

THOMSON

ROBOT CUISEUR MULTIFONCTION

THCM8255

Manuel d'instructions



Veuillez lire attentivement ces instructions avant d'utiliser cet appareil. Conservez ces instructions pour pouvoir vous y reporter ultérieurement. Ce produit est conforme aux exigences applicables des directives 2014/35/UE (remplaçant la directive 73/23/CEE modifiée par la directive 93/68/CEE) et 2014/30/UE (remplaçant la directive 89/336/CEE).



Instruction de sécurité importante

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.

7. L'appareil doit toujours être placé sur une surface plane, sèche et propre.
8. Ne touchez pas l'hélice à quatre lames, surtout lorsqu'elles sont en cours de fonctionnement. Elles sont très aiguës. Ne tenez que la partie supérieure de la lame lorsque vous la retirez ou la réinsérez.
9. N'utilisez pas votre appareil ou ses accessoires s'ils ont endommagés. Vous devez contacter un centre de service agréé.
10. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Tenez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
11. Ne laissez jamais l'appareil en fonctionnement sans surveillance.
12. Éteignez l'appareil avant d'installer ou de désinstaller tout accessoire.
13. Attendez que toutes les pièces mobiles se soient immobilisées

avant de retirer les pièces de l'appareil.

14. 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.
15. Débranchez immédiatement l'appareil après utilisation.
16. Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise secteur avant de changer d'accessoire ou de vous approcher des parties qui sont mobiles lors de son utilisation.
17. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, si celles-ci ont bénéficié d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de

l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers encourus.

18. Cet appareil est destiné à un usage domestique et autres applications similaires.
19. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
20. Lorsque vous manipulez de la nourriture chaude (dont la température est $\geq 60^{\circ}\text{C}$), ne touchez pas le gobelet doseur.
21. Assurez-vous de placer l'appareil sur une surface propre, dure, plane et qui ne craint pas la chaleur, particulièrement lorsque vous utilisez le cuiseur vapeur.
22. La spatule n'est utilisée que pour sortir la nourriture du bol. Ne l'utilisez pas lorsque l'hélice à quatre lames est en cours de fonctionnement.
23. Soyez vigilant si un liquide chaud est versé dans le robot cuiseur : il pourrait être éjecté hors de

l'appareil à cause d'une soudaine bouffée de vapeur.

24. Cet appareil est destiné à un usage domestique.

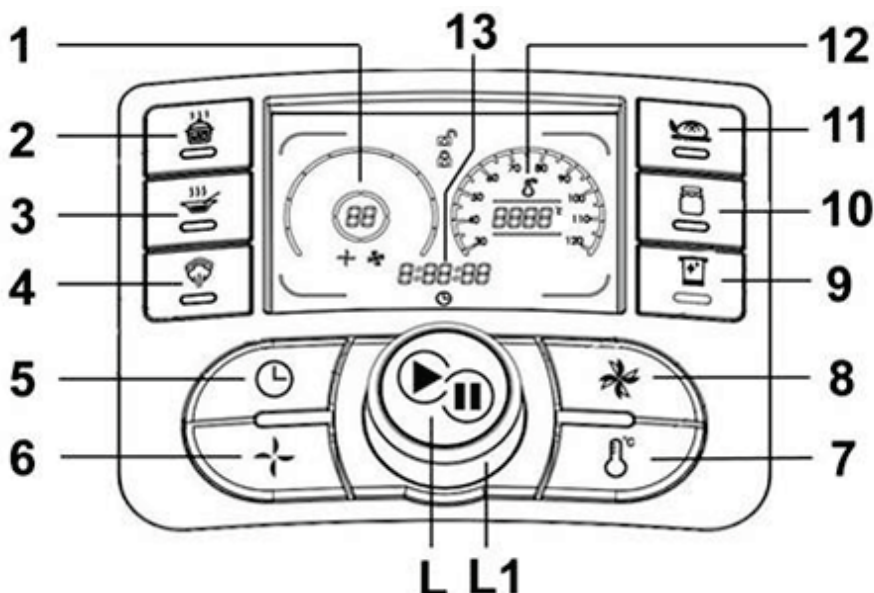
25. Lorsque la température du bol est $\geq 60^{\circ}\text{C}$, vous constaterez les choses suivantes : La vitesse sera limitée aux vitesses 00 à 04.

