



Thermomaster - Kitchen Robot
Thermomaster - Küchenroboter
Thermomaster - Robot Cuiseur
Thermomaster - Robot de Cocina
Thermomaster – wielofunkcyjny robot kuchenny
Thermomaster - Keukenrobot



I/B Version
180802

TKG HA 1020 LCD
230V~ 50Hz 1000W



Front cover page (first page)

Assembly page 1/77



Thermomaster – an irreplaceable helper in your kitchen

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

Thermomaster facilitates :

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

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

Thermomaster - ein unersetzlicher Helfer in Ihrer Küche

Das Gerät kombiniert die Funktionen mehrerer Werkzeuge, die in jeder Küche unverzichtbar sind.

Thermomaster erleichtert :

- Die Gewichtung
- Das Kochen
- Das Mischen
- Das Schneiden
- Das Zermahlen
- Das Zerkleinern von Eis
- Das Teigkneten
- Das Mischen und Rühren
- Die Emulgieren
- Das Eierschlagen
- Das Dampfgaren
- Das Aufheizen von Nahrungsmitteln

Der Thermomaster ist eine platz- und zeitsparende Lösung für eine gesunde Küche und für die einfache Zubereitung von einfachen bis anspruchsvollen Mahlzeiten. Mit unserem Thermomaster haben Sie mehr Zeit für Ihre Familie und für sich selbst! Begeben Sie sich mit unserem Thermo-master auf ein kulinarisches Abenteuer!

Thermomaster - une aide irremplaçable dans votre cuisine

L'appareil combine les fonctions de plusieurs outils essentiels dans chaque cuisine.

Thermomaster facilite pour :

- Peser
- Cuisiner
- Mélanger
- Couper
- Mixer
- Piler de la glace
- Pétrir de la pâte
- Emulsionner
- Battre et fouetter
- Cuisiner à la vapeur
- Chauffer

Thermomaster est une solution permettant de gagner de la place et du temps pour une cuisine plus saine et une préparation facile des repas les plus sophistiqués. Avec notre Thermomaster, vous avez plus de temps pour votre famille et pour vous-même! Partez pour une aventure culinaire avec Thermomaster!

Thermomaster - un ayudante irremplazable en tu cocina

El dispositivo combina las funciones de múltiples herramientas que son esenciales en todas las cocinas.

Thermomaster facilita:

- Ponderación
- Cocinar
- Mezclau
- Corte
- Rectificado
- Trituración de hielo
- Masa amasadora
- Mezcla y agitación
- Emulgando
- Golpes y latigazos
- Cocción al vapor
- Calentar

Thermomaster 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 Thermomaster tienes más tiempo para tu familia y para ti! ¡Participe en una aventura culinaria con Thermomaster!



Thermomaster – niezastąpiony pomocnik w Twojej kuchni

Urządzenie, które pragniemy Państwu przedstawić, łączy w sobie funkcje wielu narzędzi, które są niezbędne w każdej kuchni.

Thermomaster umożliwia i ułatwia:

- Ważenie
- Gotowanie
- Miksowanie
- Siekanie
- Mielenie
- Kruszenie lodu
- Wyrabianie ciasta
- Mieszanie
- Emulgowanie
- Ubijanie
- Gotowanie na parze
- Podgrzewanie

Thermomaster to oszczędność miejsca w kuchni, zdrowsze gotowanie, łatwe przygotowywanie nawet skomplikowanych posiłków, łatwe mycie a także oszczędność czasu, który możesz poświęcić na przykład swojej rodzinie albo... sobie. Zapraszamy do kulinarnej przygody z Thermomasterem.

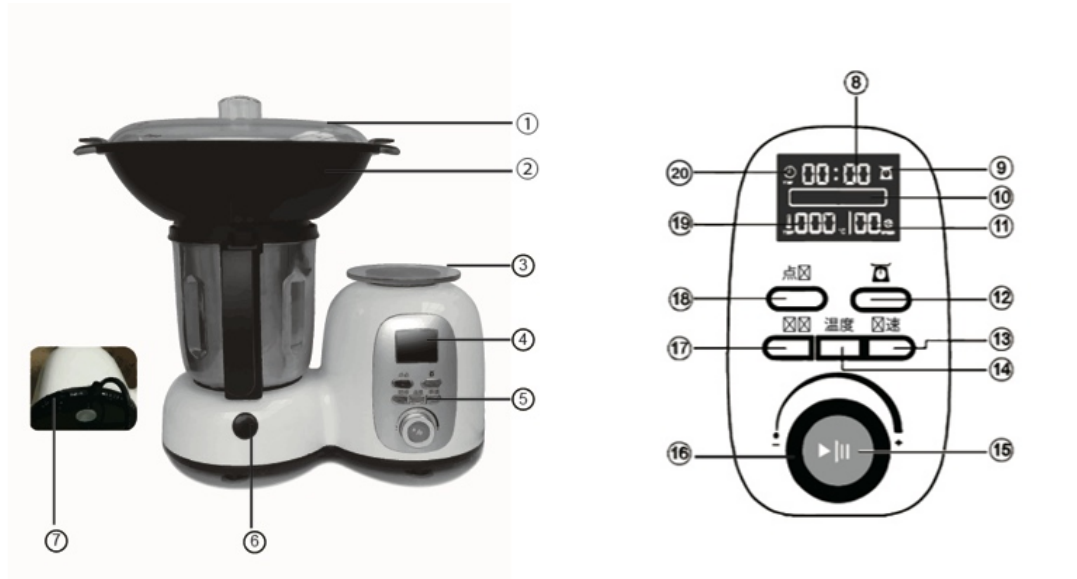
Thermomaster - een onvervangbaar hulpmiddel in uw keuken

Het apparaat combineert de functies van verschillende essentiële gereedschappen in elke keuken.

Thermomaster faciliteert voor:

- Weeg
- Koken
- Mix
- Cut
- Mixer
- Stapelijs
- Knead het deeg
- Lather
- Klop en zweep
- Stomen met stoom
- Verwarmen

Thermomaster is een oplossing die ruimte en tijd bespaart voor gezonder koken en eenvoudige bereiding van de meest verfijnde maaltijden. Met onze Thermomaster heeft u meer tijd voor uw gezin en voor uzelf! Ga op een culinair avontuur met Thermomaster!



GB

1. Transparent steamer cover
2. Steamer cover
3. Electronic scale
4. LCD display screen
5. Control panel
6. Release button of the cooking cup
7. Power switch
8. Weight (0-3kg)/time display (1s-60min)
9. Weighting icon
10. Rank bar graph
11. Speed setting display
12. Weighting 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

DE

1. Transparente Dämpferabdeckung
2. Dämpferabdeckung
3. Elektronische Waage
4. LCD-Bildschirm
5. Bedienfeld
6. Nehmen Sie den Kochtopf aus
7. Netzschalter
8. Gewicht (0-3kg) / Zeitanzeige (1s-60min)
9. Gewichtung Symbol
10. Balkendiagramm

11. Geschwindigkeitsanzeige
12. Knopf für die Waage
13. Geschwindigkeitseinstellung
14. Temperatureinstellung
15. Start / Pause-Einstellhebel
16. Einstellungen
17. Zeiteinstellung
18. Turbo Knopf
19. Temperaturanzeige
20. Zeitsymbol

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 pesée
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



SP

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 (0g-3kg) / duración (1s-60min)
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 (0g-3kg)/
Wyświetlacz czasu (1sek.-60 min.)
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
osiągniesz najwyższą prędkość)
19. Wyświetlacz temperatury
20. Ikona czasu.

NL

1. Transparante stomer afdekking
2. Stoomboot deksel
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. Tijdpictogram



A	Steamer lid	Deckel für Dampfgerar	Couvercle du cuiseur vapeur	Tapa de vapor	Przeźroczysta pokrywa parowara	Stoomdop
B	Steamer food tray	Steamer Essen Tablett	Plateau du cuiseur vapeur	Bandeja de comida de vapor	Taca parowara	Stoomboot voedsel dienblad
C	Steamer	Dampfer	Cuiseur vapeur	Buque de vapor	Misa parowara	Stoomboot
D	Measuring cup 100ml	Messbecher 100ml	Verre doseur 100ml	Taza medidora 100ml	Miarka 100 ml /załyczka pokrywy dzbana	Maatbeker 100ml
E	Cup lid	Becherdeckel	Couvercle du bol	Tapa del recipiente	Pokrywa dzbanka	Beker deksel
F	Spatula	Spatel	Spatule	Espátula	Szpatułka	Spatel
G	Push / Measuring cup 200ml	Push / Messbecher 200ml	Poussoir / Gobelet doseur de 200 ml	Empujar / taza de medición 200ml	Miarka 200 ml / popychacz krajacza warzyw	Duw / maatbeker 200ml
H	Cup lid	Becherdeckel	Couvercle du bol	Tapa de la taza	Przeźroczysta pokrywa krajacza warzyw	Beker deksel
I	Cutting disk	Trennscheibe	Disque coupe-légume	Disco de corte	łarcza krajacza warzyw	Schijf knippen

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



J	Stick / Drive Shaft	Drehachse	Axe d'entraînement	Eje de transmisión	Akcesoria krajacza warzyw	Trainingsas
K	Knead dough stirring hook	Teig kneter/ umrührer	Crochet pétrisseur	Amasar el gancho agitador de masa	Hak do wyrabiania ciasta	Kneede de deeg roerhaak
L	Cutting/stirring blade	Schneide / Rührblatt	Couteau hachoir	Cuchilla de corte / agitación	Ostrze mieszające	Snij / roerblad
M	Cooking Bowl	Kochbecher	Bol de cuisson	Guisando / revolviendo la taza	Dzban do gotowania, mieszania	Stoof / roerbeker
N	Stirrer accessory (butterfly stick)	Rührzubehör (Butterfly Stick)	Batteur	Accesorio agitador (mariposa palo)	Mieszadło (Motylek)	Roerderaccessoire (vlinderstick)
O	Steaming basket	Dämpfender Korb	Panier vapeur	Canasta de vapor	koszyczek do gotowania na parze	Stomende mand



Stir / Smash
 Rühren / Zerkleinern
 Mixer / Hacher
 Para revolver / aplastar
 Mieszanie / ubijanie
 Roeren / smashen

Knead dough / Stir-fry
 Teigkneten / anbraten
 Pétrir
 Amasar / Sofreír
 Zagniatanie ciasta/smażenie
 Kneede het deeg / roerbakken

Cut into slices and shreds
 zerschneiden/zerhacken
 Couper/ Râper
 Cortar en rodajas y trozos
 Siekanie i tarcie
 Snij in plakjes en snippers




GB OPERATING INSTRUCTIONS

Please read these instructions carefully before using the appliance, and always follow the safety and operating instructions. Keep these instructions carefully for future reference.

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. Use of this product shall remain attended and do not allow children and incapable persons to use this product. Children shall not play with the appliance.*

- Check that your mains voltage corresponds to that stated on the appliance.
- This product is a class I electric appliance, so please ensure the earthing wire is well connected before installation to avoid electric leakage.
- 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(*). Should the cord be damaged, it must be replaced by a competent qualified electrician(*) in order to avoid all danger.
- 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 for any reason whatsoever. Never place it into the dishwasher.
- Before cleaning, always unplug the appliance from the power supply.



- ❑ Never use the appliance outside and always place it in a dry environment.
- ❑ Never use accessories, any spare parts (such as jar, cup lid, etc.) which are not recommended by the producer. They could constitute a danger to the user and risk to damage the appliance.
- ❑ Stand the appliance on a table or flat, dry and clean surface. Do not operate this product on carpet, towel and other fabrics and plastics, paper and other flammable items.
- ❑ Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time. It is absolutely necessary to keep this appliance clean at all times, as it comes into contact with food. Please do not place various accessories of products in disinfection cabinet, dish-washing machine and hot water over 60° C for cleaning and disinfection as to prevent from deformation or damage.
- ❑ Don't touch the blades - especially when in operation. They are very sharp. Only hold the upper part of the blade while removing or re-inserting it.
- ❑ Wait until moving parts have stopped turning before you remove the parts of the appliance.
- ❑ **The temperature of the accessible elements may be very high when the appliance is in use. Make sure not to touch these hot parts of the appliance, especially when marked:** 
- ❑ 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.
- ❑ Make sure the appliance (and the cord) never come into contact with hot surfaces or flames.
- ❑ Always unplug the appliance when not in use and before detaching and installing any accessory.
- ❑ Turn off the power of the product through turning the speed regulation button to 0 or OFF condition.
- ❑ Only use the appliance for food preparation
- ❑ Your appliance must never be switched on through an external timer or any kind of separate remote control system.
- ❑ When making hot dishes do not touch the bowl, the bowl lid, the measuring cup, the steamer and steamer lid to avoid scald. Wear protective gloves.



- ❑ Never use the pulse button or abruptly increase the speed when the temperature or heating temperature is more than 50°C. The safety device will not permit that.
- ❑ The spatula is designed for removing the food from the bowl. Do not use it while the blade is running.
- ❑ While the device is in use never put into the bowl any objects that might cause the device to break (cutlery, pushers, spatulas, etc.)
- ❑ If any food is added during the use open the feeding cap in the middle of the jar lid and feed the food through the feeding hole. Be careful while pouring high-temperature liquid into the stirring machine or processing machine. The sudden hot gas shall lead to splashing liquids.
- ❑ Do not overfill. The amount of food shall not exceed the max. scale specified on the jar.
- ❑ During the working process, do not lift the jar up or open the lid to avoid any interruption and personal injury.
- ❑ Do not move the machine when working to avoid overflow of food which may cause burns or other injuries.
- ❑ After the work is complete, do not remove the jar until the motor and blades stop working and the power supply is shut down.
- ❑ If any blade becomes stuck, please shut off the power immediately, and do not open the jar lid to remove the food blocking the blade until you confirm the power plug is pulled off to avoid any injury.
- ❑ Make sure that the unit is cooled off, before you clean it or store it away.
- ❑ This device is not suitable for permanent use. It is not a professional device. Therefore, you should take regular breaks between the dishes.

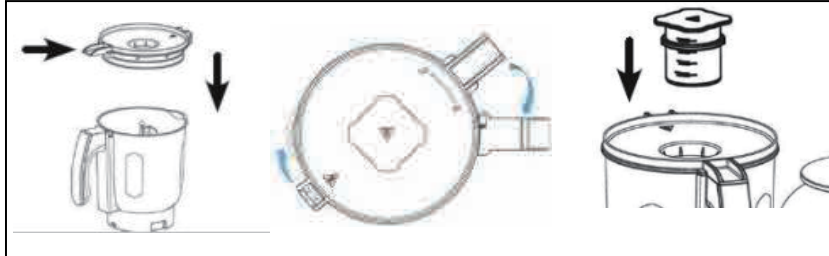
(*) Competent qualified electrician: after-sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger. In case of need you should return the appliance to this electrician.



INSTALLATION PROCEDURE

How to install the lid on the cooking bowl

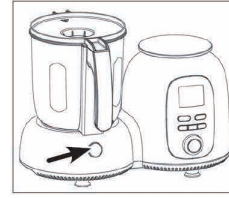
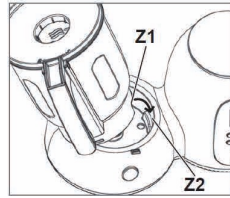
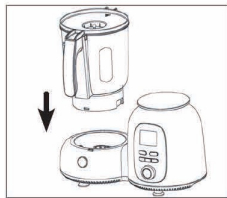
1. Place the lid on the bowl and gently turn the lid to align with the handle.
2. Close the opening of the lid with the cap (D).



How to install or release the cooking bowl

Install the cooking bowl



1. 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".
2. If the code E01 disappears on the display, it means that the cover has been inserted correctly.

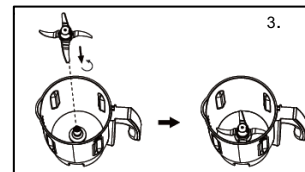
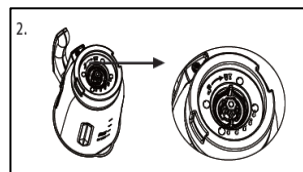
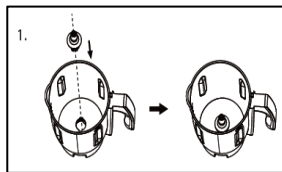


Release the cooking bowl

1. Press the button "Take off", indicated by an arrow.
2. Remove the cooking recipient from the base of the appliance.

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

1. Install the tool holder in the bowl. (Caution: the lever must be in the open position ).
2. Rotate the lever to the locked position  to lock the tool holder.
3. Place the selected item on the holder and rotate it slightly to the left to secure it to the bottom of the bowl. The installation is complete.





Note: The maximum capacity of food in this cooking bowl is 2 liters. Do not overfill it.

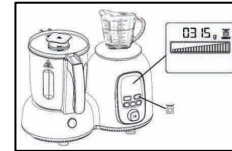
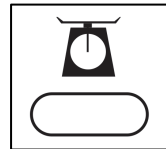


Caution: The hot surface logo on the bowl indicates that the bowl surface may be hot and should always be handled with care!



HOW TO USE THE SCALE

1. Insert the detachable cable into the socket and plug it in.
2. When the display shows "0000", it means that the device is ready for use.
3. Place the food on the electronic scale
4. The number displayed on the screen is the weight of the food in grams.
5. When you need to weigh the food in a recipient, place the empty recipient on the scale.
The weight of the container will appear.
6. Press the "Weighing" button until the sequence "0000" appears on the display.
7. Place food into the recipient. The display will show the net weight of the food, (excluding the weight of the container).
8. Empty the glass weighing platform, and press "Weighing" button to return.

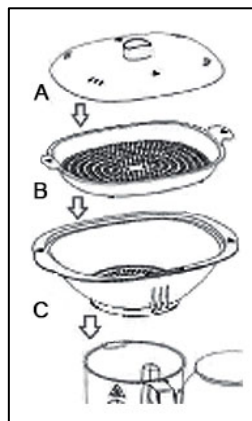


Warning: Objects or pressure above 5kg on the weighing platform would damage the electronic scale.

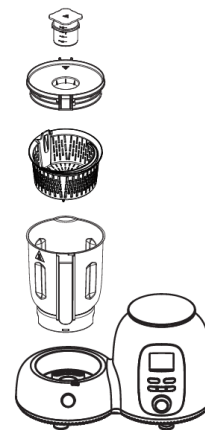
How to install the steamer

Please follow the steps on the below pictogram (1) :

(1)



(2)



You can use the steam basket in one of two combinations:

Combination 1: Steamer C + Lid A

Use this combination for a larger amount of the same food, eg. vegetables, potatoes or large pieces of meat or sausages.

Combination 2: Steamer C + Tray B + Lid A

Use this combination to cook different kinds of foods simultaneously.



How to install the steaming basket

Please follow the steps on the below pictogram (2).

COOKING WITH THE THERMOMASTER – So easy. Everyday.

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 !

How to get started?

