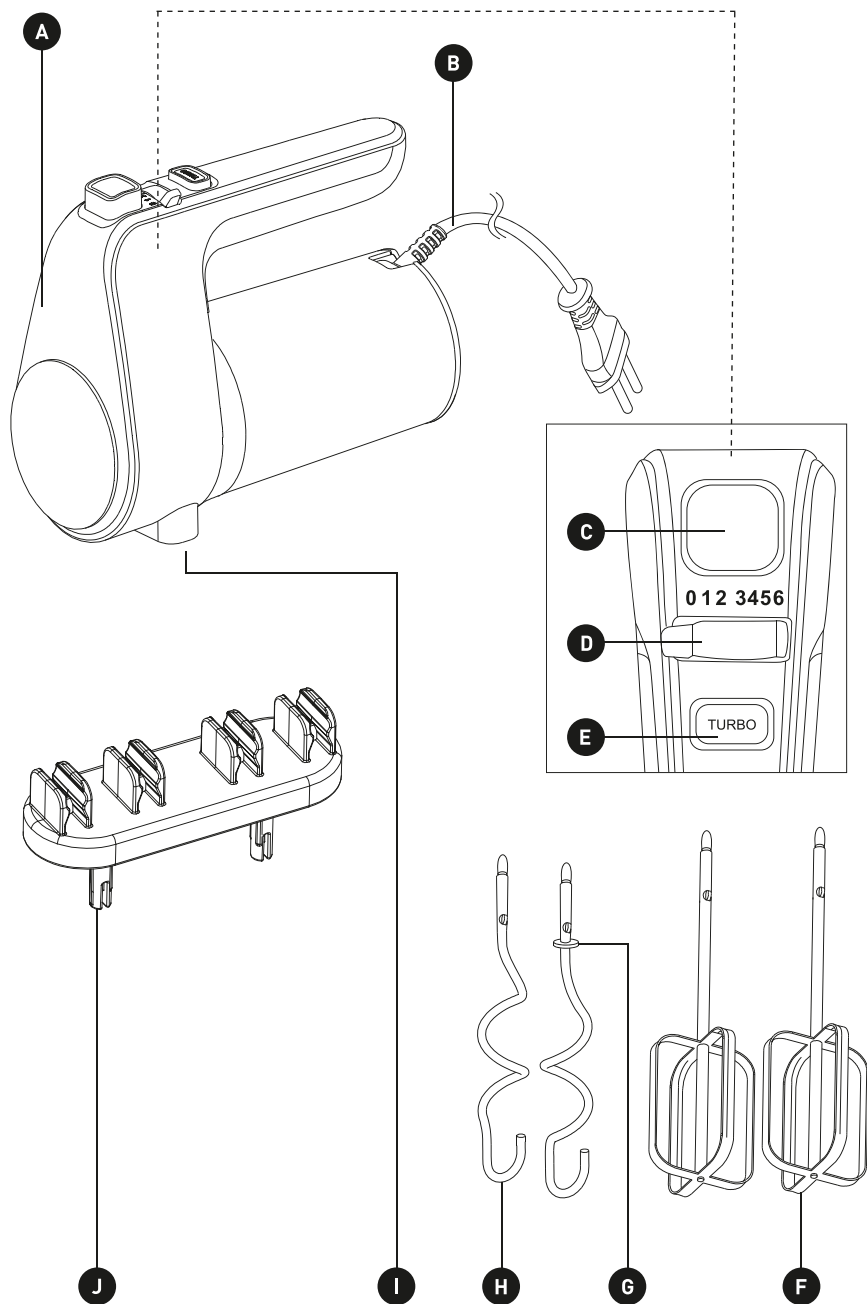


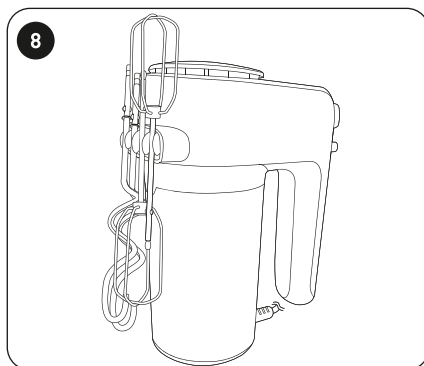
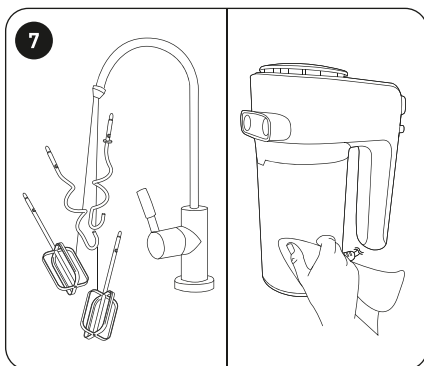
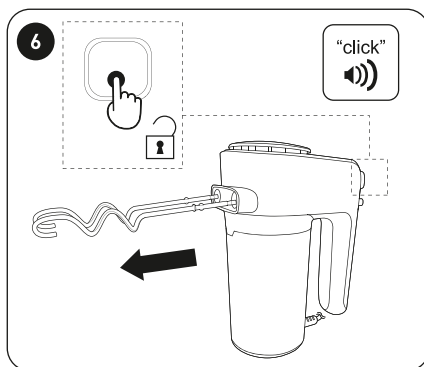
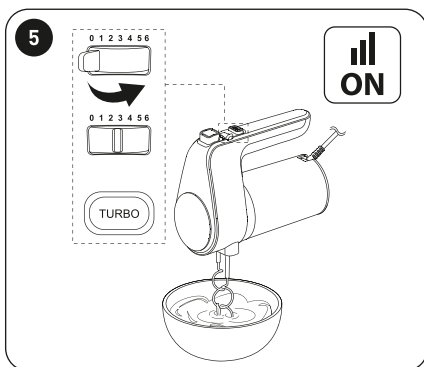
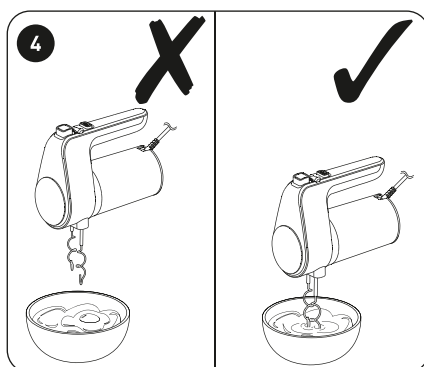
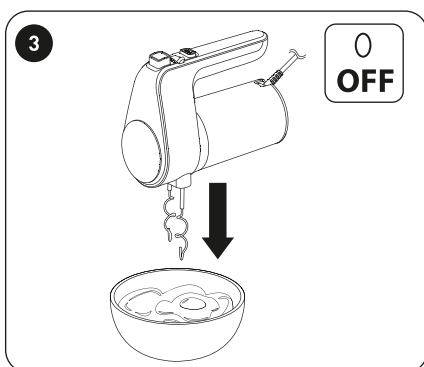
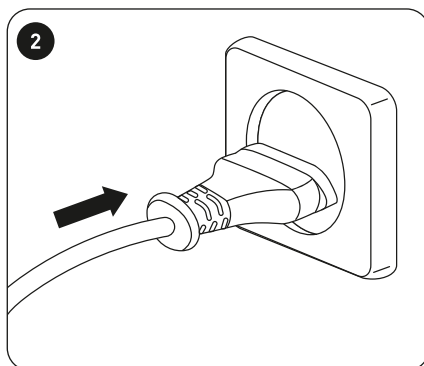
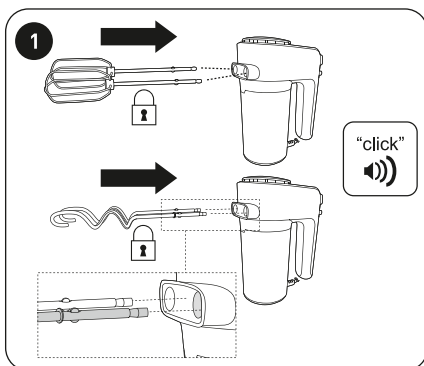
Batteur
Hand mixer
Handmixer
Batidora

964078 - CL-HM300X

CONSIGNES D'UTILISATION	02
INSTRUCTIONS FOR USE	12
GEBRUIKSAANWIJZINGEN	22
INSTRUCCIONES DE USO	32

COSY*Life*





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

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
Recettes
Conseils et astuces

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>

Composants

A Bloc moteur

B Cordon d'alimentation
(avec fiche de secteur)

C Bouton d'éjection

D Sélecteur de vitesse

E Touche **TURBO**

F Fouets

G Crochet à pâte à rondelle

H Crochet à pâte

I Douille pour crochet à pâte à
rondelle

J Porte-accessoires

Aperçu de l'appareil

- Déballer l'appareil. Retirez toutes les étiquettes du produit. Veuillez vérifier qu'il est complet et en bon état. Si l'appareil est endommagé ou présente un dysfonctionnement, ne l'utilisez pas et rapportez-le à votre revendeur ou au service après-vente.
- Maintenez 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 des domiciles privés.
- Toute autre utilisation est susceptible d'endommager l'appareil ou de provoquer des blessures.

