

THOMSON

Robot pâtissier multifonction

THFP9714G

MODE D'EMPLOI



 Crea Chef XL

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).



CONSIGNES DE SECURITE

Lire attentivement le mode d'emploi avant de mettre l'appareil en service et conserver le mode d'emploi, y compris la garantie, le reçu et, si possible, la boîte avec l'emballage interne. Si vous donnez cet appareil à d'autres personnes, Bien vouloir également transmettre le mode d'emploi.

- L'appareil est conçu exclusivement pour un usage privé et pour l'usage prévu. Cet appareil n'est pas destiné à l'usage commercial. Ne pas l'utiliser à l'extérieur (sauf s'il est conçu pour être utilisé à l'extérieur). Le garder à l'écart des sources de chaleur, de la lumière directe du soleil, (ne jamais la tremper dans un liquide quelconque) et des arêtes

vives. Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées. Si l'appareil est mouillé ou humide, débranchez-le immédiatement.

- Lorsque vous nettoyez ou rangez l'appareil, éteignez l'appareil et retirez toujours la fiche de la prise (tirez sur la fiche, pas sur le câble) si l'appareil n'est pas utilisé et retirez les accessoires attachés.
- Ne pas utiliser la machine sans surveillance. Si vous devez quitter la pièce, éteignez toujours la machine ou retirez la fiche de la prise (tirer la fiche elle-même, pas le fil).
- Vérifier régulièrement que l'appareil et le câble ne sont pas endommagés. Ne pas utiliser l'appareil s'il est endommagé. Ne pas essayer de réparer l'appareil par vous-même. Toujours contacter un

technicien autorisé. Pour éviter l'exposition au danger, toujours faire remplacer un câble défectueux uniquement par le fabricant, par notre service client ou par une personne qualifiée et avec un câble du même type.

- Ne pas utiliser autre chose que des pièces de rechange d'origine.
- Respectez scrupuleusement les "Consignes de sécurité spéciales" suivantes.

Les enfants et les personnes fragiles

- Afin d'assurer la sécurité de vos enfants, bien vouloir garder tous les emballages (sacs en plastique, boîtes, polystyrène, etc.) hors de leur portée.
Attention! Ne pas laisser les petits enfants jouer avec le papier d'aluminium, car ils risquent de suffoquer !

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles comprennent les dangers impliqués.

Instructions spéciales de sécurité pour cette machine

- Débrancher toujours l'appareil de l'alimentation s'il est laissé sans

surveillance et avant le montage, le démontage ou le nettoyage.

- Éteindre l'appareil et le débrancher avant de changer d'accessoires ou d'approcher des pièces qui se déplacent en cours d'utilisation.
- Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
- ATTENTION : Afin d'éviter un danger dû à une remise à zéro involontaire du commutateur thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint par le service public.
- Ne pas utiliser cette machine sans surveillance.
- Ne pas interférer avec les interrupteurs de sécurité.
- Ne rien insérer dans les crochets

rotatifs pendant le travail de la machine.

- Placer la machine sur une surface de travail lisse, plane et stable.
- Ne pas insérer la fiche secteur de la machine dans la prise de courant sans avoir installé tous les accessoires nécessaires.
- ATTENTION : S'assurer que le mixeur est éteint avant de le retirer du support.
- Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des lames tranchantes, lors de la vidange de la cuve et lors du nettoyage.



Cet appareil est conçu pour un contact avec les aliments.

IMPORTANT

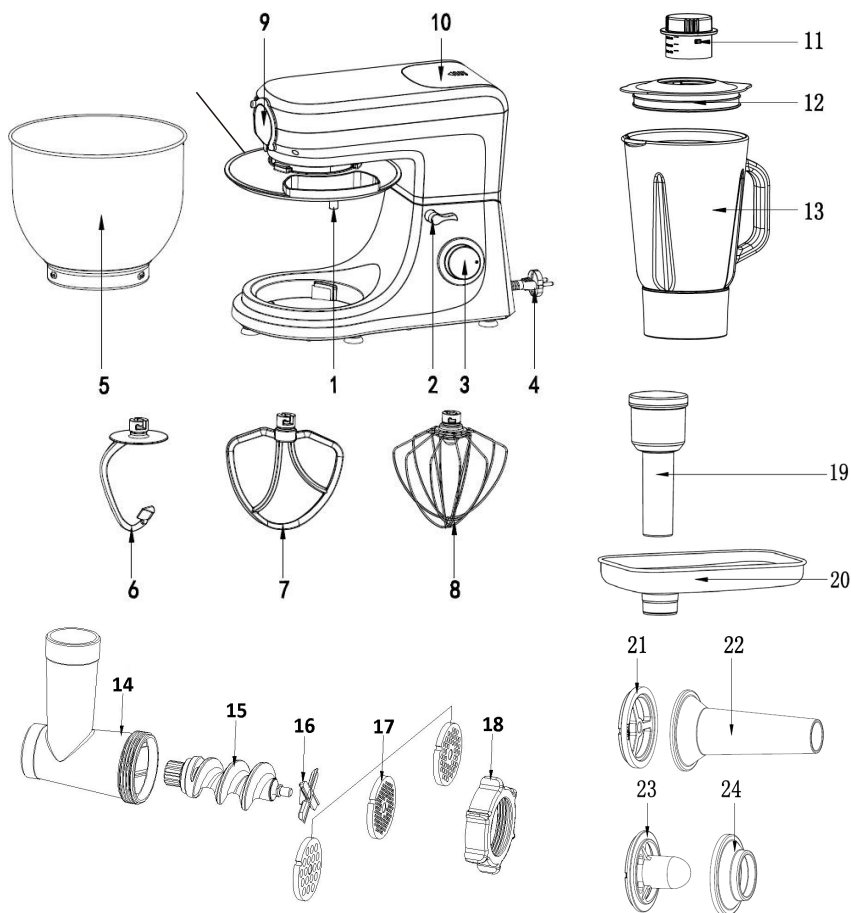
Il est interdit de remplacer le câble d'alimentation par vous-même. En cas de dommage, il doit être réparé par le service après-vente du distributeur local, par le fabricant ou par une personne qualifiée.

Si l'appareil est tombé, veuillez demander à une personne qualifiée de le vérifier avant de l'utiliser à nouveau. Des dommages internes pourraient entraîner des accidents. Pour tout type de problèmes ou de réparations, veuillez contacter le service après-vente du distributeur local, le fabricant ou une personne qualifiée, afin d'éviter tout risque de danger.

MISE AU REBUT ET RESPONSABILITÉ ENVIRONNEMENTALE

Afin d'être respectueux de l'environnement, nous vous encourageons à jeter correctement l'appareil. Vous pouvez contacter les autorités locales ou les centres de recyclage pour plus d'informations.

Vue d'ensemble des composants



Composants principaux et accessoires standard :

- | | |
|--------------------------|----------------------------------|
| 1. Axe tournant | 14. Tête du hachoir |
| 2. Bouton d'ouverture | 15. Vis sans fin |
| 3. Bouton de vitesse | 16. Lame |
| 4. Cordon d'alimentation | 17. Tamis |
| 5. Bol en inox | 18. Bague de fermeture |
| 6. Crochet pétrisseur | 19. Poussoir |
| 7. Batteur | 20. Plateau de remplissage |
| 8. Fouet ballon | 21. Adaptateur à saucisses |
| 9. Couvercle avant | 22. Entonnoir à saucisses |
| 10. Couvercle arrière | 23. Cône |
| 11. Bouchon doseur | 24. Accessoires boulettes |
| 12. Couvercle du blender | 25. Couvercle anti-éclaboussures |
| 13. Blender en verre | |

Utilisation du bol de mixage

1. Pour soulever le bras, tourner dans le sens des aiguilles d'une montre le bouton d'ouverture du bras (2). Le bras va maintenant se déplacer vers le haut. (FIG1)
2. Placer le couvercle anti-éclaboussures sur le corps de l'appareil et tourner le couvercle jusqu'à ce qu'il s'enclenche. (FIG2)
3. Placer le bol en inox dans son emplacement (étape ①) et tourner le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille (étape ②). (FIG3)
4. Monter l'ustensile requis (Crochet pétrisseur ou Batteur ou Fouet) en insérant le haut dans l'axe tournant, et tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille. (FIG4 & FIG5)
5. Maintenant, remplissez vos ingrédients.
Ne pas trop remplir la machine au-delà de la quantité maximale d'ingrédients de 2,0 kg.
6. Abaisser le bras à l'aide du bouton d'ouverture (2). (FIG6)
7. Insérer la fiche secteur dans une prise de courant de sécurité 220-240V 50/60 Hz correctement installée.
8. Mettre en fonctionnement la machine à l'aide du bouton de vitesse sur une vitesse comprise entre 1 et 6 (correspondant au mixage).
9. Pour le fonctionnement par impulsions (pétrissage à intervalles rapprochés), tourner le commutateur en position « IMPULSION ». Le commutateur doit être maintenu dans cette position en fonction de la longueur d'intervalle souhaitée. Lorsque le commutateur est relâché, il revient automatiquement à la position « 0 ».
10. Après le pétrissage, tourner le bouton de vitesse (3) à la position « 0 » dès que le mixage a formé une boule. Débrancher ensuite la fiche secteur.
11. Poussez le bouton d'ouverture du bras (2) vers le bas et le bras sera levé.
12. Le mixage peut maintenant être libéré à l'aide d'une spatule et retiré du bol de mixage.
13. Le bol de mixage peut maintenant être retiré.
14. Nettoyer les pièces comme décrit sous « Nettoyage et entretien ».



FIG1

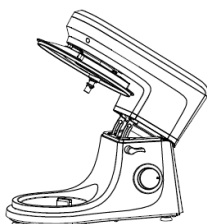


FIG2

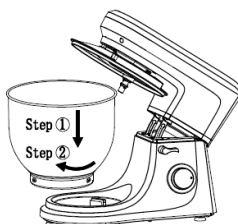


FIG3

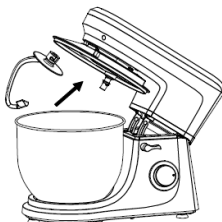


FIG4



FIG5



FIG6

Réglage des niveaux et utilisation du crochet à pâte pour 2,0 kg de mixageau maximum.

Utilisation	Image	Niveaux	Temps (Min)	Maximum	Remarques
Crochet pétrisseur		1-3	3	1000 g de farine et 538 g d'eau	Mixages lourds (p. ex. pain ou pâtisserie courte)
Batteur		2-4	3	660 g de farine et 840 g d'eau	Mixages moyennement lourds (p. ex. mixage de crêpes ou d'éponges)
Fouet ballon		5-6	3	3 œufs blanchis (Minimum)	Mixages légers (p. ex. crème, blanc d'œuf, blanc-manger)

Fonction Blender :

Fonction :

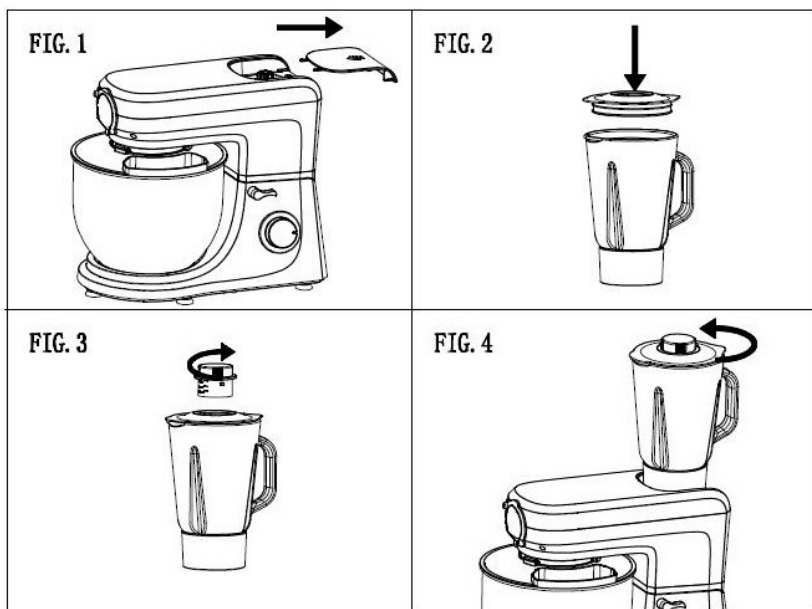
Le mixeur peut être utilisé pour réduire en purée très finement et pour le mixage. Il peut être utilisé par exemple pour les soupes, les sauces, les milk-shakes, les aliments pour bébés, les légumes, les fruits, la pâte à frire, la purée, etc. si nécessaire, couper les ingrédients solides en plus petits morceaux avant de les mettre dans le mixeur.

Important :

- 1) Avant l'utilisation : ne pas mettre la fiche principale dans la prise de courant avant d'avoir fixé correctement le bol du mixeur et le couvercle du mixeur.
- 2) Après utilisation : débrancher l'appareil avant de retirer le pot de mixeur du boîtier.
- 3) Ne pas remplir le pot du mixeur avec des ingrédients dont la température est supérieure à 80°C.
- 4) Pour éviter tout déversement, ne pas mettre plus de 1,5 litre de liquide dans le mixeur.
- 5) Ne jamais retirer le couvercle du bocal lorsque le mixeur est en marche.
- 6) Toujours couvrir le couvercle du mixeur avant de monter le mixeur sur la machine ou de démonter le mixeur de la machine.
- 7) Ne pas utiliser l'accessoire du mixeur pendant plus de 3 minutes.

Comment utiliser le mixeur :

- 1) Retirer le couvercle arrière. (FIG.1)
- 2) Placer les aliments que vous souhaitez transformer dans le bol.
- 3) Appuyer sur le couvercle du bol et il est fermement fixé (FIG.2).
- 4) Placer le bouchon doseur du mixeur dans le couvercle du bol et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller (FIG.3).
- 5) Mettre le bol du mixeur sur le trou de fixation et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit fermement fixé. (FIG.4)
- 6) Régler la commande de vitesse en position 6.



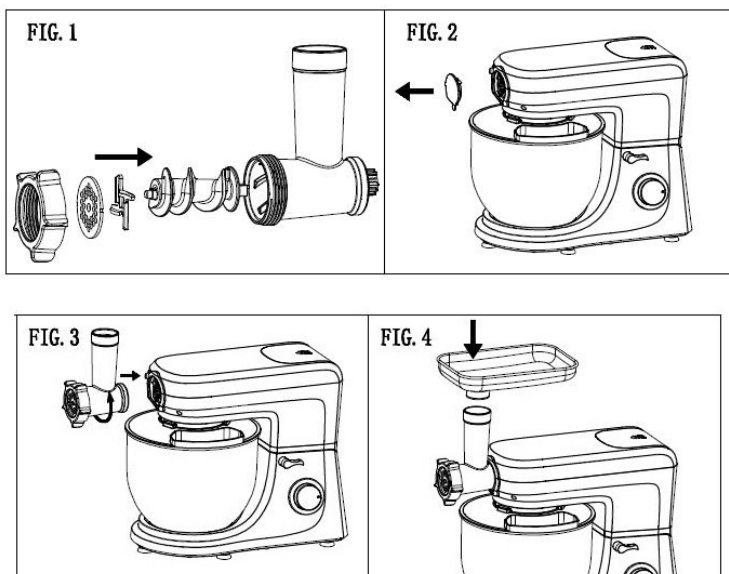
REMARQUE.

- 1) Vous pouvez ajouter des ingrédients pendant que l'appareil fonctionne en retirant le bouchon doseur du couvercle.
- 2) Il peut être nécessaire d'éteindre l'appareil de temps en temps pour retirer les morceaux d'aliments qui se trouvent à l'intérieur du récipient du mixeur.
 - Eteindre l'appareil et le débrancher.
 - Retirez le couvercle du mixeur.
 - Utiliser une spatule délicatement pour enlever les morceaux de nourriture qui se trouve à l'intérieur du pot de mixeur. Gardez la spatule à une distance sûre des couteaux.
 - Tourner le pot du mixeur dans le sens des aiguilles d'une montre pour retirer le pot du mixeur.

Fonction hachoir à viande :

Utilisation du hachoir

- 1) Pour monter le hachoir, enfillez la lame (16) sur l'extrémité de la vis sans fin (15) puis montez un tamis (17) de votre choix. Faites attention à bien aligner correctement le tamis sur les creux de la tête du hachoir (14). Serrez la bague de fermeture (18) à la main (FIG. 1).
- 2) Enlevez le panneau avant de la machine (FIG.2).
- 3) Appuyez sur le bouton de fixation, introduisez la tête du hachoir dans la machine et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la verrouiller (FIG.3)
- 4) Installez le plateau de remplissage sur la cheminée (FIG.4).
- 5) Placez un récipient sous la sortie.
- 6) Branchez l'appareil, puis réglez la vitesse sur 3. Mettez les morceaux de viande dans le plateau de remplissage (20) puis introduisez-les dans la cheminée. Faites descendre la viande avec le poussoir (19) si nécessaire. N'utilisez surtout pas vos doigts !
- 7) Quand vous avez fini d'utiliser l'appareil, éteignez-le et débranchez-le.

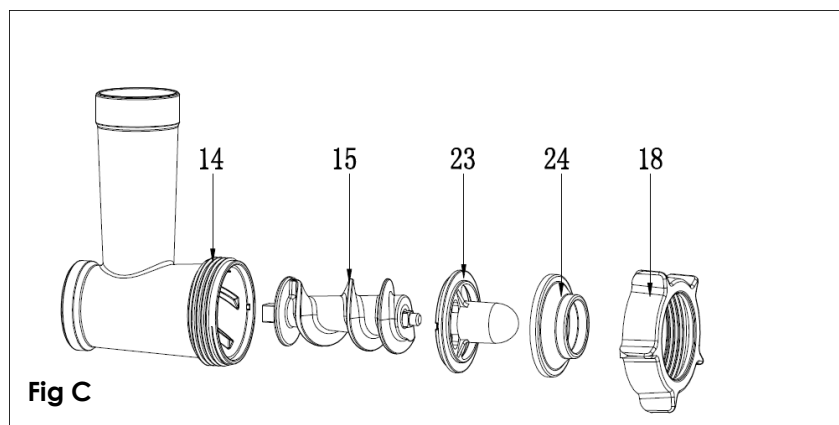
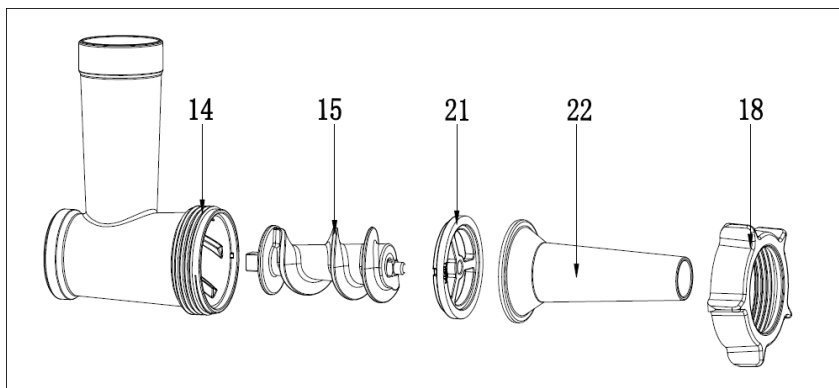


REMARQUE :

- Découpez la viande en morceaux d'environ 2,5 cm. Enlevez soigneusement les os et les nerfs.
- Branchez l'appareil sur une prise de courant correctement mise à la terre de 220-240 V, 50/60 Hz.

Fonction saucisses :

Utilisation de l'accessoire à saucisses (voir fig. B/C)



- 1) Montez l'adaptateur (21/23) sur l'axe de la vis sans fin.
- 2) Introduisez un accessoire à saucisses (22 ou 24) dans la bague de fermeture. Les accessoires 24 et 22 servent pour les saucisses grosses et fines respectivement.
- 3) Serrez la bague de fermeture manuellement sur le boîtier de la vis sans fin.
- 4) Enfilez le boyau (vrai ou synthétique) sur l'accessoire à saucisses et faites un nœud au bout.
- 5) Répétez les étapes 2 à 4 de la section "Utilisation du hachoir".
- 6) Mettez la chair à saucisses dans le plateau de remplissage puis introduisez-la dans la cheminée.

- 7) La chair à saucisses sous pression passe par l'accessoire à saucisses puis aboutit dans le boyau.
- 8) Quand la première saucisse arrive à la longueur recherchée, pincez son extrémité entre vos doigts. Tournez la saucisse autour de son axe à une ou deux reprises.

REMARQUE :

- Les niveaux de coupe 1 à 4 conviennent à l'utilisation comme hachoir.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 10 minutes ; puis laissez-le refroidir pendant 10 minutes.
- Vous pouvez éteindre l'appareil après chaque saucisse jusqu'à acquérir une meilleure maîtrise de l'appareil.
- Suivez l'étape 8 de la manière indiquée. Puis rallumez le hachoir.
- Si vous décidez d'utiliser de vrais boyaux, laissez-les tremper avant de les utiliser.
- Veillez à ne pas suremplir les boyaux, faute de quoi les saucisses risqueraient de trop gonfler et d'éclater au cours de la cuisson (à l'eau comme à l'huile).

