

JUPITER

Für die frische Küche



- ⒹE Gebrauchsanleitung *ThermoMaster*
- ⒺN Operating Instructions *ThermoMaster*
- ⒹA Brugsvejledning *ThermoMaster*
- ⒺV Bruksanvisning *ThermoMaster*
- ⒹO Bruksanvisning for *ThermoMaster*

Gebrauchsanleitung **ThermoMaster**

DE Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen JUPITER-Küchengeräts. Sie haben sich für ein hochwertiges und modernes Küchengerät entschieden. Weitere Informationen zu diesem und zu weiteren Produkten finden Sie im Internet auf www.jupiter-gmbh.de.

Diese Multifunktionsküchenmaschine ist zum Kochen, Zerkleinern, Rühren, Kneten und Dampfgaren von Lebensmitteln in haushaltsüblichen Mengen im Haushalt oder in haushaltsähnlichen, **nichtgewerblichen** Anwendungen bestimmt.

Haushaltsähnliche Anwendungen umfassen z. B. die Verwendung in Mitarbeiterküchen von Läden, Büros, landwirtschaftlichen und anderen gewerblichen Betrieben, kleinen Hotels und ähnlichen Wohneinrichtungen. Verwenden Sie das Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen. Das Gerät ist wartungsfrei.

Wichtig: Der *ThermoMaster* ist nicht zum Frittieren von Lebensmitteln geeignet!

Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts die Gebrauchsanleitung und besonders die Sicherheitshinweise aufmerksam.

Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig und immer mit dem Gerät auf.



Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit

⚠️ WARNUNG Gefahr eines Stromschlags!

- Stecken Sie vor dem Reinigen des Geräts den Netzstecker aus.
- Tauchen Sie das Gerät und die Anschlussleitung nicht in Wasser.
- Halten Sie das Gerät und die Anschlussleitung nicht unter fließendes Wasser.
- Benutzen Sie das Gerät nur, wenn die Anschlussleitung und das Gerät keine Beschädigungen aufweisen.
- Führen Sie keine Gegenstände in die Lüftungsöffnungen der Antriebseinheit ein.

⚠️ VORSICHT Verletzungsgefahr durch Manipulationen am Gerät!

- Das Gerät besitzt einen Sicherheitsmechanismus, der den Betrieb ohne aufgesetzte und verriegelte Behälterabdeckung verhindert. Dieser Sicherheitsmechanismus darf nicht umgangen oder manipuliert werden.

⚠️ VORSICHT Verletzungsgefahr durch scharfe Teile!

- Die Schneiden des Edelstahlmessers sind sehr scharf! Handhaben Sie das Edelstahlmesser vorsichtig.

⚠️ VORSICHT Verletzungsgefahr durch rotierende Teile!

- Nicht bei laufendem Motor in das Gerät greifen.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz (Ausstecken des Netzsteckers), bevor Sie im Edelstahlbehälter hantieren.

⚠️ VORSICHT Verletzungsgefahr durch heiße Behälterwandung, heiße herausspritzende Lebensmittel und heißen Dampf!

- Bei Gartemperaturen über 60 °C können austretende Lebensmittel und der Kontakt mit der Behälterwandung zu Verbrennungen führen.
- Überschreiten Sie die max. Füllmenge des Edelstahlbehälters nicht. Die maximale Füllmenge ist an der Wandung des Behälters markiert (2 Liter, Markierung **II***).
- Beim Dampfgaren und beim Öffnen des Dampfgaraufsatzes austretender Wasserdampf kann zu Verbrennungen führen.
- Drücken Sie die den eingesetzten Messbecher bei hohen Drehzahlen und beim PULSE-Betrieb immer fest auf die Behälterabdeckung.

⚠️ VORSICHT Unbeabsichtigter Motoranlauf!

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz (Ausstecken des Netzsteckers):
 - nach jedem Gebrauch
 - bei Verlassen des Raumes
 - bei einem Stromausfall
 - bei Fehlfunktion.
- Beachten Sie die Angaben auf dem Typenschild und betreiben Sie das Gerät nur entsprechend diesen Angaben.
- Betreiben Sie das Gerät nur in zusammengebautem Zustand, mit aufgesetzter **und verriegelter** Behälterabdeckung, mit **eingesetzter** Deckeldichtung und **mit eingesetztem und verriegeltem** Messbecher!
- Verwenden Sie nur das mitgelieferte Original-Zubehör.
- Verwenden Sie zum Umrühren und zum Entleeren des Edelstahlbehälters nur den mitgelieferten Spatel.
- Kinder dürfen das Gerät nicht benutzen. Auch nicht zum Spielen.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und/oder Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Um Beschädigungen zu vermeiden, halten Sie mit dem Gerät und der Anschlussleitung Abstand von scharfen Kanten und heißen Flächen.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur durch den JUPITER-Kundendienst ausgeführt werden.

Lieferumfang

- Antriebseinheit **A** mit Edelstahlbehälter **H** komplett
- Dampfgaraufsatz **C** komplett
- Rezeptbuch
- Gebrauchsanleitung

Bestandteile des ThermoMaster

A Antriebseinheit

B Bedienfeld

C Dampfgaraufsatz mit:

D Kondensat-Auffangbehälter mit Dichtung

E Einlegeschale tief

F Einlegeschale flach

G Dampfgardeckel

H Edelstahlbehälter mit:

I Edelstahlmesser mit Dichtung

J Garkorb

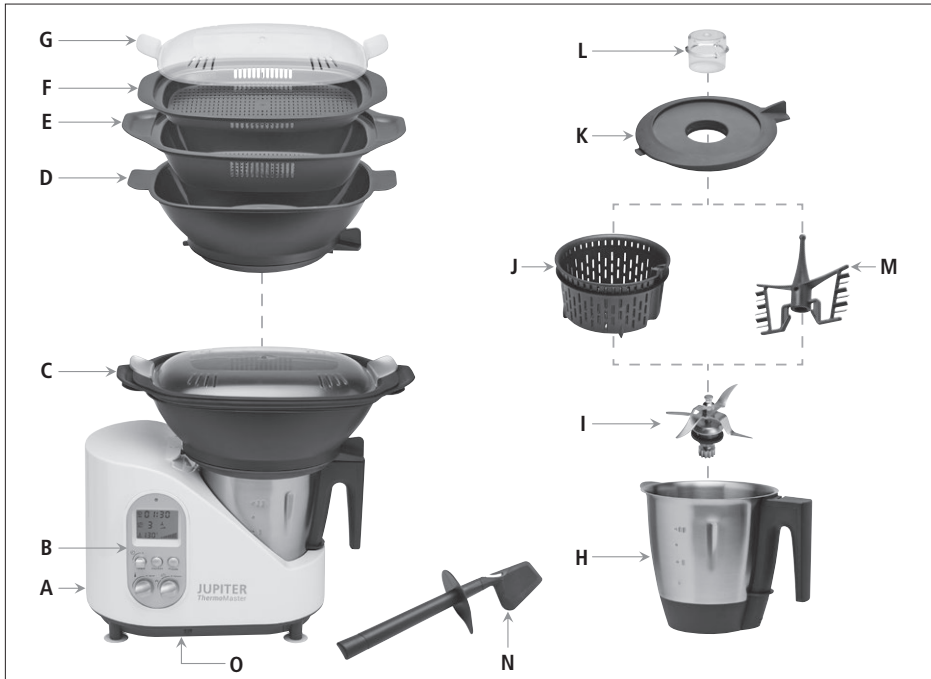
K Behälterdeckel mit Dichtung

L Messbecher

M Mischflügel

N Spatel



O Typenschild





Demontage/Montage

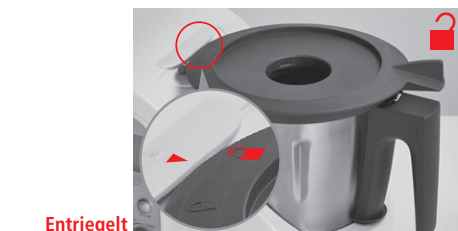
⚠ VORSICHT Verletzungsgefahr durch scharfe Teile!

- Die Schneiden des Edelstahlmessers sind sehr scharf! Handhaben Sie das Edelstahlmesser vorsichtig.

- Nehmen Sie den Messbecher **L** ab
- Drehen Sie den Behälterdeckel **K** gegen den Uhrzeigersinn, bis die Markierung  gegenüber der Markierung  auf dem Deckelanschlag der Antriebseinheit **A** steht.
- Nehmen Sie den Deckel **K** nach oben ab.
- Entnehmen Sie ggf. den Garkorb **J** oder den Mischflügel **M**.
- Nehmen Sie den Edelstahlbehälter **H** nach oben ab.

- Die Montage erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

Wichtig: Nach dem Schließen des Behälterdeckels muss die Markierung  gegenüber der Markierung  der Antriebseinheit stehen und die Nase des Deckels unter dem Deckelanschlag einrasten.



Entriegelt

Gebrauchsanleitung ThermoMaster

Edelstahlmesser aus-/einbauen

⚠ VORSICHT Verletzungsgefahr durch scharfe Teile!

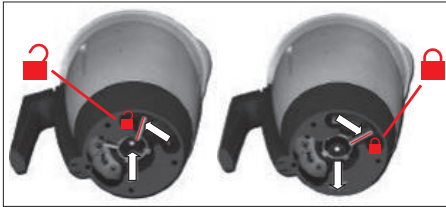
- Die Schneiden des Edelstahlmessers sind sehr scharf! Handhaben Sie das Edelstahlmesser vorsichtig.

HINWEIS Beschädigungen durch falschen Messereinebau!

- Das Messer nur mit aufgesetzter Dichtung einbauen.


1 Platzieren Sie den Edelstahlbehälter **H** liegend auf einer Unterlage.

2 Zum Entriegeln des Messers **I** schieben Sie den Hebel an der Unterseite des Behälters **H** auf die Position . Das Messer ist entriegelt und kann entnommen werden.



- Der Messereinebau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

Wichtig:

- Beim Einbau müssen die Nasen am Messersockel in die Aussparungen des Behälters passen.
- Achten Sie darauf, dass nach dem Messereinebau der Hebel auf der Markierung  steht.

Edelstahlbehälter

⚠ VORSICHT Verletzungsgefahr durch heiße Behälterwandung, heiße herausstritzende Lebensmittel und heißen Dampf!

- Bei Gartemperaturen über 60 °C können austretende Lebensmittel und der Kontakt mit der Behälterwandung zu Verbrennungen führen.
- Überschreiten Sie die max. Füllmenge des Edelstahlbehälters nicht. Die maximale Füllmenge ist an der Wandung des Behälters markiert (2 Liter, Markierung **II**•).
- Achten Sie beim Abnehmen des Edelstahlbehälters darauf, dass kein heißer Inhalt austreten kann.

Info:

- Im Boden des Edelstahlbehälters ist der Heizfilm zum Erwärmen/Kochen der Lebensmittel integriert.
- Der Edelstahlbehälter besitzt ein Fassungsvermögen von 2 Litern. Die Füllmenge ist an der Wandung des Behälters in 0,5l-Schritten markiert.
- Setzen Sie den Edelstahlbehälter **H** - nur mit eingesetztem Messer **I** - in die Behälteraufnahme der Antriebseinheit **A** ein und drücken Sie ihn vorsichtig nach unten.
Hinweis: Falls Sie den Behälter nicht ganz nach unten drücken können:
 - Prüfen Sie, ob das Messer korrekt verriegelt ist.

- Drehen Sie vorsichtig das Messer im Behälter, damit die Messerkupplung in den Antrieb greift.

Behälterabdeckung

Wichtig:

- Betreiben Sie das Gerät nur mit im Behälterdeckel **K** eingesetzter Dichtung und mit eingesetztem Messbecher **L**.
- Beachten Sie beim Einbau der Dichtung, dass die Seite mit der Beschriftung **BACK** auf dem Behälterdeckel liegt. Ansonsten schließt der Deckel nicht richtig.

Info: Das Gerät besitzt einen Sicherheitsmechanismus, der den Betrieb ohne aufgesetzte und verriegelte Behälterabdeckung verhindert.

- Aufsetzen des Behälterdeckels **K** auf den Edelstahlbehälter **H** siehe Abschnitt **Demontage/Montage**.

Messbecher

⚠ VORSICHT Verletzungsgefahr durch heiße, herausstritzende Lebensmittel und heißen Dampf!

- Drücken Sie die den eingesetzten Messbecher bei hohen Drehzahlen und beim PULSE-Betrieb immer fest auf die Behälterabdeckung.
- Entfernen Sie den Messbecher nur bei den Drehzahlstufen 1 - 3.

Info: Der Messbecher kann mit einem Bajonett-Verschluss im Behälterdeckel fixiert werden. Er hat eine Füllmenge von 100 ml. Über den Messbecher können Sie z. B.

- weitere Zutaten in den Topf geben,
- bei eingesetztem Messbecher die Temperatur halten,
- den Dampfaustritt regulieren.

Mischflügel

HINWEIS Beschädigungen durch falsche Verwendung!

- Setzen Sie den Mischflügel nicht beim Kneten von festem Teig ein. Hier verwenden Sie nur das Edelstahlmesser.
- Verwenden Sie den Mischflügel nur bei den Drehzahlstufen 1 - 3.
Ausnahme: Herstellung von Schlagsahne und Eischnee.
- Die PULSE-Funktion zur Drehzahlenhebung dürfen Sie in Verbindung mit dem Mischflügel nicht verwenden.
- Hantieren Sie bei Verwendung des Mischflügels nicht mit Gegenständen durch die Öffnung des Deckels.
- Blockieren Sie den Mischflügel nicht durch Zugabe von Lebensmitteln.

Info: Verwenden Sie den Mischflügel zum Herstellen von z. B. Risotto, Süßspeisen und Schlagsahne.

1 Setzen Sie den Mischflügel **M** von oben auf dem Sechskant des Edelstahlmessers **I** zwischen den Messerbalken ein.

2 Drücken Sie den Mischflügel **M** leicht nach unten, bis er einrastet.

Wichtig: Der Mischflügel muss fest auf dem Messer sitzen und muss eingerastet sein.



- Zum Abnehmen ziehen Sie den Mischflügel **M** vorsichtig vom Messer **I** ab.

Garkorb

Info: Den Garkorb können Sie über dem Messer in den Edelstahlbehälter einsetzen. Mit dem Garkorb können Sie z. B.

- im Edelstahlbehälter Dampfgaren, ohne dass Lebensmittel im Garkorb zerkleinert werden,
- Einlagen für Suppen oder Eintöpfe in den Edelstahlbehälter einzusetzen oder herauszunehmen.
- Entnehmen Sie den Garkorb **J** mit Hilfe des Hakens am Spatel **N**.

