

THOMSON

MANUEL D'UTILISATION


Geni mix
Pro

ROBOT CUISEUR

MODÈLE : THFP07884



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Les consignes de sécurité suivantes doivent toujours être respectées afin de réduire le risque de choc électrique, de blessure corporelle ou d'incendie. Il est important de lire toutes ces consignes attentivement avant d'utiliser le produit et de les conserver pour consultation ultérieure et pour les nouveaux utilisateurs.

- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, si elles sont correctement surveillées ou si des instructions d'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. L'appareil et son cordon d'alimentation doivent toujours être hors de portée des enfants.
- Avertissement : Une utilisation inappropriée peut provoquer des blessures. Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des lames tranchantes, du vidage du bol et pendant le nettoyage.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise électrique avant de changer ses accessoires ou d'approcher une partie de votre corps de ses pièces en mouvement lorsqu'il est en fonctionnement.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise électrique avant de le laisser sans surveillance, de le nettoyer ou de l'assembler/désassembler.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de réparation ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Les accessoires autres que ceux fournis avec l'appareil doivent comporter des instructions pour leur utilisation sécurisée.

- **AVERTISSEMENT** : N'enlevez pas le couvercle quand l'eau bout.
- L'appareil ne doit pas être immergé.
- Cet appareil est destiné exclusivement à des usages domestiques et analogues tels que :

- Les coins-cuisine réservés au personnel de magasins, bureaux et autres environnements professionnels :

- Les fermes
- Les clients d'hôtels, de motels et d'autres environnements à caractère résidentiel

- Les environnements du type chambres d'hôtes.

- Posez l'appareil sur un plan de travail, stable qui ne deviendra pas chaud et veillez à ce qu'il soit suffisamment éloigné des bords du plan de travail pour ne pas risquer de tomber. Lors de l'utilisation de l'appareil pour pétrir de la pâte ou couper des aliments, il peut bouger à cause des vibrations. N'utilisez pas l'appareil sans la surveillance de personne pour éviter qu'il ne tombe sur le sol.

- Débranchez la fiche avant de nettoyer l'appareil et avant toute période d'inutilisation prolongée de l'appareil.

- Inspectez régulièrement le boîtier, le bol, le panier vapeur et les autres pièces pour vérifier qu'ils ne sont pas endommagés. Les pièces endommagées réduisent la sécurité d'utilisation. Si un problème est trouvé, cessez d'utiliser l'appareil et contactez notre centre de service après-vente.

- Si l'appareil s'éteint subitement ou semble connaître un dysfonctionnement, mettez la prise secteur hors tension, débranchez l'appareil de la prise secteur et cessez immédiatement de l'utiliser. Demandez conseil à un professionnel pour régler le problème ou faire réparer l'appareil.

- Le verre doseur est la seule pièce pouvant être utilisée pour couvrir le trou rond du couvercle du bol. N'utilisez pas de chiffon ni d'objet similaire pour recouvrir le trou.

- Ne touchez pas les parties tranchantes du couteau. Soyez prudent et tenez la partie supérieure lors de l'assemblage et du démontage du couteau.

- Prenez en compte le marquage de capacité sur le bol blender inox.
- Ouvrez le couvercle après que les aliments dans le bol se soient arrêtés de tourner.
- Prenez garde à la température élevée des aliments quand vous ouvrez le couvercle du bol. Insérez correctement le verre doseur dans le trou du couvercle du bol lors du travail d'aliments.
- Ne touchez pas le bol pendant le travail d'aliments chauds dont la température est supérieure à 60 °C.
- Vérifiez que le panier vapeur et le bol sont correctement assemblés lors de leur utilisation.
- Prenez garde à la vapeur sortant par les côtés et le haut du couvercle.
- Pendant l'utilisation, ne touchez aucune partie du panier vapeur autre que ses poignées.
- N'utilisez pas le panier vapeur sans son couvercle en place.
- Lors de l'ouverture du couvercle du panier vapeur, prenez garde à la vapeur brûlante.
- Pendant l'utilisation des fonctions vapeur et bouillir, prenez garde à la vapeur sortant par l'ouverture du bol lorsque vous bougez le panier vapeur.
- Veillez à ce que l'orifice de ventilation du couvercle du panier vapeur ne soit jamais bouché, sinon la vapeur peut sortir par d'autres endroits.
- Placez l'appareil et ses pièces utilisées, chaudes, dans un endroit hors de portée des enfants, et mettez en garde les enfants contre l'appareil brûlant et en leur interdisant de le toucher.
- Des aliments fuient hors de l'appareil : Vérifiez que le joint d'étanchéité est correctement positionné et que le couteau est solidement fixé par le support de fixation au fond du bol. Si l'assemblage est incorrect, les aliments fuiront et endommageront l'appareil.
- Détérioration due à une mauvaise ventilation : Veillez à ce que les orifices de ventilation au dos du boîtier ne soient pas bouchés par des objets, sinon l'appareil sera endommagé.



Attention : Surface brûlante



Ce logo indique l'usage pour le contact alimentaire

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

| | |
|--|---|
| Alimentation | 220-240 V~, 50/60 Hz, 1500 W |
| Moteur | Puissance 500 W Réglage de vitesse (tr/min) : 60-6500 tr/min |
| Élément chauffant | Puissance 1000 W Réglage de température (°C) : 37-120°C |
| Capacité maximale du bol blender | 2 litres |
| Cuit-vapeur | Panier-vapeur à deux niveaux en inox |
| Dimension du panier inférieur du cuit-vapeur | 28,5 x 23,5 x 8 cm |
| Dimension du panier supérieur du cuit-vapeur | 31 x 26 x 4,5 cm |
| Dimension du petit panier inox filtrant | 13 x 13 x 7 cm |
| Affichage | Grand écran LCD avec rétroéclairage blanc |

VÉRIFICATION DU CONTENU DE L'EMBALLAGE

Lors de l'ouverture de l'emballage, sortez toutes les pièces et découvrez leur fonction avec la liste des pièces ci-dessous :

| | | | |
|---|--------------------|----|----------------------|
| 1 | Boîtier | 8 | Panier inox filtrant |
| 2 | Bol blender inox | 9 | Batteur papillon |
| 3 | Couvercle du bol | 10 | Spatule |
| 4 | Verre doseur | 11 | Pétrin |
| 5 | Panier supérieur | 12 | Lame 4 couteaux |
| 6 | Panier inférieur | 13 | Livre de recettes |
| 7 | Couvercle en verre | | |



ACCESSOIRES

Assembler le bol blender :

Des marquages de contenance du bol sont présents sur l'un des côtés du bol.
La capacité maximale du bol est de 2 L pour les liquides.



Remarque

La quantité d'aliments mis dans le bol ne doit pas dépasser 2.0 L, sinon les aliments risquent de déborder ou d'éclabousser hors du bol en provoquant un danger.

N'immergez pas l'appareil dans de l'eau et ne le mettez pas dans un lave-vaisselle. Veillez à ce que le dessous reste sec.

Placez le couvercle sur le bol, tournez le dans le sens horaire pour le fixer sur le bol, sinon le moteur ne démarrera pas.



Placez le bol sur le boîtier et assurez vous qu'il soit bien positionné dans son logement, sinon le moteur ne pourra pas démarrer.



Assembler la lame 4 couteaux : (déjà monté dans le bol à l'ouverture du produit)

Insérez le couteau dans le trou au fond du bol, tenez fermement la partie supérieure du couteau et retournez le bol, placez le support de fixation autour de l'axe du couteau et tournez le dans le sens horaire. Pour le démonter du bol, inversez les étapes d'assemblage. Veillez à ce que le joint d'étanchéité du couteau soit bien positionné entre le couteau et le fond du bol.



Remarque

- Le couteau est tranchant. Enveloppez les lames avec un torchon pour l'assembler ou le démonter.
- Saisissez fermement le couteau et sortez-le précautionneusement pour garantir qu'il ne tombera pas en provoquant un danger.
- Veillez à ce que le support de fixation et le joint d'étanchéité soient en place et solidement fixés avec le couteau. Si le joint d'étanchéité n'est pas correctement positionné, les aliments mixés ou cuits fuiront et endommageront l'appareil.

