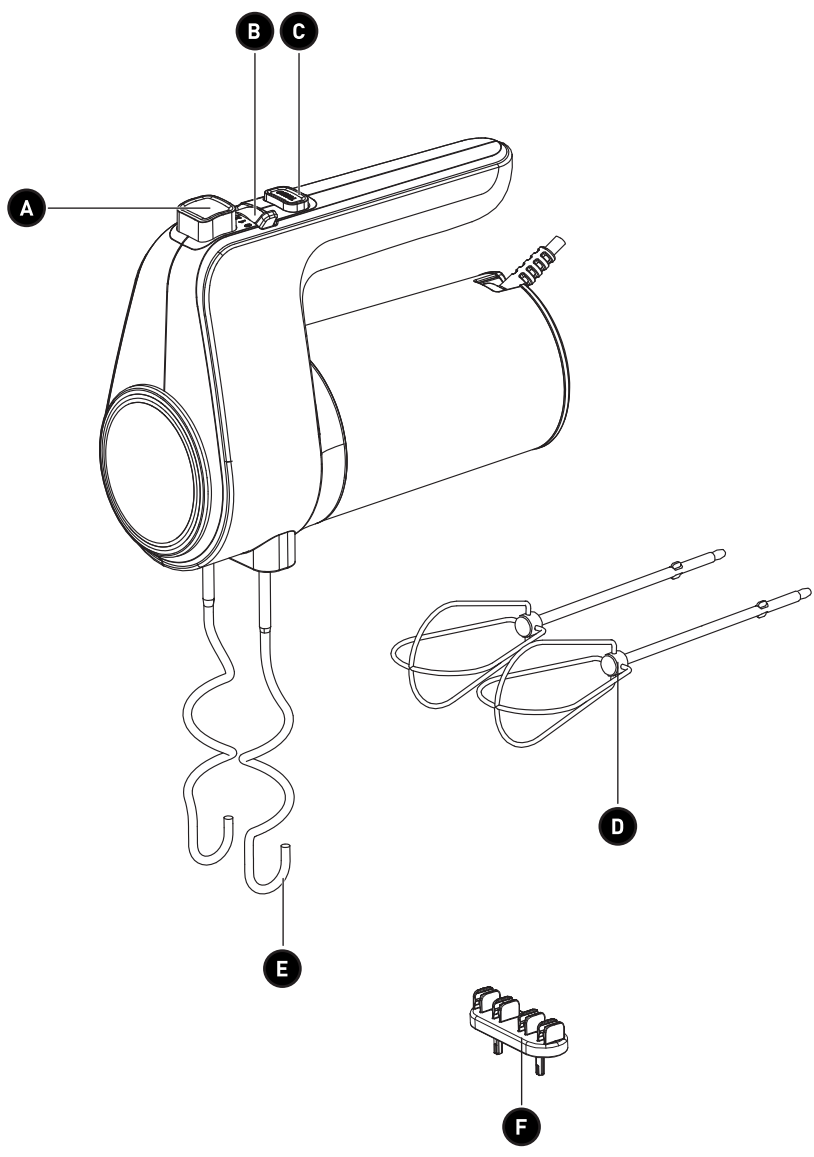


Hand mixer
Batteur
Handmixer
Batidora de mano

988636 - CL-HM300XRW

INSTRUCTIONS FOR USE	02
CONSIGNES D'UTILISATION	10
GEBRUIKSAANWIJZINGEN	18
INSTRUCCIONES DE USO	26

COSYLife





Thank you!

Thank you for choosing this COSYLIFE product. COSYLIFE products are chosen, tested, and recommended by ELECTRO DEPOT, so you can be sure you are getting a top-quality, easy-to-use product that won't let you down.

We're confident your new device will be a pleasure to use every day!

Welcome to ELECTRO DEPOT.



ELECTRO DEPOT

Table of Contents

A

Product overview

Parts
Product overview
Intended use
Specifications

B

Product usage

Before using mixer
Using your mixer

C

Cleaning and maintenance

Cleaning and maintenance
Storage

Parts

- A** Ejector Button
- B** Speed Selector
- C** Turbo Button
- D** Beaters
- E** Dough Hooks
- F** Fixing bracket

Product overview

- Unpack the product. Remove all the labels from the product. Check that it is complete and in a good condition. If the unit is damaged or faulty, do not use it and take it to your retailer or after-sales service centre.
- Keep all packaging out of the reach of children. There is a risk of accidents if children play with packaging materials.

