





KITCHEN●ORIGINALS

*by Kalorik*

**Küchenmaschine/Dampfgarer**

**Food Processor/Steamer**

**Robot Multifonctions/Cuiseur Vapeur**

**Keukenrobot/Stoomkoker**

**Robot de cocina/Cocina de vapor**

**Robot de Cozinha/Vaporera**

**Robot di cucina/Pentola a Vapore**

**Robot kuchenny/Urządzenie do gotowania na parze**

**Robot de bucatarie/Aparat de gatit cu abur**

**Kuchynský robot/parný hrniec**



I/B Version  
**131224**

**TKG HA 1003**  
**230V~ 50Hz 1100W**



Front cover page (first page)

Assembly page 1/120



## **(FR) MODE D'EMPLOI**

### **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 d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle de l'appareil.
- ❑ Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en fonctionnement ou sous tension.
- ❑ Vérifiez régulièrement l'état de votre appareil et s'il est endommagé de quelque façon que ce soit, ne l'utilisez pas mais faites-le vérifier et réparer par un service qualifié compétent(\*). Si le câble est endommagé, il doit être obligatoirement remplacé par un service qualifié compétent(\*) afin d'éviter tout danger.
- ❑ Utilisez l'appareil uniquement pour des usages domestiques et de la manière indiquée dans la notice.
- ❑ Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide ni pour son nettoyage ni pour toute autre raison. Ne le mettez jamais au lave-vaisselle.
- ❑ N'utilisez pas l'appareil près de sources de chaleur.
- ❑ Posez toujours l'appareil sur une surface plane, stable et sèche.
- ❑ La fiche du cordon d'alimentation doit obligatoirement être débranchée avant de nettoyer l'appareil, de changer les accessoires, lorsqu'il n'est pas en utilisation ou lorsqu'il est sans



surveillance. Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsque celui-ci est sous tension et ne laissez jamais les enfants utiliser l'appareil sans surveillance.

- ❑ Veillez à ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et entreposez-le dans un endroit sec.
- ❑ Ne pas utiliser des accessoires non recommandés par le fabricant, cela peut présenter un danger pour l'utilisateur et risque d'endommager l'appareil.
- ❑ Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur son cordon d'alimentation. Veillez à ce qu'il ne puisse être accidentellement accroché et ce, afin d'éviter toute chute de l'appareil. N'enroulez pas le cordon d'alimentation autour de l'appareil et ne le pliez pas.
- ❑ Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au-dessus du bord de la surface de travail et assurez-vous qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
- ❑ Utilisez cet appareil uniquement dans le cadre d'applications culinaires.
- ❑ Ce genre d'appareil ne peut fonctionner de façon continue, il ne s'agit pas d'un appareil de type professionnel. Il est nécessaire d'effectuer des pauses à intervalles réguliers.
- ❑ Il est indispensable de garder cet appareil propre étant donné qu'il est en contact direct avec la nourriture. Consultez la rubrique "nettoyage et entretien" du mode d'emploi.
- ❑ Attention, les lames du hachoir sont très coupantes, alors prenez garde de ne pas vous couper lors de leur manipulation (nettoyage, vidage du bol ou changement d'accessoires).
- ❑ Gardez vos mains et/ou tout ustensile hors du récipient pendant le fonctionnement de l'appareil afin d'éviter de graves blessures. Ne touchez jamais les accessoires lorsque l'appareil est en fonctionnement et ne cherchez surtout pas à les immobiliser. Débranchez la fiche.
- ❑ Assurez-vous que l'accessoire utilisé soit fermement et correctement verrouillé au bloc moteur avant de mettre l'appareil en fonctionnement.
- ❑ Pour nettoyer la lame, vous pouvez utiliser un grattoir. Veillez à ce que l'appareil soit débranché avant de nettoyer la lame.
- ❑ N'utilisez pas cet appareil pour manipuler des préparations liquides bouillantes.