Assembler le pétrin:

Reportez vous à l'étape précédente : Assembler le couteau. Cet accessoire permet de pétrir, de mélanger et mixer sans couper les aliments.



Remarque

- Ne l'utilisez pas avec une vitesse supérieure à 3, sinon cela provoquera des vibrations importantes de l'appareil et des dangers.
- Comme la distance minimale entre la lame de pétrissage et la paroi du bol est de seulement 1 cm, des aliments peuvent parfois se coincer et entraîner l'arrêt du moteur par le dispositif de protection. Mélangez et décoincez les aliments avec la spatule pour pouvoir continuer d'utiliser l'appareil.
- Veillez à ce que le support de fixation et le joint d'étanchéité soient en place et solidement fixés avec la lame. Si le joint d'étanchéité n'est pas correctement assemblé, les aliments mixés ou cuits fuiront et endommageront l'appareil.

Verre doseur :

- Le verre doseur a plusieurs fonctions : Comme élément du couvercle, il permet d'éviter la perte de chaleur et les éclaboussures. Comme verre doseur, il permet de mesurer des quantités d'ingrédients jusqu'à 100 ml.
- Insérez le verre doseur dans le trou du couvercle et tournez-le dans le sens horaire pour le fixer sur le couvercle.



Remarque

- Le verre doseur est la seule pièce pouvant être utilisée pour couvrir le trou rond du couvercle.
- Ne recouvrez pas le bol avec un autre objet pour éviter des éclaboussures d'aliments, potentiellement dangereuses.

Spatule :

Grâce à son encoche située sur la poignée, la spatule permet de tenir le panier inox filtrant.



Remarque

- Ne l'utilisez pas pour mélanger dans le bol quand le couteau est en rotation.
- N'utilisez pas la spatule quand le batteur papillon est à l'intérieur.
- Agrippez solidement le panier inox filtrant avec la poignée avant de le soulever.

Panier inox filtrant :

Le panier a plusieurs fonctions :

- Passoire : Versez le contenu du bol et autre liquide dans le panier pour filtrer les jus.
- Cuisson vapeur : Placez le panier dans le bol pour cuire les aliments. (ex. pâtes, légumes...)



Batteur papillon : (s'utilise uniquement avec la lame 4 couteaux)

- Le batteur papillon permet de mixer les aliments en évitant qu'ils ne soient coupés par les lames et il permet de mieux mixer les aliments en évitant qu'ils ne collent les uns aux autres.
- Assemblez le batteur papillon sur le couteau en l'insérant dans le trou et en appuyant dessus suffisamment fort pour l'insérer complètement, tournez la barre du batteur papillon dans le sens antihoraire pour le verrouiller sur le couteau.



Remarque

- Ne démarrez pas l'appareil tant que le batteur papillon n'est pas complètement assemblé.
- N'utilisez pas une vitesse supérieure à 4 avec le batteur papillon.
- N'utilisez pas la spatule en même temps que le batteur papillon.
- N'ajoutez pas d'ingrédient dans le bol quand l'appareil est en marche avec le batteur papillon en fonction car celui ci risque d'être endommagé ou bloqué.

Cuit-vapeur :

Le cuit-vapeur comporte trois pièces : Le panier inférieur, le panier supérieur et le couvercle en verre. (Photo 1)

Le couvercle s'adapte également sur le panier inférieur (cas où le panier supérieur n'est pas utilisé). (Photo 2)



Photo 1



Photo 2

Retirez le couvercle plastique du bol inox et placez le panier inférieur sur le haut du bol inox.



Remarque

- Avant de commencer la cuisson à la vapeur, vérifiez que le couvercle soit bien positionné.
- Le cuit-vapeur ne doit pas être utilisé dans un four à micro-ondes ni dans aucun autre appareil électrique.
- Ne touchez pas et ne vous approchez pas du trou du couvercle du cuit-vapeur pour éviter d'être blessé par la vapeur brûlante.
- Ne couvrez pas et ne bouchez pas le trou du couvercle du cuit-vapeur avec aucun objet, sinon la vapeur risque de sortir par les bords ou d'autres endroits et générer un danger.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

À la mise en service de cet appareil, il y aura une légère odeur provenant du moteur, c'est normal. Après un certain temps, cette odeur disparaît.

- Placez l'appareil sur un plan de travail stable, plat et propre. Ne le placez pas trop près du bord du plan de travail et maintenez-le éloigné des placards et des supports d'accrochage.
- Pour plus de praticité, il est préférable de placer l'appareil dans un endroit fixe.
- Nettoyez soigneusement l'appareil avant de l'utiliser.
- Un bip indique l'activation des touches.
- Verrouillé : L'indicateur s'affiche sur l'écran LCD quand le bol et le couvercle sont correctement verrouillés et que l'appareil peut commencer à fonctionner.
- Non verrouillé : L'indicateur s'affiche sur l'écran LCD quand le bol ou le couvercle ne sont pas correctement verrouillés, la fonction chauffe peut être allumée, mais le moteur ne peut pas fonctionner tant que les pièces ne sont pas verrouillées.



STOP/ANNULER

- Si vous appuyez sur cette touche le programme ou le réglage en cours est annulé.



DÉMARRER/PAUSE

- Après avoir sélectionné le réglage ou le programme désiré, appuyez sur ce bouton pour valider votre sélection et démarrez.
- Si vous appuyez sur ce bouton quand l'appareil est en fonctionnement, l'appareil se met en pause et son écran affiche **PRUSE** (L'utilisateur peut ouvrir le couvercle, retirer le bol, etc., mais il doit correctement les remettre en place avant de remettre l'appareil en marche). Appuyez à nouveau pour que l'appareil se remette en fonction.
- L'appareil s'éteint automatiquement après 10 minutes sans action de votre part dans le mode PAUSE.
- La molette du bouton permet également de régler le temps, la vitesse, la température, la puissance de chauffe. Tournez-le dans le sens horaire pour accroître la valeur ou dans le sens antihoraire pour la baisser, ou choisissez l'un des 15 programmes automatiques.



- Branchez l'appareil, actionnez l'interrupteur au dos de celui ci pour le mettre sous tension, l'appareil émet un « bip » et s'allume en mode veille.



DURÉE

- L'écran LCD affiche **00:00:00**, ce qui correspond à heures:minutes:secondes.
- Appuyez sur la touche durée, les minutes clignotent sur l'écran, tournez le bouton pour les régler. Appuyez à nouveau sur la touche, les secondes clignotent sur l'écran, tournez le bouton pour les régler. Appuyez à nouveau, les heures clignotent sur l'écran. La combinaison maximale réglable manuellement de la durée est 00:59:59. Pour connaître la durée limite de chaque programme, reportez-vous au chapitre « MENU » ci-après.


- Si vous appuyez sur la touche durée quand l'appareil est en fonctionnement, il démarre directement le décompte de la durée.



VITESSE

- Si vous appuyez sur cette touche quand l'appareil est en fonctionnement ou quand il est dans le mode Veille (sauf pour quelques programmes automatiques dans lesquels le réglage de vitesse est verrouillé), il entre dans le mode de réglage de la vitesse.



L'indicateur  clignote sur l'écran LCD, vous pouvez alors régler la vitesse. Tournez le bouton pour sélectionner la vitesse désirée.

- La vitesse peut être réglée entre 1 et 10.
- Appuyez sur cette touche pendant le mixage ou la cuisson, si le réglage de température ou la température actuelle est supérieur à 60 °C, la vitesse ne peut être réglée qu'entre 1 et 4.

Si l'appareil fonctionnait à vitesse élevée, il baisse automatiquement à la vitesse 4.


- Il y a un transfert cinétique sur la structure, il est donc normal d'entendre un léger bruit lors du démarrage du moteur ou du passage de la vitesse 5 à 6.
- Pour broyer ou hacher des aliments durs ou une grande quantité d'aliments, il est conseillé de sélectionner d'abord la vitesse 5 avant de passer à la vitesse 10 afin d'éviter des vibrations et pour permettre des performances optimales.



TEMPÉRATURE

- Appuyez sur cette touche quand l'appareil est en chauffe ou quand il est dans le mode Veille (sauf pour quelques programmes automatiques dont le réglage de température est verrouillé), il entre dans le mode de réglage de la température.



