

ELECTRO DEPOT
 1 route de Vendeville
 59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE

FR
CONDITION DE GARANTIE
 Ce produit est garanti pour une période de 2 ans à partir de la date d'achat*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.
 *sur présentation du ticket de caisse.

NL
GARANTIEVOORWAARDEN
 Dit product wordt gegarandeerd voor een periode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum*, voor elke storing die het gevolg is van een fabricagefout of het materiaal. Gebreken of schade door slechte installatie, onjuist gebruik of abnormale slijtage van het product worden niet gedekt door deze garantie.
 *op vertoon van kassabon.

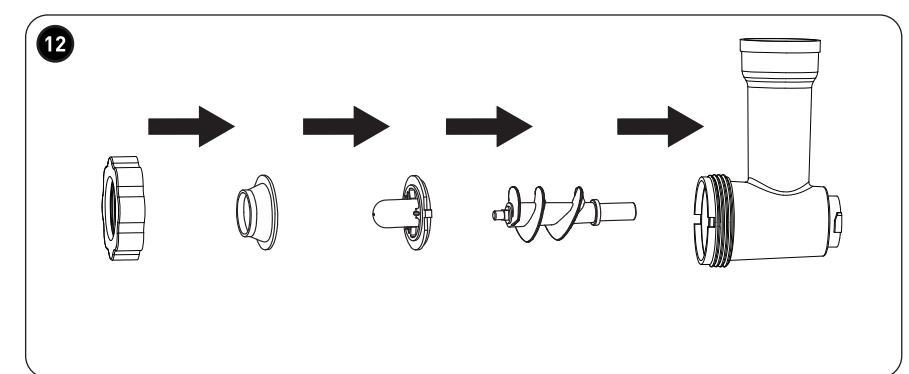
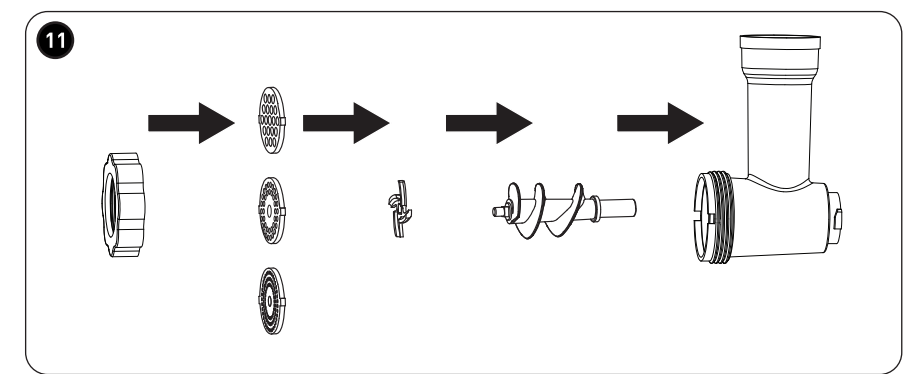
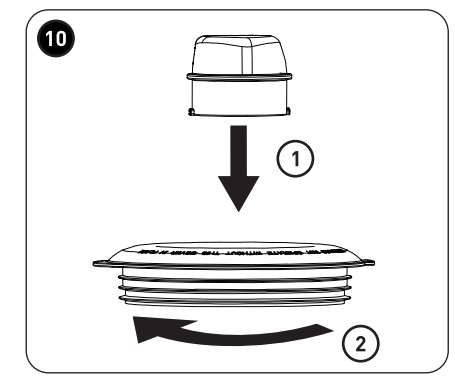
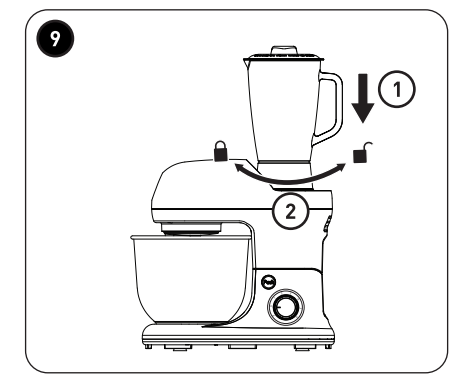
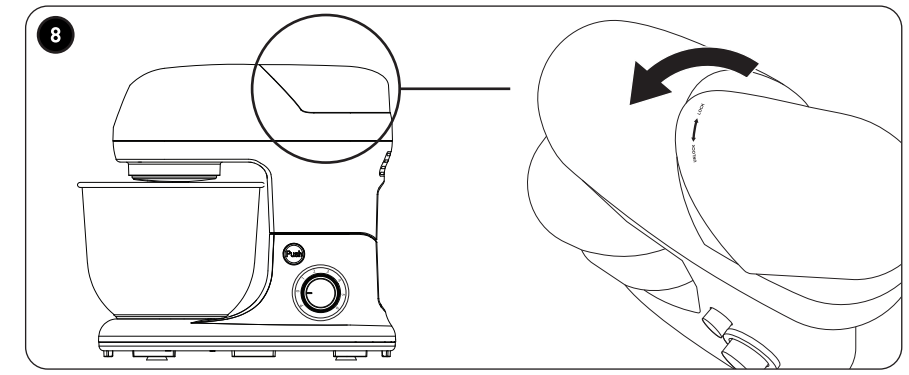
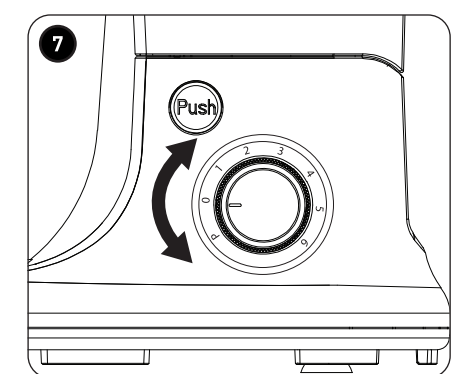
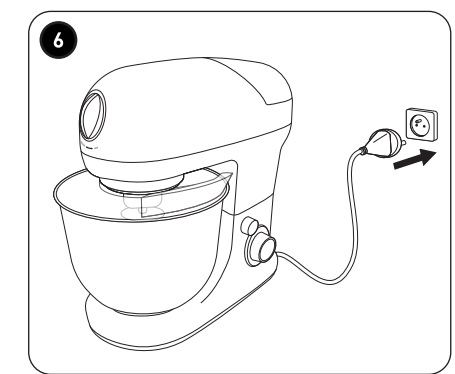
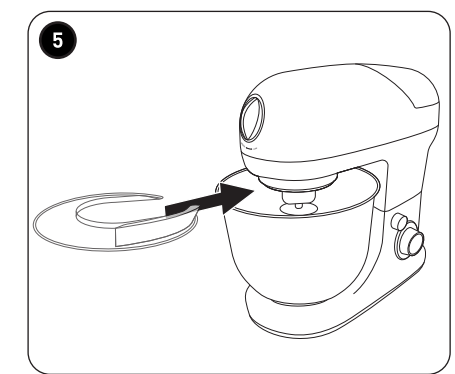
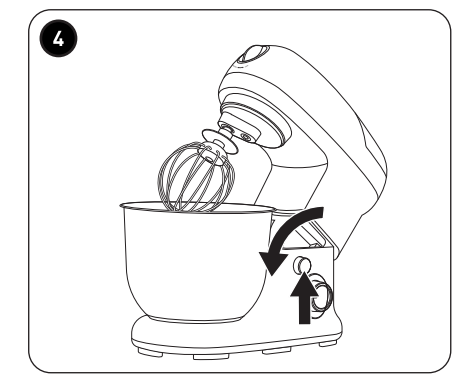
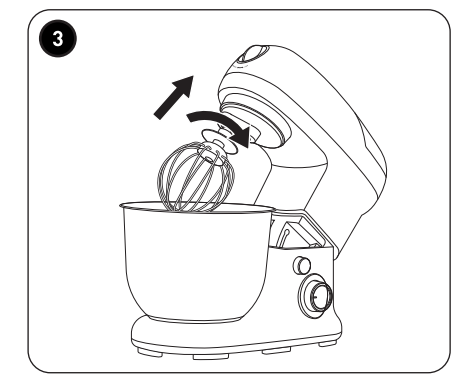