- ❑ L'appareil est conçu pour la préparation de petites quantités de nourriture dont la consommation ne doit pas être trop tardive. L'appareil n'est pas conçu pour la préparation de grandes quantités à la fois.
- ❑ Ne touchez pas les lames pendant que l'appareil est en fonctionnement et n'essayez en aucun cas de retenir la lame de quelque façon que ce soit.
- ❑ Lors de l'utilisation de l'appareil, il est conseillé d'allumer et éteindre l'appareil par courtes pulsations. Cela vous permettra de hacher et mixer plus facilement et protégera également le moteur contre une utilisation trop prolongée.
- ❑ Le hachoir est prévu pour être utilisé exclusivement dans son état de livraison (bol en bon état, couvercle et lames) car il fournit toutes les garanties de sécurité requises. Ne cherchez surtout pas à substituer l'une de ces pièces par une autre et si vous devez en remplacer une, adressez-vous à votre service après-vente.
- ❑ Veuillez laisser refroidir votre appareil avant son nettoyage et son rangement.
- ❑ Ne faites cuire que des aliments appropriés à la cuisson et propres à la consommation. N'utilisez pas d'aliments de trop grande taille.
- ❑ Veillez à ce que le cordon n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes de l'appareil.
- ❑ La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne; veillez à ne pas toucher ces surfaces mais utilisez la/les poignée(s). Faites usage de maniques lorsque vous manipulez l'appareil.
- ❑ Soyez prudent si vous transportez l'appareil lorsqu'il contient des aliments chauds, de l'eau ou d'autres liquides. Il est fortement déconseillé de transporter votre appareil lorsqu'il n'est pas totalement froid.
- ❑ Le cordon d'alimentation de l'appareil est un cordon de type court, et ce afin de diminuer les risques d'accidents (chute si vous marchez sur le cordon...). Vous pouvez toutefois utiliser une rallonge si nécessaire mais afin d'éviter tout risque d'accident, assurez-vous que la rallonge ne pend pas (d'un coin de table par exemple) ou qu'elle ne traîne pas par terre.



- ❑ Votre appareil ne doit jamais être mis en fonctionnement par le biais d'une minuterie extérieure ou d'un autre système de commande à distance séparé.
- ❑ Note: 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.

Le symbole  est toujours apposé sur la surface dont la température est la plus élevée, cependant les températures des autres surfaces métalliques ou non peuvent aussi devenir très chaudes pendant l'utilisation et il convient donc de toujours les manipuler avec précaution et si possible au moyen de gants isothermes ou autres dispositifs de protection thermique. En cas de doute sur la température d'une surface il sera toujours préférable de se protéger.

(\*) 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.

#### **DOMAINE D'APPLICATION/D'UTILISATION**

- Utilisez l'appareil uniquement pour des usages domestiques et de la manière indiquée dans la notice.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
  - Des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels.
  - Des fermes.
  - L'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel.
  - Des environnements du type chambre d'hôtes.



**DESCRIPTION DES PARTIES & DES ACCESSOIRES**

Le robot cuiseur multifonctions contient les parties et les accessoires suivants:

1. Corps de l'appareil
2. Panneau de commande
3. Bol inox, contenance 2 litres



**BOL**

4. Bouchon doseur
5. Couvercle du bol
6. 4 lames inox
7. Bol inox, contenance 2 litres



**PANNEAU DE COMMANDE**

8. Témoin lumineux
9. Bouton On/Off
10. Bouton Pulse
11. Ecran LCD
12. Minuterie ▲
13. Minuterie ▼
14. Thermostat ▲
15. Thermostat ▼
16. Régulateur de la vitesse ▲
17. Régulateur de la vitesse ▼





### **Accessoires inclus**



Panier de cuisson



Plateau vapeur à 2 étages



Fouet



Spatule résistante à la chaleur

### **PANNEAU DE COMMANDE**

#### **TÉMOIN LUMINEUX**

Lorsque vous branchez votre appareil, le témoin lumineux rouge situé en haut de l'écran s'allume et restera comme ça jusqu'à ce que la machine soit débranchée. Un signal sonore se laisse entendre pendant quelques secondes pour confirmer que la machine est prête à l'usage. Toutes les fonctions qui apparaissent sur l'écran LCD, comme le temps, la vitesse et la température, indiquent "00". Appuyez sur le bouton On/Off afin de mettre la machine en marche. Dans ce cas, le témoin lumineux sera éclairé en bleu.