L'indicateur  clignote sur l'écran LCD, la température est réglable. Tournez le bouton pour sélectionner la température désirée.


- Plage de température : 37-120 °C



PUISSANCE DE CHAUFFE

- Si vous appuyez sur cette touche quand l'appareil est en chauffe ou quand il est dans le mode Veille (sauf pour quelques programmes automatiques dont le réglage de puissance de chauffe est verrouillé), il entre dans le mode de réglage de la puissance de chauffe.



L'indicateur  clignote sur l'écran LCD, la puissance de chauffe est réglable. Tournez le bouton pour sélectionner la puissance de chauffe désirée.

- La puissance de chauffe peut être réglée entre 1 et 10 ; 1 correspond à la puissance la plus basse et 10 à la plus élevée.
- Pour certains aliments collants, il est conseillé de sélectionner une puissance de chauffe basse afin d'éviter qu'ils ne brûlent au fond.
- Si le volume d'aliments est restreint et requiert une température précise, il est conseillé de sélectionner une puissance de chauffe basse.
- Une puissance basse permet un contrôle plus précis, alors qu'une puissance élevée permet de chauffer plus vite.
- Il est conseillé de respecter le réglage par défaut lors du choix de différentes températures.
- Si aucune température n'est sélectionnée, réglez la puissance et démarrez, la température par défaut est 100 °C.



MEMORISATION

- Il est possible d'enregistrer trois programmes

MEM pour les réutiliser ultérieurement.

Appuyez sur cette touche, l'indicateur **MEM1** clignote sur l'écran.

Appuyez à nouveau pour sélectionner **MEM1**, **MEM2** ou **MEM3**.

- Pour enregistrer : Quand l'indicateur MEM clignote sur l'écran, appuyez sur la touche MEM pendant 5 secondes jusqu'à ce que l'écran affiche « STEP:01 » (STEP:01), vous pouvez alors commencer l'enregistrement du programme désiré. (L'enregistrement d'origine est supprimé entretemps) Réglez la vitesse, la température, la puissance et la durée désirées, puis appuyez à nouveau sur la touche MEM, l'appareil passe à l'étape suivante « STEP:02 » (STEP:02). Procédez ainsi jusqu'à ce que le réglage soit terminé. Vous pouvez utiliser jusqu'à 10 étapes (STEP:10). L'appareil ne peut pas passer à l'étape suivante si l'heure est réglée sur 00:00:00. Appuyez à nouveau pendant 5 secondes sur la touche MEM pour mémoriser le programme. L'enregistrement ne peut pas être revu ou modifié.

- Pour l'utiliser : Appuyez sur la touche MEM et sélectionnez le programme MEM désiré, puis appuyez sur DÉMARRER pour démarrer le programme enregistré.

- Quand un programme MEM enregistré est en cours, l'appareil s'arrête 10 secondes et bip pour vous rappeler, si nécessaire, de le mettre sur PAUSE et d'ajouter des ingrédients. Si vous ne faites rien pendant ces 10 secondes, l'appareil passe à l'étape suivante du programme.

- Quand un programme MEM enregistré est en cours, vous pouvez régler librement tous les réglages, mais cela ne modifiera pas le programme enregistré.

- Appuyez sur STOP/ANNULER pendant l'enregistrement pour que l'appareil s'arrête et annule l'enregistrement.

- Si aucun programme MEM n'a été enregistré, l'écran affiche « NULL » quand vous appuyez sur la touche.

- La durée maximale des programmes MEM est de 3 h.



TURBO / PULSE

- Maintenez cette touche appuyée dans le mode Veille pour que l'appareil se mette en marche à la vitesse maximale. Relâchez-la pour que l'appareil s'arrête immédiatement.

- Quand la température dans le bol dépasse 60 °C, il n'est pas possible d'utiliser la fonction TURBO / PULSE et l'écran affiche E11.

- Il y a un transfert cinétique sur la structure, il est donc normal d'entendre un léger bruit avant le démarrage du moteur lors de la première pulsation.

- La durée de fonctionnement maximale de la fonction TURBO / PULSE est 3 minutes et doit être impérativement suivie d'une durée de repos de 10 minutes.



MENU

- Cette touche permet de choisir l'un des 15 programmes automatiques suivants.



- Appuyez sur cette touche dans le mode Veille, l'indicateur SMOOTHIE clignote sur l'écran, puis tournez le bouton pour sélectionner le programme désiré.

- Dans les programmes SOUPE, VELOUTE, VAPEUR, SAUCE, MIJOTE 1, MIJOTE 2, RECHAUFFE, BOUILLIR, RIZ, PORRIDGE, « End » s'affiche à la fin du programme. Sans action pendant 10 minutes, l'appareil bascule automatiquement dans le mode M.Chaud et s'éteint automatiquement après 1 heure.

Certains réglages par défaut des programmes peuvent être modifiés, l'écran affiche la valeur du réglage. D'autres réglages sont verrouillés et l'écran affiche « - ».

| Programmes | Réglages par défaut | Réglages modifiables | Conseils |
|------------|---|---|---|
| SMOOTHIE | <ul style="list-style-type: none"> * Vitesse : 10 * Température : 0 * Puissance de chauffe : 10 * Durée : 30 s | <ul style="list-style-type: none"> * Aucun réglage n'est modifiable, effectuez le programme une deuxième fois si nécessaire. * Sans action de votre part pendant 10 minutes après la fin du programme, l'appareil s'éteint automatiquement. | La taille de coupe conseillée des ingrédients comportant des parties dures (par exemple les carottes ou la viande) est de 1~2 cm. |
| SOUPE | <p>Étape 1 :</p> <ul style="list-style-type: none"> * Vitesse : 10 * Température : 0 * Puissance de chauffe : 0 * Durée : 30 s <p>Étape 2 :</p> <ul style="list-style-type: none"> * Vitesse : 2 * Température : 100°C * Puissance de chauffe : 6 * Durée : 19,30 minutes | <ul style="list-style-type: none"> * Convient pour les soupes de légumes. Broyez d'abord les ingrédients, puis faites cuire et mélangez. La durée est réglable entre 15 et 60 minutes. * Sans action de votre part pendant 10 minutes après la fin du programme, l'appareil bascule automatiquement dans le mode M.Chaud. | <ul style="list-style-type: none"> * La taille de coupe conseillée des ingrédients comportant des parties dures (par exemple les carottes ou la viande) est de 1~2 cm. * Il est conseillé de mettre l'appareil en pause et d'ajouter le batteur papillon après l'étape 1. |
| VELOUTÉ | <p>Étape 1 :</p> <ul style="list-style-type: none"> * Vitesse : 10 * Température : 0 * Puissance de chauffe : 0 * Durée : 30 s <p>Étape 2 :</p> <ul style="list-style-type: none"> * Vitesse : 3 * Température : 100°C * Puissance de chauffe : 6 * Durée : 29,30 minutes | <ul style="list-style-type: none"> * Convient pour les soupes de viande. Hachez d'abord les ingrédients, puis faites cuire et mélanger. La durée est réglable entre 15 et 60 minutes. * Sans action de votre part pendant 10 minutes après la fin du programme, l'appareil bascule automatiquement dans le mode M.Chaud. | <ul style="list-style-type: none"> * La taille de coupe conseillée des ingrédients comportant des parties dures (par exemple les carottes ou la viande) est de 1~2 cm. * Il est conseillé de mettre l'appareil en pause et d'ajouter le batteur papillon après l'étape 1. |
| HACHER | <ul style="list-style-type: none"> * Vitesse : 5 * Température : 0 * Puissance de chauffe : 0 * Durée : 1 minute | <ul style="list-style-type: none"> * Pour hacher sans réduire en purée. La durée est réglable entre 1 s et 6 minutes en fonction de la consistance désirée. * Sans action de votre part pendant 10 minutes après la fin du programme, l'appareil s'éteint automatiquement. | <ul style="list-style-type: none"> * La taille de coupe conseillée des ingrédients comportant des parties dures (par exemple les carottes ou la viande) est de 1~2 cm. * Pour hacher très finement les ingrédients, utilisez le programme SMOOTHIE. |

