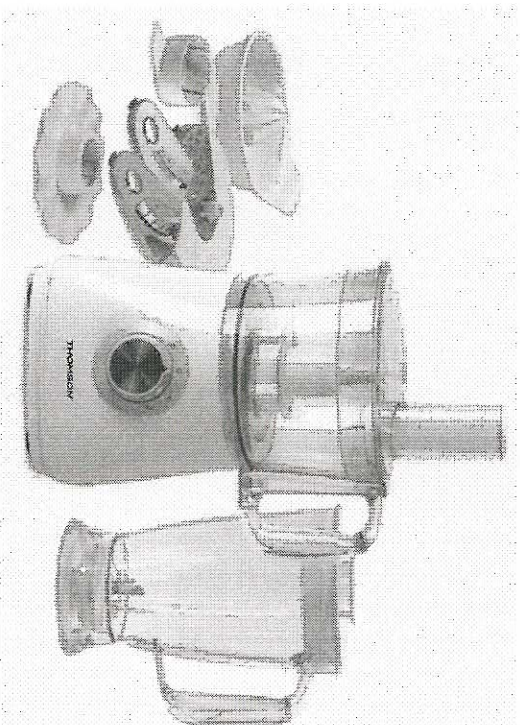


THOMSON

MODE D'EMPLOI ROBOT MULTIFONCTIONS

Réf. THFP06092



Lire attentivement la notice avant toute utilisation.



Ce produit est conforme aux exigences imposées par les directives 2006/95/CE (abrogeant la directive 73/23/CEE modifiée par la directive 93/68/CEE) et 2004/108/CE (abrogeant la directive 89/336/CEE)

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

Lors de l'utilisation de cet appareil, respectez les précautions de sécurité suivantes :

- Ce robot est doté d'un dispositif de protection contre la surchauffe. Lorsque la température est trop élevée, l'appareil s'arrêt, automatiquement et reprendra le fonctionnement après que le moteur aura suffisamment refroidi (après environ 15 minutes).
- Ne faites pas fonctionner l'appareil durant plus d'une minute consécutive.
- Si l'opération devait durer plus d'une minute, faites fonctionner l'appareil pendant une minute puis éteignez-le et laissez-le refroidir pendant dix minutes avant de reprendre le fonctionnement. Si l'opération devait durer au total plus de cinq minutes, répétez comme décrit précédemment puis laissez l'appareil refroidir pendant 90 minutes avant de le mettre en marche à nouveau. Cela prolongerait la durée de vie de votre robot.
- Les surfaces accessibles peuvent être chaudes lorsque l'appareil est en marche.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou une télécommande.
- Les lames et lamelles sont très tranchantes, manipulez-les avec précaution. Tenez systématiquement la lame du couteau à l'emplacement prévu pour les doigts à l'opposé du tranchant, durant la manipulation et le nettoyage.
- Veillez toujours à retirer la lame avant de verser le contenu du bol.
- Conservez les mains et tout ustensile hors du bol du robot et du gobelet du mixeur lorsque l'appareil est branché sur l'alimentation électrique.
- Éloignez et débranchez l'appareil :
 - avant d'adapter ou de retirer des éléments
 - lorsqu'il n'est pas utilisé
 - avant le nettoyage.
- N'utilisez jamais vos doigts pour pousser la nourriture dans le tube d'alimentation. Utilisez toujours le poussoir fourni.
- Avant de retirer le couvercle du bol ou le mixeur/moulin du bloc d'alimentation :
 - éloignez l'appareil
 - assurez-vous que les accessoires/flames sont complètement arrêtés
 - veillez à ne pas dévisser le gobelet du mixeur ou le pichet du moulin de l'unité porte-lames.
- Laissez les liquides refroidir à température ambiante avant de les placer dans le mixeur.
- **Veillez à ne pas forcer le mécanisme de verrouillage, l'appareil serait alors endommagé et pourrait provoquer des blessures.**
- N'utilisez jamais un accessoire non autorisé.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer.
- Ne mouillez jamais l'unité moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser du bord d'une table, du plan de travail ou être en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne dépassez pas les capacités maximales indiquées dans le tableau des vitesses recommandées.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Nous déclinons toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.
- Une mauvaise utilisation de votre robot/mixeur peut provoquer des blessures.
- **Assurez-vous que le voltage est identique à celui indiqué sous votre appareil.**
- **Assurez le branchement**
- Cet appareil est conforme à la directive 2004/108/CE de la CE sur la compatibilité électromagnétique, et au règlement 1935/2004 de la CE du 27/10/2004 sur les matériaux destinés au contact alimentaire.

IMPORTANT

IL EST ABSOLUMENT INTERDIT DE REMPLACER VOUS MEME LE CABLE D'ALIMENTATION. SI CELUI-CI EST ENDOMMAGE, IL DOIT ETRE REMPLACE PAR LE SERVICE APRES-VENTE DE VOTRE MAGASIN REVENDEUR, LE FABRICANT, SON SERVICE APRES-VENTE OU UNE PERSONNE DE QUALIFICATION SIMILAIRE AFIN D'EVITER UN DANGER.

SI VOTRE APPAREIL TOMBE, FAITES-LE EXAMINER PAR UN PROFESSIONNEL AVANT DE LE REMETTRE SOUS TENSION. DES DOMMAGES INTERNE PEUVENT REPRESENTER UN RISQUE D'ACCIDENT.

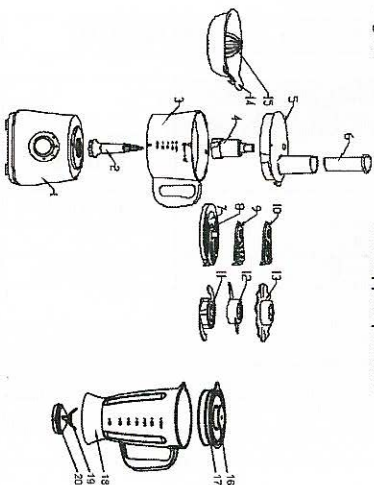
POUR TOUT PROBLEME OU TOUTE REPARATION, MERCI DE BIEN VOULOIR CONTACTER LE SERVICE APRES-VENTE DE VOTRE MAGASIN REVENDEUR, LE FABRICANT, SON SERVICE APRES-VENTE OU UNE PERSONNE DE QUALIFICATION SIMILAIRE AFIN D'EVITER UN DANGER.

SPECIFICATIONS

Tension : 220-240V - 50Hz
 Puissance : 500 Watts
 Capacité maximale : 1,2 litre pour le bol
 1,8 litres pour le blender

VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL

- | | |
|---------------------------------|---------------------------|
| 1. Bloc moteur | 2. Embout pivotant |
| 3. Bol | 4. Support d'accessoires |
| 5. Couverture du bol | 6. Poussoir |
| 7. Adaptateur de bol | 8. Disque trancheur |
| 9. Disque râpeur | 10. Disque spécial filtes |
| 11. Lame à hacher | 12. Lame de pétrissage |
| 13. Disque émulsionneur | 14. Bac presse-agrumes |
| 15. Cône presse-agrumes | 16. Verre mesureur |
| 17. Couverture du bol mélangeur | 18. Bol mélangeur |
| 19. Lame mélangeur | 20. Support pivotant |



FR-3

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Déballiez l'appareil puis démontez toutes les pièces. Reportez-vous à la section « Démontage » pour les instructions.
 Lavez toutes les pièces à l'eau chaude savonneuse à l'exception du bloc moteur. Séchez-les immédiatement. **NE PLONGEZ PAS LE BLOC MOTEUR DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.**

UTILISATION

Lame à hacher

- Fixez l'embout pivotant sur le bloc moteur.
- Placez le bol sur le bloc moteur puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre afin de le fixer fermement en place.
- Fixez le support d'accessoires sur l'embout pivotant.
- Positionnez la lame à hacher sur le support.
- Tournez la lame afin de la fixer en place.
- Mettez le couvercle sur le bol puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit verrouillé sur le bol.
- Insérez le poussoir dans l'ouverture du couvercle.

Aliments	Quantité
Chocolat	≤ 100 g
Fromage	≤ 200 g
V viande	≤ 500 g
Thé / épices	50 à 100 g
Fruits / légumes	100 à 300 g
Oignons	≤ 500 g

Remarques d'utilisation :

- Installez la lame à hacher dans le bol avant d'y ajouter les ingrédients.
- Pour éviter de trop hacher des aliments, utilisez la fonction « Pulse ». Répétez l'opération si nécessaire. Ne faites pas hacher du fromage à pâte cuite ou du chocolat pendant trop longtemps afin d'éviter de le faire fondre.
- Durée d'opération standard : 30 à 60 secondes.

Lame de pétrissage

- Fixez l'embout pivotant sur le bloc moteur.
- Placez le bol sur le bloc moteur puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre afin de le fixer fermement en place.
- Fixez le support d'accessoires sur l'embout pivotant.
- Positionnez la lame de pétrissage sur le support.
- Tournez la lame afin de la fixer en place.
- Mettez le couvercle sur le bol puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit verrouillé sur le bol.
- Insérez le poussoir dans l'ouverture du couvercle.

Aliments	Quantité
Farine / fromage à pâte molle	≤ 300 g
Œufs	≤ 5 pièces

Remarques d'utilisation :

- Installez la lame de pétrissage dans le bol avant d'y ajouter les ingrédients.
- Durée de pétrissage standard : 30 à 180 secondes.

FR-4

Disque émulsionneur

1. Fixez l'embout pivotant sur le bloc moteur.
2. Placez le bol sur le bloc moteur puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre afin de le fixer fermement en place.
3. Fixez le support d'accessoires sur l'embout pivotant.
4. Mettez le disque émulsionneur sur le support.
5. Tournez le disque afin de le fixer en place.
6. Mettez le couvercle sur le bol puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit verrouillé sur le bol.
7. Insérez le poussoir dans l'ouverture du couvercle.

Aliments	Quantité	Durée de fonctionnement
Œufs	2 à 5 pièces	30 à 70 secondes
Fromage	125 à 350 ml	20 secondes

Remarques d'utilisation :

- Le disque émulsionneur vous permet de mélanger du fromage et des œufs de même que de faire de la mayonnaise et du pudding de façon rapide.
- N'employez pas le disque émulsionneur pour le pétrissage.

Disques trancheur, râpeur et spécial frites.

1. Fixez l'embout pivotant sur le bloc moteur.
2. Placez le bol sur le bloc moteur puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre afin de le fixer fermement en place.
3. Mettez le disque à utiliser dans l'adaptateur de lame.
4. Fixez l'adaptateur sur l'embout pivotant.
5. Mettez le couvercle sur le bol.
6. Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit verrouillé sur le bol.
7. Mettez les aliments dans le bol via l'ouverture du couvercle.
8. Utilisez le poussoir pour presser les aliments.