#### **MINUTERIE**

Les boutons de la minuterie (Timer ▲ et ▼) servent à programmer le temps de cuisson et/ou le temps de préparation des ingrédients pour un maximum de 60 minutes. Avec ces boutons, l'appareil peut être programmé en minutes et en secondes. De seconde en seconde d'abord jusqu'à une minute puis par paliers de 30 secondes jusqu'à 10 minutes et alors par paliers de 1 minute. La minuterie est réglable de 1 seconde à 60 minutes.

Appuyez sur la touche Timer ▲ pour augmenter le temps de fonctionnement, et appuyez sur la touche Timer ▼ pour le réduire (remarque: si vous appuyez sur la touche Timer ▼ lorsque le temps est encore 0, un temps de 1 minute apparaîtra sur l'écran). Vous pourrez à tout moment modifier le temps de cuisson en cours d'utilisation par simple action sur les touches ▲ et/ou ▼. L'appareil ne se mettra pas en fonctionnement sans programmation de durée de fonctionnement.

#### **ON/OFF**

Une fois la durée, la vitesse et éventuellement la température programmées, appuyez sur le bouton marche/arrêt pour mettre l'appareil en fonctionnement. Le témoin lumineux passe alors du rouge au bleu.

Pour stopper l'appareil, appuyez à nouveau sur le bouton marche/arrêt.

Vous pourrez toutefois modifier tous vos réglages directement en agissant sur les touches dédiées, sans avoir à stopper l'appareil.

#### **PULSE**

Le bouton Pulse permet d'utiliser la pleine puissance de l'appareil pour mélanger et hacher aussi longtemps que vous maintenez le bouton appuyé. L'utilisation se fait de préférence par courtes impulsions de 3 à 4 secondes maximum.

**Attention:** Il existe un danger de brûlures par projections d'aliments chauds si vous utilisez le bouton Pulse pour mixer longuement des aliments chauds. Veillez à toujours utiliser la fonction Pulse par très brèves impulsions pour mixer des liquides chauds. Il est recommandé de maintenir le bouchon doseur fermement en place.

N'utilisez pas le fouet pour cette fonction.

### TEMP

Dans le cas où vous souhaitez faire chauffer votre préparation, vous utiliserez les boutons de réglage de la température de cuisson (TEMP). Vous pourrez ainsi programmer la température de cuisson de 37°C à 130°C, par paliers de 10°. Appuyez sur la touche TEMP ▲ pour augmenter la température, et sur la touche TEMP ▼ pour la réduire. La température programmée apparaîtra sur l'écran et lorsque la température programmée sera atteinte, l'appareil émettra un signal sonore.

Cette machine innovatrice dispose d'une technologie de chauffe située dans la base du bol qui permet d'atteindre la température désirée très rapidement. La température qui peut être réglée par paliers de 10°C, commence à 37°C jusqu'à un maximum de 130°C.

Remarque: Lorsque vous préparez des ingrédients à une température supérieure à 60°C, il est fortement déconseillé d'utiliser le bouton Pulse et de toucher le bol et le bouchon doseur.

### SPEED

Grâce aux boutons "Speed ▲" et "Speed ▼", vous réglerez la vitesse de fonctionnement de votre appareil de 1 à 10 pour hacher, mixer, mélanger, pétrir et râper.