Intended use

- This unit has been designed exclusively for kneading and mixing food in private homes.
- Any other use may damage the unit or cause injury.

Specifications

Model:	988636 - CL-HM300XRW
Operating voltage:	50Hz, 220-240V~
Electric power:	400W
Off mode power consumption:	0.2W
The period after which the equipment reaches automatically off mode:	N/A
Protection class:	Class II

Before using mixer

Remove any packages, disassemble any detachable parts. Clean the dough hooks and beaters. Before assembling the mixer, make sure the power cord is unplugged from the power outlet and the **speed selector** is at the "0" position.

Using your mixer

1. Assemble proper beaters or dough hooks into mixer.



NOTE: Beaters can be inserted in either socket, as the beaters are identical. For dough hooks, the one with washer can only be inserted into the bigger socket and the other one can only be inserted into smaller one. The two dough hooks cannot be inserted in reverse.

2. Ensure that the unit is at the "0" setting, then plug in the power source.
3. Set the **speed selector** to your desired speed. There are 6 speed settings to be selected. When kneading yeast dough, suggesting to select the **speed selector** by lower speed and then by higher speed to achieve the best results. Press and hold the **turbo button** to switch to the highest speed.



WARNING: Do not stick knife, metal spoons, fork and so on into bowl while operating.

4. The max operation time per time shall be less than 5 minutes. Minimum 20 minutes rest time must be maintained between continuous two cycles.



NOTE: During operation you may rotate the bowl with hand to achieve the best results.

5. When mixing is complete, turn the **speed selector** to "0" setting, and unplug the cord from power outlet.
6. If necessary, scraping the excess food particles from the beaters or dough hooks by rubber or wooden spatula.
7. Hold the beaters or dough hooks with one hand and press the **Ejector button** firmly down with the other hand to remove the beater or dough hooks.



NOTE:

- Remove the beaters or dough hooks only the **speed selector** at the "0" setting.
- During operation, you can put the mixer vertically, but make sure the **speed selector** is at the "0" setting.

Recipe (for beaters): CakeIngredients:

Egg: 3

Butter (with 80% fat): 150g

White sugar: 150g

Wheat flour: 150g

Yeast powder: 3g (according to instruction manual)

Operation:

1. Separate egg white and yolk;
2. Put egg white into bowl, choose beaters and run the appliance under setting 6 for 1.5 - 2.5 mins;
3. Cut the butter into 20mm cubes;
4. Put sugar, butter and yolk into bowl, choose beaters and run the appliance under setting 1 for 1 - 2.5 mins;
5. Mix the wheat flour and yeast powder, then put into bowl;
6. Bake dough by toaster oven.

Recipe (for dough hook): BreadIngredients:

Wheat flour: 350g

Salt: 5g

White sugar: 10g

Butter (with 80% fat): 10g

Water: 200g

Yeast powder: 3g (according to instruction manual)

Operation:

1. Mix the wheat flour and salt, sugar, then put into bowl;
2. Put yeast powder, butter and water into bowl;
3. Choose dough hook, run the appliance under setting 1 for 10s - 15s, then run the appliance under setting 2 for 20s - 30s, then run the appliance under setting 6 for 2.5 - 3.5 mins;
4. Warm dough by temperature chamber for 45 mins at 35°C;
5. Bake dough by toaster oven .



NOTE: Never knead dough containing more than 350g of flour with this appliance! Larger quantities of flour can result in overloading the appliance !

COOKERY TIPS

1. Refrigerated ingredients, i.e., butter and eggs should be at room temperature before mixing beginning. Set these ingredients out ahead of time.
2. To eliminate the possibility of shells or deteriorated-off eggs in your recipe, break eggs into separate container first, then adding to the mixture.
3. Do not over-beat. Be careful that you only mix/blend mixtures until recommended in your recipe. Fold into dry ingredients only until just combined. Always use the low speed.

4. Climatic conditions. Seasonal temperature changes, temperature of ingredients and their texture variation from area to area all play a part in the required mixing time and the results achieved.
5. Always start mixing at slow speeds. Gradually increase to the recommended speed as stated in the recipe.

