

THOMSON

GENI MIX PRO CONNECT

THFP50046

Manuel d'instructions



**Veuillez lire attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil.
Veuillez 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 et des utilisations similaires, comme :
 - Dans l'espace cuisine du personnel des magasins, des bureaux et autres environnements professionnels;
 - Dans les fermes;
 - À destination des clients d'hôtels, de motels ou d'autres types d'environnements résidentiels;
 - Dans les chambres d'hôtes et établissements du même type.
- 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.

- Veillez 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 gobelet de mesure 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 gobelet de mesure 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 utilisez le réglage de cuisson vapeur et d'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 | 7. Couvercle en verre |
| 2. Bol de mélange | 8. Panier filtre |
| 3. Couvercle du bol | 9. Papillon |
| 4. Gobelet de mesure | 10. Spatule |
| 5. Grand panier vapeur | 11. Lame de pétrissage |
| 6. Petit panier vapeur | 12. Lames en acier inoxydable |

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. 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 :

| | | |
|--------------------------|--|--|
| SOUPE/VELOUTE | Il est préférable d'utiliser le papillon une fois le mélange effectué avec une vitesse maximale de 4. Pour la cuisson, le gobelet de mesure doit être enlevé; placez le panier de cuisson à l'envers sur l'ouverture du gobelet de mesure pour minimiser les éclaboussures d'aliments. |  |
| HACHER | 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. | |
| MIJOTE1/MIJOTE2 SAUCE | Utilisez le papillon ou la lame de pétrissage pour éviter que le fond brûle. La température est très élevée, soyez prudent lorsque vous ouvrez le couvercle. | |

| | |
|-----------------------|--|
| PETRIR | Il est suggéré d'utiliser la lame de pétrissage. La capacité maximale pour la farine est de 1 kg; veuillez prêter attention à la proportion de farine et d'eau selon les différentes recettes. |
| VAPEUR | 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 au minimum pour chaque 20 minutes. |
| M.CHAUD/ RECHAUFFE | Faire attention à ne pas réaliser une cuisson à sec. |
| BOUILLIR | La capacité minimale d'eau est de 0,5 litre. |
| YAOURT | La capacité maximale de lait est de 1,5 litre. |
| RIZ | Une croûte de riz se formera au fond en raison des propriétés du matériau en acier inoxydable. |
| PORRIDGE | Il est préférable d'utiliser le papillon et de faire cuire sans le gobelet de mesure; placez le panier de cuisson à l'envers sur l'ouverture du gobelet de mesure pour minimiser les éclaboussures d'aliments. |



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.

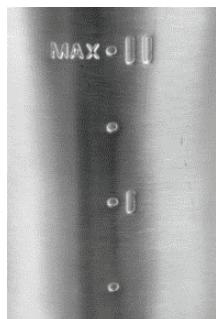
ACCESOIRES

Assemblage du bol de mélange :

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.

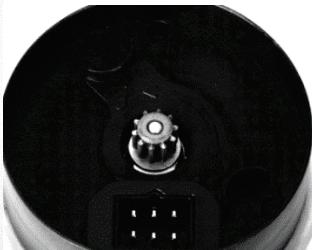


Placez le bol sur le boîtier principal en l'enclenchant et en l'insérant correctement, sinon le moteur ne pourra pas être démarré.



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



Assemblage des 4 lames en acier inoxydable



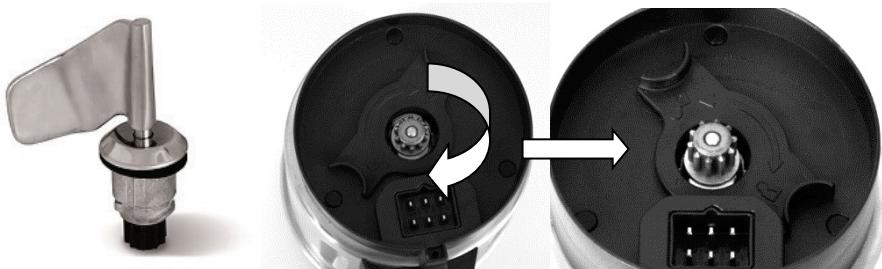
Bol de mélange

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 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.

Assemblage de la lame de pétrissage :

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



Attention

- Ne l'utilisez avec une vitesse supérieure à 3, sinon cela causerait de grandes vibrations et un risque de danger.
- Comme la plus petite distance entre la lame de pétrissage et les parois du bol n'est que de 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.

Gobelet de mesure:

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



Attention

- Le gobelet de mesure 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. Les autres ustensiles pourraient endommager le revêtement antiadhésif à l'intérieur du 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 la lame papillon est à l'intérieur du bol.
- Fixez fermement la poignée au panier filtre avant de le soulever.

Panier filtre :

Le panier a plusieurs fonctions :

- Passoire : Pour filtrer les jus de fruits et de légumes. Après le broyage ou la fabrication d'une sauce aux fruits avec l'appareil, placez le panier dans le bol pour verser le jus.
- 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

- Attachez la poignée de la spatule dans l'orifice du 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 gobelet de mesure et couvrez le trou avec le panier. L'eau peut être facilement enlevée.



Papillon :

- Montée 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 des paniers vapeur :

L'assemblage 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 du cuiseur vapeur soit placé en position 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.

THOMSON





ARRÊT /ANNULATION

- 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 au mode de veille.
- Appuyez sur ce bouton pendant le processus de fonctionnement, et l'appareil cessera immédiatement de fonctionner et se remettra en mode de veille.
- Appuyez sur ce bouton lors du processus d'enregistrement personnalisé, l'appareil cessera de fonctionner et l'enregistrement sera annulé.
- L'appareil s'éteint automatiquement si aucune opération en mode de veille n'est effectuée avant 30 secondes.



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 **PAUSE** durant le fonctionnement pour arrêter l'appareil temporairement et le mettre en mode de veille, ce qui s'affiche sur l'écran LCD (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, 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 15 programmes automatiques.



MINUTEUR

- L'écran  LCD affiche les heures: les minutes: les 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 programme.



VITESSE

- Appuyez sur ce bouton en mode de 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 du niveau 1 à 10.
- Appuyez sur ce bouton lors du mélange et du chauffage, 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 réglée sur un réglage supérieur 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 sur 10, afin d'éviter les vibrations et pour obtenir une performance optimale.



TEMPÉRATURE

- Appuyez sur ce bouton en mode de 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 (PERSONNALISÉ)

- Il y a trois programmes personnalisés, 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 (**ST 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 (**ST 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 STOP/CANCEL (ARRÊT / ANNULATION) durant l'enregistrement et l'appareil s'arrêtera d'enregistrer.



PULSE (IMPULSION)

- Appuyez et maintenez ce bouton enfoncé en mode de 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 15 programmes automatiques suivants.



- Appuyez sur ce bouton en mode de veille, et SMOOTHIE clignotera sur l'écran LCD; tournez le bouton pour choisir le programme désiré.
- Une fois les programmes SOUPE RAPIDE, SOUPE ÉPAISSE, MIJOTER, RAGOÛT, RECHAUFFAGE, BOUILLIR, RIZ, PORRIDGE terminés, "End" (Fin) s'affichera. Si aucune opération n'est effectuée au bout de 10 minutes, l'appareil se mettra automatiquement en mode KEEP WARM (RECHAUFFAGE) pendant 12 heures 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.



NETTOYAGE AUTOMATIQUE

- Appuyez sur ce bouton en mode de veille et l'icône clignotera sur l'écran LCD; appuyez sur el bouton pour commencer le nettoyage.
- "End" (Fin) s'affichera lorsque le nettoyage sera terminé et l'appareil se mettra en mode de 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'apparier :

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 appariement 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'appariement 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 appariés. Au-delà de ce nombre, vous ne pourrez pas appairer d'autres périphériques. Vous pouvez supprimer toutes les données d'appariement lors de la commutation de l'appareil en mode de mise à jour du micrologiciel en appuyant sur le bouton Bluetooth pendant 5 secondes.

Remarque: si vous avez supprimé toutes les données d'appariement ou mis à jour le micrologiciel, vous devrez l'appairer de nouveau vos périphériques. Pour ce faire, retirez d'abord l'appareil de la liste des appareils appariés dans le menu Bluetooth du smartphone ou de la tablette.

Icône Bluetooth :

- Lors de la mise sous tension, l'icône Bluetooth clignote pour indiquer qu'elle est disponible pour l'appariement ou la connexion
- Après un appariement ou une connexion réussie, l'icône s'affiche
- Si l'appariement 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 | Lumière fixe |
| Appuyez durant 2 secondes | Mode d'appariement | Clignotement rapide |
| Appuyez durant 5 secondes | Réinitialisation et mode de mise à jour | Clignotement lent |

| Programmes | Réglage par défaut | Réglage | Conseils |
|------------|--|--|--|
| SMOOTHIE | *Vitesse: 10 *Température: 0 *Minuteur: 30s | *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 | * Suggestion: coupez les ingrédients durs comme la carotte, ou la viande en morceaux de 1 à 2cm * Ne coupez pas la viande avec d'autres ingrédients. * Il est suggéré d'utiliser le programme «Chop» pour hacher la viande. |
| SOUPE | Étape 1: *Vitesse: 10 *Température: 0 *Minuteur: 30s Étape 2: *Vitesse: 2 *Température: chauffage à 100°C Étape 3: *Vitesse: 2 *Température: 100°C *Étape 2 Étape 3 Minuteur: 19,5min | * 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 "WARM" (CHAUD). | * Suggestion: coupez les ingrédients durs comme la carotte * Suggestion: mettez la cuisson en pause et ajoutez le papillon après l'étape 1. * Suggestion: enlevez le gobelet de mesure et couvrez le panier après l'étape 1. |
| VELOUTE | Étape 1: *Vitesse: 10 *Température: 0 *Minuteur: 30s Étape 2: *Vitesse: 2 *Température: chauffage à 100°C Étape 3: *Vitesse: 2 *Température: 100°C *Étape 2+Étape3 Minuteur: 29,5min | * Approprié à la soupe de viande, écrasez d'abord, puis faites cuire et remuez. Minuteur ajustable de 15 à 60m. * Si l'appareil est laissé inactif pendant 10 minutes après la fin du programme, l'appareil entrera automatiquement en mode "WARM" (CHAUD). | * Suggestion: coupez les ingrédients durs comme la carotte, ou la viande en morceaux de 1 à 2cm * Suggestion: mettez la cuisson en pause et ajoutez le papillon après l'étape 1. |

