



# HANDLEIDING

NL | FOODPROCESSOR

# BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

*Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de basisveiligheidsvoorschriften in acht worden genomen:*

- 1.** Lees zorgvuldig alle instructies voordat u het apparaat gebruikt en bewaar het voor toekomstig gebruik.
- 2.** Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik.
- 3.** Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij toezicht hebben gekregen of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- 4.** Houd toezicht op jonge kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- 5.** Als het netsnoer beschadigd is, moet het vóór verder gebruik worden vervangen door de fabrikant, zijn serviceagent of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- 6.** Dit apparaat is voorzien van een veiligheidsschakelaar die bediening verhindert, tenzij de accessoires stevig zijn geïnstalleerd.
- 7.** Dit apparaat beschikt over een beschermingsmechanisme tegen hoge temperaturen. Als de temperatuur te hoog wordt, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld en hervat het bedrijf zodra de motor voldoende is afgekoeld (na ongeveer 15 minuten).
- 8.** Laat het apparaat NIET langer dan een minuut achter elkaar werken.
- 9.** Als de bewerking niet binnen 1 minuut is voltooid, schakelt u de machine uit en laat u deze 10 minuten afkoelen voordat u de volgende gebruiksrunde uitvoert. Als er meer dan 5 werkingsrondes nodig zijn, laat de machine dan gedurende 90 minuten afkoelen tot kamertemperatuur vóór de volgende 5 rondes. Dit kan de levensduur van de machine verlengen.
- 10.** De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn als het apparaat in werking is.
- 11.** Ter bescherming tegen het risico van elektrische schokken, brand of persoonlijk letsel mag u het netsnoer, de stekker of de motorbasis niet onderdompelen in water of enige vorm van vloeistof.
- 12.** Haal de stekker uit het stopcontact wanneer deze niet in gebruik is en vóór het schoonmaken.
- 13.** Dompel de motorbasis niet onder in water en spoel hem ook niet af onder kraanwater.
- 14.** Duw het voedsel niet met de vingers of andere voorwerpen (zoals messen), gebruik altijd de meegeleverde voedselstamper voor het toevoegen van voedsel.
- 15.** Wees uiterst voorzichtig bij het hanteren van messen en inzetstukken, vooral tijdens het monteren en demonteren, en bij het schoonmaken na gebruik. Messen zijn erg scherp.
- 16.** Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen, en laat het netsnoer niet in aanraking komen met een heet oppervlak.
- 17.** Plaats het apparaat niet in de buurt van een gasuitlaat, elektrische brander of verwarmde oven.

**18.** Wacht totdat alle onderdelen zijn gestopt met werken/bewegen voordat u de stekker uit het stopcontact haalt en de kom verwijderd.

**19.** Zorg ervoor dat de capaciteiten weergegeven in het hoofdstuk Specificaties niet worden overschreden.

**20.** Gebruik altijd een betrouwbare, geaarde stroomvoorziening om het apparaat te laten werken.

**21.** De apparaten zijn niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

## SPECIFICATIES

**Model:** COOKIT-FOODPROCESSOR1

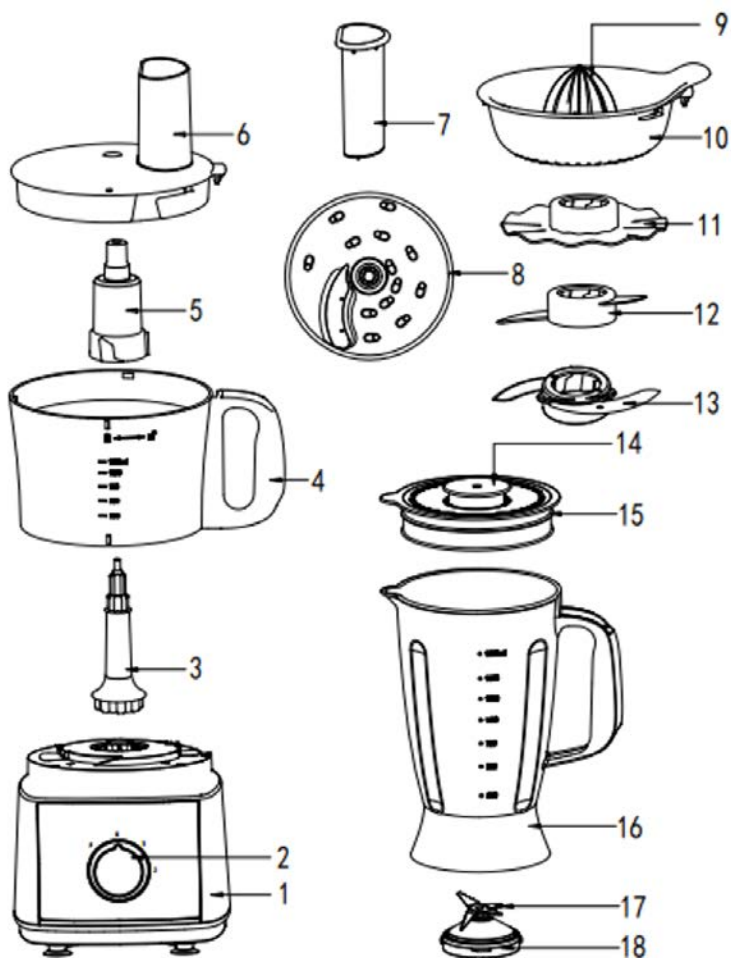
**Spanning:** 220-240V~50/60Hz

**Vermogen:** 750W

**Capaciteit verwerkingskom (max.):** 2000 ml (nominaal 1200 ml)

## OVERZICHT

1. Motorbasis
2. Schakelknop
3. Aandrijving
4. Verwerkingskom
5. Mes adapter
6. Komdeksel
7. Stamper
8. Fijne rasp- en snijschijf
9. Citrusperskop
10. Citruspersplaat
11. Emulgatorschijf
12. Kneedmes
13. Hakmes
14. Kleine blenderbeker
15. Blenderdeksel
16. Blenderkan
17. Blendermes
18. Blenderbasis



# VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Demonteer het apparaat na het uitpakken voordat u het voor de eerste keer gebruikt.  
Raadpleeg "HOE TE DEMONTEREN" voor aanwijzingen.