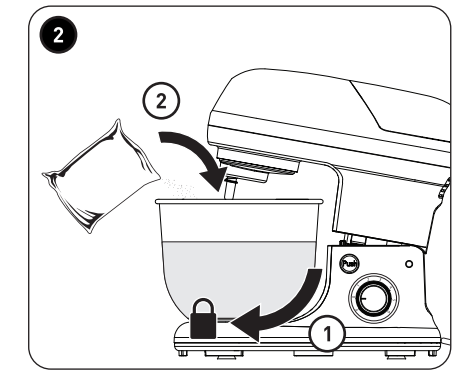
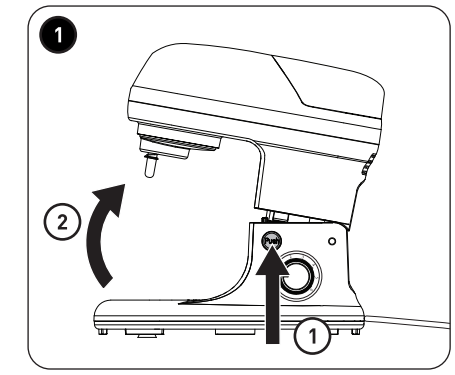
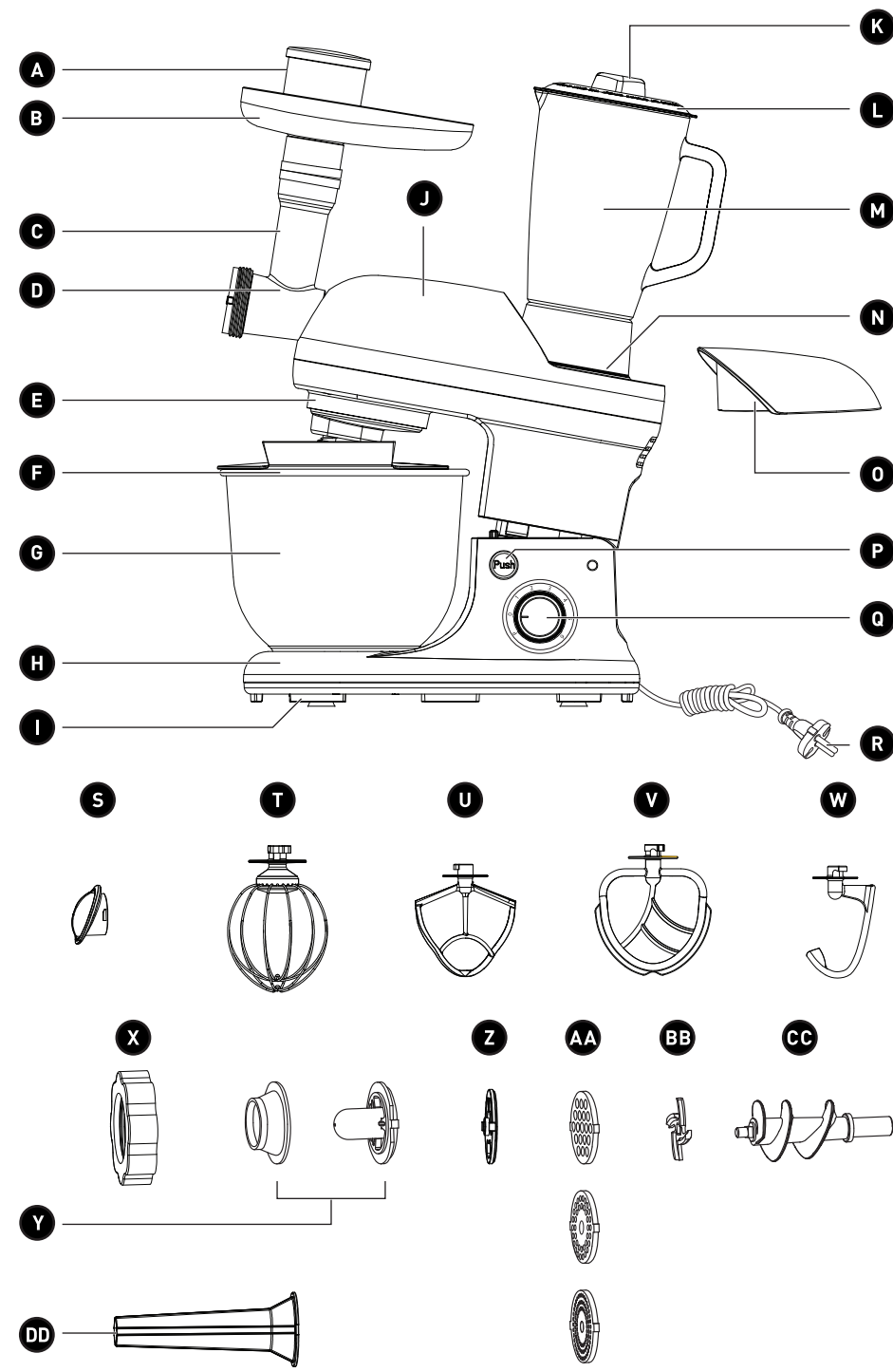
ES
CONDICIONES DE GARANTÍA
 El certificado de garantía de este producto tiene una duración de 2 años a partir de la fecha de compra* que se limita a los defectos de fabricación y averías del material. Se excluyen de la garantía deficiencias o daños originados por una mala instalación, errores en la manipulación o por un uso inadecuado.
 *previa presentación del comprobante de compra.