La vitesse 1 est une vitesse de brassage, elle ne hache pas les aliments, mais va les mélanger doucement.

Les vitesses 2 à 10 vous permettent de réguler la vitesse de rotation de l'accessoire en fonction des résultats désirés pour vos préparations.

EX: Plus la vitesse sera grande, plus le hachage de la viande sera fin.

Seules les vitesses 1, 2 et 3 sont admises pour la fonction cuisson, au-delà la fonction cuisson sera automatiquement désactivée.

### VITESSE POUR MELANGES CREMEUX ET PATE

Certaines recettes ont besoin d'une vitesse douce ou lente, comme par exemple les crèmes, soupes, crème fraîche etc. Pour ces plats, l'appareil dispose d'un fouet qui peut aussi être utilisé pour préparer de la pâte pour pizzas et pains.

Cet accessoire se positionne sur les lames dans le bol et mélange à vitesse 1-2.

**Remarque:** N'excédez pas la vitesse 2 lorsque le fouet est en place.

### ÉCRAN LCD

Lorsque l'appareil est branché, l'écran LCD s'allume et montre tous les symboles de contrôle de la machine (voir Figure 1).

### Temps

Le temps programmé apparaît en haut de l'écran avec le symbole de la montre et le mot Time. Le temps s'affiche en minutes et secondes et peut être programmé jusqu'à un maximum de 60 minutes (voir Figure 2).

### Vitesse

La vitesse programmée s'affiche sur l'écran à côté du symbole de la vitesse et va de 1 à 10 (voir Figure 3).

### Vitesse pour mélanges crémeux et pâte

Ce symbole pour mélanges crémeux apparaît sur l'écran quand la vitesse 1, 2 ou 3 est programmée. L'utilisation de ce fouet pour mélanges crémeux et pâte est optionnelle et peut varier selon la recette.

**Remarque:** Le symbole Pulse n'apparaît pas sur l'écran lorsque cette fonction est utilisée.



Fig.1



Fig.2



Fig.3



Fig.4



### Température

La température programmée s'affiche sur l'écran à côté du symbole TEMP (voir Figure 4) et va de 37°C à 130°C. Cette température est la température exacte dans le bol et peut être changée sans devoir arrêter la machine.

### MESSAGES SUR L'ECRAN



#### Le couvercle du bol est ouvert ou le bol n'est pas mis en place convenablement

Le bol a deux dispositifs de sécurité dans le couvercle et dans la base du bol. Ce symbole d'avertissement vous indique que le couvercle est mal ou pas verrouillé, ce qui empêche la mise en fonction de l'appareil, ou que le bol n'est pas convenablement mis en place sur le corps de l'appareil ou a été enlevé pendant le fonctionnement.



#### La température programmée est atteinte

Ce symbole clignote sur l'écran pendant quelques secondes pour indiquer que l'appareil a atteint la température programmée. Il est accompagné d'un signal sonore.

LLL

#### Message d'erreur:

indique une panne électrique sur votre appareil. Il faudra alors confier ce dernier à un réparateur agréé.

### COMMENT UTILISER L'APPAREIL



Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, assurez-vous que toutes les parties et tous les accessoires sont présents.

#### 1. Mise en place du bol:

Assurez-vous que le couteau est bien mis en place dans le bol.

Positionnez le bol dans son logement et appuyez légèrement pour bien fixer les connexions électriques.

Le crampon de sécurité du côté arrière gauche de l'appareil doit être verrouillé de façon que le crampon entre dans l'ouverture en bas du bol et verrouille le bol correctement (voir Figure 5).



## 2. Mise en place du couvercle:

Placez le couvercle en diagonale sur le bol et tournez ensuite ce dernier dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à bien l'enclencher. Un déclic se fait entendre lorsque le couvercle sera verrouillé.

Aussi le clip à l'arrière du couvercle se connecte parfaitement avec la cavité dans la poignée du bol (voir Figure 6).

