

Exclusiv

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.



Exclusiv

ThermoMaster

multifunction food processor



Robot kuchenny/Urządzenie do gotowania na parze



I/B Version
140204

EXC HA 39807

230V~ 50Hz 1100W



Front cover page (first page)

Assembly page 1/16



PL INSTRUKCJA OBSŁUGI

ZASADY BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA

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

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

- ❑ Zanim włączysz urządzenie sprawdź czy napięcie sieciowe zgadza się z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- ❑ Podczas użycia nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru.
- ❑ Regularnie sprawdzaj czy kabel zasilający nie jest uszkodzony. Nie używaj urządzenia z uszkodzonym kablem zasilającym. Wszelkie naprawy powinny być dokonane przez wykwalifikowanego elektryka(*). Jeżeli przewód jest uszkodzony, musi zostać zastąpiony przez wykwalifikowanego elektryka(*) w celu uniknięcia niebezpieczeństwa.
- ❑ Urządzenie służy tylko do użytku domowego i powinno być używane zgodnie ze wskazaniem niniejszej instrukcji.
- ❑ Nie zanurzaj w wodzie ani żadnym innym płynie. Nie czyść w zmywarce do naczyń.
- ❑ Nie używaj w pobliżu źródeł ciepła.
- ❑ Stawiaj urządzenie na płaskiej powierzchni.
- ❑ Przed czyszczeniem oraz montażem i demontażem urządzenia zawsze wyłącz urządzenie z sieci. Nigdy nie zostawiaj włączonego urządzenia i nigdy nie pozwól dzieciom na korzystanie z urządzenia bez nadzoru.




Back cover page (last page)




- ❑ Nie używaj na zewnątrz, zadбай aby urządzenie pracowało w suchym otoczeniu.
- ❑ Nigdy nie używaj urządzeń ani części nie posiadających rekomendacji producenta ponieważ może to być niebezpieczne dla użytkownika. Mogą one również wpłynąć na wadliwe działanie urządzenia lub jego uszkodzenie.
- ❑ 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.
- ❑ Zwracaj szczególną uwagę na kabel. Nie powinien on zwisać ze stołu, mieć styczności z gorącymi przedmiotami ani być splątany.
- ❑ Używaj urządzenia wyłącznie do prac kuchennych.
- ❑ Aby urządzenie nie uległo przegrzaniu pamiętaj o kilkuminutowych przerwach w jego pracy.
- ❑ Ze względu na kontakt z żywnością urządzenie powinno być cały czas czyste.
- ❑ Zachowaj szczególną ostrożność przy pracy i czyszczeniu urządzenia. Końcówka miksera posiada ostre ostrze więc pamiętaj aby czyścić je ostrożnie (czyszczenie, opróżnianie zbiorników czy zmiana akcesoriów). Zachowaj szczególną ostrożność i nie dopuść aby urządzenie znalazło się bez opieki.
- ❑ Przed uruchomieniem urządzenia sprawdź czy wszelkie części i akcesoria zostały prawidłowo zamontowane.
- ❑ Zadбай aby ręce oraz wszelkie akcesoria, których używasz przy przygotowaniu posiłków był czyste.
- ❑ Do czyszczenia ostrzy możesz użyć twardszych materiałów. Czyszczenie przeprowadzaj wyłącznie po odłączeniu urządzenia od sieci.
- ❑ Nie używaj urządzenia do miksowania ciepłych płynów.
- ❑ Urządzenie zostało zaprojektowane do przygotowania małych porcji produktów żywnościowych. Urządzenie nie służy do przemysłowego przerobu żywności.
- ❑ Nie dotykaj ostrzy, kiedy urządzenie jest włączone. Pod żadnym pozorem nie staraj się zatrzymać ręką obracających się ostrzy.
- ❑ Wyłącz urządzenie z sieci, kiedy nie jest używane oraz przed jego czyszczeniem.
- ❑ Używaj wyłącznie do gotowania produktów spożywczych. Nie umieszczaj w urządzeniu zbyt dużych kawałków.