1. Insert and fix the blade in the bowl. Then install the cooking bowl on the main body.
2. Add the ingredients to the cooking recipient.
3. Close the bowl with its lid by turning it until you hear a "click".
4. Plug in the appliance.
5. Select the temperature (30 ° C-120 ° C) according to your selected recipe and the time.
Caution: the selected temperature must be higher than the temperature of the ingredients in the bowl.
6. Select the desired speed (1-4). The unit starts to heat up and the countdown begins. If no time has been pre-selected, **you must turn-off the appliance manually.**
7. The device will emit a warning signal ("beep") **when** the cooking time ends.
8. Once the cooking finished, the LCD monitor light will blink. It will turn off after 5 minutes.
9. After use, unplug the appliance, remove the bowl from its base and remove the lid.
10. Remove the food from the bowl.

Caution:

1. Never touch the metal part of the bowl when it is heating, or after use while it's still hot.
2. Remove the cooking bowl only by the handle.
3. Never heat the bowl when it is empty.
4. If you'd like to heat the food longer, reset a speed setting. The device will continue to work.
5. Never heat more than 500ml of milk.

MIXING FOOD

1. Fixate the chopper in the bowl and place the cooking bowl on the unit.
2. Add the ingredients to the cooking recipient.
3. Close the bowl with its lid by turning it until you hear a "click".
4. Plug in the appliance.
5. Select the required working time (max 1h) and choose the speed (1-10). The unit starts to mix and the time starts to count down. If no time has been pre-selected, **you must turn-off the appliance manually.**
6. The device will emit a warning signal ("beep") **when** the cooking time ends.
7. Once the cooking finished, the LCD monitor light will blink. It will turn off after 5 minutes.
8. After use, unplug the appliance, remove the bowl from its base and remove the lid.
9. Remove the food from the bowl.

Caution:

1. The blade is very sharp, use it with care.
2. Hold the blade only at the top.
3. To crush hard foods such as coffee beans or almonds, proceed in 40-second steps with 10-minute breaks between each use.

HOW TO PREPARE DOUGH?

The cutting blade or the kneading hook are perfectly suited to prepare cookie dough, pizza dough or even cake batter.

1. Install the cutting blade or the kneading hook and install the bowl on the device.
2. Add the ingredients to the bowl.



3. Close the bowl with its lid by turning it until you hear a "click".
4. Plug in the device.
5. Select the desired speed (1-4). The unit starts to mix and the countdown begins. If no time has been pre-selected, **You must turn off the appliance manually.**
6. The device will emit a warning signal ("beep") **when** the cooking time ends.
7. Once the cooking finished, the LCD monitor light will blink. It will turn off after 5 minutes.
8. After use, unplug the appliance, remove the bowl from its base and remove the lid.
9. Remove the food from the bowl.

Caution:

1. The maximum weight limit of dough kneading is 0.8 kg. Do not overfill the bowl and do not prepare more than 0.8kg of dough at a time.
2. The blade is very sharp, do not remove the dough with your hands. Use the spatula.

USE THE STIRRING BLADE

The stirrer will help you get the best results by whipping fresh cream, preparing mayonnaise or whipping eggs in snow.

1. Install the stirring blade in the cooking bowl.
2. Add the ingredients to the bowl.
3. Close the bowl with its lid by turning it until you hear a "click"
4. Plug in the device.
5. Select the desired speed (1-10). The unit starts to stir and the countdown begins. If no time has been pre-selected, **you must turn-off the appliance manually.**
6. The device will emit a warning signal ("beep") **when** the cooking time ends.
7. Once the cooking finished, the LCD monitor light will blink. It will turn off after 5 minutes.
8. After use, unplug the appliance, remove the bowl from its base and remove the lid.
9. Remove the food from the bowl.

Caution:

1. Connect the device only after inserting and fixating the stirring blade.
2. Do not use any ingredients that may damage or block the tools.

USE THE STEAM COOKER

The steamer is ideal for preparing foods such as vegetables with meat, sausages, steam bread, steamed fish ...

1. Place the blade in the bowl and bowl on the unit.
2. Add between 0.5l and 1.5 Liters of water to the bowl. Attention: the amount of water must be greater than 0.5l, as 0.5 Liters is the min. amount needed for 30 minutes of steam cooking.
3. Place the steamer on the bowl and rotate it until it is fixed.
4. Add the ingredients to the bowl.
5. Plug in the device.
6. Select the cooking time (less than one hour).
7. Select the temperature (30oC - 120oC). **Caution:** the selected temperature must be higher than the temperature of the ingredients in the bowl.
8. Select speed 1. The unit will start running and the timer will count down.
9. The device will emit a warning signal ("beep") **when** the cooking time ends.
10. Once the cooking finished, the LCD monitor light will blink. It will turn off after 5 minutes.
11. After use, unplug the appliance, remove the bowl from its base and remove the lid.
12. Remove the food from the bowl.

Caution:

1. Take care when steaming food : Hot steam may cause burns ! Keep your face and hands at a safe distance when opening the lid after steaming the food.



2. Never use the food steaming tool without a lid.
3. Place the lid correctly. If the lid is not positioned correctly, the steam will escape and the food inside the steamer will not cook properly.
4. If you'd like to heat the food longer, reset a speed setting. The device will continue to work.
5. 30 minutes of cooking require 500ml of water. 15 additional minutes are equivalent to 250ml of water.

USE THE CUTTING DISC

1. Install the bowl and then fixate the drive shaft (J) directly to the bottom of the bowl and turn it to the left to secure it.
2. Place the cutting disc on top of the drive shaft. Adjust the cutting direction to cut food into strips or slices.
Caution: Turn on the device only after making sure that the blade is positioned correctly.
3. Place the clear lid with the opening on top of the bowl and turn it to secure it.
4. Insert the aliments you wish to slice, into the opening using the push/measuring cup (G).
Caution: Do not use this appliance to slice anything other than food to avoid any risk of damage to the appliance.
5. Press the START button
6. Do not force the aliments through the opening. If they do not fall easily, gently push them with the pusher without pressing too hard.
Caution: Do not insert food with your fingers, use the pusher to prevent injuries.
7. When finished, turn off the unit by pressing the ON / OFF button.
8. Remove the lid, remove the bowl from its base and serve the food.

WARNING:

Turn the device on only when you are sure the cutting disc stem and the drive shaft are properly installed.

When you are grating/slicing aliments, do not cook the food at the same time in the bowl – it can result a blockage of the cutting disc or cause burn injury.

EXAMPLES 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.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



		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

ERROR CODES















Code	Explanation
E01	The bowl is not properly installed
E02	Other problem: contact maintenance
E03	The lid is not tightened properly
E04	Speed error



CLEANING AND MAINTENANCE

1. Before cleaning the unit, unplug the appliance from the mains.
2. When the bowl has cooled, remove the blade from the bowl. Clean the inside and outside of the bowl. Clean the connectors only with a damp cloth.
Note: Do not immerse the appliance in water, wash the metal bowl and tools in the dishwasher, and never use abrasive or sharp objects to clean the appliance, as this could damage the functional parts. from the device or touch the device security
Warning: The blade is very sharp! Handle it with care!
3. Wash all parts with soapy water immediately after use. Rinse with warm, clear water and dry immediately
4. Season the blade with vegetable oil
5. Clean the outside of the device only with a damp cloth
6. If the bowl or blade is hard to clean: add hot, soapy water to the bowl and run on Speed 1 for a few seconds
7. If you have burned food at the bottom of the bowl, mix baking soda with water to form a thick paste. Spread it in the bottom of the bowl and let stand for 15min, then rub and rinse.
8. Hard to reach spaces around the knife, basket or whisk can be cleaned with a toothbrush.
9. To facilitate cleaning, you can use eggshells: pour water into the bowl until you cover the tools, add eggshells and select the first speed. Start the device and then press Pulse several times. Turn off the device, empty the mixture and rinse. Repeat if necessary.

Summary table :

							
	✓	✓	X		✓	✓	✓
	✓	✓	✓		Inside ✓ Outside X	X	✓
	✓	✓	✓		✓	✓	✓
	✓	✓	X		X	X	✓




TROUBLESHOOTING

Problems	Solutions
Engine failure or sudden failure	Check that the product is plugged in Check that all elements are properly engaged If the problem is not resolved with these actions, <u>contact customer service</u> .
A tool or motor is stuck during use	Turn off the product, scrape the jammed food with a spatula Decrease the amount of food and cut large pieces into small pieces
The engine creates smoke or gives off a peculiar smell when you first use the product.	When first used, the new engine will create a bit of smoke and odor: it's totally normal. This phenomenon will not happen after a few uses. Do not use the device for longer periods than: Knead the dough: 30-180sec Cut and mix: 30-60sec Let the <u>appliance cool</u> between uses
The LCD screen is not displayed	Check that the <u>plug is plugged in</u>

PROTECTION OF THE ENVIRONMENT – DIRECTIVE 2002/96/EC

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, TKG Sprl, hereby confirm that our product meets the requirements of regulation 1275/2008/EC. Our product does not dispose of a standby mode as this product switches off completely immediately after the operation is finished and as a consequence does not consume electricity!

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



D GEBRAUCHSANLEITUNG

WICHTIGE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

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

Wichtig: Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Gerät vermerkten Spannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät benutzen.
- Lassen Sie Ihr Gerät niemals beim Gebrauch unbeaufsichtigt.
- Überprüfen Sie regelmäßig, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Bei Beschädigung der Anschlussleitung oder des Gerätes, letzteres nicht benutzen, sondern von einem Fachmann(*) überprüfen bzw. reparieren lassen. Eine beschädigte Anschlussleitung muss von einem Fachmann(*) ausgewechselt werden, damit jede Gefahr gemieden wird.
- Benutzen Sie das Gerät nur zu Haushaltszwecken, wie in der Bedienungsanleitung angegeben.
- Tauchen Sie das Gerät und das Kabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten, weder zum Reinigen, noch zu einem anderen Zweck. Geben Sie das Gerät niemals in die Spülmaschine.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie das Gerät reinigen, das Zubehör wechseln oder wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und bewahren Sie es an einem trockenen Platz auf.



- ❑ Benutzen Sie nur Zubehör, welches vom Lieferanten empfohlen wurde. Anderes Zubehör stellt eine Gefahr für den Benutzer dar und das Gerät könnte dadurch beschädigt werden.
- ❑ Ziehen Sie niemals an der Anschlussleitung, um das Gerät zu bewegen. Achten Sie darauf, dass nicht die Anschlussleitung nirgendwo hängen bleibt, welches zum Fall des Gerätes führen könnte.
- ❑ Stellen Sie das Gerät auf eine stabile ebene Fläche, damit es nicht umfallen kann. Benutzen Sie dieses Produkt nicht auf Teppichen, Handtüchern und anderen Stoffen und Papier.
- ❑ Benutzen Sie dieses Gerät nur für kulinarische Zubereitungen.
- ❑ Dieses Gerät ist nicht zum dauerhaften Gebrauch geeignet. Es ist kein professionelles Gerät. Daher sollten Sie regelmäßige Pausen einlegen.
- ❑ Sie sollten das Gerät sauber halten, da es in direktem Kontakt mit Nahrungsmitteln ist. Siehe hierzu Abschnitt "Pfleheinweise" der Bedienungsanleitung.
- ❑ Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie die Rührschüssel, den Mixbecher, den Fleischwolf und/oder die Zubehörteile montieren, entfernen oder reinigen.
- ❑ Berühren Sie niemals das Zubehör, wenn das Gerät benutzt wird. Versuchen Sie niemals die Zubehörteile während des Gebrauchs anzuhalten.
- ❑ Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht verletzen, die Klinge im Mixbecher ist besonders scharf.
- ❑ Das Gerät ist zum Zubereiten von kleinen bis mittleren Portionen vorgesehen. Das Gerät ist nicht zum Zubereiten von großen Mengen geeignet.
- ❑ Berühren Sie niemals die Klingen, wenn das Gerät eingeschaltet ist oder greifen Sie niemals an das Messer, um es anzuhalten.
- ❑ Benutzen Sie das Gerät nicht ohne Nahrungsmittel.
- ❑ Ziehen Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen ab.
- ❑ Sie sollten das Gerät stets sauber halten, da es in direktem Kontakt mit Nahrungsmitteln ist.
- ❑ **Die Temperatur der zugänglichen Elemente kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist. Achten Sie darauf, diese**



Geräteteile nicht zu berühren, insbesondere nicht, wenn sie

markiert sind wie folgt :



- ❑ Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät herum und biegen Sie es nicht.
- ❑ Ihr Gerät darf niemals über eine externe Zeitschaltuhr oder irgendein anderes, separates Fernbedienungssystem eingeschaltet werden.
- ❑ Wenn Sie heiße Speisen zubereiten, berühren Sie nicht die Schüssel, den Schüsseldeckel, den Messbecher, den Dampfgarer und den Deckel des Dampfgarers, um Verbrühungen zu vermeiden. Schutzhandschuhe tragen.
- ❑ Niemals die Turbotaste verwenden oder die Geschwindigkeit abrupt erhöhen, wenn die Temperatur oder die Heiztemperatur mehr als 500°C beträgt. Die Sicherheitseinrichtung erlaubt dies nicht.
- ❑ Der Spatel dient zum Entfernen der Speisen aus der Schüssel. Verwenden Sie es nicht, während die Klinge angeschaltet ist.
- ❑ Bereiten Sie nur Nahrungsmittel, die zum Kochen und zum Verzehr geeignet sind. Legen Sie keine zu großen Stücke Nahrung oder Metallgegenstände in den Thermomaster, um Brandrisiken auszuschließen.
- ❑ Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Flüssigkeit mit hoher Temperatur in die Rührmaschine oder Verarbeitungsmaschine während des Kochens durch die Öffnung des Deckels nachreichen. Das plötzliche heiße Gas kann zu Spritzern und Verbrennung führen.
- ❑ Während des Arbeitsprozesses den Deckel nicht anheben oder öffnen, um Unterbrechungen und Verletzungen zu vermeiden.
- ❑ Nicht überfüllen. Die Füllmenge darf nur bis zum angezeigten ‚max.‘ Maßstab auf dem Behälter entsprechen.
- ❑ Bewegen Sie den Thermomaster während des Kochens nicht, um Spritzer oder das Überlaufen von heißen Lebensmitteln zu vermeiden, welche Verbrennungen oder andere Verletzungen verursachen können.
- ❑ Achten Sie darauf, dass das Gerät vollständig erkaltet ist, bevor Sie es reinigen oder wegräumen.
- ❑ Wenn die Klinge klemmt, schalten Sie das Gerät sofort aus und öffnen Sie den Deckel nicht.

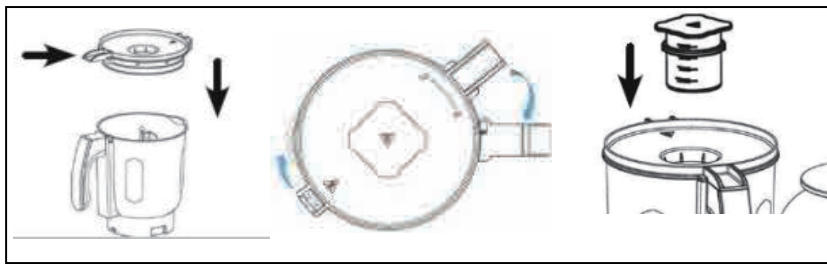


(*) Fachmann: anerkannter Kundendienst des Lieferanten oder des Importeurs, der für derartige Reparaturen zuständig ist. Für eventuelle Reparaturen wenden Sie sich bitte an diesen Kundendienst.

INSTALLATION

Installation des Deckels auf dem Kochbehälter

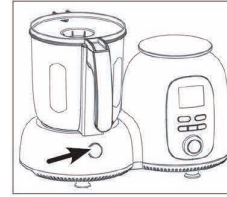
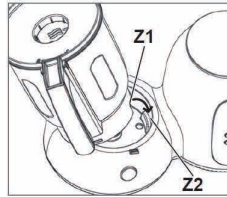
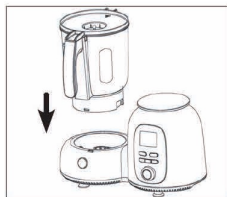
Setzen Sie den Deckel auf den Kochbehälter und drehen Sie ihn vorsichtig auf den Griff. Schliessen Sie die Öffnung des Deckels mit dem Verschluss (D).



Wie man den Kochbehälter installiert / abnimmt

Kochbehälter installieren

1. Installieren Sie den Kochbehälter an der Unterseite des Geräts und stellen Sie sicher, dass die Z1-Anzeige mit der Z2-Anzeige und der Griff des Geräts mit der Auswurfaste ausgerichtet ist. Die Schüssel ist richtig eingesetzt, wenn Sie ein "Klicken" hören.
2. Setzen Sie den Deckel wie zuvor angegeben aus. Wenn der Code E01 auf dem Display erscheint, bedeutet dies, dass der Kochbehälter nicht richtig eingesetzt wurde.





Kochbehälter abnehmen

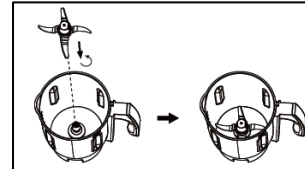
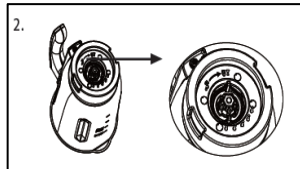
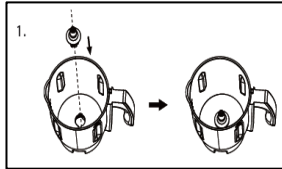
1. Drücken Sie auf die Schaltfläche "Abheben", die mit dem Pfeil angezeigt wird.
2. Entfernen Sie den Kochtopf von der Unterseite des Geräts.

Installation der Werkzeuge : Teigknefer / Rührhaken / Schneideblatt und Rührzubehör

1. Installieren Sie den Werkzeughalter im Kochbehälter

Achtung: der Hebel muss sich dabei in der offenen Position befinden .

2. Drehen Sie den Hebel in die verriegelte Position  um den Werkzeughalter zu verriegeln.
3. Legen Sie das gewünschte Werkzeug auf den Halter und drehen Sie es leicht nach links, um es am Boden der Kochbehälters zu befestigen. Die Installation ist abgeschlossen.



Hinweis: Die maximale Kapazität des Kochbehälters beträgt 2 Liter. Überfüllen Sie ihn nicht.

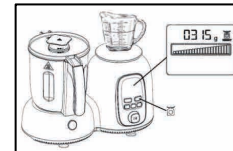
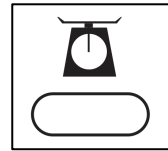


Achtung: Das heiße Oberflächenlogo auf der Schüssel weist darauf hin, dass die Schüsseloberfläche heiß sein kann und immer vorsichtig behandelt werden muss!