L'appareil passera automatiquement à la vitesse 04, même si la vitesse actuelle est réglée entre 5 et 10.



Cet appareil est conçu pour un contact avec les aliments.





A. Gobelet doseur (Max. 100 ml)	P. Spatule
B. Couvercle du bol	Q. Panier intérieur
C. Couvercle du bol intérieur	R. Bouton « Allumer/Éteindre »
D. Joint hermétique 1	1. Affichage « Vitesse »
E. Hélice à 4 lames	2. Bouton « Mijotage »
F. Joint hermétique 2	3. Bouton « Soupe »
G. Bol	4. Bouton « Vapeur »
H. Clé	5. Bouton « Minuteur »
I. Fouet papillon (accessoire pour mélanger)	6. Bouton « Vitesse »
J. Appareil principal	7. Bouton « Température »
K. Écran LCD	8. Bouton « Mode pulsé »
L. Bouton « Marche/Arrêt »	9. Bouton « Nettoyage facile »
L1. Bouton de réglage « Minuteur/Température/Vitesse »	10. Bouton « Confiture »
M. Couvercle	11. Bouton « Pâte »
N. Cuit vapeur (plateau)	12. Affichage « Température »
O. Cuit vapeur	13. Affichage « Minuterie »

Astuce : Si vous appuyez sur le bouton « Marche/Arrêt » durant plus de 3 secondes lorsque l'appareil est en fonctionnement, il retournera en mode veille. Tous les paramètres seront remis à zéro.

Le bol

La capacité maximale du bol est de 2 litres. N'y mettez pas plus de 2 litres de nourriture !

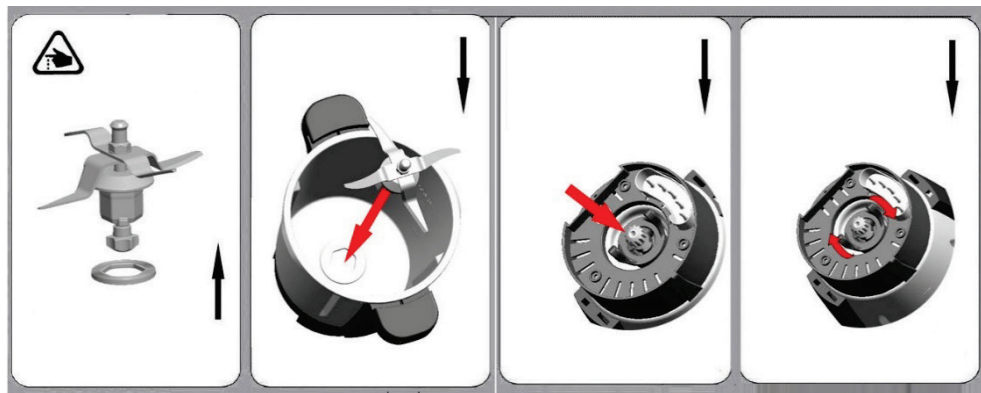
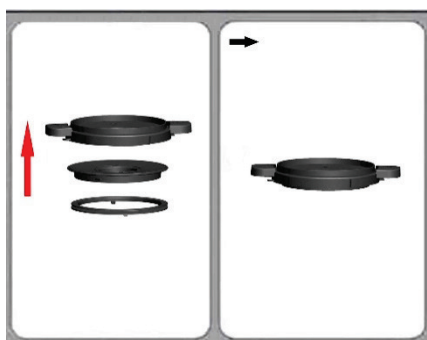


Logo « surface chaude » inscrit sur le bol :

Il indique que l'objet portant ce logo peut être brûlant et ne doit pas être touché sans précaution !