| | | | |
|--------|---|---|--|
| | | | |
| HACHER | *Vitesse: 5 *Température: 0 *Minuteur: 1min | <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>*If you need to crush the food to be the finest, please use SMOOTHIE</p> |
| VAPEUR | *Vitesse: 0 *Température: 105°C *Minuteur: 20 min | <p>*Durée 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 "WARM" (CHAUD).</p> | <p>*500g d'eau pour chaque 20 minutes de cuisson vapeur</p> <p>*Légumes 20min; viande 30min</p> |
| SAUCE | *Vitesse: 2 *Température: 100°C *Minuteur: 30min | <p>*Vitesse ajustable du niveau 0 à 3;</p> <p>*Température ajustable de 90 à 120°C.</p> <p>*Durée ajustable de 5 à 60m</p> <p>* Si l'appareil est laissé inactif pendant 10 minutes après la fin du programme, l'appareil entrera automatiquement en mode "WARM" (CHAUD).</p> | <p>* Utilisez la lame de papillon ou de pétrissage</p> |

| | | | |
|---------|--|---|--|
| PETRIR | Étape 1: *Vitesse: 3 *Température: 0 *Minuteur: 3min Étape 2: *Vitesse: 2 *Température: 0 *Minuteur: 7min | *Vitesse ajustable du niveau 2-3; *Température ajustable à 0 ou 37°C pour étaler. *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 | * Pain à pétrir : 330g d'eau + 500g de farine + autres ingrédients; Pétrissez 10min par réglage par défaut * Nouilles à pétrir: 200 g d'eau + 400 g de farine; Pétrissez 3 min avec la vitesse 2 * 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 |
| MIJOTE1 | *Vitesse: 1 *Température: 120°C *Minuteur: 5min | * Pour faire sauter et frire, temps réglable de 1 à 30 m pour la consistance désirée. * Si l'appareil est laissé inactif pendant 10 minutes après la fin du programme, l'appareil entrera automatiquement en mode "WARM" (CHAUD). | * Utilisez la lame de papillon ou de pétrissage |

| | | | |
|-----------|---|--|--|
| MIJOTE2 | <p>Étape 1: *Vitesse: 0 *Température: 100°C *Minuteur: pas de limite jusqu'à l'ébullition, Étape 2: *Vitesse: 0 *Température: 95°C Incertain, peut s'ajuster automatiquement selon la température et le volume des aliments *Minuteur: 3h</p> | <p>*Minuteur par défaut 3h, réglable de 1 à 12h * Si l'appareil est laissé inactif pendant 10 minutes après la fin du programme, l'appareil entrera automatiquement en mode "WARM" (CHAUD).</p> | <p>*Cuisson lente</p> |
| M.CHAUD | <p>*Vitesse: 0 *Température: 80°C *Minuteur: 30mins</p> | <p>*Durée ajustable de 1 à 60 mins * Si l'appareil est laissé inactif pendant 10 minutes après la fin du programme, l'appareil s'éteint automatiquement</p> | <p>* La fonction WARM (CHAUD) s'active automatiquement pendant 12 heures une fois que les programmes automatiques ci-dessous sont terminés : SOUPE, VELOUTE, MIJOTE1, SAUCE, VAPEUR, MIJOTE2, RECHAUFFE, BOUILLIR, RIZ, PORRIDGE</p> |
| RECHAUFFE | <p>*Vitesse: 0 *Température: 95°C *Minuteur: 30min</p> | <p>* Durée ajustable 1 à 60 m * Si l'appareil est laissé inactif pendant 10 minutes après la fin du programme, l'appareil entrera automatiquement en mode "WARM" (CHAUD).</p> | <p>*Réchauffez les boissons ou les aliments cuits et froids *Si les aliments ne sont pas assez réchauffés, allongez la durée</p> |
| BOUILLIR | <p>*Vitesse: 0 *Température: 100°C *Minuteur: pas de limite, arrêt après l'ébullition.</p> | <p>*Aucun réglage n'est ajustable * Si l'appareil est laissé inactif pendant 10 minutes après la fin du programme, l'appareil entrera automatiquement en mode "WARM" (CHAUD).</p> | <p>*Pour chauffer les liquides et s'arrête après l'ébullition</p> |

| | | | |
|-----------|--|--|---|
| | | | |
| YAOURT | <ul style="list-style-type: none"> *Vitesse: 1 pour les 30 premières minutes puis arrêt *Température: 37°C *Minuteur: 6h | <ul style="list-style-type: none"> * 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 | <ul style="list-style-type: none"> * Volume suggéré : 1 verre de yaourt + 1L de lait frais + sucre, 6 à 12h selon la consistance désirée |
| RIZ | <ul style="list-style-type: none"> *Vitesse: 0 *Température: 105°C * Minuteur: Incertain, peut s'ajuster automatiquement selon la température et le volume des aliments | <ul style="list-style-type: none"> * Aucun réglage n'est ajustable * Si l'appareil est laissé inactif pendant 10 minutes après la fin du programme, l'appareil entrera automatiquement en mode "WARM" (CHAUD). | <ul style="list-style-type: none"> * Volume suggéré (max): 400g de riz + 700g d'eau, cuisson du RIZ par défaut. Une croûte de riz se formera au fond. * Ou réglage de la cuisson du riz à la vapeur : 400g de riz dans le panier filtre, 2L d'eau, choisissez BOIL; puis déversez un peu d'eau en laissant 1 L, sélectionnez STEAM (VAPEUR) pendant 20min |
| PORRIDGE | <p>Étape 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> *Vitesse: 1 *Température: 90°C <p>Étape 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> *Vitesse: 1 *Température: 96°C *Minuteur: 1h | <ul style="list-style-type: none"> *Minuteur ajustable de 30 à 120 min selon la consistance désirée ou le volume * Si l'appareil est laissé inactif pendant 10 minutes après la fin du programme, l'appareil entrera automatiquement en mode "WARM" (CHAUD). | <ul style="list-style-type: none"> *Volume suggéré : 200g de riz + 1,5L d'eau + autres ingrédients comme les légumes ou les crevettes, choisissez PORRIDGE par réglage par défaut * Suggestion : enlevez le gobelet de mesure et posez le panier à l'envers pour éviter tout débordement. |
| IMPULSION | <ul style="list-style-type: none"> *Vitesse: 10 *Température: 0 *Minuteur: pas de limite | <ul style="list-style-type: none"> *Pas de limite de temps, appuyez et maintenez le bouton enfoncé, le moteur fonctionnera; relâchez le bouton pour arrêter le processus. | <p>Pour broyer la glace: ajoutez la glace par le trou avec le gobelet de mesure pendant la vitesse maximale.</p> |

| | | | |
|----------------|---|--|----------------------------------|
| AUTO NETTOYAGE | *Vitesse: 10 *Température:40°C *Minuteur: 5 min | * Minuteur ajustable de 1 à 10 mins. * Température ajustable de 37 à 50°C selon les besoins de lavage | Suggestion : versez 500mL d'eau. |
|----------------|---|--|----------------------------------|

Vitesse et capacité suggérées pour chaque composant :

| Outils | Picture | Fonction | Vitesse | Capacité | Durée d'utilisation |
|---------------------------|---|--|---------|--|---------------------|
| Lames en acier inoxydable |  | COUPE sans devenir un smoothie | 5 | 2L max, coupez en morceaux de 1 à 2cm avant la procédure | 1min |
| | | COUPE pour devenir plus fin | 10 | 2L max, coupez en morceaux de 1 à 2cm avant la procédure | 1min |
| Lame de pétrissage |  | Pétrir la pâte pour le pain, la pizza etc. | 2-3 | 800g de farine max | 5-10min |
| | | Pétrir la pâte pour les nouilles | 2 | 500g de farine max | 3min |
| Papillon |  | Pou remuer | 1-3 | 2L max | 30min |
| | | Pour fouetter les œufs ou la crème | 4 | 2L max | 10min |
| Steamer |  | 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 |

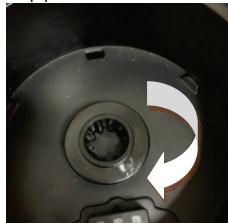
Entretien et nettoyage

1. NE lavez AUCUNE pièce de cet appareil dans un lave-vaisselle. Nettoyez toujours le cuiseur 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 de cuisson amovible 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 restent, 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 cuiseur, le fond du bol amovible 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 à la clientèle.

| 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 pot, 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 l'attacher 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 l'impulsion de nouveau ou utilisez une vitesse inférieure à 4 |

Spécifications 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 équipements électroniques et électriques (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.



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

THOMSON

GENI MIX PRO CONNECT

THFP50046

Instruction Manual



**Please read these instructions carefully before using this appliance.
Please keep these instructions for future reference.**

This product conforms to the requirements of directives 2014/35/UE
(repealing directive 73/23/CEE amended by directive 93/68/CEE)
and 2014/30/UE (repealing directive 89/336/CEE).



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.
- 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.
- 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 until 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 stainless-steel jar when processing hot food of more than 60°C.
- Do not working exceed 2 minutes when at the highest speed level, suggest to take a one minute break to continue cycle working.
- Please press the lid surround firmly to the jar edge then close the lid to make sure correct lid closed.
- Make sure that steamer and the jar are connected well when using steamer.
- Pay attention that steam 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 steam.

- When using steaming and boiling setting, pay attention that steam 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 steam 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.

- It's normal that the machine will be some tiny motor smell in the first few times use.
- It's normal that the machine will stop and make noise when changing the speed between level 5 and 6.