Nutzung der elektronischen Waage

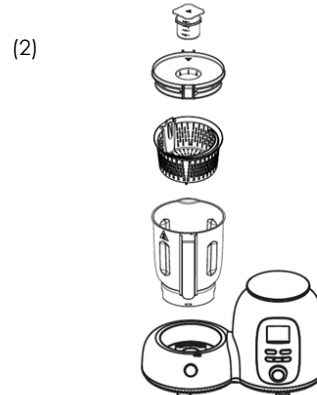
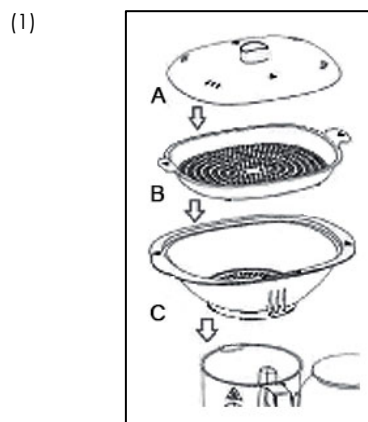
1. Stecken Sie das abnehmbare Kabel in die Steckdose.
2. Wenn das Display "0000" anzeigt, bedeutet dies, dass das Gerät betriebsbereit ist.
3. Legen Sie das Essen auf die elektronische Waage
4. Die auf dem Bildschirm angezeigte Zahl ist das Gewicht der Lebensmittel in Gramm.
5. Wenn Sie Essen in einem Behälter wiegen möchten, legen Sie diesen leer auf die Waage.
6. Das Gewicht des Behälters wird angezeigt.
7. Drücken Sie die Taste "Wiegen", bis die Sequenz "0000" auf dem Display erscheint.
8. Legen Sie Essen in den Behälter. Auf dem Display wird das Nettogewicht des Lebensmittels angezeigt (ohne das Gewicht des Behälters).
9. Leeren Sie die Waage und drücken Sie die Taste "Wiegen", um zurückzukehren.



Achtung: Gegenstände / Druck über 5kg auf der Waage können die Waage beschädigen.

Installation des Dampfgarers

Bitte folgen Sie den Schritten auf dem folgenden Piktogramm:





Sie können den Dampfgarkorb in einer von zwei Kombinationen verwenden:

Kombination 1: Dampfgarer C + Deckel A

Verwenden Sie diese Kombination für eine größere Menge des gleichen Lebensmittels, z. Gemüse, Kartoffeln oder große Stücke Fleisch oder Würstchen.

Kombination 2: Dampfgarer C + Behälter B + Deckel A

Verwenden Sie diese Kombination, um verschiedene Arten von Lebensmitteln gleichzeitig zu kochen.

So installieren Sie des Dampfgarkorbs

Bitte folgen Sie den Schritten auf dem Piktogramm (2).

KOCHEN MIT DEM THERMOMASTER

Das Gerät ist perfekt zum Kochen einer Vielzahl von Gerichten wie Babynahrung, Risottos, Kartoffelpüree, Pudding, Gemüsesuppe, Gulasch, Chili con Carne und vieles mehr!

1. Setzen Sie die Klinge in die Schüssel ein und fixieren Sie sie. Dann installieren Sie den Kochbehälter auf dem Hauptkörper.
 2. Fügen Sie die Zutaten dem Kochbehälter hinzu
 3. Schließen Sie die Schüssel mit ihrem Deckel, indem Sie sie drehen, bis Sie ein "Klicken" hören
 4. Schließen Sie das Gerät an.
 5. Wählen Sie die Temperatur (30 ° C-120 ° C) und Zeit gemäß des ausgewählten Rezeptes.
- Vorsicht:** Die gewählte Temperatur muss höher sein als die Temperatur der Zutaten in der Schüssel.
6. Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit (1-4). Das Gerät beginnt zu heizen und der Countdown beginnt. Wenn keine Zeit ausgewählt wurde, schalten Sie bitte das Gerät zu Ende der Kochzeit manuell aus.
 7. Das Gerät gibt am Ende der Kochzeit ein Warnsignal ("Piepton") aus. Sobald das Kochen beendet ist, blinkt die LCD-Monitorlampe. Es wird nach 5 Minuten ausgeschaltet.
 9. Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker, entfernen Sie die Schüssel von der Basis und nehmen Sie den Deckel ab.
 10. Entfernen Sie das Essen aus der Schüssel

Vorsicht:

1. Berühren Sie niemals das Metallteil der Schüssel, wenn es heiß ist.
2. Bewegen Sie die Schüssel nur mit ihrem Griff
3. Erhitzen Sie niemals die Schüssel, wenn sie leer ist
4. Wenn Sie das Essen länger erhitzen möchten, setzen Sie erneut eine Geschwindigkeitseinstellung ein.
5. Erhitzen Sie niemals mehr als 500 ml Milch.

NAHRUNGSMITTEL ZERKLEINERN

1. Setzen Sie den Zerkleinerer in die Schüssel ein und fixieren Sie ihn. Dann installieren Sie den Kochbehälter auf dem Hauptkörper.
2. Fügen Sie die Zutaten dem Kochbehälter hinzu
3. Schließen Sie die Schüssel mit ihrem Deckel, indem Sie sie drehen, bis Sie ein "Klicken" hören
4. Schließen Sie das Gerät an.
5. Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit (1-10). Das Gerät beginnt zu zerkleinern und der Countdown beginnt. Wenn keine Zeit ausgewählt wurde, schalten Sie bitte das Gerät zu Ende der Kochzeit manuell aus.



6. Das Gerät gibt am Ende der Kochzeit ein Warnsignal ("Piepton") aus
7. Sobald das Kochen beendet ist, blinkt die LCD-Monitorlampe. Es wird nach 5 Minuten ausgeschaltet.
8. Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker, entfernen Sie die Schüssel von der Basis und nehmen Sie den Deckel ab.
9. Entfernen Sie das Essen aus der Schüssel

Vorsicht:

1. Die Klinge ist sehr scharf, benutze sie vorsichtig.
2. Halten Sie die Klinge nur oben, nicht an den Klängenblättern.
3. Um harte Lebensmittel wie Kaffeebohnen oder Mandeln zu zerkleinern, gehen Sie in 40-Sekunden-Schritten mit 10-minütigen Pausen zwischen den einzelnen Anwendungen vor.

TEIG ZUBEREITUNG

Das Rührblatt oder der Knethaken sind perfekt geeignet, um Keksteig, Pizzateig oder auch Kuchenteig herzustellen.

1. Installieren Sie den Teigknefer oder das Rührblatt und fixieren Sie den Kochbehälter
2. Fügen Sie die Zutaten dem Kochbehälter hinzu
5. Schließen Sie die Schüssel mit ihrem Deckel, indem Sie sie drehen, bis Sie ein "Klicken" hören
4. Schließen Sie das Gerät an.
5. Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit (1-4). Das Gerät beginnt zu rühren und der Countdown beginnt. Wenn keine Zeit ausgewählt wurde, schalten Sie bitte das Gerät zu Ende der Kochzeit manuell aus.
6. Das Gerät gibt am Ende der Kochzeit ein Warnsignal ("Piepton") aus
7. Sobald das Kochen beendet ist, blinkt die LCD-Monitorlampe. Es wird nach 5 Minuten ausgeschaltet.
8. Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker, entfernen Sie die Schüssel von der Basis und nehmen Sie den Deckel ab.
9. Entfernen Sie das Essen aus der Schüssel

Vorsicht:

1. Die maximale Gewichtsgrenze für das Kneten von Teig beträgt 0,8 kg. Überfüllen Sie die Schüssel nicht und bereiten Sie nicht mehr als 0,8 kg Teig gleichzeitig zu.
2. Die Klinge ist sehr scharf ! Entnehmen Sie den Teig nicht mit Händen. Verwenden Sie dafür den Spatel.

BENUTZEN DES RÜHRZUBEHÖRS

Das Rührzubehör hilft Ihnen, die besten Ergebnisse zu erzielen, wenn Sie frische Sahne und Mayonnaise zubereiten, oder Eier zu Schnee schlagen.

1. Installieren Sie den Rührer auf der Schüssel
2. Fügen Sie die Zutaten dem Kochbehälter hinzu
3. Schließen Sie die Schüssel mit ihrem Deckel, indem Sie sie drehen, bis Sie ein "Klicken" hören
4. Fügen Sie die Zutaten in die Schüssel.
5. Schließen Sie das Gerät an.
6. Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit (1-10). Das Gerät beginnt zu rühren und der Countdown beginnt. Wenn keine Zeit ausgewählt wurde, schalten Sie bitte das Gerät zu Ende der Kochzeit manuell aus.
7. Das Gerät am Ende der Kochzeit ein Warnsignal ("Piepton") aus
8. Sobald das Kochen beendet ist, blinkt die LCD-Monitorlampe. Es wird nach 5 Minuten ausgeschaltet.
9. Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker, entfernen Sie die Schüssel von der Basis und nehmen Sie den Deckel ab.
10. Entfernen Sie das Essen aus der Schüssel



Vorsicht:

1. Schließen Sie das Gerät erst nach dem Einsetzen und Fixieren des Rührblatts an.
2. Verwenden Sie keine Zutaten, die die Werkzeuge beschädigen oder blockieren könnten.

VERWENDEN DES DAMPFGARERS

Der Dampfgarer ist ideal für die Zubereitung von Speisen wie Gemüse, Fleisch, Wurst, Klösse, gedünstetem Fisch ...

1. Setzen Sie die Klinge in die Schüssel ein und fixieren Sie sie. Dann installieren Sie den Kochbehälter auf dem Hauptkörper.
 2. Geben Sie zwischen 0,5 l und 1,5 l Wasser in die Schüssel. Achtung: Die Wassermenge muss größer als 0,5 l sein, da 0,5 Liter die min. Menge benötigt für 30 Minuten Dampfgaren.
 3. Stellen Sie den Dampfgarer auf die Schüssel und drehen Sie ihn, bis er fest sitzt.
 4. Fügen Sie die Zutaten in die Schüssel.
 5. Schließen Sie das Gerät an.
 6. Wählen Sie die Kochzeit (weniger als eine Stunde)
 7. Wählen Sie die Temperatur (30 ° C - 120 ° C).
- Achtung:** Die Temperatur muss höher sein als die des Gargutes.
8. Wählen Sie Geschwindigkeit 1. Das Gerät startet. Wenn keine Zeit ausgewählt wurde, schalten Sie bitte das Gerät zu Ende der Kochzeit manuell aus.
 9. Das Gerät gibt am Ende der Kochzeit ein Warnsignal ("Piepton") aus
 10. Sobald das Kochen beendet ist, blinkt die LCD-Monitorlampe. Es wird nach 5 Minuten ausgeschaltet.
 11. Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker, entfernen Sie die Schüssel von der Basis und nehmen Sie den Deckel ab.
 12. Entfernen Sie das Essen aus der Schüssel

Vorsicht:

1. Vorsicht beim Garen von Lebensmitteln: Heißer Dampf kann Verbrennungen verursachen! Halten Sie Ihr Gesicht und Ihre Hände in einem sicheren Abstand, wenn Sie den Deckel nach dem Dämpfen des Essens öffnen
2. Verwenden Sie das Gargerät nie ohne Deckel.
3. Setzen Sie den Deckel richtig auf. Wenn der Deckel nicht richtig positioniert ist, entweicht der Dampf und die Speisen im Dampfgarer werden nicht richtig kochen.
4. Wenn Sie das Essen länger erhitzen möchten, setzen Sie eine Geschwindigkeitseinstellung zurück. Das Gerät wird weiter funktionieren.
5. 30 Minuten Kochen benötigen 500 ml Wasser. 15 zusätzliche Minuten entsprechen 250 ml Wasser.

BENUTZEN DER SCHNEIDSCHLEIBE

1. Montieren Sie die Schüssel und befestigen Sie dann die Drehachse (J) direkt am Boden der Schüssel und drehen Sie sie nach links, um sie zu sichern.
 2. Legen Sie die Trennscheibe auf die Drehachse. Passen Sie die Schneiderichtung an, um Lebensmittel in Streifen oder Scheiben zu schneiden.
- Vorsicht:** Schalten Sie das Gerät erst ein, nachdem Sie sichergestellt haben, dass das Messer korrekt positioniert ist.
3. Entfernen Sie den durchsichtigen Deckel mit der Öffnung über der Schüssel und schwenken Sie ihn, um ihn zu sichern.
 4. Geben Sie die Speisen mit dem Schieber in die Öffnung.
- Vorsicht:** Verwenden Sie dieses Gerät ausschließlich zum schneiden von Lebensmitteln, um Schäden am Gerät zu vermeiden.
5. Drücken Sie die START-Taste



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



6. Pressen Sie die Nahrungsmittel nicht durch die Öffnung. Wenn sie nicht leicht fallen, drücken Sie sie vorsichtig mit dem Schieber, ohne zu stark zu drücken.

Vorsicht: Führen Sie keine Lebensmittel mit den Fingern ein, verwenden Sie den Schieber, um Verletzungen zu vermeiden.

7. Wenn Sie fertig sind, schalten Sie das Gerät durch Drücken der ON / OFF-Taste aus.














8. Entfernen Sie den Deckel, entfernen Sie die Schüssel von der Basis und servieren Sie das Essen.

Achtung: Schalten Sie das Gerät nur ein, wenn Sie sicher sind, dass das Schneideblatt und die Antriebswelle korrekt installiert sind. Wenn Sie Lebensmittel zerkleinern / schneiden, kochen Sie das Essen nicht gleichzeitig in der Schüssel - es kann zu einer Blockierung der Messerscheibe oder zu Verbrennungen kommen.

Anwendungsbeispiele

Diese Beispiele dienen nur zu Informationszwecken. Da sich Lebensmittel in 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
	 Lotus-wurzel	30 sec	2 racines	3
	 Kartoffel	30 sec	500 g	3

FEHLERMELDUNG - KODEX

KODEX	Erläuterung
E01	Die Schüssel ist nicht richtig installiert
E02	Andere : Wartung kontaktieren



E03	Der Deckel ist nicht richtig angebracht
E04	Geschwindigkeitsfehler















REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

1. Bevor Sie das Gerät reinigen, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
2. Wenn die Schüssel abgekühlt ist, entfernen Sie die Klinge aus der Schüssel. Reinigen Sie das Innere und Äußere der Schüssel. Reinigen Sie die Anschlüsse nur mit einem feuchten Tuch.
Hinweis: Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser, waschen Sie die Metallschüssel und die Werkzeuge in der Spülmaschine und verwenden Sie niemals scharfe oder spitze Gegenstände, um das Gerät zu reinigen, da dies die Funktionsteile beschädigen könnte. vom Gerät aus oder berühren Sie die Gerätesicherheit
Vorsicht: Die Klinge ist sehr scharf! Gehen Sie vorsichtig damit um!
3. Waschen Sie alle Teile sofort nach Gebrauch mit Seifenwasser. Mit warmem, klarem Wasser abspülen und sofort trocknen
4. Schmieren Sie die Klinge mit Pflanzenöl
5. Reinigen Sie die Außenseite des Geräts nur mit einem feuchten Tuch
6. Wenn die Schüssel oder das Messer schwer zu reinigen ist: fügen Sie heißes Seifenwasser in die Schüssel und fahren Sie mit Geschwindigkeit 1 einige Sekunden lang
7. Wenn Sie Essen am Boden der Schüssel verbrannt haben, mischen Sie Backpulver mit Wasser zu einer dicken Paste. Verteilen Sie es in den Boden der Schüssel und lassen Sie es für 15 Minuten stehen, dann reiben und spülen.
8. Schwer zu erreichende Stellen um Messer, Korb oder Schneebesen können mit einer Zahnbürste gereinigt werden.
9. Um die Reinigung zu erleichtern, können Sie Eierschalen verwenden: Gießen Sie Wasser in die Schüssel, bis Sie die Werkzeuge abdecken, Eierschalen hinzufügen und die erste Geschwindigkeit wählen. Starten Sie das Gerät und drücken Sie dann mehrmals Pulse. Schalten Sie das Gerät aus, leeren Sie die Mischung und spülen Sie sie aus. Wiederholen Sie dies bei Bedarf.

Übersichtstabelle :

FEHLERBEHEBUNG

Fehler	Fehlerbehebung
Motorausfall oder plötzlicher Fehler	Überprüfen Sie, ob das Produkt eingesteckt ist Überprüfen Sie, ob alle Elemente ordnungsgemäß aktiviert sind Wenn das Problem mit diesen Aktionen nicht gelöst wird, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Zubehör / Motor bleiben hängen während des Gebrauchs	Schalten Sie das Produkt aus und kratzen Sie das verklemmte Lebensmittel mit einem Spatel ab

							
	✓	✓	X		✓	✓	✓
	✓	✓	✓	 Inside ✓ Outside X	X	✓	✓
	✓	✓	✓		✓	✓	✓
	✓	✓	X		X	X	✓

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.




	Verringern Sie die Menge des Essens und schneiden Sie große Stücke in kleine Stücke
Der Motor erzeugt Rauch oder gibt einen eigenartigen Geruch ab, wenn Sie das Produkt zum ersten Mal benutzen.	Wenn er zum ersten Mal verwendet wird, erzeugt der neue Motor ein bisschen Rauch und Geruch: das ist völlig normal. Dieses Phänomen wird nach einigen Anwendungen nicht mehr auftreten. Verwenden Sie das Gerät nicht länger als: Kneten Sie den Teig: 30-180sek Schneiden und mischen: 30-60sec Lassen Sie das Gerät zwischen den Anwendungen abkühlen
Der LCD-Bildschirm wird nicht angezeigt	Überprüfen Sie, ob der Stecker eingesteckt ist



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 über keinen Bereitschaftszustand, da das Gerät direkt nach Beendigung des Vorganges komplett abschaltet und somit keine Energie verbraucht!

Die Bedienungsanleitung ist auf einfache Nachfrage beim Kundendienst (s. Garantiekarte) auch in elektronischem Format verfügbar.



(FR) MODE D'EMPLOI

INFORMATIONS IMPORTANTES


Nous vous invitons à lire attentivement et intégralement ce guide d'utilisation avant d'installer et d'utiliser votre appareil.

Il est important que ce guide d'utilisation soit gardé avec l'appareil pour toute nouvelle consultation. Si cet appareil devait être transféré à une autre personne, assurez-vous que le guide d'utilisation suive l'appareil afin que le nouvel utilisateur puisse être informé du fonctionnement de celui-ci.

