

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.

WARRANTY CONDITIONS

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

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

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.

EN

NL

ES

CUISEUR À SOUPE
SOUP MAKER
SOEPMAKER
APARATO PARA HACER SOPA

961802 - CL-SM02X

CONSIGNES D'UTILISATION02

INSTRUCTIONS FOR USE12

GEBRUIKSAANWIJZINGEN22

INSTRUCCIONES DE USO32

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

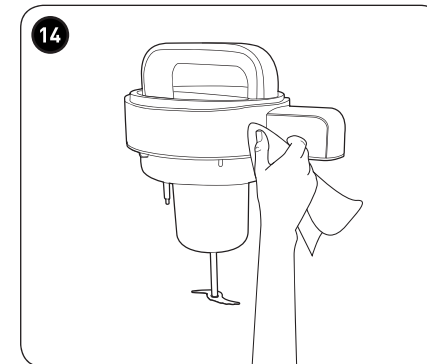
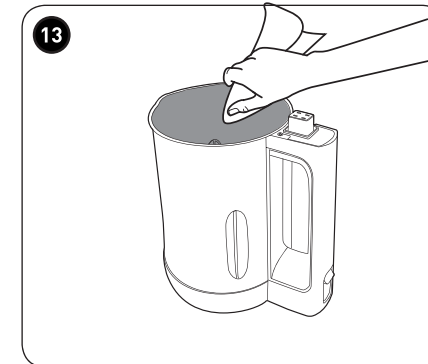