Assurez-vous que le couvercle s'est enclenché avec un déclic et que le cadenas fermé  sur le couvercle s'aligne bien avec le centre du bec verseur du bol.



Fig. 5



Fig. 6

- Dans le cas où le couvercle ne serait pas ou mal verrouillé, le pictogramme du bol apparaît sur l'écran et l'appareil ne se mettra pas en fonctionnement.
- Si le bol est mal mis en place, le pictogramme du bol s'affichera sur l'écran et ne disparaîtra pas avant que le bol soit mis en place correctement.

Le bol dispose d'une capacité de 2 litres et est gradué à l'intérieur et à l'extérieur tous les 50 cl.

**Attention:** Veillez à ne jamais dépasser le niveau maximal figurant sur le bol.

## 3. Montage des lames

Le couteau s'enlève très facilement pour un nettoyage aisé.

Renversez le bol en tenant le couteau d'une main par sa partie supérieure, veillez à ne pas vous couper. Abaissez le loquet pour dégager le couteau, celui-ci est immédiatement libéré (voir Figure 7).

Pour remettre le couteau en place, placez le couteau dans son logement, en veillant à faire coïncider les ergots situés sur la base du couteau avec les découpes pratiquées au fond du bol, puis remontez le loquet de manière à verrouiller la mise en place du couteau.



Fig.7

### **Attention**

- Faites attention quand vous enlevez ou remettez les lames, car elles sont très coupantes.
- Après la cuisson, laissez refroidir les lames avant de les manipuler.

## **COMPOSANTS & ACCESSOIRES**

### **BOL**

Le bol est en acier inoxydable. Il dispose d'une capacité de 2 litres et est gradué à l'intérieur et à l'extérieur tous les 50 cl.



### **Attention**

1. Veillez à ne jamais dépasser le niveau maximal figurant sur le bol.
2. Faites attention quand vous enlevez le bol du corps de l'appareil afin d'éviter des éclaboussures. Pour enlever le bol n'oubliez pas de déverrouiller le crampon de sécurité!
3. Lorsque vous utilisez l'appareil à haute vitesse et lorsque vous utilisez la fonction Pulse, le bol et le bouchon doseur doivent être maintenus fermement pour raisons de sécurité.



### **COUVERCLE**

L'appareil fonctionne uniquement quand le couvercle est en place et il faut donc le fermer correctement. Dans le cas où le couvercle ne serait pas ou mal verrouillé,

le pictogramme du bol () apparaît sur l'écran.

### **BOUCHON DOSEUR**

Il a plusieurs utilités et permet un usage facile de la machine sans devoir l'arrêter pendant le fonctionnement:

- En l'ôtant en cours d'utilisation vous pourrez ajouter des ingrédients en cours de préparation sans ouvrir le couvercle, ce qui aurait pour effet d'arrêter l'appareil.
- Il aide à maintenir la température de cuisson.
- Il sert comme bol doseur avec une capacité de 100ml.

### **Attention**

Ne pas enlever le bouchon doseur à une vitesse supérieure à 4 afin d'éviter des éclaboussures.

### **PANIER DE CUISSON**

Pour une fonctionnalité maximale, votre appareil est livré avec un panier de cuisson qui est mis dans le bol et qui est parfait pour la préparation de beaucoup de plats:

- Comme passoire, le panier préserve la texture et le goût des ingrédients.
- Peut servir comme cocotte.
- Pour préparer des plats avec beaucoup de sauce.



### **PLATEAU VAPEUR**

Le plateau vapeur est parfait pour cuire de la viande, du poisson et des légumes à la vapeur. Il est composé de 4 parties.

La première partie est le plateau extérieur pour récupérer les liquides qui peuvent couler des ingrédients pendant la cuisson.



Le deuxième et troisième plateau sont plus petits et sont destinés à placer les ingrédients dedans pour les cuire à la vapeur.