For food contact use

Getting to know your product



- | | |
|------------------|----------------------------|
| 1. Main body | 7. Glass lid |
| 2. Blending jar | 8. Filter basket |
| 3. Jar lid | 9. Butterfly |
| 4. Measuring cup | 10. Spatula |
| 5. Big steamer | 11. Kneader |
| 6. Small steamer | 12. Stainless-steel blades |

Instructions of use

HELPFUL USING HINTS:

1. It's normal that there will be some tiny motor smell in the first few times use.
2. Error code (E01, E02, E03, E04, E05, E07, E11) is all for machine protection code, it's normal, not fault. Please follow below suggestion to clear it.
3. 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.
4. It's normal that there will stop and make noise when changing the speed between level 5 and 6.
5. Please make sure the cover is closed properly for any program with speed.
6. It's normal the machine will be a little vibrating with high speed, please make sure the machine is working on flat table and away from edge.
7. The cooking bowl is stainless-steel material and it may become hot during cooking, prevent yourself from burning.
8. Tips for auto functions :

| | |
|--|--|
| SOUPE/VELOUTE (QUICK SOUP / THICK SOUP) | <p>It's better to use butterfly after blending is stopped, the maximum speed for using it is 4 and cooking with the measuring cup off, put the cooking basket upside down over the measuring cup opening to minimize food splatter.</p>  |
| HACHER (CHOP) | For crushing or chopping hard food, meat 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. |
| MIJOTE1/MIJOTE2 SAUCE (SAUTE / STEW /STIR) | Use butterfly or kneading blade can help to avoid bottom burnt. The temperature is very high, please be careful when you open the lid. |
| PETRIR (KNEAD) | Suggest to use kneading blade. The maximum capacity for flour is 1kg, please pay attention to the proportion of flour and water to different food requirement. |

| | |
|--|--|
| VAPEUR (STEAM) | There will be a lot of water vapor coming from the connecting part of steamer & jar and the lid air vent, please do not cover the hole with cloth. Suggest water volume: minimum 500ml water for every 20minutes. |
| M.CHAUD/ RECHAUFFE (WARM/REHEAT) | Pay attention to avoid dry cooking. |
| BOUILLIR (BOIL) | The minimum water capacity is 0.5L. |
| YAOURT (YOGURT) | Suggest max. milk capacity is 1.5L |
| RIZ (RICE) | Rice crust will form at the bottom because of the stainless-steel material properties. |
| PORRIDGE (PORRIDGE) | It's better to use butterfly, and cooking with the measuring cup off, put the cooking basket upside down over the measuring cup opening to minimize food splatter. |



9. Cleaning: 500ml water, add a small amount of dishwashing liquid, set speed 10, temperature 40°C , working 30s on & 30s off cycles running for 5 minutes.

ACCESSORIES

Blending jar assembly:

There are jar capacity marks on one side of the jar. The maximum capacity is 2L.



Attention

- The quantity of food put into the jar should not exceed 2L, or else the food may overflow or splash out to cause danger.
- Do not immerse it in water or put in dishwasher. Keep the bottom side dry.
- Do not touch the stainless steel jar when processing hot food of more than 60°C.

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, otherwise the motor cannot be started.



Blade assembly:

Fix the sealing ring on the blade assembly, put it into 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.





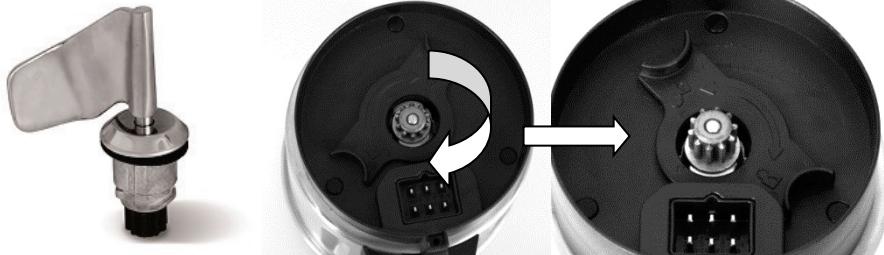
Blending jar

Attention

- The blade is very sharp. Please wrap the blade with washcloth when assembling or removing the blade base.
- 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 shaft 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.

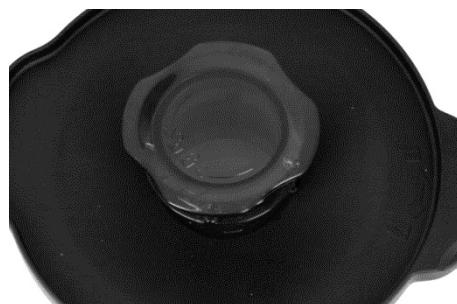


Attention

- 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 2 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 100ml.
- Put the measuring cup into the hole of the lid, turn it clockwise to fix it on the lid.



Attention

- 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



Attention

- 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.

Attention

- To use the spatula handle to the hole of the edge of the basket to put it into or take out of the jar.
- If you want to decrease the water in the food, such as tomatoes, then take the measuring cup away and cover with the basket instead. The water can be easily removed.



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.



Attention

- 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. The glass lid can put on both the small steamer and big steamer, and the big steamer can sit on the small steamer.

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



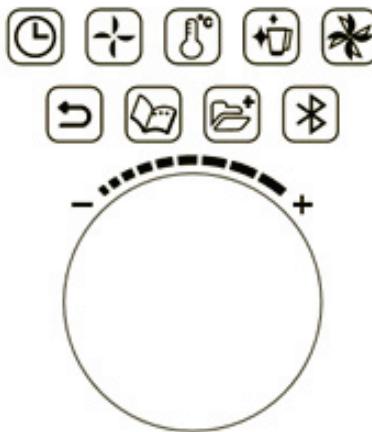
Attention

- 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.





STOP/ CANCEL

- Get the machine plugged, turn on the switch at the back of the machine, the machine beeps once.
- Press this button during setting period, all setting cleared and come back to standby mode.
- Press this button during working process, and the appliance stops working immediately and come back to standby mode.
- Press this button during DIY recording process, and the appliance stop working and cancelled recording.
- The machine will turn off automatically in 30s without operation under standby mode.



START/ PAUSE/ KNOB

- Press this button, and all the back lights turn on and comes to standby mode, you can select the desired functions.
- After selected the desired setting or program, press this button to start working immediately.
- Press this button during **PAUSE** working process, the machine pause working and standby, LCD shows. (You 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, 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, 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, turn the knob to adjust the hours from 1-12h.
- Press the timer during working process, the machine starts to count down directly.
- Max 60min by manual setting; max 3h under DIY setting. The timer limit of each program please refer to chapter "MENU" below.



SPEED

- Press this button in stand-by mode or during working process (except under some auto programs which the speed adjustment function is locked), 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



DIY

- There are three DIY programs, as to record memories for future use.
- Press this button, and the signal on LCD starts flicker. Press again, it will be selecting among. For Recording: When the DIY signal on LCD flickers, press and hold DIY button for 5 seconds, until the screen shows STEP:01 (EP:01) and can set the desired program. The original recording is cleared in the meantime. Set desired speed, temperature, timer and press DIY button again, it comes to STEP:02 (EP:02); repeat until finish setting, up to maximum STEP:20. It cannot come to next step if there is the time is 00:00:00. Hold DIY button again for 5 seconds to keep the setting in memory. The recording cannot be reviewed or revised.
- For using: Press DIY and select the desired DIY function, and press START to start working as recorded.
- During working of DIY 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 DIY program, the user can adjust any of the setting freely, but it will not revise the recording.
- The DIY program can work max 1h each.
- Press STOP/CANCEL during recording, the machine will stop recording and abandon the records.



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 2 min and then rest for 1 minute.



MENU

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

SMOOTHIE

SOUPE

VELOUTE

HACHER

VAPEUR

SAUCE

PETRIR

MIJOTE 1

MIJOTE 2

M. CHAUD

RECHAUFFE

BOUILLIR

YAOURT

RIZ

PORRIDGE

- Press this button in standby mode, the SMOOTHIE signal on LCD starts flicker, turn the knob to choose the desired program.
- For the program QUICK SOUP, THICK SOUP, STIR, STEW, REHAT, BOIL, RICE, PORRIDGE, after completed, it will show "End". If no operation after 10 minutes, it will turn to KEEP WARM automatically for 12 hours until manually stopped.
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



AUTO CLEAN

- Press this button in standby mode and its icon on LCD starts flicker, press knob to start clean.
- It will show "End" when cleaning finished and goes to standby mode if no operation after 10 minutes.



BLUETOOTH

To use the machine with your Smartphone or Tablet and the Smart Cook app, you will need to pair it first:

To pair the machine, install and launch the app, then create your user account. Then, switch on the machine and start a search using the connection icon on top right of the app screen.

In the search window, select "Thomson Geni mix" and verify the connection icons on both the app and the machine screens.

Once the first pairing has been done, you will reconnect to the machine every time you will launch or wake up the app.

Note: it is also possible to switch the machine in pairing mode by pressing the Bluetooth button during 2 seconds until the Bluetooth icon blinks.

The machine can accept up to 7 paired devices. Beyond this count you won't be able to pair any additional device.

You can delete all pairing data when switching the machine in firmware update mode by pressing the Bluetooth button during 5 seconds.

Note: if you have deleted all pairing data or updated the firmware, you will need to pair again your devices. To do this, first remove the machine from the paired device list in the Smartphone or Tablet Bluetooth menu.

