

MANUEL



THOMSON THFP1000

NOTICE D'UTILISATION



[Tous nos Tutos vidéo](#)



[Darty.com](#)



[Tous nos magasins](#)



[Communauté SAV Darty](#)

THOMSON

THFP1000

ROBOT MULTIFUNCTION
KEUKENMACHINE
PROCESADOR DE ALIMENTOS
PROCESSADOR DE ALIMENTOS
FOOD PROCESSOR
ROBOT DA CUCINA



MANUEL D'UTILISATION



HANDLEIDING



MANUAL DE INSTRUCCIONES



MANUAL DE INSTRUÇÕES



OPERATING INSTRUCTIONS



MANUALE DI ISTRUZIONI

TABLE DES MATIÈRES

MISES EN GARDE IMPORTANTES.....	02
DESCRIPTION DU PRODUIT	05
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	05
UTILISATION	06
GUIDE DE DÉPANNAGE	14
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	14
SPÉCIFICATIONS.....	15
MISE AU REBUT	15

Ce produit a été fabriqué et vendu sous la responsabilité des Etablissements Darty et Fils (S.A.S). THOMSON, et le logo THOMSON sont des marques utilisées sous licence par les Etablissements Darty et Fils (S.A.S) – pour plus d’informations : www.thomson-brand.com . Tous autres produits, services, dénominations sociales, marques, nom commerciaux, noms de produits et logos référencés ici sont la propriété de leurs titulaires respectifs.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

MERCI DE BIEN VOULOIR LIRE LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVER POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

Attention

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
 - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
 - les fermes;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - les environnements de type chambre d'hôtes.
- 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.
- En ce qui concerne les durées de fonctionnement et les réglages de vitesse, référez-vous à la section "UTILISATION".
- **MISE EN GARDE:** Risques de blessures en cas de mauvaise utilisation du produit.
- Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des couteaux affûtés, lorsqu'on vide le bol et lors du nettoyage.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. De plus, l'appareil et son câble doivent être conservés hors de portée des enfants.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- 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.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous à la section "NETTOYAGE ET ENTRETIEN" en pages 14-15.
- Le mélangeur doit être utilisé uniquement avec le socle fourni.

FR

- **ATTENTION:** S'assurer que le mélangeur est débranché avant de le retirer de son socle.
- 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.
- **AVERTISSEMENT: LES LAMES SONT TRANCHANTES. FAITES TRES ATTENTION LORS DE LEUR MANIPULATION ET DEBRANCHEZ TOUJOURS LE CABLE DE LA PRISE MURALE D'ALIMENTATION AVANT LE NETTOYAGE.**
- Être vigilant si un liquide chaud est versé dans le préparateur culinaire ou le mélangeur dans la mesure où il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une ébullition soudaine.
- Ne pas utiliser l'appareil si le filtre rotatif ou le couvercle de protection est endommagé ou présente des fissures visibles.

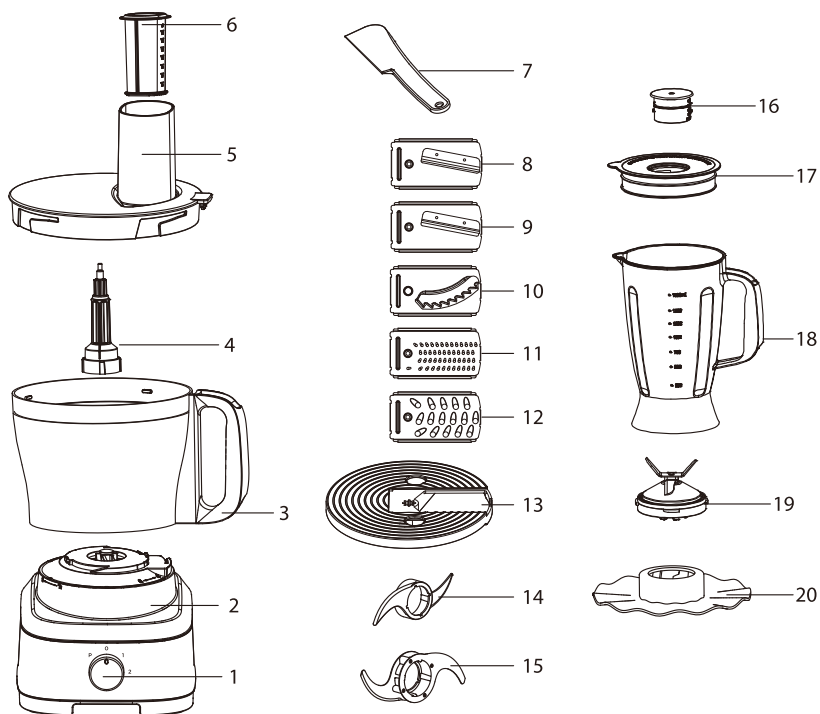
Consignes de sécurité

- Éteignez et débranchez l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de démonter des pièces et avant de le nettoyer.
- L'utilisation d'accessoires autres que ceux recommandés par le fabricant peut entraîner un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- L'appareil est conçu exclusivement pour une utilisation à l'intérieur.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne pende pas du bord d'une table ou d'un comptoir et ne touche pas de surfaces chaudes.
- N'utilisez pas cet appareil pour une utilisation autre que celle pour laquelle il a été conçu.
- Cet appareil intègre un dispositif de protection contre les températures élevées. Si la température devient trop élevée, l'appareil s'éteindra automatiquement et reprendra son fonctionnement lorsque le moteur aura suffisamment refroidi (au bout de 30 minutes environ).
- Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes lorsque l'appareil fonctionne.
- Afin de vous prémunir contre les risques d'incendie, de choc électrique et de blessure, n'immergez pas l'appareil, son câble d'alimentation ou sa prise dans l'eau, ni dans aucun autre liquide.
- Ne poussez pas les aliments dans le robot avec les doigts ou d'autres objets (comme des couteaux). Utilisez toujours le poussoir fourni pour insérer les aliments.
- Ne placez pas l'appareil près d'une cuisinière à gaz, d'une plaque de cuisson

électrique ou d'un four chauffé.

- Attendez que toutes les pièces s'arrêtent avant de débrancher et de démonter l'appareil.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.
- Ne manipulez et n'utilisez jamais l'appareil avec les mains mouillées.
- Ne dépassez jamais les quantités maximales indiquées sur le bol.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil en continu pendant plus d'une minute.
- Si la procédure n'est pas terminée dans la minute qui suit, éteignez l'appareil et laissez-le refroidir pendant 3 minutes avant le prochain cycle de fonctionnement. Si plus de 5 cycles de fonctionnement sont nécessaires, laissez l'appareil refroidir à la température ambiante avant les 5 cycles suivants.

DESCRIPTION DU PRODUIT



- | | |
|---|--|
| 1. Bouton de contrôle | 11. Lame de coupe pour fines lamelles |
| 2. Bloc moteur | 12. Lame de coupe pour larges lamelles |
| 3. Bol de traitement | 13. Support de disque |
| 4. Arbre d'entraînement | 14. Lame de pétrissage |
| 5. couvercle du bol avec goulotte d'insertion | 15. Lame de hachage |
| 6. Poussoir | 16. Bouchon du bol de mélange |
| 7. Spatule | 17. Couvercle du bol de mélange |
| 8. Lame de coupe pour tranches épaisses | 18. Bol de mélange |
| 9. Lame de coupe pour tranches fines | 19. Lame de mélange |
| 10. Lame de coupe à frites | 20. Disque émulsifiant |

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, retirez tous les matériaux d'emballage et toutes les étiquettes.

Nettoyez toutes les pièces sauf le bloc moteur dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez ces pièces.

N'IMMERGEZ PAS LE BLOC MOTEUR DANS L'EAU. Nettoyez le bloc moteur avec un chiffon humide. Séchez-le complètement.

⚠ AVERTISSEMENT : Manipulez les lames avec précaution. Faute de quoi, vous pourriez vous couper.

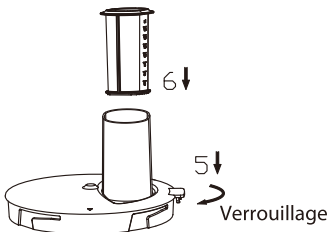
UTILISATION

Utilisation de la lame de hachage

Placez le bloc moteur sur une surface plate, stable et sèche. Veuillez suivre les étapes pour assembler l'appareil.

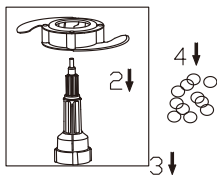
Quatre pieds à ventouse aident à maintenir l'appareil stable pendant la transformation des aliments.

1. Positionnez le bol de mélange sur le bloc moteur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit correctement verrouillé en position.
2. Montez l'arbre d'entraînement à la verticale sur le rotor situé dans le bol.
3. Placez la lame de hachage sur l'arbre d'entraînement.
4. Versez les ingrédients dans le bol.
 - Coupez les aliments en petits morceaux, vous obtiendrez de meilleurs résultats.
5. Placez le couvercle sur le bol et verrouillez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Vous entendrez un déclic.
6. Vous pouvez ajouter des ingrédients par le tube d'alimentation à l'aide du poussoir.
 - Ne dépassez pas le contenu maximum indiqué sur le bol de traitement.

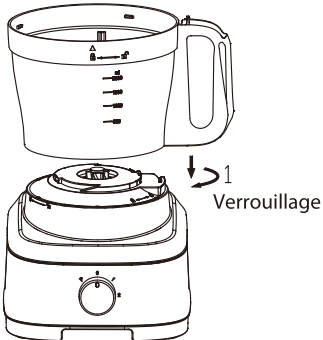


- 1 Aligned the arrow with the symbol of « déverrouillage ».
- 2 Maintenez le couvercle du bol par la goulotte d'insertion et tournez-le fermement dans le sens des aiguilles d'une montre vers le symbole de « verrouillage » marqué sur le bol jusqu'à ce qu'il soit solidement verrouillé en place.

L'appareil ne fonctionnera pas si le couvercle du bol n'est pas bien verrouillé.



Avant d'utiliser la lame de hachage, retirez les manchons de protection en plastique. Assurez-vous que le côté de la lame portant le symbole « UP » est orienté vers le haut.



- 1 Aligned the arrow with the symbol of « déverrouillage ».
- 2 Maintenez le bol par la poignée et tournez-le fermement dans le sens des aiguilles d'une montre vers le symbole de « verrouillage » marqué sur le bloc moteur jusqu'à ce qu'il soit solidement verrouillé en place.

L'appareil ne fonctionnera pas si le bol n'est pas bien verrouillé

FR

- Réglez le bouton de la vitesse en position 0. Branchez l'appareil.
- Mettez l'appareil en marche en plaçant le bouton de commande sur la position de vitesse souhaitée.

- La position 1 correspond à la vitesse lente et la position 2 à la vitesse rapide.
- Il est recommandé de démarrer avec le réglage de vitesse à vitesse lente puis d'augmenter le réglage de la vitesse.
- Utilisez la commande par impulsions pour accélérer la vitesse. Tournez le bouton de commande sur la position P et maintenez-le enfoncé. Relâchez le bouton de commande pour arrêter.
- Reportez-vous au guide de coupe suivant pour le volume par lot.

Guide de coupe

Aliment	Quantité recommandée par lot	Durée de fonctionnement habituelle
Chocolat (râpé)	≤ 200 g	30 à 60 secondes
Fromage	≤ 350 g	
Viande	≤ 800 g	
Légumes et épices	100 ~ 150 g	
Fruits	300 ~ 500 g	
Oignon	≤ 800 g	

- Après l'utilisation, tournez le bouton de contrôle en position 0.
- Attendez l'arrêt complet de la lame avant de retirer le couvercle ou le bol.

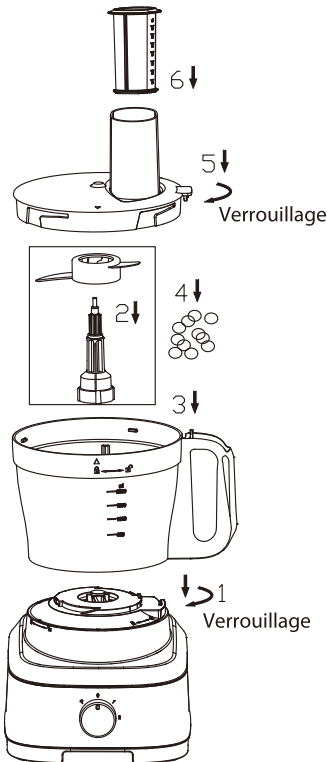
Si des ingrédients collent à la lame ou à l'intérieur du bol, retirez le couvercle du bol. Retirez les ingrédients de la lame ou des parois du bol avec la spatule fournie.

Utilisation de la lame de pétrissage

Placez le bloc moteur sur une surface plate, stable et sèche. Veuillez suivre les étapes pour assembler l'appareil.

Quatre pieds à ventouse aident à maintenir l'appareil stable pendant la transformation des aliments.

1. Positionnez le bol de mélange sur le bloc moteur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit correctement verrouillé en position.
2. Montez l'arbre d'entraînement à la verticale sur le rotor situé dans le bol.
3. Placez la lame de pétrissage sur l'arbre d'entraînement.
4. Versez les ingrédients dans le bol.
 - Coupez les aliments en petits morceaux, vous obtiendrez de meilleurs résultats.
5. Placez le couvercle sur le bol et verrouillez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Vous entendrez un déclic.
6. Vous pouvez ajouter des ingrédients par le tube d'alimentation à l'aide du poussoir.
 - Ne dépassez pas le contenu maximum indiqué sur le bol de traitement.



- 1 Aligned the arrow with the « déverrouillage » symbol.
 - 2 Hold the bowl cover by the insertion spout and turn it clockwise in the direction of the clock hands towards the « verrouillage » symbol marked on the bowl until it is firmly locked in place.
- L'appareil ne fonctionnera pas si le couvercle du bol n'est pas bien verrouillé.**

- 1 Aligned the arrow with the « déverrouillage » symbol.
 - 2 Hold the bowl by the handle and turn it clockwise in the direction of the clock hands towards the « verrouillage » symbol marked on the motor block until it is firmly locked in place.
- L'appareil ne fonctionnera pas si le bol n'est pas bien verrouillé**

7. Réglez le bouton de la vitesse en position 0. Branchez l'appareil.
8. Mettez l'appareil en marche en plaçant le bouton de commande sur la position de vitesse souhaitée.
 - La position 1 correspond à la vitesse lente et la position 2 à la vitesse rapide.
 - Il est recommandé de démarrer avec le réglage de vitesse à vitesse lente puis d'augmenter le réglage de la vitesse.

- Utilisez la commande par impulsions pour accélérer la vitesse. Tournez le bouton de commande sur la position P et maintenez-le enfoncé. Relâchez le bouton de commande pour arrêter.
- Reportez-vous au guide de coupe suivant pour le volume par lot.

Guide de pétrissage

Aliment	Quantité recommandée par lot	Durée de fonctionnement habituelle
Farine ou fromage mou	≤ 800 g	20 à 30 secondes
Œuf	≤ 10 pièces	
<p>Conseils : Le rapport farine / eau pour faire la pâte est de 1 : 0,6, ce qui signifie 100 g de farine pour 60 g d'eau pour obtenir le meilleur effet. Il convient de ne pas dépasser une durée de fonctionnement d'environ 30 secondes, car la farine risque de coller à l'arbre d'entraînement si la durée est trop longue. Cela fera trembler l'appareil qui fonctionnera anormalement.</p>		

9. Après l'utilisation, tournez le bouton de contrôle en position 0.

10. Attendez l'arrêt complet de la lame avant de retirer le couvercle ou le bol.

Utilisation des lames de coupe en lamelles, de coupe en tranches et de coupe des frites

Placez le bloc moteur sur une surface plate, stable et sèche. Veuillez suivre les étapes pour assembler l'appareil.

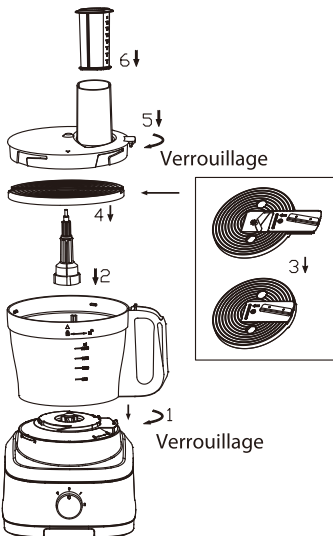
Quatre pieds à ventouse aident à maintenir l'appareil stable pendant la transformation des aliments.

1. Positionnez le bol de mélange sur le bloc moteur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit correctement verrouillé en position.
2. Montez l'arbre d'entraînement à la verticale sur le rotor situé dans le bol.
3. Choisissez la lame en fonction des ingrédients et de la taille que vous souhaitez. Attachez la lame au support de lame.
4. Placez le support de lame sur l'arbre d'entraînement.
5. Placez le couvercle sur le bol et verrouillez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Vous entendrez un déclic.
6. Vous pouvez ajouter des ingrédients par le tube d'alimentation à l'aide du poussoir.
 - Ne dépassez pas le contenu maximum indiqué sur le bol de traitement.



Faites glisser la lame sur le support de lame.

Les lames sont tranchantes ; faites attention lors de leur installation, soyez prudent(e) !



- ① Alignez la flèche avec le symbole de « déverrouillage ».
- ② Maintenez le couvercle du bol par la goulotte d'insertion et tournez-le fermement dans le sens des aiguilles d'une montre vers le symbole de « verrouillage » marqué sur le bol jusqu'à ce qu'il soit solidement verrouillé en place.

L'appareil ne fonctionnera pas si le couvercle du bol n'est pas bien verrouillé.

- ① Alignez la flèche avec le symbole de « déverrouillage ».
- ② Maintenez le bol par la poignée et tournez-le fermement dans le sens des aiguilles d'une montre vers le symbole de « verrouillage » marqué sur le bloc moteur jusqu'à ce qu'il soit solidement verrouillé en place.

L'appareil ne fonctionnera pas si le bol n'est pas bien verrouillé

7. Réglez le bouton de la vitesse en position 0. Branchez l'appareil.
8. Mettez l'appareil en marche en plaçant le bouton de commande sur la position de vitesse souhaitée.
 - La position 1 correspond à la vitesse lente et la position 2 à la vitesse rapide.
 - Il est recommandé de commencer avec la vitesse lente lorsque vous coupez en tranches des ingrédients mous afin d'éviter que ceux-ci ne deviennent pâteux.

FR

- Utilisez la commande par impulsions pour accélérer la vitesse. Tournez le bouton de commande sur la position P et maintenez-le enfoncé. Relâchez le bouton de commande pour arrêter.
9. Guidez les ingrédients à travers le tube d'insertion avec le poussoir.
- Coupez les aliments volumineux en morceaux assez petits pour pouvoir les insérer dans la goulotte.
 - Remplissez la goulotte de manière régulière, vous obtiendrez de meilleurs résultats.
 - Pressez les ingrédients lentement et progressivement à l'aide du poussoir.
 - N'exercez pas trop de pression sur le poussoir lorsque vous poussez des ingrédients dans le tube d'insertion.
 - Si vous avez de grandes quantités d'ingrédients à traiter, divisez-les en petits lots et videz le bol après chaque lot. **Attention** : Les lames sont très coupantes. Manipulez-les avec précaution.

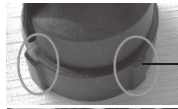
La durée de fonctionnement habituelle est de 1 minute.

10. Après l'utilisation, tournez le bouton de contrôle en position 0.

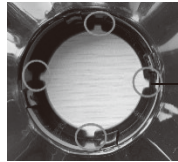
Utilisation du disque émulsifiant

Vous pouvez utiliser le disque émulsifiant pour préparer la mayonnaise, fouetter la crème et battre les blancs d'œufs.

1. Positionnez le bol de mélange sur le bloc moteur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit correctement verrouillé en position.
2. Placez le disque émulsifiant sur l'arbre d'entraînement.



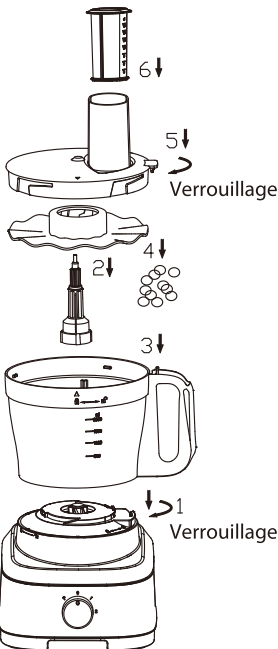
Languettes sur l'arbre d'entraînement.



