

THOMSON

*Robot connecté
multifonction*

THCM245S-1CH

Guide d'utilisation

 **GENIMIX**



Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation.

Ce produit est conforme aux exigences de la directive 2014/53/UE et 2014/35/UE (qui remplace la directive 73/23/CEE modifiée par la directive 93/68/CEE) et 2014/30/UE (remplaçant la directive 89/336/CEE).



Instructions de sécurité importantes

1. Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire attentivement ces instructions.
2. Veuillez conserver ces instructions pour toute future référence.
3. Assurez-vous que la tension affichée sur l'appareil correspond à la tension locale avant de brancher l'appareil.
4. N'utilisez aucun accessoire ou pièce de rechange provenant d'autres fabricants. Votre garantie sera annulée si de tels accessoires ou pièces sont utilisés.
5. N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation, la prise ou toute autre pièce sont endommagés.
6. Nettoyez avec soin les pièces qui seront en contact avec de la nourriture avant d'utiliser l'appareil pour la première fois. L'appareil doit toujours être placé sur une surface plane,

sèche et propre et qui ne craint pas la chaleur.

7. Ne touchez pas aux lames, surtout lorsqu'elles sont en cours de fonctionnement. Elles sont très aiguisées. Ne tenez que la partie supérieure de la lame lorsque vous la retirez où la réinsérez.
8. N'utilisez pas votre appareil ou ses accessoires s'ils sont endommagés. Vous devez contacter un centre de service agréé.
9. Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
10. Ne laissez jamais l'appareil en fonctionnement sans surveillance.
11. Éteignez l'appareil avant d'installer ou de désinstaller tout accessoire.
12. Attendez que toutes les pièces mobiles se soient immobilisées

avant de retirer les pièces de l'appareil.

13. N'immergez jamais l'appareil principal dans de l'eau ou tout autre liquide, et ne le nettoyez jamais sous l'eau courante. Utilisez uniquement un chiffon humide pour le nettoyer.
14. Débranchez immédiatement l'appareil après utilisation.
15. Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.
16. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil

en toute sécurité et dans la mesure où ils en comprennent bien les dangers potentiels.

Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.

17. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :

- des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
- dans des fermes ;
- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
- des environnements de type chambres d'hôtes.

18. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

19. Soyez vigilant si un liquide chaud est versé dans le robot : il pourrait générer des éclaboussures.

Notamment lors de la fonction

vapeur.

20. Ne dépassez pas le niveau de remplissage maximum inscrit à l'intérieur du bol, par exemple la charge maximale de la fonction mélange est de 1200 g de carottes/1800 g d'eau.
21. MISE EN GARDE : éviter tout débordement sur le connecteur.
22. MISE EN GARDE : il y a des risques de blessures en cas de mauvaise utilisation.
23. La surface de l'élément chauffant présente une chaleur résiduelle après utilisation.
24. Fermez toujours l'orifice du couvercle en utilisant la fonction hachage.
25. N'utilisez jamais l'appareil en mode cuisson avec le bol vide.
26. N'utilisez pas le couvercle dédié à la râpe à légumes dans le cadre d'un programme qui chauffe. Pour la fonction hacher ou pulse, ne pas utiliser le couvercle dédié à la râpe à

légumes. L'appareil peut être endommagé et causer des blessures si le mécanisme de verrouillage est soumis à une force excessive.

27. **ATTENTION** : Afin d'éviter tout danger dû au réarmement intempestif du coupe-circuit thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par l'intermédiaire d'un interrupteur externe, comme une minuterie, ou être connecté à un circuit qui est régulièrement mis sous tension et hors tension par le fournisseur d'électricité.
28. Ne démontez pas la base du bol (y compris le bol). Elle n'est pas destinée à être entretenue par l'utilisateur.
29. Après l'arrêt du moteur (s'il fonctionnait), le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant 2 minutes supplémentaires.
30. Pour savoir comment nettoyer

les surfaces en contact avec les aliments, veuillez consulter le paragraphe *Entretien de votre i-Genimix*.

31. **ATTENTION** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de le retirer du socle.
32. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
33. **ATTENTION** : S'assurer que l'appareil est hors tension avant de le retirer de son socle. .
34. L'appareil ne doit être utilisé qu'avec le socle qui lui est associé.
35. Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des couteaux affûtés, lorsqu'on vide le bol et lors du nettoyage.
36. **MISE EN GARDE** : Ne pas enlever le couvercle lorsque l'eau bout.
37. Être vigilant si un liquide chaud

est versé dans le préparateur culinaire ou le mélangeur dans la mesure où il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une ébullition soudaine.

L'appareil ne doit pas être immergé.

En ce qui concerne les durées de fonctionnement et les réglages de vitesse pour les accessoires.



Les surfaces peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation.



Cet appareil est conçu pour un contact avec les aliments.

IMPORTANT

Il est interdit de remplacer le câble d'alimentation par vous-même.

En cas de dommage :

Si l'appareil est tombé, veuillez demander à une personne qualifiée de le vérifier avant de l'utiliser à nouveau. Des dommages internes pourraient entraîner des accidents. Pour tout type de problème ou de réparation, veuillez contacter le service après-vente du distributeur local, le fabricant ou une personne qualifiée, afin d'éviter tout risque de danger.

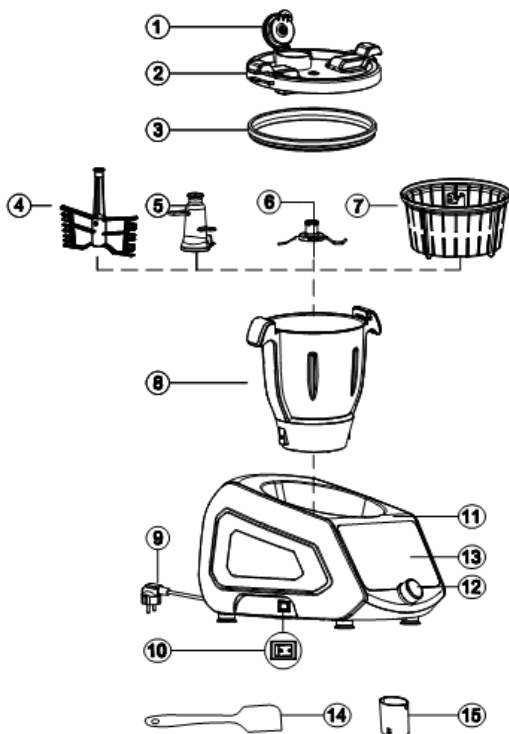
Mise au rebut et responsabilité environnementale

Afin d'être respectueux de l'environnement, nous vous encourageons à jeter correctement l'appareil. Vous pouvez contacter les autorités locales ou les centres de recyclage pour plus d'informations.

Vue de l'ensemble du produit et accessoires



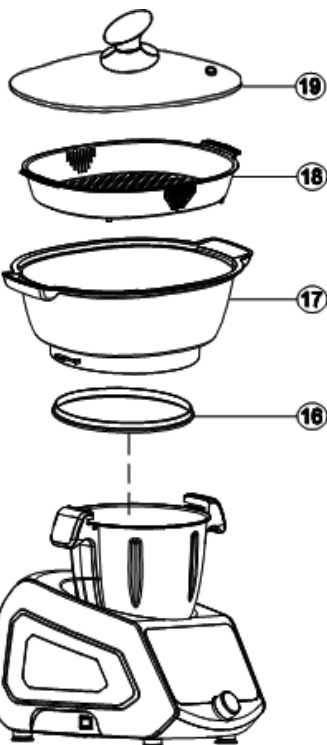
i-Genimix en mode cuisson



1. Orifice du couvercle
2. Couvercle de cuisson
3. Joint en silicone pour couvercle de cuisson
4. Fouet
5. Pale de mélange
6. Lame
7. Panier de cuisson interne
8. Bol en inox
9. Prise d'alimentation
10. Interrupteur
11. Base de l'appareil
12. Bouton de contrôle
13. Panneau de contrôle
14. Spatule
15. Accessoires pour retirer le panier de cuisson



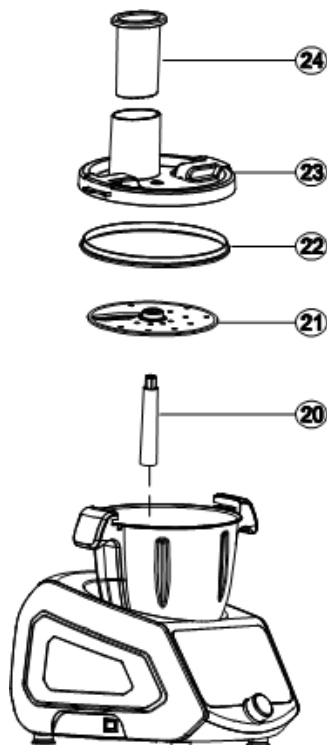
i-Genimix en
mode vapeur



- 16. Joint en silicone du panier vapeur
- 17. Base du grand panier vapeur
- 18. Plateau du grand panier vapeur
- 19. Couvercle du grand panier vapeur
- 20. Axe d'entraînement



i-Genimix en
mode râpe à
légumes



- 21. Disque réversible pour râper/trancher
- 22. Joint en silicone pour couvercle spécial râper/trancher
- 23. Couvercle spécial râper/trancher
- 24. Poussoir

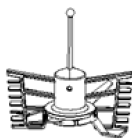


ATTENTION : Prenez bien soin de ne pas confondre les deux couvercles, l'un sert à la cuisson (avec l'orifice), l'autre (avec la grosse goulotte) sert à la découpe des légumes et non à la cuisson.

Les différents accessoires et leurs utilisations



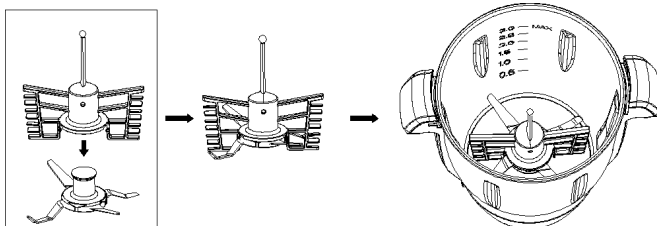
La lame : à utiliser pour hacher finement. Veillez à ne pas vous couper quand vous les manipulez car elles sont très tranchantes. Les lames peuvent être utilisées jusqu'à la vitesse 12. Attention à bien vérifier que les lames ne tournent plus avant d'ouvrir le couvercle.



Le fouet papillon : à utiliser pour les émulsions (sauces ou blancs en neige...) Il faut éviter de l'utiliser avec des aliments durs, au risque de l'abîmer. Il est également conseillé de ne pas l'utiliser avec des vitesses supérieures à 4 et pas plus de 10min.



ATTENTION : Il faut toujours utiliser le fouet en le disposant sur la lame. Comme sur le schéma ci-dessous. Ne jamais cuisiner avec le fouet seul sur l'axe d'entraînement !





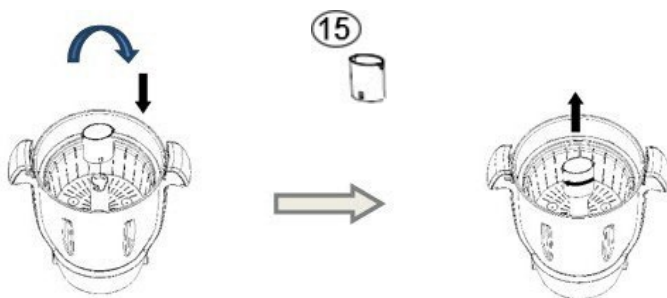
La pale de mélange : à utiliser pour mélanger, grâce à son ergonomie, elle permet de mélanger le contenu du bol. Elle s'utilise seule à visser sur l'axe d'entraînement au fond du bol. Elle permet de ne pas endommager les ingrédients lors de la cuisson. Il est conseillé de ne pas utiliser la pale de mélange au-delà de la vitesse 3.



Le panier de cuisson interne : à utiliser pour la cuisson vapeur mais aussi pour la cuisson à l'eau. (Riz, pâtes, légumes...)

Si vous utilisez le panier de cuisson interne avec le mode vapeur, versez 0,6L maximum d'eau dans le bol jusqu'à la marque dans le bol.

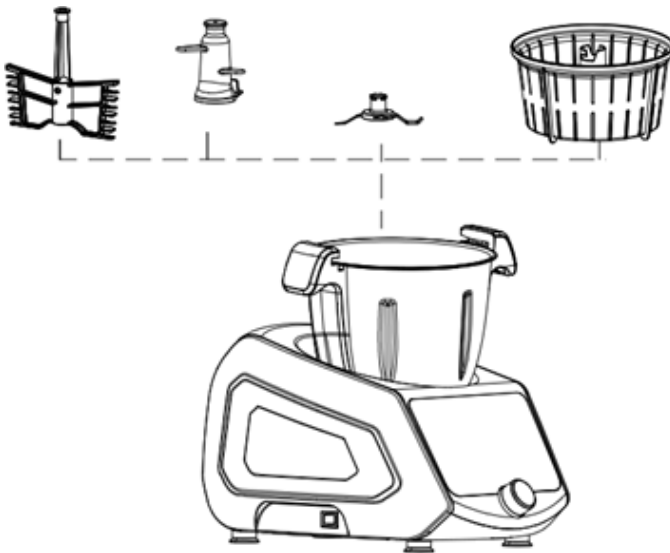
Afin de retirer le panier de cuisson interne du bol, utilisez l'accessoire qui permettra de l'enlever avec plus d'aisance. Veillez quand même à ne pas le prendre à mains nues lorsqu'il est chaud. Insérez-le dans la tige centrale du panier de cuisson interne et vissez-le en tournant d'un quart de tour. Puis tirez le panier comme sur le schéma ci-dessous :

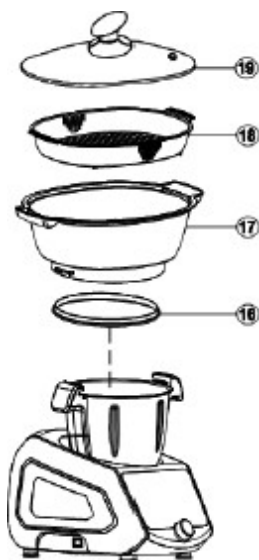




La spatule en silicone : elle permet de bien racle le bol sans l'abîmer et le rayer. Veillez à ne pas l'utiliser lorsque les lames, le fouet ou le pétrin fonctionnent.

En fonction de votre recette et le type d'action que vous voulez faire, assemblez le bon accessoire. Pas de panique, sur les recettes automatiques avec le pas à pas, l'accessoire à utiliser est précisé !





Le panier de vapeur externe : comme déjà illustré précédemment, le panier de vapeur externe se compose de plusieurs éléments. Il fait office de couvercle puisqu'il se fixe directement sur le bol. Pour le verrouiller il suffit de la tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.

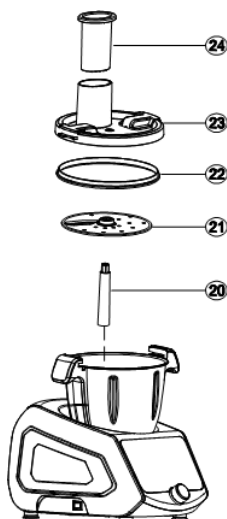
En fonction de votre recette et des aliments à cuire, adaptez le volume en utilisant que le grand panier vapeur ou en ajoutant le panier intermédiaire.

Avant de lancer une cuisson vapeur, ajoutez 0.6L d'eau jusqu'au marquage (logo vapeur) dans le bol.

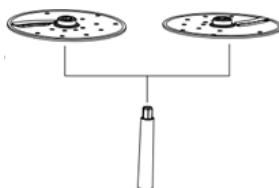
Si le robot affiche un message d'erreur E5, cela indique qu'il n'y a plus d'eau dans le bol.



Conseil : Nous vous conseillons de prendre soin de bien disposer les aliments dans le panier vapeur en évitant d'obstruer les orifices de la base du panier vapeur. Cela rendra la cuisson plus longue puisque la vapeur passera moins bien.



L'accessoire râpe à légumes : comme déjà illustré précédemment, la râpe à légumes se compose de plusieurs éléments. Avant de lancer une action pour râper ou trancher avec le programme automatique ou lors d'une recette automatique, assemblez l'axe pour le disque sur l'axe d'entraînement du bol. Placez ensuite le disque.



Une fois le disque sur l'axe d'entraînement de la râpe et le tout fixé dans le bol, fermez le couvercle spécial râpe à légume et verrouillez-le sur le bol.



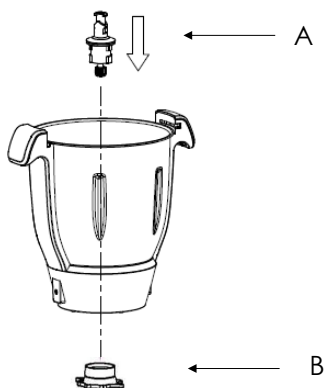
Conseil : Le disque est réversible : d'un côté il râpe et de l'autre il tranche. Les 2 orifices présents sur le disque vous permettent de passer vos doigts pour saisir le disque sans se couper.

Comment assembler le i-Genimix ?

Lors du déballage du produit, l'axe d'entraînement est déjà monté. Il peut se démonter afin de permettre un nettoyage du bol optimal. Vous allez donc être amené à le monter et le démonter régulièrement.

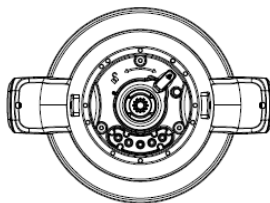
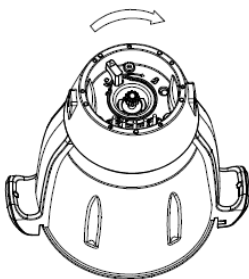
L'axe d'entraînement se compose de 2 parties :

- L'axe d'entraînement situé dans le bol qui permettra de disposer les accessoires nécessaires à la réalisation des recettes (lame, pale de mélange...) A sur le schéma ci-dessous.
- Le verrou pour fixer l'axe d'entraînement sous le bol. B sur le schéma ci-dessous.



Afin de démonter l'axe, sortez le bol de sa base puis tournez-le. Dévissez dans le sens inverse de l'aiguille d'une montre le verrou. Et dans le sens des aiguilles d'une montre pour le visser.

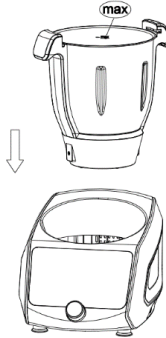
Notez les signes de verrouillage et déverrouillage face au logo cadenas. Lorsque les flèches du verrou sont positionnées face au logo cadenas, l'axe d'entraînement est verrouillé.





Conseil : Il est conseillé d'huiler le bol du robot. Pour cela, utilisez de l'huile de cuisson et un papier absorbant en prenant soin de bien en mettre sur la totalité de la surface du bol. Cet entretien régulier permettra aux aliments de ne pas adhérer au bol.

1. Pour l'installation du i-Genimix, vérifiez que l'axe d'entraînement est bien fixé comme sur la procédure précédente. Puis installez le bol sur la base du robot.

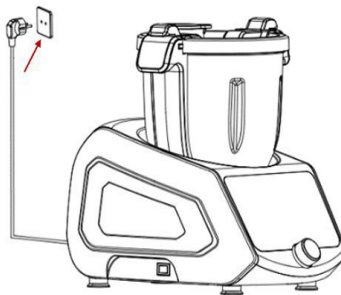


Conseil : A chaque fois que vous reposez le bol sur sa base, vérifiez qu'il ne reste pas un peu d'eau après le nettoyage sous le bol ou au niveau des connecteurs.

2. Vérifiez que l'interrupteur du robot est bien sur la position arrêt, puis branchez le robot à la prise secteur.



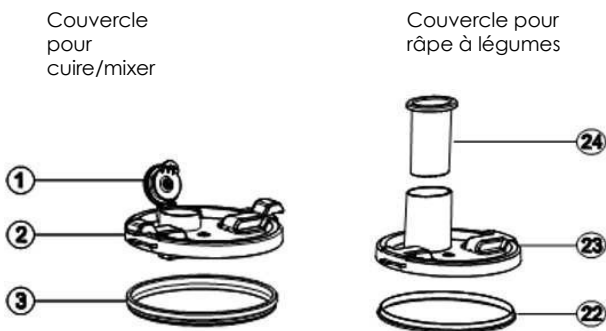
Interrupteur
ON/OFF



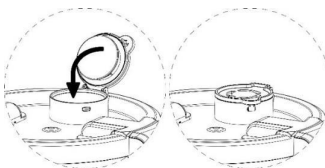
3. Une fois le robot relié à la prise du secteur, allumez le robot avec l'interrupteur sur ON

Précision sur les différents couvercles

Le i-Genimix dispose de plusieurs couvercles : Le couvercle pour chauffer et mixer, puis le couvercle pour la râpe à légumes. Veillez à ne pas échanger les couvercles en fonction de l'action à réaliser.



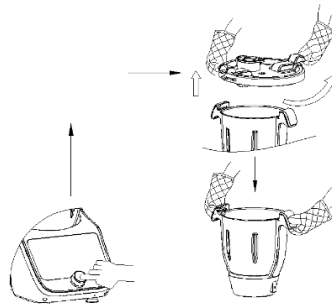
Lors de l'utilisation du i-Genimix, veillez à ce que l'orifice du couvercle soit bien fermé avant utilisation, sauf indication contraire dans une recette automatique ou un programme.



Conseil : Avec le temps, ou à la suite d'un nettoyage, il se peut que la fermeture du bol vous semble plus difficile à fermer. Nous vous conseillons d'huiler le joint du couvercle avec quelques gouttes d'huile de cuisson.

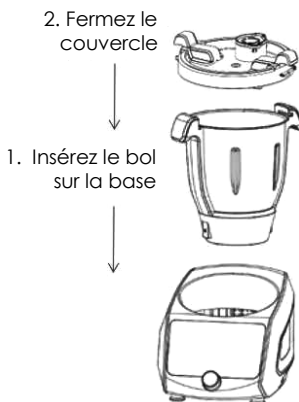


Pour éviter les risques de brûlures, utilisez un chiffon ou des maniques lorsque vous ouvrez le couvercle après la cuisson.