Robot multifonction

967741 - CL-KM1350BMG

CONSIGNES D'UTILISATION02
 GEBRUIKSAANWIJZINGEN10
 INSTRUCCIONES DE USO18





Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit COSYLIFE.
Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT,
les produits de la marque COSYLIFE vous assurent
une utilisation simple, une performance fiable et
une qualité irréprochable.
Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation
vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Visitez notre site Internet : www.electrodepot.fr
www.electrodepot.be

VOTRE AVIS COMPTE !



**PARTAGEZ
VOTRE EXPERIENCE
SUR LES PRODUITS**

Parce que votre satisfaction est notre priorité, nous vous proposons
de donner votre avis sur ce produit. Il sera transmis et analysé par
nos équipes afin d'améliorer continuellement le produit.

Donnez votre avis sur <http://www.electrodepot.fr/avis-client>



ELECTRO DEPOT

2

FR

Table des matières

A

Aperçu de l'appareil

Composants
Aperçu de l'appareil
Utilisation prévue
Caractéristiques

B

Utilisation de l'appareil

Avant la première utilisation
Utilisation de la fonction mélangeur
Utilisation du mixeur
Utilisation du hachoir à viande
Utilisation du set de fabrication de kebbés
Utilisation du set de fabrication de saucisses
Installation du hachoir à viande, du set de fabrication de kebbés et du set de fabrication de saucisses sur l'appareil

C

Nettoyage et entretien

Nettoyage et entretien
Rangement

Les notices sont aussi disponibles sur le site
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices/>
<http://www.electrodepot.be/fr/sav/notices>

Lisez attentivement ce mode d'emploi ainsi que le livret d'avertissements réglementaires avant d'utiliser l'appareil. Gardez ce mode d'emploi pour vous y reporter ultérieurement et transmettez-le aux nouveaux propriétaires potentiels de l'appareil.

Composants

- A** Poussoir avec couvercle
- B** Trémie d'alimentation
- C** Tube du hachoir
- D** Hachoir à viande en aluminium
- E** Tête de raccordement des accessoires
- F** Pare-éclaboussures avec ouverture de remplissage
- G** Bol mélangeur
- H** Socle
- I** Pieds-ventouses
- J** Bras réglable
- K** Bouchon de remplissage
- L** Couvercle
- M** Bol mixeur
- N** Socle du bol mixeur

- O** Cache de raccord du bol mixeur
- P** Bouton de verrouillage du bras
- Q** Bouton de commande de la vitesse (**P, 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6**)
- R** Cordon d'alimentation avec fiche d'alimentation
- S** Cache de raccord du hachoir à viande
- T** Fouet
- U** Batteur plat en métal
- V** Batteur plat à bord flexible
- W** Crochet à pâte
- X** Écrou
- Y** Accessoires pour kebbés
 - a. Embout pour la préparation de kebbés
 - b. Anneau
- Z** Séparateur
 - Grilles pour hachoir à viande
 - a. Haché fin
 - b. Haché moyen
 - c. Haché gros
- BB** Couteau
- CC** Vis sans fin
- DD** Tube de remplissage pour saucisses

Aperçu de l'appareil

- Déballez l'appareil et retirez toutes les étiquettes. Veuillez vérifier que toutes les pièces de l'appareil sont présentes et intactes. Si l'appareil est endommagé ou présente un dysfonctionnement, ne l'utilisez pas et rapportez-le à votre revendeur ou au service après-vente.
- Conservez tous les emballages hors de la portée des enfants. Il existe un risque d'accident si les enfants jouent avec les matériaux d'emballage.
- Lorsque vous déballez le produit, veuillez noter que certaines pièces sont rangées dans le poussoir et le hachoir à viande en aluminium. Soulevez le couvercle du poussoir et glissez les pièces en dehors. Dévissez l'écrou situé sur le hachoir à viande en aluminium et retirez toutes les pièces.