Ouvertures sur le disque émulsifiant

Alignez les languettes face aux ouvertures Poussez le disque émulsifiant

3. Montez l'arbre d'entraînement à la verticale sur le rotor situé dans le bol.
4. Placez les ingrédients dans le bol.
5. Placez le couvercle sur le bol et verrouillez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Vous entendrez un déclic.
6. Vous pouvez ajouter des ingrédients par le tube d'alimentation à l'aide du poussoir.
 - Ne dépassez pas le contenu maximum indiqué sur le bol de traitement.



- 1 Alignez la flèche avec le symbole de « déverrouillage ».
- 2 Maintenez le couvercle du bol par la goulotte d'insertion et tournez-le fermement dans le sens des aiguilles d'une montre vers le symbole de « verrouillage » marqué sur le bol jusqu'à ce qu'il soit solidement verrouillé en place.
L'appareil ne fonctionnera pas si le couvercle du bol n'est pas bien verrouillé.

- 1 Alignez la flèche avec le symbole de « déverrouillage ».
- 2 Maintenez le bol par la poignée et tournez-le fermement dans le sens des aiguilles d'une montre vers le symbole de « verrouillage » marqué sur le bloc moteur jusqu'à ce qu'il soit solidement verrouillé en place.
L'appareil ne fonctionnera pas si le bol n'est pas bien verrouillé

FR

- Réglez le bouton de la vitesse en position 0. Branchez l'appareil.
- Mettez l'appareil en marche en plaçant le bouton de commande sur la position de vitesse souhaitée.
 - La position 1 correspond à la vitesse lente et la position 2 à la vitesse rapide.
 - Utilisez la commande par impulsions pour accélérer la vitesse. Tournez le bouton de commande sur la position P et maintenez-le enfoncé. Relâchez le bouton de commande pour arrêter.

Aliment	Quantité recommandée par lot	Durée de fonctionnement habituelle
Œuf	2 à 5 pièces	30 à 60 secondes
Fromage	125 ~ 350 ml	20 secondes

- Après l'utilisation, tournez le bouton de contrôle en position 0.

Mixeur

Avant d'utiliser la fonction du mixeur, retirez le bol du bloc moteur en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.



- Préparez les ingrédients, mettez-les dans le bol du mixeur puis remettez le couvercle en place et verrouillez-le bien.
- Insérez le bol du mixeur sur le bloc moteur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit correctement verrouillé en position.
- Sélectionnez le réglage de vitesse 1 ou 2 pour le traitement.
 - Pendant le fonctionnement, vous pouvez retirer le capuchon du couvercle du mixeur en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et ajouter de l'eau ou tout autre ingrédient nécessaire à travers l'ouverture du couvercle.

Fonction d'impulsion :

Vous pouvez utiliser cette fonction par courtes rafales pour un traitement très rapide.

Pour utiliser la fonction d'impulsion, tournez le bouton de contrôle en position P et gardez-le dans cette position. Relâchez le bouton de contrôle pour arrêter.

Aliment	Quantité recommandée par lot	Durée de fonctionnement habituelle
Carottes + Eau	Carottes: 720g Eau: 1080g	60 secondes

- Après l'utilisation, tournez le bouton de contrôle en position 0.

N'ouvrez EN AUCUN CAS le couvercle du mixeur pour ajouter des ingrédients pendant que l'appareil fonctionne !

Ajoutez toujours un peu d'eau lorsque vous utilisez le mixeur pour broyer de la glace.

La durée de fonctionnement habituelle est de 1 minute.

Comment retirer les ingrédients qui collent sur les parois du bol mixeur ?

Éteignez l'appareil et débranchez le câble d'alimentation. Ouvrez le couvercle, puis utilisez la spatule fournie pour retirer les ingrédients des parois du bol.

Conseils d'utilisation

Avant de mettre les aliments dans l'appareil, coupez-les en morceaux suffisamment petits pour les insérer dans la goulotte d'insertion.

- Ne traitez jamais des aliments trop durs ou trop gelés pour qu'ils ne puissent pas être percés avec la pointe d'un couteau tranchant. Les aliments durs sont susceptibles d'endommager la lame ou le moteur.
- Évitez de trop remplir le bol. Pour les mélanges minces, il est recommandé de remplir le bol aux 2/3. Dans le cas de mélanges plus épais, il est conseillé de remplir le bol jusqu'aux 3/4 maximum. Pour les liquides, remplissez le bol jusqu'au niveau max indiqué dessus.
- Avec la lame du hachoir, vérifiez régulièrement la consistance des aliments afin d'éviter de trop les hacher.
- Avec les lames à trancher et à couper en lamelles, gardez à l'esprit que les aliments ont besoin de différents degrés de pression. De manière générale, une pression légère suffit pour les aliments mous et délicats (fraises, tomates etc.), une pression modérée pour les aliments intermédiaires (courgettes, pommes de terre etc.), et une pression plus forte pour les aliments durs (carottes, pommes, fromage dur, viandes partiellement congelées etc.).
- Les fromages durs de type Parmesan doivent être à température ambiante avant d'être insérés dans l'appareil. Les fromages mous de type cheddar doivent être mis au congélateur pendant 10 à 15 minutes avant d'être insérés dans l'appareil, afin d'obtenir de meilleurs résultats.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous que l'appareil est assemblé correctement. • Vérifiez que la machine est branchée correctement. • Il est possible qu'il y ait eu une coupure de courant ou que les plombs aient sauté.
L'appareil s'arrête brusquement.	Il est possible que les fixations du bol se soient légèrement desserrées si l'appareil a été utilisé trop vigoureusement. Réinstallez le couvercle du bol.
Le moteur tourne, mais pas les accessoires.	Vérifiez que l'arbre d'entraînement est installé correctement.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Attention: Éteignez et débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.

Après chaque utilisation, démontez l'appareil et lavez toutes les pièces amovibles à l'eau tiède savonneuse à l'aide d'un chiffon doux ou d'une brosse. Rincez-les soigneusement.

⚠ ATTENTION : Veuillez manipuler les lames avec précaution lors du nettoyage. Elles

FR

sont TRÈS COUPANTES !

Nettoyez le bloc moteur avec un chiffon légèrement humidifié.
N'immergez pas le bloc moteur ni le câble d'alimentation dans l'eau.

Les surfaces en contact avec les aliments doivent être nettoyées régulièrement pour éviter la contamination croisée de différents types d'aliments ; l'utilisation d'eau propre et chaude avec un détergent doux est recommandée pour nettoyer les surfaces qui entrent en contact avec les aliments.

Les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire doivent toujours être suivies à tout moment pour éviter les risques d'intoxication alimentaire ou de contamination croisée.

Séchez tout l'appareil avec un chiffon sec avant de le remettre en place.
N'utilisez pas des produits de nettoyage chimiques ou abrasifs.

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques nominales : 220-240V~ 50-60Hz
1000 W

MISE AU REBUT



En tant que distributeur responsable, nous accordons une grande importance à la protection de l'environnement.

Nous vous encourageons à respecter les procédures correctes de mise au rebut de votre appareil, des piles et des éléments d'emballage. Cela aidera à préserver les ressources naturelles et à garantir qu'il soit recyclé d'une manière respectueuse de la santé et de l'environnement.

Vous devez jeter ce produit et son emballage selon les lois et les règles locales.

Puisque ce produit contient des composants électroniques et parfois des piles, le produit et ses accessoires doivent être jetés séparément des déchets domestiques lorsque le produit est en fin de vie.

Pour plus de renseignements sur les procédures de mise au rebut et de recyclage, contactez les autorités de votre commune.

Apportez l'appareil à un point de collecte local pour qu'il soit recyclé. Certains centres acceptent les produits gratuitement.

Hotline Darty France

Quels que soient votre panne et le lieu d'achat de votre produit en France, avant de vous déplacer en magasin Darty, appelez le 0 978 970 970 (prix d'un appel local) 7j/7 et 24h/24.

Hotline Vanden Borre

Le service après-vente est joignable au +32 2 334 00 00, du lundi au samedi de 8h à 18h.

Hotline Fnac France

Quels que soient votre panne et le lieu d'achat de votre produit en France, avant de vous déplacer en magasin Fnac, appelez le 0 969 324 334 du lundi au samedi (8h30-21h00) et le dimanche et jours fériés (10h00-18h00).

(prix d'un appel local)



En raison des mises au point et améliorations constamment apportées à nos produits, de petites incohérences peuvent apparaître dans ces instructions. Veuillez nous excuser pour la gêne occasionnée.

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavoisirs, 94200 Ivry-sur-Seine, France 17/12/2025
Ets.Darty@fnacdarty.com

INHOUDSOPGAVE

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	18
PRODUCTOVERZICHT	21
VOOR HET EERSTE GEBRUIK	21
GEBRUIK	22
PROBLEEMOPLOSSING	30
REINIGING EN ONDERHOUD.....	30
SPECIFICATIES	31
VERWIJDERING.....	31

Dit product is vervaardigd en verkocht onder de verantwoordelijkheid van
Etablissements Darty et Fils (S.A.S).

THOMSON en het THOMSON logo zijn handelsmerken die onder licentie worden gebruikt door
Etablissements Darty et Fils (S.A.S). – meer informatie op www.thomson-brand.com.

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

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES
LEES DE VOLGENDE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN EN DE INSTRUCTIES
AANDACHTIG DOOR VOORDAT U HET APPARAAT GEBRUIKT EN BEWAAR ZE VOOR
LATERE RAADPLEGING.

Waarschuwingen

- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en gebruik in andere vergelijkbare omgevingen, zoals:
 - kantines voor personeel in winkels, kantoren en andere werkruimtes;
 - boerderijen;
 - door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
 - bed & breakfasts en soortgelijke omgevingen.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet dit worden vervangen door de fabrikant, zijn servicecentrum of een soortgelijk gekwalificeerde persoon om gevaren te voorkomen.
- Voor meer informatie over de werkingstijden en snelheidsinstellingen, raadpleeg de sectie "GEBRUIK".
- **WAARSCHUWING:** Risico op letsel als u dit apparaat niet naar behoren gebruikt.
- Wees voorzichtig tijdens het hanteren van het scherpe mes, het leegmaken van de kom en tijdens het schoonmaken.
- Het apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact als er geen toezicht op het apparaat is, voordat u het monteert, demonteert of reinigt.
- Het apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale mogelijkheden, of die een gebrek hebben aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilig gebruik van het apparaat en inzicht hebben in de risico's die er aan zijn verbonden.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Voor de instructies voor het reinigen van de oppervlakken die in contact komen met levensmiddelen, zie het hoofdstuk "REINIGING EN ONDERHOUD" op pagina's 30-31 van de gebruiksaanwijzing.
- De blender mag alleen worden gebruikt met de meegeleverde voet.
- **OPGELET:** Zorg dat de blender uitgeschakeld is voordat u deze van de voet afhaalt.

NL

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact alvorens accessoires te vervangen of bewegende onderdelen te benaderen als het apparaat in werking is.
- **WAARSCHUWING: HET MES IS ZEER SCHERP, LET OP WANNEER U DEZE STAAFMIXER GEBRUIKT EN HAAL ALTIJD DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT VOORDAT U DE MIXER REINIGT.**
- Wees voorzichtig als er hete vloeistof in de keukenmachine of blender wordt gegoten, omdat dit er weer uit kan spatten als gevolg van plotseling opstomen.
- Gebruik het apparaat niet als het draaiende zeef of de beschermende afdekking is beschadigd of zichtbare scheuren heeft.

Veiligheidsmaatregelen

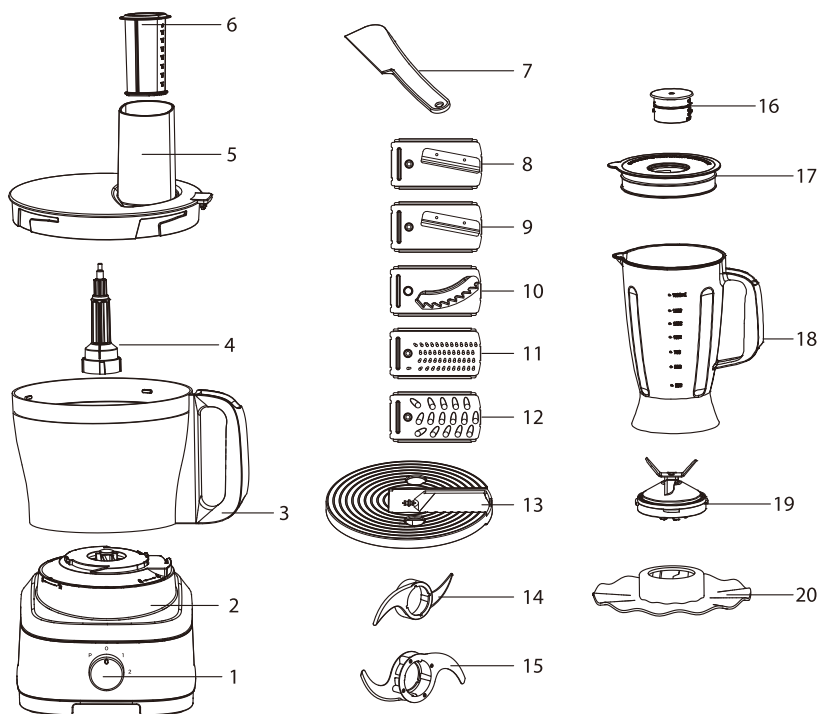
- Zet het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt en alvorens het te monteren, te demonteren of te reinigen.
- Het gebruik van opzetstukken of accessoires die niet door de fabrikant zijn aanbevolen kan brand, een elektrische schok of letsel aan personen veroorzaken.
- Laat dit apparaat niet onbeheerd achter tijdens het gebruik.
- Het apparaat is alleen bestemd voor gebruik binnenshuis.
- Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen en laat het niet in contact komen met hete oppervlakken.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan deze waarvoor het bestemd is.
- Dit apparaat is uitgerust met een beveiliging tegen hoge temperaturen. Als de temperatuur te hoog wordt, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld en wordt de werking hervat zodra de motor voldoende is afgekoeld (na ongeveer 30 minuten).
- De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan tijdens het gebruik van het apparaat hoog oplopen.
- Om het risico op een elektrische schok, brand of persoonlijk letsel te voorkomen, dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet in water of een andere vloeistof.
- Duw geen etenswaren in de keukenmachine met uw vingers of een ander voorwerp (zoals een mes). Gebruik altijd de meegeleverde stamper.
- Plaats het apparaat niet in de buurt van een gas- of elektrisch fornuis of een warme oven.
- Wacht totdat alle onderdelen tot stilstand zijn gekomen voordat u de stekker uit

het stopcontact haalt en het apparaat uit elkaar haalt.

- Het apparaat is niet bestemd voor gebruik door middel van een externe timer of een afzonderlijk op afstand bediend systeem.
- Bedien of gebruik het apparaat nooit met natte handen.
- Overschrijd de maximum hoeveelheden die op de kom zijn aangegeven.
- Gebruik het apparaat maximaal 1 minuut ononderbroken.
- Als het apparaat 1 minuut ononderbroken wordt gebruikt, schakel het apparaat uit en laat het 3 minuten afkoelen voordat u het opnieuw gebruikt. Na 5 werkingscycli, laat het apparaat tot kamertemperatuur afkoelen voordat u het opnieuw 5 keer gebruikt.

NL

PRODUCTOVERZICHT



1. Regelknop
2. Motoreenheid
3. Mengkom
4. Aandrijfjas
5. Deksel van kom met toevoerbuis
6. Stamper
7. Spatel
8. Dikke schijfjesmes
9. Dunne schijfjesmes
10. Friet snijmes

11. Fijne raspmes
12. Grove raspmes
13. Schijfhouder
14. Kneedmes
15. Hakmes
16. Dop voor mengkan
17. Deksel voor mengkan
18. Mengkan
19. Mengmes
20. Emulsieschijf

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Voordat u uw apparaat voor de eerste keer gebruikt, verwijder alle verpakkingsmateriaal en labels. Reinig alle onderdelen, uitgezonderd de motoreenheid, met warm water en een beetje afwasmiddel. Spoel vervolgens en veeg grondig droog. **DOMPEL DE MOTOREENHEID NIET IN WATER.** Maak de motoreenheid schoon met een vochtige doek. Veeg grondig droog.

⚠ WAARSCHUWING: Wees voorzichtig wanneer u de messen hanteert. Dit negeren kan snijwonden veroorzaken.

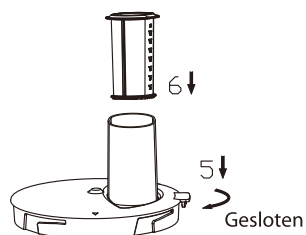
GEBRUIK

Het hakmes gebruiken

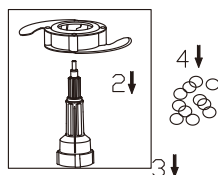
Plaats de motoreenheid op een vlak, droog en stabiel oppervlak. Volg de stappen om het apparaat in elkaar te zetten.

De vier zuignapvoetjes houden het apparaat tijdens het verwerken van het voedsel op zijn plaats.

1. Breng de mengkom aan op de motoreenheid en draai het met de klok mee totdat het vastzit.
2. Breng de aandrijfas verticaal aan op de rotor binnenin de kom.
3. Breng het hakmes op de aandrijfas aan.
4. Doe de ingrediënten in de kom.
 - Snij het voedsel in kleine stukjes voor het beste resultaat.
5. Plaats het deksel op de kom en draai het met de klok mee totdat het op zijn plaats vast komt te zitten. U hoort een klik.
6. U kunt ingrediënten via de trechter toevoegen met behulp van de stamper.
 - Overschrijd de maximale inhoud die op de kom is aangegeven niet.



- 1 Breng de pijl op één lijn met het "open slot"-symbool.
- 2 Houd het deksel van de kom bij de toevoerbuïs vast en draai het deksel met de klok mee naar het "gesloten slot"-symbool op de kom totdat het stevig op zijn plaats vastzit. **Het apparaat werkt niet als het deksel van de kom niet goed is vergrendeld.**



Voordat het hakmes wordt gebruikt, verwijder de kunststof beschermers.
Zorg dat de meskant met het "UP" teken omhoog is gericht.



- 1 Breng de pijl op één lijn met het "open slot"-symbool.
- 2 Houd de kom bij het handvat vast en draai de kom met de klok mee naar het "gesloten slot"-symbool op de motoreenheid totdat het stevig op zijn plaats vastzit. **Het apparaat werkt niet als de kom niet goed is vergrendeld.**

7. Zorg ervoor dat de bedieningsknop op de 0-positie staat. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
8. Zet het apparaat aan door de bedieningsknop in de gewenste snelheidsstand te zetten.
 - 1 is voor lage snelheid en 2 is voor hoge snelheid.
 - Het wordt aanbevolen om te starten op een lage snelheid en het vervolgens te verhogen.

- Gebruik de pulsbediening voor een hogere snelheid. Draai de bedieningsknop naar de P-positie en houd deze ingedrukt. Laat de regelknop los om te stoppen.
- Raadpleeg de volgende gidsen voor de hoeveelheden per cyclus.

Hakgids

Levensmiddel	Aanbevolen hoeveelheden per cyclus	Standaard verwerkingstijd
Chocolade (geraspt)	≤ 200g	30 tot 60 seconden
Kaas	≤ 350g	
Vlees	≤ 800g	
Groente en kruiden	100 ~ 150g	
Fruit	300 ~ 500g	
Ui	≤ 800g	

9. Draai de regelknop na gebruik naar de stand 0.
10. Wacht totdat het mes tot een volledige stilstand is gekomen voordat u het deksel of de kom verwijdert.

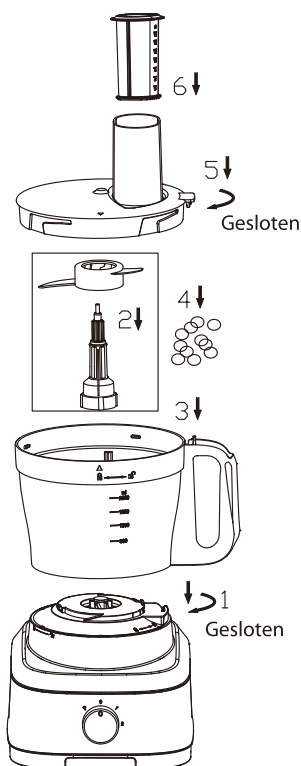
Als de ingrediënten aan het mes of aan de binnenkant van de kom blijven kleven, verwijder dan het deksel van de kom. Verwijder de ingrediënten van het mes of de binnenkant van de kom met de meegeleverde spatel.

Het kneedmes gebruiken

Plaats de motoreenheid op een vlak, droog en stabiel oppervlak. Volg de stappen om het apparaat in elkaar te zetten.

De vier zuignapvoetjes houden het apparaat tijdens het verwerken van het voedsel op zijn plaats.

