

THOMSON

Robot pâtissier multifonction

THFP248GMC

MODE D'EMPLOI



Lire attentivement la notice avant toute utilisation.

Ce produit est conforme aux exigences de la directive 2014/35/UE (qui remplace la directive 73/23/CEE modifiée par la directive 93/68/CEE) et 2014/30/UE (remplaçant 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.**

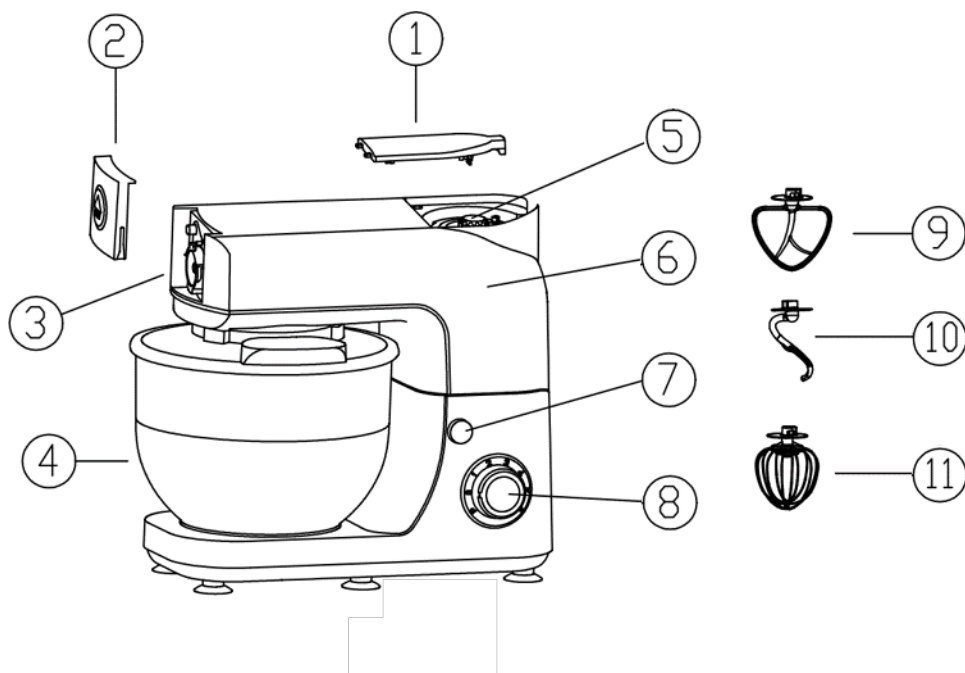
**“REMARQUE: N'utilisez jamais de
liquide très chaud et ne faites
jamais fonctionner l'appareil à
vide. Le bol peut être utilisé pour
broyer de la glace”**



Cet appareil est conçu pour un
contact avec les aliments.

CONNAÎTRE VOTRE APPAREIL

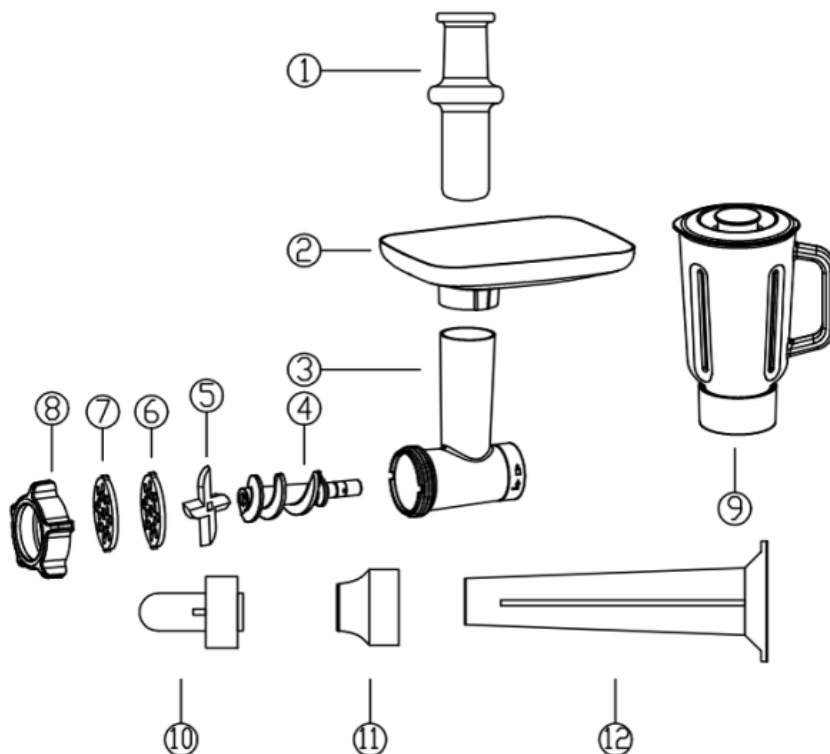
➤ Produit principal



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

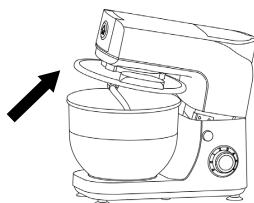
- | | |
|----------------------------|-------------------------------------|
| 1. Poussoir à aliments | 7. Disque de hachage épais |
| 2. Plateau à aliments | 8. Ecrou de blocage |
| 3. Tube du hachoir | 9. Blender en verre |
| 4. Vis sans fin | 10. Fixation de l'embout à saucisse |
| 5. Lame | 11. Embout court à saucisse |
| 6. Disque de hachage moyen | 12. Embout long à saucisse |

DESCRIPTION DES ACCESSOIRES KIT À PÂTISSERIE

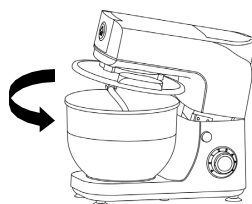
Les pièces standard de cet appareil sont composées du crochet de pétrissage, du fouet, du batteur et du bol mélangeur en inox.

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.

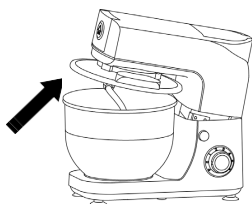


2. Poussez le crochet de pétrissage vers le haut et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il ne puisse plus bouger.

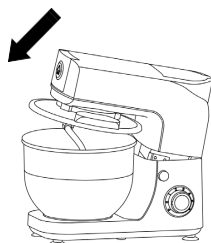


Pour retirer un accessoire

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

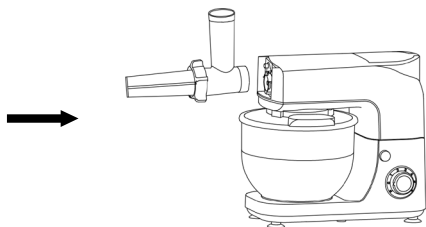
Attention : Ne mettez pas de viande avec des tendons ou des os dans le hachoir.

- Accessoire à saucisse

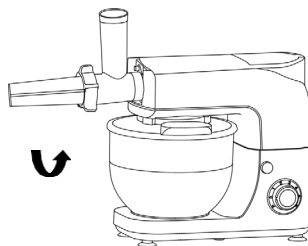
1. Tenez le tube du hachoir et mettez la vis dans le tube à hacher.



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

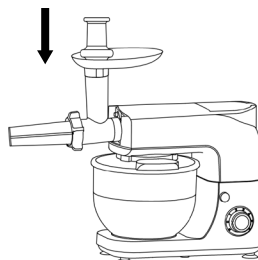


3. Ouvrez le couvercle avant de l'appareil, insérez l'embout à saucisse dans le port transversal à l'extrémité du robot, tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et redressez.



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.



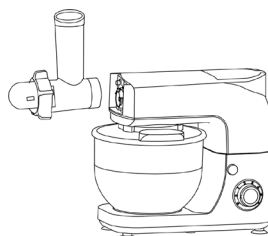
5. La saucisse est remplie, nouée puis terminée.

Avertissement !

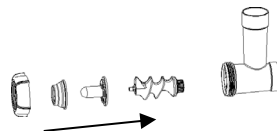
Attention ! Les saucisses peuvent gonfler lorsqu'elles sont bouillies ou frites et peuvent se déchirer ! Veuillez utiliser le poussoir pour pousser la viande dans l'orifice d'alimentation et n'utilisez pas vos doigts ou d'autres ustensiles pour déplacer les aliments !

- KEBBE

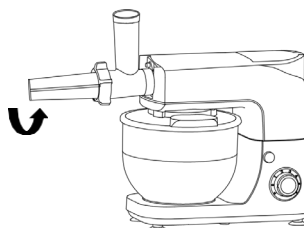
1. Tenez le tube du hachoir et mettez la vis dans le tube.



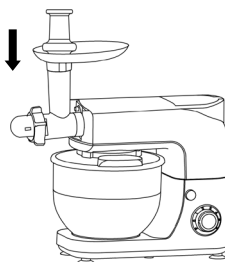
2. La fixation de l'embout et l'embout court à saucisse sont successivement disposés sur la vis, serrez ensuite l'écrou de blocage.



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 !

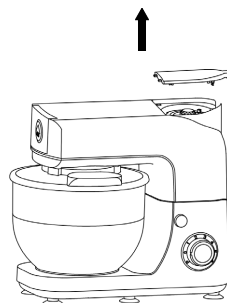
Veuillez utiliser le poussoir pour pousser la viande dans l'orifice d'alimentation et n'utilisez pas vos doigts ou d'autres ustensiles pour déplacer les aliments.

- Blender

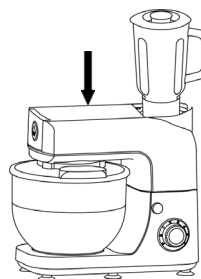
Remarque : la graduation maximale du verre est de 1500 ml (capacité nominale : 1350 ml)

Assemblage :

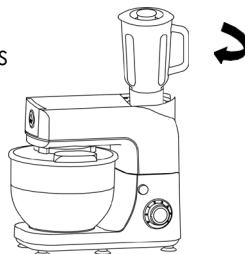
- Ouvrez le couvercle de montage du blender



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

THFP248GMC

User Manual



Read the instructions carefully before use

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



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.

- 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.

