

***efbe-Schott***<sup>®</sup>

**Kitchen Robot**

**Küchenroboter**

**Robot Cuiseur**

**Robot de Cocina**

**Robot Kuchenny**

**Keukenrobot**

**Kuchynský robot**

**Kuchyňský robot**

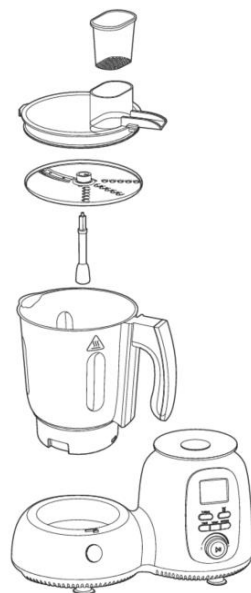
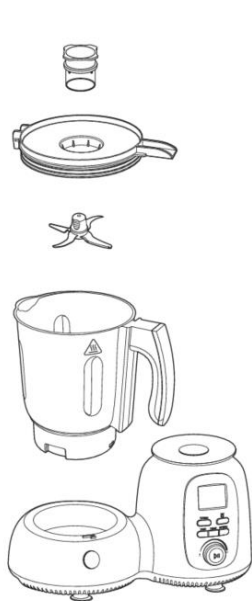


I/B Version  
200414

**SC HA 1020**

230V~ 50Hz 1500W





**EN** Stir / Smash

Knead dough / Stir

Slicing / Grating

**DE** Rühren/zerkleinern

Teig kneten/rühren

In Scheiben  
schneiden/raspeln  
Couper / Râper

**FR** Mixer / Hacher

Pétrir / Mélanger

**ES** Para revolver / aplastar

Amasar / Sofreír

Cortar en rodajas y  
trozos  
Siekanie i tarcie

**PL** Mieszanie / ubijanie

Zagniatanie  
ciasta/smażenie  
Knead het deeg /  
roerbakken

Snijd in plakjes en  
snippers  
Strúhajte na kúsky a  
plátky

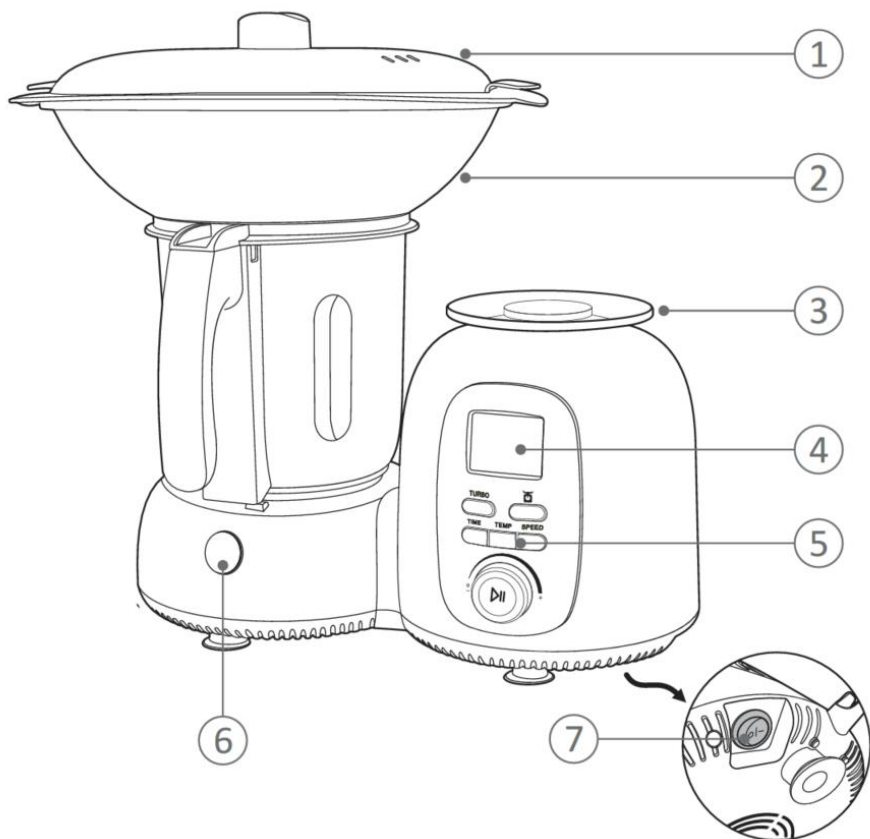
**NL** Roeren / smashen

**SL** Miešajte / Rozmijajte

Hnetenie cesta /  
Restovanie  
Hnětení těsta / Restujte

Strouhejte na kousky a  
plátky

**CZ** Míchejte / Rozmíxujte



**GB**

1. Transparent steamer cover
2. Steamer cover
3. Electronic scale
4. LCD display screen
5. Control panel
6. Release button of the cooking bowl
7. Power switch
8. Weight /time display
9. Weighting icon
10. Rank bar graph
11. Speed setting display
12. Scale button
13. Speed setting button
14. Temperature setting button
15. Start/Pause adjust lever
16. Settings
17. Time setting button
18. Turbo Button
19. Temperature display
20. Time icon

**FR**

1. Couvercle transparent du cuiseur vapeur
2. Cuiseur vapeur
3. Balance électronique
4. Ecran LCD
5. Panneau de contrôle
6. Bouton ON/OFF
7. Câble d'alimentation
8. Affichage du poids et minuterie
9. Icône balance
10. Affichage des barres
11. Affichage de la vitesse
12. Bouton de la balance
13. Bouton de sélection vitesse
14. Bouton de sélection température
15. Start/Pause
16. Bouton de réglage
17. Bouton de réglage de la minuterie
18. Bouton turbo
19. Affichage de la température
20. Icône de temps

**DE**

1. Transparenter Deckel für den Dampfgarer
2. Dampfgarschale
3. Elektronische Waage
4. LCD-Bildschirm
5. Bedienfeld
6. Entriegelungstaste für den Kochbehälter
7. Netzschalter
8. Gewicht-/Zeitanzeige
9. Waage-Symbol
10. Balkenanzeige
11. Anzeige Drehzahlstufe
12. Waage-Taste
13. Taste zur Einstellung der Drehzahlstufe
14. Taste zur Temperatureinstellung
15. Start-/Pause-Taste
16. Einstellungen
17. Timer-Taste
18. Turbo-Taste
19. Temperaturanzeige
20. Zeitsymbol

**ES**

1. Cubierta de vapor transparente
2. Cubierta de vapor
3. Escala electrónica
4. Pantalla de visualización de LCD
5. Panel de control
6. Botón de liberación del recipiente
7. Interruptor de encendido
8. Peso / duración
9. Icono de la balanza
10. Gráfico de barras de rango
11. Pantalla de engranajes
12. Botón de la balanza
13. Botón de ajuste de velocidad
14. Botón de ajuste de temperatura
15. Inicio / Pausa
16. Configuración
17. Botón de configuración de tiempo
18. Botón turbo
19. Visualización de la temperatura
20. Icono de tiempo

**PL**

1. Przezroczysta pokrywa parowara
2. Misa parowara
3. Waga elektroniczna
4. Wyświetlacz LCD
5. Panel kontrolny
6. Przycisk uwalniający dzbanek
7. Włącznik
8. Wyświetlacz wagi / czasu
9. Ikonka wagi
10. Wyświetlacz słupkowy
11. Wyświetlacz prędkości
12. Przycisk wagi
13. Przycisk regulacji prędkości
14. Przycisk regulacji temperatury
15. Start/ Pauza regulatora
16. Pokrętko regulacji ustawień czasu, prędkości, temperatury.
17. Przycisk regulatora czasu
18. Przycisk ręczny Turbo (przyciskając osiągasz najwyższą prędkość)
19. Wyświetlacz temperatury
20. Ikona czasu.

**SK**

1. Prieľadný kryt parného variča
2. Kryt parného variča
3. Elektronická váha
4. LCD displej
5. Ovládací panel
6. Tlačidlo uvoľnenia nádoby
7. Vypínač
8. Zobrazenie hmotnosti / času
9. Ikona váženia
10. Stĺpcový graf
11. Displej nastavenia rýchlosti
12. Tlačidlo váženia
13. Tlačidlo nastavenia rýchlosti
14. Tlačidlo nastavenia teploty
15. Štart/Pauza
16. Nastavenia
17. Nastavenie času
18. Turbo tlačidlo
19. Zobrazenie teploty
20. Čas

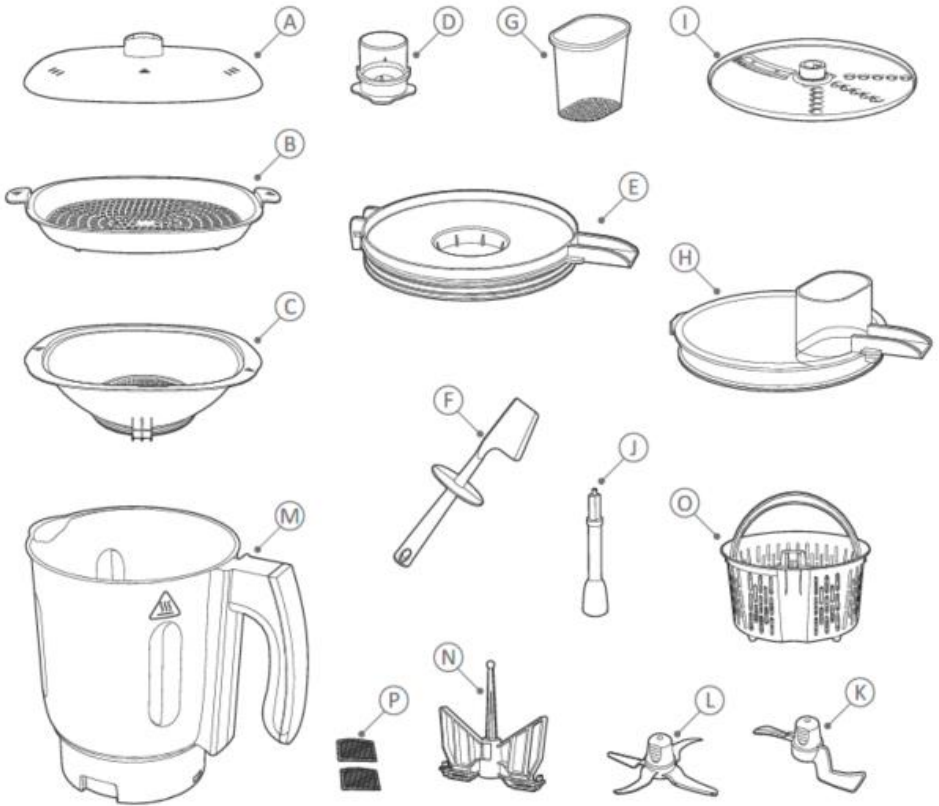
**NL**

1. Transparante stomer afdekking
2. Stoomkoker
3. Elektronische schaal
4. LCD-scherm
5. Controlepaneel
6. Afneming van de kookbeker
7. Stroomschakelaar
8. Gewicht (0g-3kg) / looptijd (1s-60min)
9. Wegingspictogram
10. Rang staafdiagram
11. Weergave van versnellingen
12. Weging
13. Snelheidsinstelling
14. Temperatuurinstelling
15. Start / Pauze
16. Instellingen
17. Tijd instellingen
18. Turbo knop
19. Temperatuurweergave
20. Tijd pictogram

**CZ**

1. Průhledný kryt parního vařiče
2. Kryt parního vařiče
3. Elektronická váha
4. LCD displej
5. Ovládací panel
6. Tlačítko uvolnění nádoby
7. Vypínač
8. Zobrazení hmotnosti / času
9. Ikona vážení
10. Sloupcový graf
11. Displej nastavení rychlosti
12. Tlačítko vážení
13. Tlačítko nastavení rychlosti
14. Tlačítko nastavení teploty
15. Start / Pauza
16. Nastavení
17. Nastavení času
18. Turbo tlačítko
19. Zobrazení teploty
20. Čas





## GB

- A. Steamer lid
- B. Steamer food tray
- C. Steamer
- D. Bowl cooking lid cap
- E. Bowl cooking lid
- F. Spatula
- G. Pusher / Measuring cup
- H. Bowl chopper lid
- I. Cutting disc
- J. Connection axis
- K. Kneading hook
- L. Cutting blade
- M. Cooking bowl
- N. Butterfly stirring blade
- O. Steam basket
- P. Butterfly stirring blade accessories

## DE

- A. Deckel für den Dampfgarer
- B. Dampfgarschale
- C. Dampfgarer
- D. Verschlusskappe für den Kochbehälterdeckel
- E. Kochbehälterdeckel
- F. Spatel
- G. Schieber/Messbecher
- H. Zerkleinererdeckel
- I. Schneideblatt
- J. Verbindungsachse
- K. Knethaken
- L. Mixerklinge
- M. Kochbehälter
- N. Rühraufsatz (Schmetterling)
- O. Dämpfkorb
- P. Ergänzungsteile Rühraufsatz (Schmetterling)



**FR**

- A. Couvercle du cuiseur vapeur
- B. Plateau du cuiseur vapeur
- C. Cuiseur vapeur
- D. Bouchon du couvercle
- E. Couvercle du bol
- F. Spatule
- G. Poussoir / Goblet doseur
- H. Couvercle du bol pour mixer
- I. Disque coupe-légume
- J. Axe d'entraînement
- K. Crochet pétrisseur
- L. Couteau hachoir
- M. Bol de cuisson
- N. Batteur en papillon
- O. Panier vapeur
- P. Batteur mélangeur papillon

**PL**

- A. Przezroczysta pokrywa parowara
- B. Taca parowara
- C. Misa parowara
- D. Zaślepka zamykająca
- E. Pokrywa dzbanka
- F. Szpatułka
- G. Popychacz krajacza warzyw
- H. Pokrywa miski siekacza
- I. tarcza tarki/krajacza warzyw
- J. Akcesoria krajacza warzyw
- K. Hak do wyrabiania ciasta
- L. Ostrze tnące
- M. Dzban do gotowania, mieszania
- N. Mieszadło (Motylek)
- O. koszyczek do gotowania na parze
- P. Nakładka mieszadła (motylek)

**SK**

- A. Veko
- B. Parná miska
- C. Tlakový hrniec
- D. Uzáver veka
- E. Veko misky
- F. Špachtľa
- G. Prítlačník / odmerka
- H. Veko sekača
- I. Nôž strúhadla
- J. Tyč / Hnací hriadel
- K. Hnetací hák
- L. Sekací nôž
- M. Nádoba
- N. Miešacie príslušenstvo (motýlik)
- O. Naparovací kôš
- P. Motýlik

**ES**

1. Tapa de vapor
2. Bandeja de comida de vapor
3. Buque de vapor
4. tapa de cierre
5. Tapa del recipiente
6. Espátula
7. Empujar / taza de medición
8. Tazón de la picadora
9. Disco de corte
10. Eje de transmisión
11. Amasar el gancho agitador de masa
12. Cuchilla de corte
13. Guisando / revolviendo la taza
14. Accesorio agitador (mariposa palo)
15. Canasta de vapor
16. Accesorio del agitador mariposa

**NL**

- A. Stoomdop
- B. Stoomkoker voedsel dienblad
- C. Stoomkoker basis
- D. Deksel sluitkap
- E. Beker deksel
- F. Spatel
- G. Duwer / maatbeker
- H. Deksel van hakmolenkom
- I. Schijf knippen
- J. Trainingsas
- K. Kneed de deeg roerhaak
- L. Snijblad
- M. Stoof / roerbeker
- N. Roerderaccessoire (vlinderstick)
- O. Stoom mandje
- P. Vlinder roerblad

**CZ**

- A. Víko
- B. Parní miska
- C. Tlakový hrniec
- D. Uzávěr víka
- E. Víko misky
- F. Špachtle
- G. Přítlačník / Odměrka
- H. Víko sekače
- I. Nuž strouhadla
- J. Tyč / Hnací hřidel
- K. Hnětací hák
- L. Sekací nůž
- M. Nádoba
- N. Míchací příslušenství (motýlek)
- O. Napařovací koš
- P. Motýlek




## ENGLISH

### IMPORTANT SAFEGUARDS

*Please read these instructions carefully before using the appliance, and always follow the safety and operating instructions.*

***Important:*** *This appliance can be used by children over 8 years old and people with reduced physical, sensory or mental capacities or with a lack of experience or knowledge if they have been given supervision or instructions concerning the safe use of the appliance and the risks involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised. Never leave the appliance and its cord unsupervised and within reach of children less than 8 years old or irresponsible persons, especially when it is plugged into the wall or when it is cooling down.*

- ❑ Check that your mains voltage corresponds to that stated on the appliance.
- ❑ Never leave the appliance unsupervised when in use.
- ❑ Do not unplug/plug the power plug with wet hands as to prevent from electric shock.
- ❑ From time to time check the appliance for damages. Never use the appliance if cord or appliance shows any signs of damage. In that case, repairs should be made by a competent qualified electrician(\*).
- ❑ Only use the appliance for domestic purposes and in the way indicated in these instructions.
- ❑ Never immerse the appliance or the cord in water or any other liquid and never place it into the dishwasher.
- ❑ Before cleaning, maintenance or change of accessories manipulations, always unplug and let it cool down.
- ❑ Never use the appliance outside and store it in a dry place.
- ❑ Never use accessories not recommended by the producer.
- ❑ Stand the appliance on a table or flat, dry and clean surface. Do not operate on carpet, towel or other flammable fabrics.
- ❑ Only use the appliance for food preparation

- ❑ It is absolutely necessary to keep this appliance clean at all times, as it comes into contact with food.
- ❑ The accessories cannot be cleaned with water or dishwasher programs hotter than 60°C to prevent deformation or damage.
- ❑ Don't touch the blades, grasp it by the plastic holder only.
- ❑ Wait until moving parts have stopped turning before you remove the parts of the appliance.
- ❑ Never move the appliance by pulling the cord. Make sure the cord cannot get caught in any way. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
- ❑ Do not use near hot surfaces.
- ❑ Your appliance must never be switched on through an external timer or any kind of separate remote control system.
- ❑ Never use the pulse button or abruptly increase the speed when the temperature or heating temperature is high.
- ❑ While the device is in use, never put into the bowl any objects (cutlery, pushers, spatulas, etc.)
- ❑ During use, never move the appliance or its bowl.
- ❑ To add food or liquids during use : never open the lid ! Only use the feeding cap and be careful for splashes.
- ❑ Do not overfill : the amount of food shall not exceed the max. level marked inside the bowl.
- ❑ After use, switch off the appliance and unplug it.
- ❑ If the blade is blocked, shut off and unplug the appliance before opening the bowl lid.
- ❑ This device is not suitable for permanent use. It is not a professional device. Therefore, you should take breaks between the dishes.
- ❑ **CAUTION** The symbol  indicated on a surface means you need to be careful when handling the product because this surface may get very hot during use.

(\* ) Competent qualified service: after-sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger. In case of need you should return the appliance to this service.

## AN IRREPLACEABLE HELPER IN YOUR KITCHEN

The appliance combines the functions of multiple tools that are essential in every kitchen.

- Weighing
- Cooking
- Mixing
- Cutting
- Grinding
- Ice crushing
- Dough kneading
- Blending and stirring
- Emulsifying
- Beating and whipping
- Steam cooking
- Heating up

It is a space- and time-saving solution for a healthier cuisine and for an easy preparation of even the most sophisticated meals. Now you have more time for your family and for yourself ! Set off on a culinary adventure !

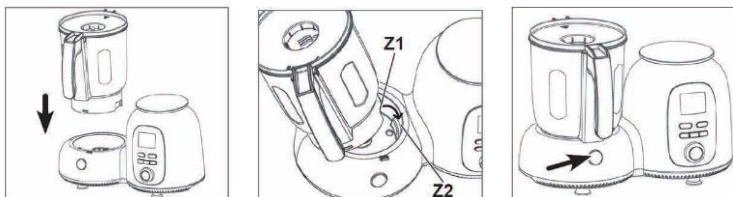
### USE OF THE COOKING BOWL

#### How to install the lid on the cooking bowl



- Place the lid on the bowl and gently turn the lid to align with the handle.
- Close the opening of the lid with the lid cap.

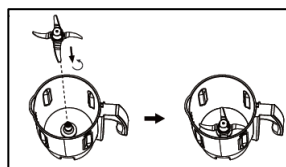
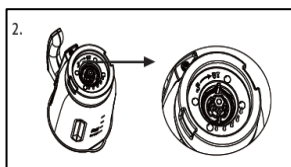
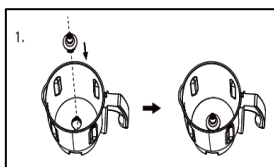
#### How to install or release the cooking bowl

- Close the opening of the lid with the lid cap.
- Install the bowl on the base of the unit and make sure that the Z1 indication is aligned with the Z2 indication and the handle of the unit with the eject button.
- The bowl is properly installed when you hear a "click" and the code E01 disappears on the display.
- Press the release button and remove the cooking bowl from the base.



#### How to install the cooking tools : stir blade/ kneading dough / stirring hook / butterfly stick

1. Install the tool holder in the bowl. Note : the lever must be in the open position : 
2. Once the tool holder is in place, rotate the lever to the locked position 
3. Place the selected item on the holder and rotate it slightly to the left to secure it to the bottom of the bowl.