Verrouillage du bol

Afin d'assembler le bol du i-Genimix avant utilisation, monter le bol sur la base du robot, puis fermez le couvercle. Comme le schéma ci-dessous. Pour enlever le bol, enlevez le bol du couvercle puis retirer le bol après usage. Le bol est dans le bon sens lorsque le logo THOMSON est face à vous.



ATTENTION : Il existe un système de sécurité qui ne permet pas d'enlever le bol quand le couvercle est fermé. Ne pas forcer.

Mesures de sécurité

Pour des raisons de sécurité, certains programmes automatiques ne peuvent pas dépasser une certaine vitesse. De même en mode manuel, veillez à ne pas dépasser les vitesses ci-dessous :

Le fouet : Ne pas utiliser cet accessoire au-delà de la vitesse 4

La pale de mélange : Ne pas utiliser cet accessoire au-delà de la vitesse 3

La lame : A utiliser de la vitesse 1 à la vitesse 12.



ATTENTION : i-Genimix vous laisse la possibilité de mixer à pleine puissance un liquide chaud, mais il est nécessaire de prendre les précautions suivantes :

- Ne pas mixer plus de 3 minutes
- N'ouvrez ni l'orifice, ni le couvercle avant que le signal sonore sonne
- Il est possible de disposer le panier de cuisson interne à l'envers sur le couvercle pour éviter toutes projections

La manette de contrôle

Vous pouvez contrôler le i-Genimix directement grâce à l'écran tactile mais également via la manette de contrôle.



Vous allez pouvoir valider une action ou démarrer un programme en appuyant sur la manette de contrôle.

Vous pouvez également, lors d'une recette, mettre en pause la cuisson en appuyant à nouveau sur la manette de contrôle.

Grâce à cette dernière, réglez la durée, la vitesse ou la température dans le mode manuel en tournant vers la droite pour augmenter et vers la gauche pour baisser.

Enfin, en appuyant pendant 1 seconde sur la manette de contrôle, le réglage en cours s'annule et le menu principal apparaîtra.

Le menu d'accueil

A l'allumage du i-Genimix, un écran d'accueil va apparaître. Il permet d'avoir accès aux 4 fonctionnalités ci-dessous.



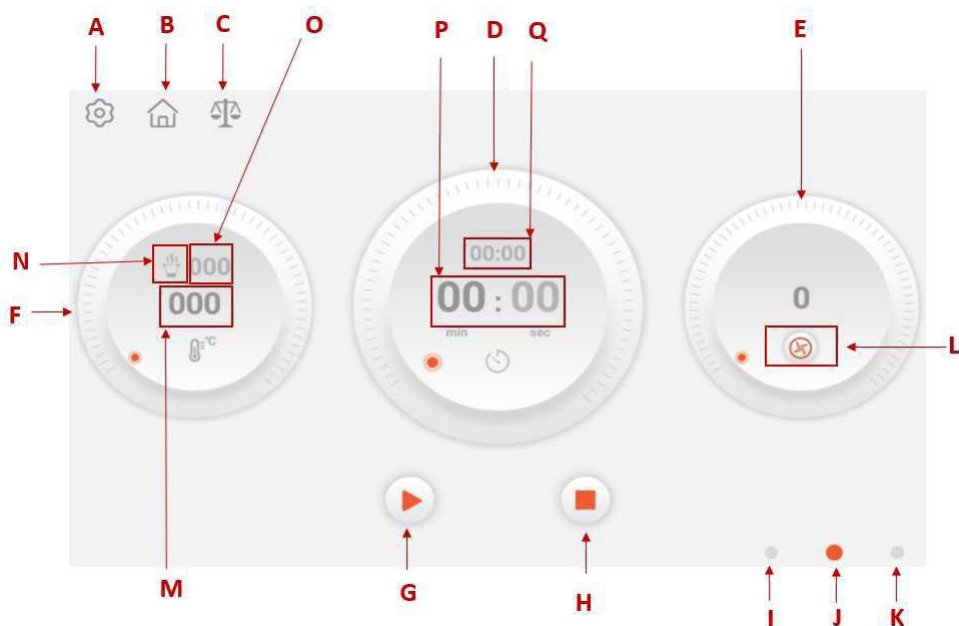
- **Les recettes automatiques** : découvrez les 500 recettes intégrées. Sélectionnez votre recette, préparez vos ingrédients et suivez les étapes de la recette au pas à pas.
- **Les programmes automatiques** : grâce à ces programmes, les paramètres sont déjà préenregistrés (temps de mixage, température, durée)
- **Le mode manuel** : vous prenez la main vous-même en réglant la température, la durée et la vitesse de mixage.
- **L'ajout de recettes** : tous les mois, i-Genimix vous procure 10 nouvelles recettes gratuites, connectez-vous à votre réseaux wifi et l'ajout de recette se fera automatiquement. (Étapes détaillées plus loin)

Les 4 fonctionnalités seront détaillées plus loin dans la notice.



Conseil : Lors de l'utilisation du i-Genimix, il est possible que vous ayez les mains mouillées. Notez que les commandes tactiles sur l'écran fonctionnent de façon optimum avec des mains sèches. Si de l'eau est projetée sur l'écran tactile, prenez soin de l'essuyer avec un chiffon doux.

L'écran digital de contrôle



- A. Réglages (Connection wifi, information sur l'appareil, aide au démarrage)
- B. Retour au menu d'accueil
- C. Fonction balance
- D. Réglage de la minuterie
- E. Réglage de la vitesse
- F. Réglage de la température
- G. Démarrage / pause
- H. Arrêt
- I. Accès aux recettes automatiques
- J. Accès au mode manuel
- K. Accès aux programmes automatiques
- L. Accessoire à utiliser
- M. Température programmée pour la cuisson
- N. Icône d'avertissement bol chaud
- O. Température en temps réel
- P. Durée restante / Chronomètre
- Q. Durée totale

La fonction balance

Le i-Genimix dispose d'une balance intégrée vous permettant de peser les aliments directement dans le bol. La balance pèse jusqu'à 5kg et a une précision de +/- 5 grammes.

Vous pouvez accéder à la balance à tout moment (recettes automatiques, mode manuel et programmes automatiques) avec le logo ci-dessous :



Si le robot est en fonctionnement lors d'une étape d'une recette, vous pouvez appuyer sur pause, ouvrez le couvercle, pesez, fermez le couvercle puis revenez à l'étape précédente en appuyant sur l'étape non finalisée. Relancer le pas à pas en appuyant sur le logo « play »



N'oubliez pas de faire la tare en appuyant sur le bouton « Tare » à côté de l'affichage de la pesée.



Conseil : pour peser un aliment, ouvrez le couvercle et pesez l'aliment en le versant petit à petit dans le bol. Si vous souhaitez enchaîner les aliments à peser n'oubliez pas d'appuyer sur « Tare ». La fonction balance ne fonctionne pas avec le couvercle fermé (par l'orifice).

Le mode manuel

Le mode manuel vous permet de suivre une recette ou de créer votre propre recette. Pour cela il faudra programmer le temps de cuisson, la vitesse et le temps.



Pour modifier ces paramètres, utilisez les cadrans de réglage associés jusqu'à atteindre le réglage souhaité. Vous pouvez également utiliser la manette de réglage pour une sélection plus précise.

Une fois les paramètres sélectionnés, appuyez sur « play » ►. Lors de l'action, le bouton « pause » ⏸. Il vous permettra de mettre en pause quand vous le souhaitez. Pour ajouter un ingrédient par exemple.

Si vous souhaitez arrêter complètement l'action, appuyez sur ■.

Un message de confirmation vous sera demandé :

Souhaitez-vous mettre fin à cette action?

NON OUI

Répondez oui pour annuler l'action qui était en cours ou NON pour reprendre l'action. Une fois l'action terminée, le i-Genimix émet 3 bips sonores.

Réglage de la minuterie :





- Réglable de 0 à 90°
- Appuyez sur le cercle et programmez les minutes, et les secondes jusqu'au réglage souhaité. Vous pouvez également utiliser la manette de contrôle.
- Si vous ne réglez aucune minuterie, le i-Genimix lancera un chronomètre vous informant du temps écoulé et ceci par défaut.

Réglage de la température :




- Réglable de 37° à 120°
- Intervalle à 5°C près
- Appuyez sur le cercle et programmez les minutes, et les secondes jusqu'au réglage souhaité. Vous pouvez également utiliser la manette de contrôle.

Réglage de la vitesse (mélange ou mixage)

- Réglage de 1 à 12
- Lorsque la cuisson est active dès 37°, le i-Genimix limite la vitesse à 3.
- Appuyez sur le cercle et programmez la vitesse souhaitée. Vous pouvez également utiliser la manette de contrôle.

| | | Fonction | Vitesse | Durée | Température |
|-----------------|---|---|---------|-----------------------|-----------------------|
| LAME |  | Viande hachée | 8 à 12 | 30 à 60sc | Pas de température |
| | | Glace pilée | 8 à 12 | 10 à 20sc | Pas de température |
| | | Oignon, échalote, ail haché | 5 à 7 | 15 à 60sc | Pas de température |
| | | Fruits à coque | 12 | 16 à 60sc | Pas de température |
| | | Blender | 8 à 12 | 1 à 2min | Pas de température |
| | | Pétrissage | 1 | 1 à 2min | Pas de température |
| PALE DE MELANGE |  | Soupe | 1 à 2 | 1 à 90min | 100° |
| | | Autres ingrédients devant être réchauffés | 1 à 2 | En fonction du besoin | En fonction du besoin |
| FOUET |  | Monter les blancs en neige | 4 | 2 à 4min | Pas de température |
| | | Crème fouettée | 3 | 3 à 5min | Pas de température |
| RAPE |  | Légumes à râper | 5 à 6 | 30sc | Pas de température |

La fonction sens inverse

Il est possible d'activer le sens inverse dans le mode manuel. Pour cela appuyez sur le logo  au niveau du cadran du réglage des vitesses. Une fois avoir appuyé sur le logo , un autre logo apparaît au-dessus de la vitesse  : la fonction sens inverse est alors activée. La fonction ne fonctionne que de la vitesse 1 à 3. Activez d'abord la fonction avec le logo avant de régler la vitesse et lancer l'action.







Conseil : Le sens inverse permet d'éviter d'abimer certains aliments avec la lame. De même lors d'une action de pétrissage, il est recommandé de pétrir dans un sens, puis dans l'autre sens.

Les recettes automatiques

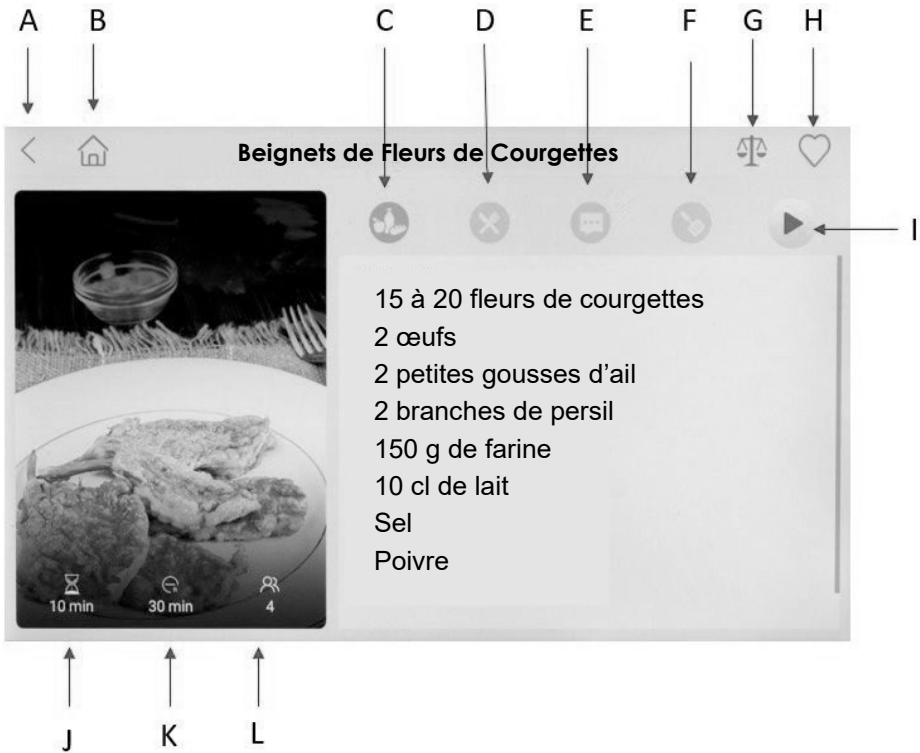
Depuis le menu principal, accédez aux recettes automatiques :

Afin de parcourir les recettes au pas à pas, plusieurs possibilités s'offrent à vous :



| | |
|---|--|
|  | Recherche par ordre alphabétique |
|  | Recherche par ordre alphabétique direct sous les recettes |
|  | Recherche par catégorie de plats |
|  | Recherche par mots-clés en saisissant directement le mot avec le clavier dans la barre de recherche dédiée |

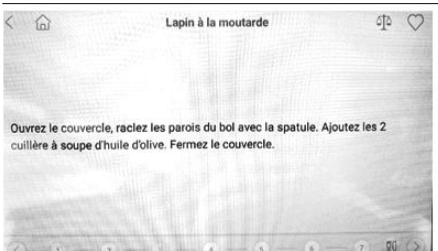
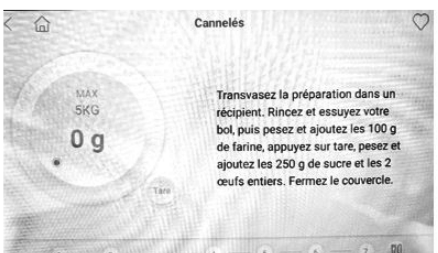

Une fois la recette sélectionnée plusieurs indications sont disponibles :



- A. Retour à l'écran précédent
- B. Retour au menu d'accueil
- C. Liste des ingrédients
- D. Recette complète
- E. Conseil du chef
- F. Liste des accessoires nécessaires pour réaliser la recette
- G. Accès à la fonction balance
- H. Ajouter la recette en favoris
- I. Démarrer la recette pas à pas
- J. Temps de préparation
- K. Temps de cuisson
- L. Nombre de personnes

Une fois que vous avez sélectionné la recette désirée, appuyez sur le bouton démarrer (II) pour lancer le pas à pas. Il ne vous reste plus qu'à suivre les instructions sur l'écran.

Plusieurs types d'actions :

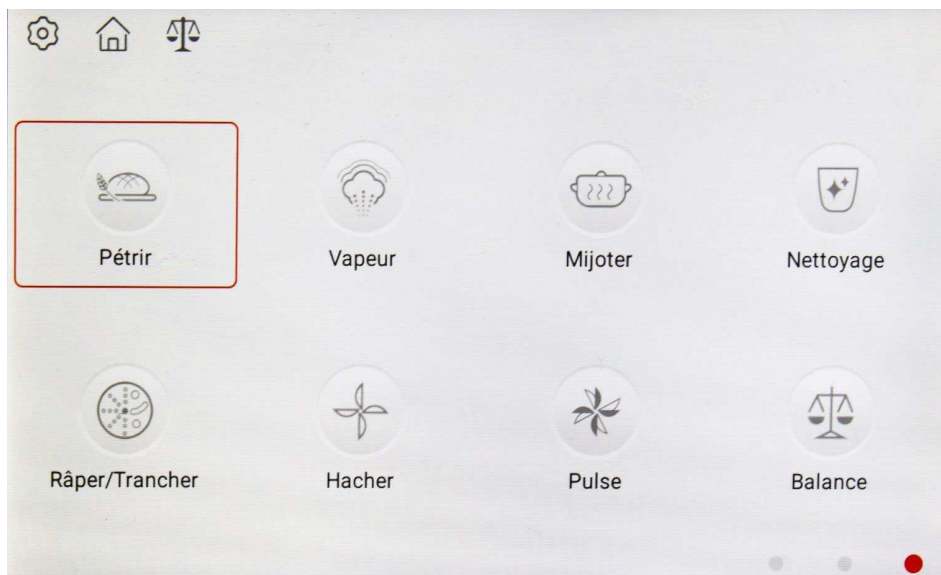
| | | |
|------------------------------------|--|--|
| <p>Étape descriptive</p> |  | <p>Étape où vous devez faire une action : ajouter un ingrédient, changer un accessoire etc... Une fois cette étape réalisée, faites glisser votre doigt sur l'écran pour passer à l'étape suivante ou appuyez sur l'icône ➡ en bas à droite de l'écran.</p> |
| <p>Étape de pesage</p> |  | <p>Étape où il faut peser un aliment directement dans le bol. Une fois l'action terminée, passez à l'étape d'après en appuyant sur l'icône : ➡</p> |
| <p>Étape d'action du i-Genimix</p> |  | <p>Les paramètres sont préenregistrés (température, minuterie, vitesse et sens de rotation). Il suffit simplement d'appuyer sur le bouton ▶. Il est possible de mettre l'action en pause à tout moment en appuyant sur le bouton. Enfin, pour stopper l'action, appuyez sur ■ ou appuyez longuement sur la manette de contrôle.</p> |



Conseil : Il est possible d'ajouter vos recettes préférées dans vos favoris. Pour cela appuyez sur le ♥. Pour retrouver vos recettes favorites, allez sur l'écran principale des recettes et appuyez sur le logo ⋮

Les programmes automatiques


i-Genimix propose 8 programmes automatiques. Une fois sur le menu principal, appuyez sur « programmes automatiques ».





Chaque programme est prédéfini spécifiquement pour avoir le meilleur rendu. Néanmoins, sur certains programmes il est possible de modifier les paramètres selon votre besoin en appuyant sur les cadrans de température, temps et vitesse.





Conseil : Lorsque vous sélectionnez un programme, des logos d'accessoires préconisés pour le programme apparaissent sous le réglage de la vitesse.


| | | | | |
|--------|---|-------------|--|----------------------|
| PETRIR |  | Durée | Durée préconisée | Paramètre modifiable |
| | | Température | 3 minutes | Entre 2 à 4 minutes |
| | | Vitesse | Pas de température | Entre 0°C à 37°C |
| | | Accessoire | 1 | Entre 1 et 2 |
| | | Action | Lame | |
| | | Action | La lame tourne par intermittence pendant 2 minutes dans le sens horaire, puis dans le sens inverse. Ensuite elle tourne en continue pendant 1 minute dans le sens horaire. | |
| | | Conseil | Ne pas utiliser plus de 600g de farine dans vos recettes afin de préserver le moteur. | |


| | | | | |
|--------|---|-----------------|---|-------------------------------|
| VAPEUR |  | Durée | 20min | Entre 1min à 60min |
| | | Débit de vapeur | Vapeur douce (100°C) Vapeur moyenne (110°C), Vapeur forte (120°C) | Choix de la vitesse 1 / 2 / 3 |
| | | Vitesse | Pas de vitesse | |
| | | Décompte | Le décompte du temps sélectionné débutera dès que la température aura atteint 95°C. 3 signaux sonores vous indiqueront que le décompte du temps programmé débute. | |
| | | Quantité d'eau | Ajoutez 600ml d'eau dans le fond du bol avant de lancer le programme | |
| | | Accessoires | Avec le panier vapeur externe ou le panier de cuisson interne | |
| | | Conseils | <p>1) Si vous utilisez le panier vapeur externe, nous conseillons de ne pas trop charger l'étagé du bas au risque d'obstruer la circulation de la vapeur, ce qui augmentera le temps de cuisson.</p> <p>2) Si vous utilisez le panier de cuisson interne, il sera peut être nécessaire d'ouvrir l'orifice du couvercle pour éviter les débordements</p> | |

| | | | | |
|---------|---|-------------|--|---------------------|
| MIJOTER |  | Durée | 60min | Entre 10min à 90min |
| | | Température | 100°C | Entre 60 à 100°C |
| | | Vitesse | 1 | Entre 1 à 3 |
| | | Accessoires | Lame ou pale de mélange | |
| | | Action | La lame ou la pale de mélange tourne par intermittence. Cela permet de mélanger les aliments sans les altérer. | |
| | | Conseil | Programme parfait pour mijoter, cuire des aliments délicats, de mélanger ou de mieux griller des aliments comme de la viande | |

| | | | | |
|-------------------|---|-------------|---|-------------------|
| RAPER TRANCHER |  | Durée | 30sc | Entre 10sc à 60sc |
| | | Température | Pas de température | |
| | | Vitesse | 5 | Entre 4 à 5 |
| | | Accessoire | L'axe d'entraînement, le disque, le couvercle spécial râpe à légume | |
| | | Action | Utilisé pour râper ou trancher (carottes, pomme de terre, concombre, courgette, fromage...) | |

| | | | | |
|--------|---|-------------|---|-------------------|
| HACHER |  | Durée | 10sc | Entre 10sc à 4min |
| | | Température | Pas de température | |
| | | Vitesse | 6 | Entre 1 à 12 |
| | | Accessoire | Lame | |
| | | Action | Programme pour hacher tout type d'aliment: oignon, ail, viande... | |

| | | | | |
|-------|---|-------------|---|--|
| PULSE |  | Durée | 1 minute | |
| | | Température | Pas de température | |
| | | Vitesse | 1 seule vitesse : 12 | |
| | | Accessoire | Lame | |
| | | Action | Programme efficace pour hacher ou mixer rapidement | |
| | | Conseil | <p>Veillez à bien fermer l'orifice du couvercle et vérifier que le couvercle est bien fermé avant de mixer. Il est conseillé de retourner le panier de cuisson interne par-dessus le couvercle pour éviter toute projection ou éclaboussure pendant le mixage.</p> <p>Selon les aliments à mixer, le robot peut atteindre un niveau sonore important.</p> | |
| | | Attention | Le programme ne fonctionne pas avec une préparation dont la température est supérieure à 60° | |

| | | | | |
|-----------|---|---------------------------|---|--|
| NETTOYAGE |  | Durée | Programme de nettoyage total dure 2min et 30sc | |
| | | Programmation automatique | 1ère étape automatique : 1min 30sc à 55° à la vitesse 4 | |
| | | Accessoire | 2ème étape automatique : 1min sans température à la vitesse 10 | |
| | | Action | Lame | |
| | | Action | Nettoyage en 2 étapes qui permet dans un premier temps de décoller les aliments, puis de mixer pour les décoller. | |
| | | Quantité d'eau | Ajoutez 500g d'eau dans le fond du bol avec quelques gouttes de produit vaisselle ménager. | |
| | | Attention | Veillez à bien fermer l'orifice du couvercle et vérifier que le couvercle est bien fermé avant de mixer. La 2ème étape va mixer à vitesse 10, le niveau sonore sera élevé pendant 1 minute. | |



Information sur le temps de repos

Si le i-Genimix a subi une surchauffe du moteur lié à une utilisation trop intense, l'écran affichera un message d'erreur E1. Pour éviter que le moteur chauffe trop, voici quelques recommandations :

- En mode manuel ou avec le programme pétrin, laissez le robot au repos pendant 20 à 30min. Le moteur ayant été très sollicité, le temps de repos est très important.
- Après la fonction pulse, laissez le robot au repos pendant 2 à 3 minutes.
- Après la fonction hacher, laissez le robot au repos 10 à 30 minutes.