La quatrième partie est le couvercle qui est destiné à maintenir la vapeur dans les bols.

**AVERTISSEMENT**

1. Cet accessoire ne peut pas être mis dans un four à micro-ondes, dans un four normal ou dans tout autre appareil de cuisson.
2. Faites attention lorsque vous utilisez le plateau vapeur, car il peut contenir de la vapeur ou de l'eau chaude.

**Comment utiliser le plateau vapeur**

1. Mettez le bol en place sur le corps de l'appareil et versez 0,5 litre d'eau dedans.
2. Placez le plateau extérieur en diagonale sur le bol et tournez ensuite ce plateau dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à bien l'enclencher. Un déclic se fait entendre lorsque le plateau extérieur sera verrouillé. Aussi le clip du plateau se connecte parfaitement avec la cavité dans la poignée du bol.
3. Positionnez les plateaux plus petits sur le plateau extérieur. Mettez les ingrédients dans les plateaux intérieurs.
4. Positionnez le couvercle du plateau vapeur.
5. Programmez le temps de cuisson et la température.



Les ingrédients commenceront à cuire dès que l'eau commence à bouillir à 100°C et la vapeur s'échappera du bol vers les plateaux.

**ATTENTION: NE PAS OBSTRUER LES TROUS DU PANIER VAPEUR LORS DE L'UTILISATION!**



**FOUET**

Le fouet est idéal pour préparer des crèmes, purées, de la crème fraîche et des desserts crémeux.

Le fouet se positionne sur le couteau (appuyez jusqu'à ce qu'il s'enclique) et est exclusivement destiné à être utilisé combiné aux vitesses 1 et 2. Pour l'enlever, tenez-le fermement par la partie supérieure et tirez légèrement.

**⚠ Lorsque vous utilisez l'accessoire fouet, il ne faut en aucun cas dépasser la vitesse 2. Dans le cas contraire, vous risqueriez d'endommager le fouet.** Ne pas utiliser le fouet avec la fonction Pulse.



### **SPATULE**

La spatule vous permettra de remuer les aliments durant leur préparation. La spatule est équipée d'un disque de sécurité pour éviter que la spatule ne touche les lames quand vous insérez la spatule dans l'ouverture du couvercle du bol. En plus, le loquet situé sur le disque de sécurité est destiné à enlever le panier de cuisson facilement du bol.

### **AVERTISSEMENT**

1. Nous déconseillons formellement d'utiliser tout autre ustensile pour mélanger dans le bol car cela pourrait endommager la machine et les ustensiles pourraient être coincés entre les lames.
2. **Ne jamais placer la spatule dans le bol pendant que les lames tournent.**



### **UTILISATION**

#### **Important**

- Placez votre appareil sur une surface propre, plane et résistante à la chaleur.
- L'appareil dispose de deux détecteurs de sécurité dans la poignée du bol et en bas du bol. Pour un usage optimal de la machine, le bol doit être positionné correctement sur le corps de l'appareil. Sinon la machine indiquera une erreur et ne fonctionnera pas.
- Assurez-vous que le bol, les lames et tous les accessoires sont bien nettoyés avant d'utiliser l'appareil.

1. Positionnez le bol sur le corps de l'appareil.
2. Positionnez le couvercle sur le bol.
3. Programmez le temps de cuisson.
4. Programmez la température de cuisson si nécessaire.
5. Réglez la vitesse.
6. Démarrez la machine en appuyant sur le bouton ON/OFF.
7. Quand la machine a atteint la température programmée, un signal sonore retentit pendant quelques secondes pour indiquer que la cuisson peut commencer.
8. Pendant la cuisson, l'écran décompte le temps programmé et lorsque le temps programmé touche à sa fin, un signal sonore se fait entendre.
9. Vous pourrez modifier vos réglages à tout moment en actionnant les boutons sans devoir arrêter la machine.
10. Pour arrêter l'appareil avant que le temps programmé ne soit écoulé, appuyez de nouveau sur le bouton ON/OFF.