### **How to cook :**

The device is perfect for cooking a vast variety of meals such as baby food, risottos, mashed potatoes, pudding, vegetable soup, goulash, chili con carne, and many more !

1. Install the cooking bowl and the desired cooking tool.
2. Add the ingredients into the cooking bowl.
3. Close the bowl with its lid : turn it lightly until you hear a "click".
4. Plug in the device.
5. Select the desired cooking time with the time setting button (less than one hour).
6. Select the temperature between 30°C and 120°C with the temperature button.
7. Select the desired speed from 1 to 4 with the speed button.
8. The unit will start and the timer begins to count down.
9. The device will emit a warning signal when the cooking time ends, the display blinks for 5 minutes and the appliance turns off automatically.

### **Notes and warnings :**

- Place the lid on the bowl and gently turn the lid to align with the handle.
- The maximum capacity of the cooking bowl is 2 Liters. Do not overfill it.
- Never touch the metal part of the bowl when cooking, or right after use : remove the cooking bowl only by the handle.
- Never heat the bowl when it is empty.
- To heat the food longer, reset a speed setting : the device will restart.
- The cooking can start without timer. To stop it, turn off the appliance manually.
- The selected temperature must be higher than the temperature of the ingredients in the bowl.
- Never heat more than 500ml of milk.

### **How to mix :**

1. Install the cooking bowl and the desired cooking tool.
2. Add the ingredients into the cooking bowl.
3. Close the bowl with its chopper lid : turn it lightly until you hear a "click".
4. Plug in the device.
5. Select the desired speed from 1 to 4 with the speed button.
6. The transparent lid allows to check that the preparation is sufficiently mixed.
7. Ingredients can be added through the hole in the lid.
8. Stop the mixing manually.

### **Notes and warnings :**

- The blade is very sharp, use it with care : hold it only by the plastic holder at the top.
- To crush very hard foods such as coffee beans or almonds, proceed by 40-seconds steps with 10-minutes breaks between each step.

### **How to prepare dough :**

The cooking bowl and the kneading hook are perfectly suited to prepare cookie dough, pizza dough or even cake batter.

1. Install the cooking bowl and the kneading hook.
2. Add the ingredients to the bowl.
3. Close the bowl with its chopper lid : turn it lightly until you hear a "click".
4. Plug in the device
5. Select the desired speed from 1 to 4 with the speed button.
6. Ingredients can be added through the hole in the lid.
7. Stop the kneading manually.

### **Notes and warnings :**

- The maximum weight limit of dough kneading is 0.8 kg.

### **How to whip :**

The butterfly stirring blade will help you get the best results by whipping fresh cream, preparing mayonnaise or whisking egg whites.

1. Install the cooking bowl and the butterfly stirring blade.
2. Add the ingredients to the bowl.
3. Close the bowl with its chopper lid : turn it lightly until you hear a "click".
4. Plug in the device.
5. Select the desired speed from 1 to 4 with the speed button.
6. Ingredients can be added through the hole in the lid.
7. Stop the stirring manually.

### **Notes and warnings :**

- The butterfly stirring blade is delicate, do not use any ingredients that may block or damage it.

### **How to grate or slice :**

The cooking bowl and the cutting disc are perfectly suited to slice vegetables or to grate some hard cheese.

1. Install the cooking bowl, the connection axis and the cutting disc on the top (adjust its direction to cut food into stripes or slides).
2. Close the bowl with its chopper lid : turn it lightly until you hear a "click".
3. Insert the ingredients through the hole in the chopper lid.
4. Press the START button.
5. Stop the slicing manually.

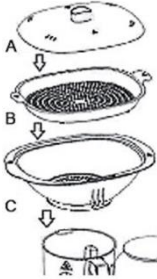
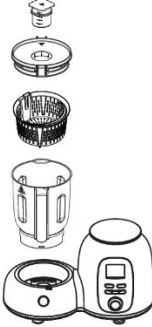
### **Notes and warnings :**

- Do not use this appliance to slice anything other than food.
- Do not force the aliments through the opening with your fingers but use the pusher.
- Remove the bowl from its base to get the sliced food.
- Do not try to cook the food at the same time in the bowl.

## USE OF THE STEAM COOKER

### How to install the steamer

You can use two combinations of accessories to steam food :

1. Steamer Food Tray		2. Steam Basket	
	<p>Use this combination for a larger amount of the same food, eg. vegetables, potatoes or large pieces of meat or sausages.</p>		<p>Use this combination to cook different kinds of foods simultaneously.</p>

### How to cook with the steam cooker

The steamer is ideal for healthy preparations of foods such as vegetables, steamed bread, fish ...

1. Place the blade into the bowl and secure the bowl on the base.
2. Add between 0.5 and 1.5 Liters of water into the bowl.
3. Place the basket into the bowl or the steamer food tray above the bowl (rotate it until it is properly fixed).
4. Add the ingredients into the basket or the steamer food tray.
5. Close the lid of the bowl (using the lid cap) or the lid of the steamer food tray.
6. Plug in the device.
7. Select the desired cooking time with the time setting button (less than one hour).
8. Select the temperature between 30°C and 120°C with the temperature button.
9. Select speed 1 for the steaming function with the speed button.
10. The unit will start and the timer begins to count down.
11. The device will emit a warning signal when the cooking time ends, the display blinks for 5 minutes and the appliance turns off automatically.
12. After use, always unplug the appliance.

### Notes and warnings :

- The amount of water must be at least 0.5 Liters : it is enough for 30 minutes of steaming. For each additional 15 minutes, add 0.25 Liter of water.
- The maximum capacity of the cooking bowl is 2 liters. Do not overfill it.
- Take care when steaming food : Hot steam may cause burns !
- Never use the food steaming tool without a lid properly closed.
- If you'd like to steam the food longer, reset the speed settings to speed 1 to restart.

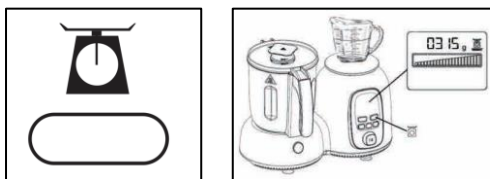
## USE OF THE SCALE

- Presse the scale button.
- The scale is ready for use when the display shows "0000".
- Place the food on the electronic scale.
- The display shows the weight of the food in grams.

### Weighing a tare

- Place first the empty recipient on the scale : the weight of the container will appear.
- Press the scale button until the sequence "0000" appears on the display.
- Place food into the recipient.
- The display shows the net weight of the food (excluding the weight of the container)
- Empty the scale platform, and press the scale button to reset.

**Warning:** Objects or pressure above 5kg on the scale platform would damage the scale.



## CLEANING AND MAINTENANCE

**Before cleaning or changing the accessories, always switch off, unplug and let the appliance completely cool down.**

- Clean the bowl and the accessories with a damp cloth, water under 60°C and mild detergent.
- Never use sharp or abrasive objects to clean the parts.
- You can clean the accessories in the dishwasher under 60°C but not the cooking bowl and the main device.
- Do not immerse the cooking bowl or the main device in water

## ERROR CODES SIGNIFICATION

Code	Error
E01	The bowl is not properly installed
E02	Other problem : contact maintenance
E03	The lid is not tightened properly
E04	Speed setting not authorized




## EXAMPLE OF USE

These examples are for informational purposes only. Because foods differ in their origin, size, shape and brand, we can not guarantee the best setting for your food.

		Time	Weight	Speed
	 Onion	5 x 1 sec	500 g	10
	 Turmeric root	5 x 1 sec	500 g	5
	 Celery	30 sec	50 g	10
	 Nut	60 sec	250 g	10
	 Ice cube	45 sec	250 g	10
	Myristica fragrans	30 sec	50 g	10
	 Water and Flour	90 sec	400 g flour 280mL water	1 - 2
	 Carrot	30 sec	500 g	3
	 Cheese	30 sec	100 g	5
	 Lotus root	30 sec	2 racines	3
	 Potato	30 sec	500 g	3

## **PROTECTION OF THE ENVIRONMENT – DIRECTIVE 2012/19/EU**

In order to preserve our environment and protect human health, the waste electrical and electronic equipment should be disposed of in accordance with specific rules with the implication of both suppliers and users. For this reason, as indicated by the symbol  on the rating label or on the packaging, your appliance should not be disposed of as unsorted municipal waste. The user has the right to bring it to a municipal collection point performing waste recovery by means of reuse, recycling or use for other applications in accordance with the directive.

## **ERP DECLARATION – REGULATION 1275/2008/EC**

We, Team Kalorik Group SA/NV, hereby confirm that our product meets the requirements of regulation 1275/2008/EC. Admittedly, our product does not dispose of a function to minimize the power consumption, which should according to regulation 1275/2008/EC put the product in off or standby mode after finishing the main function, but this is practically impossible, as it would compromise the main function of the product so strongly, that using the product would no longer be possible!

For this reason we always tell the customer in our instruction manual to unplug the appliance immediately after use.

The user manual is by simple request also available in electronic format from the after-sales service (see warranty card).



## DEUTSCH

### WICHTIGE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN


*Lesen Sie die Gebrauchsanleitung aufmerksam, bevor Sie Ihr Gerät benutzen, und befolgen Sie immer die Sicherheitsvorschriften und die Gebrauchsanweisung.*

**Wichtig:** *Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit einer körperlichen, sensorischen, geistigen oder motorischen Einschränkung oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Lassen Sie Ihr Gerät und sein Netzkabel nie unbeaufsichtigt und in Reichweite von Kindern unter 8 Jahren oder unverantwortlichen Personen, besonders wenn es in die Steckdose gesteckt ist oder wenn es abkühlt.*

- Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Gerät vermerkten Spannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät benutzen.
- Lassen Sie Ihr Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Das Einstecken oder Herausziehen des Netzsteckers in die bzw. aus der Steckdose darf niemals mit nassen Händen erfolgen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Bei Beschädigung des Netzkabels oder des Geräts, letzteres nicht benutzen, sondern von einem Fachmann(\*) überprüfen bzw. reparieren lassen.
- Benutzen Sie das Gerät nur zu Haushaltszwecken, wie in der Bedienungsanleitung angegeben.
- Tauchen Sie das Gerät und das Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten, weder zum Reinigen, noch zu

einem anderen Zweck. Geben Sie das Gerät niemals in die Spülmaschine.

- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen, warten oder das Zubehör wechseln bzw. wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und bewahren Sie es an einem trockenen Ort auf.
- Benutzen Sie nur Zubehör, welches vom Lieferanten empfohlen wurde. Anderes Zubehör stellt eine Gefahr für den Benutzer dar und können das Gerät beschädigen.
- Stellen Sie das Gerät auf einen Tisch oder eine ebene, trockene und saubere Fläche. Benutzen Sie es nicht auf Teppichen, Handtüchern und anderen flammbaren Stoffen und Papier.
- Es ist unbedingt notwendig, das Gerät immer sauber zu halten, da es in direkten Kontakt mit Nahrungsmitteln kommt.
- Das Zubehör darf nur bei einer Wassertemperatur von maximal 60°C oder in einem Spülmaschinenprogramm mit einer Wassertemperatur von maximal 60°C gereinigt werden, um Verformungen oder andere Beschädigungen zu vermeiden.
- Berühren Sie niemals die Klingen, sondern fassen Sie das Gerät nur an dem Kunststoffgriff an.
- Warten Sie, bis die beweglichen Teile aufgehört haben, sich zu drehen, bevor Sie die Teile aus dem Gerät entfernen.
- Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um das Gerät zu bewegen. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nirgendwo hängen bleibt. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät herum und knicken Sie es nicht.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer heißen Oberfläche.
- Benutzen Sie das Gerät nur zur Zubereitung von Lebensmitteln.
- Ihr Gerät darf niemals über eine externe Zeitschaltuhr oder irgendein anderes, separates Fernbedienungssystem eingeschaltet werden.

- Niemals die Turbo-Taste verwenden oder die Geschwindigkeit abrupt erhöhen, wenn die Temperatur oder die Heiztemperatur hoch ist.
- Führen Sie während des Betriebs keine Objekte in den Kochbehälter ein (Besteck, Schieber, Spatel usw.).
- Während des Betriebs darf weder das Gerät noch der Kochbehälter bewegt werden, um Spritzer oder das Überlaufen von heißen Lebensmitteln zu vermeiden, welche Verbrennungen oder andere Verletzungen verursachen können.
- Wenn Sie Lebensmittel oder Flüssigkeiten während des Betriebs hinzufügen wollen, öffnen Sie hierfür niemals den Deckel! Verwenden Sie nur die Einfüllöffnung und versuchen Sie, Spritzer zu vermeiden.
- Nicht überfüllen. Die Füllmenge darf nur bis zur Markierung „Max“ auf dem Behälter reichen.
- Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Wenn die Klinge blockiert ist, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie den Deckel abnehmen.
- Dieses Gerät ist nicht zum dauerhaften Gebrauch geeignet. Es ist kein professionelles Gerät. Daher sollten Sie regelmäßige Pausen einlegen.
- Achtung: Wenn sich dieses Symbol  auf einer bestimmten Fläche des Gerätes befindet, ist dies ein Warnhinweis. Dieses Symbol bedeutet: ACHTUNG, diese Fläche kann während des Gebrauchs heiß werden.

(\*) Fachmann: anerkannter Kundendienst des Lieferanten oder des Importeurs, der für derartige Reparaturen zuständig ist. Für eventuelle Reparaturen wenden Sie sich bitte an diesen Kundendienst.

## EIN UNERSETZLICHER KÜCHENHELFER

Das Produkt vereint die Funktionen verschiedener Küchengeräte, die in jeder Küche unverzichtbar sind.

- Wiegen
- Kochen
- Mixen
- Schneiden
- Mahlen
- Zerkleinern von Eis
- Kneten von Teig
- Vermischen und Rühren
- Emulgieren
- Aufschlagen
- Dampfgaren
- Erhitzen

Der Küchenroboter ist eine platz- und zeitsparende Lösung für eine gesündere Ernährung und erleichtert das Zubereiten von selbst anspruchsvollsten Gerichten. Mit unserem Küchenroboter haben Sie also mehr Zeit für Ihre Familie und sich selbst. Entdecken Sie neue kulinarische Welten mit dem Küchenroboter !

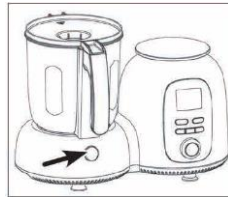
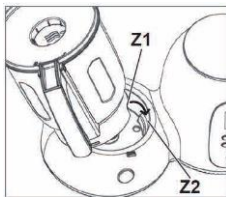
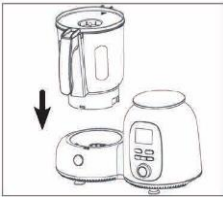
## VERWENDUNG DES KOCHBEHÄLTERS

### Anbringen des Deckels auf dem Kochbehälter



- Legen Sie den Deckel auf den Behälter und drehen Sie den Deckel vorsichtig, um ihn auf eine Linie mit dem Griff zu bringen.
- Schließen Sie die Öffnung des Deckels mit der Verschlusskappe.

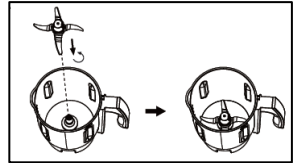
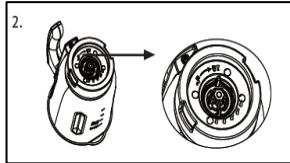
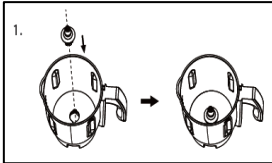
### Anbringen und Lösen des Kochbehälters

- Schließen Sie die Öffnung des Deckels mit der Verschlusskappe.
- Befestigen Sie den Behälter auf der Basis und stellen Sie sicher, dass die Markierung Z1 auf einer Linie mit der Markierung Z2 ist und der Griff auf den Entriegelungsknopf ausgerichtet ist.
- Der Behälter ist dann sicher angebracht, wenn Sie ein Klicken hören und der Code E01 auf dem Display nicht mehr angezeigt wird.
- Drücken Sie den Entriegelungsknopf, um den Kochbehälter wieder von der Basis zu entfernen.



## Befestigung der Kochwerkzeuge: Mixer Klinge / Knet-/Rührhaken / Rühraufsatz (Schmetterling)

1. Befestigen Sie den Zubehöralter in dem Kochbehälter. Hinweis: der Hebel muss sich in der Position „Offen“ befinden: 
2. Sobald der Zubehöralter angebracht ist, drehen Sie den Hebel in die Position „Verschlossen“: 
3. Bringen Sie das gewählte Zubehörteil am Halter an und drehen Sie es leicht nach links, um es am Boden des Behälters zu befestigen.



## Kochen mit dem Küchenroboter

Das Gerät eignet sich perfekt zum Kochen unterschiedlichster Gerichte wie zum Beispiel Babynahrung, Risotto, Kartoffelbrei, Pudding, Gemüsesuppe, Gulasch, Chili con Carne und vieles mehr.

1. Bringen Sie den Kochbehälter und das gewünschte Zubehörteil an.
2. Geben Sie die Zutaten in den Kochbehälter.
3. Verschließen Sie den Behälter mit dem Deckel und drehen Sie diesen leicht, bis Sie ein Klicken hören.
4. Stecken Sie den Netzstecker des Geräts in die Steckdose.
5. Stellen Sie die gewünschte Garzeit mithilfe der Timer-Taste ein (weniger als eine Stunde).
6. Stellen Sie mit der Temperaturtaste eine Temperatur zwischen 30°C und 120°C ein.
7. Wählen Sie über die Drehzahlstaste eine Drehzahlstufe zwischen 1 und 4 aus.
8. Die Einheit startet den Betrieb und der Timer zählt die Zeit herunter.
9. Wenn die Garzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und das Display blinkt fünf Minuten lang, bevor sich das Gerät automatisch abschaltet.

## Hinweise und Warnungen:

- Setzen Sie den Deckel auf den Kochbehälter und drehen Sie ihn vorsichtig, um ihn auf eine Linie mit dem Griff zu bringen.
- Das maximale Fassungsvermögen des Kochbehälters beträgt 2 Liter. Er darf nicht überfüllt werden.
- Berühren Sie während des Kochens bzw. direkt danach nie den Metallteil des Kochbehälters und fassen Sie den Behälter ausschließlich am Griff an, um ihn von der Basis zu entfernen.
- Erhitzen Sie den Kochbehälter nie in leerem Zustand.
- Um die Lebensmittel länger zu garen, stellen Sie erneut die Drehzahlstufe ein. Der Garvorgang startet anschließend von vorne.
- Der Garvorgang kann auch ohne eine voreingestellte Garzeit gestartet werden. Schalten Sie das Gerät hierfür einfach manuell aus.
- Die gewählte Temperatur muss höher sein als die Temperatur der Lebensmittel im Behälter.
- Erhitzen Sie nie mehr als 500 ml Milch

### **Mixen und zerkleinern mit dem Küchenroboter**

1. Bringen Sie den Kochbehälter und das gewünschte Zubehörteil an.
2. Geben Sie die Zutaten in den Kochbehälter.
3. Verschließen Sie den Behälter mit dem Zerkleinererdeckel und drehen Sie diesen leicht, bis Sie ein Klicken hören.
4. Stecken Sie den Netzstecker des Geräts in die Steckdose.
5. Wählen Sie über die Drehzahlstufe eine Drehzahlstufe zwischen 1 und 4 aus.
6. Dank des transparenten Deckels können Sie regelmäßig überprüfen, ob die Zutaten bereits ausreichend gemixt sind.
7. Weitere Zutaten können durch die Öffnung im Deckel hinzugefügt werden.
8. Beenden Sie den Mixvorgang manuell.

### **Hinweise und Warnungen:**

- Die Klinge ist sehr scharf und sollte vorsichtig gehandhabt werden. Halten Sie diese deshalb ausschließlich an dem Kunststoffgriff oben.
- Um sehr harte Lebensmittel wie Kaffeebohnen oder Mandeln zu zerkleinern, nutzen Sie 40-Sekunden-Intervalle und machen Sie zwischen den einzelnen Intervallen 10 Minuten Pause.

### **Teig zubereiten mit dem Küchenroboter**

Der Kochbehälter und der Knethaken eignen sich ideal für das Zubereiten von Keks-, Pizza- oder sogar Kuchenteig.

1. Bringen Sie den Kochbehälter an und befestigen Sie den Knethaken.
2. Geben Sie nun die Zutaten in den Kochbehälter.
3. Schließen Sie den Behälter anschließend mit dem Zerkleinererdeckel und drehen Sie diesen vorsichtig, bis Sie ein Klicken hören.
4. Stecken Sie den Netzstecker des Geräts in die Steckdose.
5. Wählen Sie über die Drehzahlstufe eine Drehzahlstufe zwischen 1 und 4 aus.
6. Weitere Zutaten können durch die Öffnung im Deckel hinzugefügt werden.
7. Beenden Sie den Knetvorgang manuell.

### **Hinweise und Warnungen:**

- Das maximal zulässige Gewicht für das Zubereiten von Teig beträgt 0,8 kg.