Idées de recettes

Bacon 1kg, sel 16 g, sucre 70 g, sirop d'érable 85g, poivre blanc 2g, ail en poudre 7g, cinq épices 5g, poivre de Cayenne 7g, poivre noir 15 g, fécule de pomme de terre 50g, vin jaune 90g

Recettes suggérées

Gâteau biscuit (recette de base), niveau 1-4

Ingrédients :

200 grammes de beurre mou ou de margarine, 200 grammes de sucre, 1 sachet de sucre vanillé ou 1 sachet de Citro-Back, 1 pincée de sel, 4 œufs, 400 grammes de farine de blé, 1 sachet de levure chimique, environ 1/8 litre de lait.

Préparation :

Transférer la farine de blé et les ingrédients restants dans le bol de mixage, remuer avec le batteur pendant 3 secondes au niveau 1, puis pendant environ 3 minutes au niveau 2. Graisser un moule ou recouvrir d'un papier sulfurisé. Remplir le mixage et cuire au four. Avant de sortir le gâteau du four, faites un test pour voir s'il est cuit. Avec un bâton de bois pointu, percer le centre du gâteau. Si aucun mixage n'y adhère, le gâteau est cuit. Mettre le gâteau sur une grille à gâteau et laisser refroidir.

Four traditionnel

Hauteur d'insertion : 2

Chauffage : four électrique, chaleur supérieure et inférieure 175-200°C ; four à gaz : niveau 2-3

Temps de cuisson : 50-60 minutes

Selon le goût, cette recette peut être modifiée, par exemple avec 100g de raisins secs ou 100g de noix ou 100g de chocolat râpé. En fait, les possibilités sont infinies.

Rouleaux de pain de lin, niveau 1-4

Ingrédients :

500-550g de farine de blé, 50g de graines de lin, 3/8 litre d'eau, 1 cube de levure (40g), 100g de caillé allégé, bien égoutté, 1 c. à thé de sel. Pour le revêtement : 2 cuillères à soupe d'eau.

Préparation :

Tremper les graines de lin dans 1/8 litre d'eau tiède. Transférer le reste de l'eau tiède (1/4 de litre) dans le bol à mixeur, émietter dans la levure, ajouter le caillé et mixeur avec le crochet à pâte au niveau 2. La levure doit être complètement dissoute. Mettre la farine avec les graines de lin trempées et le sel dans le saladier. Pétrir à fond au niveau 1, puis passer au niveau 3 et continuer à pétrir pendant 3 à 5 minutes. Couvrir la mixture et laisser lever dans un endroit chaud pendant 45-60 minutes. Pétrir à fond une fois de plus, retirer du bol et former seize rouleaux. Couvrir le moule avec du papier sulfurisé humide. Poser les rouleaux et laisser lever pendant 15 minutes. Enduire d'eau tiède et cuire au four.

Four traditionnel :

Hauteur d'insertion : 2

Chauffage : four électrique : chauffage supérieur et inférieur 200-220°C (préchauffé pendant 5 minutes), niveau four à gaz 2-3

Temps de cuisson : 30-40 minutes

Crème au chocolat, niveau 5-6

Ingrédients :

200ml de crème sucrée, 150g de chocolat mi-amer, 3 œufs, 50-60g de sucre, 1 pincée de sel, 1 sachet de sucre vanillé, 1 cuillère à soupe de cognac ou de rhum, flocons de chocolat.

Préparation :

Battre la crème dans le bol à mixeur avec le fouet jusqu'à ce qu'elle soit ferme. Retirer du bol et placer dans un endroit frais. Faire fondre le chocolat

selon les instructions sur le paquet ou à la micro-onde à 600W pendant 3 minutes. Pendant ce temps, battre les œufs, le sucre, le sucre, le sucre vanillé, le cognac ou le rhum et le sel dans le bol de mixage avec le fouet à vitesse 2 pour former une mousse. Ajouter le chocolat fondu et incorporer uniformément à la vitesse 5-6. Laisser un peu de crème pour la décoration. Ajouter le reste de la crème au mixage crémeux et l'incorporer brièvement à l'aide de la fonction d'impulsion. Décorer la crème au chocolat et servir bien refroidi.

Pâte à pizza, niveau 1-4

Ingrédients

400g de farine, 250ml d'eau chaude, 1/2 cuillère à thé de sucre, 1 c. à thé de levure sèche active (environ 2-1/2 cuillère à thé), 1-1/2 cuillère à thé d'huile d'olive et 1 cuillère à thé de sel.

Préparation :

Mettre la farine dans le bol. Mixeur le reste des ingrédients dans un bol ou une cruche. Faire tourner le mixeur à la vitesse 1-2, et ajouter graduellement le liquide. Au fur et à mesure que les ingrédients s'incorporent et que la boule de pâte se forme davantage, augmenter la vitesse à 3-4. Pétrir pendant quelques minutes à cette vitesse, jusqu'à ce que la boule de pâte soit lisse. Retirer du bol et diviser en 2 à 4 morceaux. Rouler les pizzas (cercles ou rectangles) sur une surface farinée, puis les déposer sur une plaque à pâtisserie ou un plateau à pizza. Tartiner le fond de pizza de purée de tomates et ajouter les garnitures - champignons, jambon, olives, tomates séchées au soleil, épinards, artichauts, etc. Garnir d'herbes séchées, de morceaux de mozzarella et d'un filet d'huile d'olive. Cuire au four préchauffé à 200°C/400°F/gaz 6 pendant 15-20 minutes, jusqu'à ce que les garnitures soient bouillonnantes et dorées.

Pain blanc de base, niveau 3-6

Ingrédients :

600 g de farine de pain blanc fort 1 sachet de levure active séchée (environ 2½ cuillère à thé) 345 ml d'eau tiède 1 cuillère à soupe d'huile de tournesol ou de beurre 1 cuillère à thé de sucre 2 cuillère à thé de sel

Préparation :

Suivre les instructions de mixage pour la pâte à pizza, puis mettre la pâte dans un bol, couvrir et laisser au chaud jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume (30-40 minutes). Enlever la pâte et poinçonner pour enlever l'air. Pétrir légèrement sur une planche enfarinée, la façonner en pain ou la mettre dans une boîte, couvrir et laisser lever dans un endroit chaud pendant encore 30 minutes. Cuire dans un four préchauffé au four à

200°C/400°F/gaz 6 pendant 25-30 minutes, jusqu'à ce que le fond soit brun doré et creux.

Rouleaux de graines de pavot à pâte molle, niveau 1-3

Ingrédients :

570 g de farine de pain blanc fort 1 sachet de levure sèche active (environ 2½ c. à thé) 300 ml de lait (légèrement réchauffé) 2 œufs (température ambiante) 1 c. à soupe d'huile de tournesol 1½ c. à thé de sucre 2 c. à thé de sel 75 g de graines de pavot.

Préparation :

Mixeur le lait, les œufs, l'huile, le sucre, le sel et la levure dans une cruche ou un bol, et laisser reposer 5 minutes. Mettre la farine et les graines de pavot dans le bol et mixeur à la vitesse 1, en ajoutant graduellement le liquide, puis augmenter la vitesse à 2, et mixeur pendant cinq minutes. Enlever la pâte jusqu'à une surface farinée, couper en 8-10 morceaux, rouler en forme, puis mettre sur une plaque à pâtisserie à l'épreuve de la graisse. Laisser dans un endroit chaud jusqu'à ce que la taille ait doublé. Badigeonner avec un peu d'œuf ou de lait et cuire au four préchauffé à 220°C/425°F/gaz 7 pendant 20-25 minutes, jusqu'à ce que le fond soit doré et creux.

Pain italien aux herbes

Ingrédients :

575 g de farine de pain blanc fort 1 sachet de levure sèche active (environ 2½ c. à thé) 290 ml d'eau 2 c. à soupe d'huile d'olive, 2 c. à thé de sucre 2 c. à thé de sel, 4 c. à soupe d'herbes sèches mélangées.

Préparation :

Mixeur l'eau, l'huile, le sucre, le sel et la levure dans une cruche ou un bol, et laisser reposer 5 minutes. Mettre la farine et les herbes séchées dans le bol, et mixeur à la vitesse 1, en ajoutant graduellement le liquide, puis augmenter la vitesse à 2, et mixeur pendant 5 minutes. Mettre la pâte dans un bol, couvrir et laisser dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume (20-30 minutes). Poser sur une surface enfarinée, pétrir doucement pour éliminer l'air, puis façonner, mettre sur une plaque à pâtisserie et laisser au chaud jusqu'à ce que la taille double. Cuire au four préchauffé à 200°C/400°F/gaz 6 pendant 25 minutes ou jusqu'à ce que le fond soit doré et creux.

Crème glacée au café et au brandy, niveau 5-6

Ingrédients :

3 œufs 75g de sucre en poudre, 300ml de crème simple 2 c. à soupe de café instantané en poudre, 300ml de crème double 2½ c. à soupe de brandy.

Préparation :

Ajouter le sucre et les œufs dans le bol et mixeur à la vitesse 6 jusqu'à ce que la texture soit lisse. Dans une casserole, porter la crème liquide et le café à ébullition et incorporer le mixage d'œufs et de sucre. Mettre dans un bol à l'épreuve de la chaleur au-dessus d'une casserole d'eau frémissante et cuire doucement, en remuant bien, jusqu'à ce que le dos d'une cuillère soit suffisamment épais. Filtrer dans un bol et laisser refroidir. Fouetter la crème double à la vitesse 6 jusqu'à l'obtention de pics mous, puis incorporer au mixage froid d'œufs et de sucre, avec l'eau-de-vie. Verser dans un contenant, couvrir et congeler pendant 2½-3 heures, jusqu'à ce qu'ils soient partiellement congelés. Retirer, bien mixer et congeler de nouveau, jusqu'à l'obtention de la texture désirée.

Meringues de base, niveau 5-6

Ingrédients :

4 blancs d'œufs, 100g de sucre en poudre, 100g de sucre glace en poudre.

Préparation :

Mettre les blancs d'œufs dans le bol et mixeur à la vitesse 6 jusqu'à ce qu'ils soient assez fermes. Ajouter la moitié du sucre et fouetter à nouveau jusqu'à ce que le mixage soit lisse et que des pics fermes se soient formés. Retirer le bol et incorporer légèrement le reste du sucre à l'aide d'une cuillère métallique. Tapisser une plaque à pâtisserie et verser le mixage de meringue à l'aide d'une cuillère ou d'une pipe dans des ovales. Saupoudrer le reste du sucre A et placer sur la tablette inférieure d'un four froid (120°C/250°F/gaz ½) pendant 1½ heures. Laisser refroidir sur une grille. Garnir de fruits mous, de chocolat et de crème sucrée.

Nettoyage et entretien

- Avant le nettoyage, retirez le cordon d'alimentation de la prise de courant.
- Ne jamais immerger le boîtier avec le moteur dans l'eau !
- Ne pas utiliser de détergents agressifs ou abrasifs.

Boîtier du moteur

- Seul un chiffon de rinçage humide doit être utilisé pour nettoyer l'extérieur du boîtier.

Bol de mixage, équipement de mixage

ATTENTION :

- **Les composants ne conviennent pas pour le nettoyage au lave-vaisselle.**
- **S'ils sont exposés à la chaleur ou à des nettoyeurs caustiques, ils risquent de se déformer ou de se décolorer.**
- Les composants qui sont entrés en contact avec les aliments peuvent être nettoyés à l'eau savonneuse.
- Laisser les pièces sécher complètement avant de remonter l'appareil.
- Bien vouloir appliquer une petite quantité d'huile végétale sur les écrans après séchage.

Guide de dépannage

Problèmes	Solution
La machine ne fonctionne pas.	– Vérifier si la fiche est en bon contact avec la prise. – Vérifier si le bouton d'ouverture du bras est bien enclenché. – Vérifier si la machine fonctionne en continu pendant plus de 6 minutes et attendre que le moteur refroidisse.
Bruit dans le bol de mixage lors du travail (l'accessoire a raclé le bol)	– Vérifier si le bol de mixage est correctement installé. – Vérifier si l'accessoire est correctement installé sur la machine.
Le couvercle du pot ne s'adapte pas correctement au bol de mixage.	– Vérifier si le couvercle du bol est placé correctement sur la machine. – Vérifier si le bol de mixage est correctement installé sur la machine et correctement verrouillé.
La machine ne fonctionne pas à une certaine vitesse.	– Vérifier si la marque sur le bouton de vitesse correspond à la sérigraphie de vitesse sur le boîtier. – Tourner le bouton de vitesse à 0, et vérifier à nouveau si la machine fonctionne.
Mouvements lors du travail de la machine	– Vérifier si les pieds antidérapants ne sont pas enlevés. – Vérifier si la machine est placée sur une table lisse et plate.
Le bouton de montée ne s'est pas remis en place après l'installation du bol de mixage et du couvercle du pot.	– Vérifier si le couvercle du bol est placé correctement sur la machine. – Vérifier si le bol de mixage est correctement installé.

Pour tout autre problème survenant sur votre appareil : contactez le service après-vente.

Caractéristiques techniques

Tension: 220-240V~ 50/60Hz

Puissance : 1400W

Nombre devitesses: 6 vitesses + impulsion

Capacité de la cuve en acier inoxydable : 7 L

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 responsabilité du fournisseur.



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) Détérioration de surface due à l'usure normale du produit ;
- (2) Défauts ou détérioration dus au contact avec des liquides et corrosion causée par la rouille ou la présence d'insectes ;
- (3) Incident, abus, mauvaise utilisation, altération, démontage ou réparation non autorisée
- (4) Entretien inapproprié, utilisation inappropriée du produit ou branchement à une tension incorrecte ;
- (5) Utilisation d'accessoires non fournis ou non approuvés par le fabricant.

La garantie sera annulée si la plaque signalétique et/ou le numéro de série du produit sont retirés.



Pour en savoir plus :
www.quefairedemesdechets.fr

THOMSON est une marque commerciale 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

Multifunction Stand Mixer

THFP9714G

USER MANUAL



 Crea Chef XL

Read carefully the instructions 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 (repealing Directive 89/336/EEC).



SAFETY INSTRUCTIONS

Carefully read the instructions before putting the unit into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, kindly also transmit the user manual.

- The device is designed exclusively for private use and for the intended use. THIS APPLIANCE is not intended for commercial use. Do not use it outdoors (except if it is designed to be used outdoors). Keep away from sources of heat, direct sunlight, (never dip in any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the device is wet or damp, disconnect it

immediately.

- When cleaning or storing the unit, turn off the camera and always remove the plug from the socket (pull the plug, not the cable) if the appliance is not in use and remove the attached accessories.
- Do not use the machine without supervision. If you must leave the room, turn off the machine or remove the plug from the socket (pull the plug itself, not the wire).
- Regularly check the device and cable are not damaged. Do not use the device if it is damaged. Do not try to repair the unit by yourself. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always replace a faulty cable only by the manufacturer, by our

customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.

- Do not use anything other than genuine spare parts.
- Please observe the "Special Safety Instructions" following.

Children and vulnerable people

- To ensure the safety of your children, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene, etc.) out of reach. Warning! Do not let small children play with the foil as they can suffocate!
- This device should not be used by children. Keep the device and the power cord out of the reach of children.
- This device is not a toy. Children should not play with the appliance.

- The devices can be used by people with physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have received supervision or instructions on using the unit safely and if they understand the dangers involved.

Special safety instructions for this machine

- Always disconnect the power unit if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Turn off the power and disconnect before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Do not use the device for purposes other than those intended.

- CAUTION: To avoid a hazard due to unintentional reset to zero thermal switch, this device may not be powered by an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- Do not use the machine without supervision.
- Do not interfere with safety switches.
- Do not insert anything into the rotating hooks for the work of the machine.
- Place the machine on a work surface smooth, even and stable.
- Do not insert the plug the machine sector in the socket without having installed all the necessary accessories.

- **WARNING:** Ensure the blender is turned off before removing the support.
- Care should be taken when handling sharp blades, when emptying the bowl and during cleaning.



This device is intended for contact with food.

IMPORTANT

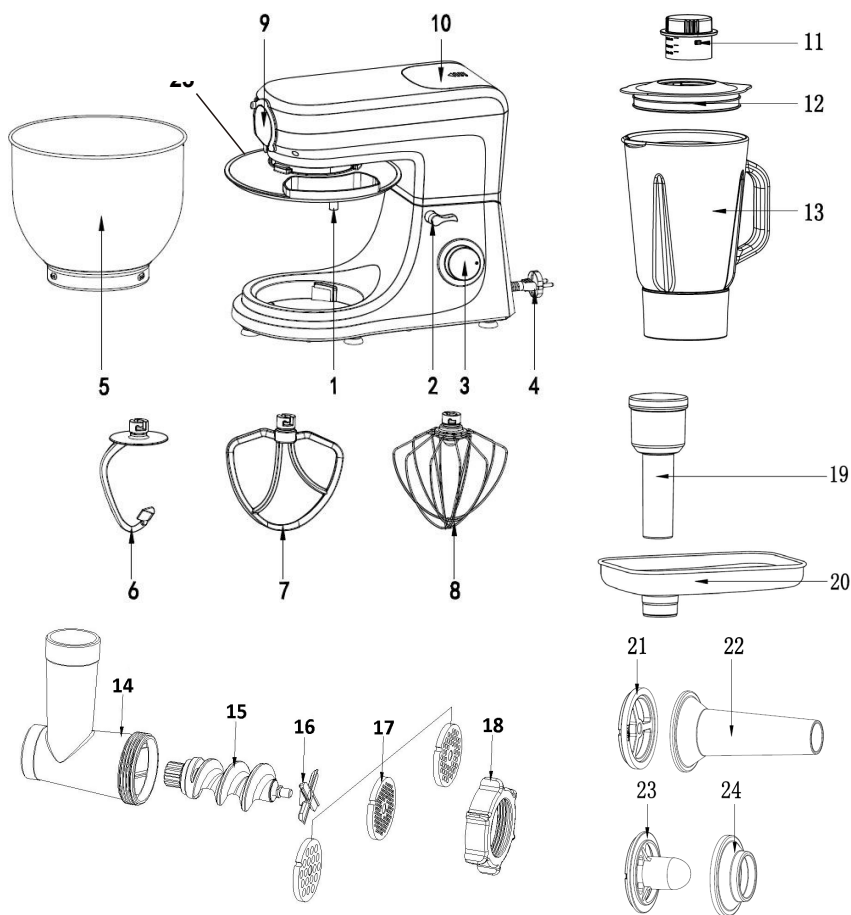
It is forbidden to replace the power cable by yourself. If damages must be repaired by the service of local distributor by the manufacturer or by a qualified person. If the unit is fallen, please ask a qualified person to check before using again. Of internal damage could lead to accidents.

For all types of problems or repairs, please contact the service of local dealer, the manufacturer or qualified person, to avoid hazard.

DISPOSAL AND ENVIRONMENTAL RESPONSIBILITY

In order to be environmentally friendly, we encourage you to properly dispose of the unit. You can contact your local authorities or recycling centers for more information.

Getting to know your device



Main components and standard accessories:

- | | |
|-------------------------|-----------------------|
| 1. Rotating shaft | 14. Chopper head |
| 2. Opening Button | 15. Worm |
| 3. Speed Button | 16. Blade |
| 4. Power cord | 17. Sieve |
| 5. Stainless steel bowl | 18. Locking ring |
| 6. Dough hook | 19. Tappet |
| 7. Drummer | 20. Filling tray |
| 8. Balloon whisk | 21. Lead cover |
| 9. Front cover | 22. Sausage horn |
| 10. Rear cover | 23. Cone |
| 11. Measuring cap | 24. Meatball canister |
| 12. Blender cover | 25. Splash Cover |
| 13. Blender glass | |

Using the mixing bowl

1. To lift the arms rotate in the direction of the clockwise arm release button (2). The arm will now move up. (FIG1)
2. Place the splash cover on the camera body and turn the cover until it clicks. (FIG2)
3. Place the stainless steel bowl in its slot (step ①) and rotating the bowl in the direction of clockwise until it locks (Step ②). (Fig 3)
4. Mounting the utensil required (dough hook or beater or whip) by inserting the top in the rotating shaft and rotate in the opposite direction of the clockwise until it locks. (FIG4 & fig5)
5. Now fill your ingredients.

Do not overfill the machine beyond the maximum amount of ingredients to 2.0 kilograms.

6. Lower the arms with the opening button (2). (Fig6)
7. Insert the plug into a safety socket 220-240V 50/60 Hz correctly installed.
8. Put into operation the machine using the speed knob on a speed of between 1 and 6 (corresponding to the mixing).
9. For the pulse operation (kneading at short intervals), turn the switch in the "PULSE" position. The switch should be retained in that position according to the desired interval length. When the switch is released it automatically returns to the "0" position.
10. After kneading, the rotating speed controller (3) to the "0" position once the mixing has formed a ball. Then disconnect the power plug.
11. Push the arm release button (2) downwardly and the arm is lifted.
12. The mix can now be released with a spatula and removed from the mixing bowl.
13. The mixing bowl can now be removed.
14. Clean parts as described under "Cleaning and Maintenance".