Cleaning and maintenance

- Unplug the appliance and wait it completely cool down before clean.
- Wipe over the outside surface of the head with a damp cloth and polish with a soft dry cloth.
- Wipe any excess food particles from the power cord.
- Wash the beaters and dough hooks in warm soapy water and wipe them with a dry cloth. The beaters and dough hooks may be washed in the dishwasher.



CAUTION: The mixer cannot be immersed into water or other liquid.



Warning: Any other serving should be performed by an authorized service representative.

Storage

- Always unplug the unit before storing it.
- Store the unit in a fresh, dry and dust-free place, out of the reach of children and pets.
- Please retain the packaging and use it to store your unit when it is not in use for an extended period of time.



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

10

FR

Table des matières

A

Aperçu de l'appareil

Pièces
Aperçu du produit
Utilisation prévue
Caractéristiques

B

Utilisation de l'appareil

Avant d'utiliser le batteur
Utilisation du batteur

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>

Pièces

- A** Bouton d'éjection
- B** Sélecteur de vitesse
- C** Bouton Turbo
- D** Fouets
- E** Crochets pétrisseurs
- F** Clips de fixation

Aperçu du produit

- Déballez l'appareil et inspectez-le. Retirez toutes les étiquettes de l'appareil. Vérifiez qu'il est au complet et en bon état. Si l'appareil est endommagé ou défectueux, 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.

Utilisation prévue

- Cet appareil est exclusivement conçu pour pétrir et mélanger des aliments dans le cadre d'une utilisation domestique.
- Toute autre utilisation est susceptible d'endommager l'appareil ou de provoquer des blessures.

Caractéristiques

Modèle : 988636 - CL-HM300XRW

Tension de fonctionnement : 50 Hz, 220-240 V~

Puissance électrique : 400 W

Consommation d'énergie en mode d'arrêt : 0,2 W

Délai après lequel l'appareil entre automatiquement en mode de veille : N/A

Classe de protection : Classe II

Avant d'utiliser le batteur

Retirez tous les emballages et démontez toutes les pièces amovibles. Nettoyez les crochets pétrisseurs et les fouets. Avant d'assembler le batteur, assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien débranché de la prise de courant et que le **sélecteur de vitesse** est sur la position « 0 ».

Utilisation du batteur

1. Insérez les fouets ou crochets pétrisseurs appropriés dans le batteur.



REMARQUE : Puisqu'ils sont identiques, les fouets peuvent être insérés dans l'un ou l'autre des orifices. Pour les crochets pétrisseurs, il n'est possible d'insérer le crochet avec la rondelle que dans l'orifice le plus grand, tandis que l'autre ne peut être inséré que dans l'orifice le plus petit. Les deux crochets pétrisseurs ne peuvent pas être insérés dans l'autre sens.

2. Vérifiez que le sélecteur de l'appareil est bien sur la position « 0 », puis branchez l'appareil sur la prise de courant.
3. Déplacez le **sélecteur de vitesse** sur le réglage de vitesse souhaité. Vous pouvez choisir parmi 6 réglages de vitesse. Pour mélanger de la pâte levée, il est conseillé de placer le **sélecteur de vitesse** sur la vitesse la plus basse, puis d'augmenter ensuite la vitesse, afin d'obtenir un résultat optimal. Maintenez le **bouton Turbo** appuyé pour passer à la vitesse la plus élevée.



AVERTISSEMENT : Ne placez pas de couteau, de cuillère ou de fourchette en métal dans le bol lorsque le batteur est en fonctionnement.

4. La durée maximale d'utilisation en continu ne doit pas dépasser les 5 minutes. Il faut laisser l'appareil reposer au moins 20 minutes entre deux cycles d'utilisation en continu.



REMARQUE : Vous pouvez tourner le bol à la main pendant le fonctionnement afin d'obtenir un résultat optimal.

5. Lorsque vous avez fini de mélanger, faites tourner le **sélecteur de vitesse** sur le réglage « 0 », puis débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant.
6. Si nécessaire, grattez les particules alimentaires collées aux fouets ou aux crochets pétrisseurs à l'aide d'une spatule en caoutchouc ou en bois.
7. D'une main, tenez les fouets ou les crochets pétrisseurs, et de l'autre, appuyez à fond sur le **bouton d'éjection** pour retirer les fouets ou les crochets pétrisseurs.