Important : *Cet appareil peut être utilisé par des enfants ayant atteint l'âge de 8 ans et plus et des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ayant un manque d'expérience et de connaissances si elles sont sous supervision ou elles ont reçu un enseignement concernant l'utilisation de l'appareil de manière compréhensible et sûr.*

- Le nettoyage et la maintenance de l'appareil ne doivent pas être faits par des enfants de moins de 8 ans et sans surveillance.
- Ne pas laisser des enfants jouer avec l'appareil.
- Brancher l'appareil uniquement sur le courant adapté.
- Ce produit est un appareil électrique de classe I, assurez-vous que le câble de mise à la terre est bien connecté avant l'installation pour éviter les fuites électriques.
- 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. Dans ce cas, les réparations doivent être effectuées par un électricien qualifié compétent (*). Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé par un électricien qualifié (*) afin d'éviter tout danger.
- 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 pour quelque raison que ce soit. Ne le placez jamais dans le lave-vaisselle.
- ❑ Avant de nettoyer, débranchez toujours l'appareil du secteur.
- ❑ 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 (tels qu'un pot, un couvercle de tasse, etc.) qui ne sont pas recommandés par le fabricant. Ils pourraient constituer un danger pour l'utilisateur et risquer d'endommager l'appareil.
- ❑ Placez l'appareil sur une table ou sur une surface plane, sèche et propre. N'utilisez pas ce produit sur des tapis, des serviettes et d'autres tissus, plastiques, papiers et autres articles inflammables.
- ❑ Nettoyez soigneusement les pièces qui entreront en contact avec les aliments avant d'utiliser l'appareil pour la première fois. Il est absolument nécessaire de garder cet appareil propre en permanence lorsqu'il entre en contact avec des aliments. Ne jamais placer les divers accessoires dans une armoire de désinfection, un lave-vaisselle ou de l'eau chaude de plus de 60°C pour le nettoyage et la désinfection afin d'éviter toute déformation ou dommage.
- ❑ Ne touchez pas la lame en particulier. Elle est très pointue. Ne tenez que la partie supérieure de la lame tout en la retirant ou en la réinsérant.
- ❑ Attendez que les pièces mobiles soient arrêtées avant de retirer les pièces de l'appareil.
- ❑ La température des éléments accessibles peut être très élevée lors de l'utilisation de l'appareil. Veillez à ne pas toucher ces parties chaudes de l'appareil, en particulier si elles sont marquées : 
- ❑ Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le cordon. Assurez-vous que le cordon ne peut pas être attrapé de quelque manière que ce soit. Ne pas enrouler le cordon autour de l'appareil et ne le pliez pas.
- ❑ Assurez-vous que l'appareil (et le cordon) n'entre jamais en contact avec la surface chaude ou la flamme.



- ❑ Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant d'installer tout accessoire.
- ❑ Veuillez ne pas éteindre le produit en faisant tourner le godet agitateur, la coupelle de traitement ou le couvercle. Éteignez le produit en tournant le bouton de réglage de la vitesse sur 0 ou sur OFF.
- ❑ 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.
- ❑ Lorsque vous préparez un plat chaud, ne touchez pas le bol, le couvercle du bol, la tasse à mesurer, le vaporisateur et le couvercle de la vapeur pour éviter les brûlures. Portez des gants de protection.
- ❑ N'augmentez pas brusquement la vitesse lorsque la température est supérieure à 50 ° C. Le dispositif de sécurité ne le permettra pas.
- ❑ La spatule est uniquement utilisée pour déplacer les aliments hors du bol. Ne l'utilisez pas lorsque la lame est en marche.
- ❑ Pendant que l'appareil est utilisé, ne placez jamais dans le bol des objets susceptibles de provoquer la panne de l'appareil (couverts, poussoirs, spatules, etc.)
- ❑ Si de la nourriture est ajoutée pendant l'utilisation, ouvrez le capuchon d'alimentation au milieu du couvercle du pot et faites-le passer dans le trou d'alimentation. Soyez prudent lorsque vous versez du liquide à haute température dans le mélangeur.
- ❑ La quantité de nourriture ne doit pas dépasser la marque maximum spécifiée sur le pot
- ❑ Pendant le processus de travail, ne soulevez pas le couvercle pour éviter toute interruption ou blessure.
- ❑ Ne déplacez pas la machine lorsque vous l'utilisez pour éviter le débordement d'aliments pouvant provoquer des brûlures ou d'autres blessures.
- ❑ Une fois l'utilisation terminée, ne retirez pas le bol tant que le moteur et les lames ne sont plus en fonctionnement et que l'alimentation est coupée.
- ❑ Si une lame se coince, coupez immédiatement le courant et n'ouvrez pas le couvercle du pot pour retirer les aliments qui bloquent la lame jusqu'à ce que vous vous assuriez que la prise est retirée pour éviter toute blessure.



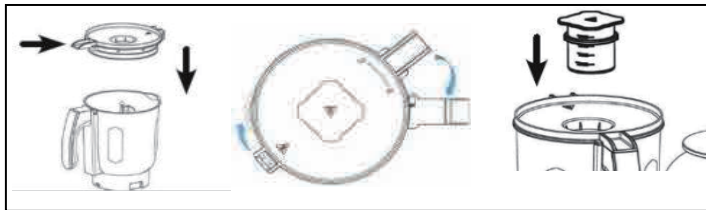
- ❑ Assurez-vous que l'appareil est refroidi avant de le nettoyer ou de le ranger.
- ❑ Cet appareil ne convient pas à une utilisation permanente. Ceci n'est pas un appareil professionnel. Par conséquent, vous devriez faire des pauses régulières entre les préparations des plats.

(*) Électricien qualifié compétent : service après-vente du producteur ou de l'importateur ou toute personne qualifiée, agréée et compétente pour effectuer ce type de réparations afin d'éviter tout danger. En cas de besoin, renvoyez l'appareil à cet électricien.

PROCEDURE D'INSTALLATION

Comment installer le couvercle du bol

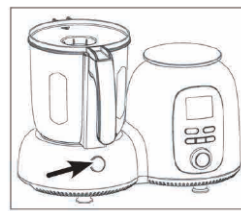
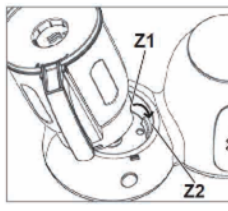
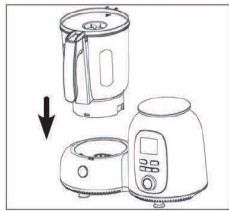
Placez le couvercle sur le bol et tournez délicatement le couvercle pour l'aligner avec la poignée. Fermez l'ouverture du couvercle avec le petit capuchon (D).



Comment installer/démonter le bol de cuisson

Installer le bol de cuisson

1. Installez le bol sur la base de l'appareil et assurez-vous que l'indication Z1 soit alignée avec l'indication Z2 et la poignée de l'appareil avec le bouton d'éjection. Le bol est correctement inséré lorsque vous entendez un « clic ».
2. Placez le couvercle du bol comme indiqué précédemment. Si le code E01 s'affiche sur l'écran, cela signifie que le couvercle a été inséré correctement.

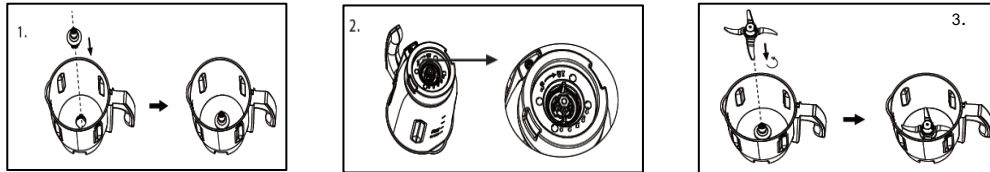


Démonter le bol de cuisson

1. Appuyez sur le bouton d'éjection indiqué par la flèche.
2. Retirez le bol du socle de l'appareil.

Comment installer le batteur/ le crochet pétrin/ le couteau hachoir ?

1. Installez le porte-outil dans le bol. (Attention : le levier doit être en position ouverte ).
9. Pivotez le levier en position verrouillée  afin de bloquer le porte-outil.
10. Placez l'outil désiré dans le support et faites-le pivoter légèrement vers la gauche pour le fixer au fond du bol. L'installation est terminée.



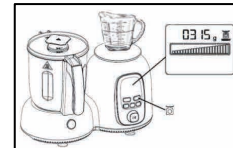
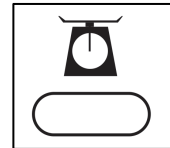
Note : La capacité maximale du bol est de 2 litres. Ne faites jamais fonctionner plus de 2 litres de nourriture dans le bol.

Attention : le logo « hot surface » sur le bol indique que la surface du bol peut être chaude et doit toujours être manipulée avec précaution !



Comment utiliser la balance électronique

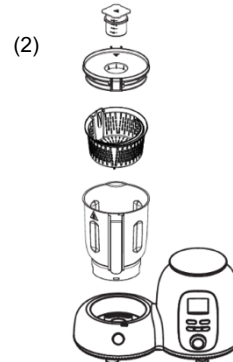
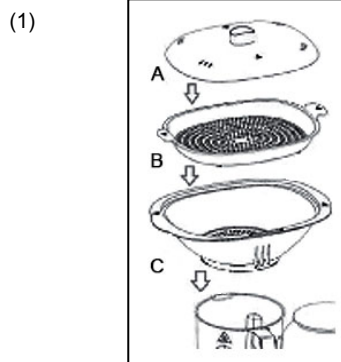
1. Insérez le câble détachable dans la prise et branchez-le.
2. Lorsque l'écran affiche « 0000 », cela signifie que l'appareil est prêt à être utilisé.
3. Déposez la nourriture sur la balance électronique
4. Le chiffre affiché sur l'écran est le poids de la nourriture en grammes.
5. Lorsque vous devez peser les aliments dans un récipient, placez celui-ci vide sur la balance. Le poids du récipient apparaîtra.
6. Appuyez sur le bouton "Peser" jusqu'à ce que la séquence "0000" apparaisse à l'écran.
7. Placez les aliments dans le récipient. L'écran affichera le poids net de l'aliment (à l'exclusion du poids du récipient).
8. Videz la plate-forme de pesage de verre et appuyez sur le bouton "Pondération" pour revenir.



Attention: des objets ou des pressions supérieures à 5 kg sur la plate-forme de pesage pourraient endommager la balance électronique.

Comment installer le cuiseur vapeur

Veillez installer le cuiseur vapeur selon le pictogramme (1) ci-dessous :



Vous pouvez utiliser le cuiseur vapeur dans l'une des deux combinaisons suivantes :

Combinaison 1 : Cuiseur vapeur C + Couvercle du bol A



Utilisez cette combinaison pour une plus grande quantité du même aliment, par ex. légumes, pommes de terre ou gros morceaux de viande ou de saucisses.

Combinaison 2 : Cuiseur vapeur C + Plateau B + Couvercle du bol A

Utilisez cette combinaison pour cuire différentes sortes d'aliments.

Comment installer le panier vapeur

Veillez installer le panier vapeur selon le pictogramme (2).

CUISINER AVEC LE THERMOMASTER

L'appareil est parfaitement adapté pour cuisiner de la nourriture pour bébé, préparer un risotto, de la purée, de la soupe de légumes...

Suivez ces étapes :

1. Installez la lame sur le bol puis le bol sur son socle
2. Ajoutez les aliments dans le bol
3. Fermez le bol avec son couvercle en le tournant jusqu'à entendre un « clic »
4. Branchez l'appareil
5. Sélectionnez la température (30°C-120°C) en fonction de votre recette.

Attention : la température sélectionnée doit être plus haute que la température des ingrédients dans le bol.

6. Sélectionnez la vitesse désirée (1-4). L'appareil commence à chauffer et le temps commence à se décompter. Si aucun temps n'a été choisi, il faudra éteindre l'appareil manuellement.
7. Un « beep » sera émis par l'appareil à la fin du travail
8. Lorsque l'appareil a terminé, la lumière de l'écran LCD va clignoter. Elle s'éteindra après 5 minutes.
9. Après utilisation, débranchez l'appareil, enlevez le bol de son socle et retirez le couvercle
10. Retirez les aliments du bol

Attention :

1. Ne touchez jamais la partie métallique du bol lorsqu'il est chaud.
2. Déplacez le bol uniquement avec sa poignée
3. Ne réchauffez jamais le bol quand il est vide
4. Si vous voulez réchauffer des aliments pendant quelques minutes supplémentaires, réglez la vitesse, la minuterie et la température à zéro. L'appareil continuera à fonctionner.
5. Ne réchauffez jamais plus de 500ml de lait.

MIXER DES ALIMENTS

1. Installez le couteau hachoir sur le bol puis le bol sur l'appareil
2. Déposez les aliments dans le bol
3. Fermez le bol avec son couvercle en le tournant jusqu'à entendre un « clic »
4. Branchez l'appareil
5. Sélectionnez le temps de travail nécessaire (max 1h) et choisissez la vitesse (1-10).
L'appareil commence à mixer et le temps commence à se décompter. Si aucun temps n'a été choisi, il faudra éteindre l'appareil manuellement.
6. Un « beep » sera émis par l'appareil 5 secondes à la fin du travail
7. Lorsque l'appareil a terminé, la lumière de l'écran LCD va clignoter. Elle s'éteindra après 5 minutes.
8. Après utilisation, débranchez l'appareil, enlevez le bol de son socle et retirez le couvercle
9. Retirez les aliments du bol

Attention:



1. La lame est très tranchante, utilisez-la avec précaution
2. Tenez la lame uniquement par la partie supérieure
3. Pour mixer des aliments durs tels que des grains de café ou des amandes, procédez par étapes de 40 secondes avec des pauses de 10 minutes entre chaque utilisation

COMMENT FAIRE DE LA PATE

Le couteau hachoir ou le croche pétrin sont parfaitement adaptés à la fabrication de pâtes à biscuits, à pizza ou encore à gâteau.

1. Installez le couteau hachoir ou le croche pétrin puis installez le bol sur l'appareil
2. Ajoutez les ingrédients dans le bol
3. Fermez le bol avec son couvercle en le tournant jusqu'à entendre un « clic »
4. Branchez l'appareil
5. Sélectionnez une vitesse (1-4) en fonction de votre recette. L'appareil commence à mélanger et le temps commence à se décompter. Si aucun temps n'a été choisi, il faudra éteindre l'appareil manuellement.
6. Un « beep » sera émis par l'appareil 5 secondes à la fin du travail
7. Lorsque l'appareil a terminé, la lumière de l'écran LCD va clignoter. Elle s'éteindra après 5 minutes.
8. Après utilisation, débranchez l'appareil, enlevez le bol de son socle et retirez le couvercle
9. Retirez les aliments du bol

Attention

1. La quantité maximale de pâte à pétrir est de 0,8 kg. Ne préparez pas plus de 0,8Kg de pâte.
2. La lame est très coupante, ne retirez pas la pâte avec les doigts

UTILISER LE BATTEUR

Le batteur vous aidera à obtenir les meilleurs résultats en battant de la crème fraîche, de la mayonnaise ou des œufs en neige.

1. Installez le batteur sur le bol
2. Placez les aliments dans le bol
3. Fermez le bol avec son couvercle en le tournant jusqu'à entendre un « clic »
4. Branchez l'appareil
5. Sélectionnez la vitesse désirée (1-10). L'appareil commence à fouetter et le temps commence à se décompter. Si aucun temps n'a été choisi, il faudra éteindre l'appareil manuellement.
6. Un « beep » sera émis par l'appareil à la fin du travail
7. Lorsque l'appareil a terminé, la lumière de l'écran LCD va clignoter. Elle s'éteindra après 5 minutes.
8. Après utilisation, débranchez l'appareil, enlevez le bol de son socle et retirez le couvercle
9. Retirez les aliments du bol

Attention :

1. Branchez l'appareil seulement après avoir positionné le fouet
2. N'utilisez pas d'ingrédient qui pourraient risquer d'abimer ou bloquer le fouet en mouvement.

UTILISER LE CUISEUR VAPEUR

Le cuiseur vapeur est idéal pour préparer des aliments tels que des légumes avec de la viande, saucisses, pain vapeur, poisson à la vapeur...

1. Installez la lame dans le bol puis le bol sur l'appareil.



2. Ajoutez entre 0,5l et 1,5l d'eau dans le bol. Attention : la quantité d'eau doit être supérieure à 0,5l. 0,5l est la quantité adaptée à 30minutes de cuisson vapeur.
3. Déposez le cuiseur vapeur sur le bol et faites-le pivoter jusqu'à ce qu'il soit fixé.
4. Placez les aliments dans le cuiseur et fermez avec le couvercle.
5. Branchez l'appareil.
6. Sélectionnez le temps de cuisson (moins d'une heure)
7. Sélectionnez la température (30°C - 120°C). Attention : la température doit être plus élevée que celle des aliments dans le cuiseur.
8. Sélectionnez la vitesse 1. L'appareil commence alors à fonctionner et la minuterie descend.
9. Un « beep » sera émis par l'appareil à la fin du travail
10. Lorsque l'appareil a terminé, la lumière de l'écran LCD va clignoter. Elle s'éteindra après 5 minutes.
11. Après utilisation, débranchez l'appareil, enlevez-le et retirez le couvercle
12. Retirez les aliments du cuiseur

Attention :

1. Risque de brûlure avec l'air chaud et la vapeur d'eau.
2. N'utilisez jamais le cuiseur sans couvercle
3. Si le couvercle n'est pas positionné correctement, la vapeur va s'échapper et les aliments à l'intérieur du cuiseur vapeur ne vont pas cuire correctement.
4. Si vous voulez cuire les aliments pour quelques minutes supplémentaires, Si vous voulez réchauffer des aliments pendant quelques minutes supplémentaires, réglez la vitesse, la minuterie et la température à zéro. L'appareil continuera à fonctionner.
5. 30 minutes de cuisson nécessitent 500ml d'eau, 15 minutes supplémentaires équivalent à 250ml.

UTILISER LE DISQUE COUPE-LEGUMES

1. Installez le bol puis connectez l'axe d'entraînement directement au fond du bol et tournez-le vers la gauche pour le fixer.
2. Placez le disque coupe-légumes au-dessus de l'axe d'entraînement. Ajustez le sens de coupe afin de râper les aliments en lanières ou en tranches.

Attention : allumez l'appareil uniquement après vous être assuré que la lame et positionnée correctement.

3. Posez le couvercle transparent avec l'ouverture au-dessus du bol et pivotez-le pour qu'il soit fixé correctement.
4. Insérer les aliments à râper dans l'ouverture en utilisant le poussoir.

Attention : n'utilisez pas cet appareil pour râper autre chose que des aliments afin d'éviter tout risque de dommage de l'appareil.

5. Appuyez sur le bouton START
6. Ne pressez pas les produits à travers le trou, ils devraient descendre vers la lame sous leur propre poids. Si ce n'est pas le cas, poussez-les doucement avec le poussoir.

Attention : Ne pas insérer d'aliments avec les doigts, utilisez uniquement le poussoir pour éviter tout accident.

7. Lorsque vous avez terminé, arrêtez l'appareil en appuyant sur le bouton ON/OFF
8. Retirez le couvercle, retirez le bol de son socle et videz-le














Attention : Mettre en route l'appareil uniquement lorsque vous êtes certain que le disque coupe-légumes et l'axe d'entraînement sont correctement installés.

Lorsque vous utilisez le coupe-disque, ne pas faire cuire d'aliments en même temps dans le bol.