Was alle onderdelen behalve de motorbasis in warm zeepsop. Spoel en droog onmiddellijk.

**DOMPEL DE MOTORBASIS NIET IN WATER.**

## MONTAGE

### Hakmes-montage

1. Plaats de aandrijving op de motorbasis.
2. Plaats de verwerkingskom in de aandrijving en draai deze met de klok mee, zodat hij stevig op de motorbasis zit.
3. Plaats de mes adapter op de aandrijving.
4. Plaats het hakmes op de mesadapter.
5. Draai het hakmes naar de juiste positie.
6. Plaats het deksel op de kom en draai het met de klok mee totdat het deksel op de kom vastklikt.
7. Plaats de stamper in de vultrechter.

### Verwerkt voedsel

Verwerkt voedsel	Afmeting per keer
Chocolade	≤100g
Kaas	≤200g
Vlees	≤500g
Thee & kruiden	50~100g
Fruit & groenten	100~300g
Uien	≤500g

### Opmerkingen (Hakmes):

- Zorg ervoor dat het hakmes altijd in de kom geplaatst is vóór u voedsel aan de kom toevoegt.
- Gebruik de pulsfunctie meerdere keren om te fijn snijden te voorkomen. Laat de machine niet te lang werken tijdens het snijden van harde kaas of chocolade. Anders kan dit voedsel warm worden en smelten.
- Standaard hakperiode: 30-60 sec.

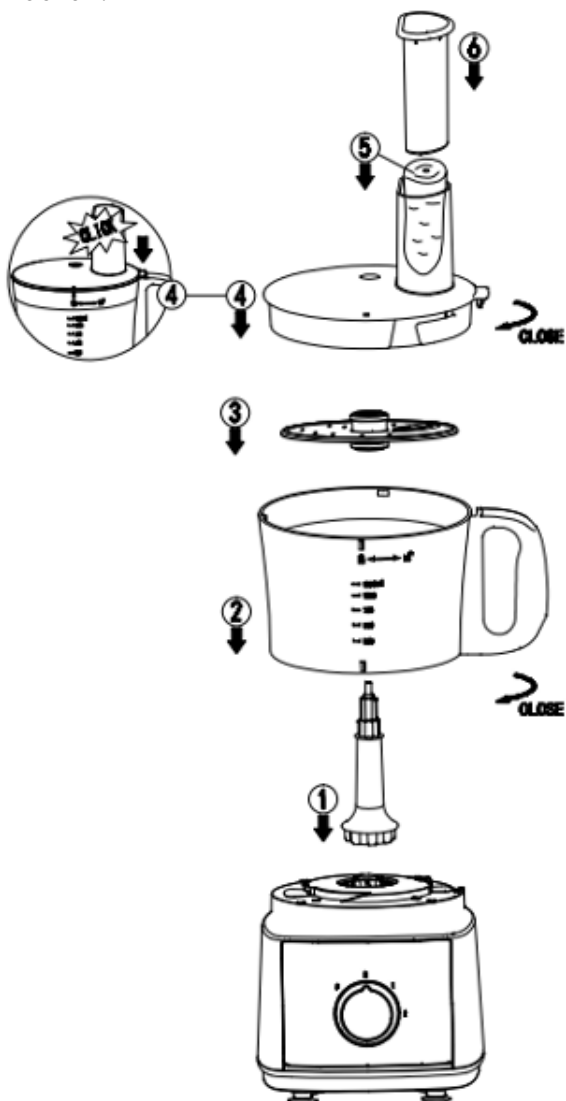


## Fijn rasp- en snijmes

1. Plaats de aandrijving op de motorbasis.
2. Plaats de verwerkingskom in de aandrijving en draai deze met de klok mee, zodat hij stevig op de motorbasis zit.
3. Installeer het gewenste mes op de meshouder.
4. Plaats de meshouder op de aandrijving.
5. Plaats het deksel op de kom
6. Draai het deksel met de klok mee totdat het deksel op de kom vastklikt.
7. Doe het voedsel in de vultrechter.
8. Gebruik de stamper om het voedsel naar beneden te duwen voor verwerking.

## Opmerkingen:

- Kies de gewenste schijf op basis van het verwerkte voedsel en de gewenste vorm van het voedsel.
- Duw zachtjes bij het toevoegen van voedsel.
- Snij het voedsel eventueel voor in kleinere stukken, afhankelijk van de diameter van de voedingssonde.
- Voer geleidelijk aan voor een beter effect. Kies bij het snijden van zacht voedsel een lagere snelheid om te voorkomen dat het voedsel soepel wordt. Als er grote hoeveelheden voedsel moeten worden gesneden, snijd deze dan in meerdere porties. 1200 ml voor één batch.



## Montage van het kneedmes

1. Plaats de aandrijving op de motorbasis.
2. Plaats de verwerkingskom in de aandrijving en draai deze met de klok mee, zodat hij stevig op de motorbasis zit.
3. Plaats de mes adapter op de aandrijving.
4. Plaats het kneedmes op de mes adapter.
5. Draai het kneedmes in de juiste stand.
6. Plaats het deksel op de kom en draai het met de klok mee totdat het deksel op de kom vastklikt.
7. Plaats de stamper in de vultrechter.