Bluetooth icon:

- At power on, the Bluetooth icon will blink to indicate it is available for pairing or connection
- Following a successful pairing or connection, the icon will show steady
- If pairing or connection are not done within 2 minutes, the Bluetooth icon will disappear.

| Operation | Mode | Icon |
|-------------------|-----------------------|--------------|
| No connection | Connectable | Not shown |
| Connected via app | Connected | Steady light |
| Long press 2 sec | Pairing mode | Rapid blinks |
| Long press 5 sec | Reset and update mode | Slow blinks |

| Programs | Default setting | Setting | Tips |
|-------------------------|---|---|---|
| SMOOTHIE (SMOOTHIE) | *Speed: 10 *Temperature: 0 *Timer: 30s | *Timer adjustable from 30s to 2mins. *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 * Suggest not chop meat together with other ingredients. * Suggest to use 'Chop' program to chop meat. |
| SOUPE (QUICK SOUP) | Step 1: *Speed: 10 *Temperature: 0 *Timer: 30s Step 2: *Speed: 2 *Temperature: heating to 100°C Step 3: *Speed: 2 *Temperature: 100°C *Step 2 Step 3 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. *Suggest to pause and add butterfly after Step 1. * Suggest to remove the measuring cup and cover the basket after Step 1. |
| VELOUTE (THICK SOUP) | Step 1: *Speed: 10 *Temperature: 0 *Timer: 30s Step 2: *Speed: 2 *Temperature: heating to 100°C Step 3: *Speed: 2 *Temperature: 100°C *Step 2+Step3 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 *Timer: 1min | *To crush but not to be smoothie. Time adjustable from 1s-6min 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: 105°C *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 20 minutes of steaming *Vegetable 20min; meat 30min |
| SAUCE (STIR) | *Speed: 2 *Temperature: 100°C *Timer: 30min | *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. | *Use butterfly or kneading blade |
| PETRIR (KNEAD) | Step 1: *Speed: 3 *Temperature: 0 *Timer: 3min Step 2: *Speed: 2 *Temperature: 0 *Timer: 7min | *Speed adjustable from level 2-3; *Temperature adjustable at 0 or 37°C for spreading. *Time adjustable from 20s-20min *If left idle for 10 minutes after program completion, machine will turn off automatically | *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 |

| | | | |
|-----------------------|---|---|--|
| MIJOTE1 (SAUTE) | *Speed: 1 *Temperature: 120°C *Timer: 5min | *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. | *Use butterfly or kneading blade |
| MIJOTE2 (STEW) | Step 1: *Speed: 0 *Temperautre:100°C *Timer: no limit, until boil Step 2: *Speed: 0 *Temperature: 95°C not certain, may adjust automatically according to the temperature and food volume *Timer: 3h | *Default timer 3h, adjustable from 1-12h *If left idle for 10 minutes after program completion, machine will automatically enter 'WARM' mode. | *Slow cook |
| M.CHAUD (WARM) | *Speed: 0 *Temperature: 80°C *Timer: 30mins | *Time adjustable from 1-60mins *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: SOUPE, VELOUTE, MIJOTE1, SAUCE, VAPEUR, MIJOTE2, RECHAUFFE, BOUILLIR, RIZ, PORRIDGE |
| RECHAUFFE (REHEAT) | *Speed: 0 *Temperature: 95°C *Timer: 30min | *Time adjustable from 1-60m *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 *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. |
| YAOGURT (YOGURT) | *Speed: 1 at the first 30min, and then stop *Temperature: 37°C *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 *Temperature: 105°C * Timer: not certain, may adjust automatically according to the temperature and volume | *All non-adjustable settings *If left idle for 10 minutes after program completion, machine will automatically enter 'WARM' mode. | *Suggested volume (max): 400g rice + 700g water, run RIZ 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 (PORRIDGE) | Step 1: *Speed: 1 *Temperature: 90°C Step 2: *Speed: 1 *Temperautre: 96°C *Timer: 1h | *Timer adjustable from 30-120min 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 * Suggest remove measuring cup and upside down cover the basket to avoid overflow. |
| PULSE | *Speed: 10 *Temperature: 0 *Timer: no limit | *No time limit, press and hold the button, the motor runs; release the button it stops | For ice crushing: suggest to add the ice from the measuring cup hole during max speed running |

| | | | |
|------------|--|--|------------------------------|
| AUTO CLEAN | *Speed: 10 *Temperautre:40°C *Timer: 5mins | * Timer adjustable from 1-10mins. * Temp. adjustable from 37-50°C according to wash need. | Suggest putting 500mL water. |
|------------|--|--|------------------------------|

Suggested speed and capacity for each component:

| Tools | Picture | Function | Speed | Capacity | Operation time |
|------------------------|---|-----------------------------------|-------|--|----------------|
| Stainless-steel blades |  | CHOP but not being smoothie | 5 | 2L max, chop to be 1-2cm size before operation | 1min |
| | | CHOP to be finest | 10 | 2L max, chop 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 | 2L max | 30min |
| | | whisk egg whites or cream | 4 | 2L max | 10min |
| Steamer |  | Steam vegetables | N/A | 3.5L max | 15min |
| | | Steam meat | N/A | 3.5L max | 20-30min |

Cleaning & Maintenance

1. DO NOT wash any parts of your cooker in a dishwasher. Always wash the cooker thoroughly after every use, or if 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 your cooker, 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 machine is not used for a period of time, please unplug it and keep in cool and clean area.

Troubleshooting

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 load for too long time | Stop and let the machine cool down 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.  |
| E11 | Cannot use speed function | The temperature in the jar is over 60°C | Cool down the food and Pulse again, or use lower speed 4 |

Technical specification

Supply Voltage: 220-240V

Supply Frequency: 50 Hz

Power: Motor 500W; Heater 1000W

Speed Setting (RPM): 60-6500 rpm

Temperature Setting (°C): 37-120°C



If this logo appears on the appliance, it signifies that it should be scrapped in line with directive 2012/19/UE relating waste electronic and electric equipment (DEEE). All dangerous substances contained in electric and electronic equipment may exert deleterious effects on the environment and human health during processing. This explains why at the end of its useful life this appliance should not be disposed of with unsorted municipal waste. As end consumer your role is essential in ensuring reuse, recycling or other form of value creation for this appliance. You have at your disposal several collection and recovery systems put in place by your local authority (recycling centre) and distributors. You have the obligation of using these systems.



Google Play and the Google Play logo are the trademarks of Google, Inc.



Apple and the Apple logo are trademarks of Apple Inc., registered in the U.S. and other countries. App Store is a service mark of Apple Inc., registered in the U.S. and other countries.



The Bluetooth® word mark and logos are registered trademarks owned by the Bluetooth SIG, Inc. and any use of such marks by ADMEA is under license.

THOMSON is a brand of Technicolor SA used under licence by ADMEA
This product is imported by: ADMEA - 12 rue Jules Ferry - 93110 Rosny Sous Bois

THOMSON

GENI MIX PRO CONNECT

THFP50046

Manual de Instrucciones



**Lea detenidamente estas instrucciones antes de utilizar este aparato.
Conserve estas instrucciones para cualquier consulta posterior.**

Este producto cumple con los requisitos de las directivas 2014/35/UE
(que deroga la directiva 73/23/CEE modificada por la directiva 93/68/CEE)
y 2014/30/UE (que deroga la directiva 89/336/CEE).

CE

Instrucciones Importantes sobre Seguridad

Las siguientes precauciones sobre seguridad se deben respetar siempre, para reducir el riesgo de sufrir una descarga eléctrica, lesiones personales o un incendio. Es importante leer todas estas instrucciones atentamente antes de utilizar el producto, y guardarlas para cualquier consulta posterior o para nuevos usuarios.

- Este aparato puede ser utilizado por personas con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales o sin experiencia ni conocimiento del producto siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de modo seguro y comprendan los peligros asociados.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el

aparato y su cable fuera del alcance de los niños.

- Advertencia: pueden producirse lesiones por el uso incorrecto. Tenga mucho cuidado durante la manipulación de la cuchilla, al vaciar el recipiente y durante su limpieza.
- Apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica antes de cambiar cualquier accesorio y antes de aproximarse a las piezas móviles durante el uso del aparato.
- Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica antes de dejarlo desatendido, antes de su montaje, desmontaje o limpieza.
- Si el cable de alimentación estuviera dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, el servicio técnico o persona con formación similar para evitar cualquier peligro.
- Los accesorios, distintos a los suministrados con el aparato, deben incluir sus instrucciones

para poder ser utilizados correctamente.

- ADVERTENCIA: No retire la tapa mientras el agua está hirviendo.
- El aparato no se debe sumergir.
- Este aparato ha sido concebido para ser utilizado en aplicaciones domésticas o similares, como por ejemplo:
 - cocinas para el personal de tiendas, oficinas y otros espacios laborales;
 - granjas;
 - clientes de un hotel, pensión u otros establecimientos residenciales;
 - establecimientos tipo bed and breakfast.
- Coloque el aparato en una mesa estable y plana que no se caliente y asegúrese de que está a una distancia segura respecto al borde para evitar su caída. Cuando el aparato se utilice para amasar o para cortar los

ingredientes, podría moverse debido a las vibraciones.

- Desenchufe el cable eléctrico antes de limpiar el aparato o de guardarlo durante mucho tiempo.
- Examine con regularidad la estructura principal, la jarra, la vaporera y otros componentes por si estuvieran dañados. Las piezas dañadas podrían disminuir la seguridad en el uso del aparato. Cuando se detecte algún problema, deje de utilizar el aparato y póngase en contacto con nuestro servicio post venta.
- Si el aparato se detiene inesperadamente o parece funcionar incorrectamente, apague el aparato, desenchufe el cable eléctrico e interrumpa su uso inmediatamente. Consulte a un profesional para que pueda solucionar el problema o reparar el aparato.

- El vaso medidor es la única pieza que se puede utilizar para tapar el orificio redondo de la tapa de la jarra. No utilice un paño ni objeto similar para tapar el orificio.
- No toque los bordes de las cuchillas. A la hora de instalar o retirar la cuchilla, deberá agarrarla por la parte superior.
- Esté atento a la señal de capacidad de la jarra de la batidora.
- Abra la tapa solo cuando los ingredientes del interior de la jarra hayan dejado de girar.
- En el momento de abrir la tapa de la jarra, tenga cuidado con los ingredientes a altas temperaturas. A la hora de procesar los alimentos, coloque el vaso medidor correctamente en el orificio de la tapa de jarra.
- No toque la jarra de acero inoxidable durante el procesamiento de alimentos a más de 60°C.