1. Breng de mengkom aan op de motoreenheid en draai het met de klok mee totdat het vastzit.
2. Breng de aandrijfjas verticaal aan op de rotor binnenin de kom.
3. Breng het kneedmes op de aandrijfjas aan.
4. Doe de ingrediënten in de kom.
 - Snij het voedsel in kleine stukjes voor het beste resultaat.
5. Plaats het deksel op de kom en draai het met de klok mee totdat het op zijn plaats vast komt te zitten. U hoort een klik.
6. U kunt ingrediënten via de trechter toevoegen met behulp van de stamper.
 - Overschrijd de maximale inhoud die op de kom is aangegeven niet.



- 1 Breng de pijl op één lijn met het "open slot"-symbool.
- 2 Houd het deksel van de kom bij de toevoerbuiss vast en draai het deksel met de klok mee naar het "gesloten slot"-symbool op de kom totdat het stevig op zijn plaats vastzit. **Het apparaat werkt niet als het deksel van de kom niet goed is vergrendeld.**

- 1 Breng de pijl op één lijn met het "open slot"-symbool.
- 2 Houd de kom bij het handvat vast en draai de kom met de klok mee naar het "gesloten slot"-symbool op de motoreenheid totdat het stevig op zijn plaats vastzit. **Het apparaat werkt niet als de kom niet goed is vergrendeld.**

7. Zorg ervoor dat de bedieningsknop op de 0-positie staat. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
8. Zet het apparaat aan door de bedieningsknop in de gewenste snelheidsstand te zetten.
 - 1 is voor lage snelheid en 2 is voor hoge snelheid.
 - Het wordt aanbevolen om te starten op een lage snelheid en het vervolgens te verhogen.
 - Gebruik de pulsbediening voor een hogere snelheid. Draai de bedieningsknop naar de P-positie en houd deze ingedrukt. Laat de regelknop los om te stoppen.

- Raadpleeg de volgende gidsen voor de hoeveelheden per cyclus.

Kneedgids

Levensmiddel	Aanbevolen hoeveelheden per cyclus	Standaard verwerkingstijd
Bloem en zachte kaas	≤800g	20 tot 30 seconden
Ei	≤10 stuks	
<p>Tips: De verhouding bloem op water om deeg te maken is 1 : 0,6, wat betekent dat er 100 g bloem voor 60 g water nodig is voor een goede deeg. De standaard verwerkingstijd is lager dan 30 seconden, gezien de bloem bij een te lange verwerkingstijd kleverig wordt en aan de aandrijfjas zal blijven kleven. Het apparaat zal in dit geval schudden en niet naar behoren werken.</p>		

9. Draai de regelknop na gebruik naar de stand 0.
10. Wacht totdat het mes tot een volledige stilstand is gekomen voordat u het deksel of de kom verwijdert.

De raspessen, schijfjesmessen of friet snijmes gebruiken

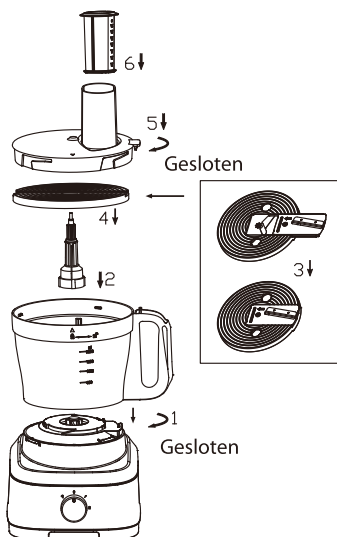
Plaats de motoreenheid op een vlak, droog en stabiel oppervlak. Volg de stappen om het apparaat in elkaar te zetten.

De vier zuignapvoetjes houden het apparaat tijdens het verwerken van het voedsel op zijn plaats.

1. Breng de mengkom aan op de motoreenheid en draai het met de klok mee totdat het vastzit.
2. Breng de aandrijfas verticaal aan op de rotor binnenin de kom.
3. Kies het mes afhankelijk van het te verwerken ingrediënt en de gewenste grootte. Maak het mes vast aan de schijfhouder.
4. Breng de schijfhouder op de aandrijfas aan.
5. Plaats het deksel op de kom en draai het met de klok mee totdat het op zijn plaats vast komt te zitten. U hoort een klik.
6. U kunt ingrediënten via de trechter toevoegen met behulp van de stamper.
 - Overschrijd de maximale inhoud die op de kom is aangegeven niet.

 Schuif het mes op de schijfhouder.

Het mes is scherp. Wees voorzichtig wanneer u het installeert.



- 1 Breng de pijl op één lijn met het "open slot"-symbool.
- 2 Houd het deksel van de kom bij de toevoerbuïs vast en draai het deksel met de klok mee naar het "gesloten slot"-symbool op de kom totdat het stevig op zijn plaats vastzit. **Het apparaat werkt niet als het deksel van de kom niet goed is vergrendeld.**

- 1 Breng de pijl op één lijn met het "open slot"-symbool.
- 2 Houd de kom bij het handvat vast en draai de kom met de klok mee naar het "gesloten slot"-symbool op de motoreenheid totdat het stevig op zijn plaats vastzit. **Het apparaat werkt niet als de kom niet goed is vergrendeld.**

7. Zorg ervoor dat de bedieningsknop op de 0-positie staat. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
8. Zet het apparaat aan door de bedieningsknop in de gewenste snelheidsstand te zetten.
 - 1 is voor lage snelheid en 2 is voor hoge snelheid.
 - Het wordt aanbevolen om te starten op de lage snelheid wanneer u zachte ingrediënten in sneetjes snijdt om te vermijden dat ze tot moes worden verwerkt.
 - Gebruik de pulsbediening voor een hogere snelheid. Draai de bedieningsknop naar de P-positie en houd deze ingedrukt. Laat de regelknop los om te stoppen.

NL

9. Duw de ingrediënten door de toevoerbuis met de stamper.
 - Snij grote stukken in meerdere delen zodat ze in de toevoerbuis passen.
 - Voor het beste resultaat, vul de toevoerbuis gelijkmatig.
 - Duw de ingrediënten langzaam en gelijkmatig omlaag met de stamper.
 - Oefen niet te veel druk op de stamper uit wanneer u de ingrediënten in de toevoerbuis duwt.
 - Voor het verwerken van grote hoeveelheden, splits de etenswaren op in verschillende cycli en leeg de kom na elke cyclus. **Opgelet:** De messen zijn zeer scherp. Wees voorzichtig wanneer u ze aanraakt.

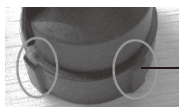
De standaard verwerkingstijd is korter dan 1 minuut.

10. Draai de regelknop na gebruik naar de stand 0.

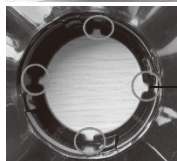
De emulsieschijf gebruiken

U kunt de emulsieschijf gebruiken voor het bereiden van mayonaise, voor het opkloppen van room en voor het kloppen van eiwit.

1. Breng de mengkom aan op de motoreenheid en draai het met de klok mee totdat het vastzit.
2. Breng de emulsieschijf op de aandrijfas aan.



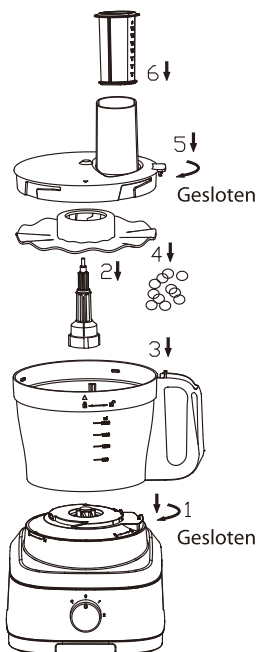
Uitsteeksels op de aandrijfas



Openingen op de emulsieschijf

Breng de uitsteeksels en de openingen op één lijn. Duw de emulsieschijf omlaag.

3. Breng de aandrijfas verticaal aan op de rotor binnenin de kom.
4. Doe het voedsel in de kom.
5. Plaats het deksel op de kom en draai het met de klok mee totdat het op zijn plaats vast komt te zitten. U hoort een klik.
6. U kunt ingrediënten via de trechter toevoegen met behulp van de stamper.
 - Overschrijd de maximale inhoud die op de kom is aangegeven niet.



- 1 Breng de pijl op één lijn met het "open slot"-symbool.
- 2 Houd het deksel van de kom bij de toevoerbus vast en draai het deksel met de klok mee naar het "gesloten slot"-symbool op de kom totdat het stevig op zijn plaats vastzit. **Het apparaat werkt niet als het deksel van de kom niet goed is vergrendeld.**

- 1 Breng de pijl op één lijn met het "open slot"-symbool.
- 2 Houd de kom bij het handvat vast en draai de kom met de klok mee naar het "gesloten slot"-symbool op de motoreenheid totdat het stevig op zijn plaats vastzit. **Het apparaat werkt niet als de kom niet goed is vergrendeld.**

NL

- Zorg ervoor dat de bedieningsknop op de 0-positie staat. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
- Zet het apparaat aan door de bedieningsknop in de gewenste snelheidsstand te zetten.
 - 1 is voor lage snelheid en 2 is voor hoge snelheid.
 - Gebruik de pulsbediening voor een hogere snelheid. Draai de bedieningsknop naar de P-positie en houd deze ingedrukt. Laat de regelknop los om te stoppen.

Levensmiddel	Aanbevolen hoeveelheden per cyclus	Standaard verwerkingstijd
Ei	2 ~ 5 stuks	30 tot 60 seconden
Kaas	125 ~ 350 ml	20 seconden

- Draai de regelknop na gebruik naar de stand 0.

Blender

Voordat de blenderfunctie wordt gebruikt, verwijder de kom van de motoreenheid door het tegen de klok in los te draaien.



- Bereid de ingrediënten voor en doe ze in de mengkan. Zet vervolgens het deksel stevig vast.
- Breng de mengkan aan op de motoreenheid en draai het met de klok mee totdat het vastzit.
- Verwerk de ingrediënten op snelheid 1 of 2.

- U kunt de dop op het deksel tijdens de werking verwijderen door het tegen de klok in te draaien om water of andere ingrediënten via de opening in het deksel toe te voegen.

Pulsfunctie:

U kunt deze functie kortstondig gebruiken om het voedsel aan een zeer hoge snelheid te verwerken. Om deze functie te gebruiken, draai de regelknop naar de stand P en houd het vast. Laat de regelknop los om te stoppen.

Levensmiddel	Aanbevolen hoeveelheden per cyclus	Standaard verwerkingstijd
Wortelen +water	Wortelen: 720g Water: 1080g	60 seconden

- Draai de regelknop na gebruik naar de stand 0.

Open het deksel tijdens de werking NIET om ingrediënten toe te voegen!

Voeg altijd een beetje water toe wanneer u de blender gebruikt voor het vergruizen van ijs.

De standaard verwerkingstijd is korter dan 1 minuut.

Hoe de ingrediënten die aan de zijkant van de mengkan kleven verwijderen?

Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. Open het deksel en verwijder de ingrediënten van de zijkant van de kan met de inbegrepen spatel.

Verwerkingstips

Voordat de etenswaren worden verwerkt, snij ze in stukken zodat ze in de toevoerbus passen.

- Verwerk nooit etenswaren die zo hard of bevroren zijn dat ze niet door het uiteinde van een scherp mes geprikt kunnen worden. Harde etenswaren kunnen het mes of de motor beschadigen.
- Vul de kom niet te veel. Voor dunne mengsels wordt het aanbevolen de kom tot 2/3 te vullen. Voor dikkere mengsels wordt het aanbevolen de kom tot 3/4 te vullen. Voor vloeistoffen, vul de kom tot het Max teken dat op de kom is aangegeven.
- Om de etenswaren niet overmatig te hakken/verwerken, controleer regelmatig de consistentie.
- Verschillende etenswaren vereisen verschillende soorten druk voor de beste rasp- en snijresultaten. Over het algemeen, oefen lichte druk uit voor zachte en delicate etenswaren (aardbeien, tomaten, etc.), matige druk voor medium harde etenswaren (courgette, aardappelen, etc.) en stevige druk voor harde etenswaren (wortelen, appels, harde kaas, gedeeltelijk bevroren vlees, etc.).
- Laat harde kaas, zoals Parmezaanse kaas, eerst op kamertemperatuur komen alvorens te verwerken. Voor het beste resultaat wordt het aanbevolen om zachte kaas, zoals cheddar, 10 tot 15 minuten in de diepvries af te koelen alvorens te verwerken.

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer of het apparaat juist in elkaar is gezet. • Zorg dat de stekker juist in het stopcontact zit. • Controleer of het stopcontact onder stroom staat en er geen stroompanne is.
Het apparaat stopt plotseling met werken.	De kom kan tijdens de werking door overmatig schudden zijn losgekomen. Breng het deksel opnieuw stevig op de kom aan.
De motor draait maar de componenten werken niet.	Zorg dat de aandrijfjas juist geïnstalleerd is.

REINIGING EN ONDERHOUD

Waarschuwing: Zet het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt.

Demonteer het apparaat na elk gebruik en was alle verwijderbare onderdelen in warm water en een beetje afwasmiddel met behulp van een zachte doek of borstel. Spoel ze grondig af.

⚠ OPGELET: Wees voorzichtig wanneer u de messen reinigt. Ze zijn ZEER SCHERP!

Reinig de motoreenheid met een licht vochtige doek.
Dompel het apparaat of het netsnoer niet in water.

NL

Maak de oppervlakken die met voedsel in aanraking komen regelmatig schoon om kruisverontreiniging door verschillende soorten voedsel te vermijden. Het is aanbevolen om deze oppervlakken schoon te maken met warm, schoon water en een beetje mild schoonmaakmiddel.

Correcte levensmiddelenhygiëne moet te allen tijde worden gevolgd om de kans op voedselvergiftiging / kruisbesmetting te voorkomen.

Droog het apparaat af met een droge doek alvorens het apparaat op te bergen. Gebruik geen chemische reinigingsmiddelen of schuurmiddelen voor het reinigen.

SPECIFICATIES

Voeding: 220-240V~ 50-60Hz
1000W

VERWIJDERING



Als verantwoordelijke handelaar dragen we zorg voor het milieu. We moedigen u aan om de juiste verwijderingsprocedure voor uw apparaat en verpakkingsmateriaal te volgen. Dit draagt bij tot het behoud van de natuurlijke rijkdommen door deze te recyclen zodat zowel de menselijke gezondheid en het milieu worden beschermd.

Gooi dit apparaat en de verpakking weg in overeenstemming met de geldende wetgeving en voorschriften.

Aangezien dit apparaat elektronische componenten bevat moet het apparaat en toebehoren aan het einde van hun levensduur afzonderlijk van het huisafval worden weggegooid.

Neem contact op met uw gemeente voor informatie over afdanking en recycling. Lever het apparaat in bij het inzamelpunt van uw gemeente voor recycling. Bij sommige inzamelpunten kunt u het apparaat gratis inleveren.

Hotline Vanden Borre

Dienst naverkoop is bereikbaar op tel.nr. +32 2 334 00 00, van maandag tot zaterdag 8u – 18u.

We verontschuldigen ons voor enig ongemak veroorzaakt door kleine inconsistenties in deze gebruikershandleiding, die kunnen ontstaan door productverbetering of –ontwikkeling.

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavoisirs, 94200 Ivry-sur-Seine, France 17/12/2025
Ets.Darty@fnacdarty.com

ÍNDICE DE MATERIAS

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES.....	33
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	36
ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ	36
MODO DE EMPLEO	37
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	45
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	45
ESPECIFICACIONES.....	46
ELIMINACIÓN	46

Este producto ha sido fabricado y vendido bajo la responsabilidad de Etablissements Darty et Fils (S.A.S). THOMSON y el logotipo de THOMSON son marcas registradas utilizadas bajo licencia por Etablissements Darty et Fils (S.A.S) – más información en www.thomson-brand.com . Todos los demás productos, servicios, empresas, marcas registradas, nombres comerciales o de productos y logotipos a los que se hace referencia en este documento son propiedad de sus respectivos dueños.

ES

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA DETENIDAMENTE ESTAS ADVERTENCIAS Y MEDIDAS DE SEGURIDAD ANTES DE USAR EL APARATO Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS.

Advertencias

- Este aparato ha sido diseñado para utilizarse en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
 - Cocinas para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
 - Casas rurales;
 - Para uso de la clientela en hoteles, hostales y otros entornos de tipo residencial;
 - Establecimientos de tipo cama y desayuno.
- Si el cable de alimentación estuviera dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico o una persona debidamente cualificada para ello con el fin de evitar situaciones de peligro.
- La información sobre los tiempos de funcionamiento y los ajustes de velocidad se encuentra en el apartado de “MODO DE EMPLEO”.
- ADVERTENCIA: Riesgo de lesión si el aparato no se utiliza correctamente.
- Deberá tener cuidado cuando manipule las cuchillas afiladas, cuando vacíe el recipiente o durante la limpieza.
- El aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- Desenchufe siempre el aparato de la corriente antes de dejarlo desatendido, o antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- Los aparatos eléctricos pueden ser utilizados por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o sin la experiencia y los conocimientos necesarios, si lo hacen bajo supervisión o han recibido instrucciones en relación al uso seguro del aparato y comprenden los riesgos asociados.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La información sobre la limpieza de las superficies en contacto con los alimentos se encuentra en el apartado “LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO” de las páginas 45-46 del manual.
- La batidora solo deberá utilizarse con la base suministrada.
- ATENCIÓN: Asegúrese de que la batidora esté apagada antes de retirarla de la base.
- Apague y desenchufe el aparato antes de cambiar algún accesorio o acercarse a alguna parte que se mueva cuando está funcionando.

- **ADVERTENCIA: LA CUCHILLA ESTÁ MUY AFILADA. TENGA MUCHO CUIDADO CUANDO MANIPULE LA BATIDORA Y ASEGÚRESE DE QUE ESTÉ DESENCHUFADA ANTES DE LIMPIARLA.**
- Tenga cuidado al añadir líquidos calientes en el robot o la batidora, ya que pueden ser expulsados del aparato debido a una emanación repentina de vapor.
- No utilice el aparato si el filtro centrífugo o la tapa protectora están dañados o tienen fisuras visibles.

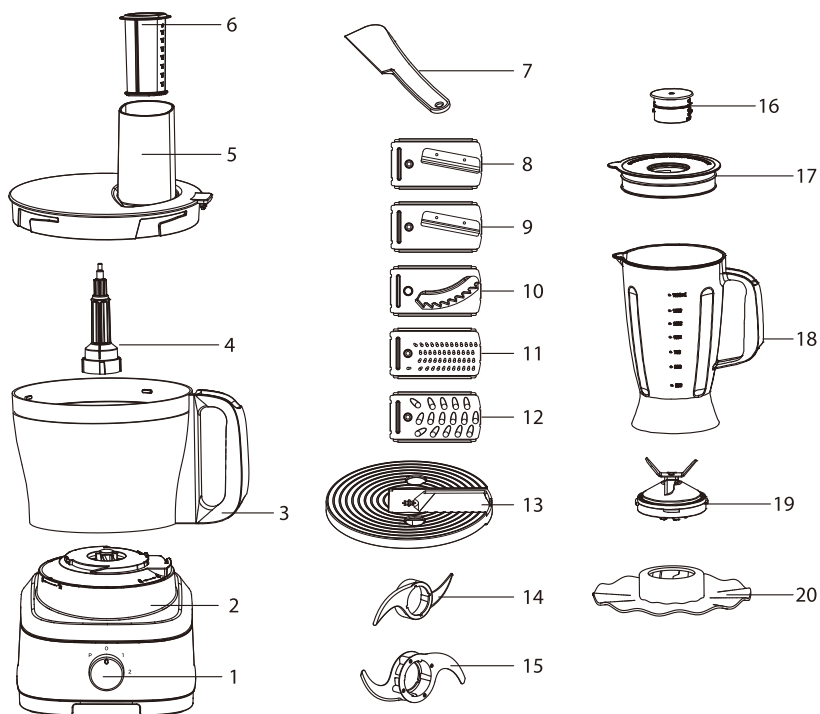
Medidas de precaución

- Apague y desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no lo esté utilizando, antes del montaje o desmontaje de piezas, o antes de limpiarlo.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante podría provocar un incendio, descarga eléctrica o lesiones.
- No deje el aparato desatendido cuando esté en funcionamiento.
- Este aparato solo es apto para uso en interiores.
- No deje el cable de alimentación colgando del borde de una mesa o encimera o en contacto con una superficie caliente.
- No utilice este aparato para fines distintos al uso previsto.
- Este aparato incorpora un dispositivo de protección frente a temperaturas elevadas. Si la temperatura pasa a ser demasiado elevada, el aparato se apagará automáticamente y reanudará el funcionamiento cuando el motor se haya refrigerado suficientemente (al cabo de aproximadamente 30 minutos).
- Las superficies accesibles del aparato podrían alcanzar temperaturas elevadas cuando el aparato está en funcionamiento.
- Para protegerse contra el riesgo de descargas eléctricas, incendio o lesiones, no sumerja el cable, el enchufe o el bloque del motor en agua ni en ningún otro líquido.
- No introduzca los alimentos en el robot empujándolos con los dedos u otros objetos (como, por ejemplo, cuchillos). Utilice siempre el empujador suministrado para empujar los alimentos.
- No coloque el aparato cerca de salidas de gas, cocinas eléctricas o un horno caliente.
- Espere a que todas las piezas hayan dejado de funcionar antes de desenchufar y desmontar el aparato.
- Este aparato no ha sido diseñado para ser utilizado con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

ES

- No manipule ni utilice el aparato con las manos mojadas.
- No supere nunca la cantidad máxima indicada en el bol.
- No use el aparato ininterrumpidamente durante más de 1 minuto.
- Si después de 1 minuto necesita seguir utilizando el aparato, apáguelo y déjelo enfriar durante 3 minutos antes de volver a ponerlo en funcionamiento. Si fueran necesarios más de 5 ciclos de funcionamiento, deje enfriar el aparato a temperatura ambiente antes de los siguientes 5 ciclos.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1. Botón de control | 11. Disco de triturado fino |
| 2. Bloque del motor | 12. Disco de triturado grueso |
| 3. Recipiente del robot | 13. Soporte del disco con cuchilla |
| 4. Eje de transmisión | 14. Cuchilla de amasar |
| 5. Tapa del bol con conducto de alimentación | 15. Cuchilla picadora |
| 6. Empujador de alimentos | 16. Tapa de jarra de la batidora |
| 7. Espátula | 17. Cubierta de jarra de la batidora |
| 8. Cuchilla de lonchas gruesas | 18. Jarra de la batidora |
| 9. Cuchilla de lonchas finas | 19. Cuchilla batidora |
| 10. Disco para patatas fritas | 20. Disco emulsificado |

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

Antes de usar su aparato por primera vez, retire todo el material de embalaje y las etiquetas. Limpie todas las piezas salvo el bloque del motor con agua jabonosa caliente. Aclare y seque. **NO SUMERJA EL BLOQUE DEL MOTOR EN AGUA.** Limpie el bloque del motor con un paño húmedo. Seque perfectamente.