FIG1

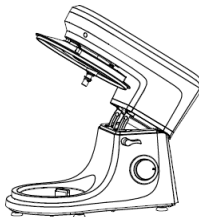


FIG2



FIG3

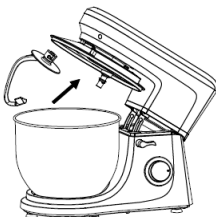


FIG4

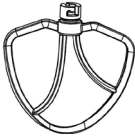


FIG5



FIG6

Setting levels and using the dough hook for 2.0 kg of maximum mixing.

Use	Picture	Levels	Time (Min)	Maximum	Remarks
dough hook		1-3	3	1000 g flour and 538 g water	heavy mixes (eg. short bread or pastry)
Drummer		2-4	3	660 g flour and 840 g water	medium-heavy mixes (eg. Mixing pancakes or sponges)
balloon whisk		5-6	3	3 eggs bleached (Minimum)	light mixers (eg. cream, egg white, pudding)

Blender function:

Function:

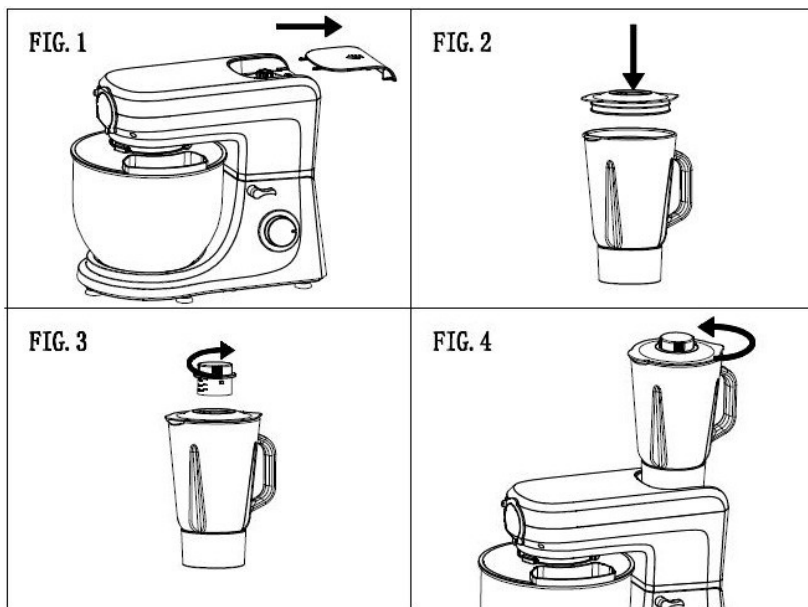
The mixer can be used for pureeing very finely and for mixing. It can be used for example for soups, sauces, milkshakes, baby food, vegetables, fruits, batter, mashed potatoes, etc. If necessary, cut solid ingredients into smaller pieces before putting them in the blender.

Important:

- 1) Before use: do not put the whole plug into the power socket properly secured before the bowl of the mixer and the blender lid.
- 2) After use: unplug the device before removing the housing blender jar.
- 3) Do not fill the blender jar with ingredients whose temperature is above 80 ° C.
- 4) To prevent spillage, do not put more than 1.5 liters of liquid in the blender.
- 5) Never remove the lid of the jar while the blender is running.
- 6) Always cover the blender lid before mounting the mixer on the machine or disassemble the blender machine.
- 7) Do not use the attachment of the mixer for more than 3 minutes.

How to use the blender:

- 1) Remove **lid back**. (FIG.1)
- 2) Put the food you want to turn into the bowl.
- 3) Press the bowl cover and is firmly fixed (FIG.2).
- 4) Place the mixer dosing cap in the bowl cover and rotate in the direction of clockwise to lock (FIG.3).
- 5) To the blender bowl on the mounting hole and rotating it counterclockwise to clockwise until it is firmly fixed. (FIG.4)
- 6) Adjust the speed control to position 6.



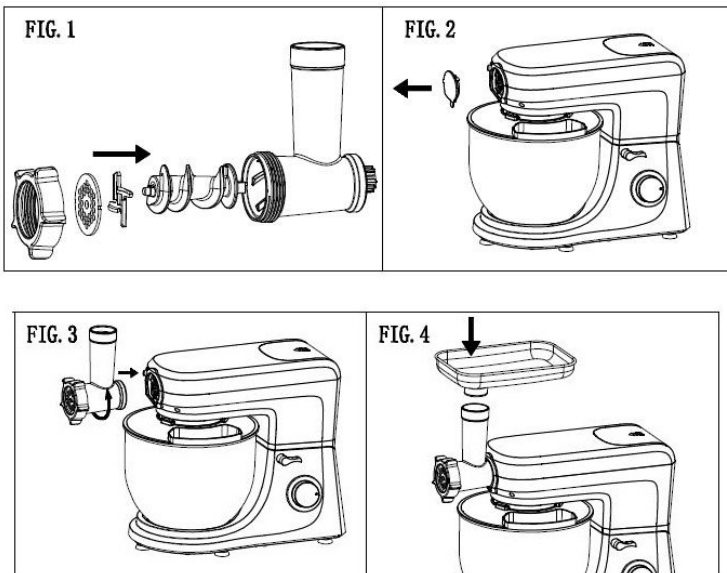
NOTE.

- 1) You can add ingredients while the machine works by removing the cover of the measuring cap.
- 2) It may be necessary to turn off the unit time to time to remove pieces of food that are located inside the blender container.
 - Turn the unit off and unplug it.
 - Remove the blender lid.
 - Use a spatula to gently remove food pieces located inside the blender jar. Keep the spatula at a safe distance knives.
 - Turn the blender pot in the direction of clockwise to remove the pot mixer.

Meat mincer Function:

How to use the mincer

- 1) To mount the mincer parts, first place the blade (16) on the end of the helix (15) and then a sieve (17) of your choice. Please pay attention to the sieve and the recesses on the helix housing (14). Screw the lock (18) on until it is "hand tight". (FIG.1)
- 2) Remove the front cover (FIG.2) from the machine.
- 3) Press the fixed button then place the helix housing into the machine and turn anticlockwise to lock (FIG.3)
- 4) Place the filling tray (FIG.4) on the filler neck
- 5) Place a vessel under the exit.
- 6) Put the plug in the socket then set the speed control to position 3. Put the pieces of meat on to the filling tray (20) and into the filler neck. If necessary push the meat with the presser (19). Do not use your fingers to push the meat!
- 7) After use, switch off the appliance and unplug it.

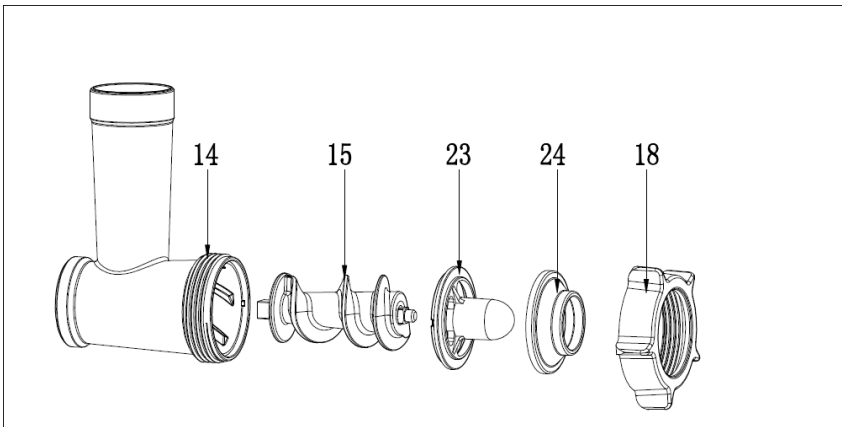
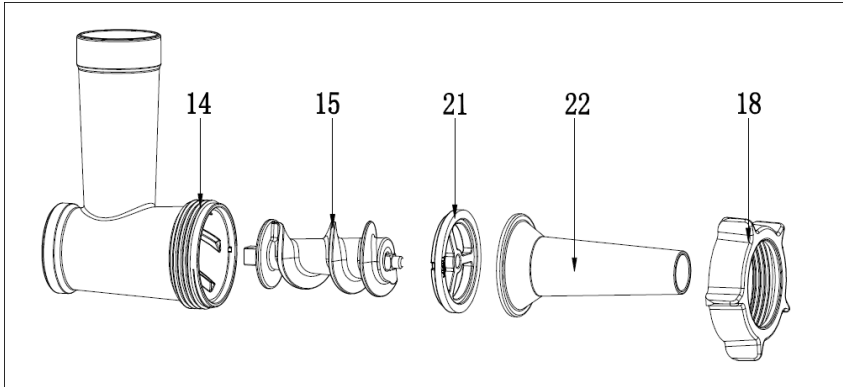


NOTE:

- Cut the meat into pieces of about 2.5 cm. Please take care that the meat does not contain any bones or sinews.
- Connect the device to a 220-240 V, 50/60Hz safety contact power socket.

Sausage Function:

Operation Sausage Attachment (see illustration B/C)



- 1) Place the adapter (21/23) on the axle of the spiral auger.
- 2) Insert a sausage attachment (22 or 24) into the lock. Attachment 24 is for thick sausages, attachment 22 for thin sausages.
- 3) Turn the lock "hand tight" on to the spiral housing.
- 4) Push the sausage skin (using either real or synthetic skin) over the sausage skin and knot the end.
- 5) Repeat steps 2 to 4 as described in "How to use the mincer".
- 6) Fill the sausage paste on to the filling tray and into the filler neck.
- 7) The sausage mixture is pressed through the sausage attachment and filled into the sausage skin.

- 8) When the first sausage has reached the desired length, squeeze it together with your fingers at the end of the sausage top. Turn the sausage around its own axis once or twice.

NOTE:

- Cut Levels 1 to 4 are suitable for mincer operation.
- Do not operate the device for more than 10 minutes and then allow it to cool down for a further 10 minutes.
- You can turn off the device after each single sausage length until you are more experienced.
- Carry out step 8 as described. Then turn on the meat mincer again.
- If you decide to use real skin, let it soak in water for a while before use.
- Take care that the sausage skin is filled "loosely" as during boiling or frying the sausage expands and the skin might tear.

Suggested Recipes

Streaky pork 1kg, salt16g, sugar70g、maple syrup 85g、white pepper 2g、Garlic powder 7g、Five-spice powder 5g、Cayenne pepper 7g、black pepper15g、potato starch 50g、Yellow rice wine 90g

Suggested recipes

Biscuit cake (basic recipe) Level 1-4

Ingredients:

200 grams of soft butter or margarine, 200 grams of sugar, 1 packet of vanilla sugar or 1 packet Citro-Back, 1 pinch salt 4 eggs, 400 grams of wheat flour, 1 teaspoon baking powder, about 1 / 8 liter of milk.

Preparation:

Transfer the wheat flour and the remaining ingredients in the mixing bowl, toss with the drummer for 3 seconds at level 1, then for about 3 minutes at level 2. Grease a mold or covered with parchment paper. Fill the mixing and baking. Before removing the cake from the oven, test to see if it is cooked. With a pointed wooden stick, pierce the center of the cake. If no mixing is adhered, the cake is baked. Put the cake on a grid cake and cool.

Oven

Insertion height: 2

Heating: electric furnace, top heat and bottom 175-200 ° C;
gas oven: level 2-3

Cooking time: 50-60 minutes

According to taste, this recipe can be modified, for example with 100g raisins or nuts or grated chocolate 100g. In fact, the possibilities are endless.

Linseed bread rolls, level 1-4

Ingredients:

wheat flour 500-550g, 50g linseed, 3/8 liter of water, 1 yeast cube (40g), curd 100g lightened, drained well, 1 c. teaspoon salt. For coating: 2 tablespoons of water.

Preparation:

Soak flax seeds in 1/8 liter of warm water. Transfer the rest of the warm water (1/4 liter) in the mixer bowl, crumble in yeast, add the curd and mixing with the dough hook in level 2. The yeast should be completely dissolved. Place flour soaked with linseed and salt in the bowl. Knead thoroughly at level 1, then move to level 3 and continue to knead for 3 to 5 minutes. cover mixture and let rise in warm place for 45-60 minutes. Knead thoroughly again, remove the bowl and form sixteen rollers. Covering the mold with wet greaseproof paper. Place the rolls and let rise for 15 minutes. Apply warm water and bake.

Oven:

Insertion height: 2

Heating: Electric oven: upper and lower heating 200-220 °C (preheated for 5 minutes), gas oven level 2-3

Cooking time: 30-40 minutes

Chocolate cream, level 5-6

Ingredients:

200ml sweet cream, chocolate 150g bittersweet, 3 eggs, sugar 50-60g, 1 pinch salt, 1 bag of vanilla sugar, 1 tablespoon brandy or rum, chocolate flakes.

Preparation:

Beat the cream in the blender bowl with whisk until it is firm. Remove from bowl and place in a cool place. Melt chocolate as directed on the package or in the microwave for 3 minutes at 600W. Meanwhile, beat eggs, sugar, sugar, vanilla sugar, brandy and rum and salt in the mixing bowl with a whisk at speed 2 to form a foam. Add the melted chocolate and uniformly incorporated into the speed 5-6. Leave a little cream for decoration. Add the remaining cream creamy mix and stir briefly using the pulse function. Decorate the chocolate cream and serve chilled.

Pizza dough, level 1-4

Ingredients

400g flour, 250ml of warm water, 1/2 teaspoon of sugar, 1 tbsp. makers of active dry yeast (about 2-1 / 2 teaspoon), 1-1 / 2 teaspoon of olive oil tea and 1 tablespoon of salt.

Preparation:

Put flour in the bowl. Mixer remaining ingredients in a bowl or jug. Rotating the mixer at the rate 1-2, and gradually adding the liquid. Gradually, as the ingredients are incorporated and the dough ball forms more, increase the rate at 3-4. Knead for a few minutes at this speed until the dough ball is smooth. Remove from bowl and divide in 2 to 4 pieces. Rolling pizzas (circles or rectangles) on floured surface and then deposit them on a baking plate or a pizza tray. Spread the tomato puree pizza base and add toppings - mushrooms, ham, olives, sun-dried tomatoes, spinach, artichokes, etc. Garnish with dried herbs, pieces of mozzarella and an olive oil net.

Basic white bread, level 3-6

Ingredients:

600 g of white bread flour 1 Box dried active yeast bag (approximately 2½ teaspoons) 345 ml water 1 tablespoon sunflower oil or butter 1 teaspoon of sugar 2 tsp salt

Preparation:

Follow the mixing instructions for pizza dough, then put the mixture into a bowl, cover and let warm until it doubles in volume (30-40 minutes). Remove the dough and punch to remove air. Knead lightly on a floured board, the shape of bread or put in a box, cover and let rise in warm place for a further 30 minutes. Bake in a preheated oven at 200 ° C / 400 ° F / gas 6 for 25-30 minutes, until the base is golden brown and hollow.

Rolls of soft poppy seeds, level 1-3

Ingredients:

570 g of white bread flour fort 1 active dry yeast (approximately 2½ tsp.) 300 ml of milk (slightly warmed) 2 eggs (room temperature) 1 c. tablespoons of sunflower oil 1½ c. of sugar 2 tbsp. teaspoon salt 75 g poppy seeds.

Preparation:

Blender milk, eggs, oil, sugar, salt and yeast in a jug or a bowl, and let stand for 5 minutes. Put the flour and poppy seeds into the bowl and mixing at speed 1, gradually adding the liquid, and then increase speed to 2, and

mixing for five minutes. Reset the pulp to a floured surface, cut into 8-10 pieces roll shape, and then put on a baking plate to the test fat. Leave in a warm place until the size is doubled. Brush with some egg or milk and cooked in a preheated oven at 220 ° C / 425 ° F / gas 7 for 20-25 minutes, until the bottom is browned and hollow.

Italian herb bread

Ingredients:

575 g of white bread flour fort 1 active dry yeast (approximately 2½ tsp.) 290 ml of water, 2 tbsp. tablespoon olive oil 2 c. of sugar 2 tbsp. of salt, 4 tsp. mL of dry grass mixed.

Preparation:

Blender water, oil, sugar, salt and yeast in a jug or a bowl, and let stand for 5 minutes. Put the flour and the dried herbs into the bowl and mixing at speed 1, gradually adding the liquid, and then increase speed to 2, and mixing for 5 minutes. Place dough in a bowl, covered and left in a warm place until it doubles in volume (20-30 minutes). Place on a floured surface, gently knead to remove air, then shape, put it on a baking sheet and left to warm until the double size. Preheat oven to 200 ° C / 400 ° F / gas 6 for 25 minutes or until the bottom is browned and hollow.

Coffee ice cream and brandy, Level 5-6

Ingredients:

3 eggs 75g caster sugar, 300ml single cream 2 tbsp. tablespoons of powdered instant coffee, 300ml double cream 2½ c. tablespoons of brandy.

Preparation:

Add sugar and eggs in the bowl and mixer speed to 6 until the texture is smooth. In a saucepan, bring the cream to a boil and coffee and stir the mix eggs and sugar. Put in a bowl to the test of heat over a pan of simmering water and cook slowly, while stirring, until the back of a spoon is sufficiently thick. Filter into a bowl and cool. Whisk the double cream 6 speed until soft peaks form, then add cold egg and sugar mix with the water spirits. Pour into a container, cover and freeze for 2½-3 hours, until they are partially frozen. Remove, although blender and freeze again until desired texture.

Basic meringues, Level 5-6

Ingredients:

4 egg whites, 100g caster sugar, 100g of powdered sugar.

Preparation:

Put the egg whites in the bowl and mixer speed to 6 until they are firm enough. Add half the sugar and whisk again until the mix is smooth and stiff peaks are formed. Remove bowl and slightly embed the remaining sugar with a metal spoon. Line a baking tray and pour the mix meringue using a spoon or a pipe in ovals. Sprinkle remaining sugar and place on the bottom shelf of a cold oven (120 ° C / 250 ° F / gas ½) for 1½ hours. Let cool on rack. Garnish with soft fruit, chocolate and sweet cream.

Cleaning and maintenance

- Before cleaning, remove the power cord from the outlet.
- Never immerse the housing with the engine in the water!
- Do not use harsh or abrasive detergents.

Motor Housing

- Only a wet rinse cloth should be used to clean the outside of the housing.

Mixing bowl, mixing equipment

WARNING :

- **The components are not suitable for cleaning in the dishwasher. If they are exposed to heat or caustic cleaners, they may deform or discolor.**
- The components that have come into contact with food can be cleaned with soap and water.
- Allow parts to dry completely before reassembling the device.
- Please apply a small amount of vegetable oil on the screens after drying.

Troubleshooting

Problems	Solution
The machine does not work.	– Check whether the plug is in good contact with the socket. – Check whether the arm release button is pressed. – Check whether the machine works continuously for more than 6 minutes and wait until the engine cools down.
Noise in the mixing bowl when working (accessory scraped the bowl)	– Check the mixing bowl is properly installed. – Check that the accessory is correctly installed on the machine.
The pot lid does not fit properly in the mixing bowl.	– Check the bowl lid is placed correctly on the machine. – Check the mixing bowl is properly installed on the machine and properly locked.
The machine does not work at a certain speed.	– Check that the mark on the speed button corresponds to the speed of screen printing on the case. – Turn the speed button 0, and check again if the machine works.
Movements at the machine work	– Check the slip feet are not removed. – Check if the machine is placed on a smooth and flat table.
The up button has not replaced after the installation of the mixing bowl and pot lid.	– Check the bowl lid is placed correctly on the machine. – Check the mixing bowl is properly installed.

For any other problems occurring on your device: contact customer service.

Technical characteristics

Voltage: 220-240V ~ 50 / 60Hz

Power: 1400W

Number of speed control: 6 speeds + pulse

Capacity stainless steel bowl: 7 L

Defects due to improper use of the device and damage due to an intervention or repairs made by a third party or due to the installation of parts that are not original are not covered by the responsibility of the provider.

DISPOSAL AND ENVIRONMENTAL

If you want to dispose of your appliance as it needs to be replaced or is no longer used, remember to protect the environment. Seek advice to local authorities, because there are many waste disposals environmentally.



The logo on the product means that it is a device whose treatment as waste within the scope of Directive 2012/19/ EC of 4 July 2012 on electrical and electronic waste (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 this product.

Thus, at the end of life of this product, it should not be rid of as unsorted municipal waste.

As an end user, your role is crucial in the reuse cycle, recycling and other forms of recovery of the electrical and electronic equipment. return and collection systems are made available by local authorities (waste disposal) and distributors.

You have an obligation to use the collection systems available to you.

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 warranty is void if the label and / or product serial number is 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

THFP9714G

HANDLEIDING



 Crea Chef XL

Lees aandachtig de instructies voor gebruik.