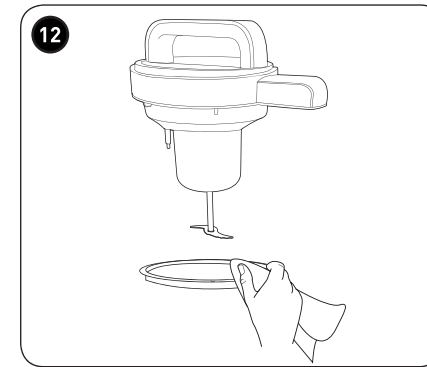
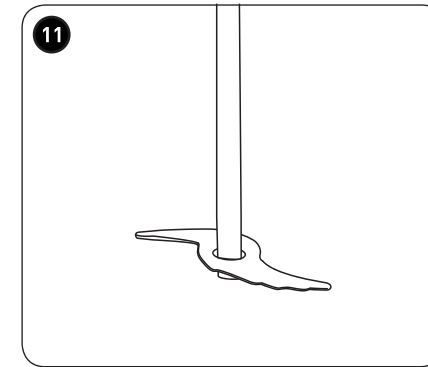
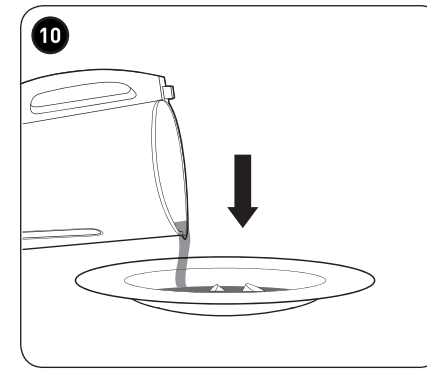
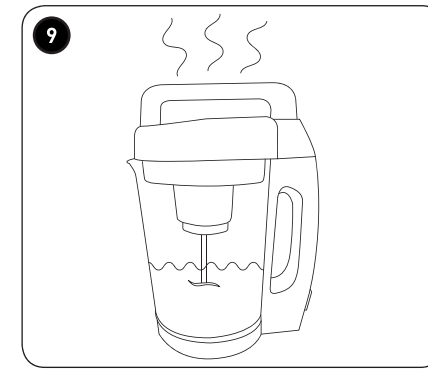
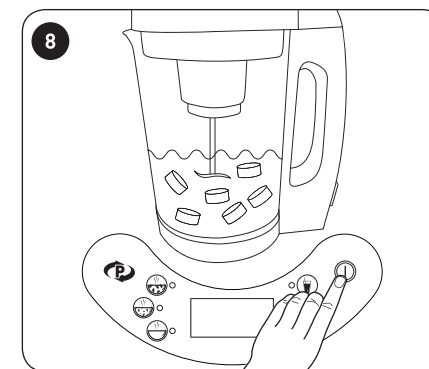
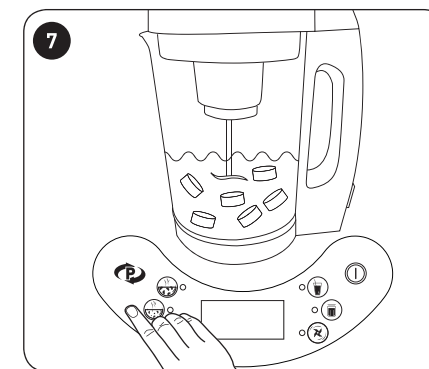
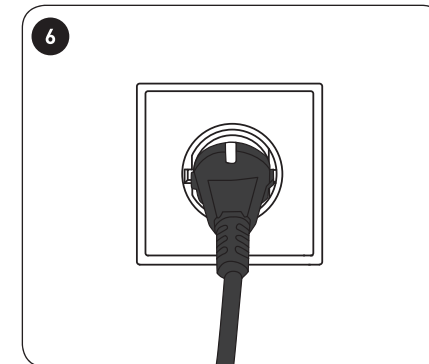
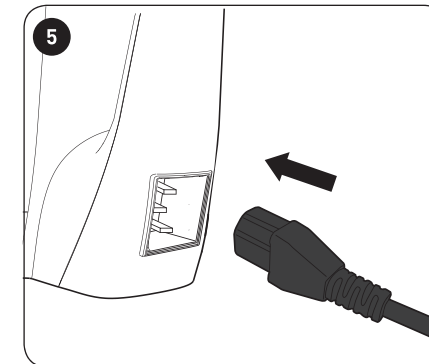
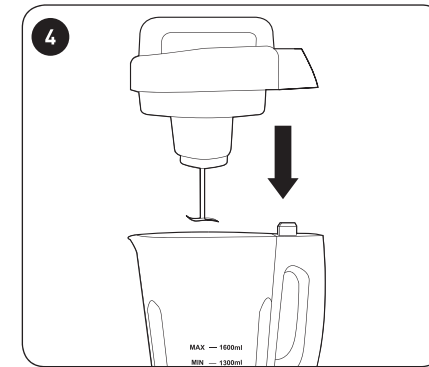
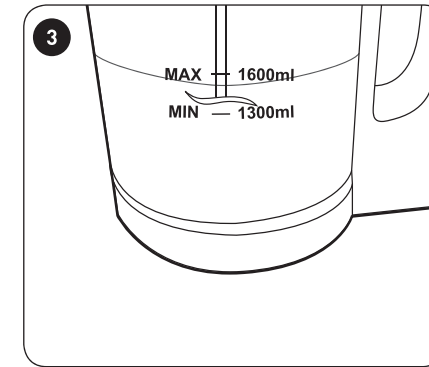
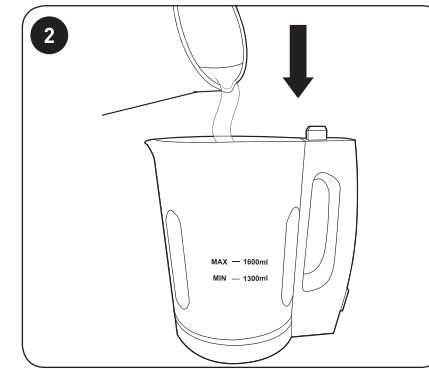
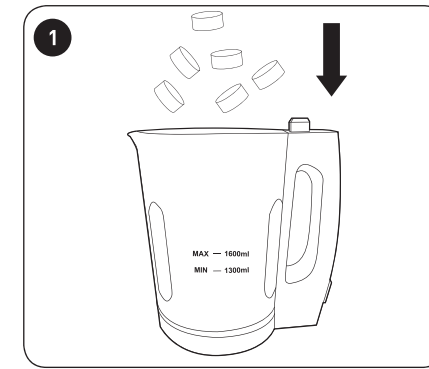
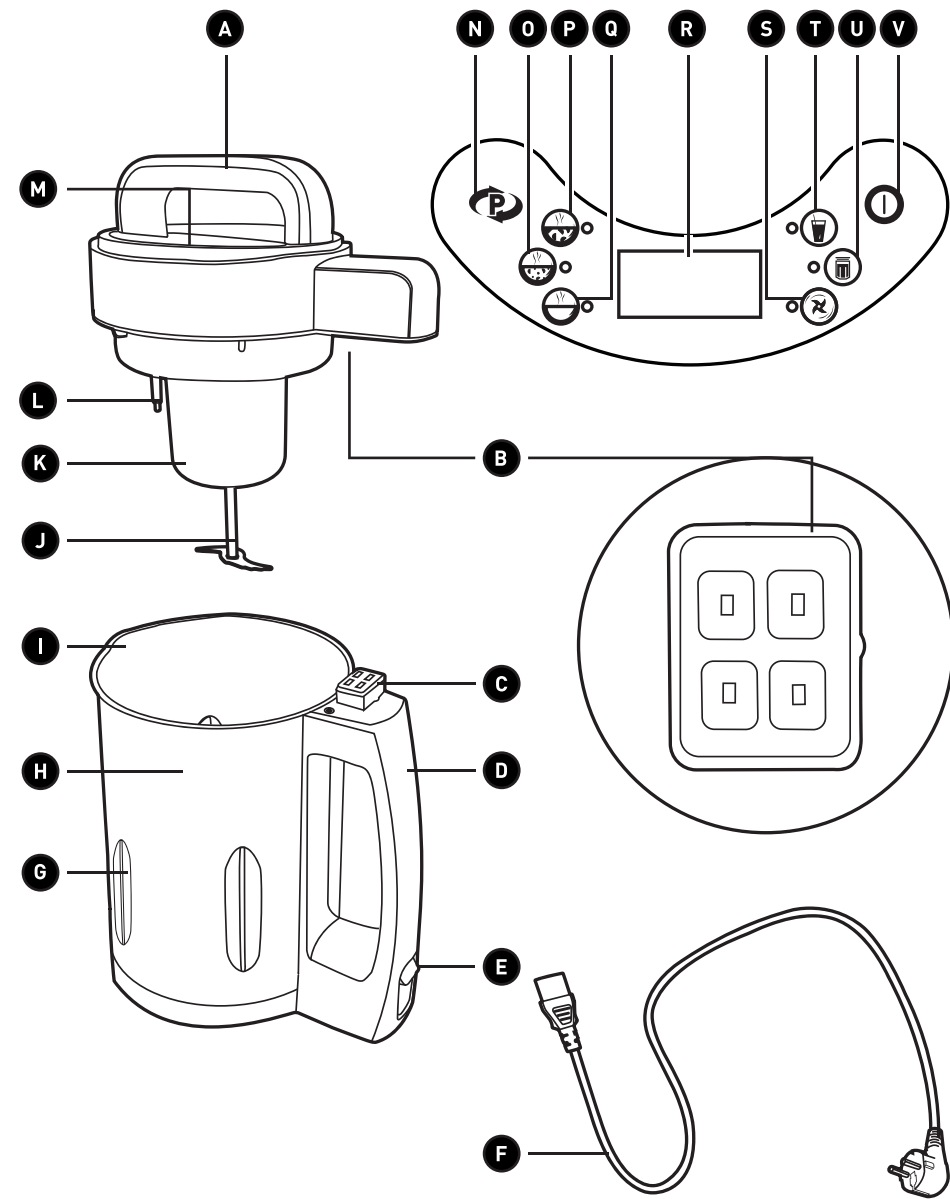
59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE

productsupport@contact.electrodepot.fr



cosyLife





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

Préparation des aliments
Avant la première utilisation
Utilisation


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

	Description
A	Poignée (unité du moteur)
B	Prise
C	Coupleur
D	Poignée (récipient)
E	Prise pour cordon d'alimentation
F	Cordon d'alimentation avec fiche
G	Marques de remplissage MIN / MAX (à l'intérieur du récipient)
H	Récipient pour soupe en acier inoxydable
I	Bec verseur
J	Lames en acier inoxydable
K	Moteur
L	Capteur de surdosage
M	Panneau des commandes
N	 Bouton de sélection du programme
O	 Bouton programme avec voyant : Soupe (moulinée)

A

Aperçu de l'appareil

P		Bouton programme avec voyant : Soupe (avec petits morceaux)
Q		Bouton programme avec voyant : Soupe (extra-veloutée)
R		Écran
S		Bouton programme avec voyant : Mixage (fruits, légumes)
T		Bouton programme avec voyant : Boissons
U		Bouton programme avec voyant : Confiture
V		Bouton marche/arrêt

Aperçu de l'appareil

- Déballez 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.
- 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 un cuiseur à soupe conçu pour un usage domestique, et non pour un usage industriel ou professionnel. Cet appareil est conçu pour préparer des soupes et mélanger des jus. Ne l'utilisez pas à d'autres fins.
- Toute autre utilisation est susceptible d'endommager l'appareil ou de provoquer des blessures.

Caractéristiques

Modèle :	961802 – CL-SM02X
Tension d'alimentation :	220 – 240 V~, 50/60 Hz
Puissance nominale :	800 – 1000 W (pour le cuiseur) 140 – 160 W (pour le moteur)
Consommation d'énergie en mode d'arrêt :	0,3 W
Délai après lequel l'appareil entre automatiquement en mode d'arrêt :	20 minutes pour les fonctions Soupe (avec petits morceaux) et Soupe (extra-veloutée) 1 minute pour les autres fonctions
Quantité de remplissage/de nourriture minimale :	1300 ml
Quantité de remplissage/de nourriture maximale :	1600 ml
Classe de protection :	Classe I

Préparation des aliments

Certains aliments doivent faire l'objet d'une préparation avant de pouvoir être utilisés avec l'appareil.



Aliments	Préparation
Toutes les parties	<ul style="list-style-type: none">Lavez soigneusement tous les aliments que vous souhaitez transformer avec l'appareil.
Parties non comestibles	<ul style="list-style-type: none">Découpez toutes les parties non comestibles (comme les peaux de pommes de terre, les racines, etc.).
Viande	<ul style="list-style-type: none">Retirez tous les os.Utilisez uniquement des viandes hachées, aucun morceau entier.
Poisson	<ul style="list-style-type: none">Utilisez uniquement des filets de poissons sans arêtes.
Fruits	<ul style="list-style-type: none">Pelez les fruits à peau dure (comme les agrumes).Dénoyautez tous les fruits (comme les mangues, les cerises, etc.).Coupez tous les fruits en petits morceaux.
Légumes	<ul style="list-style-type: none">Pelez les légumes à peau dure (comme les potirons).Coupez tous les légumes en petits morceaux.







Avant la première utilisation

- Nettoyez l'appareil (→ Nettoyage et entretien).
- Placez l'appareil sur une surface plane, uniforme et résistante à la chaleur.


Utilisation

- Combinez les aliments préparés dans le récipient.
- Remplissez le récipient avec du liquide (de l'eau, du bouillon). Ceci empêche la nourriture de brûler durant la cuisson. Remuez régulièrement le contenu du récipient.
- Afin d'éviter tout dommage, prière de ne pas surdoser ou sous-doser l'appareil. Faites toujours attention aux marques de remplissage minimum et maximum (**MIN / MAX**).
- Placez l'unité du moteur sur le récipient. La prise doit s'adapter parfaitement sur le coupleur.