⚠ ADVERTENCIA: Manipule las cuchillas con cuidado, de lo contrario podría cortarse.

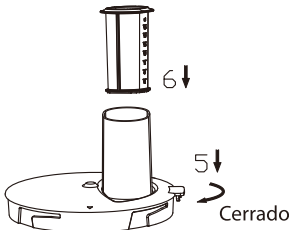
MODO DE EMPLEO

Cómo usar la Cuchilla Picadora

Coloque el bloque del motor sobre una superficie plana, seca y estable. Siga los pasos para ensamblar el aparato.

Los cuatro pies con ventosa permiten mantener el aparato estable durante su funcionamiento.

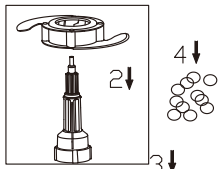
1. Posicione el bol del robot sobre el bloque del motor y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede fijado en su sitio.
2. Coloque el eje de transmisión sobre el rotor del interior del bol, asentándolo verticalmente.
3. Coloque la cuchilla picadora en el eje de transmisión.
4. Añada los ingredientes en el bol.
 - Corte los alimentos en trozos pequeños para conseguir un resultado óptimo.
5. Coloque la tapa del bol sobre el bol y gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bloqueada en su sitio. Escuchará un clic.
6. Puede agregar ingredientes a través del tubo de alimentación usando el empujador de alimentos.
 - No exceda el contenido máximo indicado en el recipiente de procesamiento.



❶ La flecha debe coincidir con el símbolo de “candado abierto”.

❷ Agarre la tapa del bol por el conducto de alimentación, gírela firmemente en sentido horario hacia el símbolo de “candado cerrado” del bol hasta que esté correctamente acoplada.

El aparato no funcionará si la tapa del recipiente no está bien bloqueada.



Antes de utilizar la cuchilla picadora, retire los manguitos protectores de plástico.

Asegúrese de que el lado de la cuchilla con la marca “UP” quede mirando hacia arriba.



❶ La flecha debe coincidir con el símbolo de “candado abierto”.

❷ Agarre el bol por el asa, gírelo firmemente en sentido horario hacia el símbolo de “candado cerrado” en el bloque del motor hasta que esté correctamente acoplado.

El aparato no funcionará si el recipiente no está bien bloqueado.

7. Asegúrese de que el botón de control está en la posición 0. Enchufe el aparato.
8. Encienda el aparato colocando la perilla de control en la posición de velocidad deseada.
 - 1 es para baja velocidad y 2 es para alta velocidad.
 - Se recomienda que inicie el ajuste de la velocidad en baja y luego incremente la velocidad.
 - Utilice el control de pulso para una velocidad más rápida. Gire la perilla de control a la posición

P y manténgala presionada. Suelte el botón para detener el aparato

- Consulte la siguiente guía de la cantidad recomendada por lote.

Guía para picar

Alimentos	Cantidad recomendada por lote	Tiempo de procesado estándar
Chocolate (rallado)	≤ 200 g	de 30 a 60 segundos
Queso	≤ 350 g	
Carne	≤ 800 g	
Verduras y especias	100 ~ 150 g	
Fruta	300 ~ 500 g	
Cebolla	≤ 800 g	

9. Cuando finalice, gire el botón de control a la posición 0.

10. Espere hasta que la cuchilla se detenga por completo antes de abrir la tapa del recipiente.

Si los ingredientes se adhieren a la cuchilla o al interior del recipiente, retire la tapa del recipiente. Retire los ingredientes de la cuchilla o de la pared del recipiente con la espátula suministrada.

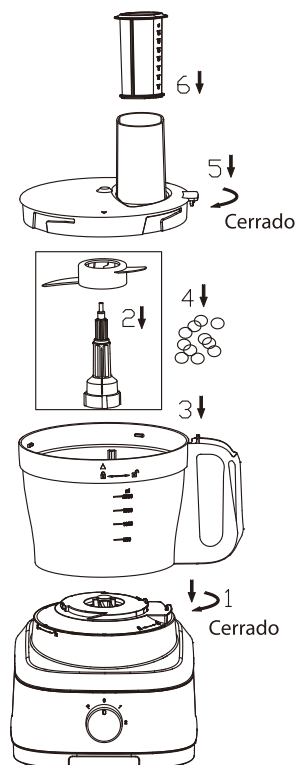
ES

Cómo usar la Cuchilla de amasar

Coloque el bloque del motor sobre una superficie plana, seca y estable. Siga los pasos para ensamblar el aparato.

Los cuatro pies con ventosa permiten mantener el aparato estable durante su funcionamiento.

1. Posicione el bol del robot sobre el bloque del motor y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede fijado en su sitio.
2. Coloque el eje de transmisión sobre el rotor del interior del bol, asentándolo verticalmente.
3. Coloque la cuchilla de amasar en el eje de transmisión.
4. Añada los ingredientes en el bol.
 - Corte los alimentos en trozos pequeños para conseguir un resultado óptimo.
5. Coloque la tapa del bol sobre el bol y gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bloqueada en su sitio. Escuchará un clic.
6. Puede agregar ingredientes a través del tubo de alimentación usando el empujador de alimentos.
 - No exceda el contenido máximo indicado en el recipiente de procesamiento.



- ❶ La flecha debe coincidir con el símbolo de "candado abierto".
- ❷ Agarre la tapa del bol por el conducto de alimentación, gírela firmemente en sentido horario hacia el símbolo de "candado cerrado" del bol hasta que esté correctamente acoplada.
El aparato no funcionará si la tapa del recipiente no está bien bloqueada.

- ❶ La flecha debe coincidir con el símbolo de "candado abierto".
- ❷ Agarre el bol por el asa, gírelo firmemente en sentido horario hacia el símbolo de "candado cerrado" en el bloque del motor hasta que esté correctamente acoplado.
El aparato no funcionará si el recipiente no está bien bloqueado.

7. Asegúrese de que el botón de control está en la posición 0. Enchufe el aparato.
8. Encienda el aparato colocando la perilla de control en la posición de velocidad deseada.
 - 1 es para baja velocidad y 2 es para alta velocidad.
 - Se recomienda que inicie el ajuste de la velocidad en baja y luego incremente la velocidad.
 - Utilice el control de pulso para una velocidad más rápida. Gire la perilla de control a la posición

P y manténgala presionada. Suelte el botón para detener el aparato.

- Consulte la siguiente guía de la cantidad recomendada por lote.

Guía para amasar

Alimentos	Cantidad recomendada por lote	Tiempo de procesado estándar
Harina y queso blando	≤ 800 g	de 20 a 30 segundos
Huevo	≤ 10 unidades	
<p>Consejos: La proporción de harina y agua para hacer masa es 1: 0.6 significa que por 100g de harina se necesitan 60g de agua para conseguir el mejor efecto. El tiempo estándar de funcionamiento debe ser menos de 30 seg, porque la harina estará cada vez más pegajosa y se pegará al eje de transmisión si se utiliza durante mucho tiempo. Hará que el aparato se agite, y funcione de modo anormal.</p>		

9. Cuando finalice, gire el botón de control a la posición 0.

10. Espere hasta que la cuchilla se detenga por completo antes de abrir la tapa del recipiente.

Uso de las cuchillas para Rallar, Rebanar y de Patatas Fritas

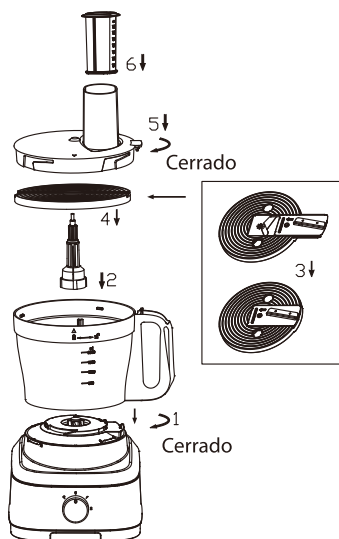
Coloque el bloque del motor sobre una superficie plana, seca y estable. Siga los pasos para ensamblar el aparato.

Los cuatro pies con ventosa permiten mantener el aparato estable durante su funcionamiento.

1. Posicione el bol del robot sobre el bloque del motor y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede fijado en su sitio.
2. Coloque el eje de transmisión sobre el rotor del interior del bol, asentándolo verticalmente.
3. Seleccione la cuchilla en base a los ingredientes y el tamaño deseado. Acople la cuchilla al soporte de disco de la cuchilla.
4. Coloque el soporte de disco de la cuchilla en el eje de transmisión.
5. Coloque la tapa del bol sobre el bol y gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bloqueada en su sitio. Escuchará un clic.
6. Puede agregar ingredientes a través del tubo de alimentación usando el empujador de alimentos.
 - No exceda el contenido máximo indicado en el recipiente de procesamiento.

⚠ Deslice la cuchilla sobre el soporte de disco de la cuchilla.

La cuchilla es afilada, preste atención para instalarla correctamente y tenga cuidado.



❶ La flecha debe coincidir con el símbolo de "candado abierto".

❷ Agarre la tapa del bol por el conducto de alimentación, gírela firmemente en sentido horario hacia el símbolo de "candado cerrado" del bol hasta que esté correctamente acoplada.

El aparato no funcionará si la tapa del recipiente no está bien bloqueada.

❶ La flecha debe coincidir con el símbolo de "candado abierto".

❷ Agarre el bol por el asa, gírelo firmemente en sentido horario hacia el símbolo de "candado cerrado" en el bloque del motor hasta que esté correctamente acoplado.

El aparato no funcionará si el recipiente no está bien bloqueado.

7. Asegúrese de que el botón de control está en la posición 0. Enchufe el aparato.
8. Encienda el aparato colocando la perilla de control en la posición de velocidad deseada.
 - 1 es para baja velocidad y 2 es para alta velocidad.
 - Se recomienda iniciar el ajuste de la velocidad en baja cuando corte lonchas de ingredientes blandos para evitar que se forme una masa.

- Utilice el control de pulso para una velocidad más rápida. Gire la perilla de control a la posición P y manténgala presionada. Suelte el botón para detener el aparato.
9. Guíe los ingredientes a través del tubo de alimentación con el empujador de alimentos.
- Corte trozos de alimentos que puedan pasar por el tubo de alimentación.
 - Para un resultado óptimo, introduzca los ingredientes por la boca de entrada uniformemente.
 - Empuje los alimentos lenta e ininterrumpidamente con el empujador.
 - No ejerza excesiva presión con el empujador a la hora de introducir los ingredientes por el tubo de alimentación.
 - Cuando procese grandes cantidades de alimentos, hágalo introduciendo pequeñas cantidades cada vez y vaciando el bol entre un lote y el siguiente. **Atención:** Las cuchillas están muy afiladas. Tenga cuidado al manipularlas.

El tiempo de procesado estándar es menos de 1 minuto.

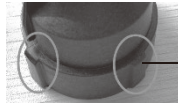
10. Cuando finalice, gire el botón de control a la posición 0.

ES

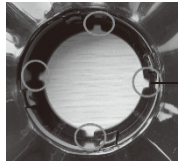
Uso del Disco Emulsificador

El disco emulsificador se puede utilizar para preparar mayonesa, para batir nata y para subir las claras.

1. Posicione el bol del robot sobre el bloque del motor y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede fijado en su sitio.
2. Acople el disco emulsificador en el eje de transmisión.



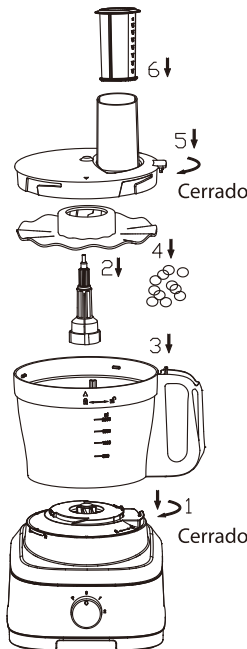
Lengüetas del eje de transmisión



Aperturas del disco emulsificador

Las lengüetas deben coincidir con las aperturas. Empuje el disco emulsificador hacia abajo.

3. Coloque el eje de transmisión sobre el rotor del interior del bol, asentándolo verticalmente.
4. Introduzca los ingredientes en el bol.
5. Coloque la tapa del bol sobre el bol y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bloqueada en su sitio. Escuchará un clic.
6. Puede agregar ingredientes a través del tubo de alimentación usando el empujador de alimentos.
 - No exceda el contenido máximo indicado en el recipiente de procesamiento.



❶ La flecha debe coincidir con el símbolo de “candado abierto”.

❷ Agarre la tapa del bol por el conducto de alimentación, gírela firmemente en sentido horario hacia el símbolo de “candado cerrado” del bol hasta que esté correctamente acoplada.

El aparato no funcionará si la tapa del recipiente no está bien bloqueada.

❶ La flecha debe coincidir con el símbolo de “candado abierto”.

❷ Agarre el bol por el asa, gírelo firmemente en sentido horario hacia el símbolo de “candado cerrado” en el bloque del motor hasta que esté correctamente acoplado.

El aparato no funcionará si el recipiente no está bien bloqueado.

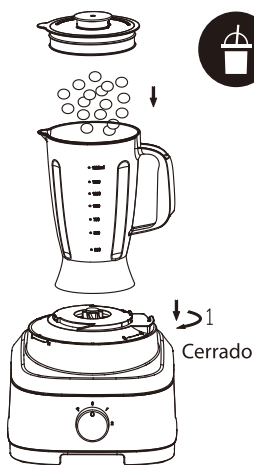
7. Asegúrese de que el botón de control está en la posición 0. Enchufe el aparato.
8. Encienda el aparato colocando la perilla de control en la posición de velocidad deseada.
 - 1 es para baja velocidad y 2 es para alta velocidad.
 - Utilice el control de pulso para una velocidad más rápida. Gire la perilla de control a la posición P y manténgala presionada. Suelte el botón para detener el aparato.

Alimentos	Cantidad recomendada por lote	Tiempo de procesado estándar
Huevo	2-5 unidades	de 30 a 60 segundos
Queso	125 ~ 350 ml	20 segundos

9. Cuando finalice, gire el botón de control a la posición 0.

Batidora

Antes de utilizar la función de batidora, retire el bol de la base del motor girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj.



1. Prepare los ingredientes e introdúzcalos en la jarra de la batidora y luego monte la tapa de la batidora de forma segura.
2. Coloque la jarra de la batidora sobre el bloque del motor y gírela en sentido de las agujas del reloj hasta que quede bloqueada en su sitio.
3. Seleccione el ajuste de velocidad 1 o 2.

- Durante su funcionamiento, podrá retirar el tapón de la tapa de la batidora girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj y añadir agua o cualquier otro ingrediente a través de la abertura de la tapa.

Función de pulsación:

Utilice esta función en varias activaciones a alta velocidad.

Para usar esta función, gire el botón a la posición **P** y manténgalo sujeto en esa posición. Suelte el botón para detener el aparato.

Alimentos	Cantidad recomendada por lote	Tiempo de procesado estándar
Zanahoria + Agua	Zanahoria: 720g Agua: 1080g	60 segundos

4. Cuando finalice, gire el botón de control a la posición 0.

¡NO abra la cubierta de la batidora para añadir ingredientes durante el funcionamiento!
Añada siempre un poco de agua cuando utilice la batidora para picar hielo.

El tiempo estándar de funcionamiento es menos de 1 minuto.

ES

¿Cómo extraer los ingredientes que se pegan a la pared de la jarra?

Apague y desenchufe el aparato. Abra la tapa, y utilice la espátula suministrada para retirar los ingredientes de la pared del bol.

Consejos

Antes de triturar los alimentos, córtelos para que pasen por el tubo de alimentación.

- No triture nunca alimentos que estén tan duros o congelados que no puedan pincharse con la punta de un cuchillo afilado. Los alimentos duros podrían dañar la cuchilla o el motor.
- No llene el bol excesivamente. Para mezclas finas, se recomienda llenar el bol hasta 2/3 de su capacidad. Para mezclas más gruesas, se recomienda llenar el bol hasta ¾ de su capacidad. Para líquidos, llene el bol hasta la marca máxima indicada en el mismo.
- Para evitar triturar en exceso los alimentos que se pican de forma gruesa, compruebe su consistencia con frecuencia.
- Los diferentes alimentos requieren grados distintos de presión para conseguir un resultado óptimo al triturarlos o rebanarlos. En general, ejerza una presión ligera para triturar alimentos blandos y delicados (fresas, tomates, etc.), una presión moderada para alimentos de densidad media (calabacín, patatas, etc.), y una presión más firme para alimentos más duros (zanahorias, manzanas, quesos curados, carnes parcialmente congeladas, etc.).
- Deje que los quesos curados, como el parmesano, alcancen la temperatura ambiente antes de triturarlos. Para un resultado óptimo, se recomienda enfriar los quesos blandos, tales como el cheddar, en el congelador durante 10 a 15 minutos antes de triturarlos.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Solución
El aparato no funciona.	<ul style="list-style-type: none">• Asegúrese de que el aparato está montado correctamente.• Asegúrese de que el cable está conectado adecuadamente.• Compruebe si ha saltado el interruptor automático o si hay un corte de corriente.
El aparato deja de funcionar repentinamente.	El bol podría haberse aflojado con las vibraciones del aparato. Vuelva a instalar la tapa del bol.
El motor funciona mientras que los componentes no.	Asegúrese de que el eje de transmisión está instalado correctamente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Advertencia: Apague y desenchufe el aparato antes de limpiarlo.

Después de cada uso, desmonte el aparato y lave todas las piezas desmontables en agua jabonosa templada usando un paño blando o un cepillo. Enjuáguelas bien.

⚠ ATENCIÓN: Tenga cuidado al limpiar las cuchillas. ¡Están muy AFILADAS!

Limpie el bloque del motor con un paño ligeramente húmedo.

No sumerja el bloque del motor ni el cable de alimentación en agua.

Las superficies en contacto con los alimentos deben limpiarse periódicamente para evitar una contaminación cruzada entre los distintos tipos de alimentos.

Recomendamos usar agua limpia y caliente con líquido lavavajillas para limpiar las superficies que hayan entrado en contacto con los alimentos.

Emplee siempre una higiene correcta al tratar los alimentos para evitar intoxicaciones alimentarias o la contaminación cruzada de alimentos.