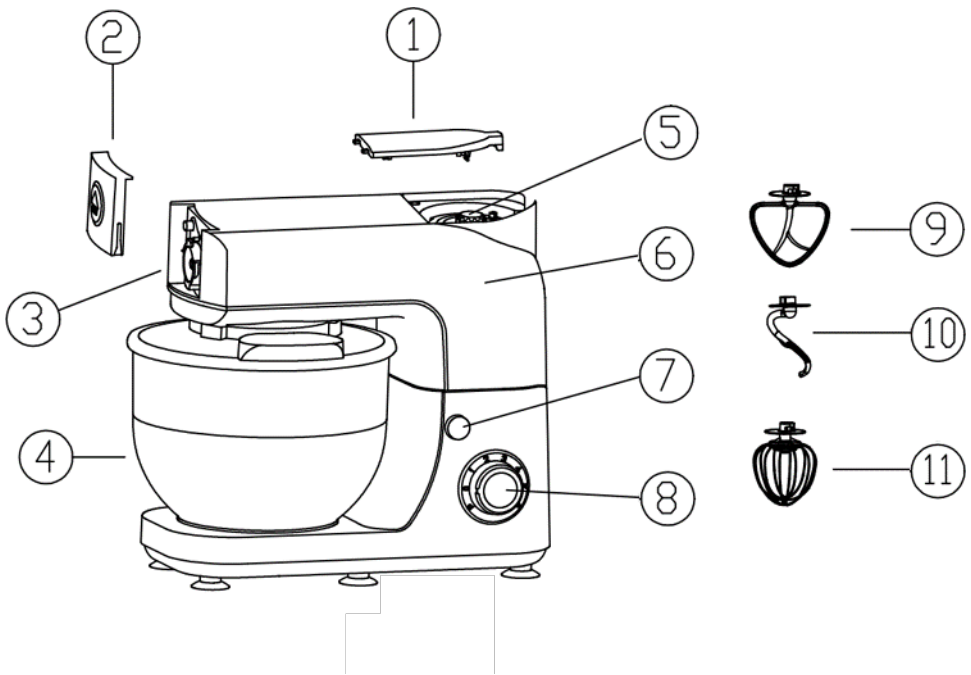
"NOTE: Never use hot liquids or run the unit empty. The bowl can be used to grind ice."



This appliance is designed for contact with food.

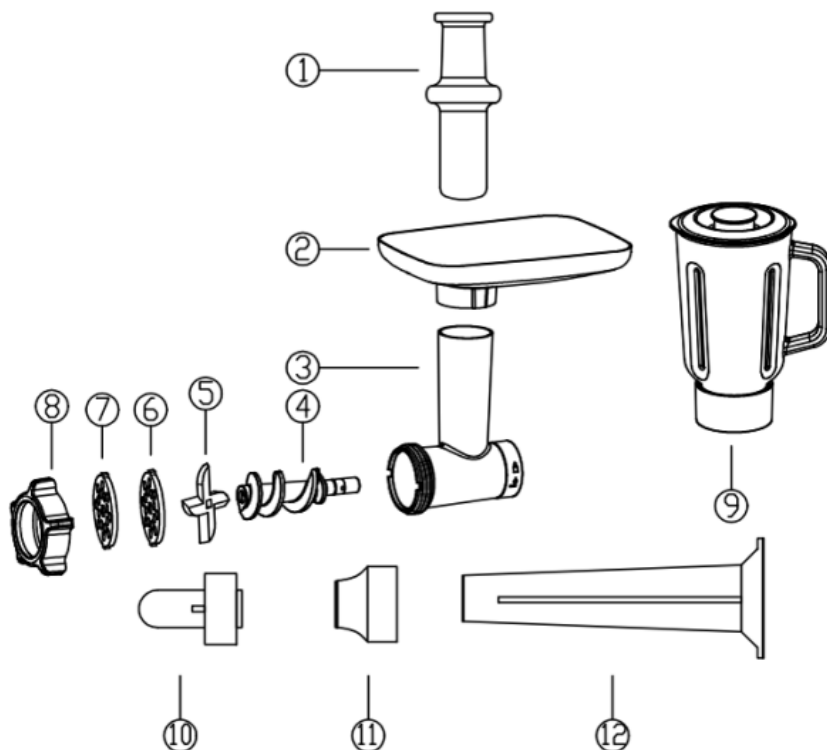
GETTING TO KNOW YOUR APPLIANCE

➤ Main product



- | | |
|------------------------------------|---|
| 1. Top cover | 6. Engine block |
| 2. Front cover | 7. Push button for unlocking the drive head |
| 3. Assembly opening of the chopper | 8. Speed selector |
| 4. Stainless steel mixing bowl | 9. Beater |
| 5. Blender mounting opening | 10. Dough hook |
| | 11. Whisk |

➤ Accessories



Mincer, Sausage, Juicer

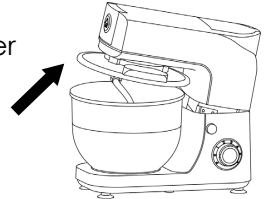
- | | |
|-------------------------|-----------------------------|
| 1. Food Pusher | 7. Thick cutting Plate |
| 2. Food Tray | 8. Locking Ring |
| 3. Chopper Tube | 9. Glass blender |
| 4. Worm screw | 10. Attached sausage nozzle |
| 5. Blade | 11. Short sausage nozzle |
| 6. Medium cutting Plate | 12.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

DESCRIPTION FOR STANDARD ACCESSORIES PASTRY KIT

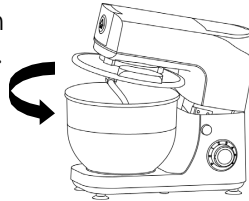
The standard parts of this machine are composed of dough hook, whisk, beater and stainless-steel mixing bowl.

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.

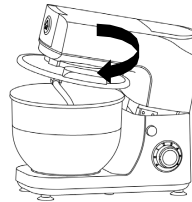
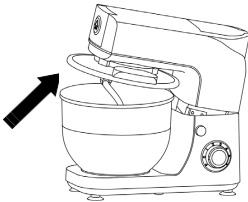


2. Push the dough hook upward and turn counterclockwise until it cannot move.

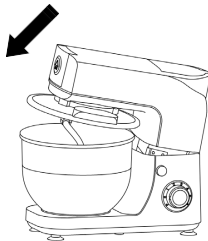


To remove attachment

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.

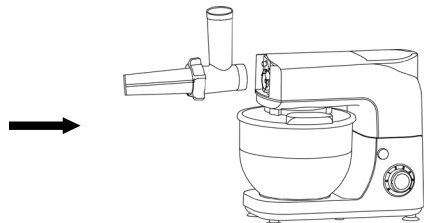
Warning: Do not put the meat with skin tendon or bone into the grinder.

• Sausage

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

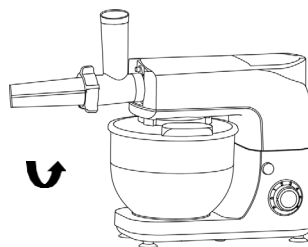


2. Place the blade, the appropriate cutting plate and the sausage holder



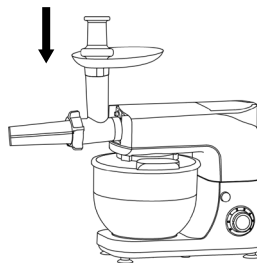
on the screw one after the other and tighten the lock ring.

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.



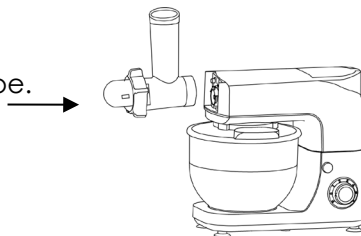
5. The sausage is filled with nodes then finish.

Warning!

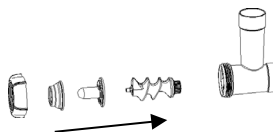
Attention! Stuffed sausages maybe swell when boiled or fried, and sausages can tear! Please use the pusher to push the meat into the feed port, and do not use finger or other utensils to deliver the food!

- KEBBE

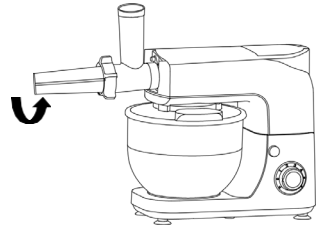
1. Hold the mincer and put the snake into tube.



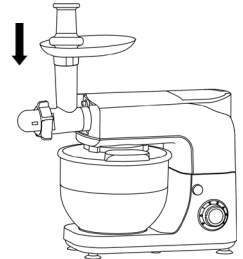
2. The attachment of the nozzle and the short sausage nozzle are successively placed on the screw, then tighten the locking ring.



- 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!

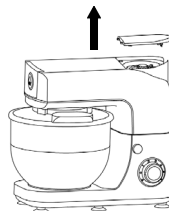
Please use the pusher to push the meat into the feed port, and do not use finger or other utensils to deliver the food.

- Blender

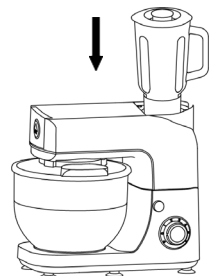
Notes: the maximum scale of cup is 1500mL (rated capacity: 1350mL)

Assembling:

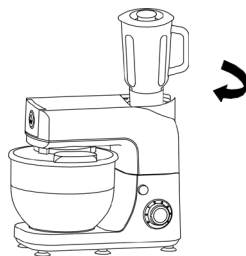
- Open the head cover



- 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.

Warnings:

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

Multifunctionele keukenmachine

THFP248GMC

Handleiding



Lees voor gebruik de instructies aandachtig door

Dit product voldoet aan de vereisten van Richtlijnen 2014/35/EU (waarbij Richtlijn 73/23/EEG wordt ingetrokken, zoals gewijzigd door Richtlijn 93/68/EEG) en Richtlijn 2014/30/EU (waarbij Richtlijn 89/336/EEG wordt ingetrokken).



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Neem bij het gebruik van elektrische apparaten altijd de basisveiligheidsregels in acht:

- Lees de handleiding volledig door.
- Om elektrische schokken te voorkomen, mag u het apparaat, het netsnoer of de stekker niet in water of een andere vloeistof plaatsen.
- Haal de stekker uit het stopcontact na gebruik, voor het schoonmaken en voordat u accessoires verwisselt.
- Vermijd contact met bewegende delen.
- Als het netsnoer is beschadigd, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn serviceagent of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- Het gebruik van accessoires die zijn niet verkocht of aanbevolen door de fabrikant kan brand, letsel of elektrische schokken

veroorzaken.

- Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.
- Laat het netsnoer niet over de rand van de tafel hangen of erin komen contact met hete oppervlakken.
- Kom tijdens het gebruik nooit in de buurt van de bewegende messen of schijven: u kunt uzelf verwonden en het apparaat beschadigen.
- De messen zijn erg scherp, handvat met zorg.
- Volg altijd de instructies in deze handleiding voor het gebruik van de keukenmixer en het monteren van de accessoires.
- Schakel het apparaat uit voordat u accessoires verwisselt of bewegende onderdelen aanraakt.
- Controleer voordat u de keukenrobot gebruikt of de netspanning compatibel is met de spanningsvereisten van het apparaat die op het typeplaatje

staan vermeld.

- Plaats uw keukenrobot tijdens gebruik op een horizontaal, schoon en stabiel oppervlak.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat te verplaatsen. Leg het snoer zo neer dat het niet bekneld raakt. Wikkel het snoer niet om het apparaat en buig het niet.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van de scherpe snijmessen, het legen van de kom en tijdens het schoonmaken
- Koppel het apparaat altijd los van het elektriciteitsnet als het onbeheerd wordt achtergelaten en voordat het wordt gemonteerd, gedemonteerd of schoongemaakt.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen.
- Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek aan

ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en als ze de mogelijke gevaren begrijpen.

- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mag niet zonder toezicht door kinderen worden gemaakt.
- Dit apparaat is niet ontworpen om te worden bediend door middel van een externe timer of afstandsbedieningssysteem.

Wij aanvaarden geen enkele aansprakelijkheid voor defecten als gevolg van oneigenlijk gebruik van het apparaat en schade veroorzaakt door service of reparatie uitgevoerd door een derde partij of door installatie van niet-geautoriseerde onderdelen.

"OPMERKING: gebruik nooit hete vloeistoffen en laat het apparaat

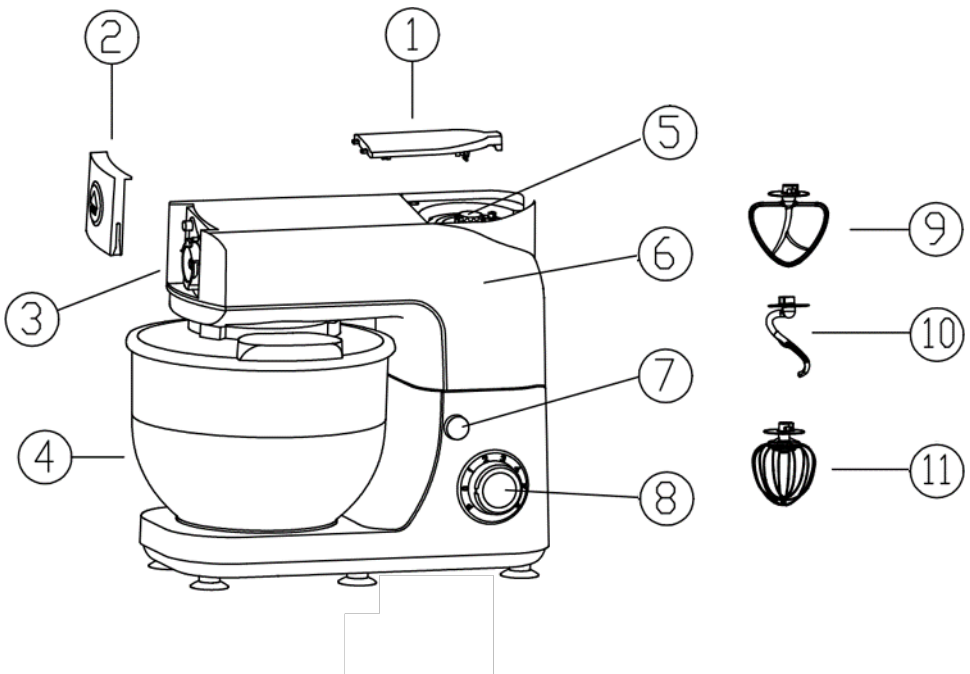
nooit leeglopen. De kom kan worden gebruikt om ijs te malen."



**Dit apparaat is ontworpen
voor contact met voedsel.**

UW APPARAAT LEREN KENNEN

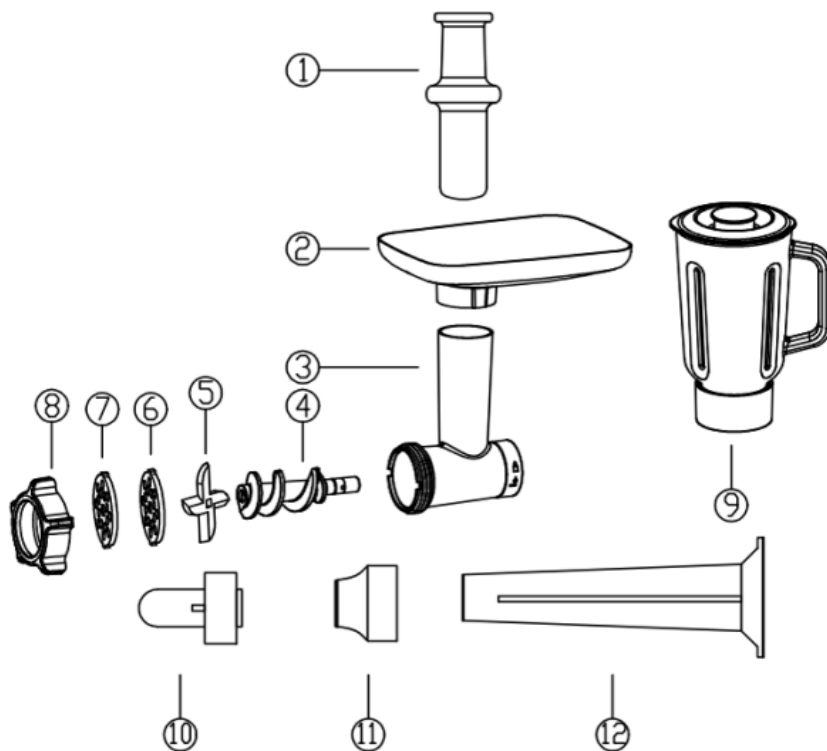
➤ Belangrijkste product



1. Bovenklep
2. Voorkant
3. Montage opening van de helikopter
4. Roestvrijstalen mengkom
5. Montageopening voor blender

6. Motorblok
7. Druk op de knop voor het ontgrendelen van de aandrijfkop
8. Snelheidsschakelaar
9. Kloppe
10. Deeghaak
11. Klop

➤ Accessoires



Vleesmolen, Worst,
Sapcentrifuge

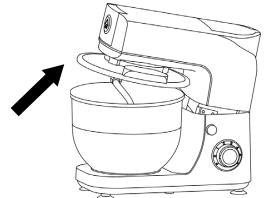
- | | |
|--------------------|---------------------------|
| 1. Voedsel stamper | 7. Dikke snijplaat |
| 2. Dienblad | 8. Vergrendelingsring |
| 3. Chopper buis | 9. Glazen blender |
| 4. Wormschroef | 10. Gehechtworst mondstuk |
| 5. Blad | 11. Kort worstmondstuk |
| 6. Mediumsnijplaat | 12. Lang worstmondstuk |

BESCHRIJVING VOOR STANDAARD ACCESSOIRES GEBAKKIT

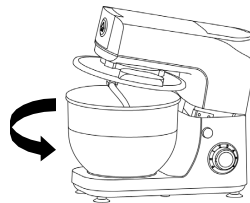
De standaard onderdelen van deze machine zijn samengesteld uit deeghaak, garde, klopper en roestvrijstalen mengkom.

Installatie en demontage van mengkop Installatie.

1. Plaats het komdeksel om de inkeping aan het bovenste uiteinde van de deeghaak in de aandrijfzas te steken.

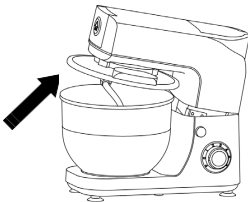


2. Duw de deeghaak omhoog en draai tegen de klok in totdat hij niet meer kan bewegen.

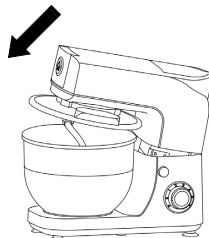


Om bijlage te verwijderen

1. Duw de deeghaak omhoog en draai met de klok mee totdat hij niet meer kan bewegen.



2. Haal de deeghaak eruit en verwijder het doorzichtige deksel.



~ Roestvrij staal mengkom

1. Bewaar het apparaat op een veilige, stabiele, schone en droge plaats.
2. Een hand houdt de kop van de machine vast, een andere hand drukt op de ontgrendelingsknop, het apparaat tilt de kop automatisch op en we kunnen de kop van het apparaat met de hand naar de maximale positie brengen en de komafdekking installeren.
3. Installeer de deeghaak op de aangegeven positie volgens de bovenstaande installatiemethode.
4. Plaats de roestvrijstalen kom in de aangegeven positie en vergrendel deze met de klok mee.
5. Overschrijd de maximale capaciteit van de kom niet om overbelasting van het apparaat te voorkomen.
6. Klaar en druk de apparaatkop naar beneden om te vergrendelen (de ontgrendelingsknop komt omhoog) om de koppositie te herstellen.
7. Schakel de 220V-240V 50-60Hz veiligheidsstroom in.
8. Gebruik de snelheidsregelknop van de mixer om u te helpen de juiste te gebruiken snelheid te vinden.
9. Wanneer het mengsel het gewenste roerbereik heeft bereikt, draait u de snelheidsknop naar "OFF" en trekt u de stekker uit het stopcontact.
10. Draai de roestvrijstalen kom tegen de klok in en verwijder deze uit de machine.
11. Haal het mengsel uit de kom.
12. Het reinigen van onderdelen kan worden uitgevoerd in het licht van de methoden beschreven in "reiniging en onderhoud".

PS: Voordat u dit product gebruikt, dient u de accessoires schoon te maken met afwasmiddel, het af te spoelen met water en het droog en klaar te laten.

~ Deeghaak

Gebruik van de deeghaak voor het mixen van brood, deeg, pasta en andere consistente voedingsmiddelen.

