

Jupiter Küchenmaschinen GmbH  
Raiffeisenstraße 8  
73249 Wernau  
Germany

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

JUPITER Internetseite: [www.my-jupiter.de](http://www.my-jupiter.de)

881 003-001 DE/EN/FR 09/2016

# JUPITER

Für die frische Küche



- DE Gebrauchsanleitung *ThermoMaster plus*
- EN Operating Instructions *ThermoMaster plus*
- FR Mode d'emploi du *ThermoMaster plus*

**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](http://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 plus* 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 Edelmessers sind sehr scharf! Handhaben Sie das Edelmesser 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.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.

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

- Bei Garguttemperaturen 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.

### **⚠ VORSICHT Unbeabsichtigter Motoranlauf!**

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz (Ausstecken des Netzsteckers):
  - nach jedem Gebrauch
  - bei Verlassen des Raumes
  - bei einem Stromausfall
  - bei Fehlfunktion.

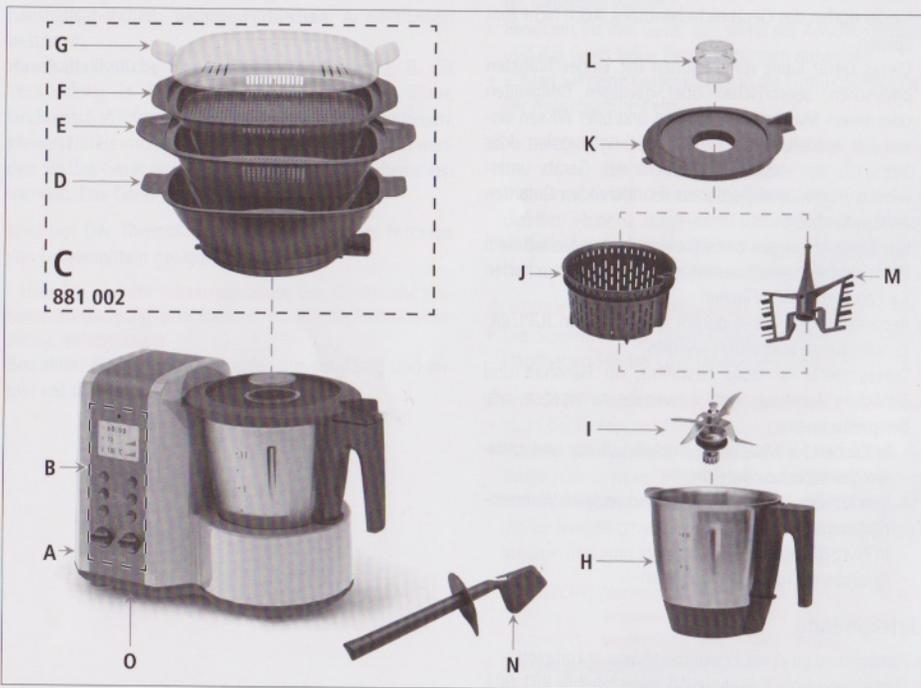
- Beachten Sie die Angaben auf dem Typenschild und betreiben Sie das Gerät nur entsprechend diesen Angaben.
- Betreiben Sie das Gerät nur in zusammengebautem Zustand, mit aufgesetzter und verriegelter Behälterabdeckung, mit **eingesetzter** Deckeldichtung und mit **eingesetztem und verriegeltem** Messbecher!
- 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.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
  - In Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen
  - Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen
  - In Frühstückspensionen
  - In landwirtschaftlichen Anwesen

## **Lieferumfang**

- Antriebseinheit **A** mit Edelstahlbehälter **H** komplett
- Dampfgaraufsatz **C** komplett (Sonderzubehör 881 002, nicht bei allen Ausführungen)
- Rezeptbuch
- Gebrauchsanleitung