Seque todas las piezas del aparato con un paño seco antes de volver a montarlas.
No utilice limpiadores químicos o abrasivos para la limpieza.

ESPECIFICACIONES

Características técnicas: 220-240 V~ 50-60 Hz
1000 W

ELIMINACIÓN



Somos un distribuidor responsable y nos preocupa el medio ambiente. Por estemotivo le pedimos que siga correctamente las instrucciones de eliminación a la hora de desechar el aparato y su material de embalaje. De estemodo, contribuirá a la conservación de los recursos naturales y garantizará que se recicla de modo correcto para preservar la salud las personas y el medio ambiente.

Este aparato y su embalaje se deben desechar conforme a la normativa y regulación local. Debido a que el aparato contiene componentes electrónicos, el aparato y sus accesorios no se deben tirar en la basura doméstica al final de la vida útil del aparato. Consulte a las autoridades locales sobre el modo correcto de eliminación y reciclaje de residuos.

El aparato se debe depositar en un punto local de recogida de residuos para proceder a su reciclaje. En algunos puntos de recogida se aceptan residuos gratuitamente.

Le pedimos disculpas por cualquier problema provocado por pequeñas inconsistencias en estas instrucciones, que podrían ser debidas al proceso de desarrollo y mejora del producto.

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavoirs, 94200 Ivry-sur-Seine, France 17/12/2025
Ets.Darty@fnacdarty.com

ÍNDICE

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES	48
VISTA GERAL DO PRODUTO	51
ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	51
FUNCIONAMENTO	52
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	60
LIMPEZA E MANUTENÇÃO.....	60
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	61
ELIMINAÇÃO.....	61

Este produto foi fabricado e vendido sob a responsabilidade da Etablissements Darty et Fils (S.A.S).

THOMSON e o logótipo da THOMSON são marcas comerciais usadas sob licença pela Etablissements Darty et Fils (S.A.S) – mais informações em www.thomson-brand.com.

Todos os outros produtos, serviços, empresas, marcas comerciais, nomes comerciais ou do produto e logótipos referenciados pertencem aos respetivos proprietários.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA OS SEGUINTE AVISOS DE SEGURANÇA E AS INSTRUÇÕES CUIDADOSAMENTE ANTES DE UTILIZAR O APARELHO E GARDE PARA FUTURAS REFERÊNCIAS.

Avisos

- Este aparelho foi criado para ser usado em aplicações domésticas e semelhantes, como:
 - Áreas de cozinha para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - Casas de campo;
 - Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial;
 - Ambientes do tipo residenciais com pequeno-almoço.
- Se o fio da alimentação ficar danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o agente de reparação ou uma pessoa igualmente qualificada, de modo a evitar quaisquer perigos.
- Relativamente à configuração dos tempos de funcionamento e velocidades, consulte a secção "FUNCIONAMENTO".
- AVISO: Existe o risco de lesões se não usar o aparelho corretamente.
- Deverá ter cuidado quando manusear lâminas de corte afiadas, ao esvaziar o recipiente e durante a limpeza.
- O aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o fio fora do alcance de crianças.
- Desligue sempre o aparelho da alimentação se o deixar sem supervisão e antes de proceder à montagem, desmontagem ou limpeza.
- Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, se forem supervisionadas e ensinadas quanto à utilização do aparelho de um modo seguro, e compreenderem os perigos envolvidos.
- As crianças não deverão brincar com o aparelho.
- Relativamente às instruções de limpeza das superfícies em contacto com a comida, consulte a secção "LIMPEZA E MANUTENÇÃO" nas páginas 60-61 do manual.
- A liquidificadora só pode ser usada com a base fornecida.
- CUIDADO: Certifique-se de que a liquidificadora é desligada antes de a retirar da base.
- Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada antes de mudar de acessórios ou de

PT

tocar em peças que se movam durante a utilização.

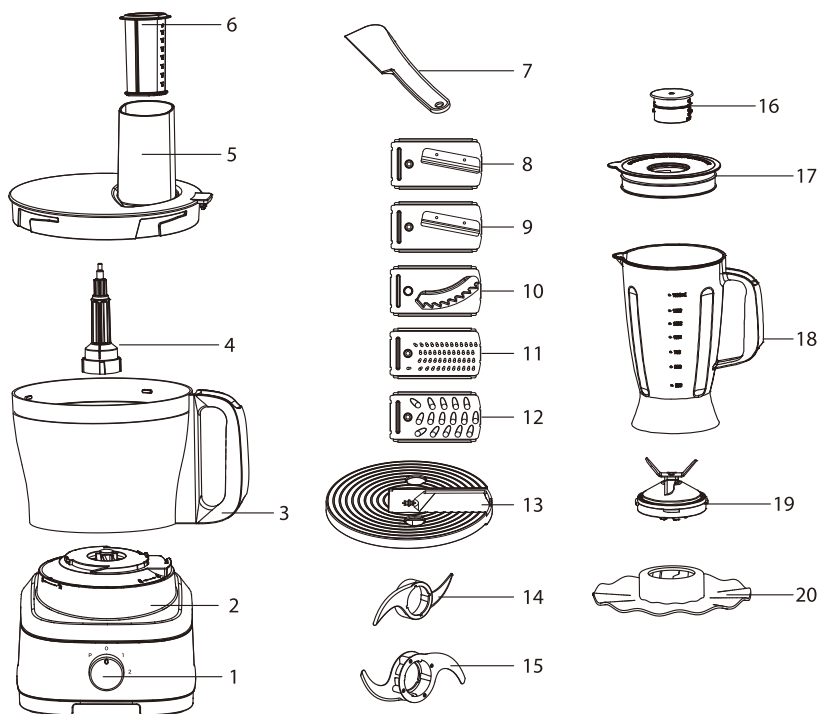
- **AVISO: A LÂMINA É MUITO AFIADA, TENHA MUITO CUIDADO QUANDO MANUSEAR ESTA LIQUIDIFICADORA E RETIRE SEMPRE A FICHA DA TOMADA ANTES DE LIMPAR.**
- Tenha cuidado se deitar líquidos quentes no processador de comida ou liquidificadora, pois estes podem ser ejetados para fora do aparelho devido a um vapor repentino.
- Não utilize o aparelho se a peneira giratória ou a tampa de proteção estiver danificada ou possuir fissuras visíveis.

Precauções de Segurança

- Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada quando não o utilizar, antes de montar ou desmontar peças e antes de proceder à limpeza.
- A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode resultar em incêndio, choque elétrico ou ferimentos.
- Não deixe o aparelho sem vigilância quando estiver ligado.
- O aparelho destina-se apenas a uso no interior.
- Não deixe o fio de alimentação pender de uma mesa ou bancada ou entrar em contacto com superfícies quentes.
- Não use o aparelho para outros fins para além daqueles para que foi previsto.
- Este aparelho integra um dispositivo de proteção contra temperaturas elevadas. Se a temperatura subir demasiado, o aparelho desliga automaticamente e retoma o funcionamento quando o motor tiver arrefecido suficientemente (após aproximadamente 30 minutos).
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser alta quando o aparelho está em funcionamento.
- Para proteção contra o risco de choques elétricos, incêndios ou ferimentos, não coloque o fio, a ficha ou o motor dentro de água ou noutros líquidos.
- Não empurre alimentos no processador de alimentos com os dedos ou outros objetos (tais como facas), use sempre o empurrador para inserir os alimentos.
- Não coloque o aparelho perto de um bico de gás, bico elétrico ou um forno quente.
- Aguarde até que todas as peças deixem de funcionar antes de desligar e desmontar o aparelho.
- Este aparelho não foi criado para ser utilizado com um temporizador externo ou um sistema de comando à distância em separado.
- Nunca utilize ou coloque em funcionamento o aparelho com as mãos molhadas.

- Nunca exceda as quantidades máximas indicadas na taça.
- Não utilize o aparelho continuamente por um período superior a 1 minuto.
- Se o funcionamento não terminar num período de 1 minuto, desligue o aparelho e deixe-o arrefecer durante 3 minutos antes do ciclo de funcionamento seguinte. Se forem necessários mais de 5 ciclos de funcionamento, deixe o aparelho arrefecer à temperatura ambiente antes dos próximos 5 ciclos.

VISTA GERAL DO PRODUTO



- | | |
|--|---|
| 1. Manípulo de controlo | 11. Lâmina para triturar fino |
| 2. Base do motor | 12. Lâmina para triturar grosseiro |
| 3. Recipiente de processamento | 13. Suporte do disco da lâmina |
| 4. Eixo condutor | 14. Lâmina de amassar |
| 5. Tampa da taça com tubo da alimentação | 15. Lâmina de corte |
| 6. Dispositivo de pressão dos alimentos | 16. Tampa do jarro da liquidificadora |
| 7. Espátula | 17. Cobertura do jarro da liquidificadora |
| 8. Lâmina para fatiar grosseiro | 18. Jarro da liquidificadora |
| 9. Lâmina para fatiar fino | 19. Jarro da liquidificadora |
| 10. Lâmina para cortar batatas fritas | 20. Disco emulsionador |

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, retire o material de empacotamento e as etiquetas. Limpe todas as peças amovíveis da base do motor com água quente e detergente. Enxague e seque. NÃO COLOQUE A BASE DO MOTOR DENTRO DE ÁGUA. Limpe a base do motor com um pano húmido. Seque bem.

⚠ AVISO: Manuseie as lâminas com cuidado. O não seguimento das instruções pode resultar em cortes.

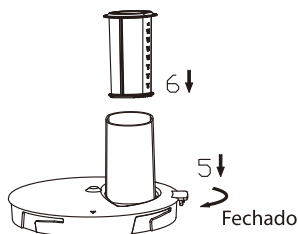
FUNCIONAMENTO

Usar a lâmina de corte

Coloque a base do motor numa superfície plana, seca e estável. Por favor, siga os passos para montar o aparelho.

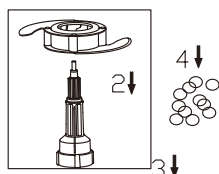
Quatro pés de sucção no copo ajudam a manter o aparelho estável durante o processamento.

1. Coloque a taça do processador na base do motor e rode no sentido dos ponteiros do relógio até ficar fixado na respetiva posição.
2. Coloque o eixo de condução no rotor dentro da taça, assentando-o verticalmente.
3. Coloque a lâmina de corte no eixo condutor.
4. Coloque os ingredientes na taça.
 - Corte os alimentos em pedaços pequenos para obter melhores resultados de processamento.
5. Coloque a tampa da taça na taça e rode-a no sentido dos ponteiros do relógio até ficar fixada na respetiva posição. Ouvirá um clique.
6. Você pode adicionar ingredientes através do tubo de ração usando o empurrador de alimentos.
 - Não exceder o teor máximo indicado na taça de processamento.



- 1 Alinhe a seta com o símbolo de “abrir bloqueio”.
- 2 Segure a tampa da taça pelo tubo de alimentação, rode-a com firmeza no sentido dos ponteiros do relógio em direção ao símbolo de “bloqueio fechado” na taça até estar devidamente bloqueada na posição.

O aparelho não funcionará se a tampa da tigela não estiver bem trancada.



Antes de usar a lâmina de corte, retire as mangas de proteção de plástico.

Certifique-se de que a parte lateral da lâmina com a marca “UP” está virada para cima.



- 1 Alinhe a seta com o símbolo de “abrir bloqueio”.
 - 2 Segure a taça pela pega, rode-a com firmeza no sentido dos ponteiros do relógio em direção ao símbolo de “bloqueio fechado” na base do motor até estar devidamente bloqueada na posição.
- O aparelho não funcionará se a tigela não estiver bem trancada.**

7. Certifique-se de que manípulo de controlo está na posição “0”. Ligue o aparelho.
8. Ligue o aparelho ajustando o botão de controlo para a posição de velocidade pretendida.
 - 1 é para baixa velocidade e 2 é para alta velocidade.
 - Recomendamos que comece por definir a velocidade em baixa e depois aumente a definição da velocidade.
 - Use o controle de pulso para uma velocidade mais rápida. Rode o botão de controlo para a

posição P e mantenha-o premido. Solte o botão de controle para parar.

- Consulte os guias seguintes para o volume por lote.

Guia de corte

Alimento	Quantidade recomendada por lote	Tempo de processamento padrão
Chocolate (ralado)	≤200g	30 a 60 segundos
Queijo	≤350g	
Carne	≤800g	
Legumes e especiarias	100 ~ 150g	
Fruta	300 ~ 500g	
Cebola	≤800g	

- Após a utilização, rode o manípulo de controlo para a posição "0".
- Espere até que a lâmina pare completamente antes de remover a tampa ou tigela.

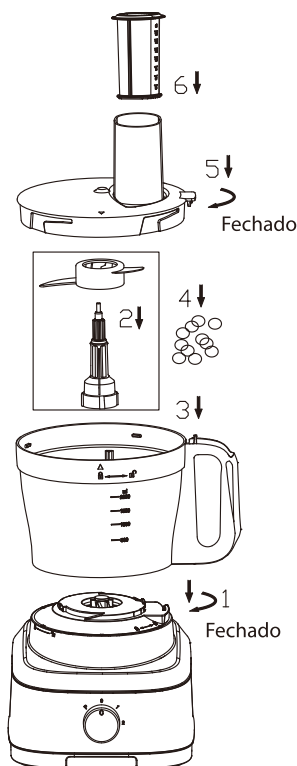
Se os ingredientes aderirem à lâmina ou ao interior da taça, retire a tampa da taça. Retire os ingredientes da lâmina ou do interior da taça com a espátula fornecida.

Usar a lâmina de amassar

Coloque a base do motor numa superfície plana, seca e estável. Por favor, siga os passos para montar o aparelho.

Quatro pés de sucção no copo ajudam a manter o aparelho estável durante o processamento.

1. Coloque a taça do processador na base do motor e rode no sentido dos ponteiros do relógio até ficar fixado na respetiva posição.
2. Coloque o eixo de condução no rotor dentro da taça, assentando-o verticalmente.
3. Coloque a lâmina de amassar no eixo condutor.
4. Coloque os ingredientes na taça.
 - Corte os alimentos em pedaços pequenos para obter melhores resultados de processamento.
5. Coloque a tampa da taça na taça e rode-a no sentido dos ponteiros do relógio até ficar fixada na respetiva posição. Ouvirá um clique.
6. Você pode adicionar ingredientes através do tubo de ração usando o empurrador de alimentos.
 - Não exceder o teor máximo indicado na taça de processamento.



- 1 Alinhe a seta com o símbolo de "abrir bloqueio".
- 2 Segure a tampa da taça pelo tubo de alimentação, rode-a com firmeza no sentido dos ponteiros do relógio em direção ao símbolo de "bloqueio fechado" na taça até estar devidamente bloqueada na posição.

O aparelho não funcionará se a tampa da tigela não estiver bem trancada.

- 1 Alinhe a seta com o símbolo de "abrir bloqueio".
 - 2 Segure a taça pela pega, rode-a com firmeza no sentido dos ponteiros do relógio em direção ao símbolo de "bloqueio fechado" na base do motor até estar devidamente bloqueada na posição.
- O aparelho não funcionará se a tigela não estiver bem trancada.**

7. Certifique-se de que manípulo de controlo está na posição "0". Ligue o aparelho.
8. Ligue o aparelho ajustando o botão de controlo para a posição de velocidade pretendida.
 - 1 é para baixa velocidade e 2 é para alta velocidade.
 - Recomendamos que comece por definir a velocidade em baixa e depois aumente a definição da velocidade.
 - Use o controlo de pulso para uma velocidade mais rápida. Rode o botão de controlo para a posição P e mantenha-o premido. Solte o botão de controle para parar.

- Consulte os guias seguintes para o volume por lote.

Guia de amassar

Alimento	Quantidade recomendada por lote	Tempo de processamento padrão
Farinha e queijo suave	≤ 800g	20 a 30 segundos.
Ovos	≤ 10 pedaços	
<p>Dicas: Para fazer a massa, a proporção de farinha para a água é de 1: 0,6, ou seja 100g de farinha precisam de 60g de água para obter o melhor efeito. O tempo de processamento padrão deve ser de 30 segundos, uma vez que a farinha ficará pegajosa, aderindo ao eixo condutor se o tempo for demasiado longo. Tal fará com que o aparelho abane e deixe de funcionar corretamente.</p>		

9. Após a utilização, rode o manípulo de controlo para a posição "0".
10. Espere até que a lâmina pare completamente antes de remover a tampa ou tigela.

Utilização das lâminas de triturar, fatiar e cortar batatas fritas

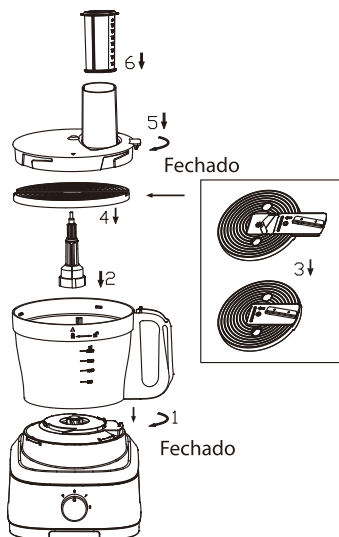
Coloque a base do motor numa superfície plana, seca e estável. Por favor, siga os passos para montar o aparelho.

Quatro pés de sucção no copo ajudam a manter o aparelho estável durante o processamento.

1. Coloque a taça do processador na base do motor e rode no sentido dos ponteiros do relógio até ficar fixado na respetiva posição.
2. Coloque o eixo de condução no rotor dentro da taça, assentando-o verticalmente.
3. Escolha a lâmina de acordo com os ingredientes e o tamanho que pretende. Fixe a lâmina no suporte do disco da lâmina.
4. Coloque o suporte do disco da lâmina no eixo condutor.
5. Coloque a tampa da taça na taça e rode-a no sentido dos ponteiros do relógio até ficar fixada na respetiva posição. Ouvirá um clique.
6. Você pode adicionar ingredientes através do tubo de ração usando o empurrador de alimentos.
 - Não exceder o teor máximo indicado na taça de processamento.

⚠ Deslize a lâmina para o suporte do disco da lâmina.

A lâmina é afiada, preste atenção à instalação correta, tenha cuidado!



- 1 Alinhe a seta com o símbolo de "abrir bloqueio".
- 2 Segure a tampa da taça pelo tubo de alimentação, rode-a com firmeza no sentido dos ponteiros do relógio em direção ao símbolo de "bloqueio fechado" na taça até estar devidamente bloqueada na posição.

O aparelho não funcionará se a tampa da tigela não estiver bem trancada.

- 1 Alinhe a seta com o símbolo de "abrir bloqueio".
- 2 Segure a taça pela pega, rode-a com firmeza no sentido dos ponteiros do relógio em direção ao símbolo de "bloqueio fechado" na base do motor até estar devidamente bloqueada na posição.

O aparelho não funcionará se a tigela não estiver bem trancada.

7. Certifique-se de que manípulo de controlo está na posição "0". Ligue o aparelho.
8. Ligue o aparelho ajustando o botão de controlo para a posição de velocidade pretendida.
 - 1 é para baixa velocidade e 2 é para alta velocidade.
 - Recomendamos que comece pela definição de velocidade baixa quando cortar ingredientes moles para evitar que se transformem numa massa.
 - Use o controlo de pulso para uma velocidade mais rápida. Rode o botão de controlo para a posição P e mantenha-o premido. Solte o botão de controlo para parar.

PT

9. Utilize o empurrador de alimentos para empurrar os ingredientes através do tubo de alimentação..
 - Corte pedaços grandes de alimentos para caberem no tubo de alimentação.
 - Para obter melhores resultados no processamento, encha o tubo de alimentação uniformemente.
 - Pressione os ingredientes lenta e progressivamente com o dispositivo de pressão.
 - Não exerça demasiada pressão no empurrador quando pressionar ingredientes no tubo de alimentação.
 - Quando processar grandes quantidades, processe pequenos lotes de cada vez e esvazie o recipiente entre os lotes. **Cuidado:** As lâminas estão muito afiadas. Tenha cuidado durante o manuseamento.

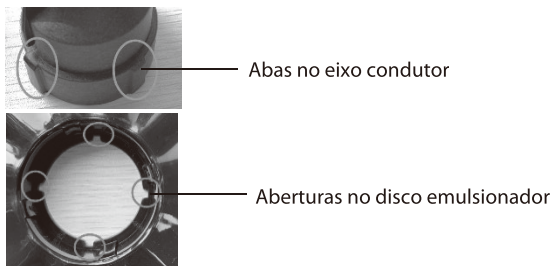
O tempo de processamento padrão é inferior a 1 minuto.