Réinitialiser la sonde thermique du bol

Le i-Genimix dispose d'une sonde intégrée au bol qui permet d'avoir la température du bol en temps réel mais aussi est la pièce maîtresse de la programmation de la température. C'est également un dispositif qui prévient la surchauffe. Lorsqu'une température est anormalement atteinte, le robot s'arrête par mesure de sécurité.

Dans ce cas de figure, le bol n'est plus en mesure de chauffer.

Les cas de surchauffe du bol sont liés à une mauvaise utilisation, comme la chauffe à vide, une température trop élevée et prolongée...

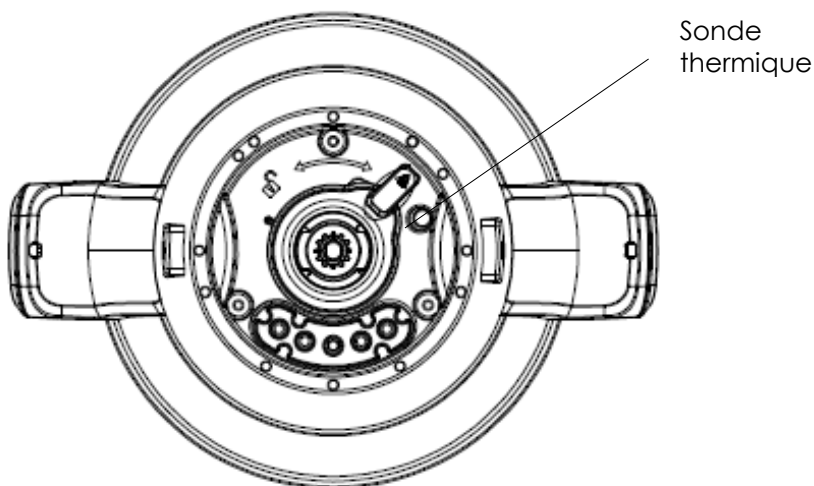
Il est possible de réinitialiser la sonde thermique avant cela il faut suivre la procédure suivante :

- Faites refroidir le bol, si vous avez déjà une préparation dans le bol, réservez là de côté.
- Versez de l'eau froide dans le bol puis laissez reposer 10min.
- Après les 10 minutes, versez l'eau.

Une fois la procédure de refroidissement faite, prenez un stylo ou un tournevis, retournez le bol et vous découvrirez un bouton en silicone blanc. Appuyez dessus, vous allez entendre un « clic ».

Voir le schéma ci-dessous indiquant le bouton en silicone.

Relancez un programme de chauffe et vérifiez sur la sonde fonctionne et que bol chauffe bien. Si après plusieurs essais le bol ne chauffe toujours pas, contactez le service après-vente.



Si le robot s'arrête de chauffer trop souvent pour des raisons de sécurité, c'est que les instructions d'usage ne sont pas respectées. De plus, il ne faut pas altérer la sonde thermique (silicone blanc sous le bol) car cela empêchera le déclenchement du dispositif de surchauffe, qui pourrait entraîner un risque d'incendie ou de choc électrique.

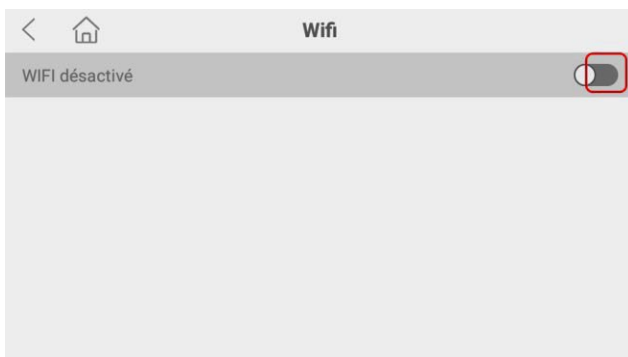
Connexion Wifi et mise à jour du i-Genimix

Le i-Genimix peut se connecter en wifi à votre réseau WIFI afin de bénéficier des dernières mises à jour liées à l'ajout de nouvelles recettes ainsi qu'aux améliorations liées à de nouvelles fonctionnalités ou ergonomie graphiques. Le robot fonctionne très bien sans connexion Wifi, cependant, le robot ne pourra pas vous mettre à jour les dernières versions.

Comment connecter mon i-Genimix au wifi ?

Au déballage du robot, le wifi est par défaut désactivé.

- 1- Appuyez sur le logo des paramètres 
- 2- Appuyez sur Paramètres réseau
- 3- Activez le réseau wifi



- 4- Une fois le réseau activé choisissez votre réseau domestique.
- 5- Entrez votre mot de passe, appuyez sur « connexion »
- 6- Le i-Genimix est connecté lorsque le mot « connecté » apparaît.

Lors de la prochaine utilisation du produit, le i-Genimix sera connecté par défaut sur le dernier réseau wifi connecté.



Conseil : Si vous avez des difficultés à vous connecter sur votre réseau Wifi, le i-Genimix peut se connecter sur un réseau 4G en « partage de connexion » avec un smartphone.

Comment savoir si une mise à jour est disponible ?

A l'allumage du i-Genimix (sous connexion wifi) un message vous informera qu'une mise à jour est disponible avec le message ci-dessous. Si vous acceptez la mise à jour se lance automatiquement.



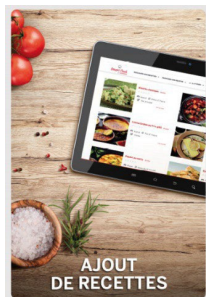
Appuyez sur OUI pour lancer le téléchargement de la mise à jour.



Une fois la mise à jour terminée, le message suivant vous sera indiqué :



Si par accident, vous avez omis de lancer la mise à jour par cette procédure, vous pouvez également activer les mises à jour à partir du menu d'accueil en appuyant sur le volet « Ajout de recettes »



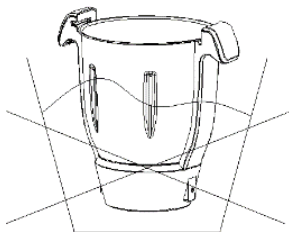
Entretien de votre i-Genimix

Avant de nettoyer le robot, éteignez et débranchez toujours le cordon d'alimentation.

Pour un nettoyage au quotidien, il est recommandé de rincer l'intérieur du bol à l'eau chaude après avoir utilisé le robot. Vous pouvez également lancer le programme de nettoyage. De plus, il est conseillé de rincer les accessoires après utilisation.

- Retirez le couvercle et les accessoires du bol avant le nettoyage
- Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez l'extérieur du robot et ne jamais utiliser de produits abrasifs, ou produits chimiques pour la base du robot. N'immergez jamais la base du robot dans l'eau.
- Si une marque de brûlure est présente sur le fond du bol, privilégier de faire tremper l'intérieur du bol et frottez avec une éponge de temps en temps le fond du bol jusqu'au décollement des aliments.

Le bol n'est pas compatible au lave-vaisselle car il dispose d'un système de chauffe intégré. Après son nettoyage à la main, veillez à bien essuyer les connecteurs sous le bol. Veillez à ne pas laisser de l'eau sous le bol avant de le replacer sur sa base.




En revanche tous les accessoires et les couvercles sont compatibles au lave-vaisselle.



Message d'erreur et solutions

| Problème Rencontré | Explication | Solution |
|--|---|--|
| Je n'arrive pas à ouvrir le couvercle | Il se peut que le joint en silicone soit peu flexible du fait du produit neuf | Tournez le couvercle dans le sens horaire puis huilez le joint en silicone avec de l'huile de cuisson. |
| Je n'arrive pas à fermer le couvercle sur le bol | Le bol n'est pas enfoncé dans la base | Retournez le bol et vérifiez que l'axe d'entraînement est correctement installé. Il faut que les flèches soient en face des cadenas |
| | Le couvercle est mal installé | Ouvrez le couvercle et repositionnez le bien en veillant à bien disposer les ergos du couvercle dans les interstices. |
| | | Il se peut qu'après le nettoyage du couvercle vous ayez enlevé le joint en silicone. Repositionnez-le correctement : la partie la plus épaisse doit être enfoncée dans le fond du couvercle. |
| Je n'arrive pas à enlever l'accessoire | Des aliments sont coincés dans l'axe. | Enlevez le bol de sa base et remplissez le bol d'eau bouillante puis laissez tremper 15 à 20min. Puis réessayez d'enlever l'accessoire. |
| L'écran n'affiche pas la bonne température. Le bol ne chauffe pas. | Le bol ne chauffe plus | Réinitialisez la sonde thermique. Voir le chapitre dédié. |
| | L'écran n'indique pas la température en temps réel et le bol ne chauffe pas | Le robot a déclenché la protection anti-chauffe. Il faut que le bol refroidisse. Puis réinitialisez la sonde thermique. |

| Message | Explication | Solution |
|---|--|---|
| Message E1 | Surchauffe du moteur dû à un usage intensif. Le robot s'est mis en mode sécurité. | Débranchez l'appareil puis laissez le robot refroidir pendant 1h. Puis rebranchez le. La surchauffe peut être dû à une mauvaise utilisation du robot, référez-vous aux conseils d'utilisation. |
| Message E2 | Non détection du bol sur la base. | Retournez le bol et réinstallez le verrou, puis le bol sur la base et enfin, le couvercle. Si le problème persiste malgré tout, contactez le service après-vente. |
| | Connecteurs encrassés : la base ne détecte pas la présence du bol. | Nettoyez les connecteurs. Si le problème persiste, contactez le service après-vente. |
| Message E3 | Pas assez d'eau dans le bol. Ce message concerne principalement le programme vapeur. | Le programme vapeur nécessite 600ml d'eau minimum dans le bol. Le message E5 indique qu'il faut ajouter la quantité minimum pour le bon fonctionnement du programme. |
|  | Le couvercle n'est pas verrouillé au bol. | Ouvrez le couvercle et enlevez le bol de sa base. Contrôlez que l'axe d'entraînement est correctement verrouillé puis remettez le couvercle en place. Il faut que le logo Thomson soit bien face à vous. Redispोजez le couvercle et prenez soin de bien le verrouiller. |

SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

| | |
|--|-------------------------|
| Modèle | CF-2003/CF-2003FP |
| Tension nominale | 220-240V, 50-60Hz 1400W |
| Puissance de chauffe | 1000W |
| Puissance de mélange | 1000W |
| Capacité du bol | 3.0L/4.5L(Max) |
| Fréquence Wi-Fi | 2400~2483.5 MHz |
| Puissance Wi-Fi maximale transmise (avec gain d'antenne) | 20dBm |
| Mode de modulation | OFDM , CCK |
| Gain d'antenne | 2.0dbi |



Si ce logo est apposé sur l'appareil, cela signifie qu'il doit être mis au rebut conformément à la directive 2012/19/UE relative aux Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE). Toute substance dangereuse contenue dans un équipement électrique ou électronique peut avoir des effets nuisibles sur l'environnement et la santé au cours de son recyclage.

En conséquence, en fin de vie utile de l'appareil, celui-ci ne doit pas être jeté avec les déchets municipaux non triés. En tant que consommateur final, votre rôle est primordial pour assurer le réemploi, le recyclage ou toute autre création de valeur pour cet appareil. Plusieurs dispositifs de collecte et de récupération mis en place par vos autorités locales (centres de recyclage) et les distributeurs sont à votre disposition. Il est de votre responsabilité d'avoir recours à ces dispositifs.

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

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

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



Pour en savoir plus :
www.quefairedemesdechets.fr

THOMSON est une marque de la société Technicolor SA utilisée sous licence par SCHNEIDER CONSUMER GROUP

Manufacturé et importé par: SCHNEIDER CONSUMER GROUP
12, rue Jules Ferry, 93110 Rosny-sous-Bois, FRANCE

THOMSON

Verbundener multifunktionsroboter THCM245S-1CH Gebrauchsanleitung



Bitte vor dem ersten Gebrauch die Anleitung sorgfältig durchlesen.
Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der Richtlinie 2014/53/EU und 2014/35/EU (ersetzt die Richtlinie 73/23/EWG, geändert durch die Richtlinie 93/68/EWG) und 2014/30/EU (ersetzt die Richtlinie 89/336/EWG).



Wichtige Sicherheitshinweise

1. Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät benutzen.
2. Bitte diese Anleitung für zukünftige Bezugnahmen aufbewahren.
3. Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angezeigte Spannung mit der Lokalspannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät einstecken.
4. Verwenden Sie kein Zubehör, oder Ersatzteile von anderen Herstellern. Ihre Garantie wird ungültig, wenn anderes Zubehör oder Ersatzteile verwendet werden.
5. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel, der Stecker oder sonstige Teile beschädigt sind.
6. Reinigen Sie alle Teile, die mit Speisen in Berührung kommen,

sorgfältig, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen. Das Gerät sollte immer auf einer flachen, trockenen und sauberen Fläche stehen, die hitzebeständig ist.

7. Berühren Sie die Klingen nicht, vor allem nicht, wenn sie in Betrieb sind. Sie sind sehr scharf. Halten Sie nur den oberen Teil der Klinge fest, wenn Sie diese herausnehmen oder wieder einsetzen.
8. Verwenden Sie Ihr Gerät oder dessen Zubehör nicht, wenn es beschädigt ist. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
9. Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel von Kindern fern
10. Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt laufen.

11. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie Zubehör einsetzen oder entfernen.
12. Warten Sie, bis alle beweglichen Teile zum Stillstand kommen, bevor Sie Teile aus dem Gerät entfernen.
13. Tauchen Sie das Hauptgerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten und reinigen Sie es nicht unter fließendem Wasser. Verwenden Sie nur ein feuchtes Tuch, um es zu reinigen.
14. Ziehen Sie nach dem Gebrauch sofort den Stecker.
15. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie Zubehörteile austauschen oder sich Teilen nähern, die während des Betriebs beweglich sind.
16. Dieses Gerät kann von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten benutzt werden.

Personen ohne Erfahrung oder Vorwissen, können unter vorheriger Beaufsichtigung oder Einweisung, für den sicheren Gebrauch des Geräts und unter Bedingung des Verstehens der Gefahren, das Gerät bedienen. Kinder sollten das Gerät nicht als Spielzeug benutzen.

17. Dieses Gerät ist für den Gebrauch in Haushalten und ähnlichen Anwendungen bestimmt, wie z. B.:
 - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen professionellen Umgebungen;
 - auf Bauernhöfen;
 - die Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
18. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen.
19. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Flüssigkeiten in die

Küchenmaschine geben, da dies zu Spritzern führen kann. Insbesondere bei der Verwendung der Dampffunktion.

20. Überschreiten Sie die maximale Füllmenge, welche auf der Innenseite der Schüssel angegeben ist, nicht. Z. B. die maximale Füllmenge für die Mischfunktion beträgt 1200g Karotten/1800g Wasser.

21. **WARNHINWEIS:** Überlaufen auf den Netzstecker vermeiden.

22. **WARNHINWEIS:** es besteht Verletzungsgefahr bei falscher Anwendung.

23. Die Oberfläche des Heizelements hat nach der Benutzung eine Restwärme.

24. Verschliessen Sie den Deckel immer mit der Hackenfunktion.

25. Verwenden Sie das Gerät im Kochmodus niemals mit leerer Schüssel.

26. Verwenden Sie den Deckel für die Gemüserieibe nicht für eines der folgenden Programme, heizen, hacken oder pulsieren. Das Gerät kann beschädigt werden und Verletzungen verursachen, wenn der Sperrmechanismus übermässiger Kraft unterliegt.
27. **ACHTUNG:** Um Gefahren durch ein unbeabsichtigtes Zurücksetzen des Thermoschutz-Schalters zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über einen externen Schalter, z. B. eine Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt werden oder an einen Stromkreis angeschlossen sein, der vom Stromversorger regelmässig ein- und ausgeschaltet wird.
28. Nehmen Sie die Basis der Schüssel (inkl. der Schüssel) nicht

auseinander. Sie ist nicht für die Pflege durch den Benutzer vorgesehen.

29. Nach dem Abstellen des Motors läuft der Kühlventilator noch weitere 2 Minuten nach.
30. Wie Sie die Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, reinigen können, erfahren Sie im Absatz *Pflege Ihres i-Genimix*.
31. **ACHTUNG** : Achten Sie darauf, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie es aus dem Sockel nehmen.
32. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder Personen mit ähnlicher Qualifikation ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
33. Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn Sie das

Gerät unbeaufsichtigt lassen
und vor der Installation,
Zerlegung oder Reinigung.

34. Das Gerät darf nur mit dem dazugehörigen Sockel verwendet werden.
35. Beim Umgang mit scharfen Messern, beim Leeren der Schüssel und beim Reinigen sollten Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden.
36. **WARNHINWEIS:** Den Deckel nicht abnehmen, wenn das Wasser kocht.
37. Seien Sie vorsichtig, wenn heiße Flüssigkeiten in den Mixer oder die Küchenmaschine gefüllt werden, da sie durch plötzliches Kochen aus dem Gerät geschleudert werden können. Das Gerät darf nicht untergetaucht werden. Bezüglich der Betriebszeiten und

Geschwindigkeitseinstellungen für das Zubehör lesen Sie bitte die folgenden Abschnitte der Bedienungsanleitung.



Oberflächen können während des Gebrauchs sehr heiß werden.



Dieses Gerät ist für den Kontakt mit Lebensmitteln vorgesehen.

WICHTIG

Es ist verboten, das Stromkabel selbst auszutauschen.

Im Schadensfall:

Falls das Gerät runtergefallen ist, lassen Sie es bitte von einer qualifizierten Person überprüfen, bevor Sie es wieder benutzen. Innere Schäden könnten zu Unfällen führen. Wenden Sie sich bei Problemen oder Reparaturen aller Art bitte an den Kundendienst des örtlichen Händlers, den Hersteller oder eine qualifizierte Person, um Gefahren zu vermeiden.

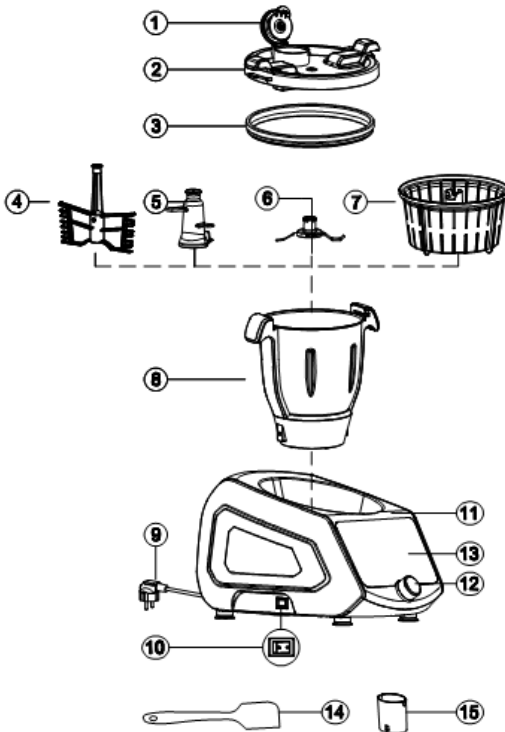
Entsorgung und Umweltverantwortung

Um die Umwelt zu schonen, empfehlen wir Ihnen, das Gerät ordnungsgemäss zu entsorgen. Sie können sich für weitere Informationen an die örtlichen Behörden oder Recyclingzentren wenden.

Produktübersicht und Zubehör



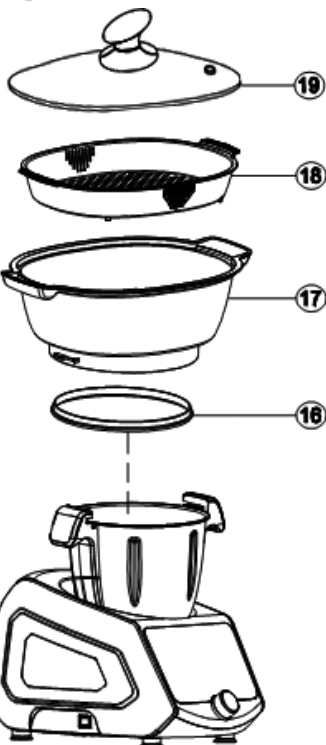
i-Genimix im Kochmodus



1. Öffnung im Deckel
2. Deckel zum Kochen
3. Silikondichtung für Kochdeckel
4. Schneebesen
5. Mischblatt
6. Klinge
7. Innerer Garkorb
8. Schüssel aus Edelstahl
9. Netzstecker
10. Schalter
11. Basis des Geräts
12. Steuerknopf
13. Bedienfeld
14. Spatel
15. Zubehör zur Entnahme des Kochkorbs



i-Genimix im
Dampfmodus



16. Silikondichtung des Dampfkorbs

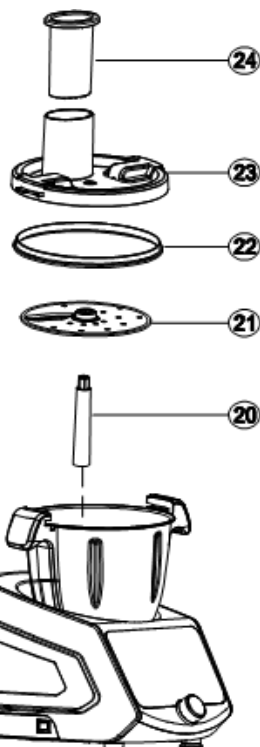
18. Schale des grossen Dampfkorbs

19. Deckel des grossen Dampfkorbs

20. Antriebsachse



i-Genimix im
Gemüseraspel-
modus



21. Umkehrbare Scheibe zum raspeln/schneiden

22. Silikondichtung für Spezialdeckel
zum raspeln/schneiden

23. Spezialdeckel zum
raspeln/schneiden

24. Drücker

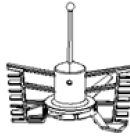


ACHTUNG: Achten Sie darauf, die beiden Deckel nicht zu verwechseln. Der eine dient zum Kochen (mit der Öffnung), der andere (mit der grossen Rinne) zum Schneiden von Gemüse und nicht zum Kochen.