### **Lebensmittel aufschlagen mit dem Küchenroboter**

Mithilfe des Rühraufsatzes in Schmetterlingsform erhalten Sie die besten Ergebnisse beim Schlagen von frischer Sahne sowie bei der Zubereitung von Mayonnaise oder Eischnee.

1. Bringen Sie den Kochbehälter an und befestigen Sie den Rühraufsatz darin.
2. Geben Sie nun die Zutaten in den Kochbehälter.
3. Schließen Sie den Behälter nun mit dem Zerkleinererdeckel und drehen Sie diesen vorsichtig, bis Sie ein Klicken hören.
4. Stecken Sie den Netzstecker des Geräts in die Steckdose.
5. Wählen Sie über die Drehzahlstufe eine Drehzahlstufe zwischen 1 und 4 aus.
6. Weitere Zutaten können durch eine Öffnung im Deckel hinzugefügt werden.
7. Beenden Sie den Rührvorgang manuell.

### **Hinweise und Warnungen:**

- Der Rühraufsatz in Schmetterlingsform ist empfindlich. Verwenden Sie deshalb keine Zutaten, die ihn blockieren oder beschädigen könnten.



## Raspeln oder schneiden mit dem Küchenroboter

Das Schneideblatt eignet sich perfekt zum Schneiden von Gemüse oder zum Raspeln von Hartkäse.

1. Bringen Sie den Kochbehälter an, befestigen Sie die Verbindungsachse und setzen Sie das Schneideblatt darauf. Richten Sie es so aus, dass es die Lebensmittel entweder in Streifen oder Scheiben schneidet.
2. Schließen Sie den Behälter nun mit dem Zerkleinererdeckel und drehen Sie diesen vorsichtig, bis Sie ein Klicken hören.
3. Fügen Sie nun die Zutaten durch die Öffnung im Zerkleinererdeckel hinzu.
4. Drücken Sie die START-Taste.
5. Beenden Sie den Schneidevorgang manuell.

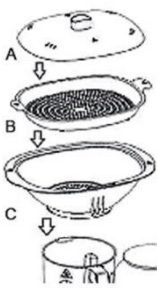
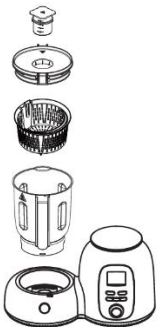
### Hinweise und Warnungen:

- Verwenden Sie dieses Gerät ausschließlich zum Schneiden von Lebensmitteln.
- Drücken Sie die Lebensmittel nicht mit den Fingern durch die Öffnung, sondern verwenden Sie den Schieber.
- Nehmen Sie den Behälter von der Basis, um die geschnittenen Lebensmittel herauszuholen.
- Versuchen Sie nicht, zur gleichen Zeit Lebensmittel in dem Behälter zu kochen.

## VERWENDUNG DES DAMPFGARERS

### Aufbau des Dampfgarers

Sie können zwei verschiedene Kombinationen von Zubehörteilen zum Dämpfen verwenden:

1. Dampfgarschale		2. Dämpfkorb	
	Verwenden Sie diese Kombination für größere Mengen einer einzigen Lebensmittelsorte, z. B. Gemüse, Kartoffeln oder große Stücke Fleisch oder Wurst.		Nutzen Sie diese Kombination, um verschiedene Lebensmittelarten gleichzeitig zu garen.

### So funktioniert das Kochen mit dem Dampfgarer

Der Dampfgarer eignet sich ideal für gesunde Lebensmittel wie Gemüse, gedämpftes Brot, Fisch usw.

1. Bringen Sie die Klinge im Kochbehälter an und befestigen Sie den Behälter an der Gerätebasis.
2. Geben Sie zwischen 0,5 und 1,5 Liter Wasser in den Behälter.

3. Fixieren Sie den Korb in dem Behälter oder die Dampfgarschale über dem Behälter (drehen Sie sie solange, bis sie sicher befestigt ist).
4. Geben Sie die Zutaten in den Korb oder in die Dampfgarschale.
5. Schließen den Deckel des Behälters (mit der Verschlusskappe) bzw. den Deckel der Dampfgarschale.
6. Stecken Sie den Netzstecker des Geräts in die Steckdose.
7. Stellen Sie die gewünschte Garzeit mit dem Timer ein (weniger als eine Stunde).
8. Stellen Sie mit der Temperaturtaste eine Temperatur zwischen 30°C und 120°C ein.
9. Wählen Sie für die Dampfgarfunktion die Drehzahlstufe 1 mithilfe der Drehzahlstufe.
10. Das Gerät startet den Betrieb und der Timer zählt die Zeit herunter.
11. Wenn die Garzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und das Display blinkt fünf Minuten lang, bevor sich das Gerät automatisch abschaltet.
12. Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, sobald Sie das Gerät nicht mehr verwenden.

### Hinweise und Warnungen:

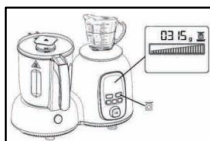
- Die Wassermenge muss mindestens 0,5 Liter betragen. Diese Menge reicht für einen Dampfgarvorgang von 30 Minuten. Geben Sie für jede Verlängerung von 15 Minuten jeweils 0,25 Liter Wasser hinzu.
- Das maximale Fassungsvermögen des Kochbehälters beträgt 2 Liter. Der Behälter darf nicht überfüllt werden.
- Seien Sie vorsichtig beim Dämpfen von Lebensmitteln: Heißer Dampf kann Verbrennungen verursachen!
- Nutzen Sie nie die Dampfgarfunktion, wenn der Deckel nicht sicher verschlossen ist.
- Wenn Sie die Lebensmittel länger garen wollen, setzen Sie die Geschwindigkeit wieder auf Stufe 1, um den Garvorgang erneut zu starten.

### VERWENDUNG DER WAAGE

- Drücken Sie die Waage-Taste.
- Die Waage ist einsatzbereit, wenn das Display „0000“ anzeigt.
- Sie können nun die Lebensmittel auf die elektronische Waage legen.
- Das Display zeigt das Gewicht der Lebensmittel in Gramm an.

### Ein Leergewicht wiegen

- Platzieren Sie zuerst den leeren Behälter auf der Waage. Nun wird das Gewicht des Behälters angezeigt.
- Drücken Sie anschließend die Waage-Taste, bis das Display „0000“ anzeigt.
- Geben Sie die Lebensmittel in den Behälter.
- Das Display zeigt nun das Nettogewicht der Lebensmittel (exklusive des Leergewichts des Behälters) an.
- Nehmen Sie alle Gegenstände von der Wiegefläche und drücken Sie die Waage-Taste, um die Waage neu auszurufen.
- **Warnung:** Gegenstände oder ein Druck von über 5 kg auf der Wiegefläche beschädigen die Waage.



## REINIGUNG UND WARTUNG

**Bevor Sie das Gerät reinigen oder das Zubehör wechseln, schalten Sie das Gerät immer aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie es vollständig abkühlen.**














- Reinigen Sie den Kochbehälter und das Zubehör mit einem feuchten Tuch, maximal 60°C warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Geräteteile nie scharfe oder abrasive Gegenstände.
- Das Zubehör kann auch in der Spülmaschine bei einer Temperatur von maximal 60°C gewaschen werden. Dies gilt jedoch nicht für den Kochbehälter und das Hauptgerät.
- Tauchen Sie weder den Kochbehälter noch das Hauptgerät in Wasser.

## FEHLERCODES UND BEDEUTUNG

KODEX	Erläuterung
E01	Der Kochbehälter ist nicht richtig installiert
E02	Sonstiges Problem: Wartung kontaktieren
E03	Der Deckel ist nicht richtig verschlossen
E04	Drehzahleinstellung nicht zulässig

## ANWENDUNGSBEISPIELE


Diese Beispiele dienen nur zu Informationszwecken. Da sich Lebensmittel je nach ihrer Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir nicht die beste Einstellung für Ihr Essen garantieren.

		Zeit	Gewicht	Geschwindigkeit
	 Zwiebel	5 x 1 sec	500 g	10
	 Kurkuma-Wurzel	5 x 1 sec	500 g	5
	 Sellerie	30 sec	50 g	10
	 Nuss	60 sec	250 g	10
	 Eiswürfel	45 sec	250 g	10
	Muskatnuss	30 sec	50 g	10
	 Wasser und Mehl	90 sec	400 g Mehl 280mL Wasser	1 - 2
	 Karotte	30 sec	500 g	3
	 Käse	30 sec	100 g	5
	 Lotuswurzel	30 sec	2 racines	3
	 Kartoffel	30 sec	500 g	3

## **UMWELTSCHUTZ – RICHTLINIE 2012/19/EU**

Zum Schutz unserer Umwelt und unserer Gesundheit sind Elektro- und Elektronik-Altgeräte nach bestimmten Regeln zu entsorgen. Dies fordert den Einsatz sowohl des Herstellers bzw. Lieferanten als auch des Verbrauchers.



Aus diesem Grund darf dieses Gerät, wie das Symbol  auf dem Typenschild bzw. auf der Verpackung zeigt, nicht in den unsortierten Restmüll gegeben werden. Der Verbraucher hat das Recht, dieses Gerät über kommunale Sammelstellen zu entsorgen; von dort aus wird die spezifische Behandlung, Verwertung bzw. das Recycling gem. den Erfordernissen der Richtlinie sichergestellt.

## **ERP DEKLARATION – VO 1275/2008/EG**

Wir, die Team Kalorik Group GmbH bestätigen hiermit, dass unser Produkt den Anforderungen der VO 1275/2008/EG entspricht. Unser Produkt verfügt zwar nicht über eine Funktion zur Minimierung des Verbrauchs, welche laut VO 1275/2008/EG das Produkt nach Beendigung der Hauptfunktion in den Aus- oder Bereitschaftszustand versetzen soll, aber dies ist aus Sicht des Gebrauchswertes nicht möglich, da dies die Hauptfunktion des Produktes so stark beeinträchtigen würde, dass eine Benutzung des Produktes nicht mehr möglich sein würde!

Aus diesem Grund weisen wir in unserer Bedienungsanleitung den Kunden stets darauf hin, das Gerät sofort nach dem Gebrauch vom Netz zu trennen.

Die Bedienungsanleitung ist auf einfache Nachfrage auch verfügbar in elektronischem Format bei dem Kundendienst (siehe Garantiekarte).




## FRANCAIS POUR VOTRE SECURITE

*Lisez attentivement cette notice avant toute utilisation, et respectez bien à la fois les consignes de sécurité et d'usage.*

**Important:** *Votre appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissances, s'ils ont pu bénéficier, au préalable, d'une surveillance ou d'instructions concernant son utilisation en toute sécurité et sur les risques encourus. Les enfants ne doivent surtout pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés. Ne laissez jamais votre appareil et son câble d'alimentation sans surveillance et à la portée des enfants de moins de 8 ans ou des personnes non responsables, surtout lorsque celui-ci est sous tension ou pendant sa phase de refroidissement.*

- ❑ Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension du circuit électrique correspond à celle indiquée sur l'appareil.
- ❑ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- ❑ Ne débranchez pas/ne branchez pas la fiche avec les mains mouillées pour éviter les chocs électriques.
- ❑ De temps en temps, vérifiez si l'appareil est endommagé. N'utilisez jamais l'appareil si le cordon ou l'appareil montre des signes de dommages. Les réparations doivent être effectuées par un électricien qualifié compétent (\*).
- ❑ Utilisez uniquement l'appareil à des fins domestiques et de la manière indiquée dans ces instructions.
- ❑ N'immergez jamais l'appareil ou le cordon dans l'eau ou tout autre liquide. Ne le placez jamais dans le lave-vaisselle.
- ❑ Avant de nettoyer, de changer les accessoires ou de le ranger, débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir.
- ❑ N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur et placez-le toujours dans un environnement sec.

- ❑ N'utilisez jamais d'accessoires, de pièces de rechange qui ne sont pas recommandés par le fabricant.
- ❑ Placez l'appareil sur une table ou sur une surface plane, sèche et propre. N'utilisez pas ce produit sur un tapis, une nappe en tissu ou en papier et autres articles inflammables.
- ❑ Il est absolument nécessaire de garder cet appareil propre en permanence lorsqu'il entre en contact avec des aliments.
- ❑ Vous pouvez nettoyer les accessoires au lave-vaisselle ou de à l'eau chaude mais pas à une température de plus de 60°C.
- ❑ Manipulez les lames avec précaution : elles sont très coupantes.
- ❑ Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le cordon. Assurez-vous que le cordon ne peut pas être accroché. N'enroulez pas le cordon autour de l'appareil et ne le pliez pas.
- ❑ N'utilisez pas l'appareil à proximité d'une source de chaleur.
- ❑ N'utilisez l'appareil que pour la préparation des aliments
- ❑ Votre appareil ne doit jamais être allumé par une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- ❑ Le système de sécurité empêche d'augmenter brutalement la vitesse lorsque la température est supérieure à 50°C.
- ❑ Pendant l'utilisation, ne placez jamais d'ustensiles à l'intérieur.
- ❑ Si de la nourriture doit être ajoutée pendant l'utilisation, utilisez le trou prévu dans le couvercle. Protégez-vous des éclaboussures lorsque vous versez du liquide chaud dans le mélangeur.
- ❑ La quantité de nourriture ne doit pas dépasser la marque MAX.
- ❑ Ne soulevez pas le couvercle pendant la cuisson.
- ❑ Ne déplacez pas la machine lorsque vous l'utilisez.
- ❑ Si une lame se coince, éteignez l'appareil, retirez la prise et n'ouvrez pas tout de suite le couvercle.
- ❑ Ce n'est pas un appareil professionnel. Par conséquent, vous devriez faire des pauses régulières entre les préparations.
- ❑ Remarque : Lorsque le symbole  est apposé sur une surface particulière, il accentue la mise en garde et signifie: ATTENTION, cette surface peut devenir très chaude pendant l'utilisation.

## UNE AIDE IRREMPLACABLE DANS VOTRE CUISINE

Le Robot Cuiseur combine les fonctions de plusieurs outils essentiels à chaque cuisine pour :

- Peser
- Cuisiner
- Mélanger
- Couper
- Moudre
- Broyer de la glace
- Pétrir de la pâte
- Mixer et remuer
- Emulsifier
- Battre et fouetter
- Cuire à la vapeur
- Réchauffer

Le Robot Cuiseur est une solution qui permet de gagner du temps et de l'espace pour une cuisine plus saine et une préparation facile des plats les plus sophistiqués. Vous aurez plus de temps à consacrer à votre famille et à vous-même ! Partez à l'aventure culinaire !

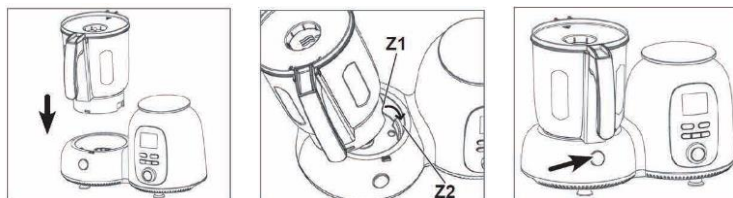
### UTILISATION DU BOL DE CUISSON

#### Comment installer le couvercle du bol de cuisson ?

- Placez le couvercle sur le bol et tournez le couvercle pour l'aligner avec la poignée.
- Fermez l'ouverture du couvercle avec le bouchon du couvercle.

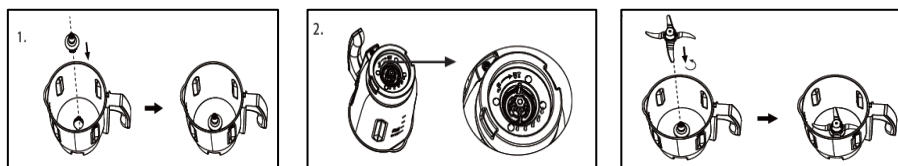
#### Comment installer ou enlever le bol de cuisson ?

- Fermez l'ouverture du couvercle avec le bouchon.
- Installez le bol sur la base de l'appareil et assurez-vous que l'indication Z1 est alignée avec l'indication Z2 et la poignée de l'appareil avec le bouton d'éjection.
- Le bol est correctement installé lorsque vous entendez un « clic » et que le code E01 disparaît de l'écran d'affichage.
- Appuyez sur le bouton d'éjection et retirez le bol de cuisson de la base.



#### Comment installer les outils de cuisine : lame de mélange / pétrin / crochet de mélange / batteur à œufs ?

1. Installez le support à accessoires dans le bol. Remarque : le levier doit être en position ouverte :
2. Une fois que le support est en place, tournez le levier en position verrouillée
3. Placez l'élément sélectionné sur le support et faites-le pivoter légèrement vers la gauche pour le fixer au fond du bol.





## Comment cuisiner avec le Robot Cuiseur

L'appareil est parfait pour cuisiner un large éventail de repas, tels que des aliments pour bébé, des risottos, de la purée de pommes de terre, du pudding, de la soupe de légumes, du goulasch, du chili con carne, et bien d'autres encore !

1. Installez le bol de cuisson et l'outil de cuisson souhaité.
2. Ajoutez les ingrédients dans le bol de cuisson.
3. Fermez le bol avec son couvercle : tournez-le légèrement jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».
4. Branchez l'appareil.
5. Sélectionnez le temps de cuisson souhaité à l'aide du bouton de réglage de la minuterie (moins d'une heure).
6. Sélectionnez la température entre 30°C et 120°C à l'aide du bouton de température.
7. Sélectionnez la vitesse désirée de 1 à 4 avec le bouton de vitesse.
8. L'appareil démarre et le compte à rebours commence.
9. L'appareil émettra un signal d'avertissement lorsque le temps de cuisson sera écoulé, l'écran clignotera pendant 5 minutes et l'appareil s'éteindra automatiquement.

### Remarques et avertissements :

- Placez le couvercle sur le bol et tournez doucement le couvercle pour l'aligner sur la poignée.
- La capacité maximale du bol de cuisson est de 2 litres. Ne dépassez pas cette limite.
- Ne touchez jamais la partie métallique du bol pendant la cuisson ou juste après l'utilisation : ne retirez le bol de cuisson que par la poignée.
- Ne chauffez jamais le bol lorsqu'il est vide.
- Pour chauffer les aliments plus longtemps, réglez une nouvelle vitesse de cuisson : l'appareil redémarrera.
- La cuisson peut démarrer sans minuterie. Pour l'arrêter, éteignez l'appareil manuellement.
- La température sélectionnée doit être supérieure à la température des ingrédients dans le bol.
- Ne chauffez jamais plus de 500 ml de lait.

## Comment mixer avec le Robot Cuiseur

1. Installez le bol de cuisson et l'outil de cuisson souhaité.
2. Ajoutez les ingrédients dans le bol de cuisson.
3. Fermez le bol avec le couvercle du hachoir : tournez-le légèrement jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».
4. Branchez l'appareil.
5. Sélectionnez la vitesse souhaitée de 1 à 4 à l'aide du bouton de vitesse.
6. Le couvercle transparent permet de vérifier que la préparation est suffisamment mélangée.
7. Les ingrédients peuvent être ajoutés par le trou du couvercle.
8. Arrêtez le mélange manuellement.

### Remarques et avertissements :

- La lame est très tranchante, utilisez-la avec précaution : tenez-la uniquement par la partie en plastique située sur le dessus.
- Pour broyer des aliments très durs, tels que des grains de café ou des amandes, procédez par étapes de 40 secondes avec des pauses de 10 minutes entre chaque étape.

### **Comment préparer de la pâte avec le Robot Cuiseur?**

Le bol de cuisson et le crochet pétrisseur sont parfaitement adaptés à la préparation de la pâte à biscuits, de la pâte à pizza ou même de la pâte à gâteau.

1. Installez le bol de cuisson et le crochet pétrisseur.
2. Ajoutez les ingrédients dans le bol.
3. Fermez le bol avec le couvercle du hachoir : tournez-le légèrement jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».
4. Branchez l'appareil.
5. Sélectionnez la vitesse souhaitée de 1 à 4 à l'aide du bouton de vitesse.
6. Les ingrédients peuvent être ajoutés par le trou dans le couvercle.
7. Arrêtez le pétrissage manuellement.

#### **Remarques et avertissements :**

- La limite de poids maximale du pétrissage de la pâte est de 0,8 kg.

### **Comment fouetter avec le Robot Cuiseur?**

Le batteur en forme de papillon vous aidera à obtenir les meilleurs résultats en fouettant de la crème fraîche, en préparant de la mayonnaise ou en montant des œufs en neige.

1. Installez le bol de cuisson et le batteur.
2. Ajoutez les ingrédients dans le bol.
3. Fermez le bol avec le couvercle du hachoir : tournez légèrement jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».
4. Branchez l'appareil.
5. Sélectionnez la vitesse souhaitée de 1 à 4 à l'aide du bouton de vitesse.
6. Les ingrédients peuvent être ajoutés par le trou dans le couvercle.
7. Arrêtez le mélange manuellement.

#### **Remarques et avertissements :**

- La pale de brassage du batteur est délicate, n'utilisez pas d'ingrédients qui pourraient la bloquer ou l'endommager.

### **Comment râper ou trancher avec le Robot Cuiseur?**

Le bol de cuisson et le disque à découper conviennent parfaitement pour trancher des légumes ou râper du fromage à pâte dure.