**REMARQUE :**

- Retirez les fouets ou les crochets pétrisseurs uniquement lorsque le **sélecteur de vitesse** est sur le réglage « 0 ».
- Pendant l'utilisation, vous pouvez placer le batteur à la verticale, mais assurez-vous que le **sélecteur de vitesse** est alors sur le réglage « 0 ».

Recette (pour les fouets) : GâteauxIngrédients :

Œufs : 3

Beurre (avec 80 % de matières grasses) : 150 g

Sucre blanc : 150 g

Farine de blé : 150 g

Levure en poudre : 3 g (selon les instructions)

Méthode :

1. Séparez les jaunes et les blancs d'œuf ;
2. Placez les blancs d'œuf dans un bol, insérez les fouets dans l'appareil et battez pendant 1,5 à 2,5 minutes au réglage 6 ;
3. Coupez le beurre en morceaux de 20 mm ;
4. Ajoutez le sucre, le beurre et les jaunes d'œuf dans un bol, insérez les fouets dans l'appareil et battez pendant 1 à 2,5 minutes au réglage 1 ;
5. Mélangez la farine de blé et la levure en poudre, puis ajoutez-les au bol ;
6. Faites cuire la pâte au four.

Recette (pour les crochets pétrisseurs) : PainIngrédients :

Farine de blé : 350 g

Sel : 5 g

Sucre blanc : 10 g

Beurre (avec 80 % de matières grasses) : 10 g

Eau : 200 g

Levure en poudre : 3 g (selon les instructions)

Méthode :

1. Mélangez la farine de blé avec le sel et le sucre, puis ajoutez-les au bol ;
2. Ajoutez la levure en poudre, le beurre et l'eau au bol ;
3. Insérez les crochets pétrisseurs dans l'appareil et mélangez pendant 10 à 15 secondes au réglage 1, puis pendant 20 à 30 secondes au réglage 2 et enfin pendant 2,5 à 3,5 minutes au réglage 6 ;
4. Laissez monter la pâte dans un endroit dont la température est de 35 °C pendant 45 minutes ;
5. Faites cuire la pâte au four.



REMARQUE : Ne pétrissez jamais de pâte contenant plus de 350 g de farine avec cet appareil ! Des quantités de farine trop importantes pourraient entraîner la surchauffe de l'appareil !

CONSEILS DE CUISINE

1. Les ingrédients réfrigérés, tels que le beurre et les œufs, doivent être à température ambiante avant d'être mélangés. Sortez ces ingrédients du réfrigérateur à l'avance.
2. Pour éviter le risque de morceaux de coquille d'œuf ou d'œufs pourris dans le mélange, cassez d'abord les œufs dans un récipient séparé avant de les ajouter au mélange.
3. Ne battez pas trop votre préparation. Veillez à ne mélanger que pendant la durée recommandée dans la recette. Incorporez les ingrédients secs seulement jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Utilisez toujours le réglage de vitesse bas.
4. Conditions climatiques. Les changements de température saisonniers, la température des ingrédients et leur texture, qui peut varier d'une région à l'autre, sont tous des facteurs qui influent sur le temps de mélange nécessaire et sur le résultat.
5. Commencez toujours à mélanger à une vitesse basse. Augmentez progressivement la vitesse jusqu'à la vitesse recommandée dans la recette.

Nettoyage et entretien

- Débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse complètement avant de le nettoyer.
- Nettoyez la surface extérieure de la tête en l'essuyant avec un chiffon humide et séchez-la avec un chiffon doux et sec.
- Essuyez les particulaires alimentaires collées au cordon d'alimentation.
- Nettoyez les fouets et les crochets pétrisseurs dans de l'eau chaude savonneuse et essuyez-les à l'aide d'un chiffon sec. Les fouets et les crochets pétrisseurs peuvent passer au lave-vaisselle.



ATTENTION : Le batteur ne peut pas être immergé dans l'eau ni dans tout autre liquide.



Avertissement : Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être effectuée par un centre d'entretien agréé.