- El aparato no debe funcionar más de 2 minutos al nivel máximo de potencia. Sugerimos que el aparato repose durante un minuto antes de seguir con otro ciclo de funcionamiento.
- Presione la tapa firmemente alrededor del borde de la jarra para asegurarse de que la tapa está correctamente cerrada.
- Asegúrese de que la vaporera y la jarra están conectadas a la hora de utilizar la vaporera.
- Tenga cuidado de que el vapor no escape por la tapa superior ni los laterales.
- Durante su funcionamiento, no toque ninguna parte de la vaporera excepto sus mangos.
- No utilice la vaporera sin haber colocado correctamente la tapa de la vaporera.
- Al abrir la tapa de la vaporera, tenga cuidado de no quemarse con el vapor.
- Al utilizar el ajuste de vapor y ebullición, tenga cuidado de que

el vapor no escape por la apertura de la jarra mientras se mueve la vaporera.

- Siga comprobando que el orificio de ventilación en la tapa de la vaporera no está obstruido, ya que el vapor podría escapar por otro lugar.
- Coloque el aparato y sus piezas después de utilizarse en un lugar fuera del alcance de los niños y advierta a los niños de que el aparato está caliente y no deben tocarlo.
- Filtración de alimentos: compruebe que el anillo de sellado de la cuchilla está correctamente colocado y que la pieza de la cuchilla está perfectamente fijada por la abrazadera de fijación de la base. Un fallo en la instalación podría resultar en la filtración de alimentos lo que dañaría el aparato.
- Daños por mala ventilación; compruebe que los orificios en la

parte posterior de la estructura principal no están obstruidos por otro artículo, porque el aparato podría resultar dañado.

- Es normal que el motor del aparato genere un ligero olor durante las primeras ocasiones de uso.
- Es normal que el aparato se detenga y genere algún ruido al cambiar entre el nivel de velocidad 5 y 6.



Adecuado para el contacto con los alimentos

Conozca su producto



- | | |
|-------------------------|-----------------------------------|
| 1. Estructura principal | 7. Tapa de cristal |
| 2. Jarra | 8. Cesto filtro |
| 3. Tapa de la jarra | 9. Mariposa |
| 4. Vaso medidor | 10. Espátula |
| 5. Vaporera grande | 11. Amasador |
| 6. Vaporera pequeña | 12. Cuchillas de acero inoxidable |

Instrucciones de uso

CONSEJOS ÚTILES DE USO:

1. Es normal que el motor genere un ligero olor durante las primeras ocasiones de uso.
2. Los códigos de error (E01, E02, E03, E04, E05, E07, E11) son todos códigos de protección de la máquina, indican un funcionamiento normal y no indican una avería. Para eliminarlos, siga las siguientes recomendaciones.
3. Si el ajuste de temperatura o la temperatura actual es superior a 60 °C, la velocidad solo se podrá ajustar de 1 a 4. Si ha estado funcionando a alta velocidad, automáticamente descenderá a la velocidad 4.
4. Al cambiar entre los niveles de velocidad 5 y 6, es normal que el aparato se detenga y haga ruido.
5. Compruebe que la tapa está correctamente cerrada para cualquier programa con velocidad.
6. Es normal que la máquina genere ciertas vibraciones al funcionar a velocidad alta. Asegúrese de que la máquina funciona sobre una mesa plana y alejada del borde.
7. El cuenco de cocción es de acero inoxidable y se puede calentar durante la cocción, tenga cuidado de no quemarse.
8. Consejos para las funciones automáticas :

| | | |
|---|--|---|
| SOUPE/VELOUTE (SOPA/VELOUTÉ) | Es preferible utilizar la mariposa después de que el procesamiento de ingredientes se haya detenido, la velocidad máxima de uso es 4 y la cocción debe ser sin el vaso medidor, coloque el cesto filtro boca abajo cubriendo el orificio del vaso medidor para minimizar las salpicaduras. |  |
| HACHER (PICAR) | Para triturar o picar alimentos duros, carne o alimentos de mucho volumen, se sugiere seleccionar primero la velocidad 5 y después cambiar a velocidad 10, para evitar vibraciones y conseguir un resultado perfecto. | |
| MIJOTE1/MIJOTE2 SAUCE (SALSA A FUEGO LENTO1/A FUEGO LENTO2) | El uso de la mariposa o la cuchilla de amasar puede evitar que se queme en la base. La temperatura es muy elevada, tenga cuidado al abrir la tapa. | |

| | |
|---|---|
| PETRIR (AMASAR) | Se sugiere utilizar la cuchilla para amasar. La capacidad máxima de harina es 1kg, preste atención a la proporción de harina y agua respecto al resto de ingredientes. |
| VAPEUR (VAPOR) | Habrá una gran cantidad de vapor de agua saliendo por la pieza de conexión entre la vaporera y la jarra y el orificio para aire de la tapa. No cubra el orificio con un paño. Volumen sugerido de agua: como mínimo 500ml de agua cada 20 minutos. |
| (M.CHAUD/ RECHAUFFE) MANTENER CALIENTE/ RECALENTAR | Preste atención a que no se consuma todo el líquido. |
| (BOUILLIR) EBULLICIÓN | La capacidad mínima de agua es 0.5L. |
| (YAOURT) YOGUR | La capacidad máxima recomendada de leche es 1.5L |
| RIZ (ARROZ) | En la base se formará una corteza debido a las propiedades del acero inoxidable. |
| PORRIDGE (GACHAS) | Es preferible utilizar la mariposa, y cocinar sin colocar el vaso medidor, coloque el cesto filtro boca a bajo cubriendo el orificio del vaso medidor para minimizar las salpicaduras. |



9. Limpieza: 500ml de agua, añada una pequeña cantidad de líquido lavavajillas, seleccione la velocidad 10, temperatura 40°C , realice ciclos de funcionamiento de 30 seg. encendido y 30 seg. apagado durante 5 minutos.

ACCESORIOS

Montaje de la jarra:

En un lateral de la jarra hay varias marcas de capacidad.

La capacidad máxima es de 2L.

Atención

- La cantidad de alimentos incorporados en la jarra no debe exceder los 2L, porque en caso contrario podría rebosar o salpicar y sería peligroso.
- No lo sumerja en agua y no lo introduzca en el lavavajillas. Mantenga la base seca.
- No toque la jarra de acero inoxidable cuando procese alimentos a más de 60°C.



Coloque la tapa en la jarra, gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj para fijarla a la jarra, en caso contrario el motor no arrancará.



Coloque la jarra sobre la carcasa principal en la dirección correcta y asegurándose de acoplarla, porque en caso contrario el motor no arrancará.



Montaje de la cuchilla:

Coloque el anillo sellador sobre la pieza de la cuchilla, intodúzcalo en el orificio de la base de la jarra, agarre firmemente la mitad superior de

la cuchilla y gire de la base hacia arriba. Utilice la abrazadera de fijación para fijar la cuchilla girando en el sentido de las agujas del reloj. Realice lo contrario para quitarla de la jarra. No olvide el anillo sellador de la cuchilla entre la cuchilla y la base de la jarra.



Jarra

Atención

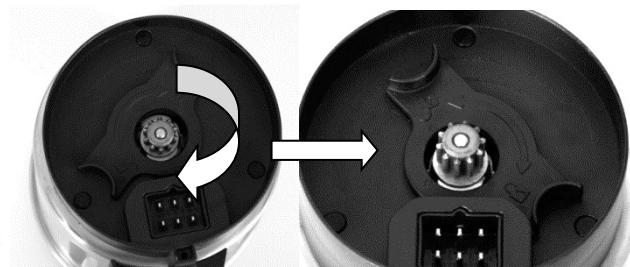
- La cuchilla es muy afilada. Envuelva la cuchilla con un paño de cocina antes de montarla o desmontarla de la base.
- Agarre firmemente la pieza de la cuchilla y extráigala con precaución para asegurarse de que no caiga y provoque un peligro.
- Compruebe que la abrazadera de fijación y el anillo sellador están correctamente colocados e instalados firmemente a la pieza de la cuchilla. Si el anillo sellador no está correctamente colocado, los alimentos siendo procesados o cocinados podrían filtrarse y dañar el aparato.

Montaje del eje amasador:

Retire la cuchilla, instale el eje amasador del mismo modo que instalaría la cuchilla. Se puede utilizar para amasar, o para revolver y mezclar sin cortar los ingredientes.



Amasador

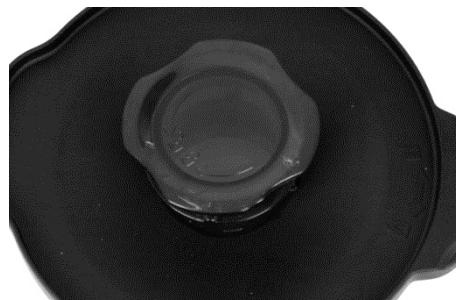


Atención

- No utilizar a velocidades superiores a 3, porque la máquina vibraría mucho y podría ser peligroso.
- Dado que la distancia mínima entre el accesorio para revolver y las paredes de la jarra es solo 1 cm, en ocasiones los alimentos pueden quedar atascados y el motor se detendrá como medida de protección. Utilice la espátula para mezclar y retirar los ingredientes atascados y volverá a funcionar correctamente.
- Compruebe que la abrazadera de fijación y el anillo sellador están correctamente colocados e instalados en la pieza de la cuchilla. Si el anillo sellador no está correctamente colocado, los alimentos siendo procesados o cocidos podrían filtrarse y dañar el aparato.

Vaso medidor:

- El vaso medidor tiene 2 funciones: forma parte de la tapa para evitar la pérdida de calor o salpicaduras; es un vaso medidor para medir los ingredientes con una capacidad máxima de 100ml.
- Coloque el vaso medidor en el orificio de la tapa, y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para fijarlo a la tapa.



