

THOMSON

ROBOT PÂTISSIER

THFP3510G

Guide d'utilisation



Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première 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 SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, des mesures de sécurité de base doivent être observées, dont les suivantes :

- Lisez attentivement toutes les instructions.
- Afin de vous protéger de tout risque d'électrocution, ne mettez pas le robot pâtissier, le cordon d'alimentation ou la prise électrique dans l'eau ou tout autre liquide.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- L'appareil peut être utilisé 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 risques encourus.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Débrancher l'appareil après utilisation, avant de le nettoyer et avant de changer d'accessoire.
- Evitez tout contact avec les pièces mobiles.
- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique lorsqu'il est laissé sans surveillance ainsi qu'avant de procéder à son assemblage, son désassemblage ou son nettoyage.
- N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis avec l'appareil.
- Pour le débrancher, éteignez-le, tenez la prise électrique et retirez-la de la prise murale. Ne tirez jamais brusquement sur le cordon.
- N'approchez jamais vos mains, vos cheveux, vos vêtements ou les ustensiles du mélangeur, fouet, du pétrin ou des disques en mouvement au cours du travail ; vous risqueriez de vous blesser gravement et d'abîmer l'appareil.

- Tenez les mains, les cheveux, les vêtements, ainsi que les spatules et autres ustensiles, éloignés du fouet mélangeur, du fouet batteur ou du pétrin lorsque l'appareil fonctionne afin d'éviter toute blessure corporelle et/ou de ne pas endommager le robot pâtissier.
- Retirez les fouets du robot pâtissier avant de les laver.
- Un grattoir peut être utilisé mais uniquement lorsque l'appareil ne fonctionne pas.
- Afin d'éviter tout danger, faites remplacer le cordon d'alimentation endommagé par le fabricant, un agent agréé ou une personne qualifiée.
- L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil peut engendrer des risques d'incendie, d'électrocution ou des blessures corporelles.
- N'utilisez pas l'appareil en extérieur.
- Votre appareil doit être posé sur une

surface horizontale, propre et stable pendant l'utilisation.

- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au bord d'une table ou d'un plan de travail, ou être en contact avec des surfaces chaudes, y compris une cuisinière.
- Mélanger des substances non-alimentaires inflammables peut être dangereux.
- N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Ne le faites pas fonctionner en présence d'émanations explosives et/ou inflammables.
- Pour le débrancher, tournez le variateur de vitesse sur « 0 », puis retirez la prise électrique de la prise murale.
- **MISE EN GARDE** : afin d'éviter tout danger lié à une réinitialisation accidentelle du coupe-circuit thermique, l'alimentation électrique de cet appareil ne doit pas être effectuée par le biais d'un dispositif

de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou par le raccordement à un circuit électrique qui est régulièrement mis en marche et interrompu par le réseau public.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ COMPLÉMENTAIRES

- Prise polarisée – l'appareil est équipé d'une prise polarisée – une lame est plus large que l'autre. Afin de réduire le risque d'électrocution, cette prise ne peut être insérée que d'une manière dans une prise de courant polarisée. Si la prise ne peut pas être entièrement insérée dans la prise électrique, inversez-en la position. Si elle ne peut toujours pas être insérée correctement, contactez votre électricien agréé.
- N'essayez pas de supprimer cet élément de sécurité en modifiant la prise de quelque manière que ce soit.



Approprié pour une utilisation
au contact des 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 des distributeurs locaux, le fabricant ou une personne qualifiée similaire.

Si l'appareil tombe, veuillez demander à un professionnel qualifié de vérifier avant de l'utiliser à nouveau. Les dommages internes peuvent provoquer des accidents.

Pour tout type de problème ou de réparation, veuillez contacter le service après-vente des distributeurs locaux, le fabricant ou une personne qualifiée similaire afin d'éviter tout risque.

Mise au rebut et responsabilité environnementale :

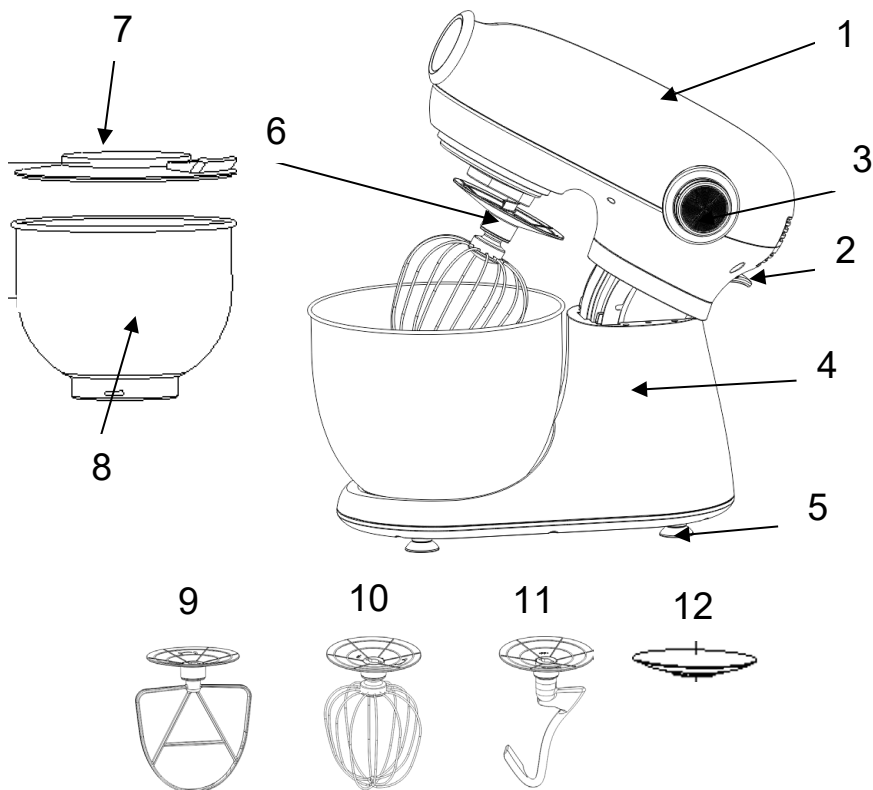
Afin de respecter l'environnement, nous vous encourageons à mettre votre appareil au rebut. Vous pouvez contacter les autorités locales ou les centres de recyclage pour de plus amples informations.

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).



CONNAITRE SON ROBOT PATISSIER



1. Bras pivotants
2. Bouton de libération
3. Bouton de contrôle de la vitesse
4. Corps de l'appareil
5. Pieds anti dérapants
6. Axe d'entraînement

7. Couvercle
8. Bol
9. Fouet mélangeur
10. Fouet batteur
11. Pétrin
12. Couvercle anti-éclaboussures

AVANT D'UTILISER LE ROBOT PÂTISSIER

Avant d'assembler le robot, assurez-vous que le cordon d'alimentation est débranché de la prise courant et que le sélecteur de vitesse est en position 0.

1. En appuyant sur le bouton d'inclinaison, la tête de l'appareil se libère automatiquement et se verrouille en position haute.
2. Sélectionnez les accessoires souhaités, qui dépendent de la tâche à effectuer : batteur pour mélanger et battre l'œuf, crochet pétrisseur pour pétrir, le fouet pour battre et faire mousser le blanc d'œuf.

Insérez directement le batteur/crochet pétrisseur/fouet jusqu'à ce qu'il se verrouille. en le faisant tourner-dans le sens anti- horaire jusqu'à ce que les broches s'enclenchent et que l'accessoire se verrouille fermement.

Note: Assurez-vous que le batteur, le crochet pétrisseur ou le fouet sont complètement inséré dans la prise, sinon vos résultats de mélange pourraient être affectés. (fig.1) Pour le placer, Placez le bol dans la place qu'il lui est attribué. Placez d'abord le bol sur la base, puis tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille en position (voir fig.2).

3. Pour abaisser la tête et placer le fouet mélangeur/le crochet pétrisseur/fouet batteur dans le bol en tenant la tête d'une main et en baissant doucement la tête. Un déclic se fait entendre lorsque la tête a atteint la position correcte.