- ❑ Upewnij się że kabel zasilający nie styka się z nagrzanymi elementami urządzenia.
- ❑ Temperatura urządzenia i akcesoriów może być bardzo wysoka podczas używania. Nie dotykaj nagrzaných elementów bez użycia rękawic kuchennych. Używaj ich podczas zdejmowania pokrywy czy wyjmowania misy.
- ❑ Zachowaj szczególną ostrożność w trakcie przenoszenia. Zalecamy, aby nie przenosić urządzenia zanim całkowicie nie ostygnie.
- ❑ Urządzenie posiada krótki kabel zasilający, by zminimalizować ryzyko jego zaplątania lub potknięcia się. Przedłużacze mogą być używane tylko przy zachowaniu szczególnej ostrożności. Dłuższy kabel musi być tak ułożony, by uniemożliwić jego przypadkowe pociągnięcie np. przez dzieci.
- ❑ Nie wolno włączać urządzenia za pomocą zewnętrznego timera lub innego dodatkowego urządzenia sterującego.
- ❑ Uwaga: Jeżeli symbol  znajduje się na powierzchni, należy być ostrożnym przy użytkowaniu produktu. Symbol ten oznacza: UWAGA, powierzchnia ta może stać się bardzo gorąca podczas użytkowania.

Symbol  jest zawsze umieszczany na powierzchniach o najwyższej temperaturze, jednakże inne metalowe lub niemetalowe powierzchnie mogą również nagrzewać się w trakcie użytkowania, w związku z tym zawsze należy obchodzić się z nimi ostrożnie, a jeśli to możliwe, z pomocą rękawic izotermicznych lub innych zabezpieczeń termicznych. W przypadku wątpliwości co do temperatury określonej powierzchni, zawsze lepiej jest się zabezpieczyć.

(*) 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.



ZAKRES ZASTOSOWANIA/DZIAŁANIA

- Urządzenie służy tylko do użytku domowego i powinno być używane zgodnie ze wskazaniami niniejszej instrukcji.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku domowego oraz zastosowań podobnych: Aneksy kuchenne dla personelu pracowniczego, biura i inne podobne. Gospodarstwa rolnicze. Do użytku klientów hoteli, motel i innych podobnych. Pomieszczenia typu "bed and breakfast".

OPIS CZĘŚCI I AKCESORIÓW:

TermoCook składa się z następujących części i akcesoriów:

1. Jednostka centralna
2. Panel kontrolny
3. 2l miska ze stali nierdzewnej

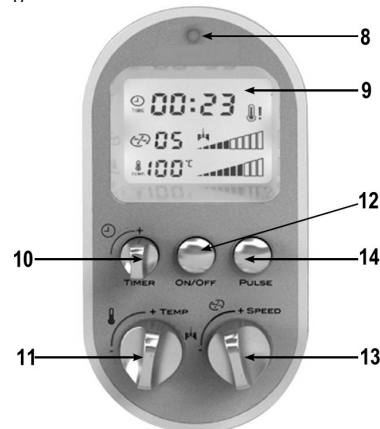


MISA:

4. Miarka
5. Pokrywa
6. Ostrza ze stali nierdzewnej (4)
7. 2l miska ze stali nierdzewnej

PANEL KONTROLNY:

9. Lampka kontrolna
10. Wyświetlacz LCD
11. Timer
12. Regulator temperatury
13. Włącznik / wyłącznik On/Off
14. Regulator prędkości
15. Przycisk PULSE



Akcesoria w zestawie z termocook:



kosz do gotowania



akcesoria do gotowania na parze



mieszadło



łopatką odporną na temperaturę

PANEL KONTROLNY:



LAMPKA KONTROLNA

Po podłączeniu urządzenia do sieci zasilającej zapali się czerwona kontrolka usytuowana nad wyświetlaczem, i będzie się świecić aż do momentu odłączenia urządzenia od sieci zasilającej.

Sygnal dźwiękowy, który trwa kilka sekund potwierdza, że urządzenie jest gotowe do użycia. Wszystkie funkcje, które pojawiają się na ekranie LCD, takie jak czas, prędkość i temperatura będą pokazywały "00". Naciśnij włącznik/wyłącznik ON/OFF w celu uruchomienia urządzenia; kolor na wyświetlaczu zmieni się na niebieski.