10. Após a utilização, rode o manípulo de controlo para a posição "0" .

Utilização do Disco emulsionador

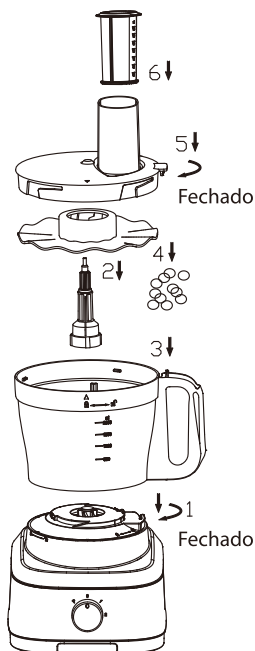
Podemos utilizar o disco emulsionador para preparar maionese, bater natas e claras de ovo.

1. Coloque a taça do processador na base do motor e rode no sentido dos ponteiros do relógio até ficar fixado na respetiva posição.
2. Encaixe o disco emulsionador no eixo condutor.



Alinhe as abas e as aberturas. Empurre o disco emulsionador para baixo.

3. Coloque o eixo de condução no rotor dentro da taça, assentando-o verticalmente.
4. Coloque os ingredientes na taça.
 - Corte os alimentos em pedaços pequenos para obter melhores resultados de processamento.
5. Coloque a tampa da taça na taça e rode-a no sentido dos ponteiros do relógio até ficar fixada na respetiva posição. Ouvirá um clique.
6. Você pode adicionar ingredientes através do tubo de ração usando o empurrador de alimentos.
 - Não exceder o teor máximo indicado na taça de processamento.



- 1 Alinhe a seta com o símbolo de “abrir bloqueio”.
- 2 Segure a tampa da taça pelo tubo de alimentação, rode-a com firmeza no sentido dos ponteiros do relógio em direção ao símbolo de “bloqueio fechado” na taça até estar devidamente bloqueada na posição.

O aparelho não funcionará se a tampa da tigela não estiver bem trancada.

- 1 Alinhe a seta com o símbolo de “abrir bloqueio”.
 - 2 Segure a taça pela pega, rode-a com firmeza no sentido dos ponteiros do relógio em direção ao símbolo de “bloqueio fechado” na base do motor até estar devidamente bloqueada na posição.
- O aparelho não funcionará se a tigela não estiver bem trancada.**

PT

- Certifique-se de que manípulo de controlo está na posição "0". Ligue o aparelho.
- Ligue o aparelho ajustando o botão de controlo para a posição de velocidade pretendida.
 - 1 é para baixa velocidade e 2 é para alta velocidade.
 - Use o controle de pulso para uma velocidade mais rápida. Rode o botão de controlo para a posição P e mantenha-o premido. Solte o botão de controlo para parar.

Alimento	Quantidade recomendada por lote	Tempo de processamento padrão
Ovos	2 – 5 pedaços	30 a 60 segundos
Queijo	125 ~ 350 ml	20 segundos

- Após a utilização, rode o manípulo de controlo para a posição "0".

Liquidificadora

Antes de utilizar a função de liquidificadora remova a taça da base do motor rodando-a no sentido contrário aos ponteiros do relógio.



- Prepare os ingredientes e coloque-os no jarro da liquidificadora, de seguida coloque a tampa da liquidificadora.
- Coloque o jarro da liquidificadora na base do motor e rode no sentido dos ponteiros do relógio até ficar fixado na respetiva posição.
- Selecione a definição de velocidade para "1" ou "2" para processamento.
 - Durante o funcionamento pode remover a tampa da cobertura da liquidificadora rodando-a no sentido contrário aos ponteiros do relógio e adicionar água ou quaisquer outros ingredientes através da abertura da cobertura.

Função de impulso:

Podem usar esta função em impulsos curtos para processamento em velocidade elevada.

Para utilizar esta função, rode o manípulo de controlo para a posição "P" e mantenha. Liberte o manípulo de controlo para parar.

Alimento	Quantidade recomendada por lote	Tempo de processamento padrão
Cenoura + Água	Cenoura: 720g Água: 1080g	60 segundos

- Após a utilização, rode o manípulo de controlo para a posição "0".

NÃO abra a cobertura da liquidificadora para adicionar ingredientes durante o funcionamento!
Adicione sempre alguma água quando utilizar a liquidificadora para esmagar gelo.

O tempo de processamento padrão é inferior a 1 minuto.

Como remover os ingredientes que aderem às paredes do jarro da liquidificadora?

Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada. Abra a tampa e, de seguida, use a espátula fornecida para remover os ingredientes das paredes do jarro.

Dicas de processamento

Antes de processar alimentos, corte-os para caberem no tubo de alimentação.

- Nunca corte qualquer alimento que esteja de tal forma duro ou congelado que não possa ser perfurado com a ponta de uma faca afiada. Alimentos muito duros podem danificar a lâmina ou o motor.
- Não encha demasiado a taça. Para misturas finas, é recomendável encher a taça até 2/3 da sua capacidade. Para misturas mais grossas, é recomendável encher a taça até $\frac{3}{4}$ da sua capacidade. Para líquidos, encha a taça até ao nível máximo indicado na taça.
- Para evitar um processamento excessivo quando cortar alimentos grosseiramente, verifique a consistência com frequência.
- Alimentos diferentes requerem graus de pressão variados para obter os melhores resultados de corte e trituração. Em geral, exerça uma ligeira pressão para alimentos suaves, delicados (morangos, tomates, etc.), pressão moderada para alimentos médios (curgete, batatas, etc.) e pressão mais firme para alimentos mais duros (cenouras, maçãs, queijos duros, carnes parcialmente congeladas, etc.).
- Os queijos duros como o Parmesão devem estar à temperatura ambiente antes de serem processados. Para obter melhores resultados de processamento, recomendamos que refrigere os queijos suaves, como o cheddar, no frigorífico durante 10 a 15 minutos antes de os processar.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Solução
O aparelho não funciona.	<ul style="list-style-type: none"> • Certifique-se de que o aparelho está corretamente montado. • Certifique-se de que a ficha de alimentação está devidamente ligada. • Verifique se o fio de alimentação foi puxado ou se houve uma falha de eletricidade.
O aparelho deixa de funcionar repentinamente.	A taça do processador pode ter-se soltado durante um processamento vigoroso. Volte a instalar a cobertura da taça.
O motor está a funcionar, mas os componentes não funcionam.	Certifique-se de que o eixo condutor está corretamente instalado.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Aviso: Desligue sempre o aparelho e retire a ficha da tomada antes de proceder à limpeza.

Após cada utilização, desmonte o aparelho e lave todas as peças amovíveis em água quente com detergente usando um pano ou escova suave. Enxague bem.

⚠ CUIDADO: Tenha cuidado ao limpar as lâminas. São MUITO AFIADAS!

Limpe a base do motor com um pano suave ligeiramente embebido em água.

PT

Não coloque a /base do motor ou o fio de alimentação dentro de água.

As superfícies que entrem em contacto com alimentos devem ser limpas regularmente, para evitar a contaminação cruzada por tipos diferentes de alimentos. Aconselha-se o uso de água quente e um detergente neutro para cuidar dessas superfícies.

Devem ser sempre seguidas práticas de higiene alimentar corretas, para evitar o risco de envenenamento alimentar/contaminação cruzada.

Seque o aparelho por completo com um pano seco antes de voltar a montá-lo.

Não use produtos de limpeza químicos ou abrasivos para proceder à limpeza.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Especificações: 220-240V~ 50-60Hz

1000W

ELIMINAÇÃO



Como retalhista responsável, preocupamo-nos com o ambiente.

Como tal, aconselhamos que cumpra os procedimentos adequados para eliminação do aparelho e dos respectivos materiais de embalagem. Dessa forma, irá ajudar a conservar recursos naturais e assegurar que são reciclados de uma forma que proteja a saúde e o ambiente.

Deve eliminar este aparelho e a sua embalagem de acordo com a legislação e regulamentação locais. Dado que este aparelho contém componentes eletrónicos, o produto e os seus acessórios devem ser eliminados separadamente do lixo doméstico quando atingirem o fim da sua vida útil.

Contacte as autoridades locais para obter informações acerca da eliminação e reciclagem.

O aparelho deve ser transportado para o ponto de recolha local, para reciclagem. Alguns pontos de recolha aceitamos aparelhos sem encargos.

Pedimos desculpa por qualquer inconveniente provocado por pequenas inconsistências nestas instruções, as quais poderão ser resultado de melhoria e desenvolvimento do produto.

Etablissements Darty & fils ©,

9 Rue des Bateaux-Lavoirs, 94200 Ivry-sur-Seine, France 17/12/2025

Ets.Darty@fnacdarty.com

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....	63
PRODUCT OVERVIEW.....	65
BEFORE FIRST USE.....	65
OPERATION.....	66
TROUBLESHOOTING	74
CLEANING AND MAINTENANCE.....	74
SPECIFICATIONS.....	75
DISPOSAL	75

This product has been manufactured and sold under the responsibility of Etablissements Darty et Fils (S.A.S).

THOMSON, and the THOMSON logo are trademarks used under license by Etablissements Darty et Fils (S.A.S) – further information at www.thomson-brand.com.

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

EN

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ THE FOLLOWING SAFETY WARNINGS AND THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

Warnings

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- 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.
- Regarding the operating times and speed setting, refer to the section “OPERATION”.
- **WARNING:** Risks of injuries if you don't use this appliance correctly.
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
- The appliance must not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- 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.
- Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food, refer to the section “CLEANING AND MAINTENANCE” on page 74 of the manual.
- The blender is only to be used with the stand provided.
- **CAUTION:** Ensure that the blender is switched off before removing it from the stand.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- **WARNING:** THE BLADE IS VERY SHARP, TAKE GREAT CARE WHEN HANDLING THIS BLENDER AND ALWAYS UNPLUG FROM THE MAINS SUPPLY BEFORE CLEANING.
- Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.

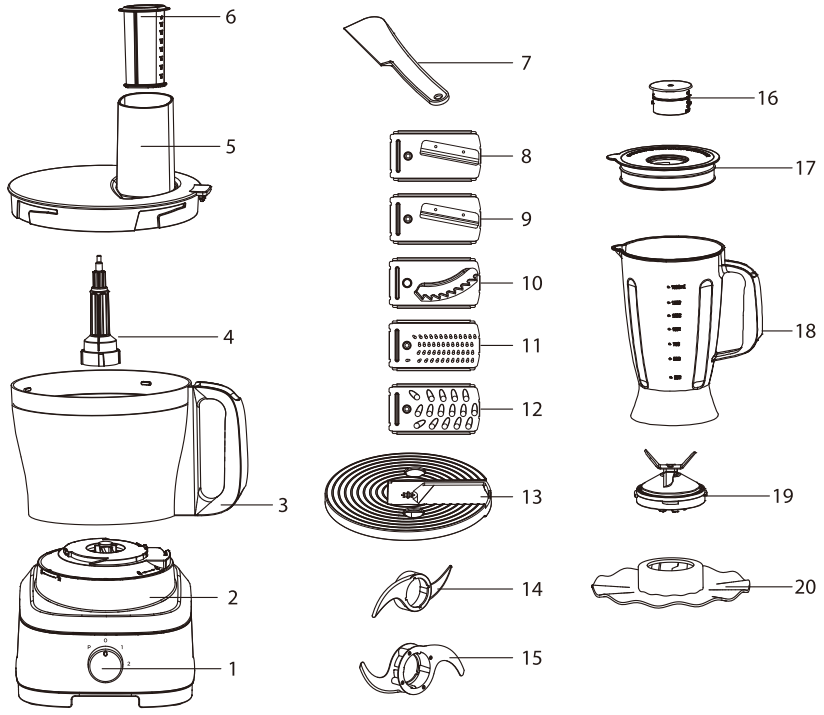
- Do not use the appliance if the rotating sieve or the protecting cover is damaged or has visible cracks.

Safety Precautions

- Turn off and unplug the appliance from the mains socket when not in use, before assembling or disassembling parts, and before cleaning.
- The use of attachments or accessories not recommended by the manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- The appliance is for indoor use only.
- Do not let power cord hang over the edge of a table or counter, or touch any hot surface.
- Do not use the appliance for anything other than its intended use.
- This appliance incorporates a protective device against high temperatures. If the temperature becomes too high, the appliance will turn off automatically and will resume operation when the motor has cooled sufficiently (after about 30 minutes).
- The temperature of the accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- To protect against risk of electric shock, fire or personal injury, do not immerse the power cord, plug or motor base in water or any other liquid.
- Do not push food into the food processor with fingers or other objects (such as knives), always use the supplied pusher for feeding food.
- Do not place the appliance near a gas outlet, electric burner or heated oven.
- Please wait until all the parts stop running before unplugging and disassembling the appliance.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Never handle or operate the appliance with wet hands.
- Never exceed the maximum quantities stated on the bowl.
- Do not operate the appliance continuously for more than 1 minute.
- If operation is not finished within 1 minute, turn off the appliance and let it cool for 3 minutes before the next round of operation. If more than 5 cycles of operation are required, let the appliance cool to room temperature before the next 5 cycles.

EN

PRODUCT OVERVIEW



- | | |
|------------------------------|----------------------------|
| 1. Control knob | 11. Fine shredding blade |
| 2. Motor base | 12. Coarse shredding blade |
| 3. Processing bowl | 13. Blade disc holder |
| 4. Driving shaft | 14. Kneading blade |
| 5. Bowl cover with feed tube | 15. Chopping blade |
| 6. Food pusher | 16. Blender jug cap |
| 7. Spatula | 17. Blender jug cover |
| 8. Coarse slicing blade | 18. Blender jug |
| 9. Fine slicing blade | 19. Blender blade |
| 10. French fry cutting blade | 20. Emulsifying disc |

BEFORE FIRST USE

Before using your appliance for the first time, remove all packaging material and labels. Clean all parts except motor base in warm soapy water. Rinse and dry. DO NOT IMMERSE MOTOR BASE IN WATER. Clean the motor base with a damp cloth. Dry thoroughly.

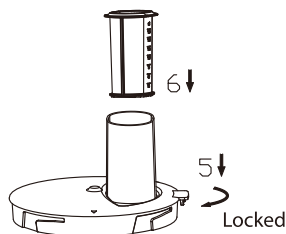
⚠ WARNING: Handle blades carefully. Failure to do so can result in cuts.

OPERATION

Using the Chopping Blade

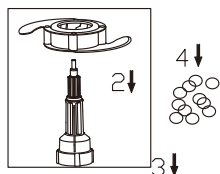
Place the motor base on a flat dry and stable surface. Please follow steps to assemble the appliance. Four suction-cup feet help keep the appliance steady during food processing.

1. Position the processing bowl onto the motor base and turn clockwise until it locks into place.
2. Place the driving shaft onto the rotor inside the bowl, seating it vertically.
3. Place the chopping blade over the driving shaft.
4. Put the ingredients in the bowl.
 - Cut food into small pieces for best processing results.
5. Place the bowl cover on the bowl and turn clockwise until it locks into place. You will hear a click.
6. You can add ingredients through the feed tube using the food pusher.
 - Do not exceed the maximum content indicated on the processing bowl.

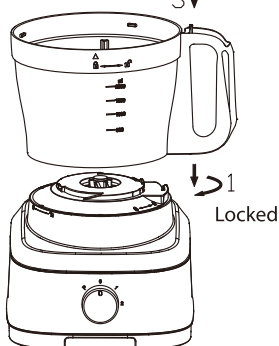


- 1 Align the arrow with the "open lock" symbol.
- 2 Hold the bowl cover by the feed tube, firmly turn it clockwise towards the "closed lock" symbol on the bowl until it is securely locked in place.

The appliance will not work if the bowl cover is not locked well.



Before use the chopping blade, remove the protective plastic sleeves. Ensure that the blade side with an "UP" mark faces upwards.



- 1 Align the arrow with the "open lock" symbol.
- 2 Hold the bowl by the handle, firmly turn it clockwise towards the "closed lock" symbol on the motor base until it is securely locked in place.

The appliance will not work if the bowl is not locked well.

7. Ensure the control knob is at the 0 position. Plug in the appliance.
8. Turn on the appliance by setting the control knob to the desired speed position.
 - 1 is for low speed and 2 is for high speed.
 - It is recommended to start the speed setting on low then increase the speed setting.
 - Use the pulse control for a faster speed. Turn the control knob to the P position and hold it.

EN

Release the control knob to stop.

- Refer to the following guides for the volume per batch.

Chopping guide

Food	Recommended amount per batch	Standard processing time
Chocolate (grated)	≤200g	30 to 60 seconds
Cheese	≤350g	
Meat	≤800g	
Vegetables & spice	100 ~ 150g	
Fruit	300 ~ 500g	
Onion	≤800g	

9. After use, turn the control knob to the 0 position.

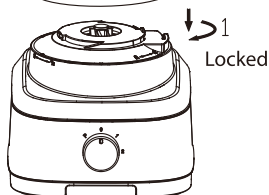
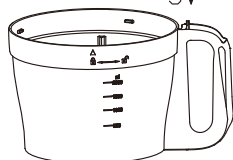
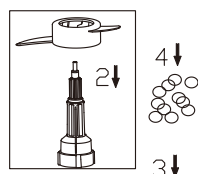
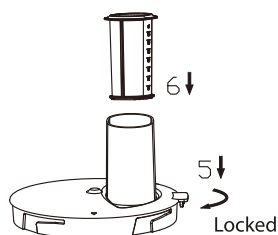
10. Wait until the blade comes to a complete stop before removing the cover or bowl.

If ingredients stick to the blade or to the inside of the bowl, remove the bowl cover. Remove the ingredients from the blade or from the inside of the bowl with the supplied spatula.

Using the Kneading Blade

Place the motor base on a flat dry and stable surface. Please follow steps to assemble the appliance. Four suction-cup feet help keep the appliance steady during food processing.

1. Position the processing bowl onto the motor base and turn clockwise until it locks into place.
2. Place the driving shaft onto the rotor inside the bowl, seating it vertically.
3. Place the kneading blade over the driving shaft.
4. Put the ingredients in the bowl.
 - Cut food into small pieces for best processing results.
5. Place the bowl cover on the bowl and turn clockwise until it locks into place. You will hear a click.
6. You can add ingredients through the feed tube using the food pusher.
 - Do not exceed the maximum content indicated on the processing bowl.



- ❶ Align the arrow with the “open lock” symbol.
- ❷ Hold the bowl cover by the feed tube, firmly turn it clockwise towards the “closed lock” symbol on the bowl until it is securely locked in place.

The appliance will not work if the bowl cover is not locked well.

- ❶ Align the arrow with the “open lock” symbol.
- ❷ Hold the bowl by the handle, firmly turn it clockwise towards the “closed lock” symbol on the motor base until it is securely locked in place.

The appliance will not work if the bowl is not locked well.

7. Ensure the control knob is at the 0 position. Plug in the appliance.
8. Turn on the appliance by setting the control knob to the desired speed position.
 - 1 is for low speed and 2 is for high speed.
 - It is recommended to start the speed setting on low then increase the speed setting.
 - Use the pulse control for a faster speed. Turn the control knob to the P position and hold it. Release the control knob to stop.

EN

- Refer to the following guide for the volume per batch.

Kneading guide

Food	Recommended amount per batch	Standard processing time
Flour and soft cheese	≤800g	20 to 30 seconds
Egg	≤10 pieces	
Tips : The ratio of flour to water to make dough is 1 : 0.6, meaning 100g flour needs 60g water to make best effect. The standard of processing time should be within 30 sec., as the flour will become sticky and will stick to the driving shaft if the time lasts too long. It will make the appliance shake, and work abnormally.		

9. After use, turn the control knob to the 0 position.

10. Wait until the blade comes to a complete stop before removing the cover or bowl.

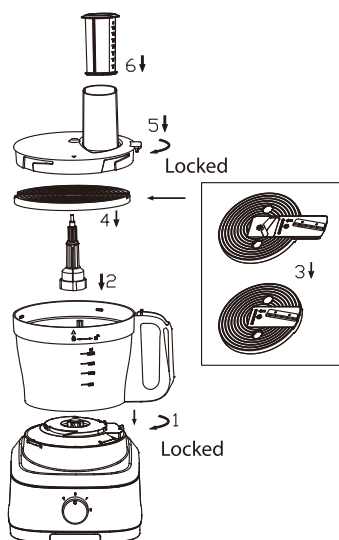
Using the Shredding, Slicing and French Fry cutting blades

Place the motor base on a flat dry and stable surface. Please follow steps to assemble the appliance. Four suction-cup feet help keep the appliance steady during food processing.

1. Position the processing bowl onto the motor base and turn clockwise until it locks into place.
2. Place the driving shaft onto the rotor inside the bowl, seating it vertically.
3. Choose the blade according to ingredients and size you want. Attach the blade to the blade disc holder.
4. Place the blade disc holder over the driving shaft.
5. Place the bowl cover on the bowl and turn clockwise until it locks into place. You will hear a click.
6. You can add ingredients through the feed tube using the food pusher.
 - Do not exceed the maximum content indicated on the processing bowl.