Spatel

Wichtig: Verwenden Sie zum Umrühren und zum Entleeren des Edelstahlbehälters nur den mitgelieferten Spatel.

Info: Mit dem Spatel können Sie im Edelstahlbehälter rühren (auch durch die Öffnung im Behälterdeckel), den Behälter entleeren und den Garkorb entnehmen.

Dampfgaraufsatz

⚠ VORSICHT Verletzungsgefahr durch heißen Dampf!

- Beim Dampfgaren und beim Öffnen des Dampfgaraufsatzes austretender Wasserdampf kann zu Verbrennungen führen.

Wichtig:

- Betreiben Sie das Gerät nur mit im Kondensat-Auffangbehälter **D** eingesetzter Dichtung und mit aufgesetztem Dampfgardeckel **G**.
- Beachten Sie beim Einbau der Dichtung, dass die Seite mit der Beschriftung **BACK** auf dem Kondensat-Auffangbehälter liegt. Ansonsten schließt der Deckel nicht richtig.

Info: Das Gerät besitzt einen Sicherheitsmechanismus, der den Betrieb ohne aufgesetzte und verriegelte Kondensat-Auffangbehälter verhindert.

- Aufsetzen des Behälterdeckels **K** auf den Edelstahlbehälter **H** siehe Abschnitt **Demontage/Montage**.

Info: Heißer Wasserdampf strömt aus dem Edelstahlbehälter **H** durch den Kondensat-Auffangbehälter **D** zwischen die gelochten Einlegeschaln **E** und **F** und umhüllt das Gargut von jeder Seite. Ein schonender Garprozess ist durch einen gleichmäßigen Wärmeaustausch möglich. Das Gargut kommt mit Flüssigkeit nicht in Berührung, kann somit nicht austrocknen und wertvolle Vitamine und Nährstoffe bleiben weitestgehend erhalten. Geschmacksstoffe übertragen sich nicht, dadurch können verschiedene Speisen gleichzeitig auf den Einlegeschaln gegart werden.

Der Dampf kondensiert und tropft in den Kondensat-Auffangbehälter. Durch den besonderen Kondensatabtropfweg wird verhindert, dass das Kondensat wieder in den Verdampfungsprozess zurückgeführt wird. Dadurch kann der so entstandene Sud im Kondensat-Auffangbehälter weiter verwendet werden, z. B. für Saucen oder Suppen.

- 1 Setzen Sie den Edelstahlbehälter **H** in die Antriebseinheit **A** ein.
- 2 Füllen Sie 500 ml Wasser in den Edelstahlbehälter.
- 3 Setzen Sie den Kondensat-Auffangbehälter **D** **anstatt** des Behälterdeckels **K** auf den Edelstahlbehälter auf.
Info: Das Aufsetzen erfolgt identisch wie im Abschnitt **Demontage/Montage** beschrieben.
- 4 Fetten Sie die Einlegeschaln **E/F** ein, damit das Gargut nicht festklebt.
- 5 Legen Sie das Gargut locker in die Einlegeschaln und setzen diese in den Kondensat-Auffangbehälter ein.

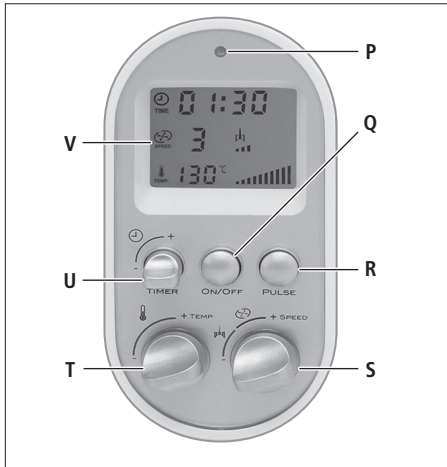
Info:

- Lassen Sie einige Löcher in den Einlegeschaln frei damit der Dampf aufsteigen kann.
 - Garen Sie Lebensmittel mit einer längeren Garzeit auf der unteren, tiefen Einlegeschaln.
- 6 Setzen Sie den Dampfgardeckel **G** auf, damit kein Dampf entweichen kann.
 - 7 Stellen Sie die Verarbeitungszeit und die Gartemperatur ein (siehe Abschnitt **Inbetriebnahme**).

Gebrauchsanleitung *ThermoMaster*

Bedienfeld

Die Bedienung des *ThermoMasters* erfolgt über das Bedienfeld **B**.



- P** Betriebsanzeige
- Q** Taster ON/OFF (Ein-/Ausschalter)
- R** Taster PULSE (PULSE-Funktion)
- S** Regler SPEED (Drehzahleinstellung)
- T** Regler TEMP (Temperatureinstellung)
- U** Regler TIMER (Zeiteinstellung)
- V** LCD-Anzeige

Betriebsanzeige

- Leuchtet nach Einstecken des Netzsteckers rot.
- Leuchtet während der Verarbeitung blau.

Taster ON/OFF (Ein-/Ausschalter)

- ⚠ VORSICHT Verletzungsgefahr durch rotierende Teile!**
- Nicht bei laufendem Motor in das Gerät greifen.

- Durch Drücken des Tasters ON/OFF wird die Verarbeitung gestartet oder gestoppt.

Taster PULSE (PULSE-Funktion)

- ⚠ VORSICHT Verletzungsgefahr durch heiße, heraus-spritzende Lebensmittel und heißen Dampf!**

- Drücken Sie die den eingesetzten Messbecher bei hohen Drehzahlen und beim PULSE-Betrieb immer fest auf die Behälterabdeckung.

HINWEIS Beschädigungen durch falsche Verwendung!

- Die PULSE-Funktion zur Drehzahlenhebung dürfen Sie in Verbindung mit dem Mischflügel nicht verwenden.
- Durch Drücken des Tasters PULSE erhöhen Sie kurzzeitig die Drehzahl des Messers um Zutaten besser zu vermengen oder zu zerkleinern.

- Halten Sie den Taster immer nur kurz, ca. 3 bis 4 Sekunden lang, gedrückt (ggf. mehrmals kurz drücken).
- Die aktive PULSE-Funktion wird in der LCD-Anzeige angezeigt.

Regler SPEED (Drehzahleinstellung)

- Mit diesem Drehregler können Sie die Drehzahl des Messers in Stufen von 1 - 10 einstellen.
- Die eingestellte Drehzahlstufe wird in der LCD-Anzeige angezeigt.

Info: Der Motor wird durch die Regelelektronik in 2-Sekunden-Intervallen angesteuert. Das Gerät macht dabei ein zunächst ungewohntes Geräusch. Dies ist aber völlig normal.

Regler TEMP (Temperatureinstellung)

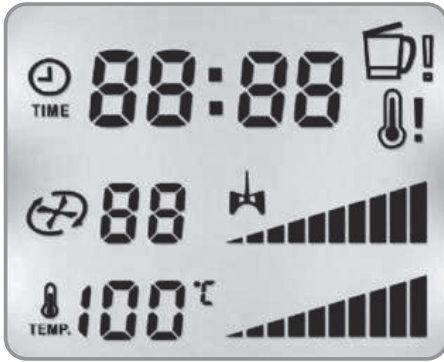
- ⚠ VORSICHT Verletzungsgefahr durch heiße Behälterwandung, heiße heraus-spritzende Lebensmittel und heißen Dampf!**

- Bei Gartemperaturen über 60 °C können austretende Lebensmittel und der Kontakt mit der Behälterwandung zu Verbrennungen führen.
- Mit diesem Drehregler können Sie die Gartemperatur in 10 Stufen mit 10°C-Schritten zwischen 37 - 130 °C einstellen.
- Die eingestellte Temperatur wird in der LCD-Anzeige angezeigt.
- Die Temperatur kann jederzeit mit dem Regler angepasst werden.
- Das Erreichen der Gartemperatur wird auf der LCD-Anzeige angezeigt und es ertönt ein akustisches Signal.

Regler TIMER (Zeiteinstellung)

- Mit diesem Drehregler können Sie die Verarbeitungszeit einstellen:
 - Von 0 - 60 Sekunden sekundengenau.
 - Von 1 - 60 Minuten in Schritten von 30 Sekunden.
- Die eingestellte Verarbeitungszeit bzw. die verbleibende Restzeit wird in der LCD-Anzeige angezeigt.
- Die Verarbeitungszeit kann jederzeit mit dem Regler angepasst werden.
- Nach Ablauf der Verarbeitungszeit ertönt ein akustisches Signal.

LCD-Anzeige



- Die Hintergrundbeleuchtung der LCD-Anzeige leuchtet nach Einstecken des Netzsteckers.

Symbol	Bedeutung
	Anzeige der eingestellten Verarbeitungszeit bzw. der verbleibenden Restzeit (max. 60:00 Minuten).
	Anzeige der eingestellten Drehzahlstufe (1 - 10)
	Anzeige der eingestellten Gartemperatur (37 - 130 °C in 10 Stufen mit 10°C-Schritten)
	Behälterdeckel K bzw. Kondensat-Auffangbehälter D ist nicht richtig auf den Edelstahlbehälter H aufgesetzt.
	Eingestellte Gartemperatur wurde erreicht.

- Fehlermeldungen werden ebenfalls auf der LCD-Anzeige dargestellt.

Fehlermeldung	Bedeutung	Ursache
E3	Motorüberlast	- Der Edelstahlbehälter ist zu voll. - Das Messer wird durch Lebensmittel blockiert
HHH	Kontaktieren Sie den JUPITER-Kundendienst.	
LLL		

Inbetriebnahme

- Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker des Geräts angesteckt ist.
- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Bestandteile des Geräts gründlich (siehe Abschnitt **Reinigung**).
- Betreiben Sie das Gerät nur in zusammengebautem Zustand, mit aufgesetzter **und verriegelter** Behälterabdeckung, mit **eingesetzter** Deckeldichtung und **mit eingesetztem und verriegeltem** Messbecher!
- Stellen Sie das Gerät auf einen rutschfesten, ebenen und sauberen Untergrund.

Gerät einschalten und einstellen

⚠ VORSICHT Verletzungsgefahr durch rotierende Teile!

- Nicht bei laufendem Motor in das Gerät greifen.

⚠ VORSICHT Verletzungsgefahr durch heiße Behälterwandung, heiße herausstritzende Lebensmittel und heißen Dampf!

- Bei Gartemperaturen über 60 °C können austretende Lebensmittel und der Kontakt mit der Behälterwandung zu Verbrennungen führen.
- Überschreiten Sie die max. Füllmenge des Edelstahlbehälters nicht. Die maximale Füllmenge ist an der Wandung des Behälters markiert (2 Liter, Markierung **II**•).
- Achten Sie beim Abnehmen des Edelstahlbehälters darauf, dass kein heißer Inhalt austreten kann.
- Beim Dampfgaren und beim Öffnen des Dampfgaraufsatzes austretender Wasserdampf kann zu Verbrennungen führen.
- Drücken Sie die den eingesetzten Messbecher bei hohen Drehzahlen und beim PULSE-Betrieb immer fest auf die Behälterabdeckung.

- Stecken Sie den Netzstecker ein ➔ Die Betriebsanzeige **P** leuchtet rot und die LCD-Anzeige wird beleuchtet.
- Stellen Sie die Verarbeitungszeit ein ➔ Regler TIME.
- Stellen Sie Gartemperatur ein ➔ Regler TEMP.
- Stellen Sie die Drehzahlstufe ein ➔ Regler SPEED.
- Starten Sie die Verarbeitung durch Drücken des Tasters **Q ON/OFF** ➔ Die Betriebsanzeige **P** leuchtet blau.

- Das Erreichen der Gartemperatur wird auf der LCD-Anzeige angezeigt und es ertönt ein akustisches Signal.
- Die verbleibende Restzeit wird in der LCD-Anzeige angezeigt.
- Nach Ablauf der Verarbeitungszeit ertönt ein akustisches Signal.

Info: Sie können Verarbeitungszeit, Gartemperatur und Drehzahl jederzeit nachregeln, ohne das Gerät dazu auszuschnalten.

Gebrauchsanleitung *ThermoMaster*

Lebensmittel verarbeiten

Hinweise, Beispiele und Tipps für die Verarbeitung von Lebensmitteln, für das Kochen mit dem *ThermoMaster* und die Verwendung des Zubehörs entnehmen Sie bitte dem beiliegenden Rezeptbuch.

Gerät außer Betrieb setzen

- Stoppen Sie die Verarbeitung durch Drücken des Tasters **Q** ON/OFF ➔ Die Betriebsanzeige **P** leuchtet rot
- Stecken Sie den Netzstecker aus ➔ Die Betriebsanzeige **P** erlischt.

Reinigung

⚠️ WARNUNG Gefahr eines Stromschlags!

- Stecken Sie vor dem Reinigen des Geräts den Netzstecker aus.

⚠️ VORSICHT Verletzungsgefahr durch scharfe Teile!

- Die Schneiden des Edelmessers sind sehr scharf! Handhaben Sie das Edelmesser vorsichtig.
- Verwenden Sie keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen abkühlen.
- Antriebseinheit niemals in Wasser tauchen und nie unter fließendes Wasser halten.
- Reinigen Sie die Antriebseinheit und die Aufnahme für den Edelstahlbehälter nur mit einem feuchten Tuch.
- Demontieren Sie nach jedem Gebrauch alle Komponenten und reinigen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen besonders gründlich.
- Entfernen Sie zur Reinigung auch die Dichtung des Messers und die Dichtungen von Behälterdeckel und Kondensat-Auffangbehälter.
- Alle Zubehörteile, außer dem Edelstahlbehälter, sind spülmaschinengeeignet.
- Reinigen Sie den Edelstahlbehälter von Hand.
- Achten Sie darauf, dass die Elektrokontakte auf der Unterseite des Edelstahlbehälters trocken und sauber sind.

Tipp: Bei der Verarbeitung von z. B. Karotten, Tomaten oder auch Curry ist es normal, dass es zu Verfärbungen an Kunststoffteilen kommen kann.

Diese Verfärbungen können Sie reduzieren, indem Sie die Kunststoffteile mit einem Küchentuch und Speiseöl abreiben. Dann zuerst mit warmem und danach mit kaltem Wasser und etwas Spülmittel nachwischen.

Aufbewahrung

Bewahren Sie das Gerät in der Originalverpackung, trocken, staubfrei, kühl und für Kinder unzugänglich auf.

Hinweise zur Entsorgung



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor. Über die aktuellen Entsorgungshinweise informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei der Gemeindeverwaltung.

