

THOMSON

ROBOT PATISSIER MULTIFONCTION

THFP248GM

MODE D'EMPLOI



Lire attentivement la notice avant toute utilisation.

Ce produit est conforme aux exigences imposées par les directives 2014/35/CE (abrogeant la directive 73/23/CEE modifiée par la directive 93/68/CEE) et 2014/30/CE (abrogeant la directive 89/336/CEE)



INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

L'utilisation d'appareils électriques doit toujours se faire dans le respect de certaines règles élémentaires de sécurité :

- Lisez le mode d'emploi dans son intégralité.
- Afin d'éviter tout risque de choc électrique, ne mettez pas l'appareil, le câble ou la prise dans l'eau ni tout autre liquide. Débranchez l'appareil après utilisation, avant de le nettoyer et avant de changer un accessoire.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger. L'utilisation d'accessoires non vendus ou recommandés par le fabricant peut provoquer un

incendie, des blessures ou un choc électrique.

- Ne pas utilisez à l'extérieur.
- Ne pas laissez pendre le cordon par-dessus un bord de table ni le laisser toucher des surfaces chaudes.
- N'approchez jamais vos mains ou les ustensiles des lames ou des disques en mouvement au cours du travail; vous risqueriez de vous blesser gravement et d'abîmer l'appareil.
- Les lames sont très coupantes, manipulez-les avec précaution. Respectez toujours les indications du mode d'emploi pour utiliser l'appareil ou monter les accessoires.
- Eteignez toujours l'appareil avant de changer les accessoires et de toucher les pièces mobiles.
- Avant d'utiliser votre appareil, vérifiez que la tension du secteur correspond bien à celle mentionnée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Votre appareil doit être posé sur

une surface horizontale, propre et stable pendant l'utilisation.

- Ne tirez pas le cordon d'alimentation quand vous manipulez l'appareil. Assurez-vous que le cordon ne soit pas coincé.
- N'enroulez pas le cordon autour de l'appareil et ne le pliez pas.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques.
- Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des lames tranchantes, du vidage du bol et pendant le nettoyage.
- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique si vous le laissez sans surveillance et avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. L'appareil et son cordon d'alimentation doivent toujours être hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience

et de connaissances à condition qu'elles bénéficient d'une surveillance ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien régulier ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de contrôle à distance.

**LES DÉFAUTS DUS À UNE UTILISATION
NON CONFORME DE L'APPAREIL ET LES
DOMMAGES DUS À UNE INTERVENTION
OU UNE RÉPARATION FAITE PAR UNE
TIERCE PERSONNE OU DUS À
L'INSTALLATION DE PIÈCES QUI NE
SONT PAS D'ORIGINE NE SONT PAS
COUVERTS PAR LA REponsABILITE DU
FOURNISSEUR.**

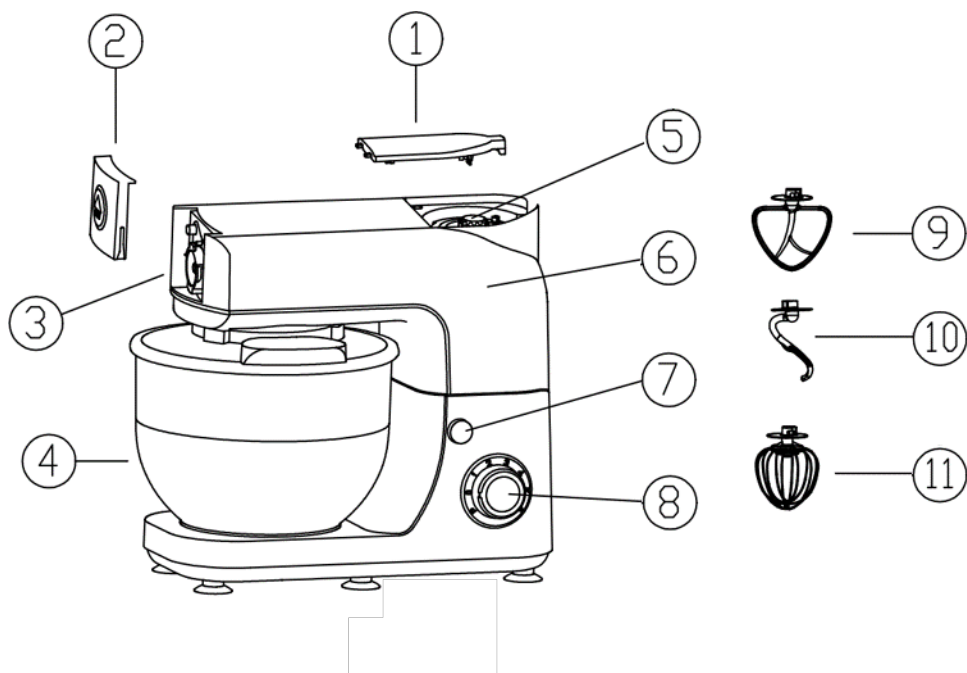
**“REMARQUE: N'utilisez jamais de
liquide très chaud et ne faites
jamais fonctionner l'appareil à
vide. Le bol peut être utilisé pour
broyer de la glace”**



Cet appareil est conçu pour un
contact avec les aliments.

CONNAÎTRE VOTRE APPAREIL

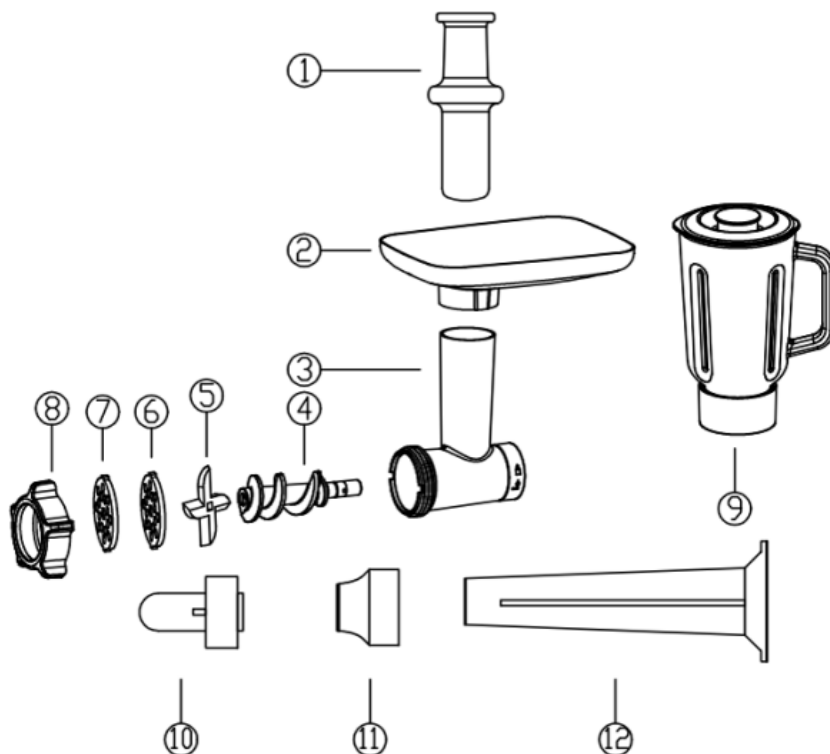
➤ Produit principal



1. Couvercle supérieur
2. Couvercle avant
3. Ouverture de montage du hachoir
4. Bol mélangeur en inox
5. Ouverture de montage du blender

6. Bloc moteur
7. Bouton-poussoir de déverrouillage de la tête motrice
8. Sélecteur de vitesse
9. Batteur
10. Crochet de pétrissage
11. Fouet

➤ Accessoires



Hachoir, Façonneuse à saucisses, Extracteur de jus

- 1. Poussoir à aliments
- 2. Plateau à aliments
- 3. Tube du hachoir
- 4. Vis sans fin
- 5. Lame
- 6. Disque de hachage moyen

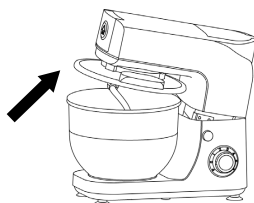
- 7. Disque de hachage épais
- 8. Ecrou de blocage
- 9. Blender en verre
- 10. Fixation de l'embout à saucisse
- 11. Embout court à saucisse
- 12. Embout long à saucisse

DESCRIPTION DES ACCESSOIRES KIT À PÂTISSERIE

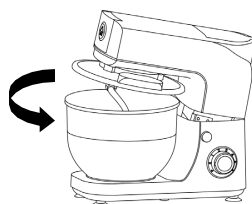
Les pièces standard de cet appareil sont composées du crochet de pétrissage, du fouet, du batteur et du bol mélangeur en inox.

Installation et démontage de la tête motrice.

1. Placez le couvercle du bol de manière à insérer l'encoche de l'extrémité supérieure du crochet de pétrissage dans l'arbre d'entraînement.