Rangement

- Débranchez toujours l'appareil avant de le ranger.
- Rangez l'appareil dans un endroit frais, sec et sans poussière, hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- Veuillez conserver l'emballage et l'utiliser pour y ranger l'appareil lorsqu'il est prévu de ne pas l'utiliser pendant une période prolongée.



Bedankt!

Proficiat met uw keuze voor een product van COSYLIFE. De selectie en de testen van de toestellen van COSYLIFE gebeuren volledig onder controle en supervisie van ELECTRO DEPOT. We staan garant voor de kwaliteit van de toestellen van COSYLIFE, die uitmunten in hun eenvoudig gebruik, hun betrouwbare werking en hun onberispelijke kwaliteit.

ELECTRO DEPOT beveelt de COSYLIFE toestellen aan en is ervan overtuigd dat u uiterst tevreden zal zijn bij elk gebruik van het toestel. Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website: www.electrodepot.be



ELECTRO DEPOT

Inhoudstafel

A

Overzicht van het toestel

Onderdelen
Overzicht van het product
Beoogd gebruik
Specificaties

B

Gebruik van het toestel

Alvorens de mixer te gebruiken
Uw mixer gebruiken

C

Reiniging en onderhoud

Reiniging en onderhoud
Opslag

Onderdelen

- A** Vrijgaveknop
- B** Snelheidsregelaar
- C** Turboknop
- D** Klopper
- E** Deeghaken
- F** Bevestigingsbeugel

Overzicht van het product

- Pak het product uit. Verwijder alle labels van het product. Controleer of het product volledig en in een goede staat is. Als het apparaat beschadigd of defect is, gebruik het niet en breng het naar uw winkel of klantenservice.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen. Er is risico op een ongeval als kinderen met het verpakkingsmateriaal spelen.

Beoogd gebruik

- Dit apparaat is alleen ontworpen voor het kneden en mixen van voedsel in privéwoningen.
- Elk ander gebruik kan het apparaat beschadigen of letsel veroorzaken.

Specificaties

Model:	988636 - CL-HM300XRW
Bedrijfsspanning:	50Hz, 220-240V~
Elektrisch vermogen:	400W
Stroomverbruik in uit-modus:	0,2 W
De periode waarna het apparaat automatisch in de stand-bymodus gaat:	NVT
Beschermingsklasse:	Klasse II

Alvorens de mixer te gebruiken

Verwijder alle verpakkingsmateriaal en haal de afneembare onderdelen eraf. Maak de deeghaken en kloppers schoon. Voordat u de mixer in elkaar zet, zorg ervoor dat de stekker uit het stopcontact is gehaald en de **snelheidsregelaar** op "0" staat.

Uw mixer gebruiken

1. Bevestig de gepaste kloppers of deeghaken aan de mixer.



OPMERKING: De kloppers kunnen in beide aansluitingen worden aangebracht, gezien ze identiek zijn. Bij de deeghaken kan deze met de sluitring alleen in de grotere aansluiting worden gestoken en de andere alleen in de kleinere aansluiting. De twee deeghaken kunnen niet omgekeerd worden aangebracht.

2. Zorg ervoor dat het apparaat op "0" staat en steek de stekker vervolgens in het stopcontact.
3. Zet de **snelheidsregelaar** op de gewenste snelheid. Er zijn 6 snelheidsinstellingen waaruit u kunt kiezen. Bij het kneden van gistdeeg raden wij aan om de **snelheidsregelaar** eerst op een lagere snelheid en vervolgens een hogere snelheid in te stellen om het beste resultaat te krijgen. Houd de **turboknop** ingedrukt om de hoogste snelheid in te stellen.



WAARSCHUWING: Steek tijdens gebruik geen mes, metalen lepels, vork, etc. in de kom.

4. Gebruik het apparaat niet langer dan 5 minuten ononderbroken. Wacht vervolgens 20 minuten voordat u het apparaat opnieuw gebruikt.



OPMERKING: U kunt de kom tijdens gebruik met de hand draaien om het beste resultaat te krijgen.

5. Wanneer het mixen voltooid is, draai de **snelheidsregelaar** naar de stand "0" en trek de stekker uit het stopcontact.
6. Schraap indien nodig de overtollige etensresten van de kloppers of deeghaken met een rubberen of houten spatel.
7. Houd de kloppers of deeghaken met één hand vast en druk met de andere hand stevig op de **vrijgaveknop** om de kloppers of deeghaken te verwijderen.