TIMER

Timer jest używany do programowania czasu gotowania i / lub ustawienia czasu przygotowania składników – do maksymalnie 60 minut. Za pomocą tego pokrętki Master Cook może być zaprogramowany w minutach i sekundach: w odstępach 1 sekundy do pierwszej minuty, a następnie w odstępach co 30 sekund. Możemy zwiększyć czas przez przekręcenie pokrętki Timera w prawo lub zmniejszyć przez przekręcenie go przekręcając w lewo. Master Cook odlicza początkowo zaprogramowany czas w dół. Czas można zmieniać w razie potrzeby w trakcie pracy urządzenia. Aby rozpocząć pracę, konieczne jest zaprogramowanie czasu na urządzeniu.

WŁĄCZNIK/WYŁĄCZNIK ON/OFF

Przycisk ten służy do uruchamiania urządzenia po wybraniu czasu, prędkości i temperatury (choć ustawienie temperatury nie zawsze jest konieczne). Po naciśnięciu przycisku ON, lampka kontrolna zmienia się z czerwonego na niebieski i urządzenie zaczyna wykonywać zaprogramowane zadanie. Aby zatrzymać lub wstrzymać maszynę, po prostu naciśnij ten przycisk ponownie. Naciśnięcie tego przycisku podczas pracy urządzenia zatrzyma urządzenie oraz zresetuje aktualne ustawienia.

PULSE

Funkcja Pulse jest stosowana do mieszania i siekania składników na wysokich obrotach. Aby móc użyć tej funkcji trzymaj przycisk Pulse wciśnięty w czasie zazwyczaj od 3 do 4 sekund.

Uwaga: Podczas używania tej funkcji należy pamiętać, że składniki mogą rozprysnąć a to w konsekwencji może prowadzić do poparzeń jeżeli nie zostaną zachowane konieczne środki ostrożności. Dlatego zaleca się, aby mocno trzymać pokrywkę na swoim miejscu i korzystać z tej funkcji jedynie przez krótki czas. Nie stosuj motylka podczas korzystania z tej funkcji.

TEMP

Master Cook za pomocą regulatora temperatury (TEMP) możesz zaprogramować temperaturę w zakresie od 40°C minimum do maksimum 130°C. Możesz zwiększyć temperaturę poprzez przekręcenie regulatora temperatury zgodnie ze wskazówkami zegara, lub zmniejszyć – przekręcając regulator w przeciwnym kierunku. Wybrana temperatura pojawi się na ekranie. Pojawienie się znaku graficznego na wyświetlaczu wraz z sygnałem dźwiękowym wskazuje, że urządzenie osiągnęło wybraną temperaturę.

To innowacyjne urządzenie kuchenne wyposażone jest w specjalną technologię folii grzewczej, która znajduje się w bazie miski i pozwala na szybkie osiągnięcie żądanej temperatury.

Przedziałe temperatur wynosi 10°C i zaczyna się od 40°C: 40, 50, 60, 70 aż do maksymalnie 130°C.

Uwaga: Podczas przygotowywania składników w temperaturze wyższej niż 60°C, zaleca się, aby nie używać funkcji Pulse. Należy zachować szczególną ostrożność podczas dotykania miski i miarki zakrywającej pokrywkę.



REGULATOR PRĘDKOŚCI

Dla większej wszechstronności urządzenia, ThermoMaster posiada 10 stopni prędkości do siekania, mieszania, miksowania, ugniatanie i tarcia, które są kontrolowane przez pokrętkę Speed.

Speed 1 jest przeznaczony do delikatnego mieszania, nie posieka produktów a jedynie lekko je wymiesza.

Speed 2 do 10 pozwala na ustawienie prędkości dostosowanej do aktualnych wymagań przygotowywanej potrawy.

Np. im większa prędkość tym drobniej posiekane mięso.

Tylko prędkość (speed) 1, 2 i 3 są dostosowane do funkcji gotownia, przy wyższych prędkościach funkcja gotowania zostanie automatycznie wyłączona.

PRĘDKOŚĆ DLA KREMOWYCH MAS I CIASTA

Ponieważ niektóre przepisy wymagają łagodnego i wolnego tempa mieszania np. kremy, bita śmietana, zupy, itp., ThermoMaster wyposażony jest w dodatkowe akcesoria, Mieszadło do mieszania specjalnie zaprojektowane do tego typu potraw, które może być również używane do wyrabiania ciasta na pizzę i pieczywo.