1. Installez le bol de cuisson, l'axe de liaison et le disque de coupe sur le dessus (réglez sa direction pour couper les aliments en bandes ou en lamelles) et le disque de coupe.
2. Fermez le bol avec le couvercle du hachoir : tournez-le légèrement jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».
3. Insérez les ingrédients par le trou du couvercle du hachoir.
4. Appuyez sur le bouton START.
5. Arrêtez le tranchage manuellement.

#### **Remarques et avertissements :**

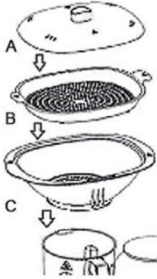
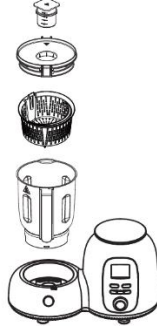
- N'utilisez pas cet appareil pour trancher autre chose que des aliments.
- Ne forcez pas les aliments à travers l'ouverture avec vos doigts, mais utilisez le poussoir.
- Retirez le bol de sa base pour récupérer les aliments tranchés.

N'essayez pas de faire cuire les aliments en même temps dans le bol.

## UTILISATION DU CUISEUR VAPEUR

### Comment installer le cuiseur vapeur ?

Vous pouvez utiliser deux combinaisons d'accessoires pour cuire des aliments à la vapeur.

1. Plateau du cuiseur vapeur		2. Panier vapeur	
	Utilisez cette combinaison pour une grande quantité du même aliment, par exemple des légumes, des pommes de terre ou de gros morceaux de viande ou de saucisse.		Utilisez cette combinaison pour cuire différents types d'aliments simultanément.

### Comment cuisiner avec le cuiseur vapeur ?

Le cuiseur vapeur est idéal pour les préparations saines d'aliments tels que les légumes, le pain cuit à la vapeur, le poisson, etc.

1. Placez la lame dans le bol et fixez le bol sur la base.
2. Ajoutez entre 0,5 et 1,5 litre d'eau dans le bol.
3. Placez le panier dans le bol ou le plateau de cuisson à la vapeur au-dessus du bol (faites-le tourner jusqu'à ce qu'il soit bien fixé).
4. Ajoutez les ingrédients dans le panier ou dans le plateau de cuisson à la vapeur.
5. Fermez le couvercle du bol (à l'aide du bouchon) ou le couvercle du plateau de cuisson à la vapeur.
6. Branchez l'appareil.
7. Sélectionnez le temps de cuisson souhaité à l'aide du bouton de réglage de la minuterie (moins d'une heure).
8. Sélectionnez la température entre 30°C et 120°C à l'aide du bouton de réglage.
9. Sélectionnez la vitesse 1 pour la fonction vapeur à l'aide de la touche de vitesse.
10. L'appareil démarre et le compte à rebours commence.
11. L'appareil émettra un signal d'avertissement lorsque le temps de cuisson sera écoulé, l'écran clignotera pendant 5 minutes et l'appareil s'éteindra automatiquement.
12. Après utilisation, débranchez toujours l'appareil.

### Remarques et avertissements :

- La quantité d'eau doit être d'au moins 0,5 litre : elle est suffisante pour 30 minutes de vapeur. Pour chaque tranche de 15 minutes supplémentaires, ajoutez 0,25 litre d'eau.
- La capacité maximale du bol de cuisson est de 2 litres. Ne le remplissez pas au-delà de cette limite.
- Attention à la cuisson à la vapeur : la vapeur peut provoquer des brûlures !
- N'utilisez jamais l'appareil de cuisson à la vapeur sans un couvercle bien fermé.
- Si vous souhaitez faire cuire les aliments à la vapeur plus longtemps, réglez la vitesse sur 1 pour redémarrer.

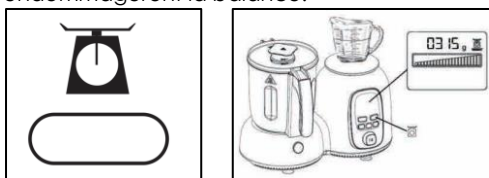
## UTILISATION DE LA BALANCE

- Appuyez sur le bouton de la balance.
- La balance est prête à l'emploi lorsque l'affichage indique « 0000 ».
- Placez les aliments sur la balance électronique.
- L'écran indique le poids de la nourriture en grammes.

### Peser une tare

- Placez d'abord le récipient vide sur la balance : le poids du récipient apparaîtra.
- Appuyez sur le bouton de la balance jusqu'à ce que la séquence « 0000 » apparaisse à l'écran.
- Placez les aliments dans le récipient.
- L'écran affiche le poids net des aliments (à l'exclusion du poids du récipient).
- Videz la plateforme de la balance et appuyez sur le bouton de la balance pour la réinitialiser.

**Attention :** des objets ou une pression supérieurs à 5 kg sur le plateau de la balance endommageront la balance.



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**Avant de nettoyer ou de changer les accessoires, éteignez toujours l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir complètement.**














- Nettoyez le bol et les accessoires avec un chiffon humide, de l'eau à moins de 60 °C et un détergent doux.
- N'utilisez jamais d'objet pointu ou abrasif pour nettoyer les pièces.
- Vous pouvez laver les accessoires dans le lave-vaisselle à une température inférieure à 60 °C, à l'exception du bol de cuisson et de l'appareil principal.
- Ne plongez pas le bol de cuisson ou l'appareil principal dans l'eau.

## SIGNIFICATION DES CODES D'ERREUR

Code	Explication
E01	Le bol n'est pas installé correctement
E02	Autre problème : contactez le service de maintenance
E03	Le couvercle n'est pas serré correctement
E04	Erreur de vitesse

## EXEMPLES D'UTILISATION


Ces exemples sont à titre d'information uniquement. Comme les aliments diffèrent par leur origine, leur taille, leur forme et leur marque, nous ne pouvons garantir le meilleur réglage pour vos aliments.

			Temps	Poids	Vitesse
<b>Couteau Hachoir</b> 	 Oignon	5 x 1 sec	500 g	10	
	 Racine de Curcuma	5 x 1 sec	500 g	5	
	 Céleri	30 sec	50 g	10	
	 Noix	60 sec	250 g	10	
	 Glaçon	45 sec	250 g	10	
	Noix de muscade	30 sec	50 g	10	
<b>Crochet Périsseur</b> 	 Eau et Farine	90 sec	400 g de farine 280mL d'eau	1 - 2	
<b>Disque Coupe-légumes</b> 	 Carotte	30 sec	500 g	3	
	 Fromage	30 sec	100 g	5	
	 Racine de lotus	30 sec	2 racines	3	
	 Pomme de terre	30 sec	500 g	3	

## PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT – DIRECTIVE 2012/19/EU

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur. C'est pour cette



raison que votre appareil, tel que le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur l'emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans des lieux publics de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être soit recyclé, soit réutilisé pour d'autres applications conformément à la directive.

## DECLARATION ERP – DIRECTIVE 1275/2008/CE

Nous, Team Kalorik Group SA/NV, confirmons par la présente que notre produit correspond aux exigences de la directive 1275/2008/CE. Certes, notre produit n'est pas équipé d'une fonction pour minimaliser la consommation de puissance, ce qui devrait selon la directive 1275/2008/CE mettre le produit en mode éteint ou mode veille après avoir fini sa fonction principale, mais ceci est pratiquement impossible, car cela nuirait à la fonction principale du produit si fortement que l'utilisation du produit ne serait plus possible!

C'est pourquoi dans notre mode d'emploi nous disons toujours au client de débrancher la fiche de la prise de courant dès qu'il a fini d'utiliser le produit.

La notice d'utilisation est aussi disponible en format électronique sur simple demande auprès du service après-vente (voir carte de garantie).

**(\* Service qualifié compétent: service après-vente du fabricant ou de l'importateur ou une personne qualifiée, reconnue et habilitée à faire ce genre de réparation afin d'éviter tout danger. Dans tous les cas, veuillez retourner l'appareil auprès de ce service.**




## ESPAÑOL

### CONSEJOS DE SEGURIDAD

*Lea detenidamente el modo de empleo antes de utilizar el aparato, y siempre siga las medidas de seguridad y el modo de funcionamiento.*

**Importante:** *Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas reducidas, sensoriales o mentales o con falta de experiencia o conocimiento, si se les ha dado la supervisión o instrucciones relativas al uso seguro del aparato y los riesgos involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y mantenimiento del aparato no debe ser hecho por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados. No deje de vigilar su aparato y el cable y no lo deje nunca a cargo de niños menores de 8 años o de personas no responsables especialmente cuando está enchufado a la toma de corriente o se está enfriando.*

- Antes de utilizar el aparato, compruebe que el voltaje de la red eléctrica coincide con el del aparato.
- No deje nunca su aparato sin vigilancia cuando esté en marcha.
- Compruebe de vez en cuando que el aparato no esté dañado y no utilice su aparato si el cable o el aparato están dañados por el motivo que sea. Cualquier reparación debe ser realizada por un servicio cualificado competente(\*).
- Utilice el aparato sólo para usos domésticos y de la manera indicada en el modo de empleo.
- No sumerja nunca el aparato en el agua o en cualquier otro líquido ni para su limpieza ni por cualquier otra razón. No lo introduzca nunca en el lavavajillas.
- No desenchufe / enchufe el enchufe con las manos mojadas.
- No utilice el aparato cerca de fuentes de calor.
- La clavija eléctrica debe ser desenchufada y el selector de velocidades en la posición "OFF" antes de limpiar el aparato, cambiar los accesorios o cuando el aparato no esté utilizado.
- Procure no utilizar el aparato en el exterior y colóquelo en un sitio seco.

- ❑ No utilice accesorios no recomendados por el fabricante, ello puede conllevar un riesgo para el usuario y dañar el aparato.
- ❑ No mueva nunca el aparato estirando del cable. Procure que el cable no se enganche en alguna parte, a fin de evitar posibles caídas del mismo.
- ❑ Coloque el aparato sobre una mesa o un soporte estable para evitar su caída.
- ❑ Utilice este aparato sólo para aplicaciones culinarias.
- ❑ Este aparato no puede funcionar de manera continuada, no es un aparato profesional. Es necesario efectuar pausas a intervalos regulares.
- ❑ Es indispensable guardar el aparato limpio, ya que está en contacto directo con el alimento.
- ❑ No meta las manos ni cualquier objeto en el recipiente durante el funcionamiento del aparato para no herirse. No toque los accesorios cuando el aparato esté funcionando y no intente inmovilizarlos.
- ❑ Cuidado: las cuchillas están muy afiladas, tenga mucho cuidado cuando las manipule (para la limpieza por ejemplo).
- ❑ No utilice el aparato sin comida dentro de ello.
- ❑ Mientras el dispositivo esté en uso, nunca coloque en el recipiente ningún objeto que pueda hacer que se rompa (cubiertos, empujadores, espátulas, etc.)
- ❑ Si se agrega algún alimento durante el uso, abra la tapa de alimentación en el medio de la tapa del frasco y alimente los alimentos a través del orificio de alimentación.
- ❑ No sobrellene. La cantidad de comida no debe exceder el máximo. escala especificada en el frasco.
- ❑ Por favor tome nota: Cuando el símbolo  se encuentra en una superficie específica, es para llamarle la atención y significa: “¡CUIDADO! Esta superficie puede volverse muy caliente durante el uso”.

(\*) Servicio técnico cualificado: servicio técnico del fabricante o del importador o una persona cualificada, reconocida y habilitada a fin de evitar cualquier peligro. En cualquier caso devuelva el aparato al servicio técnico.



## UN AYUDANTE INSUSTITUIBLE EN SU COCINA

El aparato combina las funciones de múltiples herramientas que son esenciales en cada cocina.

- El pesaje
- La cocción
- La mezcla
- El corte
- La molienda
- La trituración de hielo
- El amasado de la masa
- La mezcla y la agitación
- La emulsion
- El batido
- La cocción al vapor
- El calentamiento

El Robot de Cocina es una solución que ahorra espacio y tiempo para una cocina más saludable y para una fácil preparación de las comidas más sofisticadas. ¡Con nuestro Robot de Cocina tiene más tiempo para su familia y para usted mismo!

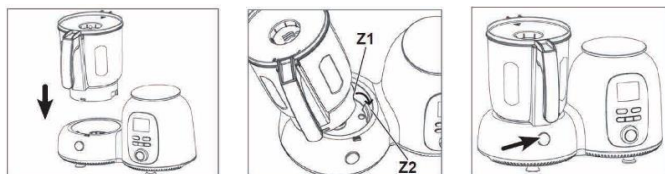
## EL USO DEL BOL DE COCCIÓN

### Cómo instalar la tapa en el bol de cocción



- Ponga la tapa en el bol y gírela suavemente para alinearla con el asa.
- Cierre la abertura de la tapa con el tapón de la tapa

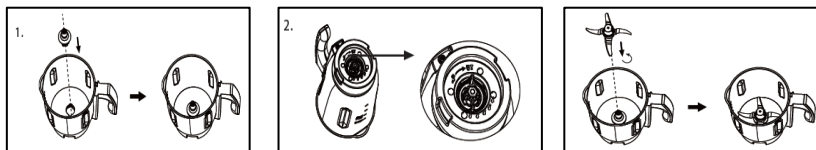
### Cómo instalar o liberar el bol de cocina

- Cierre la abertura de la tapa con el tapón de la tapa.
- Instale el bol en la base de la unidad y asegúrese de que la indicación Z1 esté alineada con la indicación Z2 y el asa de la unidad con el botón de expulsión.
- El bol está correctamente instalado cuando oiga un "clic" y el código E01 desaparezca de la pantalla.
- Pulse el botón de expulsión y retire el bol de cocción de la base



### Cómo instalar los utensilios de cocina: cuchilla de mezclar / masa de amasar / gancho de mezclar / palo de mariposa

1. Instale el portaherramientas en el bol. Nota: la palanca debe estar en la posición abierta : 
2. Una vez que el portaherramientas esté en su lugar, gire la palanca a la posición de bloqueo : 
3. Coloque el artículo seleccionado en el soporte y gírelo ligeramente hacia la izquierda para fijarlo en el fondo del bol.



## **Cómo cocinar con el Robot de Cocina**

El dispositivo es perfecto para cocinar una gran variedad de comidas como comida para bebés, risottos, puré de patatas, pudín, sopa de verduras, gulash, chili con carne, y muchas más!

1. Instale el bol de cocina y el utensilio de cocina deseado.
2. Añada los ingredientes al bol de cocción.
3. Cerrar el bol con su tapa: girarlo ligeramente hasta que se oiga un "clic".
4. Enchufar el aparato
5. Seleccione el tiempo de cocción deseado con el botón de ajuste de tiempo (menos de una hora).
6. Seleccione la temperatura entre 30°C y 120°C con el botón de temperatura.
7. Seleccione la velocidad deseada de 1 a 4 con el botón de velocidad.
8. El aparato se pondrá en marcha y el temporizador comenzará la cuenta atrás.
9. El aparato emitirá una señal de advertencia cuando el tiempo de cocción termine, la pantalla parpadeará durante 5 minutos y el aparato se apagará automáticamente.

### **Notas y advertencias :**

- Coloque la tapa en el bol y gírela suavemente para alinearla con el asa.
- La capacidad máxima del bol de cocina es de 2 litros. No lo llene en exceso.
- No toque nunca la parte metálica del bol cuando esté cocinando, o justo después de su uso: retire el bol sólo por el asa.
- No calentar nunca el bol cuando esté vacío.
- Para calentar los alimentos por más tiempo, reajuste la velocidad: el aparato se reiniciará.
- La cocción puede comenzar sin temporizador, para detenerla apague el aparato manualmente.
- La temperatura seleccionada debe ser superior a la temperatura de los ingredientes en el bol.
- No calentar nunca más de 500ml de leche.

## **Cómo hacer la mezcla con el Robot de Cocina**

1. Instale el bol de cocción y el utensilio de cocina deseado.
2. Añada los ingredientes al bol de cocción.
3. Cerrar el bol con la tapa del picador: girarlo ligeramente hasta que se oiga un "clic".
4. Enchufar el aparato.
5. Seleccione la velocidad deseada de 1 a 4 con el botón de velocidad.
6. La tapa transparente permite comprobar que la preparación está suficientemente mezclada.
7. Los ingredientes pueden ser añadidos a través del agujero de la tapa.
8. Detener la mezcla manualmente.

### **Notas y advertencias :**

- La hoja es muy afilada, úsela con cuidado: sujétela sólo por el soporte de plástico de la parte superior.
- Para aplastar alimentos muy duros como granos de café o almendras, proceda por pasos de 40 segundos con descansos de 10 minutos entre cada paso.

### **¿Cómo preparar la masa con el Robot de Cocina?**

El bol de cocción y el gancho de amasado son perfectos para preparar masa de galletas, masa de pizza o incluso masa de pastel.

1. Instale el bol de cocción y el gancho de amasado.
2. Añada los ingredientes al bol.
3. Cerrar el bol con la tapa del picador: girarlo ligeramente hasta que se oiga un "clic".
4. Enchufar el aparato.
5. Seleccione la velocidad deseada de 1 a 4 con el botón de velocidad.
6. Los ingredientes pueden ser añadidos a través del agujero de la tapa.
7. Detenga el amasado manualmente.

#### **Notas y advertencias :**

El límite máximo de peso de la masa amasada es de 0,8 kg.

### **Cómo batir con el Robot de Cocina**

El agitador mariposa le ayudará a obtener los mejores resultados batiendo crema fresca, preparando mayonesa o batiendo huevos a la nieve.

1. Instale el bol de cocción y el agitador mariposa.
2. Añada los ingredientes en el bol.
3. Cerrar el bol con la tapa del picador: girarlo ligeramente hasta que se oiga un "clic".
4. Enchufar el aparato.
5. Seleccione la velocidad deseada de 1 a 4 con el botón de velocidad.
6. Los ingredientes pueden ser añadidos a través del agujero de la tapa.
7. Detenga la agitación manualmente.

#### **Notas y advertencias :**

El agitador mariposa es delicado, no utilice ningún ingrediente que pueda bloquearlo o dañarlo.

### **Cómo rallar o cortar con el Robot de Cocina**

**El bol de cocción y el disco de corte son perfectos para cortar verduras o rallar queso duro.**

1. Instale el bol de cocción, el eje de conexión y el disco de corte en la parte superior (ajuste su dirección para cortar los alimentos en lonchas o en rodajas).
2. Cerrar el bol con su tapa de picador: girarlo ligeramente hasta que se oiga un "clic".
3. Introduce los ingredientes a través del agujero de la tapa del picador.
4. Presiona el botón START.
5. Detener el rebanado manualmente.

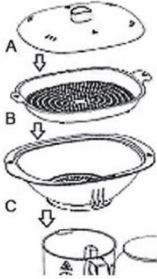
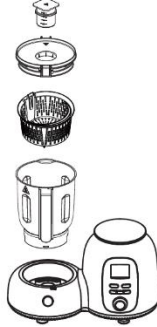
#### **Notas y advertencias :**

- No utilice este aparato para rebanar nada que no sea comida.
- No fuerce los alimentos a través de la abertura con los dedos, sino que utilice el empujador.
- Retire el bol de su base para obtener los alimentos rebanados.
- No intente cocinar los alimentos al mismo tiempo en el bol.

## USO DEL COCEDOR AL VAPOR

### ¿Cómo se instala el cocedor al vapor?

Puede utilizar dos combinaciones de accesorios para cocer al vapor los alimentos :

1. Bandeja de comida al vapor		2. Bandeja de comida al vapor	
	<p>Use esta combinación para una mayor cantidad del mismo alimento, por ejemplo, verduras, patatas o grandes trozos de carne o salchichas.</p>		<p>Use esta combinación para cocinar diferentes tipos de alimentos simultáneamente.</p>

### ¿Cómo cocinar con el cocedor al vapor?

El cocedor de vapor es ideal para preparaciones saludables de alimentos como verduras, pan al vapor, pescado...

1. Coloque la hoja en el bol y asegure el bol en la base.
2. Añada entre 0,5 y 1,5 litros de agua en el bol.
3. Coloque la cesta en el bol o en la bandeja de comida del cocedor que está encima del bol (gírela hasta que quede bien fijada).
4. Añada los ingredientes a la cesta o a la bandeja de alimentación del cocedor al vapor.
5. Cierre la tapa del bol (con el tapón de la tapa) o la tapa de la bandeja de alimentación del cocedor.
6. Enchufe el aparato
7. Seleccione el tiempo de cocción deseado con el botón de ajuste de tiempo (menos de una hora).
8. Seleccione la temperatura entre 30°C y 120°C con el botón de temperatura.
9. Seleccione la velocidad 1 para la función de vapor con el botón de velocidad.
10. La unidad se pondrá en marcha y el temporizador comenzará la cuenta atrás.
11. El aparato emitirá una señal de advertencia cuando el tiempo de cocción termine, la pantalla parpadeará durante 5 minutos y se apagará automáticamente.
12. Después del uso, desenchufe siempre el aparato.