4. Assurez-vous que le couvercle du bol est en place

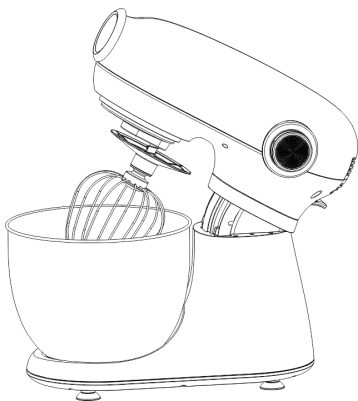


Fig. 1

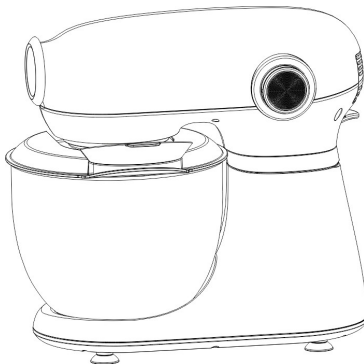


Fig. 2

UTILISATION DU ROBOT PÂTISSIER

1. Assurez-vous que le sélecteur de vitesse est en position 0, puis branchez la source d'alimentation.
2. Tournez le sélecteur de vitesse sur le réglage souhaité, la vitesse basse vitesse 1-3 est utilisée pour le pétrin, la vitesse moyenne 4-6 vitesse est utilisée pour le fouet mélangeur, et la vitesse la plus élevée est utilisée pour le fouet batteur. **Avertissement** : Ne positionnez pas de couteau, de cuillères en métal, de fourchette, etc. dans le bol lors de l'utilisation.
3. La durée maximale de fonctionnement par cycle ne doit pas dépasser 6 minutes et un temps de repos minimum de 20 minutes doit être respecté entre deux cycles consécutifs. Lors du pétrissage d'une pâte à base de levure, il est conseillé d'utiliser le sélecteur de vitesse d'abord à basse vitesse, puis à haute vitesse afin d'obtenir les meilleurs résultats. **Note**: pendant le pétrissage, de la farine peut adhérer à l'intérieur du bol, vous devez retirer le couvercle du bol et gratter la farine sur la paroi intérieure du bol avec une spatule pour obtenir de bons résultats de pétrissage. Lors du pétrissage, vous devez retirer le couvercle du bol une fois que la farine et l'eau sont complètement mélangées, afin d'éviter qu'il ne secoue ou ne tombe.
4. Lorsque le mélange est terminé, tournez le sélecteur de vitesse sur la position 0, débranchez le cordon de la prise de courant.
5. Maintenez le bouton d'inclinaison enfoncé, la tête se soulèvera automatiquement et se verrouillera en position d'inclinaison. **Avertissement** : Avant d'appuyer sur le bouton d'inclinaison (c'est-à-dire avant de soulever la tête du robot pâtissier), assurez-vous que le batteur, le fouet et pétrisseur reposent sur les deux côtés de la tête du robot,

sinon, lorsque vous soulevez la tête du mélangeur, le batteur ou le fouet ou un crochet pétrisseur interviendra dans le bol mélangeur ; si le batteur ou le fouet ou le crochet pétrisseur repose sur l'avant de la tête du batteur, vous devez rallumer le sélecteur de vitesse, laisser tourner le batteur pendant quelques secondes, puis éteindre le sélecteur de vitesse pour arrêter le batteur ou le fouet ou crochet pétrisseur sur les deux côtés de la tête du batteur.

6. Si nécessaire, vous pouvez retirer les restes de préparation en excès des batteurs ou des crochets pétrisseurs avec une spatule en plastique.

7. Tirez le batteur/crochet pétrisseur/fouet avec un peu de force. Il est recommandé de tenir fermement l'accessoire pour le retirer plus facilement. **Avertissement** : Le sélecteur de vitesse doit être en position 0 et la prise de courant doit être débranchée avant de retirer les accessoires.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débranchez l'appareil et attendez qu'il soit complètement refroidi avant de le nettoyer.

Avertissement : le mélangeur ne peut pas être immergé dans l'eau ou tout autre liquide.

2. Essuyez la surface extérieure de la tête et de la base avec un chiffon humide et polissez avec un chiffon doux et sec.

3. Essuyez toutes les particules alimentaires en excès du cordon d'alimentation.

4. Plongez le bol, le batteur, la spatule, le crochet pétrisseur et le fouet dans de l'eau tiède savonneuse pour un nettoyage complet. Rincez ensuite à l'eau courante et essuyez. Attention, les accessoires ne sont pas compatibles au lave-vaisselle.

CONSEILS DE CUISINE

1. Les ingrédients réfrigérés, tels que le beurre et les œufs, doivent être à température ambiante avant le début de votre préparation. Préparez ces ingrédients à l'avance.
2. Pour éliminer la possibilité de coquilles ou d'œufs détériorés dans votre recette, cassez d'abord les œufs dans un récipient séparé, puis ajoutez-les au mélange.
3. Ne pas trop battre les préparations. Veillez à ne mélanger que jusqu'à ce que la recette le recommande. Incorporer les ingrédients secs uniquement jusqu'à ce qu'ils soient tout juste combinés. Utilisez toujours la vitesse lente.
4. Conditions climatiques. Les changements de température la température des ingrédients et leur variation de texture d'une zone à l'autre jouent tous un rôle dans le temps de mélange requis et les résultats obtenus.

GARANTIE IMPORTANTE

Commencez toujours à mélanger à la vitesse la plus basse. Lorsque les ingrédients forment une pâte lisse, augmentez progressivement jusqu'à la vitesse recommandée dans la fiche de recette.

NE JAMAIS PLACER LE BATTEUR, LE FOUET ET LE CROCHET À PÂTE DANS LE LAVE-VAISSELLE.

RECETTE

Articles de test	Matériel recommandé	Poids	Instructions
Batteur	Farine	150g	Définissez un programme pendant 30 secondes, puis réglez-le au niveau le plus élevé de travail pendant 3 minutes
	sucre	150g	
	Beurre	150g	
	Œufs	3 pièces	
	Bicarbonate de soude	3g	
Crochet pétrisseur	Farine	910g	Définissez un programme pendant 30 secondes, puis réglez-le sur le niveau 3 de travail pendant 3
	eau	519 grammes	
Fouet	Œufs	4 pièces	Réglez le niveau de travail le plus élevé pendant 2 minutes



Si ce logo est apposé sur l'appareil, cela signifie qu'il doit être mis au rebut conformément à la directive 2012/19/UE relative aux Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE). Toute substance dangereuse contenue dans un équipement électrique ou électronique peut avoir des effets nuisibles sur l'environnement et la santé au cours de son recyclage.

En conséquence, en fin de vie utile de l'appareil, celui-ci ne doit pas être jeté avec les déchets municipaux non triés.

En tant que consommateur final, votre rôle est primordial pour assurer le réemploi, le recyclage ou toute autre création de valeur pour cet appareil. Plusieurs dispositifs de collecte et de récupération mis en place par vos autorités locales (centres de recyclage) et les distributeurs sont à votre disposition.

Il est de votre responsabilité d'avoir recours à ces dispositifs.

Ce produit est conforme aux exigences applicables des directives 2014/35/EU (remplaçant la directive 73/23/CEE modifiée par la directive 93/68/CEE) et 2014/30/EU (remplaçant la directive 89/336/CEE)

La garantie ne couvre pas les pièces usées du produit, ni les problèmes ou dommages résultant :

- (1) d'une détérioration du revêtement liée à une usure normale du produit ;
- (2) de défauts ou de détériorations dus au contact avec des liquides et à la corrosion causée par la rouille ou de présence d'insectes;
- (3) de tout incident, abus, mauvais usage, altération, démontage ou réparation non autorisée ;
- (4) d'un entretien inapproprié, d'une utilisation impropre du produit ou d'un raccordement à une source électrique dont la tension est incorrecte ;
- (5) de l'utilisation d'accessoires non fournis ou non approuvés par le fabricant.

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

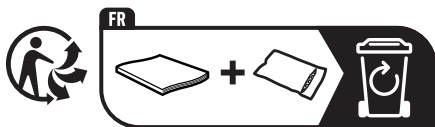
Service après-vente

Pour une intervention technique en raison d'un dysfonctionnement, veuillez appeler le 04 88 78 59 99.

Pour obtenir des informations sur les produits ou commander des pièces détachées, veuillez appeler le 01 61 44 02 70 et choisir l'option appropriée.

Pièces détachées et accessoires

Les pièces détachées et accessoires pour votre appareil sont disponibles sur notre site dédié www.expercare.fr Lorsque vous commandez des pièces, merci d'indiquer le modèle de votre appareil.



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Ce produit a été fabriqué et vendu sous la responsabilité de
SCHNEIDER CONSUMER GROUP.

THOMSON, et le logo THOMSON sont des marques utilisées sous licence par
SCHNEIDER CONSUMER GROUP – pour plus d'informations : www.thomson-brand.com.

Tous autres produits, services, dénominations sociales, marques, nom commerciaux,
noms de produits et logos référencés ici sont la propriété de leurs titulaires respectifs.

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

THOMSON

STAND MIXER

THFP3510G

User manual



Read the instruction manual carefully before first use.

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



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using an electrical appliance, basic safety precautions should be observed, including the following:

- Read all instructions carefully.
To protect against the risk of
- electric shock, do not put the stand mixer, power cord or electrical plug in water or any other liquid.
This device should not be used by children. Keep the appliance and the
- power cord out of the reach of children.
The device can be used by people with reduced physical, sensory or
- mental capacities or a lack of experience and knowledge if they have received supervision or instructions concerning the safe use of the device and if they include

the risks involved.

- Children should not play with the device.
- Unplug the appliance after use, before cleaning it and before changing accessories.
- Avoid contact with moving parts. Always disconnect the appliance from
- the power supply when it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning it. Do not use accessories other than those supplied with the device.
- To unplug, turn it off, hold the electrical plug, and pull it from the
- wall outlet. Never yank the cord abruptly. Never bring your hands, hair, clothes or utensils near the mixer,
- whisk, kneader or moving discs during work; you could seriously injure yourself and damage the device.

- Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from the mixer whisk, beater or kneader when the appliance is in operation to avoid personal injury and/or damage to the robot pastry cook.

Remove the beaters from the stand

- mixer before washing them.

A scraper can be used but only

- when the device is not working.

To avoid a hazard, have the damaged power cord replaced by

- the manufacturer, an authorized agent or a qualified person.

The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may result

- in a risk of fire, electric shock or injury to persons.

Do not use the device outdoors.

Your device must be placed on a

horizontal surface, clean and stable during use.

- Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.

Mixing flammable non-food

- substances can be dangerous. Do not use this device for purposes other than those for which it was designed.

Do not operate in the presence of explosive and/or flammable fumes.

- To disconnect, turn the speed control to “0”, then remove the electrical plug from the wall outlet.
- **WARNING:** In order to avoid any danger linked to an accidental resetting of the thermal circuit breaker, the power supply of this device must not be carried out by means of a device

external switching device, such as a timer, or by connection to an electrical circuit which is regularly switched on and off by the public network.