Technische Daten

Parameter	Wert
Betriebsspannung	220 - 240 V AC, 50/60 Hz
Anschlussleistung	
Heizung	1000 W
Antrieb	500 W
Gartemperatur	37 - 130 °C
Drehzahl max.	8.000 U/min
Drehzahlstufen	10 + PULSE
Füllmenge max.	2,0 l

Operating Instructions *ThermoMaster*

EN Congratulations on the purchase of your new JUPITER kitchen appliance. You have chosen a high-quality, modern appliance. Further information on this and other products is available on our website at www.jupiter-gmbh.de.

This multifunctional kitchen appliance is intended for cooking, chopping, stirring, kneading and steaming foodstuffs in normal domestic quantities in a domestic environment or in domestic-like, **non-commercial** applications.

Domestic-like applications include, for example, use in staff break rooms in shops, offices, agricultural and other commercial businesses, small hotels and similar residential facilities. Only use the appliance for normal domestic processing quantities. The appliance is maintenance-free.

Important: The *ThermoMaster* is not suitable for deep-frying!

Please read the operating instructions and, in particular, the safety notes, before using the appliance for the first time.

Keep the operating instructions safe and always store them with the appliance.

Important safety notes

⚠ WARNING Risk of electric shock!

- Unplug the appliance from the mains before cleaning.
- Never immerse the appliance or the power supply cord in water.
- Never hold the appliance or the power supply cord under running water.
- Do not use the appliance if there is any evidence of damage to either the appliance itself or the power supply cord.
- Do not insert any objects into the ventilation openings of the motor unit.

⚠ CAUTION Tampering with the appliance can lead to injuries!

- The appliance has a security mechanism that prevents operation if the jug lid is not in position and locked. This security mechanism should not be circumvented or tampered with.

⚠ CAUTION Sharp parts can cause injury!

- The cutting surfaces of the stainless steel blades are very sharp! Handle the stainless steel blades with care.

⚠ CAUTION Rotating parts can cause injury!

- Never put your hand into the appliance when the motor is running.
- Unplug the appliance from the mains before handling the stainless steel jug.

⚠ CAUTION Risk of injury from the jug wall becoming hot, from hot splashing foodstuffs and hot steam!

- At cooking temperatures above 60 °C, foodstuffs that spit or splash out, and any contact with the walls of the jug can lead to burns.
- Do not exceed the maximum fill quantity of the stainless steel jug. The maximum fill quantity is marked on the wall of the jug (2 litres, marking **II***).
- When steaming and on opening the steamer attachment, escaping steam can lead to burns.
- At high speeds and in PULSE mode, always ensure that the measuring cup is in place and firmly pressed down onto the jug lid.

⚠ CAUTION Unintentional motor start-up!

- Unplug the appliance from the mains:
 - after every use
 - when leaving the room
 - in the event of a power cut
 - in the event of a malfunction.
- Note the information on the rating plate and only use the appliance in accordance with this information.
- Always ensure that the appliance is completely assembled before operating it, with the jug lid in place **and locked**, with the lid seal **in place** and with the measuring cup **in place and locked**.
- Only use the original accessories supplied.
- To stir food in the stainless steel jug and to scrape the jug empty, only use the spatula supplied.
- Children should not use the appliance. They should not play with it either.
- This appliance may be used by persons with physical, sensory or mental disabilities, or by those who lack experience and/or knowledge, if they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and have understood the dangers involved.
- In order to avoid damage, keep the appliance and the power supply cord away from sharp edges and hot surfaces.
- The appliance may only be repaired by JUPITER customer service.

Scope of delivery

- Motor unit **A** with stainless steel jug **H** complete
- Steamer attachment **C** complete
- Recipe book
- Operating instructions

Components of the *ThermoMaster*

A Motor unit

B Control panel

C Steamer attachment with:

D Condensate collection container with seal

E Insert tray, deep

F Insert tray, flat

G Steamer lid

H Stainless steel jug with:

I Stainless steel blades with seal

J Steamer basket

K Jug lid with seal

L Measuring cup

M Mixing blade

N Spatula



O Rating plate




Disassembly/Assembly

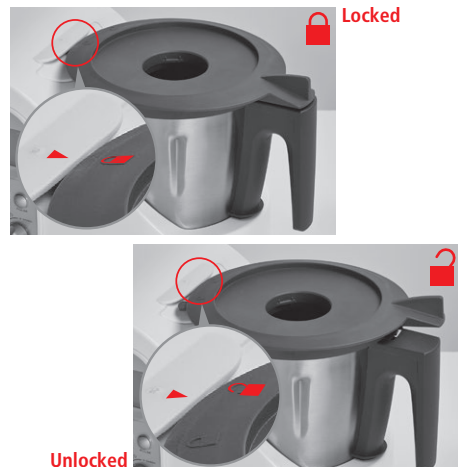
⚠ CAUTION Sharp parts can cause injury!

- The cutting surfaces of the stainless steel blades are very sharp! Handle the stainless steel blades with care.

- 1 Remove the measuring cup **L**.
- 2 Turn the jug lid **K** counter clockwise until the marking  is opposite the marking  on the lid stop of the motor unit **A**.
- 3 Remove the lid **K** upwards.
- 4 If required, remove the steamer basket **J** or the mixing blade **M**.
- 5 Remove the stainless steel jug **H** upwards.

- The attachment can be assembled using the same steps in reverse order.

Important: After closing the jug lid, the marking  must be opposite the marking  of the motor unit and the lug of the lid must engage under the lid stop.



Operating Instructions *ThermoMaster*


Removing/installing the stainless steel blades

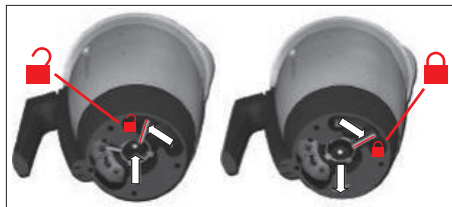
⚠ CAUTION Sharp parts can cause injury!

- The cutting surfaces of the stainless steel blades are very sharp! Handle the stainless steel blades with care.

NOTE Installing the blades incorrectly can result in damage!


- Only install the blades with the seal in place.

- 1 Place the stainless steel jug **H** on its side on an underlay.
- 2 To unlock the blade unit **I** push the lever on the underside of the jug **H** to the position . The blade unit is unlocked and can be removed.



- The blade unit is installed using the same steps in reverse order.

Important:

- When installing, the lugs on the blade holder must fit into the recesses on the jug.
- Make sure that after installing the blade unit the lever is set at the marking .

Stainless steel jug

⚠ CAUTION Risk of injury from the jug wall becoming hot, from hot splashing foodstuffs and hot steam!

- At cooking temperatures above 60 °C, foodstuffs that spit or splash out, and any contact with the walls of the jug can lead to burns.
- Do not exceed the maximum fill quantity of the stainless steel jug. The maximum fill quantity is marked on the wall of the jug (2 litres, marking **II**•).
- Make sure when removing the stainless steel jug that none of the hot contents can escape.

Info:

- The heating film to heat/cook foods is integrated in the base of the stainless steel jug.
- The stainless steel jug has a capacity of 2 litres. The fill quantity is marked on the wall of the jug in 0.5l increments.
- Insert the stainless steel jug **H** - making sure the blade unit **I** is in place - into the jug mount on the motor unit **A** and press it down carefully.

Note: If you cannot press the jug down completely:

- Check that the blade unit is locked correctly.
- Turn the blade unit carefully in the container so that the blade coupling engages with the motor.

Jug lid

Important:

- Do not operate the appliance without having the seal of the jug lid **K** and the measuring cup **L** in place.
- Ensure when fitting the seal that the side labelled **BACK** is facing the jug lid. Otherwise the lid will not close correctly.

Info: The appliance has a security mechanism that prevents operation if the jug lid is not in position and locked.

- For more information on fitting the jug lid **K** on the jug **H** see section **Disassembly/Assembly**.

Measuring cup

⚠ CAUTION Risk of injury from hot splashing foodstuffs and hot steam!

- At high speeds and in PULSE mode, always ensure that the measuring cup is in place and firmly pressed down onto the jug lid.
- Only remove the measuring cup for speed levels 1 - 3.

Info: The measuring cup can be fixed in the jug lid using a bayonet closure. It has a fill quantity of 100 ml. You can use the measuring cup e.g.

- to add further ingredients into the pot,
- to maintain the temperature, when the measuring cup is in place,
- to regulate the release of steam.

Mixing blade

NOTE Incorrect use can cause damage!

- Do not use the mixing blade to knead firm dough. Only use the stainless steel blades for this.
- Only use the mixing blade for speed levels 1 - 3.
Exception: When whipping cream and egg whites.
- The PULSE function to increase the speed may not be used in conjunction with the mixing blade.
- When using the mixing blade do not insert objects through the opening in the lid.
- Do not block the mixing blade by adding foodstuffs.

Info: Use the mixing blade to make e.g. risotto, desserts and to whip cream.

- 1 Insert the mixing blade **M** from above onto the hexagon of the stainless steel blade unit **I**, between the blades.
- 2 Press the mixing blade **M** down gently until it engages.

Important: The mixing blade must sit firmly on the blade unit and must be engaged.



- To remove, pull the mixing blade **M** carefully from the blade unit **I**.

Steamer basket

Info: You can insert the steamer basket over the blade in the stainless steel jug. You can use the steamer basket e.g.

- to steam food in the stainless steel jug without the food in the steamer basket being chopped,
 - to insert or remove inserts for soups or stews into the stainless steel jug.
- Remove the steamer basket **J** using the hook on the spatula **N**.

Spatula

Important: To stir food in the stainless steel jug and to scrape the jug empty, only use the spatula supplied.

Info: You can use the spatula to stir food in the stainless steel jug (including through the opening in the jug lid), to scrape the jug empty and to remove the steamer basket.

Steamer attachment

⚠ CAUTION Hot steam can cause injury!

- When steaming and on opening the steamer attachment, escaping steam can lead to burns.

Important:

- Do not operate the appliance without having the seal in the condensate collection container **D**, and the steamer lid **G** in place.
- Ensure when fitting the seal that the side labelled **BACK** is facing the condensate collection container. Otherwise the lid will not close correctly.

Info: The appliance has a safety mechanism that prevents operation if the condensate collection container is not in place and locked.

- For more information on fitting the jug lid **K** on the stainless steel jug **H** see section **Disassembly/Assembly**.

Info: Hot steam flows from the stainless steel jug **H** through the condensate collection container **D** between the perforated insert trays **E** and **F** and surrounds the food to be steamed from every side. The even exchange of heat creates a protective steaming process.

The food to be steamed does not come into direct contact with liquid and thus does not dry out; it also retains more of its valuable vitamins and nutrients. Flavours are not transferred, so different meals can be cooked simultaneously on the insert trays.

The steam condenses and drops into the condensate collection container. The special condensate drain prevents the condensate from being fed back into the evaporation process. This creates a stock in the condensate collection container that can be used further, e.g. for sauces or soups.

- 1 Insert the stainless steel jug **H** into the motor unit **A**.
- 2 Fill 500 ml water into the stainless steel jug.
- 3 Place the condensate collection container **D** onto the stainless steel jug **instead** of the jug lid **K**.

Info: This is done in exactly the same way as described in the section **Disassembly/Assembly**.

- 4 Grease the insert trays **E/F**, so that the food to be steamed does not stick to them.

- 5 Place the food to be steamed loosely in the insert trays and place these in the condensate collection container.

Info:

- Leave some of the holes in the insert trays free so that the steam can rise.
- Place foods that require a longer steaming time on the lower, deeper insert tray.

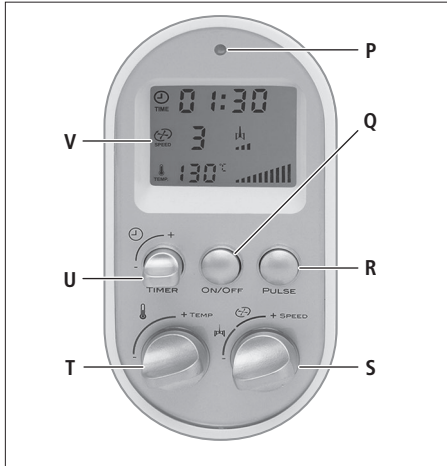
- 6 Place the steamer lid **G** on top so that no steam can escape.

- 7 Set the processing time and cooking temperature (see section **First use**).

Operating Instructions *ThermoMaster*

Control panel

The *ThermoMaster* is operated via the control panel **B**.



- P** Power indicator
- Q** ON/OFF button
- R** PULSE button
- S** SPEED controller (speed setting)
- T** TEMP controller (temperature setting)
- U** TIMER controller (time setting)
- V** LCD display

Power indicator

- Lights red when the appliance is plugged into the mains.
- Lights blue during processing.

ON/OFF button

⚠ CAUTION Rotating parts can cause injury!

- Never put your hand into the appliance when the motor is running.
- Press the ON/OFF button to start or stop processing.

PULSE button

⚠ CAUTION Risk of injury from hot splashing foodstuffs and hot steam!

- At high speeds and in PULSE mode, always ensure that the measuring cup is in place and firmly pressed down onto the jug lid.

NOTE Incorrect use can cause damage!

- The PULSE function to increase the speed may not be used in conjunction with the mixing blade.
- Pressing the PULSE button increases the speed of the blades temporarily in order to better mix or chop the ingredients.
- Only ever hold the button for a brief period, approx. 3 to 4 seconds (if required, press briefly multiple times).

- When the PULSE function is active, this is shown on the LCD display.

SPEED controller (speed setting)

- You can use this speed controller to set the speed of the blades in increments of 1 - 10.
- The speed level set is shown on the LCD display.

Info: The motor is actuated by the controller electronics at 2-second intervals. The appliance will make an unfamiliar noise at first, but this is completely normal.

TEMP controller (temperature setting)

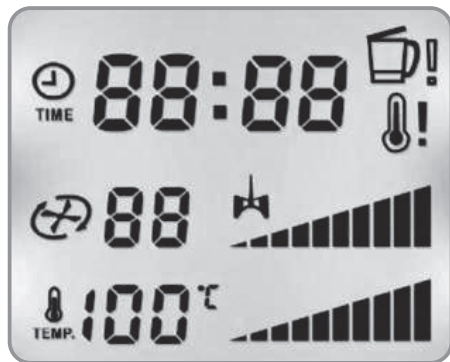
⚠ CAUTION Risk of injury from the jug wall becoming hot, from hot splashing foodstuffs and hot steam!

- At cooking temperatures above 60 °C, foodstuffs that spit or splash out, and any contact with the walls of the jug can lead to burns.
- With this rotary controller you can set the cooking temperature in 10 stages of 10 °C increments between 37 - 130 °C.
- The temperature set is shown on the LCD display.
- The temperature can be adjusted at any time using this controller.
- When the cooking temperature has been reached, this will be indicated on the LCD display and via an acoustic tone.