### Verwerkt voedsel

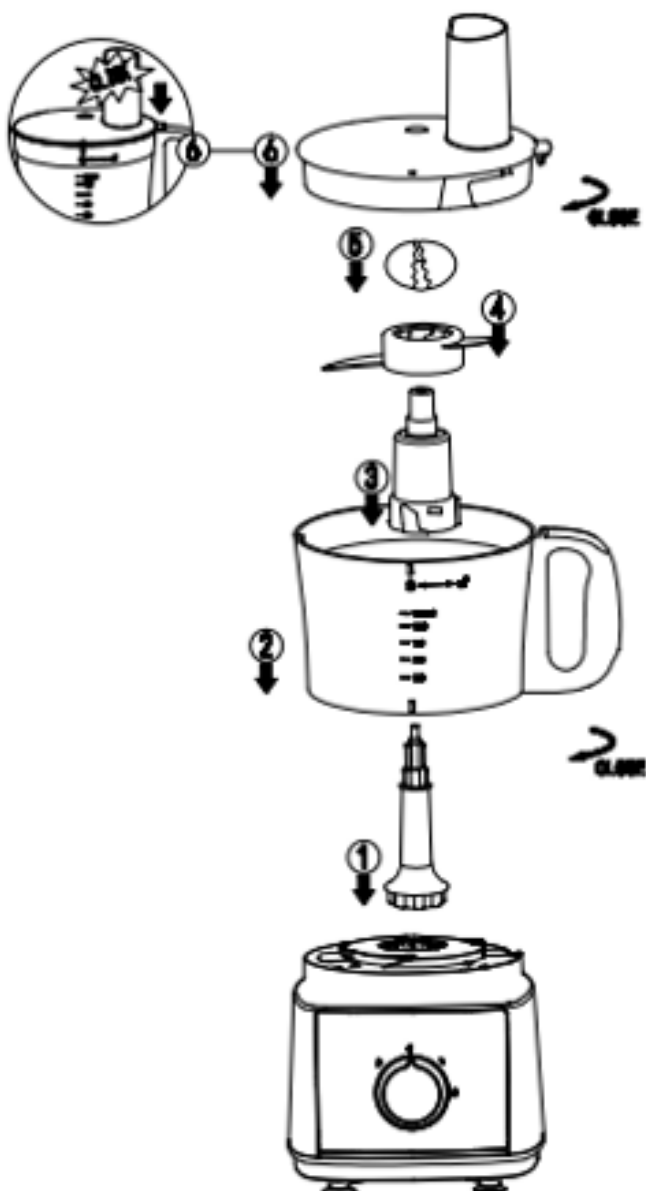
Meel / Zachte Kaas  
Ei

### Afmeting per keer

≤300g  
≤5 stuks

### Opmerkingen (kneedmes):

- Bevestig altijd de kneedschijf in de kom voordat u voedsel toevoegt.
- Standaard kneedtijd: 30-180 sec.



## Montage van de emulgeerschijf

1. Plaats de aandrijving op de motorbasis.
2. Plaats de verwerkingskom in de aandrijving en draai deze met de klok mee, zodat hij stevig op de motorbasis zit.
3. Plaats de mes adapter op de aandrijving.
4. Plaats de emulgeerschijf op de mes adapter.
5. Draai de emulgeerschijf naar de juiste positie.
6. Plaats het deksel op de kom en draai het met de klok mee totdat het deksel op de kom klikt.
7. Plaats de stamper in de vultrechter.

### Verwerkt voedsel

Ei  
Kaas

### Afmeting per keer

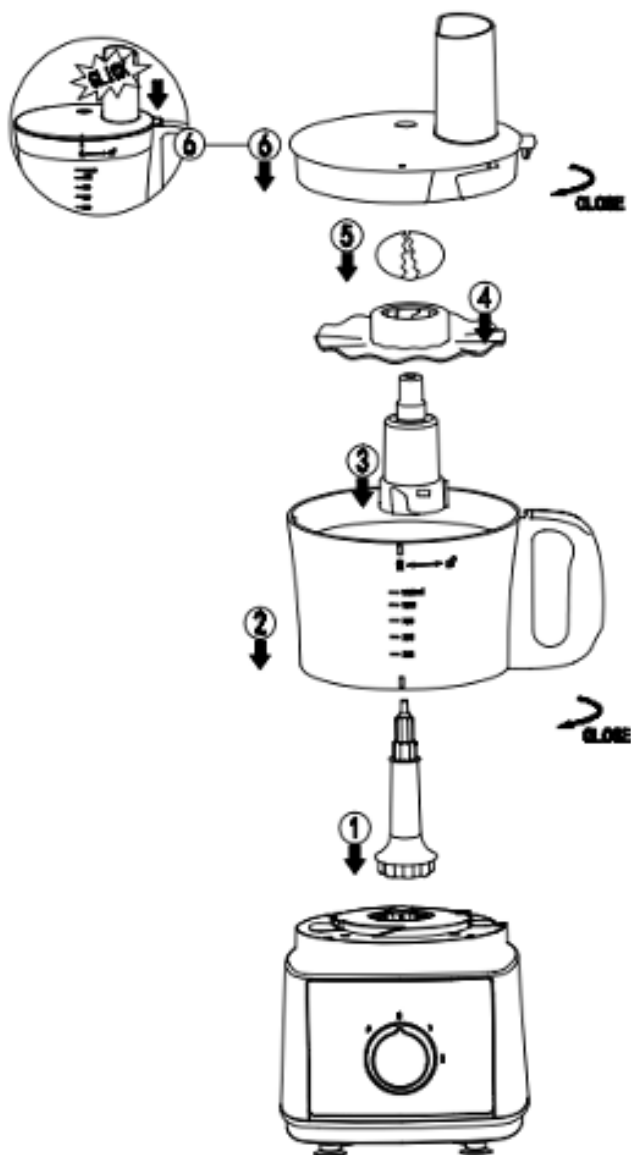
2~5st  
125~350 ml

### Tijdsduur per keer

30~70sec  
20sec

### Opmerkingen (emulgeerschijf):

- Emulsieschijf kan worden gebruikt om kaas en ei te mengen, om snel mayonaise en pudding te maken.
- Gebruik de emulsieschijf niet om bloem te kneden.