## Bestandteile des ThermoMaster plus

- |   |  |                           |
|---|--|---------------------------|
| <b>A</b> Antriebseinheit                              | <b>H</b> Edelstahlbehälter (881 003) mit:                | <b>N</b> Spatel (881 009) |
| <b>B</b> Bedienfeld                                   | <b>I</b> Edelstahlmesser (881 006) mit Dichtung          | <b>O</b> Typenschild      |
| <b>C</b> Dampfgaraufsatz (Sonderzubehör 881 002) mit: | <b>J</b> Garkorb (881 007)                               |                           |
| <b>D</b> Kondensat-Auffangbehälter mit Dichtung       | <b>K</b> Behälterdeckel (881 004) mit Dichtung (881 010) |                           |
| <b>E</b> Einlegeschale tief                           | <b>L</b> Messbecher                                      |                           |
| <b>F</b> Einlegeschale flach                          | <b>M</b> Mischflügel (881 008)                           |                           |
| <b>G</b> Dampfgardeckel                               |  |                           |



## 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.



Technische Änderungen vorbehalten, alle Angaben ohne Gewähr.

## Edelstahlmesser aus-/einbauen

### ⚠ VORSICHT Verletzungsgefahr durch scharfe Teile!

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

### HINWEIS Beschädigungen durch falschen Messereinbau!

- Das Messer nur mit aufgesetzter Dichtung einbauen.
- Platzieren Sie den Edelstahlbehälter **H** liegend auf einer Unterlage.
  - 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 Messereinbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.
- Wichtig:**
  - Beim Einbau müssen die Nasen am Messersockel in die Aussparungen des Behälters passen.
  - Achten Sie darauf, dass nach dem Messereinbau der Hebel auf der Markierung  steht.

## Edelstahlbehälter

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

- Bei Garguttemperaturen 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.

Technische Änderungen vorbehalten, alle Angaben ohne Gewähr.

- 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!

- Bei Garguttemperaturen über 60 °C können austretende Lebensmittel und der Kontakt mit der Behälterwandung zu Verbrennungen führen.
- 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 Drehzahlanhebung 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.

- 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 Einlegeschaalen **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 Einlegeschaalen 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 Einlegeschaalen **E/F** ein, damit das Gargut nicht festklebt.

5 Legen Sie das Gargut locker in die Einlegeschaalen und setzen diese in den Kondensat-Auffangbehälter ein.

### Info:

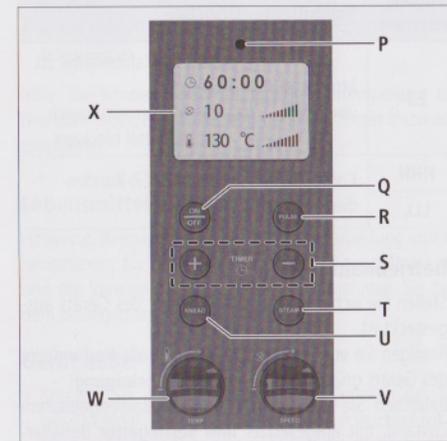
- Lassen Sie einige Löcher in den Einlegeschaalen frei damit der Dampf aufsteigen kann.
- Garen Sie Lebensmittel mit einer längeren Garzeit auf der unteren, tiefen Einlegeschale.

6 Setzen Sie den Dampfgardeckel **G** auf, damit kein Dampf entweichen kann.

7 Stellen Sie die Verarbeitungszeit und die Gartemperatur ein (siehe Abschnitt **Inbetriebnahme**).

## Bedienfeld

Die Bedienung des ThermoMaster plus erfolgt über das Bedienfeld **B**.



**P** Betriebsanzeige

**Q** Taster ON/OFF (Ein-/Ausschalter)

**R** Taster PULSE (PULSE-Funktion)

**S** Taster + und - für TIMER (Zeiteinstellung)

**T** Taster STEAM (Dampfgarprogramm)

**U** Taster KNEAD (Teigknetprogramm)

**V** Regler SPEED (Drehzahleinstellung)

**W** Regler TEMP (Temperatureinstellung)

**X** 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!**

- Bei Garguttemperaturen 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**).

**HINWEIS Beschädigungen durch falsche Verwendung!**

- Die PULSE-Funktion zur Drehzahlanhebung dürfen Sie in Verbindung mit dem Mischflügel nicht verwenden.

Technische Änderungen vorbehalten, alle Angaben ohne Gewähr.

• 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.

**Info:** Die PULSE-Funktion ist bei Gartemperaturen über 60 °C deaktiviert.

### Taster + und - für TIMER (Zeiteinstellung)

• Mit diesen Tastern können Sie die Verarbeitungszeit einstellen:

- Von 0 - 30 Sekunden in Schritten von 1 Sekunde.
- Von 1 - 10 Minuten in Schritten von 30 Sekunden.
- Von 10 - 60 Minuten in Schritten von 1 Minute.