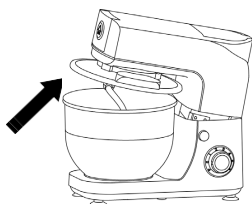


2. Poussez le crochet de pétrissage vers le haut et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il ne puisse plus bouger.

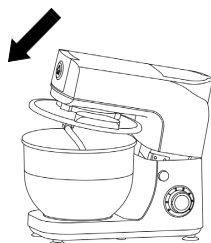


Pour retirer un accessoire

1. Poussez le crochet de pétrissage vers le haut et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il ne puisse plus bouger.



2. Retirez le crochet de pétrissage et enlevez le couvercle transparent.



~ Bol mélangeur en inox

1. Conservez l'appareil dans un lieu sûr, stable, propre et sec.
 2. Avec une main qui tient la tête de l'appareil, et l'autre main qui appuie sur le bouton-poussoir de déverrouillage, la tête de l'appareil se soulève automatiquement, ce qui permet de placer manuellement la tête de l'appareil sur la position maximale et d'installer le couvercle du bol.
 3. Installez le crochet de pétrissage dans la position spécifiée conformément à la méthode d'installation ci-dessus.
 4. Placez le bol en inox dans la position spécifiée et verrouillez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.
 5. Ne dépassez pas la capacité maximale du bol afin de ne pas surcharger l'appareil.
 6. L'appareil est prêt, appuyez sur sa tête pour la verrouiller (le bouton-poussoir de déverrouillage apparaît) pour rétablir la position de la tête.
 7. Mettez sous tension l'alimentation de sécurité 220 V-240 V 50/60 Hz.
 8. Utilisez le bouton sélecteur de vitesse du robot pâtissier pour vous permettre de trouver la bonne vitesse d'utilisation.
 9. Une fois que la consistance de la préparation est atteinte, tournez le bouton de contrôle de la vitesse sur la position « ARRÊT » et débranchez la prise électrique.
 10. Tournez le bol en inox dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-le de l'appareil.
 11. Sortez le mélange du bol.
 12. Le nettoyage des pièces peut être effectué conformément aux méthodes décrites dans le paragraphe « Nettoyage et entretien ».
- P.S. : Avant d'utiliser ce produit, veuillez nettoyer les accessoires avec du liquide vaisselle, rincez-les à l'eau et laissez-les sécher pour qu'ils soient prêts.

~ Crochet de pétrissage

Utilisation du crochet de pétrissage pour mélanger du pain, des pâtes, des pâtes et d'autres aliments consistants.

1. Installez le crochet de pétrissage et le bol en inox conformément aux étapes décrites précédemment. Ajoutez la levure sèche et les éléments liquides après avoir ajouté la farine qui doit être incorporée.
2. Après avoir procédé à l'installation complète, tournez le variateur de vitesse sur la vitesse 1 et attendez que la farine soit pétrie. Augmentez à la vitesse 2 jusqu'à ce que la pâte ait une bonne élasticité.

~ Batteur

Utilisez le batteur afin de mélanger des ingrédients de consistance moyenne tels que des pâtes à gâteaux ou à tartes, de la pâte à biscuits, du beurre, etc. produits avec une farine contenant peu de gluten.

1. Conformément aux étapes décrites précédemment, installez le batteur et le bol en inox. Ajoutez les ingrédients qui doivent être incorporés.
2. Après avoir procédé à l'installation complète, branchez le cordon d'alimentation et mettez l'interrupteur en position Marche. Avant de mélanger les ingrédients, réglez l'interrupteur sur la vitesse 1 et augmentez progressivement jusqu'à la vitesse souhaitée pour le processus de mélange.

~ Fouet

Utilisez le pour obtenir une préparation légère et aérienne comme de la pâte à choux, de la génoise, etc. Veuillez essuyer le bol en inox et le fouet pour vous assurer de l'absence d'eau et d'huile.

1. En suivant les étapes décrites précédemment, tournez le fouet, installez le batteur à œufs dans le récipient en inox. (Il ne doit pas y avoir de trace de jaune dans la cuve).
2. Après avoir procédé à l'installation complète, branchez le cordon d'alimentation et tournez le bouton de contrôle de la vitesse jusqu'à la vitesse 5, afin que la préparation atteigne le niveau souhaité de consistance.

DESCRIPTION DES ACCESSOIRES DU HACHOIR

1. Tenez le tube du hachoir et mettez la vis sans fin dans le tube.
2. Placez la lame sur la vis sans fin avec le côté tranchant orienté vers le haut.
3. Sélectionnez le disque de hachage (épais ou moyen) de votre choix sur la lame.
4. Serrez l'écrou de blocage.
5. Ouvrez le couvercle avant de l'appareil et insérez les accessoires assemblés dans l'extrémité de sortie transversale de l'appareil.
6. Placez le plateau à aliments sur l'entrée du hachoir à viande.
7. Placez un récipient à la sortie de la viande.
8. Coupez la viande en petits morceaux, placez-la sur le plateau à aliments, poussez le poussoir à aliments et enclenchez le hachoir.

Remarques :

1. Veuillez utiliser le poussoir à aliments pour pousser la viande dans l'orifice d'alimentation et n'utilisez pas vos doigts ou d'autres ustensiles pour déplacer les aliments.
2. Mieux vaut couper la viande en petits morceaux.
3. Lorsque vous utilisez le hachoir, il est nécessaire de retirer les pièces de mélange du bol en inox

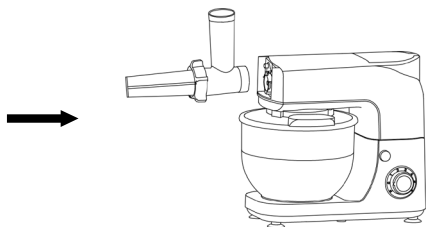
Attention : Ne mettez pas de viande avec des tendons ou des os dans le hachoir.

- Accessoire à saucisse

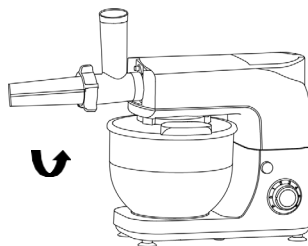
1. Tenez le tube du hachoir et mettez la vis dans le tube à hacher.



2. Placez successivement la lame, la plaque à découper appropriée et le support à saucisses sur la vis et serrez l'écrou de blocage.

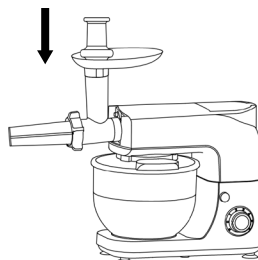


3. Ouvrez le couvercle avant de l'appareil, insérez l'embout à saucisse dans le port transversal à l'extrémité du robot, tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et redressez.



4. Placez le plateau à aliments sur l'embout à saucisse de manière à recouvrir ce dernier.

Placez la viande sur le plateau à aliments et poussez la viande dans l'embout à saucisse avec le poussoir à aliments. Allumez l'appareil, incorporez la viande dans l'orifice d'alimentation.



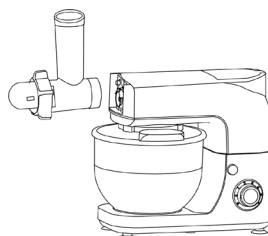
5. La saucisse est remplie, nouée puis terminée.

Avertissement !

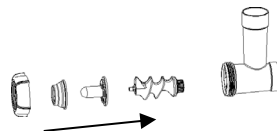
Attention ! Les saucisses peuvent gonfler lorsqu'elles sont bouillies ou frites et peuvent se déchirer ! Veuillez utiliser le poussoir pour pousser la viande dans l'orifice d'alimentation et n'utilisez pas vos doigts ou d'autres ustensiles pour déplacer les aliments !

- KEBBE

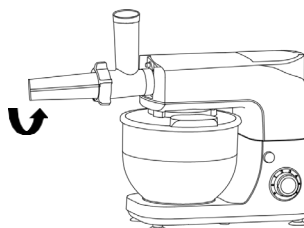
1. Tenez le tube du hachoir et mettez la vis dans le tube.



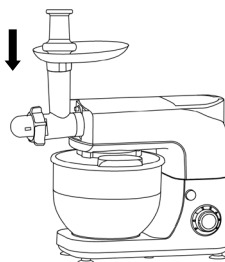
2. La fixation de l'embout et l'embout court à saucisse sont successivement disposés sur la vis, serrez ensuite l'écrou de blocage.



3. Avant d'ouvrir le couvercle avant de l'appareil, insérez l'ensemble de rouleaux à hacher dans le tube de la partie supérieure du port de sortie latéral, tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour redresser.



- Placez le mélange de viande sur le plateau à aliments, poussez-le dans le hachoir avec un poussoir à aliments, allumez l'appareil et mélangez les ingrédients pour former un beignet creux avec la viande hachée.



- Coupez le beignet à la longueur requise. Chaque petit cercle peut être fourré de viande bien mélangée selon votre goût. Les bords de la bague frontale sont hermétiquement pressés et fermés.
- Placez le pâté à la viande dans le récipient jusqu'à ce qu'il soit frit et bien cuit.

