



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



## Thermomaster



I/B Version  
161105

**TKG HA 1016 LCD**  
**230V~ 50Hz 1200W**



Front cover page (first page)

Assembly page 1/30



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



### **Thermomaster – an irreplaceable aid in your kitchen**

The appliance combines the functions of multiple tools that are essential in every kitchen.

Thermomaster facilitates:

- Cooking
- Mixing
- Cutting
- Grinding
- Ice crushing
- Dough kneading
- Blending and stirring
- Emulgating
- Beating and whipping
- Steam cooking
- Heating up

Thermomaster is a space- and time-saving solution for a healthier cuisine and for an easy preparation of most sophisticated meals. With our Thermomaster you have more time for your family and for yourself! Set off on a culinary adventure with Thermomaster!

### **Thermomaster – niezastąpiony pomocnik w Twojej kuchni**

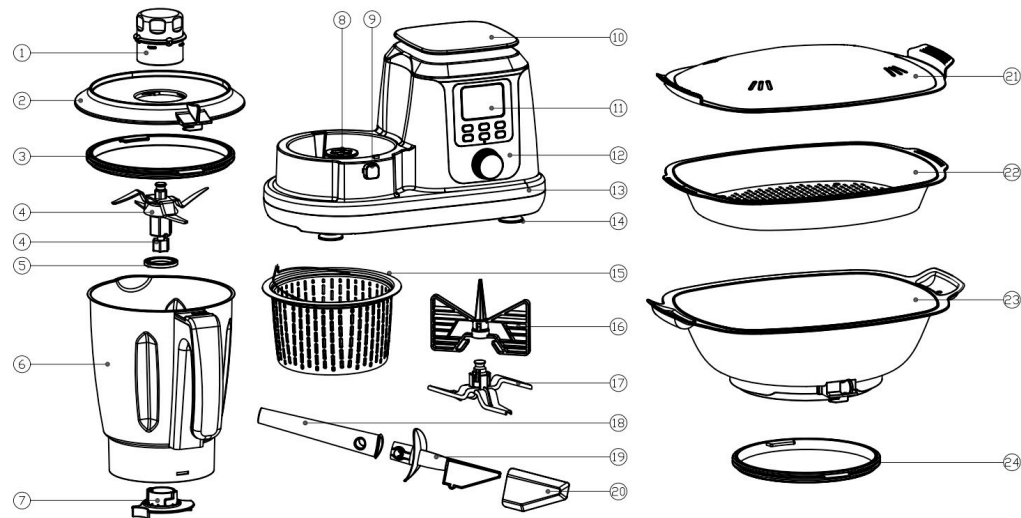
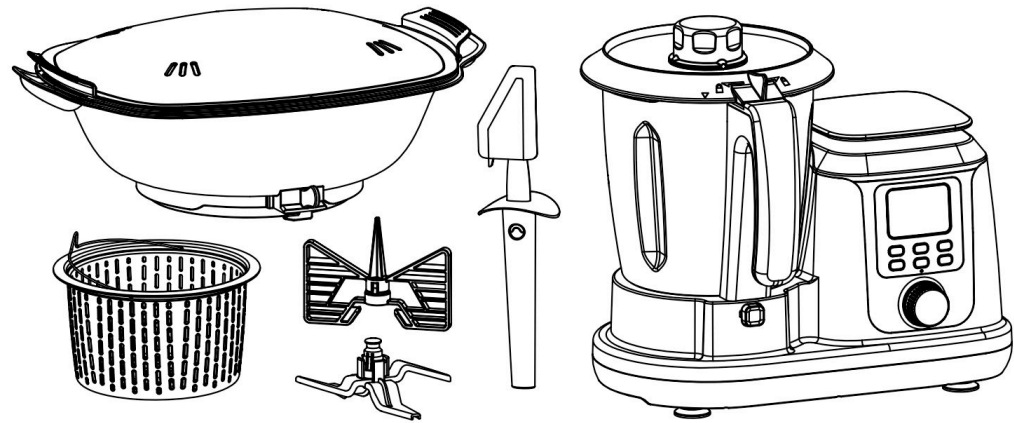
Urządzenie, które pragniemy Państwu przedstawić, łączy w sobie funkcje wielu narzędzi, które są niezbędne w każdej kuchni.

Thermomaster umożliwia i ułatwia:

- Gotowanie
- Miksowanie
- Siekanie
- Mielenie
- Kruszenie lodu
- Wyrabianie ciasta
- Mieszanie
- Emulgowanie
- Ubijanie
- Gotowanie na parze
- Podgrzewanie

Thermomaster to oszczędność miejsca w kuchni, zdrowsze gotowanie, łatwe przygotowywanie nawet skomplikowanych posiłków, łatwe mycie a także oszczędność czasu, który możesz poświęcić na przykład swojej rodzinie albo... sobie. Zapraszamy do kulinarnej przygody z Thermomasterem.

## Parts / Części



### GB

- |                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Measuring cup (Max. 90ml) | 13. Main appliance                  |
| 2. Bowl lid                  | 14. Foot pad                        |
| 3. Airproof ring 1           | 15. Basket                          |
| 4. Blade                     | 16. Stirring attachment (Butterfly) |
| 5. Joint washer              | 17. Blade protective jacket         |
| 6. Bowl                      | 18. Spatula hand grip               |
| 7. Nut                       | 19. Spatula                         |
| 8. Nether coupler            | 20. Spatula silica gel              |
| 9. Shackle                   | 21. Lid                             |
| 10. Electronic balance       | 22. Food steamer (Tray)             |
| 11. LCD                      | 23. Steamer                         |
| 12. Control panel            | 24. Airproof ring 1                 |



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



#### PL

- |                                                     |                                            |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 1. Zatyczka otworu wpustowego – miarka (maks. 90ml) | 13. Podstawa urządzenia z silnikiem        |
| 2. Pokrywa dzban (naczynia miksera)                 | 14. Nóżki z przyssawkami                   |
| 3. Pierścień uszczelniający                         | 15. Koszyk do gotowania                    |
| 4. Ostrza - noże                                    | 16. Nakładka mieszająca – motylek          |
| 5. Podkładka – uszczelka noży                       | 17. Nakładka - Osłona na noże              |
| 6. Dzbany – naczynie miksera                        | 18. Uchwyt kopystki                        |
| 7. Nakrętka – mocowanie noża                        | 19. Kopystka                               |
| 8. Wałek łączący silnika                            | 20. Silikonowa końcówka kopystki           |
| 9. Zatrząsk                                         | 21. Pokrywa naczynia do gotowania na parze |
| 10. Szala wagi elektronicznej                       | 22. Górny kosz parowara                    |
| 11. Wyświetlacz LCD                                 | 23. Dolny kosz parowara                    |
| 12. Panel kontrolny                                 | 24. Uszczelka parowara                     |

#### THERMOMASTER

- Powerful AC motor, 1200W
- Control panel for easy parameter setting (rotation speed, temperature, time), and weighing
- 10 different speed options for different food
- Pulse
- Safety protection system
- SS sharp 4 blades
- A 2-litre stainless steel bowl
- Keep the freshness and nutrition of food
- Break fruits/vegetables/grains/ice in seconds
- Anti-slip rubber feet
- Accessories: Brush (1x); 1xPusher (1X); Stirring attachment (Butterfly) for foam or cream whipping (1x), Blade protective jacket (1x), steam cooking vessel (3 parts: Steamer, Food steamer Tray, Lid), basket
- Electronic balance

#### THERMOMASTER WŁAŚCIWOŚCI

- Mocny silnik AC, 1200W
- Panel sterowania umożliwiający wygodne ustawienie parametrów: obrotów, temperatury, czasu pracy oraz ważenie
- 10 różnych opcji prędkości dla różnych artykułów spożywczych
- Pulsacja
- System bezpieczeństwa
- 4 super ostrza
- 2 litrowy dzbanek ze stali nierdzewnej
- Zachowuje świeżość żywności i ułatwia zdrowe żywienie
- Rozdrabnia owoce / warzywa / ziarna / lód w kilka sekund
- Antypoślizgowe gumowe nóżki
- Akcesoria: Szczoteczka do mycia (1x); kopystka (1x) motylek do ubijania piany, śmietanki (1x), osłona noży (1x), naczynie do gotowania na parze (3 części: 2 kosze i pokrywa), koszyk do gotowania na parze.
- waga



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

## **(GB) OPERATING INSTRUCTIONS**

### **IMPORTANT SAFEGUARDS**

Please read these instructions carefully before using the appliance, and always follow the safety and operating instructions. Keep these instructions carefully for future reference.

