

THOMSON

GENI MIX PRO CONNECT 2e édition THFP55713

Manuel d'instructions



**Veillez lire attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil.
Veillez conserver ces instructions pour toute future référence.**

Ce produit est conforme aux exigences essentielles de la directive 2014/35/UE.
(abrogeant la directive 73/23/CEE modifiée par la directive 93/68/CEE)
et 2014/30/UE (abrogeant la directive 89/336/CEE).



Instructions de sécurité importantes

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

- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou 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.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. L'appareil et son câble d'alimentation doivent

toujours rester hors de portée des enfants.

- Avertissement : une mauvaise utilisation peut causer des blessures. Prenez des précautions lorsque vous manipulez les lames de coupe, lorsque vous videz le bol et pendant le nettoyage.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise électrique avant de changer l'un de ses accessoires ou de toucher l'une de ses pièces mobiles.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise d'alimentation si vous devez le laisser sans surveillance et avant l'assemblage, le démontage ou le nettoyage.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, par son représentant ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout risque de danger.
- Les accessoires autres que ceux fournis avec l'appareil doivent

contenir des instructions pour assurer leur utilisation en toute sécurité.

- **AVERTISSEMENT** : n'enlevez pas le couvercle lorsque l'eau est en train de bouillir.
- L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau.
- Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation domestique.
- Mettez l'appareil sur une table stable et plate qui ne chauffe pas et assurez-vous qu'il est placé à une distance sûre du bord pour éviter qu'il ne tombe. Lorsque l'appareil est utilisé pour pétrir de la pâte ou couper des aliments, il peut se déplacer en raison des vibrations.

- Veuillez à débrancher l'appareil avant de le nettoyer ou si vous ne comptez pas l'utiliser pendant une longue période.
- Vérifiez régulièrement si le boîtier principal, le bol, le panier vapeur ou les autres composants sont endommagés ou en bon état. Les pièces endommagées réduisent la sécurité lors de l'utilisation. Si un dysfonctionnement est détecté, cessez d'utiliser l'appareil et contactez notre centre de service après-vente.
- Si l'appareil s'arrête de façon inattendue ou semble dysfonctionner, coupez l'alimentation électrique, débranchez le câble du secteur et cessez immédiatement

d'utiliser l'appareil. Consultez un professionnel pour examiner ou réparer l'appareil.

- Le bouchon doseur est la seule pièce qui peut être utilisée pour couvrir le trou rond dans le couvercle du bol. N'utilisez pas de chiffon ou tout autre objet semblable pour couvrir le trou.
- Ne touchez pas le bord des lames. Veillez à tenir la partie supérieure en place lorsque vous assemblez ou enlevez la lame.
- Prenez en compte la marque de capacité indiquée sur le bol de mélange.
- Ouvrez seulement le couvercle une fois que les aliments dans le bol cessent de tourner.
- Faites attention aux aliments à haute température lorsque vous ouvrez le couvercle du bol. Veuillez insérer correctement le bouchon doseur dans le trou du couvercle du bol lors du traitement des aliments.

- Ne touchez pas le bol en acier inoxydable lors du traitement d'aliments chauds de plus de 60°C.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil durant plus de 2 minutes avec la vitesse la plus élevée; nous vous suggérons d'arrêter l'appareil pendant une minute avant de continuer de l'utiliser.
- Veuillez appuyer fermement sur les bords du couvercle afin d'assurer qu'il est solidement fermé sur le bol.
- Assurez-vous que le panier vapeur et le bol sont bien assemblés lorsque vous utilisez le panier vapeur.
- Veillez à ce que la vapeur s'échappe par le couvercle ou les côtés.
- Lors de l'utilisation, ne touchez pas le panier vapeur sauf ses poignées.

- N'utilisez pas le panier vapeur sans le couvercle en place.
- Lorsque vous ouvrez le couvercle du panier vapeur, veillez à ne pas vous brûler.
- Lorsque vous cuisez à la vapeur et/ou que l'eau est à ébullition, faites attention car de la vapeur s'échappe par le bec du bol lorsque vous déplacez le panier vapeur.
- Vérifiez régulièrement que le trou du couvercle du panier vapeur est débloqué, sinon la vapeur pourra s'échapper par ailleurs.
- Après l'utilisation, veuillez mettre l'appareil et ses pièces chaudes dans un endroit hors de portée des enfants et prévenez les enfants que ces pièces sont chaudes et qu'ils ne doivent pas les toucher.
- Fuite des aliments : assurez-vous que la bague d'étanchéité de la lame est correctement fixée et que l'assemblage de la lame est

solidement enclenché par le support de fixation inférieur. Si l'installation n'est pas correctement effectuée, cela pourra provoquer des fuites d'aliments qui endommageront l'appareil.

- Dommages dus à une mauvaise ventilation : veillez à ce que les orifices de ventilation situés à l'arrière du boîtier principal ne soient pas bloqués par des articles car cela pourrait endommager l'appareil.
- Il est normal que l'appareil émette une légère odeur lors des premières utilisations.
- Il est normal que l'appareil s'arrête et génère du bruit lors du changement de vitesse entre les niveaux 5 et 6.



Cet appareil est conçu pour un contact avec les aliments.