Remarques : Cet accessoire peut être utilisé pour réaliser un pâté à la viande, des ravioles de poisson et d'autres aliments typiques.

Avertissement !

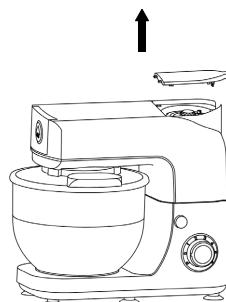
Veuillez utiliser le poussoir pour pousser la viande dans l'orifice d'alimentation et n'utilisez pas vos doigts ou d'autres ustensiles pour déplacer les aliments.

- Blender

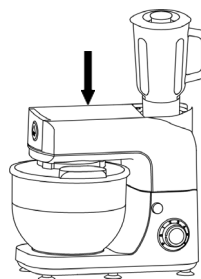
Remarque : la graduation maximale du verre est de 1500 ml (capacité nominale : 1350 ml)

Assemblage :

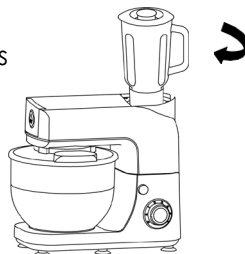
- Ouvrez le couvercle de montage du blender



2. Baissez la tête de l'appareil pour la mettre en position horizontale, le bouton rotatif de verrouillage apparaît automatiquement et verrouille la tête.



3. Maintenez la poignée du récipient en verre dans le connecteur de sortie, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.



Utilisation du blender

1. Mettez les fruits tranchés dans le bol en verre, ajoutez de l'eau, du lait ou d'autres liquides et fermez le couvercle.
2. Verrouillez le récipient en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
3. Après avoir procédé à l'installation, branchez puis réglez la vitesse jusqu'à obtenir l'effet envisagé.
4. Si les cubes de fruits sont gros, utilisez le niveau PULSE pendant 2 ou 3 secondes, puis revenez à la vitesse appropriée.

Précautions :

1. Assurez-vous que l'appareil est éteint avant d'installer le récipient en verre.
2. Le niveau PULSE ne peut pas être maintenu pendant une durée prolongée, mais il peut être utilisé de manière répétée.
3. Ne mettez pas l'appareil en marche pendant plus de 30 secondes lorsque le récipient en verre est vide.
4. Ne dépassez pas la capacité en mettant les aliments dans le récipient en verre.

5. Le récipient du blender est en verre, il n'est pas permis d'utiliser de l'eau à une température supérieure à 40 °C.

RECETTE

Fonction	Recette	Vitesse	Durée de fonctionnement
Blender à aliments	540 g de carottes + 810 g d'eau	Vitesse 6	1 min
Malaxeur	1680 g de farine + 1209 g d'eau	Vitesse 1-6	2 min
Batteur à œufs	800 ml de crème	Vitesse 2-6	2 min
	4-16 blancs d'œuf	Vitesse 6	4-6 min
Batteur	100 g de farine 100 g de sucre 100 g de beurre 2 œufs	Vitesse 1-6	3-5 min
Hachoir	1,5 kg de bœuf	Vitesse 3-6	3 min

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

✓ Bloc moteur

1. Veuillez débrancher le cordon d'alimentation avant de procéder au nettoyage.
2. Ne lavez pas le corps du robot pâtissier pour éviter une décharge électrique.
3. Essuyez le robot, le pied, la plaque de verrouillage du bol et la base de l'appareil avec un chiffon humide, puis séchez.
4. **N'immergez pas le robot dans l'eau.**
5. N'utilisez pas de nettoyant fort ou abrasif, car cela peut endommager la finition du robot.

✓ Robot

1. Pour nettoyer le kit à pâtisserie, le bol en inox et les autres accessoires, assurez-vous de tourner le bouton de contrôle de la vitesse sur la position « ARRÊT » afin que l'appareil s'arrête et débranchez la prise électrique. Dans le cas contraire, il existe un risque de décharge électrique ou de blessure.
2. **Les pièces de mélange et le bol en inox ne peuvent pas être nettoyés au lave-vaisselle.** Si des sources de chaleur ou des détergents corrosifs sont utilisés, ils peuvent être déformés ou décolorés.
3. Les pièces en contact avec les aliments peuvent être lavées avec du liquide vaisselle et de l'eau.
4. Certaines pièces peuvent être séparées pour les laver et doivent être réinstallées lorsqu'elles ont complètement séché.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Phénomène	Raison	Méthodes
L'appareil s'arrête brusquement de fonctionner.	L'appareil fonctionne trop longtemps ou la température est trop élevée, entraînant la surchauffe du moteur et une panne électrique.	Tournez le bouton de contrôle de la vitesse sur la position « ARRÊT » et retirez la prise électrique jusqu'à ce que l'appareil ait complètement refroidi.
En tournant le bouton de contrôle de la vitesse, l'appareil ne fonctionne pas.	Panne électrique.	Attendez le rétablissement de l'électricité.
	La tête est verrouillée	Maintenez la partie avant de la tête en position horizontale.
	La fiche est branchée dans la prise	Assurez-vous que la fiche soit branchée dans la prise.
L'appareil ou le moteur font un bruit en marche.	Forte augmentation de la vitesse ou de la charge pendant une opération mécanique.	Surcharge ou utilisation pendant une durée trop longue, veuillez ajuster la quantité de mélange et laissez reposer après utilisation.
Vitesse du moteur réduite.	Une utilisation à basse température peut entraîner le durcissement de l'huile dans l'appareil ou le mélange cause une charge trop importante du moteur.	Faites fonctionner à vide pendant 5 minutes, afin d'assouplir le mécanisme et de stabiliser la vitesse. Réduisez la vitesse et réduisez la charge. Tournez le bouton de contrôle de la vitesse sur la position lente.
Moteur instable.		
Le moteur ne fonctionne pas.		

SPÉCIFICATIONS

Tension : 220-240 V~

Fréquence : 50-60 Hz

Puissance : 800 W

Puissance d'entrée nominale pour : Blender – 800 W

Batteur – 350 W

Hachoir – 250 W

Capacité du bol métallique : 4,8 L

Capacité du récipient du blender : 1,5 L



Ce logo apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet rentre dans le cadre de la directive 2012/19/CE du 4 juillet 2012, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

La présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques peut avoir des effets potentiels sur l'environnement et la santé humaine dans le cycle de retraitement de ce produit.

Ainsi, lors de la fin de vie de cet appareil, celui-ci ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux non triés.

En tant que consommateur final, votre rôle est primordial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et les autres formes de valorisation de cet équipement électrique et électronique. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchetteries) et les distributeurs.

Vous avez l'obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mise à votre disposition.

La garantie ne couvre pas les pièces d'usure du produit, ni les problèmes ou les dommages résultant de :

- (1) détériorations superficielles dues à l'usure normale du produit ;
- (2) défauts ou détériorations dus au contact du produit avec des liquides et dus à la corrosion provoquée par la rouille ou de présence d'insectes ;
- (3) tout incident, abus, utilisation impropre, modification, démontage ou réparation non autorisés ;
- (4) toute opération impropre d'entretien, utilisation non conforme aux instructions concernant le produit ou le branchement à une tension incorrecte ;
- (5) toute utilisation d'accessoires non fournis ou non approuvés par le fabricant.

La garantie sera annulée en cas d'élimination de la plaque signalétique et/ou du numéro de série du produit.



Pour en savoir plus :
www.quefairedemesdechets.fr

THOMSON est une marque de Technicolor SA utilisée sous licence par
SCHNEIDER CONSUMER GROUP

Ce produit est importé par :
SCHNEIDER CONSUMER GROUP
12, rue Jules Ferry, 93110 Rosny-sous-Bois, FRANCE

THOMSON

MULTIFUNCTIONS STAND MIXER

THFP248GM

User Manual



Read the instructions carefully before use

This product complies with the requirements of the 2014/35/EC Directive (repealing the 73/23/EEC Directive, amended by the 93/68/EEC Directive) and the 2014/30 /EC Directive (repealing the 89/336/EEC Directive)



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, always observe basic safety rules:

- Read the instruction manual completely.
- To avoid electric shock, do not put the appliance, power cord or plug in water or any other liquid.
- Unplug the appliance from the mains after use, before cleaning and before changing accessories.
- Avoid contact with the moving parts.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The use of accessories which are not sold or recommended by the manufacturer may cause fire, injury or electric shock.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not let power cord hang over edge of table or come into

contact with hot surfaces.

EN-2

- Never approach the moving blades or discs during use: you may injure yourself and cause damage to the appliance.
- The blades are very sharp, handle with care.
- Always follow the instructions of this manual for using the stand mixer and assembling the accessories.
- Turn off the appliance before changing accessories or touching moving parts.
- Before using the stand mixer, make sure that the mains voltage is compatible with the unit's voltage requirement indicated on the rating plate.
- Place your stand mixer on a horizontal, clean and stable surface during use.
- Do not pull the power cord to move the unit. Arrange the cord so that it is not pinched. Do not wrap the cord around the appliance and do not bend it.