TIMER controller (time setting)

- Use this rotary controller to set the processing time:
 - From 0 - 60 seconds, precise to the second.
 - From 1 - 60 minutes, in 30-second increments.
- The processing time set/the time remaining is shown on the LCD display.
- The processing time can be adjusted at any time using this controller.
- An acoustic signal indicates that the processing time has ended.

LCD display



- The background lighting of the LCD display lights up when the appliance is connected to the mains.

Symbol	Meaning
	Display of the processing time set/time remaining (max. 60:00 minutes).
	Display of the set speed level (1 - 10)
	Display of the set cooking temperature (37 - 130 °C in 10 stages of 10 °C increments)
	Jug lid K or condensate collection container D is not correctly placed on the stainless steel jug H .
	The cooking temperature set has been achieved.

- Error messages are likewise displayed on the LCD display.

Error message	Meaning	Cause
E3	Motor overload	- The stainless steel jug is too full. - The blade is blocked by food.
HHH	Contact JUPITER customer service.	
LLL		

First use

- Ensure that the appliance's mains plug is plugged out.
- Before using the appliance for the first time, thoroughly clean all parts of the appliance (see section **Cleaning**).
- Always ensure that the appliance is completely assembled before operating it, with the jug lid in place **and locked**, with the lid seal **in place** and with the measuring cup **in place and locked**.
- Place the appliance on a non-slip, even and clean surface.

Switching on and setting the appliance

CAUTION Rotating parts can cause injury!

- Never put your hand into the appliance when the motor is running.

CAUTION Risk of injury from the jug wall becoming hot, from hot splashing foodstuffs and hot steam!

- At cooking temperatures above 60 °C, foodstuffs that spit or splash out, and any contact with the walls of the jug can lead to burns.
- Do not exceed the maximum fill quantity of the stainless steel jug. The maximum fill quantity is marked on the wall of the jug (2 litres, marking **II***).
- Make sure when removing the stainless steel jug that none of the hot contents can escape.
- When steaming and on opening the steamer attachment, escaping steam can lead to burns.
- At high speeds and in PULSE mode, always ensure that the measuring cup is in place and firmly pressed down onto the jug lid.

- Plug in the mains plug ➔ The power indicator **P** lights red and the LCD display lights up.
- Set the processing time ➔ TIME controller.
- Set the cooking temperature ➔ TEMP controller.
- Set the speed level ➔ SPEED controller.
- Start processing by pressing the button **Q** ON/OFF ➔ The power indicator **P** lights blue.

- When the cooking temperature has been reached, this will be indicated on the LCD display and via an acoustic tone.
- The time remaining is shown on the LCD display.
- An acoustic signal indicates that the processing time has ended.

Info: You can readjust the processing time, cooking temperature and speed at any time without switching off the appliance.

Operating Instructions *ThermoMaster*

Processing ingredients

Please see the enclosed recipe book for information, examples and tips on preparing food, on cooking with the *ThermoMaster* and on using the accessories.

Taking the appliance out of service

- Stop processing by pressing the button **Q** ON/OFF ➔ The power indicator **P** lights red.
- Unplug the mains plug ➔ The power indicator **P** goes out.

Cleaning

⚠ WARNING Risk of electric shock!

- Unplug the appliance from the mains before cleaning.

⚠ CAUTION Sharp parts can cause injury!

- The cutting surfaces of the stainless steel blades are very sharp! Handle the stainless steel blades with care.
- Do not use any corrosive or abrasive cleaning agents.
- Allow the appliance to cool down before cleaning it.
- Never immerse the motor unit in water and never hold it under running water.
- Only ever clean the motor unit and the mount for the stainless steel jug with a damp cloth.
- Disassemble all components after every use and thoroughly clean all parts that have come into contact with food.
- Also remove the blade unit seal and the seals on the jug lid and condensate collection container for cleaning.
- All accessory parts, with the exception of the stainless steel jug, are dishwasher-safe.
- Clean the stainless steel jug by hand.
- Make sure that the electrical contacts on the underside of the stainless steel jug are dry and clean.

Tip: Some foods such as carrots, tomatoes and also curry can cause discolouration of the plastic parts; this is normal. You can reduce this discolouration by wiping the plastic parts with a kitchen towel and a little cooking oil. Then wipe this away, first with warm water and then with cold water and a little washing-up liquid.

Storage

Store the appliance in its original packaging, in a dry, dust-free and cool place that is out of reach of children.

Notes on disposal



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). The directive stipulates the EU-wide framework for the collection and recycling of old electrical devices. You can obtain the latest disposal information from the specialist trade or your local authority.

Technical specifications

Parameter	Value
Operating voltage	220 - 240 V AC, 50/60 Hz
Power rating	
Heating	1000 W
Motor	500 W
Cooking temperature	37 - 130 °C
Max. speed	8,000 rpm
Speed levels	10 + PULSE
Max. fill quantity	2.0 l

Brugsvejledning *ThermoMaster*

DA Tillykke med købet af din nye JUPITER-køkkenmaskine. Du har valgt et moderne stykke køkkenudstyr af højeste kvalitet. Yderligere oplysninger til dette og yderligere produkter findes i internettet under www.jupiter-gmbh.de.

Denne multifunktionskøkkenmaskine er beregnet til at koge, findele, røre, ælte og dampkoge fødevarer i de for husholdningen eller under husholdningslignende forhold typiske mængder - **ikke erhverv**.

Husholdningslignende brug omfatter f. eks. brug i medarbejderkøkkener i butikker, kontorer, landbrugs- og andre erhvervsvirksomheder, små hoteller og lignende beboelse. Maskinen må kun bruges til de mængder, der normalt anvendes i husholdningen. Maskinen er vedligeholdelsesfri.

VIGTIG: *ThermoMaster* er ikke egnet til at fritere fødevarer!

Læs brugsvejledningen, og her især sikkerhedsanvisningerne, opmærksomt inden brug.

Opbevar brugsvejledningen omhyggeligt og altid i nærheden af maskinen.



Vigtige råd vedrørende din sikkerhed

⚠ ADVARSEL Fare for elektrisk stød!

- Træk strømstikket, før maskinen rengøres.
- Kom ikke maskinen og tilslutningsledningen ned i vand.
- Hold hverken maskinen eller tilslutningsledningen under rindende vand.
- Brug kun maskinen, hvis tilslutningsledningen og maskinen ikke er beskadiget.
- Stik ikke genstande ind i drivenhedens ventilationsåbninger.

⚠ FORSIGTIG Fare for kvæstelser pga. manipulationer på maskinen!

- Maskinen har en sikkerhedsmekanisme, der forhindrer en motorstart uden påsat og fastlåst beholderlåg. Denne sikkerhedsmekanisme må ikke omgås eller ændres.

⚠ PAS PÅ Fare for kvæstelser pga. skarpe dele!

- Den rustfri knivblok er meget skarp! Hånder den rustfri knivblok forsigtigt.

⚠ PAS PÅ Fare for kvæstelser pga. roterende dele!

- Du må ikke berøre maskinen, når motoren kører.
- Afbryd maskinens strømforsyning (træk strømstikket), før du håndterer den rustfri beholder.

⚠ FORSIGTIG Fare for kvæstelser pga. meget varm beholder, meget varm damp og fødevarer, der sprøjter ud!

- Ved kogetemperaturer over 60 °C kan fødevarer, der koger over samt kontakt med beholderen medføre forbrændinger.
- Overskrid ikke den maksimale påfyldningsmængde for den rustfri beholder. Den maksimale påfyldningsmængde er markeret på beholdervæggen (2 liter, markering **II**°).
- Ved dampkogning og åbning af dampkogeindsatsen kan der sive vanddamp ud, der kan medføre forbrændinger.
- Ved høj hastighed og ved brug af PULSERE-funktionen skal du trykke på det isatte målebæger, så det sidder fast på beholderlåget.

⚠ PAS PÅ Utilsigtet motorstart!

- Afbryd maskinens strømforsyning (træk strømstikket):
 - hver gang efter brug
 - når du forlader rummet
 - ved strømsvigt
 - ved fejlfunktion
- Følg oplysningerne på typeskiltet og brug maskinen udelukkende iht. disse oplysninger.
- Maskinen må kun benyttes, når den er komplet samlet, med påsat og fastlåst beholderlåg, med isat pakning på låget og med isat og fastlåst målebæger!
- Anvend udelukkende det medfølgende originale tilbehør.
- Anvend udelukkende den medfølgende spatel til omrøring og tømning af den rustfri beholder.
- Børn må ikke benytte maskinen. Heller ikke til leg.
- Denne maskine kan benyttes af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring med eller kendskab til maskinen, hvis disse personer er under opsyn eller har fået instruktion i sikker brug af maskinen og forstået de dermed forbundne risici.
- For at undgå skader holdes maskinen og tilslutningsledningen på afstand fra skarpe kanter og varme overflader.
- Reparationer på maskinen må kun udføres af JUPITER-kundeservice.

Leveringsomfang

- Drivenhed **A** med rustfri beholder **H** komplet
- Dampkogeindsats **C** komplet
- Opskrifthæfte
- Brugsvejledning

Komponenter i ThermoMaster

- A** Drivenhed
- B** Betjeningsfelt
- C** Dampkogeindsats med:
 - D** Kondensat-opsamlingsbeholder med pakning
 - E** Skål, dyb
 - F** Skål, flad
 - G** Låg til dampkoger



- H** Rustfri beholder med:
- I** Rustfri knivblok med pakning
- J** Kurv
- K** Beholderlåg med pakning
- L** Målebæger
- M** Blandevinge
- N** Spatel
- O** Typeskilt





Afmontering/montering

⚠ PAS PÅ Fare for kvæstelser pga. skarpe dele!

- Den rustfri knivblok er meget skarp! Håndter den rustfri knivblok forsigtigt.

- 1 Fjern målebægeret **L**.
- 2 Drej beholderlåget **K** mod uret, indtil markeringen  står over for markeringen  på drivenhedens låg-anslagspunkt **A**.
- 3 Fjern låget **K** ved at løfte det opad.
- 4 Fjern eventuelt kurven **J** eller blandevingen **M**.
- 5 Fjern den rustfri beholder **H** ved at løfte den opad.

- Monteringen foregår i omvendt rækkefølge.
VIGTIG: Når beholderlåget er lukket, skal markeringen  stå over for drivenhedens markering  og lågets fremspring skal gå i hak under lågets anslagspunkt.



Brugsvejledning ThermoMaster


Montering og afmontering af den rustfri knivblok

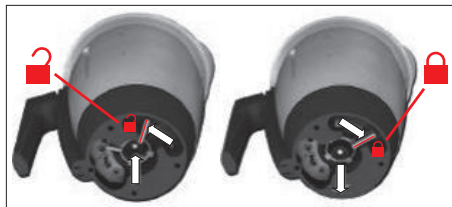
⚠️ PAS PÅ Fare for kvæstelser pga. skarpe dele!

- Den rustfri knivblok er meget skarp! Håndter den rustfri knivblok forsigtigt.

BEMÆRK Beskadigelser på grund af ukorrekt montering af knivblok!


- Knivblokken må kun monteres med påsat pakning.

- 1 Anbring den rustfri beholder **H** liggende på et underlag.
- 2 Til løsning af knivblokken **I** skubbes klemmegrebet på undersiden af beholderen **H** hen til position . Knivblokken er nu løsgjort og kan fjernes.



- Monteringen af knivblokken foregår i omvendt rækkefølge.

VIGTIG:

- Ved monteringen skal fremspringene på knivsoklen passe ind i beholderens udsparringer.
- Sørg for, at klemmegrebet efter monteringen af knivblokken står på .

Rustfri beholder

⚠️ FORSIGTIG Fare for kvæstelser pga. meget varm beholder, meget varm damp og fødevarer, der sprøjter ud!

- Ved kogetemperaturer over 60 °C kan fødevarer, der koger over samt kontakt med beholderen medføre forbrændinger.
- Overskrid ikke den maksimale påfyldningsmængde for den rustfri beholder. Den maksimale påfyldningsmængde er markeret på beholder væggen (2 liter, markering **II**).
- Pas på, at varmt indhold ikke løber ud, når den rustfri beholder tages af.

Information:

- I bunden af den rustfri beholder har man integreret varmemefolie til opvarmning/kogning af fødevarer.
- Den rustfri beholder har et rumindhold på 2 liter. Påfyldningsmængden er markeret på beholderens væg i 0,5 l-niveauer.
- Den rustfri beholder **H** - må kun anbringes med påmonteret knivblok **I** - i drivenhedens holder til beholderen **A** og tryk den forsigtigt nedad.

Bemærk: Såfremt det ikke er muligt at trykke beholderen helt ned:

- Kontroller, om knivblokken er fastlåst korrekt.
- Drej forsigtigt på knivblokken i beholderen, således at knivkoblingen griber ind i drivenheden.

Beholderlåg

VIGTIG:

- Anvend kun maskinen med beholderlåg **K**, i hvilken pakning er isat, og målebægeret **L** skal også være isat.
- Vær opmærksom på ved isættelse af pakningen, at siden med påskriften **BACK** ligger på beholderlåget. Ellers lukker låget ikke rigtigt.

Information: Maskinen har en sikkerhedsmekanisme, der forhindrer en motorstart uden påsat og fastlåst beholderlåg.

- Påsætning af beholderlåget **K** på den rustfri beholder **H**, se afsnit **Afmontering/montering**.

Målebæger

⚠️ FORSIGTIG Fare for kvæstelser pga. varm damp og meget varme fødevarer, der sprøjter ud!

- Ved høj hastighed og ved brug af PULSERE-funktionen skal du trykke på det isatte målebæger, så det sidder fast på beholderlåget.
- Målebægeret må kun fjernes ved hastighedstrinnene 1 - 3.

Information: Målebægeret kan fikseres med en bajonetlukning i beholderlåget. Bægeret kan rumme 100 ml. Med målebægeret kan du f.eks.

- tilsætte yderligere ingredienser i gryden,
- ved isat målebæger holdes temperaturen,
- og dampudslip reguleres.

Blandevinge

BEMÆRK Beskadigelser på grund af ukorrekt brug!

- Benyt ikke blandevingen til æltning af fast dej. Her må kun anvendes den rustfri knivblok.
- Blandevingen må kun anvendes med hastighedstrinnene 1 - 3.
- **Undtagelse:** Fremstilling af flødeskum og piskede æggehvider.
- PULSERE-funktionen til øgning af hastigheden må ikke anvendes i kombination med blandevingen.
- Når blandevingen er i brug, må du ikke tage genstande ud eller ind igennem åbningen i låget.
- Blokér ikke blandevingen ved at tilsætte fødevarer.