Caractéristiques

Modèle :	964078 - CL-HM300X
Tension d'alimentation :	220-240 V~, 50 Hz
Puissance électrique :	300 W
Classe de protection :	Classe II

Avant la première utilisation

- Nettoyez l'appareil (→ Nettoyage et entretien).

Utilisation



AVERTISSEMENT

Positionnez toujours le sélecteur de vitesse sur « 0 », puis débranchez l'appareil avant de le démonter entièrement et de façon appropriée !

- 1 Montage des accessoires : introduisez les accessoires souhaités dans le bloc moteur.



Remarques :

- Le crochet à pâte à rondelle ne peut être inséré que dans la douille la plus large. Le crochet à pâte sans rondelle ne peut être inséré que dans la douille la plus étroite.
- Les fouets sont identiques et peuvent être insérés dans n'importe quelle douille.

- 2 **Mise sous/hors tension de l'appareil :**
branchez la fiche d'alimentation sur une prise secteur appropriée.

- 3 Placez les aliments dans un saladier. Plongez les accessoires dans le saladier avant
- 4 d'allumer l'appareil.

- 5 Réglez le sélecteur de vitesse sur le niveau de vitesse : **1** (le plus faible) / **2** / **3** / **4** / **5** / **6** (le plus élevé).
Appuyez sur le bouton **TURBO** et maintenez-le pressé pour passer à la vitesse la plus élevée.
- Mise hors tension de l'appareil : réglez le sélecteur de vitesse sur le niveau de vitesse « 0 ». Débranchez la fiche d'alimentation de la prise secteur.

**AVERTISSEMENT**

- Assurez-vous que le sélecteur de vitesse est réglé sur « 0 » avant de brancher le produit sur une prise secteur.
- Tenez fermement le produit pendant le fonctionnement.
- N'éjectez jamais les fouets ou les crochets à pâte lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.

6

Retirer les accessoires : tenez les accessoires d'une main et appuyez fermement sur le bouton d'éjection.



Remarques : pendant le fonctionnement, vous pouvez faire tourner le saladier avec la main pour un résultat optimal.

**Remarques :**

- La vitesse peut être modifiée pendant le fonctionnement du produit.
- Commencez toujours à mélanger à faible vitesse. Augmentez progressivement jusqu'à la vitesse recommandée indiquée dans la recette.

Utilisation des fouets

- Introduisez les fouets dans le bloc moteur.
- Placez les ingrédients dans un saladier.
- Battez les ingrédients conformément à la recette.
- Après utilisation : patientez jusqu'à l'arrêt complet de l'appareil. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise secteur.

**Remarques :**

- Ne battez pas excessivement. Veillez à ne battre ou pétrir que les mélanges indiqués dans votre recette.
- Afin de prévenir la présence de coquilles d'œufs ou de jaunes cassés dans votre recette, cassez d'abord les œufs dans un récipient distinct avant de les ajouter au mélange.
- Les ingrédients sortis du réfrigérateur, tels que le beurre ou les œufs, doivent atteindre la température ambiante avant d'être mélangés. Préparez ces ingrédients à l'avance.

Utilisation des crochets à pâte

- Introduisez le crochet à pâte et le crochet à pâte à rondelle dans le bloc moteur.
- Placez les ingrédients dans un saladier.
- Branchez la fiche d'alimentation sur une prise secteur appropriée.

- Pétrissez les ingrédients conformément à la recette.
- Après utilisation : patientez jusqu'à l'arrêt complet de l'appareil. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise secteur.

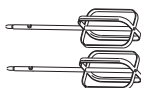


Remarque : à incorporer dans les ingrédients secs uniquement jusqu'à obtention d'une consistance homogène. Utilisez toujours la vitesse la plus faible.