Dit product voldoet aan de vereisten van richtlijnen 2014/35/EU (intrekking van richtlijn 73/23/EEG zoals gewijzigd door richtlijn 93/68/EEG) en 2014/30/EU (intrekking van richtlijn 89/336/EEG).



VEILIGHEIDSinSTRUCTIES

Lees de instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar de instructies inclusief de garantie, de bon en, indien mogelijk, de doos met de binnenverpakking. Als u dit apparaat aan andere mensen geeft, verzoeken wij u vriendelijk ook de gebruikershandleiding door te geven.

- Het apparaat is uitsluitend ontworpen voor privégebruik en voor het beoogde gebruik. DIT APPARAAT is niet bedoeld voor commercieel gebruik. Gebruik het niet buitenshuis (behalve als het is ontworpen om buitenshuis te worden gebruikt). Verwijderd houden van warmtebronnen, direct zonlicht (nooit in vloeistoffen dompelen) en scherpe randen. Gebruik het

apparaat niet met natte handen. Als het apparaat nat of vochtig is, koppel het dan los direct.

- Wanneer u het apparaat schoonmaakt of opbergt, zet u de camera uit en haalt u altijd de stekker uit het stopcontact (trek de stekker, niet de kabel) als het apparaat niet in gebruik is en verwijder de aangesloten accessoires.
- Gebruik de machine niet zonder toezicht. Als u de kamer moet verlaten, zet u de machine uit of haalt u de stekker uit het stopcontact (trek aan de stekker zelf, niet aan de draad).
- Controleer regelmatig of het apparaat en de kabel niet beschadigd zijn. Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is. Probeer het apparaat niet zelf te repareren.

Neem altijd contact op met een geautoriseerde technicus. Om blootstelling aan gevaar te voorkomen, vervang een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, door onze klantenservice of door een gekwalificeerd persoon en met een kabel van hetzelfde type.

- Gebruik niets anders dan originele reserveonderdelen.
- Neem de volgende "Speciale veiligheidsinstructies" in acht.

Kinderen en kwetsbare mensen

- Om de veiligheid van uw kinderen te garanderen, gelieve alle verpakkingen (plastic zakken, dozen, polystyreen, enz.) buiten bereik te houden.
Waarschuwing! Laat kleine kinderen niet met de folie spelen omdat ze kunnen stikken!
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt

door kinderen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.

- Dit apparaat is geen speelgoed. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- De apparaten kunnen worden gebruikt door mensen met fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen om het apparaat veilig te gebruiken en als ze de gevaren begrijpen.

Speciale veiligheidsinstructies voor deze machine

- Koppel de voedingseenheid altijd los als deze onbeheerd wordt achtergelaten en vóór montage, demontage of reiniging.
- Schakel de stroom uit en

ontkoppel voordat u accessoires verwisselt of onderdelen nadert die tijdens gebruik bewegen.

- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan die: bedoeld.
- LET OP: Om gevaar te voorkomen als gevolg van een onbedoelde reset naar nul thermische schakelaar, mag dit apparaat niet worden gevoed door een extern schakelapparaat, zoals een timer, of aangesloten op een circuit dat regelmatig wordt in- en uitgeschakeld door het hulpprogramma.
- Gebruik de machine niet zonder toezicht.
- Bemoei je niet met veiligheidsschakelaars.
- Steek niets in de roterende haken voor het werk van de

machine.

- Plaats de machine op een glad, effen en stabiel werkoppervlak.
- Steek de stekker van de machinesector niet in het stopcontact zonder alle benodigde accessoires te hebben geïnstalleerd.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat de blender is uitgeschakeld voordat u de steun verwijdt.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van scherpe messen, bij het legen van de kom en bij het schoonmaken.



Dit apparaat is bedoeld voor contact met voedsel.

BELANGRIJK

Het is verboden om de voedingskabel zelf te vervangen. Als schade moet worden gerepareerd door de service van de plaatselijke distributeur door de fabrikant of door een gekwalificeerd persoon.

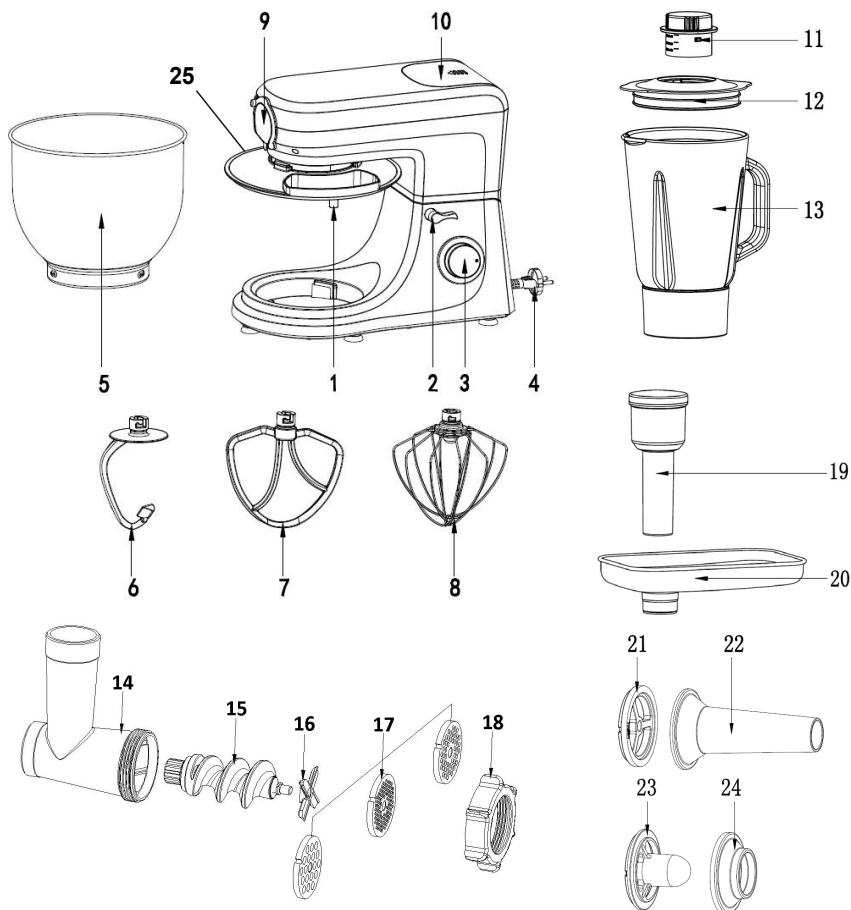
Raadpleeg een gekwalificeerd persoon als het apparaat is gevallen tot check voordat u het opnieuw gebruikt. Interne schade kan tot ongevallen leiden.

Neem voor alle soorten problemen of reparaties contact op met de service van de plaatselijke dealer, de fabrikant of een gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.

VERWIJDERING EN MILIEUVERANTWOORDELIJKHEID

Om milieuvriendelijk te zijn, raden wij u aan om het apparaat op de juiste manier af te voeren. Voor meer informatie kunt u contact opnemen met uw plaatselijke autoriteiten of recyclingcentra.

Uw apparaat leren kennen



Hoofdkomponenten en standaardaccessoires:

- | | |
|------------------------|---------------------|
| 1. Roterende as | 14. Hakkop: |
| 2. Openingsknop | 15. Worm |
| 3. Snelheidsknop | 16. Blad |
| 4. Stroomdraad | 17. Zeef |
| 5. Roestvrijstalen kom | 18. borgring |
| 6. Deeghaak | 19. klepstoter |
| 7. Drummer | 20. Vulbak |
| 8. Ballon garde | 21. Looddekking |
| 9. Voorkant | 22. Worst hoorn |
| 10. Achterklep | 23. Ijsheortje |
| 11. Maatbeker | 24. Gehaktbal busje |
| 12. Blenderdeksel | |
| 13. Blender glas | 25. Spatdeksel |

De mengkom gebruiken

1. Om de armen op te tillen, draait u in de richting van de armontgrendelingsknop met de klok mee (2). De arm gaat nu omhoog. (FIGUUR 1)
2. Plaats het spatdeksel op de camerabody en draai het deksel totdat het vastklikt. (FIGUUR 2)
3. Plaats de roestvrijstalen kom in de gleuf (stap ①) en draai de kom in de richting van de klok totdat hij vergrendelt (stap ②). (Afb. 3)
4. Het benodigde gereedschap (deeghaak of klopper of zweep) monteren door de bovenkant in de roterende as te steken en in de tegenovergestelde richting van de klok te draaien totdat deze vastklikt. (FIG4 & fig5)
5. Vul nu je ingrediënten.
Vul de machine niet te vol met meer dan de maximale hoeveelheid ingrediënten tot 2,0 kilogram.
6. Laat de armen zakken met de openingsknop (2). (Afb.6)
7. Steek de stekker in een correct geïnstalleerd veiligheidsstopcontact 220-240V 50/60 Hz.
8. Zet de machine in werking met de snelheidsknop op een snelheid tussen 1 en 6 (overeenkomend met het mengen).
9. Voor de pulswerking (kneden met korte tussenpozen), zet u de schakelaar in de "PULSE"-stand. De schakelaar moet in die positie worden gehouden volgens de gewenste intervallengte. Wanneer de schakelaar wordt losgelaten, keert deze automatisch terug naar de "0"-stand.
10. Na het kneden, de roterende snelheidsregelaar (3) naar de "0"-positie zodra het mengen een bal heeft gevormd. Trek vervolgens de stekker uit het stopcontact.
11. Druk de armontgrendelingsknop (2) naar beneden en de arm wordt opgetild.
12. Het mengsel kan nu met een spatel worden losgemaakt en uit de mengkom worden gehaald.
13. De mengkom kan nu worden verwijderd.
14. Reinig de onderdelen zoals beschreven onder "Reiniging en Onderhoud".



FIG1

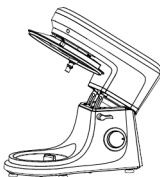


FIG2



FIG3

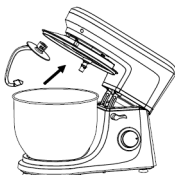


FIG4

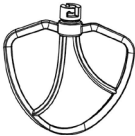


FIG5



FIG6

Niveaus instellen en deeghaak gebruiken voor maximaal 2,0 kg mengen.

Gebruik	Afbeelding	Niveaus	Tijd (min)	Maximaal	Opmerkingen
deeghaak		1-3	3	1000 g bloem en 538 g water	zware mixen (bijv. zanddeeg of gebak)
Drummer		2-4	3	660 g bloem en 840 g water	middelzware mengsels (bijv. Pannenkoek en of sponzen mengen)
ballon klop		5-6	3	3 eizogebl eekt(Mini mum)	lichte mixers (bijv. room, eiwit, pudding)

Blenderfunctie:

Funcitie:

De mixer kan gebruikt worden om zeer fijn te pureren en om te mixen. Het kan bijvoorbeeld worden gebruikt voor soepen, sauzen, milkshakes, babyvoeding, groenten, fruit, beslag, aardappelpuree, enz. Snijd vaste ingrediënten indien nodig in kleinere stukjes voordat u ze in de blender doet.

Belangrijk:

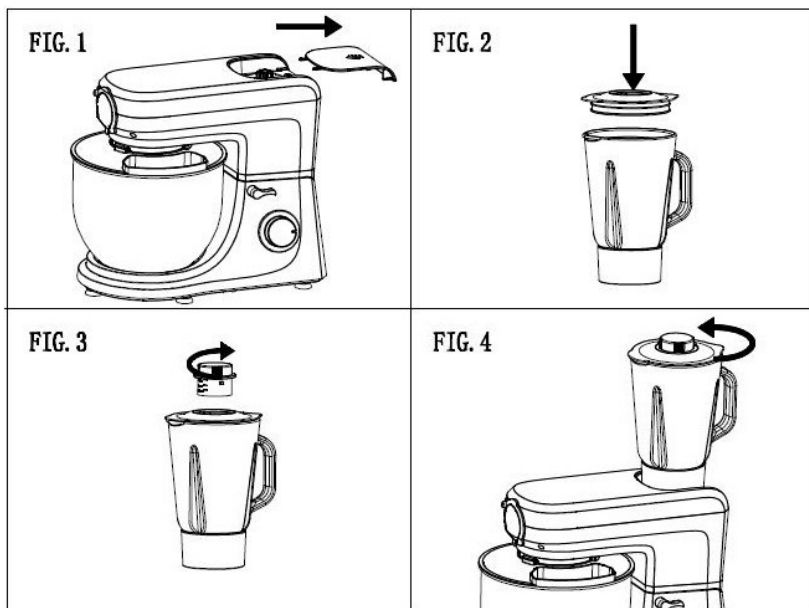
- 1) Voor gebruik: steek niet de hele stekker in het stopcontact dat goed vastzit voor de kom van de mixer en het deksel van de blender.
- 2) Na gebruik: haal de stekker uit het stopcontact voordat u de behuizing van de blender kan verwijderen.
- 3) Vul de blenderkan niet met ingrediënten waarvan de temperatuur hoger is dan 80°C.
- 4) Doe niet meer dan 1,5 liter vloeistof in de blender om morsen te voorkomen.
- 5) Verwijder nooit het deksel van de kan terwijl de blender draait.
- 6) Dek altijd het blenderdeksel af voordat u de mixer op de machine

monteert of de blendermachine uit elkaar haalt.

7) Gebruik niet de bevestiging van de mixer gedurende meer dan 3 minuten.

Hoe de blender te gebruiken:

- 1) Verwijderendeksel terug. (FIGUUR 1)
- 2) Doe het voedsel dat je wilt veranderen in de kom.
- 3) Druk op het deksel van de kom en zit stevig vast (FIG.2).
- 4) Plaats de doseerdop van de mixer in het deksel van de kom en draai in de richting van de klok om te vergrendelen (FIG.3).
- 5) Naar de blenderkom op het montagegat en draai hem tegen de klok in tot hij stevig vastzit. (FIG.4)
- 6) Zet de snelheidsregelaar op stand 6.



OPMERKING.

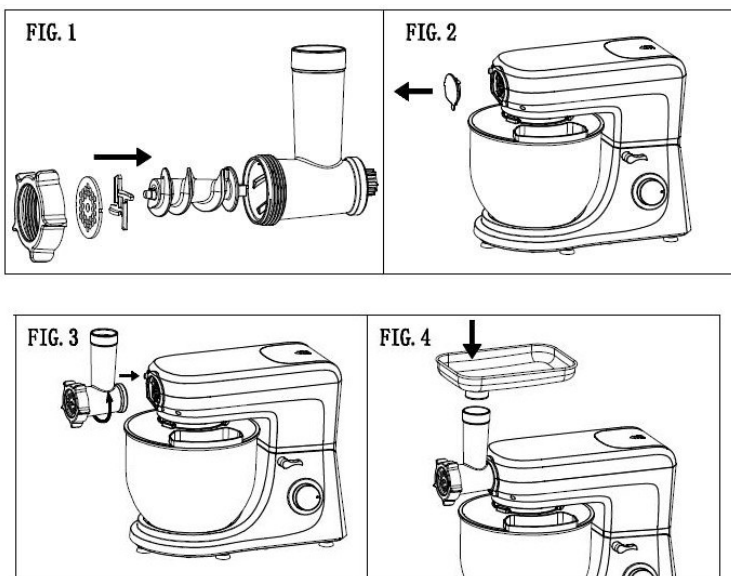
- 1) Je kunt ingrediënten toevoegen terwijl de machine werkt door het deksel van de maatdop te verwijderen.
- 2) Het kan nodig zijn om het apparaat van tijd tot tijd uit te schakelen om stukjes voedsel te verwijderen die zich in de blendercontainer bevinden.
 - Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.
 - Verwijder het blenderdeksel.
 - Gebruik een spatel om de voedselresten in de blenderkan voorzichtig te verwijderen. Houd de spatel op veilige afstand messen.

-Draai de blenderkan met de klok mee om de potmixer te verwijderen.

Vleesmolen Functie:

Hoe de vleesmolen te gebruiken?

- 1) Om de onderdelen van de vleesmolen te monteren, plaatst u eerst het mes (16) op het uiteinde van de spiraal (15) en vervolgens een zeef (17) naar keuze. Let op de zeef en de uitsparingen op het spiraalhuis (14). Schroef het slot (18) erop totdat het "handvast" zit. (FIG.1)
- 2) Verwijder de voorkap (FIG.2) van de machine.
- 3) Druk op de vaste knop, plaats de helixbehuizing in de machine en draai tegen de klok in om te vergrendelen (FIG.3)
- 4) Plaats de vulbak (FIG.4) op de vulhals
- 5) Plaats een vat onder de uitgang.
- 6) Steek de stekker in het stopcontact en zet de snelheidsregelaar op stand 3. Leg de stukken vlees op de vulschaal (20) en in de vulhals. Duw indien nodig het vlees met de pers (19). Gebruik uw vingers niet om het vlees te duwen!
- 7) Schakel het apparaat na gebruik uit en haal de stekker uit het stopcontact.

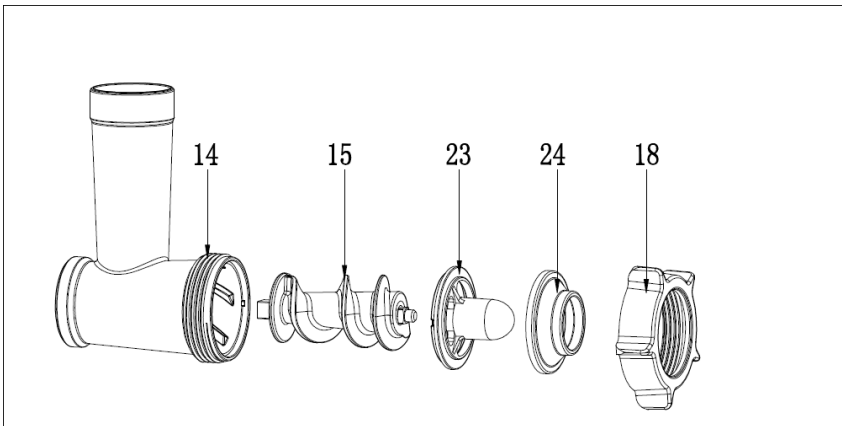
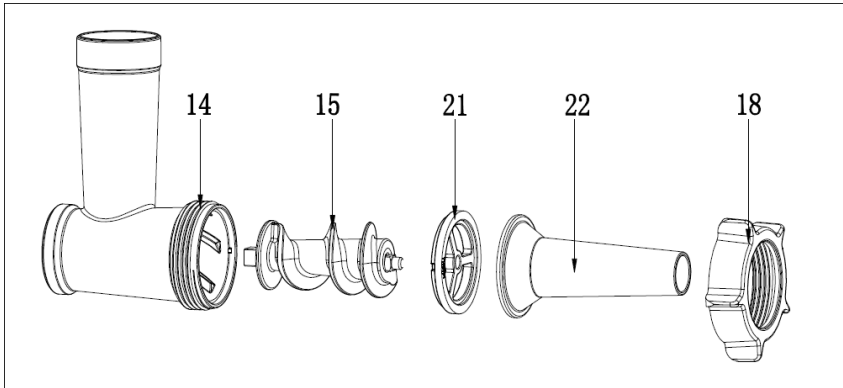


OPMERKING:

- Snijd het vlees in stukken van ongeveer 2,5 cm. Zorg ervoor dat het vlees geen botten of pezen bevat.
- Sluit het apparaat aan op een 220-240 V, 50/60 Hz veiligheidscontactdoos.

Worst Functie:

Bediening Worst Opzetstuk (zie afbeelding B/C)



- 1) Plaats de adapter (21/23) op de as van de spiraalboor.
- 2) Steek een worstopzetstuk (22 of 24) in het slot. Opzetstuk 24 is voor dikke worsten, opzetstuk 22 voor dunne worstjes.
- 3) Draai het slot "handvast" op de spiraalbehuizing.
- 4) Duw het worstvel (met echt of synthetisch vel) over het worstvel en

knoop het uiteinde vast.

- 5) Herhaal stap 2 t/m 4 zoals beschreven in "Het gebruik van de vleesmolen".
- 6) Vul de worstpasta op de vulschaal en in de vulhals.
- 7) Het worstmengsel wordt door het worstopzetstuk geperst en in de worsthuid gevuld.
- 8) Wanneer de eerste worst de gewenste lengte heeft bereikt, knijp je deze samen met je vingers aan het uiteinde van de worsttop. Draai de worst een of twee keer om zijn eigen as.

OPMERKING:

- Snijsniveaus 1 tot 4 zijn geschikt voor gebruik met vleesmolens.
- Gebruik het apparaat niet langer dan 10 minuten en laat het daarna nog 10 minuten afkoelen.
- Je kunt het apparaat na elke worstlengte uitschakelen totdat je meer ervaring hebt.
- Voer stap 8 uit zoals beschreven. Zet vervolgens de vleesmolen weer aan.
- Als u besluit echte huid te gebruiken, laat deze dan voor gebruik een tijdje in water weken.
- Zorg ervoor dat het worstvel "los" wordt gevuld, omdat tijdens het koken of braden de worst uitzet en het vel kan scheuren.