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
Couteau Hachoir 	 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
Crochet Pétrisseur 	 Eau et Farine	90 sec	400 g de farine 280mL d'eau	1 - 2
Disque Coupe-légumes 	 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















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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le et retirez la prise
- Quand le bol a refroidi, retirez la lame du bol. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du bol.
Nettoyez les connecteurs uniquement avec un chiffon humide.
Note : Ne plongez pas l'appareil dans l'eau, ne lavez pas le bol en métal et les outils au lave-vaisselle et n'utilisez jamais d'objets pointus ou tranchants pour nettoyer l'appareil, cela pourrait abîmer les parties fonctionnelles de l'appareil ou toucher à la sécurité de l'appareil
Attention : La lame est très tranchante ! Manipulez-la avec précaution !
- Lavez toutes les parties avec de l'eau savonneuse immédiatement après utilisation. Rincez-les à l'eau chaude claire et séchez-les immédiatement
- Lubrifiez la lame avec de l'huile végétale
- Nettoyez l'extérieur de l'appareil uniquement avec un chiffon humide
- Si le bol ou la lame est difficile à nettoyer : ajoutez de l'eau chaude savonneuse dans le bol et faites fonctionner l'appareil sur la vitesse 1 pendant quelques secondes
- Si vous avez brûlé de la nourriture au fond du bol, mélangez du bicarbonate de soude avec de l'eau pour former une pâte épaisse. Etalez-la au fond du bol et laissez reposer pendant 15min, puis frottez et rincez.
- Les espaces difficilement accessibles autour du couteau, du panier ou du fouet peuvent être nettoyés avec une brosse à dents.
- Pour faciliter le nettoyage, il est possible d'utiliser des coquilles d'œufs : versez de l'eau dans le bol jusqu'à recouvrir les outils, ajoutez des coquilles d'œufs et sélectionnez la première vitesse. Démarrez l'appareil puis appuyez sur Pulse plusieurs fois. Eteignez l'appareil, videz le mélange et rincez. Répétez l'opération si nécessaire.

Tableau récapitulatif :

							
	✓	✓	X		✓	✓	✓
	✓	✓	✓		Inside ✓ Outside X	X	✓
	✓	✓	✓		✓	✓	✓
	✓	✓	X		X	X	✓


PROBLÈMES ET SOLUTIONS

Problèmes	Solutions
Panne du moteur ou panne soudaine	Vérifiez que le produit est bien branché Vérifiez que tous les éléments sont correctement enclanchés Si le problème n'est pas résolu avec ces manipulations, contactez le service client.
Un outil ou le moteur est bloqué pendant utilisation	Eteignez le produit, raclez les aliments bloqués avec une spatule Diminuez la quantité d'aliments et coupez les gros morceaux en petites pièces
Le moteur crée de la fumée ou dégage une odeur particulière à la première utilisation du produit	Lors de la première utilisation, le nouveau moteur va créer un peu de fumée et d'odeur : c'est totalement normal. Ce phénomène ne se produira plus après quelques utilisations. N'utilisez pas l'appareil pour des durées plus longues que : Pétrir de la pâte : 30-180sec Couper et mixer : 30-60sec Laissez l'appareil refroidir entre chaque utilisation
L'écran LCD ne s'affiche pas	Vérifiez que la prise est bien branchée

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 gratuitement 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).

Déclaration ErP – Directive 1275/2008/CE

Nous, TKG Sprl, confirmons par la présente que notre produit correspond aux exigences de la directive 1275/2008/CE. Notre produit n'est pas équipé d'un mode veille, car il s'éteint complètement immédiatement après avoir fini sa fonction principale et par conséquent ne consomme pas d'énergie électrique !

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



(SP) MANUAL DE INSTRUCCIONES

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: Las personas (incluidos niños mayor de 8 años) con incapacidades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia o conocimiento nunca deben utilizar el aparato, salvo si están bajo la vigilancia de una persona responsable de su seguridad o si recibieron previamente instrucciones con respecto al uso seguro del aparato. Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.

- ❑ Antes de utilizar el aparato, compruebe que el voltaje de la red eléctrica coincide con el del aparato.
- ❑ Este producto es un aparato eléctrico de clase I, por lo tanto, asegúrese de que el cable de tierra esté bien conectado antes de la instalación para evitar fugas eléctricas.
- ❑ 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(*). Si el cable está dañado, debe ser reemplazado por un servicio cualificado competente(*) para evitar cualquier tipo de daño.
- ❑ 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.
- ❑ No deje nunca su aparato sin vigilancia cuando esté en marcha.
- ❑ 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.
- ❑ Nunca deje que los niños utilicen el aparato, incluso cuando estén bajo supervisión.
- ❑ Asegúrese de que el accesorio utilizado está acoplado (y bloqueado) correctamente al bloque motor antes de encender el aparato.
- ❑ Asegúrese de que el aparato está apagado y desenchufado antes de insertar, retirar o limpiar el tazón del procesador, la jarra de la licuadora, la picadora de carne y/o los accesorios.
- ❑ 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.
- ❑ Asegúrese de que la jarra está correctamente acoplada al bloque motor antes de poner el aparato en marcha.
- ❑ Cuidado: las cuchillas están muy afiladas, tenga mucho cuidado cuando las manipule (para la limpieza por ejemplo).
- ❑ Cierre siempre la jarra con la tapa antes de empezar a batir. Durante el batido de líquido caliente, sea particularmente atento a fin de evitar salpicaduras de líquido caliente que pueda provocar quemaduras. No olvide cerrar el orificio de llenado de la tapa con el tapón.
- ❑ Siempre cierre y sujete la tapa antes de empezar. En caso de que la tapa se salga durante el proceso de batir en particular de preparados calientes (mire "precaución" en la pagina 32), pare el aparato y quite la tapa para liberar la presión aumentada.



Después vuelva a repetir la operación, sujetando la tapa firmemente.

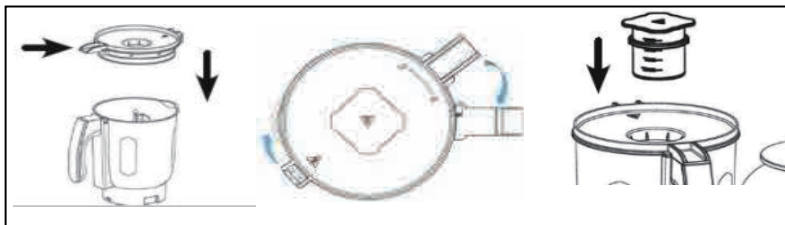
- ❑ El aparato está concebido para preparar pequeñas cantidades de alimentos cuyo consumo no puede ser tardío. El aparato no está concebido para preparar grandes cantidades a la vez.
- ❑ No toque nunca la cuchilla cuando ésta se encuentra en funcionamiento, y no intente nunca inmovilizar su movimiento, no importa de la manera que sea.
- ❑ No utilice el aparato sin comida dentro de ello.
- ❑ No toque la cuchilla sin haber antes quitado el cable de la toma de corriente.
- ❑ Para presionar la carne, siempre haga uso del empujador solamente. Nunca use sus dedos u otros accesorios.
- ❑ Asegúrese de que la unidad esté fría, antes de limpiarla o guardarla.

(*) 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.

INSTALACIÓN

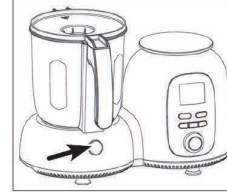
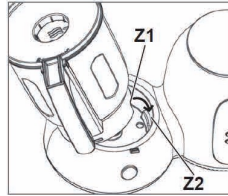
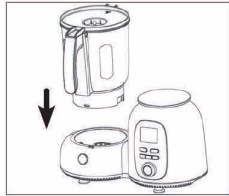
Cómo instalar la tapa del recipiente

1. Coloque la tapa en el recipiente y gire suavemente la tapa para alinearla con el mango.
2. Cierre la abertura de la tapa con la tapa pequeña (D).



Cómo instalar / desmontar el recipiente de cocción



1. Instale el recipiente en la base de la unidad y asegúrese de que la indicación Z1 esté alineada con la indicación Z2 y la manija de la unidad con el botón de expulsión. El recipiente está instalado correctamente cuando escucha un "clic".
- 2.. Si el código E01 aparece en la pantalla, significa que la cubierta no se ha insertado correctamente.

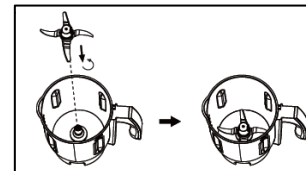
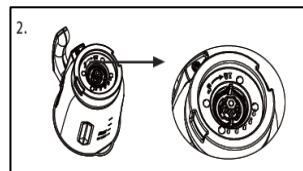
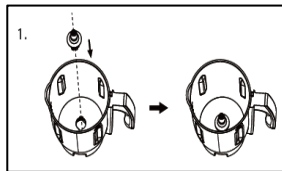


Desmontar el recipiente

1. Presione el botón "Quitar", indicado por una flecha.
2. Retire el recipiente de cocción de la base del aparato.

Cómo instalar la hoja de revolver / amasar el gancho de agitación / el palo de mariposa

1. Instale el portaherramientas en el recipiente. (Precaución: la palanca debe estar en la posición abierta ).
2. Gire la palanca a la posición de bloqueo  para bloquear el portaherramientas.
3. Coloque la herramienta deseada en el soporte y gírela ligeramente hacia la izquierda para asegurarla al fondo del tazón. La instalación se ha completado.



Nota: La capacidad máxima de este tazón es de 2 litros. No lo llene en exceso.

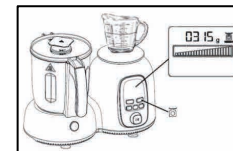
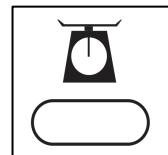


Precaución: El logotipo de superficie caliente en el recipiente indica que la superficie del recipiente puede estar caliente y siempre debe manipularse con cuidado.



Usar la balanza electrónica.

1. Inserte el cable desmontable en el zócalo y conéctelo.
2. Cuando la pantalla muestra "0000", significa que el dispositivo está listo para su uso.
3. Coloque la comida en la balanza electrónica
4. El número que se muestra en la pantalla es el peso de la comida en gramos.
5. Cuando necesite pesar la comida en un recipiente, coloque este vacío en la báscula.
6. El peso del contenedor aparecerá.
7. Presione el botón "Pesar" hasta que aparezca la secuencia "0000" en la pantalla.
8. Coloque comida en el recipiente. La pantalla mostrará el peso neto de los alimentos (sin incluir el peso del recipiente).
9. Vacíe la plataforma de pesaje de vidrio y presione el botón "Ponderación" para regresar.

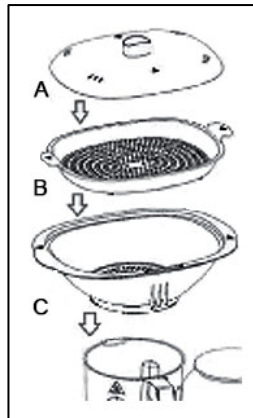




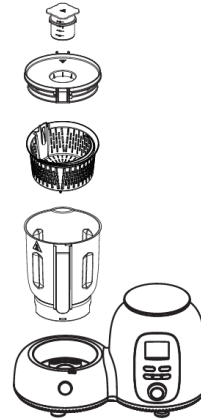
Caución: Objetos o presión superior a 5 kg en la plataforma de pesaje dañarían la báscula electrónica.

Instalar el barco de vapor

Por favor, siga los pasos en el siguiente pictograma (1):



(1) (2)



Puede usar la canasta de vapor en una de dos combinaciones:

Combinación 1: Steamer C + Lid A

Use esta combinación para una cantidad mayor de la misma comida, ej. verduras, patatas o trozos grandes de carne o salchichas.

Combinación 2: Steamer C + Tray B + Lid A

Use esta combinación para cocinar diferentes tipos de alimentos.

Cómo instalar la cesta de cocción al vapor

Por favor, siga los pasos en el siguiente pictograma (2).

COCINAR CON EL THERMOMASTER - Tan fácil. Todos los días.

¡Perfecto para cocinar una gran variedad de comidas como comida para bebés, risottos, puré de papas, pudín, sopa de verduras, goulash, chili con carne y muchas más!

¿Cómo empezar?

1. Inserte y fije la cuchilla en el recipiente. Luego instale el recipiente en el cuerpo principal.
2. Agregue los ingredientes al recipiente de cocina.
3. Cierre el recipiente con su tapa girándolo hasta que escuche un "clic".
4. Enchufe el aparato.
5. Seleccione la temperatura (30 ° C-120 ° C) según la receta seleccionada y la hora.

Precaución: la temperatura seleccionada debe ser mayor que la temperatura de los ingredientes en el recipiente.

6. Seleccione la velocidad deseada (1-4). La unidad comienza a calentarse y comienza la cuenta regresiva. Si no se ha preseleccionado el tiempo, por favor, apague el dispositivo manualmente una vez la comida cocida.
7. El dispositivo emitirá una señal de advertencia ("pitido") cuando se finalice el tiempo de cocción.



8. Una vez que finaliza la cocción, la luz del monitor LCD parpadeará. Se apagará después de 5 minutos.
9. Después del uso, desenchufe el aparato, retire el recipiente de su base y retire la tapa.
10. Retire la comida del recipiente.

Precaución:

1. Nunca toque la parte metálica del recipiente cuando se está calentando, o después de usarla mientras todavía está caliente.
2. Retire el recipiente de cocción solo por el mango.
3. Nunca caliente el recipiente cuando esté vacío.
4. Si desea calentar la comida durante más tiempo, restablezca la configuración de velocidad. El dispositivo continuara a cocinar.
5. Nunca caliente más de 500 ml de leche.

MEZCLA DE ALIMENTOS

1. Fije la cuchilla de agitación en el recipiente y coloque el recipiente en la unidad.
2. Agregue los ingredientes al recipiente de cocina.
3. Cierre el recipiente con su tapa girándolo hasta que escuche un "clic".
4. Enchufe el aparato.
5. Seleccione el tiempo de trabajo requerido (máximo 1 h) y elija la velocidad (1-10). La unidad comienza a mezclar y el tiempo comienza a contar hacia atrás. Si no se ha preseleccionado el tiempo, por favor, apague el dispositivo manualmente una vez la comida cocida.
6. El dispositivo desea emitir una señal de advertencia ("pitido") cuando finalice el tiempo de cocción.
7. Una vez que finaliza la cocción, la luz del monitor LCD parpadeará. Se apagará después de 5 minutos.
2. Después del uso, desenchufe el aparato, retire el tazón de su base y retire la tapa.
3. Refire la comida del tazón.

Precaución:

1. La cuchilla está muy afilada, úsela con cuidado.
2. Sostenga la cuchilla solo en la parte superior.
3. Para aplastar alimentos duros como granos de café o almendras, proceda en pasos de 40 segundos con pausas de 10 minutos entre cada uso.

¿CÓMO PREPARAR LA MASA?

El disco de corte o el gancho de masa son perfectos para preparar masa para galletas, masa para pizza o pasteles.

1. Instale El disco de corte o el gancho de masa y coloque el recipiente para cocinar en la unidad.
2. Agregue los ingredientes al tazón.
3. Cierre el recipiente con su tapa girándolo hasta que escuche un "clic".
4. Conecte el dispositivo.
5. Seleccione la velocidad deseada (1-4). La unidad comienza a calentarse y comienza la cuenta regresiva. Si no se ha preseleccionado el tiempo, por favor, apague el dispositivo manualmente una vez la comida cocida.
6. El dispositivo desea emitir una señal de advertencia ("pitido") 5 segundos cuando finalice el tiempo de cocción.
7. Una vez que finaliza la cocción, la luz del monitor LCD parpadeará. Se apagará después de 5 minutos.
8. Después del uso, desenchufe el aparato, retire el recipiente de su base y retire la tapa.



9. Retire la comida del recipiente.

Precaución:

1. El límite de peso máximo del amasado de la masa es 0.8kg. No llene demasiado el recipiente y no prepare más de 0.8 kg de masa a la vez.
2. La cuchilla está muy afilada, no quite la masa con las manos. Usa la espátula.

UTILIZAR EL ACCESORIO AGITADOR (MARIPOSA PALO)

El accesorio le ayudará a obtener los mejores resultados al colocar crema fresca, mayonesa o huevos en la nieve.

1. Instale el accesorio y coloque el recipiente para cocinar en la unidad.
2. Agregue los ingredientes al recipiente.
3. Cierre el recipiente con su tapa girándolo hasta que escuche un "clic".
4. Conecte el dispositivo.
5. Seleccione la velocidad deseada (1-10). La unidad comienza a latir y comienza la cuenta regresiva. Si no se ha preseleccionado el tiempo, por favor, apague el dispositivo manualmente una vez la comida cocida.
6. El dispositivo desea emitir una señal de advertencia ("pitido") cuando finalice el tiempo de cocción.
7. Una vez que finaliza la cocción, la luz del monitor LCD parpadeará. Se apagará después de 5 minutos.
8. Después del uso, desenchufe el aparato, retire el recipiente de su base y retire la tapa.
9. Retire la comida del recipiente.

Precaución:

1. Conecte el dispositivo solo después de insertar y fijar la cuchilla de agitación.
2. No use ningún ingrediente cual puede dañar o bloquear las herramientas.

UTILICE LA COCINA DE VAPOR

El vapor es ideal para preparar alimentos como carne, salchichas, pan de vapor, pescado al vapor ...

1. Coloque la cuchilla en el recipiente de la unidad.
2. Agregue entre 0.5 ly 1.5 litros de agua al tazón. Atención: la cantidad de agua debe ser mayor a 0.5l, ya que 0.5 litros es el mínimo. cantidad necesaria para 30 minutos de cocción al vapor.
3. Coloque el vaporizador en el recipiente y gírelo hasta que esté fijo.
4. Agregue los ingredientes al recipiente.
5. Conecte el dispositivo.
6. Seleccione el tiempo de cocción (menos de una hora).
7. Seleccione la temperatura (30 oC - 120 oC). Precaución: la temperatura seleccionada debe ser mayor que la temperatura de los ingredientes en el recipiente.
8. Seleccione la velocidad 1. La unidad comenzará a funcionar. Si no se ha preseleccionado el tiempo, por favor, apague el dispositivo manualmente una vez la comida cocida.
9. El dispositivo desea emitir una señal de advertencia ("pitido") cuando finalice el tiempo de cocción.
10. Una vez que finaliza la cocción, la luz del monitor LCD parpadeará. Se apagará después de 5 minutos.
11. Después del uso, desenchufe el aparato, retire el tazón de su base y retire la tapa.
12. Retire la comida del recipiente.

Precaución:

1. Tenga cuidado al cocinar alimentos al vapor: ¡El vapor caliente puede causar quemaduras!



Mantenga la cara y las manos a una distancia segura cuando abra la tapa después de cocer al vapor la comida.

2. Nunca use la herramienta para cocinar alimentos sin tapa.
3. Coloque la tapa correctamente. El barco de vapor quiere cocinar apropiadamente.
4. Si desea calentar la comida durante más tiempo, restablezca la configuración de velocidad. El dispositivo quiere continuar trabajando.
5. 30 minutos de cocción requieren 500 ml de agua. 15 minutos adicionales equivalen a 250 ml de agua.

UTILIZAR EL DISCO DE CORTE

1. Instale la taza y luego fije el eje de transmisión (J) directamente al fondo del tazón y gírelo hacia la izquierda para asegurarlo.
2. Coloque el disco de corte en la parte superior del eje de transmisión. Ajuste la dirección de corte para cortar los alimentos en tiras o rebanadas.

Precaución: encienda el dispositivo solo después de asegurarse de que la cuchilla esté colocada correctamente.