### Notas y advertencias :

- La cantidad de agua debe ser de al menos 0,5 litros: es suficiente para 30 minutos de vaporización. Por cada 15 minutos adicionales, añadir 0,25 litros de agua.
- La capacidad máxima del bol de cocción es de 2 litros. No lo llene en exceso.
- Tenga cuidado al cocinar los alimentos al vapor: ¡El vapor caliente puede causar quemaduras!
- Nunca utilice el utensilio para cocinar los alimentos sin una tapa bien cerrada.
- Si desea cocer los alimentos al vapor durante más tiempo, vuelva a ajustar la velocidad a la velocidad 1 para reiniciar.

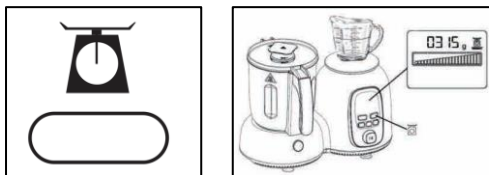
## USO DE LA BALANZA

- Presione el botón de la balanza
- La balanza está lista para su uso cuando la pantalla muestra "0000", esto significa : coloque los alimentos en la balanza electrónica.
- La pantalla muestra el peso del alimento en gramos.

### Pesar una tara

- Coloque primero el recipiente vacío en la balanza: aparecerá el peso del recipiente.
- Pulse el botón de la balanza hasta que aparezca la secuencia "0000" en la pantalla.
- Coloque el alimento en el recipiente.
- En la pantalla aparece el peso neto del alimento (sin incluir el peso del recipiente)
- Vacíe la plataforma de la balanza y pulse el botón de la balanza para restablecerla.

**Advertencia:** Los objetos o la presión por encima de los 5 kg en la plataforma de la balanza dañaría la balanza.



## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

**Antes de limpiar o cambiar los accesorios, siempre apague, desenchufe y deje que el aparato se enfríe completamente.**


- Limpie el bol y los accesorios con un paño húmedo, agua a menos de 60°C y un detergente suave.
- No utilice nunca objetos afilados o abrasivos para limpiar las piezas.
- Puede limpiar los accesorios en el lavavajillas a menos de 60°C, pero no el bol de la cocina y el aparato principal.
- No sumerja el bol de cocción ni el aparato principal en agua.

## SIGNIFICADO DE LOS CÓDIGOS DE ERROR

CÓDIGOS	Explicación
E01	El recipiente no está instalado correctamente
E02	Otro problema: mantenimiento de contacto
E03	La tapa no está apretada correctamente
E04	Error de velocidad

## EJEMPLOS DE USO


Estos ejemplos son solo informativos. Debido a que los alimentos difieren en su origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar la mejor configuración para su comida.

		Tiempo	Peso	Velocidad
	 Cebolla	5 x 1 sec	500 g	10
	 Raíz de la cúrcuma	5 x 1 sec	500 g	5
	 Apio	30 sec	50 g	10
	 Nuez	60 sec	250 g	10
	 Cubo de hielo	45 sec	250 g	10
	Nuez moscada	30 sec	50 g	10
	 Agua y Harina	90 sec	400 g Harina 280mL Agua	1 - 2
	 Zanahoria	30 sec	500 g	3
	 Queso	30 sec	100 g	5
	 Raíz de loto	30 sec	2 racines	3
	 Patata	30 sec	500 g	3

## PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE – DIRECTIVA 2012/19/EU

Para poder preservar nuestro medio ambiente y proteger la salud humana, los residuos eléctricos y equipos electrónicos deberían ser destruidos de acuerdo con unas normas específicas con la implicación de ambos proveedores y consumidores. Por esta razón,



como indica el símbolo  en la placa de datos técnicos, su aparato no debería ser tirado en un contenedor municipal sino que debería ser devuelto a la tienda, o dejado en un punto de recolección para ser reciclado o usado para otras aplicaciones conforme a la directiva.

## DECLARACIÓN ERP – REGULACIÓN 1275/2008/CE

Nosotros, Team Kalorik Group SA/NV, la presente confirmamos que nuestro producto cumple con los requisitos del Reglamento 1275/2008/CE. Es cierto que nuestro producto no dispone de una función para minimizar el consumo de energía, lo que debería de acuerdo con la regulación 1275/2008/CE puso el producto en off o en el modo de espera después de terminar la función principal, pero esto es prácticamente imposible, ya que comprometería la función principal del producto tan fuertemente, que el uso del producto ya no sería posible!

Por esta razón siempre le decimos al cliente, en nuestro manual de instrucciones, de desenchufar el aparato inmediatamente después de haber terminado su utilización.

El manual de usuario con una simple petición está también disponible en formato electrónico desde el servicio técnico (mirar la garantía).



**POLSKI**

## **ZASADY BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA**

*Zanim zaczniesz używać urządzenie przeczytaj uważnie instrukcję i postępuj wyłącznie z jej wskazaniem.*


**Ważne:** *Urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku 8 lat i więcej oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, czuciowymi lub umysłowymi, albo osoby nie mające doświadczenia i znajomości sprzętu, jeśli zastosowano nad nimi nadzór lub udzielono im instrukcji dotyczących bezpiecznego użytkowania urządzenia i związanych z tym niebezpieczeństw. Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one więcej niż 8 lat i są pod nadzorem. Nie zostawiaj włączonego urządzenia wraz z przewodem bez nadzoru, trzymaj z dala od dzieci poniżej 8 roku życia i osób niepowołanych zwłaszcza kiedy jest podłączone do sieci lub się chłodzi.*

- Zanim włączysz urządzenie sprawdź czy napięcie sieciowe zgadza się z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Podczas użycia nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru.
- Nigdy nie należy podłączać/ odłączać urządzenia mokrymi rękami – grozi to porażeniem prądem.
- Regularnie sprawdzaj czy kabel zasilający i/lub urządzenie nie jest uszkodzone. Nie używaj uszkodzonego urządzenia albo urządzenia z uszkodzonym kablem zasilającym. Wszelkie naprawy powinny być dokonane przez wykwalifikowanego elektryka(\*) w celu uniknięcia niebezpieczeństwa.
- Urządzenie służy tylko do użytku domowego i powinno być używane zgodnie ze wskazaniem niniejszej instrukcji.
- Nie zanurzaj korpusu ani kabla w wodzie ani żadnym innym płynie. Nie czyść w zmywarce do naczyń.



- Odłącz przewód zasilający od gniazdka elektrycznego i pozwól urządzeniu ostygnąć przed czyszczeniem, wymianą akcesoriów, przechowywaniem i kiedy nie jest używany.
- Nie używaj na zewnątrz, zadбай, aby urządzenie pracowało w suchym otoczeniu.
- Nigdy nie używaj urządzeń ani części nieposiadających rekomendacji producenta.
- Ustaw urządzenie na czystej, płaskiej i stabilnej powierzchni. Nie należy podczas używania tego produktu ustawiać go na dywanie, ręczniku i innych materiałach oraz tworzywach sztucznych, papierze i innych łatwopalnych przedmiotach.
- -Ze względu na kontakt z żywnością urządzenie powinno być zawsze utrzymywane w czystości.
- -Nie należy akcesoriów tego urządzenia umieszczać w wyparzaczach, zmywarce do naczyń ani gorącej wodzie (powyżej 60°C) gdyż może to prowadzić do uszkodzeń i wypaczeń akcesoriów.
- Nie należy dotykać ostrza zwłaszcza jeśli urządzenie jest włączone.
- Nigdy nie ciągnij, nie podnoś itp. urządzenia za kabel ani nie wyłączaj wtyczki z sieci w ten sposób. Nie owijaj kabla wokół urządzenia, nie zginaj go, nie skręcaj.
- Upewnij się, że urządzenie, w tym kabel, nie styka się z gorącymi powierzchniami lub otwartym ogniem.
- Używaj urządzenie wyłącznie do przygotowania produktów żywnościowych.
- Urządzenie nie powinno być podłączane do systemów zdalnego sterowania.
- Przy przygotowywaniu gorących potraw (powyżej 50°C) nie należy używać przycisku TURBO, ani próbować zwiększać obrotów noży. System zabezpieczeń urządzenia tego nie umożliwia.
- Podczas pracy urządzenia nie wolno wkładać do dzbanki żadnych przedmiotów mogących spowodować jego awarię: sztućców, popychaczy, łopatek itp.
- Jeśli chcemy dodać jakiś produkt do miksowanej masy w trakcie pracy urządzenia należy zdjąć zatyczkę wpustową w

pokrywie dzbanka i przez ten otwór dodać potrzebny składnik. Zachowaj szczególną ostrożność podczas nalewania cieczy o wysokiej temperaturze do dzbanka urządzenia; może wystąpić intensywne parowanie lub rozpryskiwanie cieczy.

- Ilość produktów w dzbanku nie może przekraczać poziomu MAX zaznaczonego na miarce dzbanka.
- W trakcie pracy urządzenia nie należy podnosić dzbanka, ani otwierać jego pokrywy, aby nie spowodować zakłócenia pracy urządzenia i jego uszkodzenia.
- W trakcie pracy urządzenia nie należy go przenosić, aby nie spowodować jego uszkodzenia, rozchlapania zawartości, poparzenia itp.
- Jeśli urządzenie nie pracuje poprawnie, należy wyłączyć zasilanie urządzenia (wyjąć wtyczkę z gniazdka) i dopiero upewniwszy się, że ostrza nie obracają się, otworzyć pokrywę i usunąć zablokowaną żywność lub znaleźć pr
- Uwaga: Jeżeli symbol  znajduje się na powierzchni, należy być ostrożnym przy użytkowaniu produktu. Symbol ten oznacza: UWAGA, powierzchnia ta może stać się bardzo gorąca podczas użytkowania.

(\*) Wykwalifikowany elektryk: Osoba wskazana przez dział sprzedaży producenta lub importera lub każda osoba posiadająca niezbędne kwalifikacje umożliwiające dokonywanie tego typu napraw bez stwarzania zagrożenia. W każdym przypadku urządzenie należy przekazywać tym osobom.

## NIEZASTĄPIONY POMOCNIK W TWOJEJ KUCHNI

Urządzenie łączy w sobie funkcje wielu narzędzi niezbędnych w każdej kuchni. Robot Kuchenny ułatwia:

- Ważenie
- Gotowanie
- Mieszanie
- Cięcie
- Ścieranie
- Kruszenie lodu
- Wyrabianie ciasta
- Blendowanie i miksowanie
- Emulgowanie
- Ubijanie i napowietrzanie
- Gotowanie na parze
- Podgrzewanie

Robot Kuchenny to oszczędzające miejsce i czas rozwiązanie dla zdrowszej kuchni i łatwego przygotowywania nawet najbardziej wyszukanych potraw. Z naszym Robot Kuchenny masz więcej czasu dla swojej rodziny i dla siebie!

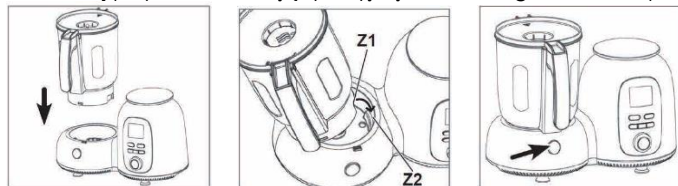
### KORZYSTANIE Z DZBANA DO GOTOWANIA

#### Jak zainstalować pokrywkę na dzbanie do gotowania?



- Umieść pokrywkę na dzbanie i delikatnie ją obróć, aby wyrównać z uchwytem.
- Zamknij otwór pokrywki zatyczką.

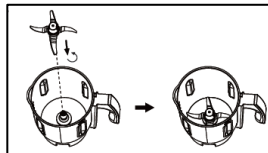
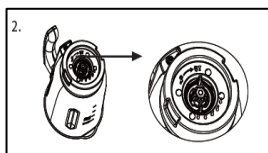
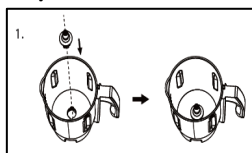
#### Jak zainstalować lub zdjąć dzban do gotowania?

- Zamknij otwór pokrywki zatyczką.
- Zainstaluj dzban na podstawie urządzenia i upewnij się, że wskaźnik Z1 jest wyrównany ze wskaźnikiem Z2, a uchwyt urządzenia z przyciskiem uwalniającym.
- Dzban jest prawidłowo zainstalowany, gdy usłyszysz „kliknięcie”, a kod E01 zniknie z wyświetlacza.
- Naciśnij przycisk uwalniający i wyjmij dzban do gotowania z podstawy



#### Jak zainstalować narzędzia do gotowania: ostrze mieszające / mieszadło do wyrabiania ciasta / hak mieszający / mieszadło motylkowe:

1. Zainstaluj uchwyt narzędziowy w misce. **Uwaga:** zamek mocowania uchwyty na spodzie dzbana musi znajdować się w pozycji otwartej :
2. Po zamocowaniu uchwyty narzędziowego obróć zamek do położenia zablokowanego 
3. Umieść wybrane narzędzie w uchwycie i obróć je lekko w lewo, aby przymocować je do dna dzbanka.



## **Jak gotować z Robot Kuchenny**

Urządzenie idealnie nadaje się do gotowania szerokiej gamy potraw, takich jak jedzenie dla dzieci, risotto, tłuczone ziemniaki, budyń, zupa jarzynowa, gulasz, chili con carne i wiele innych!

1. Zainstaluj dzban do gotowania i żądane narzędzie do gotowania.
2. Dodaj składniki do dzbanka do gotowania.
3. Zamknij dzban pokrywką: obróć ją lekko, aż usłyszysz „kliknięcie”.
4. Podłącz urządzenie.
5. Wybierz żądany czas gotowania za pomocą przycisku ustawiania czasu (mniej niż jedna godzina).
6. Wybierz temperaturę od 30 ° C do 120 ° C za pomocą przycisku temperatury.
7. Wybierz żądaną prędkość od 1 do 4 za pomocą przycisku prędkości.
8. Jednostka uruchomi się, a minutnik zacznie odliczać.
9. Urządzenie wyemituje sygnał ostrzegawczy, gdy czas gotowania dobiegnie końca, wyświetlacz będzie migał przez 5 minut, a urządzenie wyłączy się automatycznie.

### **Uwagi i ostrzeżenia:**

- Umieść pokrywkę na dzbanku i delikatnie obróć pokrywkę, aby wyrównać z uchwytem.
- Maksymalna pojemność dzbanka wynosi 2 litry. Nie przepetniaj go.
- Nigdy nie dotykaj metalowej części dzbanka podczas gotowania lub bezpośrednio po użyciu: wyjmuj dzban tylko za uchwyt.
- Nigdy nie podgrzewaj dzbanka, gdy jest pusty.
- Aby dłużej podgrzewać jedzenie, zresetuj ustawienie prędkości: urządzenie uruchomi się ponownie.
- Gotowanie można rozpocząć bez zegara. Aby wówczas zatrzymać proces gotowania, należy ręcznie wyłączyć urządzenie.
- Wybrana temperatura musi być wyższa niż temperatura składników w dzbanku.
- Nigdy nie podgrzewaj więcej niż 500 ml mleka (kipienie).

## **Jak mieszać z pomocą Robot Kuchenny**

1. Zainstaluj dzban do gotowania i wybrane narzędzie.
2. Dodaj składniki do dzbanka.
3. Zamknij dzban pokrywką siekacza: obróć ją lekko, aż usłyszysz „kliknięcie”.
4. Podłącz urządzenie.
5. Wybierz żądaną prędkość od 1 do 4 za pomocą przycisku prędkości.
6. Przezroczysta pokrywka pozwala sprawdzić, czy preparat jest wystarczająco wymieszany.
7. Składniki można dodawać przez otwór w pokrywce.
8. Zatrzymaj mieszanie ręcznie wyłączając urządzenie.

### **Uwagi i ostrzeżenia:**

- Noże są bardzo ostre, używaj ich ostrożnie: trzymaj tylko za plastikowy uchwyt u góry. Aby zmiażdżyć bardzo twarde produkty spożywcze, takie jak ziarna kawy lub migdały, postępuj zgodnie z instrukcją: 40 sekund pracy i 10 minut przerwy na ostudzenie silnika między każdym kolejnym etapem pracy.

### **Jak przygotować ciasto za pomocą Robot Kuchenny?**

Dzban do gotowania i hak do ugniatania doskonale nadają się do przygotowania ciasta na ciasteczka, ciasta do pizzy, a nawet ciasta ucieranego.

1. Zamontuj dzban do gotowania i hak do ugniatania.
2. Umieść składniki ciasta w dzbanie.
3. Zamknij dzban pokrywą siekacza: obróć ją lekko, aż usłyszysz „kliknięcie”.
4. Podłącz urządzenie.
5. Wybierz żądaną prędkość od 1 do 4 za pomocą przycisku prędkości.
6. Składniki można dodawać przez otwór w pokrywie.
7. Zatrzymaj ugniatanie ręcznie wyłączając urządzenie.

#### **Uwagi i ostrzeżenia:**

- Maksymalny limit masy ciasta do ugniatania wynosi 0,8 kg.

### **Jak ubić pianę, śmietankę, jajka Robot Kuchenny**

Aby ubić świeżą śmietankę, przygotować majonez lub ubić białka jajka na pianę najlepiej użyć mieszadła - motylek.

1. Zamontuj dzban do gotowania i mieszadło motylkowe.
2. Umieść składniki w dzbanie.
3. Zamknij dzban pokrywą siekacza: obróć ją lekko, aż usłyszysz „kliknięcie”.
4. Podłącz urządzenie.
5. Wybierz żądaną prędkość od 1 do 4 za pomocą przycisku prędkości.
6. Składniki można dodawać przez otwór w pokrywie.
7. Zatrzymaj mieszanie ręcznie wyłączając urządzenie.

#### **Uwagi i ostrzeżenia:**

- Mieszadło motylek jest delikatne, nie używaj żadnych składników, które mogłyby je zablokować lub uszkodzić.

### **Jak zetrzeć lub pokroić Robot Kuchenny**

Dzban do gotowania i tarcza tnąca doskonale nadają się do krojenia warzyw lub do tarcia twardego sera.

1. Zainstaluj dzban do gotowania, oś łączącą siekacza i tarczę tnącą na górze osi (dostosuj kierunek tarczy tak, aby pokroić jedzenie w paski lub plastry)
2. Zamknij dzban pokrywą siekacza: obróć ją lekko, aż usłyszysz „kliknięcie”.
3. Włóż składniki do otworu w pokrywie siekacza. Podczas pracy użyj popychacza nie palców.
4. Naciśnij przycisk START.
5. Zatrzymaj krojenie ręcznie wyłączając urządzenie.

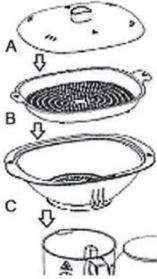
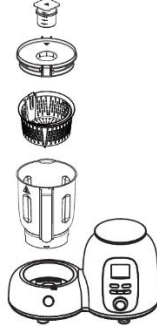
#### **Uwagi i ostrzeżenia:**

- Nie używaj tego urządzenia do krojenia czegokolwiek poza jedzeniem.
- Nie wciskaj palcami pokarmu przez otwór, lecz użyj popychacza.
- Wyjmij dzban z podstawy, aby wysypać pokrojone jedzenie.
- Nie próbuj jednocześnie gotować jedzenia w dzbanie.

## KORZYSTANIE Z PAROWARA

### Jak zainstalować parowar?

Możesz użyć dwóch kombinacji akcesoriów do gotowania na parze:

1. Tace do gotowania na parze		2. Koszyczek do gotowania na parze	
	Użyj tej kombinacji dla większej ilości tego samego jedzenia, np. warzywa, ziemniaki lub duże kawałki mięsa lub kiełbasy.		Użyj tej kombinacji do gotowania różnych rodzajów potraw jednocześnie..

### Jak gotować za pomocą parowara?

Parowar jest idealny do zdrowego przygotowywania potraw, takich jak warzywa, chleb na parze, ryby ...

1. Umieść ostrze w dzbanie i zamocuj dzban na podstawie.
2. Dodaj do dzbanka od 0,5 do 1,5 litra wody.
3. Umieść koszyczek w dzbanie lub tace do gotowania na parze na dzbanie (obracaj, aż zostaną prawidłowo zamocowane).
4. Dodaj składniki do koszyczka lub tacy do gotowania na parze.
5. Zamknij pokrywkę dzbanka (za pomocą pokrywki) lub pokrywkę tacy do gotowania na parze.
6. Podłącz urządzenie.
7. Wybierz żądany czas gotowania za pomocą przycisku ustawiania czasu (mniej niż jedna godzina).
8. Wybierz temperaturę od 30 ° C do 120 ° C za pomocą przycisku temperatury.
9. Wybierz prędkość 1 dla funkcji parowania za pomocą przycisku prędkości.
10. Urządzenie uruchomi się, a minutnik zacznie odliczać.
11. Urządzenie wyemituje sygnał ostrzegawczy, gdy czas gotowania dobiegnie końca, wyświetlacz będzie migał przez 5 minut, a urządzenie wyłączy się automatycznie.
12. Po użyciu zawsze wyjmij wtyczkę z gniazdka.

### Uwagi i ostrzeżenia:

- Ilość wody musi wynosić co najmniej 0,5 litra: wystarczy na 30 minut gotowania na parze. Na każde dodatkowe 15 minut dodaj 0,25 litra wody.
- Maksymalna pojemność dzbanka do gotowania wynosi 2 litry. Nie przepełniaj go.
- Zachowaj ostrożność podczas gotowania na parze: gorąca para może spowodować poparzenia!
- Nigdy nie używaj narzędzia do gotowania na parze bez prawidłowo zamkniętej pokrywki.
- Jeśli chcesz dłużej gotować jedzenie na parze, zresetuj ustawienia prędkości do prędkości 1, aby uruchomić ponownie.