Utilisation prévue

Cet appareil est conçu pour mélanger, mixer, hacher de la viande, fabriquer des saucisses et des kebbés, et ne doit pas être utilisé à d'autres fins. Cet appareil est conçu exclusivement pour un usage domestique et ne doit pas être utilisé à un usage commercial. Toute autre utilisation est susceptible d'endommager le produit ou de provoquer des blessures.

Caractéristiques

Modèle :	967741 - CL-KM1350BMG
Tension :	220-240 V~, 50/60 Hz
Consommation électrique :	1300 W
Durée d'utilisation maximale en continu :	5 minutes
Capacité du bol :	5 L
Capacité du bol mixeur :	1,5 L
Classe de protection :	Classe II

Avant la première utilisation

- Nettoyez l'appareil avant la première utilisation (→ **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**).
- Posez l'appareil sur une surface stable, plate et anti-dérapante.
- Lors de son utilisation, l'appareil peut vibrer et se déplacer légèrement sur le plan de travail. Ne posez pas l'appareil à proximité du rebord du plan de travail car il pourrait accidentellement tomber.
- Ne posez pas l'appareil sur une surface chaude comme une cuisinière.
- Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant utilisation.





AVERTISSEMENT !

- Avant de procéder au montage de l'appareil, à un changement d'accessoire, ou avant de retirer le bol mixeur ou le bol mélangeur, positionnez toujours le bouton de commande de la vitesse sur **0** (Arrêt) et débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale. Le non-respect de cette consigne peut entraîner de graves blessures.
- Ne touchez pas les pièces mobiles lorsque l'appareil est en cours d'utilisation. Il y a un risque de blessures.
- N'utilisez qu'une fonction à la fois. Si vous utilisez plusieurs fonctions en même temps, le moteur risque de surchauffer.
- Utilisez l'appareil en continu pendant 5 minutes maximum. Si vous souhaitez utiliser l'appareil plus longtemps, laissez l'appareil refroidir pendant 10 minutes entre deux cycles. Vous pouvez renouveler cette opération pendant 20 cycles maximum.

Utilisation de la fonction mélangeur



REMARQUE : Ne faites jamais fonctionner le robot à vide afin d'éviter toute surchauffe du moteur.

- 1 Pour régler la position du bras, enfoncez le bouton de verrouillage du bras et inclinez le bras réglable autant que possible. Une fois enclenché, relâchez le bouton de verrouillage du bras.
- 2 Posez le bol sur le socle. Tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre, vers le symbole « cadenas fermé »  jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Mettez les ingrédients dans le bol. (Pour retirer le bol à tout moment, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, vers le symbole « cadenas ouvert »  et soulevez-le.)



REMARQUE : Ne remplissez pas trop le bol.

- 3 Fixez l'un des quatre accessoires fournis (bateur plat x 2, fouet ou crochet à pâte) sur la tête de raccordement des accessoires. Enfoncez l'accessoire aussi loin que possible en poussant vers le haut. Tournez ensuite l'accessoire dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche. (Pour retirer l'accessoire, poussez vers le haut et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se détache).
- 4 Enfoncez le bouton de verrouillage du bras et inclinez le bras réglable vers le bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- 5 Glissez le pare-éclaboussures sur le bol. Appuyez sur le pare-éclaboussures pour le fixer sur le bol. L'ouverture de remplissage doit être orientée vers le bouton de commande de la vitesse. (Pour retirer le pare-éclaboussures, enlevez-le du bol en le faisant glisser vers l'extérieur.)



REMARQUE : Utilisez toujours le pare-éclaboussures avec le bol afin d'éviter les projections de nourriture en dehors du bol.

- 6 Réglez le bouton de commande de la vitesse sur **0**. Branchez l'appareil sur une prise de courant.



REMARQUE : Après avoir branché la fiche d'alimentation à une prise de courant, utilisez la fonction d'impulsion en premier lieu (en positionnant le bouton de commande de la vitesse sur **P**) afin de contrôler si le bol est correctement installé.

- 7 Pour commencer à mélanger, tournez le bouton de commande de la vitesse sur la position souhaitée (soit **P** pour impulsion, soit sur la vitesse souhaitée **1-6**).
- Pour éteindre l'appareil, tournez le bouton de commande de la vitesse sur **0**. Après utilisation, débranchez toujours l'appareil de la prise de courant.