- This appliance is intended to be used in household.
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- This appliance is not designed to be operated by means of external timer or remote-control system.

We decline all liability for defects due to improper use of the appliance and damage caused by service or repair made by a third party or due to installation of unauthorized parts.

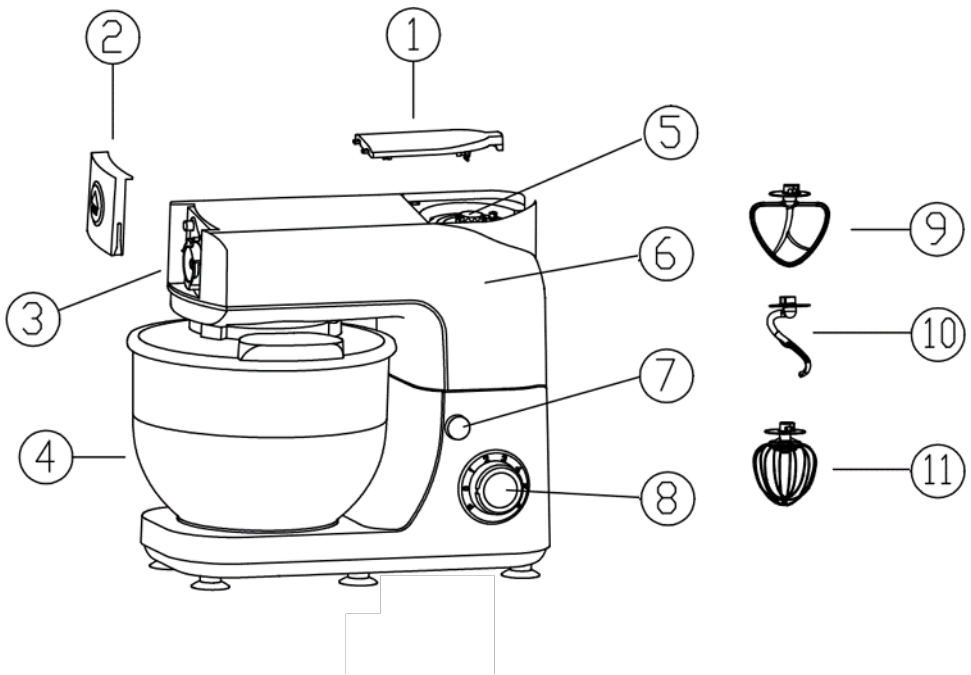
"NOTE: Never use hot liquids or run the unit empty. The bowl can be used to grind ice."



This appliance is designed for contact with food.

GETTING TO KNOW YOUR APPLIANCE

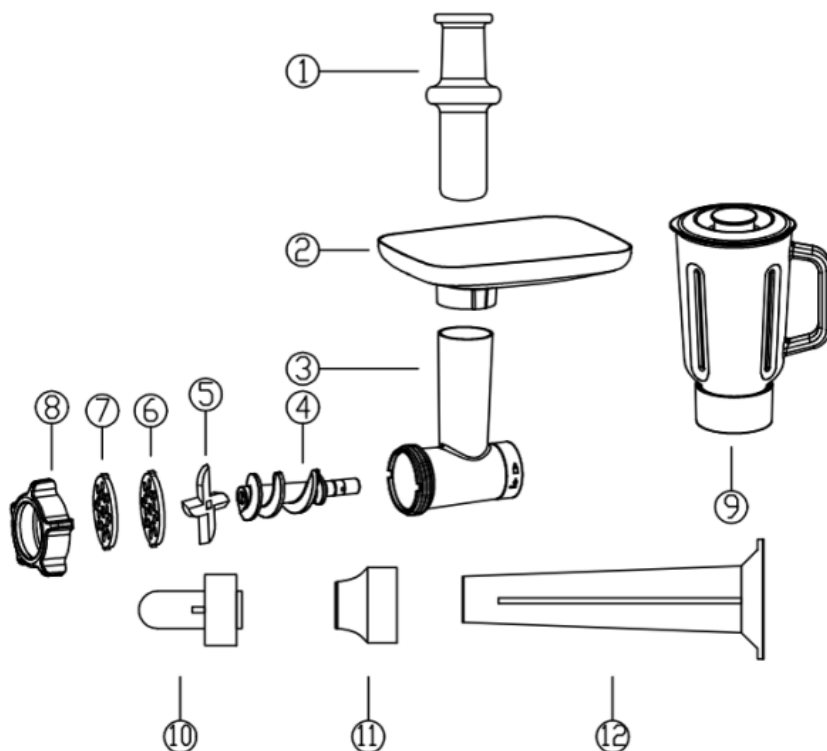
➤ Main product



1. Top cover
2. Front cover
3. Assembly opening of the chopper
4. Stainless steel mixing bowl
5. Blender mounting opening

6. Engine block
7. Push button for unlocking the drive head
8. Speed selector
9. Beater
10. Dough hook
11. Whisk

➤ Accessories



Mincer, Sausage, Juicer

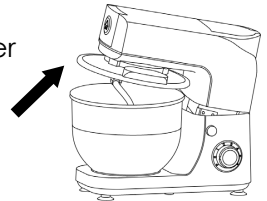
- | | |
|-------------------------|-----------------------------|
| 1. Food Pusher | 7. Thick cutting Plate |
| 2. Food Tray | 8. Locking Ring |
| 3. Chopper Tube | 9. Glass blender |
| 4. Worm screw | 10. Attached sausage nozzle |
| 5. Blade | 11. Short sausage nozzle |
| 6. Medium cutting Plate | 12. Long sausage nozzle |

DESCRIPTION FOR STANDARD ACCESSORIES PASTRY KIT

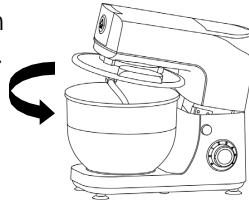
The standard parts of this machine are composed of dough hook, whisk, beater and stainless-steel mixing bowl.

Installation and dismantling of mixing head Installation.

1. Insert the bowl cover to insert the notch at the upper end of the dough hook to the driving shaft.

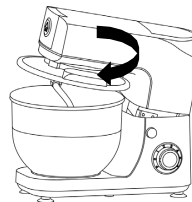
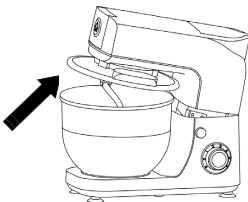


2. Push the dough hook upward and turn counterclockwise until it cannot move.

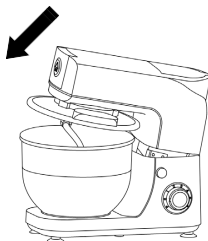


To remove attachment

1. Push the dough hook upward and turn clockwise until it cannot move.



2. Take the dough hook out and remove the transparent lid.



~Stainless steel mixing bowl

1. Keep the appliance in a safe, stable, clean and dry place.
2. One hand hold on the head of the machine, another hand presses the release button, the appliance will automatically lift the head, and we can make the appliance head to the maximum position by hand and install bowl cover.
3. Installing the dough hook to the specified position according to above installing method.
4. Place the stainless-steel bowl in the specified position and lock it clockwise.
5. Do not exceed the bowl's maximum capacity so as not to overload the appliance.
6. Ready and press down the appliance head to lock (the release button will pop up) to recover the head position.
7. Switch on the 220V-240V 50-60Hz safety power.
8. Use the speed control button of the mixer to help you find the correct speed to use.
9. When the mixture reaches the desired range of agitation, turn the speed knob to the "OFF" and unplug the power plug.
10. Turn the stainless-steel bowl counterclockwise and remove it from the machine.
11. Take out the mixture from bowl.
12. The cleaning of parts can be carried out in the light of the methods described in "cleaning and maintenance".

P.S. : Before using this product, please clean the accessories with detergent, rinse it with water and leave it dry and ready.

~Dough Hook

Use of the dough hook for mixing bread, dough, pasta and other consistent foodstuffs.

1. Install the kneading hook and stainless-steel bowl according to the steps described above. Add the dry yeast and liquid elements after adding the flour to be incorporated.
2. After the complete installation, turn the speed variator to speed 1 and wait for the flour to be kneaded. Turn the switch to speed 2 until the dough has good elasticity or the necessary gluten.

~ Beater

Use the mixer to blend medium consistency ingredients such as cake or pie dough, cookie dough, butter, etc. produced with low gluten flour.

1. Following the steps described above, install the mixer and stainless steel bowl. Add the ingredients to be incorporated.
2. After completing the installation, plug in the power cord and turn the power switch to the ON position. Before mixing the ingredients, set the switch to speed 1 and gradually increase to the desired speed for the mixing process.

~ Whisk

Use it to obtain a light and airy preparation of choux pastry, sponge cake, etc. Please wipe the stainless steel bowl and whisk to make sure there is no water or oil.

