

THOMSON

Robot multifonction

THFP93510/ THFP93510A

MANUEL D'UTILISATION



Lire attentivement la notice avant toute utilisation.

Ce produit est conforme aux exigences de la directive 2014/35/UE (qui remplace la directive 73/23/CEE modifiée par la directive 93/68/CEE) et 2014/30/UE (remplaçant la directive 89/336/CEE).



CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

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

- Ce robot est doté d'un dispositif de protection contre la surchauffe. Lorsque la température est trop élevée, l'appareil s'éteint automatiquement et reprendra le fonctionnement après que le moteur aura suffisamment refroidi (après environ 15 minutes).
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où ils en comprennent bien les dangers potentiels.

- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- Attention aux risques de blessures en cas de mauvaise utilisation. Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des lames affutées, lorsqu'on vide le bol et lors du nettoyage.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil durant plus d'une minute consécutive.
- Si l'opération devait durer plus d'une minute, faites fonctionner l'appareil pendant une minute puis éteignez-le et laissez-le

refroidir pendant dix minutes avant de reprendre le fonctionnement. Si l'opération devait durer au total plus de cinq minutes, répétez comme décrit précédemment puis laissez l'appareil refroidir pendant 90 minutes avant de le mettre en marche à nouveau. Cela prolongerait la durée de vie de votre robot.

- Les surfaces accessibles peuvent être chaudes lorsque l'appareil est en marche.

Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou une télécommande.

Les lames et lamelles sont très tranchantes, manipulez-les avec précaution. **Tenez**

systématiquement la lame du couteau à l'emplacement prévu pour les doigts à l'opposé du tranchant, durant la manipulation et le nettoyage.

- Veillez toujours à retirer la lame avant de verser le contenu du bol.

- Conservez les mains et tout ustensile hors du bol du robot et du gobelet du mixeur lorsque l'appareil est branché sur l'alimentation électrique.
- Éteignez et débranchez l'appareil :
 - avant d'adapter ou de retirer des éléments
 - lorsqu'il n'est pas utilisé
 - avant le nettoyage.
- N'utilisez jamais vos doigts pour pousser la nourriture dans le tube d'alimentation. Utilisez toujours le poussoir fourni.
- Avant de retirer le couvercle du bol ou le mixeur/moulin du bloc d'alimentation :
 - éteignez l'appareil
 - assurez-vous que les accessoires/lames sont complètement arrêtés
 - veillez à ne pas dévisser le gobelet du mixeur ou le pichet du moulin de l'unité porte-lames.
- Laissez les liquides refroidir à température ambiante avant de les placer dans le mixeur.

- Veillez à ne pas forcer le mécanisme de verrouillage, l'appareil serait alors endommagé et pourrait provoquer des blessures.
- N'utilisez jamais un accessoire non autorisé.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer.
- Ne mouillez jamais l'unité moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser du bord d'une table, du plan de travail ou être en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne dépassez pas les capacités maximales indiquées dans le tableau des vitesses recommandées.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Nous déclinons toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement

ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

- Une mauvaise utilisation de votre robot/mixeur peut provoquer des blessures.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- **Avant le branchement**
 - Assurez-vous que le voltage est identique à celui indiqué sous votre appareil.



Convient pour aliments

IMPORTANT

Il est interdit de remplacer le cordon d'alimentation vous-même. En cas de détérioration, il doit être réparé par le service après-vente de distributeurs locaux, le fabricant ou des personnes de qualifications similaires.

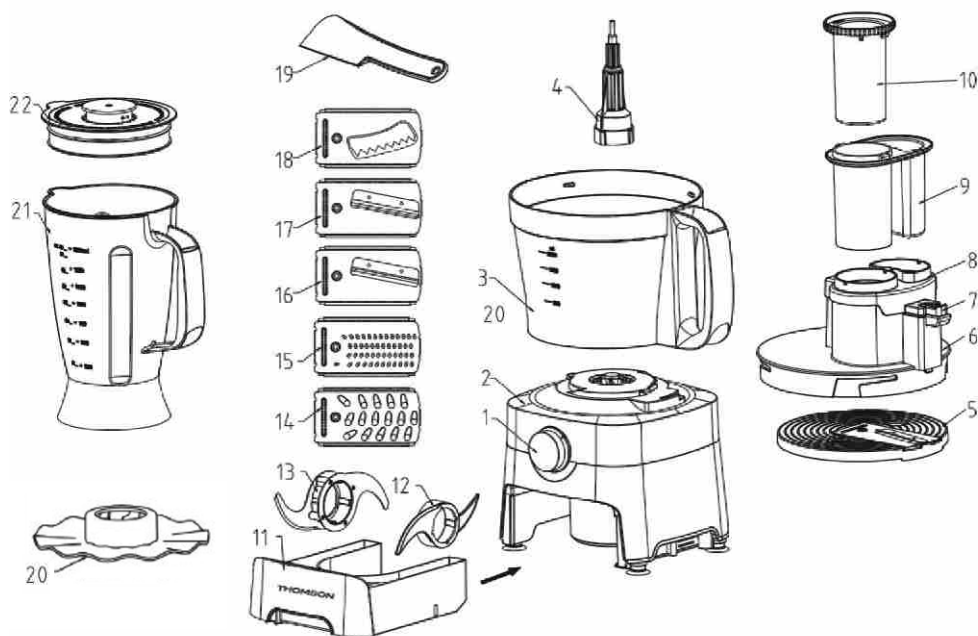
Si l'appareil est tombé, demandez à un professionnel qualifié de l'inspecter avant de le réutiliser. Des détériorations internes peuvent provoquer des accidents.

Pour tout type de problèmes ou réparations, contactez le service après-vente de distributeurs locaux, le fabricant ou des personnes de qualifications similaires pour prévenir tout risque éventuel.

Mise au rebut et responsabilité environnementale

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

Caractéristiques



1. Interrupteur rotatif
2. Bloc-moteur
3. Bol mixeur
4. Arbre d'entraînement
5. Support de lame
6. Couvercle du bol
7. Verrouillage de sécurité
8. Couvercle de protection
9. Grand poussoir
10. Petit poussoir
11. Boîtier des lames
12. Lame de pétrissage (plastique)
13. Lame du hachoir (acier)
14. Lame à râper grossièrement
15. Lame à râper finement
16. Lame à trancher grossièrement
17. Lame à trancher finement
18. Lame de frites
19. Spatule
20. Disque émulsionneur
21. Blender
22. Couvercle du blender

Fonctionnement

REMARQUE : Cet appareil est équipé d'un système de sécurité contre les températures élevées. Si la température devient trop élevée, l'appareil s'éteindra automatiquement et reprendra son fonctionnement une fois que le moteur aura suffisamment refroidi (après environ 30 minutes).

- lame du hachoir (13)

La durée normale de fonctionnement est de 30 secondes à 1 minute ; référez-vous au tableau suivant pour le volume maximal d'ingrédients à insérer pour chaque utilisation:

Ingrédients	Volume
Chocolat	≤200g
Fromage	≤350g
Viande	≤800g
Légumes et épices	100~150g
Fruits	300~500g
Oignons	≤ 800g

- lame de pétrissage (12)

La durée normale de fonctionnement est de 20 à 30 secondes ; référez-vous au tableau suivant pour le volume maximal d'ingrédients à insérer pour chaque utilisation:

Ingrédients	Volume
Farine et fromage mou	≤ 800g
Oeufs	≤ 10 pièces

Conseils et mises en garde :

La proportion de farine et d'eau pour le pétrissage est de 1 pour 0,6, c'est-à-dire par exemple 100g de farine pour 60g d'eau pour obtenir un résultat optimal. La durée normale de fonctionnement est de moins de 30 secondes, car la farine deviendra collante et se collera au support de lame si la durée de traitement est trop longue. Cela fera alors vibrer le robot qui fonctionnera de façon anormale.

- **Lame pour râper et trancher (14-18)**

La durée normale de fonctionnement est de 1 minute.

Choisissez la lame appropriée selon les ingrédients et la forme que vous désirez. Placez la lame choisie dans le support de lame en plastique (5), puisinsérez le support dans l'arbre d'entraînement (4), fermez le couvercle du bol, et verrouillez le couvercle d'alimentation de la goulotte avec le verrouillage de sécurité (7) du couvercle.

Vous pouvez commencer le traitement des ingrédients en faisant fonctionner normalement le robot. Si la forme des aliments est petite, utilisezle gros poussoir (9) en le plaçant à travers le couvercle de la goulotte d'alimentation, et utilisez le petit poussoir (10) pour faciliter l'opération. Si la forme des aliments est plus volumineuse, comme par exemple les pommes de terre, veuillez ouvrir le couvercle de la goulotte, placez les aliments, fermez le couvercle, puis utilisez le grand poussoir (9) avec le petit poussoir (10) enclenché sur le grand poussoir.

NE poussez PAS les ingrédients avec trop de force avec le poussoir dans la goulotte. Il est préférable de couper un aliment trop gros en morceaux plus petits pour les insérer plus facilement dans la goulotte. Il est recommandé de baisser la vitesse lorsque vous tranchez des aliments mous pour ne pas les altérer.

- **Blender (20-21)**

La durée maximale de fonctionnement est de 1 minute. Préparez les ingrédients et insérez-les dans le blender (20), placez le couvercle sur le blender (21). Positionnez le blender (20, 21) sur le bloc moteur ; tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer fermement. Assurez-vousque l'interrupteur est en position "0", puis branchez le câble d'alimentation et utilisez le mode d'impulsion 2 à 3 fois pour pré-mélanger. Ensuite, choisissez lavitesse "1" ou "2" pour le traitement des aliments. Pendant l'opération, vous pouvez enlever le petit verre doseur du couvercle (21) pour ajouter de l'eauou d'autres ingrédients à travers l'orifice d'alimentation. N'ouvrez PAS le petitverre doseur du couvercle (21) pour ajouter des ingrédients pendant le fonctionnement ! Ajoutez TOUJOURS un peu d'eau lors de l'utilisation du mélangeur.