- 5 Raccordez la fiche au cordon d'alimentation.
- 6 Branchez la fiche d'alimentation sur une prise de courant appropriée. Un signal sonore retentit.
Le voyant situé à côté de  clignote.
- 7 Pressez  de manière répétée pour choisir l'un des 6 programmes :

Appuyez sur	Bouton programme avec voyant
	Soupe (moulignée) Durée du programme : 21 min. Chauffe : Oui Mixage : Oui
	Soupe (avec petits morceaux) Durée du programme : 28 min. Chauffe : Oui Mixage : Non
	Soupe (extra-veloutée) Durée du programme : 30 min. Chauffe : Oui Mixage : Oui
	Mixage (fruits, légumes) Durée du programme : Non disponible Chauffe : Non Mixage : Non
	Boissons (Smoothies) Durée du programme : 2 min. Chauffe : Non Mixage : Oui Ajoutez suffisamment d'eau
	Confiture Durée du programme : 18 min. Chauffe : Oui Mixage : Oui

- Le voyant situé à côté du programme sélectionné clignote.

8 Lancer le programme sélectionné : Pressez .

- Le voyant situé à côté du programme sélectionné s'allume de manière fixe.

À la fin du programme (🍲, 🍷, 🍹, 🍺, 🍻)

- Le voyant situé à côté du programme sélectionné clignote. Un signal sonore retentit. Votre soupe, boisson ou confiture est maintenant prête. Le produit s'arrête.
- Débranchez la fiche d'alimentation de la prise secteur.
- Retirez soigneusement l'unité du moteur du récipient.
- Au besoin, vous pouvez toujours utiliser un autre programme, par ex. pour affiner davantage la soupe.

Soupes (🍲, 🍷, 🍹)

- Ajoutez des épices et des herbes selon votre goût.

9

**ATTENTION**

De la vapeur chaude s'élève du produit lors de son fonctionnement.

- 10 Versez la soupe terminée directement du bec dans une soupière ou une assiette.

Mixage (🌀)

Le programme mixage n'a pas de durée préprogrammée.

- Pressez 🌀 de manière répétée pour sélectionner 🌀. Le voyant situé à côté de 🌀 clignote.
- Pour démarrer le mixage : maintenez pressé ⏸.
- Pour arrêter le mixage : relâchez ⏸.

11

**ATTENTION**

- Maintenez les lames en acier inoxydable à distance de vous-même et des autres personnes.
- Si l'appareil est trop rempli, le capteur de remplissage interrompt le fonctionnement. Le code erreur **E1** apparaît à l'écran. Dans ce cas, débranchez la fiche électrique de la prise secteur. Retirez soigneusement l'unité du moteur du récipient à soupe en acier inoxydable. Retirez une quantité suffisante d'aliments, puis nettoyez le capteur de surdosage à l'aide d'un chiffon. Redémarrez l'appareil.

Nettoyage et entretien

Avant le nettoyage

- Éteignez l'appareil.
- Après l'utilisation, débranchez la fiche de la prise secteur et retirez le cordon d'alimentation de la prise sur l'appareil.
- Laissez l'appareil refroidir.

Composant	Nettoyage
12 Joint en caoutchouc	<ul style="list-style-type: none">• Joint en caoutchouc : retirez le joint en caoutchouc pour le nettoyer. Remarque : séchez puis réinsérez le joint en caoutchouc avant toute utilisation.
13 Récipient	<ul style="list-style-type: none">• Rincez l'extérieur du récipient à l'eau chaude et à l'aide d'une petite quantité de liquide vaisselle doux.
14 Moteur	<ul style="list-style-type: none">• Partie supérieure : nettoyez la partie supérieure de l'unité du moteur à l'aide d'un chiffon légèrement humide et d'un peu de liquide vaisselle doux.• Partie inférieure : nettoyez la partie inférieure à l'aide d'une éponge humide.• Lames en acier inoxydable : nettoyez les lames à l'aide d'une éponge humide. Attention, risque de blessures : les lames en acier inoxydable sont particulièrement tranchantes !• Essuyez l'unité du moteur à l'aide d'un chiffon légèrement humide et d'une petite quantité de liquide vaisselle doux.

- N'utilisez jamais de détergents corrosifs, de brosses métalliques, de tampons à récurer abrasifs ou d'outils métalliques/tranchants pour nettoyer votre appareil.

- Séchez complètement l'appareil après nettoyage.

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.

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

12

EN

Table of Contents

A

Product overview

Parts
Product overview
Intended use
Technical specifications

B

Product usage



Preparing food
Before first use
Use







C

Cleaning and maintenance

Cleaning and maintenance
Storage

Parts

		Description
A		Handle (motor unit)
B		Socket
C		Coupler
D		Handle (container)
E		Power cable socket
F		Power cable with plug
G		MIN/MAX fill marks (inside the container)
H		Stainless steel soup container
I		Spout
J		Stainless steel blades
K		Motor
L		Overfill sensor
M		Control panel
N		Programme selection button
O		Programme button with indicator: Soup (blended)

P		Programme button with indicator: Soup (with small chunks)
Q		Programme button with indicator: Soup (extra-smooth)
R		Screen
S		Programme button with indicator: Blending (fruits, vegetables)
T		Programme button with indicator: Beverages
U		Programme button with indicator: Jam
V		Power button

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 soup-making unit has been designed for household use and not for industrial or professional use. This unit has been designed to prepare soups and blend juices. Do not use it for any other purpose.
- Any other use may damage the unit or cause injury.