| | | | |
|----------|---|--|---|
| VAPEUR | <ul style="list-style-type: none"> * Vitesse : 0 * Température : 100 °C * Puissance de chauffe : 10 * Durée : 20 minutes | <ul style="list-style-type: none"> * La durée est réglable entre 15 et 60 minutes. * Sans action de votre part pendant 10 minutes après la fin du programme, l'appareil bascule automatiquement dans le mode M.Chaud. | <ul style="list-style-type: none"> * 500 g d'eau toutes les 30 minutes pour produire la vapeur. * Légumes : 20 minutes. Viande : 30 minutes. |
| SAUCE | <ul style="list-style-type: none"> * Vitesse : 2 * Température : 100°C * Puissance de chauffe : 10 * Durée : 30 minutes | <ul style="list-style-type: none"> *La vitesse est réglable entre 0 et 3. * La température est réglable entre 90 °C et 120 °C. * La durée est réglable entre 5 et 60 minutes. * Sans action de votre part pendant 10 minutes après la fin du programme, l'appareil bascule automatiquement dans le mode M.Chaud. | <ul style="list-style-type: none"> * Utilisez le batteur papillon ou le pétrin. |
| PÉTRIR | <p>Étape 1 :</p> <ul style="list-style-type: none"> * Vitesse : 3 * Température : 0 * Puissance de chauffe : 0 * Durée : 3 minutes <p>Étape 2 :</p> <ul style="list-style-type: none"> * Vitesse : 2 * Température : 0 * Puissance de chauffe : 0 * Durée : 7 minutes | <ul style="list-style-type: none"> *La vitesse est réglable entre 2 et 3. * La température est réglable entre 0 °C ou 37 °C pour étaler. * La durée est réglable entre 3 et 20 minutes. * Sans action de votre part pendant 10 minutes après la fin du programme, l'appareil s'éteint automatiquement. | <ul style="list-style-type: none"> * Pétrir du pain : 330 g d'eau + 500 g de farine + autres ingrédients, faites pétrir 10 minutes avec les réglages par défaut. * Pétrir des nouilles : 200 g d'eau + 400 g de farine, faites pétrir 3 minutes à la vitesse 2. * Réglez la température sur 37 °C pour étaler. Si la pâte ne s'étale pas suffisamment, choisissez 37 °C pendant 30 minutes supplémentaires à la vitesse 0. |
| MIJOTÉ 1 | <ul style="list-style-type: none"> * Vitesse : 1 * Température : 120 °C * Puissance de chauffe : 10 * Durée : 5 minutes | <ul style="list-style-type: none"> * Sauter et frire. Durée réglable entre 1 et 30 minutes en fonction de la consistance souhaitée. * Sans action de votre part pendant 10 minutes après la fin du programme, l'appareil bascule automatiquement dans le mode M.Chaud. | <ul style="list-style-type: none"> * Utilisez le batteur papillon ou le pétrin. |

| | | | |
|-----------|---|---|---|
| MIJOTÉ 2 | <p>Étape 1 :</p> <ul style="list-style-type: none"> * Vitesse : 0 * Température : 100 °C * Puissance de chauffe : 10 * Durée : Non limitée ; jusqu'à l'ébullition, puis maintien pendant 10 minutes. <p>Étape 2 :</p> <ul style="list-style-type: none"> * Vitesse : 0 * Température : 90-95 °C * Puissance de chauffe : Non fixée ; peut changer automatiquement selon la température et la quantité d'aliments. * Durée : 3 h | <ul style="list-style-type: none"> * Durée par défaut : 3 h. Réglable entre 1 et 12 h. * Sans action de votre part pendant 10 minutes après la fin du programme, l'appareil bascule automatiquement dans le mode M.Chaud. | * Cuisson lente |
| M.CHAUD | <ul style="list-style-type: none"> * Vitesse : 0 * Température : 90 °C * Puissance de chauffe : 2 * Durée : 1 h | <ul style="list-style-type: none"> * La durée est réglable entre 1 et 12 heures. * Sans action de votre part pendant 10 minutes après la fin du programme, l'appareil s'éteint automatiquement. | * L'appareil bascule automatiquement pendant 12 h dans le mode M.Chaud après la fin de l'un des programmes suivants : SOUPE, VELOUTÉ, SAUCE, MIJOTÉ 1, VAPEUR, MIJOTÉ 2, RÉCHAUFFÉ, BOUILLIR, RIZ, PORRIDGE |
| RÉCHAUFFE | <ul style="list-style-type: none"> * Vitesse : 0 * Température : 80-100°C * Puissance de chauffe : 2 * Durée : 30 minutes | <ul style="list-style-type: none"> * La durée est réglable entre 1 et 60 minutes. * Sans action de votre part pendant 10 minutes après la fin du programme, l'appareil bascule automatiquement dans le mode M.Chaud. | <ul style="list-style-type: none"> * L'appareil réchauffe les aliments cuits froids, liquides ou solides. * Si les aliments ne sont pas bien réchauffés, allongez la durée. |
| BOUILLIR | <ul style="list-style-type: none"> * Vitesse : 0 * Température : 100°C * Puissance de chauffe : 10 * Durée : Non limitée ; s'éteint automatiquement quand le liquide bout. | <ul style="list-style-type: none"> * Aucun réglage n'est modifiable. * Sans action de votre part pendant 10 minutes après la fin du programme, l'appareil bascule automatiquement dans le mode M.Chaud. | * L'appareil chauffe le liquide et s'éteint quand il bout. |

| | | | |
|----------|--|---|---|
| YAOURT | <ul style="list-style-type: none"> * Vitesse : 1 pendant les 30 premières minutes, puis 0. * Température : 37-39 °C * Puissance de chauffe : 1 * Durée : 6 h | <ul style="list-style-type: none"> * La durée est réglable entre 3 et 12 heures. * Sans action de votre part pendant 10 minutes après la fin du programme, l'appareil s'éteint automatiquement. | <ul style="list-style-type: none"> * Quantité suggérée : 1 tasse de yaourt + 1 L de lait frais + sucre, 6-12 h selon la consistance désirée. |
| RIZ | <ul style="list-style-type: none"> * Vitesse : 0 * Température : 105 °C * Puissance de chauffe et Durée : Non fixées ; peuvent changer automatiquement selon la température et la quantité d'aliments. | <ul style="list-style-type: none"> * Aucun réglage n'est modifiable. * Sans action de votre part pendant 10 minutes après la fin du programme, l'appareil bascule automatiquement dans le mode M.Chaud. | <ul style="list-style-type: none"> * Quantité suggérée (max.) : 500 g de riz + 800 g d'eau, utilisez le programme RIZ avec les réglages par défaut. Une croûte de riz se formera au fond. * Ou cuire du riz à la vapeur comme suit : 400 g de riz dans le panier filtrant, 2 L d'eau ; utilisez le programme BOUILLIR ; puis videz un peu d'eau en laissant 1 L, utilisez le programme VAPEUR pendant 20 minutes. |
| PORRIDGE | <ul style="list-style-type: none"> * Vitesse : 1 * Température : 90-100 °C * Puissance de chauffe : Non fixée ; peut changer automatiquement selon la température et la quantité d'aliments. * Durée : 1 h | <ul style="list-style-type: none"> * La durée est réglable entre 30 et 120 minutes selon la consistance désirée ou la quantité d'aliments. * Sans action de votre part pendant 10 minutes après la fin du programme, l'appareil bascule automatiquement dans le mode M.Chaud. | <ul style="list-style-type: none"> * Quantité suggérée : 200 g de riz + 1,5 L d'eau + autres ingrédients (légumes, crevettes...), utilisez le programme PORRIDGE avec les réglages par défaut. |

Si une modification a été effectuée sur l'un des programmes ci dessus, celle ci sera conservée en

mémoire sauf si vous appuyer sur le bouton



ou que vous éteignez l'appareil.

Soupe de poisson

(Fonction Velouté / Soupe épaisse)

Préparation 30 minutes

Cuisson 50 minutes

Ingrédients pour 8 personnes

600 g de poissons entiers grattés et vidés ou en filet (daurade, rouget, cabillaud, merlan, carrelet)

2 tomates

3 pommes de terre

1 oignon jaune

2 gousses d'ail

1 bouquet garni

2 c à soupe d'huile d'olive

1 c à soupe de vinaigre de vin

1 c à café de curry en poudre

Pour l'accompagnement :

100 g de croûtons

120 g de gruyère râpé

50 g de rouille

Sel et poivre

Recette

Rincez les tomates et coupez-les en 4.