Mieszadło jest umieszczane na szczycie ostrzy wewnątrz misy i miesza z prędkością 1-2.

Uwaga: Podczas stosowania Mieszadła do mieszania nie przekraczaj prędkość mieszania 2.

WYŚWIETLACZ LCD

Gdy urządzenie jest podłączone do źródła zasilania, wyświetlacz LCD świeci i pokazuje wszystkie ikonki kontrolne urządzenia (Patrz rys. 1).

Time

Wybrany czas pojawia się w górnej części ekranu z symbolem zegara i słowem TIME. Tutaj czas jest wyświetlany w minutach i sekundach i można zaprogramować maksymalnie do 60 minut (Patrz rys. 2).

Speed

Wybrana prędkość będzie wyświetlana na ekranie za pomocą symbolu prędkości i wynosi od 1 do 10 (Patrz rys. 3).

Prędkość dla kremowych mas i ciasta:

Symbol dla kremowych mas i ciasta pojawi się na ekranie, gdy wybrana jest prędkość 1, 2 lub 3. Korzystanie z urządzenia do mieszania dla kremowych mas i ciasta opcjonalne i może się różnić w zależności od rodzaju przepisu.

Uwaga: Symbol Pulse nie pojawia się na ekranie podczas używania tej funkcji.

Temperatura

Wybrana temperatura zostanie wyświetlona na ekranie za pomocą symbolu TEMP (patrz rys. 4) w zakresie od 40°C do 130°C. Temperatura ta jest dokładną temperaturę wewnątrz misy i może być zmieniana bez konieczności zatrzymywania urządzenia.



Fig.1



Fig.2



Fig.3



Fig.4





INFORMACJE NA WYŚWIETLACZU



Pokrywa misy jest niedomknięta.

Misa ThermoMaster jest wyposażony w dwa czujniki bezpieczeństwa w pokrywie i podstawie misy. Kiedy pokrywa jest otwarta lub niewłaściwie zamknięta, symbol ostrzegawczy pojawi się na ekranie.



Zaprogramowana temperatura została osiągnięta.

Ten symbol miga na ekranie przez kilka sekund, aby wskazać, że ThermoMaster osiągnął wybraną temperaturę. Ponadto, przy osiągnięciu przez urządzenie wybranej temperatury pojawia się również sygnał dźwiękowy.

HHH

Komunikat o błędzie:

symbol ten pojawia się gdy miska nie jest prawidłowo zamontowana na jednostce centralnej lub została usunięta, podczas gdy urządzenie było włączone.

LLL

Komunikat o błędzie:

informuje o błędzie w instalacji elektrycznej, który może być rozwiązany jedynie przez autoryzowany serwis.

JAK DZIAŁA THERMOMASTER



Przed użyciem urządzenia ThermoMaster po raz pierwszy, upewnij się że posiadasz wszystkie wymienione części i akcesoria.



Back cover page (last page)

Assembly page 8/16



1. Montowanie misy:

Upewnij się, że noże są dobrze dopasowane do misy. Podłącz misę do jednostki centralnej poprzez umieszczenie jej we wgłębieniu jednostki centralnej i lekko naciskaj w dół tak, aby była właściwie dopasowana.

2. Zakładanie pokrywy:

Najpierw umieść pokrywę po przekątnej, na górnej części misy i przekręć ją zgodnie ze wskazówkami zegara w taki sposób, aby język znajdował się z przodu, wpisując się w zaprojektowaną przestrzeń jednostki centralnej. Również klips, znajdujący się w tylnej części pokrywy, doskonale pasuje do wgłębienia w uchwycie do misy (Patrz rys. 5&6).



Fig.5

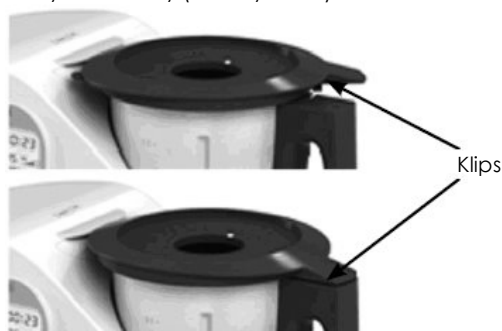


Fig. 6

- Jeśli pokrywa nie jest prawidłowo założona ThermoMaster nie będzie działał i symbol misy pojawi się na wyświetlaczu.
- Jeśli miska jest niewłaściwie umieszczona symbol HHH pojawi się na wyświetlaczu a zniknie tylko w przypadku, gdy miska zostanie prawidłowo zamontowana.