OPMERKING:

- Verwijder de kloppers of deeghaken alleen wanneer de **snelheidsregelaar** op de stand "0" staat.
- U kunt de mixer tijdens gebruik verticaal zetten, zorg er echter voor dat de **snelheidsregelaar** op de stand "0" staat.

Recept (voor kloppers): CakeIngrediënten:

Ei: 3

Boter (met 80% vet): 150g

Witte suiker: 150g

Tarwemeel: 150g

Gistpoeder: 3g (overeenkomstig de handleiding)

Werking:

1. Scheid het eiwit en het eigeel;
2. Doe het eiwit in de kom, installeer de kloppers en laat het apparaat 1,5 - 2,5 minuten op stand 6 draaien;
3. Snij de boter in blokjes van 20 mm;
4. Doe de suiker, de boter en het eigeel in de kom, installeer de kloppers en laat het apparaat 1 - 2,5 minuten op stand 1 draaien;
5. Meng het tarwemeel met het gistpoeder en doe het mengsel in een kom;
6. Bak het deeg in een oven.

Recept (voor deeghaak): BroodIngrediënten:

Tarwemeel: 350g

Zout: 5g

Witte suiker: 10g

Boter (met 80% vet): 10g

Water: 200g

Gistpoeder: 3g (overeenkomstig de handleiding)

Werking:

1. Meng het tarwemeel, het zout en de suiker en doe het in een kom;
2. Doe gistpoeder, boter en water in de kom;
3. Installeer de deeghaak, laat het apparaat 10s - 15s draaien op stand 1, laat het apparaat vervolgens 20s - 30s draaien op stand 2 en laat het apparaat vervolgens 2,5 - 3,5 minuten draaien op stand 6;
4. Verwarm het deeg gedurende 45 minuten op 35°C in een temperatuurkamer;
5. Bak het deeg in een oven.



OPMERKING: Kneed nooit deeg dat meer dan 350 g bloem bevat met dit apparaat!
Grotere hoeveelheden meel kunnen leiden tot overbelasting van het apparaat!

KOOKTIPS

1. Gekoelde ingrediënten, zoals boter en eieren, moeten op kamertemperatuur zijn voordat u begint met mixen. Zet deze ingrediënten van tevoren klaar.
2. Om te voorkomen dat er eierschaal of bedorven eieren in uw recept terechtkomen, breek de eieren eerst in een aparte kom en voeg ze vervolgens toe aan het mengsel.
3. Klop niet te veel. Zorg ervoor dat u mengsels alleen mixt/mengt zoals aanbevolen in uw recept. Spatel de droge ingrediënten erdoor totdat ze net gemengd zijn. Gebruik altijd de lage snelheid.

4. Klimaatomstandigheden. Seizoensgebonden temperatuurschommelingen, de temperatuur van de ingrediënten en de textuur die van streek tot streek verschilt, spelen allen een rol in de vereiste mengtijd en het verkregen resultaat.
5. Begin altijd met het mixen op een lage snelheid. Verhoog geleidelijk tot de aanbevolen snelheid zoals vermeld in het recept.

Reiniging en onderhoud

- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact en wacht totdat het apparaat volledig is afgekoeld voordat u het reinigt.
- Veeg de buitenkant van de kop schoon met een vochtige doek en veeg droog met een zachte, droge doek.
- Veeg eventuele etensresten van het snoer.
- Was de kloppers en deeghaken in een warm sopje en veeg ze droog met een droge doek. De kloppers en deeghaken zijn vaatwasmachinebestendig.



VOORZICHTIG: De mixer mag niet in water of een andere vloeistof worden ondergedompeld.



Waarschuwing: Alle onderhoud moet door een gekwalificeerd servicecentrum uitgevoerd worden.

Opslag

- Haal de stekker altijd uit het stopcontact voordat u het apparaat opbergt.
- Bewaar het apparaat in een koele, droge en stofvrije ruimte, buiten het bereik van kinderen en huisdieren.
- Bewaar de verpakking en gebruik deze om uw apparaat in op te bergen wanneer u denkt die langere tijd niet te gebruiken.



¡Muchas gracias!