Épluchez les pommes de terre et coupez-les en cubes.

Pelez et émincez l'oignon et l'ail.

Versez l'huile dans le bol, ajoutez l'oignon, l'ail, les tomates et le vinaigre.

Fermez le bol et appuyez sur la fonction « Sauté ». Faites revenir ainsi pendant 10 minutes.

Versez 1,5 litre d'eau, les pommes de terre et le bouquet garni.


Faites cuire le tout, pendant 25 minutes sur le programme « Soupe épaisse ». Salez et poivrez à votre goût.

Ajoutez ensuite tous les poissons et laissez cuire à nouveau pendant 20 minutes, en écumant de temps à autre.

Passez la soupe de poisson au chinois (passoire très fine) avant de la servir.

Accompagnez la soupe de poisson de croûtons et dégustez-la avec du gruyère râpé et une cuillerée à café de rouille mélangé à votre bol de soupe.




Appuyez sur la touche MENU  toumez le bouton pour sélectionner le programme « SAUTE ». Appuyez sur la



touche durée , toumez le bouton pour régler 10 minutes.



Appuyez sur la touche MENU  toumez le bouton pour sélectionner le programme « SOUPE ». Appuyez sur la



touche durée , toumez le bouton pour régler 25 minutes.

| Accessoires | Photo | Fonction | Vitesse | Capacité | Durée d'utilisation |
|----------------------|--|--|---------|--|------------------------------|
| Lame à 4 couteaux |  | HACHER sans réduire en purée. | 5 | 2 L max. Coupez en morceaux de 1~2 cm avant hachage. | 1 minute |
| | | HACHER très finement. | 10 | 2 L max. Coupez en morceaux de 1~2 cm avant hachage. | 1 minute |
| Pétrin |  | Pétrir la pâte à pain, pizza, etc. | 2-3 | 800 g de farine max. | 5-10 minutes |
| | | Pétrir la pâte à nouilles. | 2 | 500 g de farine max. | 3 minutes |
| Batteur papillon |  | Mélanger. | 1-3 | 2 L max. | 30 minutes |
| | | Battre des blancs d'œuf | 4 | 2 L max. | 10 minutes |
| Panier vapeur |  | Cuire des légumes à la vapeur. | N/A | N/A | 15 minutes |
| | | Cuire de la viande à la vapeur. | N/A | N/A | 20-30 minutes |
| Panier inox filtrant |  | Cuire des nouilles, des pâtes, des boulettes de viande, etc. | N/A | N/A | 10 minutes selon la recette. |

DÉPANNAGE

• L'affichage sur l'écran des codes erreur suivants est normal. Si le problème persiste après que vous ayez effectué la solution indiquée ci-dessous, contactez notre centre du service client.

| Codes d'erreur | Description | Causes possibles | Solution |
|----------------|--|---|--|
| E1 | L'interrupteur de sécurité n'est pas verrouillé. | Le bol ou son couvercle n'est pas correctement verrouillé. | Réassemblez le bol et son couvercle et veillez à ce que toutes les pièces soient correctement et soigneusement assemblées. |
| E2 | Le capteur de température est manquant. | Le bol n'est pas assemblé ou la connexion du capteur de température à la base du bol est endommagée. | Réassemblez le bol en veillant à ce qu'il soit correctement et soigneusement verrouillé. |
| E3 | Le moteur est bloqué. | Les aliments dans le bol sont trop gros. | Réduisez la quantité d'aliments dans le bol ou coupez-les en petits morceaux, puis redémarrez l'appareil. |
| E4 | La température est trop élevée. | Il n'y a aucun aliment ou trop peu d'aliments dans le bol avec un réglage de température élevé pendant une durée trop longue. | Ajoutez des aliments dans le bol. |
| E5 | La température du moteur est trop élevée. | L'appareil a fonctionné à charge élevée pendant trop longtemps. | Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le redémarrer. |
| E7 | Échec du changement de vitesse. | Le passage entre les vitesses basses (1~5) et les vitesses élevées (6~10) est bloqué. | Retirez le bol, tournez manuellement l'embrayage inférieur, réassemblez le bol et redémarrez l'appareil. |
| E8 | La CTN du moteur est manquante. | La connexion du capteur de température du moteur est desserrée ou endommagée. | Stoppez l'utilisation |
| E11 | Impossible d'utiliser la fonction TURBO / PULSE ou une vitesse supérieure à 4. | La température dans le bol est supérieure à 60 °C. | Laissez les aliments refroidir, puis utilisez à nouveau la fonction TURBO / PULSE ; ou utilisez une vitesse inférieure ou égale à 4. |

Nettoyer votre appareil

1. NE LAVEZ AUCUNE pièce de votre appareil dans un lave-vaisselle. Lavez toujours l'appareil intégralement après chaque utilisation et après toute période d'inutilisation prolongée.
2. Débranchez l'appareil de la prise murale et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
3. Lavez le bol de cuisson amovible à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez entièrement.
4. Essuyez le boîtier de l'appareil avec un chiffon humide propre. S'il reste des résidus alimentaires, mouillez un chiffon avec de l'eau savonneuse chaude avant d'essuyer.

N'immergez JAMAIS le boîtier de l'appareil dans de l'eau ni dans aucun autre liquide. Essayez le bol fixe pour enlever les restes alimentaires.

5. Pour maintenir les bonnes performances de l'appareil, le bas du bol de cuisson amovible doit être inspecté et nettoyé (si nécessaire) après chaque utilisation. Essayez-le avec un chiffon humide et doux, et séchez-le intégralement avant utilisation.

6. Avant toute période d'inutilisation prolongée de l'appareil, débranchez-le et placez-le dans un endroit propre et frais.

MISE AU REBUT ET ENVIRONNEMENT

Si votre appareil électrique doit être remplacé ou ne vous sert plus, pensez à agir pour la protection de l'environnement. Contactez votre municipalité pour obtenir des conseils concernant les dispositifs de mise au rebut écologique.

Mise au rebut correcte de ce produit



Ce symbole indique que dans l'ensemble de l'Union Européenne ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Afin d'éviter les dommages potentiels sur l'environnement et la santé humaine d'une mise au rebut incontrôlée des déchets, recyclez le produit de manière responsable pour promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre produit usagé, utilisez les systèmes de collecte et de retour ou contactez le distributeur auprès duquel il a été acheté. Il peut reprendre ce produit pour qu'il soit recyclé dans le respect de l'environnement.



Pour en savoir plus :
www.quefairedemesdechets.fr

DROITS D'AUTEUR

Notre société conserve tous les droits sur la documentation, la conception et les illustrations descriptives. Sans l'accord du détenteur des droits d'auteur, il est interdit de réimprimer ou de communiquer la publication sous forme d'information électronique (photographie ou vidéo).

THOMSON est une marque de Technicolor SA utilisée sous licence par ADMEA

Ce produit est importé par :
ADMEA - 12 rue Jules Ferry - 93110 Rosny Sous Bois

THOMSON

INSTRUCTION MANUEL



FOOD PROCESSOR (COOKER & STEAMER)

ITEM NUMBER : THFP07884



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTION

The following safety precautions should always be followed, to reduce the risk of electric shock, personal injury or fire. It is important to read all of these instructions carefully before using the product, and to save them for future reference or new users.

- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.

- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.

- Warning: potential injury from misuse. Care shall be taken when handling the sharp cutting blades emptying the bowl and during cleaning.

- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.

- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

- Accessories, other than those supplied with the appliance, shall include instructions for their safe use.

- **WARNING:** Do not remove the lid while the water is boiling.

- The appliance must not be immersed.

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

- Please put the unit on stable, flat table which will not become hot and ensure it is in safe distance from the edge to avoid falling down. When it is used to knead the dough or cut food, the unit may move because of vibration. So please do not use it without supervision of people so as to avoid the equipment falling down the floor.

- Please pull out the plug when cleaning the appliance or put it away for a long time.

- Regularly check whether the main body, jar, steamer or other components are damaged or not. The damaged parts will decrease the safety of use. Once something wrong is found, please stop using and contact our after sales service center.