**Important:** *This appliance can be used by children over 8 years old and people with reduced physical, sensory or mental capacities or with a lack of experience or knowledge if they have been given supervision or instructions concerning the safe use of the appliance and the risks involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised. Never leave the appliance and its cord unsupervised and within reach of children less than 8 years old or irresponsible persons, especially when it is plugged into the wall or when it is cooling down. Use of this product shall remain attended and do not allow children and incapable persons to use this product. Children shall not play with the appliance.*

1. Check that your mains voltage corresponds to that stated on the appliance.
2. This product is a class I electric appliance, so please ensure the earthing wire is well connected before installation to avoid electric leakage.
3. Never leave the appliance unsupervised when in use.
4. From time to time check the appliance for damages. Never use the appliance if cord or appliance shows any signs of damage. In that case, repairs should be made by a competent qualified electrician(\*). Should the cord be damaged, it must be replaced by a competent qualified electrician(\*) in order to avoid all danger.
5. Only use the appliance for domestic purposes and in the way indicated in these instructions.
6. Never immerse the appliance or the cord in water or any other liquid for any reason whatsoever. Never place it into the dishwasher.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



7. Before cleaning, always unplug the appliance from the power supply.
8. Never use the appliance outside and always place it in a dry environment.
9. Never use accessories, any spare parts (such as jar, cup lid, etc.) which are not recommended by the producer. They could constitute a danger to the user and risk to damage the appliance.
10. Stand the appliance on a table or flat, dry and clean surface.
11. Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before you use the appliance for the first time. It is absolutely necessary to keep this appliance clean at all times as it comes into contact with food.
12. Don't touch the blade especially they are running. They are very sharp. Only hold the upper part of the blade while removing or re-inserting it.
13. Wait until moving parts have stopped running before you remove the parts of the appliance.
14. **The temperature of the accessible elements may be very high when the appliance is in use. Make sure not to touch these hot parts of the appliance, especially when marked:**



15. Never move the appliance by pulling the cord. Make sure the cord cannot get caught in any way. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
16. Make sure the appliance (and the cord) never comes into contact with the hot surface or flame.
17. Always unplug the appliance when it is not in use and before detaching and install any accessory.
18. Only use the appliance for food preparation
19. Your appliance must never be switched on through an external timer or any kind of separate remote control system.
20. When making hot dish do not touch the bowl, the bowl lid, the measuring cup, the steamer and steamer lid to avoid scald. Wear protective gloves.
21. Never use the pulse button or abruptly increase the speed when the temperature or heating temperature is more than 50°C. The safety device will not permit that.



Fax +32 2 359 95 50

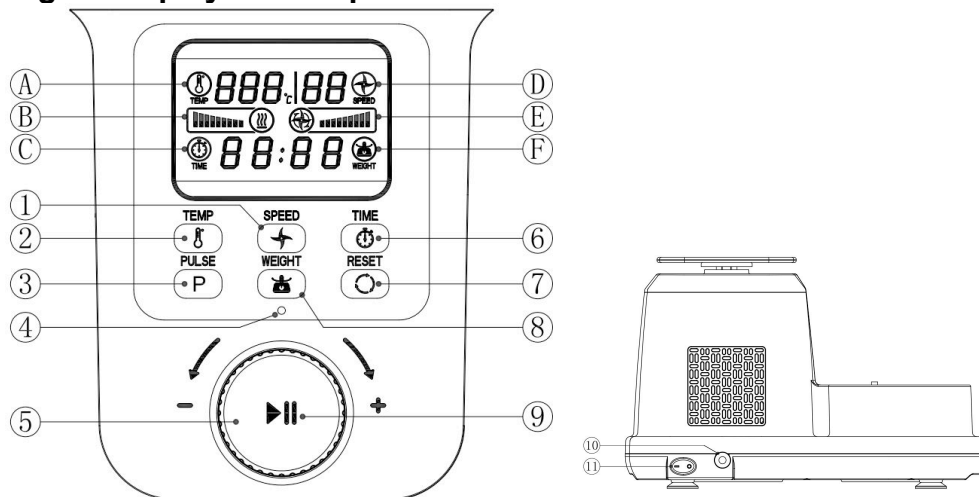
Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



22. The Spatula is only used for moving the food out of the bowl. Don't use it while the blade is running.
23. While the device is in use never put into the bowl any objects that might cause the device's breakdown (cutlery, pushers, spatulas, etc.)
24. If any food is added during the use open the feeding cap in the middle of the jar lid and feed the food through the feeding hole.
25. The amount of food fed shall not exceed the max. scale specified on the jar.
26. During the working process, do not lift up the jar or open the lid to avoid any interruption and personal injury.
27. Do not move the machine when working to avoid overflow of food which may cause scald or other injuries.
28. After the work is complete, do not remove the jar until the motor and blades stop working and the power supply is shut down.
29. If any blade becomes stuck, please shut off the power immediately, and do not open the jar lid to remove the food blocking the blade until you confirm the power plug is pulled off to avoid any injury.

(\*) Competent qualified electrician: after-sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger. In case of need you should return the appliance to this electrician.

## Digital display control panel



- |                         |                         |
|-------------------------|-------------------------|
| 1. „Speed“ button       | 7. „Reset“ button       |
| 2. „Temperature“ button | 8. „Weight“ button      |
| 3. „Pulse“ button       | 9. „Start/Pause“ button |
| 4. Indicator light      | 10. Power line          |
| 5. Adjust knob          | 11. Power switch        |
| 6. „Timer“ button       |                         |

### LED

#### A: Temperature

Range: 30°C, 40°C, 50°C, 60°C, 70°C, 80°C, 90°C, 100°C, 110°C, 120°C.

#### B: Heating Indication scrollbar, when use the heating function, the scrollbar will flicker

#### C: Timer range

1 second - 60minutes

1-60 seconds: From “-” to “+”, the time increases by 1 second

1-10minutes: From “-” to “+”, the time increases by 30 seconds

Above 10minutes: From “-” to “+”, the time increases by 1 minute.

#### D: Denotes the speed in number (from 01 to 10)

#### E: Speed Indication scrollbar, when the motor working, the scrollbar will flicker

#### F: Denotes the weight.

**For the weight:** The minimum unit is gram. The maximum weight is 5Kg.

### Remark:

1. Push down “Reset” button for 3 sec, all former setting data will be cleared.
2. When use scale, push down “Reset” button for 3 sec, the scale is peeling.
3. When turn on the machine, the indication light will light up, and when machine working, the light will flicker.
4. 3 mins after machine finish the work, LCD will go to Standby status, push any button, machine will be ready to use.





Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



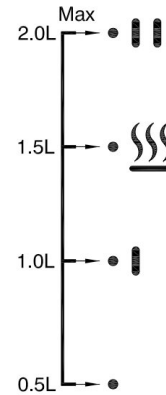
#### THE SCALE ON THE BOWL

The Maximum capacity of the bowl is 2 liters. Don't process the food more than 2 liters.



Caution: "Hot surface" logo marked on the bowl

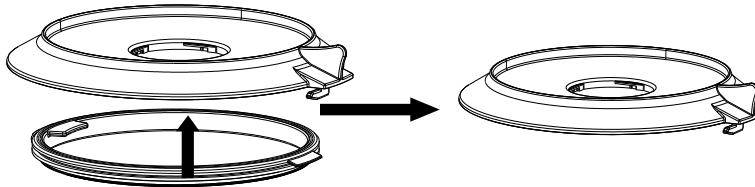
To indicate that the marked item can be hot and should not be touched without taking care!



#### HOW TO USE THE ELECTRONIC BALANCE

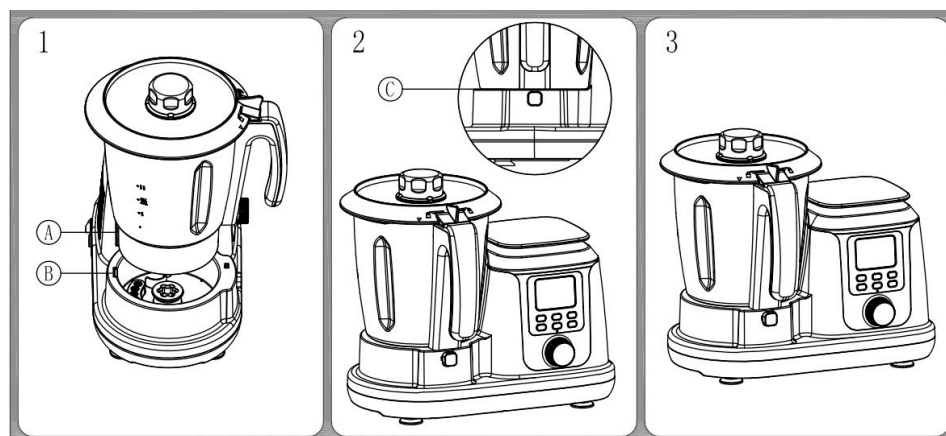
1. Insert the detachable power cord in the socket, plug in.
2. The LCD shows "0000". That means it is ready for working.
3. Put the food on the electronic balance.
4. Read the number shows on the LCD. That is the weight (Unit: g) of the food.

#### HOW TO INSTALL THE AIRPROOF RING 1



Please install "airproof ring 1" according to the above figure.

#### HOW TO INSTALL/REMOVE THE BOWL



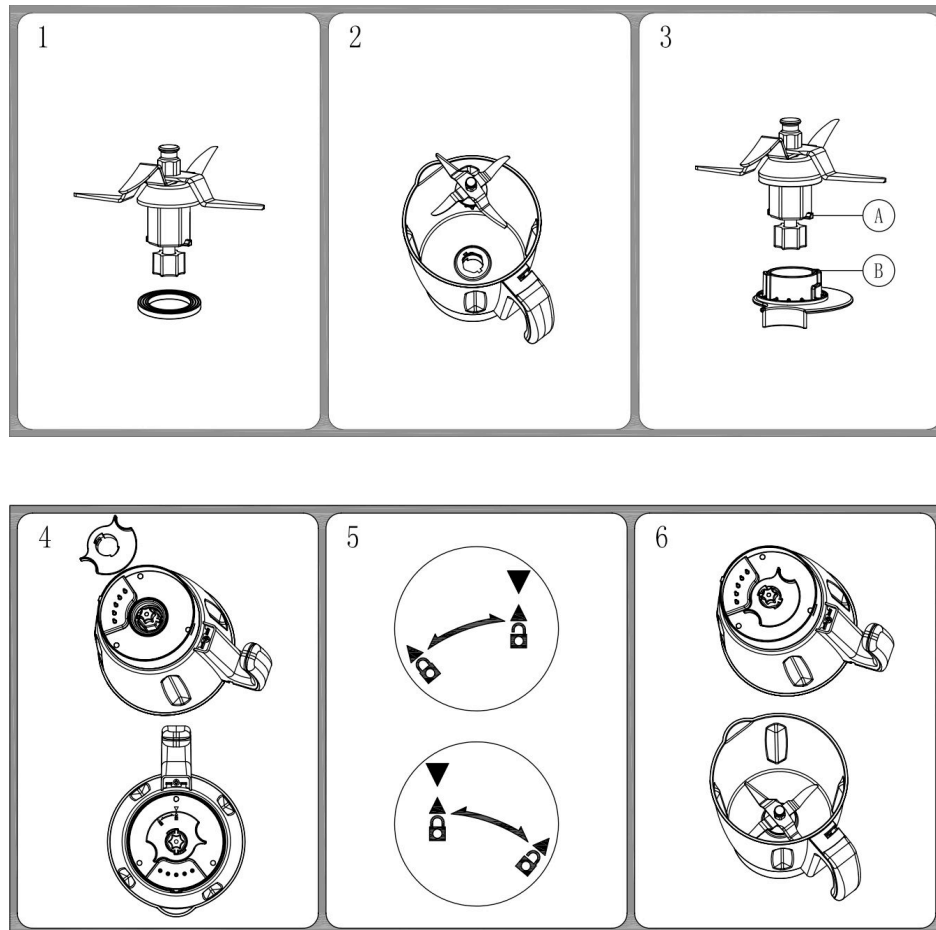


First, insert the bowl onto the bowl socket. Be sure to make place A point to place B, and the handle and the button "C" stand in line while inserting the bowl. And then a "click" will be heard. Press the bowl lid slightly to ensure the bowl is well fitted. (See above figure)