1. Installeer de kneedhaak en de roestvrijstalen kom volgens de hierboven beschreven stappen. Voeg de droge gist en de vloeibare elementen toe na het toevoegen van de te verwerken bloem.
2. Draai na de volledige installatie de snelheidsregelaar naar snelheid 1 en wacht tot het meel is gekneet. Draai de schakelaar naar snelheid 2 tot het deeg een goede elasticiteit heeft of de nodige gluten.

~ Klop

Gebruik de mixer om ingrediënten met een gemiddelde consistentie te mengen, zoals cake of taartdeeg, koekjesdeeg, boter, enz. Geproduceerd met bloem met een laag glutengehalte.

1. Volg de hierboven beschreven stappen en installeer de mixer en de roestvrijstalen kom. Voeg de ingrediënten toe die moeten worden verwerkt.
2. Steek na voltooiing van de installatie het netsnoer in het stopcontact en zet de stroomschakelaar op ON. Voordat u de ingrediënten mengt, zet u de schakelaar op snelheid 1 en voert u deze geleidelijk op tot de gewenste snelheid voor het mengproces.

~ Klop

Gebruik het voor een luchtige bereiding van soezendeeg, biscuitgebak, enz. Veeg de roestvrijstalen kom schoon en klop om er zeker van te zijn dat er geen water of olie is.

1. Volg de bovenstaande stappen, draai aan de garde en plaats de eierklopser in de roestvrijstalen kom. (Er mag geen dooier in de kom zitten).
2. Steek na het voltooiën van de installatie de stekker in het stopcontact en draai de snelheidsregelknop naar snelheid 5, zodat de bereiding de gewenste consistentie bereikt.

BESCHRIJVING VAN ACCESSOIRES VOOR HAKSELAARS

1. Houd de hakselbuis vast en steek de vijzel in de buis.
2. Plaats het mes op de vijzel met de snijkant naar boven.
3. Selecteer de hakschijf (dik of medium) van je keuze op het mes.
4. Draai de borgmoer vast.
5. Open de voorklep van de machine en plaats de geassembleerde accessoires in het dwarsuitlaatuiteinde van de machine.
6. Plaats de voedsellade over de inlaat van de vleesmolen.
7. Zet een bakje bij de vleesuitloop.
8. Snijd het vlees in kleine stukjes, plaats het op de voedsellade en druk het voedsel aanstamper en zet de vleesmolen aan.

Opmerkingen:

1. Gebruik een voedselstamper om vlees in de invoerpoort te duwen en gebruik geen vingers of ander gereedschap om voedsel te vervoeren.
2. Het is beter om het vlees in kleine stukjes te snijden.
3. Bij gebruik van de vleesmolen, is het noodzakelijk om de mengdelen van de roestvrijstalen kom Let op: Leg het vlees met huidpees of bot niet in de molen.

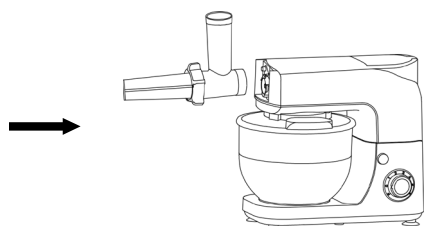
Voorzichtigheid: Zet niet het vlees met huidpees of bot in de molen.

- Worst

1. Houd de gehaktmolen vast en steek de schroef in de hakbuis.

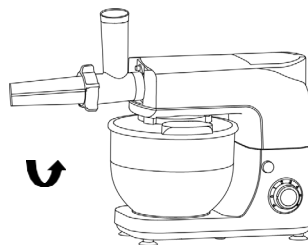


2. Plaats het mes, de bijbehorende snijplaat en de worsthouder



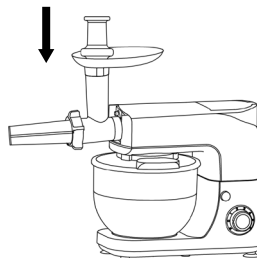
op de schroef na elkaar en draai de borgring vast.

3. Open de voorklep van de eenheid, steek het worstuiteinde in de dwarspoort aan het uiteinde van de robot, draai tegen de klok in en zet recht.



4. Week de darm 10 minuten in koud water en bedek hem voorzichtig op de worstvorm.

Leg het vlees op het bord en duw het vlees met de stamper in de vleesmolen. Zet de machine aan, roer het vlees door het omhulsel en veeg het af als het omhulsel vast komt te zitten.



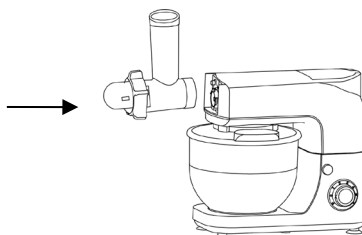
5. De worst is gevuld met knooppunten en is klaar.

Waarschuwing!

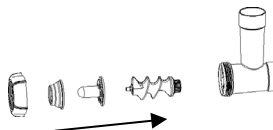
Aandacht! Gevulde worsten kunnen zwellen als ze worden gekookt of gebakken, en worsten kunnen scheuren! Gebruik de stamper om het vlees in de invoerpoort te duwen, en gebruik geen vingers of ander keukengerei om het voedsel af te leveren!

- KEBBE

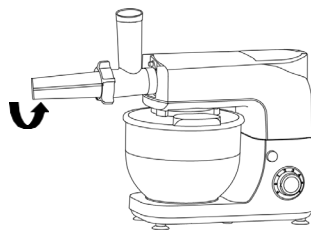
1. Houd de gehaktmolen vast en doe de slang in een buis.



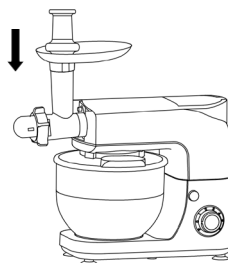
2. De bevestiging van het mondstuk en het korte worstmondstuk worden achtereenvolgens op de schroef geplaatst en vervolgens de borgring vastgedraaid.



3. Voordat u de voorklep van het apparaat opent, steekt u de set gehaktrollen in de balhoofdbuis van de laterale uitvoerpoort en draait u linksom naar rechts.



4. Leg het vleesmengsel op de voedselbak, duw het met een stamper in de vleesmolen, zet het apparaat aan en meng de ingrediënten tot een holle donut met het gehakte vlees.



5. Snijd de donut in de gewenste lengte. Elke kleine cirkel kan worden gevuld met vlees, wat goed is vermengd met de smaak. De randen van de gezichtsring wordt strak gedrukt en verzegeld.
6. Leg de vleespastei in de pan tot hij gefrituurd en gaar is.

Opmerkingen: Dit accessoire kan worden gebruikt om vleespastei, visballetjes en ander typisch voedsel te maken.

Waarschuwing!

Gebruik de stamper om het vlees in de invoeropening te duwen, en gebruik geen vingers of ander gereedschap om het voedsel af te leveren.

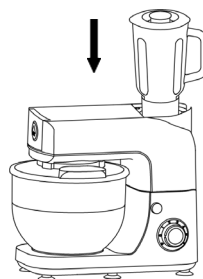
- Blender

Opmerkingen: de maximale schaal van de beker is 1500 ml (nominale capaciteit: 1350 ml) Montage:

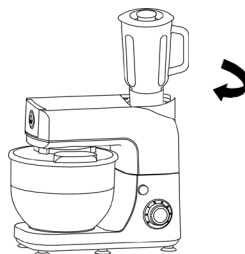
1. Open het hoofddekse



2. Laat de machinekop in een horizontale positie zakken, de vergrendelingsdraaiknop komt automatisch omhoog en vergrendelt de kop.



3. Houden de mixerhendel in de uitgangconnector, draai deze rechtsom om te vergrendelen.



Gebruik van de blender

1. Doe het gesneden fruit in de glazen kom, voeg water, melk of andere vloeistoffen toe en sluit het deksel.
2. Vergrendel de kom door deze met de klok mee te draaien.
3. Schakel na de installatie de stroom in en pas de snelheid aan totdat het gewenste effect wordt bereikt.
4. Als de fruitblokjes groot zijn, gebruik dan het PULSE-niveau gedurende 2 of 3 seconden enkele keren terug naar de juiste snelheid.

Waarschuwingen:

1. Zorg ervoor dat de machine is uitgeschakeld voordat u de blender installeert.
2. Het pauzerniveau kan niet lang worden aangehouden, maar kan worden herhaald.
3. Zet de machine niet langer dan 30 seconden aan terwijl de blender leeg is.
4. Doe geen voedsel in de blender dat de capaciteit overschrijdt.
5. De blender is van glas, water van meer dan 40 °C is niet toegestaan.

RECEPT

Functie	Recept	Snelheid	Bedien tijd
Voedselblender	540 g wortelen + 810 g water	Snelheid 6	1 minuut
Kneder	1680 g bloem + 1209 g water	Snelheid 1-6	2 min
Eierklutser	800 ml slagroom	Snelheid 2-6	2 min
	4-16 eiwit	Snelheid 6	4-6min
Klopper	Meel 100 g Suiker 100 Boter100 Ei 2	Snelheid 1-6	3-5 min
Vleesmolen	1,5 kg rundvlees	Snelheid 3-6	3 min

SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

✓ Motorhuis

1. Haal de stekker uit het stopcontact voordat u gaat schoonmaken.
2. Was de keukenrobot niet om elektrische schokken te voorkomen.
3. Veeg de mengkop, de standaard, de komvergrendelingsplaat en de unitvoet af met een vochtige doek en droog ze daarna af.

4. Dompel de keukenrobot niet onder in water.

5. Gebruik geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen, aangezien deze de afwerking van kunnen beschadigende keukenrobot.

✓ Keukenrobot

1. Om de gebakjesset, roestvrijstalen kom en andere accessoires te reinigen, moet u de snelheidsregelknop naar "OFF" draaien, zodat de machine stopt en de stekker uit het stopcontact wordt gehaald, anders kan dit een elektrische schok of letsel veroorzaken.
2. **De mengdelen en de roestvrijstalen kom kunnen niet door vaatwassers worden gereinigd.** Als warmtebronnen of bijtende reinigingsmiddelen worden gebruikt, kunnen deze vervormd of verkleurd zijn.
3. De onderdelen die verbonden zijn met voedsel kunnen worden gewassen met afwasmiddel en gewassen met water.
4. Sommige onderdelen kunnen worden gescheiden om te wassen en moeten opnieuw worden geïnstalleerd wanneer ze volledig zijn gedroogd.