Die verschiedenen Zubehörteile und ihre Verwendung



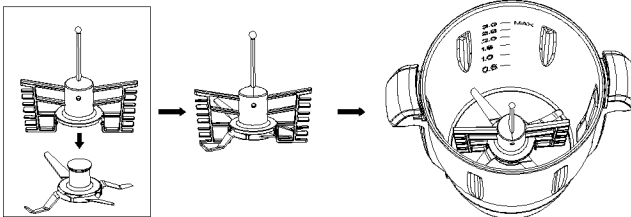
Die Klinge: welche Sie zum feinen Hacken verwenden. Achten Sie darauf, dass Sie sich beim Umgang mit dieser nicht schneiden, da sie sehr scharf ist. Die Klingen können bis zur Stufe 12 verwendet werden. Achten Sie darauf, dass sich die Klingen nicht mehr drehen, bevor Sie den Deckel öffnen.

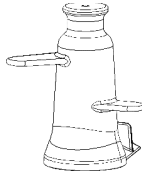


Der Schmetterling-Schneebesen: für Emulsionen (Sossen oder Eischnee...) zu verwenden. Sie sollten diesen nicht mit harten Lebensmitteln verwenden, da er sonst beschädigt werden kann. Es ist auch ratsam, ihn nicht mit Geschwindigkeiten über 4 und nicht länger als 10min zu verwenden.



ACHTUNG: Sie sollten den Schneebesen immer so verwenden, dass er auf der Klinge sitzt. So wie im Bild unten. Kochen Sie niemals mit dem Schneebesen allein auf der Antriebsachse!





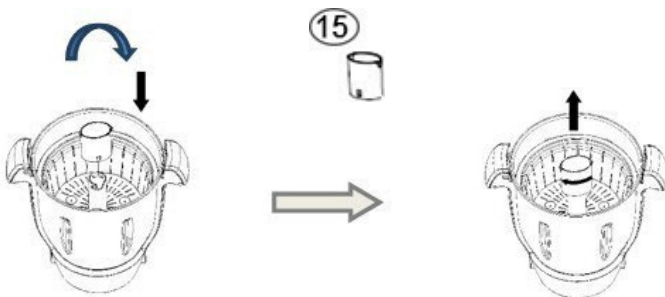
Das Mischblatt: zum Rühren zu verwenden, da es dank seiner ergonomischen Form den Inhalt der Schüssel verrühren kann. Es wird allein verwendet, indem es auf die Antriebsachse am Boden der Schüssel geschraubt wird. Es sorgt dafür, dass die Zutaten beim Kochen nicht beschädigt werden. Es wird empfohlen, das Mischblatt nicht über Stufe 3 zu verwenden.



Der innere Kochkorb: zum Dampfgaren, aber auch zum Kochen in Wasser zu verwenden. (Reis, Nudeln, Gemüse ...)

Wenn Sie den Garkorb zum Kochen mit Wasser verwenden, darf maximal 3L Wasser eingefüllt werden.

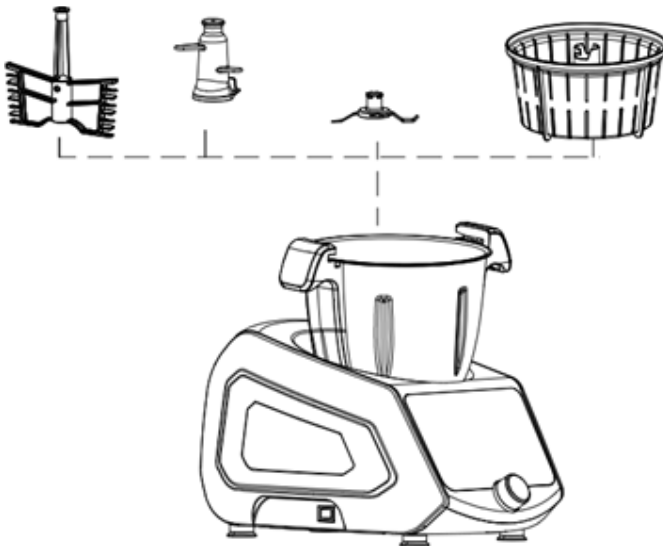
Um den inneren Garkorb aus der Schüssel zu entfernen, verwenden Sie das Zubehör, mit dem er sich leichter herausnehmen lässt. Achten Sie trotzdem darauf, dass Sie ihn nicht mit blossen Händen anfassen, wenn er heiss ist. Setzen Sie ihn in den mittleren Stab des inneren Garkorbs ein und schrauben Sie ihn fest, indem Sie ihn um eine Vierteldrehung drehen. Ziehen Sie den Korb dann wie in der Zeichnung unten gezeigt heraus:

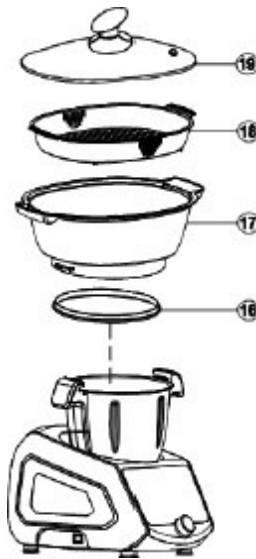




Der Silikonspatel: Sie können die Schüssel gut reinigen, ohne sie zu beschädigen oder zu verkratzen. Achten Sie darauf, dass Sie sie nicht verwenden, wenn die Klingen, der Schneebesen oder die Knetmaschine in Betrieb sind.

Je nach Rezept und der Art der Tätigkeit, die Sie ausführen möchten, sollten Sie das richtige Zubehör zusammenstellen. Keine Sorge, bei automatischen Rezepten mit Schritt-für-Schritt-Anleitung ist angegeben, welches Zubehör Sie verwenden sollen!





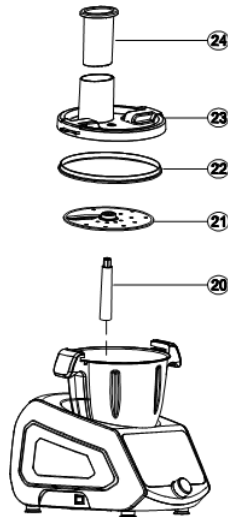
Der äussere Dampfkorb: Wie bereits vorher dargestellt, besteht der externe Dampfkorb aus mehreren Teilen. Er dient als Deckel, da er direkt an der Schüssel befestigt wird. Um ihn zu verriegeln, drehen Sie ihn einfach im Uhrzeigersinn.

Passen Sie die Menge an Ihr Rezept und die zu kochenden Lebensmittel an, indem Sie nur den grossen Dampfkorb verwenden oder den mittleren Korb hinzufügen.

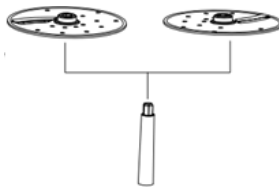
Bevor Sie mit dem Dampfgaren beginnen, geben Sie 0,6L Wasser bis zur Markierung (Dampf-Logo) in die Schüssel.
Wenn der Roboter die Fehlermeldung E5 anzeigt, bedeutet dies, dass sich kein Wasser mehr in der Schüssel befindet.



Tip: Wir empfehlen Ihnen, darauf zu achten, dass Sie die Lebensmittel richtig in den Dampfkorb legen und die Öffnungen im Boden des Dampfkorbs nicht verstopfen. Dadurch verlängert sich die Garzeit, da der Dampf weniger gut durchdringen kann.



Der Gemüseraspel: wie bereits vorher dargestellt, besteht die Gemüseriebe aus mehreren Teilen. Bevor Sie eine Aktion zum Reiben oder Schneiden mit dem Automatikprogramm oder bei einem automatischen Rezept starten, setzen Sie die Achse für die Scheibe auf die Antriebsachse der Schüssel. Setzen Sie dann die Scheibe ein.



Wenn die Scheibe auf der Antriebsachse der Reibe sitzt und alles in der Schüssel befestigt ist, schliessen Sie den speziellen Deckel der Gemüseriebe und versperren ihn auf der Schüssel.



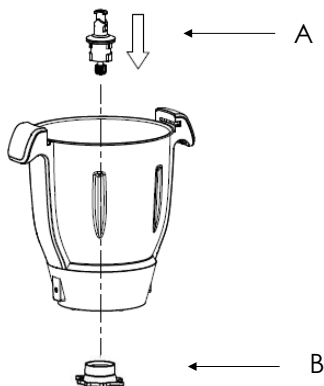
Tip : Die Scheibe ist umkehrbar: Eine Seite reibt, die Andere schneidet. Durch die 2 Öffnungen auf der Scheibe können Sie durchgreifen, um die Scheibe zu fassen, ohne sich zu schneiden.

Wie man den i-Genimix zusammensetzt?

Beim Auspacken des Produkts ist die Antriebsachse bereits montiert. Sie kann abgenommen werden, um eine optimale Reinigung der Schüssel zu ermöglichen. Sie werden sie also regelmässig ein- und ausbauen müssen.

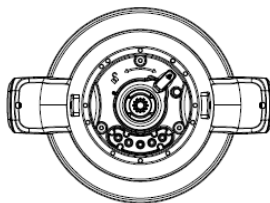
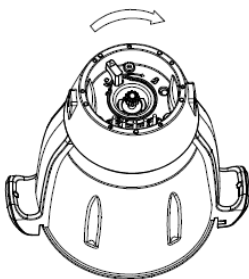
Die Antriebsachse besteht aus 2 Teilen:

- Die Antriebsachse, die sich in der Schüssel befindet und die es ermöglicht, die für die Rezepte notwendigen Zubehörteile (Klinge, Mischblatt...) anzuordnen. ("A" in der Zeichnung)
- Der Verschluss, um die Antriebsachse unter der Schüssel zu befestigen. ("B" in der Zeichnung)



Um die Achse zu entfernen, nehmen Sie die Schüssel aus dem Sockel und drehen Sie sie um. Drehen Sie den Riegel gegen den Uhrzeigersinn ab. Und im Uhrzeigersinn zum Einschrauben.

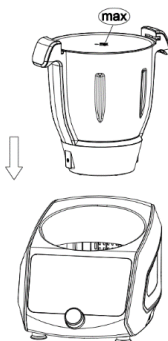
Beachten Sie die Zeichen zum Sperren und Entsperren vor dem Schloss-Logo. Wenn die Pfeile des Schlosses auf das Schloss-Logo zeigen, ist die Antriebsachse gesperrt.





Tipp: Es ist ratsam, die Schüssel des Mixers einzuölen. Verwenden Sie dazu Speiseöl und Küchenpapier und achten Sie darauf, dass die gesamte Oberfläche der Schüssel damit bedeckt ist. Diese regelmäßige Pflege sorgt dafür, dass die Lebensmittel nicht an der Schüssel haften bleiben.

1. Bei der Installation des i-Genimix überprüfen Sie, ob die Antriebsachse wie im vorherigen Verfahren befestigt ist. Setzen Sie dann die Schüssel auf die Basis des Roboters.

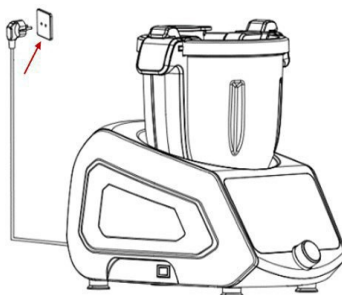


Tipp: Jedes Mal, wenn Sie die Schüssel wieder auf den Sockel stellen, prüfen Sie, ob sich nach der Reinigung noch etwas Wasser unter der Schüssel oder an den Anschlüssen befindet.

2. Überprüfen Sie, ob sich der Schalter des Roboters in der Aus-Position befindet und stecken Sie den Roboter in die Steckdose.



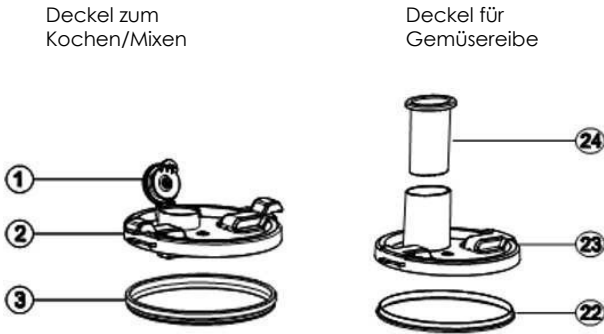
Schalter
ON/OFF



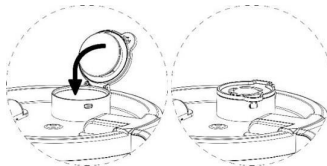
3. Wenn der Roboter an die Steckdose angeschlossen ist, schalten Sie ihn mit dem Schalter auf ON ein

Klärung der verschiedenen Deckel

Der i-Genimix hat mehrere Deckel: Der Deckel zum Erhitzen und Mixen und der Deckel für die Gemüseribe. Achten Sie darauf, dass Sie die Deckel je nach Aktion nicht vertauschen.



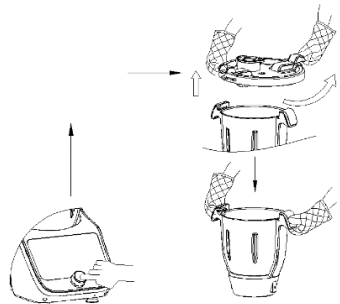
Achten Sie bei der Verwendung des i-Genimix darauf, dass die Öffnung des Deckels vor dem Gebrauch fest verschlossen ist, soweit in einem automatischen Rezept oder Programm nichts anderes angegeben ist.



Tipp: Mit der Zeit oder nach einer Reinigung kann es sein, dass die Schüssel schwieriger zu schliessen scheint. Wir empfehlen, die Dichtung des Deckels mit ein paar Tropfen Speiseöl zu ölen.

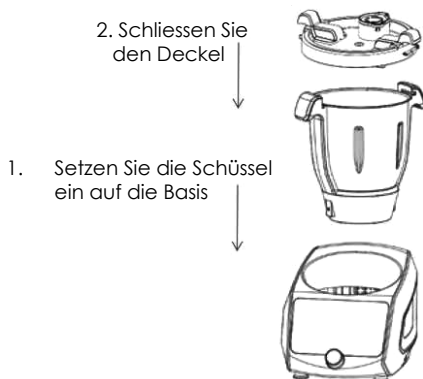


Um Verbrennungen zu vermeiden, benutzen Sie ein Tuch oder Topflappen, wenn Sie den Deckel nach dem Kochen öffnen.



Sperrung der Schüssel

Um die Schüssel des i-Genimix vor dem Gebrauch zusammenzusetzen, montieren Sie die Schüssel auf die Basis der Küchenmaschine und schliessen Sie den Deckel. Wie im folgenden Schema. Um die Schüssel zu entfernen, nehmen Sie die Schüssel vom Deckel ab und nehmen Sie die Schüssel nach Gebrauch heraus. Die Schüssel steht richtig herum, wenn das THOMSON-Logo auf Sie gerichtet ist.



ACHTUNG: Es gibt ein Sicherheitssystem, das verhindert, dass die Schüssel bei geschlossenem Deckel entfernt werden kann. Keine Kraft nötig.

Sicherheitsmassnahmen

Aus Sicherheitsgründen dürfen einige automatische Programme eine bestimmte Geschwindigkeit nicht überschreiten. Achten Sie auch im manuellen Modus darauf, dass Sie die folgenden Stufen nicht überschreiten:

Der Schneebesen: Verwenden Sie dieses Zubehör nicht über Stufe 4 hinaus

Das Michablatt: Verwenden Sie dieses Zubehör nicht über Stufe 3 hinaus

Die Klinge: Von Stufe 1 bis Stufe 12 zu verwenden.



ACHTUNG: i-Genimix lässt Ihnen die Möglichkeit, eine heisse Flüssigkeit mit voller Leistung zu mixen, aber Sie sollten folgende Vorsichtsmassnahmen beachten:

- Nicht länger als 3 Minuten mixen
- Öffnen Sie weder die Öffnung noch den Deckel, bevor der Signalton
- Es ist möglich, den inneren Garkorb umgekehrt auf den Deckel zu stellen, um Spritzer zu vermeiden

Der Steuerknopf

Sie können i-Genimix direkt über den Touchscreen, aber auch über den Steuerknopf steuern.



Sie werden eine Aktion bestätigen oder ein Programm starten können, indem Sie den Steuerknopf drücken.

Sie können während eines Rezepts auch den Kochvorgang pausieren, indem Sie den Steuerknopf erneut drücken.

Mit diesem stellen Sie Zeit, Geschwindigkeit oder Temperatur im manuellen Modus ein, indem Sie nach rechts drehen, um die Geschwindigkeit zu erhöhen, und nach links, um sie zu senken.

Schliesslich, wenn Sie den Steuerknopf 1 Sekunde lang gedrückt halten, wird die aktuelle Einstellung aufgehoben und das Hauptmenü erscheint.

Das Startmenü

Wenn Sie i-Genimix einschalten, erscheint ein Startbildschirm. Er ermöglicht den Zugriff auf die folgenden 4 Funktionen.



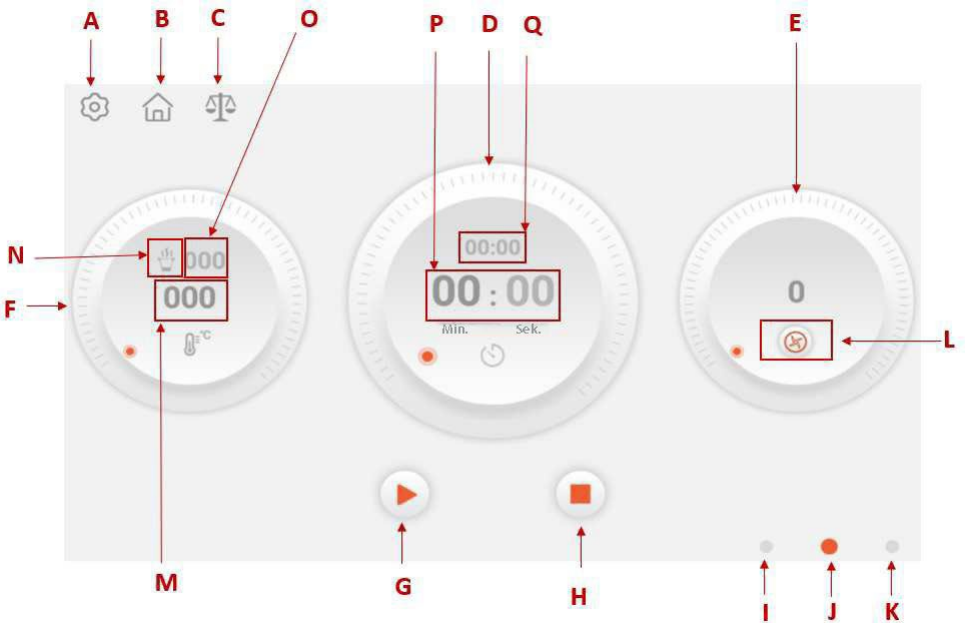
- **Automatische Rezepte:** entdecken Sie die 500 integrierten Rezepte. Wählen Sie Ihr Rezept aus, bereiten Sie Ihre Zutaten vor und folgen Sie Schritt für Schritt den Anweisungen.
- **Automatische Programme:** dank dieser Programme sind die Parameter bereits vorgespeichert (Mixzeit, Temperatur, Dauer)
- **Handmodus:** Sie selbst die Kontrolle übernehmen, indem Sie Temperatur, Dauer und Geschwindigkeit des Mixens einstellen.
- **Das Hinzufügen von Rezepten:** i-Genimix stellt Ihnen jeden Monat 10 neue Rezepte kostenlos zur Verfügung. Verbinden Sie sich mit Ihrem WiFi-Netzwerk und die Rezepte werden automatisch hinzugefügt. (Detaillierte Schritte folgen)

Die 4 Funktionen werden später in der Anleitung näher beschrieben.



Tip: Bei der Verwendung von i-Genimix können Ihre Hände nass werden. Beachten Sie, dass die taktile Steuerung auf dem Bildschirm optimal mit trockenen Händen funktioniert. Wenn Wasser auf den Touchscreen spritzt, achten Sie darauf, ihn mit einem weichen Tuch abzuwischen.

Die digitale Anzeige



- A. Einstellungen (Wifi-Verbindung, Geräteinformationen, Starthilfe)
- B. Zurück zum Startmenü
- C. Waagenfunktion
- D. Timer-Einstellungen
- E. Geschwindigkeitseinstellungen
- F. Temperatureinstellungen
- G. Start / Pause
- H. Stopp
- I. Zugang zu den automatischen Rezepten
- J. Zugang zum manuellen Modus
- K. Zugang zu den automatischen Programmen
- L. Zubehör zu verwenden
- M. Programmierte Temperatur für das Kochen
- N. Heisse Schüssel Warnsymbol
- O. Temperatur in Echtzeit
- P. Verbleibende Zeit / Stoppuhr
- Q. Gesamtdauer

Die Waagenfunktion

Der i-Genimix verfügt über eine eingebaute Waage, mit der Sie die Lebensmittel direkt in der Schüssel abwiegen können. Die Waage wiegt bis zu 5 kg und hat eine Genauigkeit von +/- 5 Gramm.

Sie können jederzeit auf die Waage zugreifen (automatische Rezepte, manueller Modus und automatische Programme) mit dem untenstehenden Logo:



Wenn die Küchenmaschine während eines Schritts in einem Rezept läuft, können Sie auf Pause drücken, den Deckel öffnen, wiegen, den Deckel schließen und dann zum vorherigen Schritt zurückkehren, indem Sie auf den nicht abgeschlossenen Schritt drücken. Starten Sie den Schritt erneut, indem Sie auf das Logo "play" tippen. ▶



Vergessen Sie nicht zu tarieren, indem Sie die Taste "Tara" neben der Waageanzeige drücken.