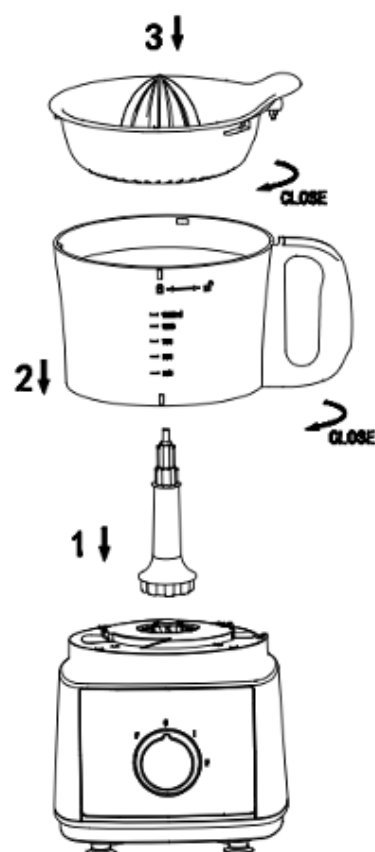


### Citruspers montage

1. Plaats de aandrijving op de motorbasis.
2. Plaats de verwerkingskom in de aandrijving en draai deze met de klok mee, zodat hij stevig op de motorbasis zit.
3. Plaats de citruspersplaat op de kom en draai 30 graden met de klok mee.

### Opmerking (citruspers):

- Voor de citruspers moet een lagere snelheid worden gekozen.

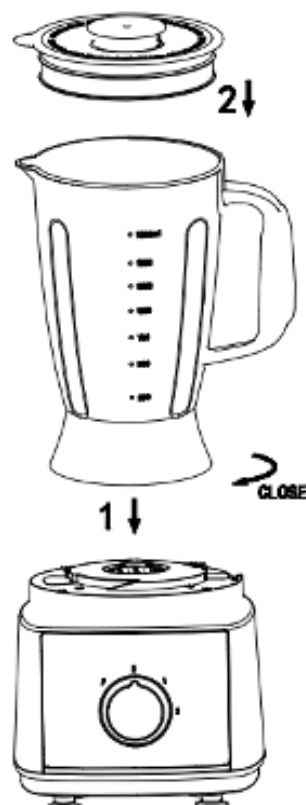


### Blender montage

1. Zorg ervoor dat de mesbasis stevig vastzit.
2. Doe voedsel in de blenderkan.
3. Installeer de blenderkan en het deksel op de juiste manier.
4. Plaats de blenderkan verticaal op de motorbasis en draai de kan vervolgens met de klok mee om hem vast te zetten.

### Tips & waarschuwing

- Het wordt aanbevolen om de PULSE-functie te gebruiken voor het voorbereidend mixen voordat u een andere stand kiest.
- 1800 ml voor één batch.
- Zorg ervoor dat de mesbasis correct is geïnstalleerd voordat u het apparaat gebruikt.
- De blenderkan kan worden gebruikt om tijdens het gebruik ingrediënten toe te voegen.





## HOE TE DEMONTEREN

1. Verwijder de stamper. Draai het deksel tegen de klok in, til het op en verwijder het.
2. Til de meshouder van de aandrijving.
3. Til het mes op en verwijder het uit de meshouder.
4. Draai de kom tegen de klok in om hem van de motorbasis te ontgrendelen. Optillen en verwijderen.

## REINIGING

Was alle onderdelen behalve de motorbasis in warm zeepsop. De schijven kunnen worden gedemonteerd om ze met water te wassen, maar wees voorzichtig tijdens het demonteren.

**DOMPEL DE MOTORBASIS NIET IN WATER.**

## PROBLEEM & OPLOSSING

### Probleem

Het apparaat werkt niet.

Machine stopt plotseling met werken.

Motor draait, terwijl componenten niet draaien.

### Oplossing

Zorg voor een correcte montage.

Zorg ervoor dat de stekker goed in het stopcontact zit.

Controleer of de netvoeding is uitgevallen of dat er sprake is van een stroomstoring.

De verwerkingskom kan loskomen tijdens krachtige verwerking. Installeer het deksel van de kom opnieuw.

Zorg ervoor dat de aandrijving correct is geïnstalleerd.

## WIJ HELPEN U GRAAG MET EVENTUELE VRAGEN.



**+31 6 87570777**

Stuur ons een berichtje op Whatsapp! Dit is **geen** belnummer.