Description de votre produit







1. Boîtier principal
2. Bol
3. Couvrete du bol
4. Bouchon doseur
5. + 6. Extension vapeur en 2 parties


7. Couvrete en verre
8. Panier filtre (petit panier de cuisson)
9. Papillon
10. Spatule
11. Pétrin
12. Couteau 4 lames

Instructions d'utilisation

CONSEILS UTILES :

1. Il est normal que l'appareil émette une légère odeur lors des premières utilisations.
2. Les codes d'erreur (E01, E02, E03, E04, E05, E07, E11) sont des codes de protection de l'appareil, et n'indiquent pas un dysfonctionnement (cf. page 30). Veuillez suivre les recommandations suivantes.
3. Si le réglage de la température ou la température réelle est supérieure à 60° C, la vitesse ne peut être réglée que de 1 à 4. S'il fonctionnait à grande vitesse, la vitesse sera réduite automatiquement à la vitesse 4.
4. Il est normal que l'appareil s'arrête et génère du bruit lors du changement de vitesse entre les niveaux 5 et 6.
5. Assurez-vous que le couvercle est correctement fermé lorsqu'un programme de grande vitesse est utilisé.
6. Il est normal que l'appareil vibre un peu lorsqu'un programme de grande vitesse est utilisé; veuillez vous assurer que l'appareil est installé sur une table plate et loin du bord.
7. Le bol de cuisson est en acier inoxydable et il peut devenir chaud durant la cuisson; prenez garde à ne pas vous brûler.
8. Conseils d'utilisation des fonctions automatiques:

 <p>VELOUTE</p>  <p>MOULINE</p>	<p>Pour la cuisson, le bouchon doseur doit être enlevé; placez le panier de cuisson à l'envers sur l'ouverture du bouchon doseur pour minimiser les éclaboussures d'aliments.</p> 
 <p>HACHER</p>	<p>Pour broyer ou hacher des aliments durs, de la viande ou un gros volume d'aliments, il est conseillé de sélectionner d'abord la vitesse 5, puis d'augmenter à la vitesse 10, pour éviter les vibrations et obtenir une performance optimale.</p>

 <p>MIJOTER</p>  <p>SAUCE</p>	<p>Utilisez le papillon ou le pétrin pour éviter que le fond brûle. La température est très élevée, soyez prudent lorsque vous ouvrez le couvercle.</p>
 <p>PETRIR</p>	<p>Il est suggéré d'utiliser le pétrin. La capacité maximale pour la farine est d'1kg; veuillez prêter attention à la proportion de farine et d'eau selon les différentes recettes.</p>
 <p>VAPEUR</p>	<p>Il y aura beaucoup de vapeur d'eau provenant de la partie de raccordement du panier vapeur et du bol et par l'ouverture de ventilation du couvercle; veuillez ne pas couvrir le trou avec un chiffon. Suggestion du volume d'eau : 500ml d'eau, toutes les 20 minutes, selon le temps nécessaire.</p>
 <p>YAOURT</p>	<p>La capacité maximale de lait est d'1,5 litre.</p>
 <p>RISOTTO</p>	<p>Il est préférable d'utiliser le papillon et de faire cuire sans le bouchon doseur; placez le panier de cuisson à l'envers sur l'ouverture du gobelet de mesure pour minimiser les éclaboussures d'aliments.</p> 

9. Nettoyage : versez 500 ml d'eau, ajoutez une petite quantité de liquide vaisselle, réglez la vitesse sur 10 et la température sur 40° C, faites fonctionner l'appareil par cycles de 30 secondes puis arrêtez-le durant 30 secondes et répétez cette procédure pendant 5 minutes.

ACCESSOIRES

Assemblage du bol :

Des indications de capacité sont marquées sur les parois du bol. La capacité maximale est de 2 litres.

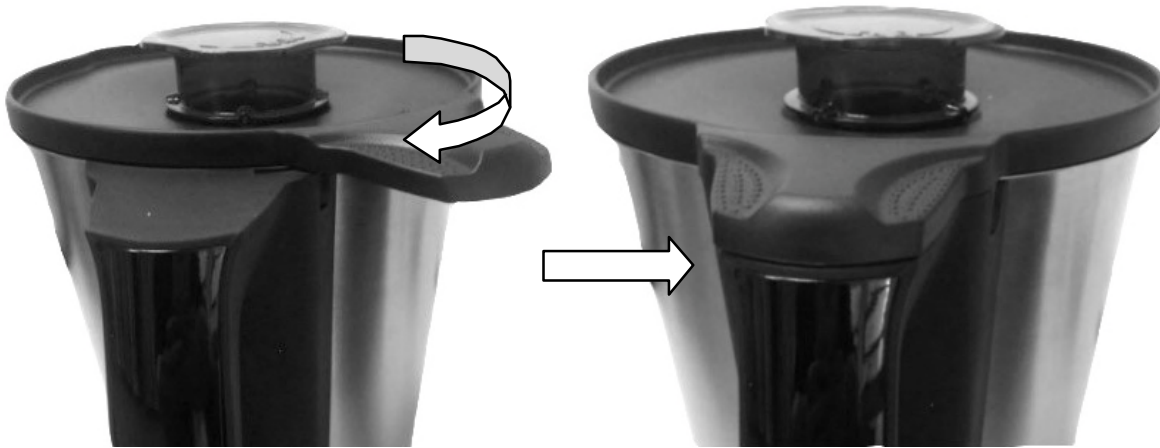


Attention

- La quantité d'aliments versée dans le bol ne doit pas dépasser 2 litres, sinon les aliments pourraient s'échapper ou éclabousser et causer un danger.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide. Gardez le fond de l'appareil sec.
- Ne touchez pas le bol en acier inoxydable lors du traitement d'aliments chauds dont la température est supérieure à 60° C.

Placez le couvercle sur le bol et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer solidement, sinon le moteur

ne démarrera pas.



Placez le bol sur le boîtier principal en l'enclenchant et en l'insérant correctement, sinon le moteur ne pourra pas être démarré.