Accessoires	Utilisations	Réglages suggérés
Fouet	Permet d'incorporer de l'air dans des préparations humides comme des blancs d'œufs, de la crème fouettée, de la mayonnaise et du beurre.	Commencez par mélanger à basse vitesse, puis augmentez la vitesse afin de réduire les risques de projection de nourriture en dehors du bol. Pour monter 16 blancs d'œufs en neige, utilisez l'appareil en vitesse 4 , puis passez à la vitesse 6 pendant 4 minutes. Pour fouetter 250 ml de crème, utilisez l'appareil en vitesse 4 pendant 4 minutes.
Batteur plat x 2	Pour les mélanges normaux à lourds. Utilisez cet accessoire pour préparer des gâteaux, des biscuits, des pâtes, des pâtisseries, des pains de viande et des purées. Le batteur plat à bord flexible est conçu pour battre le beurre et le chocolat.	Utilisez l'appareil à basse vitesse pour mélanger les ingrédients. Augmentez ensuite la vitesse jusqu'en position 6 jusqu'à obtenir le résultat souhaité.
Crochet à pâte	Pour mélanger et pétrir des pâtes à pain, à roulé, à pizza et à brioche. REMARQUE : La quantité maximale de farine est de 600 g. Nous suggérons que la proportion de farine et d'eau soit d'environ 5:3.	Pour mélanger et pétrir les pâtes : 1. Niveau 1 – 30 secondes. 2. Niveau 2 – 30 secondes. 3. Niveau 3 – 3 minutes. REMARQUE : Ne dépassez pas le niveau 3 lorsque vous élaborer une pâte car cela risquerait d'endommager l'appareil.


**REMARQUE :**


- Tournez le bouton de commande de la vitesse en position **1-3** lorsque vous rajoutez des ingrédients. Versez les ingrédients supplémentaires dans le bol à travers l'ouverture de remplissage.
- Utilisez la fonction d'impulsion **P** pour une augmentation de la puissance facile à contrôler. N'utilisez pas cette fonction plus d'1 minute pour éviter toute surchauffe du moteur.
- N'introduisez jamais votre main ou vos doigts dans le bol lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.
- N'utilisez pas la fonction mélangeur pour piler de la glace ou préparer des liquides chauds.
- Ne déplacez pas le robot si les ingrédients sont toujours dans le bol.

Utilisation du mixeur**AVERTISSEMENT !**

- Utilisez toujours le mixeur avec le couvercle correctement installé.
- Retirez le couvercle uniquement lorsque les lames ne tournent plus du tout.
- Nous vous recommandons d'attendre que les ingrédients refroidissent avant de procéder au mixage. Si vous mixez des liquides chauds, faites attention lorsque vous retirez le couvercle ou le gobelet doseur car la vapeur pourrait vous brûler.

8 Retirez le cache de raccord du bol mixeur en le tournant vers la position **UNLOCK** (cadenas ouvert), puis en le soulevant.

9 **1** Posez le bol mixeur sur le raccord correspondant, en veillant à aligner la flèche située sur le socle du bol avec le symbole du cadenas ouvert .

2 Tournez-le ensuite en direction du symbole « cadenas »  jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

- Mettez les ingrédients dans le mixeur.



REMARQUE : Ne remplissez pas le bol au-dessus du repère maximal de 1,5 l.


10 **1** Posez le bouchon de remplissage sur le couvercle du bol mixeur. Assurez-vous que les encoches situées sur le bouchon de remplissage et sur le couvercle sont alignées.

② Enfoncez fermement le bouchon de remplissage sur le couvercle et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche. (Pour retirer le bouchon de remplissage, dévissez-le en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les encoches soient alignées, puis soulevez le bouchon de remplissage.)

- Posez le couvercle sur le bol mixeur et appuyez fermement afin que le bol mixeur soit bien fermé.
- Réglez le bouton de commande de la vitesse sur **0**. Branchez l'appareil sur une prise de courant.



REMARQUE : Après avoir branché la fiche d'alimentation à une prise de courant, utilisez la fonction d'impulsion en premier lieu (en positionnant le bouton de commande de la vitesse sur **P**) afin de contrôler si le bol est correctement installé.

- Pour commencer à mixer, tournez le bouton de commande de la vitesse sur la position souhaitée (soit **P** pour impulsion, soit sur la vitesse souhaitée **1-6**).
- Pour éteindre l'appareil, tournez le bouton de commande de la vitesse sur **0**.
- Pour retirer le bol mixeur, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, vers le symbole « cadenas ouvert »  et soulevez-le.
- Après utilisation, débranchez toujours l'appareil de la prise de courant.