Recettes

Pâte pour gâteau éponge

Accessoire nécessaire :

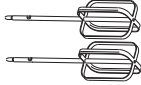
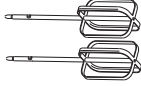


Quantité	Ingrédients
4	Oufs
30 ml	Eau
3 g	Sel
125 g	Sucre blanc
150 g	Farine

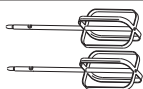
Préparation :

- Ajoutez les œufs, l'eau, le sel et le sucre blanc.
- Battez le mélange à la vitesse la plus élevée (**6**) pendant 3 minutes.
- Incorporez la farine et battez le mélange à la vitesse la plus faible (**1**) pendant 20 secondes.

Accessoire recommandé et vitesse :

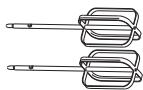
Vitesse	Accessoire	Ingrédient
1		pâte dense
2		saucés, mélanges laités etc.
3		pâte légère

4



desserts, pudding en poudre

5 / 6



blancs d'œufs à battre, crème fouettée

**ATTENTION !**

- Temps maximum de fonctionnement = 5 minutes.
- En mode **TURBO**, temps de fonctionnement < 1 minute. Ne surchargez pas l'appareil.
- Entre deux cycles consécutifs de fonctionnement, temps minimum de pause = 20 minutes.

Conseils et astuces

- Si nécessaire, à l'aide d'une spatule en caoutchouc ou en bois, raclez la préparation qui reste sur les fouets ou les crochets.
- Entre deux utilisations, vous pouvez poser le batteur en position verticale sur une table, le sélecteur de vitesse réglé sur « 0 ».

Nettoyage et entretien



AVERTISSEMENT

Avant le nettoyage et l'entretien : débranchez la fiche d'alimentation de la prise secteur, puis retirez les accessoires du bloc moteur.

Pièce

Nettoyage

- | | |
|------------------------------------|---|
| 7 Bloc moteur | <p>⚠ AVERTISSEMENT ! Ne plongez jamais cet élément dans l'eau ou dans tout autre liquide. Ne passez pas cet élément sous l'eau du robinet.</p> <ul style="list-style-type: none">• N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, agressifs ou de brosses à poils durs pour nettoyer l'appareil.• À nettoyer à l'aide d'un chiffon légèrement humide. Utilisez un peu de liquide vaisselle si nécessaire. |
| 7 Fouets
Crochets à pâte | <ul style="list-style-type: none">• Nettoyez minutieusement ces éléments avec de l'eau tiède et du liquide vaisselle.• Ces éléments passent également au lave-vaisselle. |

Rangement

- 8** Lorsque vous n'utilisez pas le produit, rangez ses accessoires sur le porte-accessoires.
- 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.

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
Technical specifications

B

Product usage

Before first use
Use
Recipes
Tips and tricks

C

Cleaning and maintenance

Cleaning and maintenance
Storage

Parts

A Motor unit

B Power cable (with mains plug)

C Eject button

D Speed selector

E **TURBO** button

F Beaters

G Dough hook with washer

H Dough hook

I Socket for the dough hook with washer

J Accessory holder

Product overview

- Unpack the unit. Remove all the labels from the unit. Check that the unit 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.

Technical specifications

Model:	964078 - CL-HM300X
Operating voltage:	220-240 V ~, 50 Hz
Electric power:	300 W
Protection class:	Class II

Before first use

- Clean the unit (→ Cleaning and maintenance).

Use



WARNING

Always set the speed selector to “0”, then unplug the unit before completely and properly disassembling it!

- 1 Installing the accessories: insert the desired accessories into the motor unit.



Please note:

- The dough hook with washer can only be inserted into the widest socket. The washer-less dough hook can only be inserted into the narrowest socket.
- The beaters are identical and can be inserted into any socket.

- 2 **Switching the unit on/off:**

Plug the power plug into an appropriate mains socket.

- 3 Place the food in a large bowl. Immerse the accessories in the bowl before switching on the unit.

- 4
- 5 Set the speed selector to the desired speed level: **1** (lowest) / **2** / **3** / **4** / **5** / **6** (highest). Press and hold the **TURBO** button to switch to the highest speed.

- Switching off the unit: set the speed selector to speed level “0”. Unplug the power plug from the mains socket.



WARNING

- Make sure the speed selector is set to “0” before plugging the product into a mains socket.
- Keep a firm grip on the product during operation.
- Never eject the beaters or dough hooks when the unit is in use.

- 6 Removing the accessories: hold the accessories with one hand and firmly press the eject button.



Please note: You can rotate the bowl with your hand, during operation, for best results.



Please note:

- The speed can be changed while the product is running.
- Always start mixing at a low speed. Gradually increase to the recommended speed indicated in the recipe.