⚠ Slide the blade onto the blade disc holder.

The blade is sharp, pay attention to correct installation, be careful!



- 1 Align the arrow with the “open lock” symbol.
 - 2 Hold the bowl cover by the feed tube, firmly turn it clockwise towards the “closed lock” symbol on the bowl until it is securely locked in place.
- The appliance will not work if the bowl cover is not locked well.**

- 1 Align the arrow with the “open lock” symbol.
 - 2 Hold the bowl by the handle, firmly turn it clockwise towards the “closed lock” symbol on the motor base until it is securely locked in place.
- The appliance will not work if the bowl is not locked well.**

7. Ensure the control knob is at the 0 position. Plug in the appliance.
8. Turn on the appliance by setting the control knob to the desired speed position.
 - 1 is for low speed and 2 is for high speed.
 - It is recommended to start the speed setting on low when slicing soft ingredients to prevent it from forming the pastry.
 - Use the pulse control for a faster speed. Turn the control knob to the P position and hold it. Release the control knob to stop.

EN

9. Guide the ingredients through the feed tube with the food pusher.
 - Cut large chunks of food to fit the size of the feed tube.
 - For best processing results, fill the feed tube evenly.
 - Press down the ingredients slowly and steadily with the pusher.
 - Do not exert too much pressure on the pusher when you press ingredients into the feed tube.
 - When processing large quantities, process small batches at a time and empty the bowl between batches. **Caution:** Blades are very sharp. Use care when handling.

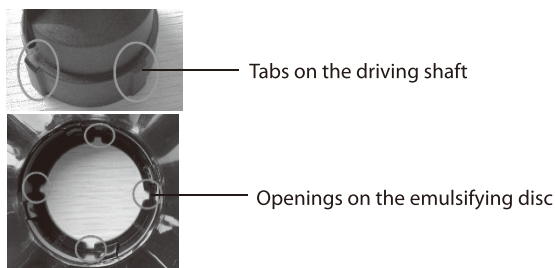
The standard processing time is less than 1 minute.

10. After use, turn the control knob to the 0 position.

Using the Emulsifying Disc

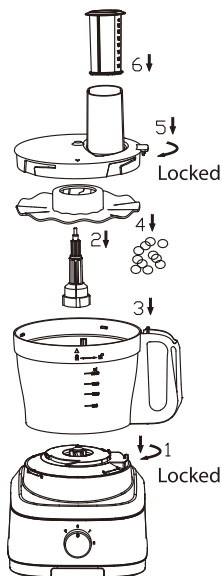
You can use the emulsifying disc to prepare mayonnaise, to whip cream and to whisk egg white.

1. Position the processing bowl onto the motor base and turn clockwise until it locks into place.
2. Fit the emulsifying disc over the driving shaft.



Align the tabs and openings. Push down the emulsifying disc.

3. Place the driving shaft onto the rotor inside the bowl, seating it vertically.
4. Put the food in the bowl.
5. Place the bowl cover on the bowl and turn clockwise until it locks into place. You will hear a click.
6. You can add ingredients through the feed tube using the food pusher.
 - Do not exceed the maximum content indicated on the processing bowl.



- ① Align the arrow with the “open lock” symbol.
- ② Hold the bowl cover by the feed tube, firmly turn it clockwise towards the “closed lock” symbol on the bowl until it is securely locked in place.
The appliance will not work if the bowl cover is not locked well.

- ① Align the arrow with the “open lock” symbol.
- ② Hold the bowl by the handle, firmly turn it clockwise towards the “closed lock” symbol on the motor base until it is securely locked in place.
The appliance will not work if the bowl is not locked well.

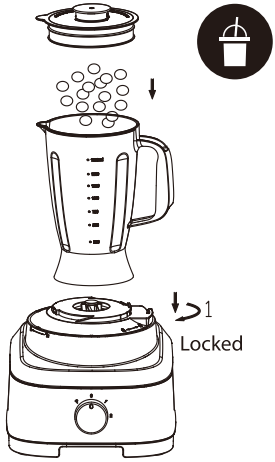
7. Ensure the control knob is at the 0 position. Plug in the appliance.
8. Turn on the appliance by setting the control knob to the desired speed position.
 - 1 is for low speed and 2 is for high speed.
 - Use the pulse control for a faster speed. Turn the control knob to the P position and hold it. Release the control knob to stop.

Food	Recommended amount per batch	Standard processing time
Egg	2 ~ 5 pieces	30 to 60 seconds
Cheese	125 ~ 350 ml	20 seconds

9. After use, turn the control knob to the 0 position.

Blender

Before using the blender function, remove the bowl from the motor base by turning it anticlockwise.



1. Prepare the ingredients and put them in the blender jug, then mount the blender cover securely.
2. Place the blender jug onto the motor base and turn clockwise until it locks into place.
3. Select the speed setting 1 or 2 for processing.
 - During operation, you can remove the cap on the blender cover by turning it anticlockwise and add water or any other ingredients required through the cover opening.

Pulse function:

You can use this function in short bursts for very high speed processing.

To use this function, turn the control knob to the P position and hold it. Release the control knob to stop.

Food	Recommended amount per batch	Standard processing time
Carrots +water	Carrots: 720g Water: 1080g	60 seconds

4. After use, turn the control knob to the 0 position.

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

The standard processing time is less than 1 minute.

How to remove the ingredients that stick to the side of the blender jug?

Switch off and unplug the appliance. Open the lid, and then use the supplied spatula to remove the ingredients from the side of the jug.

Processing Tips

Before processing food, cut the food to fit the feed tube.

- Never process any food that is so hard or firmly frozen that it cannot be pierced with the tip of a sharp knife. Hard food can cause damage to the blade or motor.

- Do not overfill the bowl. For thin mixtures, it is recommended to fill the bowl up to $\frac{2}{3}$ full. For thicker mixtures, it is recommended to fill the bowl up to $\frac{3}{4}$ full. For liquids, fill the bowl up to the Max level indicated on the bowl.
- To avoid over-processing when coarsely chopping food, frequently check consistency.
- Different foods require varying degrees of pressure for best shredding and slicing results. In general, use light pressure for soft, delicate food (strawberries, tomatoes, etc.), moderate pressure for medium foods (zucchini, potatoes, etc.), and firmer pressure for harder foods (carrots, apples, hard cheeses, partially frozen meats, etc.).
- Let hard cheeses such as Parmesan come to room temperature before processing. For best processing results, it is recommended to chill soft cheeses such as cheddar in freezer for 10 to 15 minutes before processing.

TROUBLESHOOTING

Problem	Solution
The appliance doesn't work.	<ul style="list-style-type: none"> • Ensure the appliance is correctly assembled. • Make sure power plug is plugged in properly. • Check if the mains has tripped, or if there is a power outage.
The appliance stops running suddenly.	Processing bowl may have been shaken loose during vigorous processing. Please re-install the bowl cover.
Motor is running, while components do not run.	Make sure the drive shaft is installed correctly.

CLEANING AND MAINTENANCE

Warning: Always turn off and unplug the appliance before cleaning.

After each use, disassemble the appliance and wash all removable parts in warm, soapy water using a soft cloth or brush. Rinse them thoroughly.

⚠ CAUTION: Please take care to clean the blades. They are VERY SHARP!

Wipe the motor base with a slightly damp cloth.

Do not immerse the motor base or power cord in water.

Surfaces in contact with food should be cleaned regularly to avoid cross contamination from different types of food, the use of warm clean water with a mild detergent is advisable when dealing with surfaces that come into contact with food.

Correct food hygiene practises should always be followed at all times to avoid possibility of food poisoning /cross contamination.

Dry the entire appliance with a dry cloth before replacing.

Do not use chemical cleaners or abrasives product for cleaning.

EN

SPECIFICATIONS

Ratings: 220-240V~ 50-60Hz
1000W

DISPOSAL



As a responsible retailer we care about the environment. As such we urge you to follow the correct disposal procedure for the appliance and packaging materials. This will help conserve natural resources and ensure that it is recycled in a manner that protects health and the environment.

You must dispose of this appliance and its packaging according to local laws and regulations. Because this appliance contains electronic components, the appliance and its accessories must be disposed of separately from household waste when the appliance reaches its end of life.

Contact your local authority to learn about disposal and recycling.

The appliance should be taken to your local collection point for recycling. Some collection points accept appliance free of charge.

We apologise for any inconvenience caused by minor inconsistencies in these instructions, which may occur as a result of product improvement and development.

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavois, 94200 Ivry-sur-Seine, France 17/12/2025
Ets.Darty@fnacdarty.com

INDICE

IMPORTANTI ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA.....	77
PANORAMICA DEL PRODOTTO	80
PRIMA DI UTILIZZARE IL PRODOTTO PER LA PRIMA VOLTA	80
FUNZIONAMENTO	81
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	89
PULIZIA E MANUTENZIONE	90
SPECIFICHE TECNICHE	91
SMALTIMENTO.....	91

Questo prodotto è stato fabbricato e venduto sotto la responsabilità di Etablissements Darty et Fils. THOMSON e il logo THOMSON sono marchi commerciali utilizzati su licenza da Etablissements Darty et Fils – Maggiori informazioni sul sito web www.thomson-brand.com.

Tutti gli altri prodotti, servizi, società, marchi commerciali, nomi commerciali, nomi di prodotto e loghi qui riportati appartengono ai rispettivi proprietari.

IT

IMPORTANTI ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE LE SEGUENTI AVVERTENZE DI SICUREZZA E LE ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO E CONSERVARLE PER RIFERIMENTO FUTURO.

Avvertenze

- L'apparecchio è stato progettato per essere usato esclusivamente in ambienti domestici e situazioni simili come ad esempio:
 - cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - agriturismi;
 - camere di hotel, motel e altre strutture alberghiere;
 - bed and breakfast e ambienti simili.
- Per evitare ogni rischio, se il cavo di alimentazione è difettoso deve essere sostituito dal costruttore, dal suo centro di assistenza o da un tecnico qualificato.
- Per quanto riguarda i tempi di funzionamento e l'impostazione della velocità, fare riferimento alla sezione «FUNZIONAMENTO».
- **AVVERTENZA!** Sussiste il pericolo di infortuni se non si utilizza l'apparecchio in modo corretto.
- Prestare estrema attenzione quando si maneggiano lame taglienti, quando si svuota il contenitore e durante la pulizia.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini.
- Scollegare sempre la spina dalla presa elettrica quando l'apparecchio rimane incustodito e prima di montarlo, smontarlo e pulirlo.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, solo se sorvegliate o istruite su come usarlo in piena sicurezza e se ne comprendono i pericoli connessi.
- I bambini non devono giocare con il prodotto.
- Per istruzioni dettagliate sulla pulizia delle superfici a contatto con gli alimenti, fare riferimento alla sezione «PULIZIA E MANUTENZIONE» alla pagina 90 del presente manuale.

- Il frullatore può essere utilizzato esclusivamente con la base apposita.
- **ATTENZIONE!** Assicurarsi che il frullatore sia spento prima di rimuoverlo dalla sua base.
- Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla presa prima di cambiare gli accessori o di toccare le parti in movimento quando l'elettrodomestico è in funzione.
- **AVVERTENZA! LA LAMA È MOLTO AFFILATA. PRESTARE LA MASSIMA ATTENZIONE QUANDO SI USA IL FRULLATORE E SCOLLEGARLO SEMPRE DALLA RETE ELETTRICA PRIMA DI PULIRLO.**
- Se si versa liquido caldo nel frullatore, prestare attenzione perché potrebbe fuoriuscire dall'apparecchio a causa di un'improvvisa emissione di vapore.
- Non utilizzare l'apparecchio se la parte rotante o il coperchio di protezione sono danneggiati o presentano crepe visibili.

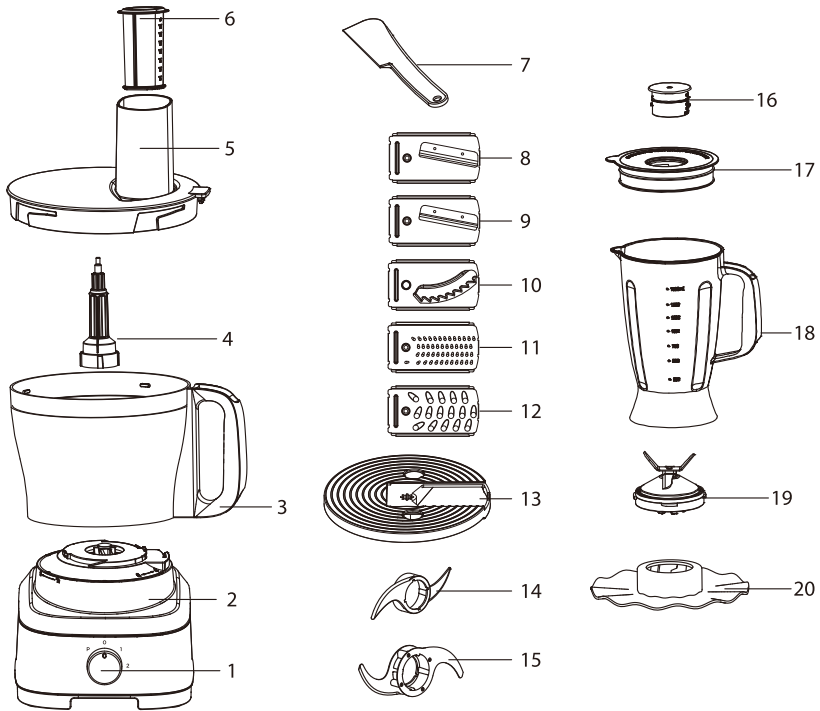
Precauzioni di sicurezza

- Spegnere e scollegare sempre l'apparecchio dalla presa elettrica quando non è in uso, prima di inserire o estrarre accessori e prima di qualsiasi intervento di pulizia.
- L'uso di componenti o accessori non raccomandati dal produttore può causare incendi, scosse elettriche o ferite.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è in funzione.
- Questo elettrodomestico è destinato esclusivamente all'uso in ambienti interni.
- Non permettere che il cavo di alimentazione penda dal bordo di un tavolo o di un piano di lavoro, né che venga a contatto con superfici calde.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti dal produttore.
- Questo apparecchio è dotato di un sistema di protezione contro il surriscaldamento. In caso di temperatura eccessiva, l'apparecchio si spegnerà automaticamente e riprenderà a funzionare solo dopo che il motore si sarà raffreddato a sufficienza (circa 30 minuti).
- La temperatura delle superfici accessibili può diventare elevata quando l'apparecchio è in funzione.
- Per evitare il rischio di scosse elettriche, incendi o infortuni, non immergere il cavo di alimentazione, la spina o la base del motore in acqua o in altri liquidi.

IT

- Non spingere gli alimenti nel robot da cucina con le dita o altri oggetti (come coltelli); utilizzare sempre il pressino in dotazione.
- Non collocare l'apparecchio vicino a fonti di calore come una presa di gas, un fornello elettrico o un forno riscaldato.
- Attendere che tutte le parti in movimento si arrestino completamente prima di scollegare o smontare l'apparecchio.
- Questo apparecchio non è stato progettato per essere azionato tramite un timer esterno o un telecomando separato.
- Non maneggiare né azionare l'apparecchio con le mani bagnate.
- Non superare mai le quantità massime indicate sul contenitore.
- Non far funzionare continuamente l'apparecchio per più di 1 minuto.
- Se l'operazione non viene completata entro 1 minuto, spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare per 3 minuti prima di eseguire il ciclo successivo. Se sono necessari più di 5 cicli, lasciare raffreddare l'apparecchio fino alla temperatura ambiente prima di ripetere ulteriori cicli.

PANORAMICA DEL PRODOTTO



- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1. Manopola di comando | 11. Lama per triturazione fine |
| 2. Corpo motore | 12. Lama per triturazione grossolana |
| 3. Contenitore | 13. Disco porta-lama |
| 4. Albero di trasmissione | 14. Lama impastatrice |
| 5. Coperchio con tubo d'inserimento degli alimenti | 15. Lama tritatutto |
| 6. Pressino | 16. Tappo per caraffa frullatore |
| 7. Spatola | 17. Coperchio per caraffa frullatore |
| 8. Lama per affettare grossolanamente | 18. Caraffa frullatore |
| 9. Lama per affettare finemente | 19. Lama del frullatore |
| 10. Lama per tagliare a bastoncini | 20. Disco emulsionante |

PRIMA DI UTILIZZARE IL PRODOTTO PER LA PRIMA VOLTA

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, rimuovere tutti i materiali di imballaggio e le etichette. Lavare tutte le parti, eccetto il corpo motore, con acqua calda e un po' di detersivo. Sciacquare e asciugare. **NON IMMERGERE MAI IL CORPO MOTORE IN ACQUA.** Pulire il corpo motore con un panno inumidito. Asciugare a fondo.

⚠ AVVERTENZA! Maneggiare le lame con attenzione. Altrimenti c'è il rischio di tagliarsi.

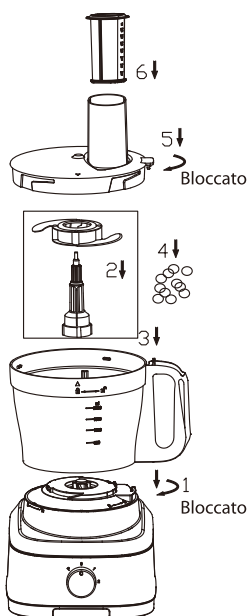
IT

FUNZIONAMENTO

Utilizzo della lama tritatutto

Posizionare il corpo motore su una superficie piana, asciutta e stabile. Seguire i passaggi indicati per l'assemblaggio dell'apparecchio. Quattro piedini a ventosa aiutano a mantenere stabile l'apparecchio durante la lavorazione degli alimenti.

1. Posizionare il contenitore sul corpo motore e ruotarlo in senso orario fino a bloccarlo in posizione.
2. Posizionare l'albero di trasmissione sul rotore all'interno del contenitore, inserendolo in posizione verticale.
3. Montare la lama tritatutto sull'albero di trasmissione.
4. Inserire gli ingredienti nel contenitore.
 - Tagliare gli alimenti in piccoli pezzi per ottenere risultati migliori.
5. Posizionare il coperchio sul contenitore e ruotarlo in senso orario fino a bloccarlo in posizione. Si sentirà un clic.
6. È possibile aggiungere gli ingredienti attraverso il tubo d'inserimento degli alimenti utilizzando il pressino.
 - Non superare il livello massimo indicato sul contenitore.



❶ Allineare la freccia al simbolo "lucchetto aperto".

❷ Afferrare saldamente il coperchio del contenitore con il tubo d'inserimento degli alimenti e ruotarlo in senso orario verso il simbolo "lucchetto chiuso" fino a bloccarlo saldamente in posizione.

L'apparecchio non funzionerà se il coperchio del contenitore non è correttamente chiuso.

Prima di utilizzare la lama tritatutto, rimuovere i manicotti protettivi in plastica.

Assicurarsi che il lato della lama contrassegnato "UP" sia rivolto verso l'alto.

❶ Allineare la freccia al simbolo "lucchetto aperto".

❷ Afferrare saldamente il contenitore per la maniglia e ruotarlo in senso orario verso il simbolo "lucchetto chiuso" sul corpo motore fino a bloccarlo saldamente in posizione.

L'apparecchio non funzionerà se il contenitore non è correttamente bloccato.

7. Assicurarsi che la manopola di comando sia in posizione 0. Collegare l'apparecchio a una presa elettrica.
8. Accendere l'apparecchio ruotando la manopola di comando sulla velocità desiderata.
 - 1 = velocità bassa; 2 = velocità alta.
 - Si consiglia di iniziare con la velocità bassa e poi aumentarla gradualmente.
 - Utilizzare il comando ad impulsi per una velocità più elevata. Ruotare la manopola di comando su "P" e mantenerla in posizione.

Rilasciare la manopola di comando per arrestare la rotazione.

- Per il volume di ogni lotto, fare riferimento alle seguenti guide.

Tabella per la triturazione degli alimenti

Alimento	Quantità consigliata per ogni lotto	Tempo di lavorazione standard
Cioccolato (grattugiato)	≤200 g	30-60 secondi
Formaggio	≤350 g	
Carne	≤800 g	
Verdure e spezie	100 ~ 150 g	
Frutta	300 ~ 500 g	
Cipolla	≤800 g	

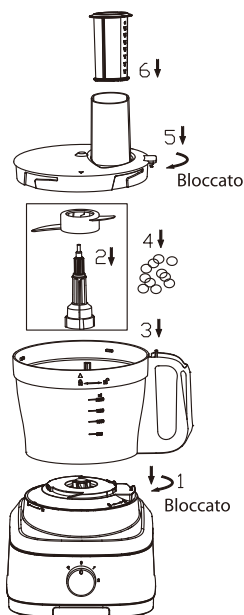
9. Dopo l'uso, ruotare la manopola di comando sulla posizione 0.
10. Attendere l'arresto completo della lama prima di rimuovere il coperchio o il contenitore.