Tip: um eine Speise zu wiegen, öffnen Sie den Deckel und wiegen Sie die Speise, indem Sie sie nach und nach in die Schüssel geben. Wenn Sie die Lebensmittel nacheinander abwiegen möchten, vergessen Sie nicht, auf "Tara" zu drücken. Die Waagefunktion funktioniert nicht, wenn der Deckel geschlossen ist (durch die Öffnung).

Der manuelle Modus

Im manuellen Modus können Sie einem Rezept folgen oder Ihr eigenes Rezept erstellen. Dazu müssen Sie die Kochzeit, die Geschwindigkeit und die Zeit programmieren.



Um diese Einstellungen zu ändern, verwenden Sie die zugehörigen Einstellräder, bis Sie die gewünschte Einstellung erreicht haben. Sie können auch den Steuerknopf für eine genauere Auswahl verwenden.

Wenn Sie die Einstellungen ausgewählt haben, drücken Sie auf "play" (▶). Bei der Aktion erscheint die Taste "Pause" (⏸). Damit können Sie jederzeit eine Pause einlegen. Um z. B. eine Zutat hinzuzufügen.

Wenn Sie die Aktion vollständig abbrechen möchten, drücken Sie auf (■). Sie werden nach einer Bestätigung gefragt:

Wollen Sie diese Aktion stoppen?

NEIN JA

Antworten Sie mit JA, um die gerade laufende Aktion abzubrechen, oder mit NEIN, um die Aktion fortzusetzen. Sobald die Aktion abgeschlossen ist, gibt i-Genimix 3 Pieptöne ab.

Einstellen des Timers:





- Einstellbar von 0 bis 90°
- Drücken Sie auf den Kreis und programmieren Sie die Minuten, und die Sekunden bis zur gewünschten Einstellung. Sie können auch den Steuerhebel verwenden.
- Wenn Sie keinen Timer einstellen, startet i-Genimix eine Stoppuhr, die Sie über die abgelaufene Zeit informiert, und zwar standardmässig.

Einstellung der Temperatur:




- Einstellbar von 37° bis 120°
- Intervall bis auf 5°C genau
- Drücken Sie auf den Kreis und programmieren Sie die Minuten, und die Sekunden bis zur gewünschten Einstellung. Sie können auch den Steuerknopf verwenden.

Einstellen der Geschwindigkeit (Mischen oder Mixen):

- Einstellbar von 1 bis 12
- Wenn ab 37° aktiv gekocht wird, ist die Geschwindigkeit auf 3 begrenzt.
- Drücken Sie auf den Kreis und programmieren Sie die gewünschte Geschwindigkeit. Sie können auch den Steuerknopf verwenden.

| | | Funktion | Stufe | Laufzeit | Temperatur |
|-------------|---|--|----------|----------------|------------------|
| KLINGE |  | Hackfleisch | 8 bis 12 | 30 bis 60s | Keine Temperatur |
| | | Zerstossenes Eis | 8 bis 12 | 10 bis 20s | Keine Temperatur |
| | | gehackte Zwiebel, Schalotte, Knoblauch | 5 bis 7 | 15 bis 60s | Keine Temperatur |
| | | Schalenfrüchte | 12 | 16 bis 60s | Keine Temperatur |
| | | Blender | 8 bis 12 | 1 bis 2min | Keine Temperatur |
| | | Kneten | 1 | 1 bis 2min | Keine Temperatur |
| MISCHBLATT |  | Suppe | 1 bis 2 | 1 bis 90min | 100° |
| | | Andere Zutaten, die aufgewärmt werden müssen | 1 bis 2 | Je nach Bedarf | Je nach Bedarf |
| SCHNEEBESEN |  | Eiweiss zu Schnee schlagen | 4 | 2 bis 4min | Keine Temperatur |
| | | Schlagrahm | 3 | 3 bis 5min | Keine Temperatur |
| REIBE |  | Gemüse zum Reiben | 5 bis 6 | 30s | Keine Temperatur |

Die Rückwärtsfunktion

Es ist möglich, im manuellen Modus die umgekehrte Richtung zu aktivieren. Tippen Sie dazu auf das Logo  an der Wählscheibe der Geschwindigkeitsregelung. Sobald Sie auf das Logo gedrückt haben  ein anderes Logo erscheint über der Geschwindigkeit  : dann ist die Rückwärtsfunktion aktiviert. Die Funktion funktioniert nur von Geschwindigkeit 1 bis 3. Aktivieren Sie die Funktion zuerst mit dem Logo, bevor Sie die Geschwindigkeit einstellen und die Aktion starten.







Tip: Die umgekehrte Richtung verhindert, dass bestimmte Lebensmittel durch die Klinge beschädigt werden. Auch beim Kneten ist es ratsam, erst in die eine und dann in die andere Richtung zu kneten.

Die automatischen Rezepte

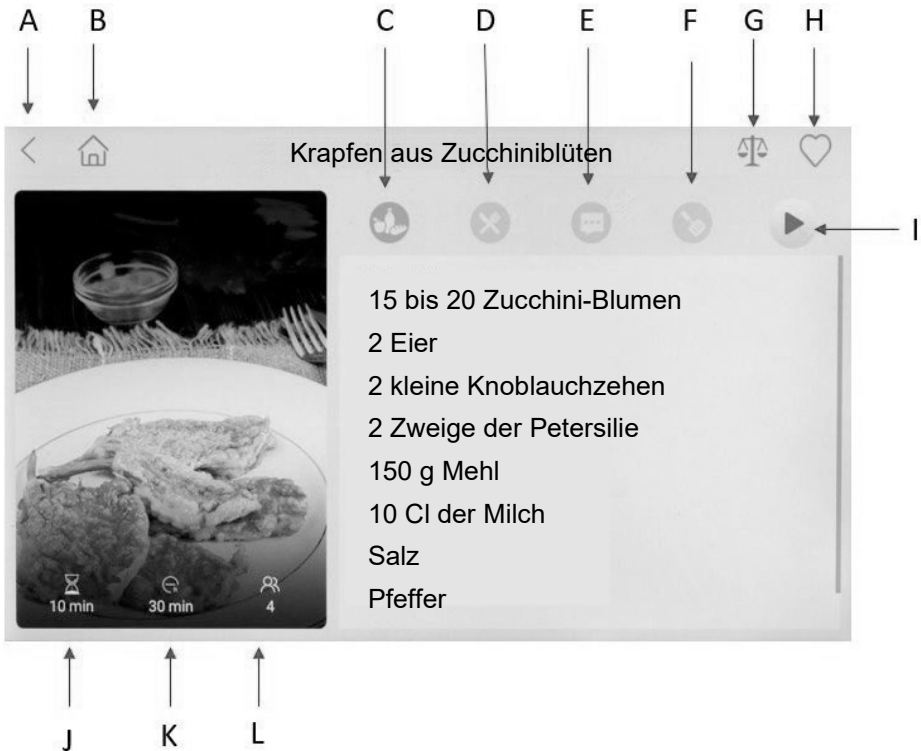
Vom Hauptmenü aus gelangen Sie zu den automatischen Rezepten:

Um die Rezepte Schritt für Schritt durchzugehen, gibt es mehrere Möglichkeiten:



| | |
|---|--|
|  | Alphabetische Suche |
|  | Direkte alphabetische Suche unter den Rezepten |
|  | Suche nach Gerichtekategorie |
|  | Suche nach Schlüsselwörtern, indem Sie das Wort direkt mit der Tastatur in die dafür vorgesehene Suchleiste eingeben |

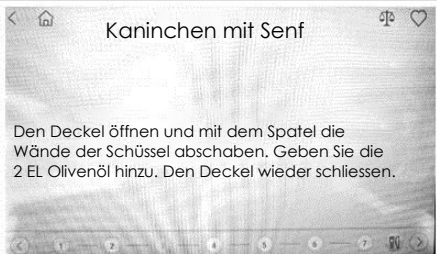
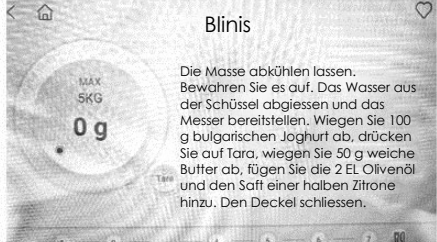

Sobald Sie ein Rezept ausgewählt haben, stehen Ihnen mehrere Hinweise zur Verfügung:





- A. Zurück zum vorherigen Bildschirm
- B. Zurück zum Startmenü
- C. Zutatenliste
- D. Vollständiges Rezept
- E. Rat vom Chef
- F. Liste der für das Rezept benötigten Zubehöre
- G. Zugang zur Waagenfunktion
- H. Das Rezept zu den Favoriten hinzufügen
- I. Das Rezept Schritt für Schritt starten
- J. Vorbereitungszeit
- K. Kochzeit
- L. Anzahl der Personen

Wenn Sie das gewünschte Rezept ausgewählt haben, drücken Sie auf die Starttaste (I), um die Schritt-für-Schritt-Anleitung zu starten. Nun müssen Sie nur noch den Anweisungen auf dem Bildschirm folgen.

Verschiedene Arten von Aktionen:

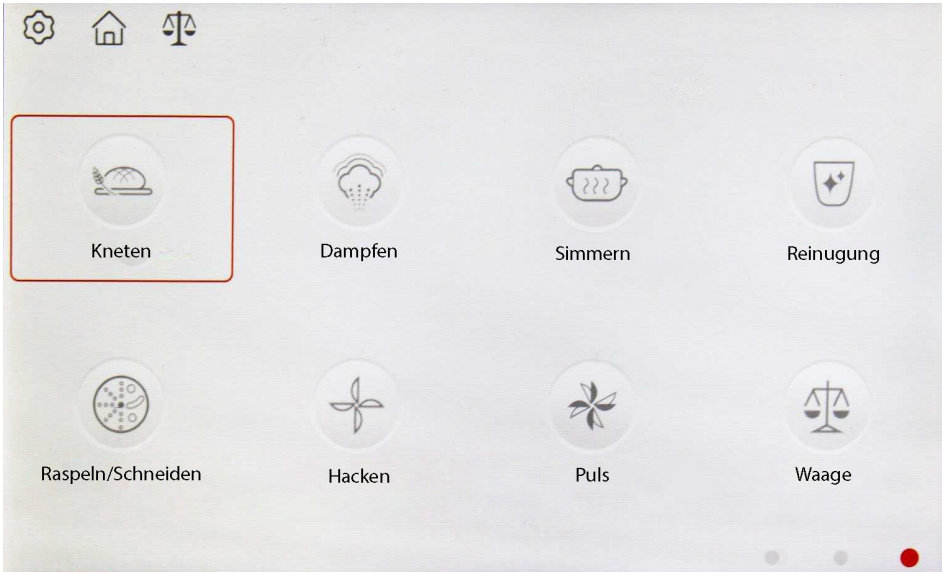
| | | |
|----------------------------|--|---|
| Beschreibender Schritt |  | Schritt, bei dem Sie eine Aktion durchführen müssen: eine Zutat hinzufügen, ein Zubehör ändern usw. Wenn Sie diesen Schritt ausgeführt haben, ziehen Sie Ihren Finger über den Bildschirm, um zum nächsten Schritt zu gelangen, oder tippen Sie auf das Symbol ⌚ in der unteren rechten Ecke des Bildschirms |
| Wiegeschritt |  | Schritt, bei dem man ein Lebensmittel direkt in der Schüssel wiegen muss. Wenn Sie die Aktion abgeschlossen haben, gehen Sie zum nächsten Schritt, indem Sie auf das Symbol ⌚ drücken: ⌚ |
| Aktionsstufe von i-Genimix |  | Die Einstellungen sind vorgespeichert (Temperatur, Timer, Geschwindigkeit und Drehrichtung). Sie müssen nur auf die Schaltfläche drücken. Sie können die Aktion jederzeit pausieren, indem Sie die Taste drücken: Um die Aktion zu stoppen, drücken Sie auf ⏸ oder halten Sie den Steuerknopf lange gedrückt. |



Tip: Es ist möglich, Ihre Lieblingsrezepte zu Ihren Favoriten hinzuzufügen. Drücken Sie dafür auf das . Um Ihre Lieblingsrezepte zu finden, gehen Sie zum Hauptbildschirm der Rezepte und drücken Sie auf das Logo .

Die automatischen Programme








i-Genimix bietet 8 automatische Programme an. Wenn Sie sich im Hauptmenü befinden, tippen Sie auf "Automatische Programme"



Jedes Programm ist speziell voreingestellt, um das beste Ergebnis zu erzielen. Bei einigen Programmen ist es jedoch möglich, die Einstellungen nach Bedarf zu ändern, indem man auf die Zifferblätter für Temperatur, Zeit und Geschwindigkeit drückt.



Tip: Wenn Sie ein Programm auswählen, werden unter der Geschwindigkeitseinstellung Logos von Zubehör angezeigt, das für das Programm empfohlen wird.

| | | Empfohlene Dauer | | Modifizierbarer Parameter |
|-----------------------|---|-----------------------------|--|--------------------------------|
| KNETEN |  | Dauer | 3 Minuten | Zwischen 2 und 4 Minuten |
| | | Temperatur | Keine Temperatur | Zwischen 0 °C und 37 °C |
| | | Geschwindigkeit | 1 | Zwischen 1 und 2 |
| | | Zubehörteil | Klinge | |
| | | Aktion | Die Klinge dreht sich mit Unterbrechungen 2 Minuten lang im Uhrzeigersinn und dann gegen den Uhrzeigersinn. Danach dreht sie sich 1 Minute lang kontinuierlich im Uhrzeigersinn. | |
| | | Tipp | Verwenden Sie nicht mehr als 600 g Mehl in Ihren Rezepten abfinden, um den Motor zu schonen. | |
| DAMPFEN |  | Dauer | 20 Minuten | Zwischen 1min bis 60min |
| | | Dampfdurchflusses | Sanfter Dampf (100 °C) Mittlerer Dampf (110 °C), Starker Dampf (120 °C) | Wahl der Geschwindigkeit 1/2/3 |
| | | Geschwindigkeit | Keine Geschwindigkeit | |
| | | Countdown | Der Countdown der gewählten Zeit beginnt, sobald die Temperatur 95°C erreicht hat. 3 Signaltöne zeigen Ihnen an, dass die eingestellte Zeit heruntergezählt wird | |
| | | Wassermenge | Füllen Sie 600 ml Wasser in den Boden der Schüssel, bevor Sie das Programm starten. | |
| | | Zubehör | Mit dem externen Dampfkorb oder dem internen Garkorb. | |
| | | Tipps | 1) Wenn Sie den externen Dampfkorb verwenden, empfehlen wir, die Etage nicht zu überladen, der unteren Etage, da dies die Dampfzirkulation blockieren und die Garzeit verlängern könnte. 2) Wenn Sie den inneren Garkorb verwenden, müssen Sie eventuell das Orifice des Deckels öffnen, um ein Überlaufen zu vermeiden. | |
| SIMMERN |  | Dauer | 60min | Zwischen 10min bis 90min |
| | | Temperatur | 100 °C | Zwischen 60 bis 100 °C |
| | | Geschwindigkeit | 1 | Zwischen 1 bis 3 |
| | | Zubehör | Klinge oder Rührschaukel | |
| | | Aktion | Das Messer oder die Mischschaufel dreht sich intermittierend. Dadurch werden die Lebensmittel gemischt, ohne dass sie verfälscht werden. | |
| | | Tipp | erfaktes Programm zum Schmoren, Kochen von empfindlichen Speisen, Mischen oder zum besseren Grillen von Speisen wie Fleisch | |
| RASPELN/ SCHNEIDEN |  | Dauer | 30sc | Zwischen 10sc bis 60sc |
| | | Temperatur | Keine Temperatur | |
| | | Geschwindigkeit | 5 | Zwischen 4 bis 5 |
| | | Zubehörteil | Antriebsachse, Scheibe, spezieller Deckel für Gemüsereiben. | |
| | | Aktion | Wird zum Reiben oder Schneiden verwendet (Karotten, Kartoffeln, Gurken, Zucchini, Käse...). | |
| HACKEN |  | Dauer | 10sc | Zwischen 10sc bis 4min |
| | | Temperatur | Keine Temperatur | |
| | | Geschwindigkeit | 6 | Zwischen 1 bis 12 |
| | | Zubehörteil | Klinge | |
| | | Aktion | Programm zum Zerkleinern aller Arten von Lebensmitteln: Zwiebeln, Knoblauch, Fleisch... | |
| PULS |  | Dauer | 1 Minute | |
| | | Temperatur | Keine Temperatur | |
| | | Geschwindigkeit | 1 einzelne Geschwindigkeit: 12 | |
| | | Zubehörteil | Klinge | |
| | | Aktion | effizientes Programm zum schnellen Zerkleinern oder Mixen | |
| | | Tipp | Achten Sie darauf, dass Sie das Deckelorifixium gut schließen und verfinden Sie, dass der Deckel vor dem Mixen gut geschlossen ist. Es ist ratsam, den inneren Garkorb über den Deckel zu stülpen, um Spritzer oder Spritzer während des Mixens zu vermeiden. Je nach den zu mixenden Lebensmitteln kann der Roboter einen hohen Geräuschpegel erreichen. | |
| | | Achtung | Das Programm funktioniert nicht mit einer Vorbereitung, deren Temperatur höher als 60° ist. | |
| REINUGUNG |  | Dauer | Gesamtreinigungsprogramm dauert 2min und 30sc | |
| | | Automatische Programmierung | 1. Automatischer Schritt: 1min 30sc bei 55° auf Stufe 4. 2. Automatischer Schritt: 1min ohne Temperatur bei Geschwindigkeit 10. | |
| | | Zubehörteil | Klinge | |
| | | Aktion | 2-Stufen-Reinigung, bei der zunächst Lebensmittel abgelöst werden, um sie dann mit dem Mixer zu lösen. | |
| | | Wassermenge | Geben Sie 500 g Wasser mit ein paar Tropfen Haushaltsgeschirrspülmittel auf den Boden der Schüssel. | |
| | | Achtung | Achten Sie darauf, dass Sie die Öffnung des Deckels gut schließen und überprüfen Sie, ob der Deckel vor dem Mixen gut geschlossen ist. Die 2. Stufe wird mit Geschwindigkeit 10 mixen, der Geräuschpegel wird für 1 Minute hoch sein. | |



Informationen zur Ruhezeit

Wenn der Motor des i-Genimix durch zu intensiven Gebrauch überhitzt ist, wird auf dem Bildschirm die Fehlermeldung E1 angezeigt. Um zu verhindern, dass der Motor zu heiß wird, empfehlen wir Folgendes:

- Im manuellen Modus oder mit dem Programm Kneten lassen Sie den Roboter 20 bis 30 Min ruhen. Da der Motor sehr stark beansprucht wurde, ist die Ruhezeit sehr wichtig.
- Lassen Sie den Roboter nach der Pulsfunktion 2-3 Min ruhen.
- Nach der Funktion Hacken lassen Sie den Roboter 10 bis 30 Min ruhen.

Schüssel-Thermosensor zurücksetzen

Der i-Genimix verfügt über einen in die Schüssel integrierten Sensor, der die Temperatur der Schüssel in Echtzeit anzeigt, aber auch das Herzstück der Temperaturprogrammierung ist. Es ist auch ein Mittel, das Überhitzung verhindert. Wenn eine ungewöhnliche Temperatur erreicht wird, stoppt der Roboter aus Sicherheitsgründen.

In diesem Fall ist die Schüssel nicht mehr in der Lage, zu heizen.

Fälle, in denen die Schüssel überhitzt, sind auf eine falsche Verwendung zurückzuführen, wie z. B. das Erhitzen im Leerlauf, zu hohe und lange Temperaturen...

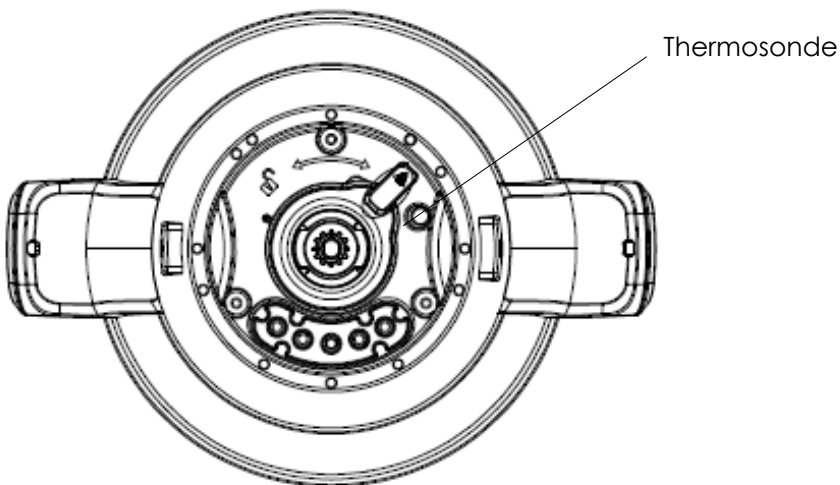
Es ist möglich, den Thermofühler zurückzusetzen, bevor Sie dies tun, müssen Sie folgende Schritte durchführen:

- Lassen Sie die Schüssel abkühlen. Wenn Sie bereits eine Mischung in der Schüssel haben, legen Sie diese beiseite.
- Gießen Sie kaltes Wasser in die Schüssel und lassen Sie es 10 Min stehen.
- Nach den 10 Min giessen Sie das Wasser ab.

Wenn der Kühlvorgang abgeschlossen ist, nehmen Sie einen Stift oder Schraubendreher, drehen Sie die Schüssel um und Sie werden einen weissen Silikonknopf entdecken. Drücken Sie darauf, Sie hören ein "Klick".

Siehe untenstehende Zeichnung, die den Silikonknopf zeigt.