Assemblage de la lame :

Fixez la bague d'étanchéité sur l'assemblage de la lame, et insérez-le dans le trou au fond du bol en tenant fermement le haut de la lame et en tournant la partie du bas. Utilisez le support de fixation pour fixer la lame en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Procédez dans le sens inverse pour retirer la lame du bol. N'oubliez pas d'insérer la bague d'étanchéité



Bague d'étanchéité



Assemblage du couteau 4 lames



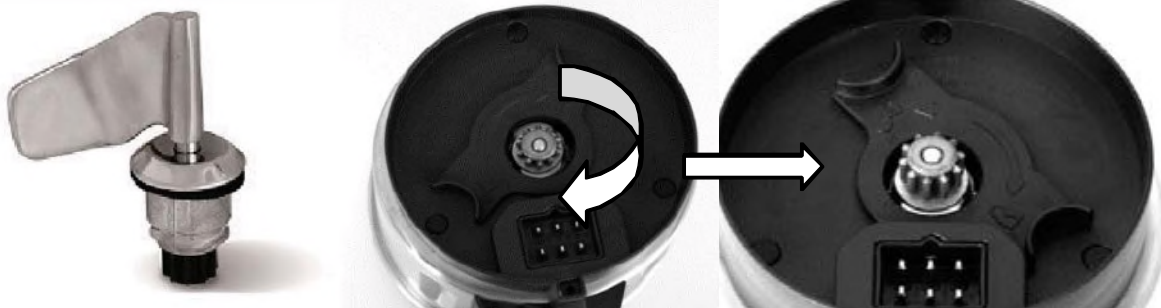
Bol de mélange

Attention

- La lame est très coupante. Veuillez envelopper la lame avec un chiffon lors de l'assemblage ou du retrait de la base de la lame.
- Maintenez fermement l'assemblage de la lame et enlevez-le soigneusement afin d'assurer que l'assemblage ne tombe pas et ne cause pas de danger.
- Veuillez vous assurer que le support de fixation et la bague d'étanchéité sont bien connectés à l'assemblage de la lame. Si la bague d'étanchéité n'est pas bien placée, les aliments mélangés ou cuits pourront s'écouler et endommager l'appareil.

Assemblage du pétrin :

Retirez l'assemblage de la lame et fixez le pétrin de la même manière que la lame. Le pétrin peut être utilisé pour pétrir, remuer ou mélanger sans couper les aliments.

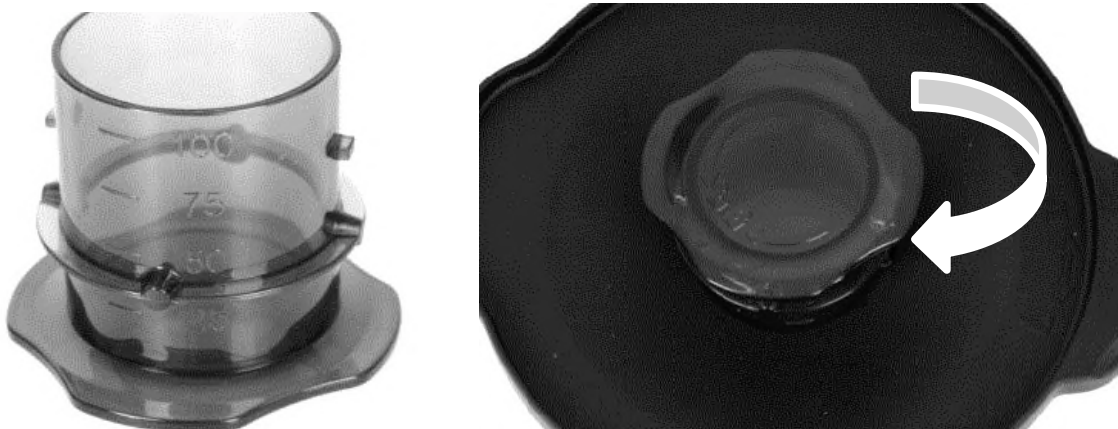


Attention

- Ne l'utilisez pas avec une vitesse supérieure à 3, sinon cela causerait de grandes vibrations et un risque de danger.
- Comme la plus petite distance entre le pétrin et les parois du bol n'est que d'1 cm, parfois, les aliments peuvent se bloquer et dans ce cas, le moteur s'arrêtera par sécurité. Utilisez la spatule pour mélanger et enlever l'aliment bloqué puis remettez l'appareil en marche.
- Assurez-vous que le support de fixation et la bague d'étanchéité sont bien en place et bien connectés à l'assemblage de la lame. Si la bague d'étanchéité n'est pas bien placée, les aliments mélangés ou cuits pourront s'écouler et endommager l'appareil.

Bouchon doseur:

- Le bouchon doseur a deux fonctions : il s'assemble au couvercle pour éviter la perte de chaleur ou les éclaboussures; il sert aussi de verre pour mesurer les ingrédients, jusqu'à sa pleine capacité de 100ml.
- Placez le bouchon doseur dans le trou du couvercle et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer sur le couvercle.



Attention

- Le bouchon doseur est la seule pièce qui peut être utilisée pour couvrir le trou rond du couvercle.
- Ne couvrez pas le trou avec d'autres articles pour éviter les éclaboussures d'aliments car cela pourrait causer un danger.

Spatule :

- La spatule est la seule pièce à utiliser pour gratter les aliments dans le bol.
- Il y a une petite rainure sur la poignée de la spatule conçue pour tenir le panier filtre :



Attention

- N'utilisez pas la spatule pour mélanger les aliments dans le bol lorsque la lame est en marche.
- N'utilisez pas la spatule lorsque le papillon est à l'intérieur du bol.
- Fixez fermement la poignée au panier filtre avant de le soulever.