Muchas gracias por haber elegido nuestro producto COSYLIFE. Seleccionados, testados y recomendados por ELECTRO DEPOT, los productos de la marca COSYLIFE le aseguran una utilización sencilla, un rendimiento fiable y una calidad incuestionable.

Con este dispositivo puede estar seguro de que siempre quedará satisfecho al utilizarlo. Le damos la bienvenida a ELECTRO DEPOT.

Visite nuestra página web: www.electrodepot.es



ELECTRO DEPOT

A

Descripción del aparato

Partes
Descripción general del producto
Uso previsto
Especificaciones

B

Utilización del aparato

Antes de usar la batidora
Uso de la batidora

C

Limpieza y mantenimiento

Limpieza y mantenimiento
Almacenamiento

Partes

- A** Botón de expulsión
- B** Selector de velocidad
- C** Botón Turbo
- D** Varillas
- E** Ganchos de amasar
- F** Soporte de fijación

Descripción general del producto

- Desembale el producto. Retire todas las etiquetas del producto. Compruebe que está completo y en buen estado. Si el aparato está dañado o defectuoso, no lo utilice y llévelo a su distribuidor o centro de servicio postventa.
- Mantenga todo el embalaje fuera del alcance de los niños. Existe el riesgo de sufrir accidentes si los niños jugaran con los materiales de embalaje.

Uso previsto

- Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para amasar y batir alimentos en domicilios particulares.
- Cualquier otro uso puede dañar el aparato o causar lesiones.

Especificaciones

Modelo:	988636 - CL-HM300XRW
Voltaje de funcionamiento:	50 Hz, ~220-240 V
Potencia eléctrica:	400 W
Consumo de energía en modo apagado:	0,2 W
El período después del cual el equipo alcanza automáticamente el modo de espera:	N/A
Clase de protección:	Clase II

Antes de usar la batidora

Retire los materiales de embalaje y desmonte las piezas desmontables. Limpie los ganchos de amasar y las varillas. Antes de montar la batidora, asegúrese de que el cable de alimentación esté desenchufado de la toma de corriente y el **selector de velocidad** esté en la posición "0".

Uso de la batidora

1. Monte las varillas o los ganchos de amasar adecuados en la batidora.



NOTA: Las varillas pueden insertarse en cualquiera de las dos tomas, ya que son idénticas. En el caso de los ganchos de amasar, el que tiene arandela solo se puede insertar en la toma más grande y el otro solo se puede insertar en la más pequeña. Los dos ganchos de amasar no pueden insertarse al revés.

2. Asegúrese de que el aparato está en la posición "0" y, a continuación, enchufe la fuente de alimentación.
3. Coloque el **selector de velocidad** en la velocidad deseada. Se pueden seleccionar 6 ajustes de velocidad. Cuando amase masa de levadura, le recomendamos que seleccione con el **selector de velocidad** la velocidad más baja y luego la velocidad más alta para lograr los mejores resultados. Mantenga pulsado el **botón Turbo** para cambiar a la velocidad más alta.



ADVERTENCIA: No introduzca cuchillos, cucharas metálicas, tenedores, etc. en el bol durante el funcionamiento.

4. El tiempo máximo que puede funcionar cada vez es menos de 5 minutos. Deberá mantenerse un tiempo mínimo de reposo de 20 minutos entre dos ciclos continuos.



NOTA: Durante el funcionamiento, puede girar el bol con la mano para lograr los mejores resultados.

5. Una vez haya terminado de batir, gire el **selector de velocidad** hasta la posición "0" y desenchufe el cable de la toma de corriente.
6. Si es necesario, raspe el exceso de restos de alimentos de las varillas o los ganchos de amasar con una espátula de goma o de madera.
7. Sujete las varillas o los ganchos de amasar con una mano y pulse firmemente el **botón de expulsión** con la otra mano para retirar la varilla o los ganchos de amasar.



NOTA:

- Retire las varillas o los ganchos de amasar solo cuando el **selector de velocidad** esté en la posición "0".
- Durante el funcionamiento, puede colocar la batidora en posición vertical, pero asegúrese de que el **selector de velocidad** esté en la posición "0".