Conseils et mises en garde :

Veillez toujours faire fonctionner l'appareil selon les instructions ci-dessus pour éviter de réduire la durée de vie du robot multifonction à cause d'un fonctionnement au d'une durée excessive.

INSTALLATION ET ENTRETIEN

- Installation

1. Placez le bloc moteur (2) sur une surface plate et sèche.
2. Placez le bol mixeur (3) sur le bloc moteur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche fermement.
3. Placez l'arbre d'entraînement (4) verticalement sur le rotor à l'intérieur du bol
4. Ouvrez le boîtier des lames (11) du bloc moteur et prenez la lame que vous souhaitez. Par exemple, si vous voulez utiliser la lame du hachoir (13) ou la lame de pétrissage (12), placez-la dans l'arbre d'entraînement (4) ; pour utiliser la lame à râper ou à trancher, veuillez la fixer dans le support de lame (5), puis placez le support de lame (5) dans l'arbre d'entraînement (4).

ATTENTION : utilisez qu'une seule lame à la fois.

5. Placez les aliments dans le bol mixeur (3), puis fermez le couvercle du bol (6) si vous utilisez la lame du hachoir (13) ou la lame de pétrissage (12). Lors de l'utilisation de la lame à râper ou à trancher, assurez-vous de verrouiller le couvercle du bol (6) d'abord, et les ingrédients doivent être insérés par la goulotte d'alimentation une fois que le robot est prêt à l'emploi.
6. Verrouillez le couvercle du bol (6) et le couvercle de protection (8) le verrouillage sécurité (7) sera activé.
7. **ATTENTION:** l'interrupteur doit être réglé sur "0" ; branchez le câble d'alimentation à une prise secteur, et utilisez la fonction pulse ou la vitesse 1 ou 2 pour vérifier si l'appareil est bien assemblé. Si un dysfonctionnement se produit, débranchez le câble d'alimentation et assemblez le robot de nouveau comme expliqué ci-dessus.

- Entretien

1. Veuillez débrancher le câble d'alimentation pour empêcher le risque de choc électrique lors du nettoyage du robot multifonction ; n'immergez pas la base du moteur et le câble

d'alimentation dans l'eau.

2. Tous les accessoires amovibles peuvent être nettoyés à l'eau, sauf le bloc moteur, puis séchez les pièces humides après le nettoyage.
3. Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez mettre un peu de détergent avec de l'eau tiède dans le bol et faites-le fonctionner pendant un certain temps pour nettoyer le bol mixeur et le bol de mélange.
4. Placez toujours l'appareil dans un endroit sec et frais.
5. N'utilisez PAS de détergent dur (solide) pour éviter de rayer l'appareil.
6. N'utilisez PAS l'appareil pendant plus d'une minute à chaque fois.
7. Si le traitement désiré dure environ 1 minute, il est recommandé d'arrêter l'appareil et de le laisser refroidir pendant 3 minutes avant de le remettre en marche et de continuer la procédure. S'il est nécessaire d'utiliser le robot ménager plus de 5 fois de suite, faites-le refroidir à température ambiante avant de continuer à l'utiliser. Cela peut rallonger la durée de vie du robot multifonction.

GUIDE DE DEPANNAGE

Problème	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Assurez-vous que le montage est correct. Assurez-vous que le câble d'alimentation est correctement branché. Vérifiez si l'alimentation électrique est activée, ou s'il y a une panne de courant.
Le robot s'arrête brusquement de fonctionner.	Le bol peut se déverrouiller si le robot fonctionne trop vigoureusement. Remplacez le couvercle sur le bol.
Le moteur fonctionne, mais les pièces de coupe ne tournent pas.	Assurez-vous que l'arbre d'entraînement est correctement installé.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Référence : THFP93510 / THFP93510A

Tension : 220-240V~ 50/60Hz

Puissance nominale : 1000 W

Capacité du bol de mélange : 1,8L

Capacité utile de: 2L

ATTENTION



Ce logo apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet rentre dans le cadre de la directive 2012/19/EU, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

La présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques peut avoir des effets potentiels sur l'environnement et la santé humaine dans le cycle de retraitement

de ce produit.

Ainsi, lors de la fin de vie de l'appareil, celui-ci ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux non triés.

En tant que consommateur final, votre rôle est primordial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et les autres formes de valorisation de l'équipement. Électrique et électronique. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchettes) et les distributeurs.

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

Élimination et respect de l'environnement

Si vous souhaitez vous débarrasser de votre appareil électrique car il a besoin d'être remplacé ou n'est plus utilisé, pensez à protéger l'environnement.

Demandez conseil aux collectivités locales, car il existe de

nombreuses déchetteries respectueuses de l'environnement.

GARANTIE

La garantie ne couvre pas les pièces d'usure du produit, ni les problèmes ou les dommages résultant de :

- (1) détériorations superficielles dues à l'usure normale du produit ;
- (2) défauts ou détériorations dus au contact du produit avec des liquides et dus à la corrosion provoquée par la rouille ou de présence d'insectes ;
- (3) tout incident, abus, utilisation impropre, modification, démontage ou réparation non autorisés ;
- (4) toute opération impropre d'entretien, utilisation non conforme aux instructions concernant le produit ou le branchement à une tension incorrecte ;
- (5) toute utilisation d'accessoires non fournis ou non approuvés par le fabricant. La garantie sera annulée en cas d'élimination de la plaque signalétique et/ou du numéro de série du produit.



Pour en savoir plus :
www.quefairedemesdechets.fr

THOMSON est une marque de Technicolor SA utilisée sous licence par SCHNEIDER CONSUMER GROUP.

Ce produit est importé par SCHNEIDER CONSUMER GROUP

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

THOMSON

Multifunction food processor THFP93510 / THFP93510A USER MANUAL



Read the instructions carefully before use.

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



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using this product, observe the following safety precautions:

- This food processor is equipped with a protection device against overheating. When the temperature is too high, the unit will turn off automatically and resume operation after the motor has sufficiently cooled down (after about 15 minutes).
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Warning: potential injury from misuse. Care shall be taken when handling the sharp cutting blades,

emptying the bowl and during cleaning.

- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- This appliance is intended to be used in household.
- Do not operate the unit continuously for more than a minute.
- If the operation needs to last more than a minute, operate the unit for a minute and then turn it off and let it cool for ten minutes before continuing. If the operation needs to last a total of more than five minutes, repeat as described above and then let the unit cool for 90 minutes before turning it on again. This would extend the

- service life of your food processor.
- The accessible surfaces may become hot during use.
 - This appliance is not designed to operate with an external timer or remote control.
 - The blades and discs are very sharp, handle with care. Always hold the blade by the finger grip away from the cutting edge when handling and cleaning.
 - Always remove the blade before pouring the contents from the bowl.
 - Keep hands and all utensils out of the mixing bowl and blender jar while the unit is plugged into the power supply.
 - Turn off and unplug the appliance:
 - before fitting or removing attachments;
 - when not in use; and
 - before cleaning.
 - Never push food into the feeder tube with your fingers. Always use the supplied pusher.
 - Before removing the cover from the

mixing bowl or blender jar from the motor unit:

- turn off the power;
 - make sure that the accessories/ blades have completely stopped; and
 - be careful not to unscrew the mixing bowl or blender jar from the motor unit.
- Let the liquid cool to room temperature before placing them in the blender.
 - Do not apply excessive force on the locking mechanism; otherwise, the unit could be damaged and cause injury.
 - Never use unauthorized attachment.
 - Never leave the appliance unattended when in use.
 - Never use a damaged appliance. Send it for inspection or repair.
 - Never wet the motor unit, power cord or plug.
 - Do not let the cord hang over the edge of a table or countertop. Do not allow it to come into contact with hot surfaces.

- Do not exceed the maximum capacity indicated in the product.
- Only use the appliance for its intended domestic use. We decline all liability if the appliance is used improperly or if the present instructions are not followed.
- Improper use of your food processor can cause injury.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Before plugging in

- Make sure the mains voltage is the same as indicated under your appliance.



For food contact use

IMPORTANT

It is forbidden to replace the power cable by yourself. In case of damage, it should be repaired by the after-sales service of local distributors, the manufacturer or similar qualified person.