Se gli ingredienti si attaccano alla lama o all'interno del contenitore, rimuovere il coperchio e utilizzare la spatola in dotazione per rimuovere gli ingredienti.

Utilizzo della lama impastatrice

Posizionare il corpo motore su una superficie piana, asciutta e stabile. Seguire i passaggi indicati per l'assemblaggio dell'apparecchio. Quattro piedini a ventosa aiutano a mantenere stabile l'apparecchio durante la lavorazione degli alimenti.

1. Posizionare il contenitore sul corpo motore e ruotarlo in senso orario fino a bloccarlo in posizione.
2. Posizionare l'albero di trasmissione sul rotore all'interno del contenitore, inserendolo in posizione verticale.
3. Montare la lama di impasto sull'albero di trasmissione.
4. Inserire gli ingredienti nel contenitore.
 - Tagliare gli alimenti in piccoli pezzi per ottenere risultati migliori.
5. Posizionare il coperchio sul contenitore e ruotarlo in senso orario fino a bloccarlo in posizione. Si sentirà un clic.
6. È possibile aggiungere gli ingredienti attraverso il tubo d'inserimento degli alimenti utilizzando il pressino.
 - Non superare il livello massimo indicato sul contenitore.



- 1 Allineare la freccia al simbolo "lucchetto aperto".
 - 2 Afferrare saldamente il coperchio del contenitore con il tubo d'inserimento degli alimenti e ruotarlo in senso orario verso il simbolo "lucchetto chiuso" fino a bloccarlo saldamente in posizione.
- L'apparecchio non funzionerà se il coperchio del contenitore non è correttamente chiuso.**

- 1 Allineare la freccia al simbolo "lucchetto aperto".
 - 2 Afferrare saldamente il contenitore per la maniglia e ruotarlo in senso orario verso il simbolo "lucchetto chiuso" sul corpo motore fino a bloccarlo saldamente in posizione.
- L'apparecchio non funzionerà se il contenitore non è correttamente bloccato.**

7. Assicurarsi che la manopola di comando sia in posizione 0. Collegare l'apparecchio a una presa elettrica.
8. Accendere l'apparecchio ruotando la manopola di comando sulla velocità desiderata.
 - 1 = velocità bassa; 2 = velocità alta.
 - Si consiglia di iniziare con la velocità bassa e poi aumentarla gradualmente.
 - Utilizzare il comando ad impulsi per una velocità più elevata. Ruotare la manopola di comando su "P" e mantenerla in posizione. Rilasciare la manopola di comando per arrestare la rotazione.
 - Per il volume di ogni lotto, fare riferimento alla seguente guida.

Tabella impasti

Alimento	Quantità consigliata per ogni lotto	Tempo di lavorazione standard
Farina e formaggio morbido	≤ 800 g	20-30 secondi
Uova	≤10 pezzi	
Consiglio Il rapporto tra farina e acqua per preparare l'impasto è 1 : 0,6, cioè 100 g di farina richiedono 60 g di acqua per ottenere il miglior risultato. Il tempo di lavorazione standard non deve superare i 30 secondi, altrimenti la farina diventa appiccicosa e si attacca all'albero di trasmissione, causando vibrazioni e funzionamento anomalo.		

9. Dopo l'uso, ruotare la manopola di comando sulla posizione 0.
10. Attendere l'arresto completo della lama prima di rimuovere il coperchio o il contenitore.

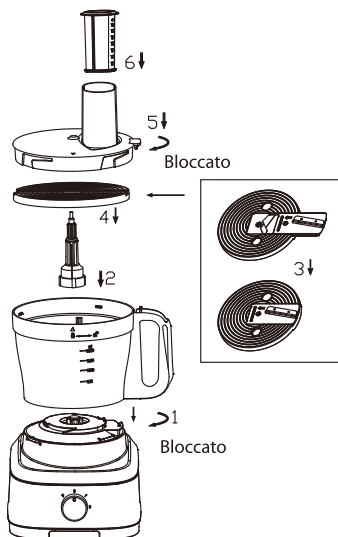
Utilizzo delle lame per sminuzzare, affettare e tagliare a bastoncini

Posizionare il corpo motore su una superficie piana, asciutta e stabile. Seguire i passaggi indicati per l'assemblaggio dell'apparecchio. Quattro piedini a ventosa aiutano a mantenere stabile l'apparecchio durante la lavorazione degli alimenti.

1. Posizionare il contenitore sul corpo motore e ruotarlo in senso orario fino a bloccarlo in posizione.
2. Posizionare l'albero di trasmissione sul rotore all'interno del contenitore, inserendolo in posizione verticale.
3. Scegliere la lama in base agli ingredienti e alle dimensioni desiderate. Montare la lama sul disco porta-lama.
4. Montare il disco porta-lama sull'albero di trasmissione.
5. Posizionare il coperchio sul contenitore e ruotarlo in senso orario fino a bloccarlo in posizione. Si sentirà un clic.
6. È possibile aggiungere gli ingredienti attraverso il tubo d'inserimento degli alimenti utilizzando il pressino.
 - Non superare il livello massimo indicato sul contenitore.

! Far scorrere la lama sul disco porta-lama.

La lama è affilata, prestare attenzione al corretto montaggio, fare attenzione!



- 1 Allineare la freccia al simbolo "lucchetto aperto".
- 2 Afferrare saldamente il coperchio del contenitore con il tubo d'inserimento degli alimenti e ruotarlo in senso orario verso il simbolo "lucchetto chiuso" fino a bloccarlo saldamente in posizione.

L'apparecchio non funzionerà se il coperchio del contenitore non è correttamente chiuso.

- 1 Allineare la freccia al simbolo "lucchetto aperto".
- 2 Afferrare saldamente il contenitore per la maniglia e ruotarlo in senso orario verso il simbolo "lucchetto chiuso" sul corpo motore fino a bloccarlo saldamente in posizione.

L'apparecchio non funzionerà se il contenitore non è correttamente bloccato.

7. Assicurarsi che la manopola di comando sia in posizione 0. Collegare l'apparecchio a una presa elettrica.
8. Accendere l'apparecchio ruotando la manopola di comando sulla velocità desiderata.
 - 1 = velocità bassa; 2 = velocità alta.
 - Si consiglia di iniziare con la velocità bassa quando si affettano alimenti morbidi per evitare che diventino pastosi.

- Utilizzare il comando ad impulsi per una velocità più elevata. Ruotare la manopola di comando su “P” e mantenerla in posizione. Rilasciare la manopola di comando per arrestare la rotazione.
9. Guidare gli ingredienti attraverso il tubo d’inserimento degli alimenti utilizzando il pressino.
- Sminuzzare i pezzi grandi in modo che possano passare dal tubo d’inserimento degli alimenti.
 - Riempire il tubo d’inserimento degli alimenti in modo uniforme per risultati ottimali.
 - Premere gli ingredienti lentamente e con costanza con il pressino.
 - Non esercitare una pressione eccessiva sul pressino quando si inseriscono gli ingredienti nel tubo d’inserimento degli alimenti.
 - Per grandi quantità, dividerle in lotti e lavorarli svuotando il contenitore tra un lotto e l'altro.
- Attenzione!** Le lame sono estremamente affilate. Maneggiare con cura.

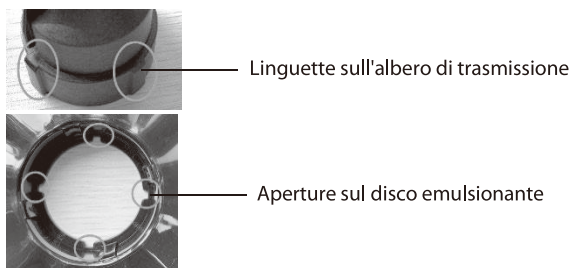
Il tempo di lavorazione standard è inferiore a 1 minuto.

10. Dopo l’uso, ruotare la manopola di comando sulla posizione 0.

Utilizzo del disco emulsionante

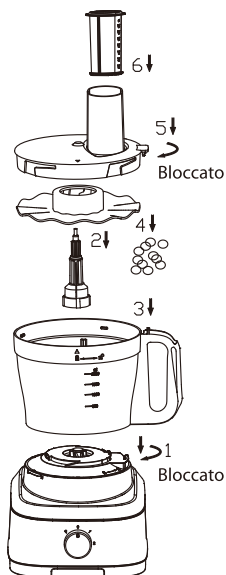
È possibile utilizzare il disco emulsionante per preparare la maionese, montare la panna e sbattere gli albumi.

1. Posizionare il contenitore sul corpo motore e ruotarlo in senso orario fino a bloccarlo in posizione.
2. Montare il disco emulsionante sull'albero di trasmissione.



Allineare le linguette e le aperture. Spingere verso il basso il disco emulsionante.

3. Posizionare l'albero di trasmissione sul rotore all'interno del contenitore, inserendolo in posizione verticale.
4. Inserire gli ingredienti nel contenitore.
5. Posizionare il coperchio sul contenitore e ruotarlo in senso orario fino a bloccarlo in posizione. Si sentirà un clic.
6. È possibile aggiungere gli ingredienti attraverso il tubo d'inserimento degli alimenti utilizzando il pressino.
 - Non superare il livello massimo indicato sul contenitore.



- 1 Allineare la freccia al simbolo "lucchetto aperto".
- 2 Afferrare saldamente il coperchio del contenitore con il tubo d'inserimento degli alimenti e ruotarlo in senso orario verso il simbolo "lucchetto chiuso" fino a bloccarlo saldamente in posizione.

L'apparecchio non funzionerà se il coperchio del contenitore non è correttamente chiuso.

- 1 Allineare la freccia al simbolo "lucchetto aperto".
- 2 Afferrare saldamente il contenitore per la maniglia e ruotarlo in senso orario verso il simbolo "lucchetto chiuso" sul corpo motore fino a bloccarlo saldamente in posizione.

L'apparecchio non funzionerà se il contenitore non è correttamente bloccato.

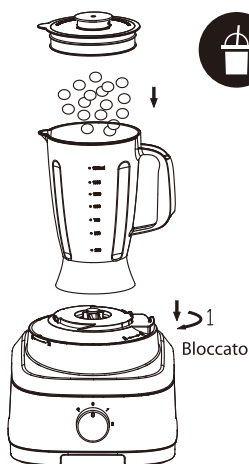
7. Assicurarsi che la manopola di comando sia in posizione 0. Collegare l'apparecchio a una presa elettrica.
8. Accendere l'apparecchio ruotando la manopola di comando sulla velocità desiderata.
 - 1 = velocità bassa; 2 = velocità alta.
 - Utilizzare il comando ad impulsi per una velocità più elevata. Ruotare la manopola di comando su "P" e mantenerla in posizione. Rilasciare la manopola di comando per arrestare la rotazione.

Alimento	Quantità consigliata per ogni lotto	Tempo di lavorazione standard
Uova	2 ~ 5 pezzi	30-60 secondi
Formaggio	125 ~ 350 ml	20 secondi

9. Dopo l'uso, ruotare la manopola di comando sulla posizione 0.

Frullatore

Per utilizzare la funzione frullatore, rimuovere il contenitore dal corpo motore ruotandolo in senso antiorario.



1. Preparare gli ingredienti e metterli nella caraffa frullatore, quindi chiudere saldamente il coperchio.
2. Posizionare la caraffa frullatore sul corpo motore e ruotarla in senso orario fino a bloccarlo in posizione.
3. Selezionare l'impostazione di velocità 1 o 2.

Durante il funzionamento, è possibile rimuovere il tappo sul coperchio del frullatore ruotandolo in senso antiorario e aggiungere acqua o altri ingredienti necessari attraverso l'apertura del coperchio.

Funzionamento a impulsi:

È possibile utilizzare questa funzione a brevi impulsi quando si lavora ad altissima velocità.

Per utilizzare questa funzione, ruotare la manopola di comando su P e mantenerla in posizione. Rilasciare la manopola di comando per arrestare la rotazione.

Alimento	Quantità consigliata per ogni lotto	Tempo di lavorazione standard
Carote + acqua	Carote: 720 g Acqua: 1080 g	60 secondi

4. Dopo l'uso, ruotare la manopola di comando sulla posizione 0.

NON aprire il coperchio del frullatore per aggiungere ingredienti durante il funzionamento!
Aggiungere sempre un po' d'acqua quando si utilizza il frullatore per tritare il ghiaccio.

Il tempo di lavorazione standard è inferiore a 1 minuto.

IT

Come rimuovere gli ingredienti che si attaccano alle pareti della caraffa del frullatore?

Spegner e scollegare l'apparecchio. Aprire il coperchio, quindi usare la spatola in dotazione per rimuovere gli ingredienti dalle pareti della caraffa.

Suggerimenti per la lavorazione

Prima di lavorare gli alimenti, tagliarli in modo che entrino nel tubo d'inserimento degli alimenti.

- Non lavorare mai alimenti così duri o congelati da non poter essere perforati con la punta di un coltello affilato. Gli alimenti duri possono danneggiare la lama o il motore.
- Non riempire eccessivamente il contenitore. Per miscele poco dense, si consiglia di riempire il contenitore fino a non più di 2/3 della sua capienza. Per le miscele più dense, si consiglia di riempire il contenitore fino a non più di ¾ della sua capienza. Per le miscele liquide, riempire il contenitore fino al livello massimo indicato sul contenitore stesso.
- Per evitare di lavorarli troppo quando si tritano grossolanamente gli alimenti, controllarne frequentemente la consistenza.
- Alimenti diversi richiedono livelli di pressione diversi per ottenere risultati ottimali nella triturazione e nell'affettatura. In generale, usare una pressione leggera per alimenti morbidi e delicati (fragole, pomodori, ecc.), una pressione moderata per alimenti di media consistenza (zucchini, patate, ecc.), e una pressione più decisa per alimenti più duri (carote, mele, formaggi a pasta dura, carni parzialmente congelate, ecc.).
- Lasciare che i formaggi a pasta dura, come il parmigiano, raggiungano la temperatura ambiente prima di lavorarli. Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di raffreddare i formaggi morbidi, come il cheddar, nel congelatore per 10-15 minuti prima della lavorazione .


RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Soluzione
L' apparecchio non funziona.	<ul style="list-style-type: none">• Assicurarsi che l'apparecchio sia montato correttamente .• Assicurarsi che la spina di alimentazione sia inserita correttamente.• Controllare se è scattato l'interruttore generale o se c'è un'interruzione di corrente .
L'apparecchio smette improvvisamente di funzionare .	Il contenitore potrebbe essersi allentato durante una lavorazione piuttosto vigorosa. Rimettere il coperchio sul contenitore.
Il motore gira, mentre i componenti no.	Assicurarsi che l'albero di trasmissione sia installato correttamente.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Attenzione! Spegnerne sempre l'apparecchio e scollegare la spina dalla presa prima di eseguire gli interventi di pulizia.

Dopo ciascun utilizzo, smontare l'apparecchio e lavare tutte le parti rimovibili in acqua calda con un po' di detergente per stoviglie, usando un panno o una spazzola. Sciacquarle accuratamente.

 **ATTENZIONE!** Prestare attenzione quando si puliscono le lame. Le lame sono ESTREMAMENTE AFFILATE.

Pulire il corpo motore con un panno leggermente inumidito.
Non immergere mai il corpo motore o il cavo di alimentazione in acqua.

Le superfici a contatto con gli alimenti devono essere pulite regolarmente per evitare contaminazioni tra diversi alimenti. Per la pulizia, si raccomanda l'uso di acqua calda con un po' di detergente neutro.

Attenersi sempre alle norme igieniche per evitare qualsiasi rischio di intossicazione alimentare o contaminazione.

Asciugare l'intero apparecchio con un panno asciutto prima di riporlo.
Non utilizzare detergenti chimici o prodotti abrasivi per la pulizia.

IT

SPECIFICHE TECNICHE

Alimentazione nominale: 220-240V~ 50-60Hz
1000W

SMALTIMENTO



Il costruttore di questo elettrodomestico pone la massima attenzione alla salvaguardia dell'ambiente. Si raccomanda di seguire le procedure corrette per smaltire l'apparecchio ed i materiali di imballaggio. In questo modo si contribuisce alla salvaguardia delle risorse naturali e ci si assicura che il riciclo avvenga in modo tale da proteggere la salute e l'ambiente.

Smaltire l'apparecchio ed il relativo imballaggio nel rispetto di tutte le leggi e norme vigenti. Poiché il prodotto contiene componenti elettronici, l'apparecchio e i suoi accessori devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici quando l'apparecchio raggiunge la fine del suo ciclo di vita.

Per maggiori informazioni sullo smaltimento e il riciclo, rivolgersi alle autorità locali competenti. Il prodotto deve essere portato presso un'isola ecologica o un centro per la raccolta differenziata e riciclo. Alcuni punti di raccolta accettano i prodotti gratuitamente.

Il presente manuale potrebbe contenere alcune imprecisioni dovute alla nostra politica di miglioramento continuo dei prodotti. Ci scusiamo per eventuali disagi.

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavours, 94200 Ivry-sur-Seine, France 17/12/2025
Ets.Darty@fnacdarty.com



Déclaration UE de Conformité N°862024080002

*EU Declaration of Conformity
EU- Conformiteitsverklaring
Declaración UE de Conformidad
Declaração UE de Conformidade
Dichiarazione di Conformità UE*

Description du produit –

ROBOT MULTIFONCTION

*Product Description:
Productbeschrijving:
Descripción del producto:
Descrição do produto:
Descrizione del prodotto:*

FOOD PROCESSOR
KEUKENMACHINE
PROCESADOR DE ALIMENTOS
PROCESSADOR DE A LIMENTOS
ROBOT DA CUCINA



Marque –

THOMSON

Brand /Merk /Marca:

Référence commerciale –

THFP1000

*Model number /Modelnummer /
Número de modelo/ Número do modelo/
Numero del Modello:*

L'objet de la déclaration décrit ci-dessus est conforme à la législation d'harmonisation de l'Union applicable :

The object of the declaration described above is in conformity with the relevant Union harmonisation legislation:

Het hierboven beschreven voorwerp is in overeenstemming met de desbetreffende harmonisatiewetgeving van de Unie:

El objeto de la declaración descrita anteriormente es conforme con la legislación de armonización pertinente de la Unión:

O objeto da declaração acima descrito está em conformidade com a legislação de harmonização da União aplicável:

L'oggetto della dichiarazione di cui sopra è conforme alla pertinente normativa di armonizzazione dell'Unione:

Reference number

- 2014/30/EU
- 2014/35/EU
- 2009/125/EC
- 2011/65/EU & (EU) 2015/863

Title

EMC Directive (EMC)
Low Voltage Directive (LVD)
Eco design requirements for energy-related products (ErP)
RoHS

EMC:

EN IEC 55014-1:2021
EN IEC 55014-2:2021
EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021
EN 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021

LVD :

EN 60335-1:2012 +A11:2014+A13: 2017+A1:2019+A2:2019+A14:2019+A15:2021+A16:2023
EN 60335-2-14: 2006 + A1: 2008 + A11: 2012 + A12: 2016
EN 62233: 2008

ErP :

(EU) 2023/826
EN 50564: 2011

La présente déclaration de conformité est établie sous la seule responsabilité du fabricant.

This declaration of conformity is issued under the sole responsibility of the manufacturer.
Deze conformiteitsverklaring wordt uitsluitend onder de verantwoordelijkheid afgelegd van de fabrikant.
Esta declaración de conformidad se redacta bajo la exclusiva responsabilidad del fabricante.
Esta declaração de conformidade é redigida sob a responsabilidade exclusiva do fabricante.
La presente dichiarazione di conformità è rilasciata sotto la responsabilità esclusiva del fabbricante.

Le responsable de cette déclaration est :

The person responsible for this declaration is:
De verantwoordelijke persoon voor deze verklaring is:
La persona responsable de esta declaración es:
A pessoa responsável por esta declaração é:
La persona responsabile di questa dichiarazione è:



Signé par et au nom de – Signed for and on behalf of - Firmato a nome e per conto di : **Etablissements Darty & Fils**

Nom – Name - Nome: **Predrag Petricevic**
Fonction – Function – Funzione: **Directeur du Laboratoire Fnac Darty**



Place, Date / Lieu / Luogo e data:
Ivry-sur-Seine, décembre 17, 2025

Signé par :
Predrag Petricevic
EA30F3FB8F314D0...