Technical specifications

Model:	961802 – CL-SM02X
Operating voltage:	220 – 240 V~, 50/60 Hz
Nominal power:	800 – 1000 W (for the cooker) 140 – 160 W (for the motor)
Off mode power consumption:	0.3 W
The period after which the equipment reaches automatically off mode:	20 minutes for Smooth and Chunks function 1 minute for other function
Minimum fill/food quantity:	1300 ml
Maximum fill/food quantity:	1600 ml
Protection class:	Class I

Preparing food


Some foods require preparation before they can be used with the unit.


Food	Preparation
All parts	<ul style="list-style-type: none"> • Thoroughly wash any food you wish to process in the unit.
Inedible parts	<ul style="list-style-type: none"> • Cut out any inedible parts (such as potato skins, roots, etc.).
Meat	<ul style="list-style-type: none"> • Remove all bones. • Only use minced meat, with no whole pieces.
Fish	<ul style="list-style-type: none"> • Only use boneless fish fillets.
Fruits	<ul style="list-style-type: none"> • Peel all hard-skinned fruits (such as citrus fruits). • Pit all fruit (such as mangoes, cherries, etc.). • Chop all the fruit into small pieces.
Vegetables	<ul style="list-style-type: none"> • Peel all hard-skinned vegetables (such as pumpkins). • Chop all the vegetables into small pieces.







Before first use

- Clean the unit (→ Cleaning and maintenance).
- Place the unit on a flat, even and heat-resistant surface.


Use

- 1 Add the prepared foods to the container.
- 2 Fill the container with liquid (water, broth). This prevents the food from burning during cooking. Stir the contents of the container regularly.
- 3 To avoid damaging the unit, please do not underfill or overfill it. Always pay attention to the minimum and maximum fill marks (**MIN/MAX**).
- 4 Place the motor unit on the container. The plug should fit snugly over the coupler.
- 5 Connect the plug to the power cable.
- 6 Connect the power plug to an appropriate mains socket. A beep will sound. The indicator next to  will flash.

7 Press  repeatedly to choose one of the 6 programmes:

Press	Programme button with indicator
	Soup (blended) Programme duration: 21 mins. Heat: Yes Blend: Yes
	Soup (with small chunks) Programme duration: 28 mins. Heat: Yes Blend: No
	Soup (extra-smooth) Programme duration: 30 mins. Heat: Yes Blend: Yes
	Blending (fruits, vegetables) Programme duration: Not available Heat: No Blend: No
	Beverages (Smoothies) Programme duration: 2 min. Heat: No Blend: Yes Add enough water
	Jam Programme duration: 18 mins. Heat: Yes Blend: Yes

- The indicator next to the selected programme will flash.

8 Start the selected programme: Press .

- The indicator next to the selected programme will become steadily fixed.

At the end of the programme (, , , , , )

- The indicator next to the selected programme will flash. A beep will sound. Your soup, beverage or jam will now be ready. The product will stop.
- Unplug the power plug from the mains socket.
- Carefully remove the motor unit from the container.
- If necessary, you can always use another programme, e.g. to further refine the soup.

Soups (🍲, 🥣, 🥞)

- Add spices and herbs according to your taste.

9

**CAUTION**

Hot steam will rise from the product while it is in use.

- 10 Pour the ready-to-eat soup straight from the spout into a soup tureen or bowl.

Blending (🌀)

The blending programme does not have a pre-programmed duration.

- Press 🌀 repeatedly to select 🌀. The indicator next to 🌀 will flash.
- To start blending: press and hold ⏸.
- To stop blending: release ⏸.

11

**CAUTION**

- Keep the stainless steel blades away from yourself and other people.
- Should the unit be overfilled, the filling sensor will stop operation. The error code **E1** will appear on the screen. In this case, unplug the power plug from the mains socket. Carefully remove the motor unit from the stainless steel soup container. Remove a sufficient amount of food, then clean the overdose sensor with a cloth. Restart the unit.

Cleaning and maintenance

Before cleaning

- Switch off the unit.
- After use, unplug the plug from the mains socket and remove the power cable from the unit's socket.
- Leave the unit to cool.

Part	Cleaning
12 Rubber seal	<ul style="list-style-type: none">• Rubber seal: Remove the rubber seal to clean it. Note: Dry and reposition the rubber seal before use.
13 Container	<ul style="list-style-type: none">• Rinse the outside of the container with hot water and a small amount of mild washing-up liquid.
14 Motor	<ul style="list-style-type: none">• Upper part: Clean the top of the motor unit with a slightly damp cloth and a small amount of mild washing-up liquid.• Lower part: Clean the bottom with a damp sponge.• Stainless steel blades: Clean the blades with a damp sponge. Caution, risk of injury: the stainless steel blades are particularly sharp!• Wipe the motor unit with a slightly damp cloth and a small amount of mild washing-up liquid. <ul style="list-style-type: none">• Never use corrosive cleaners, wire brushes, abrasive scouring pads or metal/sharp tools to clean your unit.• Thoroughly dry the unit after cleaning it.

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.