ADDITIONAL SAFETY INFORMATION

- Polarized outlet – appliance is a polarized outlet - one blade is wider than the other. To reduce the risk of electric shock, this plug will fit only one way into a polarized outlet. If the plug cannot be fully inserted into the electrical outlet, reverse the position. If it still cannot be inserted properly, contact your licensed electrician.
Do not attempt to remove this safety feature by modifying the socket in any way.



Suitable for use in contact with food.

IMPORTANT

It is forbidden to replace the power cable by yourself. If damaged, it should be repaired by the local distributors service department, the manufacturer or a similarly qualified person.

If the device is dropped, please have a qualified professional check before using it again. Internal damage can cause accidents.

For any type of problem or repair, please contact the local distributors after-sales service, the manufacturer or a similar qualified person in order to avoid any risk.

Disposal and Environmental Responsibility:

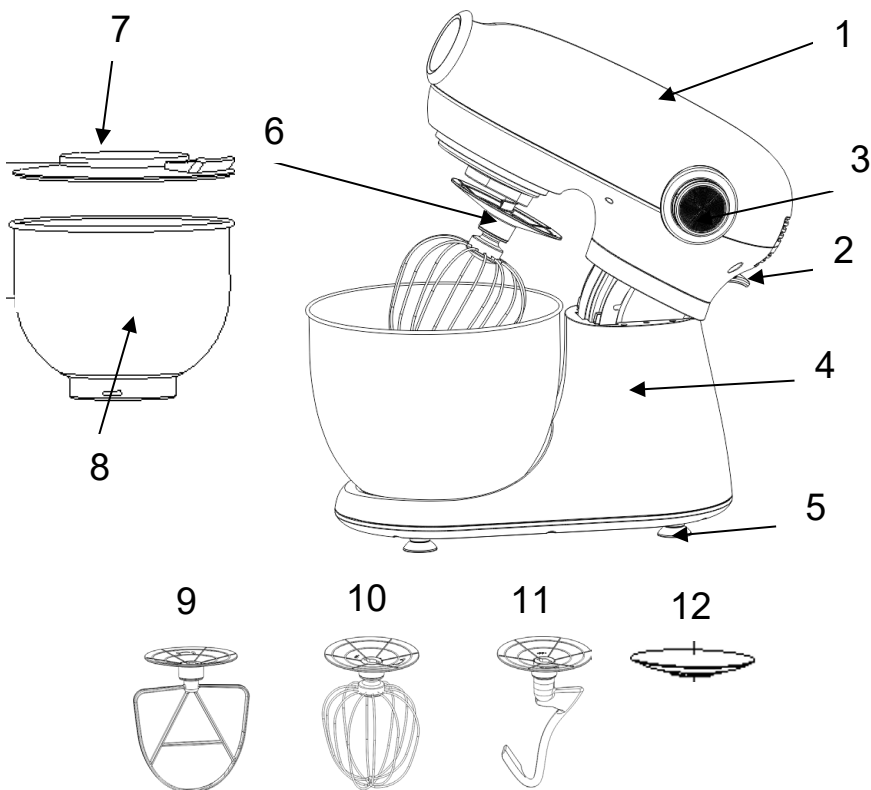
In order to respect the environment, we encourage you to dispose of your device. You can contact local authorities or recycling centers for further information.

Read the instructions carefully before use.

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



KNOW YOUR PASTRY ROBOT



- | | |
|-------------------------|------------------|
| 1. Pivoting arms | 7. Cover |
| 2. Release button | 8. Bowl |
| 3. Speed control button | 9. Whip mslinger |
| 4. Device body | 10. beater whisk |
| 5. Non-slip feet | 11. Kneader |
| 6. Drive axis | 12. Anti-splash |

BEFORE USING THE PASTRY PROBOT

Before assembling the robot, make sure the power cord is unplugged from the power outlet and the speed selector is in position 0.

1. By pressing the tilt button, the head of the device automatically releases and locks in the raised position.
2. Select the desired accessories, which depend on the task to be performed: beater for mixing and beating the egg, dough hook for kneading, whisk for beating and frothing the egg white.

Directly insert the beater/dough hook/whisk until it locks. turning it counter-clockwise until the pins engage and the accessory locks firmly.

Note: Make sure the beater, dough hook or whisk is fully inserted into the socket, otherwise your mixing results may be affected. (fig.1) To place it, Place the bowl in the place assigned to it. First place the bowl on the base, then turn the bowl clockwise until it locks into position (see fig.2).

3. To lower the head and place the mixer/dough hook/beater in the bowl by holding the head with one hand and gently lowering the head. A click is heard when the head has reached the correct position.

4. Make sure the bowl lid is in place

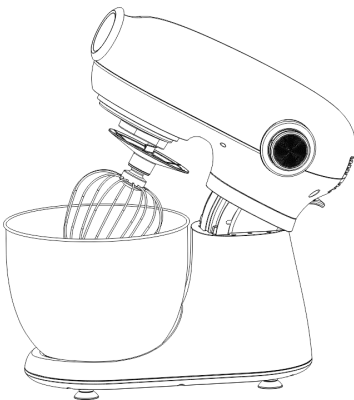


Fig. 1

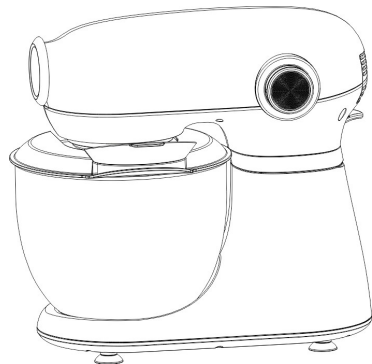


Fig. 2

USE OF PASTRY PROBOT

Make sure the speed selector is in the 0 position, then plug in the power source.

1. Turn the speed selector to the desired setting, low speed 1-3 speed is used for kneader, medium speed 4-6 speed is used for mixer whisk, and the highest speed is used for beater whisk. Warning: Do not position a knife, metal spoons, fork, etc. in the bowl when in use.
2. The maximum operating time per cycle must not exceed 6 minutes and a minimum rest time of 20 minutes must be observed between two consecutive cycles. When kneading a yeast-based dough, it is advisable to use the speed selector first at low speed and then at high speed in order to obtain the best results.

Note: During kneading, some flour may adhere to the inside of the bowl, you need to remove the lid of the bowl and scrape the flour on the inner wall of the bowl with a spatula to achieve good kneading results. When kneading, you should remove the bowl cover after the flour and water are mixed completely, in order to avoid its shaking or falling off.

3. When blending is complete, turn the speed selector to position 0, unplug the cord from the outlet.
4. Hold down the tilt button, the head will automatically lift and lock into the tilt position. Warning: Before pressing the tilt button (i.e. before lifting the stand mixer head), make sure the beater, whisk and kneader are resting on both sides of the stand mixer head. robot,

otherwise, when you lift the mixer head, the beater or whisk or a dough hook will engage in the mixer bowl; if the beater or whisk or dough hook rests on the front of the mixer head, you must turn the speed selector back on, let the beater run for a few seconds, then turn the speed selector off to stop the beater or whisk or dough hook on both sides of mixer head.

6. If necessary, you can remove excess mixture from the beaters or dough hooks with a plastic spatula.

7. Pull the beater/dough hook/whisk with a little force. It is recommended to hold the accessory firmly to remove it more easily. Warning: The speed selector must be in position 0 and the power plug must be unplugged before removing the accessories.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Unplug the appliance and wait until it has completely cooled down before cleaning it.

Warning: the blender cannot be immersed in water or any other liquid.

2. Wipe the outer surface of the head and base with a damp cloth and buff with a soft, dry cloth.

3. Wipe any excess food particles from the power cord.

4. Immerse the bowl, beater, spatula, dough hook and whisk

in warm soapy water for thorough cleaning. Then rinse under running water and pat dry. Please note that the accessories are not dishwasher safe.

KITCHEN TIPS

1. Chilled ingredients, such as butter and eggs, should be at room temperature before your preparation begins. Prepare these ingredients in advance.
2. To eliminate the possibility of shells or spoiled eggs in your recipe, first crack the eggs into a separate container, then add them to the mixture.
3. Do not beat the preparations too much. Be sure to mix only until the recipe recommends it. Stir in dry ingredients only until just combined. Always use slow speed.
4. Weather conditions. Temperature changes the temperature of the ingredients and their variation in texture from area to area all play a role in the mixing time required and the results achieved.

IMPORTANT WARRANTY

Always start blending on the lowest speed. When the ingredients form a smooth paste, gradually increase to the speed recommended in the recipe card.

NEVER PLACE THE BEATER, WHISK AND DOUGH HOOK IN THE DISHWASHER.

RECIPE

Itemstesting	Recommended material	Weight	Instructions
Drummer	Flour	150g	Set a program for 30 seconds, then set it to the highest working level for 3 minutes
	sugar	150g	
	Butter	150g	
	Eggs	3 pieces	
	Bicarbonatesoda	3g	
dough hook	Flour	910g	Set a program for 30 seconds, then set it to work level 3 for 3 minutes
	water	519 grams	
Whip	Eggs	4 rooms	Set the highest working level for 2 minutes



If this logo is affixed to the device, it means that it must be disposed of in accordance with Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Any hazardous substance contained in electrical or electronic equipment can have harmful effects on the environment and health during its recycling.

Consequently, at the end of the appliance's useful life, it must not be thrown away with unsorted municipal waste.