Information: Anvend blandevingen til fremstilling af f.eks. risotto, desserter og flødeskum.

- 1 Sæt blandevingen **M** ovenfra og ned på den rustfri knivsekskant **I** i knivblokken.
 - 2 Tryk på blandevingen **M** forsigtigt nedad, indtil den går i indgreb.
- VIGTIG:** Blandevingen skal sidde fast på knivblokken og være gået i indgreb.



- Når blandevingen **M** skal fjernes igen, trækkes den forsigtigt af knivblokken **I**.

Kurv

Information: Kurven kan isættes over knivblokken i den rustfri beholder. Med kurven kan du f.eks.

- dampkoge i den rustfri beholder uden, at fødevarerne falder fra hinanden i kurven,
 - tilsætte eller fjerne et bundt suppegrøntsager til supper eller sammenkogte retter i den rustfri beholder.
- Fjern kurven **J** ved hjælp af krogen på spatlen **N**.

Spatel

VIGTIG: Anvend udelukkende den medfølgende spatel til omrøring og tømning af den rustfri beholder.

Information: Med spatlen kan du røre i den rustfri beholder (også gennem åbningen i beholderlåget), tømme beholderen og tage kurven ud.

Dampkogeindsats

⚠ PAS PÅ Fare for kvæstelser pga. varm damp!

- Ved dampkogning og åbning af dampkoge-indsatsen kan der sive vanddamp ud, der kan medføre forbrændinger.

VIGTIG:

- Anvend kun maskinen med kondensat-opsamlingsbeholder **D**, i hvilken pakning er isat, og låget til dampkogerens **G** er sat på.
- Ved isættelse af pakningen, skal du sørge for, at siden med påskriften **BACK** ligger på kondensat-opsamlingsbeholderen. Ellers lukker låget ikke rigtigt.

Information: Maskinen har en sikkerhedsmekanisme, der forhindrer en motorstart uden påsat og fastlåst kondensat-opsamlingsbeholder.

- Påsætning af beholderlåget **K** på den rustfri beholder **H**, se afsnit **Afmontering/montering**.

Information: Varm vanddamp siver ud af den rustfri beholder **H** igennem kondensat-opsamlingsbeholderen **D** mellem de hullede skåle **E** og **F** og omkredser maden fra alle sider. En skånsom kogning er mulig ved en jævn varmeudveksling.

Fødevarerne kommer ikke i kontakt med væsken og kan således ikke udtørre, og værdifulde vitaminer og næringsstoffer bevares i videst muligt omfang. Smagsstoffer overføres ikke på fødevarerne. Således er det muligt at koge flere forskellige fødevarer i samme skål.

Dampen kondenserer og drypper ind i kondensat-opsamlingsbeholderen. Grundet kondensatets særlige dråbevej forhindres, at kondensatet føres tilbage og ind i fordampningsprocessen. Således kan man anvende skyen i kondensat-opsamlingsbeholderen, f.eks. til saucer eller supper.

- 1 Anbring den rustfri beholder **H** i drivenheden **A**.
 - 2 Fyld 500 ml vand i den rustfri beholder.
 - 3 Anbring kondensat-opsamlingsbeholderen **D** i **stedet for beholderlåget K** på den rustfri beholder.
- Information:** Påsætningen foregår på samme måde som beskrevet i afsnittet **Afmontering/montering**.
- 4 Smør fedt på skålene **E/F**, så fødevarerne ikke kommer til at klæbe fast.
 - 5 Anbring fødevarerne løst i skålene og sæt disse i kondensat-opsamlingsbeholderen.

Information:

- Sørg for, at nogle af hullerne i skålene ikke er tildækkede således, at dampen kan stige op.
 - Kog fødevarerne med en længere kogetid, når de ligger på den nederste, dybe skål.
- 6 Sæt låget til dampkogerens på **G**, så dampen ikke kan sive ud.
 - 7 Indstil kogetiden og kogetemperaturen (se afsnittet **Ibrugtagning**).

Brugsvejledning ThermoMaster

Betjeningsfelt

Betjeningen af ThermoMaster foregår via betjeningsfeltet **B**.



P Statusvisning

Q Knap ON/OFF (afbryder for tænding/slukning)

R Knap PULSERE (PULSERE-funktion)

S Regulator SPEED (hastighedsindstilling)

T Regulator TEMP (temperaturindstilling)

U Regulator TIMER (tidsindstilling)

V LCD-Display

Statusvisning

- Lyser rødt, når stikket er isat.
- Lyser blå under forarbejdningen.

Knap ON/OFF (afbryder for tænding/slukning)

⚠ PAS PÅ Fare for kvæstelser pga. roterende dele!

- Du må ikke berøre maskinen, når motoren kører.
- Ved at trykke på knappen ON/OFF startes eller stoppes forarbejdningen.

Knap PULSERE (PULSERE-funktion)

⚠ FORSIGTIG Fare for kvæstelser pga. varm damp og meget varme fødevarer, der sprøjter ud!

- Ved høj hastighed og ved brug af PULSERE-funktionen skal du trykke på det isatte målebæger, så det sidder fast på beholderlåget.

BEMÆRK Beskadigelser på grund af ukorrekt brug!

- PULSERE-funktionen til øgning af hastigheden må ikke anvendes i kombination med blandingen.
- Ved at trykke på knappen PULSERE øges knivblokkens hastighed et kort øjeblik for bedre at kunne blande eller finde ingredienserne.

- Knappen holdes nedtrykket i ca. 3 til 4 sekunder (eventuelt trykkes kort på knappen flere gange).
- Den aktive PULSERE-funktion vises på LCD-displayet.

Regulator SPEED (hastighedsindstilling)

- Med denne dreje-regulator kan du indstille knivblokkens hastighed i trin fra 1-10.
- Den indstillede hastighed vises på LCD-displayet.

Information: Motoren styres vha. en reguleringselektronik i intervaller på 2 sekunder. Maskinen udsender først en usædvanlig lyd. Men det er helt normalt.

Regulator TEMP (temperaturindstilling)

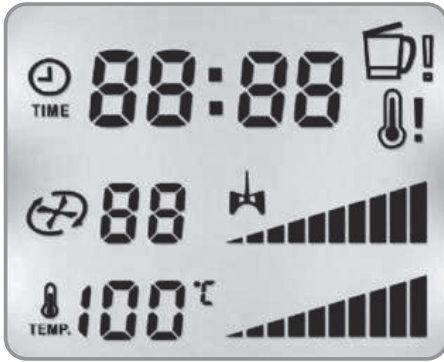
⚠ FORSIGTIG Fare for kvæstelser pga. meget varm beholder, meget varm damp og fødevarer, der sprøjter ud!

- Ved kogetemperaturer over 60 °C kan fødevarer, der koger over samt kontakt med beholderen medføre forbrændinger.
- Med denne drejeregulator kan du indstille kogetemperaturen i 10 trin, hvert enkelt trin med 10 °C, mellem 37 - 130 °C.
- Den indstillede hastighed vises på LCD-displayet.
- Temperaturen kan altid tilpasses regulatoren.
- Når kogetemperaturen er nået, vises dette på displayet, og der udsendes et akustisk signal.

Regulator TIMER (tidsindstilling)

- Med denne drejeregulator kan du indstille tilberedningstiden:
 - Fra 0 - 60 sekunder, sekundnøjagtig indstilling.
 - Fra 1 - 60 minutter, hvert trin på 30 sekunder.
- Den indstillede tilberedningstid eller den resterende tid vises på LCD-displayet.
- Tilberedningstiden kan altid tilpasses vha. regulatoren.
- Efter udløbet af tilberedningstiden udsendes et akustisk signal.

LCD-Display



- Baggrundsbelystningen på LCD-displays lyser, når strømstikket er sat i.

Symbol	Betydning
	Visning af den indstillede tilberedningstid eller den resterende tid (maks. 60:00 minutter).
	Visning af det indstillede hastighedstrin (1 - 10)
	Visning af den indstillede kogetemperatur (37 - 130 °C i 10 trin, hvert enkelt trin med 10 °C)
	Beholderlåget K eller kondensatopsamlingsbeholderen D er ikke sat rigtigt på den rustfri beholder H .
	Den indstillede kogetemperatur er nået.

- Fejlmeldelser blev ligeledes vist på LCD-displays.

Fejlmeldelse	Betydning	Årsag
E3	Overbelastning af motor	- Den rustfri beholder er for fuld. - Knivblokken blokeres af fødevarer
HHH LLL	Kontakt JUPITER-kundeservice.	

Ibrugtagning

- Kontroller, at maskinens strømstik er trukket ud.
- Rens alle maskinens dele grundigt inden første brug (se afsnit **rengøring**).
- Maskinen må kun benyttes, når den er komplet samlet, med påsat og **fastlåst** beholderlåg, med **isat** pakning på låget og **med isat og fastlåst** målebæger!
- Opstil maskinen på et glidefast, plant og rent underlag.

Tænd for maskinen og foretag indstillingerne

⚠ PAS PÅ Fare for kvæstelser pga. roterende dele!

- Du må ikke berøre maskinen, når motoren kører.

⚠ FORSIGTIG Fare for kvæstelser pga. meget varm beholder, meget varm damp og fødevarer, der sprøjter ud!

- Ved kogetemperaturer over 60 °C kan fødevarer, der koger over samt kontakt med beholderen medføre forbrændinger.
- Overskrid ikke den maksimale påfyldningsmængde for den rustfri beholder. Den maksimale påfyldningsmængde er markeret på beholdervæggen (2 liter, markering **II**•).
- Pas på, at varmt indhold ikke løber ud, når den rustfri beholder tages af.
- Ved dampkogning og åbning af dampkoge-indsatsen kan der sive vanddamp ud, der kan medføre forbrændinger.
- Ved høj hastighed og ved brug af PULSERE-funktionen skal du trykke på det isatte målebæger, så det sidder fast på beholderlåget.

1 Sæt strømstikket i ➔ Statusvisningen **P** lyser rødt, og LCD-displays lyser.

2 Indstil tilberedningstiden ➔ Regulator TIME.

3 Indstil kogetiden ➔ Regulator TEMP.

4 Indstil hastigheden ➔ Regulator SPEED.

5 Start tilberedningen ved at trykke på knappen **Q ON/OFF** ➔ Statusvisningen **P** lyser blå.

- Når kogetemperaturen er nået, vises dette på displayet, og der udsendes et akustisk signal.
- Den resterende tid vises på LCD-displays.
- Efter udløbet af tilberedningstiden udsendes et akustisk signal.

Information: Det er til enhver tid muligt efterfølgende at justere tilberedningstiden, kogetemperaturen og hastigheden uden at skulle slukke maskinen.

Tilberedning af levnedsmidler

Anvisninger, eksempler og gode råd til tilberedning af fødevarer, til madlavning med *Thermo Master* og brug af tilbehør fremgår af vedlagte opskrifthæfte.

Slukning af maskinen

- Start tilberedningen ved at trykke på knappen **Q** ON/OFF ➔ Statusvisningen **P** lyser rød.
- Træk strømstikket ud ➔ Statusvisningen **P** slukker.

Rengøring

⚠ ADVARSEL Fare for elektrisk stød!

- Træk strømstikket, før maskinen rengøres.

⚠ PAS PÅ Fare for kvæstelser pga. skarpe dele!

- Den rustfri knivblok er meget skarp! Håndter den rustfri knivblok forsigtigt.
- Anvend ingen ætsende eller skurende rengøringsmidler.
- Lad maskinen køle af, før den rengøres.
- Drivenheden må aldrig komme ned i vand og aldrig holdes under rindende vand.
- Rengør drivenheden og holderen til den rustfri beholder med en fugtig klud.
- Efter hver brug afmonteres alle komponenter. Alle dele, der har været i kontakt med fødevarer, rengøres særligt omhyggeligt.
- Til rengøring fjernes også knivblokkens pakning og beholderlågets pakning samt kondensat-opsamlingsbeholder.
- Alt tilbehør, på nær den rustfri beholder, kan vaskes i opvaskemaskinen.
- Rengør den rustfri beholder i hånden.
- Sørg for, at de elektriske afbrydere på undersiden af den rustfri beholder er tørre og rene.

Godt råd: Når f.eks. gulerødder, tomater eller karry tilberedes, er det helt normalt, at der kan opstå misfarvninger på plastkomponenterne.

Disse misfarvninger kan reduceres, ved at gnide plastkomponenterne med lidt spiseolie på et stykke køkkenrulle. Herefter skylles af med varmt og derefter koldt vand og vaskes med lidt opvaskemiddel.

Opbevaring

Opbevar maskinen i den originale emballage, tørt, støvfrit, køligt og utilgængeligt for børn.

Oplysninger til bortskaffelse



Dette produkt er mærket i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2012/19/EU vedrørende brugt elektrisk og elektronisk materiel (WEEE). Direktivet danner rammen for tilbagelevering og genbrug af brugte enheder, som gælder i hele EU. Vedrørende aktuelle oplysninger vedrørende bortskaffelse kontakt venligst din forhandler eller kommunen.

Tekniske data

Parameter	Værdi
Driftsspænding	220 - 240 V AC, 50/60 Hz
Tilslutningseffekt	
Varme	1000 W
Drev	500 W
Kogetemperatur	37 - 130 °C
Omdrejningstal maks.	8.000 o/min
Hastighedstrin	10 + PULSERE
Påfyldningsmængde maks.	2,0 l

Bruksanvisning ThermoMaster

SV Gratulerar till din nya köksmaskin från JUPITER. Du har valt en högkvalitativ och modern köksmaskin. Du hittar mer information om denna och övriga produkter på Internet på www.jupiter-gmbh.de.

Denna multifunktionella köksapparat är till för att koka, mala och skära, röra om, knåda och ångkoka livsmedel i normala mängder för användning i hushållet eller andra, liknande **icke kommersiella** sammanhang.

Med liknande avses t.ex. användning i personalkök i butiker, kontorslokaler, lantbruk och liknande företag, mindre hotell och motsvarande boendeformer. Använd endast apparaten med sådana mängder som är brukligt för ett normalt hushåll. Apparaten är underhållsfri.

Viktigt: ThermoMastern är inte lämplig för att fritera livsmedel!

Läs bruksanvisningen och i synnerhet säkerhetsinstruktionerna noggrant innan du börjar använda apparaten.

Spara bruksanvisningen för senare bruk och förvara den tillsammans med apparaten.



Viktig säkerhetsinformation

VARNING Risk för elektriska stötar!