1. Following the steps described above, turn the whisk, install the egg beater in the stainless steel bowl. (There must be no yolk in the bowl).
2. After completing the installation, plug in the power cord and turn the speed control knob to speed 5, so that the preparation reaches the desired level of consistency.

DESCRIPTION OF CHOPPER ACCESSORIES

1. Hold the chopper tube and put the auger into the tube.
2. Place the blade on the auger with the cutting edge facing upwards.
3. Select the chopping disc (thick or medium) of your choice on the blade.
4. Tighten the lock nut.
5. Open the front cover of the machine and insert the assembled accessories into the cross outlet end of the machine.
6. Place the food tray over the meat grinder inlet.
7. Place a container at the meat outlet.
8. Cut the meat into small pieces, place it on the food tray, push the food pusher and switch on the meat grinder.

Notes:

1. Please use food pusher to push meat into the feed port, and do not use finger or other utensils to transport food.
2. It will be better to cut the meat in small pieces.
3. When using mincer, it is necessary to remove the mixing parts from the stainless-steel bowl Caution: Do not put the meat with skin tendon or bone into the grinder.

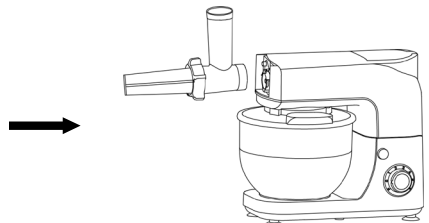
Caution: Do not put the meat with skin tendon or bone into the grinder.

- Sausage

1. Hold the mincer and put the screw into mincing tube.

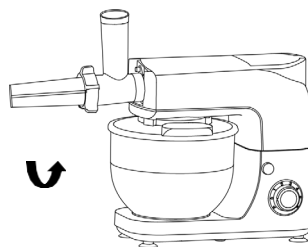


2. Place the blade, the appropriate cutting plate and the sausage holder



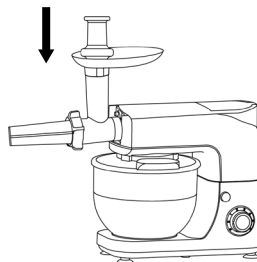
on the screw one after the other and tighten the lock ring.

3. Open the front cover of the unit, insert the sausage end into the cross port at the end of the robot, turn counter-clockwise and straighten.



4. Soak the casing in cold water for 10 minutes, and gently cover it on the sausage shaper.

Place the meat on the plate and push the meat into the meat grinder with the food pusher. Turn on the machine, stir the meat into the casing, and if the casing gets stuck, wipe it off.



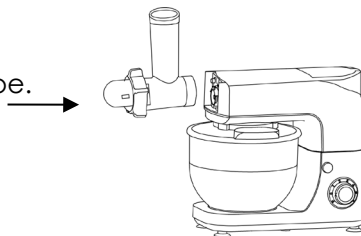
5. The sausage is filled with nodes then finish.

Warning!

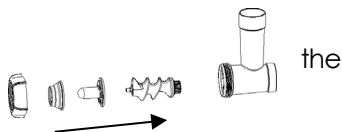
Attention! Stuffed sausages maybe swell when boiled or fried, and sausages can tear! Please use the pusher to push the meat into the feed port, and do not use finger or other utensils to deliver the food!

- KEBBE

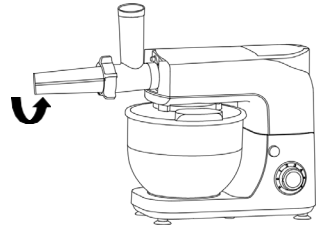
1. Hold the mincer and put the snake into tube.



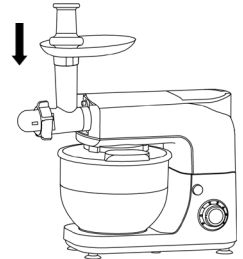
2. The attachment of the nozzle and the short sausage nozzle are successively placed on screw, then tighten the locking ring.



- Before opening the front cover of the appliance, insert the set of mincing rolls into the head tube of the lateral output port, turn counterclockwise righting.



- Place the meat mixture on the food tray, push it into the mincer with a food pusher, turn on the device and mix the ingredients to form a hollow donut with the meat chopped.



- Cut the doughnut into the required length. Each small circle can be filled with meat which is well blended with the taste. The edges of the face ring are tightly pressed and sealed.
- Place the meat pie in the pan until it is deep fried and well done.

Notes: This accessory can be used to make meat pie, fishing dumpling and other typical food.

Warning!

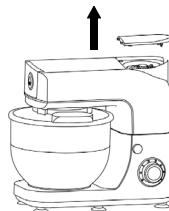
Please use the pusher to push the meat into the feed port, and do not use finger or other utensils to deliver the food.

- Blender

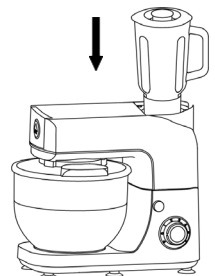
Notes: the maximum scale of cup is 1500mL (rated capacity: 1350mL)

Assembling:

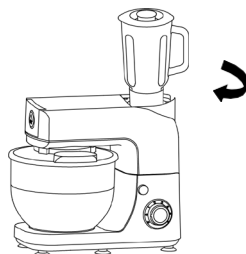
- Open the head cover



- Lower the machine head in a horizontal position, the locking rotary knob will popup automatically and lock the head.



3. Hold the blender handle into the output connector, rotate it clockwise to lock.



Usage of the blender

1. Put the sliced fruit in the glass bowl, add water, milk or other liquids and close the lid.
2. Lock the bowl by turning it clockwise.
3. After installation, turn on the power and adjust the speed until the desired effect is achieved.
4. If the fruit cubes are large, use the PULSE level for 2 or 3 seconds and then return to the appropriate speed.

Cautions:

1. Make sure the machine is off before install the blender.
2. Pause level cannot be stay for a long time, but can be repeat operated.
3. Do not turn on the machine for more than 30s while the blender is empty.
4. Do not put food into the blender exceed the capacity.
5. The blender is glass, water over 40°C is not allowed.

RECIPE

Function	Recipe	Speed	Operate Time
Food blender	540g carrots + 810g water	Speed 6	1 min
Kneader	1680g flour + 1209g water	Speed 1-6	2 mins
Egg beater	800ml cream	Speed 2-6	2 mins
	4-16 egg white	Speed 6	4-6min
Beater	Flour 100g Sugar 100 Butter 100 Egg 2	Speed 1-6	3-5min
Mincer	1.5kg beef	Speed 3-6	3min

CLEANING AND MAINTENANCE

✓ Motor housing

1. Please unplug the power cord before cleaning.
2. Do not wash the stand mixer to avoid electric shock.
3. Wipe the mixer head, stand, bowl locking plate and unit base with a damp cloth, then dry.
4. **Do not immerse the stand mixer in water.**
5. Do not use sharp or abrasive cleaner, as they may damage the finish of the stand mixer.

✓ Stand Mixer

1. To clean pastry kit, stainless steel bowl and other accessories cleaning, be sure to turn speed control knob to "OFF", so that the machine stopped and the power plug removal, otherwise it may cause an electric shock or injury risk.
2. **The mixing parts and stainless-steel bowl cannot be cleaned by dishwashers.** If heat sources or corrosive detergents are used, they may be deformed or discolored.
3. The parts that connected with food can be washed with detergent, and washed with water.
4. Some parts can be separated to wash and must be install again when they are completely dried.

TROUBLESHOOTING GUIDE

Phenomenon	Reason	Methods
The machine suddenly stops working.	Whether the machine is running too long or the temperature is too high, resulting in motor overheating, and power failure.	Turn the speed control knob to "OFF" and remove the power plug until the machine is completely cooled.
Turn the speed knob and the machine does not work.	Whether the power failure.	Operate after incoming electric.
	Whether the head is locked.	Let the front of head in a horizontal position.
	Whether the plug is plugged into the socket.	Be sure that the plug is plug into socket.
Machine or motor sound in motion.	A loud increase in speed or load during a mechanical operation.	May overload or use too long, please adjust the amount of mixture and rest after use.
Motor speed down.	Whether it is used in low temperatures and it will harden the oil in the machine; whether the mix will cause the motor to load too much.	No-load 5 minutes to loosen the mechanism and stabilize the speed. Reduce the amount of agitation and reduce the load. And turn the speed to the low position.
Motor unstable.		
Motor does not work.		

SPECIFICATIONS

Voltage: 220-240V~

Frequency: 50-60Hz

Power: 800W

Rated power input for: Blender – 800W

Beater – 350W

Mincer – 250W

Capacity for metal bowl: 4.8L

Capacity for blender: 1.5L



This logo affixed to the product indicates that is an appliance of which the waste processing falls within the framework of the 2012/19/EC Directive of 4 July 2012, on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

The presence of hazardous substances in electrical and electronic equipment may have potential effects on the environment and human health in the reprocessing cycle of the product.

Thus, at the end of the life of this appliance, it should not be disposed of with unsorted household waste.