Comment installer l'anneau hermétique1



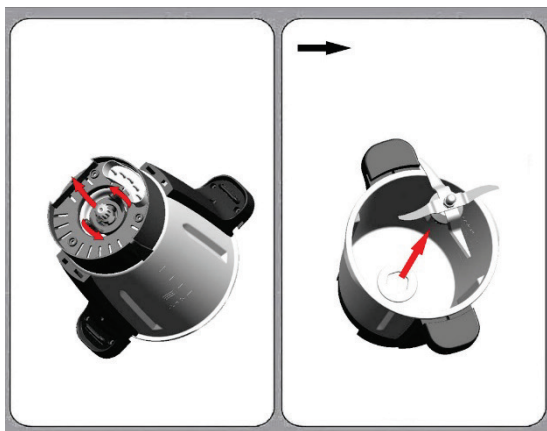
Comment installer l'hélice à 4 lames :

1. Placez l'anneau hermétique sur l'hélice à 4 lames. Insérez l'hélice à 4 lames à travers l'ouverture située au fond du bol.
2. Tenez la partie supérieure de l'hélice à 4 lames avec une main, et prenez la clé avec l'autre main. Puis, insérez la clé à l'arrière de l'hélice à 4 lames. Tournez la clé dans le sens des aiguilles d'une montre pour la fixer fermement au bol. (Voir l'image ci-dessus)

Attention :

1. L'hélice est très aiguisée ! Veuillez la manipuler avec précaution !
2. Ne touchez qu'à la partie supérieure de l'hélice !
3. Le joint hermétique doit être parfaitement installé sur l'hélice ! En l'absence de joint hermétique, les aliments mixés ou cuisinés peuvent fuir et endommager l'appareil.

Comment retirer l'hélice à 4 lames :



Tournez la clé dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour retirer l'hélice à 4 lames. (Voir l'image ci-dessus)

Attention :

1. L'hélice est très aiguisée ! Veuillez la manipuler avec précaution !
2. Ne touchez qu'à la partie supérieure de l'hélice !

Comment installer le bol :



1. Placez le couvercle du bol sur le bol. Puis tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller sur le bol. Lorsque ce sera le cas, vous entendrez un « clic » : ce son signifie que le couvercle est correctement installé.
2. Insérez le bol dans son emplacement. Assurez-vous que l'emplacement Z1 est tourné vers l'emplacement Z2. Lorsque ce sera le cas, vous entendrez également un « clic » : ce son signifie que le bol est correctement installé.
3. Insérez le gobelet doseur sur le couvercle du bol. (Voir l'image ci-dessus)

Comment retirer le bol :



Appuyez sur le bouton « Z3 » (bouton situé sur la poignée du bol) avec vos deux mains, et retirez en même temps le bol de l'appareil principal. Le bol se retire facilement.

Mode veille :

Présentation de la fonction des boutons :

1. **Affichage « Vitesse »** : indique la vitesse (plage : 00, 01-10).
2. **Bouton « Mijotage »** : vous pouvez par exemple l'utiliser pour faire cuire la viande en ragout.

Paramètres par défaut :

Vitesse : la vitesse est réglée sur **00-01**.

Température : la température cible est réglée sur 100°C.

Durée : la durée est réglée sur 2 heures. Vous pouvez changer la durée (heure, minutes ou secondes) entre 1 heure et 3 heures en appuyant sur le bouton « Minuteur » et en tournant le bouton de réglage (L1).

Astuces :

- (1) L'écran LCD affichera la durée totale après que vous ayez appuyé sur le bouton « Marche ».
- (2) Lorsque l'appareil a terminé, vous entendez un « bip » qui dure 5 secondes.

3. **Bouton « Soupe »** : vous pouvez l'utiliser pour préparer de délicieuses soupes de légumes.

Paramètres par défaut :

L'écran LCD affiche une durée totale de 36 minutes.