Remarques d'utilisation :

- Choisissez le disque adapté selon la recette et en fonction des aliments.
- Appuyez sur les aliments doucement à l'aide du poussoir.
- Coupez les aliments en petits morceaux afin de pouvoir les mettre dans l'ouverture du couvercle plus aisément.
- Pour de meilleurs résultats, ajoutez les aliments au fur et à mesure. Pour les aliments mous, sélectionnez la vitesse inférieure afin d'éviter de les rendre liquides. Si vous devez préparer une grande quantité d'aliments, répartissez-les en plusieurs lots. Respectez la capacité maximale de l'appareil. Ne faites pas émulsionner ou râper plus de 1,200 ml d'ingrédients à la fois.

Presse-agrumes

1. Fixez l'embout pivotant sur le bloc moteur.
2. Placez le bol sur le bloc moteur puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre afin de le fixer fermement en place.
3. Installez le presse-agrumes dans le bol puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre d'environ 30".

Remarques d'utilisation :

- Sélectionnez la vitesse inférieure pour presser du jus d'agrumes.
- N'utilisez pas l'appareil en continu pendant plus d'une minute, autrement l'appareil risque de surchauffer.

FR-5

Blender

1. Assurez-vous que le support pivotant soit fixé fermement en place.
2. Ajoutez les aliments dans le bol mélangeur.
3. Mettez le verre mesureur et le couvercle en place.
4. Positionnez le bol mélangeur sur le bloc moteur puis tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre afin de le verrouiller.

Conseils et avertissements :

- Il est recommandé d'utiliser la fonction « PULSE » pour mélanger les ingrédients avant de les mixer.
- Ne tentez pas de mixer plus de 1.800 ml d'ingrédients à la fois.
- Assurez-vous que le support pivotant est correctement installé avant de mettre l'appareil en marche.
- Vous pouvez utiliser le verre mesureur pour ajouter des ingrédients pendant le fonctionnement.
- N'utilisez pas l'appareil en continu pendant plus d'une minute, autrement l'appareil risque de surchauffer.

DEMONTAGE

1. Retirez le poussoir. Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre puis soulevez-le.
2. Soulevez l'adaptateur de lame de l'embout pivotant.
3. Retirez le disque de l'adaptateur.
4. Tournez le bol dans le sens inverse des aiguilles d'une montre afin de le déverrouiller du bloc moteur puis soulevez-le.

NETTOYAGE

Lavez toutes les pièces à l'eau chaude savonneuse à l'exception du bloc moteur.

Les lames et les disques sont démontables et se lavent à l'eau. Manipulez-les avec précaution.

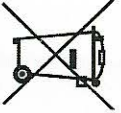
NE PAS PLONGER LE BLOC MOTEUR DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.

RESOLUTION DES PROBLEMES

Problème	Solution
L'appareil ne se met pas en marche.	Vérifiez si l'appareil est monté correctement. Assurez-vous que la prise d'alimentation soit branchée fermement. Vérifiez s'il y a une panne de courant.
L'appareil s'arrête soudainement.	Le bol est peut-être mal fixé au bloc moteur. Installez-le fermement à nouveau.
Le moteur est en marche mais l'appareil ne fonctionne pas.	Assurez-vous que l'embout pivotant soit correctement installé.

FR-6

Attention :



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 2002/96/CE du 27 janvier 2003, 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 (déchèteries) et les distributeurs.

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

Élimination et respect de l'environnement

Si vous souhaitez vous débarrasser de votre appareil électrique car il a besoin d'être remplacé ou n'est plus utilisé, pensez à protéger l'environnement. Demandez conseil aux collectivités locales, car il existe de nombreuses déchetteries respectueuses de l'environnement.

THOMSON est une marque de Technicolor SA utilisée sous licence par SOPADIS.

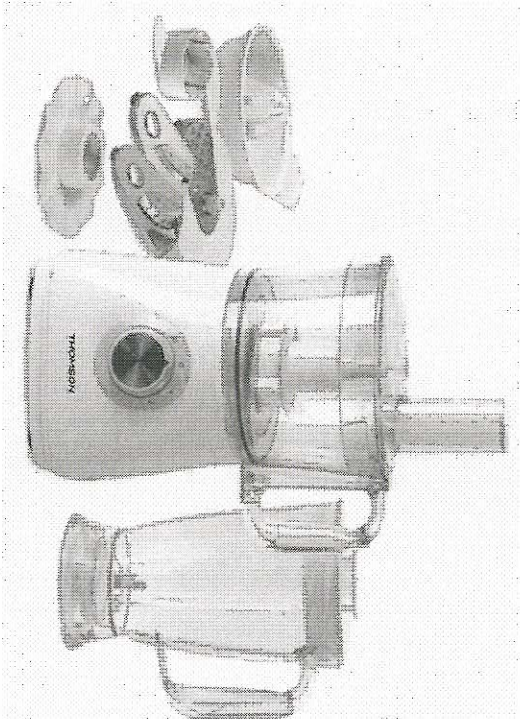
**Ce produit est importé par SOPADIS, 12 Rue Jules Ferry
93110 Rosny Sous Bois**

THOMSON

USER MANUAL

MULTIFUNCTION FOOD PROCESSOR

Model : THFP06092



Read the instructions carefully before use.



This product complies with the requirements of the 2006/95/EC Directive (repealing the 73/23/EEC Directive, amended by the 93/68/EEC Directive) and the 2004/108/EC Directive (repealing the 89/336/EEC Directive).

Important Safety Instructions

- When using this product, observe the following safety precautions:
- This food processor is equipped with a protection device against overheating. When the temperature is too high, the unit will turn off automatically and resume operation after the motor has sufficiently cooled down (after about 15 minutes).
- Do not operate the unit continuously for more than a minute.
- If the operation needs to last more than a minute, operate the unit for a minute and then turn it off and let it cool for ten minutes before continuing. If the operation needs to last a total of more than five minutes, repeat as described above and then let the unit cool for 90 minutes before turning it on again. This would extend the service life of your food processor.
- The accessible surfaces may become hot during use.
- This appliance is not designed to operate with an external timer or remote control.
- The blades and discs are very sharp, handle with care. **Always hold the blade by the finger grip away from the cutting edge when handling and cleaning.**
- Always remove the blade before pouring the contents from the bowl.
- Keep hands and all utensils out of the mixing bowl and blender jar while the unit is plugged into the power supply.
- Turn off and unplug the appliance:
 - before fitting or removing attachments;
 - when not in use; and
 - before cleaning.
- Never push food into the feeder tube with your fingers. Always use the supplied pusher.
- Before removing the cover from the mixing bowl or blender jar from the motor unit:
 - make sure that the accessories/blades have completely stopped; and
 - be careful not to unscrew the mixing bowl or blender jar from the motor unit.
- Let the liquid cool to room temperature before placing them in the blender.
- **Do not apply excessive force on the locking mechanism; otherwise the unit could be damaged and cause injury.**
- Never use unauthorized attachment.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Never use a damaged appliance. Send it for inspection or repair.
- Never wet the motor unit, power cord or plug.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or countertop. Do not allow it to come into contact with hot surfaces.
- Do not exceed the maximum capacity indicated in the product.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack experience or knowledge, unless they are supervised or have been given instruction concerning the use of this appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Only use the appliance for its intended domestic use. We decline all liability if the appliance is used improperly or if the present instructions are not followed.
- Improper use of your food processor can cause injury.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **Before plugging in**
- Make sure the mains voltage is the same as indicated under your appliance.
- This appliance complies with the Electromagnetic Compatibility Directive 2004/108/EC and the EC Regulation 1935/2004 of 27/10/2004 concerning food contact materials and articles.

IMPORTANT

IT IS STRICTLY FORBIDDEN TO REPLACE THE POWER CORD YOURSELF. IF IT IS DAMAGED, IT MUST BE REPLACED BY THE MANUFACTURER, ITS SERVICE AGENT OR A SIMILARLY QUALIFIED PERSON TO AVOID A HAZARD.

IF YOUR APPLIANCE FALLS, SEND IT TO A TECHNICIAN FOR INSPECTION BEFORE SWITCHING IT ON AGAIN. INTERNAL DAMAGE MAY REPRESENT A SAFETY HAZARD.

ANY CLAIMS ON YOUR PRODUCT SHOULD BE MADE TO YOUR RETAILER OR ITS CUSTOMER SERVICE.

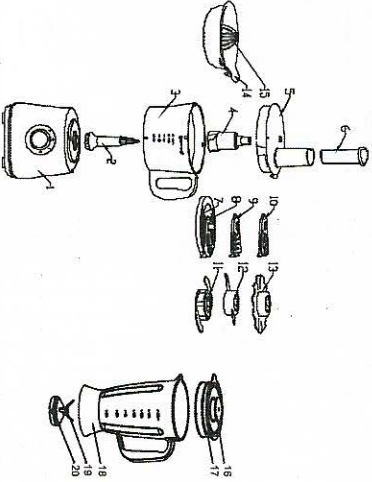
ALL REPAIRS MUST BE CARRIED OUT BY THE MANUFACTURER, ITS SERVICE AGENT, YOUR RETAILER'S CUSTOMER SERVICE, OR A SIMILARLY QUALIFIED PERSON TO AVOID A HAZARD.

SPECIFICATIONS

Voltage: 220-240V ~ 50Hz
Power: 500 Watts
Maximum Capacity: 1.2 liter (Bowl)
1.8 liter (Blender)

PRODUCT OVERVIEW

- 1. Motor Unit
- 3. Bowl
- 5. Bowl Cover
- 7. Blade Adapter
- 9. Shredding Blade
- 11. Chopping Blade
- 13. Emulsifying Disc
- 15. Juicer Cone
- 17. Blender Jar Cover
- 19. Mixing Blade
- 2. Spindle
- 4. Accessory Holder
- 6. Pusher
- 8. Slicing Blade
- 10. French Fries Blade
- 12. Kneading Blade
- 14. Juicer Tray
- 16. Measuring Cup
- 18. Blender Jar
- 20. Swivel Stand



EN-3

BEFORE FIRST USE

Unpack the product and disassemble all parts. Refer to the section "Disassembling the Appliance" for instructions.

Wash all parts in warm soapy water except the motor unit. Dry them immediately. DO NOT IMMERS THE MOTOR UNIT IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.

INSTRUCTION FOR USE

Chopping Blade

1. Fix the spindle onto the motor unit.
2. Place the bowl on the motor unit and turn it clockwise in order to secure it firmly in place.
3. Fit the accessory holder onto the spindle.
4. Position the chopping blade onto the accessory holder.
5. Turn the blade to secure it in place.
6. Put the cover on the bowl and turn it clockwise until it is locked on the bowl.
7. Insert the pusher into the feeder tube.