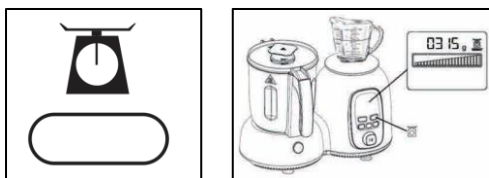
## KORZYSTANIE Z WAGI

- Naciśnij przycisk wagi
- Waga jest gotowa do użycia, kiedy wyświetlacz pokazuje „0000”.
- Umieść jedzenie na platformie wagi elektronicznej.
- Wyświetlacz pokazuje wagę żywności w gramach.

### Ważenie z wykorzystaniem tary

- Umieść na wadze najpierw pusty pojemnik: pojawi się waga pojemnika.
- Naśnij i przytrzymaj przycisk wagi, aż na wyświetlaczu pojawi się sekwencja „0000”.
- Umieść jedzenie w pojemniku.
- Wyświetlacz pokazuje masę netto żywności (bez masy pojemnika).
- Opróżnij platformę wagi i naciśnij przycisk wagi, aby zresetować.

**Ostrzeżenie:** Przedmioty lub nacisk powyżej 5 kg na platformie wagi mogą uszkodzić wagę.



## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed czyszczeniem lub wymianą akcesoriów należy zawsze wyłączyć urządzenie, odłączyć je od zasilania i pozwolić urządzeniu całkowicie ostygnąć.















- Oczyszczyć dzban i akcesoria wilgotną ściereczką, wodą o temperaturze poniżej 60 ° C i łagodnym detergentem.
- Nigdy nie używaj ostrych lub szorstkich przedmiotów do czyszczenia części.
- Akcesoria można myć w zmywarce w temperaturze poniżej 60 ° C, ale nie wolno myć w zmywarce dzbana do gotowania ani urządzenia głównego.
- Nie zanurzaj dzbana do gotowania ani głównego korpusu urządzenia w wodzie.

## KODY BŁĘDÓW

KOD	Objaśnienie
E01	Nieprawidłowo zainstalowany dzbanek do gotowania
E02	Inny problem, prosimy skontaktować się z serwisem..
E03	Pokrywa dzbana nie jest poprawnie zainstalowana.
E04	Błąd ustawień prędkości

## PRZYKŁAD UŻYCIA


Te przykłady mają wyłącznie charakter informacyjny. Ponieważ żywność różni się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i marką, nie możemy zagwarantować najlepszego ustawienia dla Twojego jedzenia.

		Czas (sek.)	Waga	Bieg / obroty
	 cebula	5 x 1	500 g	10
	 korzeń kurkumy	5 x 1	500 g	5
	 seler	30	50 g	10
	 orzechy	60	250 g	10
	 kostki lodu	45	250 g	10
		30	200 g	10
	 Woda i mąka	90	400 g mąka 280 ml woda	1-2
	 marchew warzywa korzeniowe	30	500 g	3
	 ser żółty	30	200 g	3
	 korzeń lotosu	30	2	3
	 ziemniaki	30	500 g	3



## OCHRONA ŚRODOWISKA



Symbol  na tabliczce znamionowej urządzenia oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać razem z innymi odpadami z gospodarstw domowych. Polskie prawo zabrania pod karą grzywny łączenia zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego wraz z innymi odpadami.

Dbając o pozbycie się produktu w należyty sposób, można zapobiec potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego, jakie mogłyby wynikać z niewłaściwego postępowania z odpadami powstałymi ze zużytego sprzętu elektronicznego.

System zbierania zużytego sprzętu jest zgodny z obowiązującymi na terenie Rzeczypospolitej Polskiej normami prawnymi, (Ustawa z dnia 29 lipca 2005, Dziennik Ustaw Nr 180 poz. 1494 i 1495) obowiązki wynikające z ustawy przejęta w imieniu przedsiębiorcy Organizacja Odzysku.

Gospodarstwo domowe pełni istotną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku, w tym recyklingu, zużytego sprzętu elektrycznego. Przestrzeganie zasad selektywnej zbiórki sprzętu ma zapewnić właściwy poziom ochrony zdrowia ludzkiego i środowiska naturalnego.

## DEKLARACJA ERP – ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 1275/2008

My, Team Kalorik Group SA/NV, niniejszym oświadczamy, że nasz produkt spełnia wymagania Rozporządzenia Komisji Europejskiej (WE) nr 1275/2008. W prawdzie, nasz produkt nie posiada funkcji, któryby pozwalała na zminimalizowanie zużycia energii, która powinna zgodnie z Rozporządzeniem Komisji Europejskiej (WE) nr 1275/2008 wyłączyć produkt lub przełączyć go w tryb czuwania po zakończeniu głównej funkcji, ale jest to praktycznie niemożliwe, ponieważ pogorszyłoby to główną funkcję urządzenia tak mocno, iż dalsze użytkowanie produktu nie byłoby możliwe.

W związku z powyższym, w naszych instrukcjach obsługi zawsze informujemy Klienta, aby zaraz po zakończeniu użytkowania natychmiast odłączył urządzenie z prądu.

Na prośbę Klienta, instrukcja obsługi jest również dostępna w formie elektronicznej w ramach obsługi posprzedażowej (zobacz karta gwarancyjna).



## NEDERLANDS

### BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN


*Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig alvorens u uw toestel gebruikt, en respecteer altijd de veiligheids- en de gebruiksvoorschriften.*

***Belangrijk:*** *Het toestel mag worden gebruikt door kinderen van meer dan 8 jaar oud en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring of kennis als ze onder toezicht staan of vooraf instructies hebben gekregen betreffende een veilig gebruik van het toestel en de risico's die ermee gepaard gaan. Kinderen mogen in geen geval met het toestel spelen. Schoonmaak en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan. Laat uw toestel en zijn snoer nooit zonder toezicht en binnen het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar of van ontoerekeningsvatbare personen, vooral wanneer het onder spanning staat of wanneer het aan het afkoelen is.*

- Controleer of uw netspanning overeenkomt met die op het apparaat.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik nooit zonder toezicht.
- Trek de stekker niet uit het stopcontact en steek deze er niet in met natte handen om elektrische schokken te voorkomen.
- Controleer het apparaat van tijd tot tijd op beschadigingen. Gebruik het apparaat nooit als het snoer of apparaat tekenen van beschadiging vertoont. In dat geval moeten reparaties worden uitgevoerd door een bevoegde gekwalificeerde elektricien (\*).
- Gebruik het apparaat alleen voor huishoudelijke doeleinden en op de manier aangegeven in deze instructies.
- Dompel het apparaat of het snoer nooit onder in water of een andere vloeistof, om welke reden dan ook. Plaats het nooit in de vaatwasser.
- Haal de stekker uit het stopcontact en gebruik het apparaat nooit buiten en plaats het altijd in een droge omgeving.

- Gebruik nooit accessoires, reserveonderdelen (zoals pot, bekerdeksel, enz.) Die niet worden aanbevolen door de fabrikant. Ze kunnen een gevaar vormen voor de gebruiker en kunnen het apparaat beschadigen.
- Plaats het apparaat op een tafel of op een plat, droog en schoon oppervlak. Gebruik dit product niet op tapijt, handdoek en andere stoffen en kunststoffen, papier en andere brandbare voorwerpen.
- Het is absoluut noodzakelijk om dit apparaat te allen tijde schoon te houden, omdat het in contact komt met voedsel.
- Plaats de accessoires van producten niet in een vaatwasser en heet water boven 60 ° C om vervorming of schade te voorkomen.
- Raak de messen niet aan, vooral niet tijdens gebruik. Ze zijn erg scherp. Houd alleen het bovenste deel van het mes vast tijdens het verwijderen of opnieuw plaatsen van het mes.
- Wacht tot bewegende delen niet meer draaien voordat u de onderdelen van het apparaat verwijdert.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken. Zorg ervoor dat het snoer op geen enkele manier vast komt te zitten. Wikkel het snoer niet om het apparaat en buig het niet.
- Zorg ervoor dat het apparaat (en het snoer) nooit in contact komen met hete oppervlakken of vlammen.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt, accessoires verwisselt, opbergt en wanneer het niet in gebruik is.
- Gebruik het apparaat alleen voor het bereiden van voedsel
- Uw apparaat mag nooit worden ingeschakeld via een externe timer of een ander afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Gebruik nooit de pulsknop en verhoog de snelheid niet abrupt als de temperatuur of verwarmingstemperatuur hoger is dan 50°C. De veiligheidsinrichting staat dat niet toe.
- Terwijl het apparaat in gebruik is, mag u nooit voorwerpen in de kom plaatsen die het apparaat zouden kunnen doen breken (bestek, pushers, spatels, enz.)
- Als er tijdens het gebruik voedsel wordt toegevoegd, open dan de voedingsdop in het midden van het deksel van de pot en

voer het voedsel door het voedergat. Wees voorzichtig bij het gieten van vloeistof op hoge temperatuur in de roermachine of verwerkingsmachine. Het plotselinge hete gas leidt tot spattende vloeistoffen.

- Niet te vol doen. De hoeveelheid voedsel mag de max. schaal aangegeven op de pot.
- Verplaats de machine niet tijdens het werk om te voorkomen dat voedsel overstromt, wat brandwonden of ander letsel kan veroorzaken.
- Als een mes vastloopt, sluit dan onmiddellijk de stroom af en open het deksel van de pot niet om het voedsel te verwijderen dat het mes blokkeert totdat u bevestigt dat de stekker is verwijderd om letsel te voorkomen.
- Dit apparaat is niet geschikt voor permanent gebruik. Het is geen professioneel apparaat. Neem daarom regelmatig een pauze tussen de gerechten. Opgelet: Wanneer het symbool  op een bepaald oppervlak gekleefd is, moet u voorzichtig zijn. Dit symbool betekent het volgende: OPGELET, dit oppervlak kan tijdens het gebruik heel warm worden.

(\*) Bekwame gekwalificeerde dienst: klantendienst van de fabrikant of de invoerder, die erkend en bevoegd is om dergelijke herstellingen te doen zodat elk gevaar vermeden wordt. Gelieve het toestel bij problemen naar deze dienst terug te brengen.

## EEN ONVERVANGBARE HELPER IN UW KEUKEN

Het apparaat combineert de functies van meerdere gereedschappen die essentieel zijn in elke keuken :

- Wegen
- Koken
- Mengen
- Snijden
- Slijpen
- IJsvermalen
- Deeg kneden
- Mengen en roeren
- Emulgerend
- Kloppen en zweepslagen
- Koken met stoom
- Opwarmen

De Keukenrobot is een ruimte- en tijdbesparende oplossing voor een gezondere keuken en voor een gemakkelijke bereiding van zelfs de meest verfijnde maaltijden. Met onze Keukenrobotheb je meer tijd voor je gezin en voor jezelf! Ga op culinair avontuur !

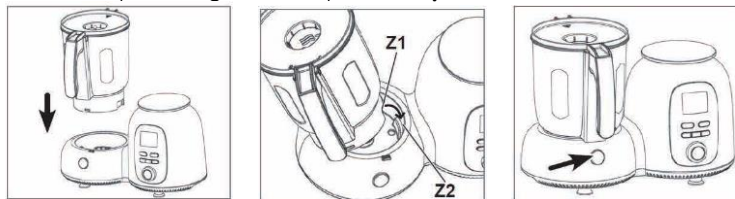
## GBRUIK VAN DE KOOKKOM

### Hoe het deksel op de kookkom te installeren

- Plaats het deksel op de kom en draai het deksel voorzichtig in lijn met het handvat.
- Sluit de opening van het deksel met het deksel

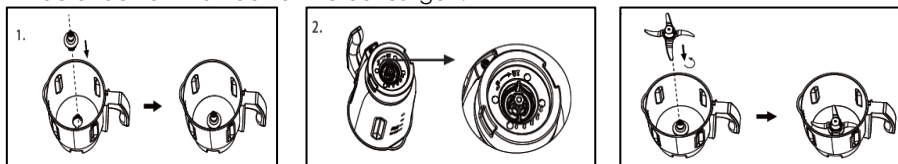
### Hoe de kookkom te installeren of los te maken

- Sluit de opening van het deksel met het deksel
- Installeer de kom op de basis van het apparaat en zorg ervoor dat de Z1-indicatie is uitgelijnd met de Z2-indicatie en het handvat van het apparaat met de uitwerpknop.
- De kom is correct geïnstalleerd wanneer u een "klik" hoort en de code E01 verdwijnt op het display.
- Druk op de ontgrendelknop en verwijder de kookkom van de basis



### Hoe het kookgereedschap te installeren: roerblad / kneeddeeg / roerhaak / vlinderstok

1. Installeer de gereedschapshouder in de kom. Let op: de hendel moet in de open stand staan :
2. Zodra de gereedschapshouder op zijn plaats zit, draait u de hendel naar de vergrendelde positie :
3. Plaats het geselecteerde item op de houder en draai het iets naar links om het aan de onderkant van de kom te bevestigen.



## **Koken met de Keukenrobot**

Het apparaat is perfect voor het bereiden van een grote verscheidenheid aan maaltijden, zoals babyvoeding, risotto's, aardappelpuree, pudding, groentesoep, goulash, chili con carne en nog veel meer!

1. Installeer de kookkom en het gewenste kookgereedschap.
2. Doe de ingrediënten in de kookkom.
3. Sluit de kom met het deksel: draai hem lichtjes totdat u een "klik" hoort.
4. Sluit het apparaat aan
5. Selecteer de gewenste kooktijd met de tijdstelknop (minder dan een uur).
6. Selecteer de temperatuur tussen 30°C en 120°C met de temperatuurknop.
7. Selecteer de gewenste snelheid van 1 tot 4 met de snelheidstoets.
8. Het apparaat start en de timer begint af te tellen.
9. Het apparaat geeft een waarschuwingssignaal wanneer de bereidingstijd is verstreken, het display knippert 5 minuten en het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.

### **Opmerkingen en waarschuwingen:**

- Plaats het deksel op de kom en draai het deksel voorzichtig in lijn met het handvat.
- De maximale capaciteit van de kookkom is 2 liter. Overvul het niet.
- Raak het metalen deel van de kom nooit aan tijdens het koken of direct na gebruik: verwijder de kookkom alleen aan het handvat.
- Verwarm de kom nooit als deze leeg is.
- Om het voedsel langer te verwarmen, reset u een snelheidsinstelling: het apparaat zal opnieuw opstarten.
- Het koken kan beginnen zonder timer, om het te stoppen zet u het apparaat handmatig uit.
- de geselecteerde temperatuur moet hoger zijn dan de temperatuur van de ingrediënten in de kom.
- Verwarm nooit meer dan 500 ml melk.

## **Hoe te mengen met de Keukenrobot**

1. Installeer de kookkom en het gewenste kookgereedschap.
2. Doe de ingrediënten in de kookkom.
3. Sluit de kom met het deksel van de hakmolen: draai hem lichtjes totdat u een "klik" hoort.
4. Sluit het apparaat aan.
5. Selecteer de gewenste snelheid van 1 tot 4 met de snelheidstoets.
6. Het transparante deksel maakt het mogelijk om te controleren of de bereiding voldoende gemengd is.
7. Ingrediënten kunnen worden toegevoegd via het gat in het deksel.
8. Stop het mengen handmatig.

### **Opmerkingen en waarschuwingen:**

- Het mes is erg scherp, gebruik het voorzichtig: houd het alleen vast aan de plastic houder aan de bovenkant.
- Om zeer hard voedsel zoals koffiebonen of amandelen fijn te maken, gaat u door met stappen van 40 seconden met tussenpozen van 10 minuten tussen elke stap.

### **Hoe deeg bereiden met de Keukenrobot?**

De kookkom en de kneedhaak zijn perfect geschikt om koekjesdeeg, pizzadeeg of zelfs cakebeslag te bereiden.

1. Installeer de kookkom en de kneedhaak.
2. Voeg de ingrediënten toe aan de kom.
3. Sluit de kom met het deksel van de hakmolen: draai hem lichtjes totdat u een "klik" hoort.
4. Sluit het apparaat aan
5. Selecteer de gewenste snelheid van 1 tot 4 met de snelheidstoets.
6. Ingrediënten kunnen toegevoegd worden via het gat in het deksel.
7. Stop het kneden handmatig.

### **Opmerkingen en waarschuwingen:**

- De maximale gewichtslimiet van deegkneden is 0,8 kg.

### **Kloppen met de Keukenrobot**

Met het vlinderroerblad krijgt u de beste resultaten door verse room te kloppen, mayonaise te bereiden of eieren in de sneeuw te kloppen.

1. Installeer de kookkom en het vlinderroerblad.
2. Voeg de ingrediënten toe aan de kom.
3. Sluit de kom met het deksel van de hakmolen: draai hem lichtjes totdat u een "klik" hoort.
4. Sluit het apparaat aan
5. Selecteer de gewenste snelheid van 1 tot 4 met de snelheidstoets.
6. Ingrediënten kunnen toegevoegd worden via het gat in het deksel.
7. Stop het roeren handmatig.

### **Opmerkingen en waarschuwingen:**

- Het vlinderroerblad is delicaat, gebruik geen ingrediënten die het kunnen blokkeren of beschadigen.

### **Hoe te raspen of snijden met de Keukenrobot**

De kookkom en de snijschijf zijn perfect geschikt om groente te snijden of om harde kaas te raspen.

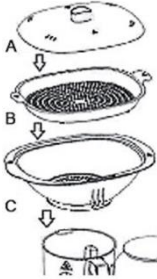
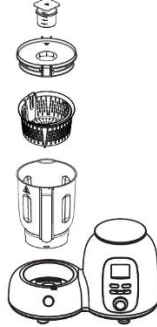
1. Installeer de kookkom, de verbindingsas en de snijschijf bovenop (pas de richting aan om voedsel in strepen of gliibanen te snijden), en de snijschijf.
2. Sluit de kom met het deksel van de hakmolen: draai hem lichtjes totdat u een "klik" hoort.
3. Steek de ingrediënten door het gat in het hakmesdeksel.
4. Druk op de START-knop
5. Stop het snijden handmatig.

- Opmerkingen en waarschuwingen:
- Gebruik dit apparaat niet om iets anders dan voedsel te snijden.
- Forceer de ingrediënten niet met uw vingers door de opening, maar gebruik de stamper.
- Haal de kom van de basis om het gesneden voedsel te krijgen.
- Probeer het voedsel niet tegelijkertijd in de kom te koken.

## GEBRUIK VAN DE STOOMKOKER

### Hoe de stoomkoker installeren?

U kunt twee combinaties van accessoires gebruiken om voedsel te stomen:

3. Stoomkoker met voedsel dienblad		4. Stoommandje	
	<p>Gebruik deze combinatie voor een grotere hoeveelheid van hetzelfde voedsel, bijv. groenten, aardappelen of grote stukken vlees of worst.</p>		<p>Gebruik deze combinatie om verschillende soorten voedsel tegelijkertijd te bereiden.</p>

### Hoe koken met de stoomkoker?

De stomer is ideaal voor het gezond bereiden van voedsel zoals groenten, gestoomd brood, vis ...

1. Plaats het mes in de kom en zet de kom vast op de basis.
2. Voeg tussen 0,5 en 1,5 liter water toe aan de kom.
3. Plaats de mand in de kom of de voedselschaal van de stomer boven de kom (draai hem totdat hij goed vastzit).
4. Doe de ingrediënten in het mandje of de stoomschaal.
5. Sluit het deksel van de kom (met behulp van de deksel) of het deksel van de voedselschaal van de stomer.
6. Sluit het apparaat aan.
7. Selecteer de gewenste kooktijd met de tijdstelknop (minder dan een uur).
8. Selecteer de temperatuur tussen 30 ° C en 120 ° C met de temperatuurknop.
9. Selecteer snelheid 1 voor de stoomfunctie met de snelheidsstoets.
10. Het apparaat start en de timer begint af te tellen.
11. Het apparaat geeft een waarschuwingssignaal wanneer de bereidingstijd is verstreken, het display knippert 5 minuten en het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.
12. Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.

### Opmerkingen en waarschuwingen:

- De hoeveelheid water moet minimaal 0,5 liter zijn: het is genoeg voor 30 minuten stomen. Voeg voor elke extra 15 minuten 0,25 liter water toe.
- De maximale inhoud van de kookkom is 2 liter. Overvul het niet.
- Wees voorzichtig bij het stomen van voedsel: hete stoom kan brandwonden veroorzaken!
- Gebruik het gereedschap voor het stomen nooit zonder een goed gesloten deksel.
- Als je het voedsel langer wilt stomen, reset je de snelheidsinstellingen naar snelheid 1 om opnieuw te starten.