GIDS VOOR PROBLEEMOPLOSSING

Fenomeen	Reden	Methoden
De machine stopt plotseling met werken.	Of de machine te lang draait of de temperatuur te hoog is, met als gevolg oververhitting van de motor en vermogen mislukking.	Draai de snelheidsregelknop naar "OFF" en trek de stekker uit het stopcontact totdat de machine volledig is afgekoeld.
Draai aan de snelheidsknop en de machine werkt niet.	Of de stroomstoring.	Werk na inkomende elektrische.
	Of het hoofd is vergrendeld.	Laat de voorkant van het hoofd horizontaal staan.
	Of de stekker in het stopcontact zit.	Zorg ervoor dat de stekker in het stopcontact zit.
Machine- of motorgeluid in beweging.	Een luide toename van snelheid of belasting tijdens een mechanische operatie.	Kan overbelasten of te lang gebruiken, pas de hoeveelheid mengsel en rust na gebruik.
Motor vertragen.	Of het nu bij lage temperaturen wordt gebruikt en het zal de olie in de machine verharden; of de mix ervoor zorgt dat de motor te veel wordt geladen.	Onbelast 5 minuten om het mechanisme los te maken en de snelheid te stabiliseren. Verminder het roeren en verminder de belasting. En draai de snelheid naar de lage positie.
Motor instabiel.		
Motor werkt niet.		

SPECIFICATIES

Spanning: 220-240V

~Frequentie: 50-60Hz

Vermogen: 800W

Nominaal opgenomen vermogen voor: Blender - 800W

Klopper - 350W

Vleesmolen - 250W

Capaciteit voor metalen kom: 4,8 l

Capaciteit voor blender: 1,5 l



Tzijn logo op het product geeft aan dat het een apparaat is waarvan de afvalverwerking valt in het kader van de 2012/19 / EG-richtlijn van 4 juli 2012 betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA).

De aanwezigheid van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur kan mogelijke gevolgen hebben voor het milieu en de menselijke gezondheid tijdens de herverwerkingscyclus van het product.

Daarom mag dit apparaat aan het einde van de levensduur van het apparaat niet bij het ongesorteerde huisvuil worden gegooid.

Als consument is uw rol cruciaal in de cyclus van hergebruik, recycling en andere vormen van terugwinning van elektrische en elektronische apparatuur.

Afvalontvangstcentrum en inzamelingsfaciliteiten worden tot uw beschikking gesteld door lokale gemeenschappen (recyclingfaciliteiten) en distributeurs.

De garantie dekt niet de aan slijtage onderhevige onderdelen van het product, noch de problemen of schade die het gevolg zijn van:

- (1) verslechtering van het oppervlakdoor normale slijtage van het product;
- (2) defecten of slijtage door contact met vloeistoffen en corrosie veroorzaakt door roest of de aanwezigheid van insecten;
- (3) elk incident, misbruik, verkeerd gebruik, wijziging, demontage of ongeautoriseerde reparatie;
- (4) onjuist onderhoud, oneigenlijk gebruik

Betreffende het product of aansluiting op een verkeerde spanning;

- (5) elk gebruik van accessoires die niet zijn geleverd of die niet zijn goedgekeurd door de fabrikant.

De garantie vervalt als het typeplaatje en / of serienummer van het product wordt verwijderd.

THOMSON is een handelsmerk van Technicolor SA dat onder licentie wordt gebruikt door SCHNEIDER CONSUMER GROUP

***Dit product wordt
geïmporteerd door SCHNEIDER CONSUMER GROUP***

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

THOMSON

Multifunktions standmischer

THFP248GMC

Benutzerhandbuch



Lesen Sie die Anweisungen vor dem Gebrauch sorgfältig durch

Dieses Produkt entspricht den Anforderungen der Richtlinien 2014/35/EU (Aufhebung der Richtlinie 73/23/EWG in der durch die Richtlinie 93/68/EWG geänderten Fassung) und der Richtlinie 2014/30/EU (Aufhebung der Richtlinie 89/336/EWG).



WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

Beachten Sie bei der Verwendung von Elektrogeräten immer die grundlegenden Sicherheitsregeln:

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vollständig durch.
- Um einen Stromschlag zu vermeiden, stecken Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Trennen Sie das Gerät nach Gebrauch, vor der Reinigung und vor dem Wechseln des Zubehörs vom Stromnetz.
- Kontakt mit den beweglichen Teilen vermeiden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Servicemitarbeiter oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um eine Gefahr zu vermeiden.
- Die Verwendung von Zubehör, das

nicht vom Hersteller verkauft oder empfohlen worden ist, kann zu Bränden, Verletzungen oder Stromschlägen führen.

- Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante hängen oder in Kontakt mit heißen Oberflächen kommen.
- Gehen Sie während des Gebrauchs niemals auf die sich bewegenden Klingen oder Scheiben zu. Sie können sich verletzen und das Gerät beschädigen.
- Die Klingen sind sehr scharf, Berühren mit Vorsicht.
- Befolgen Sie immer die Anweisungen in diesem Handbuch, um den Standmixer zu verwenden und das Zubehör zusammenzubauen.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie Zubehör wechseln oder bewegliche Teile berühren.

- Stellen Sie vor der Verwendung des Standmixers sicher, dass die Netzspannung mit den auf dem Typenschild angegebenen Spannungsanforderungen des Geräts kompatibel ist.
- Stellen Sie Ihren Standmixer während des Gebrauchs auf eine horizontale, saubere und stabile Oberfläche.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um das Gerät zu bewegen. Ordnen Sie das Kabel so an, dass es nicht eingeklemmt wird. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät und biegen Sie es nicht.
- Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch vorgesehen.
- Beim Umgang mit den scharfen Schneidklingen, beim Entleeren der Schüssel und beim Reinigen ist Vorsicht geboten
- Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt bleibt und bevor Sie es zusammenbauen, zerlegen oder reinigen.

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Geräte können von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie eine Aufsicht oder Anweisung zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht gemacht werden.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Timer oder einer Fernbedienung ausgelegt.

Wir lehnen jede Haftung für Mängel ab, die auf unsachgemäße Verwendung des Geräts und Schäden zurückzuführen sind, die durch Wartung oder Reparatur durch Dritte oder durch die Installation nicht autorisierter Teile verursacht wurden.

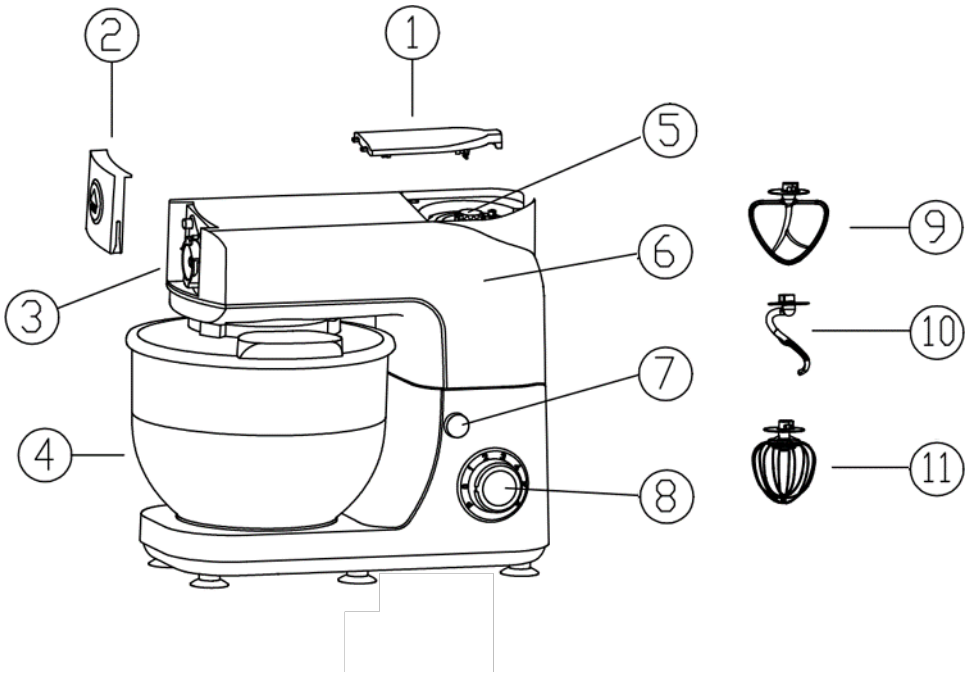
"HINWEIS: Verwenden Sie niemals heiße Flüssigkeiten und lassen Sie das Gerät nicht leer laufen. Mit der Schüssel kann Eis gemahlen werden."



Dieses Gerät ist für den Kontakt mit Lebensmitteln ausgelegt.