- Dra ut nätkontakten innan du rengör apparaten.
- Doppa inte apparaten eller nätsladden i vatten.
- Håll inte apparaten eller nätsladden under rinnande vatten.
- Använd inte apparaten om apparaten eller nätsladden uppvisar skador.
- För inte in föremål i drivenhetens ventilationsöppningar.

VAR FÖRSIKTIG Skaderisk om apparaten manipuleras!

- Apparaten har en säkerhetsmekanism som förhindrar drift utan påsatt och spärrat behållarskydd. Denna säkerhetsmekanism får inte kringgås eller manipuleras.

VAR FÖRSIKTIG Skaderisk på grund av vassa delar!

- Skären på den rostfria kniven är mycket vassa! Var försiktig när du hanterar den rostfria kniven.

VAR FÖRSIKTIG Skaderisk på grund av roterande delar!

- Stick aldrig in händerna i apparaten medan motorn är igång.
- Koppla bort apparaten från elnätet (dra ut nätkontakten) innan du hanterar inuti den rostfria behållaren.

VAR FÖRSIKTIG Skaderisk pga varm behållarvägg, varma livsmedel som sprutar ut och varm ånga!

- Vid en tillagningstemperatur på över 60 °C kan livsmedel som kommer ut och kontakten med behållarväggen orsaka brännskador.
- Överskrid inte den rostfria behållarens max. påfyllningsmängd. Max. påfyllningsmängd är markerad på behållarens vägg (2 liter, markering **II***).
- Vattenånga som kommer ut vid ångkokning eller när ångkokningstillbehöret öppnas kan orsaka brännskador.
- Tryck alltid fast den isatta mätbägaren vid högt varvtal och vid PULS-drift hårt på behållarskyddet.

VAR FÖRSIKTIG Motorn kan starta oavsiktligt!

- Koppla bort apparaten från elnätet (dra ut nätkontakten):
 - efter varje användning
 - om du lämnar lokalen
 - vid ett strömavbrott
 - vid funktionsfel.

- Beakta uppgifterna på typskylten och använd endast apparaten i enlighet med dessa specifikationer.
- Använd endast apparaten i monterat tillstånd, med påsatt **och spärrat** behållarskydd, med **isatt** locktätning, och **med isatt och spärrad** mätbägare!
- Använd endast bifogat originaltillbehör.
- Använd endast bifogad spatel vid omrörning och för att tömma den rostfria behållaren.
- Barn får inte använda apparaten. Inte heller som en leksak.
- Denna apparat kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga samt av personer med bristande erfarenhet och/eller kunskap, om de övervakas eller instrueras beträffande hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- Håll apparaten och nätsladden borta från vassa kanter och heta ytor för att undvika skador.
- Reparationer på apparaten får endast utföras av en auktoriserad JUPITER-serviceverkstad.

Leveransomfattning

- Drivenhet **A** med rostfri behållare **H** komplett
- Ångkokningstillbehör **C** komplett
- Receptbok
- Bruksanvisning

ThermoMasterns komponenter

A Drivenhet

B Manöverpanel

C Ångkokningstillbehör med:

D Kondensuppsamlare med tätning

E Inläggsskål djup

F Inläggsskål plan

G Ångkokningslock

H Rostfri behållare med:

I Rostfri kniv med tätning

J Tillagningskorg

K Behållarlock med tätning

L Mätbägare

M Blandare

N Spatel

O Typskylt





Demontering/montering

⚠ VAR FÖRSIKTIG Skaderisk på grund av vassa delar!

- Skären på den rostfria kniven är mycket vassa! Var försiktig när du hanterar den rostfria kniven.

1 Ta bort mätbägaren **L**.



2 Vrid behållarlocket **K** moturs, tills markeringen  står mitt emot markeringen  på lockstoppet på drivenheten **A**.

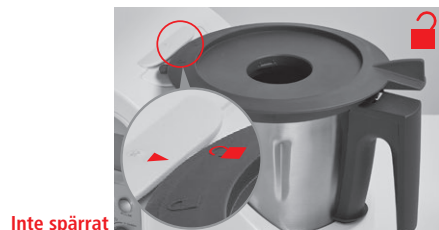
3 Ta bort locket **K** uppåt.

4 Ta bort tillagningskorgen **J** eller blandaren **M** vid behov.

5 Ta bort den rostfria behållaren **H** uppåt.

- Montering sker i omvänd ordningsföljd.

Viktigt: När behållarlocket stängs måste markeringen  stå mitt emot markeringen  på drivenheten och lockets klack snäppa in under lockstoppet.



Bruksanvisning ThermoMaster

Demontering/montering av rostfri kniv


⚠ VAR FÖRSIKTIG Skaderisk på grund av vassa delar!

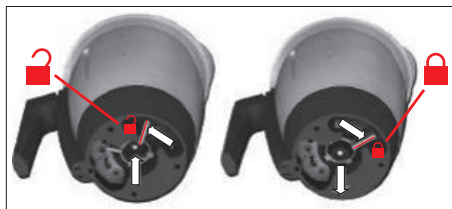
- Skären på den rostfria kniven är mycket vassa! Var försiktig när du hanterar den rostfria kniven.

OBSERVERA Skador pga felaktig knivmontering!

- Montera endast kniven med påsatt tätning.


1 Placera den rostfria behållaren **H** liggande på ett underlägg.

2 För att lossa kniven **I**: skjut spaken på undersidan av behållaren **H** till läget . Kniven är lös och kan tas bort.



- Knivmontering sker i omvänd ordningsföljd.

Viktigt:

- Vid monteringen måste klackarna på knivens sockel passa i behållarens uttag.
- Se till att inget står på markeringen  efter knivmonteringen.

Rostfri behållare

⚠ VAR FÖRSIKTIG Skaderisk pga varm behållarvägg, varma livsmedel som sprutar ut och varm ånga!

- Vid en tillagningstemperatur på över 60 °C kan livsmedel som kommer ut och kontakten med behållarväggen orsaka brännskador.
- Överskrid inte den rostfria behållarens max. påfyllningsmängd. Max. påfyllningsmängd är markerad på behållarens vägg (2 liter, markering **I**•).
- Se till att inget varmt innehåll kan komma ut när den rostfria behållaren tas bort.

Info:

- Värmefilmen för att värma/koka livsmedel är integrerad i botten på den rostfria behållaren.
- Den rostfria behållaren har en volym på 2 liter. Påfyllningsmängden är markerad i steg om 0,5 l på behållarens vägg.
- Sätt endast in den rostfria behållaren **H** – med påsatt kniv **I** – i behållarfästet på drivenhetsen **A** och tryck den försiktigt nedåt.

Anvisning: Om du inte kan trycka ned behållaren helt:

- Kontrollera att kniven är ordentligt spärrad.
- Vrid kniven försiktigt i behållaren, så att knivkopplingen greppar i drivningen.

Behållarskydd

Viktigt:

- Använd endast apparaten med isatt tätning i behållarlocket **K** och med isatt mätbägare **L**.
- Se till att sidan med texten **BACK** ligger på behållarlocket när tätningen monteras. I annat fall stängs inte locket rätt.

Info: Apparaten har en säkerhetsmekanism som förhindrar drift utan påsatt och spärrat behållarskydd.

- Placering av behållarlocket **K** på den rostfria behållaren **H**, se avsnittet **Demontering/montering**.

Mätbägare

⚠ VAR FÖRSIKTIG Skaderisk pga varma livsmedel som sprutar ut och varm ånga!

- Tryck alltid fast den isatta mätbägaren vid högt varvtal och vid PULS-drift hårt på behållarskyddet.
- Ta endast bort mätbägaren vid ett varvtal på 1–3.

Info: Mätbägaren kan fixeras i behållarlocket med en bajonettfättning. Den har en påfyllningsmängd på 100 ml. Med hjälp av mätbägaren kan du t.ex.

- lägga i ytterligare ingredienser i grytan,
- hålla temperaturen,
- reglera ångan som kommer ut.

Blandare

OBSERVERA Skador pga felaktig användning!

- Använd inte blandaren för att knåda hård deg. Använd endast den rostfria kniven till detta.
- Använd endast blandaren vid ett varvtal på 1–3.
Undantag: När grädd och äggvita ska vispas.
- PULS-funktionen för varvtalsökning får inte användas i kombination med blandaren.
- Hantera inte föremål genom locket öppning när blandaren används.
- Blockera inte blandaren när livsmedel fylls på.

Info: Använd blandaren för tillagning av t.ex. risotto, desserter och för att vispa grädd.

1 Placera blandaren **M** uppifrån på sexkanten på den rostfria kniven **I** mellan knivfästena.

2 Tryck ned blandaren **M** lite, tills den snäpper in.

Viktigt: Blandaren måste sitta fast på kniven och ha snäppt in.



- För borttagning: dra bort blandaren **M** försiktigt från kniven **I**.

Tillagningskorg

Info: Tillagningskorgen kan sättas in i den rostfria behållaren över kniven. Med hjälp av tillagningskorgen kan du t.ex.

- ångkoka i den rostfria behållaren utan att livsmedlet mals eller skärs sönder i tillagningskorgen,
- lägga in eller ta ut ingredienser i soppor eller grytor i den rostfria behållaren.

- Ta bort tillagningskorgen **J** med hjälp av kroken på spateln **N**.

Spatel

Viktigt: Använd endast bifogad spatel vid omrörning och för att tömma den rostfria behållaren.

Info: Med spateln kan du röra om i den rostfria behållaren (även genom öppningen i behållarlocket), tömma behållaren och ta ut tillagningskorgen.

Ångkokningstillbehör

⚠ VAR FÖRSIKTIG Skaderisk pga varm ånga!

- Vattenånga som kommer ut vid ångkokning eller när ångkokningstillbehöret öppnas kan orsaka brännskador.

Viktigt:

- Använd endast apparaten med isatt tätning i kondensuppsamlaren **D** och med påsatt ångkokningslock **G**.
- Se till att sidan med texten **BACK** ligger på kondensuppsamlaren när tätningen monteras. I annat fall stängs inte locket rätt.

Info: Apparaten har en säkerhetsmekanism som förhindrar drift utan påsatt och spärrad kondensuppsamlare.

- Placering av behållarlocket **K** på den rostfria behållaren **H**, se avsnittet **Demontering/montering**.

Info: Varm vattenånga strömmar ut ur den rostfria behållaren **H** genom kondensuppsamlaren **D** mellan de perforerade inläggsskålarna **E** och **F**, och omsluter maten från alla håll. En skonsam tillagning är möjlig tack vare det jämna värmeutbytet.

Maten kommer inte i kontakt med vätska och kan därmed inte torka ut. Nästan alla värdefulla vitaminer och näringsämnen finns kvar. Smakämnen överförs inte. Därmed kan olika matvaror tillagas samtidigt i inläggsskålarna.

Ångan kondenseras och droppar ned i kondensuppsamlaren. Tack vare det speciella kondensutloppet förhindras att kondensatet leds tillbaka till förångningsprocessen. Därmed kan vätskan i kondensuppsamlaren användas vidare, t.ex. till såser eller soppor.

1 Sätt in den rostfria behållaren **H** i drivenheten **A**.

2 Fyll på 500 ml vatten i den rostfria behållaren.

3 Placera kondensuppsamlaren **D** på den rostfria behållaren, i stället för behållarlocket **K**.

Info: Placeringen sker identiskt med beskrivningen i avsnittet **Demontering/montering**.

4 Fetta in inläggsskålarna **E/F**, så att maten inte klibbar fast.

5 Lägg in maten löst i inläggsskålarna och sätt in dem i kondensuppsamlaren.

Info:

- Lämna några hål i inläggsskålarna fria, så att ångan kan stiga upp.

- Tillaga livsmedel med en längre tillagningstid i den nedre, djupa inläggsskålen.

6 Sätt på ångkokningslocket **G**, så att ingen ånga slipper ut.

7 Ställ in tillagningstiden och tillagningstemperaturen (se avsnittet **Idrifttagning**).

Bruksanvisning ThermoMaster

Manöverpanel

ThermoMastern hanteras via manöverpanelen **B**.



P Driftsindikator

Q Knapp ON/OFF (strömbrytare)

R Knapp PULSE (PULS-funktion)

S Reglage SPEED (varvtalsinställning)

T Reglage TEMP (temperaturinställning)

U Reglage TIMER (tidsinställning)

V LCD-display

Driftsindikator

- Lyser röd efter att nätkontakten har anslutits.
- Lyser blå under användning.

Knapp ON/OFF (strömbrytare)

⚠ VAR FÖRSIKTIG Skaderisk på grund av roterande delar!

- Stick aldrig in händerna i apparaten medan motorn är igång.
- Användningen startas eller stoppas med ett tryck på knappen ON/OFF.

Knapp PULSE (PULS-funktion)

⚠ VAR FÖRSIKTIG Skaderisk pga varma livsmedel som sprutar ut och varm ånga!

- Tryck alltid fast den isatta mätbågaren vid högt varvtal och vid PULS-drift hårt på behållarskyddet.

OBSERVERA Skador pga felaktig användning!

- PULS-funktionen för varvtalsökning får inte användas i kombination med blandaren.
- Med ett tryck på knappen PULSE ökar knivens varvtal kort tid, för att bättre blanda eller mala/skära ingredienserna.

- Håll knappen endast tryckt kort tid, ca 3 till 4 sekunder (tryck flera gånger vid behov).
- Den aktiva PULS-funktionen visas på LCD-displayen.

Reglage SPEED (varvtalsinställning)

- Med denna vridknapp kan du ställa in knivens varvtal stegvis mellan 1 och 10.
- Det inställda varvtalet visas på LCD-displayen.

Info: Motorn aktiveras med intervaller på 2 sekunder pga reglertekniken. Apparaten avger då ett ovanligt ljud. Detta är helt normalt.

Reglage TEMP (temperaturinställning)

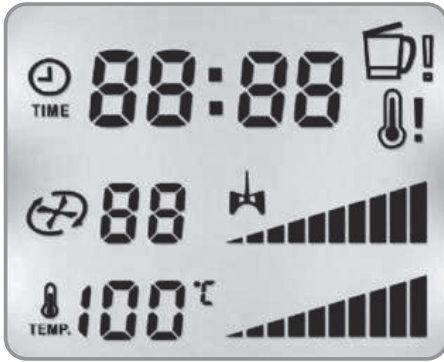
⚠ VAR FÖRSIKTIG Skaderisk pga varm behållarvägg, varma livsmedel som sprutar ut och varm ånga!

- Vid en tillagningstemperatur på över 60 °C kan livsmedel som kommer ut och kontakten med behållarväggen orsaka brännskador.
- Med denna vridknapp kan du ställa in tillagningstemperaturen i 10 steg om 10 °C mellan 37 och 130 °C.
- Den inställda temperaturen visas på LCD-displayen.
- Temperaturen kan när som helst anpassas med reglaget.
- När tillagningstemperaturen uppnås visas detta på LCD-displayen och det hörs en akustisk signal.