Panier filtre (petit panier de cuisson) :

Le panier a plusieurs fonctions :

- Passoire : pour filtrer les jus de fruits et de légumes. Après le broyage ou la fabrication d'une sauce ou d'un jus avec l'appareil, placez le panier dans le bol pour verser le liquide.
- Pour cuire les aliments mous tels que les pâtes ou les nouilles;
- Pour cuire les plats d'accompagnement, tels que le riz et les pommes de terre.

Attention

- Mettez la poignée de la spatule dans l'orifice au bord du panier pour l'insérer ou l'enlever du bol.
- Si vous voulez réduire l'eau dans les aliments, comme dans les tomates, retirez le bouchon doseur et couvrez le trou avec le panier. L'eau peut être facilement enlevée.



Papillon :

- Monté sur la lame, le papillon permet de mélanger les aliments, sans les couper, et empêche les aliments de se coller les uns aux autres.
- Fixez le papillon sur l'assemblage de la lame dans le trou central et pressez-le avec assez de force pour assurer une bonne connexion, puis tournez le papillon dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le verrouiller sur la lame.



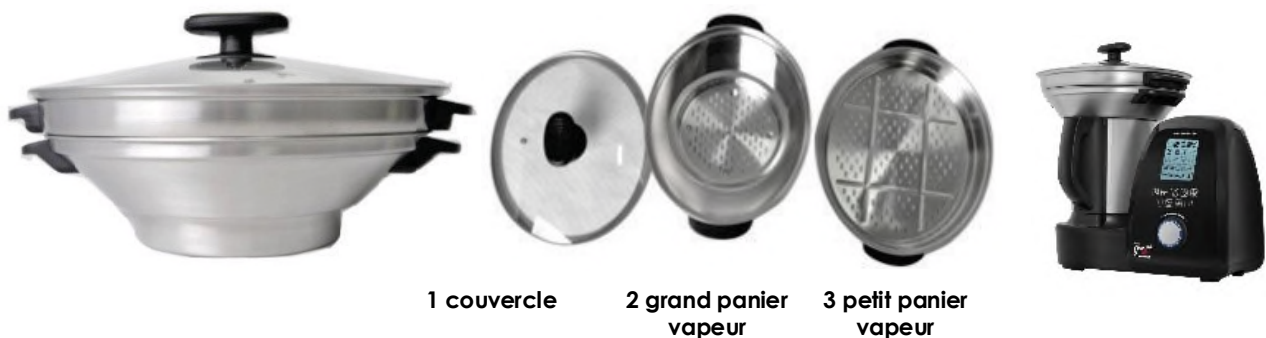
Attention

- Ne démarrez pas l'appareil tant que le papillon n'est pas fixé.
- N'utilisez pas de vitesse supérieure à 4 lorsque vous utilisez le papillon.
- N'utilisez pas la spatule lorsque vous utilisez le papillon.
- N'ajoutez pas d'ingrédients dans le bol lorsque l'appareil fonctionne avec le papillon, sinon cela pourrait endommager ou bloquer le papillon.

Assemblage du panier vapeur :

L'assemblage du panier vapeur (pour la cuisson à la vapeur) est composé de trois pièces : un petit panier vapeur, un grand panier vapeur et un couvercle en verre. Le couvercle en verre peut couvrir à la fois le petit panier vapeur et le grand panier vapeur; le grand panier vapeur peut se poser sur le petit panier vapeur.

Retirez le couvercle du bol, et placez l'assemblage vapeur sur le bol.





Attention

- Veillez-vous assurer à ce que le couvercle de l'extension vapeur soit en place avant de démarrer la cuisson vapeur.
- Le cuiseur vapeur ne peut pas être utilisé dans un four à micro-ondes ou dans d'autres appareils électriques.
- Ne touchez pas et ne vous approchez pas des trous du couvercle vapeur car l'émission de la vapeur chaude pourrait vous brûler.
- Ne couvrez pas et ne bloquez pas les trous du couvercle vapeur par des objets, car la vapeur pourrait s'échapper par les bords ou par d'autres endroits et causer un danger.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Lors des premières utilisations de cet appareil, une légère odeur pourra être émise par le moteur, ce qui est un phénomène normal. Après un certain temps, cette odeur disparaîtra.

- Placez l'appareil sur une table propre, stable et plate. Ne le placez pas trop près du bord, et ne l'installez pas à proximité d'une garde-robe intégrée ou d'un support suspendu.
- Il est préférable d'installer l'appareil de manière permanente pour votre commodité.
- Nettoyez soigneusement l'appareil avant de l'utiliser.
- Un bip sonore signale qu'un bouton a été pressé.
-  Verrouillage : cette icône s'affiche sur l'écran LCD lorsque le bol et le couvercle sont correctement fixés et que l'appareil peut commencer à fonctionner.
-  Verrouillage non activé: cette icône s'affiche sur l'écran LCD lorsque le bol ou le couvercle ne sont pas correctement fixés. Le chauffage peut démarrer mais le moteur ne pourra pas fonctionner avant que le bol et le couvercle soient correctement fixés.





ANNULATION / ARRÊT

- Mettez l'appareil en marche en réglant l'interrupteur situé à l'arrière de l'appareil et l'appareil émettra un bip sonore.
- Appuyez sur ce bouton pour annuler tous les réglages et retourner sur l'écran de démarrage.
- Appuyez sur ce bouton pendant le processus de fonctionnement, et l'appareil cessera immédiatement de fonctionner et retournera sur l'écran de démarrage.
- Appuyez sur ce bouton lors du processus d'enregistrement personnalisé, afin d'annuler l'enregistrement.