**SALES@MEDIAEVOLUTION.NL**

## BEDANKT VOOR HET KIEZEN VOOR COOK<sup>+</sup>



# INSTRUCTION MANUAL

EN | FOODPROCESSOR

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

*When using electrical appliances, basic safety precautions must always be observed:*

- 1.** Read all instructions carefully before using the device and keep it for future reference.
- 2.** This appliance is intended for normal household use only.
- 3.** This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person who is responsible for their safety.
- 4.** Supervise young children to ensure that they do not play with the appliance.
- 5.** If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons before further use to avoid a hazard.
- 6.** This appliance is equipped with a safety switch that prevents operation unless accessories are securely installed.
- 7.** This device has a high temperature protection mechanism. If the temperature becomes too high, the unit will automatically shut down and resume operation once the motor has cooled down sufficiently (after about 15 minutes).
- 8.** DO NOT operate the unit for more than one minute at a time.
- 9.** If the operation is not completed within 1 minute, turn off the machine and allow it to cool for 10 minutes before performing the next round of use. If more than 5 rounds of operation are required, allow the machine to cool to room temperature for 90 minutes before the next 5 rounds. This can extend the life of the machine.
- 10.** The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is in operation.
- 11.** To protect against the risk of electric shock, fire, or personal injury, do not immerse the power cord, plug, or motor base in water or any form of liquid.
- 12.** Unplug the appliance when not in use and before cleaning.
- 13.** Do not immerse the motor base in water or rinse it under tap water.
- 14.** Do not push the food with fingers or other objects (such as knives), always use the included food pusher for adding food.
- 15.** Exercise extreme caution when handling blades and inserts, especially during assembly and disassembly, and when cleaning after use. Knives are very sharp.
- 16.** Do not allow the power cord to hang over the edge of a table or counter, or to touch a hot surface.
- 17.** Do not place the appliance near a gas outlet, electric burner or heated oven.
- 18.** Wait until all parts have stopped working/moving before unplugging the appliance and removing the bowl.
- 19.** Ensure that the capacities shown in the Specifications section are not exceeded.
- 20.** Always use a reliable, grounded power supply to operate the device.
- 21.** The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

# SPECIFICATIONS

**Model:** COOKIT-FOODPROCESSOR1

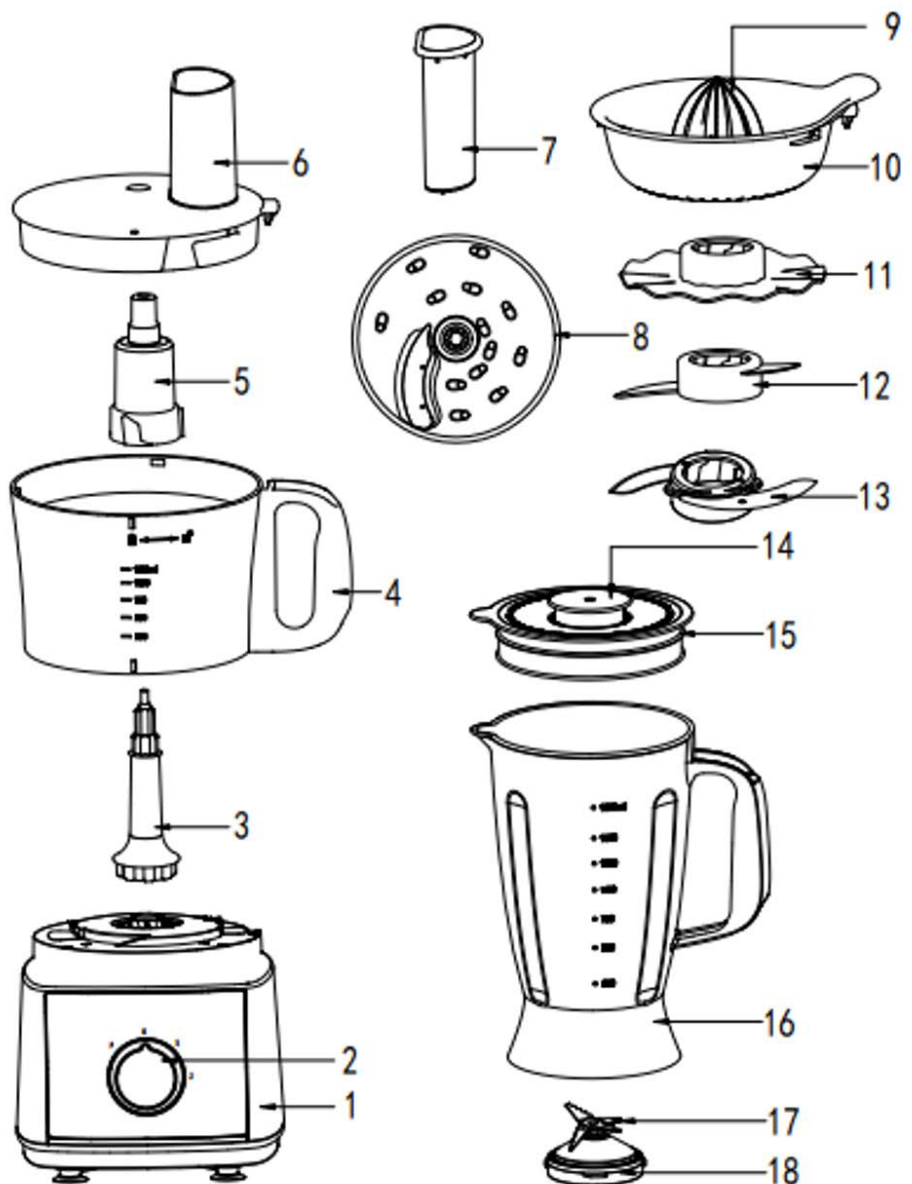
**Voltage:** 220-240V~ 50/60Hz

**Power:** 750W

**Processing bowl capacity (max.):** 2000 ml (nominal 1200 ml)

## OVERVIEW

1. Motor base
2. Switch button
3. Driver
4. Processing bowl
5. Blade adapter
6. Bowl cover
7. Pusher
8. Fine shredding & slicing disc
9. Citrus juicer head
10. Citrus press plate
11. Emulsifying disc
12. Kneading blade
13. Chopping blade
14. Small blender cup
15. Blender cover
16. Blender jar
17. Blender blade
18. Blender base



# BEFORE FIRST USE

Disassemble the device after unpacking it before using it for the first time. Refer to "HOW TO DISASSEMBLE" for instructions.