LERNEN SIE IHR GERÄT KENNEN

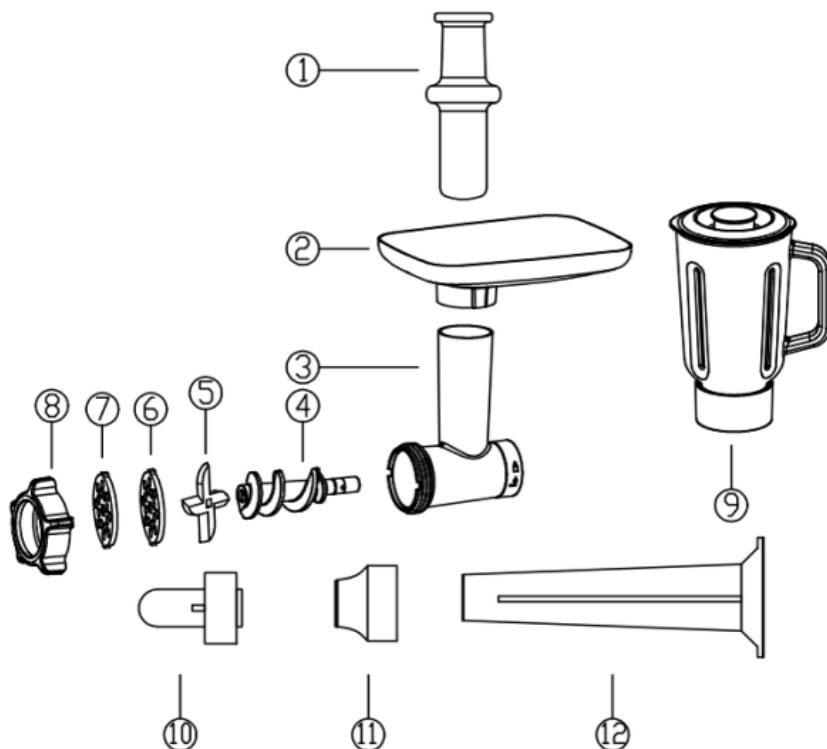
➤ Hauptgerät



1. Obere Abdeckung
2. Abdeckung Vorderseite
3. Montageöffnung des Rührwerks
4. Rührschüssel aus Edelstahl
5. Montageöffnung für den Mixer

6. Motorblock
7. Druckknopf zum Entriegeln des Antriebskopfes
8. Geschwindigkeitswähler
9. Schläger
10. Teighaken
11. Schneebeesen

➤ Zubehör



Fleischwolf, Wurst,
Entsafter

1. Lebensmittelschieber
2. Essenstablett
3. Chopper /
Zerhackerrohr
4. Schneckenschraube
5. Klinge
6. Mittel Schneidplatte

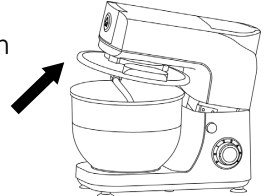
7. Dicke Schneidplatte
8. Sicherungsring
9. Glas-Mixer
10. Mittlere Wurstdüse
11. Kurze Wurstdüse
12. Lange Wurstdüse

BESCHREIBUNG FÜR STANDARDZUBEHÖR PASTRY KIT

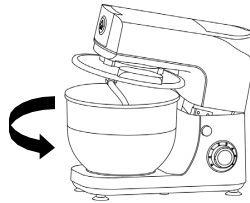
Die Standardteile dieser Maschine bestehen aus Teighaken, Schneebesen, Rührgerät und Rührschüssel aus Edelstahl.

Ein- und Ausbau des Mischkopfes. Einbau:

1. Setzen Sie den Schüsseldeckel ein, um die Kerbe am oberen Ende des Teighakens in die Antriebswelle einzuführen.

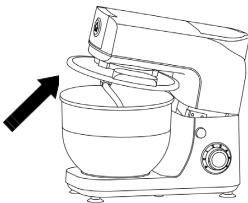


2. Schieben Sie den Teighaken nach oben und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis er sich nicht mehr bewegen kann.

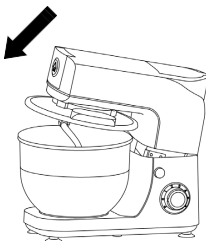


Zubehör entfernen

1. Schieben Sie den Teighaken nach oben und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er sich nicht mehr bewegen kann.



2. Nehmen Sie den Teighaken heraus und entfernen Sie den transparenten Deckel.



~ Edelstahl Rührschüssel

1. Bewahren Sie das Gerät an einem sicheren, stabilen, sauberen und trockenen Ort auf.
2. Eine Hand hält den Kopf der Maschine fest, eine andere Hand drückt den Entriegelungsknopf, das Gerät hebt den Kopf automatisch an, und Sie können den Gerätekopf von Hand in die maximale Position bringen und den Schüsseldeckel anbringen.
3. Installieren Sie den Teighaken an der angegebenen Position gemäß der oben beschriebenen Installationsmethode.
4. Stellen Sie die Edelstahlschale in die angegebene Position und verriegeln Sie sie im Uhrzeigersinn.
5. Überschreiten Sie nicht die maximale Kapazität der Schüssel, um das Gerät nicht zu überlasten.
6. Bereiten Sie den Gerätekopf vor und drücken Sie ihn nach unten, um ihn zu verriegeln (der Entriegelungsknopf rastet ein), um die Betriebsbereitschaft wiederherzustellen.
7. Schalten Sie die 220V-240V 50-60Hz Sicherheitsspannung ein.
8. Verwenden Sie die Drehzahlregelungstaste des Mixers, um die richtige Drehzahl zu finden.
9. Wenn die Mischung die gewünschte Konsistenz erreicht hat, drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf "OFF" und ziehen Sie den Netzstecker.
10. Drehen Sie die Edelstahlschale gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie sie aus der Maschine.
11. Nehmen Sie die Mischung aus der Schüssel.
12. Die Reinigung von Teilen kann nach der unter "Reinigung und Wartung" beschriebenen Methoden erfolgen.

PS: Bevor Sie dieses Produkt verwenden, reinigen Sie das Zubehör bitte mit einem Reinigungsmittel, spülen Sie es mit Wasser ab und lassen Sie es vollständig trocknen.

~ Teighaken

Verwendung des Teighakens zum Mischen von Brot-, Pizza-, Nudel- teig und anderen gleichmäßigen Lebensmitteln.

1. Installieren Sie den Knethaken und die Edelstahlschale gemäß den oben beschriebenen Schritten. Fügen Sie die Trockenhefe und die flüssigen Elemente hinzu, nachdem Sie das benötigte Mehl hinzugefügt haben.
2. Drehen Sie nach der vollständigen Installation den Geschwindigkeitsregler auf Geschwindigkeit 1 und warten Sie, bis das

Mehl geknetet ist. Drehen Sie den Schalter auf Geschwindigkeit 2, bis der Teig eine gute Elastizität oder die erforderliche Konsistenz aufweist.

~ Schläger

Verwenden Sie den Mixer, um Zutaten mittlerer Konsistenz wie Kuchen- oder Tortenteig, Keksteig, Butter usw. zu mischen, die auch mit glutenarmem Mehl hergestellt werden können.

1. Installieren Sie den Mischer und die Edelstahlschale gemäß den oben beschriebenen Schritten. Fügen Sie die Zutaten hinzu, die eingearbeitet werden sollen.
2. Stecken Sie nach Abschluss der Installation das Netzkabel ein und stellen Sie den Netzschalter auf ON. Stellen Sie den Schalter vor dem Mischen der Zutaten auf Geschwindigkeit 1 und erhöhen Sie ihn schrittweise auf die gewünschte Geschwindigkeit für den Mischvorgang.

~ Schneebesen

Verwenden Sie es, um eine leichte und luftige Zubereitung aus Brandteig, Biskuit usw. zu erhalten. Wischen Sie die Edelstahlschüssel ab und trocknen Sie, um sicherzustellen, dass kein Wasser oder Öl vorhanden ist.

1. Befolgen Sie die oben beschriebenen Schritte, drehen Sie den Schneebesen und setzen Sie den Schneebesen in die Edelstahlschüssel ein. (Es darf kein Eigelb in der Schale sein).
2. Stecken Sie nach Abschluss der Installation das Netzkabel ein und drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf Geschwindigkeit 5, damit die Zubereitung die gewünschte Konsistenz erreicht.

BESCHREIBUNG DES CHOPPER-ZUBEHÖRES

1. Nehmen Sie das Zerkackerrohr und setzen Sie die Schnecke in das Rohr ein.
2. Legen Sie die Klinge mit der Schneide nach oben auf die Schnecke.
3. Wählen Sie die Schneidscheibe (dick oder mittel) Ihrer Wahl aus.
4. Ziehen Sie die Kontermutter fest.
5. Öffnen Sie die vordere Abdeckung der Maschine und setzen Sie das montierte Zubehör ein in das Querausgangsende der Maschine.
6. Sie das Essenstablett über den Einlass des Fleischwolfes.
7. Stellen Sie einen Behälter an den Fleischausgang.
8. Schneiden Sie das Fleisch in kleine Stücke, legen Sie es auf das Tablett und schieben Sie das Essen in die Einfüllöffnung des Zerkackers und schalten Sie den Fleischwolf ein.

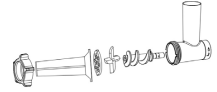
Anmerkungen:

1. Bitte verwenden Sie einen Lebensmittelschieber, um Fleisch in die Einfüllöffnung zu schieben, und verwenden Sie keine Finger oder andere Utensilien, um Lebensmittel zu transportieren.
2. Es ist besser, das Fleisch in kleine Stücke zu schneiden.
3. Bei Verwendung vom Fleischwolf müssen die Mischteile aus dem Gerät/Edelstahlschüssel entfernt werden. Achtung: Legen Sie das Fleisch nicht mit Hautsehne oder Knochen in die Mühle.

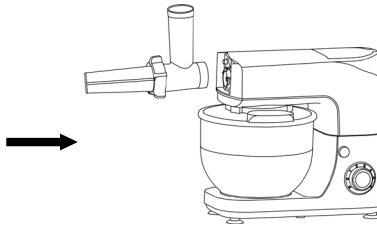
Vorsicht: Kein Fleisch mit Hautsehne oder Knochen in die Mühle einfüllen.

- Wurst

1. Halten Sie den Fleischwolf und stecken Sie die Schraube in das Hackrohr.

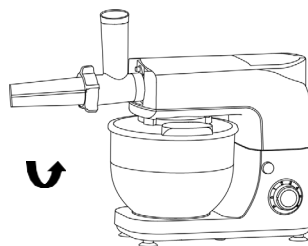


2. Setzen Sie die Klinge, die entsprechende Schneidplatte und den Wursthälter ein



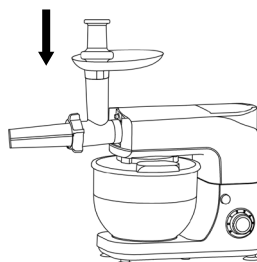
Ziehen Sie die Schraube nacheinander an und ziehen Sie den Sicherungsring fest.

3. Öffnen Sie die vordere Abdeckung des Geräts, führen Sie das Chopperende in die Queröffnung am Ende des Mixerarmes ein, drehen Sie es gegen den Uhrzeigersinn und richten Sie es gerade aus.



4. Die Wursthülle 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen und vorsichtig auf den Wurstformer schieben.

Legen Sie das Fleisch auf den Teller und schieben Sie das Fleisch mit dem Lebensmittelschieber in den Fleischwolf. Schalten Sie die Maschine ein, füllen Sie das Fleisch in die Hülle und führen Sie sie nach, wenn die Hülle festsetzt.