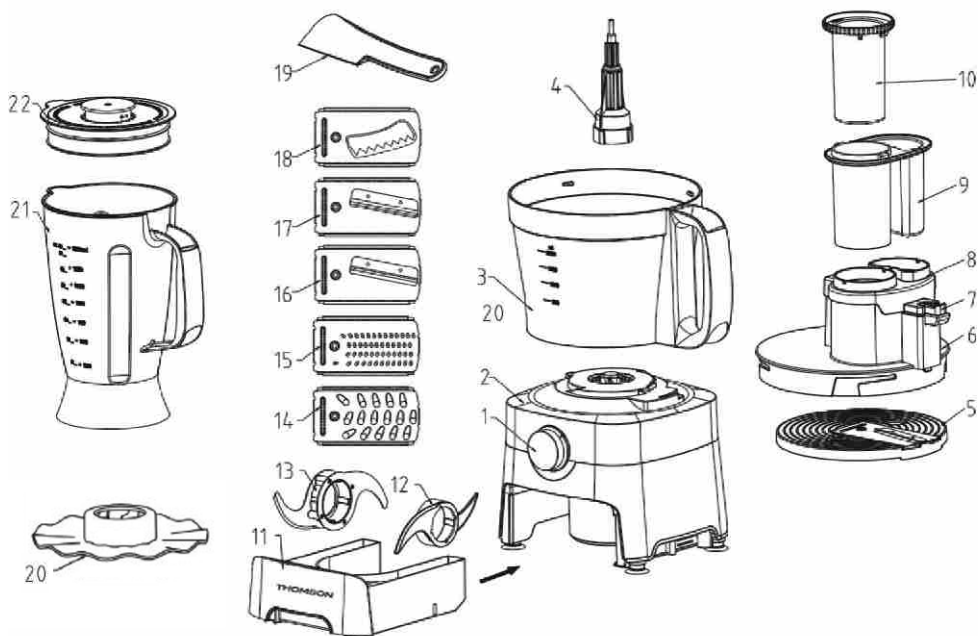
If the appliance is dropped, please ask professional qualified person to check before using it again. Internal damage may cause accidents.

For any kind of problems or repairs, please contact the after-sales service of local distributors, the manufacturer or similar qualified person in order to prevent any risks.

Disposal and environmental responsibility:

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

Features



1. Rotary switch
2. Motor base
3. Processing bowl
4. Driving shaft
5. Disc holder
6. Bowl cover
7. Safety lock
8. Protection cover
9. Big pusher
10. Small pusher
11. Blade box
12. Dough blade (plastic)

13. Chopping blade (steel)
14. Coarse shredding blade
15. Fine shredding blade
16. Coarse slicing blade
17. Fine slicing blade
18. French fries' blade
20. Emulsify disc
21. Blender jar
22. Blender cover

Operation

NOTE: this appliance is equipped with a protective device against high temperature. If the temperature becomes too high, the unit will turn off automatically and resume operation after the motor has cooled down sufficiently (after about 30 minutes).

· **Chopping blade (13)**

Standard processing time is 30 sec to 1 minute, the volume per one batch refers to the following table:

Ingredient	Volume
Chocolate	≤ 200g
Cheese	≤ 350g
Meat	≤ 500g
Vegetable & Spice	100-150g
Fruit	300-500g
Onion	≤ 500g

· **Dough blade (12)**

Standard processing time is 20 sec to 30 sec, the volume per one batch refers to the following table:

Ingredient	Volume
Flour & soft cheese	≤ 800g
Eggs	≤ 10 pcs

Tips and warning:

The ratio of flour to water while dough is 1 / 0.6, means 100g flour need 60g water to make best effect; the standard of processing time is within 30 sec, that's because the flour will become sticky and stick to the blade adapter if the time lasts too long. Then it will make the machine shake, and work abnormally.

· **Disc for shredding and slicing (14-18)**

Standard processing time is 1 minute.

Choose the blade disc according to ingredients and the shape you want. Put the blade disc you choose into the plastic disc holder (5), then seat it in the driving shaft (4), close the processing bowl cover, and lock the feed chute cover by safety lock (7) on lid.

You can start to process the food when the machine works normally. If the food shape is small, put the big pusher (9) onto the feed chute cover,

and use the small pusher (10) for easier operation.

If the food shape is big such as potato, please open the chute cover, put the food in, close the cover, and then use the big pusher (9) with small pusher (10) locked on it for operation.

DO NOT be violent while pushing the ingredients in feed chute by pusher. It is best to cut a large food into smaller pieces to fit more easily into the chute.

It is recommended to lower the speed when slicing soft foods to avoid tampering.

- Blender jar (20-21)

Standard processing time is 1 minute.

Prepare the ingredients and put them in the blender jar (20), mount the blender cover (21) well.

Position the blender jar (20, 21) on motor base; turn clockwise to make it fixed firmly. Aware that switch should be in "0" speed, plug in and use pulse 2-3 times as pre-blending. Then choose "1" or "2" speed for processing. During the operation, you can take out the small lid on blender cover (21) and add water or any other ingredients you want through the feeding hole.

DO NOT open the blender cover (21) for adding ingredients during operation! Always add in some water when using the blender.

Tips and Warning

Please always operate the appliance according to above instruction manual to avoid reducing the product life due to working overtime.

INSTALLATION AND MAINTENANCE

- Installation

1. Position the motor base (2) on a flat and dry board.
2. Position the processing bowl (3) onto motor base, turn clockwise to make it fixed firmly.
3. Place driving shaft (4) onto the rotor inside the bowl, seat it vertically.
4. Open the blade box (11) of the motor base and take the blade you want. For example, when using the chopping blade (13) or dough blade (12), just seat it in driving shaft (4); when using slicing or

shredding, please fix it on the disc holder (5) first, then seat the disc holder (5) in driving shaft (4).

ATTENTION: every time it can use only one blade at a time.

- Put the food into the processing bowl (3) and then close the bowl cover (6) while using the chopping blade (13) or dough blade (12). When using slicing, shredding or cutting blade, make sure to lock the bowl cover (6) first, ingredient should be filled through feed chute after the machine is ready.
- Lock the bowl cover (6) and protection cover (8), the safety lock (7) is active now.
- ATTENTION:** the switch should be in the "0" speed; connect the plug with socket, using pulse function or speed 1 or 2 to confirm whether the machine is assembled well. If there is anything abnormal, unplug the machine and re-assemble it as above.

-Maintenance

- Please unplug the power cord to protect from electric shock while cleaning the machine, **do not immerse the motor base and power cord in water.**
- All removable accessories can be cleaned in water except the motor base, dry the wet parts after cleaning.
- For easy cleaning, you can put in some warm water and detergent and let it run for a while when cleaning the bowl and the blender jar.
- Always place the machine in dry and ventilated place.
- DO NOT use hard (solid) detergent to avoid scratch on product.
- DO NOT operate the appliance for more than 1 minute at a stretch.
- If operation is completed around 1 minute, it is recommended to turn off the machine and let it cool down for 3 minutes before the next round of operation. If more than 5 rounds of operation are required, cool down the machine to room temperature before the next 5 rounds. This can lengthen lifespan of the machine.

TROUBLE SHOOTING

Problem	Solution
Machine doesn't work.	Ensure correct assembly. Make sure power plug is plugged in properly. Check if the mains have tripped, or if there is a power outage.
Machine stops running suddenly.	Processing bowl may lose during vigorous processing. Please re-install the bowl cover.
Motor is running, while components do not run.	Make sure the driving shaft is correctly installed.

TECHNICAL SPECIFICATION

Reference: THFP93510 / THFP93510A

Voltage: 220-240V~ 50/60Hz

Power: 1000 W

Blender jar capacity: 1.8L

Useful capacity: 2L

ATTENTION



This logo affixed to the product indicates that it is an appliance of which the waste processing falls within the framework of the 2012/19/EC Directive of, on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

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

Thus, at the end of the life of this appliance, it should not be

disposed of with unsorted household waste.

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

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

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

WARRANTY

The warranty does not cover the wear parts of the product, nor the problems or damage resulting from:

- (1) surface deterioration due to normal wear and tear of the product;
 - (2) defects or deterioration due to contact with liquids and corrosion caused by rust or the presence of insects;
 - (3) any incident, abuse, misuse, alteration, disassembly or Unauthorized repair
 - (4) improper maintenance, improper use
Concerning the product or connection to an incorrect voltage;
 - (5) any use of accessories not supplied or not approved by the manufacturer.
- The guarantee will be cancelled if the nameplate and / or serial number of the product are removed.

THOMSON is a trademark of Technicolor SA used under license by
SCHNEIDER CONSUMER GROUP.

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

THOMSON

Multifunctionele keukenmachine

THFP93510 / THFP93510A

HANDLEIDING



Lees voor gebruik de instructies aandachtig door.

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



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Neem bij het gebruik van dit product de volgende veiligheidsmaatregelen in acht:

- Deze foodprocessor is voorzien van een beveiliging tegen oververhitting. Als de temperatuur te hoog is, wordt de unit automatisch uitgeschakeld en hervat de werking nadat de motor voldoende is afgekoeld (na ongeveer 15 minuten).
- Apparaten kunnen worden gebruikt door
- personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en als ze de gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet spelen met de apparaat.
- Waarschuwing: mogelijk letsel door verkeerd gebruik. Wees voorzichtig bij het hanteren van de scherpe

- snijmessen, het legen van de kom en tijdens het schoonmaken.
- Koppel het apparaat altijd los van het elektriciteitsnet als het onbeheerd wordt achtergelaten en voordat het wordt gemonteerd, gedemonteerd of schoongemaakt.
 - Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires verwisselt of onderdelen nadert die tijdens het gebruik bewegen.
 - Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
 - Laat het apparaat niet langer dan een minuut ononderbroken werken.
 - Als de bewerking langer dan een minuut moet duren, laat het apparaat dan een minuut draaien en schakel het vervolgens uit en laat het tien minuten afkoelen voordat u verder gaat. Als de handeling in totaal meer dan vijf minuten moet duren, herhaal dan zoals hierboven beschreven en laat het apparaat

90 minuten afkoelen voordat u het weer inschakelt. Dit zou de levensduur van uw keukenmachine.

- De toegankelijke oppervlakken mogen worden heet tijdens gebruik.
- Dit apparaat is niet ontworpen om te werken met een externe timer of afstandsbediening.
- De messen en schijven zijn erg scherp, ga er voorzichtig mee om. Houd het mes altijd bij de vingergreep uit de buurt van het snijvlak tijdens het hanteren en schoonmaken.
- Verwijder altijd het mes voordat u de inhoud uit de kom giet.
- Houd handen en al het keukengerei uit de mengkom en de blenderkan terwijl het apparaat is aangesloten op het stopcontact.
- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact:
 - voordat u hulpstukken aanbrengt of verwijdert;
 - wanneer niet in gebruik; en
 - voor het schoonmaken.