- If the appliance stops unexpectedly or appears to malfunction, switch off the power supply, unplug from the mains and stop using immediately. Seek professional advice to rectify the fault or make repairs.

- The measuring cup is the only part which can be used to cover the round hole in the jar lid. Please do not use cloth or similar things to cover the hole.

- Do not touch the edge of blades. Please be careful and hold the top part when you assemble or remove the blade.

- Pay attention to the capacity mark on the blender jar.

- Open the lid after the food in the jar stops rotating.

- Pay attention to the high-temperature food when you open the jar lid. Please put the measuring cup at the hole of jar lid correctly when processing food.

- Do not touch the jar when processing hot food of more than 60°C.

- Make sure that steamer and the jar are connected well when using steamer.

- Pay attention that vapor will outflow through the cover top or sides.

- In operation, do not touch any place of the steamer except its handles.

- Do not use the steamer without the steamer lid in place.

- When opening the steamer lid, be careful not to be scalded by vapor.

- When using steaming and boiling setting, pay attention that vapor will outflow through jar mouth when move the steamer.

- Keep on checking that the vent hole on the steamer lid is unblocked, or else the vapor may come out somewhere else.
- Please put the appliance and its hot after-use parts in the place which is out of the children's reach and warn the children that the unit will become hot and do not touch it.
- The leakage of food: Make sure that the blade sealing ring is placed well and the blade assembly is tightly fixed by the fixing bracket on the bottom. The failure of installation will cause the food leakage which will damage the appliance.
- Damage of poor ventilation: Ensure that the vents on the back of the main body are not blocked by any articles, or else the equipment will be damaged.



Caution Hot Surface



This logo for food contact use

TECHNICAL SPECIFICATION

| | |
|--------------------------------------|--|
| Rating | 220-240V~, 50/60Hz, 1500W |
| Motor | Power 500W; Speed setting(rpm): 60-6500 rpm |
| Heating element | Power 1000W; Temperature setting (°C): 37-120°C |
| Maximum using surface of blender jar | 2 liters |
| Steamer | Two layer steamer, stainless steel |
| Dimension of the lower steamer | 28,5 x 23,5 x 8 cm |
| Dimensione of the upper steamer | 31 x 26 x 4,5 cm |
| Dimension of the filter basket | 13 x 13 x 7 cm |
| Display | Big LCD with white backlights |

PACKAGE CHECKING

When opening the packing box, take out all the accessories and get to know them according to the components list. The spare parts are as follows :

| | | | |
|---|---------------|----|----------------|
| 1 | Main body | 8 | Filter basket |
| 2 | Blending jar | 9 | Butterfly |
| 3 | Jar lid | 10 | Spatula |
| 4 | Measuring cup | 11 | Kneading blade |
| 5 | Upper steamer | 12 | Blade |
| 6 | Lower steamer | 13 | Recipe book |
| 7 | Glass lid | | |



ACCESSORIES

Blending Jar assembly :

There are jar capacity marks on one side of the jar.

The maximum capacity of the jar is 2L.



Notice

The quantity of food put into the jar should not exceed 2.0L or else the food may outflow or splash out to cause danger.

Do not immerse it in water or put in dishwasher.

Keep the bottom side dry.

Put the lid on the jar, turn the lid clockwise to fix the lid onto the jar, or else the motor cannot be started.



Put the jar onto the main body at the correct direction and sit properly, or else the motor cannot be started.



Cutting blade assembly:

Fix the sealing ring on the blade assembly, put it into the through the hole of the jar bottom, hold the half top of the blade tightly and turn bottom upside, use the fixing bracket to fix the blade by turning clockwise. Doing oppositely to remove it from the jar. Do not miss the blade sealing ring between the blade and the jar bottom.



Notice

- The blade is very sharp. Please wrap the blade with washcloth when assembling or removing the blade assembly. Please hold the blade assembly firmly and take it out carefully so as to ensure that blade assembly will not fall down and cause danger.
- Please make sure that the fixing bracket and the sealing ring is in place and locked tightly with blade assembly. If the sealing ring isn't well placed, the food being mixed or cooked may leak out and damage the appliance.

Kneading blade assembly:

Remove the blade, fix the kneading shaft the same way as fixing the blade. It can be used for kneading, or stirring and mixing without cutting the food.



Notice

- Do not use it for speed over 3, otherwise it will cause big vibration to the machine and cause risk.
- As the smallest distance between the stirring assembly and the jar wall is only 1cm, sometimes the food may stuck and the motor may stop for self-protection. Use the spatula to mix and remove the stuck and it will be smoothly working again.
- Please make sure that the fixing bracket and the sealing ring is in place and locked tightly with blade assembly. If the sealing ring isn't well placed, the food being mixed or cooked may leak out and damage the appliance.

Measuring cup:

- The measuring cup has many functions: it is a part of the lid to prevent losing heat or splashing; it is a measuring cup to measure the ingredients with full capacity 150ml.
- Put the measuring cup into the hole of the lid, turn it clockwise to fix it on the lid.



Notice

- The measuring cup is the only part which can be used to cover the round hole of the lid
- Do not cover the hole by any other articles to avoid splash of the food to cause danger.

Spatula:

- The spatula is the only component to be used to scrape the food in the jar. The other articles may cause damage to the non-stick coating inside of the jar.
- There is a small groove on the handle of the spatula, use it to hold the filter basket.



Notice

- Do not use it to mix in the jar when the blade is working.
- Do not use the spatula if butterfly is inside.
- Do fix closely the handle with the filter basket before lifting it.

Filter basket:

The basket has many functions:

- Sieve. Filter fruit and Vegetable juice. After grinding or making fruit sauce with the appliance, put the basket into the jar to help pour out the juice.
- Stew soft food such as pasta or noodles;
- Cook side dishes, such as rice and potatoes



Butterfly:

- Installed on the blade, the butterfly can help to mix the food but preventing from cutting by blades, and prevent the food from being adhesive together and let the food keep on mixing.
- Fix the butterfly on the blade assembly by the hole, and press it with enough force for good connection, turn the butterfly bar counterclockwise to make it locked on the blade.



Notice

- Do not start the appliance until the butterfly is fixed in place.
- Do not use above speed 4 when using butterfly.
- Do not use spatula when using butterfly.
- Do not add ingredients into the jar when the appliance is working with the butterfly, or else the butterfly may be damaged or blocked.

Steamer Assembly:

There are three parts of the steamer: Small steamer, Big steamer, Glass lid. (picture 1)

The glass lid can put on both the small steamer and big steamer, and the big steamer can sit on the small steamer. (picture 2)



Picture 1



Picture 2

Remove the jar lid, sit the steamer on the jar.



Notice

- Please make sure that the steamer lid is covered before steaming.
- The steamer cannot be used in microwave oven or other electric appliances.
- Do not touch or get close to the holes of the steamer lid to avoid hurt by hot steam.
- Do not cover or block the holes of the steamer lid by any articles or else the steam may come out from the edge or other places and cause danger.

INSTRUCTION FOR USE

At the early stage of using this unit, there will be light smell from the motor which is normal phenomenon. After a period of time, this kind of smell will disappear.

- Please put the appliance on clean, stable and flat table. Do not put it too close to the edge, and keep it away from the built-in wardrobe or hanging bracket.
- It is better to put the appliance on some fixed place for your convenience.
- Please thoroughly clean the appliance before using.
- Beep” sound shows the button has brought into effect.
- Lock. It displays on the LCD when the jar, lid are fixed properly, and the appliance can start working
- Lock failure. It displays on the LCD when the jar, or lid is not fixed properly, heating can be started, but the motor cannot start working until locked.



- Get the machine plugged, turn on the switch at the back of the machine, the machine beeps once but no display.



STOP/ CANCEL

- Press this button, and all the back lights turn on and comes to standby mode, you can select the desired functions.




START/ PAUSE

- After selected the desired setting or program, press this button to start working immediately.
- Press this button during working process, the machine pause working and standby, LCD shows **PAUSE** (The consumer can open the lid, take away the jar, etc. But it must be fixed well again before re-starting). Press it again and it starts again.
- The machine will turn off automatically in 10min without operation under PAUSE status.
- It is also a knob for setting timer, speed, temperature, heat power, with increasing when turn the knob clockwise, and decreasing when turn the knob anti-clockwise, or choosing among the 15 auto programs.