DÉMARRAGE / PAUSE / BOUTON

- Appuyez sur ce bouton, tous les indicateurs à l'arrière s'allumeront, l'appareil sera mis en mode de veille et vous pourrez sélectionner les fonctions souhaitées.
- Après avoir sélectionné le réglage ou le programme désiré, appuyez sur ce bouton pour démarrer immédiatement l'appareil.
- Appuyez sur le bouton central durant le fonctionnement pour arrêter l'appareil temporairement ce qui s'affiche sur l'écran LCD et le mettre en mode veille (vous pouvez ouvrir le couvercle, enlever le bol, etc. mais il devra de nouveau être mis en place avant de redémarrer l'appareil).
- L'appareil s'éteint automatiquement si aucune opération en mode PAUSE n'est effectuée après 10 minutes.
- Ce bouton sert également à régler le minuteur, la vitesse et la température. Pour augmenter la valeur lorsque vous tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre, ou pour diminuer la valeur lorsque vous tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, ou pour choisir parmi les 10 programmes automatiques.



MINUTEUR

- L'écran LCD  **88:88:88** affiche : heures:minutes:secondes.
- Appuyez sur le bouton du minuteur et les minutes clignoteront sur

l'écran LCD; tournez le bouton pour ajuster les minutes. Appuyez de nouveau, et les secondes clignoteront sur l'écran LCD, tournez le bouton pour ajuster les secondes. Appuyez de nouveau, et les heures clignoteront sur l'écran LCD, tournez le bouton pour ajuster les heures de 1 à 12h.

- Appuyez sur le minuteur pendant le processus de fonctionnement et l'appareil commencera directement à compter à rebours.
- Max 60min par réglage manuel; max 3h par réglage personnalisé. Reportez-vous au chapitre "MENU" ci-dessous pour connaître la durée de chaque programm



VITESSE

- Appuyez sur ce bouton en mode veille ou durant le fonctionnement (sauf pour certains programmes automatiques dont la fonction de réglage de la vitesse est verrouillée, pour accéder au mode de réglage de la vitesse. Les chiffres sur l'écran LCD clignoteront et vous pourrez tourner le bouton pour sélectionner la vitesse désirée.
- L'échelle de vitesse est de 1 à 10.
- Si la température réglée ou la température réelle est supérieure à 60 °C, la vitesse ne peut être réglée que de 1 à 4. Si la vitesse est supérieure à 4, la vitesse sera baissée automatiquement au niveau 4.
- L'appareil est pourvu d'un dispositif de transfert de vitesse, il est donc normal d'entendre un peu de bruit avant le démarrage du moteur ou lors du transfert de vitesse entre le niveau 5 et le niveau 6.
- Pour broyer ou hacher des aliments durs ou un grand volume d'aliments, il est d'abord conseillé de sélectionner la vitesse 5, puis d'augmenter la vitesse à 10, afin d'éviter les vibrations et pour obtenir une performance optimale.



TEMPÉRATURE

- Appuyez sur ce bouton en mode veille ou durant le fonctionnement (sauf pour certains programmes automatiques dont la fonction de réglage de la vitesse est verrouillée) pour accéder au mode de réglage de la température.
- Les chiffres sur l'écran LCD clignoteront et vous pourrez tourner le bouton pour sélectionner la température désirée.
- Echelle de température: de 37 à 120 °C



DIY (PROGRAMME PERSONNALISÉ)

- Il y a trois programmes personnalisables, que vous pouvez enregistrer pour une future utilisation.
- Appuyez sur ce bouton et les numéros des programmes sur l'écran LCD clignoteront. Appuyez de nouveau pour sélectionner le numéro désiré. Pour enregistrer : lorsque le chiffre clignote sur l'écran LCD, appuyez et maintenez le bouton DIY enfoncé pendant 5 secondes, jusqu'à ce que l'écran affiche STEP:01 (SF EP:01) et le programme désiré pourra être réglé. L'enregistrement original sera effacé. Réglez la vitesse, la température, le minuteur selon votre choix et appuyez de nouveau sur le bouton DIY, puis STEP:02 (SF EP:02) s'affichera; répétez l'opération jusqu'à terminer les réglages, jusqu'à un maximum de STEP:20. L'étape suivante ne peut pas être réglée si l'heure est 00:00:00. Maintenez le bouton DIY enfoncé durant 5 secondes pour mémoriser le réglage. L'enregistrement ne peut pas être revu ou révisé.
- Utilisation : appuyez sur DIY et sélectionnez la fonction DIY désirée puis appuyez sur START pour démarrer le programme enregistré.
- Durant le fonctionnement du programme DIY, l'appareil s'arrêtera pendant 10 secondes et émettra des bips sonores s'il doit être mis en PAUSE pour ajouter des ingrédients. Si aucune opération n'est effectuée durant ces 10 secondes, l'appareil passera à l'étape suivante selon le réglage.
- Durant le fonctionnement du programme DIY, vous pouvez ajuster
- n'importe quel réglage librement, mais cela ne changera pas le programme mémorisé.
- Chaque programme DIY peut fonctionner pendant une heure.
- Appuyez sur ANNULATION / ARRÊT durant l'enregistrement et l'appareil s'arrêtera d'enregistrer.



PULSE

- Appuyez et maintenez ce bouton enfoncé en mode veille, l'appareil commencera à fonctionner à vitesse maximale, relâchez le bouton et il s'arrêtera immédiatement.
- Lorsque la température du bol est supérieure à 60°C, PULSE ne peut pas être utilisé et l'écran affiche E11.
- L'appareil est pourvu d'un dispositif de transfert de vitesse, il est donc normal d'entendre un peu de bruit avant le démarrage du moteur à la première impulsion.
- Le temps maximal de fonctionnement de la fonction d'impulsion est de 2 minutes, puis l'appareil doit être arrêté pendant 1 minute.