Wash all parts except the motor base in warm, soapy water. Rinse and dry immediately.

**DO NOT IMMERSE THE MOTOR BASE IN WATER.**

## ASSEMBLY

### Chopper assembly

1. Place the driver on the motor base.
2. Place the processing bowl into the motor and turn it clockwise so that it sits firmly on the motor base.
3. Place the blade adapter on the drive.
4. Place the chopping blade on the blade adapter.
5. Turn the chopping blade to the correct position.
6. Place the lid on the bowl and turn it clockwise until the lid clicks into place on the bowl.
7. Place the pusher into the feeding chute.

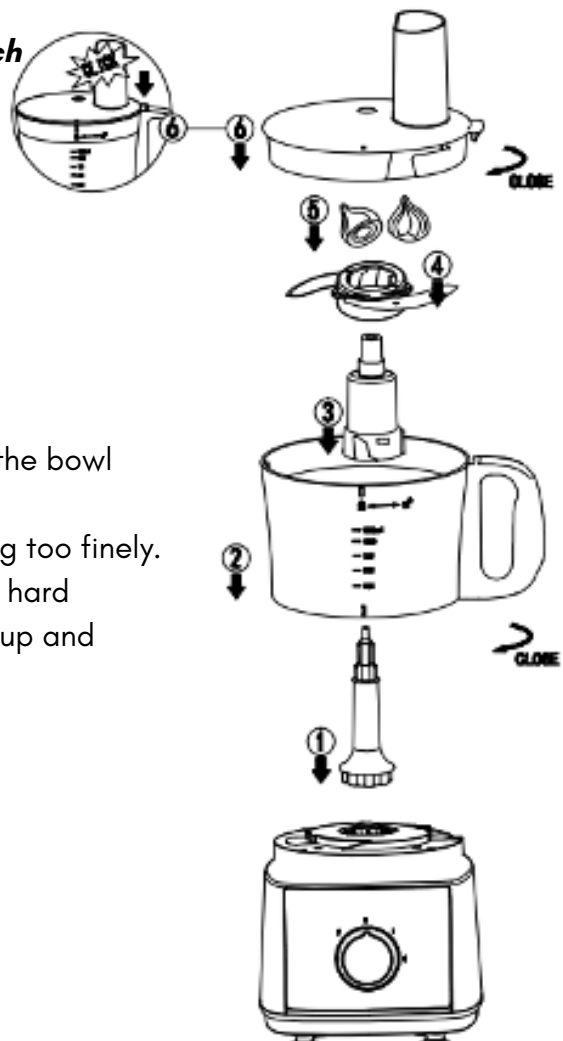
### Processed food

Processed food	Measurement per batch
Chocolate	≤100g
Cheese	≤200g
Meat	≤500g
Tea or Spice	50~100g
Fruit & Vegetable	100~300g
Onion	≤500g

### Measurement per batch

### Notes (Chopper):

- Make sure the chopping blade is always placed in the bowl before adding food to the bowl.
- Use the pulse function several times to avoid cutting too finely. Do not let the machine run for too long while cutting hard cheese or chocolate. Otherwise, this food may heat up and melt.
- Standard chopping period: 30-60 sec.

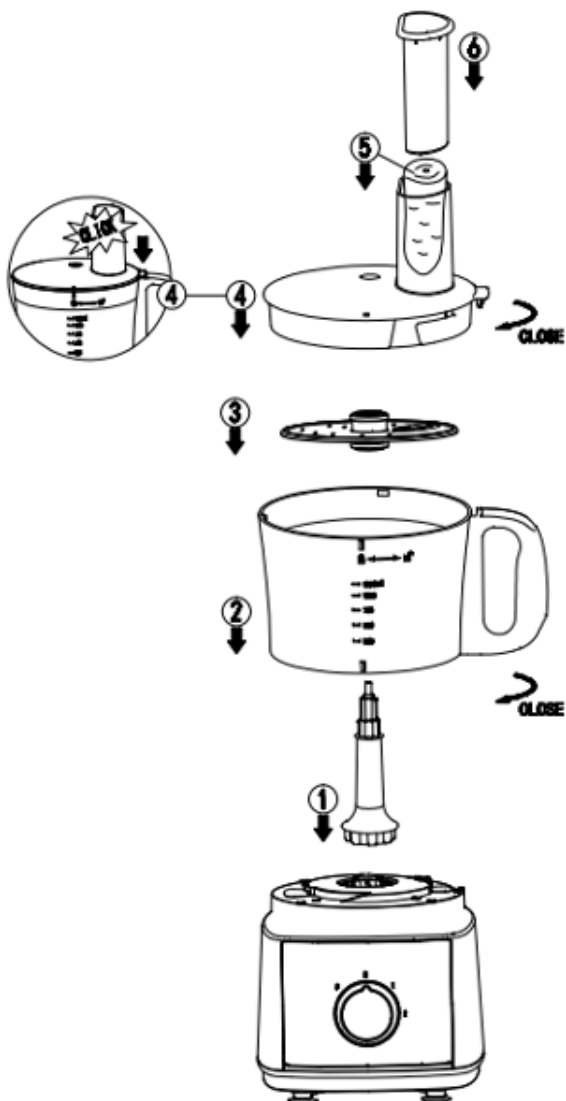


### Fine grater and slicing knife

1. Place the drive on the motor base.
2. Place the processing bowl into the motor and turn it clockwise so that it sits firmly on the motor base.
3. Install the desired disc based on the processed food and the desired shape of the food.
4. Place the blade holder on the drive.
5. Place the lid on the bowl
6. Turn the lid clockwise until the lid clicks into place on the bowl.
7. Place the food in the feeding tube.
8. Use the pusher to push the food down for processing.