Voorgestelde recepten

Varkensvlees 1kg, zout 16g , suiker 70g , ahornsiroop 85g 2 witte peper 2g Knoflookpoeder 7g , Vijfkruidenpoeder 5g , Cayennepeper 7g 90 zwarte peper 15g , aardappelzetmeel 50g , Gele rijstwij 90g

Voorgestelde recepten

Biscuitcake (basisrecept) Niveau 1-4

Ingrediënten:

200 gram zachte boter of margarine, 200 gram suiker, 1 pakje vanillesuiker of 1 pakje Citro-Back, 1 snufje zout 4 eieren, 400 gram tarwebloem, 1 theelepel bakpoeder, ongeveer 1/8 liter melk.

Vorbereiding:

Doe het tarwemeel en de overige ingrediënten in de mengkom, hussel met de drummer gedurende 3 seconden op niveau 1, daarna ongeveer 3 minuten op niveau 2. Vet een vorm in of bekleed met bakpapier. Vul het mengen en bakken. Test voordat je de cake uit de oven haalt of hij gaar is. Prik met een puntig houten stokje in het midden van de cake. Als er niet wordt gemengd, is de cake gebakken. Zet de cake op een

roostercake en laat afkoelen.

Oven

Insteekhoogte: 2

Verwarming: elektrische oven, bovenwarmte en bodem 175-200 ° C;
gasoven: niveau 2-3

Kooktijd: 50-60 minuten

Naar smaak kan dit recept worden aangepast, bijvoorbeeld met 100g rozijnen of noten of geraspte chocolade 100g. In feite zijn de mogelijkheden eindeloos.

Lijnzaadbroodjes, niveau 1-4

Ingrediënten:

tarwebloem 500-550g, 50g lijnzaad, 3/8 liter water, 1 gistklontje (40g), wrongel 100g lichter, goed uitgelekt, 1 c. theelepel zout. Voor coating: 2 eetlepels water.

Vorbereiding:

Week lijnzaad in 1/8 liter warm water. Doe de rest van het warme water (1/4 liter) in de mengkom, verkruimel de gist erdoor, voeg de wrongel toe en meng met de deeghaak op niveau 2. De gist moet volledig zijn opgelost. Doe de bloem gedrenkt in lijnzaad en zout in de kom. Kneed grondig op niveau 1, ga dan naar niveau 3 en blijf 3 tot 5 minuten kneden. dek het mengsel af en laat het 45-60 minuten op een warme plaats rijzen. Kneed nogmaals goed, verwijder de kom en vorm zestien rollers. Bedek de vorm met nat vetvrij papier. Leg de rolletjes erop en laat 15 minuten rijzen. Breng warm water aan en bak.

Oven:

Insteekhoogte: 2

Verwarming: Elektrische oven: boven- en onderwarmte 200-220 (5 minuten voorverwarmd), gasoven niveau 2-3

Kooktijd: 30-40 minuten

Chocoladeroom, niveau 5-6

Ingrediënten:

200ml zoete room, chocolade 150g bitterzoet, 3 eieren, suiker 50-60g, 1 snufje zout, 1 zakje vanillesuiker, 1 eetlepel cognac of rum, chocoladevlokken.

Vorbereiding:

Klop de slagroom in de blenderkom met een garde tot hij stevig is. Haal uit de kom en zet op een koele plaats. Smelt chocolade zoals aangegeven op

de verpakking of in de magnetron gedurende 3 minuten op 600W. Klop intussen eieren, suiker, suiker, vanillesuiker, cognac en rum en zout in de mengkom met een garde op snelheid 2 tot schuim. Voeg de gesmolten chocolade toe en verwerk deze gelijkmatig in de snelheid 5-6. Laat een beetje crème achter voor decoratie. Voeg de rest van de romige mix toe en roer kort door met de pulse-functie. Versier de chocoladeroom en serveer gekoeld.

Pizzadeeg, niveau 1-4

Ingrediënten

400 g bloem, 250 ml warm water, 1/2 theelepel suiker, 1 el. makers van actieve droge gist (ongeveer 2-1 / 2 theelepel), 1-1 / 2 theelepel olijfoliethoe en 1 eetlepel zout.

Vorbereiding:

Doe bloem in de kom. Mix de overige ingrediënten in een kom of kan. Draai de mixer met een snelheid van 1-2 en voeg geleidelijk de vloeistof toe. Geleidelijk, als de ingrediënten zijn opgenomen en de deegbal meer vormt, verhoogt u de snelheid naar 3-4. Kneed een paar minuten op deze snelheid tot de deegbal glad is. Haal uit de kom en verdeel in 2 tot 4 stukken. Pizza's (cirkels of rechthoeken) op met bloem bestoven oppervlak rollen en vervolgens op een bakplaat of pizzaplaat leggen. Verdeel de pizzabodem met tomatenpuree en beleg met champignons, ham, olijven, zongedroogde tomaten, spinazie, artisjokken, enz. Garneer met gedroogde kruiden, stukjes mozzarella en een olijfolienet.

Basis wit brood, niveau 3-6

Ingrediënten:

600 g witbroodmeel 1 doos gedroogde actieve gistsak (ongeveer 2½ theelepel) 345 ml water 1 eetlepel zonnebloemolie of boter 1 theelepel suiker 2 theelepel zout

Vorbereiding:

Volg de menginstructies voor pizzadeeg, doe het mengsel in een kom, dek het af en laat het opwarmen tot het in volume verdubbeld is (30-40 minuten). Verwijder het deeg en pons om lucht te verwijderen. Kneed lichtjes op een met bloem bestoven plank, in de vorm van brood of doe in een doos, dek af en laat nog 30 minuten rijzen op een warme plaats. Bak in een voorverwarmde oven op 200 ° C / 400 ° F / gas 6 gedurende 25-30 minuten, tot de basis goudbruin en hol is.

Rollen zacht maanzaad, niveau 1-3

Ingrediënten:

570 g witbroodmeel voor 1 actieve droge gist (ongeveer 2½ theelepel) 300 ml melk (licht opgewarmd) 2 eieren (kamertemperatuur) 1 c. eetlepels zonnebloemolie 1½ c. suiker 2 eetl. theelepel zout 75 g maanzaad.

Vorbereitung:

Blender melk, eieren, olie, suiker, zout en gist in een kan of kom en laat 5 minuten staan. Doe de bloem en het maanzaad in de kom en meng op snelheid 1, voeg geleidelijk de vloeistof toe en verhoog de snelheid naar 2, en vijf minuten mengen. Zet het vruchtvlees terug op een met bloem bestoven oppervlak, snijd het in rolvorm van 8-10 stukken en leg het op een bakplaat om het vet te testen. Laat op een warme plaats staan tot de omvang verdubbeld is. Bestrijk met wat ei of melk en gaar in een voorverwarmde oven op 220 ° C / 425 ° F / gas 7 gedurende 20-25 minuten, tot de bodem bruin en hol is.

Italiaans kruidenbrood

Ingrediënten:

575 g witbroodmeel voor 1 actieve droge gist (ongeveer 2½ theelepel) 290 ml water, 2 el. eetlepel olijfolie 2 c. suiker 2 eetl. zout, 4 theel. ml droog gras gemengd.

Vorbereitung:

Blender water, olie, suiker, zout en gist in een kan of kom en laat 5 minuten staan. Doe de bloem en de gedroogde kruiden in de kom en meng op snelheid 1, voeg geleidelijk de vloeistof toe en verhoog dan de snelheid naar 2 en mix gedurende 5 minuten. Doe het deeg in een kom, dek het af en laat het op een warme plaats staan tot het in volume verdubbeld is (20-30 minuten). Leg het op een met bloem bestoven oppervlak, kneed voorzichtig om lucht te verwijderen, vorm het, leg het op een bakplaat en laat het opwarmen tot het dubbele grootte heeft. Verwarm de oven voor op 200 ° C / 400 ° F / gas 6 gedurende 25 minuten of tot de bodem bruin en hol is.

Koffie-ijs en cognac, niveau 5-6

Ingrediënten:

3 eieren 75 g basterdsuiker, 300 ml slagroom 2 el. eetlepels oploskoffie in poedervorm, 300 ml slagroom 2½ c. eetlepels brandewijn.

Vorbereitung:

Voeg suiker en eieren toe aan de kom en mixersnelheid tot 6 tot de textuur glad is. Breng in een pan de room aan de kook en de koffie en roer de mix eieren en suiker. Zet in een kom om de hitte te testen boven een pan met kokend water en kook langzaam, al roerend, tot de achterkant van een lepel voldoende dik is. Filter in een kom en laat afkoelen. Klop de slagroom op 6 snelheden tot er zachte pieken ontstaan, voeg dan het koude ei en de suiker toe, meng met de waterspiritus. Giet in een bak, dek af en vries 2 for-3 uur in, tot ze gedeeltelijk bevroren zijn. Verwijder, hoewel blender en vries opnieuw in

tot de gewenste textuur.

Basisschuimgebakjes, niveau 5-6

Ingrediënten:

4 eiwitten, 100 g basterdsuiker, 100 g poedersuiker.

Voorbereiding:

Doe de eiwitten in de kom en mixersnelheid tot 6 tot ze stevig genoeg zijn. Voeg de helft van de suiker toe en klop opnieuw tot het mengsel glad is en er stijve pieken ontstaan. Haal de kom eruit en doe de resterende suiker lichtjes in met een metalen lepel. Bekleed een bakplaat en giet de mix meringue met een lepel of een pijp in ovaal. Strooi de resterende suiker erover en plaats op de onderste plank van een koude oven (120 ° C / 250 ° F / gas ½) gedurende 1½ uur. Op rooster laten afkoelen. Garneer met zacht fruit, chocolade en zoete room.

Reiniging en onderhoud

- Voordatreiniging, haalt u het netsnoer uit het stopcontact.
- Dompel de behuizing nooit met de motor in het water!
- Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen.

Motorhuis

- Voor het reinigen van de buitenkant van de behuizing mag alleen een natte spoeldoek worden gebruikt.

Mengkom, mengapparaat

WAARSCHUWING:

- **De onderdelen zijn niet geschikt voor reiniging in de vaatwasser. Als zij zijn blootgesteld aan hitte of bijtende reinigingsmiddelen, kunnen ze vervormen of verkleuren.**
- De onderdelen die met voedsel in aanraking zijn gekomen, kunnen met water en zeep worden gereinigd.
- Laat de onderdelen volledig drogen voordat u het apparaat weer in elkaar zet.
- Breng na het drogen een kleine hoeveelheid plantaardige olie aan op de schermen.

Probleemoplossen

Problemen	Oplossing
De automaat werkt niet.	– Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit. – Controleer of de armontgrendelingsknop is ingedrukt. – Controleer of de machine langer dan 6 minuten continu werkt en wacht tot de motor is afgekoeld.
Lawaai in de mengkom tijdens het werken (accessoire schraapte de kom)	– Controleren de mengkom correct is geïnstalleerd. – Controleer of het accessoire correct op de machine is geïnstalleerd.
De potdeksel past niet goed in de mengkom.	– Controleer of het deksel van de kom correct op de machine is geplaatst. – Controleer of de mengkom goed op de machine is geïnstalleerd en goed is vergrendeld.
De machine werkt niet bij een bepaalde snelheid.	– Controleer of de markering op de snelheidsknop overeenkomt met de snelheid van zeefdruk op de behuizing. – Draai de snelheidsknop 0, en controleer opnieuw of de machine werkt.
Bewegingen aan het machinewerk	– Controleer of de slipvoeten niet zijn verwijderd. – Controleer of de machine op een gladde en vlakke tafel staat.
De omhoog-knop is niet vervangen na de installatie van de mengkom en potdeksel.	– Controleer of het deksel van de kom correct op de machine is geplaatst. – Controleren de mengkom correct is geïnstalleerd.

Voor alle andere problemen met uw apparaat: neem contact op met de klantenservice.

Technische eigenschappen

Spanning: 220-240V ~ 50 / 60Hz

Vermogen: 1400W

Aantal snelheidsregeling: 6 snelheden + puls

Capaciteit roestvrijstalen kom: 7 L

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.



Het logo op het product betekent dat het een apparaat is waarvan de behandeling als afval binnen het toepassingsgebied van Richtlijn 2012/19 / EG van 4 juli 2012 betreffende elektrisch en elektronisch afval (AEEA) valt. 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 dit product.

Aan het einde van de levensduur van dit product mag het dus niet als onge sorteerd huishoudelijk afval worden verwijderd.

Als eindgebruiker is uw rol cruciaal in de hergebruikscyclus, recycling en andere vormen van terugwinning van de elektrische en elektronische apparatuur: retour- en inzamelingsystemen worden ter beschikking gesteld door lokale autoriteiten (afvalverwerking) en distributeurs.

U bent verplicht gebruik te maken van de inzamelingsystemen die voor u beschikbaar zijn.

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

- (1) Aantasting van het oppervlak door 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, onjuist gebruik met betrekking tot het product of aansluiting op een verkeerde spanning;
- (5) Elk gebruik van accessoires die niet zijn geleverd of niet zijn goedgekeurd door de fabrikant.

De garantie vervalt als het label en / of het 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 Küchenmaschine

THFP9714G

BENUTZERHANDBUCH



 Crea Chef XL

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 2014/30/EU (Aufhebung der Richtlinie 89/336/EWG).



SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die Anleitung vor der Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig durch und bewahren Sie die Anleitung einschließlich Garantie, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit der Innenverpackung auf. Wenn Sie dieses Gerät an andere Personen weitergeben, geben Sie bitte auch die Bedienungsanleitung weiter.

- Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch und für den bestimmungsgemäßen Gebrauch bestimmt. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Verwenden Sie es nicht im Freien. Von Hitzequellen, direkter Sonneneinstrahlung und scharfen Kanten fernhalten. Nie

in Flüssigkeiten eintauchen.
Benutzen Sie das Gerät nicht
mit nassen Händen. Wenn das
Gerät nass oder feucht ist,
trennen Sie es sofort vom
Stromnetz.

- Schalten Sie zum Reinigen oder Aufbewahren das Geräts aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn das Gerät nicht verwendet wird und entfernen Sie das angebrachte Zubehör.
- Verwenden Sie die Maschine nicht ohne Aufsicht. Wenn Sie den Raum verlassen müssen, schalten Sie die Maschine aus oder ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker selbst, nicht am Kabel).
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob

das Gerät und das Kabel beschädigt sind. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Wenden Sie sich immer an einen autorisierten Techniker. Um Gefahren zu vermeiden, ersetzen Sie ein defektes Kabel immer nur durch den Hersteller, durch unseren Kundendienst oder von einer qualifizierten Person und mit einem Kabel des gleichen Typs.

- Verwenden Sie nichts anderes als Originalersatzteile.
- Bitte beachten Sie die folgenden „Besonderen Sicherheitshinweise“.

Kinder und schutzbedürftige Menschen

- Um die Sicherheit Ihrer Kinder zu gewährleisten, bewahren Sie

bitte alle Verpackungen (Plastiktüten, Schachteln, Styropor usw.) außerhalb der Reichweite auf. Warnung! Lassen Sie kleine Kinder nicht mit der Folie spielen, da sie ersticken können!

- Dieses Gerät sollte nicht verwendet werden von Kindern. Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Geräte können von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die

sichere Verwendung des Gerätes eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

Besondere Sicherheitshinweise für diese Maschine

- Trennen Sie das Netzteil immer vom Netz, wenn es unbeaufsichtigt ist und bevor Sie es montieren, demontieren oder reinigen.
- Schalten Sie die Stromversorgung aus und trennen Sie die Verbindung, bevor Sie Zubehörteile wechseln oder sich Teilen nähern, die sich im Gebrauch bewegen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als für die, für das es bestimmt ist.
- VORSICHT: Um eine Gefahr

durch unbeabsichtigtes Zurücksetzen des Thermoschalters zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht durch ein externes Schaltgerät gesteuert werden.

- Verwenden Sie die Maschine nicht ohne Aufsicht.
- Nicht in Sicherheitsschalter eingreifen.
- Stecken Sie nichts in die rotierenden Haken im Betrieb der Maschine.
- Stellen Sie die Maschine auf eine glatte, ebene und stabile Arbeitsfläche.
- Stecken Sie den Stecker des Maschinensektors nicht in die Steckdose, ohne alle erforderlichen Zubehörteile installiert zu haben.
- **WARNUNG:** Stellen Sie sicher, dass der Mixer ausgeschaltet

ist, bevor Sie die Halterung entfernen.

- Beim Umgang mit scharfen Klingen, beim Entleeren der Schüssel und bei der Reinigung ist Vorsicht geboten.



Dieses Gerät ist für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt.

WICHTIG

Es ist verboten, das Netzkabel selbst auszutauschen. Wenn es beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Servicemitarbeiter oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefahr zu vermeiden.

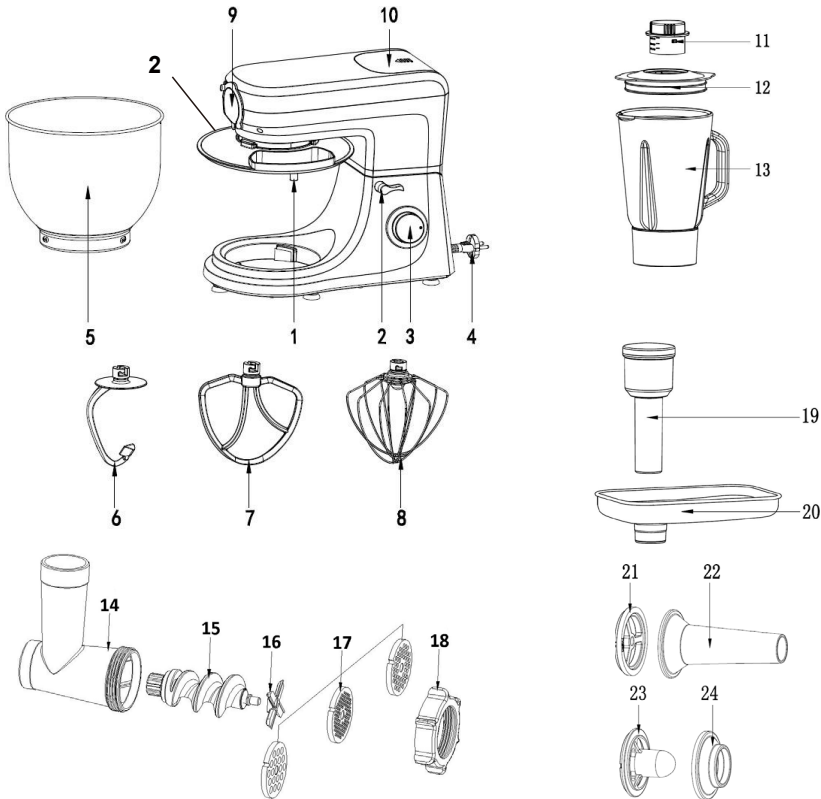
Wenn das Gerät heruntergefallen ist, wenden Sie sich bitte an eine qualifizierte Person zur Überprüfung vor dem erneuten Gebrauch. Interne Schäden können zu Unfällen führen.

Bei allen Arten von Problemen oder Reparaturen wenden Sie sich bitte an den örtlichen Händler, den Hersteller oder eine qualifizierte Person, um Gefahren zu vermeiden.

ENTSORGUNG UND UMWELTVERANTWORTUNG

Um umweltfreundlich zu sein, empfehlen wir Ihnen, das Gerät ordnungsgemäß zu entsorgen. Weitere Informationen erhalten Sie von Ihren örtlichen Behörden oder Recyclingzentren.