TIMER


- The LCD screen shows  **00:00:00**, it means hour: minute: second.
- Press timer button and the minute signal on LCD flicker; Turn the knob to adjust the minutes. Press it again, the second signal on LCD flicker, turn the knob to adjust the seconds. Press it again, the hour signal on LCD flicker, The max timer combination is Max 00:59:59 by manual setting. The timer limit of each program please refer to chapter «MENU» below.
- Press the timer during working process, the machine starts to count down directly.



SPEED

• Press this button in stand-by mode or during working process (except some auto programs locked the speed adjustment), the appliance gets into speed setting mode.



The  signal on LCD flicker, then speed is adjustable. Turn the knob to select desired speed.

• Speed range from level 1-10.

• Press this button in blending & heating process, if the temperature setting or the actual temperature is over 60°C, the speed can be only adjustable from speed 1 to 4. If it was working at high speed, it will drop to speed 4 automatically.

• There is a speed transfer on the structure, so it's normal to hear little noise before the motor start working, or transferring the speed between level 5 and level 6.

• For crushing or chopping hard food or big volume of food, it is suggested to select speed 5 first and then turn to speed 10, to avoid vibration and achieve perfect performance.



TEMPERATURE

• Press this button in stand-by mode or during heating process (except some auto programs locked the temperature adjustment), the appliance gets into temperature setting mode.




The  signal on LCD flicker, then temperature is adjustable. Turn the knob to select desired temperature.

• Temperature range: 37-120°C



HEATING POWER

• Press this button in stand-by mode or during heating process (except some auto programs locked the heat power adjustment), the appliance gets into temperature setting mode.

The  signal on LCD flicker, then heat power is adjustable. Turn the knob to select desired heat power.

• Heat power range from level 1-10. 1 is lowest power and 10 is highest power

• For some sticky food, it is suggested to select low heat power to avoid being burnt at the bottom.

• If food volume is small and it requires precise temperature, it is suggested to select low heat power.

• Low power will be more precise control; High power will heat quicker.

• It is suggested to follow the default setting when choosing different temperature levels.





• If no temperature selected, set the power and start, the default temperature is 100°C.





MEMORIZE

• There are three MEM programs, as to record memories for future use.

MEM pour les réutiliser ultérieurement.

• Press this button, and the signal  on LCD starts flicker. Press again, it will be selecting among ,  or .

• For Recording: When the MEM signal on LCD flickers, press and hold MEM button for 5 seconds, until the screen shows STEP:01 () and can set the desired program.

(the original recording is cleared in the meantime) Set desired speed, temperature, power, timer and press MEM button again, it comes to STEP:02 (). Repeat until finish setting, up to maximum STEP:10. It cannot come to next step if there is the time is 00:00:00. Hold MEM button again for 5 seconds to keep the setting in memory. The recording cannot be reviewed or revised

- For Using: Press MEM and select the desired MEM function, and press START to start working as recorded.
- During working of MEM program, the machine will stop for 10 seconds and keep beeping to remind if it needs PAUSE and add ingredients. If no operation during these 10 seconds, the machine goes to next step according to the setting.
- During working of MEM program, the user can adjust any of the setting freely, but it will not revise the recording.
- Press STOP/CANCEL during recording, the machine will stop recording and abandon the records.
- If the MEM program has no record, to work with such MEM, the screen will show «NULL»
- Please do not use MEM setting for over 3h.



PULSE

- Press and hold this button at standby mode, the machine starts working at maximum speed, release and it stop immediately
- When the temperature in the jar is over 60°C, PULSE cannot be used, and the screen will show E11.
- There is a speed transfer on the structure, so it's normal to hear little noise before the motor start working at the first pulse.
- Maximum operation time for Pulse is 3 min and then rest for 10 minutes



MENU

- This button is to choose among the below 15 auto programs



- Press this button in standby mode, the SMOOTHIE signal on LCD starts flicker, turn the knob to choose the desired program.
- For the program SOUPE, VELOUTE, VAPEUR, SAUCE, MIJOTE 1, MIJOTE 2, RECHAUFFE, BOUILLIR, RIZ, PORRIDGE, after completed, it will show «End». If no operation after 10 minutes, it will turn to WARM automatically stop after 1 hour.
- Some default setting of the program is adjustable, and it shows the real data on the screen; some of them are blocked and it shows «-» on the screen, as following form

| Programs | Default setting | Setting | Tips |
|------------------|---|---|---|
| SMOOTHIE | *Speed: 10 *Temperature: 0 *Heat power: 10 *Timer: 30s | *All setting non-adjustable, run once more if not fine enough. | Suggested chopped size of the ingredients with hard articles like carrot, meat is 1-2cm |
| SOUPE (SOUP) | Step 1: *Speed: 10 *Temperature: 0 *Heat power: 0 *Timer: 30s Step 2: *Speed: 2 *Temperature: 100°C *Heat power: 6 *Timer: 19.5min | *Suitable for vegetable soup, crush first and then cook and stir. Timer adjustable from 15-60m. *If left idle for 10 minutes after program completion, machine will automatically enter 'WARM' mode. | *Suggested chopped size of the ingredients with hard articles like carrot, meat is 1-2cm *Suggest to pause and add butterfly after Step 1. |
| VELOUTÉ (VELVET) | Step 1: *Speed: 10 *Temperature: 0 *Heat power: 0 *Timer: 30s Step 2: *Speed: 3 *Temperature: 100°C *Heat power: 6 *Timer: 29.5min | *Suitable for meat soup, crush first and then cook and stir. Timer adjustable from 15-60m. *If left idle for 10 minutes after program completion, machine will automatically enter 'WARM' mode. | *Suggested chopped size of the ingredients with hard articles like carrot, meat is 1-2cm *Suggest to pause and add butterfly after Step 1. |
| HACHER (CHOP) | *Speed: 5 *Temperature: 0 *Heat power: 0 *Timer: 1min | *To crush but not to be smoothie. Time adjustable from 1s-5min for desired consistency. *If left idle for 10 minutes after program completion, machine will turn off automatically. | *Suggested chopped size of the ingredients with hard articles like carrot, meat is 1-2cm. *If you need to crush the food to be the finest, please use SMOOTHIE |
| VAPEUR (STEAM) | *Speed: 0 *Temperature: 100°C *Heat power: 10 *Timer: 20min | *Time adjustable from 15-60m *If left idle for 10 minutes after program completion, machine will automatically enter 'WARM' mode. | *500g of water for every 30 minutes of steaming *Vegetable 20min; meat 30min |

| | | | |
|------------------|--|--|---|
| SAUCE | <p>*Speed: 2 *Temperature: 100°C *Heat power: 10 *Timer: 30min</p> | <p>*Speed adjustable from level 0-3; *Temperature adjustable from 90-120°C. *Time adjustable from 5-60m *If left idle for 10 minutes after program completion, machine will automatically enter 'WARM' mode.</p> | <p>*Use butterfly or kneading blade</p> |
| PÉTRIR (KNEAD) | <p>Step 1: *Speed: 3 *Temperature: 0 *Heat power: 0 *Timer: 3min</p> <p>Step 2: *Speed: 2 *Temperature: 0 *Heat power: 0 *Timer: 7min</p> | <p>*Speed adjustable from level 2-3; *Temperature adjustable at 0 or 37°C for spreading. *Time adjustable from 3-20m *If left idle for 10 minutes after program completion, machine will turn off automatically</p> | <p>*Knead for bread: 330g water + 500g flour + other ingredients; knead 10min by default setting *Knead for noodle: 200g water + 400g flour; knead 3min by speed 2 *Set temperature 37°C for spreading, and if it doesn't spread enough, choose 37°C for 30min more without speed</p> |
| MIJOTE1 (STEW 1) | <p>*Speed: 1 *Temperature: 120°C *Heat power: 10 *Timer: 5min</p> | <p>*Saute and fry, time adjustable from 1-30m for desired consistency. *If left idle for 10 minutes after program completion, machine will automatically enter 'WARM' mode.</p> | <p>*Use butterfly or kneading blade</p> |
| MIJOTE2 (STEW 2) | <p>Step 1: *Speed: 0 *Temperature: 100°C *Heat power: 10 *Timer: no limit, until boil and maintain for 10 minutes</p> <p>Step 2: *Speed: 0 *Temperature: 90-95°C *Heat power: no certain, may change automatically according to the temperature and food volume *Timer: 3h</p> | <p>*Default timer 3h, adjustable from 1-12h *If left idle for 10 minutes after program completion, machine will automatically enter 'WARM' mode.</p> | <p>*Slow cook</p> |