Starten Sie ein neues Aufwärmprogramm und prüfen Sie, ob die Sonde funktioniert und die Schüssel richtig aufgeheizt wird. Wenn die Schüssel nach mehreren Versuchen immer noch nicht heiss wird, wenden Sie sich an den Kundendienst.



Wenn der Roboter aus Sicherheitsgründen zu oft aufhört zu heizen, wurden die Anweisungen für den Gebrauch nicht befolgt. Ausserdem darf der Temperatursensor (weisses Silikon unter der Schüssel) nicht manipuliert werden, da dies verhindert, dass der Überhitzungsschutz ausgelöst wird, was zu einem Brand oder elektrischen Schlag führen kann.

Wifi-Verbindung und i-Genimix-Update

Der i-Genimix kann sich per WiFi mit Ihrem WIFI-Netzwerk verbinden, um die neuesten Updates zu erhalten, die mit dem Hinzufügen neuer Rezepte sowie der Verbesserung neuer Funktionen oder der grafischen Ergonomie verbunden sind. Der Roboter funktioniert sehr gut ohne Wifi-Verbindung, allerdings kann der Roboter Sie nicht auf die neuesten Versionen aktualisieren.

Wie verbinde ich meinen i-Genimix mit dem Wifi?

Beim Auspacken des Roboters ist das WLAN standardmässig deaktiviert.

- 1- Tippen Sie auf das Logo der Einstellungen 
- 2- Drücken Sie auf Netzwerkeinstellungen
- 3- Aktivieren Sie das Wifi-Netzwerk



- 4- Sobald das Netzwerk aktiviert ist, wählen Sie Ihr Heimnetzwerk aus
- 5- Geben Sie Ihr Passwort ein, drücken Sie auf "Anmelden"
- 6- Der i-Genimix ist verbunden, wenn das Wort "verbunden" erscheint

Wenn Sie den Roboter das nächste Mal verwenden, wird der i-Genimix standardmässig mit dem zuletzt verbundenen Wifi-Netzwerk verbunden.



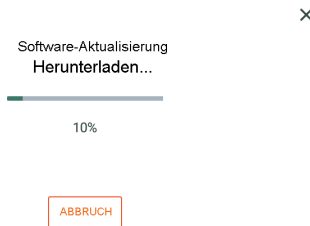
Tip: Wenn Sie Schwierigkeiten haben, sich über Ihr WLAN-Netzwerk zu verbinden, kann sich der i-Genimix über ein 4G-Netzwerk im "Verbindungs-Sharing" mit einem Smartphone verbinden.

Wie man herausfindet, ob ein Update verfügbar ist?

Beim Einschalten des i-Genimix (unter Wifi-Verbindung) wird Ihnen eine Meldung mit der untenstehenden Meldung angezeigt, dass ein Update verfügbar ist. Wenn Sie dies akzeptieren, wird das Update automatisch gestartet.



Drücken Sie auf JA, um den Download der Aktualisierung zu starten.



Wenn die Aktualisierung fertig ist, wird Ihnen folgende Meldung angezeigt:



Wenn Sie es versehentlich versäumt haben, die Aktualisierung durch dieses Verfahren zu starten, können Sie die Aktualisierungen auch im Startmenü aktivieren, indem Sie auf den Bereich "Rezepte hinzufügen" tippen



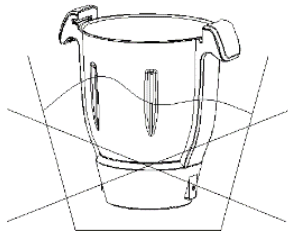
Pflege Ihres i-Genimix

Schalten Sie vor dem Reinigen des Roboters immer aus und ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose.

Für die tägliche Reinigung wird empfohlen, das Innere der Schüssel nach dem Gebrauch der Küchenmaschine mit warmem Wasser auszuspülen. Sie können auch das Reinigungsprogramm starten. Ausserdem sollten Sie das Zubehör nach dem Gebrauch abspülen.

- Entfernen Sie vor der Reinigung den Deckel und das Zubehör aus der Schüssel
- Wischen Sie die Aussenseite des Roboters mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie es. Verwenden Sie niemals Scheuermittel oder Chemikalien für das Gehäuse. Tauchen Sie das Gehäuse niemals in Wasser ein.
- Wenn sich auf dem Boden der Schüssel eine Brandspur befindet, weichen Sie lieber das Innere der Schüssel ein und reiben Sie den Boden der Schüssel gelegentlich mit einem Schwamm ab, bis sich die Lebensmittel lösen.

Die Schüssel ist nicht spülmaschinenfest, da sie über ein eingebautes Heizsystem verfügt. Nach der Handreinigung sollten Sie die Anschlüsse unter der Schüssel gut abwischen. Achten Sie darauf, dass sich kein Wasser unter der Schüssel befindet, bevor Sie sie wieder auf die Basis stellen.




Dafür sind alle Zubehöerteile und Deckel spülmaschinenfest.



Fehlermeldung und Lösungen

| Aufgetretenes Problem | Erklärung | Lösung |
|---|--|--|
| Ich kann den Deckel nicht öffnen. | Es kann sein, dass die Silikonfuge aufgrund des neuen Produkts wenig flexibel ist. | Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn und ölen Sie dann die Silikondichtung mit Speiseöl. |
| Ich kann den Deckel auf der Schüssel nicht schliessen. | Die Schüssel ist nicht in der Basis eingedrückt. | Drehen Sie die Schüssel um und prüfen Sie, ob die Antriebsachse richtig eingesetzt ist. Die Pfeile müssen auf die Vorhängeschlösser zeigen. |
| | Der Deckel ist nicht richtig angebracht. | Öffnen Sie den Deckel und positionieren Sie ihn neu, wobei Sie darauf achten sollten, dass die Nasen des Deckels in die Zwischenräume passen. |
| | | Es kann sein, dass Sie nach der Reinigung des Deckels die Silikondichtung entfernt haben. Bringen Sie sie wieder richtig an: Der dickere Teil muss in den Boden des Deckels gedrückt werden. |
| Ich kann das Zubehör nicht entfernen. | Lebensmittel sind in der Achse eingeklemmt. | Nehmen Sie die Schüssel von der Basis ab und füllen Sie die Schüssel mit kochendem Wasser und lassen Sie sie 15 bis 20 Min einweichen. Versuchen Sie dann erneut, das Zubehör zu entfernen. |
| Auf dem Bildschirm wird nicht die richtige Temperatur angezeigt. Die Schüssel heizt sich nicht auf. | Die Schüssel wird nicht mehr heiss. | Setzen Sie den Thermofühler zurück. Siehe entsprechenden Abschnitt. |
| | Das Display zeigt die Temperatur nicht in Echtzeit an und die Schüssel heizt sich nicht auf. | Der Roboter hat den Hitzeschutz ausgelöst. Die Schüssel muss abkühlen. Setzen Sie dann den Temperaturfühler zurück. |

| Nachricht | Erklärung | Lösung |
|---|--|--|
| Nachricht E1 | Überhitzung des Motors aufgrund von intensiver Nutzung. Der Roboter hat sich in den Sicherheitsmodus versetzt. | Ziehen Sie den Stecker aus und lassen Sie die Küchenmaschine dann eine Stunde lang abkühlen. Schliessen Sie ihn dann wieder an. Die Überhitzung kann wegen einer falschen Verwendung sein |
| Nachricht E2 | Keine Erkennung der Schüssel auf der Basis. | Drehen Sie die Schüssel um und setzen Sie den Verschluss wieder ein, dann die Schüssel auf die Basis und dann den Deckel. Wenn das Problem trotzdem besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst. |
| | Verschmutzte Anschlüsse: Die Basis erkennt nicht, ob die Schüssel vorhanden ist. | Reinigen Sie die Anschlüsse. Wenn das Problem besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst. |
| Nachricht E3 | Nicht genug Wasser in der Schüssel. Diese Meldung betrifft hauptsächlich das Dampfprogramm. | Für das Dampfprogramm werden mindestens 600 ml Wasser in der Schüssel benötigt. E3 zeigt, dass Sie die Mindestmenge hinzufügen müssen, damit das Programm richtig funktioniert. |
|  | Der Deckel ist nicht an der Schüssel verriegelt. | Öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie die Schüssel. Prüfen Sie, ob die Antriebsachse richtig eingerastet ist, und setzen Sie den Deckel wieder auf. Das Thomson-Logo muss Ihnen zugewandt sein. Achten Sie darauf, dass der Deckel richtig eingerastet ist. |

PRODUKTANGABEN

| | |
|--|-------------------------|
| Modell | CF-2003/CF-2003FP |
| Nennspannung | 220-240V, 50-60Hz 1400W |
| Heizleistung | 1000W |
| Mischleistung | 1000W |
| Schüsselkapazität | 3.0L/4.5L(Max) |
| Wi-Fi-Frequenz | 2400~2483.5 MHz |
| Maximale übertragene Wi-Fi-Leistung (mit Antennengewinn) | 20dBm |
| Modulationsmodus | OFDM , CCK |
| Antennengewinn | 2.0dbi |



Wenn dieses Logo auf dem Gerät angebracht ist, bedeutet dies, dass es gemäss der Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) entsorgt werden muss. Jeder gefährliche Stoff in einem elektrischen oder elektronischen Gerät kann während des Recyclings schädliche Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit haben. Daher darf das

Gerät am Ende seiner Nutzungsdauer nicht mit dem unsortierten Siedlungsabfall entsorgt werden. Als Endverbraucher ist Ihre Rolle entscheidend, um die Wiederverwendung, das Recycling oder eine andere Wertschöpfung für dieses Gerät zu gewährleisten. Es gibt eine Reihe von Sammel- und Rücknahmesystemen, die von Ihren lokalen Behörden (Recyclinghöfe) und Händlern eingerichtet wurden. Es liegt in Ihrer Verantwortung, diese Einrichtungen zu nutzen.

Die Garantie erstreckt sich nicht auf Verschleisssteile des Produkts oder auf Probleme oder Schäden, die zurückzuführen sind auf:

- (1) Oberflächliche Beschädigungen durch normale Abnutzung des Produkts;
- (2) Defekte oder Beschädigungen, die durch den Kontakt des Produkts mit Flüssigkeiten oder durch Korrosion aufgrund von Rost oder Insekten verursacht wurden;
- (3) Jeder Vorfall, Missbrauch, falsche Verwendung, nicht autorisierte Änderung, Demontage oder Reparatur;
- (4) Unsachgemässe Wartung, Verwendung entgegen den Produktanweisungen oder Anschluss an eine falsche Spannung;
- (5) Jede Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller geliefert oder genehmigt wurde.

Die Garantie verfällt, wenn das Typenschild und/oder die Seriennummer des Produkts entfernt werden.

THOMSON ist eine Marke der Technicolor SA, die unter Lizenz verwendet wird von
SCHNEIDER CONSUMER GROUP

Hergestellt und importiert von: SCHNEIDER CONSUMER GROUP
12, rue Jules Ferry, 93110 Rosny-sous-Bois, FRANCE

THOMSON

Robot collegato multifunzionale THCM245S-1CH

Guida all'uso

 **GENIMIX**



Leggere attentamente le istruzioni prima del primo utilizzo.
Questo prodotto è conforme ai requisiti delle direttive 2014/53/UE e 2014/35/UE (che sostituiscono la direttiva 73/23/CEE modificata dalla direttiva 93/68/CEE) e 2014/30/UE (che sostituisce la direttiva 89/336/CEE).



Importanti istruzioni di sicurezza

1. Prima di utilizzare questo dispositivo, leggere attentamente queste istruzioni.
2. Conservare queste istruzioni per riferimento futuro.
3. Assicurarsi che la tensione visualizzata sul dispositivo corrisponda alla tensione locale prima di collegare il dispositivo.
4. Non utilizzare accessori o pezzi di ricambio di altri produttori. La vostra garanzia sarà annullata se tali accessori o parti vengono utilizzati.
5. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione, la spina o qualsiasi altra parte è danneggiata.
6. Pulire accuratamente tutte le parti che entreranno in contatto con il cibo prima di usare l'apparecchio per la prima volta. L'apparecchio

deve essere sempre posto su una superficie piana, asciutta, pulita e resistente al calore.

7. Non toccare le lame, specialmente quando sono in funzione. Sono molto affilati. Tenere solo la parte superiore della lama quando la si rimuove o la si reinserisce.
8. Non utilizzare il dispositivo o i suoi accessori se sono danneggiati. È necessario contattare un centro di assistenza autorizzato.
9. Questo dispositivo non deve essere usato dai bambini. Tenere il dispositivo e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.
10. Non lasciare mai l'apparecchio in funzione incustodito
11. Spegnerne l'apparecchio prima di installare o rimuovere qualsiasi accessorio.
12. Attendere che tutte le parti in

movimento si siano fermate prima di rimuovere le parti dall'apparecchio.

13. Non immergere mai l'unità principale in acqua o in qualsiasi altro liquido e non pulirla mai sotto l'acqua corrente. Usare solo un panno umido per pulirlo.
14. Scollegare l'apparecchio immediatamente dopo l'uso.
15. Spegner e scollegarlo dall'alimentazione prima di cambiare gli accessori o di avvicinarsi alle parti che si muovono durante il funzionamento.
16. Questo apparecchio può essere usato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza o conoscenza, a condizione che siano sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio

e che comprendano pienamente i potenziali pericoli.

I bambini non devono usare l'apparecchio come un giocattolo.

17. Questo apparecchio è destinato all'uso in applicazioni domestiche e simili come:

- cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti professionali;
- nelle aziende agricole;
- uso da parte degli ospiti in hotel, motel e altri ambienti residenziali;
- ambienti tipo bed and breakfast.

18. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

19. Fate attenzione se un liquido caldo viene versato nel robot da cucina: potrebbe causare schizzi. Soprattutto quando si usa la funzione vapore.

20. Non superare il livello massimo di riempimento segnato all'interno della ciotola, ad esempio il carico massimo per la funzione di miscelazione è 1200 g di carote/1800 g di acqua.
21. PRECAUZIONE: Evitare la fuoriuscita sul connettore.
22. PRECAUZIONE: c'è il rischio di lesioni in caso di uso improprio.
23. La superficie dell'elemento riscaldante ha un calore residuo dopo l'uso.
24. Chiudere sempre l'apertura del coperchio usando la funzione hash.
25. Non utilizzare mai l'apparecchio in modalità di cottura con una ciotola vuota.
26. Non usare il coperchio della grattugia per le verdure in un programma che si sta riscaldando. Non usare il coperchio della grattugia per le

verdure per la funzione di tritatura o di pulsazione.

L'apparecchio può essere danneggiato e causare lesioni se il meccanismo di chiusura è sottoposto a una forza eccessiva.

27. **ATTENZIONE:** Per evitare il pericolo di un ripristino accidentale del taglio termico, questo apparecchio non deve essere alimentato da un interruttore esterno, come un timer, o collegato a un circuito che viene regolarmente acceso e spento dal fornitore di energia elettrica.
28. Non smontare la base della ciotola (compresa la ciotola). Non è destinato ad essere revisionato dall'utente.
29. Dopo che il motore si è fermato (se era in funzione), la ventola di raffreddamento continua a funzionare per altri 2 minuti.

30. Per informazioni su come pulire le superfici a contatto con gli alimenti, vedere *Manutenzione del vostro i-Genimix*.
31. **ATTENZIONE:** Assicuratevi che l'alimentazione sia spenta prima di rimuovere l'unità dalla base.
32. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza o da persone qualificate in modo analogo per evitare un pericolo.
33. Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica se viene lasciato incustodito e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
34. L'apparecchio deve essere usato solo con la sua base associata.
35. Bisogna fare attenzione

quando si maneggiano coltelli affilati, si svuota la ciotola e si pulisce.

36. PRECAUZIONE: Non togliere il coperchio quando l'acqua è in ebollizione.

37. Fare attenzione se il liquido caldo viene versato nel robot da cucina o nel frullatore, perché potrebbe essere espulso dall'apparecchio a causa dell'improvvisa ebollizione.

L'apparecchio non deve essere immerso.

Per i tempi di funzionamento e le impostazioni di velocità degli accessori, si prega di fare riferimento alle seguenti sezioni delle istruzioni.



Le superfici possono diventare molto calde durante l'uso.



Questo apparecchio è progettato per il contatto con gli alimenti.

IMPORTANTE

Non dovete sostituire il cavo di alimentazione da soli.

In caso di danni:

Se l'unità è stata fatta cadere, si prega di farla controllare da una persona qualificata prima di usarla di nuovo. I danni interni potrebbero provocare incidenti. Per qualsiasi tipo di problema o riparazione, si prega di contattare il servizio di assistenza del distributore locale, il produttore o una persona qualificata, al fine di evitare qualsiasi rischio di pericolo.

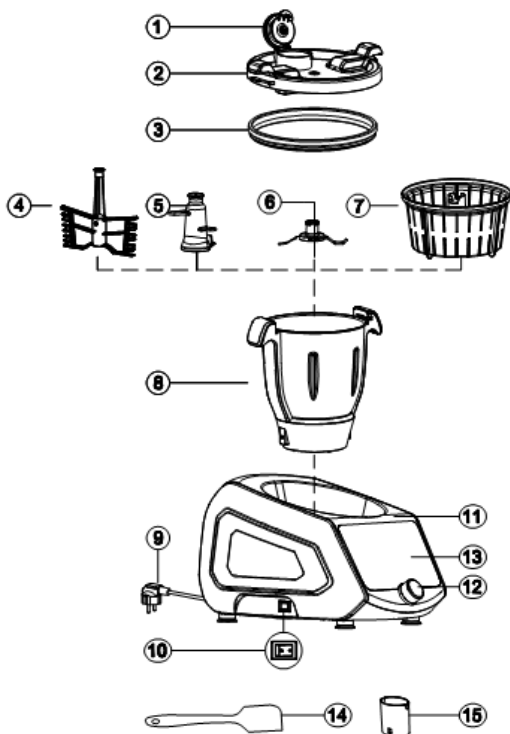
Smaltimento e responsabilità ambientale

Per rispettare l'ambiente, vi invitiamo a smaltire il dispositivo in modo corretto. Puoi contattare le tue autorità locali o i centri di riciclaggio per maggiori informazioni.

Panoramica dei prodotti e accessori



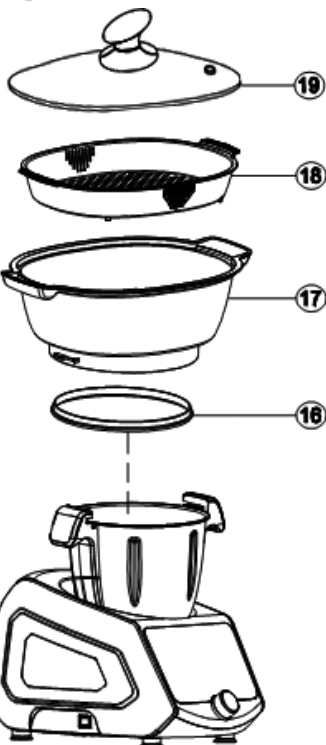
i-Genimix in modalità di cottura



1. Apertura del coperchio
2. Coperchio di cottura
3. Guarnizione in silicone per il coperchio di cottura
4. Frullare
5. Paletta di miscelazione
6. Lama
7. Cestello di cottura interno
8. Ciotola in acciaio inox
9. Presa di corrente
10. Interruttore
11. Base dell'apparecchio
12. Pulsante di controllo
13. Pannello di controllo
14. Spatola
15. Accessori per rimuovere il cestello di cottura



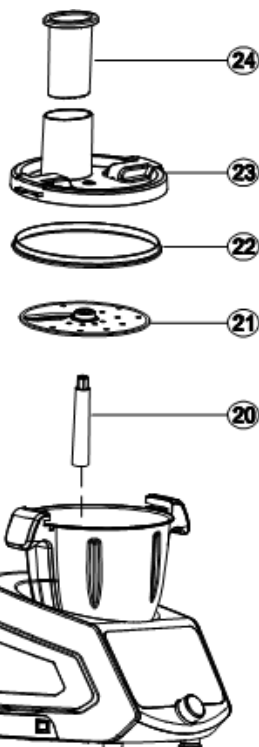
i-Genimix in
modalità vapore



- 17. Base del grande cestello per vapore
- 18. Vassoio del grande cestello
- 19. Coperchio del grande cestello
- 20. Albero di propulsione



i-Genimix in
modalità grattugia
per verdure



- 21. Disco reversibile per grattugiare/affettare
- 22. Guarnizione in silicone per
coperchio speciale per
grattugiare/affettare
- 23. Coperchio speciale per grattugiare/affettare
- 24. Pulsante

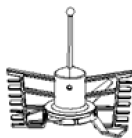


ATTENZIONE: Attenzione a non confondere i due coperchi, uno è per la cottura (con il foro), l'altro (con il beccuccio grande) è per tagliare le verdure e non per la cottura.

I diversi accessori e i loro usi



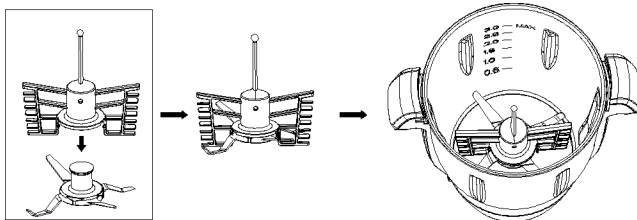
Il coltello: da usare per il taglio fine. Fate attenzione a non tagliarvi quando li maneggiate perché sono molto taglienti. Le lame possono essere utilizzate fino alla velocità 12. Assicuratevi di controllare che le lame non stiano ruotando prima di aprire il coperchio.



La frusta di farfalla: Per l'uso in emulsioni (salse o albumi, ecc.) Non usarlo con cibi duri, perché potrebbe essere danneggiato. Si consiglia anche di non usarlo a velocità superiori a 4 e non più di 10 minuti.



ATTENZIONE: La frusta deve essere sempre usata con la lama al suo posto. Come mostrato nel diagramma qui sotto. Non cucinare mai con la frusta da sola sull'albero motore!