Using the beaters

- Insert the beaters into the motor unit.
- Place the ingredients in a large bowl.
- Beat the ingredients according to the recipe.
- After use: wait until the unit has come to a complete stop. Unplug the power plug from the mains socket.



Please note:

- Do not beat excessively. Make sure you only beat or knead the mixtures indicated in your recipe.
- To prevent getting eggshells or spoilt yolks in your recipe, break the eggs into a separate container before adding them to the mixture.
- Ingredients taken from the refrigerator, such as butter or eggs, should be brought to room temperature before being mixed. Prepare these ingredients in advance.

Using the dough hooks

- Insert the dough hook and dough hook with washer into the motor unit.
- Place the ingredients in a large bowl.
- Plug the power plug into an appropriate mains socket.
- Knead the ingredients according to the recipe.
- After use: wait until the unit has come to a complete stop. Unplug the power plug from the mains socket.

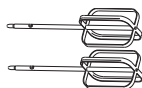


Please note: Only stir into dry ingredients until smooth. Always use the lowest speed.

Recipes

Sponge cake batter

Required accessory:

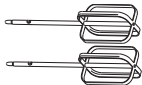
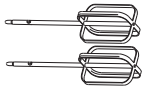
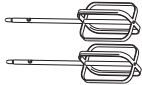
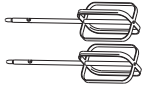


Quantity	Ingredients
4	Eggs
30 ml	Water
3 g	Salt
125 g	White sugar
150 g	Flour

Preparation :

- Add the eggs, water, salt and white sugar.
- Beat the mixture on the highest speed **(6)** for 3 minutes.
- Add the flour and beat the mixture on the lowest speed **(1)** for 20 seconds.

Recommended accessory and speed:

Speed	Accessory	Ingredient
1		Thick dough
2		Sauces, milk-based mixtures etc.
3		Light dough
4		Desserts, instant puddings
5 / 6		Beaten egg whites, whipped cream

**WARNING!**

- Maximum operating time = 5 minutes.
- Operating time in **TURBO** mode: < 1 minute. Do not overload the unit.
- Minimum pause time Between two consecutive operating cycles = 20 minutes.

Tips and tricks

- If necessary, use a rubber or wooden spatula to scrape off any mixture left on the beaters or dough hooks.
- When not in use, place the mixer in a vertical position on a table/counter, with the speed selector set to "0".

Cleaning and maintenance



WARNING

Before performing any cleaning or maintenance operations: unplug the power plug from the mains socket, then remove the accessories from the motor unit.

Part

Cleaning

7 Motor unit

 **WARNING!** Never immerse this part in water or any other liquid. Do not hold this part under running water.

- Do not use abrasive cleaners, harsh cleaners or stiff-bristle brushes to clean the unit.
- Clean with a slightly damp cloth. Use a little washing-up liquid if necessary.

7 Beaters

Dough hooks

- Thoroughly clean these parts with lukewarm water and washing-up liquid.
- These parts are also dishwasher-safe.

Storage

8 Whenever you are not using the product, store its accessories on the accessory holder.

- 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.



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
Technische gegevens

B

Gebruik van het toestel

Voor ingebruikname
Bediening
Recepten
Advies en nuttige tips

C

Reiniging en onderhoud

Reiniging en onderhoud
Opslag

Onderdelen

A Motoreenheid

F Kloppers

B Snoer (met netstekker)

G Deeghaak met ring

C Vrijgaveknop

H Deeghaak

D Snelheidsregelaar

I Opening voor deeghaak met ring

E **TURBO** toets

J Accessoirehouder

Overzicht van het product

- Haal het apparaat uit de verpakking. Verwijder alle etiketten van het product. Controleer of alle onderdelen aanwezig en in een goede staat zijn. Als het apparaat beschadigd of defect is, gebruik het niet en breng het terug naar uw handelaar of klantenservice.
- Bewaar alle verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen. Er is risico op een ongeval als kinderen met de verpakking spelen.

Beoogd gebruik

- Dit apparaat is alleen bestemd voor het kneden en mengen van levensmiddelen en voor particulier gebruik.
- Elk ander gebruik kan schade aan het apparaat of letsel aan personen teweegbrengen.

Technische gegevens

Model:	964078 - CL-HM300X
Voedingsspanning:	220-240 V~, 50 Hz
Elektrisch vermogen:	300 W
Beschermingsklasse:	Klasse II

Voor ingebruikname

- Reinig het apparaat (→ Reiniging en onderhoud).