Lernen Sie Ihr Gerät kennen



Hauptkomponenten und Standardzubehör:

- | | |
|---------------------------|----------------------------|
| 1. Rotierende Welle | 12. Mixerabdeckung |
| 2. Öffnungstaste | 13. Mixerglas |
| 3. Geschwindigkeitsregler | 14. Fleischwolfkopf |
| 4. Netzkabel | 15. Schnecke |
| 5. Schüssel aus Edelstahl | 16. Klinge |
| 6. Knethaken | 17. Sieb |
| 7. Rührer | 18. Sicherungsring |
| 8. Schneebesen | 19. Stößel |
| 9. Vorderseite | 20. Füllschale |
| 10. Hintere Abdeckung | 21. Adapter |
| 11. Messkappe | 22. Wurstthorn |
| | 23. Kegel |
| | 24. Fleischbällchenaufsatz |

Verwendung der Rührschüssel

1. Um den Arm anzuheben, drehen Sie den Entriegelungsknopf (2) im Uhrzeigersinn. Der Arm kann nun nach oben bewegt werden. (ABB. 1)
2. Setzen Sie die Spritzschutzabdeckung auf die Drehwelle und drehen Sie die Abdeckung, bis sie einrastet. (ABB. 2)
3. Setzen Sie die Edelstahlschüssel in ihren Schlitz (Schritt ①) und drehen Sie die Schüssel im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet (Schritt ②). (ABB. 3)
4. Montieren Sie das benötigte Utensil (Knethaken oder Rührer oder Schneebesen), indem Sie das Oberteil in die Drehwelle einführen und gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis es einrastet. (ABB. 4 & ABB. 5)
5. Füllen Sie nun Ihre Zutaten ein.
Überfüllen Sie die Maschine nicht über die maximale Zutatenmenge von 2,0 kg hinaus.
6. Senken Sie den Arm und verriegeln mit dem Knopf (2). (ABB. 6)
7. Stecken Sie den Stecker in eine ordnungsgemäß installierte Schukosteckdose 220-240V 50/60 Hz.
8. Nehmen Sie die Maschine mit dem Geschwindigkeitsregler auf einer Geschwindigkeit zwischen 1 und 6 (entsprechend der Mischung) in Betrieb.
9. Für den Pulsbetrieb (Kneten in kurzen Abständen) drehen Sie den Schalter in die Position „PULSE“. Der Schalter sollte entsprechend der gewünschten Intervalllänge in dieser Position gehalten werden. Beim Loslassen des Schalters kehrt er automatisch in die Position „0“ zurück.
10. Nach dem Kneten den Drehzahlregler (3) auf Position „0“ stellen, sobald die Mischung eine Kugel gebildet hat. Ziehen Sie dann den Netzstecker.
11. Drücken Sie den Armfreigabeknopf (2) nach unten und der Arm kann angehoben werden.
12. Die Mischung kann nun mit einem Spatel gelöst und aus der Rührschüssel entnommen werden.
13. Die Rührschüssel kann nun entfernt werden.
14. Reinigen Sie die Teile wie unter "Reinigung und Wartung" beschrieben.



FIG1

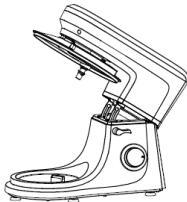


FIG2

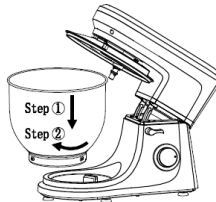


FIG3

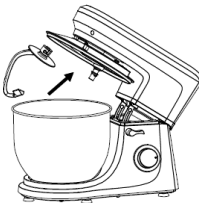


FIG4

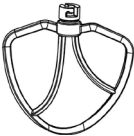


FIG5



FIG6

Einstellen der Stufen und Verwenden des Knethakens für 2,0 kg maximales Mischen.

Benutzen	Bild	Stufe	Zeit (Min.)	Maximal	Bemerkungen
Knethaken		1-3	3	1000 g Mehl und 538 g Wasser	schwere Mischungen (z. B. Mürbeteig oder Gebäck)
Rührer		2-4	3	660 g Mehl und 840 g Wasser	mittelschwere Mischungen (z. B. Pfannkuchen oder Biskuit mischen)
Schneebesen		5-6	3	3 Eigelb (Minimum)	leichte Mixer (z. B. Sahne, Eiweiß, Pudding)

Mixer-Funktion:

Funktion:

Der Mixer kann zum sehr feinen Pürieren und zum Mischen verwendet werden. Er kann beispielsweise für Suppen, Saucen, Milchshakes, Babynahrung, Gemüse, Obst, Teig, Kartoffelpüree usw. verwendet werden. Schneiden Sie feste Zutaten bei Bedarf in kleinere Stücke, bevor Sie sie in den Mixer geben.

WICHTIG:

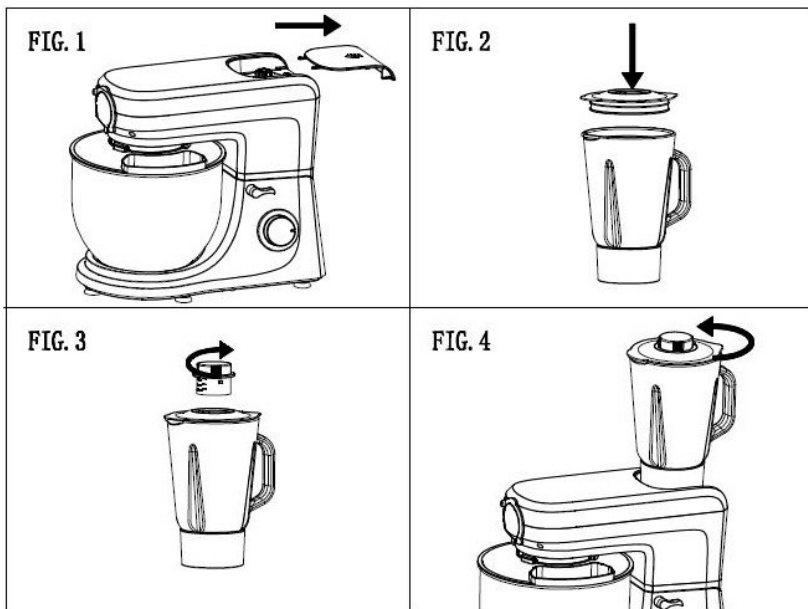
- 1) Vor dem Gebrauch: Stecken Sie nicht den Stecker in die Steckdose ein, bevor die Schüssel des Mixers und der Mixerdeckel richtig gesichert ist.
- 2) Nach Gebrauch: Trennen Sie das Gerät vom Strom, bevor Sie das Gehäuse des Mixbehälters entfernen.
- 3) Füllen Sie den Mixbecher nicht mit Zutaten, deren Temperatur über 80 °C liegt.
- 4) Um ein Verschütten zu vermeiden, geben Sie nicht mehr als 1,5 Liter

Flüssigkeit in den Mixer.

- 5) Entfernen Sie niemals den Deckel des Glases, während der Mixer läuft.
- 6) Decken Sie immer den Mixerdeckel ab, bevor Sie den Mixer an der Maschine montieren oder die Mixermaschine zerlegen.
- 7) Verwenden Sie den Aufsatz des Mixers nicht dauerhaft für mehr als 3 Minuten.

So verwenden Sie den Mixer:

- 1) Entfernen Sie den **Deckel hinten**. (ABB. 1)
- 2) Geben Sie die Zutaten, die Sie mixen möchten, in die Schüssel.
- 3) Drücken Sie auf den Schüsseldeckel und er ist fest fixiert (ABB. 2).
- 4) Setzen Sie die Dosierkappe des Mixers in die Schüsselabdeckung und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, um sie zu verriegeln (ABB. 3).
- 5) Setzen Sie den Mixerbehälter auf das Befestigungsloch und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis er fest sitzt. (ABB. 4)
- 6) Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf Position 6.



HINWEIS:

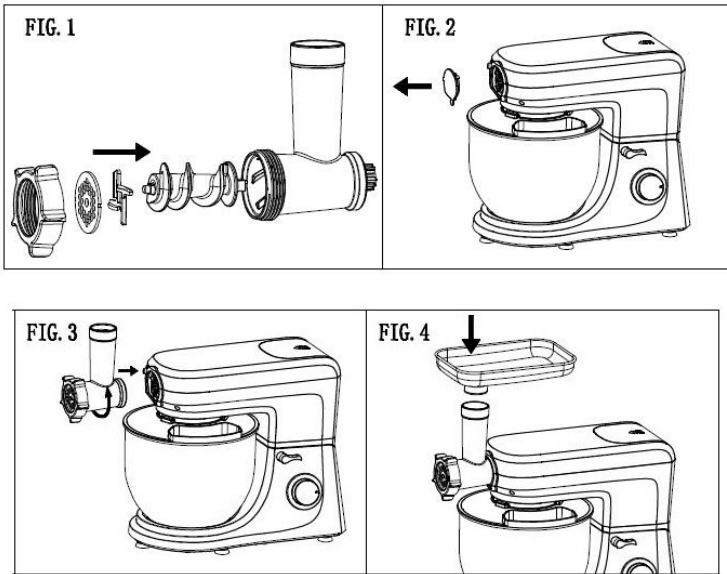
- 1) Sie können Zutaten hinzufügen, während die Maschine arbeitet, indem Sie den Deckel der Messkappe entfernen.
- 2) Es kann erforderlich sein, das Gerät von Zeit zu Zeit auszuschalten, um Lebensmittelreste aus dem Mixbehälter zu entfernen.

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Entfernen Sie den Mixerdeckel.
- Verwenden Sie einen Spatel, um die Lebensmittelstücke, die sich im Mixbehälter befinden, vorsichtig zu entfernen. Halten Sie den Spatel in sicherem Messerabstand.
- Drehen Sie den Mixtopf im Uhrzeigersinn, um den Mixtopf zu entfernen.

Fleischwolf Funktion:

So verwenden Sie den Fleischwolf

- 1) Um die Fleischwolfteile zu montieren, setzen Sie zuerst das Messer (16) auf das Ende der Wendel (15) und dann ein Sieb (17) Ihrer Wahl. Bitte achten Sie auf das Sieb und die Aussparungen am Wendelgehäuse (14). Schrauben Sie das Schloss (18) auf, bis es „handfest“ ist. (ABB. 1)
- 2) Entfernen Sie die vordere Abdeckung (ABB. 2) von der Maschine.
- 3) Drücken Sie den Knopf, setzen Sie dann das Spiralgehäuse in die Maschine ein und drehen Sie es gegen den Uhrzeigersinn, um es zu verriegeln (ABB. 3)
- 4) Setzen Sie die Einfüllschale (ABB. 4) auf den Einfüllstutzen
- 5) Stellen Sie ein Gefäß unter den Ausgang.
- 6) Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf Position 3. Legen Sie die Fleischstücke auf die Einfüllschale (20) und in den Einfüllstutzen. Drücken Sie das Fleisch bei Bedarf mit dem Drücker (19). Drücken Sie das Fleisch nicht mit den Fingern!
- 7) Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch aus und ziehen Sie den Netzstecker.

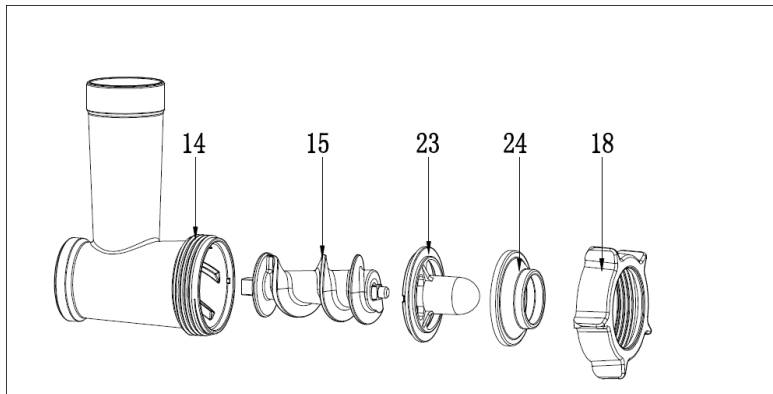
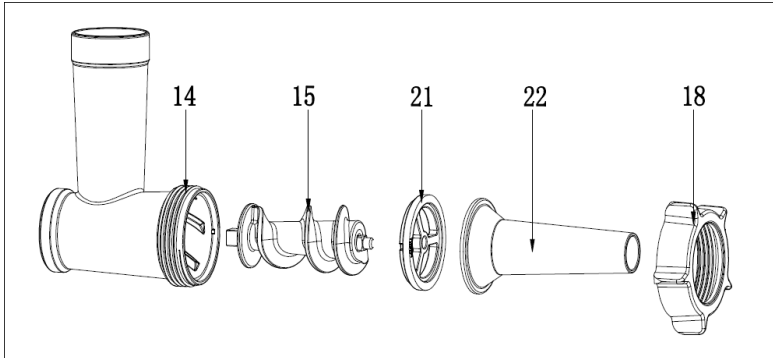


HINWEIS:

- Das Fleisch in etwa 2,5 cm große Stücke schneiden. Bitte achten Sie darauf, dass das Fleisch keine Knochen oder Sehnen enthält.
- Schließen Sie das Gerät an eine 220-240 V, 50/60 Hz Sicherheitskontakt-Steckdose an.

Wurst Funktion:

Bedienung Wurstaufsatz (siehe Abbildung B/C)



- 1) Setzen Sie den Adapter (21/23) auf die Achse der Spiralschnecke.
- 2) Setzen Sie einen Wurstaufsatz (22 oder 24) in das Schloss ein. Aufsatz 24 ist für dicke Würste, Aufsatz 22 für dünne Würste.
- 3) Drehen Sie den Verschluss „handfest“ auf das Spiralgehäuse.
- 4) Schieben Sie den Wurst darm (mit Echt- oder Kunstdarm) über den Wurstaufsatz und verknoten Sie das Ende.
- 5) Wiederholen Sie die Schritte 2 bis 4 wie unter „Verwendung des Fleischwolfs“ beschrieben.
- 6) Füllen Sie die Wurstmasse auf die Einfüllschale und in den Einfüllstutzen.
- 7) Die Wurstmasse wird durch den Wurstaufsatz gepresst und in die Wursthülle gefüllt.

- 8) Wenn die erste Wurst die gewünschte Länge erreicht hat, drücken Sie sie am Ende der Wurstoperseite mit den Fingern zusammen. Drehen Sie die Wurst ein- oder zweimal um die eigene Achse.

HINWEIS:

- Die Schnittstufen 1 bis 4 sind für den Fleischwolfbetrieb geeignet.
- Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten dauerhaft und lassen Sie es anschließend weitere 10 Minuten abkühlen.
- Sie können das Gerät nach jeder einzelnen Wurstlänge ausschalten, bis Sie mehr Erfahrung haben.
- Führen Sie Schritt 8 wie beschrieben durch. Dann den Fleischwolf wieder einschalten.
- Wenn Sie sich für echte Haut entscheiden, lassen Sie sie vor der Anwendung eine Weile in Wasser einweichen.
- Achten Sie darauf, dass die Wursthaut „locker“ gefüllt wird, da sich die Wurst beim Kochen oder Braten ausdehnt und die Pelle reißen kann.

Empfohlene Rezepte

Schweinefleisch 1kg, Salz16g , Zucker70g , Ahornsirup 85g , weißer Pfeffer 2g , Knoblauchpulver 7g , Fünf-Gewürze-Pulver 5g , Cayennepfeffer 7g , schwarzer Pfeffer15g , Kartoffelstärke 50g , Gelber Reiswein 90g

Empfohlene Rezepte

Biskuitkuchen (Grundrezept) Stufe 1-4

Zutaten:

200 Gramm weiche Butter oder Margarine, 200 Gramm Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker oder 1 Päckchen Citro-Back, 1 Prise Salz 4 Eier, 400 Gramm Weizenmehl, 1 Teelöffel Backpulver, ca. 1/8 Liter Milch.

Vorbereitung:

Das Weizenmehl und die restlichen Zutaten in die Rührschüssel geben, mit dem Rührer 3 Sekunden auf Stufe 1 rühren, dann ca. 3 Minuten auf Stufe 2. Eine Form einfetten oder mit Pergamentpapier auslegen. Füllen Sie die Mischung ein und Backen. Bevor Sie den Kuchen aus dem Ofen nehmen, testen Sie, ob er gar ist. Mit einem spitzen Holzstäbchen die Mitte des Kuchens einstechen. Wenn kein Teig anhaftet, ist der Kuchen gebacken. Den Kuchen auf einen Gitterrost legen und abkühlen lassen.

Ofen

Einschubhöhe: 2

Beheizung: Elektroofen, Oberhitze und Unterhitze 175-200°C;

Gasofen: Stufe 2-3

Kochzeit: 50-60 Minuten

Je nach Geschmack kann dieses Rezept abgewandelt werden, zum Beispiel mit 100g Rosinen oder Nüssen oder geriebener Schokolade 100g. Tatsächlich sind die Möglichkeiten endlos.

Leinsamenbrötchen, Stufe 1-4

Zutaten:

Weizenmehl 500-550g, 50g Leinsamen, 3/8 Liter Wasser, 1 Hefewürfel (40g), Quark 100g aufgehellt, gut abgetropft, 1 c. ein Teelöffel Salz. Zum Beschichten: 2 Esslöffel Wasser.

Vorbereitung:

Leinsamen in 1/8 Liter warmem Wasser einweichen. Restliches warmes Wasser (1/4 Liter) in die Rührschüssel geben, Hefe zerbröseln, Quark dazugeben und mit dem Knethaken auf Stufe 2 verrühren. Die Hefe sollte sich vollständig aufgelöst haben. Mit Leinsamen und Salz getränktes Mehl in die Schüssel geben. Auf Stufe 1 gründlich durchkneten, dann auf Stufe 3 wechseln und 3 bis 5 Minuten weiterkneten. Mischung abdecken und an einem warmen Ort 45-60 Minuten gehen lassen. Nochmals gründlich durchkneten, Schüssel herausnehmen und sechzehn Rollen formen. Abdecken der Form mit nassem Backpapier. Die Rollen auflegen und 15 Minuten gehen lassen. Warmes Wasser auftragen und backen.

Ofen:

Einschubhöhe: 2

Heizung: Elektrobackofen: Ober- und Unterhitze 200-220 °C (5 Minuten vorgeheizt), Gasherd Stufe 2-3

Kochzeit: 30-40 Minuten

Schokoladencreme, Stufe 5-6

Zutaten:

200ml süße Sahne, Schokolade 150g Bittersüß, 3 Eier, Zucker 50-60g, 1 Prise Salz, 1 Tüte Vanillezucker, 1 EL Schnaps oder Rum, Schokoflocken.

Vorbereitung:

Schlagen Sie die Sahne in der Mixerschüssel mit einem Schneebesen, bis sie fest ist. Aus der Schüssel nehmen und an einen kühlen Ort stellen. Schokolade wie auf der Packung angegeben schmelzen oder in der Mikrowelle 3 Minuten bei 600 W schmelzen. Währenddessen Eier, Zucker, Vanillezucker, Brandy oder Rum und Salz in der Rührschüssel mit einem Schneebesen auf Stufe 2 zu einem Schaum schlagen. Die geschmolzene Schokolade dazugeben und gleichmäßig in die Geschwindigkeit 5-6 einarbeiten. Lassen Sie etwas Sahne zum Dekorieren. Die restliche Sahne-Mischung dazugeben und mit der Pulsfunktion kurz umrühren. Die Schokoladencreme dekorieren und gekühlt servieren.

Pizzateig, Stufe 1-4

Zutaten

400 g Mehl, 250 ml warmes Wasser, 1/2 Teelöffel Zucker, 1 EL. Hersteller von aktiver Trockenhefe (ca. 2-1 / 2 Teelöffel), 1-1 / 2 Teelöffel Olivenöl-Tee und 1 Esslöffel Salz.

Vorbereitung:

Mehl in die Schüssel geben. Restliche Zutaten in einer Schüssel oder Kanne mixen. Drehen Sie den Mixer mit einer Geschwindigkeit von 1-2 und fügen Sie die Flüssigkeit allmählich hinzu. Nach und nach, wenn die Zutaten eingearbeitet werden und sich die Teigkugel mehr formt, erhöhen Sie die Geschwindigkeit auf 3-4. Bei dieser Geschwindigkeit einige Minuten kneten, bis die Teigkugel glatt ist. Aus der Schüssel nehmen und in 2 bis 4 Stücke teilen. Pizzen (Kreise oder Rechtecke) auf einer bemehlten Fläche ausrollen und dann auf ein Backblech oder ein Pizzablech legen. Verteilen Sie den Pizzaboden mit Tomatenpüree und fügen Sie die Beläge hinzu - Pilze, Schinken, Oliven, getrocknete Tomaten, Spinat, Artischocken usw. Mit getrockneten Kräutern, Mozzarellastückchen und einem Olivenölnetz garnieren.

Einfaches Weißbrot, Stufe 3-6

Zutaten:

600 g Weißbrotmehl 1 Box getrockneter Aktivhefebeutel (ca. 2½ Teelöffel) 345 ml Wasser 1 Esslöffel Sonnenblumenöl oder Butter 1 Teelöffel Zucker 2 TL Salz

Vorbereitung:

Befolgen Sie die Mischanweisungen für Pizzateig, geben Sie die Mischung dann in eine Schüssel, bedecken Sie sie und lassen Sie sie warm werden, bis sich das Volumen verdoppelt (30-40 Minuten). Entfernen Sie den Teig und stanzen Sie, um Luft zu entfernen. Auf einem bemehlten Brett in Brotform leicht durchkneten oder in eine Kiste geben, abdecken und weitere 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei . backen 200 ° C / 400 ° F / Gas 6 für 25-30 Minuten, bis der Boden goldbraun und hohl ist.

Brötchen mit weichem Mohn, Stufe 1-3

Zutaten:

570 g Weißbrotmehl für 1 aktive Trockenhefe (ca. 2½ TL) 300 ml Milch (leicht erwärmt) 2 Eier (Raumtemperatur) 1 c. Esslöffel Sonnenblumenöl 1½ c. Zucker 2 EL. Teelöffel Salz 75 g Mohn.