As a consumer, your role is crucial in the cycle of reuse, recycling and other forms of recovery of electrical and electronic equipment. Waste reception center and collection facilities are implemented at your disposal by local communities (recycling facilities) and distributors.

The warranty does not cover the wear parts of the product, nor the problems or damage resulting from:

- (1) surface deterioration due to normal wear and tear of the product;
 - (2) defects or deterioration due to contact with liquids and corrosion caused by rust or the presence of insects;
 - (3) any incident, abuse, misuse, alteration, disassembly or Unauthorized repair;
 - (4) improper maintenance, improper use
- Concerning the product or connection to an incorrect voltage;
- (5) any use of accessories not supplied or not approved by the manufacturer.

The guarantee will be cancelled if the nameplate and / or serial number of the product are removed.

THOMSON is a trademark of Technicolor SA used under license by
SCHNEIDER CONSUMER GROUP

This product is imported by
SCHNEIDER CONSUMER GROUP

12, rue Jules Ferry, 93110 Rosny-sous-Bois, FRANCE

THOMSON

MEZCLADOR MULTIFUNCIONAL

THFP248GM

MANUAL DEL USUARIO



Lea detenidamente las instrucciones antes de utilizar el aparato

Este producto cumple los requisitos establecidos por las Directivas 2014/35/CE (la cual sustituye a la Directiva 73/23/CEE, modificada por la Directiva 93/68/CEE) y 2014/30/CE (la cual sustituye a la Directiva 89/336/CEE).



INSTRUCCIONES IMPORTANTES RELACIONADAS CON LA SEGURIDAD

Cuando se utilicen aparatos eléctricos, deberán observarse siempre ciertas pautas de seguridad básicas, incluidas las:

- Lea en su totalidad el manual de instrucciones.
- Para evitar en lo posible cualquier riesgo de electrocución, no sumerja el aparato, su cable de alimentación o enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica después de utilizarlo, antes de proceder a su limpieza o a sustituir accesorios.
- Evite cualquier contacto con las piezas móviles del aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá sustituirlo el fabricante, su servicio técnico, o una persona de cualificación similar. De esta manera se evitarán riesgos innecesarios.

- La utilización de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato podría suponer un riesgo de incendio, electrocución o lesiones físicas.
- No use el aparato en exteriores.
- No permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o encimera, ni que haga contacto con superficies calientes.
- Nunca se aproxime de cuchillas o discos en movimiento mientras utilizar el aparato, ya que podría sufrir lesiones físicas o dañar el aparato.
- Las cuchillas están muy afiladas. Por lo tanto, manipúlelas con cuidado.
- Siga siempre las instrucciones proporcionadas en este manual a la hora de utilizar su robot de cocina multifunción, así como al instalar o desmontar sus accesorios.
- Apague el aparato antes de

proceder a sustituir sus accesorios o tocar cualquiera de sus elementos móviles.

- Antes de utilizar su robot de cocina multifunción, asegúrese de que la tensión de su suministro eléctrico coincide con la indicada en la etiqueta de especificaciones técnicas del aparato.
- Coloque su robot de cocina multifunción sobre una superficie horizontal, estable y limpia durante su uso.
- No tire del cable de alimentación para desplazar el aparato.
- Extienda correctamente el cable de alimentación de manera: que no quede pisado. No enrolle el cable alrededor del aparato ni tampoco lo doble o retuerza.
- Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico.
- Deberá tenerse mucho cuidado al

manipular las cuchillas afiladas, así como al vaciar o limpiar el bol.

- Desconecte siempre el aparato del suministro de corriente si lo deja desatendido o antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- Este aparato no deberá ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- Los electrodomésticos podrán ser utilizados por personas con mermas físicas, sensoriales o mentales, o sin la experiencia y los conocimientos necesarios, si lo hacen bajo supervisión o han recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprenden los riesgos que dicho uso conlleva.
- Los niños no deberán jugar con este aparato.
- La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin la supervisión de un adulto.

- Este aparato no ha sido diseñado para ser utilizado con un temporizador externo o un sistema de control a distancia.

Declinamos cualquier tipo de responsabilidad por aquellos defectos que pudieran producirse como resultado de una utilización inadecuada del aparato, así como de daños debidos a intervenciones o reparaciones efectuadas por terceros o a la instalación de piezas no autorizadas.

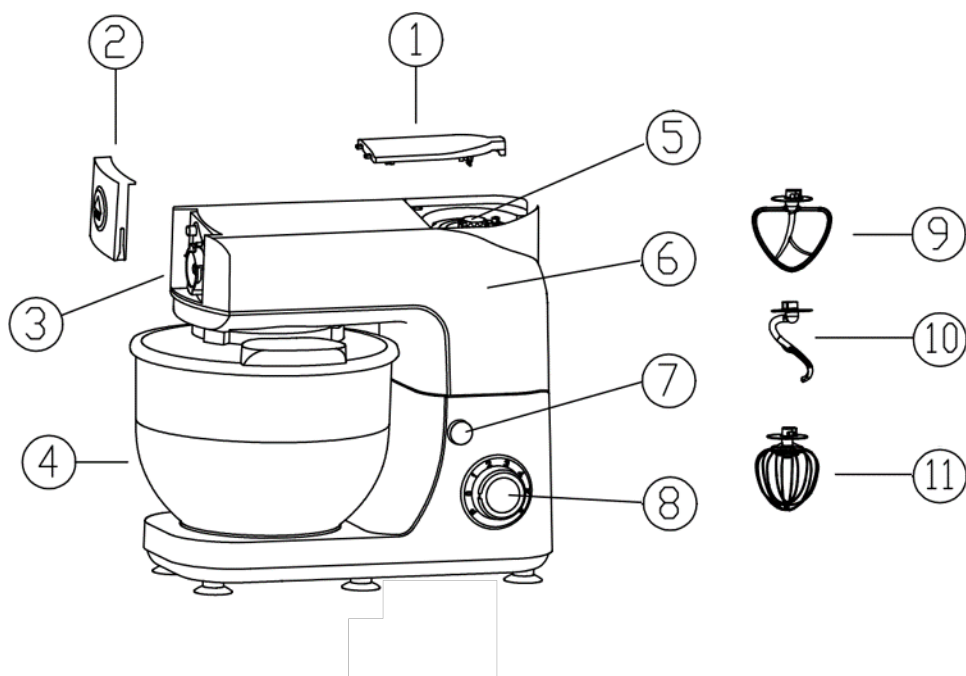
Nota: No triture ingredientes líquidos muy calientes y no ponga la batidora en funcionamiento con la jarra vacía. Esta batidora puede ser utilizada para triturar hielo.



**ESTE APARATO ESTÁ
DISEÑADO PARA EL
CONTACTO CON ALIMENTOS.**

FAMILIAR CESE CON SU APARATO!

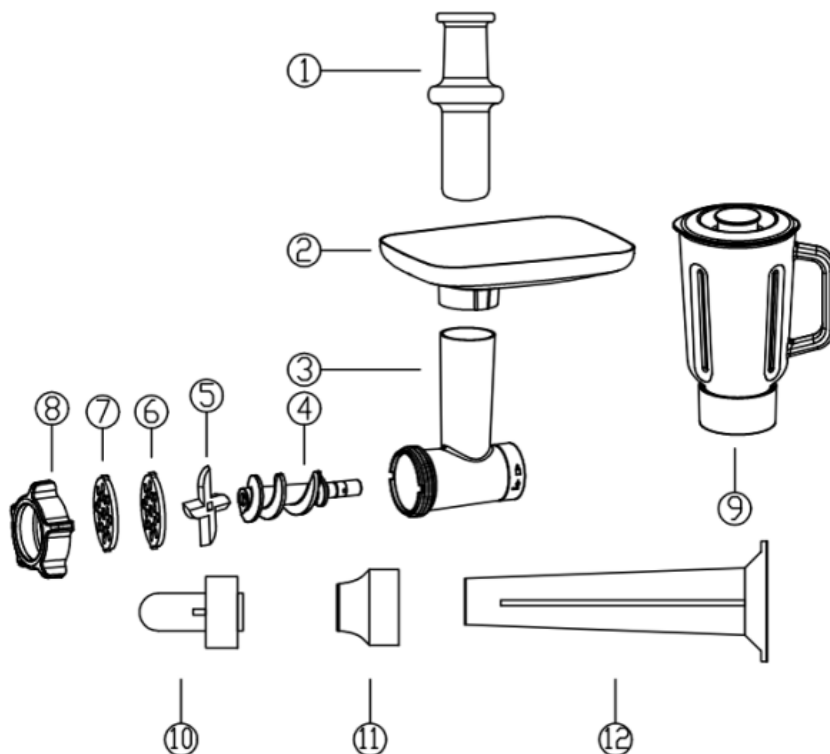
➤ **Accesorio estándar**



1. Tapa superior
2. Tapa frontal
3. Toma de fuerza transversal
4. Bol de acero inoxidable
5. Toma de fuerza superior

6. Cuerpo
7. Botón de bloqueo
8. Perilla del interruptor
9. Varilla batidora
10. Varilla amasadora
11. Varilla de montar

➤ Accesorios



Picadora, Salchichas, Exprimidor

1. Empujador de alimentos
2. Bandeja de alimentos
3. Tubo en T
4. Guía
5. Cuchilla
6. Placa de corte (medio)

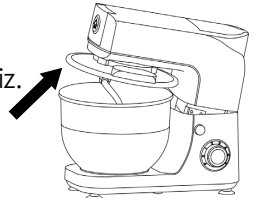
7. Placa de corte (grueso)
8. Anillo de fijación
9. Jarra de zumo
10. Placa de plástico
11. Tapa de la placa de plástico
12. Salchichas

DESCRIPCIÓN DE ACCESORIOS KIT DE PANADERÍA

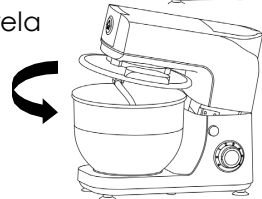
Las partes estándar de este aparato son el gancho amasador, la batidora, el batidor y el tazón de acero inoxidable para mezclar.

