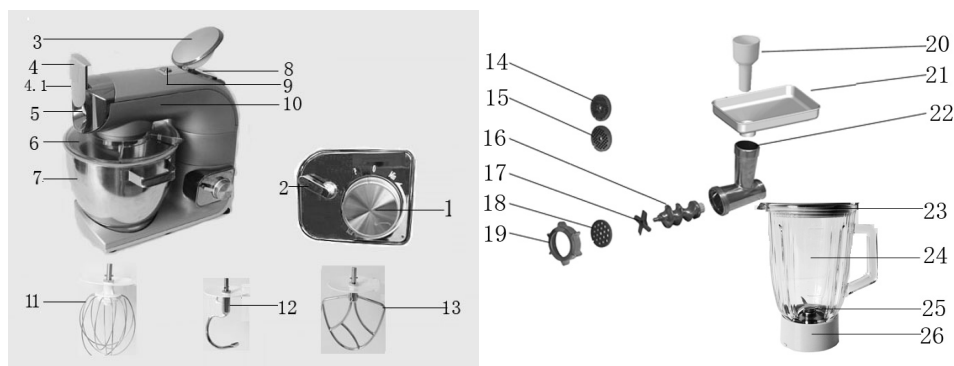
Ne démontez pas la prise de terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge électrique.

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

DESCRIPTION



- | | | |
|--|--|-----------------------------|
| 1. Variateur de vitesse | 8. Sortie du mélangeur | 17. Lames |
| 2. Bouton de déverrouillage | 9. Bouton de déverrouillage du couvercle 3 | 18. Disque hachoir gros |
| 3. Couvercle | 10. Bloc multifonction | 19. Anneau de fixation |
| 4. Couvercle amovible pour la sortie du hachoir | 11. Batteur | 20. Poussoir |
| 4.1. Bouton de déverrouillage du compartiment du couteau | 12. Crochet à pâte | 21. Plateau |
| 5. Sortie du hachoir | 13. Lame du mélangeur | 22. Compartiment du couteau |
| 6. Couvercle du bol | 14. Disque hachoir fin | 23. Couvercle du bol |
| 7. Bol en acier inoxydable | 15. Disque hachoir moyen | 24. Bol en verre |
| | 16. Vis sans fin | 25. Lame |
| | | 26. Support de lame |



AVERTISSEMENT

Risque de blessure

Débranchez le batteur avant de toucher les fouets.

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

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

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

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

INFORMATIONS TECHNIQUES

Tension/fréquence : 220—240V · 50/60Hz (1200W)

Contenance du bol : 5.5 litres

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

RÉGLAGE DE LA HAUTEUR DES ACCESSOIRES (Voir figure A)

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

1. Appuyez sur le bouton de déverrouillage (2) soulevez le bras multifonction et insérez la lame du mélangeur, le crochet à pâte ou l'accessoire voulu.
2. Maintenez-le en position haute.
3. Baissez le bras de l'appareil (10) et appuyez sur le bouton (2) jusqu'à entendre un déclic.
4. Réglez la hauteur en imprimant un mouvement sur l'axe de l'accessoire jusqu'à trouver la position idéale.
5. Soulevez de nouveau le bras de l'appareil (10), maintenez la lame du mélangeur, le crochet ou le batteur en position.
6. Avant la première utilisation, nettoyez tous les accessoires et leurs éléments dans de l'eau savonneuse. Rincez et séchez.
7. Posez l'appareil sur une surface plane, propre et sèche puis branchez-le.