Food	Quantity
Chocolate	≤ 100 g
Cheese	≤ 200 g
Meat	≤ 500 g
Tea/Spices	50 to 100 g
Fruit/Vegetable	100 to 300 g
Onions	≤ 500 g

Notes for Use:

- Install the chopping blade in the bowl before adding the ingredients.
- To avoid over-chopping food, use the "PULSE" function. Repeat if necessary. Do not chop hard cheese or chocolate for too long to avoid melting them.
- Standard Chopping Time: 30 to 60 seconds

Kneading Blade

1. Fix the spindle onto the motor unit.
2. Place the bowl on the motor unit and turn it clockwise in order to secure it firmly in place.
3. Fit the accessory holder onto the spindle.
4. Position the kneading blade onto the accessory holder.
5. Turn the blade to secure it in place.
6. Put the cover on the bowl and turn it clockwise until it is locked on the bowl.
7. Insert the pusher into the feeder tube.

Food	Quantity
Flour/Soft Cheese	≤ 300 g
Eggs	≤ 5 pieces

Notes for Use:

- Install the kneading blade in the bowl before adding the ingredients.
- Standard Kneading Time: 30 to 180 seconds

EN-4

Emulsifying Disc

1. Fix the spindle onto the motor unit.
2. Place the bowl on the motor unit and turn it clockwise in order to secure it firmly in place.
3. Fit the accessory holder onto the spindle.
4. Position the emulsifying disc onto the accessory holder.
5. Turn the disc to secure it in place.
6. Put the cover on the bowl and turn it clockwise until it is locked on the bowl.
7. Insert the pusher into the feeder tube.

Food	Quantity	Operation Time
Eggs	2 to 5 pieces	30 to 70 seconds
Cheese	125 to 350 ml	20 seconds

Notes for Use:

- The emulsifying disc allows you to mix cheese and eggs as well as to make mayonnaise and pudding quickly.
- Do not use the emulsifying disc for kneading.

Slicing, Shredding and French Fries Blades

1. Fix the spindle onto the motor unit.
2. Place the bowl on the motor unit and turn it clockwise in order to secure it firmly in place.
3. Attach the suitable disc to the blade adapter.
4. Fit the blade adapter onto the spindle.
5. Put the cover on the bowl.
6. Turn the cover clockwise until it is locked on the bowl.
7. Add the food into the bowl through the feeder tube.
8. Use the pusher to press the food down.

Notes for Use:

- Choose the appropriate blade according to the recipe and ingredients.
- Gently push the food down with the pusher.
- Cut food into small pieces in order to insert them into the feeder tube more easily.
- For best results, add the food progressively. For soft foods, select a slower speed to avoid making them liquid. If you need to prepare a large amount of food, divide them into several lots. Do not slice or shred over 1,200ml of ingredients at a time. Never exceed the maximum capacity of the appliance.

Juicer

1. Fix the spindle onto the motor unit.
2. Place the bowl on the motor unit and turn it clockwise in order to secure it firmly in place.
3. Install the juicer in the bowl and then turn it clockwise by about 30°.

Notes for Use:

- Select a lower speed for pressing citrus juices.
- Do not operate the food processor continuously for more than one minute, otherwise it may overheat.

Blender

1. Make sure the swivel stand is firmly fixed in place.
2. Add the food in the blender jar.
3. Put the measuring cup and cover in place.
4. Position the blender jar on the motor unit then turn it clockwise in order to lock it.

Tips and Warnings:

- It is recommended to use the "PULSE" function to stir the ingredients before blending them.
- Do not blend more than 1,800ml of ingredients at a time.
- Make sure the swivel stand is properly installed before switching on the appliance.
- You can use the measuring cup for adding ingredients during operation.
- Do not operate the food processor continuously for more than one minute; otherwise it may overheat.

DISASSEMBLING THE APPLIANCE

1. Remove the pusher: Turn the cover anticlockwise and take it away.
2. Lift the blade adapter from the spindle.
3. Remove the blade from the adapter.
4. Turn the bowl anticlockwise to unlock it from the motor unit then lift it up.

CLEANING

Wash all parts in warm soapy water except the motor unit.

The blades and discs are detachable and can be washed with water. Handle them with care.

DO NOT IMMERSE THE MOTOR UNIT IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.

TROUBLESHOOTING

Problem	Solution
The food processor does not start.	Check if the unit is mounted correctly. Make sure the power cord is plugged securely into the socket. Check if there is a power outage.
The unit suddenly stops.	The bowl may not be mounted securely onto the motor unit. Install it firmly again.
The motor is running but the unit does not work.	Make sure the spindle is installed correctly.

Attention



This logo affixed to the product indicates that is an appliance of which the waste processing falls within the framework of the 2002/96/EC Directive of 27 January 2003, on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

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

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

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

You have the responsibility to use the selective waste collection systems at your disposal.

Disposal and environmental protection

If you want to dispose of your electrical appliance as it needs to be replaced or is no longer used, think about protecting the environment. Consult local authorities for environmental friendly ways for waste disposal.

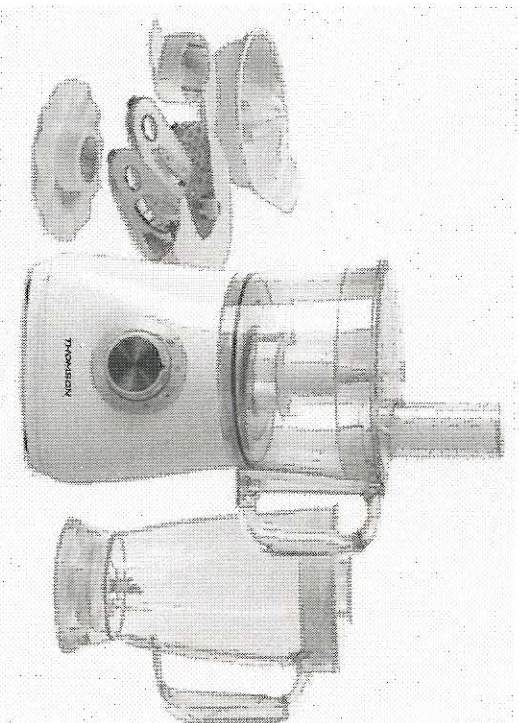
THOMSON is a trademark of Technicolor SA used under license by SOPADIS.

This product is imported by
SOPADIS, 12 rue Jules Ferry, 93710 ROSNY-SOUS-BOIS

THOMSON

GEBRUIKERSHANDLEIDING MULTIFUNCTIONELE KEUKENMACHINE

Model: THFP06092



Lees voor gebruik deze instructies zorgvuldig door.



Dit product voldoet aan de eisen die zijn opgelegd door de richtlijnen 2006/95/EG (intrekking van richtlijn 73/23/EEG gewijzigd door richtlijn 93/68/EEG) en 2004/108/EG (intrekking van richtlijn 89/336/EEG).

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSISTRUCTIES

- Neem bij het gebruik van dit product, de volgende veiligheidsvoorschriften in acht:
- Deze keukenmachine is uitgerust met een beveiligingsfunctie tegen oververhitting. Wanneer de temperatuur te hoog is, schakelt het apparaat automatisch uit en wordt de werking hervat nadat de motor voldoende is afgekoeld (na ongeveer 15 minuten).
 - Bedien het apparaat niet langer dan een minuut zonder te stoppen.
 - Als de werking langer dan een minuut moet duren, stel het apparaat gedurende een minuut in werking en schakel het vervolgens uit en laat het 10 minuten afkoelen alvorens verder te gaan. Als de werking langer dan 5 minuten in totaal moet duren, herhaal bovengstaande en laat het apparaat 90 minuten afkoelen alvorens het weer in te schakelen. Dit verlengt de levensduur van uw keukenmachine.
 - De toegankelijke oppervlakken kunnen heet zijn wanneer het apparaat in werking is.
 - Dit apparaat is niet geschikt voor werking met een externe timer of afstandsbediening.
 - De messen en schijven zijn zeer scherp, wees voorzichtig. **Houd bij het hanteren en reinigen het mes altijd bovenaan vast, uit de buurt van de snijrand.**
 - Verwijder altijd het mes alvorens de inhoud uit de kom te schenken.
 - Houd handen en alle keukenhulpstukken uit de buurt van de mengkom en blenderkan terwijl de stekker van de eenheid in het stopcontact wordt gedaan.
 - Schakel uit en haal de stekker uit het stopcontact:
 - voordat hulpstukken worden bevestigd of verwijderd;
 - wanneer niet in gebruik; en
 - voor het reinigen.
 - Gebruik nooit uw vingers om voedsel in de toewerkoker te duwen. Gebruik altijd de meegeleverde duwstaaf.
 - Voordat het deksel van de mengkom of blenderkan van de motoreenheid wordt verwijderd:
 - zet de voeding uit;
 - zorg ervoor dat de accessoire/messen volledig zijn gestopt; en
 - let op dat u niet de mengkom of blenderkan van de motoreenheid losschroeft.
 - Laat hete vloeistoffen afkoelen tot kamertemperatuur alvorens ze in de blender te plaatsen. **Oefen geen overmatige kracht uit op het vergrendelingsmechanisme, anders kan de eenheid beschadigd raken en letsel veroorzaken.**
 - Gebruik nooit niet-originele hulpstukken.
 - Laat het apparaat nooit onbewaakt achter wanneer het in gebruik is.
 - Gebruik nooit een beschadigd apparaat. Stuur het op voor inspectie of reparatie.
 - Laat de motoreenheid, het netsnoer of de stekker nooit nat worden.
 - Laat het koord niet over de rand van een tafel of werkblad hangen. Laat het niet in aanraking komen met hete oppervlakken.
 - Overschrijd niet de maximum hoeveelheid aangegeven in het product.
 - Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een verminderd fysiek, zintuiglijk of geestelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan van of zijn opgeleid in het gebruik van het apparaat door een persoon belast met de verantwoordelijkheid voor hun veiligheid.
 - Kinderen moeten onder toezicht worden gehouden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
 - Gebruik het apparaat alleen voor huishoudelijk gebruik. Wij aanvaarden geen verantwoordelijkheid als het apparaat onjuist wordt gebruikt of als de aanwezige instructies niet worden opgevolgd.
 - Onjuist gebruik van uw keukenmachine kan letsel veroorzaken.
 - Een beschadigd netsnoer moet door de fabrikant, serviceverleggenwoordiger of gelijkwaardig gekwalificeerde personen worden vervangen om gevaar te voorkomen.
 - **Voordat de stekker in het stopcontact wordt gestoken**
- Zorg ervoor dat de netvoeding overeenkomt met de spanning aangeduid onder uw apparaat. Dit apparaat voldoet aan de Elektromagnetische Compatibiliteitsrichtlijn (2004/108/EG) en de EG-voorschriften 1935/2004 of 2710/2004 met betrekking tot materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

BELANGRIJK

HET ZELF VERVANGEN VAN HET SNOER IS TEN STRENGSTE VERBODEN. BIJ BESCHADIGING MOET HET DOOR DE FABRIKANT, DE SERVICEVERTEGENWOORDIGER OF EEN GELIJKWAARDIG GEKVALIFICEERD PERSOON WORDEN VERVANGEN OM GEVAAR TE VOORKOMEN.