Reglage TIMER (tidsinställning)

- Med denna vridknapp kan du ställa in tillagningstiden:
 - Från 0–60 sekunder (exakt på sekunder).
 - Från 1–60 minuter i steg om 30 sekunder.
- Den inställda tillagningstiden resp. den återstående tiden visas på LCD-displayen.
- Tillagningstiden kan när som helst anpassas med reglaget.
- När tillagningstiden är slut hörs en akustisk signal.

LCD-display



- LCD-displayens bakgrundsbelysning lyser efter att nätkontakten har anslutits.

Symbol	Betydelse
	Visning av den inställda tillagningstiden resp. den återstående tiden (max. 60:00 minuter).
	Visning av det inställda varvtalet (1–10)
	Visning av den inställda tillagningstemperaturen (37–130 °C i 10 steg om 10 °C)
	Behållarlocket K resp. kondensuppsamlaren D sitter inte rätt på den rostfria behållaren H .
	Den inställda tillagningstemperaturen har uppnåtts.

- Även felmeddelanden visas på LCD-displayen.

Felmeddelande	Betydelse	Orsak
E3	Motorn överbelastad	- Den rostfria behållaren är för full. - Kniven blockeras av livsmedel.
HHH	Kontakta JUPITER kundtjänst.	
LLL		

Ta apparaten i drift

- Se till att apparatens nätkontakt är bortkopplad.
- Rengör alla delar av apparaten ordentligt före första användningen (se avsnittet **Rengöring**).
- Använd endast apparaten i monterat tillstånd, med påsatt **och spärrat** behållarskydd, med **isatt** locktätning, och **med isatt och spärrad** mätbägare!
- Placera apparaten på en halksäker, jämn och ren yta.

Inkoppling och inställning av apparat

⚠ VAR FÖRSIKTIG Skaderisk på grund av roterande delar!

- Stick aldrig in händerna i apparaten medan motorn är igång.

⚠ VAR FÖRSIKTIG Skaderisk pga varm behållarvägg, varma livsmedel som sprutar ut och varm ånga!

- Vid en tillagningstemperatur på över 60 °C kan livsmedel som kommer ut och kontakten med behållarväggen orsaka brännskador.
- Överskrid inte den rostfria behållarens max. påfyllningsmängd. Max. påfyllningsmängd är markerad på behållarens vägg (2 liter, markering **II**•).
- Se till att inget varmt innehåll kan komma ut när den rostfria behållaren tas bort.
- Vattenånga som kommer ut vid ångkokning eller när ångkokningstillbehöret öppnas kan orsaka brännskador.
- Tryck alltid fast den isatta mätbägaren vid högt varvtal och vid PULS-drift hårt på behållarskyddet.

1 Anslut nätkontakten ➔ driftsindikatorn **P** lyser röd och LCD-displayen lyser.

2 Ställ in tillagningstiden ➔ reglage TIME.

3 Ställ in tillagningstemperaturen ➔ reglage TEMP.

4 Ställ in varvtalet ➔ reglage SPEED.

5 Starta användningen genom att trycka på knappen **Q** ON/OFF ➔ driftsindikatorn **P** lyser blå.

- När tillagningstemperaturen uppnås visas detta på LCD-displayen och det hörs en akustisk signal.
- Den återstående tiden visas på LCD-displayen.
- När tillagningstiden är slut hörs en akustisk signal.

Info: Du kan när som helst anpassa tillagningstiden, tillagningstemperaturen och varvtalet, utan att stänga av apparaten.

Bruksanvisning ThermoMaster

Bearbeta livsmedel

Anvisningar, exempel och tips för tillagning av livsmedel, för kokning med ThermoMastern och användning av tillbehöret finns i den bifogade receptboken.

Ta apparaten ur drift

- Stoppa användningen genom att trycka på knappen **Q** ON/OFF ➔ driftsindikatorn **P** lyser röd.
- Dra ut nätkontakten ➔ driftsindikatorn **P** slocknar.

Rengöring

⚠ **VARNING** Risk för elektriska stötar!

- Dra ut nätkontakten innan du rengör apparaten.

⚠ **VAR FÖRSIKTIG** Skaderisk på grund av vassa delar!

- Skären på den rostfria kniven är mycket vassa! Var försiktig när du hanterar den rostfria kniven.

- Använd inte frätande rengöringsmedel eller rengöringsmedel som repar.
- Låt apparaten svalna före rengöring.
- Doppa inte drivenheten i vatten och håll den inte under rinnande vatten.
- Rengör drivenheten och upptagningen för den rostfria behållaren endast med en fuktig trasa.
- Demontera alla komponenter efter varje användning och rengör alla delar som kommit i kontakt med livsmedel särskilt noggrant.
- Ta även bort knivens tätning och tätningarna på behållarlocket och condensuppsamlaren för rengöring.
- Alla tillbehörsdelar, utom den rostfria behållaren, tål maskindisk.
- Rengör den rostfria behållaren för hand.
- Se till att elkontakterna på den rostfria behållarens undersida är torra och rena.

Tips: Vid tillagning av t.ex. morötter, tomater eller curry kan det uppstå missfärgning på plastdelarna. Detta är helt normalt.

Du kan minska denna missfärgning genom att gnugga plastdelarna med en kökshandduk och matolja. Diska därefter först med varmt och sedan med kallt vatten och lite diskmedel.

Förvaring

Förvara apparaten i originalförpackningen, torrt, dammfritt, svalt och utom räckhåll för barn.

Information om avfallshandtering



Denna apparat är märkt i enlighet med Europaparlamentets och rådets direktiv 2012/19/EU om hantering av elektriskt och elektroniskt avfall (WEEE). Detta direktiv utgår från producentansvar för insamling och återvinning av elektriska och elektroniska produkter på EU-nivå. Kontakta din återförsäljare eller en återvinningsstation för aktuell information om hur du avfallshandterar din apparat.

Tekniska data

Parameter	Värde
Driftspänning	220–240 V AC, 50/60 Hz
Anslutningseffekt	
Värme	1000 W
Drivning	500 W
Tillagningstemperatur	37–130 °C
Varvtal max.	8 000 varv/min
Varvtal	10 + PULSE
Påfyllningsmängd max.	2,0 l

Bruksanvisning for *ThermoMaster*

NO Gratulerer med kjøpet av din nye JUPITER-kjøkkenmaskin. Du har valgt en moderne kjøkkenmaskin av høy kvalitet. Du finner mer informasjon om dette og andre produkter på nettstedet www.jupiter-gmbh.de.

Denne multifunksjonskjøkkenmaskinen er ment for koking, kutting, røring, elting og dampkoking av matvarer i vanlige mengder i husholdninger eller i husholdningslignende, **ikke-kommerielle** anvendelser.

Husholdningslignende bruk omfatter for eksempel bruk på personalkjøkken i butikker, på kontorer, landbruks- og andre kommersielle bedrifter, små hoteller og lignende bofasiliteter. Enheten skal kun brukes til husholdningslignende mengder. Enheten er vedlikeholdsfri.

Viktig: *ThermoMaster* er ikke egnet til frityrsteking av matvarer!

Les bruksanvisningen nøye før bruk og vær spesielt oppmerksom på sikkerhetsmerknadene.

Bruksanvisningen skal oppbevares sammen med apparatet.



Viktige merknader for din sikkerhet

⚠ ADVARSEL Fare for strømstøt!

- Trekk ut støpslet før apparatet rengjøres.
- Apparatet og ledningen skal aldri dyppes i vann.
- Apparatet og ledningen skal aldri holdes under rennende vann.
- Du skal bare benytte apparatet når ledningen og apparatet ikke har noen skader.
- Ikke dytt gjenstander inn i ventilasjonsåpningene på motorenheten.

⚠ FORSIKTIG Fare for personskader på grunn av manipulering av apparatet!

- Apparatet er utstyrt med en sikkerhetsmekanisme som hindrer bruk uten at beholderlokket er satt på og låst. Denne sikkerhetsmekanismen må ikke omgås eller manipuleres.

⚠ FORSIKTIG Fare for personskader på grunn av skarpe deler!

- Eggene på kniven er svært skarpe! Hånder derfor kniven på en trygg måte.

⚠ FORSIKTIG Fare for personskader på grunn av roterende deler!

- Grip ikke inn i apparatet når motoren er i gang.
- Koble apparatet fra strømforsyningen (dra ut strømpluggen), før du håndterer beholderen i rustfritt stål.

⚠ FORSIKTIG Fare for personskader på grunn av varme beholdervegger, sprut fra varm mat og varm damp!

- Ved koketemperaturer på over 60 °C kan mat som spruter ut og kontakt med beholderveggen føre til forbrenninger.
- Ikke fyll beholderen over maks. fyllmengde. Den maksimale fyllmengden er merket av på beholderens vegg (2 liter, merke **II**•).
- Ved dampkoking og ved åpning av dampkokeenheten kan vanndamp føre til forbrenninger.
- Ved høye hastigheter og PULS-drift må påsatt målebeger alltid trykkes fast mot beholderlokket.

⚠ FORSIKTIG Utilsiktet motorstart!

- Apparatet frakobles strømmettet (trekk ut støpslet):
 - etter hver bruk
 - når rommet forlates
 - ved strømbortfall
 - ved funksjonsfeil
- Merk deg opplysningene på typeskiltet og ta bare apparatet i bruk i samsvar med disse opplysningene.
- Bruk apparatet kun når den er ferdig montert med påsatt **og låst** beholderlokk, med **påsatt** lokketteting og **med påsatt og låst** målebeger!
- Bruk kun originalt tilbehør som fulgte med apparatet.
- Bruk kun medfølgende slikkepott når du skal røre i og tømme stålbeholderen.
- Barn skal aldri bruke enheten. Heller ikke i lek.
- Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske og mentale evner eller som mangler erfaring og/eller kunnskap, dersom de er under tilsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og har forstått farene som en slik bruk medfører.
- For å unngå skader skal du holde apparatet og ledningen unna skarpe kanter og varme overflater.
- Reparasjoner skal kun utføres av JUPITERS kundefjerneteste.

Leveringsomfang

- Motorenhet **A** med beholder i rustfritt stål **H** komplett
- Dampenhet **C** komplett
- Oppskriftsbok
- Bruksanvisning

Delene til ThermoMaster

A Motorenhet

B Betjeningsfelt

C Dampenhets med:

D Kondensopsamler med tetning

E Innleggskål dyp

F Innleggskål flat

G Damplokk

H Beholder i rustfritt stål med:

I Kniv i rustfritt stål med tetning

J Kokekurv

K Beholderlokk med tetning

L Målebeger

M Blandevisp

N Slikkepott

O Typeskilt



Demontering/montering

⚠ FORSIKTIG Fare for personskader på grunn av skarpe deler!

- Eggene på kniven er svært skarpe! Hånder derfor kniven på en trygg måte.

1 Ta av målebegeret **L**



2 Vri beholderlokket **K** mot klokken inntil markeringen  står ovenfor markeringen  på lokkstopperen på motorenheten **A**.

3 Ta av lokket **K** ved å løfte det opp.

4 Ta ev. ut kokekurven **J** eller blandevispen **M**.

5 Ta av beholderen **H** ved å løfte den opp.

- Monteringen gjøres i omvendt rekkefølge.

Viktig: Etter at du har lukket beholderlokket, må markeringen  stå ovenfor markeringen  på motorenheten og nesen på lokket må gå i lås under lokkstopperen.



Bruksanvisning for ThermoMaster

Sette inn/ta ut kniven


⚠ FORSIKTIG Fare for personskader på grunn av skarpe deler!

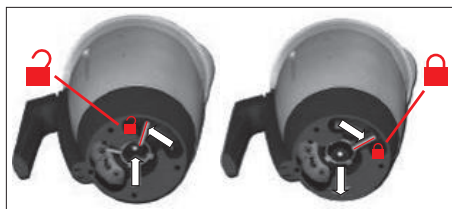
- Eggene på kniven er svært skarpe! Håndter derfor kniven på en trygg måte.

MERKNAD Skader på grunn av feil innsetting av kniven!

- Kniven må alltid monteres med påsatt tetning.


1 Legg beholderen **H** ned på siden på et underlag.

2 For å løse på kniven **I** må du skyve spaken på undersiden av beholderen **H** til posisjon . Kniven er nå løst og kan tas ut.



- Kniven monteres igjen i omvendt rekkefølge.

Viktig:

- Ved montering må nesene på knivsokkelen settes inn i utsparingene i beholderen.
- Etter at kniven er satt i må du sjekke at spaken står på markeringen .

Beholder i rustfritt stål

⚠ FORSIKTIG Fare for personskader på grunn av varme beholdervegger, sprut fra varm mat og varm damp!

- Ved koketemperaturer på over 60 °C kan mat som spruter ut og kontakt med beholderveggen føre til forbrenninger.
- Ikke fyll beholderen over maks. fyllmengde. Den maksimale fyllmengden er merket av på beholderens vegg (2 liter, merke **II***).
- Når du tar av beholderen må du passe på at det varme innholdet ikke kan renne ut.

Info:

- Integrert i bunnen av beholderen i rustfritt stål er varme-filmen som brukes for å varme/koke matvarene.
- Beholderen tar 2 liter. Fyllmengden er merket av på beholderens vegg i 0,5 l-trinn.
- Sett beholderen **H** - kun med påmontert kniv **I** - i beholderfeste på motorenheten **A** og trykk forsiktig ned.

Merknad: Dersom du ikke kan trykke beholderen helt ned:

- Sjekk om kniven er gått riktig i lås.
- Drei kniven forsiktig i beholderen slik at knivkoblignen fester seg i motoren.

Beholderlokk

Viktig:

- Apparatet må utelukkende brukes når tetningen er lagt i beholderlokket **K** og målebegeret **L** er satt inn.
- Når du legger i tetningen, må du sjekke at siden med påskriften **BACK** ligger på beholderlokket. Ellers vil lokket ikke sitte riktig på.

Info: Apparatet er utstyrt med en sikkerhetsmekanisme som hindrer bruk uten at beholderlokket er satt på og låst.

- Sette beholderlokket **K** på beholderen **H** se avsnitt **De-montering/montering**.

Målebeger

⚠ FORSIKTIG Fare for personskader på grunn av sprut fra varm mat og varm damp!

- Ved høye hastigheter og PULS-drift må påsatt målebeger alltid trykkes fast mot beholderlokket.
- Fjern målebegeret kun ved hastighetstrinnene 1 - 3.