If you want to remove the bowl from the main appliance, please follow the steps:

1. Press the button "C".
2. Draw the bowl out of the main appliance.

#### HOW TO INSTALL THE BLADE



1. Put the airproof ring on the blade. Push the blade through the opening in the bottom of the bowl. (See above figure)
2. Insert the spanner on the bottom of the blade. Be sure to make "place A" point to "place B". Rotate the spanner clockwise to install the spanner into the blade and bottom of the bowl tightly.

#### Caution

1. The blade is very sharp. Handle it with care. Only hold the upper part of the blade!
2. The airproof ring must be fitted on the blade. If there is no airproof ring, the food to be chopped or cooked may leak out and damage the appliance.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

3. While remove the blade from the bowl, please hold the upper part of the blade with one hand, and release the nut anticlockwise with the other hand. The blade is very sharp. Please handle it with care!

#### HOW TO MIX FOOD

Please follow the steps:

1. Install the blade, and then install the bowl on the main appliance.
2. Put the food in the bowl.
3. Then cover the bowl lid.
4. Turn the bowl lid until it is locked in position. And put the measuring cup on the bowl lid.
5. Plug in the appliance.
6. Set the time (less than 1hour) you need, select the speed (1-10). The appliance starts to working and the timer is counting down. If you skip the timer setting, the timer is counting.
7. Sound "Beep" will be heard while the working time is left 5 seconds.
8. After you finish the operation, the light of LCD display is flashing. The light will be off in 5 minutes.
9. After use, unplug the main appliance. Remove the bowl from the bowl socket; take off the chopping bowl lid.
10. Take out the processed food from the bowl.

#### Caution:

1. The blade is very sharp. Handle it with care.
2. Only hold the upper part of the blade!
3. For processing the hard food such as coffee beans and almond, don't chop it longer than 40 seconds. And rest the appliance at least 10 minutes before the next operation.

#### HOW TO MAKE DOUGH

The blade is perfectly suited for such as making biscuit paste, sponge cake dough etc.

Please follow the steps:

1. Install the blade, and then install the bowl on the main appliance.
2. Add the food in the bowl.
3. Then cover the bowl lid.
4. Turn the bowl lid until it is locked in position. And put the measuring cup on the bowl lid.
5. Plug in the appliance.
6. Set the time and the speed (1-4) according to the recipes. The appliance starts to working and the timer is counting down. If you skip the timer setting, the timer is counting.
7. Sound "Beep" will be heard while the working time is left 5 seconds.
8. After you finish the operation, the light of LCD display is flashing. The light will be off in 5 minutes.
9. After use, unplug the main appliance. Remove the chopping bowl lid.
10. Take out the food from the bowl.

#### Caution:

1. The maximum of kneading dough is 0.8Kg. Don't make the dough more than 0.8Kg.
2. Caution: The blade is very sharp! Don't take out the dough by hand!

#### HOW TO HEAT FOOD

The appliance is perfectly suited for preparing some food, such as cooking baby food, risotto, marmalade, vegetable soup etc.

Please follow the steps:

1. Install the blade, and then install the bowl on the main appliance.
2. Add the food in the bowl.
3. Then cover the bowl lid.
4. Turn the bowl lid until it is locked in position. And put the measuring cup on the bowl lid.
5. Plug in the appliance.
6. Set the time (less than 1hour) you need.
7. Set the temperature (30°C-120°C). **Caution:** The set temperature must be higher than the temperature of food in the bowl.
8. And then select the speed (1-4). The appliance starts to working and the timer is counting down.



9. Sound "Beep" will be heard while the working time is left 5 seconds.
10. After you finish the operation, the light of LCD display is flashing. The light will be off in 5 minutes.
11. Unplug the main appliance. Remove the chopping bowl lid.
12. Take out the processed food from the bowl.

**Caution:**

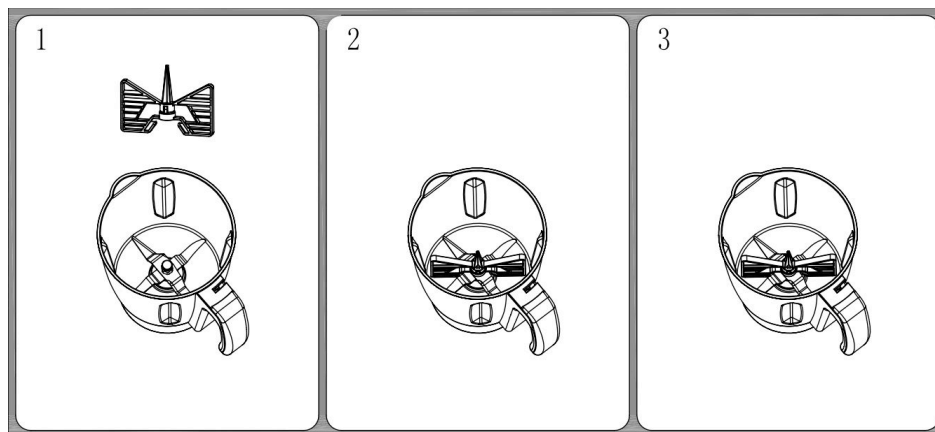
1. Don't touch the metal part of the bowl while it is hot.
2. Only hold the handle of the bowl to move the bowl.
3. Never heat up the bowl when it is empty.
4. If you want to heat the food for a few more minutes, set the speed back to "0". And then reset the time, the temperature and the speed. The appliance continues working.
5. Don't heat milk more than 500ml!

**HOW TO USE STIRRING ATTACHMENT (BUTTERFLY)**

The butterfly will help you to achieve the best results while whisking cream, beating mayonnaise or egg white.

**Install/remove the butterfly**

1. Hold the end of the butterfly.
2. Insert the butterfly on the upper part of the blade, a sound "click" will be heard. That means the butterfly is well installed on the blade. (See the above figure)
3. If you want to remove the butterfly from the blade, just hold the end and pull it out with rotations in both directions.



**Use the butterfly**

Please follow the steps:

1. Install the blade and the butterfly on the bowl.
2. Put the food in the bowl.
3. Then cover the bowl lid.
4. Turn the bowl lid until it is locked in position. And put the measuring cup on the bowl lid.
5. Plug in the appliance.
6. Set the time you need, select the speed (1-10). The appliance starts to working and the timer is counting down. If you skip the timer setting, the timer is counting.
7. Sound "Beep" will be heard while the working time is left 5 seconds.
8. After you finish the operation, the light of LCD display is flashing. The light will be off in 5 minutes.
9. After use, unplug the main appliance. Remove the chopping bowl lid.
10. Take out the processed food from the bowl.

**Caution:**

1. Only plug in the appliance only after the butterfly has been positioned into place.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

2. Don't add ingredients that might damage or block the butterfly when the blade is in motion and the butterfly is fitted.

#### HOW TO USE SMALL STEAMER

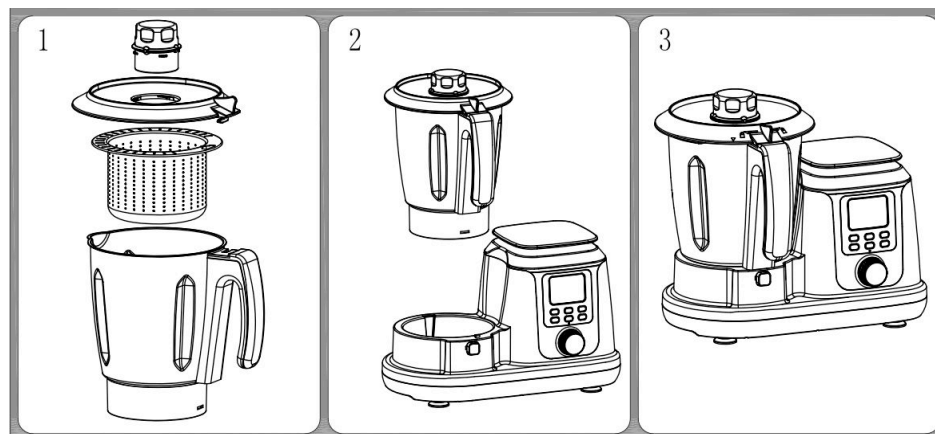
The basket is use for egg, potato, rice, meat etc. food.