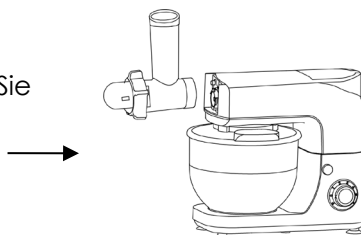
5. Die Wurst wird zum Schluss mit einem Knoten verschlossen.

Warnung!

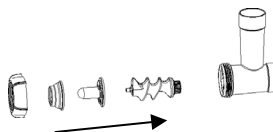
Beachtung! Gefüllte Würste können beim Kochen oder Frittieren anschwellen und Würste können reißen! Bitte benutzen Sie den Drücker, um das Fleisch in die Einfüllöffnung zu schieben, und verwenden Sie keine Finger oder andere Utensilien, um das Essen nachzustopfen!

- Hackfleisch

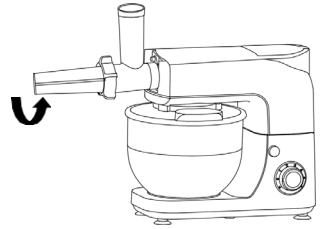
1. Halten Sie den Fleischwolf und befestigen Sie Diesen in der Maschine.



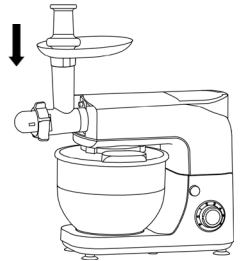
2. Die Befestigung der Düse und der kurzen Wurstdüse wird nacheinander auf die Schraube gesetzt und der Sicherungsring festgezogen.



3. Führen Sie vor dem Öffnen der vorderen Abdeckung des Geräts den Satz Hackfleischrollen in das Steuerrohr des seitlichen Ausgangsanschlusses ein und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn nach rechts.



4. Legen Sie die Fleischmischung auf das Tablett, schieben Sie sie mit einem Lebensmittelschieber in den Fleischwolf, schalten Sie das Gerät ein und mischen Sie die Zutaten zu einem hohlen Donut mit dem gehackten Fleisch.



5. Schneiden Sie den Donut in die gewünschte Länge. Jeder kleine Kreis kann mit Fleisch gefüllt werden.
Die Enden der Fleischringe fest andrücken und versiegeln.

6. Legen Sie die Fleischpastete in die Pfanne, bis sie frittiert und gut gebraten ist.

Hinweise: Mit diesem Zubehör können Fleischpastete, Fischknödel und andere typische Lebensmittel hergestellt werden.

Warnung!

Bitte schieben Sie das Fleisch mit dem Drücker in den Einfüllstutzen und verwenden Sie keine Finger oder andere Utensilien, um das Essen nachzustopfen.

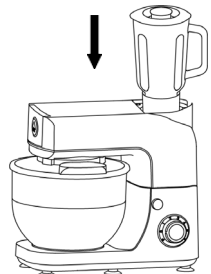
- Mixer

Anmerkungen: Die maximale Skala des Bechers beträgt 1500 ml (Nennkapazität: 1350 ml).

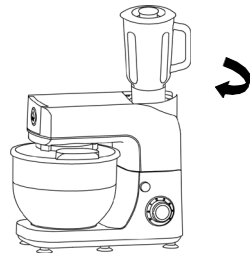
1. Öffnen Sie die obere Abdeckung



DE-15



2. Senken Sie den Maschinenkopf in eine horizontale Position. Der Verriegelungsdrehknopf öffnet sich automatisch und verriegelt den Kopf.
3. Setzen Sie den Mixeraufsatz in den Ausgangsanschluss und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um ihn zu verriegeln.



Benutzung von Mixer

1. Legen Sie die geschnittenen Früchte in die Glasschüssel, geben Sie Wasser, Milch oder andere Flüssigkeiten hinzu und schließen Sie den Deckel.
2. Verschließen Sie die Schüssel, indem Sie sie im Uhrzeigersinn drehen.
3. Schalten Sie nach der Installation die Stromversorgung ein und stellen Sie die Geschwindigkeit so ein, dass der gewünschte Effekt erzielt wird.
4. Wenn die Fruchtwürfel groß sind, verwenden Sie die PULSE-Stufe für 2 oder 3 Sekunden und kehren Sie dann zur entsprechenden Geschwindigkeit zurück.

Vorsichtsmaßnahmen:

1. Stellen Sie sicher, dass die Maschine ausgeschaltet ist, bevor Sie den Mixer installieren.
2. Der Pulse Betrieb kann nicht lange betrieben werden, kann aber wiederholt betätigt werden.
3. Schalten Sie die Maschine nicht länger als 30 Sekunden ein, während der Mixer leer ist.
4. Geben Sie keine Lebensmittel in den Mixer, die die Kapazität überschreiten.
5. Der Mixer ist aus Glas, Wasser über 40 °C ist nicht erlaubt.

REZEPT

Funktion	Rezept	Geschwindigkeit	Betriebszeit
Mixer	540 g Karotten + 810 g Wasser	Geschwindigkeit 6	1 Minute
Kneten	1680 g Mehl + 1209 g Wasser	Geschwindigkeit 1-6	2 Minuten
Schneebesen	800 ml Sahne	Geschwindigkeit 2-6	2 Minuten
	4-16 Eiweiß	Geschwindigkeit 6	4-6min
Schläger	Mehl 100g Zucker 100 Butter100 Ei 2	Geschwindigkeit 1-6	3-5min
Fleischwolf	1,5 kg Rindfleisch	Geschwindigkeit 3-6	3 Minuten

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

✓ Motorgehäuse

1. Bitte ziehen Sie vor der Reinigung das Netzkabel ab.
2. Waschen Sie den Standmixer nicht, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
3. Wischen Sie den Mischerkopf, den Ständer, die Schüsselverriegelungsplatte und den Geräteboden mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie ab.

4. Tauchen Sie den Standmixer nicht in Wasser.

5. Verwenden Sie keinen scharfen oder scheuernden Reiniger, da diese die Oberfläche beschädigen kann.

✓ Standmixer

1. Stellen Sie zum Reinigen des Geräts, der Edelstahlschüssel und des sämtlichen Zubehörs den Geschwindigkeitsregler auf "OFF", damit die Maschine stoppt und der Netzstecker entfernt wird. Andernfalls kann es zu einem Stromschlag oder zu Verletzungen kommen.
2. **Die Mischteile und die Edelstahlschale können nicht im Geschirrspüler gereinigt werden.** Wenn Wärmequellen oder ätzende Reinigungsmittel verwendet werden, können diese deformiert oder verfärbt werden.
3. Die Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt sind, können mit Reinigungsmittel und mit Wasser gewaschen werden.
4. Einige Teile können zum Waschen getrennt werden und müssen nach dem vollständigen Trocknen erneut zusammengesetzt werden.

FEHLERSUCHE

Phänomen	Grund	Methoden
Die Maschine funktioniert plötzlich nicht mehr.	Ob die Maschine zu lange läuft oder die Temperatur zu hoch ist, was zu Überhitzung des Motors und Leistung führt Fehler.	Drehen Sie den Drehzahlregler auf "OFF" und ziehen Sie den Netzstecker, bis die Maschine vollständig abgekühlt ist.
Drehen Sie den Geschwindigkeitsschalter und die Maschine funktioniert nicht.	Ob der Stromausfall.	Betrieb nach eingehender Stromversorgung.
	Ob der Kopf gesperrt ist.	Lassen Sie die Vorderseite des Kopfes in einer horizontalen Position.
	Ob der Stecker in die Steckdose eingesteckt ist.	Stellen Sie sicher, dass der Stecker in die Steckdose eingesteckt ist.
Maschinen- oder Motorgeräusch in Bewegung.	Ein lauter Anstieg der Geschwindigkeit oder Last während eines mechanischen Betriebs.	Kann überladen oder zu lange verwendet werden, bitte einstellen Menge der Mischung und ruhen nach Gebrauch.
Motor verlangsamen.	Ob es bei niedrigen Temperaturen verwendet wird und das Öl in der Maschine aushärtet; ob die Mischung dazu führt, dass der Motor zu stark belastet wird.	5 Minuten ohne Last, um den Mechanismus zu lösen und die Geschwindigkeit zu stabilisieren. Reduzieren Sie die Bewegung und reduzieren Sie die Last. Und drehen Sie die Geschwindigkeit in die niedrige Position.
Motor instabil.		
Motor funktioniert nicht.		

SPEZIFIKATIONEN

Stromspannung: 220-240 V ~

Frequenz: 50-60Hz

Leistung: 800W

Nennleistung für: Mixer - 800W

Schläger - 350W

Fleischwolf - 250W

Fassungsvermögen für Metallschale: 4,8 l

Fassungsvermögen für Mixer: 1,5 l



Das Logo auf dem Produkt bedeutet, dass es sich um ein Gerät handelt, dessen Behandlung als Abfall im Sinne der Richtlinie 2012/19 / EG vom 4. Juli 2012 über Elektro- und Elektronikaltgeräte (Elektro- und Elektronikaltgeräte, WEEE) erfolgt.

Das Vorhandensein gefährlicher Substanzen in elektrischen und elektronischen Geräten kann potenzielle Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit im Wiederaufbereitungszyklus dieses Produkts haben.

Daher sollte dieses Produkt am Ende seiner Lebensdauer nicht als unsortierter Hausabfall entsorgt werden.

Als Endbenutzer ist Ihre Rolle für den Wiederverwendungszyklus, das Recycling und andere Formen der Rückgewinnung der elektrischen und elektronischen Geräte von entscheidender Bedeutung. Rückgabe- und Sammelsysteme werden von den örtlichen Behörden (Abfallentsorgung) und den Händlern zur Verfügung gestellt.

Sie sind verpflichtet, die Ihnen zur Verfügung stehenden Sammelsysteme zu nutzen.

Die Garantie deckt weder die Verschleißteile des Produkts noch die Probleme oder Schäden ab, die sich ergeben aus:

- (1) Oberflächenverschlechterung aufgrund normaler Abnutzung des Produkts;
- (2) Mängel oder Verschlechterung durch Kontakt mit Flüssigkeiten und Korrosion durch Rost oder Insekten;
- (3) Vorfälle, Missbrauch, Zweckentfremdung, Änderung, Demontage oder nicht autorisierte Reparatur;
- (4) Unsachgemäße Wartung, unsachgemäße Verwendung in Bezug auf das Produkt oder den Anschluss an eine falsche Spannung;
- (5) Jegliche Verwendung von Zubehör, das nicht mitgeliefert oder nicht genehmigt wurde vom Hersteller.