### Notes:

- Choose the desired disc based on the processed food and the desired shape of the food.
- Push gently when adding food.
- If necessary, pre-cut the food into smaller pieces, depending on the diameter of the feeding tube.
- Feed gradually for better effect. When cutting soft foods, choose a lower speed to prevent the food from becoming too soft. If large quantities of food need to be cut, cut them into multiple portions. 1200ml for one batch.



## Installing the kneading blade

1. Place the drive on the motor base.
2. Place the processing bowl into the motor and turn it clockwise so that it sits firmly on the motor base.
3. Place the blade adapter on the drive.
4. Place the kneading blade on the blade adapter.
5. Turn the kneading blade to the correct position.
6. Place the lid on the bowl and turn it clockwise until the lid clicks into place on the bowl.
7. Place the pusher into the feeding chute.

### **Processed food**

Flour / Soft Cheese

Egg

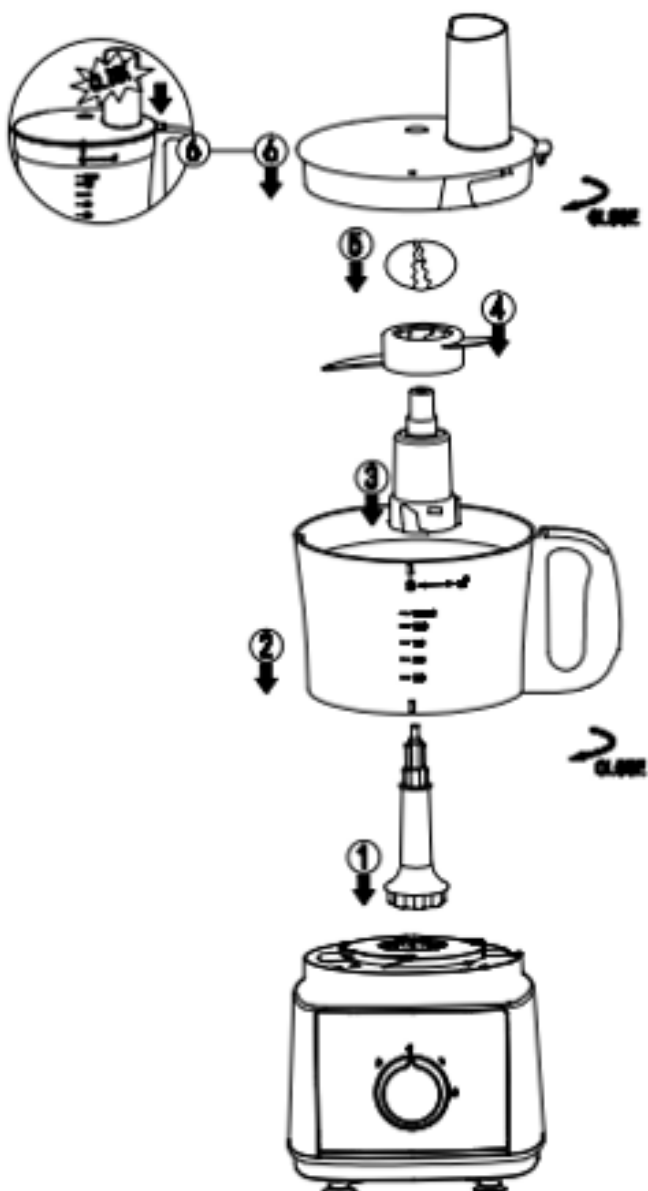
### **Measurement per batch**

≤300g

≤5 pcs

### **Notes (kneading blade):**

- Always attach the kneading disk to the bowl before adding food.
- Standard kneading time: 30-180 sec.