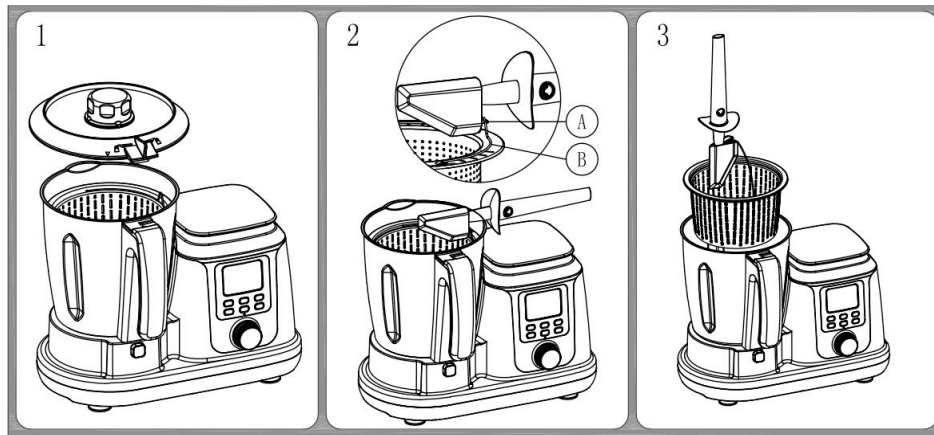
Please follow the steps:

1. Install the blade, and then install the bowl on the main appliance.
2. Add the water  $0.5L \leq \text{water} \leq 1.5L$  in the bowl. (**Caution: The water in the bowl should be more than 0.5 liter. 0.5L water can be used for steaming food for 30 minutes.**)
3. Put the food on the steamer, and then cover the lid.
4. Plug in and press "On" button.
5. Set the time (less than 1hour) you need.
6. Set the temperature  $120^{\circ}\text{C}$ . Caution: The set temperature must be higher than the temperature of food in the bowl.
7. And then select the speed 1. The appliance starts to working and the timer is counting down.
8. Sound "Beep" will be heard while the working time is left 5 seconds.
9. After you finish the operation, the light of LCD display is flashing. The light will be off in 5 minutes.
10. After use, turn the main appliance off. Remove the steamer, and open the steamer lid.
11. Take out the processed food from the steamer.

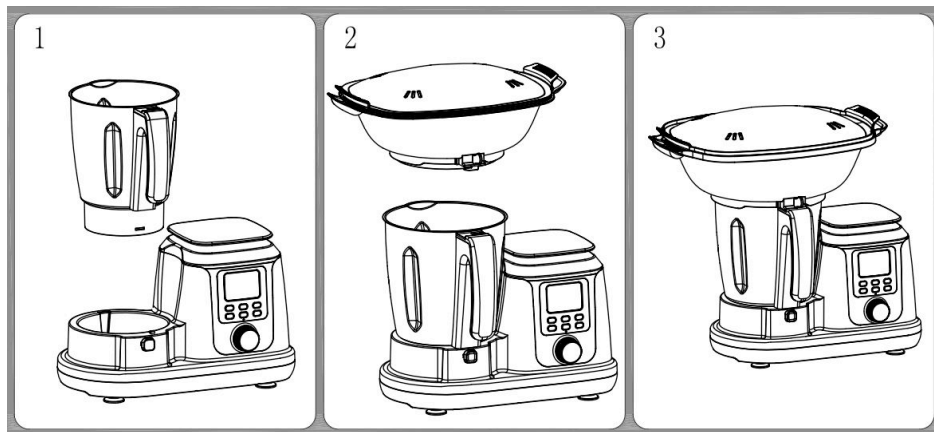
#### Caution:

1. Danger of scalding by hot steam and hot condensed water.
2. Never use the steamer without lid.
3. If the lid is not fitted properly, the steam will escape and food inside steamer will not cook properly.
4. The hot steam and hot condensed water is dangerous. Please handle it carefully.
5. If you want to steam the food for a few more minutes, set the speed back to "0". And then reset the time, the temperature and the speed. The appliance continues working.
6. 30 minutes steam cooking requires 0.5 liter (500ml) of water, you need add around 250ml of water for each additional 15 minutes.





#### HOW TO USE STEAMER



The steamer is perfectly suited for preparing some food such as vegetables with meat, sausages, steamed bread, steamed fish etc.

You can use the steamers in either of the following two combinations:

##### **Combination 1: Lid(20)+ Steamer (Tray) (21) + Steamer (22)**

Use this combination for larger amount of the same food, e.g. vegetables, potatoes or large pieces of meat or sausages.

##### **Combination 2: Lid (20)+ Steamer (22)**

Use this combination for cooking different foods.

Please follow the steps:

1. Install the blade, and then install the bowl on the main appliance.
2. Add the water  $0.5L \leq \text{water} \leq 1.5L$  in the bowl. (**Caution: The water in the bowl should be more than 0.5 liter. 0.5L water can be used for steaming food for 30 minutes.**)
3. Add the steamer onto the bowl. Turn the steamer until it is locked in position.
4. Put the food on the steamer, and then cover the lid.
5. Plug in the appliance.
6. Set the time (less than 1hour) you need.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



7. Set the temperature 30°C - 120°C. Caution: The set temperature must be higher than the temperature of food in the bowl.
8. And then select the speed 1. The appliance starts to working and the timer is counting down.
9. Sound "Beep" will be heard while the working time is left 5 seconds.
10. After you finish the operation, the light of LCD display is flashing. The light will be off in 5 minutes.
11. After use, plug off the main appliance. Remove the steamer, and open the steamer lid.
12. Take out the processed food from the steamer.

**Caution:**

1. Danger of scalding by hot steam and hot condensed water.
2. Never use the steamer without lid.
3. If the lid is not fitted properly, the steam will escape and food inside steamer will not cook properly.
4. The hot steam and hot condensed water is dangerous. Please handle it carefully.
5. If you want to steam the food for a few more minutes, set the speed back to "0". And then reset the time, the temperature and the speed. The appliance continues working.
6. 30 minutes steam cooking requires 0.5 liter (500ml) of water, you need add around 250ml of water for each additional 15 minutes.
- 7.

**Combination 3: Lid(20)+ Steamer (Tray) (21) + Steamer (22)+ Basket**

**GENERAL TIPS:**

1. To avoid spreading food all over the bowl, e.g. while cutting onions at high speeds, you can cover the products with the basket before you close the lid. The basket will hold the crumbles within a limited space.
2. The basket can be used as a sieve for draining food products.
3. The spatula helps lift the basket from the bowl – just hook the spatula on the basket and lift.

**FAULT CODE:**

| Code | Explanation                                                                                           |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E02  | The bowl was installed incorrectly.                                                                   |
| E03  | The bowl lid was installed incorrectly.                                                               |
| E04  | Something goes wrong with the appliance. It must be sent to the approved service centre for repairing |

**CLEANING**

1. Before you clean the appliance, unplug the appliance and remove the plug from the socket.
2. While cleaning, don't immerse the bowl in water.
3. After the bowl cool down, remove the blade from the bowl. Clean the inside and outside of the bowl. Always keep the contact pins at the bottom of the bowl clean and dry. Only Wipe the contact pins with a wet cloth!
4. Unscrew the screw ring and remove all parts of the attachment. Don't clean the metal bowl and blade in the dishwasher!
5. Never use pointed or sharp objects for cleaning as this may damage functional parts or affect the safety of the appliance.
6. The blade is very sharp! Handle it with care!
7. Wash all parts in hot soapy water. Clean them immediately after use. Rinse them with clear hot water and dry them immediately.
8. We advise you to lubricate the blade with some vegetable oil.
9. Only wipe the main appliance with a damp soft cloth!
10. If the bowl and blade is hard to clean. You may add some hot soapy water in the bowl and run the appliance at speed 1 for few seconds.
11. If you burn food at the bottom of the bowl, blend some baking soda with some water to create a thick paste, and leave it on the bottom for 15 min. Then brush gently and rinse.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



12. The hardly accessible spaces around the knife as well as the basket and butterfly can be brushed with a hand brush or toothbrush.
13. To facilitate washing you can use egg shells. Pour as much water into the bowl as to cover the knives, add some egg shells, set the speed at 1, and press Start. Press Pulse several times. Switch off, remove the bowl, pour out the water, and rinse. Repeat if necessary.
14. To dry the clean bowl, put a clean cloth inside the bowl, close the lid, and set the speed at 1 for 10s.

#### **PROTECTION OF THE ENVIRONMENT – DIRECTIVE 2002/96/EC**

In order to preserve our environment and protect human health, the waste electrical and electronic equipment should be disposed of in accordance with specific rules with the



implication of both suppliers and users. For this reason, as indicated by the symbol  on the rating label or on the packaging, your appliance should not be disposed of as unsorted municipal waste. The user has the right to bring it to a municipal collection point performing waste recovery by means of reuse, recycling or use for other applications in accordance with the directive.

The user manual is by simple request also available in electronic format from the after-sales service (see warranty card).





Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



## PL INSTRUKCJA OBSŁUGI

### ZASADY BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA

Zanim zaczniesz używać urządzenie przeczytaj uważnie instrukcję i postępuj wyłącznie zgodnie z jej wskazaniem. Zachowaj instrukcję do późniejszego wykorzystania.