3. Coloque la tapa transparente con la abertura en la parte superior del tazón y gírela para asegurarla.
4. Inserte los alimentos que desea cortar en la abertura con la copa de empujar / medir (G).

Precaución: No use este aparato para cortar cualquier cosa que no sea comida para evitar el riesgo de dañar el aparato.

5. Presione el botón INICIO

6. No fuerce los alimentos a través de la abertura. Si no se caen fácilmente, empuje suavemente con el empujador sin presionar demasiado.

Precaución: No inserte alimentos con los dedos, use el empujador para evitar lesiones.

7. Cuando termine, apague la unidad presionando el botón ON / OFF.
8. Retire la tapa, retire el tazón de su base y sirva la comida.

ADVERTENCIA: Encienda el dispositivo solo cuando esté seguro de que el disco de corte y el eje de transmisión están instalados correctamente. Cuando esté cortando alimentos, no cocine los alimentos al mismo tiempo en el recipiente, ya que puede provocar un bloqueo del disco de corte o causar quemaduras.

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.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



		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

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



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Antes de limpiar la unidad, desenchufe el aparato de la red eléctrica.
2. Cuando el recipiente se haya enfriado, retire la cuchilla del recipiente. Limpie el interior y el exterior del tazón. Limpie los conectores solo con un paño de vapor.
 Nota: No use el aparato en agua, lave el recipiente metálico y las herramientas en el lavavajillas, y nunca use objetos abrasivos o abrasivos para limpiar el aparato. desde el dispositivo o toca la seguridad del dispositivo
Precución: ¡La cuchilla está muy afilada! ¡Manéjalo con cuidado!
3. Lave todas las partes con agua jabonosa inmediatamente después del uso. Enjuague con agua tibia y transparente y seque de inmediato
4. Sazone la cuchilla con aceite vegetal
5. Limpie la parte exterior del dispositivo solo con un paño húmedo
6. Si el cuenco o la cuchilla es difícil de limpiar: agregue agua caliente con jabón al recipiente y haga funcionar la Velocidad 1 durante unos segundos.
7. Si ha quemado alimentos en el fondo del bol, mezcle el bicarbonato de sodio con agua para formar una pasta espesa. Extiéndalo en el fondo del recipiente y déjelo reposar por 15 minutos, luego frótelo y enjuáguelo.
8. Los espacios difíciles alrededor de la cuchilla, la cesta o el batidor se pueden limpiar con un cepillo de dientes.
9. Para facilitar la limpieza, puede usar cáscaras de huevo: vierta agua en el recipiente hasta que cubra las herramientas, agregue cáscaras de huevo y seleccione la primera velocidad. Inicie el dispositivo y luego presione Pulse varias veces. Apague el dispositivo, vacíe la mezcla y enjuague. Repita si es necesario.

Tabla de resumen:

							
	✓	✓	X		✓	✓	✓
	✓	✓	✓		Inside ✓ Outside X	X	✓
	✓	✓	✓		✓	✓	✓
	✓	✓	X		X	X	✓

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problemas	Solutions
Falla del motor o falla repentina	Verifique que el producto esté enchufado Verifique que todos los elementos estén correctamente enganchados Si el problema no se resuelve con estas acciones, comuníquese con el servicio al cliente.
Una herramienta o el motor está atascado durante el uso	Apague el producto, raspe la comida atascada con una espátula




	Disminuya la cantidad de comida y corte piezas grandes en pedazos pequeños Decrease the amount of food and cut large pieces into small pieces
El motor crea humo blanco o emite un olor peculiar cuando usa por primera vez el producto.	Cuando se usa por primera vez, el nuevo motor quiere crear un poco de humo y olor: es totalmente normal. Este fenómeno no ocurrirá después de unos pocos usos. No use el dispositivo por más tiempo que: Amasar la masa: 30-180 segundos Cortar y mezclar: 30-60 segundos Deje que el aparato se enfríe entre usos
La pantalla LCD no se visualiza	Verifique que el enchufe esté enchufado

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.

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

DECLARACIÓN ERP - DIRECTIVA 1275/2008 / EG

Nosotros, TKG Sprl, confirmamos que nuestro producto cumple con los requisitos de la Directiva 1275/2008 / EC. Nuestro producto no está equipado con un modo de suspensión, ya que se apaga por completo inmediatamente después de terminar su función principal y, por lo tanto, ¡no consume energía eléctrica.

PL INSTRUKCJA OBSŁUGI

ZASADY BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA

Zanim zaczniesz używać urządzenie przeczytaj uważnie instrukcję i postępuj wyłącznie zgodnie z jej wskazaniem. Zachowaj instrukcję do późniejszego wykorzystania.


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. Nie wolno dopuszczać do urządzenia dzieci lub innych osób o ograniczeniach fizycznych, motorycznych lub mentalnych nie pozwalających im bezpiecznie z niego korzystać. Urządzenie nie jest zabawką i dzieci nie powinny się nim bawić.*

- Zanim włączysz urządzenie sprawdź czy napięcie sieciowe zgadza się z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Ten produkt jest urządzeniem I klasy elektrycznej, więc proszę upewnić się, że przewód uziemiający jest dobrze podłączony przed uruchomieniem urządzenia, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym lub uszkodzenia.
- 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(*). Jeżeli przewód jest



uszkodzony, musi zostać wymieniony 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.
- Przed czyszczeniem wyłącz przewód zasilający z gniazda. Zanim przystąpisz do czyszczenia urządzenia upewnij się, że ostygło.
- Nie używaj na zewnątrz, zadbaj, aby urządzenie pracowało w suchym otoczeniu.
- Nigdy nie używaj urządzeń ani części nieposiadających rekomendacji producenta, ponieważ może to być niebezpieczne dla użytkownika. Mogą one również wpłynąć na wadliwe działanie urządzenia lub jego uszkodzenie.
- Ustaw urządzenie na czystej, płaskiej i stabilnej powierzchni w pobliżu gniazda sieciowego. Nie należy podczas używania tego produktu ustawiać go na dywanie, ręczniku i innych materiałach oraz tworzywach sztucznych, papierze i innych łatwopalnych przedmiotach.
- Koniecznie dokładnie umyj wszystkie części urządzenia, które będą miały kontakt z żywnością przed pierwszym użyciem urządzenia. Ze względu na kontakt z żywnością urządzenie powinno być zawsze utrzymywane w czystości. Nie należy akcesoriów tego urządzenia umieszczać w wyparzaczu, 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. Przy demontażu i ponownym montażu noży należy chwytać za górną wystającą część.
- Upewnij się, że wszystkie wirujące elementy urządzenia są nieruchome, zanim będziesz je demontował.
- **Temperatura niektórych elementów urządzenia może być**

bardzo wysoka, co sygnalizuje znak . Nie dotykaj tych części, aby się nie poparzyć.

- 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.
- Zawsze wyłączaj urządzenie i odłącz z sieci, kiedy nie jest używane oraz przy wymianie akcesoriów.
- Proszę nie wyłączać urządzenia poprzez zatrzymywanie mieszadła, zdejmowanie dzbanka lub otwieranie pokrywy. Wyłącz urządzenie obracając przycisk regulacji prędkości do stanu 0 lub przy pomocy wyłącznika.
- Używaj urządzenie wyłącznie do przygotowania produktów żywnościowych.
- Urządzenie nie powinno być podłączane do systemów zdalnego sterowania.
- Przy przygotowywaniu gorących potraw nie należy dotykać dzbanka, pokrywy, miarki-zatyczki, parowara i jego pokrywy, aby uniknąć oparzenia. Używaj rękawic ochronnych.
- Przy przygotowywaniu gorących potraw (powyżej 50°C) nie należy używać przycisku TURBO, ani próbować zwiększać obrotów noży. System zabezpieczeń urządzenia tego nie umożliwia.
- Kopystka służy do usuwania żywności z dzbanka i zsuwania jej ze ścianek na dno wyłącznie wtedy, gdy urządzenie nie pracuje a nóż nie obraca się.
- Podczas pracy urządzenia nie wolno wkładać do dzbanka żadnych przedmiotów mogących spowodować jego awarię: sztuczków, 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.



- Po zakończeniu pracy urządzenia dzbanek zdejmij z korpusu dopiero, gdy silnik wyłączy się, ostrza tnące przestaną się obracać i wyłączysz zasilanie.
- 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 przyczynę problemu.
- Upewnij się, że urządzenie jest schłodzone, przed czyszczeniem lub przechowywaniem.
- To urządzenie nie nadaje się do stałego użytkowania. To nie jest profesjonalne urządzenie. Dlatego należy regularnie robić przerwy między kolejnymi porcjami przetwarzanej żywności.
- .

(*) Uprawniony 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.

JAK ZACZAĆ?

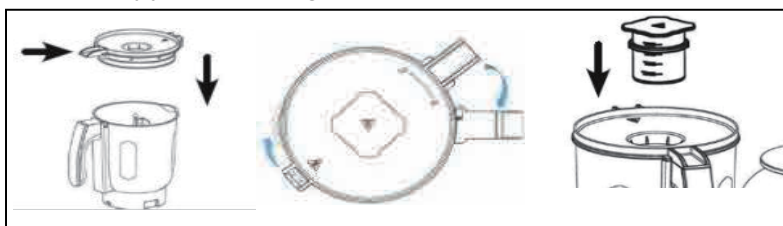
1. Włóż i zamocuj ostrze w dzbanie. Następnie zainstaluj dzban do gotowania na głównym korpusie.
2. umieść składniki do gotowania w dzbanie.
3. Zamknij dzban pokrywką, obracając ją, aż usłyszysz "kliknięcie".
4. Podłącz urządzenie.
5. Wybierz temperaturę (30 ° C-120 ° C) zgodnie z wybraną recepturą oraz czas.
Uwaga: wybrana temperatura musi być wyższa niż temperatura składników w dzbanie.
6. Wybierz żądaną prędkość (1-4). Urządzenie zacznie się nagrzewać i rozpocznie się odliczanie. Jeśli wcześniej nie wybrano czasu, licznik czasu nie będzie odliczał czasu – musisz wyłączyć urządzenie ręcznie. Jeśli wcześniej nie wybrano czasu pracy – zegar nie będzie odliczał i urządzenie trzeba wyłączyć ręcznie.
7. Na koniec ustawionego czasu pracy odezwie się sygnał dźwiękowy (5x)
8. Po zakończeniu gotowania kontrolka monitora LCD zacznie migać. Wyłącza się po 5 minutach.
9. Po użyciu odłącz urządzenie, wyjmij dzban z podstawy i zdejmij pokrywę.
10. Usuń potrawę z dzbana.

Uwaga:

1. Nigdy nie dotykaj metalowej części dzbana podczas jego ogrzewania lub po użyciu, gdy jest jeszcze gorący.
2. Wyjmij dzban do gotowania wyłącznie chwytając za uchwyt.
3. Nigdy nie podgrzewaj dzbana, gdy jest pusty.
4. Jeśli chcesz dłużej podgrzewać jedzenie, zresetuj ustawienie prędkości. Urządzenie będzie nadal działać.
5. Nigdy nie podgrzewaj więcej niż 500 ml mleka.

MONTAŻ

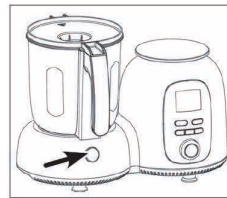
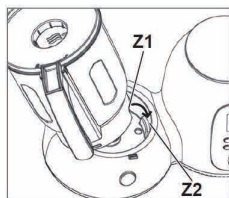
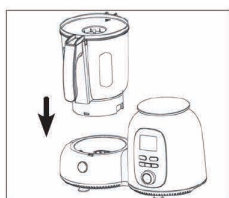
1. Jak zamontować pokrywę dzbana?
2. Jak zainstalować / zdjąć dzbanek do gotowania?





Zakładanie dzbanka



1. Zamontuj dzbanek na podstawie urządzenia i upewnij się, że Z1 pasuje do Z2, uchwyt dzbanka i przycisk "start" są w jednej linii. Gdy pojawia się dźwięk "kliknięcia", korpus dzbanka jest prawidłowo zainstalowany na podstawie.
19. Umieść pokrywę na dzbanku i następnie delikatnie obróć pokrywę dzbanka, aby była w jednej linii z uchwytem dzbanka. Gdy kod błędu E01 na ekranie wyświetlacza zniknie, oznacza to, że pokrywa dzbanka została prawidłowo zainstalowana. Umieść miarkę – zatyczkę w otworze pokrywy.

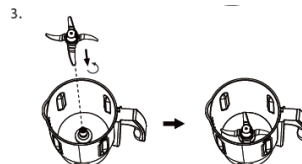
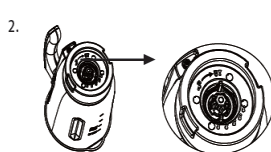
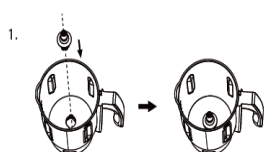


Zdejmowanie dzbanka

1. Naciśnij przycisk (6) pokazany strzałką.
2. Podnieś dzbanek do gotowania z podstawy

3. Jak zainstalować ostrza / hak do zagniatania ciasta / mieszadło (motylek)?


1. Dopasuj zatrzask wałka mocowania narzędzi do szczelin w otworze w dnie stalowego dzbanka i włóż wałek w otwór. (Uwaga: nakrętka mocująca wałek powinna znajdować się w pozycji odblokowania ).
2. Obróć nakrętkę mocującą wałek w prawo, do oporu do pozycji zablokowania .
3. Umieść wybrane narzędzie w dzbanku, nałóż na wałek i obracaj lekko w lewo, aby przymocować narzędzie przy dnie dzbanka. Instalacja jest zakończona.



PODZIAŁKA NA POWIERZCHNI NACZYNIĄ MIKSUJĄCEGO (DZBANA)

UWAGA: Maksymalna pojemność dzbanka wynosi 2 litry. Nie należy przetwarzać jednorazowo żywności o objętości większej niż 2 litry.



UWAGA: Na powierzchni dzbanka znajduje się znak  "Gorąca powierzchnia".

Wskazuje on, że podczas pracy urządzenia temperatura powierzchni oznaczonych tym symbolem może być bardzo wysoka i nie należy ich dotykać, aby się nie oparzyć.



JAK KORZYSTAĆ Z WAGI ELEKTRONICZNEJ?

1. Włącz kabel zasilający do gniazdka i włącz urządzenie włącznikiem.
2. Przyśnij przycisk „waga”(12).



3. Na wyświetlaczu pojawi się „0000”, co oznacza, że urządzenie jest gotowe do pracy.
4. Umieść żywność na szali wagi. Odczytaj masę w gramach.
5. Gdy potrzebujesz zważyć żywność w pojemniku, postaw najpierw pusty pojemnik na szali wagi. Pojawi się waga pojemnika.
6. Wciśnij przycisk „waga”, aż na wyświetlaczu pojawi się sekwencja „0000”.
7. Wsyp (włóż) żywność do pojemnika. Wyświetlacz wskaże wagę samej żywności bez pojemnika.
8. Zdejmij wszystko z wagi i przyciśnij „waga”, aby wrócić do ogólnych ustawień.

Uwaga! Użycie siły nacisku na szalę wagi lub umieszczanie na wadze przedmiotów o wadze większej niż 5 kg może spowodować uszkodzenie wagi..



JAK MIKSOWAĆ, MIESZAĆ PRODUKTY?

Proszę postępować zgodnie z instrukcją:

1. Zamontuj ostrze i umieść dzban miksujący na podstawie urządzenia.
2. Umieść produkty do miksowania w dzbanie.
3. Nakryj dzban pokrywą.
4. Obróć pokrywę dzbanu tak, aby została zablokowana we właściwym położeniu. Umieść miarkę w otworze pokrywy.
5. Podłącz urządzenie.
6. Na panelu kontrolnym ustaw czas (mniej niż 1 godzinę), wybierz prędkość – obroty (1-10).
7. Wciśnij przycisk START-PAUZA (15). Urządzenie rozpocznie pracę i będzie odliczać czas wstecz. Jeśli nie ustawisz czasu pracy – zegar będzie odliczał czas w przód (urządzenie musisz wtedy wyłączyć ręcznie).
8. Sygnał dźwiękowy odezwie się 5 sekund przed końcem zadanego czasu pracy.
9. Po zakończeniu operacji lampka kontrolna zacznie migać. Będzie się świecić przez 5 minut.
10. Po użyciu wyłącz urządzenie wyłącznikiem i z sieci. Zdejmij dzban z korpusu urządzenia, otwórz pokrywę
11. Wyjmij przetworzone produkty z dzbanu.

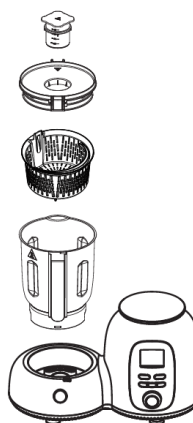
UWAGA:

1. Nóż jest bardzo ostry. Obchodź się z nim ostrożnie.
2. Chwytaj tylko za górną część korpusu ostrza!
3. Przy mieleniu twardych produktów jak ziarna kawy, migdały itp. czas mielenia nie powinien przekraczać 40 sekund. Następnie należy pozostawić urządzenie do wystudzenia silnika na 10 minut, zanim rozpocznie się następną operację.

JAK ZAINSTALOWAĆ KOSZYK DO PAROWANIA?

Proszę postępować zgodnie ze wskazaniami piktogramu

GOTOWANIE Z THERMOMASTEREM – na co dzień, tak łatwo!
 Urządzenie idealnie nadaje się do przyrządzania szerokiej gamy posiłków, takich jak żywność dla niemowląt, risotto, tłuczone ziemniaki, desery, zupy, gulasz, chili con carne i wiele innych!



JAK PRZYGOTOWAĆ CIASTA?

Urządzenie jest doskonale przygotowane do mieszania produktów na ciasta o różnej konsystencji: biszkoptowe, ucierane, drożdżowe, chlebowe itp.

Należy postępować wg. instrukcji:

1. Zamontuj ostrze i umieść dzban miksujący na podstawie
















urządzenia.

2. Umieść produkty do miksowania w składnicy w dzbanie.
3. Zamknij dzban pokrywką, obracając ją, aż usłyszysz "kliknięcie".
4. Nakryj dzban pokrywką.
5. Obróć pokrywę dzbana tak, aby została zablokowana we właściwym położeniu. Umieść miarkę w otworze pokrywy.
6. Podłącz urządzenie.
7. Ustaw czas i obroty (1-4) według receptur. Wciśnij przycisk START (15). Urządzenie rozpocznie pracę i będzie odliczać czas wstecz. Jeśli nie ustawisz czasu pracy – urządzenie musisz wyłączyć ręcznie.
8. Zakończenie pracy sygnalizuje sygnał dźwiękowy odezwie się 5 sekund przed końcem danego czasu pracy.
9. Po zakończeniu operacji lampka kontrolna zacznie migać. Będzie się świecić przez 5 minut.
10. Po użyciu wyłącz urządzenie wyłącznikiem i z sieci. Zdejmij dzban z korpusu urządzenia, otwórz pokrywę.
11. Wyjmij ciasto z dzbana.