INDIEN UW APPARAAT VALT, MOET HET VOOR INSPECTIE NAAR EEN TECHNICUS WORDEN GESTUURD ALVORENS HET APPARAAT OPNIEUW WORDT INGESCHAKELD. INTERNE SCHADE KAN EEN VEILIGHEIDSRISICO BETEKENEN.

EVENTUELE SCHADEVERGOEDINGEN MET BETREKKING TOT UW PRODUCT MOETEN WORDEN AANGEVRAAGD BIJ UW DETAILHANDELAAR OF DE KLANTENSERVICE.

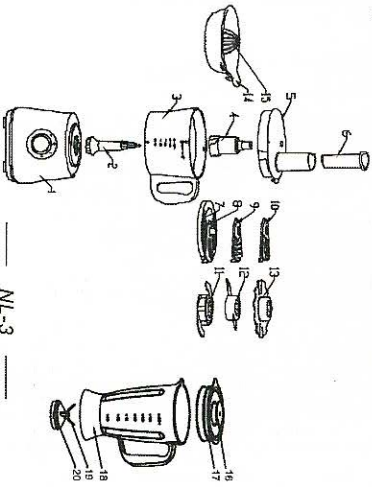
ALLE REPARATIES MOETEN DOOR DE FABRIKANT, DE KLANTENSERVICE VAN UW DETAILHANDELAAR OF EEN GELIJKWAARDIG GEKVALIFICEERD PERSOON WORDEN UITGEVOERD OM GEVAAR TE VOORKOMEN.

SPECIFICATIES

Spanning: 220-240 V~50 Hz
Vermogen: 500 Watt
Maximum capaciteit: 1,2 liter (Mengkom)
1,8 liter (Blenderkan)

PRODUCTOVERZICHT

1. Motoreenheid
2. Aandrijfas
3. Mengkom
4. Accessoirehouder
5. Deksel mengkom
6. Duwer
7. Mesadapter
8. Slijmes
9. Raspmes
10. Mes voor fritaten
11. Hakmes
12. Kneedmes
13. Ernuistschijf
14. Citrusperszeef
15. Citrusperskegel
16. Maatbeker
17. Deksel blenderkan
18. Blenderkan
19. Mengmes
20. Draaivoet



NL-3

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Pak het product uit en haal alle onderdelen uit elkaar. Raadpleeg paragraaf "De eenheid demonteren" voor instructies.

Reinig alle onderdelen behalve de motoreenheid met heet zeepwater. Droog onmiddellijk af. Dompel de motoreenheid niet onder in water of andere vloeistoffen.

GEBRUIKSIJNSTRUCTIES

Hakmes

1. Bevestig de aandrijfas op de motoreenheid.
2. Plaats de mengkom op de motoreenheid en draai vervolgens met de wijsers van de klok mee om de mengkom stevig op zijn plaats vast te zetten.
3. Schuif de accessoirehouder op de aandrijfas.
4. Bevestig het hakmes op de accessoirehouder.
5. Draai het mes om het op zijn plaats te vergrendelen.
6. Plaats het deksel op de mengkom en draai met de wijsers van de klok mee totdat het deksel op de mengkom is vergrendeld.
7. Steek de duwstaaf in de invoerkoker.

Voedsel	Hoeveelheid
Chocolade	≤ 100 g
Kaas	≤ 200 g
Vlees	≤ 500 g
Thee/kruiden	50 tot 100 g
Frutagroenten	100 tot 300 g
Uien	≤ 500 g

Gebbruksopmerkingen:

- Plaats het hakmes in de mengkom alvorens de ingrediënten toe te voegen.
- Gebruik de PULSE-functie om te voorkomen dat etenswaren te fijn worden gehakt. Herhaal de bewerking als dit nodig is. Hak harde kaassoorten en chocolade niet te lang om smaken te voorkomen.
- Standaard haktijd: 30 tot 60 seconden

Kneedmes

1. Bevestig de aandrijfas op de motoreenheid.
2. Plaats de mengkom op de motoreenheid en draai vervolgens met de wijsers van de klok mee om de mengkom stevig op zijn plaats vast te zetten.
3. Schuif de accessoirehouder op de aandrijfas.
4. Bevestig het kneedmes op de accessoirehouder.
5. Draai het mes om het op zijn plaats te vergrendelen.
6. Plaats het deksel op de mengkom en draai met de wijsers van de klok mee totdat het deksel op de mengkom is vergrendeld.
7. Steek de duwer in de toewoerkoker.

Voedsel	Hoeveelheid
Bloem/zachte kaas	≤ 300 g
Eieren	≤ 5 stuks

Gebbruksopmerkingen:

- Installeer het kneedmes in de mengkom alvorens de ingrediënten toe te voegen.
- Standaard kneedtijd: 30 tot 180 seconden

NL-4

Emulsieschijf

1. Bevestig de aandrijfjas op de motoreenheid.
2. Plaats de mengkom op de motoreenheid en draai vervolgens met de wijzers van de klok mee om de mengkom stevig op zijn plaats vast te zetten.
3. Schuif de accessoirehouder op de aandrijfjas.
4. Bevestig de emulsieschijf op de accessoirehouder.
5. Draai de schijf om het op zijn plaats te vergrendelen.
6. Plaats het deksel op de mengkom en draai met de wijzers van de klok mee totdat het deksel op de mengkom is vergrendeld.
7. Steek de duwer in de toevoerkoker.

Voedsel	Hoeveelheid	Werkingstijd
Eieren	2 tot 5 stuks	30 tot 70 seconden
Kaas	125 tot 350 g	20 seconden

Gebruiksaanwijzingen:

- Met de emulsieschijf kunt u op efficiënte wijze zowel kaas en eieren mengen als mayonaise en pudding maken.
- Gebruik de emulsieschijf niet om te kneden

Messen voor snijden, rasp en friet maken

1. Bevestig de aandrijfjas op de motoreenheid.
2. Plaats de mengkom op de motoreenheid en draai vervolgens met de wijzers van de klok mee om de mengkom stevig op zijn plaats vast te zetten.
3. Plaats het geschikte mes in de mesadapter.
4. Schuif de mesadapter op de aandrijfjas.
5. Plaats het deksel op de mengkom.
6. Draai het deksel met de wijzers van de klok mee totdat het deksel op de mengkom is vergrendeld.
7. Plaats via de toevoerkoker voedsel in de mengkom.
8. Gebruik de duwstaaf om het voedsel naar beneden te drukken.

Gebruiksaanwijzingen:

- Kies het geschikte mes overeenkomstig het recept en de ingrediënten.
- Duw het voedsel voorzichtig met de duwstaaf naar beneden.
- Snijd het voedsel in kleine stukjes om deze gemakkelijker in de toevoerkoker te kunnen steken.
- Voeg voor de beste resultaten het voedsel geleidelijk toe. Verdeel grote hoeveelheden voedsel in kleinere porties. Snijd of rasp niet meer dan 1200 ml ingrediënten per keer. Overschrijd nooit de maximumcapaciteit van het apparaat.

Citruspers

1. Bevestig de aandrijfjas op de motoreenheid.
2. Plaats de mengkom op de motoreenheid en draai vervolgens met de wijzers van de klok mee om de mengkom stevig op zijn plaats vast te zetten.
3. Plaats de citruspers in de mengkom en draai de mengkom ongeveer 30° met de wijzers van de klok mee.

Gebruiksaanwijzingen:

- Selecteer een lagere snelheid voor het persen van sapp van citrusvruchten.
- Bedien de keukemachine niet langer dan één minuut op continuïteit, anders is er kans op oververhitting.

— NL-5 —

Blender

1. Zorg ervoor dat de aandrijfjas stevig op zijn plaats is vastgezet.
2. Plaats het voedsel in de blenderkan.
3. Zet de maatkop en het deksel op zijn plaats.
4. Plaats de blenderkan op de motoreenheid en draai de kan vervolgens met de wijzers van de klok mee om het op zijn plaats te vergrendelen.

Tips en waarschuwingen:

- We raden u aan de Pulse-functie te gebruiken om de ingrediënten om te roeren alvorens ze te mengen.
- Probeer niet meer dan 1800 ml ingrediënten per keer te mengen.
- Zorg ervoor dat de aandrijfjas juist is geïnstalleerd alvorens het apparaat in te schakelen.
- U kunt de maatkop gebruiken om ingrediënten toe te voegen tijdens de bewerking.
- Bedien de keukemachine niet langer dan één minuut op continuïteit, anders is er kans op oververhitting.

DE EENHEID DEMONTEREN

1. Haal de duwstaaf eruit. Draai het deksel tegen de wijzers van de klok in en til het vervolgens op.
2. Til de mesadapter van de aandrijfjas.
3. Verwijder het mes van de mesadapter.
4. Ontgrendel de mengkom van de motoreenheid door het tegen de wijzers van de klok in te draaien en neem de mengkom vervolgens weg.

REINIGEN

Reinig alle onderdelen behalve de motoreenheid met heet zeepwater.

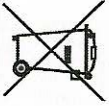
De messen en schijven zijn afneembaar en kunnen met water worden gereinigd. Wees voorzichtig. **DOMPEL DE MOTOREENHEID NIET ONDER IN WATER OF ANDERE VLOEISTOFFEN.**

PROBLEEMEN OPLOSSEN

Probleem	Oplossing
De eenheid start niet.	Controleer of de eenheid juist is gemonteerd. Zorg ervoor dat het net snoer goed in het stopcontact is geplaatst. Controleer op een stroomstoring.
De eenheid stopt plotseling.	De mengkom is niet veilig op de motoreenheid bevestigd.
De motoreenheid draait maar de eenheid werkt niet.	Zet de mengkom stevig vast. Zorg ervoor dat de aandrijfjas juist is geïnstalleerd.

— NL-6 —

Attentie



Het op dit product bevestigde logo duidt aan dat dit een apparaat is waarvan de verwerking binnen het kader van de Europese richtlijn 2002/96/EG van 27 januari 2003 voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) valt.