**Ważne:** *Urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku 8 lat i więcej oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, czuciowymi lub umysłowymi, albo osoby nie mające doświadczenia i znajomości sprzętu, jeśli zastosowano nad nimi nadzór lub udzielono im instrukcji dotyczących bezpiecznego użytkowania urządzenia i związanych z tym niebezpieczeństw. Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one więcej niż 8 lat i są pod nadzorem. Nie zostawiaj włączonego urządzenia wraz z przewodem bez nadzoru, trzymaj z dala od dzieci poniżej 8 roku życia i osób niepowołanych zwłaszcza kiedy jest podłączone do sieci lub się chłodzi. Nie wolno dopuszczać do urządzenia dzieci lub innych osób o ograniczeniach fizycznych, motorycznych lub mentalnych nie pozwalających im bezpiecznie z niego korzystać. Urządzenie nie jest zabawką i dzieci nie powinny się nim bawić.*

1. Zanim włączysz urządzenie sprawdź czy napięcie sieciowe zgadza się z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
2. Ten produkt jest urządzeniem I klasy elektrycznej, więc proszę upewnić się, że przewód uziemiający jest dobrze podłączony przed uruchomieniem urządzenia, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym lub uszkodzenia.
3. Podczas użycia nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru.
4. Regularnie sprawdzaj czy kabel zasilający i/lub urządzenie nie jest uszkodzone. Nie używaj uszkodzonego urządzenia albo urządzenia z uszkodzonym kablem zasilającym. Wszelkie naprawy powinny być dokonane przez wykwalifikowanego elektryka(\*). Jeżeli przewód jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez wykwalifikowanego elektryka(\*) w celu uniknięcia niebezpieczeństwa.



5. Urządzenie służy tylko do użytku domowego i powinno być używane zgodnie ze wskazaniem niniejszej instrukcji.
6. Nie zanurzaj korpusu ani kabla w wodzie ani żadnym innym płynie. Nie czyść w zmywarce do naczyń.
7. Przed czyszczeniem wyłącz przewód zasilający z gniazda. Zanim przystąpisz do czyszczenia urządzenia upewnij się, że ostygło.
8. Nie używaj na zewnątrz, zadbaj, aby urządzenie pracowało w suchym otoczeniu.
9. Nigdy nie używaj urządzeń ani części nieposiadających rekomendacji producenta, ponieważ może to być niebezpieczne dla użytkownika. Mogą one również wpłynąć na wadliwe działanie urządzenia lub jego uszkodzenie.
10. Ustaw urządzenie na czystej, płaskiej i stabilnej powierzchni w pobliżu gniazda sieciowego.
11. Koniecznie dokładnie umyj wszystkie części urządzenia, które będą miały kontakt z żywnością przed pierwszym użyciem urządzenia. Ze względu na kontakt z żywnością urządzenie powinno być zawsze utrzymywane w czystości.
12. Nie należy dotykać ostrza zwłaszcza jeśli urządzenie jest włączone. Przy demontażu i ponownym montażu noży należy chwycić za górną wystającą część.
13. Upewnij się, że wszystkie wirujące elementy urządzenia są nieruchome, zanim będziesz je demontował.
14. Temperatura niektórych elementów urządzenia może być bardzo wysoka, co sygnalizuje znak . Nie dotykaj tych części, aby się nie poparzyć.
15. Nigdy nie ciągnij, nie podnoś itp. urządzenia za kabel ani nie wyłączaj wtyczki z sieci w ten sposób. Nie owijaj kabla wokół urządzenia, nie zginać go, nie skręcać.
16. Upewnij się, że urządzenie, w tym kabel, nie styka się z gorącymi powierzchniami lub otwartym ogniem.
17. Zawsze wyłączaj urządzenie i odłącz z sieci, kiedy nie jest używane oraz przy wymianie akcesoriów.
18. Używaj urządzenia wyłącznie do przygotowania produktów żywnościowych.
19. Urządzenie nie powinno być podłączane do systemów zdalnego sterowania.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

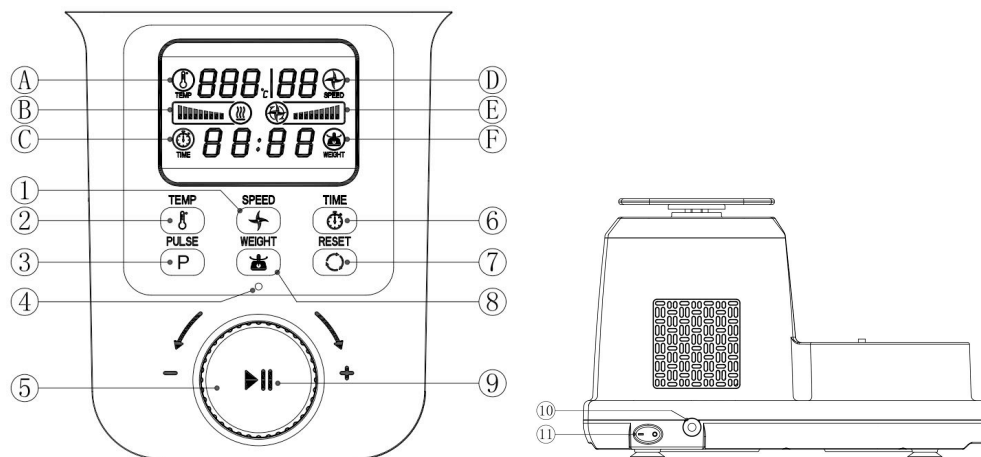


20. Przy przygotowywaniu gorących potraw nie należy dotykać dzbanka, pokrywy, miarki-zatyczki, parowara i jego pokrywy, aby uniknąć oparzenia. Używać rękawic ochronnych.
21. Przy przygotowywaniu gorących potraw (powyżej 50°C) nie należy używać przycisku Puls, ani próbować zwiększać obrotów noży. System zabezpieczeń urządzenia tego nie umożliwia.
22. Kopystka służy do usuwania żywności z dzbanka i zsuwania jej ze ścianek na dno wyłącznie wtedy, gdy urządzenie nie pracuje a nóż nie obraca się.
23. Podczas pracy urządzenia nie wolno wkładać do dzbanka żadnych przedmiotów mogących spowodować jego awarię: sztućców, popychaczy, łopatek itp.
24. Jeśli chcemy dodać jakiś produkt do miksowanej masy w trakcie pracy urządzenia należy odkręcić zatyczkę wpustową w pokrywie dzbanka i przez ten otwór dodać potrzebny składnik
25. Ilość produktów w dzbanku nie może przekraczać poziomu MAX zaznaczonego na miarce dzbanka.
26. W trakcie pracy urządzenia nie należy podnosić dzbanka, ani otwierać jego pokrywy, aby nie spowodować zakłócenia pracy urządzenia i jego uszkodzenia.
27. W trakcie pracy urządzenia nie należy go przenosić, aby nie spowodować jego uszkodzenia, rozchlapania zawartości, poparzenia itp.
28. Po zakończeniu pracy urządzenia dzbanek zdejmij z korpusu dopiero, gdy silnik wyłączy się, ostrza tnące przestaną się obracać i wyłączysz zasilanie.
29. Jeśli urządzenie nie pracuje poprawnie, należy wyłączyć zasilanie urządzenia (**wyjąć wtyczkę z gniazdka**) i dopiero upewniwszy się, że ostrza nie obracają się, otworzyć pokrywę i usunąć zablokowaną żywność lub znaleźć przyczynę problemu.

(\*) Uprawniony elektryk: Osoba wskazana przez dział sprzedaży producenta lub importera lub każda osoba posiadająca niezbędne kwalifikacje umożliwiające dokonywanie tego typu napraw bez stwarzania zagrożenia. W każdym przypadku urządzenie należy przekazywać tym osobom.

## SPOSÓB UŻYCIA

### PANEL STEROWANIA, WYŚWIETLACZ CYFROWY



1. Przycisk „Obroty“
2. Przycisk „Temperatura“
3. Przycisk „Pulsacja“
4. Lampka sygnalizacyjna
5. Pokrętko regulacji
6. Przycisk „Czas“
7. Przycisk „Kasowanie“
8. Przycisk „Waga“
9. Przycisk „Start/ Pauza“
10. Kabel zasilający
11. Włącznik

### WYŚWIETLACZ LED

#### A: Temperatura

Zakres: 30°C, 40°C, 50°C, 60°C, 70°C, 80°C, 90°C, 100°C, 110°C, 120°C.

#### B: Wskaźnik podgrzewania: Gdy uruchomiono funkcję podgrzewania pasek wskaźnika migocze.

#### C: Wskaźnik czasu – zakres: od 1 sekundy do 60 minut

W zakresie 1-60 sekund czułość regulatora 1 sekunda

W zakresie 1-10 minut czułość 30 sekund

Powyżej 10 minut – czułość 1 minuta.

#### D: Regulacja obrotów noża (od 1 do 10)

#### E: Wskaźnik regulatora prędkości (gdy silnik pracuje, wskaźnik będzie migotać).

#### F: Wskaźnik wagi.

Zakres ważenia od 1g do 5 kg.

#### Uwaga:

1. Wciskając przycisk „Kasowanie“ przez 3 sekundy usuniesz wszystkie wcześniejsze ustawienia.
2. Gdy korzystasz z wagi wcisnięcie przez 3 sekundy przycisku „Kasowanie“ zeruje wagę.
3. Po włączeniu urządzenia lampka sygnalizacyjna zapala się, a gdy urządzenie pracuje lampka mruga.
4. 3 minuty po zakończeniu pracy urządzenia wyświetlacz LCD przechodzi w stan uśpienia, przyciśnięcie dowolnego przycisku powoduje, że urządzenie jest znów gotowe do pracy.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



#### PODZIAŁKA NA POWIERZCHNI NACZYNIA MIKSUJĄCEGO (DZBANA)

Maksymalna pojemność dzbana wynosi 2 litry. Nie należy przetwarzać jednorazowo żywności o objętości większej niż 2 litry.

**Uwaga:** Na powierzchni dzbana znajduje się znak



“Gorąca powierzchnia”.

Wskazuje on, że podczas pracy urządzenia temperatura powierzchni oznaczonych tym symbolem może być bardzo wysoka i nie należy ich dotykać, aby się nie oparzyć.