UWAGA:

Maksymalna masa wyrabianego jednorazowo ciasta to 0,8 kg. Nie należy przekraczać tej ilości.

UWAGA! Noże są bardzo ostre. Nie należy wyjmować ciasta ręką, proszę użyć kopystki.

		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

JAK PODGRZEWĄĆ JEDZENIE

Urządzenie doskonale nadaje się do przygotowywania wielu potraw na przykład posiłków dla niemowląt, risotta, dżemów i marmolad, zup, sosów itp.



Proszę postępować według instrukcji:

1. Zamontuj ostrze i umieść dzban miksujący na podstawie urządzenia.
2. Umieść produkty w dzbanie.
3. Nakryj dzban pokrywą.
4. Obróć pokrywę dzbana tak, aby została zablokowana we właściwym położeniu. Umieść miarkę w otworze pokrywy.
5. Podłącz urządzenie.
6. Ustaw czas jaki potrzebujesz (poniżej 1 godziny).
7. Ustaw temperaturę (30°C-120°C). **Uwaga:** Ustawiona temperatura musi być wyższa niż temperatura pożywienia umieszczonego w dzbanie.
8. Wybierz obroty (1-4). Wciśnij Start (15) – urządzenie rozpocznie pracę a zegar będzie odliczał czas wstecz.
9. Sygnał dźwiękowy odezwie się 5 sekund przed końcem zadanego czasu pracy.
10. Po zakończeniu operacji lampka kontrolna zacznie migać. Będzie się świecić przez 5 minut.
11. Po użyciu wyłącz urządzenie wyłącznikiem i z sieci. Zdejmij dzban z korpusu urządzenia, otwórz pokrywę.
12. Opróżnij dzban.

UWAGA:

1. Nie dotykaj metalowych części dzbana. Mogą być gorące.
2. Przenoś dzban za uchwyty.
3. Nigdy nie podgrzewaj pustego dzbana.
4. Jeśli potrzebujesz podgrzać jedzenie przez chwilę, ustaw obroty na zero. Następnie ponownie ustaw parametry: temperaturę, czas i obroty. Wciśnij Start (15) – urządzenie będzie kontynuować pracę.
5. Nie wolno podgrzewać większej ilości mleka niż 500 ml!

JAK KORZYSTAĆ Z NAKŁADKI MIESZAJĄCEJ "MOTYLEK"?

Nakładka „motylek” pomoże Ci osiągnąć doskonałe rezultaty przy ubijaniu śmietanki, robieniu majonezów, kremów albo ubijaniu piany z białek jaj.

Użycie "motylka"

Postępuj według instrukcji:

1. Zainstaluj motylek w dzbanie.
2. Umieść produkty składniki w dzbanku.
3. Nakryj Zamknij dzbanek pokrywką, obracając ją aż usłyszysz "kliknięcie".
4. Obróć pokrywę tak, aby znalazła się w pozycji zamkniętej. Zamknij miarkę otwór w pokrywie.
5. Włącz urządzenie.
6. Ustaw potrzebny czas, wybierz obrotyWybierz żądaną prędkość (1-10) i czas. Wciśnij przycisk START (15). Urządzenie rozpocznie pracę a zegar będzie odliczać czas wstecz. Jeśli nie ustawisz czasu pracy – zegar nie będzie odliczał czasu w przód (urządzenie musisz wtedy wyłączyć ręcznie).
7. Koniec pracy sygnalizuje sSygnał dźwiękowy odezwie się 5 sekund przed końcem zadanego czasu pracy.
8. Po zakończeniu operacji lampka kontrolna zacznie migać. Będzie się świecić przez 5 minut.
9. Po użyciu wyłącz urządzenie wyłącznikiem i z sieci. Zdejmij dzban z korpusu urządzenia, otwórz pokrywę
10. Wyjmij przetworzone produkty z dzbana.

Uwaga:

Urządzenie włączaj dopiero wtedy gdy "motylek" jest już właściwie zamontowany.

Gdy "motylek" jest zamontowany nie dodawaj składników, które mogłyby uszkodzić lub zablokować "motylka" w trakcie pracy urządzenia.



JAK KORZYSTAĆ Z PAROWARA?

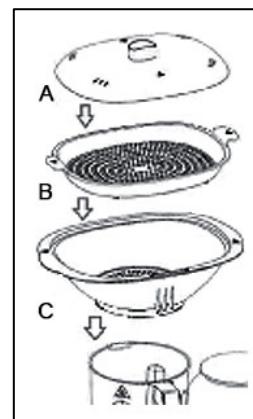
Parowar doskonale nadaje się do przygotowywania posiłków z takich produktów jak warzywa, mięsa, kiełbasa, ryby, kluski na parze itp. Można używać parowara w różnych kombinacjach:

Kombinacja 1: parowar (C) + pokrywa (A)

Tej kombinacji warto używać przy parowaniu większych ilości tego samego rodzaju artykułów spożywczych: jarzyn, ziemniaków, dużych kawałków mięsa lub kiełbasy.

Kombinacja 2: Parowar (C) + Taca parowara (B) + pokrywa (A)

Użyj tej kombinacji aby jednocześnie parować różne rodzaje żywności.



Postępuj według instrukcji:

1. Zainstaluj ostrze w dzbanie a dzban zamocuj w jego gnieździe.
2. Do dzbanka wlej wodę (od 0,5 do 1,5 litra). Uwaga: wody w dzbanku powinno być więcej niż 0,5 litra – 0,5 litra wystarcza do parowania potrawy przez 30 minut.
3. Zamontuj zestaw do parowania na dzbanku. Obróć kosz parowara tak, aby znalazł się w pozycji zablokowanej.
4. Ułóż produkty w koszach parowara i dokładnie nakryj pokrywą parowara.
5. Włącz urządzenie.
6. Ustaw potrzebny czas (poniżej 1 godziny).
7. Ustaw temperaturę 120°C. Uwaga: Ustawiona temperatura musi być wyższa niż temperatura produktów w koszach.
8. Wybierz obroty 1. Przyciśnij Start (15), urządzenie rozpocznie pracę, co będą sygnalizować wskaźniki temperatury i obrotów a zegar będzie odliczał wstecz.
9. Koniec pracy sygnalizuje sygnał dźwiękowy odezwie się 5 sekund przed końcem zadanego czasu pracy .
10. Po zakończeniu operacji lampka kontrolna zacznie migać. Będzie się świecić przez 5 minut.
11. Po użyciu wyłącz urządzenie wyłącznikiem i z sieci. Zdejmij parowar, otwórz pokrywę.
12. Uwaga! Gorące! Użyj rękawic ochronnych.
13. Wyjmij żywność z koszy.

UWAGA!

Niebezpieczeństwo poparzenia gorącą parą wodną i gorącą wodą. Należy postępować ostrożnie, chronić zwłaszcza twarz i ręce podczas otwierania pokrywy.

Nigdy nie używaj parowara bez pokrywy.

Jeśli pokrywa nie jest prawidłowo zamontowana, para ujdzie i żywność wewnątrz parowara nie będzie gotować się prawidłowo.

Jeśli chcesz podgrzać jedzenie na parze przez chwilę ustaw obroty na 0. Ponownie wybierz parametry: czas, temperaturę i obroty. Urządzenie będzie kontynuować pracę.

30 minut parowania zużywa 0,5 litra wody, należy dodać 250 ml wody na każde dodatkowe 15 minut parowania.

JAK KORZYSTAĆ Z OPCJI TARCIA / KROJENIA?

1. Użyj drążka i tarczy do tarcia warzyw. Podłącz drążek bezpośrednio do wataka w dnie dzbanka. Obróć drążek w lewo, aż się zablokuje.
2. Załóż tarczę na drążek. Tarczę można ustawić do tarcia na wiórki lub do krojenia w plastry – ułóż tarczę wybranym ostrzem ku górze.
3. Przestroga: włączaj urządzenie dopiero gdy upewnisz się, że zostało poprawnie zamontowane.



4. Nałóż przezroczystą pokrywę z otworem podajnika i obróć ją tak, aby się zablokowała na dzbanku.
5. Włóż do podajnika produkt do tarcia/krojenia. Użyj miarki-popychacza (200 ml).
6. Uwaga! Nie należy używać tego urządzenia do krojenia niczego innego oprócz żywności, aby uniknąć ryzyka uszkodzenia urządzenia. **UWAGA!** W żadnym wypadku podczas pracy urządzenia nie używaj innych przedmiotów a zwłaszcza nie wkładaj palców w otwór podajnika, aby nie ulec wypadkowi i/lub nie uszkodzić urządzenia.
7. Przyciśnij przycisk START (15) regulatora i uruchom urządzenie.
8. Nie dociskaj produktów – powinny zostać starte pod własnym ciężarem. Ewentualnie delikatnie użyj popychacza – miarki.
9. **UWAGA!** W żadnym wypadku podczas pracy urządzenia nie używaj innych przedmiotów a zwłaszcza nie wkładaj palców w otwór podajnika, aby nie ulec wypadkowi i/lub nie uszkodzić urządzenia.
10. Po wykonaniu zadania wyłącz urządzenie przyciskając przycisk regulatora i wyłącz urządzenie przyciskiem ON/OFF.
11. Otwórz pokrywę, zdejmij dzbanek z podstawy i opróżnij go.

OSTRZEŻENIE:

Urządzenie należy uruchamiać tylko wtedy, gdy upewnisz się, że drążek i tarcza są dobrze zainstalowane.

Ucierając / krojąc nie gotuj jednocześnie jedzenia w dzbanku, mogłoby to zablokować pracę tarki albo spowodować poparzenie użytkownika.

Przykłady użycia

Poniższe przykłady służą wyłącznie celom informacyjnym. Ponieważ żywność różni się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i marką, nie możemy zagwarantować, że podane tu ustawienia sprawdzą się w każdym przypadku.

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

CZYSZCZENIE

1. Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wyjmij wtyczkę z gniazdka.
2. Podczas czyszczenia nie należy zanurzać w wodzie dzbana.
3. Po ostygnięciu dzbana, wyjąc wyjmij z niego ostrze. Oczyszczyć dzban wewnątrz i na zewnątrz. Kołki (styki) na dnie dzbana muszą być zawsze czyste i suche. Wytrzyj je jedynie wilgotną szmatką w razie konieczności i osusz!
4. Uwaga: Nie zanurzaj urządzenia w wodzie, Nie należy myć dzbana i ostrzy w zmywarce!
5. Nigdy nie należy używać środków ściernych lub ostrych przedmiotów do czyszczenia, ponieważ może to spowodować uszkodzenie elementów funkcjonalnych lub wpłynąć na bezpieczeństwo użytkownika urządzenia.
6. **OSTRZEŻENIE!** Nóż jest bardzo ostry! Należy obchodzić się z nim ostrożnie!
7. Umyj wszystkie części w ciepłej wodzie z płynem do naczyń. Wyczyść je natychmiast po użyciu. Przepłucz je czystą ciepłą wodą i natychmiast osusz.
8. Zaleca się, aby nasmarować ostrze jakimś olejem roślinnym.

9. Korpus urządzenia z silnikiem przetrzeć przetrzyj tylko wilgotną ściereczką!
10. Jeżeli dzban i ostrze są trudne do umycia można wlać trochę ciepłej wody z płynem do naczyń do dzbanka, zamknąć pokrywę i uruchomić urządzenie obr.1, czas kilka sekund.
11. Jeśli przypalimy jedzenie na dnie dzbanka należy przygotować pastę z sody oczyszczonej i odrobiny wody i rozsmarować ją na dnie, pozostawić na 15 min. a następnie delikatnie wyszorować wytrzeć i wyptukać.
12. Trudno dostępne miejsca przy nożu, koszyki, motylek łatwiej umyć przy pomocy szczoteczki do zębów.
13. Mycie noża można sobie ułatwić korzystając ze pomocy skorupki od jajek. Do wymagającego umycia dzbanka wlać tyle wody, aby pokryła noże, dodać skorupki, zamknąć zamknij pokrywę, ustawić obroty 1 i Start. Kilka razy przyciśnij Puls TURBO na krótko. Wytęczyć, zdjąć zdejmij dzban, wylać wylej wodę, wyptucz. W razie potrzeby czynności powtórzyć.

PODSUMOWANIE:

							
	✓	✓	X		✓	✓	✓
	✓	✓	✓		wewnątrz ✓ na zewnątrz X	X	✓
	✓	✓	✓		✓	✓	✓
	✓	✓	X		X	X	✓


NIKTÓRE PROBLEMY I ROZWIĄZANIA

Problem	Rozwiązanie
Urządzenie nie uruchamia się lub nagle przestaje pracować.	Sprawdź, czy urządzenie jest podłączone do zasilania. Sprawdź, czy pokrywa jest prawidłowo zamknięta, czy wszystkie elementy są prawidłowo zamontowane. Jeśli powyższe czynności nie rozwiązały problemu skontaktuj się z najbliższym centrum obsługi klienta.
Ostrza, mieszadło, hak są zablokowane – nie poruszają się	Wytęczyć urządzenie, za pomocą łopatkę usuń jedzenie blokujące ostrza, mieszadło lub hak. Zaleca się zmniejszyć objętość przetwarzanej jednorazowo żywności a twarde elementy pokroić na mniejsze części.
Silnik zaczyna wytwarzać dym i specyficzny zapach przy pierwszym użyciu produktu	Przy pierwszym użyciu nowy silnik generuje dym i zapach, co jest normalne. Zjawisko to zanika po kilku kolejnych zastosowaniach. Ponadto nie przekraczaj zaleczonego czasu korzystania z urządzenia. Ugniatanie ciasta: 30 - 180 sek Cięcie i mieszanie: 30 - 60 sekund. Należy chłodzić urządzenie po każdym przetwarzaniu produktów (przez około 10 min.)
Nie działa wyświetlacz LCD	Sprawdź, czy urządzenie jest włączone.



OCHRONA ŚRODOWISKA NATURALNEGO



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.

Na podstawie prostego wniosku, instrukcja obsługi jest również dostępna w formie elektronicznej w ramach obsługi posprzedażowej (zobacz karta gwarancyjna).

Deklaracja ErP – Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1275/2008

My, TKG Spzrl, niniejszym oświadczamy, że nasz produkt spełnia wymagania Rozporządzenia Komisji Europejskiej (WE) nr 1275/2008. Nasz produkt nie posiada funkcji tryb czuwania, ponieważ po zakończeniu użytkowania termostat wyłącza urządzenie całkowicie i w konsekwencji nie pobiera już więcej prądu!

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



(NL) GEBRUIKSAANWIJZING

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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

Belangrijk: *Personen (kinderen inbegrepen) die wegens hun fysieke, sensorïële of mentale capaciteiten, of wegens hun gebrek aan ervaring of kennis, het toestel niet veilig kunnen gebruiken, mogen dit toestel niet zonder toezicht of instructies van een verantwoordelijke persoon gebruiken. Houd kinderen goed in het oog om te vermijden dat ze met het toestel spelen.*

-
- Controleer of de netspanning overeenkomt met deze van het toestel vooraleer u het gebruikt.
- Laat uw toestel tijdens het gebruik nooit zonder toezicht.
- Controleer regelmatig of het toestel of het snoer niet beschadigd is. Gebruik het toestel niet indien het snoer of het toestel zelf enige beschadiging zouden vertonen maar laat het in dit geval nakijken en herstellen door een bekwame gekwalificeerde dienst(*) om ieder gevaar te vermijden.
- Gebruik het toestel enkel voor huishoudelijk gebruik en op de wijze zoals vermeld in de gebruiksaanwijzing.
- Dompel het toestel nooit onder in water of in enige andere vloeistof, noch om het te reinigen, noch om welke andere reden ook. Steek het nooit in een afwasmachine.
- Gebruik het toestel niet in de nabijheid van warmtebronnen.
- Zet de snelheidsknop op stand "OFF" en trek de stekker uit het stopcontact vooraleer u het toestel reinigt, de accessoires monteert, demonteert of als het toestel niet in gebruik is. Laat uw toestel tijdens het gebruik nooit zonder toezicht.
- Gebruik het toestel niet buiten en berg het op in een droge ruimte.
- Gebruik geen toebehoren die niet door de fabrikant werden aanbevolen. Dit kan gevaarlijk zijn voor de gebruiker en het toestel beschadigen.
- Trek nooit aan het snoer om het toestel te verplaatsen. Zorg dat het elektriciteits snoer nergens kan achterhaken en daardoor de val van het toestel veroorzaken.



- ❑ Zet het toestel op een tafel of op een voldoende stabiel oppervlak zodat het niet valt.
- ❑ Gebruik dit toestel enkel voor culinaire doeleinden.
- ❑ Dit soort toestel kan niet constant functioneren. Het is immers geen professioneel toestel. Men dient regelmatig pauzes in te lassen. Raadpleeg het hoofdstuk "Gebruiksinterval" van de gebruiksaanwijzing.
- ❑ Het is absoluut noodzakelijk om dit toestel proper te houden vermits het in direct contact komt met etenswaren. Raadpleeg het hoofdstuk "Reiniging" van de gebruiksaanwijzing.
- ❑ Laat het apparaat nooit gebruiken door kinderen, zelfs niet onder toezicht.
- ❑ Zorg dat de accessoires stevig en juist vergrendeld zijn aan het motorblok vooraleer het toestel in werking te zetten.
- ❑ Zorg ervoor dat het apparaat uitgeschakeld is en dat de stekker uit het stopcontact is alvorens u de roerkom, de mengkan, de vleesmolen en/of de accessoires bevestigt, verwijdert of schoonmaakt.
- ❑ Houd uw handen en/of andere voorwerpen buiten de recipiënt tijdens de werking van het toestel om zware verwondingen te vermijden. Raak de toebehoren nooit aan als het toestel in werking is, tracht evenmin om op welke manier ook de beweging van de accessoires te stoppen. Gebruik de UIT-functie "OFF" van de snelheidsknop of trek de stekker uit het stopcontact.
- ❑ Let erop dat de mengkan correct op het motorblok is gemonteerd alvorens het toestel op het elektriciteitsnet aan te sluiten. Dit toestel is met een veiligheid uitgerust die verhindert dat het motorblok start wanneer de mengkan niet correct is aangebracht.
- ❑ Opgepast: het mes in de mengkan is zeer scherp. Dus is het noodzakelijk bijzondere maatregelen te nemen bij het hanteren van de messen, en vooral gedurende de reiniging.
- ❑ Alvorens te mixen het deksel van de mengkan sluiten. Bij het mixen van warme vloeistoffen dient u uiterst voorzichtig te werk te gaan want het opspatten van warme vloeistoffen kan immers verbrandingen veroorzaken. Vergeet niet de opening van het deksel te sluiten met de dop.
- ❑ Sluit altijd het deksel van de mengkan en houd het deksel vast voor u begint te mixen. Indien het deksel omhoog komt tijdens het mixen van warme bereidingen in het bijzonder (zie "opgelet")



op bladzijde 27), schakel dan uw toestel uit en verwijder het deksel om de opgebouwde druk te ontlasten. Schakel vervolgens het toestel opnieuw aan (nadat u het deksel gesloten hebt) en houd daarbij het deksel stevig vast.