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

22

NL

Inhoudstafel

A

Overzicht van het toestel

Onderdelen
Overzicht van het apparaat
Doelmatig gebruik
Specificaties

B

Gebruik van het toestel



De levensmiddelen voorbereiden
Voor ingebruikname
Bediening


C

Reiniging en onderhoud

Reiniging en onderhoud
Opslag

Onderdelen

	Beschrijving
A	Handvat (motoreenheid)
B	Aansluiting
C	Koppeling
D	Handvat (reservoir)
E	Snoeraansluiting
F	Snoer en stekker
G	Vulniveautekens MIN / MAX (binnenkant van het reservoir)
H	Soepreservoir van RVS
I	Schenktuit
J	Messen uit roestvrij staal
K	Motoreenheid
L	Vulsensor
M	Bedieningspaneel
N	 Programmakeuzeknop
O	 Programmaknop met controlelampje: Soep (gepureerd)

P		Programmaknop met controlelampje: Soep (met stukjes)
Q		Programmaknop met controlelampje: Soep (zeer gebonden)
R		Schermb
S		Programmaknop met controlelampje: Mixen (fruit, groente)
T		Programmaknop met controlelampje: Drank
U		Programmaknop met controlelampje: Jam
V		Aan/uit-knop

Overzicht van het apparaat

- 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.
- Houd alle verpakking buiten het bereik van kinderen. Er is risico op een ongeval als kinderen met de verpakking spelen.

Doelmatig gebruik

- Dit apparaat is een soepmaker voor huishoudelijk gebruik en is niet ontworpen voor industrieel of professioneel gebruik. Dit apparaat is ontworpen voor het bereiden van soep en het mengen van sap. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden.
- Elk ander gebruik kan schade aan het apparaat of letsel aan personen teweegbrengen.

Specificaties

Model:	961802 – CL-SM02X
Voedingsspanning:	220 – 240 V~, 50/60 Hz
Nominaal vermogen:	800 – 1000 W (voor de soepmaker) 140 – 160 W (voor de motor)
Stroomverbruik in Uit-modus:	0,3 W
De periode waarna het apparaat automatisch in de uit-modus gaat:	20 minuten voor de functies Gebonden en Met stukjes 1 minuut voor alle andere functies
Minimale vul-/kookhoeveelheid:	1300 ml
Maximale vul-/kookhoeveelheid:	1600 ml
Beschermingsklasse:	Klasse I

De levensmiddelen voorbereiden

Bepaalde levensmiddelen moeten eerst worden bereid voordat u ze met dit apparaat kunt verwerken.

Levensmiddelen	Bereiding
Alle delen	<ul style="list-style-type: none"> Was alle levensmiddelen die u met dit apparaat wilt verwerken grondig.
Niet eetbare delen	<ul style="list-style-type: none"> Snij alle niet eetbare delen af (bijv. schil van aardappelen, de wortels, etc.).
Vlees	<ul style="list-style-type: none"> Verwijder alle botten. Gebruik alleen gehakt en geen volledige stukken vlees.
Vis	<ul style="list-style-type: none"> Gebruik alleen visfilet zonder graten.
Fruit	<ul style="list-style-type: none"> Schil fruit met een harde schil (bijv. citrusvruchten). Verwijder de noten uit het fruit (bijv. mango, kersen, etc.). Snij het fruit in kleine stukken.
Groente	<ul style="list-style-type: none"> Schil groente met een harde schil (bijv. pompoen). Snij de groente in kleine stukken.







Voor ingebruikname

- Reinig het apparaat (→ Reiniging en onderhoud).
- Zet het apparaat altijd op een vlak, effen en hittebestendig oppervlak.


Bediening

- 1 Doe alle bereide levensmiddelen in het reservoir.
- 2 Vul het reservoir vervolgens met vloeistof (water, bouillon). Dit voorkomt dat de levensmiddelen tijdens het koken aanbranden. Roer de inhoud van het reservoir regelmatig.
- 3 Vul het apparaat niet te veel of te weinig om schade te vermijden. Houd altijd rekening met het minimum en maximum teken (**MIN / MAX**).
- 4 Breng de motoreenheid aan op het reservoir. De aansluiting moet perfect op de koppeling passen.
- 5 Sluit het snoer aan op de aansluiting van het apparaat.

- 6 Steek de stekker in een gepast stopcontact. U hoort een pieptoon.
Het controlelampje naast  knippert.
- 7 Druk herhaaldelijk op  om een van de 6 programma's te kiezen:

Druk op	Programmaknop met controlelampje
	Soep (gepureerd) Programmaduur: 21 min. Verwarmen: Ja Mengen: Ja
	Soep (met stukjes) Programmaduur: 28 min. Verwarmen: Ja Mengen: Nee
	Soep (zeer gebonden) Programmaduur: 30 min. Verwarmen: Ja Mengen: Ja
	Mixen (fruit, groente) Programmaduur: Niet beschikbaar Verwarmen: Nee Mengen: Nee
	Drank (Smoothies) Programmaduur: 2 min. Verwarmen: Nee Mengen: Ja Voeg voldoende water toe.
	Jam Programmaduur: 18 min. Verwarmen: Ja Mengen: Ja

- Het controlelampje naast het gekozen programma knippert.

8 Het geselecteerde programma starten: Druk op .

- Het controlelampje naast het gekozen programma brandt continu.

Aan het einde van het programma (, , , , )

- Het controlelampje naast het gekozen programma knippert. U hoort een pieptoon. Uw soep, drankje of jam is nu klaar. Het apparaat wordt uitgeschakeld.
- Haal de stekker uit het stopcontact.