#### JAK KORZYSTAĆ Z WAGI ELEKTRONICZNEJ:

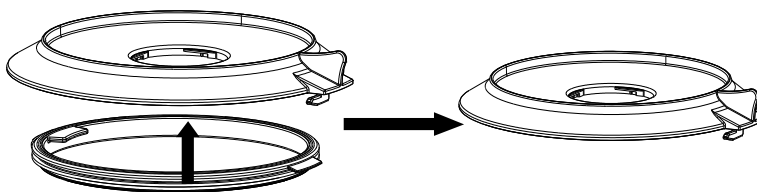
Włącz kabel zasilający do gniazdka i włącz urządzenie włącznikiem. Przyciśnij przycisk „waga”.

Na wyświetlaczu pojawi się „0000”, co oznacza, że urządzenie jest gotowe do pracy.

Umieść żywność na szali wagi

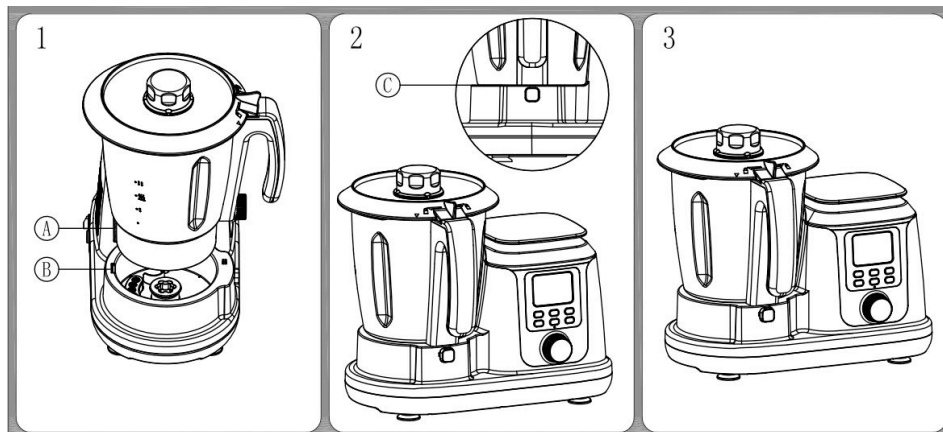
Odczytaj masę w gramach.

#### JAK ZAMONTOWAĆ PIERŚCIEŃ USZCZELNIAJĄCY POKRYWY DZBANA.



Proszę zainstalować go zgodnie z powyższym rysunkiem.

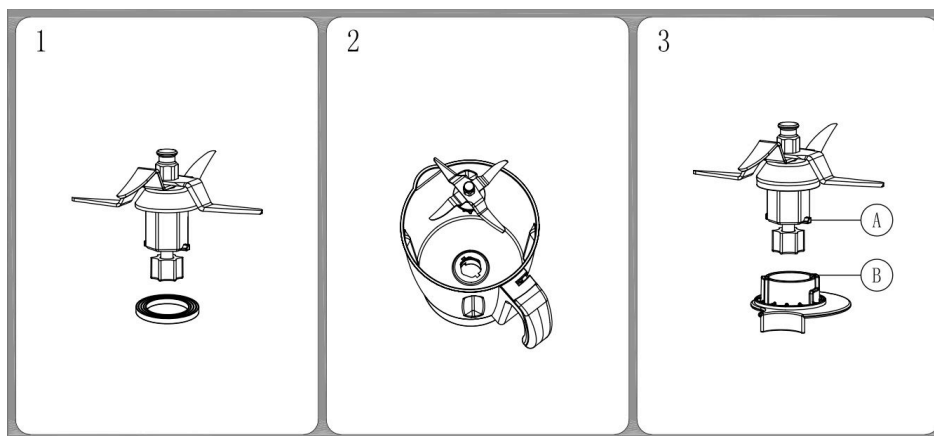
#### JAK ZAMONTOWAĆ I ZDEMONTOWAĆ DZBAN (NACZYNIĘ MIKSUJĄCE)

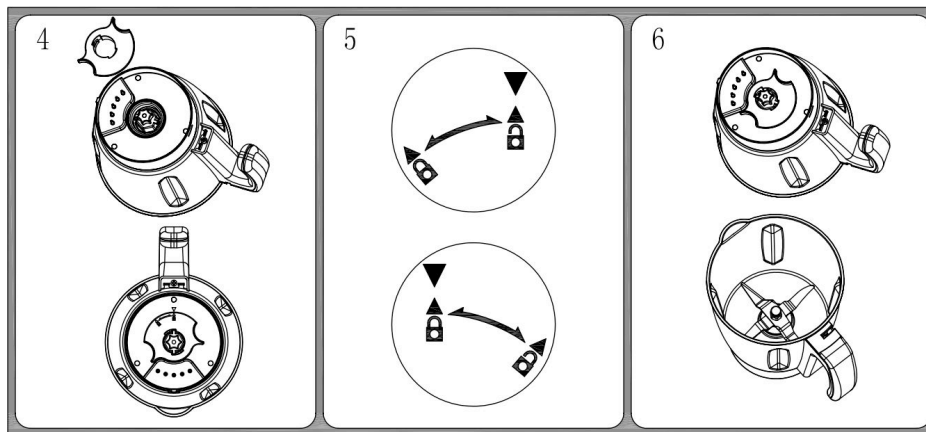


Umieść dzban na podstawie urządzenia zwracając uwagę aby występ "A" trafił na szczelinę "B", przyciśnij przycisk „C” blokady dzbana. Będzie słychać kliknięcie. Dociśnij lekko pokrywę dzbana, aby upewnić się, że jest dobrze osadzony (patrz rysunek powyżej). Aby zdjąć dzban należy wykonać następujące czynności:

1. Przyciśnij przycisk C
2. Podnieś dzban i zdejmij go z podstawy urządzenia.

#### JAK ZAMONTOWAĆ OSTRZA (NÓŻ)





1. Umieść uszczelkę noża na korpusie noża. Umieść nóż w dzbanie wsuwając korpus noża w otwór w dnie dzbanu (jak pokazano na rysunku powyżej).
2. Umieść klucz noża od spodu dzbanu na korpusie noża. Upewnij się, że wypust „A” na korpusie noża znajduje się w szczelinie „B” klucza. Obróć klucz w prawo, aby mocno zamocować nóż w dnie dzbanu.

**Uwaga:**

1. Nóż jest bardzo ostry. Obchodź się z nim ostrożnie. Chwytaj tylko za górną część korpusu ostrza!
2. Pierścień uszczelniający musi być dobrze zamocowany na korpusie. W przeciwnym wypadku siekane lub gotowane produkty mogą wyciekać i uszkodzić urządzenie.
3. Podczas demontażu noża należy przytrzymać górną część korpusu noża jedną ręką wewnątrz dzbanu a drugą zwolnić od spodu klucz zabezpieczający obracając go w lewo. Nóż jest ostry. Należy obchodzić się z nim ostrożnie.

**JAK MIKSOWAĆ, MIESZAĆ PRODUKTY**

Proszę postępować zgodnie z instrukcją:

1. Zamontuj ostrze i umieść dzban miksujący na podstawie urządzenia.
2. Umieść produkty do miksowania w dzbanie.
3. Nakryj dzban pokrywą.
4. Obróć pokrywę dzbanu tak, aby została zablokowana we właściwym położeniu. Umieść miarkę w otworze pokrywy.
5. Podłącz urządzenie.
6. Na panelu kontrolnym ustaw czas (mniej niż 1 godzinę), wybierz prędkość – obroty (1-10).
7. Wciśnij przycisk START. Urządzenie rozpocznie pracę i będzie odliczać czas wstecz. Jeśli nie ustawisz czasu pracy – zegar będzie odliczał czas w przód (urządzenie musisz wtedy wyłączyć ręcznie).
8. Sygnał dźwiękowy odezwie się 5 sekund przed końcem zadanego czasu pracy.
9. Po zakończeniu operacji lampka kontrolna zacznie migać. Będzie się świecić przez 5 minut.
10. Po użyciu wyłącz urządzenie wyłącznikiem i z sieci. Zdejmij dzban z korpusu urządzenia, otwórz pokrywę
11. Wyjmij przetworzone produkty z dzbanu.

**Uwaga:**

1. Nóż jest bardzo ostry. Obchodź się z nim ostrożnie.
2. Chwytaj tylko za górną część korpusu ostrza!
3. Przy mieleniu twardych produktów jak ziarna kawy, migdały itp. czas mielenia nie powinien przekraczać 40 sekund. Następnie należy pozostawić urządzenie do wystudzenia silnika na 10 minut, zanim rozpocznie się następną operację.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

#### JAK PRZYGOTOWAĆ CIASTA

Urządzenie jest doskonale przygotowane do mieszania produktów na ciasta o różnej konsystencji: biszkoptowe, ucierane, drożdżowe, chlebowe itp.

Należy postępować wg. instrukcji:

1. Zamontuj ostrze i umieść dzban miksujący na podstawie urządzenia.
2. Umieść produkty do miksowania w dzbanie.
3. Nakryj dzban pokrywą.
4. Obróć pokrywę dzbana tak, aby została zablokowana we właściwym położeniu. Umieść miarkę w otworze pokrywy.
5. Podłącz urządzenie.
6. Ustaw czas i obroty (1-4) według receptur. Wciśnij przycisk START. Urządzenie rozpocznie pracę i będzie odliczać czas wstecz. Jeśli nie ustawisz czasu pracy – zegar będzie odliczał czas w przód (urządzenie musisz wtedy wyłączyć ręcznie).
7. Sygnał dźwiękowy odezwie się 5 sekund przed końcem zadanego czasu pracy.
8. Po zakończeniu operacji lampka kontrolna zacznie migać. Będzie się świecić przez 5 minut.
9. Po użyciu wyłącz urządzenie wyłącznikiem i z sieci. Zdejmij dzban z korpusu urządzenia, otwórz pokrywę
10. Wyjmij ciasto z dzbana.