Utilisations	Réglages suggérés
Pour une utilisation légère avec des liquides.	3 à 4
Pour une consistance plus épaisse - mélange de liquides et de solides alimentaires.	5 à 6
Pour piler la glace et hacher grossièrement.	P REMARQUE : N'utilisez pas la fonction d'impulsion en continu pendant plus d'1 minute. Cette fonction ne doit pas être utilisée pour hacher des ingrédients durs tels que des grains de café, car cela pourrait endommager les lames.

**REMARQUE :**

- Si vous souhaitez ajouter des ingrédients pendant que l'appareil fonctionne, par exemple de l'huile lors de la préparation d'une mayonnaise, retirez le couvercle de remplissage et versez les ingrédients à travers l'ouverture.
- N'introduisez jamais votre main ou vos doigts dans le bol mixeur lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.
- Utilisez la fonction d'impulsion **P** pour une augmentation de la puissance facile à contrôler. N'utilisez pas cette fonction plus d'1 minute pour éviter toute surchauffe du moteur. Vous pouvez piler de la glace dans le mixeur à l'aide de la fonction d'impulsion.
- Nous vous recommandons d'attendre que les liquides refroidissent avant de procéder au mixage.
- Lorsque vous souhaitez mixer des mélanges épais, vous devrez peut-être racler les ingrédients ou ajouter plus de liquide afin d'obtenir le résultat escompté.

**AVERTISSEMENT !**

- Le couteau est très tranchant. Manipulez-le avec une extrême précaution.

Utilisation du hachoir à viande

11 Assemblage du hachoir à viande pour hacher de la viande :

1. Insérez la vis sans fin.
2. Insérez avec précaution le couteau sur l'axe de la vis sans fin et tournez le couteau dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
3. Sélectionnez l'une des grilles pour hachoir (haché fin, haché moyen ou haché gros). Alignez les deux encoches situées sur la grille avec les trous situés sur le bord du boîtier du hachoir à viande en aluminium.
4. Vissez l'écrou dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit bien serré.

Préparation de la viande hachée

- Découpez la viande en cubes de 2 cm. Retirez les os ou les tendons.
- Placez un bol vide sous le hachoir à viande pour recueillir la viande hachée.
- Branchez l'appareil et tournez le bouton de commande de la vitesse sur **4-6**.
- Insérez la viande dans la trémie d'alimentation et utilisez le poussoir pour pousser la viande à travers le hachoir.
- Pour éteindre l'appareil, tournez le bouton de commande de la vitesse sur **0**.
- Après utilisation, débranchez toujours l'appareil de la prise de courant.

Utilisation du set de fabrication de kebbés

- Utilisez de la viande finement hachée, assaisonnée à votre convenance pour fabriquer le kebbé.

12 Assemblage du set de fabrication de kebbés :

1. Insérez la vis sans fin.
2. Prenez l'embout de fabrication de kebbés et alignez les deux encoches avec les trous situés sur le bord du boîtier du hachoir à viande en aluminium.
3. Posez l'anneau en plastique sur l'embout de fabrication de kebbés.
4. Vissez l'écrou dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit bien serré.

Fabrication des kebbés

- Remplissez la trémie d'alimentation avec le mélange pour kebbés.
- Branchez l'appareil et tournez le bouton de commande de la vitesse sur **4-6**.
- Laissez le mélange pour kebbés sortir lentement et uniformément. Utilisez le poussoir pour faire descendre le mélange pour kebbés dans le tube du hachoir.
- Coupez le rouleau à la longueur souhaitée, puis garnissez-les. Fermez hermétiquement chacune des extrémités du kebbé afin que la garniture ne s'échappe pas lors de la cuisson.
- Pour éteindre l'appareil, tournez le bouton de commande de la vitesse sur **0**.
- Après utilisation, débranchez toujours l'appareil de la prise de courant.

Utilisation du set de fabrication de saucisses

- Utilisez de la viande finement hachée, assaisonnée à votre convenance pour fabriquer les saucisses.

13 Pour assembler le set de fabrication de saucisses :

1. Insérez la vis sans fin.
2. Insérez le séparateur, en veillant à aligner les deux encoches situées sur le séparateur avec les trous situés sur le bord du boîtier du hachoir à viande en aluminium.
3. Installez le tube de remplissage des saucisses sur le séparateur, en veillant de nouveau à aligner les deux encoches avec les trous situés sur l'appareil et emboîtez-le.
4. Vissez l'écrou dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit bien serré.