Bediening



WAARSCHUWING

Stel de snelheidsregelaar altijd in op stand "0" en haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat volledig en op een juiste manier uit elkaar haalt!

- 1 De accessoires aanbrengen: Stop de gewenste accessoires in de motoreenheid.



Opmerkingen:

- De deeghaak met ring kan alleen in de grotere opening worden aangebracht. De deeghaak zonder ring kan alleen in de kleinere opening worden aangebracht.
- De kloppers zijn identiek en kunnen in om het even welke opening worden ingebracht.

2

Het apparaat in-/uitschakelen:

Steek de stekker in een gepast stopcontact.

3

Doe de levensmiddelen in een kom. Dompel de accessoires in de kom en schakel dan

4

pas het apparaat in.

5

Stel de snelheidsregelaar in op de gewenste snelheid: **1** (laagst) / **2** / **3** / **4** / **5** / **6** (hoogst).
Druk op de **TURBO** knop en houd het ingedrukt om de hoogste snelheid te bereiken.

- Het apparaat uitschakelen: Stel de snelheidsregelaar in op de snelheid "0".
Haal de stekker uit het stopcontact.

**WAARSCHUWING**

- Zorg dat de snelheidsregelaar op “0” is ingesteld voordat de stekker in een stopcontact wordt gestoken.
- Houd het product tijdens de werking stevig vast.
- Maak de kloppers of deeghaken nooit los wanneer het apparaat in werking is.

6

De accessoires verwijderen: Houd de accessoires met een hand vast en druk de vrijgaveknop stevig in.



Opmerkingen: U kunt de kom tijdens de werking van het apparaat draaien voor het beste resultaat.

**Opmerkingen:**

- De snelheid kan tijdens de werking van het product worden aangepast.
- Start altijd met het mengen op een lage snelheid. Voer de snelheid langzaam op tot de gewenste snelheid, zoals aangegeven in het recept.

De kloppers gebruiken

- Stop de kloppers in de motoreenheid.
- Doe de ingrediënten in een kom.
- Klop de ingrediënten op zoals vermeld in het recept.
- Na gebruik: Wacht totdat het apparaat tot een volledige stilstand is gekomen. Haal de stekker uit het stopcontact.

**Opmerkingen:**

- Klop niet overmatig. Klop of kneed alleen de mengsels die in uw recept zijn aangegeven.
- Om te voorkomen dat eierschaal of rotte eieren in uw recept terechtkomen, breek de eieren eerst in een afzonderlijke kom alvorens ze aan het mengsel toe te voegen.
- Breng gekoelde ingrediënten, zoals boter of eieren, eerst op kamertemperatuur alvorens ze te mengen. Bereid deze ingrediënten van tevoren.

De deeghaken gebruiken

- Stop de deeghaak en de deeghaak met de ring in de motoreenheid.
- Doe de ingrediënten in een kom.
- Steek de stekker in een gepast stopcontact.
- Kneed de ingrediënten zoals vermeld in het recept.
- Na gebruik: Wacht totdat het apparaat tot een volledige stilstand is gekomen. Haal de stekker uit het stopcontact.

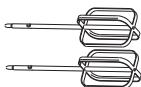


Opmerking: Alleen bij droge ingrediënten toevoegen totdat een homogene consistentie wordt verkregen. Gebruik altijd de laagste snelheid.

Recepten

Deeg voor sponscake

Benodigd accessoire:

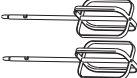
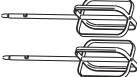
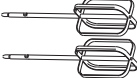


Hoeveelheid	Ingrediënten
4	Eieren
30 ml	Water
3 g	Zout
125 g	Witte suiker
150 g	Meel

Vorbereiding:

- Voeg de eieren, het water, het zout en de witte suiker toe.
- Klop het mengsel gedurende 3 minuten op de hoogste snelheid (6).
- Voeg het meel toe en klop het mengsel gedurende 20 seconden op de laagste snelheid (1).

Aanbevolen accessoire en snelheid:

Snelheid	Toebehoren	Ingrediënt
1		Zware deeg
2		Sauzen, melkmengsels, etc.
3		Lichte deeg
4		Nagerechten, pudding in poedervorm
5 / 6		Opgeklopt eiwit, slagroom

**OPGELET!**

- Maximale werkingstijd = 5 minuten.
- In de **TURBO** modus is de werkingstijd < 1 minuut. Overbelast het apparaat niet.
- Tussen twee opeenvolgende werkingscycli, minimum pauzetijd = 20 minuten.

