

JUPITER

Tipps und Tricks zum Gebrauch des Thermomasters:

- Ab Stufe 4 ist nur noch eine Temperatur von 37° möglich. Dies ist aus sicherheitstechnischen Gründen so geregelt. Wenn Sie also höhere Temperaturen einstellen möchten, geht das nur bei den Geschwindigkeitsstufen 1-3.
- Der Mischflügel sollte nur bei den Stufen 1-3 eingesetzt werden und wird deshalb auch nur bei diesen Geschwindigkeitsstufen im Display angezeigt.
- Der On/Off-Schalter ist nur zum Starten bzw. der Programmunterbrechung da. Er ist nicht zum Ein- bzw. Ausschalten des Gerätes; dazu muss der Netzstecker gezogen werden.
- Stellen Sie bitte immer zuerst die Zeit, dann die Temperatur und zuletzt die Geschwindigkeit ein.
- Sollte der Deckel anfangs etwas schwerer zu Öffnen oder zu Schließen sein, dann ölen Sie die Gummidichtung bitte mit etwas Speiseöl ein.
- Bei Fremdrezepten empfehlen wir, die angegebene Temperatur im Thermomaster etwas zu reduzieren. Eine 1:1 Übertragung ist auf Grund unterschiedlicher Qualität und Beschaffenheit der verwendeten Lebensmittel nicht möglich. Bitte achten Sie bei Mengenangaben von anderen Rezepten darauf, dass Sie diese ggfs. an die des Thermomasters anpassen. Erfahrungswerte nach mehrmaligem Gebrauch des Thermomasters und eine gewisse „Kreativität“ des Anwenders, werden hier zu schmackhaften Kochergebnissen führen.
- Wenn Sie nur Dampfgaren möchten, erhitzen Sie das Wasser für den Topf am Besten vorher im Wasserkocher. Achten Sie darauf, dass Sie mind. 1 Liter Wasser, besser 1,5 Liter, in den Topf geben. Durch das vorherige Erhitzen haben Sie bereits einen gewissen „Grunddampf“. Stellen Sie das Gerät dann je nach Gargut auf ca. 30 Minuten, 130° und Stufe 3. Wenn parallel im Topf eine mit Mehl gebundene Soße zubereitet wird, geben Sie das Mehl bitte erst am Schluss in die Flüssigkeit.
- Um einer Überlastung des Gerätes vorzubeugen, sollten Sie bei Teigen nicht mehr als 300 g Mehl + Zutaten verwenden.
- Anfangs oder auf Grund starker Beanspruchung, kann es durch die Erwärmung des Motors, zu einer Geruchsentwicklung kommen. Dieser Geruch ist gesundheitlich absolut unbedenklich und stellt keinen Qualitätsmangel dar. Der Grund dafür ist, dass in Elektromotoren „Kohlen“ verbaut sind und der Motor mit einem Schmierstoff versehen ist.
- Wenn das Gerät überlastet sein sollte (Fehlermeldung E3), trennen Sie es bitte vom Stromnetz. Nach einer Abkühlzeit von ca. 10-15 Minuten, ist es wieder einsatzfähig.