As the end consumer, your role is essential to ensure the reuse, recycling or any other creation of value for this appliance. Several collection and recovery systems set up by your local authorities (recycling centers) and distributors are available to you. It is your responsibility to use these devices.

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

The warranty does not cover worn parts of the product, or problems or damage resulting from:

- (1) deterioration of the coating linked 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 of the product, or connection to an electrical source with incorrect voltage; the use of accessories not supplied or not approved by the manufacturer.
- (5)

This product has been manufactured and sold under the responsibility of
SCHNEIDER CONSUMER GROUP.

THOMSON, and the THOMSON logo are trademarks used under license by SCHNEIDER
CONSUMER GROUP – further information at www.thomson-brand.com.

All other products, services, companies, trademarks, trade or product names and logos
referenced herein are the property of their respective owners.

**This product is imported by: SCHNEIDER CONSUMER GROUP
12, rue Jules Ferry, 93110 Rosny-sous-Bois, FRANCE**

THOMSON

STANDMISCHER

THFP3510G

Benutzerhandbuch



Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch sorgfältig durch.

Dieses Produkt entspricht den Anforderungen der Richtlinie 2014/35/EU (die die Richtlinie 73/23/EWG ersetzt, geändert durch die Richtlinie 93/68/EWG) und 2014/30/EU (die Richtlinie 89/336/EWG ersetzt).



WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

Beachten Sie beim Umgang mit Elektrogeräten immer die grundlegenden Sicherheitsregeln:

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vollständig durch.
- Um einen Stromschlag zu vermeiden, tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Trennen Sie das Gerät nach Gebrauch, vor der Reinigung und vor dem Austausch von Zubehör vom Stromnetz.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit den beweglichen Teilen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller verkauft oder

empfohlen wurde, kann zu Bränden, Verletzungen oder Stromschlägen führen.

- Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante hängen oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
- Nähern Sie sich während des Gebrauchs niemals den sich bewegenden Messern oder Scheiben: Sie könnten sich verletzen und das Gerät beschädigen.
- Die Klingen sind sehr scharf, Berühren mit Vorsicht.
- Befolgen Sie stets die Anweisungen in diesem Handbuch zur Verwendung der Küchenmaschine und zur Montage des Zubehörs.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie Zubehörteile wechseln oder bewegliche Teile berühren.

- Stellen Sie vor der Verwendung des Geräts sicher, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannungsanforderung des Geräts kompatibel ist.
- Stellen Sie Ihre Küchenmaschine während des Gebrauchs auf eine horizontale, saubere und stabile Oberfläche.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um das Gerät zu bewegen. Ordnen Sie das Kabel so an, dass es nicht eingeklemmt wird. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät und knicken Sie es nicht.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
- Beim Umgang mit den scharfen Schneidklingen, beim Entleeren der Schüssel und bei der Reinigung ist Vorsicht geboten
- Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt gelassen wird und bevor Sie es zusammenbauen,

- zerlegen oder reinigen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
 - Geräte können von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich der sicheren Verwendung des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
 - Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
 - Reinigung und Benutzerwartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht gemacht werden.
 - Dieses Gerät ist nicht dafür ausgelegt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben zu werden.

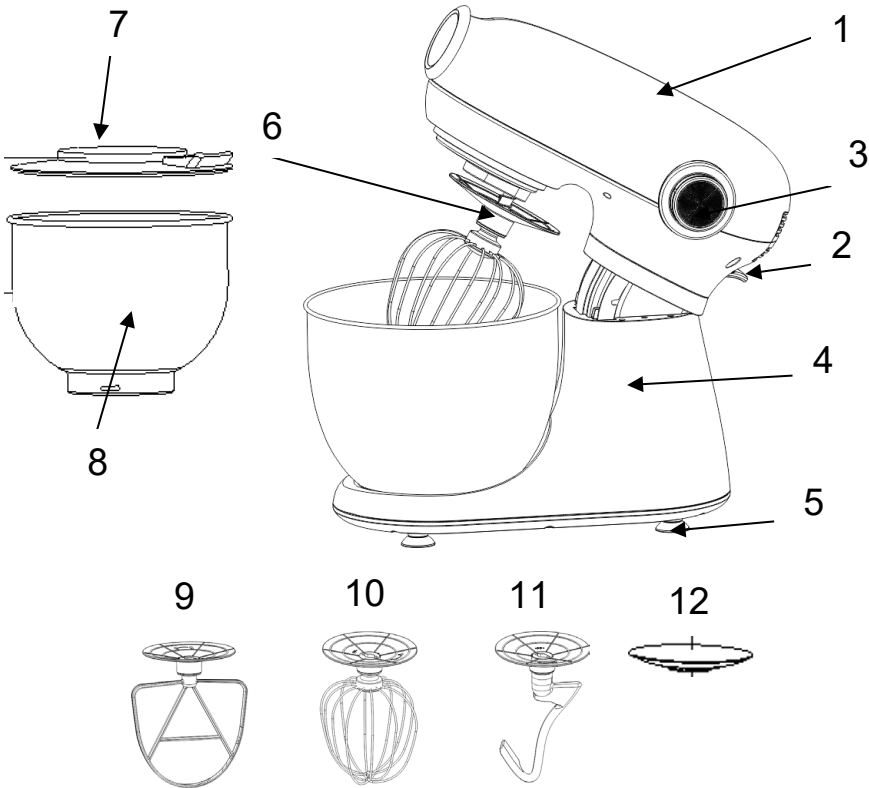
Wir lehnen jede Haftung für Mängel ab, die auf unsachgemäßen Gebrauch des Geräts und Schäden zurückzuführen sind, die durch Wartung oder Reparatur durch Dritte oder durch den Einbau nicht zugelassener Teile verursacht wurden.

HINWEIS: Verwenden Sie niemals sehr heiße Flüssigkeiten und betreiben Sie das Gerät niemals mit leerer Schüssel. Es kann zum Zerkleinern von Eis verwendet werden.



Für den Kontakt mit
Lebensmitteln
geeignet

KENNEN SIE IHREN GEBÄCKROBOTER



- | | |
|---------------------------|----------------------|
| 1. Schwenkarme | 7. Abdeckung |
| 2. Taste loslassen | 8. Schüssel |
| 3. Geschwindigkeitsregler | 9. Peitsche mSwinger |
| 4. Gerätekörper | 10. Schneebesen |
| 5. Rutschfeste Füße | 11. Kneter |
| 6. Antriebsachse | 12. Anti-Spritzen |

BEVOR SIE DEN PASTRY PROBOT VERWENDEN

Stellen Sie vor dem Zusammenbau des Roboters sicher, dass das Netzkabel aus der Steckdose gezogen ist und der Geschwindigkeitswähler auf Position 0 steht.

1. Durch Drücken der Neigungstaste wird der Kopf des Geräts automatisch freigegeben und in der angehobenen Position arretiert.

2. Wählen Sie je nach Aufgabenstellung das gewünschte Zubehör aus: Rührbesen zum Rühren und Aufschlagen des Eies, Knethaken zum Kneten, Schneebesen zum Aufschlagen und Aufschäumen des Eiweißes.

Setzen Sie den Quirl/Knethaken/Schneebesen direkt ein, bis er einrastet.

Drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis die Stifte einrasten und das Zubehör fest einrastet.

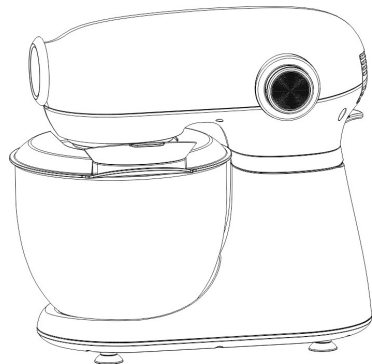
Notiz: Stellen Sie sicher, dass der Rührbesen, Knethaken oder Schneebesen vollständig in die Steckdose eingesteckt ist, da sonst Ihre Mixergebnisse beeinträchtigt werden können. (Abb.1) Um es zu platzieren, stellen Sie die Schüssel auf den ihr zugewiesenen Platz. Setzen Sie zuerst die Schüssel auf die Basis, dann drehen Sie die Schüssel im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet (siehe Abb.2).

3. Um den Kopf abzusenken und den Mixer/Knethaken/Rührer in die Schüssel zu stellen, halten Sie den Kopf mit einer Hand und senken Sie den Kopf vorsichtig ab. Wenn der Kopf die richtige Position erreicht hat, ist ein Klicken zu hören.

4. Stellen Sie sicher, dass der Schüsseldeckel angebracht ist



Feige



Feige

VERWENDEN VON GEBÄCK-PROBOT

1. Stellen Sie sicher, dass sich der Geschwindigkeitswähler in der Position 0 befindet, und schließen Sie dann die Stromquelle an.
2. Drehen Sie den Geschwindigkeitswähler auf die gewünschte Einstellung, niedrige Geschwindigkeit 1-3 wird für den Kneter verwendet, mittlere Geschwindigkeit 4-6 wird für den Rührbesen verwendet und die höchste Geschwindigkeit wird für den Schneebesen verwendet.

Warnung: Positionieren Sie keine Messer, Metallöffel, Gabeln usw. in der Schüssel, wenn es verwendet wird.