Atención

- El vaso medidor es la única pieza que se puede utilizar para tapar el orificio redondo de la tapa.
- No cubra el orificio con ningún otro artículo para evitar las salpicaduras de los ingredientes porque sería peligroso

Espátula:

- La espátula es el único accesorio que se debe utilizar para retirar los ingredientes de la jarra. El uso de cualquier otro artículo podría dañar el recubrimiento antiadherente del interior de la jarra.
- Existe una pequeña ranura en el mango de la espátula, que sirve para engancharla al cesto filtro



Atención

- No la utilice para mezclar los ingredientes de la jarra mientras la cuchilla está funcionando.
- No utilice la espátula mientras la mariposa está dentro.
- No acople el mango en el cesto filtro antes de levantarla

Cesto filtro:

El cesto tiene muchas funciones:

- Colador. Para colar zumo de fruta y verdura. Después de triturar o preparar salsa de fruta en el aparato coloque el cesto en la jarra para poder servir el zumo.
- Cocinar ingredientes blandos como pasta o noodles;
- Cocinar guarniciones, como arroz y patatas.

Atención

- Enganche el mango de la espátula en el orificio del borde del cesto para introducirlo o extraerlo de la jarra.
- Si desea reducir el contenido de agua en los ingredientes, por ejemplo en los tomates, extraiga el vaso medidor y tape con el cesto. De este modo podrá retirar fácilmente el agua.



Mariposa:

- Instalada en la cuchilla, la mariposa ayuda a mezclar los ingredientes sin cortarlos con las cuchillas, y evita que los ingredientes se peguen entre sí a la vez que se mezclan.
- Instale la mariposa en la pieza de la cuchilla por el orificio, y presiónela con suficiente fuerza para instalarla, gire la barra de la mariposa en sentido contrario a las agujas del reloj para acoplarla a la cuchilla.



Atención

- No ponga el aparato en marcha hasta que la mariposa esté instalada.
- No utilice la mariposa a velocidad superior a 4.
- No utilice la espátula cuando esté utilizando la mariposa.
- No añada ingredientes a la jarra mientras el aparato está funcionando con la mariposa, porque la mariposa podría resultar dañada o bloqueada.

Vaporera:

La vaporera se compone de tres piezas: la vaporera pequeña, la vaporera grande, la tapa de cristal. La tapa de cristal se puede colocar en la vaporera pequeña y en la grande, y la vaporera grande se puede colocar sobre la pequeña.

Retire la tapa de la jarra, coloque la vaporera sobre la jarra.



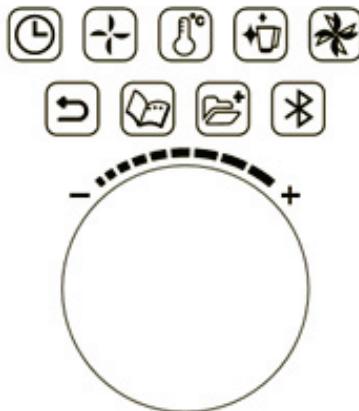
Atención

- Asegúrese de que la tapa de la vaporera está colocada antes de cocinar al vapor.
- La vaporera no se puede utilizar en el microondas ni en otros aparatos eléctricos.
- No toque ni se acerque a los orificios de la tapa de la vaporera para evitar quemaduras por el vapor.
- No cubra ni obstruya los orificios de la tapa de la vaporera con ningún artículo porque el vapor podría salir por el borde u otros lugares y sería peligroso.

INSTRUCCIONES DE USO

Durante las primeras utilizaciones del aparato, habrá un ligero olor generado por el motor y esto es normal. Después de un periodo de tiempo, este olor desaparecerá.

- Coloque el aparato en una mesa limpia, estable y plana. No lo coloque muy cerca del borde, y manténgalo alejado de armarios empotrados o estanterías.
- Es preferible colocar el aparato en su sitio fijo porque será más cómodo.
- Limpie el aparato minuciosamente antes de utilizarlo.
- Se escuchará un "pitido" que indica que el botón está activado.
- Bloqueado: aparece en la pantalla LCD cuando la jarra y la tapa están correctamente colocadas, y el aparato puede comenzar a funcionar
- Error en bloqueo: aparece en la pantalla LCD cuando la jarra o la tapa no están correctamente colocadas, el aparato puede comenzar a calentarse, pero el motor no funcionará hasta que no esté bloqueado.





STOP/ CANCELAR

- Enchufe el cable eléctrico, encienda el interruptor situado en la parte posterior de la máquina, la máquina pitá una vez.
- Pulse este botón durante el proceso de ajuste, y todos los ajustes quedarán cancelados y regresará al modo de espera.
- Pulse este botón durante el proceso de funcionamiento, y el aparato se detendrá inmediatamente y regresará al modo de espera.
- Pulse este botón durante el proceso de registro de programas propios, y el aparato se detendrá inmediatamente y se cancelará el registro.
- El aparato se apagará automáticamente tras 30 seg. de inactividad en el modo de espera.



INICIO/ PAUSA/ BOTÓN

- Pulse este botón, y la retroiluminación se encenderá y pasará al modo de espera, podrá seleccionar las funciones deseadas.
- Después de seleccionar el ajuste o programa deseado pulse este botón para activar el funcionamiento inmediatamente.
- Pulse este botón **PR US E** mientras está funcionando, el aparato se detendrá y pasará al modo de espera. El LCD indica. (Puede abrir la tapa, extraer la jarra, etc. Pero debe volver a colocarlo correctamente para que vuelva a funcionar). Púlselo de nuevo y volverá a funcionar.
- El aparato se apaga automáticamente después de 10 min. de inactividad y en el modo de PAUSA.
- También es un botón para ajustar el temporizador, la velocidad, la temperatura, e incrementará al girarlo en el sentido de las agujas del reloj y disminuirá al girarlo en sentido contrario a las agujas del reloj, o podrá seleccionar entre 15 programas automáticos.



TEMPORIZADOR

- La pantalla **88:88:88** LCD indica, que significa horas: minutos: segundos.
- Pulse el botón del temporizador y los dígitos de los minutos del LCD parpadearán; Gire el botón para ajustar los minutos. Púlselo de nuevo, los dígitos de los segundos del LCD parpadearán, gire el botón para ajustar los segundos. Púlselo de nuevo, los dígitos de las horas del LCD parpadearán, gire el botón para ajustar las horas de 1-12h.
- Pulse el temporizador, mientras el aparato está funcionando y se iniciará la cuenta atrás.
- Máx 60 min. en ajuste manual; máx. 3h en ajuste de programas

propios DIY. Para conocer el límite del temporizador para cada programa, consulte la sección "MENÚ".



VELOCIDAD

- Pulse este botón en el modo de espera o mientras el aparato está funcionando (excepto en algunos programas automáticos en los que la función de ajuste de la velocidad está bloqueada), el aparato entra en modo de ajuste de velocidad. La señal parpadeará en el LCD, y podrá ajustar la velocidad. Gire el botón para seleccionar la velocidad deseada.
- La velocidad se puede ajustar entre los valores 1-10.
- Pulse este botón durante el proceso de batir o calentar. Si el ajuste de temperatura o la temperatura actual es superior a 60°C, la velocidad solo se podrá ajustar de 1 a 4. Si estaba funcionando a velocidad alta, automáticamente descenderá a 4.
- La velocidad se transfiere por la estructura, y es normal percibir cierto ruido antes de que el motor comience a funcionar, y también cierto ruido al pasar entre los niveles de velocidad 5 y 6.
- Para triturar o picar alimentos duros o grandes cantidades, se sugiere seleccionar primero la velocidad 5 y después cambiar a velocidad 10, para evitar vibraciones y conseguir un resultado perfecto.



TEMPERATURA

- Pulse este botón en el modo de espera o durante el proceso de calentamiento (excepto en algunos programas automáticos donde el ajuste de temperatura está bloqueado), el aparato entra en el modo de ajuste de temperatura. La señal del LCD parpadea, y se puede ajustar la temperatura. Gire el botón para seleccionar la temperatura deseada.
- Rango de temperatura: 37-120°C



Programas propios (DIY)

- Existen tres programas propios, que pueden ser memorizados para su uso posterior.
- Pulse este botón, y la señal del LCD parpadeará. Pulse de nuevo, y podrá seleccionar uno de ellos. Para Registrar un Programa: Cuando la señal DIY del LCD parpadea, mantenga pulsado el botón DIY durante 5 segundos, hasta que la pantalla indique paso 1 STEP:01 (SF EP:01) y podrá configurar el programa deseado. A la vez se borrará el registro original. Configure la velocidad, temperatura y tiempo deseado y

pulse de nuevo el botón DIY, entrará en paso 2 STEP:02 (SF EP:02); repita hasta que finalice de ajustar los parámetros, hasta un máximo de 20 pasos STEP:20. Si configura el tiempo en 00:00:00, no podrá avanzar al paso siguiente. Mantenga pulsado el botón DIY de nuevo durante 5 segundos para memorizar el ajuste. El proceso registrado no se podrá examinar ni revisar.

- Para utilizar esta función: Pulse DIY y seleccione el programa propio DIY deseado, y pulse START para poner en marcha el programa.
- Durante el funcionamiento de un programa DIY, el aparato se detendrá durante 10 segundos y pitara para recordarle que necesita una PAUSA y añadir ingredientes. Si no se realiza nada durante 10 segundos, el aparato pasará al siguiente paso del programa.
- Durante el funcionamiento de un programa propio DIY, el usuario podrá ajustar cualquier parámetro, pero no podrá revisarlos.
- Cada programa propio DIY puede durar como máximo 1 hora.
- Pulse STOP/CANCEL durante el proceso de registro, el aparato dejará de registrar el ajuste y eliminará ese registro.



PULSADOR

- Pulse y mantenga pulsado este botón durante el modo de espera, el aparato comenzará a funcionar a velocidad máxima, deje de pulsarlo y se detendrá inmediatamente.
- Cuando la temperatura de la jarra sea superior a 60°C, no se podrá utilizar el PULSADOR, y la pantalla indicará E11.
- La velocidad se transfiere por la estructura, y es normal escuchar cierto ruido antes de que el motor comience a funcionar con la primera pulsación del pulsador.
- El tiempo máximo de funcionamiento del Pulsador es 2 min. y después durante 1 minuto.