Maksymalna pojemność misy ThermoMaster to 2 litry. Wskaźnik po wewnętrznej i zewnętrznej stronie misy wskazuje pojemność co 0.5 l.

Uwaga: Nigdy nie przekraczaj maksymalnego poziomu misy!

3. Montaż ostrzy

Ostrza mogą być łatwo usunięte przed czyszczeniem i konserwacji urządzenia. Umieść miskę w pozycji poziomej i obróć dźwignię (znajdującą się w bazie misy) w prawo w celu usunięcia ostrzy (Patrz rys. 7).

Aby zamontować ostrza ponownie umieścić je w tym samym miejscu i obrócić dźwignię (znajdującą się w bazie misy) zgodnie ze wskazówkami zegara.



Fig.7

Uwaga:

- Zachowaj szczególną ostrożność podczas usuwania lub wymiany ostrzy, ponieważ są bardzo ostre.
- Po zakończeniu gotowania, pozostawić ostrza do wystygnięcia przed ich dotykaniem.





ELEMENTY URZĄDZENIA I AKCESORIA

MISA

Misa Thermo Master jest wykonana ze stali nierdzewnej, ma pojemność 2 l oraz wskaźnik po wewnętrznej i zewnętrznej stronie pokazujący pojemność co 0.5 l.



Uwaga:

1. Nigdy nie napełniaj misy ponad maksymalny poziom, zapewni to bezpieczne korzystanie i lepszą wydajności urządzenia.
2. Zachowaj szczególną ostrożność podczas usuwania misy z jednostki centralnej, aby uniknąć rozlania lub wychłapania zawartości.
3. Na wysokich obrotach oraz podczas korzystania z funkcji Pulse, misa musi a measuring cover powinien być dociskany dla dodatkowego zabezpieczenia.



POKRYWA

Thermo Master działa tylko z odpowiednio zamontowaną pokrywą i dlatego konieczne jest, aby zamknąć ją prawidłowo. Symbol misy (🍹) pojawia się na wyświetlaczu, aby zasignalizować, że misa nie została prawidłowo zamknięta.

MIARKA

Otwór w pokrywie zatykany jest uniwersalną miarką. Pozwala to na łatwe korzystanie z urządzenia, bez konieczności zatrzymywania urządzenia, gdy jest w użyciu. Miarka spełnia kilka funkcji:

- Aby dodać składniki do misy, kiedy pokrywa jest zamknięta a Thermo Master jest w użyciu.
- Aby utrzymać temperaturę gotowania.
- Jako miarka o pojemności 100 ml.

Uwaga:

Aby uniknąć rozpryskiwania się składników, nie należy wyciągać miarki kiedy urządzenie działa na obrotach powyżej 4 poziomu.

KOSZ DO GOTOWANIA

Dla maksymalnego wykorzystania funkcjonalności urządzenia, Thermo Master posiada specjalny kosz do gotowania, który możesz umieścić wewnątrz misy.

Kosz jest idealny dla przygotowania różnych potraw:

- Jako durszlak utrzymuje smak i konsystencję składników.
- Jako urządzenie służące do duszenia potraw.
- Dla przygotowania potraw z dużą ilością sosu.





AKCESORIA DO GOTOWANIA NA PARZE

Akcesoria do gotowania na parze są idealne do gotowania mięsa, ryb i warzyw. To urządzenie składa się z 4 części.

Pierwsza z nich spełnia funkcję zewnętrznej tacy do gromadzenia płynów, które mogą wydostawać się ze składników podczas procesu gotowania na parze.



Druga i trzecia, mniejsza taca służy jako tacka na której umieszczone są składniki.

Czwarta część służy jako pokrywa, która jest wykorzystywana do utrzymania pary wewnątrz misy.

OSTRZEŻENIE:

1. To urządzenie nie może być stosowane w kuchenkach mikrofalowych, piecach lub innych urządzeniach do gotowania.
2. Należy zachować ostrożność przy korzystaniu z akcesorii do gotowania na parze, ponieważ może mieć wewnątrz parę lub gorącą wodę.