3. Die maximale Betriebszeit pro Zyklus darf 6 Minuten nicht überschreiten, und zwischen zwei aufeinanderfolgenden Zyklen muss eine Mindestruhezeit von 20 Minuten eingehalten werden. Beim Kneten eines Hefeteigs ist es ratsam, den Geschwindigkeitswähler zuerst auf niedriger Geschwindigkeit und dann auf hoher Geschwindigkeit zu verwenden, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

Notiz: Während des Knetens kann etwas Mehl an der Innenseite der Schüssel haften bleiben, Sie müssen den Deckel der Schüssel entfernen und das Mehl mit einem Spatel an der Innenwand der Schüssel abkratzen, um ein gutes Knetergebnis zu erzielen. Beim Kneten sollten Sie den Schüsseldeckel abnehmen, nachdem Mehl und Wasser vollständig vermischt sind, um ein Wackeln oder Herunterfallen zu vermeiden.

4. Wenn das Mixen beendet ist, drehen Sie den Geschwindigkeitswähler auf Position 0, ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose.

5. Halten Sie die Neigungstaste gedrückt, der Kopf wird automatisch angehoben und in der Neigungsposition verriegelt. Warnung: Vergewissern Sie sich vor dem Drücken der Kipptaste (d. h. vor dem Anheben des Kopfs der Küchenmaschine), dass Rührbesen, Schneebesen und Kneter auf beiden Seiten des Kopfs der Küchenmaschine aufliegen.

sonst rastet beim Anheben des Mixkopfes der Rühr- oder Schneebesen oder ein Knethaken im Mixtopf ein; Wenn der Rührbesen oder Schneebesen oder Knethaken auf der Vorderseite des Mixkopfs aufliegt, müssen Sie den Geschwindigkeitswähler wieder einschalten, den Rührbesen einige Sekunden lang laufen lassen und dann den Geschwindigkeitswähler ausschalten, um den Rührbesen oder Schneebesen oder Knethaken zu stoppen auf beiden Seiten des Mischkopfes.

6. Bei Bedarf können Sie überschüssige Mischung mit einem Kunststoffspatel von den Rührbesen oder Knethaken entfernen.

7. Ziehen Sie mit etwas Kraft am Rührbesen/Knethaken/Schneebesen. Es wird empfohlen, das Zubehör festzuhalten, um es leichter entfernen zu können. Achtung: Vor dem Abnehmen des Zubehörs muss der Geschwindigkeitswähler auf Position 0 stehen und der Netzstecker gezogen sein.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

1. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und warten Sie, bis es vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.

Warnung: Der Mixer darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

2. Wischen Sie die Außenfläche des Kopfes und der Basis mit einem feuchten Tuch ab und polieren Sie mit einem weichen, trockenen Tuch.

3. Wischen Sie überschüssige Speisereste vom Netzkabel ab.

4. Schüssel, Rührbesen, Pfannenwender, Knethaken und Schneebesen eintauchen

in warmer Seifenlauge zur gründlichen Reinigung. Anschließend unter fließendem Wasser abspülen und trocken tupfen. Bitte beachten Sie, dass das Zubehör nicht spülmaschinengeeignet ist.

KÜCHENTIPPS

1. Gekühlte Zutaten wie Butter und Eier sollten vor Beginn der Zubereitung Zimmertemperatur haben. Bereiten Sie diese Zutaten im Voraus vor.
2. Um die Möglichkeit von Schalen oder verdorbenen Eiern in Ihrem Rezept auszuschließen, schlagen Sie die Eier zuerst in einen separaten Behälter und fügen Sie sie dann der Mischung hinzu.
3. Schlagen Sie die Vorbereitungen nicht zu sehr. Achten Sie darauf, nur zu mischen, bis das Rezept es empfiehlt. Trockene Zutaten nur so lange einrühren, bis sie sich gerade verbunden haben. Verwenden Sie immer eine langsame Geschwindigkeit.
4. Wetterverhältnisse. Temperaturänderungen Die Temperatur der Zutaten und ihre Variation in der Textur von Bereich zu Bereich spielen alle eine Rolle bei der erforderlichen Mischzeit und den erzielten Ergebnissen.

WICHTIGE GARANTIE

Beginnen Sie immer mit dem Mixen auf der niedrigsten Geschwindigkeit. Wenn die Zutaten eine glatte Paste bilden, erhöhen Sie allmählich die in der Rezeptkarte empfohlene Geschwindigkeit.

GEBEN SIE DEN RÜHRSCHLÄGER, RÜHRBESEN UND TEIGHAKEN NIEMALS IN DIE GESCHIRRSPÜLMASCHINE.

REZEPT

Artikelte sten	Empfohlene Hardware	Gewicht	Anweisungen
Schlagzeu ger	Mehl	150gr	Stellen Sie ein Programm für 30 Sekunden ein, dann stellen Sie es für 3 Minuten auf die höchste Arbeitsstufe
	Zucker	150gr	
	Butter	150gr	
	Eier	3 Stück	
	BikarbonatLi monade	3g	
Teighaken	Mehl	910gr	Stellen Sie ein Programm für 30 Sekunden ein, dann stellen Sie es für 3 Minuten auf
	Wasser	519 Gramm	
Peitsche	Eier	4 Zimmer	Stellen Sie die höchste Arbeitsstufe für 2



Dieses auf dem Produkt angebrachte Logo weist darauf hin, dass es sich um ein Gerät handelt, dessen Abfallbehandlung in den Rahmen der Richtlinie 2012/19/EG vom 4. Juli 2012 über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) fällt.

Das Vorhandensein gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten kann im Wiederaufbereitungszyklus des Produkts potenzielle Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit haben.

Daher darf dieses Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem unsortierten Hausmüll entsorgt werden.

Als Verbraucher spielen Sie eine entscheidende Rolle im Kreislauf der Wiederverwendung, des Recyclings und anderer Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronikgeräten. Abfallannahmestellen und Sammelstellen werden Ihnen von den Kommunen (Recyclinganlagen) und Händlern zur Verfügung gestellt.

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

- (1) Oberflächenverschlechterung durch normale Abnutzung des Produkts;
- (2) Defekte oder Verschlechterung durch Kontakt mit Flüssigkeiten und Korrosion durch Rost oder Insekten;
- (3) jeglichen Vorfall, Zweckentfremdung, 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) irgendeine Verwendung von nicht mitgeliefertem oder nicht vom Hersteller zugelassenem Zubehör.

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

Die Gewährleistung für dieses Produkt entspricht den gesetzlichen

Bestimmungen zum Zeitpunkt des Erwerbs.

Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Wir behalten uns Änderungen an der Software oder Hardware, abweichend

der Beschreibung in dieser Bedienungsanleitung, vor.

Dieses Produkt wurde unter der Verantwortung der

SCHNEIDER CONSUMER GROUP hergestellt und verkauft.

THOMSON und das THOMSON-Logo sind Marken, die von der SCHNEIDER CONSUMER GROUP unter Lizenz verwendet werden – weitere Informationen unter www.thomson-brand.com.

Alle anderen Produkte, Dienstleistungen, Unternehmen, Warenzeichen, Handels- oder Produktnamen und Logos, auf die hier verwiesen wird, sind Eigentum ihrer jeweiligen Inhaber.

**Dieses Produkt wird importiert von: SCHNEIDER CONSUMER GROUP
12, rue Jules Ferry, 93110 Rosny-sous-Bois, FRANKREICH**

THOMSON

KEUKENMACHINE

THFP3510G

Handleiding



Lees voor het eerste gebruik de gebruiksaanwijzing aandachtig door.

Dit product voldoet aan de vereisten van Richtlijn 2014/35/EU (ter vervanging van Richtlijn 73/23/EEG gewijzigd door Richtlijn 93/68/EEG) en 2014/30/EU (vervanging van Richtlijn 89/336/EEG).



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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

- Lees de gebruiksaanwijzing volledig door.
- Om elektrische schokken te voorkomen, mag u het apparaat, het netsnoer of de stekker niet in water of een andere vloeistof steken.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact na gebruik, voor het schoonmaken en voor het vervangen van accessoires.
- Vermijd contact met de bewegende delen.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn servicevertegenwoordiger of gelijkaardig gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.

- Het gebruik van accessoires die die niet door de fabrikant worden verkocht of aanbevolen, kan brand, letsel of elektrische schokken veroorzaken.
- Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.
- Laat het netsnoer niet over de rand van de tafel hangen of in contact komen met hete oppervlakken.
- Kom tijdens het gebruik nooit in de buurt van de bewegende messen of schijven: u kunt uzelf verwonden en het apparaat beschadigen.
- De messen zijn zeer scherp, handvat met zorg.
- Volg altijd de instructies van deze handleiding voor het gebruik van de keukenmixer en het monteren van de accessoires.
- Schakel het apparaat uit voordat u accessoires verwisselt of bewegende onderdelen aanraakt.

- Controleer voordat u de mixer/keukenrobot gebruikt of de netspanning compatibel is met de op het typeplaatje aangegeven spanningsvereiste van het apparaat.
- Plaats je keukenrobot tijdens gebruik op een horizontale, schone en stabiele ondergrond.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat te verplaatsen. Leg het snoer zo dat het niet bekneld raakt. Wikkel het snoer niet om het apparaat en buig het niet. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van de scherpe snijbladen, het legen van de kom en tijdens het schoonmaken.
- Koppel het apparaat altijd los van het elektriciteitsnet als het onbeheerd wordt achtergelaten en voordat u het in elkaar zet, uit elkaar haalt of schoonmaakt.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten

- het bereik van kinderen.
- Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of met een gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en als ze de bijbehorende gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen zonder toezicht worden gemaakt.
- Dit apparaat is niet ontworpen om te worden bediend door middel van een externe timer of een afstandsbedieningssysteem.