MENÚ

- Este botón permite seleccionar entre los 15 programas automáticos.

| | | |
|-----------------|------------------|-----------------|
| SMOOTHIE | SOUPE | VELOUTE |
| HACHER | VAPEUR | SAUCE |
| PETRIR | MIJOTE 1 | MIJOTE 2 |
| M. CHAUD | RECHAUFFE | BOUILLIR |
| YAOURT | RIZ | PORRIDGE |

- Pulse este botón en el modo de espera, la señal de SMOOTHIE del LCD comenzará a parpadear, gire el botón para seleccionar el programa deseado.
- En los programas QUICK SOUP (SOPA RÁPIDA), THICK SOUP (SOPA ESPESA), STIR (REVOLVER), STEW (ESTOFADO), REHAT (RECALENTAR), BOIL (HERVIR), RICE (ARROZ), PORRIDGE (GACHAS), cuando hayan finalizado, podrá ver el mensaje "End" ("Fin"). Si el aparato está inactivo durante los 10 minutos posteriores, automáticamente se activará la función KEEP WARM (MANTENER CALIENTE) durante 12 horas hasta que se detenga manualmente.

Algún parámetro preconfigurado del programa se puede ajustar, y mostrará el valor real en la pantalla; algunos parámetros están bloqueados y en la pantalla se indicará "--", a continuación.



LIMPIEZA AUTOMÁTICA

- Pulse este botón en el modo de espera y su ícono parpadeará en el LCD, pulse el botón para iniciar la limpieza.
- El visualizador indicará "End" ("Fin") cuando el proceso de limpieza haya finalizado y entrará en el modo de espera tras 10 minutos de inactividad.



BLUETOOTH

Para utilizar el aparato su Teléfono Móvil o Tablet y la app Smart Cook, primero tendrá que asociarlos:

Para asociar el aparato, instale y ejecute la app, después debe crear una cuenta de usuario. A continuación, ponga el aparato en funcionamiento y realice una búsqueda utilizando el ícono de conexión de la parte superior derecha de la pantalla de la app. En la ventana de búsqueda, seleccione "Thomson Geni mix" y verifique los iconos de conexión en la pantalla de la app y del aparato.

Después de asociarlos por primera vez, tendrá que volver a conectar con el aparato cada vez que ejecute o abra la app.

Nota: también es posible encender el aparato en modo de asociación pulsando el botón Bluetooth durante 2 segundos hasta que el ícono Bluetooth parpadee.

Este aparato permite asociar hasta 7 dispositivos. Más allá de esta cifra, no podrá asociar ningún dispositivo adicional.

Puede eliminar todos los datos de asociación al encender el aparato en modo de actualización de firmware pulsando el botón Bluetooth durante 5 segundos.

Nota: si ha eliminado todos los datos de asociación o ha actualizado el firmware, tendrá que volver a asociar sus

dispositivos. Para poder hacerlo, primero tendrá que eliminar el aparato de la lista de dispositivos asociados en el menú Bluetooth de su Teléfono Móvil o Tablet.

Icono Bluetooth:

- Al encender, el icono Bluetooth parpadeará para indicar que está disponible para la asociación o conexión
- Después de haber asociado o conectado con éxito, el icono estará fijo
- Si la asociación o conexión no se realiza en 2 minutos, el icono de Bluetooth desaparecerá.

| Acción | Modo | Icono |
|---------------------------|----------------------------------|-----------------|
| No hay conexión | Conectable | No indicado |
| Conectado por app | Conectado | Luz fija |
| Pulsación larga de 2 seg. | Modo de asociación | Parpadeo rápido |
| Pulsación larga de 5 seg. | Modo de reinicio y actualización | Parpadeo lento |

| Programas | Ajuste preconfigurado | Ajuste | Consejos |
|------------------------|--|--|---|
| SMOOTHIE (SMOOTHIE) | *Velocidad: 10 *Temperatura: 0 *Tiempo: 30 seg. | *Tiempo ajustable de 30 seg. a 2 min. *Si está inactivo durante 10 minutos después de finalizar el programa, el aparato automáticamente se apagará | * Se recomienda cortar los ingredientes duros como zanahoria o carne en trozos de 1-2cm * Se recomienda no cortar la carne junto con los otros ingredientes. * Se recomienda utilizar el programa 'Chop' ('Cortar') para cortar la carne. |
| SOUPE (SOPA) | Paso 1: * Velocidad: 10 *Temperatura: 0 *Tiempo: 30 seg. Paso 2: * Velocidad: 2 *Temperatura: calentando a 100°C Paso 3: * Velocidad: 2 *Temperatura: 100°C *Tiempo Paso 2 Paso 3: 19.5min | *Adecuado para sopa de verdura. Primero se Tritura y después se cocina y revuelve. El tiempo se puede ajustar entre 15-60 min. * Si está inactivo durante 10 minutos después de finalizar el programa, el aparato automáticamente pasará al modo 'WARM' ("CALIENTE"). | *Se recomienda cortar los ingredientes duros como zanahorias en trozos de 1-2cm. *Se recomienda realizar una pausa y añadir la mariposa después del Paso 1. * Se recomienda quitar el vaso medidor y cubrir con el cesto, después del Paso 1. |
| VELOUTE (VELOUTÉ) | Paso 1: *Velocidad: 10 *Temperatura: 0 *Tiempo: 30 seg. Paso 2: *Velocidad: 2 *Temperatura: calentar a 100°C Paso 3: | *Adecuado para sopa de carne, triturar primero y cocinar y revolver después. El tiempo se puede ajustar entre 15-60 min. * Si está inactivo durante 10 minutos después de finalizar el programa, el aparato automáticamente | * Se recomienda cortar los ingredientes duros como zanahorias o carne en trozos de 1-2cm * Se recomienda realizar una pausa y añadir la mariposa después del Paso 1. |

| | | | |
|----------------------|---|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> *Velocidad: 2 *Temperatura: 100°C *Tiempo Paso 2+Paso3: 29.5min | <p>pasará al modo 'WARM' ("CALENTE").</p> | |
| HACHER (TRITURAR) | <ul style="list-style-type: none"> *Velocidad: 5 *Temperatura: 0 *Tiempo: 1 min. | <p>*Para triturar sin que sea un smoothie. El tiempo se puede ajustar entre 1seg-6min según la consistencia deseada. * Si está inactivo durante 10 minutos después de finalizar el programa, el aparato automáticamente se apagará</p> | <p>* Se recomienda cortar los ingredientes duros como zanahorias o carne en trozos de 1-2cm . *Si necesita triturar más finamente los ingredientes, debe utilizar el programa SMOOTHIE</p> |
| VAPEUR (VAPOR) | <ul style="list-style-type: none"> *Velocidad: 0 *Temperatura: 105°C *Tiempo: 20 min. | <p>*El tiempo se puede ajustar entre 15-60m * Si está inactivo durante 10 minutos después de finalizar el programa, el aparato automáticamente pasará al modo 'WARM' ("CALENTE").</p> | <p>*500g de agua por cada 20 minutos de cocción al vapor *Verdura 20min; carne 30min</p> |
| SAUCE (SALSA) | <ul style="list-style-type: none"> *Velocidad: 2 *Temperatura: 100°C *Tiempo: 30min | <p>*La velocidad se puede ajustar entre los niveles 0-3; *La temperatura es ajustable entre 90-120°C *El tiempo es ajustable entre 5-60m * Si está inactivo</p> | <p>*Utilice la mariposa o la cuchilla para amasar</p> |

| | | | |
|------------------------|--|--|---|
| | | durante 10 minutos después de finalizar el programa, el aparato automáticamente pasará al modo 'WARM' ("CALENTE"). | |
| PETRIR (AMASAR) | Paso 1: *Velocidad: 3 *Temperatura: 0 *Tiempo: 3min Paso 2: *Velocidad: 2 *Temperatura: 0 *Tiempo: 7min | * La velocidad se puede ajustar entre los niveles 2-3; * La temperatura es ajustable a 0 o 37°C para llevar. * El tiempo es ajustable entre 20seg-20min * Si está inactivo durante 10 minutos después de finalizar el programa, el aparato automáticamente se apagará | *Masa para pan: 330g agua + 500g harina + otros ingredientes; amasar 10min según el ajuste preconfigurado *Masa para noodles: 200g agua + 400g harina; amasar 3min a velocidad 2 *Ajustar la temperatura a 37°C para llevar la masa, y si no sube, seleccionar , 37°C durante 30min más sin velocidad |
| FUEGO (LENTO1) | *Velocidad: 1 *Temperatura: 120°C *Tiempo: 5min | *Rehogar y freír, tiempo ajustable entre 1-30min según la consistencia deseada. * Si está inactivo durante 10 minutos después de finalizar el programa, el aparato automáticamente pasará al modo 'WARM' ("CALENTE"). | *Utilice la mariposa o la cuchilla amasadora |

| | | | |
|----------------------------|--|---|---|
| FUEGO (LENTO2) | <p>Paso 1: *Velocidad: 0 *Temperatura:100°C *Tiempo: sin límite, hasta que hierva</p> <p>Paso 2: *Velocidad: 0 *Temperatura: 95°C no invariable, se puede ajustar automáticamente en función de la temperatura y volumen de ingredientes *Tiempo: 3h</p> | <p>*Tiempo preconfigurado 3h, ajustable entre 1-12h * Si está inactivo durante 10 minutos después de finalizar el programa, el aparato automáticamente pasará al modo 'WARM' ("CALIENTE").</p> | *Cocción lenta |
| MANTENER (CALIENTE) | <p>*Velocidad: 0 *Temperatura: 80°C *Tiempo: 30mins</p> | <p>*El tiempo se puede ajustar entre 1-60mins * Si está inactivo durante 10 minutos después de finalizar el programa, el aparato automáticamente se apagará</p> | *Automáticamente pasará a estar 12h CALIENTE después de finalizar los siguientes programas automáticos: SOUPE, VELOUTE, MIJOTE1, SAUCE, VAPEUR, MIJOTE2, RECHAUFFE, BOUILLIR, RIZ, PORRIDGE |
| RECALENTAR (RECALENTAR) | <p>*Velocidad: 0 *Temperatura: 95°C *Tiempo: 30min</p> | <p>* El tiempo se puede ajustar entre 1-60m * Si está inactivo durante 10 minutos después de finalizar el programa, el aparato automáticamente pasará al modo 'WARM' ("CALIENTE").</p> | *Recalentar los alimentos cocinados fríos, tanto líquidos como sólidos. *Si los ingredientes no se han calentado suficientemente, prolongue el tiempo |
| BOUILLIR (HERVIR) | <p>*Velocidad: 0 *Temperatura: 100°C *Tiempo: sin límite, se detendrá automáticamente después de hervir</p> | <p>*Ningún parámetro es ajustable * Si está inactivo durante 10 minutos después de finalizar el programa, el aparato</p> | *Calienta los ingredientes líquidos y se detiene después de hervir. |