| | | | |
|------------------------|--|---|--|
| M.CHAUD (KEEP WARM) | *Speed: 0 *Temperature: 90°C *Heat power: 2 *Timer: 1h | *Time adjustable from 1-12h *If left idle for 10 minutes after program completion, machine will turn off automatically | *It will turn to be 12h WARM automatically after the below auto programs finished: QUICK SOUP, THICK SOUP, SAUTE, STIR, STEAM, STEW, REHEAT, BOIL, RICE, PORRIDGE |
| RÉCHAUFFE (REHEAT) | *Speed: 0 *Temperature: 80-100°C *Heat power: 2 *Timer: 30min | *Time adjustable from 0-60m *If left idle for 10 minutes after program completion, machine will automatically enter 'WARM' mode | *Reheat the cold cooked food, liquid or solid. *If the food is not reheat well, extend the time |
| BOUILLIR (BOIL) | *Speed: 0 *Temperature: 100°C *Heat power: 10 *Timer: no limit, will auto stop after boiling | *All setting non-adjustable *If left idle for 10 minutes after program completion, machine will automatically enter 'WARM' mode. | *Heat up the liquid and stop after boiling. |
| YAOURT (YOGHURT) | *Speed: 1 at the first 30min, and then stop *Temperature: 37-39°C *Heat power: 1 *Timer: 6h | *Time adjustable from 3-12h *If left idle for 10 minutes after program completion, machine will turn off automatically | *Suggested volume: 1 cup yogurt + 1L fresh milk + sugar, 6-12h according to desired consistency |
| RIZ (RICE) | *Speed: 0 *Temperautre:105°C *Heat power & Timer: not certain, may adjust automatically according to the temperature and volume | *All setting non-adjustable *If left idle for 10 minutes after program completion, machine will automatically enter 'WARM' mode. | *Suggested volume (max): 500g rice + 800g water, run RICE by default setting. Rice crust will form at the bottom. *Or steam rice by setting: 400g rice in the filter basket, 2L water, choose BOIL; then pour out some water with 1L left, choose STEAM for 20min |
| PORRIDGE | *Speed: 1 *Temperautre:90-100°C *Heat power: not certain, may adjust automatically according to the temperature and volume *Timer: 1h | *Timer adjustable from 30-90min according to desired consistency or food volume *If left idle for 10 minutes after program completion, machine will automatically enter 'WARM' mode. | *Suggested volume: 200g rice + 1.5L water + other ingredients like vegetable or shrimp, run PORRIDGE by default setting |

TAKE AN EXAMPLE OF THE RECIPES ON THE RECIPE BOOK FOR USE INSTRUCTION :

Fish soup

Preparation 30 minutes

Cooking 50 minutes

Ingredients for 8 people

600 g of whole fish scraped and emptied or filleted (sea bream, red mullet, cod, whiting, plaice)

2 tomatoes

3 potatoes

1 yellow onion

2 cloves of garlic

1 bouquet garni

2 tablespoons of olive oil

1 tablespoon of wine vinegar

1 tea spoon of curry powder

To accompany:

100 g of croutons

120 g of grated gruyère

50g of rouille

Salt and pepper

Recipe

Rinse the tomatoes and cut each into 4.

Peel the potatoes and cut them into cubes.

Peel and chop the onion and garlic.

Pour the oil into the bowl and add the onion, garlic, tomatoes and vinegar.

Close the bowl and press the «Sauté» function. Fry well for 10 minutes.

Pour in 1.5 litres of water, the potatoes and the bouquet garni.

Bake all of it, for 25 minutes on the «Thick soup» programme. Add salt and pepper to taste.


Then add all the fish and cook again for 20 minutes, skimming from time to time.

Pass the fish soup through the strainer (very fine sieve) before serving it.





Accompany the fish soup with croutons and enjoy it with the grated gruyère and a teaspoon of rouille mixed in your soup bowl.

Press MENU button  turn the knob to choose «SAUTE» program.

Press timer  , turn the knob to set 10 minutes

Press MENU button  turn the knob to choose «SOUPE» program.

Press timer  , turn the knob to set 25 minutes

| Tools | Picture | Function | Speed | Capacity | Operation time |
|----------------|---|--------------------------------------|-------|--|---------------------------|
| Cutting blade |  | HACHER but not being smoothie | 5 | 2L max, HACHER to be 1-2cm size before operation | 1min |
| | | HACHER to be finest | 10 | 2L max, HACHER to be 1-2cm size before operation | 1min |
| Kneading blade |  | Knead dough for bread, pizza, etc | 2-3 | 800g flour max | 5-10min |
| | | Knead dough for noodles | 2 | 500g flour max | 3min |
| Butterfly |  | Stir | 1-3 | 2 L max. | 30 minutes |
| | | whisk egg whites or cream | 4 | 2 L max. | 10 minutes |
| Steamer |  | Steam vegetables | N/A | N/A | 15 minutes |
| | | Steam meat | N/A | N/A | 20-30 minutes |
| Filter Basket |  | Cook noodle, pasta, meat balls, etc. | N/A | N/A | 10min according to recipe |

TROUBLE-SHOOTING

- The below error information appeared on the screen is normal. If it still appears the problem after you acted according to the solution below, please contact our customer service center.

| Error code | Description | Possible reasons | Solution |
|------------|--------------------------------|---|---|
| E1 | Safety switch not fixed | Jar or jar lid is not fixed properly. | Re-assemble the jar and jar lid, make sure all the parts are assembled properly and tightly |
| E2 | Temperature sensor missing | The jar is not in place, or connection of the temperature sensor at the jar base is damaged | Re-assemble the jar and make sure it is fixed properly and tightly |
| E3 | Motor blocked | Too big loading in the jar | Decrease the volume of the food in the jar, or cut the food to smaller pieces and re-start the machine. |
| E4 | Too high temperature | No food in the jar, or very little food with high temperature setting for too long time. | Add food in the jar |
| E5 | Motor temperature too high | The machine works at high loading for too long time | Stop and let the machine to cool before re-started |
| E7 | Speed transfer failure | Speed changing between low level (1-5) and high level (6-10) blocked | Remove the jar, turn the lower clutch manually and fix the jar and restart. |
| E8 | Motor NTC missing | Motor temperature sensor connection loose or damaged | Stop using and send to after sales service center to fix it |
| E11 | Cannot use Pulse or not over 4 | The temperature in the jar is over 60°C | Cool down the food and Pulse again, or use not over 4 |

Cleaning your appliance

1. DO NOT wash any parts of your cooker in a dishwasher. Always wash the cooker thoroughly after every use, or it has not been used for an extended period of time.
2. Unplug the appliance from the wall outlet and let the unit cool before cleaning.
3. Wash the removable cooking pot with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.
4. Wipe main body with a clean damp cloth. If food residue remains, dampen cloth in warm soapy water before wiping. NEVER submerge the main body in water or other liquid. Wipe the stationary pot as necessary to remove any food product.
5. In order to maintain good performance of soup maker, the bottom of the removable cooking pot should be inspected and cleaned, if necessary, after each use. Wipe with a soft damp cloth and dry thoroughly before using.
6. If the soup maker is not used for a period of time, please unplug it and keep in cool and clean area

DISPOSAL AND ENVIRONMENT

If your electrical appliance requires replacement or is of no further use, please think of protecting the environment. Contact your local authority for advice as many have facilities for environmentally safe disposal;

Correct Disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.



For more informations :
www.quefairedemesdechets.fr

COPYRIGHT

Our company will keep the right of the documentation, design and picture description. Without the approval of the copyright owner, the publication should not be allowed to be reprinted or communicated in the form of electronic information (photograph or video).

THOMSON is a trademark of Technicolor SA used under licence by ADMEA

This product is imported by :
ADMEA - 12 rue Jules Ferry - 93110 Rosny Sous Bois