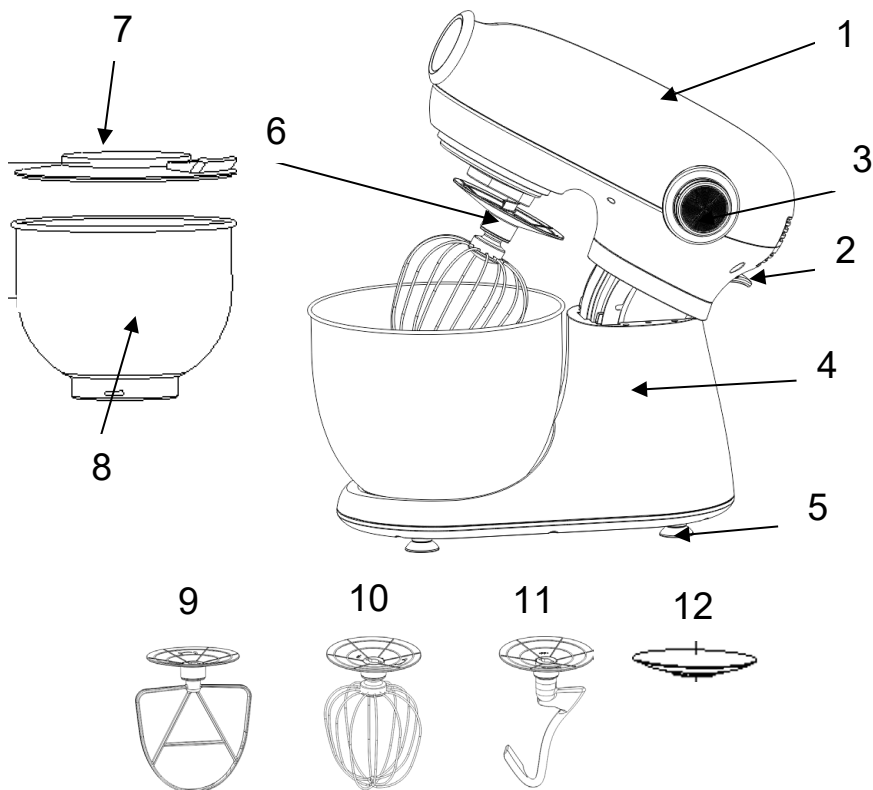
Wij wijzen alle aansprakelijkheid af voor defecten als gevolg van oneigenlijk gebruik van het apparaat en schade veroorzaakt door service of reparatie door een derde partij of door installatie van niet-geautoriseerde onderdelen.

OPMERKING: Gebruik nooit zeer hete vloeistoffen en gebruik het apparaat nooit met een lege kan. Het kan worden gebruikt om ijs te crushen



Voor gebruik in contact
met voedsel

KEN JE GEBAK ROBOT



- | | |
|--------------------------------|-------------------|
| 1. Draaibare armen | 7. Bedek |
| 2. Laat de knop los | 8. Kom |
| 3. Knop voor snelheidsregeling | 9. Zweep mswinger |
| 4. Apparaatbehuizing | 10. klopper garde |
| 5. Non-slip voeten | 11. Kneder |
| 6. Aandrijfjas | 12. Anti-plons |

ALVORENS DE PASTRY PROBOT TE GEBRUIKEN

Voordat u de robot monteert, moet u ervoor zorgen dat het netsnoer uit het stopcontact is gehaald en dat de snelheidsschakelaar in stand 0 staat.

1. Door op de kantelknop te drukken, wordt de kop van het apparaat automatisch vrijgegeven en vergrendeld in de opgeheven positie.
2. Selecteer de gewenste accessoires, afhankelijk van de uit te voeren taak: klopper voor het mengen en kloppen van het ei, kneedhaak voor het kneden, garde voor het kloppen en schuimen van het eiwit.

Steek de klopper/deeghaak/garde er direct in totdat deze vastklikt. tegen de klok in draaien totdat de pinnen in elkaar grijpen en het accessoire stevig vastklikt.

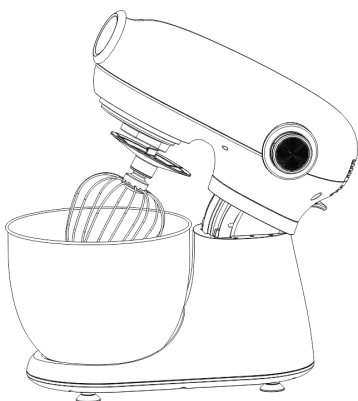
Opmerking: Zorg ervoor dat de klopper, deeghaak of garde volledig in de aansluiting is gestoken, anders kunnen uw mengresultaten worden beïnvloed.

(fig.1) Plaats de kom op de daarvoor bestemde plek om hem te plaatsen.

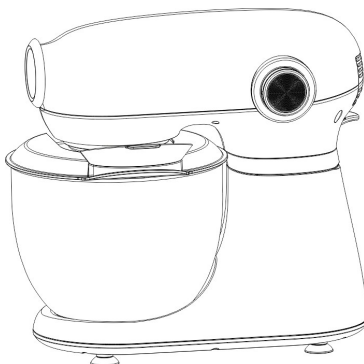
Plaats eerst de kom op de basis en draai de kom dan met de klok mee tot hij vastklikt (zie fig.2).

3. Om de kop te laten zakken en de mixer/deeghaak/klopper in de kom te plaatsen door de kop met één hand vast te houden en de kop voorzichtig te laten zakken. Er is een klik te horen wanneer het hoofd de juiste positie heeft bereikt.

4. Zorg ervoor dat het deksel van de kom op zijn plaats zit



Afb.



Afb.

GEBRUIK VAN GEBAK PROBOT

1. Zorg ervoor dat de snelheidskeuzeschakelaar in de 0-stand staat en sluit vervolgens de stroombron aan.
2. Draai de snelheidsregelaar naar de gewenste stand, lage snelheid 1-3 snelheid wordt gebruikt voor de kneder, gemiddelde snelheid 4-6 snelheid wordt gebruikt voor de mixergarde en de hoogste snelheid wordt gebruikt voor de klopper. Waarschuwing: plaats geen mes, metalen lepels, vorken enz. in de kom tijdens gebruik.
3. De maximale bedrijfstijd per cyclus mag niet langer zijn dan 6 minuten en tussen twee opeenvolgende cycli moet een minimale rusttijd van 20 minuten worden aangehouden. Bij het kneden van deeg op basis van gist is het raadzaam om de snelheidsregelaar eerst op lage snelheid en daarna op hoge snelheid te gebruiken om de beste resultaten te verkrijgen.

Opmerking: Tijdens het kneden kan er wat bloem aan de binnenkant van de kom blijven kleven. U moet het deksel van de kom verwijderen en de bloem met een spatel van de binnenwand van de kom schrapen om goede kneedresultaten te bereiken. Tijdens het kneden moet u het deksel van de kom verwijderen nadat de bloem en het water volledig gemengd zijn, om te voorkomen dat het gaat schudden of vallen.

4. Als het mixen klaar is, zet u de snelheidsregelaar op stand 0 en haalt u de stekker uit het stopcontact.
5. Houd de kantelknop ingedrukt, de kop wordt automatisch opgetild en vergrendeld in de kantelpositie. Waarschuwing: voordat u op de kantelknop drukt (d.w.z. voordat u de kop van de keukenmixer optilt), moet u ervoor zorgen dat de klopper, de garde en de kneder aan beide zijden van de kop van de keukenmixer rusten.

anders, wanneer u de mixerkop optilt, zal de klopper of garde of een deeghaak in de mixerkom grijpen; als de klopper of garde of deeghaak op de voorkant van de mixerkop rust, moet u de snelheidsregelaar weer aanzetten, de klopper een paar seconden laten draaien en vervolgens de snelheidsregelaar uitzetten om de klopper of garde of deeghaak te stoppen aan beide zijden van de mengkop.

6. Eventueel kunt u overtollig mengsel met een kunststof spatel van de kloppers of deeghaken verwijderen.

7. Trek met een beetje kracht aan de klopper/deeghaak/garde. Het wordt aanbevolen om het accessoire stevig vast te houden om het gemakkelijker te kunnen verwijderen. Waarschuwing: De snelheidskeuzeschakelaar moet in stand 0 staan en de stekker moet uit het stopcontact zijn voordat u de accessoires verwijdert.

REINIGING EN ONDERHOUD

1. Haal de stekker uit het stopcontact en wacht tot het volledig is afgekoeld voordat u het schoonmaakt.

Waarschuwing: de blender mag niet worden ondergedompeld in water of een andere vloeistof.

2. Veeg het buitenoppervlak van het hoofd en de basis af met een vochtige doek en poets het op met een zachte, droge doek.

3. Veeg eventuele overtollige etensresten van het netsnoer.

4. Dompel de kom, klopper, spatel, deeghaak en garde onder in een warm sopje voor een grondige reiniging. Daarna afspoelen onder stromend water en droog deppen. Houd er rekening mee dat de accessoires niet vaatwasmachinebestendig zijn.

KEUKENTIPS

1. Gekoelde ingrediënten, zoals boter en eieren, moeten op kamertemperatuur zijn voordat u met de bereiding begint. Bereid deze ingrediënten van tevoren voor.
2. Om de mogelijkheid van schelpen of bedorven eieren in uw recept te voorkomen, kraakt u eerst de eieren in een apart bakje en voegt u ze vervolgens toe aan het mengsel.
3. Versla de voorbereidingen niet te veel. Zorg ervoor dat u alleen mixt totdat het recept dit aanbeveelt. Roer alleen droge ingrediënten erdoor tot ze net zijn gecombineerd. Gebruik altijd lage snelheid.
4. Weersomstandigheden. Temperatuurveranderingen De temperatuur van de ingrediënten en hun variatie in textuur van gebied tot gebied spelen allemaal een rol in de vereiste mengtijd en de bereikte resultaten.