Receta (para las varillas): TartaIngredientes:

Huevo: 3

Mantequilla (con un 80% de grasa): 150 g

Azúcar blanco: 150 g

Harina de trigo: 150 g

Levadura en polvo: 3 g (según el manual de instrucciones)

Funcionamiento:

1. Separe la clara de la yema.
2. Eche la clara en el bol, elija las varillas y ponga en funcionamiento el aparato en la posición 6 durante 1,5-2,5 minutos.
3. Corte la mantequilla en dados de 20 mm.
4. Eche azúcar, mantequilla y la yema en el bol, elija las varillas y ponga en funcionamiento el aparato en la posición 1 durante 1-2,5 minutos.
5. Mezcle la harina de trigo y la levadura en polvo y, después, échelo en el bol.
6. Hornee la masa en el horno.

Receta (para el gancho de amasar): PanIngredientes:

Harina de trigo: 350 g

Sal: 5 g

Azúcar blanco: 10 g

Mantequilla (con un 80% de grasa): 10 g

Agua: 200 g

Levadura en polvo: 3 g (según el manual de instrucciones)

Funcionamiento:

1. Mezcle la harina de trigo, la sal y el azúcar y, después, échelo en el bol.
2. Eche la levadura en polvo, la mantequilla y el agua en el bol.
3. Seleccione el gancho de amasar, ponga en funcionamiento el aparato en la posición 1 durante 10-15 seg., luego haga funcionar el aparato en la posición 2 durante 20-30 seg. y, después, ponga en funcionamiento el aparato en la posición 6 durante 2,5-3,5 min.
4. Caliente la masa en la cámara de temperatura durante 45 minutos a 35 °C.
5. Hornee la masa en el horno.



NOTA: ¡No amase nunca con este aparato masas que contengan más de 350 g de harina! ¡Una mayor cantidad de harina puede sobrecargar el aparato!

CONSEJOS DE COCINA

1. Los ingredientes refrigerados (p. ej.: la mantequilla y los huevos), deberán estar a temperatura ambiente antes de empezar a batirlos. Prepare estos ingredientes con antelación.
2. Para eliminar la posibilidad de que haya cáscaras o huevos estropeados en su receta, rompa primero los huevos en un recipiente aparte y añádalos después a la mezcla.

3. No bata en exceso. Tenga cuidado de mezclar/batir únicamente hasta el punto recomendado en la receta. Incorpore los ingredientes secos solamente cuando estén bien mezclados. Utilice siempre la velocidad baja.
4. Condiciones climáticas. Los cambios de temperatura estacionales, la temperatura de los ingredientes y la variación de su textura de una zona a otra influyen en el tiempo de mezcla necesario y en los resultados obtenidos.
5. Empiece siempre a batir a baja velocidad. Aumente gradualmente la velocidad hasta alcanzar la recomendada en la receta.

Limpieza y mantenimiento

- Desenchufe el aparato y espere a que se enfríe completamente antes de limpiarlo.
- Limpie la superficie exterior del cabezal con un paño húmedo y saque brillo con un paño suave y seco.
- Limpie cualquier exceso de restos de alimentos del cable de alimentación.
- Lave las varillas y los ganchos de amasar con agua tibia jabonosa y límpielos con un paño seco. Las varillas y los ganchos de amasar pueden lavarse en el lavavajillas.



PRECAUCIÓN: La batidora no se puede sumergir en el agua ni en ningún otro líquido.



Advertencia: Cualquier otro servicio deberá ser realizado por un técnico cualificado autorizado.

Almacenamiento

- Desenchufe siempre la unidad antes de guardarla.
- Guarde la unidad en un lugar fresco, seco y libre de polvo, y fuera del alcance de los niños y los animales de compañía.
- Conserve el embalaje y utilícelo para guardar su unidad cuando no la utilice durante un período prolongado de tiempo.



WARRANTY CONDITIONS

EN

This product is guaranteed against faults caused by defects in manufacturing or the materials used for a period of two years, starting from the date of purchase.* This warranty does not cover defects or damage caused by failure to install the device correctly, incorrect use of the product, or excessive wear and tear.

*proof of purchase required.

CONDITION DE GARANTIE

FR

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.

GARANTIEVOORWAARDEN

NL

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.

CONDICIONES DE GARANTÍA

ES

El certificado de garantía de este producto tiene una duración de 3 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.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE

productsupport@contact.electrodepot.fr

Made in PRC