Info: Målebegeret kan fikseres i beholderlokket med en bajonettlås. Det har en fyllmengde på 100 ml. Via målebegeret kan du f.eks.

- tilsette flere ingredienser i beholderen,
- holde på temperaturen når målebegeret er satt i,
- regulere hvor mye damp som kan fordampe.

Blandevisp

MERKNAD Skader på grunn av feil bruk!

- Ikke bruk blandevispen til elting av faste deiger. Da skal du utelukkende bruke kniven i rustfritt stål.
- Bruk blandevispen kun med hastighetstrinnene 1 - 3.
Unntak: Laging av pisket krem og eggedosis.
- PULS-funksjonen for å øke hastigheten må ikke brukes sammen med blandevispen.
- Ved bruk av blandevispen må du ikke stikke gjenstander gjennom åpningen av lokket.
- Ikke blokker blandevispen ved å tilsette matvarer.

Info: Bruk blandevispen for å lage f.eks. risotto, desserter og pisket krem.

1 Sett blandevispen **M** ovenfra og mellom knivbjelkene, på sekskanten til kniven **I**.

2 Trykk blandevispen **M** lett ned til den går i lås.

Viktig: Blandevispen må sitte godt på kniven og må ha klikket på plass.



- For å ta den av, trekk blandevispen **M** forsiktig av kniven **I**.

Kokekurv

Info: Kokekurven kan du sette inn i beholderen, over kniven. Med kokekurven kan du f.eks.

- dampkoke i beholderen, uten av maten blir hakket opp i kokekurven,
- tilsette eller ta ut ingredienser til supper eller stuinger i beholderen av rustfritt stål.
- Kokekurven **J** tar du ut ved hjelp av kroken på slikkepotten **N**.

Slikkepott

Viktig: Bruk kun medfølgende slikkepott når du skal røre i og tømme stålbeholderen.

Info: Med slikkepotten kan du røre i beholderen (også gjennom åpningen i beholderlokket), tømme beholderen og ta ut kokekurven.

Dampkoker

⚠ FORSIKTIG Fare på grunn av varm damp!

- Ved dampkoking og ved åpning av dampkokeenheten kan vanddamp føre til forbrenninger.

Viktig:

- Apparatet må utelukkende brukes når tetningen er lagt i kondensoppsamleren **D** og damplokket **G** er satt på.
- Når du legger i tetningen, må du sjekke at siden med påskriften **BACK** ligger på kondensoppsamleren. Ellers vil lokket ikke sitte riktig på.

Info: Apparatet er utstyrt med en sikkerhetsmekanisme som hindrer bruk uten at kondensoppsamleren er satt på og låst.

- Sette beholderlokket **K** på beholderen **H** se avsnitt **Demontering/montering**.

Info: Varm vanddamp strømmer ut av beholderen **H** via kondensoppsamleren **D**, mellom de hullete innleggsskålene **E** og **F** om omslutter maten fra alle sider. Man får en skånsom kokeprosess gjennom en jevn varmeutveksling. Maten kommer ikke i berøring med væsken, og kan dermed ikke tørke ut, samt at verdifulle vitaminer og næringsstoffer blir bevart best mulig. Smaksstoffer blir ikke overført, slik kan flere retter kokes samtidig i de forskjellige skålene.

Dampen kondenserer og drypper inn i kondensoppsamleren. Fordi kondensen drypper ned på en spesiell måte, hindrer man at kondensen blir tilbakeført til fordampningsprosessen igjen. Slik kan man bruke sjenen som har samlet seg i kondensoppsamleren, f.eks. til å lage supper og sauser.

- 1 Sett beholderen **H** i motorenheten **A**.
- 2 Fyll på 500 ml vann i stålbeholderen.
- 3 Sett kondensoppsamleren **D** **istedenfor** beholderlokket **K** på beholderen.

Info: Oppsamleren settes på som beskrevet i avsnittet **Demontering/montering**.

- 4 Fett inn innleggsskålene **E/F** så maten ikke limer seg fast.

- 5 Legg maten løst i skålene og sett disse så i kondensoppsamleren.

Info:

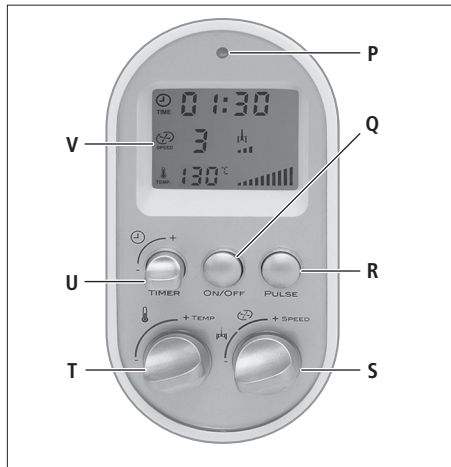
- Ikke tildekk hullene i innleggsskålene slik at dampen kan stige opp.
- Kok maten med en lengre koketid på den nederste, dype skålen.

- 6 Sett damplokket **G** på slik at dampen ikke kan unnvike.
- 7 Still inn tilberedningstiden og koketemperaturen (se avsnitt **Førstegangsbruk**).

Bruksanvisning for ThermoMaster

Betjeningsfelt

Betjeningen av ThermoMasters skjer via betjeningsfeltet **B**.



P Driftsindikator

Q Knapp ON/OFF (På-/avbryter)

R Knapp PULS (PULS-funksjon)

S Justeringsknapp SPEED (hastighetsinnstilling)

T Justeringsknapp TEMP (temperaturinnstilling)

U Justeringsknapp TIMER (tidsinnstilling)

V LCD-display

Driftsindikator

- Lyser rødt etter at strømledningen er pluggert i.
- Lyser blått mens tilberedning pågår.

Knapp ON/OFF (På-/avbryter)

⚠ FORSIKTIG Fare for personskader på grunn av roterende deler!

- Grip ikke inn i apparatet når motoren er i gang.
- Ved å trykke på ON/OFF blir tilberedningen startet eller stoppet.

Knapp PULS (PULS-funksjon)

⚠ FORSIKTIG Fare for personskader på grunn av sprut fra varm mat og varm damp!

- Ved høye hastigheter og PULS-drift må påsatt målebelegger alltid trykkes fast mot beholderlokket.

MERKNAD Skader på grunn av feil bruk!

- PULS-funksjonen for å øke hastigheten må ikke brukes sammen med blandevispen.
- Ved å trykke på PULS øker du kort hastigheten til kniven for å blande ingrediensene bedre eller hakke de.
- Hold denne knappen alltid bare kort, ca. 3 til 4 sekunder (trykk ev. flere ganger kort).
- Den aktive PULS-funksjonen vises i LCD-displayet.

Justeringsknapp SPEED (hastighetsinnstilling)

- Med denne justeringsknappen kan du justere knivens hastighet i trinn fra 1 - 10.
- Det innstilte hastighetstrinnet vises i LCD-displayet.

Info: Ved hjelp av reguleringselektronikken aktiveres motoren i 2-sekunders intervaller. Apparatet lager da først en uvant lyd. Men det er helt normalt.

Justeringsknapp TEMP (temperaturinnstilling)

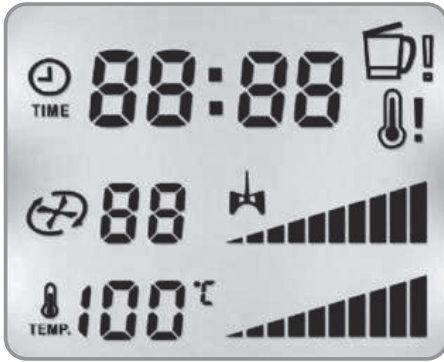
⚠ FORSIKTIG Fare for personskader på grunn av varme beholdervegger, sprut fra varm mat og varm damp!

- Ved koketemperaturer på over 60 °C kan mat som spruter ut og kontakt med beholderveggen føre til forbrenning.
- Med denne justeringsknappen kan du justere koketemperaturen i 10 trinn, i 10 °C-skritt mellom 37 - 130 °C.
- Den innstilte temperaturen vises i LCD-displayet.
- Temperaturen kan alltid justeres med justeringsknappen.
- Når koketemperaturen er nådd, vises det på LCD-displayet og man får et akustisk signal.

Justeringsknapp TIMER (tidsinnstilling)

- Med denne justeringsknappen kan du stille inn tilberedningstiden:
 - Fra 0 - 60 sekunder nøyaktig på sekundet.
 - Fra 1 - 60 minutter i trinn på 30 sekunder.
- Den valgte tilberedningstiden / resterende tid vises i LCD-displayet.
- Tilberedningstiden kan alltid justeres med justeringsknappen.
- Etter at tilberedningstiden er utløpt, vil man få et akustisk signal.

LCD-display



- Bakgrunnsbelysningen på LCD-displayet lyser etter at strømledningen er pluggert i.

Symbol	Betydning
	Viser innstilt tilberedningstid / resterende tid (maks. 60:00 minutter).
	Viser innstilt hastighetstrinn (1 - 10)
	Viser innstilt koketemperatur (37 - 130 °C i 10 trinn med 10 °C-skritt)
	Beholderdeksel K eller kondensoppsamler D er ikke satt riktig på beholderen H .
	Innstilt koketemperatur er nådd.

- Feilmeldinger blir også vist på LCD-displayet.

Feilmelding	Betydning	Årsak
E3	Motoroverbelastning	- Beholderen er for full. - Kniven blokkeres av maten.
HHH	Ta kontakt med JUPITER-kundetjenesten.	
LLL		

Idriftsetting

- Sjekk at apparatets strømledning er tatt ut av stikkontakten.
- Før første gangs bruk skal alle delene til apparatet rengjøres nøye (se avsnittet **Rengjøring**).
- Bruk apparatet kun når den er ferdig montert med påsatt **og låst** beholderlokk, med **påsatt** lokketetning og **med påsatt og låst** målebeger!
- Sett apparatet på et sklisikkert, flatt og rent underlag.

Skru på og stille inn apparatet

⚠ FORSIKTIG Fare for personskader på grunn av roterende deler!

- Grip ikke inn i apparatet når motoren er i gang.

⚠ FORSIKTIG Fare for personskader på grunn av varme beholdervegger, sprut fra varm mat og varm damp!

- Ved koketemperaturer på over 60 °C kan mat som spruter ut og kontakt med beholderveggen føre til forbrenninger.
- Ikke fyll beholderen over maks. fyllmengde. Den maksimale fyllmengden er merket av på beholderens vegg (2 liter, merke **II**•).
- Når du tar av beholderen må du passe på at det varme innholdet ikke kan renne ut.
- Ved dampkoking og ved åpning av dampkokeenheten kan vanndamp føre til forbrenninger.
- Ved høye hastigheter og PULS-drift må påsatt målebeger alltid trykkes fast mot beholderlokket.

1 Sett i strømpluggen ➔ Driftsindikatoren **P** lyser rødt og LCD-displayet lyser opp.

2 Still inn tilberedningstiden ➔ Justeringsknapp TIME.

3 Still inn koketemperaturen ➔ Justeringsknapp TEMP.

4 Still inn hastighetstrinnet ➔ Justeringsknapp SPEED.

5 Sett i gang tilberedningen ved å trykke på knappen **Q ON/OFF** ➔ Driftsindikatoren **P** lyser blått.

- Når koketemperaturen er nådd, vises det på LCD-displayet og man får et akustisk signal.
- Resttiden vises i LCD-displayet.
- Etter at tilberedningstiden er utløpt, vil man få et akustisk signal.

Info: Du kan alltid etterjustere tilberedningstid, koketemperatur og hastighet uten at du må skru av apparatet.

Bruksanvisning for *ThermoMaster*

Behandle mat

Merknader, eksempler og tips for tilbereding av mat, for koking med *ThermoMaster* og bruk av tilbehøret, finner du i vedlagte oppskriftsbok.

Sette apparatet ut av drift

- Stans tilberedingen ved å trykke på knappen **Q** ON/OFF
➔ Driftsindikatoren **P** lyser rødt.
- Dra ut pluggen fra stikkkontakten ➔ Driftsindikatoren **P** slukner.

Rengjøring

⚠ ADVARSEL Fare for strømstøt!

- Trekk ut støpslet før apparatet rengjøres.

⚠ FORSIKTIG Fare for personskader på grunn av skarpe deler!

- Eggene på kniven er svært skarpe! Hånder derfor kniven på en trygg måte.
- Ikke bruk etsende eller skurende rengjøringsmiddel.
- Vent til apparatet har kjølt seg ned før rengjøring.
- Motorenheten skal aldri dypes i vann og aldri holdes under rennende vann.
- Rengjør motorenheten og feste for beholderen kun med en fuktig klut.
- Demonter alle deler etter bruk og rengjør spesielt nøye alle delene som har vært kontakt med mat.
- For rengjøring må du også fjerne tetningen på kniven samt tetningene på beholderlokket og kondensopsamleren.
- Alle tilbehørsdeler, utenom beholderen i rustfritt stål, kan vaskes i oppvaskmaskin.
- Rengjør beholderen i rustfritt stål for hånd.
- Pass på at de elektriske kontaktene på undersiden av beholderen i rustfritt stål er tørre og rene.

Tips: Ved tilbereding av f.eks. gulrøtter, tomater eller curryretter er det normalt at plastdelene kan bli misfarget. Denne misfarging kan du redusere ved å smøre inn plastdelene med en kjøkkenklut dyppet i matolje. Deretter tørker du over, først med varmt så med kaldt vann og litt oppvaskmiddel.

Oppbevaring

Oppbevar apparatet i originalemballasjen på et tørt, støvfritt og kjølig sted borte fra barn.

Tips til avfallshåndtering



Dette apparatet er merket i samsvar med EU-direktivet 2012/19/EU om gamle elektriske og elektroniske apparater (WEEE). Direktivet setter opp rammevilkårene for retur og gjenvinning av gamle apparatet innenfor EU. Vennligst la deg informere om de aktuelle forskriftene om avfallshåndtering hos din fagforhandler eller lokale myndigheter.

Tekniske data

Parameter	Verdi
Driftsspenning	220 - 240 V AC, 50/60 Hz
Ledning	
Varmeelement	1000 W
Motor	500 W
Koketemperatur	37 - 130 °C
Hastighet maks.	8 000 o/min
Hastighetstrinn	10 + PULSERING
Fyllmengde maks.	2,0 l

Jupiter Küchenmaschinen GmbH
- Customer Service Center -
Raiffeisenstraße 8
73249 Wernau
Germany

Telefon: +49 (0)7153 - 55930 0
Fax: +49 (0)7153 - 55930 29

eMail: service@jupiter-gmbh.de

JUPITER Internetseite: www.jupiter-gmbh.de