- Duw nooit met uw vingers voedsel in de vulopening. Gebruik altijd de meegeleverde stamper.
- Voordat u het deksel van de mengkom of blenderkan van de motorunit:
 - schakel de stroom uit;
 - zorg ervoor dat de accessoires / messen volledig tot stilstand zijn gekomen; en
 - Pas op dat u de mengkom of blenderkan niet van de motorunit losschroeft.
- Laat de vloeistof afkoelen tot kamertemperatuur voordat u ze in de blender doet.
- Oefen geen overmatige kracht uit op het vergrendelingsmechanisme; Anders kan het apparaat beschadigd raken en letsel veroorzaken.
- Gebruik nooit ongeautoriseerde hulpstukken.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik nooit onbeheerd achter.

- Gebruik nooit een beschadigd apparaat. Stuur het op voor inspectie of reparatie.
- Maak de motor, het netsnoer of de stekker nooit nat.
- Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen. Zorg ervoor dat het niet in contact komt met hete oppervlakken.
- Overschrijd niet de maximale capaciteit aangegeven op het product.
- Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde huishoudelijk gebruik. Wij wijzen elke aansprakelijkheid af als het apparaat onjuist wordt gebruikt of als deze instructies niet worden opgevolgd.
- Onjuist gebruik van uw keukenmachine kan letsel veroorzaken.
- Als het netsnoer is beschadigd, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn serviceagent of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te

voorkomen.

- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens klantenservice of gelijkwaardig gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.

Voordat u de stekker in het stopcontact steekt

- Zorg ervoor dat de netspanning hetzelfde is als aangegeven onder uw apparaat.



Voor gebruik in contact met
voedsel

BELANGRIJK

Het is verboden om de voedingskabel zelf te vervangen. In geval van schade moet het worden gerepareerd door de after-sales service van lokale distributeurs, de fabrikant of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon.

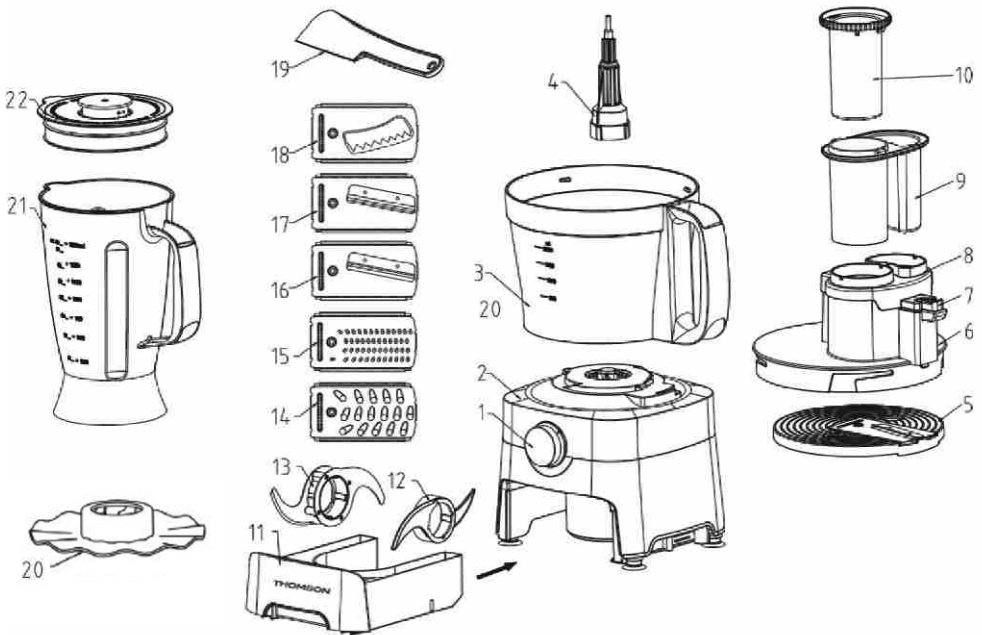
Als het apparaat is gevallen, vraag dan een professioneel gekwalificeerd persoon om het te controleren voordat u het opnieuw gebruikt. Interne schade kan ongelukken veroorzaken.

Neem voor elk soort probleem of reparatie contact op met de after-sales service van lokale distributeurs, de fabrikant of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon om elk risico te vermijden.

Verwijdering en verantwoordelijkheid voor het milieu:

Om milieuvriendelijk te zijn, zijn wij moedig u aan om het apparaat weg te gooien. Voor meer informatie kunt u contact opnemen met de plaatselijke autoriteiten of recyclingcentra.

Kenmerken



1. draaischakelaar
2. Motorbasis
3. Verwerkingskom
4. Aandrijfvas
5. Schijfhouder
6. Kom deksel
7. Veiligheidsslot
8. Beschermingshoes
9. Grote pusher
10. Kleine stamper
11. Blade doos
12. Deegmes (plastic)

13. Hakmes (staal)
14. Grof hakmes
15. Fijn hakmes
16. Grof snijblad
17. Fijn snijblad
18. Het mes van frites
20. Emulgeerde schijf
21. Blenderkan
22. Blender deksel

Operatie

OPMERKING: dit apparaat is uitgerust met een beveiliging tegen hoge temperaturen. Als de temperatuur te hoog wordt, de unit wordt automatisch uitgeschakeld en hervat de werking nadat de motor voldoende is afgekoeld (na ongeveer 30 minuten).

· **Hakmes (13)**

De standaard verwerkingstijd is 30 sec tot 1 minuut, het volume per batch verwijst naar de volgende tabel:

Ingrediënt	Volume
Chocola	≤ 200 g
Kaas	≤ 350 g
Vlees	≤ 500 g
Groente & Kruiden	100-150 g
Fruït	300-500 g
Ui	≤ 500 g

· **Deegmes (12)**

De standaard verwerkingstijd is 20 sec tot 30 sec, het volume per batch verwijst naar de volgende tabel:

Ingrediënt	Volume
Meel & zachte kaas	≤ 800 g
Eieren	≤ 10 stuks

Tips en waarschuwing:

De verhouding van meel naar water terwijl het deeg is 1 / 0.6, middelen 100 g bloem nodig 60 g water voor het beste effect; de standaard van verwerkingstijd is binnen 30 sec, dat komt doordat het meel plakkerig wordt en aan de mesadapter blijft plakken als de tijd te lang duurt. Dan zal het de machine doen trillen en abnormaal werken.

· **Schijf om te versnipperen en in plakjes te snijden {14-18}**

De standaard verwerkingstijd is 1 minuut.

Kies de maaischijf op basis van de ingrediënten en de vorm die u wilt. Plaats de door u gekozen maaischijf in de kunststof schijfhouder (5), plaats deze vervolgens in de aandrijf-as (4), sluit het deksel van de bewerkingskom, en vergrendel het deksel van de voergoot met een veiligheidsvergrendeling (7) op het deksel.

U kunt beginnen met het verwerken van het voedsel als de machine normaal werkt. Als de vorm van het voedsel klein is, plaats de grote stamper

(9) op het deksel van de vulopening, en gebruik de kleine stamper (10) voor een gemakkelijker bediening.

Als de vorm van het voedsel groot is, zoals een aardappel, open a.u.b. het deksel van de trechter, doe het voedsel erin, sluit de klep, en gebruik dan de grote duwer (9) met de kleine duwer (10) erop vergrendeld voor bediening.

Wees NIET gewelddadig terwijl u de ingrediënten in de invoertrechter duwt door middel van een stamper. Het is het beste om een groot gerecht in kleinere stukjes te snijden, zodat het gemakkelijker in de goot past.

Het wordt aanbevolen om de snelheid te verlagen bij het snijden van zacht voedsel om knoeien te voorkomen.

- Blenderkan (20-21)

De standaard verwerkingstijd is 1 minuut.

Bereid de ingrediënten voor en doe ze in de blenderkan (20), monteer het blenderdeksel (21) goed.

Plaats de blenderkan (20, 21) op de motorbasis; draai met de klok mee om te maken

het stevig vast. Bewust datschakelaar zou in moeten zijn "0" snelheid, steek de stekker in het stopcontact en gebruik de puls 2-3 keer als vormenging.

Kies dan "1" of "2" snelheid om te verwerken. Tijdens de operatie kan verwijder het kleine deksel van het deksel van de blender (21) en voeg toewater of andere ingrediëntenu
willendoor het voedingsgat.

Open het deksel van de blender (21) NIET om ingrediënten toe te voegen tijdens het gebruik! Voeg altijd toewat water wanneer met de blender.

Tips en waarschuwing

Gebruik het apparaat altijd volgens de bovenstaande instructiehandleiding om te voorkomen dat de levensduur van het product hierdoor wordt verkort werkena verloop van tijd.

INSTALLATIE EN ONDERHOUD

- Installatie

1. Plaats de motorbasis (2) op een vlakke en droge plaat.
2. Plaats de bewerkingskom (3) op de motorbasis, draai met de klok mee om het stevig vast te maken.

3. Plaats rijdenschacht(4) op de rotor in de kom, zet hem op zijn plaatsverticaal.
4. Open de mesbak (II) van de motorbasis en pak het mes
jij wil. Bijvoorbeeld, wanneer met behulp van het hakmes (13) of deegblad (12),
plaats het gewoon in de aandrijf-as (4); wanneer gebruik makend
van snijden of bij het versnipperen, bevestig deze dan eerst op de
schijfhouder (5) en plaats vervolgens de schijfhouder (5) in de aandrijf-as
(4).