- Haal de motoreenheid voorzichtig van het reservoir af.
- Indien nodig, stel een ander programma in, om bijv. de soep fijner te maken.

Soepen (☺, ☺, ☺)

- Voeg naar smaak specerijen en kruiden toe.

9








OPGELET

Hete stoom wordt tijdens het gebruik van het apparaat afgegeven.

- 10 Giet de bereide soep direct vanaf de tuit in een terrine of kom.

Mixen (☺)

Het mixprogramma is niet voorzien van een vooraf ingestelde duur.

- Druk herhaaldelijk op  om  te selecteren. Het controlelampje naast  knippert.
- Om het mixen te starten, houd  ingedrukt.
- Om het mixen te stoppen, laat  los.

11



WAARSCHUWING

- Houd de messen van RVS op een veilige afstand van uzelf en andere personen.
- Als het apparaat te vol is, zal de vulsensor de werking onderbreken. De foutcode **E1** verschijnt op het scherm. Als dit het geval is, haal de stekker uit het stopcontact. Haal de motoreenheid voorzichtig van het soepreservoir van RVS af. Verwijder voldoende levensmiddelen uit het reservoir en veeg de vulsensor schoon met een doek. Schakel het apparaat opnieuw in.

Reiniging en onderhoud

Vóór reiniging

- Schakel het apparaat uit.
- Na gebruik, haal de stekker uit het stopcontact en ontkoppel het snoer van de aansluiting op het apparaat.
- Laat het apparaat afkoelen.

Onderdeel	Reiniging
12 Rubber ring	<ul style="list-style-type: none"> • Rubber ring: haal de rubber ring af om het te reinigen. • Opmerking: veeg de rubber ring droog en breng ze opnieuw aan voor elk gebruik.
13 Reservoir	<ul style="list-style-type: none"> • Maak de buitenkant van het reservoir schoon met warm water en een beetje mild afwasmiddel.
14 Motoreenheid	<ul style="list-style-type: none"> • Bovenste deel: maak het bovenste deel van de motoreenheid schoon met een licht bevochtigde doek en een beetje mild afwasmiddel. • Onderste deel: maak het onderste deel schoon met een vochtige spons. • Messen van RVS: maak de messen schoon met een vochtige spons. Opgelet! Risico op letsel: de messen van RVS zijn zeer scherp! • Veeg de motoreenheid schoon met een licht bevochtigde doek en wat mild afwasmiddel.

- Maak uw apparaat niet schoon met een agressief schoonmaakmiddel, metalen borstel, schuursponsje of een metalen/scherp voorwerp.
- Veeg het apparaat na elke reiniging volledig droog.

Opslag

- 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

Descripción del aparato
Uso previsto
Características

B

Utilización del aparato



Preparación de los alimentos
Antes del primer uso
Uso

C

Limpieza y mantenimiento







Mantenimiento y limpieza
Almacenamiento

Componentes

		Descripción
A		Mango (unidad del motor)
B		Toma
C		Acoplador
D		Asa (recipiente)
E		Toma de corriente
F		Cable de alimentación con enchufe
G		Marcas de llenado MIN / MAX (dentro del recipiente)
H		Recipiente para sopa de acero inoxidable
I		Boquilla de salida
J		Láminas de acero inoxidable
K		Motor
L		Sensor de cantidad excesiva
M		Panel de control
N		Botón de selección de programa
O		Botón de programa con piloto: Sopa (triturada)

A

Descripción del aparato

P		Botón de programa con piloto: Sopa (con tropezones)
Q		Botón de programa con piloto: Sopa (crema)
R		Pantalla
S		Botón de programa con piloto: Mezcla (frutas, verduras)
T		Botón de programa con piloto: Bebidas
U		Botón de programa con piloto: Mermelada
V		Botón de encendido/apagado

Descripción del aparato

- 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.
- Mantenga el embalaje fuera del alcance de los niños. Existe un riesgo de accidente si los niños juegan con el embalaje.

Uso previsto

- Este aparato es un preparador de sopas diseñado para un uso doméstico y no para un uso industrial o profesional. Ha sido diseñado para preparar sopas y mezclar zumos. No lo utilice para otros fines.
- Cualquier otro uso puede dañar el aparato o provocar lesiones.

Características

Modelo:	961802 – CL-SM02X
Tensión de alimentación:	220 – 240 V~, 50/60 Hz
Potencia nominal:	800 – 1000 W (robot de cocina) 140 – 160 W (motor)
Consumo de energía en modo apagado:	0,3 W
El período después del cual el equipo alcanza automáticamente el modo apagado:	20 minutos para la función suave y trozos 1 minuto para otra función
Cantidad de llenado/alimentos mínima:	1300 ml
Cantidad de llenado/alimentos máxima:	1600 ml
Tipo de protección:	Clase I

Preparación de los alimentos

Algunos alimentos deben someterse a una preparación previa antes de poder usarlos con el aparato.