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

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



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

HOMOGENÉISER / MÉLANGER/LISSER (Voir figure C) _____

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

Assemblage et réglage des accessoires



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



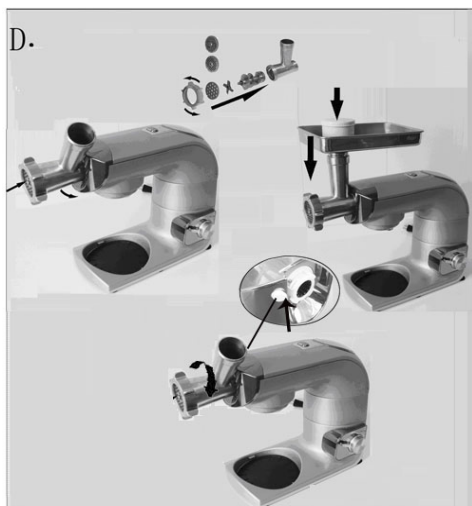
AVERTISSEMENT

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

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

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

Assemblage et placement de l'accessoire



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



AVERTISSEMENT

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

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

Assemblage et placement de l'accessoire

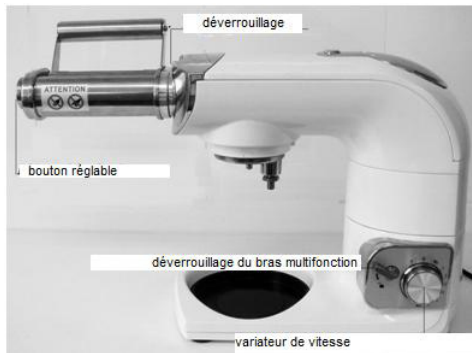


Figure 1



Figure 2

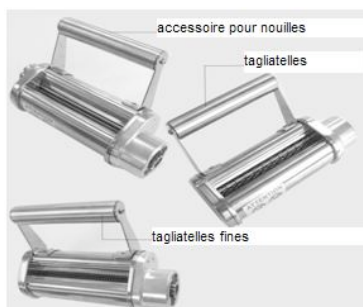
1. Pour ôter le couvercle amovible en sortie du hachoir. (4), faites glisser le cliquet puis tirez.
2. Tenez d'une main l'accessoire, appuyez sur le bouton de déverrouillage de l'autre main, puis insérez l'accessoire dans la sortie et tournez jusqu'à ce que le hachoir fasse entendre un déclic (Il se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

Utilisation de votre machine à pâtes

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

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

Utilisation d'un accessoire supplémentaire



Tagliatelle (Tagliatelle)

Réginettes (Tagliatelles fines)

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

Cuisson des pâtes

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

Ingrédients pour pâtes

500g farine ou farine de ménage

4 œufs

2.5 ml sel

2.5 ml huile

Eau si nécessaire

Pâtes au blé complet

500g farine complète

4 oeufs

2.5 ml sel

2.5 ml huile

Eau si nécessaire

PASTA ROSSA

500g farine farine de ménage

3 œufs

75g tomates écrasées

2.5ml sel

2.5ml huile

Eau si nécessaire

Préparation

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

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



AVERTISSEMENT

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

PROCESSING GUIDE

Accessoires	Aliment	Maximum	Durée	Vitesse	Préparation
Batteur	Crème (38%mat. grasses)	250ml	10 minutes	5-6	/
	Blanc d'œuf	12pcs	3 minutes	5-6	/
Crochet à pâte	Farine	1700g	10 minutes	5-6	/
	Sel	20g			
	Levure	10g			
	Sucre	10g			
	Eau	1100g			
	Graisse	20g			
Lame du mélangeur	farine	100g	5 minutes	1-4	/
	Sucre de canne	100g			
	Margarine	100g			
	Oeuf	2pcs			
Mixer	Carotte	560g	3 minutes	P/6	15x15x15mm
	Eau	840g			/
Hachoir	Boeuf	2000g	3 minutes	3-6	20x20x60mm
	Porc	2000g	3minutes		

CONTENU DE L'EMBALLAGE

- Bloc moteur COOKYOO 7900
- Bol en acier 5,5 L
- Couvercle
- Batteur
- Pétrin
- Fouet
- Crochet à pâte
- Lame du mélangeur
- Machine à pâte
- Mixer
- Hachoir
- Mode d'emploi
- Carte de garantie

**AVERTISSEMENT**

Risque de choc électrique

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

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

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

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

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

Toutes les informations peuvent être modifiées sans notification !



Recyclage

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

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

COOKYOO 7900

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