Jak korzystać z tacek do gotowania na parze?

1. Umieść misę we wgłębieniu w jednostce centralnej a następnie dodaj 0.5 l wody.
2. Umieść zewnętrzną tacę po przekątnej, na górnej części misy i przekręć w prawo, tak aby wystający "język" idealnie wpasował się w specjalnie zaprojektowaną przestrzeń i po zaciśnięciu idealnie tęczył się z wnęką w uchwycie misy.
3. Umieść tacki na górnej części zewnętrznej tacy i upewnij się, że są one dobrze dopasowane. Umieścić składniki do gotowania na parze na środkowej tacy.
4. Zakryj tacki.
5. Zaprogramuj czas i temperaturę.



Składniki zaczną się gotować, gdy woda zaczynie wrzeć w temperaturze 100°C a para zacznie przenikać z misy i wydostanie się na tacki poprzez przestrzeń pozostawioną dzięki otworowi w pokrywie.

UWAGA: NIGDY NIE ZASŁANIAJ OTWORÓW W NAKŁADCE DO GOTOWANIA NA PARZE PODCZAS UŻYTKOWANIA!

MIESZADŁO



Urządzenie do mieszania jest idealne do przygotowania kremowych mas, puree, bitej śmietany czy kremów do deserów. Urządzenie do mieszania jest umieszczone w górnej części ostrzy i pracuje z prędkościami 1 i 2. Aby wyciągnąć urządzenie, mocno chwyć jego górną część i pociągnij lekko.



Podczas korzystania z mieszadła nigdy nie przekraczaj prędkości 2, w przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia mieszadła. Nie używaj Mieszadła do mieszania z funkcją Pulse.





ŁOPATKA ODPORNA NA TEMPERATURĘ

Użyj łopatkę do wygodnego mieszania składników w misie urządzenia. Dzięki pierścieniowi zabezpieczającemu można wsunąć łopatkę do urządzenia przez otwór w pokrywie i nie obawiać się, że zahaczy o nóż miksujący podczas pracy urządzenia. Dodatkowo zaczep umieszczony w tej łopatkę służy do wygodnego wyciągnięcia z misy kosza do gotowania.

OSTRZEŻENIE:

1. Nie należy stosować innych przyrządów do mieszania składników wewnątrz misy Thermo Master, gdyż mogą one uszkodzić urządzenie lub zaplątać się w ostrza.
2. **Nigdy nie pozostawiaj łopatkę wewnątrz misy, podczas gdy ostrza są w ruchu.**



ROZPOCZĘCIE PRACY Z THERMOMASTER

Ważne:

- Umieść urządzenie na czystej i stabilnej płaszczyźnie, z daleka od powierzchni emitujących ciepło.
- Thermo Master jest wyposażony w dwa czujniki bezpieczeństwa, które są umieszczone w uchwycie i na dnie misy. Dla optymalnego wykorzystania maszyny, miska musi być odpowiednio dopasowana do jednostki centralnej, w przeciwnym razie urządzenie wykryje błąd i nie będzie działać.
- Upewnij się, miska, ostrza i wszystkie akcesoria są dobrze wyczyszczone przed użyciem urządzenia.

1. Umieść misę na jednostce centralnej.
2. Zamontuj pokrywę misy.
3. Wybierz czas gotowania.
4. Przekręć regulator temperatury w prawo, aby wybrać temperaturę gotowania (nie jest to konieczne gdy chce się tylko miksować/siekać).
5. Wybierz prędkość.
6. Przyciśnij przycisk ON/OFF w celu rozpoczęcia pracy urządzenia.
7. Gdy urządzenie osiągnie wymaganą temperaturę, pojawi się sygnał dźwiękowy, który trwa kilka sekund i wskazuje, że proces gotowania może się rozpocząć.
8. W trakcie gotowania Thermo Master odliczanie zaprogramowany czas w dół. Kiedy zakończy się proces gotowania zostanie to zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym.
9. Czas gotowania, temperatura i prędkość może być zmieniana w dowolnym momencie, bez konieczności zatrzymywania urządzenia.
10. Aby przerwać pracę przed ustawionym czasem należy ponownie wcisnąć przycisk ON/OFF.