Die Garantie erlischt, wenn das Etikett und / oder die Seriennummer des Produkts entfernt werden.

THOMSON ist eine Marke von Technicolor SA, die unter Lizenz der SCHNEIDER CONSUMER GROUP verwendet wird.

***Dieses Produkt wird von der SCHNEIDER CONSUMER GROUP
12, Rue Jules Ferry, 93110 Rosny-sous-Bois, Frankreich, importiert***

THOMSON

Mezclador Multifuncional

THFP248GMC

MANUAL DEL USUARIO



Lea detenidamente las instrucciones antes de utilizar el aparato

Este producto cumple los requisitos de las Directivas 2014/35/UE (que sustituye a la Directiva 73/23/CEE, modificada por la Directiva 93/68/CEE) y 2014/30/UE (que 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.

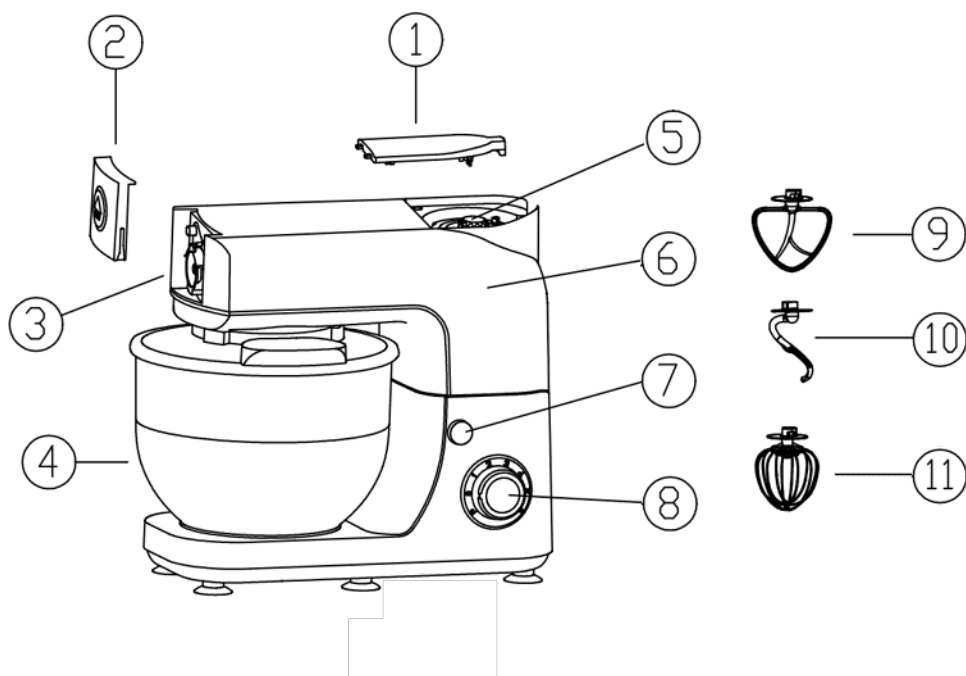
Nota: No triture ingredientes líquidos muy calientes y no ponga la batidora en funcionamiento con la jarra vacía. Esta batidora puede ser utilizada para triturar hielo.



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

FAMILIAR CESE CON SU APARATO!

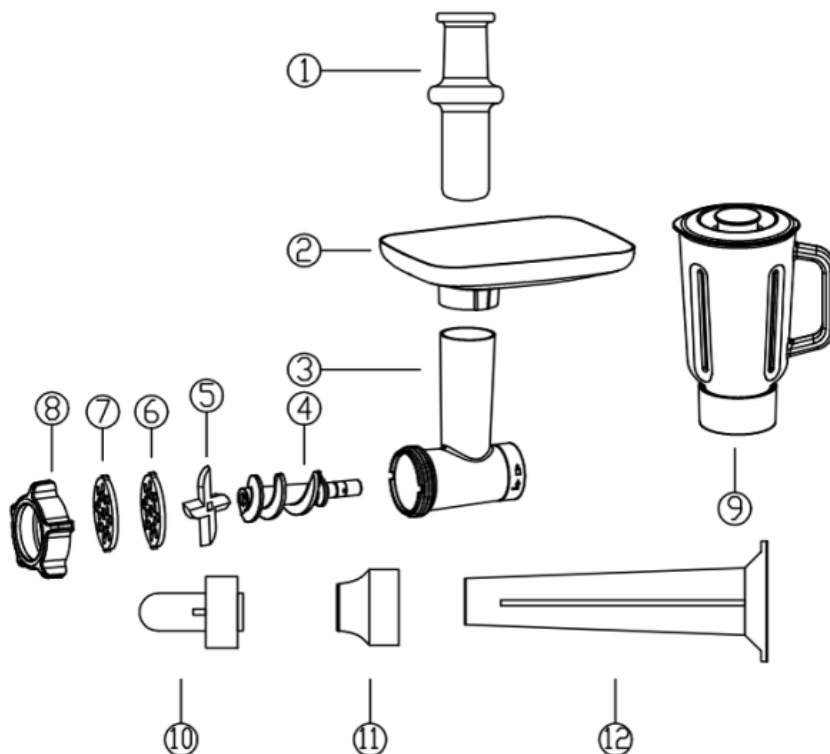
➤ Accesorio estándar



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)

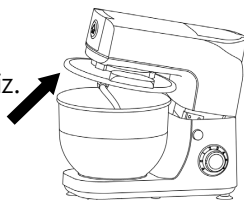
7. Placa de corte (grueso)
8. Anillo de fijación
9. Jarra de zumo
10. Placa de plástico
11. Tapa de la placa de plástico
12. Salchichas

DESCRIPCIÓN DE ACCESORIOS KIT DE PANADERÍA

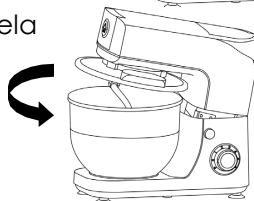
Las partes estándar de este aparato son el gancho amasador, la batidora, el batidor y el tazón de acero inoxidable para mezclar.

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.

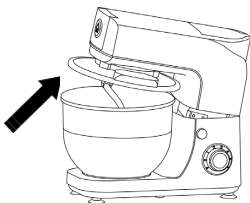


2. Empuje hacia arriba la varilla amasadora y gírela en sentido antihorario hasta que quede fija.

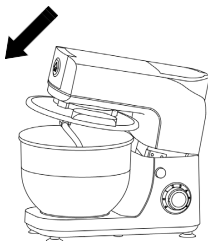


Para retirar el accesorio

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

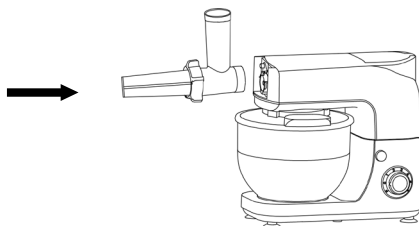
Precaución: No ponga carne con tendones de piel o huesos en la trituradora.

- **Accesorio de salchichas**

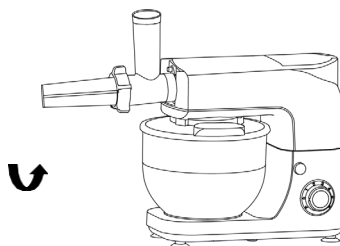
1. Sostenga el tubo en T e introduzca el tornillo en el tubo de picado.



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.

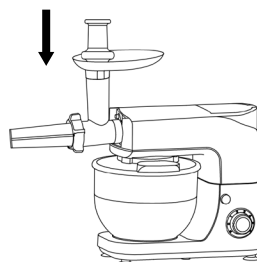


3. Abra la tapa frontal de la unidad, inserte el extremo de la salchicha en el puerto transversal del extremo del robot, gire en sentido contrario a las agujas del reloj y enderece.



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.



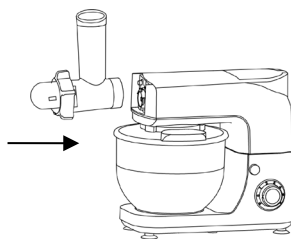
5. La salchicha queda llena de bultos, luego concluya la tarea.

¡Advertencia!

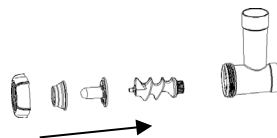
¡Atención! ¡Las salchichas pueden hincharse al hervirlas o freírlas y pueden desgarrarse! Por favor, utilice el empujador para empujar la carne en la abertura de alimentación y no utilice sus dedos u otros utensilios para mover la comida!

- KEBBE

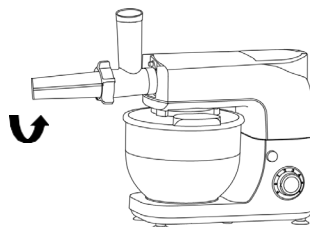
1. Sostenga el tubo en T y coloque la guía dentro del tubo.



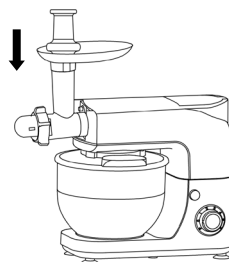
2. La fijación de la tapa final y el extremo corto de la salchicha se disponen sucesivamente en el tornillo, luego se aprieta la tuerca de bloqueo.



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!

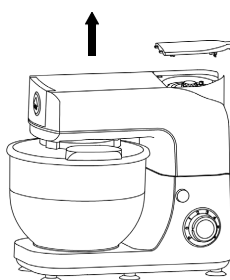
Use el empujador para empujar la carne por el puerto de alimentación.
¡No use nunca los dedos ni otros utensilios para introducir los alimentos!

- Jarra de la batidora

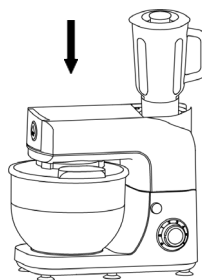
Notas: la marca máxima de la jarra es 1500 mL (capacidad nominal: 1350 mL)

Montaje:

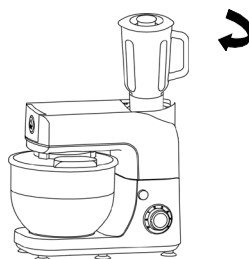
1. Abrir la tapa del cabezal



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