### **ENTRETIEN**

1. En cas de non-utilisation prolongée, il sera préférable de débrancher l'appareil.
2. Afin d'éviter une surchauffe de l'appareil, ne jamais couvrir les ouïes d'aération.
3. Ne jamais dépasser la capacité maximale du bol, indiquée sur ce dernier.
4. Laisser refroidir des ingrédients chauds avant de les transférer.
5. Lavez et séchez les lames soigneusement. Ne les laissez jamais tremper dans l'eau.
6. Si la vitesse ne semble pas stable pendant le fonctionnement ou le moteur semble peiner, augmentez la vitesse de 1 à 2 ou de 2 à 3.
7. Les vitesses 1, 2 et 3 sont destinées à cuire (avec chaleur) et à mélanger en même temps. Pour une sécurité maximale, l'appareil ne fonctionnera pas si la vitesse pour cuire (avec chaleur) est supérieure à 3.
8. La fonction de cuisson fonctionnera uniquement quand la vitesse 1, 2 ou 3 est programmée ainsi que la température et le temps de cuisson.
9. Pour préparer des plats à haute vitesse, maintenez le bouchon doseur fermement afin



d'éviter des éclaboussures.

10. Les températures au-delà des 100°C sont uniquement destinées à cuire à la vapeur ou bouillir pourvu qu'il y a de l'eau dans le bol.
11. Faites attention quand vous enlevez les lames, car elles sont très coupantes.
12. Ne jamais mettre vos mains dans le bol quand la machine est mise en marche et fonctionne.
13. Si le moteur ne fonctionne pas correctement à une certaine vitesse et peine, il est recommandé d'augmenter la vitesse d'une unité.  
Ça veut dire que la machine a besoin de plus de puissance pour ne pas s'arrêter et elle signalera ce besoin.

#### **NETTOYAGE**

1. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
2. Avant la première utilisation et après chaque utilisation, nettoyez la machine, ses parties et accessoires soigneusement, car ceux-ci entrent en contact avec les ingrédients.
3. Après avoir nettoyé le bol, assurez-vous que les connexions électriques soient parfaitement sèches avant de l'employer à nouveau.
4. Faites attention quand vous enlevez les lames, car elles sont très coupantes.
5. Vous pourrez mettre toutes les parties et les accessoires sauf le corps de l'appareil au lave-vaisselle. Il est pourtant recommandé ne pas les laisser tremper longtemps dans un lave-vaisselle.
6. Nous recommandons de nettoyer le joint du couvercle et le joint du plateau vapeur extérieur après chaque utilisation.
7. Séchez soigneusement toutes les parties et tous les accessoires du bol après le nettoyage.
8. Nettoyez la cavité du corps de l'appareil avec un chiffon humide et séchez bien.

#### **SPECIFICATIONS TECHNIQUES**

Modèle: TKG HA 1003  
Tension: 230V~/ 50Hz  
Cordon d'alimentation: 1,1m  
Moteur: 500W pour mélanger, 1000W pour chauffer  
Vitesses: 10 + Turbo  
Température maximale: 130°C  
Capacité du bol: 2 litres

#### **PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT – DIRECTIVE 2012/19/UE**

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.

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



**TKG HA 1003**

	
<b>Deutsch</b>	<b>2</b>
<b>English</b>	<b>15</b>
<b>Français</b>	<b>27</b>
<b>Nederlands</b>	<b>40</b>
<b>Español</b>	<b>53</b>
<b>Português</b>	<b>64</b>
<b>Italiano</b>	<b>75</b>
<b>Polski</b>	<b>86</b>
<b>Română</b>	<b>97</b>
<b>Slovenský</b>	<b>108</b>

KITCHEN●ORIGINALS

by Kalorik



Back cover page (last page)

Assembly page 120/120