BELANGRIJKE GARANTIE

Begin altijd met blenden op de laagste snelheid.

Wanneer de ingrediënten een gladde pasta vormen, voert u de snelheid geleidelijk op tot de aanbevolen snelheid op de receptenkaart.

PLAATS NOOIT DE KLOP, DE DRAGER EN DE DOEHAAK IN DE VAATWASSER.

RECEPT

Artikelen testen	Aanbevolen hardware	Gewicht	Instructies
Trommelaraar	Meel	150g	Stel een programma in voor 30 seconden en zet het vervolgens op het hoogste werkniveau voor 3 minuten
	suiker	150g	
	Boter	150g	
	Eieren	3 stukken	
	BicarbonaatFr isdrank	3g	
deeghaak	Meel	910g	Stel een programma in voor 30 seconden en zet het vervolgens op werkniveau 3 voor 3 minuten
	water	519 gram	
Zweep	Eieren	4 kamers	Stel het hoogste werkniveau in voor 2 minuten



Dit op het product aangebrachte logo geeft aan dat het een apparaat betreft waarvan de afvalverwerking valt onder de richtlijn 2012/19/EG van 4 juli 2012 betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA).

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

Aan het einde van de levensduur van dit apparaat mag het dus niet worden weggegooid met ongesorteerd huishoudelijk afval.

Als consument is jouw rol cruciaal in de kringloop van hergebruik, recycling en andere vormen van terugwinning van elektrische en elektronische apparatuur. Afvalontvangstcentrum en inzamelfaciliteiten worden tot uw beschikking gesteld door lokale gemeenschappen (recyclingfaciliteiten) en distributeurs.

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

- (1) oppervlakteverslechtering als gevolg van normale slijtage van het product;
- (2) defecten of bederf door contact met vloeistoffen en corrosie door roest of de aanwezigheid van insecten;
- (3) elk incident, misbruik, wijziging, demontage of ongeautoriseerde reparatie;
- (4) onjuist onderhoud, onjuist gebruik
Betreffende 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 indien het typeplaatje en/of serienummer van het product wordt verwijderd.

Dit product is vervaardigd en verkocht onder de verantwoordelijkheid van
SCHNEIDER CONSUMER GROUP.

THOMSON en het THOMSON-logo zijn handelsmerken die onder licentie worden gebruikt door SCHNEIDER CONSUMER GROUP - meer informatie op www.thomson-brand.com.

Alle andere producten, diensten, bedrijven, handelsmerken, handels- of productnamen en logo's waarnaar hierin wordt verwezen, zijn eigendom van hun respectievelijke eigenaren.

**Dit product is geïmporteerd door: SCHNEIDER CONSUMER GROUP
12, rue Jules Ferry, 93110 Rosny-sous-Bois, FRANKRIJK**

THOMSON

MEZCLADOR

THFP3510G

Manual de usuario



Lea atentamente el manual de instrucciones antes del primer uso.

Este producto cumple con los requisitos de la Directiva 2014/35/EU (que reemplaza a la Directiva 73/23/EEC modificada por la Directiva 93/68/EEC) y 2014/30/EU (reemplaza a la Directiva 89/336/EEC) .



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar un aparato eléctrico, se deben observar precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

- Lea atentamente todas las instrucciones.
- Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no coloque la batidora de pie, el cable de alimentación o el enchufe eléctrico en agua ni en ningún otro líquido.
- Este dispositivo no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- El dispositivo puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del dispositivo y si incluyen

los riesgos involucrados.

- Los niños no deben jugar con el dispositivo.
- Desenchufe el aparato después de su uso, antes de limpiarlo y antes de cambiar accesorios.
- Evite el contacto con las piezas móviles.
- Desconecte siempre el aparato de la fuente de alimentación cuando se deje desatendido y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- No utilice accesorios distintos a los suministrados con el dispositivo.
- Para desenchufarlo, apáguelo, sostenga el enchufe eléctrico y tire de él del tomacorriente de pared, nunca tire del cable bruscamente.
- Nunca acerque sus manos, cabello, ropa o utensilios a la batidora, batidora, amasadora o discos móviles durante el trabajo; podría lesionarse gravemente y dañar el dispositivo.

- Mantenga las manos, el pelo, la ropa, las espátulas y otros utensilios alejados del batidor, la batidora o la amasadora cuando el aparato esté en funcionamiento para evitar lesiones personales y/o daños al robot.
- Retire los batidores de la batidora de pie antes de lavarlos. Se puede usar un raspador, pero solo cuando el dispositivo no está funcionando.
- Para evitar riesgos, haga que el fabricante, un agente autorizado o una persona cualificada reemplacen el cable de alimentación dañado.
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del electrodoméstico puede provocar un riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales.
- No utilice el dispositivo al aire libre. Su dispositivo debe colocarse en un

superficie horizontal, limpia y estable durante el uso.

- No permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes, incluida la estufa.
- La mezcla de sustancias no alimentarias inflamables puede ser peligrosa.
- No utilice este dispositivo para fines distintos a aquellos para los que fue diseñado.
- No opere en presencia de gases explosivos y/o inflamables.
- Para desconectar, gire el control de velocidad a “0”, luego retire el enchufe eléctrico del tomacorriente de pared.
- **ATENCIÓN:** Para evitar cualquier peligro relacionado con un rearme accidental del disyuntor térmico, la alimentación de este dispositivo no debe realizarse mediante un dispositivo de conmutación externo

como un temporizador, o mediante la conexión a un circuito eléctrico que la red pública enciende y apaga periódicamente.

INFORMACIÓN ADICIONAL DE SEGURIDAD

- Salida polarizada: una hoja es más ancha que la otra. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encajará de una sola manera en una toma de corriente polarizado. Si el enchufe no se puede insertar completamente en la toma de corriente, invierta la posición. Si aún no se puede insertar correctamente, comuníquese con su electricista autorizado.

No intente eliminar esta característica de seguridad modificando el enchufe de ninguna manera.



Apto para uso en contacto con alimentos.

IMPORTANTE

Está prohibido reemplazar el cable de alimentación por sí mismo. Si está dañado, debe ser reparado por el departamento de servicio del distribuidor local, el fabricante o una persona igualmente cualificada.

Si el dispositivo se cae, haga que un profesional cualificado lo revise antes de volver a usarlo. Los daños internos pueden causar accidentes.

Para cualquier tipo de problema o reparación, póngase en contacto con el servicio postventa del distribuidor local, el fabricante o una persona cualificada similar para evitar cualquier riesgo.

Eliminación y Responsabilidad Ambiental:

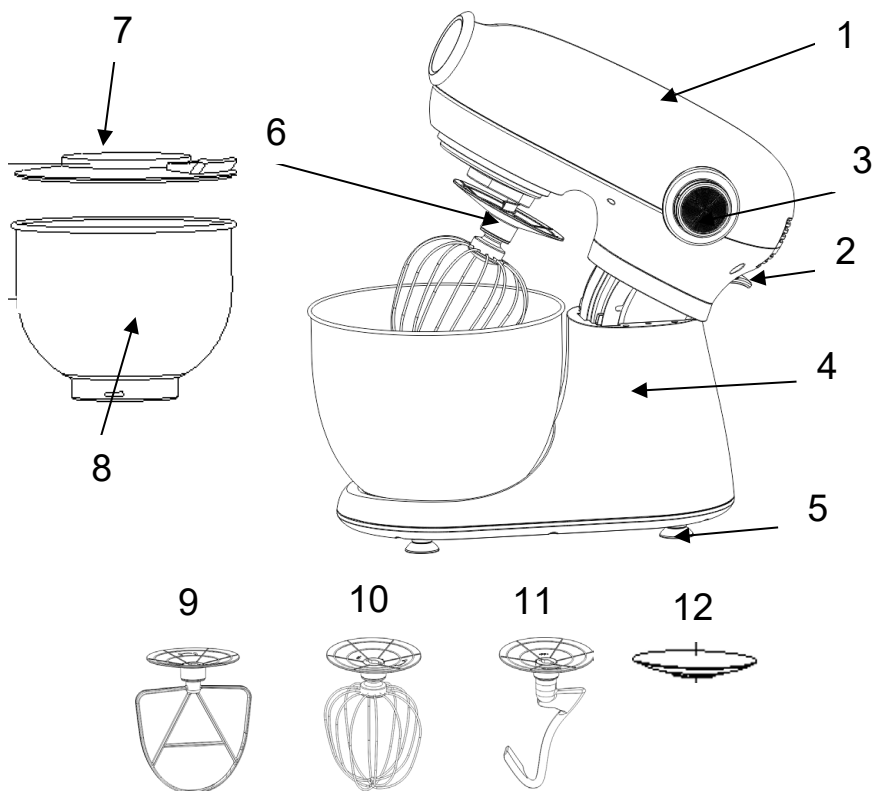
Para respetar el medio ambiente, le recomendamos que se deshaga de su dispositivo. Puede ponerse en contacto con las autoridades locales o los centros de reciclaje para obtener más información.

Lea atentamente las instrucciones antes de usar.

Este producto cumple con los requisitos de la Directiva 2014/35/EU (que reemplaza a la Directiva 73/23/EEC modificada por la Directiva 93/68/EEC) y 2014/30/EU (reemplaza a la Directiva 89/336/EEC) .