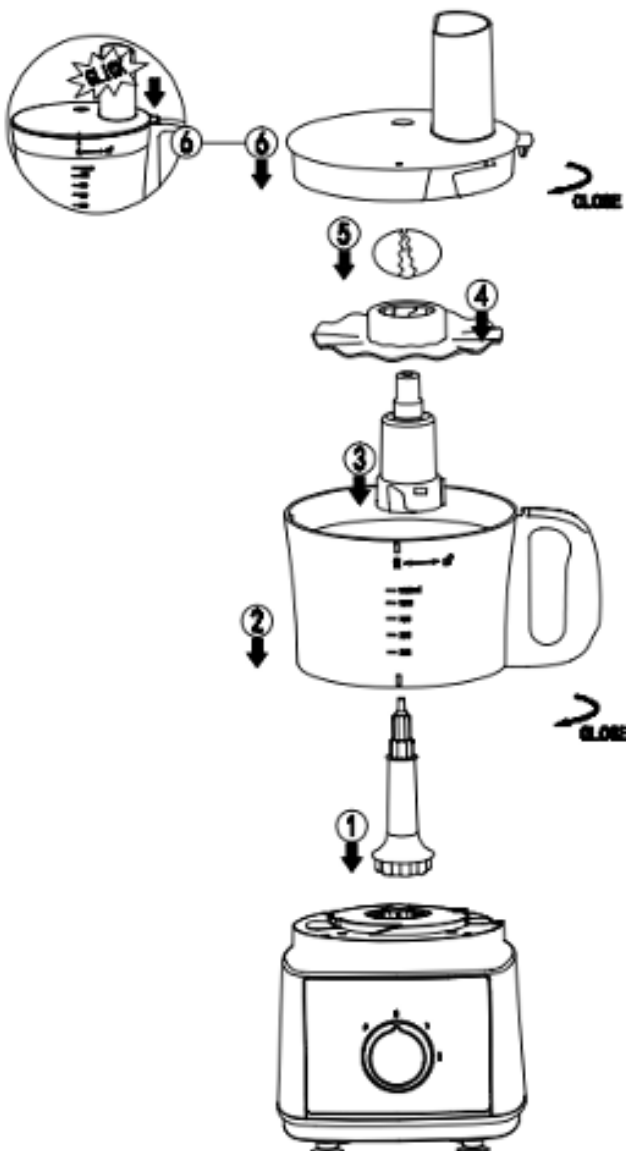
### Mounting the emulsifying disk

1. Place the drive on the motor base.
2. Place the processing bowl into the motor and turn it clockwise so that it sits firmly on the motor base.
3. Place the blade adapter on the drive.
4. Place the emulsifying disk on the blade adapter.
5. Turn the emulsifying disk to the correct position.
6. Place the lid on the bowl and turn it clockwise until the lid clicks onto the bowl.
7. Place the pusher into the feeding chute.

<b>Processed food</b>	<b>Measurement per batch</b>	<b>Duration per time</b>
Egg	2~5 pcs	30~70sec
Cheese	125~350 ml	20sec

### Notes (emulsifying disk):

- Emulsion disk can be used to mix cheese and egg, to quickly make mayonnaise and pudding.
- Do not use the emulsion disk to knead flour.



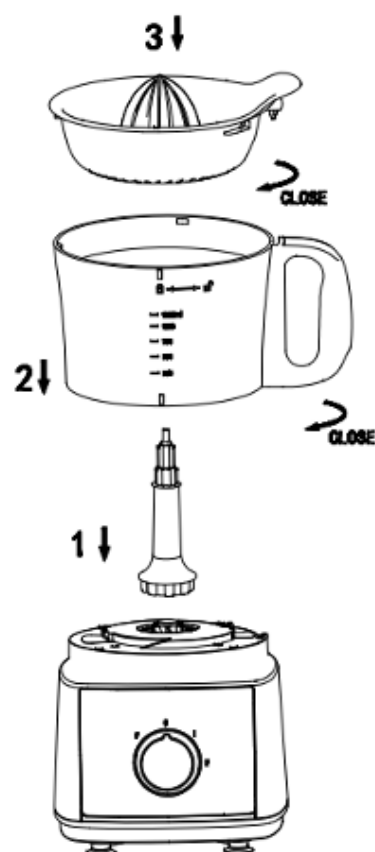


### Citrus juicer assembly

1. Place the drive on the motor base.
2. Place the processing bowl into the motor and turn it clockwise so that it sits firmly on the motor base.
3. Place the citrus juicer plate on the bowl and turn 30 degrees clockwise.

#### Note (citrus juice):

- A lower speed should be selected for the citrus press.

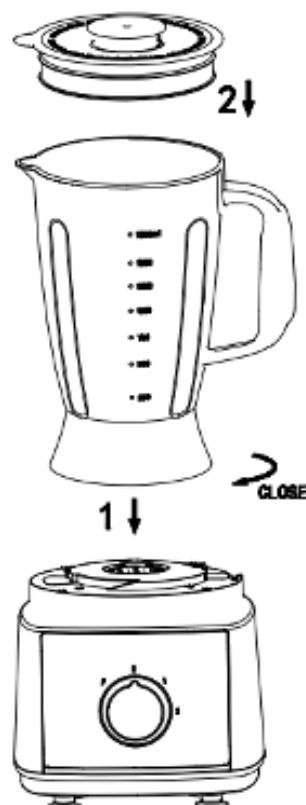


### Blender assembly

1. Make sure the blade base is securely attached.
2. Place food in the blender jar.
3. Install the blender jar and lid properly.
4. Place the blender jar vertically on the motor base and then turn the jar clockwise to secure it.

#### Tips & warning

- It is recommended to use the PULSE function for preliminary mixing before choosing another mode.
- 1800 ml for one batch.
- Make sure the blade base is installed correctly before using the device.
- The blender jar can be used to add ingredients during use.



## HOW TO DISASSEMBLE

1. Remove the pusher. Turn the lid counterclockwise, lift it up and remove it.
2. Lift the blade holder from the drive.
3. Lift the blade and remove it from the blade holder.
4. Turn the bowl counterclockwise to unlock it from the motor base. Lift and remove.

## CLEANING

Wash all parts except the motor base in warm, soapy water. The discs can be disassembled for water washing, but be careful during disassembly.

**DO NOT IMMERSE THE MOTOR BASE IN WATER.**

## TROUBLESHOOTING

### Problem

The device is not working.

### Solution

Ensure correct installation.

Make sure the plug is properly inserted into the socket.

Check whether the mains supply has failed or whether there is a power failure.

Machine suddenly stops working.

The processing bowl may come loose during vigorous processing. Reinstall the bowl lid.

Motor is running while components are not turning.

Make sure the driver is installed correctly.

**WE WILL BE PLEASED TO HELP YOU WITH ANY QUESTIONS.**



**+31 6 87570777**

Send us a message on Whatsapp! This is **not** a number for calling.



**SALES@MEDIAEVOLUTION.NL**

**THANK YOU FOR CHOOSING  
COOK<sup>+</sup>**