Instalación y desmontaje del cabezal de accionamiento.

1. Coloque la tapa del bol para insertar la muesca del extremo superior de la varilla amasadora al eje motriz.

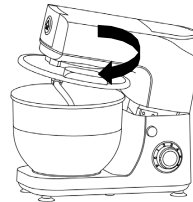
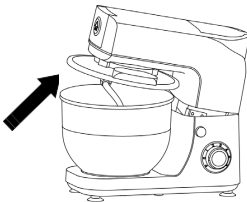


2. Empuje hacia arriba la varilla amasadora y gírela en sentido antihorario hasta que quede fija.

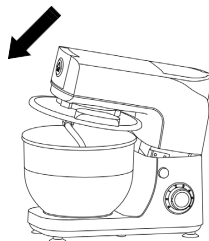


Para retirar el accesorio

1. Empuje hacia arriba la varilla amasadora y gírela en sentido horario.



2. Retire la varilla amasadora y quite la tapa transparente.



~Tazón de acero inoxidable para mezclar

1. Guarde el aparato en un lugar seguro, estable, limpio y seco.
2. Una mano agarra el cabezal de la máquina y la otra mano presiona el botón de bloqueo; el aparato levantará automáticamente el cabezal y podremos llevarlo a su posición tope con la mano e instalar la tapa del bol.
3. Instale la varilla amasadora en la posición que se especifica en la anterior descripción del método de instalación.
4. Coloque el bol de acero inoxidable en la posición especificada y bloquéelo girándolo en sentido horario.
5. No supere la capacidad máxima del bol para no sobrecargar el aparato.
6. Prepare y presione el cabezal del aparato para bloquearlo (el botón de bloqueo sobresaldrá) y que recupere su posición original.
7. Encienda el aparato en corriente de seguridad 220V-240V 50/60Hz.
8. Use el dial de control de velocidad de la batidora mezcladora para encontrar la velocidad correcta.
9. Cuando la mezcla alcance el punto de mezcla deseado, gire la perilla de velocidad a la posición de «APAGADO» y desenchufe el aparato.
10. Gire el bol de acero inoxidable en sentido antihorario y retírelo de la máquina.
11. Extraiga la mezcla del bol.
12. La limpieza de las piezas se puede llevar a cabo siguiendo los métodos descritos en el apartado de «limpieza y mantenimiento».

P.D.: Antes de usar este producto limpie los accesorios con detergente, aclárelos con agua, y espere a que se sequen y queden a punto.

~ Varilla amasadora

Varilla amasadora para mezclar pan, pasta, pasta y otros alimentos densos.

1. Instálela e instale también el bol de acero inoxidable siguiendo los pasos descritos anteriormente, añada la levadura en polvo y el material líquido después de añadir la harina que va a mezclar.
2. Una vez instalada por completo, ponga el interruptor en marcha 1 y, una vez amasada la harina, Aumenta en la velocidad 2 hasta que la masa tenga una buena consistencia.

~ Varilla batidora

Utiliza la batidora para mezclar ingredientes de consistencia media como masa de pastel o tarta, masa de galletas, mantequilla, etc. producida con harina de bajo gluten.

1. Siguiendo los pasos descritos anteriormente, instale la varilla batidora y el bol de acero inoxidable. Añada los ingredientes que va a mezclar.
2. Una vez instalada, enchufe el cable eléctrico y encienda el interruptor. Antes de mezclar los ingredientes, ponga el interruptor en marcha 1 y aumente gradualmente la velocidad hasta alcanzar la deseada durante el proceso de mezcla.

~ Varilla de montar

Utilícelo para obtener una preparación ligera y aireada de pastelería choux, bizcocho, etc. Por favor, limpie el bol de acero inoxidable y bata para asegurarse de que no hay agua o aceite.

1. Siguiendo los pasos descritos anteriormente, gire el batidor, instale la batidora en el bol de acero inoxidable. (No debe haber yema en el tazón).
2. Después de completar la instalación, enchufe el cable de alimentación y gire la perilla de control de velocidad a la velocidad 5, para que la preparación alcance el nivel de consistencia deseado.

DESCRIPCIÓN DE LOS ACCESORIOS DEL HACHOIR

1. Sostén el tubo del helicóptero y pon el taladro en el tubo.
2. Coloque la cuchilla en el sinfín con el borde cortante hacia arriba.
3. Seleccione el disco de corte (grueso o mediano) de su elección en la cuchilla.
4. Apriete la contratuerca.
5. Abra la cubierta frontal de la máquina e inserte los accesorios ensamblados en el extremo de salida transversal de la máquina.
6. Coloque la bandeja de alimentación sobre la entrada de la picadora de carne.
7. Coloque un recipiente en la salida de la carne.
8. Corte la carne en trozos pequeños, colóquela en la bandeja de comida, empuje el empujador de comida y encienda el triturador de carne.

Notas:

1. Use el empujador para empujar alimentos por el puerto de alimentación. No use nunca los dedos ni otros utensilios.
2. Es mejor cortar la carne en pedazos pequeños.
3. Al utilizar el cabezal de picado hay que retirar las piezas de mezclado del bol de acero inoxidable Precaución: No ponga carne con piel, tendones o huesos en la picadora

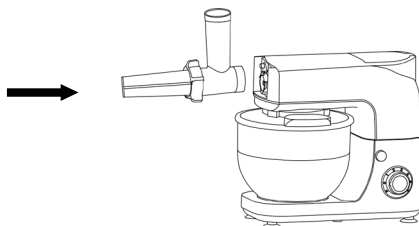
Precaución: No ponga carne con tendones de piel o huesos en la trituradora.

- **Accesorio de salchichas**

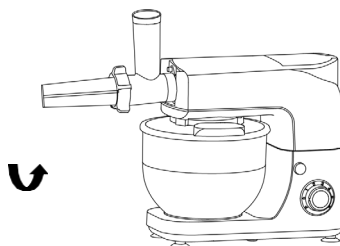
1. Sostenga el tubo en T e introduzca el tornillo en el tubo de picado.



2. Coloque la cuchilla y la placa de corte adecuada, así como el soporte para salchicha sobre el tornillo. Luego apriete el anillo de sujeción.

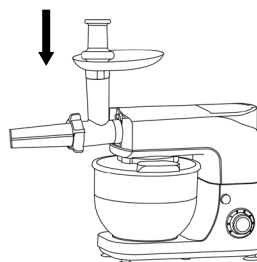


3. Abra la tapa frontal de la unidad, inserte el extremo de la salchicha en el puerto transversal del extremo del robot, gire en sentido contrario a las agujas del reloj y enderece.



4. Coloque la bandeja de comida sobre el extremo de la salchicha de manera que cubra la boquilla de la salchicha.

Coloca la carne en la bandeja de comida y empuja la carne en la boquilla de la salchicha con el empujador de comida. Encienda el aparato, inserte la carne en la abertura de alimentación.



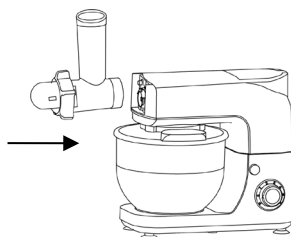
5. La salchicha queda llena de bultos, luego concluya la tarea.

¡Advertencia!

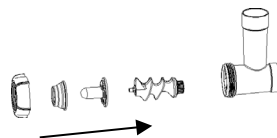
¡Atención! ¡Las salchichas pueden hincharse al hervirlas o freírlas y pueden desgarrarse! Por favor, utilice el empujador para empujar la carne en la abertura de alimentación y no utilice sus dedos u otros utensilios para mover la comida!

- KEBBE

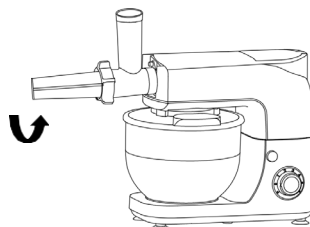
1. Sostenga el tubo en T y coloque la guía dentro del tubo.