Advies en nuttige tips

- Indien nodig, schraap de bereiding dat aan de kloppers of haken kleeft af met een rubber of houten spatel.
- Tussen twee gebruiksbeurten kunt u de handmixer in een verticale positie plaatsen nadat de snelheidsregelaar op "0" is ingesteld.

Reiniging en onderhoud



WAARSCHUWING

Voor reiniging en onderhoud: Haal de stekker uit het stopcontact en verwijder de accessoires van het motorblok.

Onderdeel	Reiniging
7 Motoreenheid	WAARSCHUWING! Dompel dit onderdeel nooit in water of een andere vloeistof. Reinig dit onderdeel nooit onder stromend water. • Maak het apparaat niet schoon met schuur- of bijtmiddelen of een harde borstel. • Maak het schoon met een licht bevochtigde doek. Indien nodig, gebruik een beetje afwasmiddel.
7 Kloppers Deeghaken	• Maak deze onderdelen grondig schoon met lauw water en afwasmiddel. • Deze onderdelen zijn tevens vaatwasmachinebestendig.

Opslag

8 Als u het product niet gebruikt, breng de accessoires aan op de accessoirehouder.

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat opbergt.
- Bewaar het apparaat in een koele, droge en schone ruimte, uit de buurt van kinderen en huisdieren.
- Bewaar de verpakking om uw apparaat in op te bergen als u het langere tijd niet denkt 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 del primer uso
Uso
Recetas
Indicaciones y recomendaciones

C

Limpieza y mantenimiento

Mantenimiento y Limpieza
Almacenamiento

Partes

- | | |
|--|--|
| A Base de motor | F Batidores |
| B Cable de alimentación (con enchufe) | G Gancho amasador con arandela |
| C Botón de expulsión | H Gancho para amasar |
| D Selector de velocidad | I Empalme para gancho amasador con arandela |
| E Botón TURBO | J Soporte para accesorios |

Descripción general del producto

- Desembale el aparato. Retire todos los adhesivos del producto. Compruebe que está completo y en buen estado. Si el aparato está dañado o no funciona correctamente, no lo utilice y llévelo a su distribuidor o servicio posventa.
- Guarde el embalaje fuera del alcance de los niños. Existe un riesgo de accidente si los niños juegan con el embalaje.

Uso previsto

- Este aparato se ha diseñado para picar y mezclar alimentos en el ámbito doméstico.
- Cualquier otro uso puede dañar el aparato o provocar lesiones.

Especificaciones

Modelo:	964078 - CL-HM300X
Tensión de alimentación:	220-240 V~, 50 Hz
Potencia eléctrica:	300 W
Tipo de protección:	Clase II

Antes del primer uso

- Limpie el aparato (→ Mantenimiento y limpieza).

Uso



ADVERTENCIA

¡Ajuste siempre el selector de velocidad a “0” y desenchufe el aparato antes de desmontarlo correctamente!

- 1 Montaje de los accesorios: Introduzca los accesorios deseados en la base de motor.



Notas:

- Solo se puede insertar el gancho amasador con arandela en el empalme más grande. Solo se puede insertar el gancho amasador sin arandela en el empalme más estrecho.
- Los batidores son idénticos y se pueden insertar en cualquier empalme.

- 2 **Encendido/apagado del aparato:**

Conecte el enchufe a una toma de corriente adecuada.

- 3 Coloque los alimentos en un recipiente. Introduzca los accesorios en el recipiente antes
- 4 de encender el aparato.

- 5 Ajuste el selector de velocidad en el nivel de velocidad: **1** (la más baja) / **2 / 3 / 4 / 5 / 6** (la más alta).

Pulse el botón **TURBO** y manténgalo presionado para pasar a la velocidad más alta.

- Apagado del aparato: Ajuste el selector de velocidad en el nivel de velocidad “0”. Desconecte el cable de alimentación del enchufe.

**ADVERTENCIA**

- Asegúrese de que el selector de velocidad esté en “0” antes de conectar el producto a la corriente.
- Sujete bien el producto mientras esté en funcionamiento.
- Nunca expulse los batidores ni los ganchos amasadores cuando el aparato esté en funcionamiento.

6

Retire los accesorios: Sujete Los accesorios con una mano y presione con firmeza el botón de expulsión.



Notas: Mientras esté en funcionamiento, puede hacer girar el recipiente con la mano para lograr el resultado deseado.