AANDACHT: elke keer kan het slechts één mes tegelijk gebruiken.

5. Doe het voedsel in de bewerkingskom (3) en sluit vervolgens het komdeksel
(6) terwijl met behulp van het hakmes (13) of het deegmes (12). Bij gebruik
van snijden, versnipperen of snijmes, zorg ervoor dat u eerst het komdeksel
(6) vergrendelt, het ingrediënt moet door de invoertrechter worden gevuld
nadat de machine klaar is.
6. Vergrendel het komdeksel (6) en het beschermingsdeksel (8), de
veiligheidsvergrendeling (7) is nu actief.
7. **LET OP:** hetschakelaar zou in de "0" snelheid; sluit de stekker
aan metaansluiting, met pulsfunctie of snelheid I of 2 om te bevestigen of
de machine is gemonteerd goed. Als er iets abnormaals is, haal dan de
stekker van de machine uit het stopcontact en zet hem weer in elkaar
zoals hierboven beschreven.

-Onderhoud

1. Koppel het netsnoer los om het tegen elektrische stroom te beschermen
shock terwijl de machine schoonmaken, **Dompel
de motorbasis en het netsnoer niet
onderwater.**
2. Alle verwijderbare accessoires kan worden
schoongemaakt water behalve de motorbasis, droog de onderdelen
na het reinigen.
3. Voor eenvoudige reiniging, u kan er wat in doen warm water en
wasmiddel en laat het een beetje terwijl wanneer het schoonmaken van de kom
en de blender kan.
4. Plaats de machine altijd in een droge en geventileerde plaats.
5. Gebruik GEEN harde (vaste) wasmiddelen om krassen op het product te
voorkomen.
6. Gebruik het apparaat NIET langer dan 1 minuut per minuut uitrekken.
7. Als operatie is voltooid ongeveer 1 minuut, wordt aanbevolen om de
machine uit te schakelen en te laten staan 3 minuten voor de volgende
operatie. Als er meer dan 5 operatierondes nodig zijn, stoer Laat de
machine voor de volgende 5 rondes op kamertemperatuur komen. Dit

kande levensduur van de machine verlengen.

PROBLEEMOPLOSSEN

Probleem	Oplossing
Machinenetwerk.	Zorg voor een correcte montage. Maken zeker stekker is correct ingestoken. Controleer of de netvoeding is uitgeschakeld of dat er een stroomstoring is.
Machine stopt met draaien plotseling.	Verwerkingskom kan tijdenskrachtigverwerken. Alstublieft opnieuw installeren de kom Hoes.
Motor draait,terwijl componenten werken niet.	Makenzekerde aandrijfjas iscorrectgeïnstalleerd.

TECHNISCHE SPECIFICATIE

Referentie: THFP93510 / THFP93510A

Spanning: 220-240V ~ 50 / 60Hz

Nominaal vermogen: 1000 W

Blenderkancapaciteit: 1,8L

Nuttige inhoud: 2L

Aandacht



Dit op het product aangebrachte logo geeft aan dat het om een toestel gaat waarvan de afvalverwerking binnen het kader van de 2012/19 / EG-richtlijn van, betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA).

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

Daarom mag dit apparaat aan het einde van de levensduur van het apparaat niet bij het ongesorteerde huisvuil worden gegooid. Als consument is uw rol cruciaal in de cyclus van hergebruik, recycling en andere vormen van terugwinning van elektrische en elektronische apparatuur. Afvalontvangstcentrum en inzamelingsfaciliteiten worden tot uw beschikking gesteld door lokale gemeenschappen (recyclingfaciliteiten) en distributeurs. U bent verantwoordelijk voor het gebruik van de systemen voor gescheiden afvalinzameling die tot uw beschikking staan. Afvalverwijdering en milieubescherming Als u uw elektrische apparaat wilt weggoien omdat het moet worden vervangen of niet meer wordt gebruikt, denk dan aan de bescherming van het milieu. Raadpleeg de plaatselijke autoriteiten voor milieuvriendelijke manieren om afval te verwijderen.

GARANTIE

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

- (1) verslechtering van het oppervlak door normale slijtage van het product;
 - (2) defecten of slijtage door contact met vloeistoffen en corrosie veroorzaakt door roest of de aanwezigheid van insecten;
 - (3) elk incident, misbruik, verkeerd gebruik, wijziging, demontage of ongeautoriseerde reparatie
 - (4) onjuist onderhoud, oneigenlijk gebruik
- Betreffende het product of aansluiting op een verkeerde spanning;
- (5) elk gebruik van accessoires die niet zijn geleverd of die niet zijn goedgekeurd door de fabrikant.

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

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

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

THOMSON

Multifunktions- Küchenmaschine

THFP93510 / THFP93510A

BENUTZERHANDBUCH



Lesen Sie die Anweisungen vor dem Gebrauch sorgfältig durch.

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



WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

Beachten Sie bei der Verwendung dieses Produkts die folgenden Sicherheitsvorkehrungen:

- Diese Küchenmaschine ist mit einer Schutzvorrichtung gegen Überhitzung ausgestattet. Wenn die Temperatur zu hoch ist, schaltet sich das Gerät automatisch aus und nimmt den Betrieb wieder auf, nachdem der Motor ausreichend abgekühlt ist (nach ca. 15 Minuten).
- Geräte können verwendet werden von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen, wenn sie eine Aufsicht oder Anweisung zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Warnung: Mögliche Verletzungen durch Missbrauch. Beim Umgang

mit den scharfen Schneidklingen ist Vorsicht geboten.

- Entleeren der Schüssel und während der Reinigung:
- Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt bleibt und bevor Sie es zusammenbauen, zerlegen oder reinigen.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehör wechseln oder sich Teilen nähern, die sich im Gebrauch bewegen.
- Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch vorgesehen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht länger als eine Minute ununterbrochen.
- Wenn der Vorgang länger als eine Minute dauert, lassen Sie das Gerät eine Minute lang laufen, schalten Sie es dann aus und lassen Sie es zehn Minuten lang abkühlen, bevor Sie fortfahren. Wenn der Vorgang

insgesamt mehr als fünf Minuten dauern muss, wiederholen Sie den Vorgang wie oben beschrieben und lassen Sie das Gerät 90 Minuten lang abkühlen, bevor Sie es wieder einschalten. Dies wird die Lebensdauer Ihrer Küchenmaschine verlängern.

- Die zugänglichen Flächen können während des Gebrauchs heiß werden.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Timer oder einer externen Fernbedienung ausgelegt.
- Die Klingen und Scheiben sind sehr scharf, vorsichtig behandeln. Halten Sie die Klinge beim Handhaben und Reinigen immer mit dem Fingergriff von der Schneide weg.
- Entfernen Sie immer die Klinge, bevor Sie den Inhalt aus der Schüssel gießen.
- Halten Sie Hände und alle Utensilien von der Rührschüssel

und dem Mixbecher fern, während das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker:
 - vor dem Anbringen oder Entfernen von Anbaugeräten;
 - Wenn nicht in Gebrauch; und
 - bevor es gereinigt wird.
- Schieben Sie niemals Lebensmittel mit Ihren Fingern in das Zuführrohr. Verwenden Sie immer den mitgelieferten Drücker.
- Vor dem Entfernen der Abdeckung von der Rührschüssel oder Mixbecher von der Motoreinheit:
 - schalten Sie den Strom aus;
 - Stellen Sie sicher, dass das Zubehör / die Klingen vollständig angehalten haben. und
 - Achten Sie darauf, die Rührschüssel oder den Mixbecher nicht von der Motoreinheit abzuschrauben.

- Lassen Sie die Flüssigkeit auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie sie in den Mixer geben.
- Üben Sie keine übermäßige Kraft auf den Verriegelungsmechanismus aus. Andernfalls könnte das Gerät beschädigt werden und Verletzungen verursachen.
- Verwenden Sie niemals unautorisiertes Zubehör.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie es verwenden.
- Verwenden Sie niemals ein beschädigtes Gerät. Senden Sie es zur Inspektion oder Reparatur.
- Befeuchten Sie niemals die Motoreinheit, das Netzkabel oder den Stecker.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen. Lassen Sie es nicht mit heißen Oberflächen in Kontakt kommen.

- Überschreiten Sie nicht die angegebene maximale Kapazität des Produkts.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den bestimmungsgemäßen Gebrauch im Haushalt. Wir lehnen jede Haftung ab, wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß verwendet wird oder wenn die vorliegenden Anweisungen nicht befolgt werden.
- Eine unsachgemäße Verwendung Ihrer Küchenmaschine kann zu Verletzungen führen.
- Wenn das Versorgungskabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Servicemitarbeiter oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um eine Gefahr zu vermeiden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich

qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um eine Gefahr zu vermeiden.

Vor dem Einstecken

- Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit der unter Ihrem Gerät angegebenen übereinstimmt.



Für Lebensmittelkontakt zu verwenden

WICHTIG

Es ist verboten, das Netzkabel selbst auszutauschen. Im Falle einer Beschädigung sollte es vom Kundendienst der örtlichen Händler, des Herstellers oder einer ähnlichen qualifizierten Person repariert werden.