De aanwezigheid van gevaarlijke substanties in elektrische en elektronische apparatuur heeft mogelijk effect op het milieu en de algemene gezondheid tijdens het recyclingproces van het product. Daarom dient dit apparaat aan het einde van de levensduur niet worden weggegooid bij het ongesorteerde huisvuil.

Als consument is uw rol cruciaal in het hergebruikproces, recycling en andere vormen van hergebruik van elektrische en elektronische apparatuur. Centra voor het inleveren van afval en inzamelpunten staan tot uw beschikking in de gemeente waar u woonachtig bent (recyclingraaiplaatsen) en distributeurs. U hebt de verantwoordelijkheid de beschikbaar gestelde inzamsystemen te gebruiken voor het gescheiden inzamelen van afval.

Verwijdering en milieubescherming

Als u uw elektrische apparaat wilt weggoien omdat het moet worden vervangen of niet langer wordt gebruikt, houd dan rekening met het milieu. Raadpleeg de lokale autoriteiten voor milieuvriendelijke manieren van het weggoien van afval.

THOMSON is een handelsmerk van Technicolor SA gebruikt onder licentie door SOPADIS.

Dit product wordt geïmporteerd door

SOPADIS, 12 rue Jules Ferry, 93110 ROSNY-SOUS-BOIS

THOMSON

BEDIENUNGSANLEITUNG MULTIFUNKTIONALE KÜCHENMASCHINE

Modell: THFP06092



Lesen Sie die folgenden Anweisungen vor dem Gebrauch bitte sorgfältig durch.

Dieses Produkt entspricht den Anforderungen der 2006/95/EG-Richtlinie (zur Aufhebung der Richtlinie 73/23/EWG, geändert durch Richtlinie 93/68/EWG) und der 2004/108/EG-Richtlinie (zur Aufhebung der Richtlinie 89/336/EWG).

Wichtige Sicherheitshinweise

- Beachten Sie bei der Verwendung dieses Produkts bitte die folgenden Sicherheitshinweise:
- Diese Küchenmaschine ist mit einer Schutzvorrichtung gegen Überhitzung ausgestattet. Wenn die Temperatur zu hoch wird, schaltet sich das Gerät automatisch ab und kann erst wieder in Betrieb genommen werden, nachdem der Motor ausreichend abgekühlt ist. Dies dauert ca. 15 Minuten.
- Betreiben Sie das Gerät kontinuierlich nicht für mehr als eine Minute.
- Wenn der Betrieb länger als eine Minute andauern muss, verwenden Sie das Gerät, stellen Sie es aber danach ab und lassen Sie es für zehn Minuten abkühlen, ehe Sie fortfahren. Wenn das Gerät insgesamt für mehr als fünf Minuten verwendet werden muss, wiederholen Sie den Vorgang wie oben beschrieben und lassen Sie dann das Gerät für 90 Minuten abkühlen, bevor Sie es wieder einschalten. Dies verlängert die Lebensdauer Ihrer Küchenmaschine.
- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, während das Gerät arbeitet.
- Dieses Gerät ist nicht für den Einsatz mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung vorgesehen.
- Die Messer und Scheiben sind sehr scharfkantig, handhaben Sie sie bitte mit Vorsicht. **Halten Sie das Messer bei der Handhabung und Reinigung stets am Griff und niemals an der Klinge fest.**
- Entfernen Sie das Messer immer vor dem Ausgießen aus der Schüssel.
- Hände und Küchengeräte sind aus der Schüssel und dem Mixbecher fernzuhalten, während der Netzstecker des Geräts an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, - bevor Sie Zubehörtteile hinzuzufügen oder entfernen, - wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist und - vor der Reinigung.
- Stecken Sie niemals Zutraten mit den Fingern in die Einfüllöffnung. Verwenden Sie dazu ausschließlich den mitgelieferten Stopfen.
- Vor dem Entfernen der Schutzabdeckung oder des Mixbechers von der Motoreinheit
 - schalten Sie das Gerät aus,
 - stellen Sie sicher, dass das Zubehör (Messer, Scheiben) vollständig zur Ruhe gekommen ist und
 - achten Sie darauf, nicht die Rührschüssel oder den Mixbecher von der Motoreinheit zu lösen.
- Lassen Sie heiße Flüssigkeiten auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie sie in den Mixer geben.
- **Wenden Sie keine übermäßige Kraft bei der Verriegelung an, da sonst das Gerät beschädigt werden und Verletzungen verursachen kann.**
- Verwenden Sie ausschließlich vom Hersteller autorisiertes Zusatzzubehör.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es verwendet wird.
- Verwenden Sie niemals ein beschädigtes Gerät. Schicken Sie es zur Überprüfung oder Reparatur ein.
- Die Motoreinheit, das Netzkabel und der Stecker dürfen niemals feucht oder nass werden. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder der Arbeitsplatte herabhängen. Achten Sie darauf, dass es nicht in Kontakt mit heißen Oberflächen kommt.
- Überschriften Sie nicht die für das Produkt angegebene Höchstkapazität.
- Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder durch Personen, denen die notwendige Erfahrung oder das erforderliche Wissen zur Gerätebedienung fehlt, bestimmt, außer sie werden bei der Bedienung beaufsichtigt oder wurden in die Nutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, eingeweiht.
- Kinder sollten stets beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck im Haushalt. Wir lehnen jede Haftung ab, wenn das Gerät unsachgemäß verwendet wird oder wenn die vorliegenden Anweisungen nicht befolgt werden.
- Eine fehlerhafte Bedienung der Küchenmaschine kann Verletzungen verursachen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um eine Gefährdung auszuschließen.
- Stellen Sie vor dem Einstecken des Netzsteckers sicher, dass die Netzspannung mit der auf dem Gerät angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Dieses Gerät entspricht der EMV-Richtlinie 2004/108/EG und der EG-Verordnung 1935/2004 vom 27/10/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

ACHTUNG

KEINESFALLS SOLLTEN SIE DAS NETZKABEL AUF EIGENE FAUST ERSETZEN. WENN ES BESCHÄDIGT IST, MUSS ES UNBEDINGT DURCH DEN HERSTELLER, SEINEN KUNDENDIENST ODER EINE ÄHNLICH QUALIFIZIERTE PERSON AUSGETAUSCHT WERDEN. NUR SO KANN EINE GEFÄHRDUNG AUSGESCHLOSSEN WERDEN.

WENN DAS GERÄT HERUNTERFÄLLT, SENDEN SIE ES ZUR INSPEKTION AN EINEN TECHNIKER. BEVOR SIE ES WIEDER EINSCHALTEN, EINE INTERNE BESCHÄDIGUNG KANN EIN SICHERHEITSRISIKO DARSTELLEN.

ETWASGE ANSPRÜCHE BEZÜGLICH IHRES PRODUKTS RICHTEN SIE BITTE AN IHREN HÄNDLER ODER SEINEN KUNDENDIENST.

ALLE REPARATUREN MÜSSEN AUSSCHLIEßLICH VOM HERSTELLER, DESSEN KUNDENDIENST, DEM KUNDENDIENST IHRES FACHHÄNDLERS ODER VON EINER ÄHNLICH QUALIFIZIERTEN PERSON DURCHFÜHRT WERDEN, UM GEFÄHRDUNGEN ZU VERMEIDEN.

TECHNISCHE DATEN

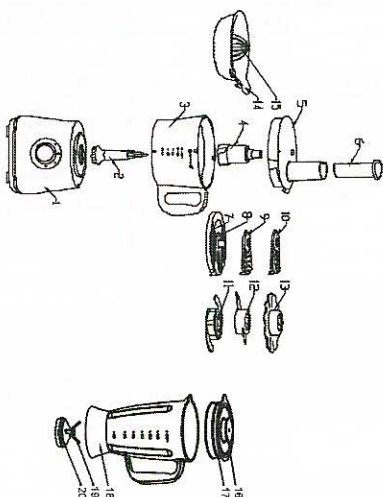
Spannung: 220-240 V ~ 50 Hz
 Leistung: 500 Watt
 Maximale Kapazität: 1,2 Liter (Schüssel)
 1,8 Liter (Mixer)

PRODUKTÜBERSICHT

- | | |
|--------------------------------|---------------------|
| 1. Motoreinheit | 2. Rührwelle |
| 3. Schlüssel | 4. Zubehöralter |
| 5. Schüsselabdeckung | 6. Stopfen |
| 7. Adapter für Messer/Scheiben | 8. Schneidscheibe |
| 9. Raspel | 10. Pommesschneider |
| 11. Hackmesser | 12. Knetmesser |
| 13. Emulgierscheibe | 14. Entsafterschale |
| 15. Entsafterkegel | 16. Messbecher |

DE-3

- | | |
|------------------------|---------------|
| 17. Mixbecherabdeckung | 18. Mixbecher |
| 19. Mixmesser | 20. Kupplung |



VOR DER INBETRIEBNAHME

Packen Sie das Produkt aus und zerlegen Sie es in seine Einzelteile. Lesen Sie hierzu den Abschnitt "Auseinanderbau des Geräts".
 Reinigen Sie alle Teile mit Ausnahme der Motoreinheit in warmem Spülwasser. Trocknen Sie sie danach sofort ab. Tauchen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser oder in eine andere Flüssigkeit.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Hackmesser

1. Befestigen Sie die Rührwelle auf der Motoreinheit.
2. Setzen Sie die Schüssel auf den Motorblock und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, um sie zu verriegeln.
3. Platzieren Sie den Zubehöralter auf der Rührwelle.
4. Positionieren Sie das Hackmesser auf dem Zubehöralter.
5. Drehen Sie das Messer, um es zu arretieren.
6. Setzen Sie die Abdeckung auf die Schüssel und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis sie fest auf der Schüssel sitzt.
7. Schieben Sie den Stopfen in die Einfüllöffnung.

Lebensmittel	Menge
Schokolade	≤ 100 g
Käse	≤ 200 g
Fleisch	≤ 500 g
Teig/Gewürze	50 bis 100 g
Obst/Gemüse	100 bis 300 g
Zwieback	≤ 500 g

DE-4

Hinweise zur Bedienung

- Platzieren Sie das Hackmesser in der Schüssel, bevor Sie die Zutaten hinzugeben.
- Um ein übermäßiges Zerkleinern der Zutaten zu vermeiden, verwenden Sie die „IMPULS“-Funktion. Bei Bedarf wiederholen. Hacken Sie Hartkäse oder Schokolade nicht zu lange, um deren Schmelzen zu vermeiden.
- Standard-Zerkleinerungsdauer: 30 bis 60 Sekunden

Knetmesser

1. Befestigen Sie die Rührwelle auf der Motoreinheit.
2. Setzen Sie die Schüssel auf den Motorblock und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, um sie zu verriegeln.
3. Platzieren Sie den Zubehörschaltr auf der Rührwelle.
4. Positionieren Sie das Knetmesser auf dem Zubehörschaltr.
5. Drehen Sie das Messer, um es zu arretieren.
6. Setzen Sie die Abdeckung auf die Schüssel und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis sie fest auf der Schüssel sitzt.
7. Schieben Sie den Stopfen in die Einfüllöffnung.