**Notas:**

- Se puede modificar la velocidad mientras se usa el producto.
- Siempre empiece a batir a una velocidad baja. Aumente progresivamente hasta alcanzar la velocidad recomendada en la receta.

Utilización de los batidores

- Introduzca los batidores en la base de motor.
- Introduzca los ingredientes en un recipiente.
- Bata los ingredientes como se indique en la receta.
- Después de usarlo: Espere hasta que el aparato se pare completamente. Desconecte el cable de alimentación del enchufe.

**Notas:**

- No bata en exceso. Asegúrese de batir o amasar solo las mezclas indicadas en la receta.
- Para evitar la presencia de cáscaras de huevo o de yemas rotas en la receta, casque los huevos en un recipiente distinto antes de añadirlos a la mezcla.
- Los ingredientes que provengan de la nevera (la mantequilla o los huevos) deben alcanzar la temperatura ambiente antes de mezclarlos. Prepare estos ingredientes con antelación.

Utilización de los ganchos amasador

- Introduzca el gancho amasador y el gancho amasador con arandela en la base de motor.
- Introduzca los ingredientes en un recipiente.
- Conecte el enchufe a una toma de corriente adecuada.
- Amase los ingredientes como se indique en la receta.
- Después de usarlo: Espere hasta que el aparato se pare completamente. Desconecte el cable de alimentación del enchufe.

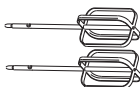


Nota: Añadir los ingredientes secos únicamente hasta obtener una consistencia homogénea. Utilice siempre la velocidad más baja.

Recetas

Masa de bizcocho

Accesorio necesario:

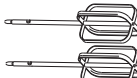
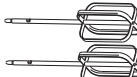
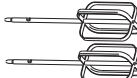
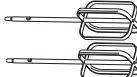


Cantidad	Ingredientes
4	Huevos
30 ml	Agua
3 g	Sal
125 g	Azúcar blanco
150 g	Harina

Preparación:

- Añada los huevos, el agua, la sal y el azúcar blanco.
- Bata la mezcla a la velocidad más alta **(6)** durante 3 minutos.
- Añada la harina y bata la mezcla a la velocidad más baja **(1)** durante 20 segundos.

Accesorio recomendado y velocidad:

Velocidad	Accesorio	Ingrediente
1		masa espesa
2		salsas, mezclas lechosas, etc.
3		masa ligera
4		postres, pudin en polvo
5 / 6		claras de huevo para batir, nata montada

**¡ADVERTENCIA!**

- Tiempo máximo de funcionamiento = 5 minutos.
- En modo **TURBO**, tiempo de funcionamiento < 1 minuto. No sobrecargue el aparato.
- Entre dos ciclos consecutivos de funcionamiento, tiempo mínimo de pausa = 20 minutos.

Indicaciones y recomendaciones

- Si es necesario, con una espátula de plástico o madera, raspe el preparado que queda en los batidores o los ganchos.
- Entre dos usos, puede dejar el batidor en posición vertical sobre una mesa, el selector de velocidad en la posición "0".

Mantenimiento y Limpieza



ADVERTENCIA

Antes de realizar la limpieza y el mantenimiento: Desconecte el cable de alimentación del enchufe y después retire los accesorios de la base de motor.

Pieza

Limpieza

- | | |
|---|---|
| 7 Base de motor |  ¡ADVERTENCIA! Nunca sumerja este elemento en agua o en otro líquido. No ponga este elemento bajo el agua del grifo. <ul style="list-style-type: none">• No utilice productos de limpieza abrasivos, agresivos o cepillos duros para limpiar el aparato.• Límpielo con un paño suave, ligeramente húmedo. Utilice un poco de líquido lavavajillas, si fuese necesario. |
| 7 Batidores
Ganchos
amasadores | <ul style="list-style-type: none">• Limpie minuciosamente estos elementos con agua templada y jabón.• También se pueden lavar en el lavavajillas. |

Almacenamiento

- 8** Cuando no utilice el producto, coloque sus accesorios en su soporte.
- Antes de almacenar el dispositivo, desconéctelo del suministro eléctrico.
 - Almacene el aparato en un lugar fresco, seco y limpio. Conserve el aparato fuera del alcance de los niños y las mascotas.
 - Guarde el embalaje para almacenar su aparato cuando no lo vaya a utilizar durante un periodo de tiempo prolongado.



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.

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.

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 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.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE