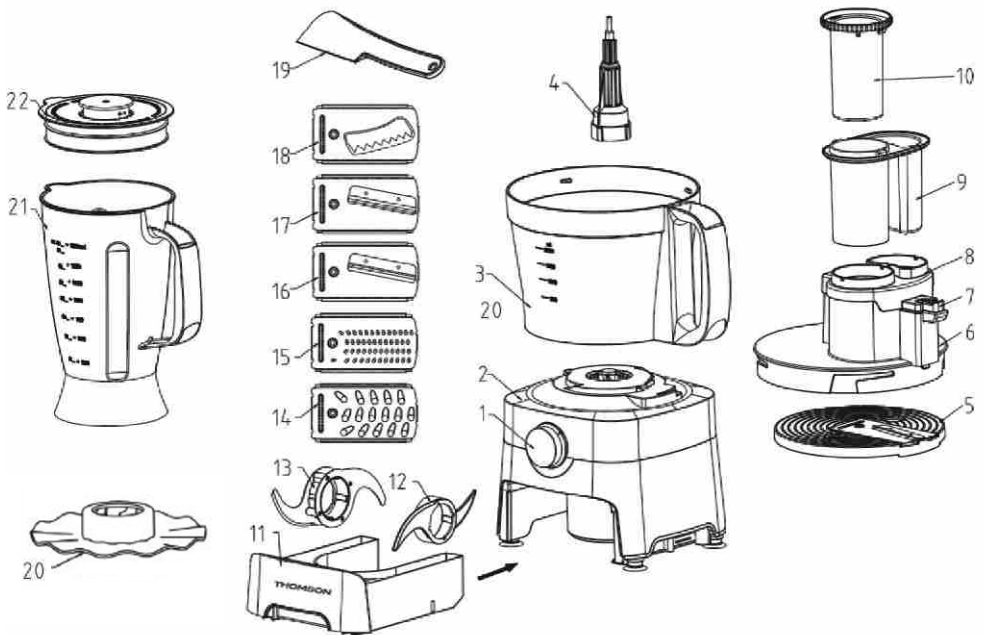
Wenn das Gerät fallen gelassen wird, bitten Sie eine qualifizierte Person, dies zu überprüfen, bevor Sie es erneut verwenden. Interne Schäden können zu Unfällen führen.

Bei Problemen oder Reparaturen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst der örtlichen Händler, des Herstellers oder einer ähnlichen qualifizierten Person, um Risiken zu vermeiden.

Entsorgung und Umweltverantwortung:

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

Eigenschaften



1. Drehschalter
2. Motorfuß
3. Verarbeitungsschüssel
4. Antriebswelle
5. Disc-Halter
6. Schüsseldeckel
7. Sicherheitsschloss
8. Schutzhülle
9. Großer Drücker
10. Kleiner Drücker
11. Klingenbox
12. Teigklinge (Kunststoff)

13. Schneidklinge (Stahl)
14. Grobe Zerkleinerungsklinge
15. Feine Zerkleinerungsklinge
16. Grobschneidklinge
17. Feinschneidklinge
18. Pommes Frites Klinge
20. Scheibe zum emulgieren
21. Mixglas
22. Mixerabdeckung

Bedienung

HINWEIS:: Dieses Gerät ist mit einer Schutzeinrichtung gegen hohe Temperaturen ausgestattet. Wenn die Temperatur zu hoch wird, schaltet sich das Gerät automatisch aus und nimmt den Betrieb wieder auf, nachdem der Motor ausreichend abgekühlt ist (nach ca. 30 Minuten).

· Schneidklinge (13)

Die Standardverarbeitungszeit beträgt 30 Sekunden bis 1 Minute. Das Volumen pro Charge bezieht sich auf die folgende Tabelle:

Zutat	Volumen
Schokolade	≤ 200 g
Käse	≤ 350 g
Fleisch	≤ 500 g
Gemüse & Gewürze	100-150 g
Obst	300-500 g
Zwiebel	≤ 500 g

· Teigklinge (12)

Die Standardverarbeitungszeit beträgt 20 bis 30 Sekunden. Das Volumen pro Charge bezieht sich auf die folgende Tabelle:

Zutat	Volumen
Mehl & Weichkäse	≤ 800 g
Eier	≤ 10 Stk

Tipps und Warnung:

Das Verhältnis von Mehl zu Wasser während des Mischens zu Teig ist 1 / 0,6, meint 100g Mehl brauchen 60 g Wasser für die beste Wirkung;; Der Standard der Verarbeitungszeit liegt innerhalb von 30 Sekunden, das liegt daran, dass das Mehl klebrig wird und am Klingenscheibenadapter haftet, wenn die Verarbeitung zu lange dauert. Dann wird die Maschine wackeln und abnormal arbeiten.

· Scheibe zum Zerkleinern und Schneiden (14-18)

Die Standardverarbeitungszeit beträgt 1 Minute.

Wählen Sie die Klingenscheibe nach Zutaten und der gewünschten Form. Legen Sie die von Ihnen ausgewählte Klingenscheibe in den Kunststoffscheibenhalter (5), setzen Sie sie in die Antriebswelle (4) und schließen Sie den Deckel der Bearbeitungsschale und verriegeln Sie die Abdeckung des Einzugschachts mit der Sicherheitsverriegelung (7) am Deckel.

Sie können mit der Verarbeitung der Lebensmittel beginnen, wenn die Maschine normal funktioniert. Wenn die Lebensmittelform klein ist, setzen Sie den großen Drücker (9) auf die Abdeckung des Einzugsschachts. und verwenden Sie den kleinen Drücker (10) für eine einfachere Bedienung. Wenn die Lebensmittelform groß ist, wie z. B. Kartoffeln, öffnen Sie die Rutschenabdeckung, legen Sie das Essen hinein und schließen Sie das Cover und dann den großen Drücker (9) mit dem darauf verriegelten kleinen Drücker (10).

Seien Sie NICHT gewalttätig, während Sie die Zutaten mit dem Drücker in die Essensrutsche drücken. Es ist am besten, ein großes Lebensmittel in kleinere Stücke zu schneiden, damit es leichter in die Rutsche passt.

Es wird empfohlen, die Geschwindigkeit beim Schneiden von weichen Lebensmitteln zu verringern, um eine Verflüssigung zu vermeiden.

- Mixbecher (20-21)

Die Standardverarbeitungszeit beträgt 1 Minute.

Bereiten Sie die Zutaten vor und geben Sie sie in den Mixbecher (20).

Montieren Sie den Mixerdeckel (21) richtig.

Stellen Sie den Mixbecher (20, 21) auf den Motorboden, drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um ihn zu fixieren

Sicherstellen, dass der Schalter in Stellung "0" ist, einstecken und Puls 2-3 mal als Vormischung verwenden. Dann wähle "1" oder Geschwindigkeit "2" zum Bearbeiten. Während der Verarbeitung können Sie den kleinen Deckel auf der Mixerabdeckung (21) herausnehmen und Wasser oder andere Zutaten hinzufügen durch das Zufuhrloch.

Öffnen Sie NICHT die Mixerabdeckung (21), um während des Betriebs Zutaten hinzuzufügen!

Tipps und Warnung

Bitte betreiben Sie das Gerät immer gemäß der obigen Bedienungsanleitung, um eine Verkürzung der Produktlebensdauer durch zu vermeidende Überlastung im Laufe der Zeit zu vermeiden.

INSTALLATION UND WARTUNG

- Installation

1. Positionieren Sie die Motorbasis (2) auf einer flachen und trockenen Platte.

2. Stellen Sie die Bearbeitungsschale (3) auf den Motorboden und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn um sie fest zu machen.
3. Antriebswelle (4) Setzen Sie diese vertikal auf den Rotor in der Schüssel.
4. Öffnen Sie die Klingenbox (11) der Motorbasis und nehmen Sie die Klinge, die Sie wollen. Beispielsweise Schneidmesser (13) oder Teigklinge (12) einfach in die Antriebswelle (4) einsetzen; Zum Schneiden oder Zerkleinern, bitte zuerst gewünschten Einsatz am Scheibenhalter (5) befestigen, dann den Scheibenhalter (5) in die Antriebswelle (4) einsetzen.

BEACHTUNG:: Jedes Mal kann jeweils nur eine Klinge verwendet werden.

5. Geben Sie die Lebensmittel in die Verarbeitungsschüssel (3) und schließen Sie den Schüsseldeckel (6) wenn Sie mit der Schneidklinge (13) oder der Teigklinge (12) arbeiten. Wenn Sie die Einsätze (14-18) verwenden, Zerkleinern oder Schneidklinge, stellen Sie sicher, dass Sie zuerst den Schüsseldeckel (6) verriegeln. Die Zutat sollte nach der Fertigstellung der Maschine durch den Einfüllschacht eingeführt werden.
6. Verriegeln Sie den Schüsseldeckel (6) und den Schutzdeckel (8), das Sicherheitsschloss (7) ist jetzt aktiv.
7. **ACHTUNG:** Der Schalter sollte in der Stellung "0" sein; Schließen Sie den Stecker an, verwenden Sie Impulsfunktion oder Geschwindigkeit 1 oder 2. Vergewissern Sie sich, dass die Maschine korrekt montiert ist. Wenn etwas Ungewöhnliches auftritt, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und bauen Sie es wie oben beschrieben aus und wieder korrekt zusammen.

- Instandhaltung

1. Bitte ziehen Sie das Netzkabel ab, um sich vor einem Stromschlag zu schützen während Sie die Maschine reinigen.

Tauchen Sie den Motorfuß und das Netzkabel nicht in Wasser.

2. Alle abnehmbaren Zubehörteile können mit Wasser gereinigt werden. Trocknen Sie alle Teile und die Motorbasis nach der Reinigung.
3. Für eine einfache Reinigung können Sie die Maschine mit warmem Wasser und etwas Spülmittel laufen lassen zum Reinigen der Schüssel und des Mixbechers.
4. Stellen Sie die Maschine immer an einen trockenen und belüfteten Platz.
5. Verwenden Sie KEIN hartes (festes) Reinigungsgerät, um Kratzer auf dem Produkt zu vermeiden.
6. Betreiben Sie das Gerät NICHT länger als 1 Minute ununterbrochen.
7. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, nach ca. 1 Minute wird empfohlen,

die Maschine auszuschalten und stehen zu lassen. Vor der nächsten Betriebsrunde 3 Minuten lang abkühlen lassen. Wenn mehr als 5 Betriebsrunden erforderlich sind, die Maschine vor den nächsten 5 Runden auf Raumtemperatur herunterkühlen lassen. Dieses verlängert die Lebensdauer der Maschine.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Lösung
Maschine arbeitet nicht.	Stellen Sie die korrekte Montage sicher. Der Netzstecker ist nicht richtig eingesteckt. Überprüfen Sie, ob die Sicherung ausgelöst hat oder ob ein Stromausfall vorliegt.
Maschine läuft plötzlich nicht mehr.	Verarbeitungsschüssel kann während des Betriebs verrutschen. Bitte installieren Sie die Schale neu.
Motor läuft, während sich Komponenten nicht bewegen.	Stellen Sie sicher, dass die Antriebswelle korrekt eingerichtet ist.

TECHNISCHE SPEZIFIKATION

Referenz: THFP93510 / THFP93510A

Stromspannung: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Nennleistung: 1000 W

Mixbecherkapazität: 1,8L

Nutzkapazität: 2L

Beachtung



Dieses am Produkt angebrachte Logo weist darauf hin, dass es sich um ein Gerät handelt, dessen Abfallverarbeitung in den Rahmen des 2012/19 / EG-Richtlinie über Elektro- und Elektronikaltgeräte (Elektro- und Elektronikaltgeräte).

Das Vorhandensein gefährlicher Substanzen in elektrischen und elektronischen Geräten kann potenzielle Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit im

Wiederaufbereitungszyklus des Produkts haben.

Daher sollte dieses Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht

mit unsortiertem Hausmüll entsorgt werden.

Als Verbraucher ist Ihre Rolle entscheidend für den Kreislauf der Wiederverwendung, des Recyclings und anderer Formen der Rückgewinnung von elektrischen und elektronischen Geräten. Das Abfallempfangszentrum und die Sammeleinrichtungen werden Ihnen von den örtlichen Gemeinden (Recyclinganlagen) und Händlern zur Verfügung gestellt.

Sie sind dafür verantwortlich, die Ihnen zur Verfügung stehenden selektiven Abfallsammelsysteme zu verwenden.

Entsorgung und Umweltschutz: Wenn Sie Ihr Elektrogerät entsorgen möchten, da es ausgetauscht werden muss oder nicht mehr verwendet wird, denken Sie an den Schutz der Umwelt. Fragen Sie die örtlichen Behörden nach umweltfreundlichen Möglichkeiten für die Abfallentsorgung.

GARANTIE

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

(1) Oberflächenverschlechterung aufgrund normaler Abnutzung des Produkts;

(2) Defekte oder Verschlechterungen durch Kontakt mit Flüssigkeiten und

Korrosion durch Rost oder Insekten;

(3) Vorfälle, Missbrauch, 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) jegliche Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller geliefert oder nicht genehmigt wurde. Die Garantie erlischt, wenn das Typenschild und /

oder die Seriennummer des Produkts entfernt werden.

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

***Dieses Produkt wird von der SCHNEIDERCONSUMER GROUP
12, rue Jules Ferry, 93110 Rosny-sous-Bois, FRANKREICH, importiert***

THOMSON

Procesador de alimentos multifunción

THFP93510 / THFP93510A

MANUAL DE USUARIO



Lea atentamente las instrucciones antes de usar.

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



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

IMPORTANTES

Al utilizar este producto, observe las siguientes precauciones de seguridad:

- Este robot de cocina está equipado con un dispositivo de protección contra el sobrecalentamiento. Cuando la temperatura es demasiado alta, la unidad se apagará automáticamente y reanudará el funcionamiento después de que el motor se haya enfriado lo suficiente (después de unos 15 minutos).
- Los electrodomésticos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha supervisado o se les ha instruido acerca del uso del aparato de manera segura y si comprenden los peligros involucrados.
- Los niños no deben jugar con el aparato.

- Advertencia: posibles lesiones por mal uso. Se debe tener cuidado al manipular las hojas de corte afiladas, vaciar el recipiente y durante la limpieza.
- Desconecte siempre el aparato del suministro si se deja desatendido y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- Apague el aparato y desconéctelo del suministro eléctrico antes de cambiar accesorios o acercarse a piezas que se muevan durante el uso.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado en el hogar.
- No utilice la unidad de forma continua durante más de un minuto.
- Si la operación necesita durar más de un minuto, opere la unidad durante un minuto y luego apáguela y déjela enfriar durante

diez minutos antes de continuar. Si la operación debe durar un total de más de cinco minutos, repita como se describe arriba y luego deje que la unidad se enfríe durante 90 minutos antes de encenderla nuevamente. Esto ampliaría el vida útil de su procesador de alimentos.

- Las superficies accesibles pueden se calientan durante el uso.
- Este aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador externo o un control remoto.
- Las hojas y los discos son muy afilados, manipúlelos con cuidado. Siempre sostenga la hoja por la empuñadura de los dedos lejos del borde de corte cuando la manipule y limpie.
- Siempre retire la cuchilla antes de verter el contenido del recipiente.
- Mantenga las manos y todos los utensilios fuera del tazón y la

jarra de la licuadora mientras la unidad está enchufada a la fuente de alimentación.

- Apague y desenchufe el aparato:
 - antes de colocar o quitar accesorios;
 - cuando no esté en uso; y
 - antes de limpiar.
- Nunca introduzca alimentos en el tubo de alimentación con los dedos. Utilice siempre el empujador suministrado.
- Antes de quitar la tapa del bol o jarra de la batidora de la unidad motora:
 - apague la energía;
 - asegúrese de que los accesorios / cuchillas se hayan detenido por completo; y
 - tenga cuidado de no desenroscar el tazón o la jarra de la licuadora de la unidad del motor.
- Deje que el líquido se enfríe a temperatura ambiente antes de colocarlos en la licuadora.

- No aplique fuerza excesiva sobre el mecanismo de bloqueo; de lo contrario, la unidad podría dañarse y causar lesiones.
- Nunca use un accesorio no autorizado.
- Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en uso.
- Nunca use un aparato dañado. Envíelo para su inspección o reparación.
- Nunca moje la unidad del motor, el cable de alimentación o el enchufe.
- No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador. No permita que entre en contacto con superficies calientes.
- No exceda la capacidad máxima indicada en el producto.
- Utilice el aparato únicamente para el uso doméstico previsto. Declinamos toda responsabilidad si el aparato se utiliza incorrectamente o si no se siguen

las presentes instrucciones.

- El uso inadecuado de su procesador de alimentos puede causar lesiones.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas de manera similar para evitar un peligro.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio postventa o personas calificadas de manera similar para evitar un peligro.

Antes de enchufar

- Asegúrese de que el voltaje de la red sea el mismo que se indica debajo de su aparato.



Para uso en contacto con
alimentos

IMPORTANTE

Está prohibido reemplazar el cable de alimentación usted mismo. En caso de daño, debe ser reparado por el servicio postventa de los distribuidores locales, el fabricante o una persona calificada similar.

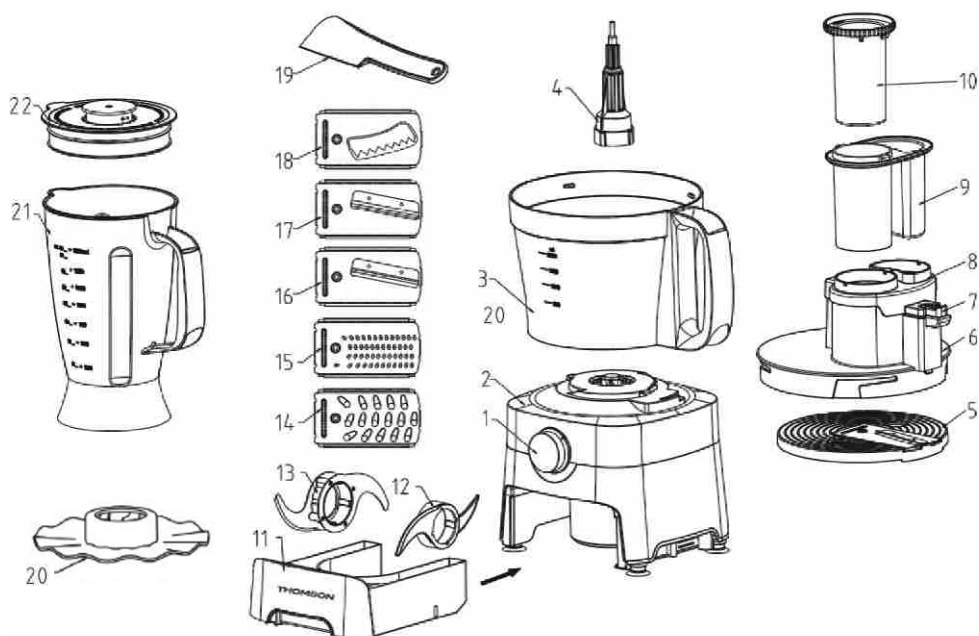
Si el aparato se cae, solicite a un profesional calificado que lo revise antes de volver a usarlo. Los daños internos pueden provocar accidentes.