Lebensmittel	Menge
Mehl/Weichkäse	≤ 300 g
Eier	≤ 5 Stück

Hinweise zur Bedienung

- Platzieren Sie das Knetmesser in der Schüssel, bevor Sie die Zutaten hinzugeben.
- Standard-Knetdauer: 30 bis 180 Sekunden

Emulgierscheibe

1. Befestigen Sie die Rührwelle auf der Motoreinheit.
2. Setzen Sie die Schüssel auf den Motorblock und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, um sie zu verriegeln.
3. Platzieren Sie den Zubehörschaltr auf der Rührwelle.
4. Positionieren Sie die Emulgierscheibe auf dem Zubehörschaltr.
5. Drehen Sie die Scheibe, um sie zu arretieren.
6. Setzen Sie die Abdeckung auf die Schüssel und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis sie fest auf der Schüssel sitzt.
7. Schieben Sie den Stopfen in die Einfüllöffnung.

Lebensmittel	Menge	Emulgiervzeit
Eier	2 bis 5 Stück	30 bis 70 Sekunden
Weichkäse	125 bis 350 g	20 Sekunden

Hinweise zur Bedienung

- Mit der Emulgierscheibe können Sie Weichkäse und Eier vermischen sowie rasch Mayonnaise und gerührte Nachspeisen herstellen.
- Verwenden Sie die Emulgierscheibe nicht zum Kneten.

DE-5

Schneidscheibe, Raspel und Pommeschneider

1. Befestigen Sie die Rührwelle auf der Motoreinheit.
2. Setzen Sie die Schüssel auf den Motorblock und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, um sie zu verriegeln.
3. Befestigen Sie das gewünschte Zubehör (Schneidscheibe, Raspel oder Pommeschneider) auf dem Adapter für Messer/Schäben.
4. Setzen Sie den Adapter auf die Rührwelle.
5. Setzen Sie die Abdeckung auf die Schüssel.
6. Drehen Sie die Abdeckung im Uhrzeigersinn, bis sie fest auf der Schüssel sitzt.
7. Geben Sie die Zutaten durch die Einfüllöffnung in die Schüssel.
8. Verwenden Sie den Stopfen, um Zutaten nach unten zu drücken.

Hinweise zur Bedienung

- Wählen Sie je nach Rezept und Zutaten das passende Zubehör (Schneidscheibe, Raspel oder Pommeschneider).
- Schieben Sie die Zutaten mit dem Stopfen nach unten.
- Schneiden Sie die Zutaten in kleine Stücke, um sie einfacher durch die Einfüllöffnung in die Schüssel geben zu können.
- Flügen Sie zum Erreichen eines optimalen Ergebnisses die Zutaten schrittweise hinzu. Bei weichen Zutaten wählen Sie eine langsamere Geschwindigkeit, um zu verhindern, dass sie zu flüssig werden. Wenn Sie eine große Menge an Zutaten verarbeiten müssen, teilen Sie sie auf mehrere Durchgänge auf. Schneiden oder raspeln Sie mit dem Gerät pro Vorgang nicht mehr als 1.200 ml an Zutaten. Überschreiten Sie niemals die maximale Füllkapazität des Geräts.

Entsafter

1. Befestigen Sie die Rührwelle auf der Motoreinheit.
2. Setzen Sie die Schüssel auf den Motorblock und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, um sie zu verriegeln.
3. Platzieren Sie die Saftgasse in der Schüssel und drehen Sie sie um ca. 30° im Uhrzeigersinn.

Hinweise zur Bedienung

- Wählen Sie zum Auspressen von Zitrusfrüchten eine niedrigere Geschwindigkeit.
- Betreiben Sie die Küchenmaschine kontinuierlich nicht für mehr als eine Minute, da sie sonst überhitzen kann.

Mixer

1. Stellen Sie sicher, dass die Kupplung arretiert ist.
2. Geben Sie die Zutaten in den Mixbecher.
3. Platzieren Sie den Messbecher und die Abdeckung.
4. Positionieren Sie den Mixbecher auf der Motoreinheit drehen Sie ihn dann im Uhrzeigersinn, um ihn zu verriegeln.

Tipps und Warnhinweise

- Es empfiehlt sich, die Zutaten vor dem Mixen mithilfe der „IMPULS“-Funktion zu zerkleinern.
- Vermengen Sie nicht mehr als 1.800 ml an Zutaten gleichzeitig.
- Stellen Sie sicher, dass Sie vor dem Einschalten des Geräts die Kupplung richtig installiert haben.
- Sie können während des Betriebs über den Messbecher Zutaten hinzufügen.
- Betreiben Sie die Küchenmaschine kontinuierlich nicht für mehr als eine Minute, da sie sonst überhitzen kann.

DE-6

AUSEINANDERBAU DES GERÄTS

1. Entfernen Sie den Stopfen. Drehen Sie die Abdeckung gegen den Uhrzeigersinn und entfernen Sie sie.
2. Nehmen Sie den Adapter für Messer/Scheiben von der Rührwelle.
3. Entfernen Sie das Messer/die Scheibe vom Adapter.
4. Drehen Sie die Schüssel gegen den Uhrzeigersinn, um sie vom Motorblock zu entriegeln und heben Sie sie hoch.

REINIGUNG

Reinigen Sie alle Teile mit Ausnahme der Motoreinheit in warmem Spülwasser.

Die Messer und Scheiben sind abnehmbar und können mit Wasser abgespült werden. Sälen Sie bei der Handhabung bitte vorsichtig.

TAUCHEN SIE DIE MOTOREINHEIT NIEMALS IN WASSER ODER IN EINE ANDERE FLÜSSIGKEIT.

FEHLERSUCHE UND -BEHEBUNG

Problem	Lösung
Die Küchenmaschine startet nicht.	Überprüfen Sie, ob das Gerät richtig zusammengebaut ist. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker fest in die Steckdose eingesteckt ist. Überprüfen Sie, ob ein Stromausfall vorliegt.
Das Gerät stoppt plötzlich.	Die Schüssel ist eventuell nicht richtig an der Motoreinheit befestigt worden. Achten Sie auf die korrekte Verriegelung.
Der Motor läuft, aber das Gerät funktioniert nicht.	Achten Sie darauf, dass die Rührwelle richtig installiert ist.

— DE-7 —

Achtung



Dieses Logo auf dem Produkt zeigt an, dass es sich um ein Gerät handelt, das bei der Abfallentsorgung unter die Richtlinie 2002/96/EG vom 27. Januar 2003 über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) fällt.

Das Vorhandensein von gefährlichen Stoffen in Elektro- und Elektronikgeräten kann bei der Produktwiederaufbereitung potenzielle Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit haben. Deshalb sollte das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem unsortierten Hausmüll entsorgt werden.

Als Verbraucher ist Ihre Rolle im Kreislauf der Wiederverwendung, des Recycling und anderer Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronikgeräten entscheidend. Von den örtlichen Kommunen (Recyclinganlagen) und Händlern würden für Sie deshalb extra Rücknahmestellen und Sammelrichtungen eingerichtet. Es liegt in Ihrer Verantwortung, die zur Verfügung gestellten Mülltrennungssysteme auch zu nutzen.

Entsorgung und Umweltschutz

Wenn Sie elektrische Geräte entsorgen möchten, weil diese ersetzt werden sollen oder nicht mehr von Ihnen verwendet werden, denken Sie bitte an den Umweltschutz. Sprechen Sie die örtlichen Behörden an, um Informationen zu umweltfreundlichen Entsorgungsmöglichkeiten zu erhalten.

THOMSON ist eine Marke von Technicolor SA, verwendet unter Lizenz von SOPADIS.

Dieses Produkt wird importiert von
SOPADIS, 12 rue Jules Ferry, 93170 ROSNY-SOUS-BOIS

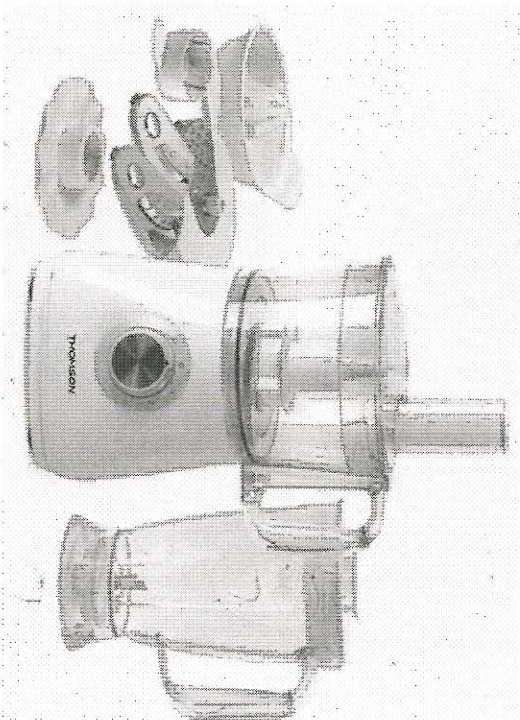
— DE-8 —

THOMSON

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ

ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΤΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΧΡΗΣΕΩΝ

Μοντέλο: ΤΗΡΡ06092



Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες πριν τη χρήση.



Το παρόν προϊόν συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις της Οδηγίας 2006/95/ΕΚ (καταργώντας την Οδηγία 73/23/ΕΟΚ), όπως τροποποιήθηκε από την Οδηγία 93/68/ΕΟΚ) και της Οδηγίας 2004/108/ΕΚ (καταργώντας την Οδηγία 89/336/ΕΟΚ).