Fabrication des saucisses

- Laissez tremper la peau des saucisses dans de l'eau tiède pendant 10-20 minutes. L'eau facilite le remplissage.
- Faites un nœud à l'une des extrémités de la peau des saucisses.
- Glissez l'extrémité ouverte de la peau des saucisses sur le tube de remplissage, jusqu'au nœud.
- Remplissez la trémie d'alimentation avec le mélange pour saucisses.
- Branchez l'appareil et tournez le bouton de commande de la vitesse sur **4-6**.

- Laissez le mélange pour saucisses sortir lentement et uniformément. Utilisez le poussoir pour faire descendre le mélange pour saucisses dans le tube du hachoir.
- Si la peau des saucisses reste collée sur le tube de remplissage, mouillez-la avec de l'eau.
- Une fois la peau des saucisses remplie, tirez environ 20 cm de peau non remplie, puis coupez-la.
- Comprimez la chair à saucisse selon la taille de saucisse souhaitée puis faites-la pivoter de deux tours pour fermer hermétiquement l'extrémité de la saucisse. Répétez cette opération jusqu'à ce que toutes les saucisses soient fabriquées, puis faites un nœud à l'extrémité de la dernière saucisse.



REMARQUE : Avant la cuisson, incisez les saucisses à l'aide d'un couteau tranchant ou d'une brochette afin d'éviter qu'elles n'exploient lors de la cuisson.

- Pour éteindre l'appareil, tournez le bouton de commande de la vitesse sur **0**.
- Après utilisation, débranchez toujours l'appareil de la prise de courant.

Installation du hachoir à viande, du set de fabrication de kebbés et du set de fabrication de saucisses sur l'appareil

- 1 Retirez le cache de raccord du hachoir à viande de l'appareil en le tournant vers la position **UNLOCK** (cadenas ouvert).
- 2 Tournez le hachoir à viande en aluminium assemblé sur un angle de 45 degrés et insérez la tige dans la fente située sur l'appareil.
- 3 Une fois en place, tournez le boîtier du hachoir à viande en aluminium dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour qu'il s'enclenche.
- 4 Insérez la trémie d'alimentation en haut du boîtier du hachoir à viande en aluminium.

Nettoyage et entretien



AVERTISSEMENT !

- Pour éviter tout risque d'électrocution, éteignez et débranchez l'appareil de la prise secteur avant de le nettoyer.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Faites attention lors du nettoyage des lames/couteaux tranchant(e)s.
- N'immergez en aucun cas l'appareil, son cordon ou sa fiche dans l'eau ni dans tout autre liquide, car ils contiennent des composants électriques. Ne les rincez pas sous le robinet.
- N'utilisez en aucun cas des solvants, des produits de nettoyage chimiques ou abrasifs, des brosses métalliques, des objets pointus ou des tampons à récurer pour nettoyer l'appareil.

Démontez le robot et nettoyez-le de la manière suivante :

Composants	Méthode de nettoyage
Bras	Nettoyez avec un chiffon doux et légèrement humide et un peu de détergent. Veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil. Séchez complètement.
Socle	
Cache de raccord du bol mixeur	
Cache de raccord du hachoir à viande	

Pare-éclaboussures avec ouverture de remplissage	Trempez dans de l'eau avec du détergent afin de ramollir les résidus alimentaires.
Bol mélangeur	Lavez abondamment.
Fouet	Rincez à l'eau claire.
Batteur plat x 2	Après nettoyage, séchez bien toutes les pièces.
Crochet à pâte	
Bol mixeur	Remarque :
Set pour hachoir à viande	• Lavez le bol et le fouet au lave-vaisselle.
Set pour préparation de kebbés	• Toutes les autres pièces doivent être lavées à la main et ne passent pas au lave-vaisselle.
Set pour préparation de saucisses	• Si la lame située dans le bol mixeur est difficile à nettoyer, versez de l'eau chaude savonneuse à l'intérieur du bol. Posez le couvercle et allumez l'appareil à la vitesse 1 pendant quelques secondes.
Couteau pour hachoir à viande	• Après le nettoyage, enduisez-les légèrement d'huile végétale pour les protéger.
Grilles pour hachoir x 3	

Rangement

- Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant avant de le ranger.
- Rangez l'appareil dans un endroit frais, sec et propre, hors de la portée des enfants et des animaux domestiques.
- Veuillez conserver l'emballage pour ranger votre appareil lorsque vous ne l'utilisez pas sur une plus longue période.