• Die eingestellte Verarbeitungszeit bzw. die verbleibende Restzeit wird in der LCD-Anzeige angezeigt.

• Die Verarbeitungszeit kann jederzeit mit den Tastern angepasst werden.

• Nach Ablauf der Verarbeitungszeit ertönt ein akustisches Signal.

### Taster STEAM (Dampfgarprogramm)

**⚠ VORSICHT Verletzungsgefahr durch heißen Dampf!**

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

**Wichtig:** Füllen Sie den Edelstahlbehälter für das Dampfgarprogramm mit mindestens 1000 ml Wasser!

Durch Drücken der Taste STEAM starten Sie das Dampfgarprogramm mit folgender, vorgegebener Einstellung:

- 30 Minuten Dampfgaren bei max. Temperatureinstellung (130 °C).

**Info:** Weitere Informationen zum Dampfgaren siehe Abschnitt **Dampfgaraufsatz** auf Seite 6.

### Taster KNEAD (Teigknetprogramm)

Durch Drücken der Taste KNEAD starten Sie das Teigknetprogramm.

**Info:** Hinweise, Beispiele und Tipps für das Teigkneten mit dem ThermoMaster plus und die Verwendung des Zubehörs entnehmen Sie bitte dem beiliegenden Rezeptbuch.

### 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.

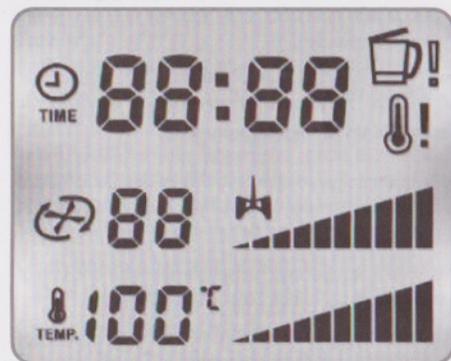
**Info:** Der Motor wird durch die Regelelektronik in 2-Sekunden-Intervallen angesteuert. Das Gerät macht dabei ein zunächst ungewohntes Geräusch. Dies ist aber völlig normal.

## Regler TEMP (Temperatureinstellung)

**⚠ VORSICHT Verletzungsgefahr durch heiße Behälterwandung, heiße herausstritzende 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.

## 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 <b>K</b> bzw. Kondensat-Auffangbehälter <b>D</b> ist nicht richtig auf den Edelstahlbehälter <b>H</b> 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 eingesteckt 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 Dampfgeräufsatzes austretender Wasserdampf kann zu Verbrennungen führen.
- Drücken Sie die den eingesetzten Messbecher bei hohen Drehzahlen und beim PULSE-Betrieb immer fest auf die Behälterabdeckung.

- 1 Stecken Sie den Netzstecker ein ➔ Die Betriebsanzeige **P** leuchtet rot und die LCD-Anzeige wird beleuchtet.
- 2 Stellen Sie die Verarbeitungszeit ein ➔ Taster **TIMER**.
- 3 Stellen Sie Gartemperatur ein ➔ Regler **TEMP**.
- 4 Stellen Sie die Drehzahlstufe ein ➔ Regler **SPEED**.
- 5 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 auszuschalten.

## Lebensmittel verarbeiten

Hinweise, Beispiele und Tipps für die Verarbeitung von Lebensmitteln, für das Kochen mit dem ThermoMaster plus 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 Edelstahlmessers sind sehr scharf! Handhaben Sie das Edelstahlmesser 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 Zubehöerteile, 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	230 V AC, 50 Hz
Anschlussleistung	max. 1100 W
Heizung	1000 W
Antrieb	500 W
Gartemperatur	37 - 130 °C
Drehzahl max.	8.000 U/min
Drehzahlstufen	10 + PULSE
Füllmenge max.	2,0 l

## Service-Anschrift

JUPITER Küchenmaschinen GmbH  
c/o PST GmbH  
Breitscheider Weg 117a  
D 40885 Ratingen  
Telefon: +49 (0)7153 - 55930 28  
E-Mail: info@ps-tech.de  
www.ps-tech.de/jupiter