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Κατά τη χρήση του παρόντος προϊόντος, τηρήστε τις παρακάτω προφυλάξεις ασφαλείας:
- Ο παρών επεξεργαστής τροφίμων διαθέτει μηχανισμό προστασίας από την υπερθέρμανση. Σε περίπτωση που η θερμοκρασία ανέβει πολύ, η μονάδα απενεργοποιείται αυτόματα και η λειτουργία της ξαναρχίζει αφού κρυώσει επαρκώς το μοτέρ (μετά από περίπου 15 λεπτά).
- Μη λειτουργείτε τη μονάδα χωρίς διακοπή για πάνω από ένα λεπτό.
- Εάν η λειτουργία πρέπει να διακοπεί προσωρινά από ένα λεπτό, λειτουργήστε τη μονάδα για ένα λεπτό και έπειτα απενεργοποιήστε την και αφήστε τη να κρυώσει για δέκα λεπτά πριν συνεχίσετε. Εάν η λειτουργία πρέπει να διακοπεί συνολικά πάνω από πέντε λεπτά, επαναλάβετε την παραπάνω διαδικασία και έπειτα αφήστε τη μονάδα να κρυώσει για 90 λεπτά πριν την επνεργοποιήσετε ξανά. Με αυτό τον τρόπο παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της συσκευής σας.
- Η θερμοκρασία των εξωτερικών επιφανειών της συσκευής μπορεί να είναι υψηλή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
- Η παρουσία συσκευής δεν προορίζεται για χρήση σε συνδυασμό με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή τηλεχειριστήριο.
- Οι Λεπίδες και οι δίσκοι είναι πολύ κοφτεροί. Χειριστείτε με προσοχή. Πάντα να κρατάτε τη λαβίδα από τη λαβή μακριά από την κοφτερή άκρη κατά το χειρισμό και τον καθαρισμό.
- Πάντα να αφαιρείτε τη λαβίδα πριν αδειάσετε το περιεχόμενο του μπολ.
- Κρατήστε τα χέρια σας και όλα τα σκεύη έξω από το μπολ συνδυής και την κατρίνα του μπλέντερ ενώ η μονάδα είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα.
- Απενεργοποιήστε και αποσυνδέστε τη συσκευή:
 - πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα
 - όταν δεν τη χρησιμοποιείτε και
 - πριν τον καθαρισμό.
- Πριν μην πιέζετε τα υακιά στο σωλήνα προφοδούσης με τα δάχτυλα. Να χρησιμοποιείτε πάντα τον παρεχόμενο πιεστήρα τροφών.
- Πριν αφαιρέσετε το κατρίκι από το μπολ ή την κατρίνα του μπλέντερ από τη μονάδα του μοτέρ:
 - απενεργοποιήστε τη συσκευή
 - βεβαιωθείτε ότι τα εξαρτήματα/λεπίδες έχουν σταματήσει εντελώς και
 - προσέξτε να μην εσθιάσετε το μπολ ή την κατρίνα του μπλέντερ από τη μονάδα του μοτέρ.
- Αφήστε τα ζεστά υγρά να κρυώσουν σε θερμοκρασία δωματίου πριν τα τοποθετήσετε στο μπλέντερ.
- Μην ασεύτε υπερβολική δύναμη στο μηχανισμό ασφάλισης, διαφορετικά ενδέχεται να προκαλέσει βλάβη στη μονάδα και τραυματισμός.
- Πριν μη χρησιμοποιείτε μη ενεργούμενα εξαρτήματα.
- Πριν μην αφήνετε τη συσκευή από την επιβλεπόμενη θέση ενώ τη χρησιμοποιείτε.
- Πριν μη χρησιμοποιείτε συσκευή με βλάβη. Στείλετε την να έλεγχο ή επισκευθεί.
- Πριν μη βάζετε τη μονάδα του μοτέρ, το καλώδιο προφοδούσης ή το φως.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου. Μην το αφήνετε να έρθει σε επαφή με ζεστές επιφάνειες.
- Μην υπερβάλλετε την μέγιστη χωρητικότητα που αναγράφεται στο προϊόν.
- Η παρούσα συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, ή από άτομα που δεν διαθέτουν σχετική εμπειρία ή γνώσεις εάν δεν τα επιβάλλει ή δεν τα καθοδηγεί κάποιος υπεύθυνος για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά πρέπει να επιτηρούνται ώστε να μην παίζονται με τη συσκευή.
- Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την προβλεπόμενη οικιακή χρήση της. Δεν φέρουμε καμία ευθύνη σε περίπτωση ακατάλληλης χρήσης της συσκευής ή μη συμμόρφωσης με τις παραπάνω οδηγίες.
- Η ακατάλληλη χρήση του επεξεργαστή τροφίμων μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.

- Σε περίπτωση βλάβης του προφορικού καλωδίου, η αντικατάστασή του πρέπει να πραγματοποιείται από τον κατασκευαστή, τον υπεύθυνο τεχνικό ελέγχου ή αντιπροσώπου επισημαστές τεχνικούς, προκειμένου να αποτραπούν τυχόν κινδύνοι.
- **Πριν τη σύνδεση στο ρεύμα**
- **Βεβαιωθείτε ότι η τάση προοχής είναι ίδια με την τάση που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής σας.**
- Η τοποθέτηση συσκευή συμμορφώνεται με την Οδηγία περί Ηλεκτρομαγνητικής Συμβατότητας 2004/108/ΕΚ και τον Κανονισμό της Ε.Ε. 1935/2004 περί υλικών και επικαλύψεων που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

ΑΠΑΡΧΕΤΑΙ ΠΡΗΤΑ Η ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΚΑΛΩΔΙΟΥ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ ΑΠΟ ΕΞΑΣ ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΒΛΑΒΗΣ ΤΟΥ ΚΑΛΩΔΙΟΥ, ΓΙΑ ΑΠΟΤΡΟΠΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ, Η ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΡΑΓΜΑΤΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗ, ΤΟΥΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥΣ ΤΕΧΝΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ Η ΑΔΑΝ ΑΝΤΙΣΤΟΙΧΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΑ ΤΕΧΝΙΚΟ.

ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΠΤΩΣΗΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ, ΣΤΕΛΙΝΤΕ ΤΗΝ ΣΕ ΤΕΧΝΙΚΟ ΓΙΑ ΕΠΙΣΕΡΨΗ ΠΡΙΝ ΤΗ ΘΕΣΕΤΕ ΕΞΑΣ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ. ΠΙΘΑΝΗ ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΒΛΑΒΗ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΣΥΝΙΣΤΑ ΚΙΝΔΥΝΟ, ΟΠΟΙΑΔΗΠΟΤΕ ΑΙΣΙΩΣΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΛΕΥΡΑ ΕΞΑΣ ΘΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΑΠΕΥΘΥΝΕΤΑΙ ΣΤΟΝ ΕΜΠΟΡΙΚΟ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟ Η ΣΤΟ ΑΝΤΙΣΤΟΙΧΟ ΤΗΗΜΑ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ.

ΓΙΑ ΑΠΟΤΡΟΠΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ, ΟΛΕΣ ΟΙ ΕΠΙΣΕΡΨΕΙΣ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΡΑΓΜΑΤΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗ, ΤΟΥΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥΣ ΤΕΧΝΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ, ΤΟ ΤΗΗΜΑ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ ΤΟΥ ΕΜΠΟΡΙΚΟΥ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΥ ΤΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ ΕΞΑΣ, Η ΑΔΑΝ ΑΝΤΙΣΤΟΙΧΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΑ ΤΕΧΝΙΚΟ.

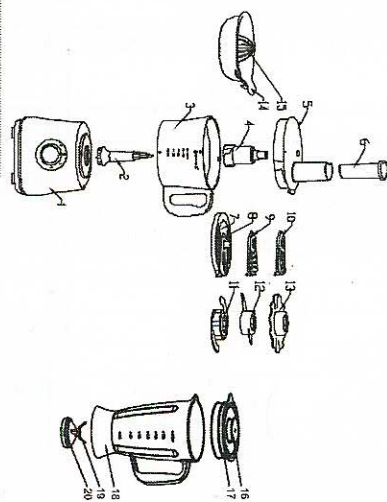
ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Τάση: 220-240V ~ 50Hz
Ισχύς: 500 Watts
Μέγιστη Χωρητικότητα: 1,2 λίτρο (Μπολά)
1,8 λίτρο (Μητλέντερ)

ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΠΡΟΚΟΝΤΩΣ

1. Μονάδα Μοτέρ
2. Αξόνος
3. Μπολά
4. Υποδοχή Εξαρτημάτων
5. Καττάκι Μπολά
6. Πιστολήρας Προφών
7. Αντάρτορος Λεπίδας
8. Λεπίδα Τεμνοχυμίου σε φέτες
9. Λεπίδα Τεμνοχυμίου σε κομμάτια
10. Λεπίδα για Τηλεαντίξ Παράτες
11. Λεπίδα Κοπής
12. Εξάρτημα Ζυμώματος
13. Διακόσις Ομογενοποίησης
14. Σουρωτήρι σιφηνί
15. Κλώσις Σιφηνί
16. Δοσομετρητής
17. Καττάκι Κανέτας Μητλέντερ
18. Κανέτα Μητλέντερ
19. Λεπίδα Ανάμιξης
20. Βάση Σίροφά

GR-3



ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Βγάλτε το τριβάν από τη συσκευασία και αποσυναρμολογήστε όλα τα εξαρτήματα. Συμβουλευθείτε την παράγραφο "Αποσυναρμολόγηση της Συσκευής" για τις σχετικές οδηγίες. Πλύνετε όλα τα εξαρτήματα σε ζεστό νερό με σαπούνι εκτός από τη μονάδα του μοτέρ. Στεγνώστε τα καλά. Μη βυθίζετε τη μονάδα του μοτέρ σε νερό ή άλλο υγρό.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Λεπίδα Κοπής

1. Στερεώστε τον δέσμο στην μονάδα του μοτέρ.
2. Τοποθετήστε το μπολά στη μονάδα του μοτέρ και γυρίστε το προς τα δεξιά για να ασφαλίσει στη θέση του.
3. Τοποθετήστε την υποδοχή εξαρτημάτων πάνω στον δέσμο.
4. Τοποθετήστε τη λεπίδα κοπής στην υποδοχή εξαρτημάτων.
5. Γυρίστε τη λεπίδα για να ασφαλίσει στη θέση της.
6. Τοποθετήστε το καττάκι στο μπολά και γυρίστε το προς τα δεξιά μέχρι να ασφαλίσει πάνω στο μπολά.
7. Εισάγετε τον πιστολήρα προφών στο σωλήνα προφοδοσίας.