| | | | |
|----------------------|--|---|---|
| | | automáticamente pasará al modo 'WARM' ("CALENTE"). | |
| YAOGURT (YOGUR) | *Velocidad: 1 durante los primeros 30min, y después se detiene *Temperatura: 37°C *Tiempo: 6h | *El tiempo se puede ajustar entre 3-12h * Si está inactivo durante 10 minutos después de finalizar el programa, el aparato automáticamente se apagará | *Cantidad sugerida: 1 vaso de yogur + 1 litro de leche fresca + azúcar, 6-12h según la consistencia deseada |
| RIZ (ARROZ) | *Velocidad: 0 *Temperatura: 105°C * Tiempo: no invariable, se puede ajustar automáticamente según la temperatura y volumen de ingredientes | *Los parámetros no se pueden ajustar. * Si está inactivo durante 10 minutos después de finalizar el programa, el aparato automáticamente pasará al modo 'WARM' ("CALENTE"). | *Cantidad sugerida (máx.): 400g arroz + 700g agua, utilice el ajuste RIZ por defecto. En la base se formará una corteza de arroz. *O cueza el arroz al vapor según el ajuste: 400g arroz en el cesto filtro, 2L agua, seleccione BOIL (HERVIR); después quite un poco de agua, es suficiente que quede 1 litro, seleccione STEAM (VAPOR) durante 20min |
| PORRIDGE (GACHAS) | Paso 1: *Velocidad: 1 *Temperatura: 90°C Paso 2: *Velocidad: 1 *Temperatura: 96°C *Tiempo: 1h | *El tiempo se puede ajustar entre 30-120min según la consistencia deseada o el volumen de los ingredientes * Si está inactivo durante 10 minutos después de finalizar el programa, el aparato automáticamente pasará al modo | *Cantidad recomendada: 200g arroz + 1.5 l agua + otros ingredientes como verdura o gambas, seleccionar la configuración por defecto PORRIDGE (GACHAS) * Recomendamos quitar el vaso medidor y colocar el cesto del |

| | | | |
|---------------------|---|--|---|
| | | 'WARM' ("CALENTE"). | revés para evitar que los ingredientes salgan. |
| PULSE (PULSADOR) | *Velocidad: 10 *Temperatura:0 *Tiempo: sin límite | *Sin límite de tiempo, pulse y mantenga pulsado el botón, el motor funcionará; al soltar el botón, se detendrá | Para triturar hielo: recomendamos añadir el hielo por el orificio del vaso medidor mientras el aparato está funcionando a velocidad máxima |
| LIMPIEZA AUTOMÁTICA | *Velocidad: 10 *Temperatura:40°C *Tiempo: 5min | * Tiempo ajustable entre 1-10mins. * Temperatura ajustable entre 37-50°Csegún el nivel de suciedad. | Se recomienda añadir 500 ml de agua. |

Velocidad y cantidad recomendada para cada componente:

| Accesorio | Imagen | Función | Velocidad | Cantidad | Tiempo de funcionamiento |
|-------------------------------|---|----------------------------------|-----------|---|--------------------------|
| Cuchillas de acero inoxidable |  | CORTAR sin convertir en smoothie | 5 | 2 litros máx. cortar en trozos 1-2cm antes de poner en funcionamiento | 1min |
| | | CORTAR más fino | 10 | 2 litros máx., cortar en trozos de 1-2cm antes de poner en funcionamiento | 1min |

| | | | | | |
|--------------------|---|-------------------------------------|---------------|--------------------------|----------|
| Cuchilla amasadora |  | Preparar masa para pan, pizza, etc. | 2-3 | 800g de harina como máx. | 5-10min |
| | | Preparar masa para noodles | 2 | 500g de harina como máx. | 3min |
| Mariposa |  | Revolver | 1-3 | 2 litros máx. | 30min |
| | | Batir la clara de huevos o nata | 4 | 2 litros máx. | 10min |
| Vaporera |  | Cocer verdura al vapor | No disponible | 3.5 litros máx. | 15min |
| | | Cocer carne al vapor | No disponible | 3.5 litros máx. | 20-30min |

Limpieza y Mantenimiento

1. NO lavar ninguna pieza del aparato en el lavavajillas. Lavar siempre el aparato minuciosamente después de cada uso, o tras un largo periodo de no utilización.
2. Desenchufe el aparato de la toma de corriente y permita que el aparato se enfrie antes de limpiarlo.
3. Lave la olla de cocción extraíble con agua templada y jabón. Enjuague y seque por completo.
4. Limpie la estructura principal con un paño húmedo y limpio. Para limpiar los residuos de alimentos, recomendamos humedecer un paño con agua templada y jabón antes de eliminarlos. NO sumergir la estructura principal en agua ni otros líquidos. Limpie la olla según sea necesario para eliminar todos los restos de alimentos.
5. Para mantener el aparato en perfectas condiciones de funcionamiento, la base de la olla de cocción se debe inspeccionar y limpiar, si fuera necesario, después de cada uso. Lavar con un paño suave y húmedo y séquela por completo antes de utilizarla.
6. Si el aparato no se utiliza durante un largo periodo de tiempo, deberá desenchufarlo y guardarlo en un lugar frío y limpio.

Resolución de problemas

La aparición en la pantalla de la siguiente información de error es normal. Si el problema persiste después de adoptar las soluciones recomendadas, póngase en contacto con nuestro servicio de atención del cliente.

| Código de error | Descripción | Causas posibles | Solución |
|------------------------|--|--|--|
| E1 | El interruptor de seguridad no está activado | La jarra o la tapa de la jarra no están correctamente colocadas. | Vuelva a montar la jarra y la tapa de la jarra, compruebe que todas las piezas están correctamente montadas y ajustadas |
| E2 | Falta el sensor de temperatura | La jarra no está correctamente colocada, o se ha dañado la conexión del sensor de temperatura en la base de la jarra | Vuelva a montar la jarra y compruebe que está correctamente montada y ajustada |
| E3 | El motor está bloqueado | Demasiados ingredientes en la jarra | Reduzca la cantidad de ingredientes en la jarra, o corte los alimentos en trozos más pequeños y vuelva a poner el aparato en funcionamiento. |
| E4 | Temperatura demasiado alta | No hay alimentos en la jarra, o muy poca cantidad con un ajuste de temperatura alto durante demasiado tiempo. | Añada alimentos a la jarra |
| E5 | La temperatura del motor es demasiado alta | El aparato está funcionando a capacidad máxima durante demasiado tiempo | Detenga el aparato y espere hasta que se haya enfriado antes de volver a ponerlo en funcionamiento |
| E7 | Fallo en la transferencia de velocidad | Se ha bloqueado el cambio de velocidad de un nivel bajo (1-5) a uno alto (6-10) | Extraiga la jarra, gire manualmente el acoplamiento inferior, vuelva a colocar la jarra y ponga el aparato en funcionamiento.  |

| | | | |
|-----|---|---|--|
| E11 | No puede utilizar la función de velocidad | La temperatura en la jarra es superior a 60°C | Espere a que se enfrien los alimentos y presione el Pulsador de nuevo, o utilice la velocidad 4 más baja |
|-----|---|---|--|

Especificaciones técnicas

Alimentación: 220-240V

Frecuencia del Suministro: 50 Hz

Potencia: Motor 500W; Calor 1000W

Ajuste de Velocidad (RPM): 60-6500 rpm

Ajuste de Temperatura (°C): 37-120°C



Si este logo aparece en el producto, significa que la eliminación del aparato está regulada por la directiva 2012/19/UE sobre la eliminación de residuos electrónicos y eléctricos (DEEE). Cualquier sustancia peligrosa contenida en aparatos eléctricos y electrónicos puede tener efectos adversos sobre el medio ambiente y la salud humana durante su procesamiento. Por ello, al final de la vida útil de este aparato, no debe desecharse junto con los desperdicios municipales sin clasificar. Su papel como consumidor es esencial en términos de reutilización, reciclaje u otros métodos de generación de valor a partir de este aparato. Tiene varias opciones de sistemas de recogida y recuperación de desechos organizadas por las autoridades locales (centros de reciclaje) y los distribuidores. Es obligatorio utilizar estas opciones.



Google Play y el logo de Google Play son marcas registradas de Google, Inc.



Apple y el logo de Apple son marcas registradas de Apple Inc., registradas en EEUU y en otros países. App Store es una marca de servicios de Apple Inc., registrada en EEUU y en otros países.



La marca de la palabra Bluetooth® y los logos son marcas registradas propiedad de Bluetooth SIG, Inc. y cualquier uso de estas marcas por parte de **ADMEA** se realiza bajo licencia.

Compatible con dispositivos compatibles con Bluetooth Smart:

Dispositivos Android, comenzando con OS 4.4 y más allá

Dispositivos de Apple, iOS 8.0 y superiores a partir de iPhone 4, iPad 3, iPod touch de 5ª generación y superiores.

THOMSON es una marca de Technicolor SA utilizada bajo licencia por ADMEA
Este producto ha sido importado por: **ADMEA - 12 rue Jules Ferry - 93110 Rosny Sous Bois**