MENU

- Ce bouton permet de choisir parmi les 10 programmes automatiques suivants :



- Appuyez sur ce bouton en mode veille, et HACHER clignotera sur l'écran LCD; tournez le bouton pour choisir le programme désiré.
- Une fois le programme terminé, "End" (fin) s'affichera. Si aucune opération n'est effectuée au bout de 10 minutes, l'appareil se mettra automatiquement en mode « maintien au chaud » pendant 30 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit arrêté manuellement.
- Certains paramètres par défaut du programme sont réglables, et les données réelles s'affichent sur l'écran; certains d'entre eux sont bloqués et dans ce cas "-" s'affiche sur l'écran.



EASY CLEANING

- Appuyez sur ce bouton et l'icône clignotera sur l'écran LCD; appuyez sur le bouton pour commencer le nettoyage.
- "End" (fin) s'affichera lorsque le nettoyage sera terminé et l'appareil se mettra en mode veille si aucune opération n'est effectuée avant 10 minutes.



BLUETOOTH

Pour utiliser la machine avec votre smartphone ou tablette et

l'application Smart Cook, vous devez d'abord l'appairer :





Pour appairer l'appareil, installez et lancez l'application, puis créez votre compte d'utilisateur. Ensuite, mettez l'appareil en marche et lancez une recherche en utilisant l'icône de connexion en haut à droite de l'écran de l'application. Dans la fenêtre de recherche, sélectionnez "Thomson Geni mix" et vérifiez les icônes de connexion sur les écrans de l'application et de l'ordinateur.



Une fois le premier appairage effectué, l'appareil sera à chaque fois reconnecté lors de l'ouverture de l'application. Remarque: il est également possible d'activer le mode d'appairage en appuyant sur le bouton Bluetooth pendant 2 secondes jusqu'à ce que l'icône Bluetooth clignote. L'appareil peut accepter jusqu'à 7 appareils appairés. Au-delà de ce nombre, vous ne pourrez pas appairer d'autres périphériques. Vous pouvez supprimer toutes les données d'appairage en mettant l'appareil en mode mise à jour en appuyant sur le bouton Bluetooth pendant 5 secondes. Remarque: si vous avez supprimé toutes les données d'appairage ou mis à jour le micrologiciel, vous devrez l'appairer de nouveau à vos périphériques. Pour ce faire, retirez d'abord l'appareil de la liste des appareils appairés dans le menu Bluetooth du smartphone ou de la tablette.




Remarques sur l'icône Bluetooth :




- Lors de la mise sous tension, l'icône Bluetooth clignote pour indiquer que le robot est disponible pour l'appairage ou la connexion.
- Après un appairage ou une connexion réussie, l'icône s'affiche et ne clignote plus.
- Si l'appairage ou la connexion ne se fait pas dans les 2 minutes, l'icône Bluetooth disparaît.

Fonctionnement	Mode	icône
Pas de connexion	Connectable	Non affichée
Connecté par l'application	Connecté	icône fixe
Appuyez durant 2 secondes	Mode d'appairage	Clignotement rapide
Appuyez durant 5 secondes	Réinitialisation et mode mise à jour	Clignotement lent





Programmes	Réglage par défaut	Réglage	Conseils
 <p>HACHER</p>	<p>*Vitesse: 5 *Température: 0 *Minuteur: 1min</p>	<p>*Pour écraser, mais sans obtenir un smoothie. Durée réglable de 1s à 6min selon la consistance souhaitée.</p> <p>* Si l'appareil est laissé inactif pendant 10 minutes après la fin du programme, l'appareil s'éteint automatiquement</p>	<p>* Suggestion : coupez les ingrédients durs comme la carotte, ou la viande en morceaux de 1 à 2cm</p> <p>* Si vous souhaitez que les ingrédients soient coupés plus finement, utilisez le mode SMOOTHIE</p>
 <p>MIJOTER</p>	<p>Étape 1: *Vitesse: 0 *Température: 100°C *Minuteur: pas de limite, jusqu'à l'ébullition</p> <p>Étape 2: *Vitesse: 0 *Température: 95°C *Minuteur: 3h</p>	<p>*Minuteur par défaut 3h, réglable de 1 à 12h</p> <p>* Si l'appareil est laissé inactif pendant 10 minutes après la fin du programme, l'appareil entrera automatiquement en mode maintien au chaud</p>	<p>* Cuisson lente</p>
 <p>VAPEUR</p>	<p>*Vitesse: 0 *Température: 105°C *Minuteur: 20 min</p>	<p>*Durée ajustable de 15 à 60min</p> <p>* Si l'appareil est laissé inactif pendant 10 minutes après la fin du programme, l'appareil entrera automatiquement en mode maintien au chaud</p>	<p>*500g d'eau pour chaque 20 minutes de cuisson vapeur</p> <p>*Légumes 20min; viande 30min</p>
 <p>VELOUTE</p>	<p>Étape 1: * Vitesse: 0 * Température: 100°C * Minuterie: faire cuire à ébullition et maintenir 20 minutes. Il est suggéré d'enlever le bouchon doseur après l'étape 1.</p> <p>Étape 2: * Vitesse: 3 * Température:</p>	<p>* Ecrasez d'abord, puis faites cuire et remuez. Minuteur ajustable de 15 à 60m.</p> <p>Si l'appareil est laissé inactif pendant 10 minutes après la fin du programme, l'appareil entrera automatiquement en mode maintien au chaud.</p>	<p>* Suggestion: coupez les ingrédients durs comme la carotte ou la viande en morceaux de 1 à 2cm</p>