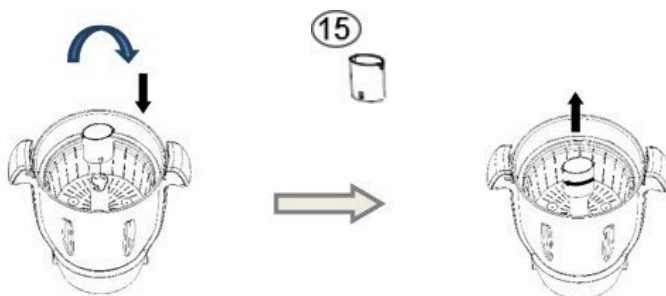
La pala di miscelazione: Il design ergonomico del mixer permette di mescolare il contenuto della ciotola. Si usa da solo, avvitato sull'albero di trasmissione sul fondo della ciotola. Non danneggia gli ingredienti durante la cottura. Si raccomanda di non usare la paletta di miscelazione al di sopra della velocità 3.



Il cestello di cottura interno: Da usare per la cottura a vapore ma anche per la bollitura. (Riso, pasta, verdure...)

Se usate il cestello di cottura interno con la modalità vapore, versate un massimo di 0,6L di acqua nella ciotola fino al segno nella ciotola.

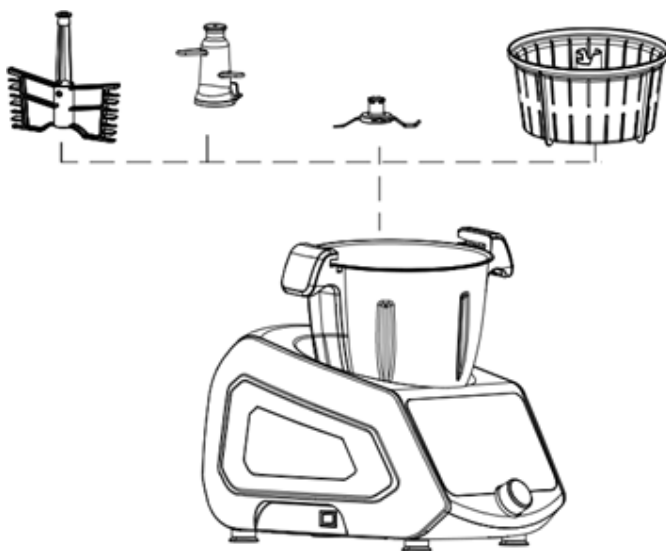
Per rimuovere il cestello di cottura interno dalla ciotola, utilizzare l'accessorio che ne facilita la rimozione. Fate attenzione a non prenderlo a mani nude quando è caldo. Inserirla nell'asta centrale del cestello interno di cottura e avvitare girandola di un quarto di giro. Poi estrarre il cestello come mostrato nel diagramma qui sotto:

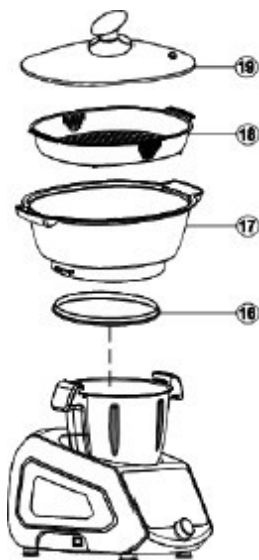




La spatola in silicone: permette di raschiare la ciotola senza danneggiarla o graffiarla. Fare attenzione a non usarlo quando le lame, la frusta o il mixer sono in funzione.

A seconda della vostra ricetta e del tipo di azione che volete fare, montate l'accessorio giusto. Niente panico, sulle ricette automatiche con passo dopo passo, l'accessorio da usare è specificato!





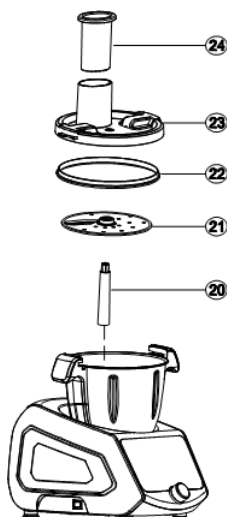
Il cestello esterno del vapore: Come già illustrato, il cestello esterno per il vapore è composto da diverse parti. Funziona come un coperchio in quanto è attaccato direttamente alla ciotola. Per bloccarlo, basta girarlo in senso orario.

A seconda della ricetta e degli alimenti da cuocere, adattare il volume utilizzando solo il cestello grande o aggiungendo il cestello intermedio.

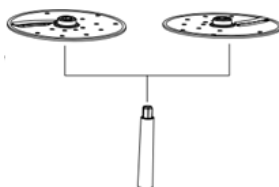
Prima della cottura a vapore, aggiungere 0,6L di acqua fino al segno (logo del vapore) nella ciotola.



Consiglio: Vi consigliamo di fare attenzione a posizionare gli alimenti nel cestello per la cottura a vapore in modo tale che i fori nella base del cestello per la cottura a vapore non siano ostruiti. Questo renderà il tempo di cottura più lungo perché il vapore non passerà così bene.



L'accessorio grattugia per le verdure: Come già illustrato, la grattugia vegetale è composta da diverse parti. Prima di iniziare un'azione di grattugiare o affettare con il programma automatico o durante una ricetta automatica, montare l'albero per il disco sull'albero motore della ciotola. Poi mettere il disco.



Una volta che il disco è stato posizionato sull'albero motore della grattugia e fissato nella ciotola, chiudere il coperchio della grattugia e bloccarlo sulla ciotola.



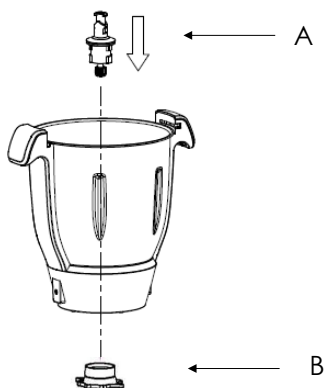
Consiglio: Il disco è reversibile: da un lato grattugia e dall'altro affetta. I 2 fori sul disco permettono di far passare le dita per afferrare il disco senza tagliarsi..

Come assemblare i-Genimix?

Quando il prodotto viene disimballato, l'albero di trasmissione è già montato. Può essere smontato per una pulizia ottimale della ciotola. Dovrete quindi montarlo e smontarlo regolarmente.

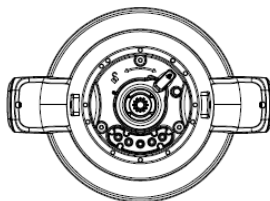
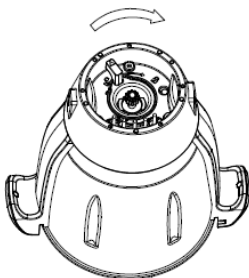
L'albero di trasmissione è composto da 2 parti:

- L'albero di trasmissione situato nella ciotola, che permetterà di disporre gli accessori necessari per la produzione delle ricette (lama, paletta di miscelazione, ecc.) A nello schema seguente.
- Il bullone per fissare l'albero di trasmissione sotto la ciotola. B nel diagramma qui sotto.



Per rimuovere l'albero, togliete la ciotola dalla sua base e giratela. Svitare il blocco in senso antiorario. E in senso orario per avvitarlo.

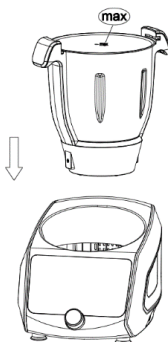
Notate i segni di blocco e di sblocco rivolti verso il logo della serratura. Quando le frecce della serratura sono posizionate di fronte al logo della serratura, l'albero motore è bloccato.





Consiglio: Si consiglia di oliare la ciotola del robot da cucina. Per fare questo, usare olio da cucina e un tovagliolo di carta, avendo cura di coprire l'intera superficie della ciotola. Questa manutenzione regolare eviterà che il cibo si attacchi alla ciotola.

1. Per installare i-Genimix, controllare che l'albero di trasmissione sia ben fissato come nella procedura precedente. Poi installare la ciotola sulla base del robot.

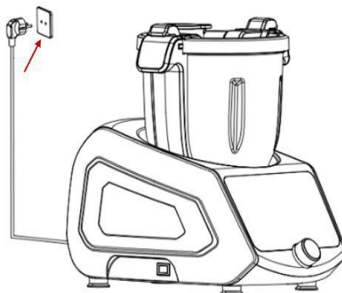


Consiglio: Ogni volta che rimetti la ciotola sulla sua base, controlla che non ci sia più acqua dopo la pulizia sotto la ciotola o ai connettori.

2. Controllare che l'interruttore del robot sia in posizione off, poi collegare il robot alla presa di corrente.



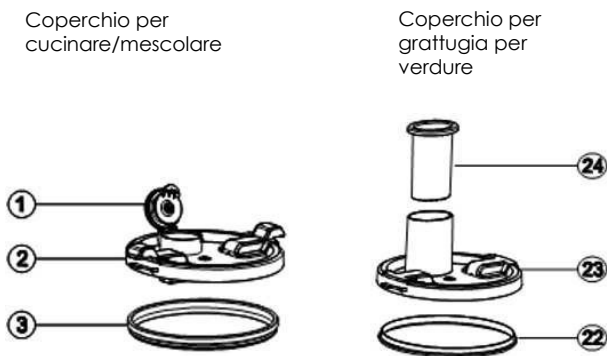
Commutare
ON/OFF



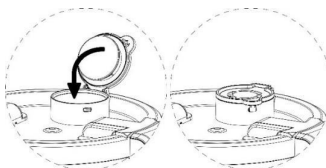
3. Una volta che il robot è collegato alla presa di corrente, accendere il robot con l'interruttore su "ON"

Chiarimenti sui diversi coperchi

Il i-Genimix ha diversi coperchi: il coperchio per riscaldare e frullare e il coperchio per grattugiare le verdure. Assicuratevi di non scambiare i coperchi a seconda dell'azione che volete eseguire.



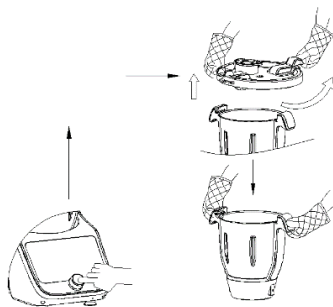
Quando si usa i-Genimix, assicurarsi che l'apertura del coperchio sia chiusa prima dell'uso, a meno che non sia specificato diversamente in una ricetta o programma automatico.



Consiglio: Con il tempo, o dopo la pulizia, si può scoprire che la guarnizione della ciotola è più difficile da chiudere. Vi consigliamo di oliare la guarnizione del coperchio con qualche goccia di olio da cucina.

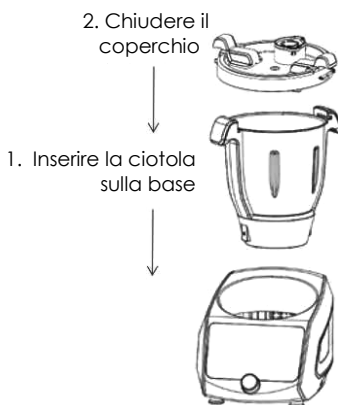


Per evitare il rischio di bruciature, utilizzare un panno o una presina quando si apre il coperchio dopo la cottura.



Serratura della ciotola

Per assemblare la ciotola i-Genimix prima dell'uso, montare la ciotola sulla base del robot da cucina, quindi chiudere il coperchio. Come mostrato nel diagramma qui sotto. Per rimuovere la ciotola, rimuovere la ciotola dal coperchio e poi rimuovere la ciotola dopo l'uso. La ciotola è nella direzione giusta quando il logo THOMSON è rivolto verso di voi.



ATTENZIONE: C'è un sistema di sicurezza che non permette di rimuovere la ciotola quando il coperchio è chiuso. Non forzare.

Misure di sicurezza

Per ragioni di sicurezza, alcuni programmi automatici non possono superare una certa velocità. Anche in modalità manuale, non superare le seguenti velocità:

La frusta: Non utilizzare questo accessorio al di sopra della velocità 4

La lama di miscelazione: Non utilizzare al di sopra della velocità 3

La lama: Utilizzo dalla velocità 1 alla velocità 12.



ATTENZIONE: i-Genimix vi permette di frullare un liquido caldo alla massima potenza, ma dovete prendere le seguenti precauzioni:

- Non frullare per più di 3 minuti
- Non aprire l'orifizio o il coperchio finché il cicalino non suona
- Il cestello di cottura interno può essere messo a testa in giù sul coperchio per evitare schizzi

La leva di comando

È possibile controllare il i-Genimix direttamente tramite il touch screen ma anche tramite il control stick.



Potrai convalidare un'azione o avviare un programma premendo lo stick di controllo.

Si può anche mettere in pausa la cottura durante una ricetta premendo di nuovo la leva di comando.

Con quest'ultimo, impostare il tempo, la velocità o la temperatura in modalità manuale girando a destra per aumentare e a sinistra per diminuire.

Infine, premendo lo stick di controllo per 1 secondo, l'impostazione corrente viene annullata e appare il menu principale.

Il menu principale

Quando i-Genimix è acceso, appare una schermata di benvenuto. Dà accesso alle 4 funzioni seguenti.



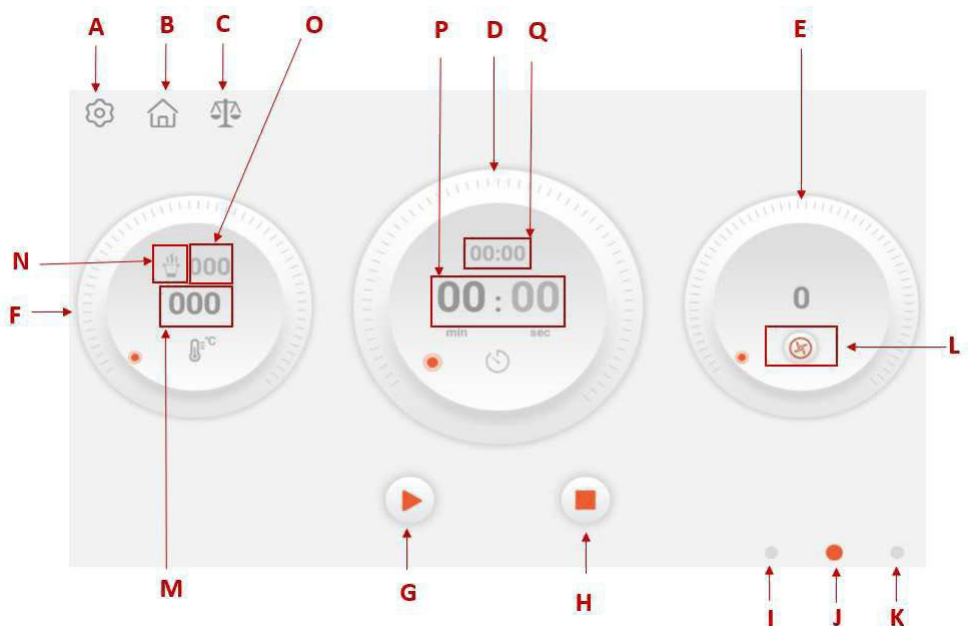
- **Ricette automatiche:** scoprire le 500 ricette incorporate. Seleziona la tua ricetta, prepara i tuoi ingredienti e segui la ricetta passo dopo passo.
- **Programmi automatici:** grazie a questi programmi, i parametri sono già preregistrati (tempo di miscelazione, temperatura, durata)
- **Modalità manuale:** prendi il controllo da solo regolando la temperatura, il tempo e la velocità della miscela.
- **Aggiunta di ricette:** Ogni mese, i-Genimix ti fornisce 10 nuove ricette gratuite, connettiti alla tua rete wifi e l'aggiunta della ricetta sarà automatica. (Passi dettagliati qui sotto)

Le 4 caratteristiche saranno dettagliate più avanti nel manuale.



Consiglio: Quando si usa i-Genimix, è possibile che le mani si bagnino. Si noti che i controlli tattili sullo schermo funzionano meglio con le mani asciutte. Se l'acqua viene spruzzata sullo schermo tattile, si deve avere cura di toglierla con un panno morbido.

Lo schermo di controllo digitale



- A. Impostazioni (Connessione Wifi, informazioni sul dispositivo, assistenza all'avvio)
- B. Torna al menu iniziale
- C. Funzione della bilancia
- D. Impostazione del timer
- E. Impostazione della velocità
- F. Impostazione della temperatura
- G. Start / pausa
- H. Stop
- I. Accesso alle ricette automatiche
- J. Accesso alla modalità manuale
- K. Accesso ai programmi automatici
- L. Accessorio da utilizzare
- M. Impostare la temperatura di cottura
- N. Icona di avvertimento ciotola calda
- O. Temperatura in tempo reale
- P. Tempo rimanente / Cronometro
- Q. Durata totale

La funzione di bilancia

Il i-Genimix ha una bilancia incorporata che permette di pesare il cibo direttamente nella ciotola. La bilancia pesa fino a 5 kg e ha una precisione di +/- 5 grammi.

È possibile accedere alla bilancia in qualsiasi momento (ricette automatiche, modalità manuale e programmi automatici) con il logo qui sotto:



Se il robot è in funzione durante un passo di una ricetta, si può premere pausa, aprire il coperchio, pesare, chiudere il coperchio e poi tornare al passo precedente premendo il passo non finito. Riavvia il passo passo premendo il logo "play" ►



Non dimenticare di fare la tara premendo il pulsante "Tare" accanto al display della pesatura.



Consiglio: Per pesare un alimento, aprire il coperchio e pesare il cibo versandolo nella ciotola poco a poco. Se desidera pesare gli alimenti in sequenza, non dimentichi di premere "Tare". La funzione della bilancia non funziona con il coperchio chiuso (attraverso l'apertura).

Modalità manuale

La modalità manuale permette di seguire una ricetta o di crearne una propria. Per fare questo, è necessario programmare il tempo di cottura, la velocità e il tempo.



Per cambiare queste impostazioni, usate i quadranti di regolazione associati fino a raggiungere l'impostazione desiderata. Puoi anche usare il joystick per una selezione più precisa.

Una volta selezionati i parametri, premete "play" ▶. Quando l'azione è completata, appare il pulsante "pausa" ⏸. Vi permetterà di mettere in pausa quando volete. Per aggiungere un ingrediente, per esempio. Se volete interrompere completamente l'azione, premete ■. Vi verrà chiesta una conferma:

Desiderate mettere fine a quest'azione?

NO **SI**

Rispondi SI per annullare l'azione che era in corso o NO per riprendere l'azione. Una volta completata l'azione, i-Genimix emette 3 bip.

Impostazione del time:





- Regolabile da 0 a 90°
- Premere il cerchio e programmare i minuti e i secondi sull'impostazione desiderata. Si può anche usare la leva di comando.
- Se non si imposta un timer, i-Genimix avvierà un timer che vi informerà del tempo trascorso e questo per default.

Impostazione della temperatura:




- Regolabile da 37° a 120°
- Intervallo di tempo fino a 5°C
- Premere il cerchio e programmare i minuti e i secondi sull'impostazione desiderata. Si può anche usare la leva di comando.

Controllo della velocità (miscelazione o miscelazione)

- Impostazione da 1 a 12
- Quando la cottura è attiva da 37°, i-Genimix limita la velocità a 3.
- Premere il cerchio e impostare la velocità desiderata. Si può anche usare la leva di comando.

| | | Funzione | Velocità | Durata | Temperatura |
|----------------------|---|----------------------------------|----------|-----------------------|-----------------------|
| LAMA |  | Carne macinata | 8 à 12 | 30 à 60sc | Nessuna temperatura |
| | | Ghiaccio tritato | 8 à 12 | 10 à 20sc | Nessuna temperatura |
| | | Cipolla, scalogno, aglio tritato | 5 à 7 | 15 à 60sc | Nessuna temperatura |
| | | Noci | 12 | 16 à 60sc | Nessuna temperatura |
| | | Blender | 8 à 12 | 1 à 2min | Nessuna temperatura |
| | | Impastare | 1 | 1 à 2min | Nessuna temperatura |
| PALA DI MISCELAZIONE |  | Zuppa | 1 à 2 | 1 à 90min | 100° |
| | | Altri ingredienti da riscaldare | 1 à 2 | A seconda del bisogno | A seconda del bisogno |
| COLPO |  | Montare a neve gli albumi | 4 | 2 à 4min | Nessuna temperatura |
| | | Crema montata | 3 | 3 à 5min | Nessuna temperatura |
| GRATTUGIA |  | Grattugiare le verdure | 5 à 6 | 30sc | Nessuna temperatura |

La funzione di direzione inversa

È possibile attivare la direzione inversa nel modo manuale. Per farlo, premete il logo  sul quadrante di impostazione della velocità. Dopo aver premuto il logo , un altro logo appare sopra la velocità : la funzione di inversione è ora attivata. La funzione funziona solo dalla velocità 1 alla 3. Attivare prima la funzione con il logo prima di impostare la velocità e iniziare l'azione.




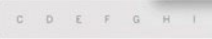


Consiglio: La direzione opposta evita di danneggiare alcuni alimenti con la lama. Allo stesso modo, quando si impasta, si raccomanda di impastare in una direzione, poi nell'altra.