Vorbereitung:

Milch, Eier, Öl, Zucker, Salz und Hefe in einem Krug oder einer Schüssel mixen und 5 Minuten stehen lassen. Mehl und Mohn in die Schüssel geben und auf Stufe 1 mischen, die Flüssigkeit nach und nach hinzufügen und dann auf Stufe 2 erhöhen und fünf Minuten mischen. Setzen Sie das Fruchtfleisch auf eine bemehlte Oberfläche zurück, schneiden Sie es in 8-10 Stücke Rollenform und legen Sie es dann auf eine Backplatte mit dem Testfett. An einem warmen Ort gehen lassen, bis sich die Größe verdoppelt hat. Mit etwas Ei oder Milch bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 220 °C / 425 °F / Gas 7 20-25 Minuten garen, bis der Boden gebräunt und hohl ist.

Italienisches Kräuterbrot

Zutaten:

575 g Weißbrotmehl für 1 aktive Trockenhefe (ca. 2½ TL) 290 ml Wasser, 2 EL. Esslöffel Olivenöl 2 c. Zucker 2 EL. Salz, 4 TL. ml trockenes Gras gemischt.

Vorbereitung:

Wasser, Öl, Zucker, Salz und Hefe in einem Krug oder einer Schüssel mixen und 5 Minuten stehen lassen. Das Mehl und die getrockneten Kräuter in die Schüssel geben und auf Stufe 1 mischen, die Flüssigkeit nach und nach hinzufügen, dann auf Stufe 2 erhöhen und 5 Minuten mischen. Den Teig in eine Schüssel geben und abgedeckt an einem warmen Ort stehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat (20-30 Minuten). Auf eine bemehlte Fläche legen, leicht kneten, um Luft zu entfernen, dann formen, auf ein Backblech legen und auf die doppelte Größe erwärmen lassen. Backofen auf 200 °C / 400 °F / Gas 6 25 Minuten vorheizen oder bis der Boden gebräunt und hohl ist.

Kaffeeis und Schnaps, Level 5-6

Zutaten:

3 Eier 75g Puderzucker, 300ml Sahne 2 EL. Esslöffel Instantkaffee in Pulverform, 300ml Doppelrahm 2½ c. Esslöffel Brandy.

Vorbereitung:

Fügen Sie Zucker und Eier in die Schüssel und die Rührgeschwindigkeit auf 6, bis die Textur glatt ist. In einem Topf die Sahne zum Kochen bringen und den Kaffee aufkochen und die Eier und den Zucker verrühren. In eine Schüssel zum Hitzetest über einen Topf mit siedendem Wasser geben und unter Rühren langsam kochen, bis der Löffelrücken ausreichend dick ist. In eine Schüssel filtern und abkühlen lassen. Schlagsahne 6 Geschwindigkeitsstufen schlagen, bis sich weiche Spitzen bilden, dann kaltes Ei und Zucker dazugeben, mit dem Wassergeist vermischen. In

einen Behälter gießen, abdecken und 2½-3 Stunden einfrieren, bis sie teilweise gefroren sind. Entfernen Sie den Mixer und frieren Sie ihn erneut ein, bis die gewünschte Textur erreicht ist.

Basic Baiser, Level 5-6

Zutaten:

4 Eiweiß, 100 g Puderzucker, 100 g Puderzucker.

Vorbereitung:

Das Eiweiß in die Schüssel geben und auf Stufe 6 mischen, bis es fest genug ist. Fügen Sie die Hälfte des Zuckers hinzu und schlagen Sie erneut, bis die Mischung glatt ist und steife Spitzen gebildet werden. Schüssel herausnehmen und den restlichen Zucker mit einem Metalllöffel leicht einbetten. Ein Backblech auslegen und die Baisermischung mit einem Löffel oder einer Pfeife in Ovale gießen. Restlichen Zucker darüberstreuen und 1½ Stunden auf die unterste Schiene eines kalten Ofens (120°C / 250°F / Gas ½) stellen. Auf dem Rost abkühlen lassen. Mit Beerenobst, Schokolade und süßer Sahne garnieren.

Reinigung und Instandhaltung

- Vor der Reinigung, ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose.
- Tauchen Sie das Gehäuse niemals mit dem Motor ins Wasser!
- Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

Motorgehäuse

- Zur Reinigung der Gehäuseaußenseite sollte nur ein feuchtes Spültuch verwendet werden.

Rührschüssel, Rührgerät

WARNUNG :

- **Die Komponenten sind nicht für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.**
- **Wenn sie Hitze oder ätzenden Reinigungsmitteln ausgesetzt werden, können sie sich verformen oder verfärben.**
- Die mit Lebensmitteln in Berührung gekommenen Teile können mit Wasser und Spülmittel gereinigt werden.
- Lassen Sie die Teile vollständig trocknen, bevor Sie das Gerät wieder zusammenbauen.
- Bitte tragen Sie nach dem Trocknen eine kleine Menge Pflanzenöl auf die Siebe auf.

Fehlerbehebung

Probleme	Lösung
Die Maschine funktioniert nicht.	– Prüfen Sie, ob der Stecker guten Kontakt mit der Steckdose hat. – Prüfen Sie, ob die Armfreigabetaste gedrückt ist. – Prüfen Sie, ob die Maschine länger als 6 Minuten ununterbrochen gearbeitet hat und warten Sie, bis der Motor abgekühlt ist.
Geräusche in der Rührschüssel beim Arbeiten (Zubehör hat die Schüssel geschabt)	– Prüfen das Rührschüssel richtig installiert ist. – Überprüfen Sie, ob das Zubehör richtig am Gerät installiert ist.
Der Topfdeckel passt nicht richtig in die Rührschüssel.	– Überprüfen Sie, ob der Schüsseldeckel richtig auf der Maschine sitzt. – Überprüfen Sie, ob die Rührschüssel richtig auf der Maschine installiert und richtig verriegelt ist.
Die Maschine arbeitet nicht mit einer bestimmten Geschwindigkeit.	– Überprüfen Sie, ob die Markierung auf der Geschwindigkeitstaste der Geschwindigkeit des Siebdrucks auf dem Gehäuse entspricht. – Drehen Sie den Geschwindigkeitsknopf auf 0 und prüfen Sie erneut, ob die Maschine funktioniert.
Bewegungen an der Maschine beim arbeiten	– Überprüfen Sie, dass die Rutschfüße nicht entfernt wurden. – Prüfen Sie, ob die Maschine auf einem glatten und ebenen Tisch steht.
Die Aufwärtstaste hat sich nach dem Einbau von Rührschüssel und Topfdeckel nicht eingerastet.	– Überprüfen Sie, ob der Schüsseldeckel richtig auf der Maschine sitzt. – Prüfen dass Rührschüssel richtig installiert ist.

Bei anderen Problemen mit Ihrem Gerät: Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Technische Eigenschaften

Spannung: 220-240V ~ 50/60Hz

Leistung: 1400W

Anzahl der Geschwindigkeitsregler: 6 Geschwindigkeiten + Impuls

Fassungsvermögen Edelstahlschüssel: 7 L

Mängel aufgrund unsachgemäßer Verwendung des Geräts und Schäden aufgrund von Eingriffen oder Reparaturen durch Dritte oder aufgrund der Installation von Teilen, die nicht original sind, fallen nicht in die Verantwortung des Anbieters.



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) 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 Hausmüll 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 durch normalen Verschleiß des Produkts;
- (2) Mängel oder Verschlechterung durch Kontakt mit Flüssigkeiten und Korrosion durch Rost oder Insekten;
- (3) Vorfälle, Missbrauch, Änderung, Demontage oder nicht autorisierte Reparatur;
- (4) Unsachgemäße Wartung, unsachgemäße Verwendung in Bezug auf das Produkt oder den Anschluss an eine falsche Spannung;
- (5) Jede Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller geliefert oder nicht genehmigt wurde.

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

THFP9714G

MANUAL DE USUARIO



 Crea Chef XL

Lea atentamente las instrucciones antes de usar.

Este producto cumple con los requisitos de las Directivas 2014/35/UE (que deroga la Directiva 73/23/CEE modificada por la Directiva 93/68/CEE) y 2014/30/UE (que deroga la Directiva 89/336/CEE).



LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea atentamente las instrucciones antes de poner la unidad en funcionamiento y conserve las instrucciones incluyendo la garantía, el recibo y, si es posible, la caja con el embalaje interno. Si les da este dispositivo a otras personas, tenga la amabilidad de transmitir también el manual de usuario.

- El dispositivo está diseñado exclusivamente para uso privado y para el uso previsto. ESTE APARATO no está diseñado para uso comercial. No lo use al aire libre (excepto si está diseñado para usarse al aire libre). Mantener alejado de fuentes de calor, luz solar directa (nunca sumergir en ningún líquido) y bordes afilados. No utilice el aparato con las manos mojadas. Si el dispositivo está mojado o húmedo, desconéctelo

inmediatamente.

- Cuando limpie o guarde la unidad, apague el aparato y siempre retire el enchufe de la toma (tire del enchufe, no del cable) si el aparato no está en uso y retire los accesorios adjuntos.
- No utilice la máquina sin supervisión. Si debe salir de la habitación, apague la máquina o retire el enchufe de la toma de corriente (tire del enchufe, no del cable).
- Compruebe periódicamente que el dispositivo y el cable no estén dañados. No utilice el dispositivo si está dañado. No intente reparar la unidad. Póngase siempre en contacto con un técnico autorizado. Para evitar la exposición al peligro, reemplace siempre un cable defectuoso solo por el fabricante, por nuestra atención al cliente o por una persona calificada y con un cable

del mismo tipo.

- No utilice nada que no sean repuestos originales.
- Tenga en cuenta las siguientes "Instrucciones especiales de seguridad".

Niños y personas vulnerables

- Para garantizar la seguridad de sus hijos, mantenga todos los embalajes (bolsas de plástico, cajas, poliestireno, etc.) fuera del alcance. ¡Advertencia! ¡No permita que los niños pequeños jueguen con el papel de aluminio, ya que pueden asfixiarse!
- Este dispositivo no debe usarse por los niños. Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- Este dispositivo no es un juguete. Los niños no deben jugar con el aparato.
- Los dispositivos pueden ser

utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre cómo usar la unidad de manera segura y si comprenden los peligros involucrados.

Instrucciones de seguridad especiales para esta máquina

- Siempre desconecte la unidad de potencia si se deja desatendida y antes de montar, desmontar o limpiar.
- Apague la alimentación y desconéctelo antes de cambiar accesorios o acercarse a piezas que se muevan durante el uso.
- No utilice el dispositivo para fines distintos a los previstos.
- PRECAUCIÓN: Para evitar un

peligro debido a un reinicio no intencional del interruptor térmico cero, es posible que este dispositivo no sea alimentado por un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, o conectado a un circuito que la red eléctrica encienda y apague regularmente.

- No utilice la máquina sin supervisión.
- No interfiera con los interruptores de seguridad.
- No inserte nada en los ganchos giratorios para el trabajo de la máquina.
- Coloque la máquina sobre una superficie de trabajo lisa, uniforme y estable.
- No introducir el enchufe del sector de la máquina en la toma sin haber instalado todos los accesorios necesarios.

- ADVERTENCIA: Asegúrese de que la licuadora esté apagada antes de quitar el soporte.
- Se debe tener cuidado al manipular cuchillas afiladas, al vaciar el recipiente y durante la limpieza.



Este dispositivo está diseñado para entrar en contacto con alimentos.

IMPORTANTE

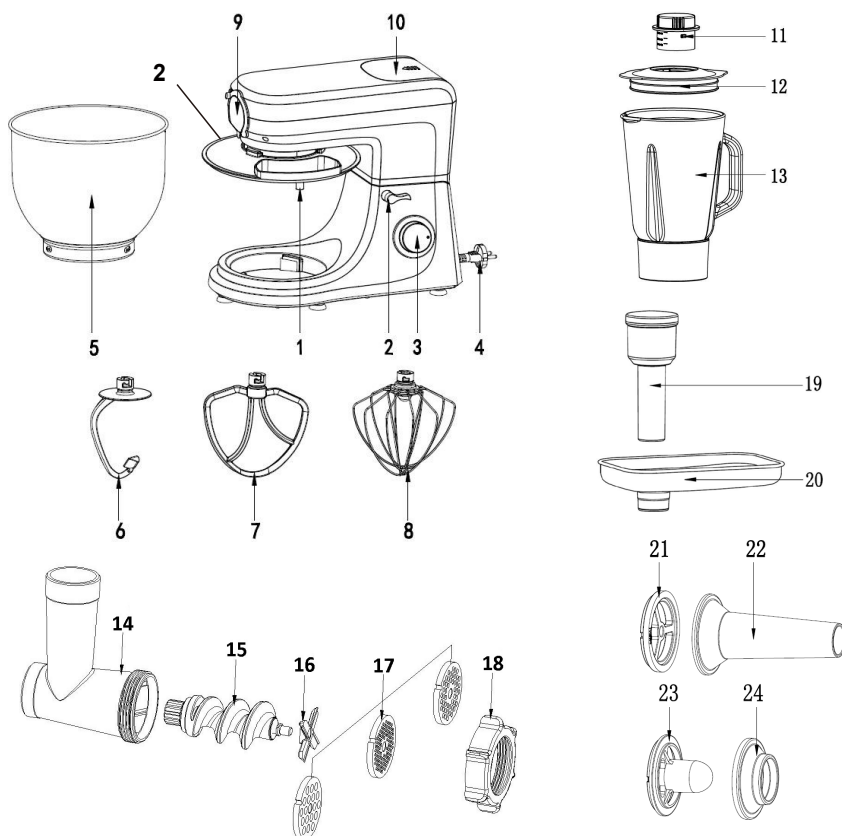
Está prohibido reemplazar el cable de alimentación por sí mismo. En caso de daño, debe ser reparado por el servicio postventa del distribuidor local, por el fabricante o por una persona calificada.

Si el dispositivo se ha caído, solicite a una persona calificada que lo revise antes de volver a usarlo. Los daños internos pueden provocar accidentes. Para cualquier tipo de problema o reparación, póngase en contacto con el servicio postventa del distribuidor local, el fabricante o una persona calificada, con el fin de evitar cualquier riesgo de peligro.

ELIMINACIÓN Y RESPONSABILIDAD AMBIENTAL

Para ser respetuoso con el medio ambiente, le recomendamos que deseche correctamente la unidad. Puede ponerse en contacto con las autoridades locales o los centros de reciclaje para obtener más información.

Conociendo su dispositivo



Componentes principales y accesorios estándar:

- | | |
|--------------------------|---------------------------------|
| 1. Eje de rotación | 13. Vaso licuadora |
| 2. Botón de apertura | 14. Cabeza picadora |
| 3. Botón de velocidad | 15. Gusano |
| 4. Cable de alimentación | 16. Cuchillas |
| 5. Cuenco de acero inox | 17. Tamiz |
| 6. Gancho para pasta | 18. Anillo de bloqueo |
| 7. Mezclador | 19. Alzaválvulas |
| 8. Batidor de varillas | 20. Bandeja de llenado |
| 9. Portada | 21. Cubierta de plomo |
| 10. Cubierta trasera | 22. Cuerno de salchicha |
| 11. Tapón de medición | 23. Cono |
| 12. Tapa licuadora | 24. Recipiente de albóndigas |
| | 25. Cubierta anti- salpicaduras |

Usando el bol para mezclar

1. Para levantar los brazos, gire en la dirección del botón de liberación del brazo en el sentido de las agujas del reloj (2). El brazo ahora se moverá hacia arriba. (FIGURA 1)
2. Coloque la cubierta contra salpicaduras en el cuerpo de la cámara y gírela hasta que haga clic. (FIGURA 2)
3. Coloque el recipiente de acero inox en su ranura (paso ①) y gire el recipiente en el sentido de las agujas del reloj hasta que se bloquee (paso ②). (Fig. 3)
4. Montar el utensilio requerido (gancho para amasar o batidor o látigo) insertando la parte superior en el eje giratorio y girando en el sentido opuesto al de las agujas del reloj hasta que se trabe. (FIG4 y Fig5)
5. Ahora llena tus ingredientes.
No llene en exceso la máquina más allá de la cantidad máxima de ingredientes a 2,0 kilogramos.
6. Bajar los brazos con el botón de apertura (2). (Figura 6)
7. Inserte el enchufe en una toma de seguridad 220-240V 50/60 Hz correctamente instalada.
8. Ponga en funcionamiento la máquina utilizando el mando de velocidad a una velocidad de entre 1 y 6 (correspondiente a la mezcla).
9. Para la operación de pulso (amasado a intervalos cortos), gire el interruptor a la posición "PULSE". El interruptor debe mantenerse en esa posición de acuerdo con la duración del intervalo deseado. Cuando se suelta el interruptor, vuelve automáticamente a la posición "0".
10. Después de amasar, el controlador de velocidad giratorio (3) a la posición "0" una vez que la mezcla ha formado una bola. Luego desconecte el enchufe de alimentación.
11. Presione el botón de liberación del brazo (2) hacia abajo y el brazo se levantará.
12. La mezcla ahora se puede soltar con una espátula y sacar del bol.
13. Ahora se puede quitar el bol para mezclar.
14. Limpie las piezas como se describe en "Limpieza y mantenimiento".



FIG1



FIG2



FIG3

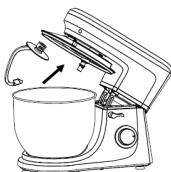


FIG4

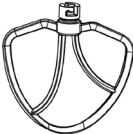


FIG5



FIG6

Ajuste de niveles y uso del gancho amasador para 2,0 kg de mezcla máxima.

Usar	Imagen	Niveles	Tiempo (min)	Máximo	Observaciones
gancho de la pasta		1-3	3	1000 g de harina y 538 g de agua	mezclas pesadas (por ejemplo, pan corto o masa)
Mezclador		2-4	3	660 g de harina y 840 g de agua	Mezclas media-pesadas (p. ej. Mezcla de panqueques o bizcochos)
Batidor de varillas		5-6	3	3huevosblanqueado(Mínimo)	mezcladores ligeros (por ejemplo, crema, clara de huevo, budín)

Función licuadora:

Función:

La batidora se puede utilizar para hacer puré muy fino y para mezclar. Se puede utilizar, por ejemplo, para sopas, salsas, batidos, comida para bebé, verduras, frutas, masa, puré de patatas, etc. Si es necesario, corte los ingredientes sólidos en trozos más pequeños antes de ponerlos en la batidora.

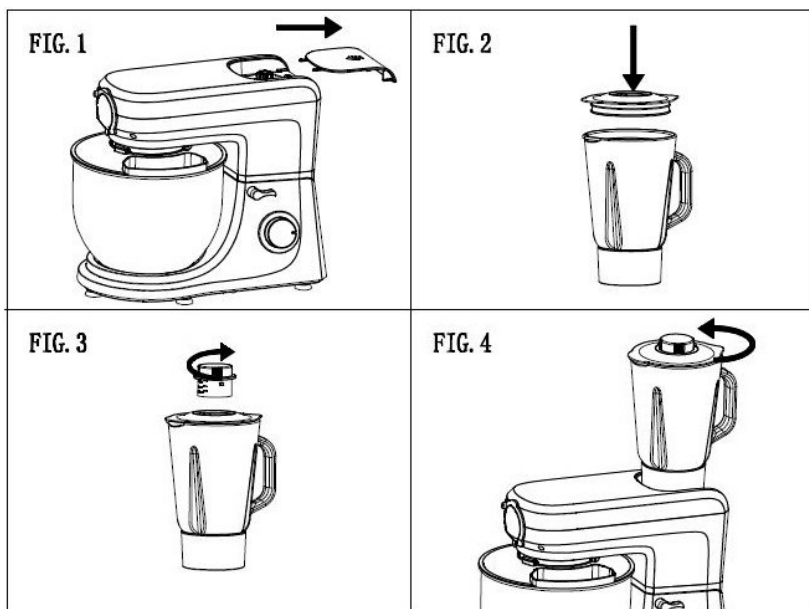
Importante:

- 1) Antes del uso: no coloque todo el enchufe en la toma de corriente debidamente asegurada antes del recipiente de la batidora y la tapa de la batidora.
- 2) Después del uso: desenchufe el dispositivo antes de retirar la jarra de la licuadora de la carcasa.
- 3) No llene la jarra de la licuadora con ingredientes cuya temperatura sea superior a 80 ° C.

- 4) Para evitar derrames, no ponga más de 1,5 litros de líquido en la licuadora.
- 5) Nunca quite la tapa de la jarra mientras la licuadora está funcionando.
- 6) Siempre cubra la tapa de la licuadora antes de montar la batidora en la máquina o desarme la licuadora.
- 7) No use la conexión de la batidora durante más de 3 minutos.

Cómo usar la licuadora:

- 1) Eliminar **tapa trasera**. (FIG.1)
- 2) Pon la comida que desee convertir en el bol.
- 3) Presione la tapa del bol y se fija firmemente (FIG.2).
- 4) Coloque la tapa dosificadora de la batidora en la tapa del tazón y gírela en el sentido de las agujas del reloj para bloquear (FIG.3).
- 5) Al recipiente de la licuadora en el orificio de montaje y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que se fije firmemente. (FIG.4)
- 6) Ajuste el control de velocidad a la posición 6.