	<p>refroidissement à 80°C et PAUSE</p> <p>* Minuterie: dépend de la quantité de soupe. Après cela, appuyez sur PAUSE, remettez le bouchon doseur et appuyez sur START.</p> <p>Étape 3:</p> <p>* Vitesse: 10</p> <p>* Température: 0</p> <p>* Minuteur : 1 min</p>		
 <p>MOULINE</p>	<p>Étape 1:</p> <p>*Vitesse: 10</p> <p>*Température: 0</p> <p>*Minuteur: 30s</p> <p>Étape 2:</p> <p>*Vitesse: 2</p> <p>*Température: chauffage à 100°C</p> <p>*Minuteur : 19.5min</p> <p>Étape 3:</p> <p>*Vitesse: 2</p> <p>*Température: 100°C</p> <p>*Minuteur : 19.5min</p>	<p>* Convient pour la soupe de légumes, écrasez-la d'abord puis faites cuire et remuer. Minuteur réglable de 15-60m. Si l'appareil est laissé inactif pendant 10 minutes après la fin du programme, l'appareil entrera automatiquement en mode maintien au chaud</p>	<p>* Suggestion: coupez les ingrédients durs comme la carotte</p> <p>* Suggestion: mettez la cuisson en pause et ajoutez le papillon après l'étape 1</p> <p>* Suggestion: enlevez le bouchon doseur et couvrez le panier après l'étape 1</p>
 <p>SAUCE</p>	<p>*Vitesse: 2</p> <p>*Température: 100°C</p> <p>*Minuteur: 30min</p>	<p>*Vitesse ajustable de 0 à 3;</p> <p>*Température ajustable de 90 à 120°C.</p> <p>*Durée ajustable de 5 à 60min</p> <p>* Si l'appareil est laissé inactif pendant 10 minutes après la fin du programme, l'appareil entrera automatiquement en mode maintien au chaud</p>	<p>* Utilisez le papillon ou le pétrin</p>

 <p>PETRIR</p>	<p>Étape 1:</p> <p>*Vitesse: 3 *Température: 0 *Minuteur: 3min</p> <p>Étape 2:</p> <p>*Vitesse: 2 *Température: 0 *Minuteur: 7min</p>	<p>*Vitesse ajustable à 2-3; *Température ajustable à 0 ou 37°C *Durée ajustable de 20s à 20min * Si l'appareil est laissé inactif pendant 10 minutes après la fin du programme, l'appareil s'éteint automatiquement</p>	<p>* Pain à pétrir : 330g d'eau + 500g de farine + autres ingrédients; pétrissez 10min en réglage par défaut</p> <p>* Nouilles à pétrir: 200 g d'eau + 400 g de farine; Pétrissez 3 min avec la vitesse 2</p> <p>* Réglez la température sur 37 ° C pour l'étalement, et si elle ne s'étale pas assez, choisissez 37 ° C pendant 30 minutes de plus sans vitesse</p>
 <p>RISOTTO</p>	<p>Étape 1:</p> <p>*Vitesse: 1 *Température : 90°C</p> <p>Étape 2:</p> <p>*Vitesse: 1 *Température: 96°C *Minuteur: 18min</p>	<p>*Minuteur ajustable de 30 à 120 min selon la consistance désirée ou le volume</p> <p>* Si l'appareil est laissé inactif pendant 10 minutes après la fin du programme, l'appareil entrera automatiquement en mode maintien au chaud</p>	<p>*Volume suggéré : 200g de riz + 1,5L d'eau + autres ingrédients comme les légumes ou les crevettes, choisissez RISOTTO par réglage par défaut</p> <p>* Suggestion : enlevez le bouchon doseur et posez le panier à l'envers pour éviter tout débordement</p>
 <p>SMOOTHIE</p>	<p>*Vitesse: 10 *Température: 0 *Minuteur: 30s</p>	<p>*Minuteur ajustable de 30s à 2mins. * Si l'appareil est laissé inactif pendant 10 minutes après la fin du programme, l'appareil s'éteint automatiquement</p>	<p>* Suggestion: coupez les ingrédients durs comme la carotte ou la viande en morceaux de 1 à 2cm</p> <p>* Ne coupez pas la viande avec d'autres ingrédients</p> <p>Il est suggéré d'utiliser le programme « Hacher » pour hacher la viande</p>

 <p>YAOURT</p>	<p>*Vitesse: 1 pour les 30 premières minutes puis arrêt *Température: 37°C *Minuteur: 6h</p>	<p>* Durée ajustable de 3 à 12h * Si l'appareil est laissé inactif pendant 10 minutes après la fin du programme, l'appareil s'éteint automatiquement</p>	<p>* Volume suggéré : 1 verre de yaourt + 1L de lait frais + sucre, 6 à 12h selon la consistance désirée</p>
 <p>PULSE</p>	<p>*Vitesse: 10 *Température: 0 *Minuteur: pas de limite</p>	<p>*Pas de limite de temps, appuyez et maintenez le bouton enfoncé, le moteur fonctionnera; relâchez le bouton pour arrêter le processus.</p>	<p>Pour broyer la glace: ajoutez la glace par le trou du bouchon doseur et appuyez ensuite plusieurs fois sur le bouton PULSE</p>
 <p>EASY CLEANING (Auto nettoyage)</p>	<p>*Vitesse: 10 *Température: 40°C *Minuteur: 5 min</p>	<p>* Minuteur ajustable de 1 à 10min. * Température ajustable de 37 à 50°C selon les besoins de lavage</p>	<p>Suggestion :versez 500mL d'eau</p>

Vitesses et capacité suggérées pour chaque accessoire :