Ricette automatiche

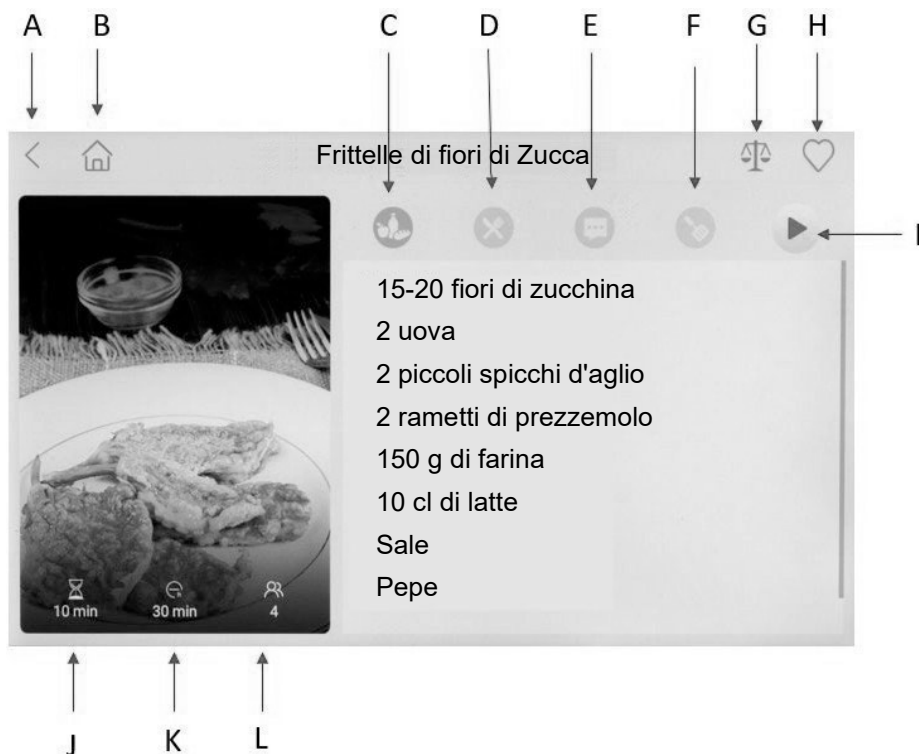
Dal menu principale, accedere alle ricette automatiche:

Per passare attraverso le ricette passo dopo passo, ci sono diverse possibilità:



| | |
|---|--|
|  | Ricerca per ordine alfabetico |
|  | Cerca direttamente in ordine alfabetico sotto le ricette |
|  | Ricerca per categoria di piatti |
|  | Cerca per parole chiave digitando direttamente la parola con la tastiera nella barra di ricerca dedicata |

Una volta selezionata la ricetta, sono disponibili diverse indicazioni:



- A. Ritorna alla schermata precedente
- B. Ritorna al menu principale
- C. Elenco degli ingredienti
- D. Ricetta completa
- E. Consiglio del capo
- F. Elenco degli accessori necessari per realizzare la ricetta
- G. Accesso alla funzione di bilanciamento
- H. Aggiungi la ricetta ai preferiti
- I. Iniziare la ricetta passo dopo passo
- J. Tempo di preparazione
- K. Tempo di cottura
- L. Quantità di persone

Una volta selezionata la ricetta desiderata, premere il pulsante di avvio (II) per iniziare il processo passo dopo passo. Tutto quello che devi fare è seguire le istruzioni sullo schermo.

Diversi tipi di azioni:

| | | |
|----------------------------|--|---|
| Fase descrittiva | | Passo in cui devi fare un'azione: aggiungere un ingrediente, cambiare un accessorio, ecc... Una volta fatto questo passo, fate scorrere il dito sullo schermo per passare al passo successivo o premete il tasto ⏸ in basso a destra dello schermo. |
| Fase di pesatura | | Passo in cui si deve pesare un alimento direttamente nella ciotola. Una volta completata l'azione, passate al passo successivo premendo l'icona: ➡ |
| Fase d'azione di i-Genimix | | I parametri sono preimpostati (temperatura, timer, velocità e senso di rotazione). È sufficiente premere il pulsante ▶. È possibile mettere in pausa l'azione in qualsiasi momento premendo il pulsante ⏸. Infine, per fermare l'azione, premere ⏹ o tenere premuto la levetta di controllo |



Consiglio: È possibile aggiungere le vostre ricette preferite ai preferiti. Per fare questo, premete il tasto . Per trovare le tue ricette preferite, vai alla schermata principale delle ricette e premi il tasto

Programmi automatici








i-Genimix offre 8 programmi automatici. Una volta nel menu principale, premere "programmi automatici".



Ogni programma è predefinito specificamente per ottenere i migliori risultati. Tuttavia, su alcuni programmi è possibile modificare i parametri secondo le proprie esigenze premendo i quadranti di temperatura, tempo e velocità.



Consiglio: Quando si seleziona un programma, i loghi degli accessori raccomandati per il programma appaiono sotto l'impostazione della velocità.

| | | Durata consigliata | Parametro modificabile |
|------------------------|---|---------------------------|---|
| IMPASTARE |  | Durata | 3 minuti |
| | | Temperatura | Nessuna temperatura |
| | | Velocità | 1 |
| | | Accessorio | Lama |
| | | Azione | La lama ruota ad intermittenza per 2 minuti in senso orario, poi in senso antiorario. Poi gira continuamente in senso orario per 1 minuto. |
| | | Consiglio | Non usare più di 600 g di farina nelle tue ricette per preservare il motore. |
| VAPORE |  | Durata | 20 minuti |
| | | Flusso di vapore | Vapore dolce (100°C) Vapore medio (110°C), Vapore pesante (120°C) |
| | | Velocità | Nessuna velocità |
| | | Conto alla rovescia | Il tempo selezionato inizierà il conto alla rovescia non appena la temperatura raggiunge i 95°C. 3 bip indicheranno che il timer sta facendo il conto alla rovescia. |
| | | Quantità d'acqua | Aggiungere 600ml di acqua sul fondo della ciotola prima di iniziare il programma. |
| | | Accessori | Con il cestello esterno per il vapore o il cestello interno per la cottura |
| | | Consiglio | 1) Se si utilizza il cestello esterno per il vapore, si consiglia di non sovraccaricare il ripiano inferiore, in quanto ciò potrebbe portare a intasamenti. Questo ostacolerà la circolazione del vapore e aumenterà il tempo di cottura. 2) Se si usa il cestello interno, può essere necessario aprire il coperchio per evitare il trabocco. |
| COTTO A FUOCO LENTO |  | Durata | 60 minuti |
| | | Temperatura | 100 °C |
| | | Velocità | 1 |
| | | Accessori | Lama di miscelazione o paletta |
| | | Azione | La lama o la paletta di miscelazione ruota ad intermittenza. Questo permette di mescolare il cibo senza modificare il cibo. |
| | | Consiglio | Suggerimento Programma perfetto per cuocere a fuoco lento, cucinare cibi delicati, mescolare o grigliare meglio i cibi come la carne |
| GRATTUGIARE/ AFFETTARE |  | Durata | 30 sc |
| | | Temperatura | Nessuna temperatura |
| | | Velocità | 5 |
| | | Accessorio | L'albero motore, il disco, il coperchio speciale della grattugia per verdure |
| | | Azione | Usato per grattugiare o affettare (carote, patate, cetrioli, zucchine, formaggio...) |
| MACINARE |  | Durata | 10 sc |
| | | Temperatura | Nessuna temperatura |
| | | Velocità | 6 |
| | | Accessorio | Lama |
| | | Azione | Programma per tritare tutti i tipi di cibo: cipolle, aglio, carne, ecc. |
| PULSARE |  | Durata | 1 minuto |
| | | Temperatura | Nessuna temperatura |
| | | Velocità | 1 singola velocità: 12 |
| | | Accessorio | Lama |
| | | Azione | Programma efficiente per tritare o frullare rapidamente |
| | | Consiglio | Assicurarsi di chiudere l'orificio del coperchio e vérifier che il coperchio sia chiuso prima di frullare. Si consiglia di girare il cestello interno di cottura sopra il coperchio per evitare schizzi o spruzzi durante la miscelazione. A seconda del cibo da frullare, il robot da cucina può raggiungere un livello di rumore elevato. |
| | | Avvertimento | Il programma non funziona con una preparazione la cui temperatura è superiore a 60°. |
| PULIZIA |  | Durata | Il programma di pulizia totale dura 2 min e 30 sc |
| | | Programmazione automatica | 1° passo automatico: 1 min 30sc a 55° a velocità 4 2° stadio automatico: 1 min senza temperatura a velocità 10 |
| | | Accessorio | Lama |
| | | Azione | Pulizia in 2 fasi, prima per allentare il cibo, poi per frullare per scioglierlo. |
| | | Quantità d'acqua | Aggiungere 500 g di acqua sul fondo della ciotola con alcune gocce di detersivo per i piatti. |
| | | Avvertimento | Fare attenzione a chiudere l'orificio del coperchio e verificare che il coperchio sia chiuso prima di frullare. Il 2° stadio si fonderà a velocità 10, il livello sonoro sarà alto per 1 minuto. |



Informazioni sul tempo di riposo

Se i-Genimix si è surriscaldato a causa di un uso eccessivo, lo schermo visualizzerà un messaggio di errore E1. Per evitare il surriscaldamento del motore, ecco alcune raccomandazioni:

- In modalità manuale o con il programma di impastamento, lasciate riposare il robot per 20-30 minuti. Poiché il motore è stato molto occupato, il tempo di riposo è molto importante.
- Dopo la funzione di impulso, lasciare il robot a riposo per 2 o 3 minuti.
- Dopo la funzione di tritatura, lasciare il robot a riposare per 10-30 minuti.

Resettare il sensore di temperatura della ciotola

Il i-Genimix ha una sonda integrata nella ciotola che fornisce letture della temperatura in tempo reale ed è anche la chiave per la programmazione della temperatura. È anche un dispositivo che previene il surriscaldamento. Quando una temperatura è anormalmente alta, il robot si ferma come misura di sicurezza.

In questo caso, la ciotola non è più in grado di riscaldarsi.

Il surriscaldamento della ciotola è legato a un uso improprio, come il riscaldamento a vuoto, una temperatura troppo alta e prolungata ...

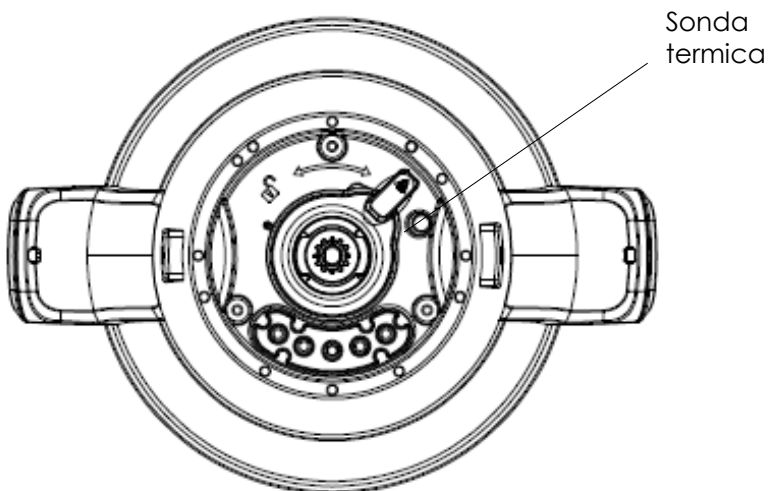
È possibile resettare la sonda termica prima di farlo seguendo la procedura seguente:

- Raffreddare la ciotola, se avete già una miscela nella ciotola, mettetela da parte.
- Versare acqua fredda nella ciotola e lasciare per 10 minuti.
- Dopo i 10 minuti, versare l'acqua.

Una volta terminata la procedura di raffreddamento, prendete una penna o un cacciavite, capovolgete la ciotola e scoprirete un bottone di silicone bianco. Premetelo e sentirete un "click".

Vedi il diagramma qui sotto che mostra il pulsante del silicone.

Riavviare un programma di riscaldamento e controllare che la sonda funzioni e che la ciotola si riscaldi. Se dopo vari tentativi la ciotola non si riscalda ancora, contattare il servizio post-vendita.



Se il robot da cucina si ferma troppo spesso per motivi di sicurezza, le istruzioni per l'uso non sono state seguite. Inoltre, la sonda termica (silicone bianco sotto la ciotola) non deve essere manomessa in quanto ciò impedirà l'attivazione del dispositivo di surriscaldamento, che potrebbe comportare un rischio di incendio o di scossa elettrica.

Connessione Wifi e aggiornamento i-Genimix

L'i-Genimix può connettersi alla vostra rete WIFI per beneficiare degli ultimi aggiornamenti relativi all'aggiunta di nuove ricette così come dei miglioramenti relativi a nuove funzionalità o all'ergonomia grafica.

Il robot funziona molto bene senza una connessione Wifi, tuttavia, il robot non sarà in grado di aggiornarvi con le ultime versioni.

Come collegare il mio i-Genimix al wifi?

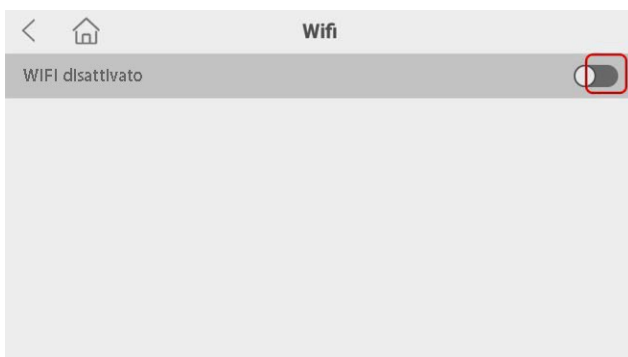
Quando il robot viene disimballato, il wifi è disattivato di default.

1- Premere il logo delle impostazioni



2- Premere Impostazioni di rete

3- Attivare la rete wifi



4- Una volta attivata la rete, scegli la tua rete domestica.

5- Inserisci la tua password, premi "login".

6- L'i-Genimix è collegato quando appare la parola "collegato".

La prossima volta che il prodotto viene utilizzato, l'i-Genimix si imposta sull'ultima rete wifi collegata.



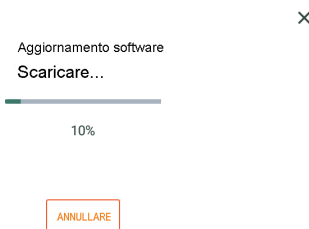
Consiglio: Se avete difficoltà a connettervi alla vostra rete Wifi, l'i- Genimix può connettersi a una rete 4G "condividendo la connessione" con uno smartphone.

Come sapere se un aggiornamento è disponibile?

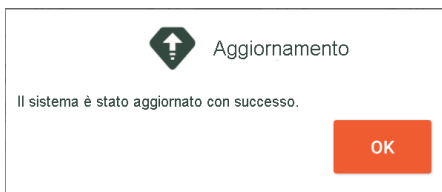
Quando i-Genimix è acceso (sotto connessione wifi) un messaggio vi informerà che è disponibile un aggiornamento con il messaggio qui sotto. Se accettate l'aggiornamento verrà lanciato automaticamente.



Premere SI per avviare il download dell'aggiornamento.



Quando l'aggiornamento è completo, ti verrà mostrato il seguente messaggio:



Se accidentalmente non sei riuscito ad avviare l'aggiornamento attraverso questa procedura, puoi anche attivare gli aggiornamenti dal menu iniziale premendo il pulsante "Aggiungi ricette"



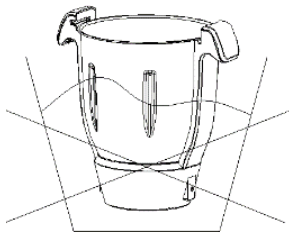
Manutenzione del vostro i-Genimix

Prima di pulire il robot, spegnere e scollegare sempre il cavo di alimentazione.

Per la pulizia quotidiana, si raccomanda di sciacquare l'interno della ciotola con acqua calda dopo aver usato il robot da cucina. È anche possibile avviare il programma di pulizia. Si consiglia anche di sciacquare gli accessori dopo l'uso.

- Rimuovere il coperchio e gli accessori dalla ciotola prima della pulizia
- Pulire con un panno umido, poi asciugare l'esterno del robot e non usare mai prodotti abrasivi o chimici sulla base del robot. Non immergere mai la base del robot in acqua.
- Se c'è un segno di bruciatura sul fondo della ciotola, provare a bagnare l'interno della ciotola e strofinare il fondo della ciotola con una spugna di tanto in tanto fino a quando il cibo è venuto via.

La ciotola non è lavabile in lavastoviglie perché ha un sistema di riscaldamento incorporato. Dopo la pulizia a mano, assicuratevi di pulire i connettori sotto la ciotola. Assicuratevi che non ci sia più acqua sotto la ciotola prima di rimetterla sulla sua base.




Tuttavia, tutti gli accessori e i coperchi sono lavabili in lavastoviglie.



Messaggi di errore e soluzioni

| Problema incontrato | Spiegazione | Soluzione |
|--|--|---|
| Non posso aprire il coperchio | La guarnizione in silicone potrebbe non essere molto flessibile a causa del nuovo prodotto | Girare il coperchio in senso orario e oliare la guarnizione in silicone con olio da cucina. |
| Non riesco a chiudere il coperchio della ciotola | La ciotola non è spinta nella base | Girate la ciotola e controllate che l'albero di trasmissione sia installato correttamente. Le frecce devono essere opposte alle serrature |
| | Il coperchio non è installato correttamente | Aprire il coperchio e riposizionarlo, assicurandosi di posizionare le alette del coperchio nelle fessure. |
| | | Dopo aver pulito il coperchio potresti aver rimosso la guarnizione in silicone. Riposizionatelo correttamente: la parte più spessa deve essere premuta sul fondo del coperchio. |
| Non posso rimuovere l'accessorio | Il cibo è bloccato nell'albero. | Rimuovere la ciotola dalla sua base e riempirla di acqua bollente e lasciarla in ammollo per 15-20 minuti. Poi prova di nuovo a rimuovere l'allegato. |
| Il display non mostra la temperatura corretta. La ciotola non si riscalda. | La ciotola non si riscalda più | Resettare la sonda termica. Vedere il capitolo dedicato. |
| | Il display non mostra la temperatura in tempo reale e la ciotola non si scalda | Il robot da cucina ha attivato la protezione termica. La ciotola deve essere lasciata raffreddare. Poi resettare la sonda termica. |

| Messaggio | Spiegazione | Soluzione |
|---|---|---|
| Messaggio E1 | Surriscaldamento del motore dovuto all'uso intensivo. Il robot è entrato in modalità di sicurezza. | Scollegare l'apparecchio e lasciare raffreddare il robot da cucina per 1 ora. Poi riattacca la spina. Il surriscaldamento può essere dovuto a un uso scorretto del robot, fare riferimento alle istruzioni per l'uso. |
| Messaggio E2 | Nessun rilevamento della ciotola sulla base. | Girate la ciotola e reinstallate la serratura, poi la ciotola sulla base e infine il coperchio. Se il problema persiste, contattate il servizio post-vendita. |
| | Connettori sporchi: la base non rileva la presenza della ciotola. | Pulire i connettori. Se il problema persiste, contattare il servizio assistenza. |
| Messaggio E3 | Non c'è abbastanza acqua nella ciotola. Questo messaggio riguarda principalmente il programma del vapore. | Il programma a vapore richiede un minimo di 600 ml di acqua nella ciotola. Il messaggio E5 indica che la quantità minima deve essere aggiunta perché il programma funzioni correttamente. |
|  | Il coperchio non è bloccato alla ciotola. | Aprire il coperchio e rimuovere la ciotola dalla sua base. Controllate che l'albero di trasmissione sia correttamente bloccato in posizione e poi rimettete il coperchio. Il logo Thomson deve essere rivolto verso di te. Rimettete il coperchio e assicuratevi che sia bloccato in posizione. |

SPECIFICHE DEL PRODOTTO

| | |
|---|----------------------------|
| Modello | CF-2003/CF-2003FP |
| Tensione nominale | 220-240V, 50-60Hz 1400W |
| Potenza di riscaldamento | 1000W |
| Potenza di miscelazione | 1000W |
| Capacità della ciotola | 3.0L/4.5L(Max) |
| Frequenza Wi-Fi | 2400~2483.5 MHz |
| Massima potenza Wi-Fi trasmessa (con guadagno d'antenna) | 20dBm |
| Modalità di modulazione | OFDM , CCK |
| Guadagno dell'antenna | 2.0dbi |



Se l'apparecchio reca questo logo, deve essere smaltito conformemente alla direttiva 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE). Qualsiasi sostanza pericolosa contenuta nelle apparecchiature elettriche o elettroniche può avere effetti negativi sull'ambiente e sulla salute durante il riciclaggio. Pertanto, alla fine della vita utile dell'apparecchio, non deve essere smaltito con i rifiuti urbani non differenziati. Come consumatore finale, lei ha un ruolo chiave nel garantire il riutilizzo, il riciclaggio o altre creazioni di valore di questo apparecchio. Ci sono diversi schemi di raccolta e recupero istituiti dalle autorità locali (centri di riciclaggio) e dai distributori. È sua responsabilità usare queste strutture.

La garanzia non copre le parti soggette a usura del prodotto o problemi o danni derivanti da:

- (1) Danni superficiali dovuti alla normale usura del prodotto;
- (2) Difetti o deterioramento dovuti al contatto con liquidi e alla corrosione causata da ruggine o insetti;
- (3) Qualsiasi incidente, abuso, uso improprio, modifica, smontaggio o riparazione non autorizzata;
- (4) Manutenzione impropria, uso non conforme alle istruzioni del prodotto o collegamento alla tensione sbagliata;
- (5) Qualsiasi uso di accessori non forniti o approvati dal produttore.

La garanzia sarà annullata se la targhetta e/o il numero di serie del prodotto vengono rimossi.

THOMSON è un marchio di Technicolor SA utilizzato su licenza da
SCHNEIDER CONSUMER GROUP

Prodotto e importato da: SCHNEIDER CONSUMER GROUP
12, rue Jules Ferry, 93110 Rosny-sous-Bois, FRANCE

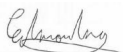
Déclaration UE de conformité

La société **Schneider Consumer Group** déclare par la présente que ce produit **I-GENIMIX son THCM245S-1CH** est identique au modèle usine **CF-2003** et que celui-ci est en conformité avec les exigences de la directive des équipements radioélectriques (RED) (2014/53/UE). Le logo CE doit être apposé sur ce produit.

Ce produit a été testé en conformité avec les exigences essentielles des standards listés ci- dessous qui sont en vigueur dans l'espace économique européen.

| Standards | Normes applicables |
|--|--|
| Article 3.1a Sécurité des personnes, sécurité électrique | EN 60335:2012/A2:2019 EN 60335-2-14:2006/A12:2016 EN 60335-2-15:2016/A11:2018 EN 62311:2008 |
| Articles 3.1b Compatibilité électromagnétique (EMC) | EN 55014-1:2017 EN 55014-2:2015 EN IEC 61000-3-2:2019 EN 61000-3- 3:2013+A1:2019 ETSI EN 301 489 -1 V2.2.3 ETSI EN 301 489 -17 V3.2.2 |
| Articles 3.2 Efficacité du spectre audio | ETSI EN 300 328 V2.1.1 |

Nom: Edmond Ng
Poste : Ingénieur assurance qualité
Signature:



Date: 19 Mai 2021