#### Uwaga:

1. Maksymalna masa wyrabianego ciasta to 0,8 kg. Nie należy przekraczać tej ilości.
2. Uwaga! Noże są bardzo ostre. Nie należy wyjmować ciasta ręką, proszę użyć kopystki.

#### JAK PODGRZEWać JEDZENIE

Urządzenie doskonale nadaje się do przygotowywania wielu potraw na przykład posiłków dla niemowląt, risotta, dżemów i marmolad, zup, sosów itp.

Proszę postępować według instrukcji:

1. Zamontuj ostrze i umieść dzban miksujący na podstawie urządzenia.
2. Umieść produkty w dzbanie.
3. Nakryj dzban pokrywą.
4. Obróć pokrywę dzbana tak, aby została zablokowana we właściwym położeniu. Umieść miarkę w otworze pokrywy.
5. Podłącz urządzenie.
6. Ustaw czas jaki potrzebujesz (poniżej 1 godziny).
7. Ustaw temperaturę (30°C-120°C). **Uwaga:** Ustawiona temperatura musi być wyższa niż temperatura pożywienia umieszczonego w dzbanie.
8. Wybierz obroty (1-4). Wciśnij Start – urządzenie rozpocznie pracę a zegar będzie odliczał czas wstecz.
9. Sygnał dźwiękowy odezwie się 5 sekund przed końcem zadanego czasu pracy.
10. Po zakończeniu operacji lampka kontrolna zacznie migać. Będzie się świecić przez 5 minut.
11. Po użyciu wyłącz urządzenie wyłącznikiem i z sieci. Zdejmij dzban z korpusu urządzenia, otwórz pokrywę.
12. Opróżnij dzban.

#### Uwaga:

1. Nie dotykaj metalowych części dzbana. Mogą być gorące.
2. Przenoś dzban za uchwyt.
3. Nigdy nie podgrzewaj pustego dzbana.
4. Jeśli potrzebujesz podgrzać jedzenie przez chwilę, ustaw obroty na zero. Następnie ponownie ustaw parametry: temperaturę, czas i obroty. Wciśnij Start – urządzenie będzie kontynuować pracę.
5. Nie wolno podgrzewać większej ilości mleka niż 500 ml!

#### JAK KORZYSTAĆ Z NAKŁADKI MIESZAJĄCEJ "MOTYLEK"

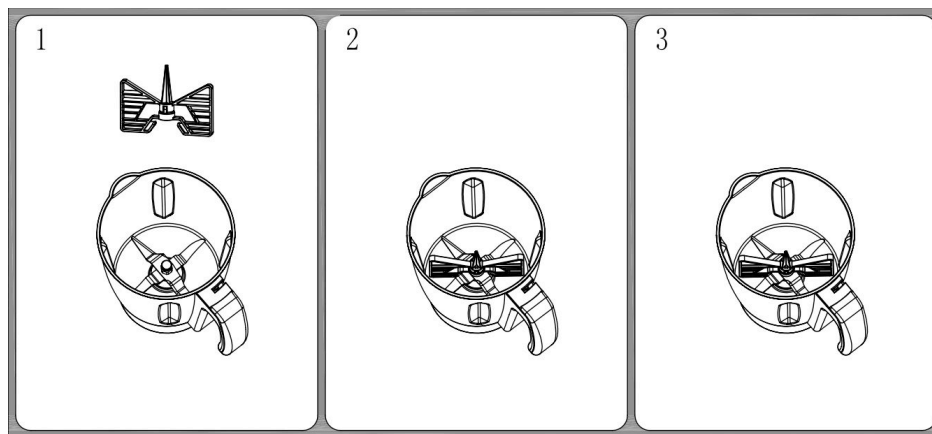
Nakładka „motylek” pomoże Ci osiągnąć doskonale rezultaty przy ubijaniu śmietanki, robieniu majonezów, kremów albo ubijaniu piany z białek jaj.





#### Montaż i demontaż nakładki „motylek”

1. Chwyc za górną część „motylka”.
2. Nałóż „motylek” na górną część korpusu noży, naciśnij aby usłyszeć kliknięcie. Oznacza to, że nakładka zatrzasknęła się na nożu (patrz rysunek poniżej).
3. Aby zdjąć nakładkę „motylek” należy chwycić jej górną część i zdjąć przekręcając lekko w obie strony.



#### Użycie „motylka”

Postępuj według instrukcji:

1. Zainstaluj nóż i motylek w dzbanie
2. Umieść produkty w dzbanku
3. Nakryj dzbanek pokrywką.
4. Obróć pokrywę tak, aby znalazła się w pozycji zamkniętej. Zamknij miarką otwór w pokrywie.
5. Włącz urządzenie.
6. Ustaw potrzebny czas, wybierz obroty (1-10). Wciśnij przycisk START. Urządzenie rozpocznie pracę a zegar będzie odliczać czas wstecz. Jeśli nie ustawisz czasu pracy – zegar będzie odliczał czas w przód (urządzenie musisz wtedy wyłączyć ręcznie).
7. Sygnał dźwiękowy odezwie się 5 sekund przed końcem zadanego czasu pracy.
8. Po zakończeniu operacji lampka kontrolna zacznie migać. Będzie się świecić przez 5 minut.
9. Po użyciu wyłącz urządzenie wyłącznikiem i z sieci. Zdejmij dzban z korpusu urządzenia, otwórz pokrywę
10. Wyjmij przetworzone produkty z dzbanka.

#### Uwaga:

1. Urządzenie włączaj dopiero wtedy gdy „motylek” jest już właściwie zamontowany.
2. Gdy „motylek” jest zamontowany nie dodawaj składników, które mogłyby uszkodzić lub zablokować „motylka” w trakcie pracy urządzenia.

#### JAK KORZYSTAĆ Z KOSZYCZKA – „MAŁEGO PAROWARA”

Koszyczek służy do przygotowywania jajek, ziemniaków, ryżu, kasz, mięsa itp.

Należy postępować według instrukcji (rysunek poniżej):

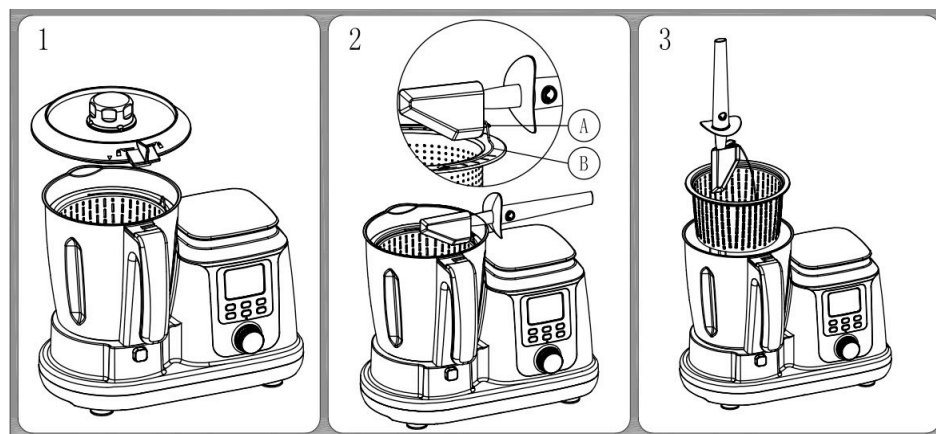
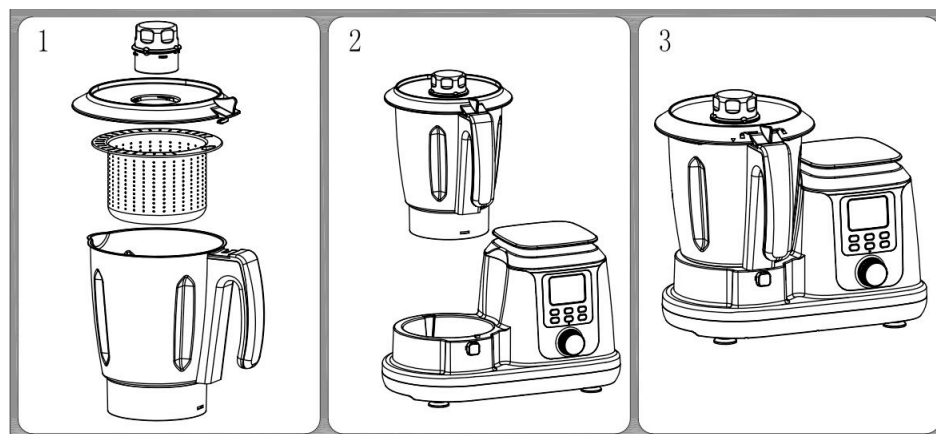
1. Zainstalować ostrze w dzbanie a dzban zamocować w jego gnieździe.
2. Do dzbanka wlać wodę (od 0,5 do 1,5 litra). **Uwaga:** wody w dzbanku powinno być więcej niż 0,5 litra – 0,5 litra wystarcza do parowania potrawy przez 30 minut.
3. Włóż produkty do koszyczka, koszyczek umieść w dzbanku i zamknij pokrywę dzbanka.
4. Włącz urządzenie.
5. Ustaw czas według potrzeby (poniżej 1 godziny).