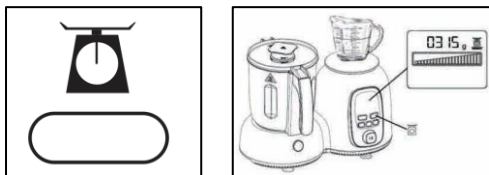
## GEBRUIK VAN DE SCHAAL

- Druk op de schaalknop
- De weegschaal is klaar voor gebruik wanneer het display "0000" toont, dit betekent
- Plaats het voedsel op de elektronische weegschaal
- Het display toont het gewicht van het voedsel in gram.

### Weeg een tarra

- Plaats eerst de lege ontvanger op de weegschaal: het gewicht van de container verschijnt.
- Druk op de schaalknop totdat de reeks "0000" op het display verschijnt.
- Plaats voedsel in de ontvanger.
- Het display toont het nettogewicht van het voedsel (exclusief het gewicht van de container)
- Leeg het schaalplatform en druk op de schaalknop om te resetten.

**Waarschuwing:** objecten of een druk van meer dan 5 kg op het weegplateau zouden de weegschaal beschadigen.



## REINIGING EN ONDERHOUD

**Schakel voor het reinigen of vervangen van de accessoires altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.**

- Reinig de kom en de accessoires met een vochtige doek, water onder 60 ° C en een mild schoonmaakmiddel.
- Gebruik nooit scherpe of schurende voorwerpen om de onderdelen schoon te maken.
- U kunt de accessoires in de vaatwasser reinigen onder 60 ° C, maar niet in de kom en het apparaat.
- Dompel de kom of het apparaat niet onder in water


## SIGNIFICATIE VAN FOUTCODES

Code	Error
E01	De kom is niet correct geïnstalleerd
E02	Ander probleem: neem contact op met onderhoud
E03	Het deksel is niet goed vastgedraaid
E04	Snelheidsinstelling niet toegestaan

## MILIEUBESCHERMING – RICHTLIJN 2012/19/EU

Om ons milieu en onze gezondheid te beschermen, moet afgedankte elektrische en elektronische apparatuur in overeenstemming met welbepaalde regels weggegooid worden. Dit vergt zowel de inzet van de leveranciers als van de gebruikers. Daarom mag uw apparaat, zoals op het typeplaatje of op de verpakking aangegeven door het



symbool , niet met het gewone huisvuil weggegooid worden. De gebruiker heeft het recht het toestel naar een gemeentelijk centrum van gescheiden inzameling te brengen waar het overeenkomstig de richtlijn hergebruikt, gerecycleerd of voor andere doeleinden gebruikt zal worden.

## ERP-VERORDENING – EU-RICHTLIJN 1275/2008

Wij, Team Kalorik Group SA/NV, bevestigen hierbij dat ons product voldoet aan de vereisten van richtlijn 1275/2008/EU. Ons product beschikt dan wel niet over een functie om het stroomverbruik tot een minimum te beperken, die volgens richtlijn 1275/2008/EU het product na het beëindigen van de hoofdfunctie in de uit-stand of stand-bystand (slaapstand) zou moeten zetten, maar dit is praktisch onmogelijk, want dit zou de hoofdfunctie van het product dermate schaden dat het gebruik van het product niet meer mogelijk zou zijn!

Daarom zeggen we in onze handleiding altijd aan de klant om de stekker onmiddellijk na het gebruik uit het stopcontact te trekken.

De handleiding is op simpele aanvraag ook verkrijgbaar in elektronisch formaat bij de klantendienst (zie garantiekaart).



**SLOVENSKÝ**

## **DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA**


*Pred používaním zariadenia si pozorne prečítajte tieto pokyny, a vždy dodržujte bezpečnostné a prevádzkové pokyny v návode.*

**Dôležité:** *Osoby (vrátane detí nad 8 rokov), ktoré nie sú schopné používať zariadenie bezpečným spôsobom kvôli fyzickým, zmyslovým alebo duševným schopnostiam alebo kvôli nedostatku skúseností alebo vedomostí, nesmú nikdy používať toto zariadenie, ak nie sú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť alebo ak predtým nedostali pokyny týkajúce sa bezpečného používania zariadenia.*

*Na deti je potrebné dôsledne dohliadať, aby nepoužívali toto zariadenie ako hračku. Čistenie a údržbu prístroja nesmú vykonávať deti, jedine ak dosiahli 8 rokov a sú pod dozorom dospelaj osoby. Nikdy nenechávajte spotrebič jeho el. kábel bez dozoru a v dosahu detí mladších ako 8 rokov alebo nezodpovedných osôb, hlavne ak je prístroj zapojený na sieť, či sa chladí.*

- ❑ Skontrolujte, či vaše sieťové napätie zodpovedá napätiu uvedenému na prístroji.
- ❑ Počas používania nikdy nenechávajte prístroj bez dozoru.
- ❑ Sieťovú zástrčku neodpájajte / nezapájajte mokrými rukami, aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom.
- ❑ Z času na čas skontrolujte zariadenie, či nie je poškodené. Nikdy nepoužívajte spotrebič, ak kábel alebo spotrebič vykazuje akékoľvek známky poškodenia. V takom prípade by opravy mal vykonať kvalifikovaný elektrikár (\*).
- ❑ Spotrebič používajte iba na použitie v domácnosti a spôsobom uvedeným v tomto návode.
- ❑ Spotrebič ani prírodný kábel nikdy neponárajte do vody alebo inej tekutiny a nikdy ich neumiestňujte do umývačky riadu.
- ❑ Pred čistením, údržbou alebo pred výmenou príslušenstva vždy vytiahnite zástrčku zo zásuvky a nechajte spotrebič vychladnúť.

- Nikdy nepoužívajte prístroj vonku a skladujte ho výhradne na suchom mieste.
- Nikdy nepoužívajte príslušenstvo, ktoré výrobca neodporúča.
- Postavte spotrebič na stôl alebo na rovný, suchý a čistý povrch. Nepokladajte na koberce, uteráky ani iné horľavé textilie.
- Je absolútne nevyhnutné udržiavať tento prístroj vždy čistý, pretože prichádza do styku s potravinami.
- Príslušenstvo sa nedá čistiť vodou alebo umývačkou riadu s teplotou vyššou ako 60 ° C, aby sa zabránilo deformácii alebo poškodeniu.
- Nedotýkajte sa čepelí, uchopte ich iba za plastový držiak.
- Pred vybratím častí zariadenia počkajte, kým sa pohybujúce sa časti prestanú otáčať.
- Nikdy nepresúvajte prístroj ťahaním za kábel. Dbajte na to, aby sa kábel nemohol zachytiť. Kábel nenatáčajte okolo prístroja a neohýbajte ho.
- Nepoužívajte v blízkosti horúcich povrchov.
- Spotrebič používajte iba na prípravu potravín
- Spotrebič nesmie byť nikdy zapnutý prostredníctvom externého časovača alebo iného systému diaľkového ovládania.
- Nikdy nepoužívajte tlačidlo impulzov ani náhle nezvyšujte rýchlosť, keď je teplota alebo teplota ohrevu vysoká.
- Pokiaľ je zariadenie v prevádzke, nikdy do misy nevkladajte žiadne predmety (príbory, špachtle atď.)
- Počas používania nikdy zariadením ani jeho miskou nehýbte.
- Pridávanie potravín alebo tekutín počas používania: nikdy neotvárajte veko! Používajte iba plniace viečko a dávajte pozor na postriekanie.
- Nepreplňujte: množstvo jedla nesmie prekročiť max. úroveň označená vnútri misy.
- Po použití spotrebič vypnite a odpojte od siete.
- Ak je čepeľ zablokovaná, pred otvorením veka nádoby vypnite a odpojte zariadenie od elektrickej siete.
- Toto zariadenie nie je vhodné na trvalé použitie. Nie je to profesionálne zariadenie. Preto by ste si mali medzi jednotlivými jedlami prestať používať spotrebič.

- Poznámka: Ak sa nachádza symbol  na určitej ploche, znamená to: POZOR, plocha sa počas prevádzky zohreje a je veľmi horúca.

(\*) Kompetentný kvalifikovaný elektrikár: popredajné oddelenie výrobcu alebo dovozca alebo akákoľvek osoba, ktorá je kvalifikovaná, schválená a kompetentná na vykonávanie takýchto opráv s cieľom predchádzania akýmkoľvek nebezpečenstvám. V každom prípade by ste mali vrátiť zariadenie takémuto elektrikárovi.

## THERMOMASTER – NENAHRADITEĽNÝ POMOCNÍK VO VAŠEJ KUCHYNI

Spotrebič kombinuje funkcie viacerých nástrojov, ktoré sú nevyhnutné v každej kuchyni. Thermomaster uľahčuje :

- Váženie
- Varenie
- Mixovanie
- Krájanie
- Strúhanie
- Drtenie ľadu
- Hnetenie cesta
- Miešanie
- Emulgovanie
- Šľahanie
- Parné varenie
- Zohrievanie

Thermomaster je priestorovo a časovo úsporným riešením pre zdravšiu kuchyňu a pre ľahkú prípravu aj tých najnáročnejších jedál. S naším Thermomasterom máte viac času pre svoju rodinu a pre seba!

Vydajte sa na kulinárske dobrodružstvo s Thermomasterom!

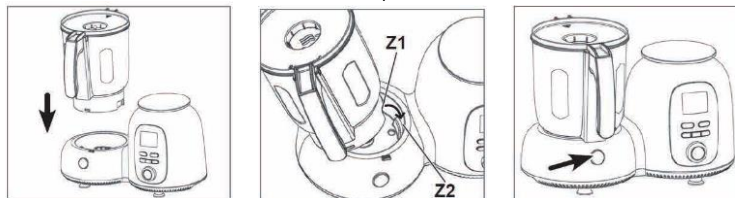
### POUŽITIE VARNEJ NÁDOBY

#### Ako nainštalovať veko na varnú misu



- Nasadte veko na misu a jemne otočte veko tak, aby bolo zarovnané s rukoväťou.
- Zatvorte otvor veka krytom

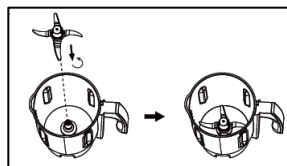
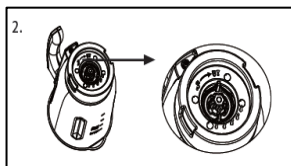
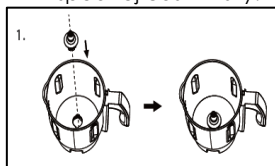
#### Ako nainštalovať alebo uvoľniť varnú misu

- Zatvorte otvor veka krytom
- Nainštalujte misu na základňu jednotky a uistite sa, že označenie Z1 je zarovnané s indikáciou Z2 a rukoväťou jednotky pomocou tlačidla na vysunutie.
- Miska je správne nainštalovaná, keď budete počuť „kliknutie“ a na displeji zmizne kód E01.
- Stlačte uvoľňovacie tlačidlo a vyberte varnú misu zo základne



#### Ako nainštalovať kuchynské náradie: miešajte čepel' / miesiace cesto / miešací hák / motýľovú tyčinku

1. Nainštalujte držiak náradia do misy. Poznámka : páka musí byť v otvorenej polohe: 
2. Keď je držiak náradia na svojom mieste, otočte páku do uzamknutej polohy 
3. Vybratý predmet položte na držiak a mierne ho otočte doľava, aby ste ho pripevnili k spodnej časti misy.



### **Ako variť s termomasterom**

Prístroj je ideálny na varenie veľkého množstva jedál, ako sú detská výživa, rizoto, šľouchané zemiaky, puding, zeleninová polievka, guláš, chilli con carne a mnoho ďalších!

- Nainštalujte varnú misu a požadovaný kuchynský nástroj.
- Pridajte ingrediencie do varnej misky.
- Zatvorte misku vekom: jemne ju otáčajte, až kým nebudete počuť kliknutie.
- Pripojte zariadenie
- Vyberte požadovaný čas pečenia pomocou tlačidla nastavenia času (menej ako jedna hodina).
- Pomocou tlačidla teploty zvolte teplotu medzi 30 ° C a 120 ° C.
- Pomocou tlačidla rýchlosti vyberte požadovanú rýchlosť od 1 do 4.
- Jednotka sa spustí a časovač začne odpočítavať.
- Po ukončení doby varenia zariadenie vydá varovný signál, na 5 minút displej bliká a prístroj sa automaticky vypne.

### **Poznámky a varovania:**

- Nasadte veko na misku a jemne otočte veko tak, aby bolo zarovnané s rukoväťou.
- Maximálna kapacita nádoby na varenie je 2 litre. Nepreplňte ho.
- Nikdy sa nedotýkajte kovovej časti misky počas varenia ani bezprostredne po použití: varnú misu vyberajte iba za rukoväť.
- Miska nikdy nezahrievajte, keď je prázdna.
- Ak chcete jedlo zohriať dlhšie, vynulujte nastavenie rýchlosti: zariadenie sa reštartuje.
- Varenie sa môže spustiť bez časovača, aby ste ho zastavili manuálne.
- vybraná teplota musí byť vyššia ako teplota zložiek v miske.
- Nikdy neohrievajte viac ako 500 ml mlieka.

### **Ako miešať s termomasterom**

- Nainštalujte varnú misu a požadovaný kuchynský nástroj.
- Pridajte prísady do nádoby na varenie.
- Zatvorte misku s vekom : jemne ju otáčajte, až kým nebudete počuť kliknutie.
- Pripojte zariadenie.
- Pomocou tlačidla rýchlosti vyberte požadovanú rýchlosť od 1 do 4.
- Priehľadné veko umožňuje skontrolovať, či je prípravok dostatočne premiešaný.
- Prísady sa môžu pridávať otvorom vo veku.
- Zastavenie miešania ručne.

### **Poznámky a varovania:**

- Čepel je veľmi ostrá, používajte ju opatrne: držte ju iba za plastový držiak hore.
- Na drvenie veľmi tvrdých potravín, ako sú kávové zrná alebo mandle, pokračujte v krokoch 40 sekúnd s 10-minútovými prestávkami medzi jednotlivými krokmi.

### **Ako pripraviť cesto s termomasterom?**

Miska na varenie a hnetací hák sú dokonale vhodné na prípravu koláča, cesta na pizzu alebo dokonca cesta na tortu.

1. Nainštalujte varnú misu a hnetací hák.
2. Pridajte prísady do misky.
3. Misku zavrite vekom sekačky: jemne ju otáčajte, až kým nebudete počuť kliknutie.
4. Pripojte zariadenie
5. Tlačidlom rýchlosti zvolte požadovanú rýchlosť od 1 do 4.
6. Prísady sa môžu pridávať cez otvor vo veku.
7. Ručné zastavenie miesenia.

### **Poznámky a varovania :**

- Maximálny hmotnostný limit miesenia cesta je 0.8 kg.

### **Ako šľahať s Thermomasterom**

Lopatka (motýlik) na miešanie vám pomôže dosiahnuť najlepšie výsledky šľahaním čerstvej smotany, prípravou majonézy alebo šľahaním vaječ v snehu.

- Nainštalujte varnú misu a miešaciu čepeľ motýľa.
- Pridajte prísady do misky.
- Misku zavrite vekom sekačky: jemne ju otáčajte, až kým nebudete počuť kliknutie.
- Pripojte zariadenie
- Tlačidlom rýchlosti zvolte požadovanú rýchlosť od 1 do 4.
- Prísady sa môžu pridávať cez otvor vo veku.
- Zastavenie miešania ručne.

### **Poznámky a varovania :**

- Miešacia čepeľ motýľa je jemná, nepoužívajte žiadne prísady, ktoré by ju mohli blokovať alebo poškodiť.

### **Ako strúhať alebo nakrájať s thermomasterom**

Varná misa a strúhadlo sú dokonale vhodné na krájanie zeleniny alebo na strúhanie tvrdého syra.

- Namontujte varnú misu, pripojovaciu os a strúhadlo na vrchnú časť (upravte jeho smer, aby ste mohli rezať jedlo na prúžky alebo diapoziťvy).
- Misku zavrite vekom sekačky: jemne ju otáčajte, až kým nebudete počuť kliknutie.
- Vložte ingrediencie cez otvor vo veku sekačky.
- Stlačte tlačidlo ŠTART
- Rezanie zastavte manuálne.

### **Poznámky a varovania:**

- Toto zariadenie nepoužívajte na krájanie iných vecí ako potravín.
- Nestrkajte potraviny cez otvor prstami, ale použite tlačný mechanizmus.
- Vyberte misku zo základne, aby ste vybrali plátky jedla.
- Nepokúšajte sa variť jedlo súčasne v miske.



## Použitie parného variča

### Ako nainštalovať parný varič?

Na parné varenie môžete použiť dve kombinácie príslušenstva :

1. Parný hrniec na potraviny		2. Parný kôš	
	<p>Túto kombináciu použijete na väčšie množstvo rovnakého jedla, napr. zelenina, zemiaky alebo veľké kusy mäsa alebo párkov.</p>		<p>Túto kombináciu použijete na varenie rôznych druhov potravín súčasne.</p>

### Ako variť v parnom hrnci?

Parný hrniec je ideálny pre prípravu zdravých jedál z potravín, ako je zelenina, ryby.. atď.

- Vložte čepeľ do misy a pripevnite misku k základni.
- Do misy pridajte 0,5 až 1,5 litra vody.
- Kôš vložte do misy alebo do parného hrnca nad misou (otáčajte ju, kým nie je správne pripevnená).
- Pridajte prísady do košíka alebo do podnosu na naparovanie potravín.
- Zatvorte veko misy (pomocou veka veka) alebo veko misy na potraviny.
- Pripojte zariadenie.
- Vyberte požadovaný čas varenia pomocou tlačidla nastavenia času (menej ako jedna hodina).
- Pomocou tlačidla teploty vyberte teplotu medzi 30 ° C a 120 ° C.
- Pomocou tlačidla rýchlosti vyberte rýchlosť 1 pre funkciu naparovania.
- Jednotka sa spustí a časovač sa začne odpočítavať.
- Prístroj vydá výstražný signál po skončení doby varenia, displej bliká po dobu 5 minút a prístroj sa automaticky vypne.
- Po použití spotrebič vždy odpojte zo siete.

### Poznámky a varovania:

- Množstvo vody musí byť najmenej 0,5 litra: stačí 30 minút na naparovanie. Každých ďalších 15 minút pridajte 0,25 litra vody.
- Maximálna kapacita nádoby na varenie je 2 litre. Nepreplňujte ho.
- Pri naparovaní jedla buďte opatrní: Horúca para môže spôsobiť popálenie!
- Nikdy nepoužívajte náradie na naparovanie potravín bez riadne zatvoreného veka.
- Ak chcete jedlo napariť dlhšie, reštartujte nastavenie rýchlosti na rýchlosť 1.

## POUŽITIE VÁHY

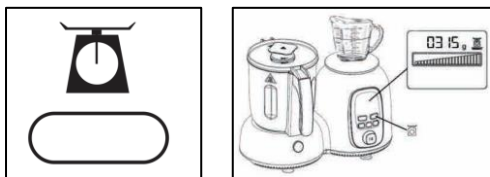
- Stlačte tlačidlo váhy
- Váha je pripravená na použitie, keď sa na displeji zobrazí „0000“
- Vložte jedlo do elektronickej váhy
- Na displeji sa zobrazuje hmotnosť jedla v gramoch.

### Váha a funkcia „tare“

Najskôr vložte prázdnu nádobu na váhu: objaví sa hmotnosť nádoby.

- Stlačte tlačidlo stupnice, až kým sa na displeji nezobrazí sekvencia „0000“.
- Vložte jedlo do nádoby.
- Displej zobrazuje čistú hmotnosť potravín (okrem hmotnosti nádoby)
- Vyprázdnite plošinu váhy a stlačením tlačidla stupnice ju vynulujte.

**Varovanie: Predmety alebo tlak nad 5 kg na plošine váh by mohli poškodiť váhu.**



## ČISTENIE A ÚDRŽBA

**Pred čistením alebo výmenou príslušenstva vždy vypnite zariadenie, odpojte ho a nechajte prístroj úplne vychladnúť.**

- Miska a príslušenstvo očistíte navlhčenou utierkou, vodou s teplotou do 60 ° C a jemným čistiacim prostriedkom.
- Na čistenie častí nikdy nepoužívajte ostré alebo drsné predmety.
- Príslušenstvo môžete umývať v umývačke riadu pod 60 ° C, ale nesmiete v nej umývať varnú misku a hlavné zariadenie.
- Varnú misu ani hlavné zariadenie neponárajte do vody

## CHYBOVÉ KÓDY

Kód	Chyba
E01	Miska nie je správne nainštalovaná
E02	Iný problém: kontaktujte servis
E03	Veko nie je správne dotiahnuté
E04	Nastavenie rýchlosti nie je povolené

## PRÍKLADY POUŽITIA

Tieto príklady slúžia iba na informačné účely. Pretože potraviny sa líšia svojím pôvodom, veľkosťou, tvarom a značkou, nemôžeme zaručiť najlepšie nastavenie pre vaše jedlo.