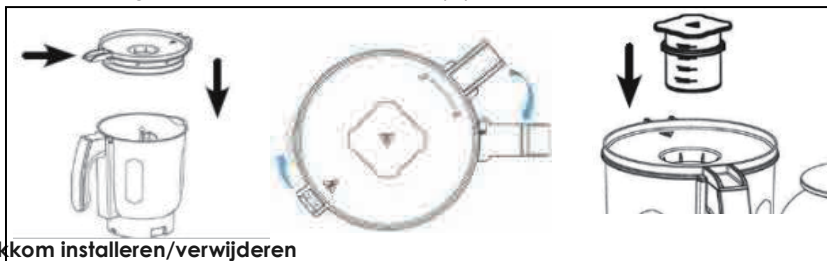
- ❑ Het toestel is ontworpen voor de bereiding van kleine hoeveelheden voedsel voor quasi onmiddellijk verbruik. Het toestel is niet ontworpen voor de bereiding van grote hoeveelheden tegelijk.
- ❑ Raak het mes nooit aan als het toestel in werking is, en tracht evenmin om op welke manier dan ook de beweging van het mes te stoppen.
- ❑ Gebruik het toestel nooit leeg, d.w.z. zonder voedingsmiddelen.
- ❑ Raak de wormschroef of het mes van de vleesmolen nooit aan zonder eerst de stekker uit het stopcontact te hebben verwijderd.
- ❑ Maak enkel gebruik van de stamper om het vlees naar de wormschroef te duwen. Gebruik nooit uw vingers of andere accessoires.
- ❑ Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld voordat u het schoonmaakt of opbergt.
- ❑ Dit apparaat is niet geschikt voor permanent gebruik. Het is geen professioneel apparaat. Daarom moet u regelmatig pauzeren tussen de gerechten.

(*) 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.

INSTALLATIEPROCEDURE

Hoe installeer je het deksel van de kom

1. Plaats het deksel op de kom en draai het deksel voorzichtig in lijn met de hendel.
2. Sluit de opening van het deksel met de dop (D).



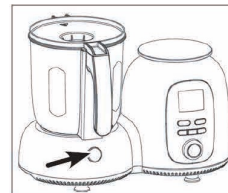
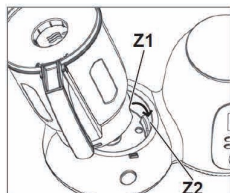
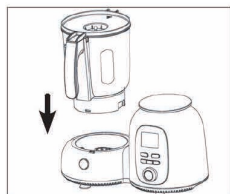
Kookkom installeren/verwijderen

Installeer de kookbeker

20. Installeer de kom op de onderkant van het apparaat en zorg ervoor dat de Z1-indicatie is uitgelijnd met de Z2-indicatie en de hendel van het apparaat met de uitwerpknop. De kom is correct geplaatst wanneer u een "klik" hoort.




21. Plaats het deksel van de kom zoals eerder aangegeven. Als de code E01 op het display verschijnt, betekent dit dat de hoes correct is geplaatst

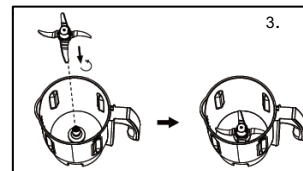
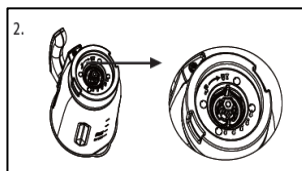
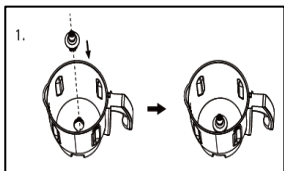


Neem de kookpot af

1. Druk op de knop "Starten" die wordt weergegeven door de pijl.
2. Verwijder de kookbeker van de basis van het apparaat.

Hoe de instrumenten te installeren

1. Plaats de gereedschapshouder in de kom. (Let op: de hendel moet in de open stand staan ).
2. Draai de hendel in de vergrendelde stand om de gereedschapshouder te vergrendelen ..
3. Plaats het gewenste gereedschap op de houder en draai het iets naar links om het vast te maken aan de onderkant van de kom. De installatie is voltooid.



Opmerking: de maximale capaciteit van de kom is 2 liter. Gebruik nooit meer dan 2 liter voedsel in de kom.



Let op: het logo van het hete oppervlak op de schaal geeft aan dat het oppervlak van de schaal mogelijk heet is en moet altijd voorzichtig worden gehanteerd!



HOE DE SCHAAL TE GEBRUIKEN

Steek de afneembare kabel in de aansluiting en sluit deze aan.

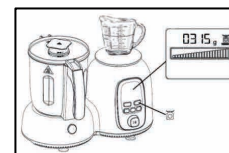
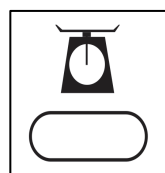
Wanneer op het display "0000" wordt weergegeven, betekent dit dat het apparaat klaar is voor gebruik.

Plaats het voedsel op de elektronische weegschaal. Het nummer dat op het scherm wordt weergegeven, is het gewicht van het voedsel in grammen.

TIP: Plaats de lege ontvanger op de weegschaal wanneer u het voedsel in een ontvanger moet wegen.

Het gewicht van de ontvanger verschijnt.

Druk op de knop "Wegen" tot de reeks "0000" op het display verschijnt.





Plaats voedsel in de ontvanger. Op het display wordt het nettogewicht van het voedsel weergegeven (exclusief het gewicht van de container).

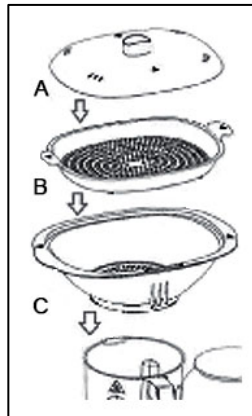
Leeg het glazen weegplateau en druk op de knop "Weging" om terug te keren.

Waarschuwing: objecten of druk boven 5 kg op het weegplatform zouden de elektronische weegschaal kunnen beschadigen.

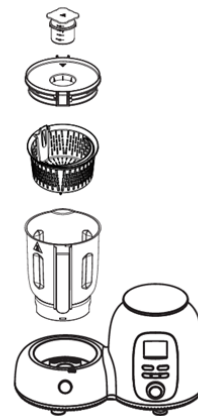
Hoe de steamer te installeren

Installeer de steamer volgens het onderstaande schema.

(1)



(2)



U kunt de stoommand gebruiken in een van de twee combinaties:

Combinatie 1: Stoomboot C + Deksel A

Gebruik deze combinatie voor een grotere hoeveelheid van hetzelfde voedsel, bijv. groenten, aardappelen of grote stukken vlees of worst.

Combinatie 2: Stoomboot C + Bak B + Deksel A

Gebruik deze combinatie om verschillende soorten voedsel te bereiden.

Hoe de stoommand te installeren

Installeer de stoommand volgens het piktograma 2.

KOOK MET DE THERMOMASTER

Het apparaat is perfect voor het koken van babyvoeding, het bereiden van een risotto, aardappelpuree, groentesoep ...

1. Installeer het mes en installeer vervolgens de kom op het hoofdtoestel.
2. Doe het voedsel in de kom.
3. Sluit de kom met het deksel door hem te draaien totdat u een "klik" hoort
4. Sluit het apparaat aan.
5. Selecteer de temperatuur (30 °C-120 °C) volgens uw recept.

Let op: de geselecteerde temperatuur moet hoger zijn dan de temperatuur van de ingrediënten in de kom.

6. Selecteer de gewenste snelheid (1-4). Het apparaat begint op te warmen en de tijd begint te dalen. Als er geen tijd is geselecteerd, moet je het apparaat manueel stoppen.
7. Aan het einde van het werk klinkt er een piepton.



8. Wanneer het apparaat klaar is, knippert het LCD-monitorlampje. Het wordt na 5 minuten uitgeschakeld.
9. Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact, verwijder de kom van de basis en verwijder het deksel.
10. Haal het voedsel uit de kom

Voorzichtig:

1. Raak het metalen deel van de kom nooit aan wanneer deze heet is.
2. Verplaats de kom alleen met zijn handvat
3. Verwarm de kom nooit als deze leeg is
4. Als u het voedsel nog een paar minuten wilt verwarmen, stelt u de snelheid, timer en temperatuur in op nul. Het apparaat blijft werken.
5. Verwarm nooit meer dan 500 ml melk.

MENGOEDING

1. Plaats de chopper op de kom en kom op het apparaat
2. Plaats het voedsel in de kom
3. Sluit de kom met het deksel door hem te draaien totdat u een "klik" hoort
4. Sluit het apparaat aan
5. Selecteer de gewenste werktijd (max. 1 uur) en kies de snelheid (1-10). Het apparaat begint te mengen en de tijd begint af te tellen. Als er geen tijd is geselecteerd, moet je het apparaat manueel stoppen.
6. Vijf seconden vóór het einde van het werk klinkt er een pieptoon door het apparaat
7. Wanneer het apparaat klaar is, knippert het LCD-monitorlampje. Het wordt na 5 minuten uitgeschakeld.
8. Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact, verwijder de kom van de basis en verwijder het deksel
9. Haal het voedsel uit de kom

Voorzichtig:

1. Het mes is erg scherp, gebruik het voorzichtig
2. Houd het mes alleen aan de bovenkant vast
3. Om hard voedsel zoals koffiebonen of amandelen te mengen, gaat u in stappen van 40 seconden door met 10 minuten pauze tussen elk gebruik

Hoe maak je deeg

Het hakmes of de dime kneder zijn perfect geschikt om koekjesdeeg, pizza of zelfs cake te bakken.

1. Installeer het hakmes of de dubbelsnijder en installeer de kom op het apparaat
2. Voeg de ingrediënten toe aan de kom
3. Sluit de kom met het deksel door hem te draaien totdat u een "klik" hoort
4. Sluit het apparaat aan
5. Selecteer een snelheid (1-4) volgens uw recept. De machine begint te mixen en de tijd begint af te tellen. Als er geen tijd is geselecteerd, begint de timer met het tellen van minuten.
6. Vijf seconden vóór het einde van het werk klinkt er een pieptoon door het apparaat
7. Wanneer het apparaat klaar is, knippert het LCD-monitorlampje. Het wordt na 5 minuten uitgeschakeld.
8. Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact, verwijder de kom van de basis en verwijder het deksel
9. Haal het voedsel uit de kom

Voorzichtig:

1. De maximale hoeveelheid kneeddeeg is 0,8 kg. Bereid niet meer dan 0,8 kg deeg.
2. Het mes is erg scherp, verwijder de pasta niet met uw vingers



GEBRUIK DE BEATER

De klopper helpt je om de beste resultaten te behalen door verse room, mayonaise of eieren in de sneeuw te slaan.

1. Installeer de mixer op de kom
2. Plaats het voedsel in de kom
3. Sluit de kom met het deksel door hem te draaien totdat u een "klik" hoort
4. Sluit het apparaat aan
5. Selecteer de gewenste snelheid (1-10). De machine begint te kloppen en de tijd begint te dalen. Als er geen tijd is geselecteerd, begint de timer met het tellen van minuten.
6. Vijf seconden vóór het einde van het werk klinkt er een pieptoon door het apparaat
7. Wanneer het apparaat klaar is, knippert het LCD-monitorlampje. Het wordt na 5 minuten uitgeschakeld.
8. Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact, verwijder de kom van de basis en verwijder het deksel
9. Haal het voedsel uit de kom

Waarschuwing:

1. Sluit het apparaat alleen aan nadat u de zweep hebt geplaatst
2. Gebruik geen ingrediënten die de bewegende zweep kunnen beschadigen of blokkeren.

GEBRUIK HET STOOMF GEREEDSCHAP

De stomer is ideaal voor het bereiden van voedsel zoals groenten met vlees, worstjes, stoombrood, gestoomde vis ...

1. Plaats het mes in de kom en kom op het apparaat.
2. Voeg 0,5l tot 1,5l water toe aan de schaal. Let op: de hoeveelheid water moet groter zijn dan 0,5 liter. 0,5 l is de hoeveelheid die is aangepast aan 30 minuten stoomkoken.
3. Plaats de stomer op de kom en draai hem totdat hij vastzit.
4. Plaats het voedsel in het fornuis en sluit het met het deksel.
5. Sluit het apparaat aan.
6. Selecteer de kooktijd (minder dan een uur)
7. Selecteer de temperatuur (30oC - 120oC). Waarschuwing: de temperatuur moet hoger zijn dan die van het voedsel in het fornuis.
8. Selecteer snelheid 1. Het apparaat begint te lopen en de timer zal dalen.
9. Vijf seconden vóór het einde van het werk klinkt er een pieptoon door het apparaat
10. Wanneer het apparaat klaar is, knippert het LCD-schermlampje. Het wordt na 5 minuten uitgeschakeld.
11. Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact, verwijder het en verwijder het deksel
12. Haal het voedsel uit het fornuis

Waarschuwing:

1. Gevaar voor verbranding met hete lucht en waterdamp.
2. Gebruik nooit het fornuis zonder deksel
3. Indien het deksel geplaatst wordt, zal de stoom ontsnappen en het voedsel in de stomer niet goed koken.
4. Als u wilt eten te koken voor een paar extra minuten, als je warm eten voor een paar minuten wilt, de snelheid aanpassen, timer en de temperatuur op nul. Het toestel zal blijven opereren.
5. 30 minuten koken vereist 500 ml water, wat overeenkomt met een extra 15 minuten 250 ml.



GEbruik VAN DISC FRUIT CUTTER

1. Installeer de kom en sluit de aandrijfjas op kom en draai deze naar links te beveiligen.
 2. Plaats de schijf groentensnijmachine boven de aandrijfjas. Pas de snijrichting aan levensmiddelen in stroken of schijven rooster.
 3. Verwijder de transparante afdekking van de opening boven de kom en draai het zodat het goed is bevestigd.
 4. Breng het eten rooster in de opening met de pusher.
- Let op: Dit apparaat niet gebruiken voor het raspen van andere producten dan levensmiddelen om elk risico van schade aan het apparaat te voorkomen.
5. Druk op de START-knop
 6. Druk niet op producten via het gat, moeten ze naar beneden naar de dia onder hun eigen gewicht. Indien dit niet het geval is, duwt ze zachtjes met de stamper.

Waarschuwing: Steek geen vingers voedsel, gebruik dan alleen de stamper om ongevallen te voorkomen. Zet het apparaat aan alleen wanneer u bent zeker dat het slijpschijf goed geïnstalleerd is.

Wanneer u voedsel bent aan het bereiden, kook geen voedsel op hetzelfde moment.














ERROR CODE

Code	Ontwikkelheid
E01	De kom is niet correct geïnstalleerd
E02	Ander probleem: contactonderhoud
E03	Het deksel is niet goed aangedraaid
E04	Snelheidsfout

VOORBEELDEN VAN GEBRUIK

Deze voorbeelden zijn alleen voor informatieve doeleinden. Omdat voedingsmiddelen verschillen in hun oorsprong, grootte, vorm en merk, kunnen we niet garanderen wat de beste instelling is voor uw voedsel.



		Tijd	Gewicht	Snelheid
	 Ui	5 x 1 sec	500 g	10
	 Kurkuma wortel	5 x 1 sec	500 g	5
	 Selderij	30 sec	50 g	10
	 Noot	60 sec	250 g	10
	 Ijsblokjes	45 sec	250 g	10
	Nootmuskaat	30 sec	50 g	10
	 Water en Meel	90 sec	400 g meel 280mL water	1 - 2
	 Wortel	30 sec	500 g	3
	 Kaas	30 sec	100 g	5
	 lotus-wortel	30 sec	2 racines	3
	 aardappel	30 sec	500 g	3

REINIGING EN ONDERHOUD















1. Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt
2. Haal het mes uit de kom wanneer de kom is afgekoeld. Reinig de binnen- en buitenkant van de kom. Reinig de connectors alleen met een vochtige doek.

Opmerking: Dompel het apparaat niet onder in water, was de metalen kom en het gereedschap niet in de vaatwasser en gebruik nooit scherpe of scherpe voorwerpen om het apparaat te reinigen, dit kan de functionele onderdelen beschadigen. van het apparaat of raak de apparaatbeveiliging aan

Waarschuwing: het mes is erg scherp! Ga er voorzichtig mee om!

3. Was alle onderdelen onmiddellijk na gebruik met zeepwater. Spoel af met warm, helder water en droog onmiddellijk
4. Smeer het mes met plantaardige olie
5. Reinig de buitenkant van het apparaat alleen met een vochtige doek
6. Als de kom of het mes moeilijk is schoon te maken: voeg heet sopje toe aan de schaal en loop een paar seconden op snelheid 1
7. Als u voedsel op de bodem van de kom hebt gebrand, meng zuiveringszout met water tot een dikke pasta. Smeer het in de bodem van de kom en laat 15min staan, wrijf en spoel.
8. Moeilijk bereikbare plaatsen rond het mes, de mand of de garde kunnen met een tandenborstel worden schoongemaakt.
9. Om het schoonmaken te vergemakkelijken, kunt u eierdoppen gebruiken: giet water in de kom tot u het gereedschap bedekt, voeg de eierdoppen toe en selecteer de eerste snelheid. Start het apparaat en druk meerdere keren op Puls. Schakel het apparaat uit, maak het mengsel leeg en spoel het uit. Herhaal indien nodig.

Overzicht :

							
	✓	✓	X		✓	✓	✓
	✓	✓	✓		Inside ✓ Outside X	X	✓
	✓	✓	✓		✓	✓	✓
	✓	✓	X		X	X	✓

Probleemoplossen


Probleem	Oplossing
Motorstoring of plotseling falen	Controleer of het product is aangesloten Controleer of alle elementen goed zijn gekoppeld Als het probleem niet is opgelost met deze manipulaties, neem dan contact op met de klantenservice.
Een gereedschap of motor zit vast tijdens gebruik	Schakel het product uit, schraap het vastgelopen voedsel met een spatel Verminder de hoeveelheid voedsel en snijd grote stukken in kleine stukjes
De motor veroorzaakt rook of geeft een eigenaardige geur af wanneer u het product voor het eerst gebruikt.	Bij de eerste ingebruikname zal de nieuwe motor een beetje rook en geur creëren: het is volkomen normaal. Dit fenomeen zal na enkele keren gebruik niet gebeuren. Gebruik het apparaat niet voor langere periodes dan: Kneed het deeg: 30-180 sec Knip en mix: 30-60 sec Laat het apparaat afkoelen tussen gebruik
Het LCD-scherm wordt niet weergegeven	Controleer of de stekker is aangesloten



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, TKG Sprl, bevestigen hierbij dat ons product voldoet aan de vereisten van richtlijn 1275/2008/EU. Ons product beschikt niet over een stand-bystand (slaapstand), want het schakelt zich volledig uit onmiddellijk nadat de werking is beëindigd en verbruikt dan bijgevolg geen elektriciteit!

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



TKG HA 1020

	
<i>English</i>	8
<i>Deutsch</i>	19
<i>French</i>	31
<i>Espanol</i>	42
<i>Polski</i>	53
<i>Nederlands</i>	65