KONSERWACJA

1. Jeżeli nie planujesz używać urządzenia przez dłuższy okres czasu, zaleca się, aby je wyłączyć i odłączyć od zasilania.
2. Aby uniknąć przegrzania urządzenia nie zasłaniaj wylotu powietrza.
3. Nigdy nie przekraczaj maksymalnej pojemności miski.
4. Przed bezpośrednim użyciem gorących składników, pozostaw je najpierw do schłodzenia.
5. Myj i susz ostrza dokładnie, zaraz po użyciu – nigdy nie zostawiaj ich aby się moczyły przez dłuższy okres.
6. Jeśli podczas korzystania z urządzenia prędkość wydaje się nie stabilna lub silnik sprawia wrażenie jakby miał się zatrzymać, zwiększ prędkość od 1 do 2 i od 2 do 3.
7. Prędkości: 1, 2 i 3 są przeznaczone do gotowania (z podgrzewaniem) i mieszania w tym samym czasie. Aby zwiększyć bezpieczeństwo użytkownika urządzenia Thermo Master pamiętaj, że urządzenie nie pozwoli na ustawienie większej prędkości niż 3 jeżeli jest ustawione podgrzewanie.
8. Funkcja gotowania działa tylko wtedy, gdy oprócz temperatury i czasu jest również zaprogramowany poziom prędkości (1, 2 lub 3).
9. Do przygotowania potraw na wysokich prędkościach, mocno trzymaj Miarke zasłaniającą otwór w pokrywie, aby uniknąć rozchlapania.
10. Temperatura powyżej 100°C, może być stosowana jedynie podczas gotowania lub gotowania na parze, pod warunkiem, że w misie znajduje się woda.
11. Zachowaj szczególną ostrożność podczas wyjmowania ostrzy z miski, ponieważ są bardzo ostre.
12. Nigdy nie wkładaj ręk do miski, gdy urządzenie jest włączone i miska zamontowana w korpusie.
13. Jeżeli silnik nie działa poprawnie przy danej prędkości, zaleca się, aby zwiększyć prędkość o jeden poziom. Oznacza to, że urządzenie potrzebuje więcej mocy dla żądanego zadanie, aby uniknąć zatrzymania, Thermo Master sygnalizuje potrzebę zwiększenia prędkości.

CZYSZCZENIE

1. Przed czyszczeniem upewnij się, że urządzenie jest odłączone od gniazda zasilającego.
2. Przed pierwszym a także po każdym użyciu Thermo Master, wyczyść dokładnie wszystkie części i akcesoria, które miały styczność ze składnikami.
3. Punkty kontaktowe, które znajdują się na dnie miski powinny być zawsze czyste i suche.
4. Zachowaj szczególną ostrożność podczas wyjmowania ostrzy z miski, ponieważ są bardzo ostre.
5. Wszystkie części i akcesoria do tego urządzenia można myć w zmywarce. Jednak zaleca się, aby nie pozostawić ich w zmywarce przez dłuższy czas.
6. Pamiętaj aby zachować w czystości również pierścień uszczelniający, który znajduje się w pokrywie urządzenia.
7. W celu osiągnięcia optymalnej wydajności urządzenia, po umyciu dokładnie osusz wszystkie części i akcesoria Thermo Master.
8. Czyszczenie jednostki centralnej możesz wykonać za pomocą suchego i wilgotnego ręcznika.
9. Nie używaj chemicznych i ostrych środków szorujących.



Exclusiv

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.




PARAMETRY TECHNICZNE

Model: EXC HA 39807
Napięcie: 230V~/ 50Hz
Długość kabla elektrycznego: 1,1m
Silnik: 500W (mieszanie), 1000W (gotowanie)
Prędkość: 10 + Turbo
Maksymalna temperatura: 130°C
Pojemność miski: 2 l

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 wyniknąć z niewłaściwego postępowania z odpadami powstałymi ze zużytego sprzętu elektrycznego. 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.

Waga netto urządzenia - 2,1 kg

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



Back cover page (last page)

Assembly page 14/16

Exclusiv

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.



ThermoMaster

multifunction food processor



Back cover page (last page)

Assembly page 15/16

Exclusiv

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.



EXC HA 39807



Polski

2



Exclusiv



↑
Back cover page (last page)

Assembly page 16/16