NOTA.

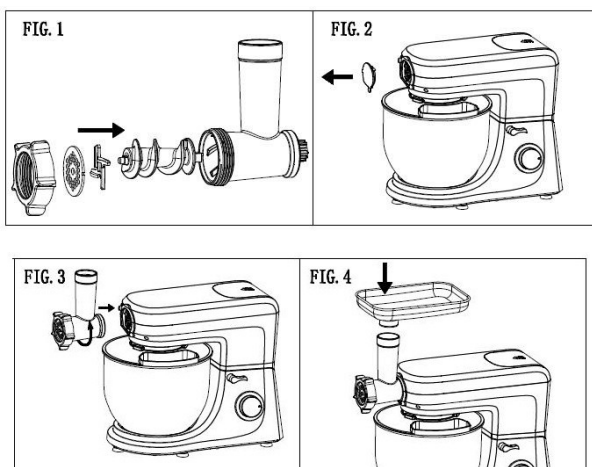
- 1) Puede agregar ingredientes mientras la máquina funciona quitando la tapa del tapón medidor.
- 2) Puede ser necesario apagar la unidad de vez en cuando para quitar los trozos de comida que se encuentran dentro del recipiente de la licuadora.

- Apague la unidad y desenchúfela.
- Retire la tapa de la batidora.
- Use una espátula para quitar suavemente los trozos de comida que se encuentran dentro del vaso de la licuadora. Mantenga la espátula a una distancia segura de los cuchillos.
- Gire la olla de la licuadora en el sentido de las agujas del reloj para quitar la batidora.

Función picadora de carne:

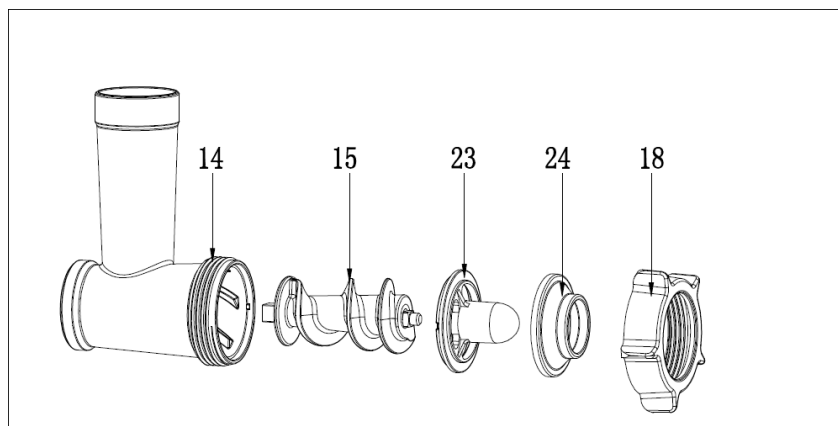
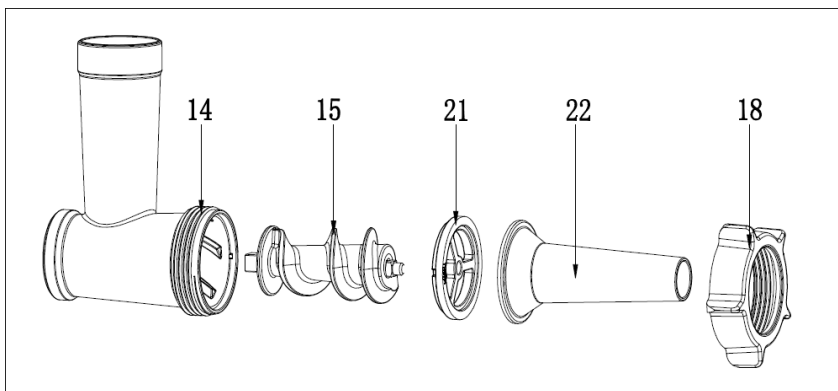
Cómo usar la picadora

- 1) Para montar las piezas de la picadora, primero coloque la cuchilla (16) en el extremo de la hélice (15) y luego un tamiz (17) de su elección. Preste atención al tamiz y los huecos de la carcasa helicoidal (14). Atornille el bloqueo (18) hasta que esté "apretado". (FIG.1)
- 2) Retire la cubierta frontal (FIG.2) de la máquina.
- 3) Presione el botón fijo, luego coloque la carcasa helicoidal en la máquina y gire en sentido antihorario para bloquear (FIG.3)
- 4) Coloque la bandeja de llenado (FIG.4) en el relleno de cuello.
- 5) Coloque un recipiente debajo de la salida.
- 6) Coloque el enchufe en la toma y luego coloque el control de velocidad en la posición 3. Coloque los trozos de carne en la bandeja de llenado (20) y en la boca de llenado. Si es necesario empujar la carne con el prensador (19). ¡No uses tus dedos para empujar la carne!
- 7) Después de su uso, apague el aparato y desenchúfelo.



NOTA:

- Cortar la carne en trozos de unos 2,5 cm. Tenga cuidado de que la carne no contenga huesos ni recursos.
- Conecte el dispositivo a una toma de corriente de contacto de seguridad de 220-240 V, 50 / 60Hz.

Función de salchicha:**Operación Accesorio para salchichas (ver ilustración B / C)**

- 1) Coloque el adaptador (21/23) en el eje de la barrena en espiral.
- 2) Inserte un accesorio para salchichas (22 o 24) en la cerradura. El accesorio 24 es para salchichas gruesas, el accesorio 22 para salchichas finas.
- 3) Gire la cerradura "apretándola con la mano" en la carcasa en espiral.

- 4) Empuje la piel de la salchicha (utilizando piel real o sintética) sobre la piel de la salchicha y anude el extremo.
- 5) Repita los pasos 2 a 4 como se describe en "Cómo usar la picadora".
- 6) Rellene la pasta de salchicha en la bandeja de llenado y en el cuello de llenado.
- 7) La mezcla de salchicha se presiona a través del accesorio de salchicha y se llena en la piel de la salchicha.
- 8) Cuando la primera salchicha haya alcanzado la longitud deseada, apriétela con los dedos en el extremo de la parte superior de la salchicha. Gire la salchicha alrededor de su propio eje una o dos veces.

NOTA:

- Los niveles de corte 1 a 4 son adecuados para el funcionamiento de la picadora.
- No utilice el dispositivo durante más de 10 minutos y luego deje que se enfríe durante otros 10 minutos.
- Puede apagar el dispositivo después de cada longitud de salchicha hasta que tenga más experiencia.
- Realice el paso 8 como se describe. Luego encienda la picadora de carne nuevamente.
- Si decide usar piel real, déjela en remojo en agua durante un tiempo antes de usarla.
- Tenga cuidado de que la piel de la salchicha quede "suelta", ya que durante la cocción o la fritura la salchicha se expande y la piel podría romperse.

Recetas sugeridas

Cerdo rayado 1 kg, sal 16 g, azúcar 70 g, jarabe de arce 85 g, pimienta blanca 2 g, ajo en polvo 7 g, cinco especias en polvo 5 g, pimienta de cayena 7 g, pimienta negra 15 g, almidón de patata 50 g, vino de arroz amarillo 90 g

Recetas sugeridas

Bizcocho de galleta (receta básica) Nivel 1-4

Ingredientes:

200 gramos de mantequilla blanda o margarina, 200 gramos de azúcar, 1 paquete de azúcar de vainilla o 1 paquete de Citro-Back, 1 pizca de sal 4 huevos, 400 gramos de harina de trigo, 1 cucharadita de levadura en polvo, aproximadamente 1/8 litro de leche.

Preparación:

Transfiera la harina de trigo y el resto de los ingredientes en el bol para mezclar, mezcle con el tambor durante 3 segundos en el nivel 1, luego durante unos 3 minutos en el nivel 2. Engrase un molde o cubra con

papel pergamino. Rellena la mezcla y hornea. Antes de sacar el bizcocho del horno, pruebe para ver si está cocido. Con un palito de madera puntiagudo, perfora el centro del pastel. Si no se adhiere ninguna mezcla, se hornea la torta. Pon el bizcocho en una rejilla y deja enfriar.

Horno

Altura de inserción: 2

Calefacción: horno eléctrico, calor superior e inferior 175-200 ° C; horno de gas: nivel 2-3

Tiempo de cocción: 50-60 minutos.

Según el gusto, esta receta se puede modificar, por ejemplo con 100g de pasas o frutos secos o 100g de chocolate rallado. De hecho, las posibilidades son infinitas.

Rollos de pan de linaza, nivel 1-4

Ingredientes:

harina de trigo 500-550g, 50g de linaza, 3/8 litro de agua, 1 cubito de levadura (40g), cuajada 100g aligerada, bien escurrida, 1 c. cucharadita de sal. Para recubrir: 2 cucharadas de agua.

Preparación:

Remoje las semillas de lino en 1/8 de litro de agua tibia. Transferir el resto del agua tibia (1/4 litro) en el bol de la batidora, desmenuzar en la levadura, agregar la cuajada y mezclar con el gancho amasador en el nivel 2. La levadura debe estar completamente disuelta. Coloque la harina empapada con linaza y sal en el bol. Amasar bien al nivel 1, luego pasar al nivel 3 y continuar amasando durante 3 a 5 minutos. Cubra la mezcla y déjela crecer en un lugar cálido durante 45-60 minutos. Amasar bien de nuevo, retirar el bol y formar dieciséis rodillos. Cubrir el molde con papel vegetal húmedo. Coloca los rollitos y deja reposar durante 15 minutos. Aplicar agua tibia y hornear.

Horno:

Altura de inserción: 2

Calefacción: Horno eléctrico: calefacción superior e inferior 200-220 °C (precalentado durante 5 minutos), horno a gas nivel 2-3

Tiempo de cocción: 30-40 minutos.

Crema de chocolate, nivel 5-6

Ingredientes:

200ml nata dulce, chocolate 150g agridulce, 3 huevos, azúcar 50-60g,

1 pizca de sal, 1 bolsa de azúcar de vainilla, 1 cucharada de brandy o ron, copos de chocolate.

Preparación:

Batir la nata en el bol de la batidora con un batidor hasta que esté firme. Retirar del tazón y colocar en un lugar fresco. Derrita el chocolate como se indica en el paquete o en el microondas durante 3 minutos a 600W. Mientras tanto, bata los huevos, el azúcar, el azúcar de vainilla, el brandy y el ron y la sal en el tazón con un batidor de varillas a velocidad 2 para formar una espuma. Agregue el chocolate derretido e incorpórelo uniformemente en la velocidad 5-6. Deje un poco de crema para decorar. Agregue el resto de la mezcla cremosa y revuelva brevemente con la función de pulso. Decora la crema de chocolate y sirve frío.

Masa de pizza, nivel 1-4

Ingredientes

400 g de harina, 250 ml de agua tibia, 1/2 cucharadita de azúcar, 1 cucharada, levadura seca activa (aproximadamente 2-1 / 2 cucharadita), 1-1 / 2 cucharadita de té de aceite de oliva y 1 cucharada de sal.

Preparación:

Pon harina en el bol. Mezcle los ingredientes restantes en un tazón o jarra. Gire la batidora a razón de 1-2 y agregue gradualmente el líquido. Gradualmente, a medida que se incorporen los ingredientes y se forme más la bola de masa, aumente la velocidad a 3-4. Amasar durante unos minutos a esta velocidad hasta que la bola de masa esté suave. Retirar del tazón y dividir en 2 a 4 piezas. Hacer rodar las pizzas (círculos o rectángulos) sobre una superficie enharinada y luego depositarlas en un plato para horno o bandeja para pizza. Unte la base de la pizza de puré de tomate y agregue los aderezos: champiñones, jamón, aceitunas, tomates secos espinacas, alcachofas, etc.

Adorne con hierbas secas, trozos de mozzarella y una red de aceite de oliva.

Pan blanco básico, nivel 3-6

Ingredientes:

600 g de harina de pan blanco, 1 bolsa de levadura activa seca (aproximadamente 2½ cucharaditas) 345 ml de agua, 1 cucharada de aceite de girasol o mantequilla, 1 cucharadita de azúcar, 2 cucharaditas de sal

Preparación:

Siga las instrucciones de mezcla para la masa de pizza, luego ponga la mezcla en un bol, cubra y deje calentar hasta que duplique su volumen (30-40 minutos). Retirar la masa y golpear para quitar el aire. Amasar ligeramente sobre una tabla enharinada, en forma de pan o meter en una caja, tapar y dejar reposar en un lugar cálido durante 30 minutos más. Hornee en un horno precalentado a 200 ° C / 400 ° F / gas 6 durante 25-30 minutos, hasta que la base esté dorada y hueca.

Rollos de semillas de amapola blandas, nivel 1-3

Ingredientes:

570 g de harina de pan blanco por 1 levadura seca activa (aproximadamente 2½ cucharaditas) 300 ml de leche (ligeramente calentada) 2 huevos (temperatura ambiente) 1 c. cucharadas de aceite de girasol, 1½ c. de azúcar 2 cdas, cucharadita de sal 75 g de semillas de amapola.

Preparación:

Licúa la leche, los huevos, el aceite, el azúcar, la sal y la levadura en una jarra o bol y deja reposar durante 5 minutos. Ponga la harina y las semillas de amapola en el bol y mezcle a velocidad 1, agregue gradualmente el líquido y luego aumente la velocidad a 2, y mezclando durante cinco minutos. Vuelva a colocar la pulpa en una superficie enharinada, córtela en 8-10 pedazos en forma de rollo y luego colóquela en una placa para hornear sobre la grasa de prueba. Dejar en un lugar cálido hasta que se duplique el tamaño. Unte con un poco de huevo o leche y cocine en horno precalentado a 220 ° C / 425 ° F / gas 7 durante 20-25 minutos, hasta que el fondo esté dorado y hueco.

Pan de hierbas italiano

Ingredientes:

575 g de harina de pan blanco por 1 levadura seca activa (aproximadamente 2½ cucharaditas) 290 ml de agua, 2 cucharadas de aceite de oliva, 2 c. de azúcar, 2 cucharadas de sal, 4 cucharaditas de pasto seco mezclado.

Preparación:

Licúa el agua, el aceite, el azúcar, la sal y la levadura en una jarra o bol y deja reposar durante 5 minutos. Poner la harina y las hierbas secas en el bol y mezclar a velocidad 1, agregar gradualmente el líquido, luego aumentar la velocidad a 2 y mezclar durante 5 minutos. Coloque la masa en un bol tapado y déjelo en un lugar cálido hasta que duplique su volumen (20-30 minutos). Colocar sobre una superficie enharinada,

amasar suavemente para quitar el aire, luego darle forma, ponerlo en una bandeja para hornear y dejar calentar hasta que doble su tamaño. Precaliente el horno a 200 ° C / 400 ° F / gas 6 durante 25 minutos o hasta que el fondo esté dorado y hueco.

Helado de café y brandy, nivel 5-6

Ingredientes:

3 Huevos, 75 g de azúcar en polvo, 300 ml de nata líquida, 2 cucharadas de café instantáneo en polvo, 300ml de crema doble 2½ cucharadas de brandy.

Preparación:

Agregue el azúcar y los huevos en el tazón y la velocidad de la batidora a 6 hasta que la textura sea suave. En una cacerola, hierva la nata y el café y revuelve los huevos y el azúcar. Poner en un bol a prueba de calor sobre una olla con agua hirviendo y cocinar lentamente, sin dejar de remover, hasta que el dorso de una cuchara esté lo suficientemente espeso. Filtrar en un bol y enfriar. Batir la nata doble 6 velocidades hasta que se formen picos suaves, luego agregar el huevo frío y la mezcla de azúcar con el aguardiente. Vierta en un recipiente, cubra y congele por 2½-3 horas, hasta que estén parcialmente congelados. Retirar, aunque licuadora, y congelar nuevamente hasta obtener la textura deseada.

Merengues básicos, nivel 5-6

Ingredientes:

4 claras de huevo, 100 g de azúcar en polvo, 100 g de azúcar en polvo.

Preparación:

Ponga las claras en el bol y la velocidad de la batidora a 6 hasta que estén lo suficientemente firmes. Agregue la mitad del azúcar y vuelva a batir hasta que la mezcla esté suave y se formen picos rígidos. Retire el tazón e incorpore ligeramente el azúcar restante con una cuchara de metal. Forrar una bandeja de horno y verter la mezcla de merengue utilizando una cuchara o una pipa en forma de óvalos. Espolvoree el azúcar restante y colóquelo en el estante inferior de un horno frío (120 ° C / 250 ° F / gas ½) durante 1½ horas. Deje enfriar sobre una rejilla. Adorne con frutos rojos, chocolate y crema dulce.

Limpieza y mantenimiento

- Antes de limpiar, retire el cable de alimentación del tomacorriente.
- ¡No sumerja nunca la carcasa con el motor en el agua!
- No utilice detergentes fuertes o abrasivos.

Carcasa del motor

- Solo se debe usar un paño de enjuague húmedo para limpiar el exterior de la carcasa.

Bol para mezclar, equipo de mezcla

¡ADVERTENCIA! :

- **Los componentes no son aptos para su limpieza en el lavavajillas. Si se exponen al calor o a limpiadores cáusticos, pueden deformarse o decolorarse.**
- Los componentes que han estado en contacto con los alimentos se pueden limpiar con agua y jabón.
- Deje que las piezas se sequen por completo antes de volver a montar el dispositivo.
- Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal en las pantallas después del secado.

Solución de problemas

Problemas	Solución
La máquina no funciona.	– Compruebe si el enchufe está en buen contacto con la toma. – Compruebe si el botón de liberación del brazo está presionado. – Compruebe si la máquina funciona de forma continua durante más de 6 minutos y espere hasta que el motor se enfríe.
Ruido en el vaso al trabajar (accesorio raspó el vaso)	– Compruebe el tazón para mezclar esté instalado correctamente. – Compruebe que el accesorio esté correctamente instalado en la máquina.
La tapa de la olla no encaja correctamente en el tazón para mezclar.	– Compruebe que la tapa del recipiente esté colocada correctamente en la máquina. – Compruebe que el tazón de mezcla esté instalado correctamente en la máquina y bloqueado correctamente.
La máquina no funciona a una determinada velocidad.	– Verifique que la marca en el botón de velocidad se corresponda con la velocidad de la serigrafía en la carcasa. – Gire el botón de velocidad 0 y vuelva a comprobar si la máquina funciona.
Movimientos en el trabajo de la máquina	– Compruebe que los pies deslizantes no se hayan quitado. – Compruebe si la máquina está colocada sobre una mesa lisa y plana.
El botón de arriba no se reemplazó después de la instalación del tazón y la tapa de la olla.	– Compruebe que la tapa del recipiente esté colocada correctamente en la máquina. – Cheque el tazón para mezclar esté instalado correctamente.

Para cualquier otro problema que ocurra en su dispositivo:
comuníquese con el servicio al cliente.

Características técnicas

Voltaje: 220-240V ~ 50 / 60Hz

Potencia: 1400W

Número de control de velocidad: 6 velocidades + pulso

Capacidad del recipiente de acero inox: 7 L

Los defectos debidos a un uso inadecuado del dispositivo y los daños debidos a una intervención o reparaciones realizadas por un tercero o debido a la instalación de piezas que no sean originales no están cubiertos por la responsabilidad del proveedor.



El logotipo en el producto significa que se trata de un dispositivo cuyo tratamiento como residuo en el ámbito de la Directiva 2012/19 / CE de 4 de julio de 2012 sobre residuos eléctricos y electrónicos (RAEE).

La presencia de sustancias peligrosas en equipos eléctricos y electrónicos puede tener efectos potenciales sobre el medio ambiente y la salud humana en el ciclo de reprocesamiento de este producto.

Por lo tanto, al final de la vida útil de este producto, no debe eliminarse como residuo municipal sin clasificar.

Como usuario final, su papel es crucial en el ciclo de reutilización, reciclaje y otras formas de recuperación de los equipos eléctricos y electrónicos. Los sistemas de devolución y recogida están a disposición de las autoridades locales (eliminación de residuos) y los distribuidores.

Tiene la obligación de utilizar los sistemas de recogida disponibles.

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

- (1) Deterioro de la superficie debido a desgaste normal del producto;
- (2) Defectos o deterioro por contacto con líquidos y corrosión por herrumbre o presencia de insectos;
- (3) Cualquier incidente, abuso, mal uso, alteración, desmontaje o reparación no autorizada;
- (4) Mantenimiento inadecuado, uso inadecuado sobre el producto o la conexión a un voltaje incorrecto;
- (5) Cualquier uso de accesorios no suministrados o no aprobados por el fabricante.

La garantía queda anulada si se quita la etiqueta y / o el número de serie del producto.

THOMSON es una marca comercial de Technicolor SA utilizada bajo licencia por SCHNEIDER CONSUMER GROUP.

***Este producto es importado por SCHNEIDER CONSUMER GROUP
12, rue Jules Ferry, 93110 Rosny-sous-Bois, FRANCIA***