Outils	Visuels	Fonction	Vitesse	Capacité	Durée d'utilisation
Couteau 4 lames		Pour couper sans devenir un smoothie	5	2L max, coupez en morceaux de 1 à 2cm avant la procédure	1 min
		Pour couper plus fin	10	2L max, coupez en morceaux de 1 à 2cm avant la procédure	1 min
Pétrin		Pour pétrir la pâte pour le pain, la pizza etc.	2-3	800g de farine max	5-10min
		Pour pétrir la pâte pour les nouilles	2	500g de farine max	3min
Papillon		Pour remuer	1-3	2L max	30min
		Pour fouetter les œufs ou la crème	4	2L max	10min
Extension vapeur		Pour faire cuire les légumes à la vapeur	N/A	3,5L max	15min
		Pour faire cuire la viande à la vapeur	N/A	3,5L max	20-30min


Entretien et nettoyage

1. Ne lavez AUCUNE pièce de cet appareil dans un lave-vaisselle. Nettoyez toujours le robot après chaque utilisation et s'il n'a pas été utilisé durant une longue période.
2. Débranchez le câble d'alimentation de la prise murale et laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
3. Lavez le bol avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez-le et faites-le complètement sécher.
4. Essuyez le boîtier principal avec un chiffon propre. Si des résidus d'aliments subsistent, humidifiez le chiffon dans de l'eau chaude savonneuse avant de l'essuyer. N'immergez JAMAIS le boîtier dans l'eau ni dans tout autre liquide. Essuyez le pot si nécessaire pour enlever tout résidu alimentaire.
5. Afin de maintenir une bonne performance de votre robot, le fond du bol doit être inspecté et nettoyé, si nécessaire, après chaque utilisation. Essuyez-le avec un chiffon doux et humide et séchez-le complètement.
6. Si vous ne devez pas utiliser votre appareil durant une longue période, débranchez le câble d'alimentation de la prise secteur et rangez-le dans un lieu frais et propre.

Guide de dépannage

Ces informations d'erreur ci-dessous apparaissent sur l'écran. Si le problème persiste après avoir agi conformément à la solution ci-dessous, veuillez contacter notre centre de service après vente :

Code d'erreur	Description	Causes possibles	Solution
E1	Interrupteur de sécurité non fixé	Le bol ou le couvercle du bol n'est pas correctement fixé	Assemblez de nouveau le bol et le couvercle du bol, assurez-vous que toutes les pièces sont assemblées correctement et fermement
E2	Capteur de température manquant	Le bol n'est pas en place, ou la connexion du capteur de température à la base du bol est endommagée	Remettez le bol en vous assurant de le placer correctement
E3	Moteur bloqué	Trop d'aliments dans le bol	Réduisez le volume des aliments dans le bol, ou coupez les aliments en petits morceaux et redémarrez l'appareil
E4	Température trop élevée	Aucun aliment dans le bol ou très peu d'aliments et un réglage de la température trop élevé	Ajoutez des aliments dans le bol

E5	Température du moteur trop élevée	L'appareil a fonctionné avec beaucoup d'aliments et très longtemps	Arrêtez et laissez l'appareil refroidir avant de le redémarrer
E7	Echec du transfert de vitesse	Le changement de vitesse entre le niveau bas (1-5) et le niveau élevé (6-10) est bloqué	Enlevez le bol, tournez l'engrenage manuellement, remettez le bol et redémarrez l'appareil 
E11	La vitesse ne peut pas être changée	La température dans le bol est supérieure à 60°C	Faites refroidir les aliments et utilisez PULSE de nouveau ou utilisez une vitesse inférieure à 4

Caractéristiques techniques

Tension d'alimentation : 220-240V

Fréquence d'alimentation: 50 Hz

Puissance : Moteur 500W; Chauffage 1000W

Réglage de la vitesse (RPM): 60-6500 tr/min

Réglage de la température (°C) : 37-120°C



Pour en savoir plus :
www.quefairedemesdechets.fr



Si ce logo apparaît sur l'appareil, cela signifie qu'il doit être mis au rebut conformément à la Directive 2012/19 / UE relative aux Déchets d'Equipements Electroniques et Electriques (DEEE). Toutes les substances dangereuses contenues dans les équipements électriques et électroniques peuvent avoir des effets nocifs sur l'environnement et la santé humaine pendant le traitement. En conséquence, lorsque cet appareil est hors d'usage, il ne doit pas être jeté avec les déchets municipaux non triés. En tant que consommateur final, votre rôle est essentiel pour assurer la réutilisation, le recyclage ou toute autre forme de création de valeur pour cet appareil. Vous disposez de plusieurs systèmes de collecte et de récupération mis en place par vos autorités locales (centres de recyclage) et les distributeurs. Vous avez l'obligation d'utiliser ces systèmes.

La garantie ne couvre pas les pièces d'usure du produit, ni les problèmes ou les dommages résultant de:

- (1) détériorations superficielles dues à l'usure normale du produit ;
- (2) défauts ou détériorations dus au contact du produit avec des liquides et dus à la corrosion provoquée par la rouille ;
- (3) tout incident, abus, utilisation impropre, modification, démontage ou réparation non autorisés;
- (4) toute opération impropre d'entretien, utilisation non conforme aux instructions concernant le produit ou le branchement à une tension incorrecte ;
- (5) toute utilisation d'accessoires non fournis ou non approuvés par le constructeur.

La garantie sera annulée en cas d'élimination de la plaque signalétique et/ou du numéro de série du produit.



Google Play et le logo de Google Play sont des marques déposées de Google, Inc.



Apple et le logo d'Apple sont des marques commerciales d'Apple Inc., déposées aux États-Unis et dans d'autres pays. App Store est une marque de service d'Apple Inc., déposée aux États-Unis et dans d'autres pays.



La marque Bluetooth® et les logos sont des marques déposées appartenant à Bluetooth SIG, Inc. et toute utilisation de ces marques par **ADMEA** est autorisée par une licence.

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