Υλικό	Ποσότητα
Σοκολάτα	≤ 100 g
Τυρί	≤ 200 g
Κρέμα	≤ 500 g
Τοσί/Μηταξοπικά	50 έως 100 g
Φρούτα/Λαχανικά	100 έως 300 g
Κραμπουδά	≤ 500 g

Σημειώσεις για τη Χρήση:

- Τοποθετήστε τη λεπίδα κοπής στο μπολά πριν προσθέσετε τα υλικά.
- Για να αποφεύγετε το υπερβολικό κτύπημα των υλικών, χρησιμοποιήστε τη λειτουργία "ΠΑΛΜΟΥ".
- Επισυνάψτε εάν χρειαστεί. Μην κόβετε για πολλή ώρα εκκλιπό τμήρ ή σοκολάτα ώστε να μην τα άνωσει.
- Σύνδεση Χρόνος Κοπής: 30 έως 60 δευτερόλεπτα

GR-4

Εξόφληση Ζυμώματος

1. Στεγνώστε τον άξονα στην μονάδα του μοτέρ.
2. Τοποθετήστε το μπουκάλι στη μονάδα του μοτέρ και γυρίστε το προς τα δεξιά για να ασφαλίσει στη θέση του.
3. Τοποθετήστε την υποδοχή εξαρτημάτων πάνω στον άξονα.
4. Τοποθετήστε το εξόφλημα ζυμώματος στην υποδοχή εξαρτημάτων.
5. Γυρίστε το εξόφλημα για να ασφαλίσει στη θέση του.
6. Τοποθετήστε το καρτάκι στο μπουκάλι και γυρίστε το προς τα δεξιά μέχρι να ασφαλίσει πάνω στο μπουκάλι.
7. Εισάγετε τον πιστόληρα τροφών στο σωλήνα προφοδοσίας.

Υλικά	Ποσότητα
Αλεύρι/Μαζακό	≤ 300 g
Τυρί	
Αυγό	≤ 5 τεμάχια

Σημειώσεις για τη Χρήση:

- Τοποθετήστε το εξόφλημα ζυμώματος στο μπουκάλι πριν προσθέσετε τα υλικά.
- Συνήθης Χρόνος Ζυμώματος: 30 έως 180 δευτερόλεπτα

Δίσκος Ομογενοποίησης

1. Στεγνώστε τον άξονα στην μονάδα του μοτέρ.
2. Τοποθετήστε το μπουκάλι στη μονάδα του μοτέρ και γυρίστε το προς τα δεξιά για να ασφαλίσει στη θέση του.
3. Τοποθετήστε την υποδοχή εξαρτημάτων πάνω στον άξονα.
4. Τοποθετήστε το δίσκο ομογενοποίησης στην υποδοχή εξαρτημάτων.
5. Γυρίστε το δίσκο για να ασφαλίσει στη θέση του.
6. Τοποθετήστε το καρτάκι στο μπουκάλι και γυρίστε το προς τα δεξιά μέχρι να ασφαλίσει πάνω στο μπουκάλι.
7. Εισάγετε τον πιστόληρα τροφών στο σωλήνα προφοδοσίας.

Υλικά	Ποσότητα	Χρόνος Λειτουργίας
Αυγό	2 έως 5 τεμάχια	30 έως 70 δευτερόλεπτα
Τυρί	125 έως 350 g	20 δευτερόλεπτα

Σημειώσεις για τη Χρήση:

- Ο δίσκος ομογενοποίησης σας επιτρέπει να αναμίξετε τυρί και αυγά καθώς και να φτιάξετε γρήγορα μαγιονέζα και πουίτζα.
- Μη χρησιμοποιείτε το δίσκο ομογενοποίησης για ζύμωμα.

Λειτουργία Τροχοφόρου σε Φρέζες, σε Κοιμητήρια και για Ήλιονητες Παράτες

1. Στεγνώστε τον άξονα στην μονάδα του μοτέρ.
2. Τοποθετήστε το μπουκάλι στη μονάδα του μοτέρ και γυρίστε το προς τα δεξιά για να ασφαλίσει στη θέση του.
3. Τοποθετήστε τον καρτάκι δίσκο στον αντάπτορα λειψίδας.
4. Τοποθετήστε τον αντάπτορα λειψίδας στον άξονα.

GR-5

5. Τοποθετήστε το καρτάκι στο μπουκάλι.
6. Γυρίστε το καρτάκι προς τα δεξιά μέχρι να ασφαλίσει πάνω στο μπουκάλι.
7. Εισάγετε τα υλικά στο μπουκάλι μέσω του σωλήνα προφοδοσίας.
8. Χρησιμοποιήστε τον πιστόληρα τροφών για να πιάσετε τα υλικά προς τα κάτω.

Σημειώσεις για τη Χρήση:

- Επικέριτε τη σωστή λειτουργία ανάλογα με τη συνταγή και τα υλικά.
- Πιάστε μολικά τα υλικά προς τα κάτω με τον πιστόληρα τροφών.
- Κόψτε τα υλικά σε μικρά κομμάτια για να τα εισάγετε στο σωλήνα προφοδοσίας πιο εύκολα.
- Για καλύτερα αποτελέσματα, να προσθέσετε τα υλικά σταδιακά. Για μολικά υλικά, επεκτερίτε χειροκίνητα τα υλικά να μην υπερφορτωθούν. Εάν χρειάζεται να επεκτερίτε μεγάλη ποσότητα υλικών, γυρίστε τα σε δύο στάδια. Μην κόβετε σε φρέζες ή σε κομμάτια πάνω από 1,200mm υλικών τη φορά. Πότε μην υπερβάνετε τη μέγιστη χωρητικότητα της συσκευής.

Στήριξη

1. Στεγνώστε τον άξονα στην μονάδα του μοτέρ.
2. Τοποθετήστε το μπουκάλι στη μονάδα του μοτέρ και γυρίστε το προς τα δεξιά για να ασφαλίσει στη θέση του.
3. Τοποθετήστε το στήριξη στο μπουκάλι και γυρίστε τον προς τα δεξιά κατά 30° περίπου.

Σημειώσεις για τη Χρήση:

- Επικέριτε χειροκίνητα τη γρήγορα για χυμούς σπαραξοειδών.
- Μη λειτουργείτε τον επεκτερίστη τροφών χωρίς διακοπή για πάνω από ένα λεπτό, διαφορετικά η συσκευή μπορεί να υπερθερμανθεί.

Μηλάντρες

1. Βεβαιωθείτε ότι η θέση του τροφού είναι στερεωμένη καλά στη θέση της.
2. Προσθέστε τα υλικά στην κενότητα του μηλάντρες.
3. Τοποθετήστε το δοσομετρητή και το καρτάκι στη θέση τους.
4. Τοποθετήστε την κανόνα του μηλάντρες στη μονάδα του μοτέρ και γυρίστε την προς τα δεξιά για να ασφαλίσει.

Συμβουλές και Προσοδοποιήσεις:

- Σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε τη λειτουργία "TAMMOY" για ανάδευση των υλικών πριν την ανάμιξη τους.
- Μην αναμιγνύετε ποσότητες από 1,800ml υλικών τη φορά.
- Βεβαιωθείτε ότι η βάση του τροφού είναι σωστά τοποθετημένη πριν ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το δοσομετρητή για την προσθήκη υλικών κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
- Μη λειτουργείτε τον επεκτερίστη τροφών χωρίς διακοπή για πάνω από ένα λεπτό, διαφορετικά η συσκευή μπορεί να υπερθερμανθεί.

ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

1. Αφαιρέστε τον πιστόληρα τροφών. Γυρίστε το καρτάκι προς τα αριστερά και ασφαλίστε το.
2. Αφαιρέστε τον αντάπτορα λειψίδας από τον άξονα.
3. Αφαιρέστε τη λειψίδα από τον αντάπτορα.

GR-6

4. Γιατί το μπουκάλι πρέπει να απορριφθεί από τη μονάδα του μοτέρ και στη συνέχεια σπρώχνετε το.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Πλύνετε όλα τα εξαρτήματα σε ζεστό νερό με σαπούνι εκτός από τη μονάδα του μοτέρ.

Οι λαβές και οι δίσκοι είναι αποστειρωμένα εξαρτήματα και μπορούν να πλυθούν με νερό. Χειριστείτε τα με προσοχή.

ΜΗ ΒΥΘΙΖΕΤΕ ΤΗ ΜΟΝΑΔΑ ΤΟΥ ΜΟΤΕΡ ΣΕ ΝΕΡΟ Η ΑΛΜΟ ΥΠΟΥ.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Λύση
Ο επεξεργαστής προφίλων δεν λειτουργεί.	Βεβαιωθείτε ότι η μονάδα έχει τοποθετηθεί σωστά. Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας είναι καλά συνδεδεμένο στο πείλιμα. Ελέγξτε εάν υπάρχει διακοπή ρεύματος.
Η μονάδα σπρωχτεί ξαφνικά.	Το μπράκιο μπορεί να μην έχει τοποθετηθεί σωστά στη μονάδα του μοτέρ. Τοποθετήστε το καλά εκ νέου.
Το μοτέρ λειτουργεί αλλά όχι η μονάδα.	Βεβαιωθείτε ότι ο δέσμος είναι σωστά τοποθετημένος.

Προσοχή



Το παρόν εικονίδιο που υπάρχει στο παρόν υποδηλώνει ότι η απόρριψη της παρούσας συσκευής επιτρέπει στις διατάξεις της Οδηγίας 2002/96/ΕΚ της 27ης Ιανουαρίου 2003 περί Απόρριψης Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (WEEE).

Η παρουσία επιβλαβών ουσιών στον ηλεκτρικό και ηλεκτρονικό εξοπλισμό μπορεί να έχει επιπτώσεις στο περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία κατά την επαναεξέγνωση του προϊόντος. Συνεπώς, η παρούσα συσκευή δεν πρέπει να απορριφθεί μαζί με τα κοινά οικιακά απορρίμματα κατά το τέλος του κύκλου ζωής της.

Ως καταναλωτής, παίξτε σημαντικό ρόλο στον κύκλο επαναχρησιμοποίησης, ανακύκλωσης και άλλων μορφών ανακύκλισης ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Υπάρχουν στη διάθεσή σας κέντρα υποδοχής απορριμμάτων και σημεία συλλογής που οργανώνονται από τις τοπικές αρχές (εγκριτηστές ανακύκλωσης) και τους διασώζει. Είστε υπεύθυνοι για τη χρήση των συστημάτων ηλεκτρικής συλλογής απορριμμάτων που έχετε στη διάθεσή σας.

Αποδομική και Προστασία του Περιβάλλοντος
Πριν απορριφθεί η συσκευή σας, συλλέξτε την εγκατάσταση ή δεν την χρησιμοποιείτε πλέον, αφαιρέστε την προστασία του περιβάλλοντος. Συμπεριλάβετε τις αρχές της περιοχής σας σχετικά με περιβαλλοντικά φιλικούς τρόπους απόρριψης των ηλεκτρικών συσκευών.

Το **THOMSON** είναι σήμα κατατεθέν της Technicolor SA που χρησιμοποιείται με την άδεια της SOPADIS.

Το παρόν προϊόν εισάγεται από την
SOPADIS, 12 rue Jules Ferry, 93110 ROSNY-SOUS-BOIS