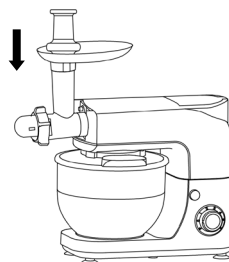
2. La fijación de la tapa final y el extremo corto de la salchicha se disponen sucesivamente en el tornillo, luego se aprieta la tuerca de bloqueo.



3. Antes de abrir la tapa delantera del aparato, introduzca el conjunto de rollos de alimento picado en el tubo del cabezal del puerto lateral de salida, gire en sentido antihorario y ajuste.



4. Ponga la mezcla de carne en la bandeja de comida, empújela en la picadora con un empujador de comida, encienda el aparato y mezcle los ingredientes para formar una rosquilla hueca con la carne picada.



5. Corte la rosquilla a la longitud adecuada. Cada pequeño círculo se puede rellenar con carne, que está bien mezclada y sabrosa. Los bordes de la rosquilla se presionan y sellan firmemente.
6. Coloque el pastel de carne en la cazuela hasta que quede frita y bien hecha.

Notas: Este accesorio se puede usar para hacer pastel de carne, bola de pescado y otras comidas típicas.

¡Advertencia!

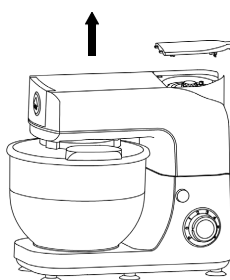
Use el empujador para empujar la carne por el puerto de alimentación.
¡No use nunca los dedos ni otros utensilios para introducir los alimentos!

- Jarra de la batidora

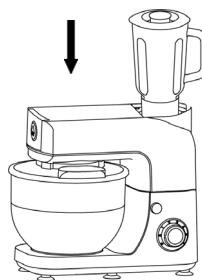
Notas: la marca máxima de la jarra es 1500 mL (capacidad nominal: 1350 mL)

Montaje:

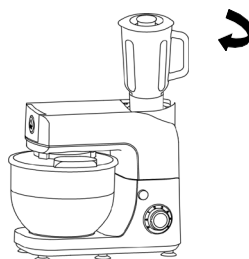
1. Abrir la tapa del cabezal



2. Bajar el cabezal de la máquina hasta una posición horizontal, la perilla giratoria de bloqueo sobresaldrá automáticamente y bloqueará el cabezal.



3. Sostenga la jarra de vidrio por el mango y colóquela en el conector de salida. Hágala girar en sentido horario para bloquearla.



Uso del exprimidor

1. Ponga la fruta en rodajas en el tazón de vidrio, añada agua, leche u otros líquidos y cierre la tapa.
2. Bloquea el tazón girándolo en el sentido de las agujas del reloj.
3. Después de la instalación, encienda la energía y ajuste la velocidad hasta que se logre el efecto deseado.
4. Si los cubos de fruta son grandes, usa el nivel de PULSO durante 2 o 3 segundos y luego vuelve a la velocidad apropiada.

Precauciones:

1. Asegúrese de que la máquina esté apagada antes de instalar la jarra de vidrio.
2. El nivel PAUSA no puede quedar encendido durante un periodo largo de tiempo, pero se puede hacer funcionar repetidas veces.
3. No encienda la máquina durante más de 30 segundos con la jarra de vidrio vacía.
4. Al colocar alimentos en la jarra de vidrio no exceda la capacidad de la misma.
5. La jarra del exprimidor es de vidrio, no se puede usar agua a más de 40°C.

RECETA

Función	Receta	Velocidad	Tiempo de funcionamiento
Batidora de alimentos	540g de zanahorias + 810g de agua	Velocidad 6	1 min
Amasador	1680g de harina + 1209g de agua	Velocidad 1-6	2 min.
Varilla de montar	800ml de nata	Velocidad 2-6	2 min.
	4-16 claras de huevo	Velocidad 6	4-6 min
Varilla batidora	Harina 100g Azúcar 100 Mantequilla 100 Huevos 2	Velocidad 1-6	3-5 min.
Picadora	1,5kg de carne de buey	Velocidad 3-6	3 min.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

✓ Carcasa del motor

1. Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de limpiarlo.
2. No lave la batidora para evitar descargas eléctricas.
3. Pase un paño húmedo por el cabezal, el soporte, la placa de bloqueo del bol y la base de la unidad. Luego séquelos.
4. **No sumerja la batidora en agua.**
5. No utilice productos de limpieza abrasivos ni cortantes porque podrían dañar el acabado de la batidora.

✓ Batidora

1. Para limpiar las piezas mezcladoras, el bol de acero inoxidable y otros accesorios, asegúrese de poner la perilla de control de velocidad en posición de «APAGADO» para que la máquina se detenga y usted pueda retirar el enchufe, de lo contrario podría provocarle una descarga eléctrica o riesgo de lesiones.
2. **Las piezas mezcladoras y el bol de acero inoxidable no se pueden lavar en el lavavajillas.** Si se utilizan fuentes de calor o detergentes corrosivos, pueden deformarse y perder el color.
3. Las piezas que están en contacto con alimentos pueden lavarse con detergente y aclararse con agua.
4. Se pueden extraer algunas piezas para lavarlas y reinstalarlas una vez secas del todo.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Fenómeno	Causa	Métodos
La máquina deja de funcionar de repente.	Si la máquina lleva demasiado tiempo funcionando o si la temperatura es demasiado elevada, puede producirse un sobrecalentamiento del motor y un fallo de corriente.	Ponga la perilla de control de la velocidad en posición de «APAGADO» y desconecte el enchufe dejando que la máquina se enfríe por completo.
Al girar el control de velocidad la máquina no funciona.	Compruebe si es un fallo de corriente.	Si lo fuera ponga en marcha el aparato cuando vuelva la luz.
	Si el cabezal está bloqueado.	Poner la parte delantera del cabezal en posición horizontal.
	Ver si el enchufe está bien conectado en la toma.	Asegúrese de que el enchufe esté bien enchufado en la toma.
Ruido con la máquina o el motor en movimiento	Un importante aumento de la velocidad o la carga durante una operación mecánica.	En caso de sobrecarga o uso demasiado prolongado, disminuya la cantidad de alimento y deje la máquina descansar después de cada uso.
Baja velocidad del motor.	Si se está usando la máquina en temperaturas muy bajas, eso puede endurecer el aceite de la misma, provocando un sobrecalentamiento del motor.	Operar sin carga durante 5 minutos para suavizar el mecanismo y estabilizar la velocidad. Reduzca la velocidad y reduzca la carga. Gire el mando de control de velocidad a la posición lenta.
Motor inestable.		
El motor no funciona.		

DATOS TÉCNICOS

Voltaje: 220-240 V~

Frecuencia: 50-60Hz

Potencia: 800W

Potencia absorbida nominal para: Mezcladora – 800W

Batidora – 350W

Picadora – 250W

Capacidad del bol de metal: 4,8L

Capacidad de la jarra de la batidora: 1.5L



Este símbolo estampado en el producto indica que se trata de un aparato cuyo procedimiento de desecho y reciclaje está contemplado en el marco de la directiva 2012/19/CE; publicada el 4 julio de 2012, la cual hace referencia al procedimiento que debe seguirse para proceder al desecho de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

La presencia de sustancias peligrosas en los equipos eléctricos y electrónicos podría tener efectos perjudiciales o nefastos para el medio ambiente y la salud humana en caso de que el producto no se reciclara o desechara de la manera correcta.

Por lo tanto, al final de su vida útil, el aparato no deberá desecharse junto con los desperdicios municipales sin clasificar.

Como consumidor final, el papel que desempeña en el ciclo de reutilización, reciclaje y demás formas de clasificación de desechos que afectan de alguna manera a los equipos eléctricos y electrónicos que posee es del todo fundamental. Tanto las municipalidades (puntos limpios) como los distribuidores cuentan con sistemas e instalaciones de recogida y reciclaje que se encuentran a su disposición. La legislación vigente establece su obligación de utilizar los sistemas de recogida selectiva que se encuentran a su disposición.

La garantía no cubre las partes de desgaste del producto, ni los problemas o daños resultantes de:

- (1) deterioro de la superficie debido al desgaste normal del producto;
- (2) defectos o daños debidos al contacto del producto con líquidos y la corrosión causada por el óxido o la presencia de insectos;
- (3) cualquier incidente, abuso, mal uso, alteración, desmontaje o Reparación no autorizada;
- (4) mantenimiento inadecuado, uso indebido Respecto al producto o conexión a una tensión incorrecta;
- (5) cualquier uso de accesorios no suministrados o no aprobados por el fabricante.

La garantía se cancelará si se quita la placa de identificación y / o el número de serie del producto.

THOMSON es una marca comercial propiedad de Technicolor S.A. utilizada bajo licencia por SCHNEIDER CONSUMER GROUP

Este producto ha sido importado por:
SCHNEIDER CONSUMER GROUP
12, rue Jules Ferry, 93110 Rosny-sous-Bois, FRANCE