CONOCE TU ROBOT PASTELERO



- | | |
|----------------------------------|-------------------------|
| 1. Brazo pivotante | 7. Cubierta |
| 2. Botón de liberación | 8. Tazón |
| 3. Botón de control de velocidad | 9. Batidor Plano |
| 4. Cuerpo del dispositivo | 10. Batidor de Varillas |
| 5. Pies antideslizantes | 11. Gancho amasador |
| 6. Eje de accionamiento | 12. Anti-salpicaduras |

ANTES DE UTILIZAR EL ROBOT PASTELERO

Antes de montar el robot, asegúrese de que el cable de alimentación esté desenchufado de la toma de corriente y que el selector de velocidad esté en la posición 0.

1. Al presionar el botón de inclinación, la cabeza del dispositivo se libera automáticamente y se bloquea en la posición elevada.
2. Seleccione los accesorios deseados, que dependen de la tarea a realizar: Batidor plano para mezclar y batir el huevo, gancho amasador para amasar, batidor de varillas para batir y espumar la clara de huevo.

Inserte directamente el batidor plano/gancho amasador/batidor de varillas hasta que encaje. Girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que los pasadores encajen y el accesorio se bloquee firmemente.

Nota: Asegúrese de que el batidor plano, el gancho para masa o el batidor de varillas estén completamente insertados en el enchufe, de lo contrario, los resultados de la mezcla pueden verse afectados. (fig.1) Para colocarlo, coloque el recipiente en el lugar asignado para el mismo. Primero coloque el bol en la base, luego gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje en su posición (ver fig.2).

3. Para bajar el cabezal y colocar la batidora/gancho amasador/batidor en el bol, sujete el cabezal con una mano y bájelo suavemente. Se escucha un clic cuando la cabeza ha alcanzado la posición correcta.

4. Asegúrese de que la tapa del recipiente esté en su lugar.



Fig.1

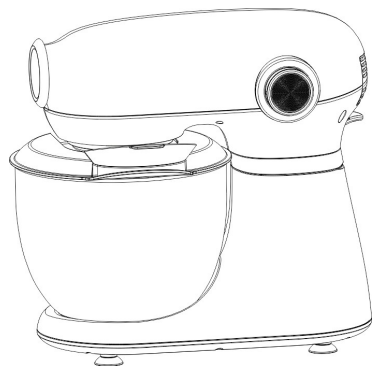


Fig. 2

USO DEL ROBOT DE PASTERÍA

1. Asegúrese de que el selector de velocidad esté en la posición 0, luego conecte la fuente de alimentación.
2. Gire el selector de velocidad al ajuste deseado, la velocidad baja (1-3) se usa para la amasadora, la velocidad media (4-6) se usa para la batidora plana y la velocidad más alta se usa para la batidora de varillas.
Advertencia: No coloque cuchillos, cucharas de metal, tenedores, etc. en el recipiente cuando está en uso.
3. El tiempo máximo de funcionamiento por ciclo no debe exceder los 6 minutos y entre dos ciclos consecutivos debe observarse un tiempo mínimo de descanso de 20 minutos. Al amasar una masa a base de levadura, se recomienda utilizar el selector de velocidad primero a velocidad baja y luego a velocidad alta para obtener los mejores resultados.

Nota: Durante el amasado, es posible que un poco de harina se adhiera al interior del bol, debe quitar la tapa del bol y raspar la harina en la pared interior del bol con una espátula para lograr buenos resultados de amasado. Al amasar, debe quitar la tapa del recipiente después de que la harina y el agua se hayan mezclado por completo, para evitar que se agite o se caiga.

4. Cuando termine de licuar, gire el selector de velocidad a la posición 0, desenchufe el cable de la toma de corriente.
5. Mantenga presionado el botón de inclinación, la cabeza se levantará automáticamente y se bloqueará en la posición de inclinación.
Advertencia: antes de presionar el botón de inclinación (es decir, antes de levantar el cabezal de la batidora de pie), asegúrese de que el batidor plano, el batidor de varillas y la amasadora estén apoyados a ambos lados del cabezal de la batidora de pie.

De lo contrario, cuando levante el cabezal de la batidora, la batidora de varillas, el batidor plano o el gancho para amasar se engancharán en el recipiente de la batidora; si el batidor plano o el batidor de varillas o el gancho amasador descansan en la parte delantera del cabezal de la batidora, debe volver a encender el selector de velocidad, dejar que el batidor funcione durante unos segundos y luego apagar el selector de velocidad para detener el batidor plano, el batidor de varillas o el gancho amasador en ambos lados del cabezal mezclador.

6. Si es necesario, puede quitar el exceso de mezcla de los batidores o ganchos para amasar con una espátula de plástico.

7. Tire del batidor/gancho amasador/batidor con un poco de fuerza. Se recomienda sujetar firmemente el accesorio para retirarlo más fácilmente. Advertencia: El selector de velocidad debe estar en la posición 0 y el enchufe debe estar desenchufado antes de retirar los accesorios.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Desenchufe el aparato y espere hasta que se haya enfriado por completo antes de limpiarlo.

Advertencia: la batidora no se puede sumergir en agua ni en ningún otro líquido.

2. Limpie la superficie exterior del cabezal y la base con un paño húmedo y pule con un paño suave y seco.

3. Limpie cualquier exceso de partículas de alimentos del cable de alimentación.

4. Sumerja el bol, el batidor, la espátula, el gancho para amasar y el batidor en agua jabonosa tibia para una limpieza a fondo.

Luego enjuague con agua corriente y seque. Tenga en cuenta que los accesorios no son aptos para lavavajillas.

CONSEJOS DE COCINA

1. Los ingredientes enfriados, como la mantequilla y los huevos, deben estar a temperatura ambiente antes de que comience la preparación. Prepara estos ingredientes con anticipación.
2. Para eliminar la posibilidad de cáscaras o huevos en mal estado en su receta, primero rompa los huevos en un recipiente aparte y luego agréguelos a la mezcla.
3. No batir demasiado las preparaciones. Asegúrese de mezclar solo hasta que la receta lo recomiende. Agregue los ingredientes secos solo hasta que se combinen. Utilice siempre la velocidad lenta.
4. Clima. Los cambios de temperatura, la temperatura de los ingredientes y su variación en la textura de un área a otra, juegan un papel importante en el tiempo de mezclado requerido y los resultados logrados.

GARANTÍA IMPORTANTE

Siempre comience a licuar a la velocidad más baja. Cuando los ingredientes formen una pasta suave, aumente gradualmente a la velocidad recomendada en la tarjeta de recetas.

NUNCA COLOQUE EL BATIDOR PLANO, EL BATIDOR DE VARILLAS Y EL GANCHO PARA MASA EN EL LAVAVAJILLAS.

RECETA

Elemento	Material recomendado	Peso	Instrucciones
Batidor Plano	Harina	150g	Configure un programa durante 30 segundos, luego configúrelo en el nivel de trabajo más alto durante 3 minutos
	Azúcar	150g	
	Manteca	150g	
	Huevos	3 piezas	
	Bicarbonato	3g	
Gancho Amasador	Harina	910g	Configure un programa durante 30 segundos, luego configúrelo en el nivel de trabajo 3 durante 3 minutos
	Agua	519 gramos	
Batidor varillas	Huevos	4 Und.	Establecer el nivel de trabajo más alto durante 2 minutos



Si este logotipo está adherido al dispositivo, significa que debe desecharse de acuerdo con la Directiva 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Cualquier sustancia peligrosa contenida en equipos eléctricos o electrónicos puede tener efectos nocivos para el medio ambiente y la salud durante su reciclaje.

Por lo tanto, al final de la vida útil del aparato, no debe desecharse con los residuos municipales sin clasificar.

Como consumidor final, su papel es fundamental para garantizar la reutilización, el reciclaje o cualquier otra creación de valor de este electrodoméstico. Varios sistemas de recolección y recuperación establecidos por las autoridades locales (centros de reciclaje) y los distribuidores están disponibles para usted.

Es su responsabilidad usar estos dispositivos.

Este producto cumple con los requisitos aplicables de las Directivas 2014/35/EU (que reemplaza a la Directiva 73/23/EEC modificada por la Directiva 93/68/EEC) y 2014/30/EU (que reemplaza a la Directiva 89/336/EEC)

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

- (1) deterioro del revestimiento relacionado con el uso y desgaste normal del producto;
- (2) defectos o deterioro por contacto con líquidos y corrosión por oxidación o presencia de insectos;
- (3) cualquier incidente, abuso, mal uso, alteración, desmontaje o reparación no autorizada;
- (4) mantenimiento inadecuado, uso inadecuado del producto o conexión a una fuente eléctrica con voltaje incorrecto; el uso de accesorios no suministrados o no aprobados por el fabricante.
- (5)

Servicio Postventa

Para contactar con nuestro servicio postventa por una avería, llame al +34 900533621.

Si necesita información sobre un producto o pedir piezas de repuesto, llame al +34 900533621.

Este producto ha sido fabricado y vendido bajo la responsabilidad de
SCHNEIDER CONSUMER GROUP.

THOMSON y el logotipo de THOMSON son marcas comerciales utilizadas bajo licencia por
SCHNEIDER CONSUMER GROUP; más información en www.thomson-brand.com.

Todos los demás productos, servicios, empresas, marcas registradas, nombres
comerciales o de productos y logotipos a los que se hace referencia en este documento
son propiedad de sus respectivos dueños.

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