Alimentos	Elaboración
Todas las partes	<ul style="list-style-type: none"> Lave bien todos los alimentos que quiera transformar con el aparato.
Partes no comestibles	<ul style="list-style-type: none"> Separe todas las partes no comestibles (como las pieles de las patatas, las raíces, etc.).
Carne	<ul style="list-style-type: none"> Retire todos los huesos. Utilice únicamente carnes picadas, sin trozos enteros.
Pescado	<ul style="list-style-type: none"> Utilice únicamente filetes de pescado sin espinas.
Frutas	<ul style="list-style-type: none"> Pele las frutas de piel dura (como los cítricos). Extraiga la pepita de todas las frutas (como los mangos, las cerezas, etc.). Corte las frutas en trozos pequeños.
Legumbres	<ul style="list-style-type: none"> Pele las verduras de piel dura (como las calabazas). Corte las legumbres en trozos pequeños.







Antes del primer uso

- Limpie el dispositivo (→ Mantenimiento y limpieza).
- Coloque el aparato sobre una superficie plana, uniforme y resistente al calor.

Uso

- 1 Meta todos los alimentos preparados en el recipiente.
- 2 Añada el líquido al recipiente (agua o caldo). Así se evita que la comida se queme durante la cocción. Remueva con frecuencia el contenido del recipiente.
- 3 Para evitar daños, le rogamos que no añada cantidades excesivas o insuficientes al aparato. Respete siempre las marcas de llenado mínimo y máximo (**MIN/MAX**).
- 4 Coloque la unidad del motor sobre el recipiente. Adapte perfectamente el enchufe al acoplador.
- 5 Conecte el enchufe al cable de alimentación.

- 6 Enchufe el cable a una toma de corriente adecuada. Se escuchará una señal acústica. El piloto situado junto a  parpadeará.
- 7 Pulse  repetidamente para elegir uno de los 6 programas:

Pulse	Botón de programa con piloto
	Sopa (triturada) Duración del programa:.....21 min Calentar:Sí Mezclar:Sí
	Sopa (con tropezones) Duración del programa:.....28 min Calentar:Sí Mezclar:No
	Sopa (crema) Duración del programa:.....30 min Calentar:Sí Mezclar:Sí
	Mezcla (frutas, verduras) Duración del programa:.....No disponible Calentar:No Mezclar:No
	Bebidas (batidos) Duración del programa:.....2 min Calentar:No Mezclar:Sí Añada suficiente agua
	Mermelada Duración del programa:.....18 min Calentar:Sí Mezclar:Sí

- El piloto situado junto al programa seleccionado parpadeará.

8 Ponga en marcha el programa seleccionado: pulse .

- El piloto situado junto al programa seleccionado permanecerá encendido.

Al final del programa , , , , 

- El piloto situado junto al programa seleccionado parpadeará. Se escuchará una señal acústica. Su sopa, bebida o mermelada está lista. El producto se detiene.

- Desconecte el cable de alimentación del enchufe.
- Retire con cuidado la unidad del motor del recipiente.
- Si es necesario, siempre puede utilizar otro programa, por ejemplo, para darle un último toque a la sopa.

Sopas (🍲, 🥣, 🥞)

- Añada especias y hierbas al gusto.

9



ATENCIÓN

Durante su uso, sale vapor caliente del producto.

- 10 Vierta la sopa preparada directamente en una sopera o plato.

Mezcla (🌀)

El programa de mezcla no tiene una duración preprogramada.

- Pulse 🌀 repetidamente para seleccionar 🌀. El piloto situado junto a 🌀 parpadeará.
- Para iniciar la mezcla: mantenga pulsado ⏸.
- Para detener la mezcla: deje de pulsar ⏸.

11



ATENCIÓN

- Mantenga las cuchillas de acero inoxidable alejadas de usted y de las demás personas.
- Si el aparato está demasiado lleno, el sensor de llenado interrumpe el funcionamiento. El código de error **E1** aparece en pantalla. En este caso, desconecte el cable de alimentación del enchufe. Retire con cuidado la unidad del motor del recipiente para sopas de acero inoxidable. Retire una cantidad suficiente de alimentos y, a continuación, limpie el sensor de cantidad excesiva con un paño. Vuelva a poner en marcha el aparato.

Mantenimiento y limpieza

Antes de la limpieza

- Apague el aparato.
- Después de usarlo, desconecte el cable de alimentación del enchufe y retire el cable de alimentación de la toma del aparato.
- Deje enfriar el aparato.

Pieza	Limpieza
12 Junta de goma	<ul style="list-style-type: none"> • Junta de goma: retire la junta de goma para limpiarla. • Atención: seque y vuelva a colocar la junta de goma antes de volver a utilizar el dispositivo.
13 Recipiente	<ul style="list-style-type: none"> • Lave el exterior del recipiente con agua caliente y una pequeña cantidad de detergente lavavajillas suave.
14 Motor	<ul style="list-style-type: none"> • Parte superior: limpie la parte superior de la unidad del motor con un paño ligeramente húmedo y un poco de detergente lavavajillas suave. • Parte inferior: limpie la parte inferior con una esponja húmeda. • Cuchillas de acero inoxidable: limpie las cuchillas con una esponja húmeda. • Atención, peligro de lesiones: ¡las láminas de acero inoxidable están especialmente afiladas! • Limpie la unidad del motor con un paño ligeramente húmedo y un poco de detergente lavavajillas suave.

- Nunca utilice detergentes corrosivos, cepillos metálicos, estropajos abrasivos o herramientas metálicas / cortantes para limpiar el dispositivo.
- Seque bien el aparato después de la limpieza.

Almacenamiento

- 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.