Para cualquier tipo de problema o reparación, póngase en contacto con el servicio postventa de los distribuidores locales, el fabricante o persona calificada similar para evitar cualquier riesgo.

Eliminación y responsabilidad medioambiental:

Para ser respetuosos con el medio ambiente, animarle a deshacerse del aparato. Puede ponerse en contacto con las autoridades locales o los centros de reciclaje para obtener más información.

Características



1. interruptor giratorio
2. Base del motor
3. Recipiente de procesamiento
4. Eje de accionamiento
5. Soporte de disco
6. Tapa del cuenco
7. Cerradura de seguridad
8. Cubierta de protección
9. Gran empujador
10. Empujador pequeño
11. Caja de cuchillas
12. Cuchilla de masa (plástico)

13. Cuchilla para picar (acero)
14. Cuchilla de trituración gruesa
15. Cuchilla fina para triturar
16. Cuchilla para rebanar gruesa
17. Cuchilla para rebanar fina
18. Hoja de papas fritas
20. Emulsionar disco
21. Jarra licuadora
22. Tapa licuadora

Operación

NOTA: este aparato está equipado con un dispositivo de protección contra altas temperaturas. Si la temperatura sube demasiado, la unidad se apagará automáticamente y reanudará el funcionamiento después de que el motor se haya enfriado lo suficiente (después de unos 30 minutos).

· **Cuchilla para picar (13)**

El tiempo de procesamiento estándar es de 30 segundos a 1 minuto, el volumen por lote se refiere a la siguiente tabla:

Ingrediente	Volumen
Chocolate	≤ 200g
Queso	≤ 350g
Carne	≤ 500g
Vegetales y especias	100-150 g
Fruta	300-500g
Cebolla	≤ 500g

· **Cuchilla para masa (12)**

El tiempo de procesamiento estándar es de 20 segundos a 30 segundos, el volumen por lote se refiere a la siguiente tabla:

Ingrediente	Volumen
Harina y queso de pasta blanda	≤ 800g
Huevos	≤ 10 pzs

Consejos y advertencias:

La relación de harina a agua mientras masa es 1 / 0.6, medio Necesidad de harina 100g60 g de agua para obtener el mejor efecto;el tiempo estándar de procesamiento es de 30 segundos,eso se debe a que la harina se volverá pegajosa y se pegará al adaptador de la cuchilla si el tiempo dura demasiado. Entonces hará que la máquina se mueva y funcione de manera anormal.

· **Disco para triturar y rebanar {14-18}**

El tiempo de procesamiento estándar es de 1 minuto..

Elija el disco de la cuchilla según los ingredientes y la forma que desee. Coloque el disco de la cuchilla que elija en el soporte del disco de plástico (5), luego colóquelo en el eje de transmisión (4), cierre la tapa del recipiente de procesamiento,y bloquear la cubierta del canal de alimentación con el bloqueo de seguridad (7) en la tapa.

Puede comenzar a procesar los alimentos cuando la máquina funcione normalmente. Si la forma de la comida es pequeña, coloque el empujador grande (9) en la tapa del canal de alimentación, y utilice el pequeño empujador (10) para facilitar la operación.

Si la forma de la comida es grande, como una papa, por favor abra la tapa del conducto, coloque la comida adentro, cierre la c. y luego use el empujador grande (9) con el empujador pequeño (10) bloqueado para la operación.

NO sea violento mientras empuja los ingredientes en el conducto de alimentación con el empujador. Es mejor cortar un alimento grande en trozos más pequeños para que quepan más fácilmente en el conducto.

Se recomienda reducir la velocidad al cortar alimentos blandos para evitar manipulaciones.

- Jarra licuadora (20-21)

El tiempo de procesamiento estándar es de 1 minuto.

Prepare los ingredientes y póngalos en la jarra de la licuadora (20), monte la tapa de la licuadora (21) bien.

Coloque la jarra de la licuadora (20, 21) en la base del motor; girar en el sentido de las agujas del reloj para hacer

se fijó firmemente. Consciente de que cambiar debería estar en "0" velocidad, enchúfelo y use el pulso 2-3 veces como premezcla. Entonces escoge "1" o Velocidad "2" para procesar. Durante la operación, usted puede saque la tapa pequeña de la tapa de la licuadora (21) y agregue agua cualquier otro ingrediente usted quiera través del orificio de alimentación.

¡NO abra la tapa de la licuadora (21) para agregar ingredientes durante el funcionamiento! Siempre agregue un poco de agua cuando usando la licuadora.

Consejos y advertencias

Utilice siempre el aparato de acuerdo con el manual de instrucciones anterior para evitar reducir la vida útil del producto debido a trabajando con el tiempo.

INSTALACION Y MANTENIMIENTO

- instalación

1. Coloque la base del motor (2) sobre una tabla plana y seca.

2. Coloque el recipiente de procesamiento (3) en la base del motor, gire agujas del reloj para fijarlo firmemente.
 3. Lugar de conducción eje (4) en el rotor dentro del cuenco, colóquelo verticalmente.
 4. Abra la caja de la cuchilla (II) de la base del motor y tome la cuchilla que quiere. Por ejemplo, cuando utilizando la cuchilla para picar (13) o la masa cuchilla (12), simplemente asíntela en el eje impulsor (4); cuando utilizando rebanar triturando, fíjelo primero en el soporte del disco (5), luego asiente el soporte del disco (5) en el eje impulsor (4).
- ATENCIÓN:** cada vez que puede usar solo una hoja a la vez.
5. Coloque los alimentos en el recipiente de procesamiento (3) y luego cierre la tapa del recipiente (6) utilizando la cuchilla para picar (13) o la cuchilla para masa (12). Al usar rebanar, triturar o la cuchilla de corte, asegúrese de bloquear primero la tapa del tazón (6), el ingrediente debe llenarse a través del conducto de alimentación después de que la máquina esté lista.
 6. Bloquear la tapa de la taza (6) y la tapa de protección (8), el bloqueo de seguridad (7) está activo ahora.
 7. **ATENCIÓN:** el cambiar debería estar en el "0" velocidad; conectar el enchufe con toma, usando la función de pulso o la velocidad 1 o 2 para confirmar sea la máquina esta montada bien. Si hay algo anormal, desenchufe la máquina y vuelva a ensamblarla como se indicó anteriormente.

-Mantenimiento

1. Desenchufe el cable de alimentación para protegerlo de la electricidad. choque mientras limpiar la máquina, **No sumerja la base del motor y el cable de alimentación en agua.**
2. Todos los accesorios extraíbles se limpiado en agua excepto la base del motor, seque el mojado partes después de la limpieza.
3. Para facilitar la limpieza, usted puede poner algo agua tibia y detergente y déjelo correr durante un mientras que cuando limpiar el bol y la jarra de la batidora.
4. Coloque siempre la máquina en un lugar seco y ventilado lugar.
5. NO use detergente duro (sólido) para evitar rayar el producto.
6. NO utilice el aparato durante más de 1 minuto a la vez. estirarse.
7. Si la operación es terminado alrededor de 1 minuto, se recomienda apagar la máquina y dejarla frío abajo durante 3 minutos antes de la

siguiente ronda de operación. Si se requieren más de 5 rondas de operación, friobaje la máquina a temperatura ambiente antes de las siguientes 5 rondas. Esto lataalargar la vida útil de la máquina.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Solución
Máquina no trabaja.	Asegurar el montaje correcto. Fabricar seguro El enchufe de alimentación está enchufado correctamente. Compruebe si la red eléctrica se ha disparado o si hay un corte de energía.
La máquina deja de funcionar repentinamente.	El recipiente de procesamiento puede perdervigorosoProcesando. Por favor reinstalar el cuenco cubrir.
El motor esta funcionando, tiempo los componentes no funcionan.	Fabricarseguroel eje impulsor es incorrectamente instalado.

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

Referencia : THFP93510 / THFP93510A

Voltaje: 220-240V ~ 50 / 60Hz

Potencia: 1000 W

Capacidad del vaso de la batidora: 1,8L

Capacidad útil: 2L

Atención



Este logotipo adherido al producto indica que se trata de un aparato cuyo procesamiento de residuos se enmarca dentro del marco de la Directiva 2012/19 / EC de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (WEEE).

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

Por lo tanto, al final de la vida útil de este aparato, no debe desecharse con la basura doméstica sin clasificar.

Como consumidor, su papel es crucial en el ciclo de reutilización, reciclaje y otras formas de recuperación de equipos eléctricos y electrónicos. El centro de recepción de residuos y las instalaciones de recogida están a su disposición por las comunidades locales (instalaciones de reciclaje) y los distribuidores.

Tiene la responsabilidad de utilizar los sistemas de recogida selectiva de residuos a su disposición.

Eliminación y protección del medio ambiente Si desea deshacerse de su aparato eléctrico porque necesita ser reemplazado o ya no se usa, piense en proteger el medio ambiente. Consulte a las autoridades locales sobre formas ecológicas de eliminación de residuos.

GARANTÍA

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

- (1) deterioro de la superficie debido al desgaste normal del producto;
- (2) defectos o deterioro por contacto con líquidos y corrosión por herrumbre o presencia de insectos;
- (3) cualquier incidente, abuso, mal uso, alteración, desmontaje o reparación no autorizada

(4) mantenimiento inadecuado, uso inadecuado
Sobre el producto o la conexión a un voltaje incorrecto;

(5) cualquier uso de accesorios no suministrados o no aprobados por el fabricante. La garantía se cancelará si se quita la placa de identificación y / o el número de serie del producto.

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

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