		Čas	Váha	Rýchlosť
	 Cibula	5 x 1 sec	500 g	10
	 Kurkuma	5 x 1 sec	500 g	5
	 Celer	30 sec	50 g	10
	 Orechy	60 sec	250 g	10
	 Kocky ľadu	45 sec	250 g	10
	Múškátový oriešok	30 sec	50 g	10
	 Voda a Múka	90 sec	400 g múky 280mL vody	1 - 2
	 Mrkva	30 sec	500 g	3
	 Syr	30 sec	100 g	5
	 Lotosový koreň	30 sec	2 korene	3
	 zemiaky	30 sec	500 g	3

## OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA – SMERNICA 2012/19/EU

Kvôli ochrane nášho životného prostredia a ľudského zdravia by sa mal odpad z elektrických a elektronických zariadení likvidovať v súlade so špecifickými pravidlami so



zapojením sa dodávateľov aj používateľov. Z tohto dôvodu, ako signalizuje symbol na štítku s menovitými údajmi alebo na obale, by ste toto zariadenie nemali vyhadzovať spolu s netriedeným komunálnym odpadom. Používateľ má právo priniesť výrobok na zberné miesto komunálneho odpadu, ktoré vykonáva recykláciu odpadu prostredníctvom opätovného použitia, recyklácie alebo použitia na iné účely v súlade so smernicou.

## ERP PREHLÁSENIE – SMERNICA 1275/2008/EC

My, Team Kalorik Group SA/NV, týmto potvrdzujeme, že náš produkt spĺňa všetky požiadavky smernice 1275/2008/EC. Náš produkt síce neďisponuje funkciou minimalizácie spotreby elektrickej energie, ktorú by podľa smernice 1275/2008/EG mal produkt po ukončení hlavnej funkcie zapnúť. Funkcia pohotovostného režimu tu nie je možná, keďže by táto funkcia natoľko ovplyvnila hlavnú funkciu prístroja, že by jeho použitie nebolo možné.

Z tohto dôvodu upozorňujeme v tomto návode zákazníka na to, že hneď po ukončení varenia, musí prístroj odpojiť z elektrickej siete.

Návod na použitie je dostupný aj v elektronickej verzii, stačí si ho vyžiadať u autorizovaného servisu (pozri záručný list).



ČEŠTINA


## DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte tyto pokyny a vždy dodržujte bezpečnostní a provozní pokyny.

**Důležité :** Tento spotřebič může používat děti starší 8 let a lidé se sníženou fyzickou, smyslovou nebo duševní schopností nebo s nedostatkem zkušeností nebo znalostí, pokud jim byl dán dohled nebo pokud jde o bezpečné používání spotřebiče a rizika . Děti se s přístrojem nehrají. Čištění a údržbu uživatele nesmí dělat děti, pokud nejsou starší 8 let a jsou pod dohledem. Nikdy neopouštějte spotřebič ani jeho kabel bez dozoru a v dosahu dětí mladších 8 let nebo nezodpovědných osob, pokud jsou zapojeny do zdi nebo při ochlazování.

- Zkontrolujte, zda vaše síťové napětí odpovídá napětí uvedenému na spotřebiči.
- Nikdy nenechávejte spotřebič v provozu bez dozoru.
- Neodpojujte / nepřipojujte zástrčku mokřýma rukama, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.
- Čas od času zkontrolujte, zda není zařízení poškozeno. Nikdy nepoužívejte spotřebič, pokud kabel nebo spotřebič vykazuje známky poškození. V takovém případě by opravy měl provést kvalifikovaný elektrikář (\*).
- Používejte spotřebič pouze pro domácí účely a způsobem uvedeným v tomto návodu.
- Nikdy neponořujte spotřebič ani šňůru do vody ani jiné kapaliny a nikdy jej neumísťujte do myčky.
- Před čištěním, údržbou nebo výměnou manipulací s příslušenstvím vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte ji vychladnout.
- Nikdy nepoužívejte spotřebič venku a skladujte jej na suchém místě.
- Nikdy nepoužívejte příslušenství, které není doporučeno výrobcem.

- Postavte spotřebič na stůl nebo na rovný, suchý a čistý povrch. Nepoužívejte na kobercích, ručnicích nebo jiných hořlavých látkách.
- Je bezpodmínečně nutné udržovat tento spotřebič vždy čistý, protože přichází do styku s potravinami.
- Příslušenství nemůže být čištěno vodou nebo programy myčky s teplotou vyšší než 60 ° C, aby nedošlo k deformaci nebo poškození.
- „Nedotýkejte se nožů, uchopte je pouze za plastový držák.
- Před vyjmutím částí zařízení počkejte, až se pohyblivé části přestanou otáčet.
- Nikdy nepohybujte spotřebičem tahem za kabel. Zajistěte, aby se šňůra v žádném případě nezachytila. Kabel nenatahujte kolem spotřebiče a neohýbejte jej.
- Nepoužívejte v blízkosti horkých povrchů.
- Zařízení používejte pouze k přípravě jídla
- Váš spotřebič nesmí být nikdy zapnut přes externí časovač nebo jakýkoli samostatný systém dálkového ovládní.
- Nikdy nepoužívejte pulzní tlačítko ani náhle nezvyšujte rychlost, pokud je teplota nebo teplota topení vysoká.
- Během používání zařízení nikdy nevkládejte do mísy žádné předměty (přístroje, špachtle atd.)
- Během používání nikdy nepřemísťujte spotřebič ani jeho mísu.
- Přidání jídla nebo tekutin během používání: nikdy neotevírejte víko! Používejte pouze víčko a dávejte pozor, aby nedošlo k rozstříknutí.
- Nepřepřlňujte: množství jídla nesmí překročit max. úroveň označená uvnitř mísy.
- Po použití spotřebič vypněte a odpojte ze zásuvky.
- Pokud je čepel zablokovaná, vypněte spotřebič a teprve poté otevřete víko misky.
- Toto zařízení není vhodné pro trvalé použití. Nejedná se o profesionální zařízení. Měli byste si tedy mezi jídly udělat přestávku.

- Poznámka: Pokud se nachází symbol  na určité ploše, znamená to: POZOR, plocha se během provozu zahřeje a je velmi horká.

(\*) Kompetentní kvalifikovaný elektrikář: poprodejní oddělení výrobce nebo dovozce nebo jakákoli osoba, která je kvalifikovaná, schválena a kompetentní k provádění takových oprav s cílem předcházení jakýmkoli nebezpečím. V každém případě byste měli vrátit zařízení takovému elektrikáři.

## THERMOMASTER – NENAHRADITELNÝ POMOCNÍK V KUCHYNI

Spotřebič kombinuje funkce více nástrojů, které jsou nezbytné v každé kuchyni:

- Vážení
- Vaření
- Míchání
- řezání
- Strouhání
- Drcení ledu
- Hnětení těsta
- Míchání
- Emulsifikace
- šlehání
- Vaření v páře
- zahřívání

Thermomaster je prostorově a časově úsporné řešení pro zdravější kuchyni a pro snadnou přípravu i těch nejnáročnějších jídel. S naším Thermomasterem máte více času pro svou rodinu a pro sebe!

Vydejte se na kulinářské dobrodružství s Thermomaster!

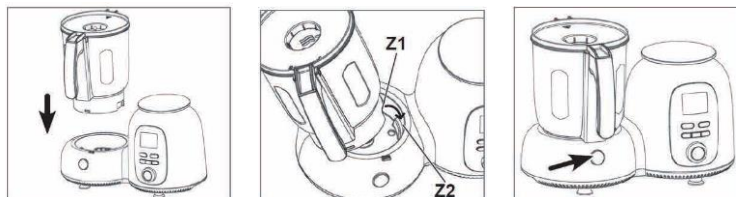
### POUŽITÍ VARNÉ NÁDOBY

#### Jak nainstalovat varní nádobu

- Nasadte víko na misku a jemně otočte víkem tak, aby bylo zarovnáno s držadlem.
- Zavřete otvor víka víčkem

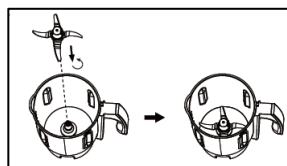
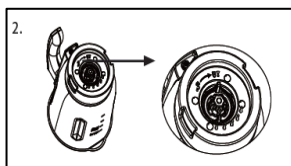
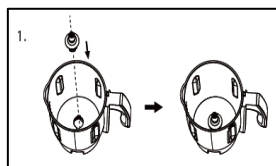
#### Jak nainstalovat nebo uvolnit nádobu na vaření

- Zavřete otvor víka víčkem
- Nainstalujte misku na základnu jednotky a ujistěte se, že indikace Z1 je zarovnána s indikací Z2 a držadlem jednotky pomocí tlačítka pro vysunutí.
- Miska je správně nainstalována, když uslyšíte cvaknutí a na displeji zmizí kód E01.
- Stisknete uvolňovací tlačítko a vyjměte nádobu na vaření ze základny



#### Jak nainstalovat kuchyňské náčiní: míchací čepel / hnětič těsta / míchací háček / motýlek

1. Namontujte držák nástroje do mísy. Poznámka: páka musí být v otevřené poloze:
2. Jakmile je držák nástroje na svém místě, otočte páku do zajištěné polohy
3. Položte vybranou položku na držák a otočte ji mírně doleva, aby byla zajištěna ke dnu mísy.





### **Jak vařit s thermomasterem**

Zařizování je ideální pro vaření velkého množství jídel, jako je kojenecká výživa, rizoto, bramborová kaše, pudink, zeleninová polévka, guláš, chili con carne a mnoho dalšího!

- Namontujte varnou misku a požadovaný varný nástroj.
- Přidejte ingredience do mísy na vaření.
- Uzavřete misku víkem: lehce ji otáčejte, dokud neuslyšíte cvaknutí.
- Připojte zařízení
- Pomocí tlačítka pro nastavení času (méně než jedna hodina) vyberte požadovaný čas vaření.
- Pomocí tlačítka teploty vyberte teplotu mezi 30 ° C a 120 ° C.
- Pomocí tlačítka rychlosti vyberte požadovanou rychlost od 1 do 4.
- Jednotka se spustí a časovač začne odpočítávat.
- Zařízení vydá varovný signál, jakmile skončí doba vaření, displej bliká po dobu 5 minut a přístroj se automaticky vypne.

### **Poznámky a varování :**

- Nasadte víko na misku a jemně otočte víkem tak, aby bylo zarovnáno s držadlem.
- Maximální kapacita nádoby na vaření je 2 litry. Nepřepřlňte to.
- Nikdy se nedotýkejte kovové části mísky během vaření ani bezprostředně po použití: misku vyjměte pouze za rukojeť.
- Miska nikdy nezahřívajte, je-li prázdná.
- Chcete-li jídlo ohřát déle, resetujte nastavení rychlosti: zařízení se restartuje.
- Vaření může začít bez časovače, aby se zastavilo ruční vypínání spotřebiče.
- Vybraná teplota musí být vyšší než teplota složek v misce.
- Nikdy nezahřívajte více než 500 ml mléka.

### **Jak mixovat s thermomasterem**

- Namontujte varnou misku a požadovaný varný nástroj.
- Přidejte ingredience do mísy na vaření.
- Uzavřete misku víkem sekačky: otáčejte ji lehce, až uslyšíte cvaknutí.
- Připojte zařízení.
- Pomocí tlačítka rychlosti vyberte požadovanou rychlost od 1 do 4.
- Průhledné víko umožňuje zkontrolovat, zda je přípravek dostatečně promíchán.
- Složky mohou být přidávány skrz otvor ve víku.
- Zastavte míchání ručně.

### **Poznámky a varování :**

- Čepel je velmi ostrá, používejte ji opatrně: držte ji pouze za plastový držák nahoře.
- Chcete-li rozdrtit velmi tvrdá jídla, jako jsou kávová zrna nebo mandle, pokračujte po 40 sekundových krocích s 10minutovými přestávkami mezi jednotlivými kroky.

### **Jak připravit těsto s thermomasterem?**

Mísa na vaření a hnětací háček jsou dokonale vhodné pro přípravu těsta na sušenky, těsta na pizzu nebo dokonce těsta na dort.

- Namontujte varnou misku a hnětací háček.
- Přidejte ingredience do mísy.
- Mísu uzavřete víkem sekačky: otáčejte ji lehce, až uslyšíte cvaknutí.
- Připojte zařízení
- Pomocí tlačítka rychlosti vyberte požadovanou rychlost od 1 do 4.
- Ingredience mohou být přidány skrz otvor ve víku.
- Zastavte hnětení ručně.

### **Poznámky a varování :**

- Maximální hmotnostní hnětení těsta je 0,8 kg.

### **Jak šlehat s thermomasterem**

Míchací čepel (motýlek) vám pomůže dosáhnout nejlepších výsledků šlehačku z čerstvého krému, přípravou majonézy nebo šlehání vajec ve sněhu.

- Namontujte varnou misku a míchací čepel motýla.
- Přidejte ingredience do mísy.
- Mísu uzavřete víkem sekačky: otáčejte ji lehce, až uslyšíte cvaknutí.
- Připojte zařízení
- Pomocí tlačítka rychlosti vyberte požadovanou rychlost od 1 do 4.
- Ingredience mohou být přidány skrz otvor ve víku.
- Zastavte míchání ručně.

### **Poznámky a varování :**

- Míchací čepel motýla je jemná, nepoužívejte žádné přísady, které by ji mohly blokovat nebo poškodit.

### **Jak nastrouháte nebo nakrájíte na thermomasteru**

Mísa na vaření a řezací kotouč se dokonale hodí na krájení zeleniny nebo nastrouhání tvrdého sýra.

- Nasadte varnou misku, připojovací osu a řezný kotouč na horní část (upravte jeho směr pro krájení jídla na proužky nebo sklíčka), a řezací kotouč.
- Mísu uzavřete víkem sekačky: otáčejte lehce, až uslyšíte cvaknutí.
- Vložte ingredience skrz otvor ve víku sekačky.
- Stiskněte tlačítko START
- Řezání zastavte ručně.

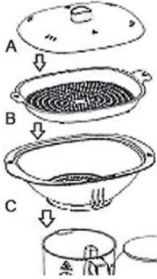
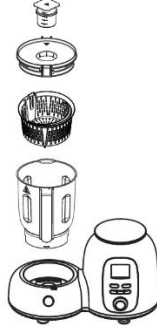
### **Poznámky a varování :**

- • Nepoužívejte tento přístroj k krájení nic jiného než jídla.
- Netlačte potravu skrz otvor prsty, ale používejte posunovač.
- Vyjměte misku ze základny, abyste získali nakrájené jídlo.
- Nepokoušejte se vařit jídlo současně v misce.

## POUŽITÍ PARNÉHO VAŘIČE

### Jak nainstalovat parný vařič?

K napařování jídla můžete použít dvě kombinace příslušenství:

1. Parní zásobník na jídlo		2. Parní koš	
	<p>Tuto kombinaci použijte pro větší množství stejného jídla, např. zelenina, brambory nebo velké kusy masa nebo uzenin.</p>		<p>Pomocí této kombinace můžete současně vařit různé druhy potravin.</p>

### Jak vařit s parním vařičem?

Parník je ideální pro zdravé přípravky potravin, jako je zelenina, dušený chléb, ryby ...

- Vložte čepel do mísy a zajistěte misku na základně.
- Do mísky přidejte 0,5 až 1,5 litru vody.
- Vložte košík do mísy nebo do mísky na parník nad miskou (otáčejte jím, dokud není správně upevněn).
- Přidejte ingredience do koše nebo do mísky na parník na potraviny.
- Uzavřete víko mísky (pomocí víčka víka) nebo víko mísky na jídlo.
- Připojte zařízení.
- Zvolte požadovaný čas vaření pomocí tlačítka pro nastavení času (méně než jedna hodina).
- Pomocí tlačítka teploty vyberte teplotu mezi 30 ° C a 120 ° C.
- Pomocí tlačítka rychlosti vyberte rychlost 1 pro funkci napařování.
- Jednotka se spustí a časovač začne odpočítávat.
- Zařízení vydá varovný signál, jakmile skončí doba vaření, displej bliká po dobu 5 minut a přístroj se automaticky vypne.
- Po použití spotřebič vždy odpojte ze sítě.

### Poznámky a varování :

- Množství vody musí být nejméně 0,5 litru: stačí 30 minut na napařování. Každých dalších 15 minut přidejte 0,25 litru vody.
- Maximální kapacita nádoby na vaření je 2 litry. Nepřepřlujte to.
- Při pečení jídla buďte opatrní: Horká pára může způsobit popáleniny!
- Nikdy nepoužívejte nástroj pro napařování potravin bez řádně uzavřeného víka.
- Pokud chcete jídlo delší dobu napařit, restartujte nastavení rychlosti na rychlost 1.

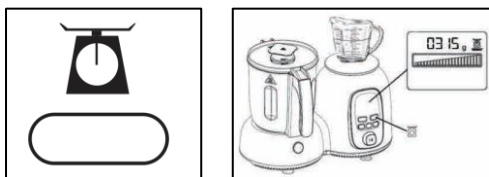
## POUŽITÍ VÁHY

- Stiskněte tlačítko vážení
- Váha je připravena k použití, když se na displeji zobrazí „0000“, to znamená
- Vložte jídlo do elektronické váhy
- Na displeji se zobrazí hmotnost jídla v gramech.

### Váha a funkce “tare”

- Nejprve umístěte na váhu prázdný příjemce: objeví se hmotnost kontejneru.
- Stiskněte tlačítko stupnice, dokud se na displeji nezobrazí sekvence „0000“.
- Vložte jídlo do příjemce.
- Displej zobrazuje čistou hmotnost jídla (bez hmotnosti nádoby)
- Vyprázdněte plošinu váhy a stisknutím tlačítka stupnice resetujte.

**Varování: Předměty nebo tlak vyšší než 5 kg na plošně váhy by mohly poškodit váhu.**



## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

**Před čištěním nebo výměnou příslušenství vždy vypněte zařízení, odpojte jej a nechte spotřebič zcela vychladnout.**

- Miska a příslušenství očistěte navlhčeným hadříkem, vodou pod 60 ° C a jemným čisticím prostředkem.
- K čištění součástí nikdy nepoužívejte ostré nebo drsné předměty.
- Příslušenství v myčce na nádobí můžete čistit při teplotě do 60 ° C, nikoli však mísu na vaření a hlavní zařízení.
- Varnou misku ani hlavní zařízení neponořujte do vody

## CHYBOVÉ KÓDY


Kód	Chyba
E01	Miska není správně nainstalována
E02	Jiný problém: kontaktujte servis
E03	Víko není správně utaženo
E04	Nastavení rychlosti není povoleno

## PŘÍKLAD POUŽITÍ

Tyto příklady jsou pouze informativní. Jelikož se potraviny liší jejich původem, velikostí, tvarem a značkou, nemůžeme zaručit nejlepší nastavení pro vaše jídlo.

		Čas	Váha	Rychlost
	 Cibule	5 x 1 sec	500 g	10
	 Kurkuma	5 x 1 sec	500 g	5
	 Celér	30 sec	50 g	10
	 Ořechy	60 sec	250 g	10
	 Kostky ledu	45 sec	250 g	10
	Muškatový oříšek	30 sec	50 g	10
	 Voda a mouka	90 sec	400 g mouky 280mL vody	1 - 2
	 Mrkev	30 sec	500 g	3
	 Sýr	30 sec	100 g	5
	 Lotus. kořen	30 sec	2 kořeny	3
	 Brambory	30 sec	500 g	3

## OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ – SMĚRNICE 2012/19/EU

Kvůli ochraně našeho životního prostředí a lidského zdraví by se měl odpad z elektrických a elektronických zařízení likvidovat v souladu se specifickými pravidly se zapojením se dodavatelů i uživatelů. Z tohoto důvodu, jak signalizuje symbol  na štítku s jmenovitými údaji nebo na obalu, byste toto zařízení neměli vyhazovat spolu s netříděným komunálním odpadem. Uživatel má právo přinést výrobek na sběrné místo komunálního odpadu, které provádí recyklaci odpadu prostřednictvím opětovného použití, recyklace nebo použití k jiným účelům v souladu se směrnicí.

## ERP PROHLÁŠENÍ - SMĚRNICE 1275/2008 / EC

My, Team Kalorik Group SA / NV, tímto potvrzujeme, že náš produkt splňuje všechny požadavky směrnice 1275/2008 / EC. Náš produkt sice nedisponuje funkcí minimalizace spotřeby elektrické energie, kterou by podle směrnice 1275/2008 / EG měl produkt po ukončení hlavní funkce zapnout. Funkce pohotovostního režimu zde není možná, neboť by tato funkce natolik ovlivnila hlavní funkci přístroje, že by jeho použití nebylo možné.









Z tohoto důvodu upozorňujeme v tomto návodu zákazníka na to, že hned po ukončení vaření, musí přístroj odpojit z elektrické sítě.

Návod k použití je dostupný iv elektronické verzi, stačí si ho vyžádat u autorizovaného servisu (viz záruční list).



# **efbe-Schott®**

## SC HA 1020

 EN	ENGLISH	10
 DE	DEUTSCH	18
 FR	FRANCAIS	29
 SP	ESPAÑOL	38
 PL	POLSKI	47
 NL	NEDERLANDS	57
 SK	SLOVENSKÝ	66
 CZ	ČEŠTINA	76

### **Efbe-Schott**

#### **Efbe Elektrogeraete GmbH**

Gustav-Toepfer-Straße 6  
07422 Bad Blankenburg /  
Thuringia  
Germany

Tel: +49 36741 70268

Fax: +49 36741 70227

service@efbe-schott.de

www.efbe-schott.de