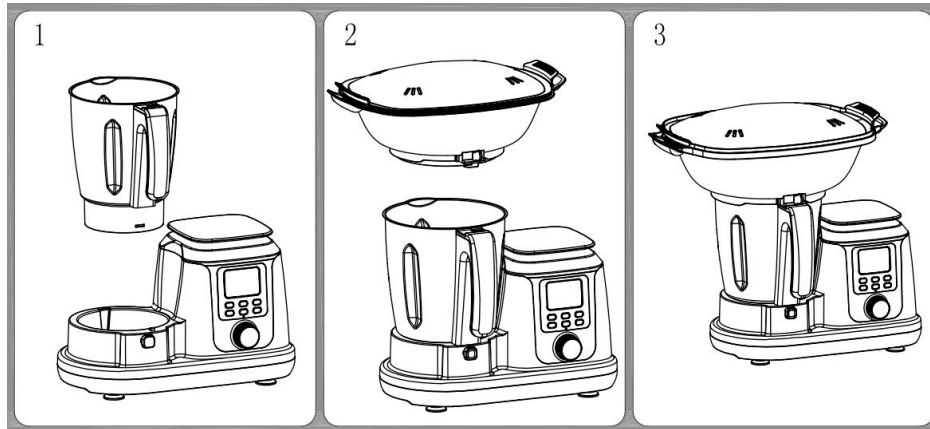
6. Ustaw temperaturę 120°C. Uwaga: Ustawiona temperatura musi być wyższa niż temperatura produktów w dzbanie.
7. Wybierz obroty 1. Przyciśnij Start, urządzenie rozpocznie pracę, co będą sygnalizować wskaźniki temperatury i obrotów a zegar będzie odliczał wstecz.
8. Sygnał dźwiękowy odezwie się 5 sekund przed końcem zadanego czasu pracy.
9. Po zakończeniu operacji lampka kontrolna zacznie migać. Będzie się świecić przez 5 minut.
10. Po użyciu wyłącz urządzenie wyłącznikiem i z sieci. Zdejmij dzban z korpusu urządzenia, otwórz pokrywę. Uwaga! Gorące! Pomóż sobie kopystką.
11. Wyjmij żywność z koszyczka.

**Uwaga :**

1. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia gorącą parą wodną i skroploną gorącą wodą. Postępuj ostrożnie.
2. Jeśli chcesz podgrzać jedzenie na parze przez chwilę ustaw obroty na 0. Ponownie wybierz parametry: czas, temperaturę i obroty. Urządzenie będzie kontynuować pracę.
3. 30 minut parowania zużywa 0,5 litra wody, należy dodać 250 ml wody na każde dodatkowe 15 minut parowania.



## JAK KORZYSTAĆ Z PAROWARA



Parowar doskonale nadaje się do przygotowywania posiłków z takich produktów jak warzywa, mięsa, kielbasa, ryby, kluski na parze itp.

Można używać parowara w różnych kombinacjach:

### Kombinacja 1: Pokrywa (21)+ kosz górny (Tray) (22) + kosz dolny (23)

Tej kombinacji warto używać przy parowaniu większych ilości tego samego rodzaju artykułów spożywczych: jarzyn, ziemniaków, dużych kawałków mięsa lub kielbasy.

### Kombinacja 2: Pokrywa(21)+ kosz dolny (23)

Do mniejszych ilości różnych potraw.

Postępuj według instrukcji:

1. Zainstaluj ostrze w dzbanie a dzban zamocuj w jego gnieździe.
2. Do dzbanu wlej wodę (od 0,5 do 1,5 litra). **Uwaga:** wody w dzbanie powinno być więcej niż 0,5 litra – 0,5 litra wystarcza do parowania potrawy przez 30 minut.
3. Zamontuj zestaw do parowania na dzbanie. Obróć kosz parowara tak, aby znalazł się w pozycji zablokowanej.
4. Ułóż produkty w koszach parowara i dokładnie nakryj pokrywą parowara.
5. Włącz urządzenie.
6. Ustaw potrzebny czas (poniżej 1 godziny).
7. Ustaw temperaturę 120°C. **Uwaga:** Ustawiona temperatura musi być wyższa niż temperatura produktów w koszach.
8. Wybierz obroty 1. Przyciśnij Start, urządzenie rozpocznie pracę, co będą sygnalizować wskaźniki temperatury i obrotów a zegar będzie odliczał wstecz.
9. Sygnał dźwiękowy odezwie się 5 sekund przed końcem zadanego czasu pracy.
10. Po zakończeniu operacji lampka kontrolna zacznie migać. Będzie się świecić przez 5 minut.
11. Po użyciu wyłącz urządzenie wyłącznikiem i z sieci. Zdejmij parowar, otwórz pokrywę. **Uwaga! Gorące! Użyj rękawic ochronnych.**
12. Wyjmij żywność z koszy.

### Uwaga!

1. Niebezpieczeństwo poparzenia gorącą parą wodną i gorącą wodą. Należy postępować ostrożnie.
2. Nigdy nie używaj parowara bez pokrywy.
3. Jeśli pokrywa nie jest prawidłowo zamontowana, para ujdzie i żywność wewnątrz parowara nie będzie gotować się prawidłowo.
4. Jeśli chcesz podgrzać jedzenie na parze przez chwilę ustaw obroty na 0. Ponownie wybierz parametry: czas, temperaturę i obroty. Urządzenie będzie kontynuować pracę.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

5. 30 minut parowania zużywa 0,5 litra wody, należy dodać 250 ml wody na każde dodatkowe 15 minut parowania.

### Kombinacja 3: koszycek + Kosz dolny parowara + kosz górny parowara + pokrywa

#### UWAGI OGÓLNE:

1. Aby uniknąć rozrzucania żywności po całej objętości dzbanka, na przykład podczas siekania cebuli na wysokich obrotach, można po załadowaniu produktów do dzbanka włożyć koszycek i dopiero zamknąć pokrywę – koszycek ograniczy rozprzestrzenianie się okruszków w dzbanku.
2. Koszycek można używać jak sito do odcędzania żywności.
3. Kopystka umożliwia łatwe wyjęcie koszyczka z dzbanka – wystarczy zahaczyć ząbek na kopystce o kabłąk koszyczka i unieść.

#### KODY BŁĘDÓW:

| Kod | Wyjaśnienie                                                                               |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| E02 | Dzban jest nieprawidłowo zainstalowany.                                                   |
| E03 | Pokrywa jest nieprawidłowo zamocowana na dzbanku                                          |
| E04 | Coś jest nie tak z urządzeniem. Musi być ono przesłane do uprawnionego serwisu do naprawy |

#### CZYSZCZENIE

1. Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
2. Podczas czyszczenia nie należy zanurzać w wodzie dzbanka.
3. Po ostygnięciu dzbanka, wyjąć z niego ostrze. Oczyszczyć dzban wewnątrz i na zewnątrz. Kołki (styki) na dnie dzbanka muszą być zawsze czyste i suche. Wytrzyj je jedynie wilgotną szmatką w razie konieczności i osusz!
4. Nie należy myć dzbanka i ostrzy w zmywarce!
5. Nigdy nie należy używać środków ściernych lub ostrych przedmiotów do czyszczenia, ponieważ może to spowodować uszkodzenie elementów funkcjonalnych lub wpłynąć na bezpieczeństwo użytkownika urządzenia.
6. Nóż jest bardzo ostry! Należy obchodzić się z nim ostrożnie!
7. Umyj wszystkie części w ciepłej wodzie z płynem do naczyń. Wyczyść je natychmiast po użyciu. Przepłucz je czystą ciepłą wodą i natychmiast osusz.
8. Zaleca się, aby nasmarować ostrze jakimś olejem roślinnym.
9. Korpus urządzenia z silnikiem przetrzeć tylko wilgotną ściereczką!
10. Jeżeli dzban i ostrze są trudne do umycia można wlać trochę ciepłej wody z płynem do naczyń do dzbanka, zamknąć pokrywę i uruchomić urządzenie obr.1, czas kilka sekund.
11. Jeśli przypalimy jedzenie na dnie dzbanka należy przygotować pastę z sody oczyszczonej i odrobiny wody i rozsmarować ją na dnie, pozostawić na 15 min. a następnie delikatnie wyszorować i wypłukać.
12. Trudno dostępne miejsca przy nożu, koszyki, motylek łatwiej umyć przy pomocy szczoteczki do zębów.
13. Mycie noża można sobie ułatwić korzystając z pomocy skorupki od jajek. Do wymagającego umycia dzbanka wlać tyle wody, aby pokryła noże, dodać skorupki, zamknąć pokrywę, ustawić obroty 1 i Start. Kilka razy przycisnąć Puls. Wyłączyć, zdjąć dzban, wylać wodę, wypłukać. W razie potrzeby czynności powtórzyć.
14. Aby osuszyć umyty dzban Thermomastera włożyć do niego czystą ściereczkę, zamknij pokrywę i włącz obr.1 czas 10s.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



#### **OCHRONA ŚRODOWISKA NATURALNEGO**



Symbol  na tabliczce znamionowej urządzenia oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać razem z innymi odpadami z gospodarstw domowych. Polskie prawo zabrania pod karą grzywny łączenia zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego wraz z innymi odpadami.

Dbając o pozbycie się produktu w należyty sposób, można zapobiec potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego, jakie mogłyby wynikać z niewłaściwego postępowania z odpadami powstałymi ze zużytego sprzętu elektronicznego.

System zbierania zużytego sprzętu jest zgodny z obowiązującymi na terenie Rzeczypospolitej Polskiej normami prawnymi, (Ustawa z dnia 29 lipca 2005, Dziennik Ustaw Nr 180 poz.1494 i 1495) obowiązki wynikające z ustawy przejęła w imieniu przedsiębiorcy Organizacja Odzysku.

Gospodarstwo domowe pełni istotną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku, w tym recyklingu, zużytego sprzętu elektrycznego. Przestrzeganie zasad selektywnej zbiórki sprzętu ma zapewnić właściwy poziom ochrony zdrowia ludzkiego i środowiska naturalnego.

Waga netto urządzenia – 6000 g

Na podstawie prostego wniosku, instrukcja obsługi jest również dostępna w formie elektronicznej w ramach obsługi posprzedażowej (zobacz karta gwarancyjna).



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



|                                                                                   |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|  |           |
| <b>English</b>                                                                    | <b>5</b>  |
| <b>Polski</b>                                                                     | <b>17</b> |