Étape 1 : la durée est réglée sur 20 minutes, la vitesse est réglée sur 01 et la température cible est réglée sur 100°C.

Étape 2 : la durée est réglée sur 15 minutes, la vitesse est réglée sur 04 et la température est réglée sur 0°C.

Étape 3 : la durée est réglée sur 1 minute, la vitesse est réglée sur 10 et la température est réglée sur 0°C.

Astuces :

- (1) Tous les paramètres ci-dessus ne peuvent pas être modifiés.
- (2) Lorsque l'appareil a terminé, vous entendez un « bip » qui dure 5 secondes.

- 4. Bouton « Vapeur » :** vous pouvez l'utiliser pour faire cuire du poisson et des légumes.

Paramètres par défaut :

Température : la température cible est réglée sur 100°C.

Durée : la durée est réglée sur 20 minutes. Vous pouvez changer la durée (heure, minutes ou secondes) entre 10 minutes et 60 minutes en appuyant sur le bouton « Minuteur » et en tournant le bouton de réglage (L1).

Astuces :

- (1) L'écran LCD affichera la durée totale après que vous ayez appuyé sur le bouton « Marche ».
- (2) Lorsque l'appareil a terminé, vous entendez un « bip » qui dure 5 secondes.

- 5. Bouton « Minuteur » :** appuyez sur le bouton « Minuteur » et tournez le bouton de réglage (L1) pour régler la durée (heure, minutes ou secondes) (plage du minuteur : 0-3 heures).

Astuce : si vous ne réglez pas de durée de fonctionnement, l'appareil s'arrêtera automatiquement après 3 heures !

- 6. Bouton « Vitesse » :** appuyez sur le bouton « Vitesse » et tournez le bouton de réglage (L1) pour régler la vitesse (plage de vitesse : 00, 01-10).

- 7. Bouton « Température » :** appuyez sur le bouton « Température » et tournez le bouton de réglage (L1) pour régler la température (plage de température : 30-120°C).

- 8. Bouton « Mode pulsé » :** fonction d'accélération rapide de la vitesse. vous pouvez l'utiliser pour mixer rapidement des aliments. Lorsque vous appuyez sur le bouton « Mode pulsé », l'appareil passe immédiatement à la vitesse la plus élevée, vitesse 10. Si vous relâchez le bouton, l'appareil reprendra rapidement sa vitesse précédente.

Astuce : Quand la température dans le bol $\geq 60^{\circ}\text{C}$, il n'est pas possible d'utiliser la fonction PULSE et l'appareil alertera d'un signal sonore.

9. Bouton « Nettoyage facile » :

Astuces : Vous pouvez utiliser le bouton « Nettoyage facile » en mode veille. Nous vous conseillons de nettoyer le bol (G) en ajoutant 500 ml d'eau et un détergeant approprié.

Paramètres par défaut :

Vitesse : la vitesse est limitée à 10.

Température : la température est réglée sur 40°C. Vous pouvez changer le réglage de la température entre 35°C et 55°C.

Durée : la durée est réglée sur 5 minutes. Vous pouvez changer le réglage de la durée entre 1 et 10 minutes.

10. Bouton « Confiture » : vous pouvez l'utiliser pour préparer de délicieuses confitures de fruits.

Paramètres par défaut : L'écran LCD affiche une durée totale de 1 heure et 2 minutes.

Étape 1 : la durée est réglée sur 2 minutes, la vitesse est réglée sur 05.

Étape 2 : la durée est réglée sur 1 heure, la vitesse est réglée sur 01 et la température est réglée sur 100°C. Vous pouvez changer la durée (heure, minutes ou secondes) entre 30 minutes et 90 minutes en appuyant sur le bouton « Minuteur » et en tournant le bouton de réglage (L1).

Astuce : lorsque l'appareil a terminé, vous entendez un « bip » qui dure 5 secondes.

11. Bouton « Pâte » : vous pouvez l'utiliser pour préparer de la pâte à pain.

Paramètres par défaut :

Vitesse : la vitesse est réglée sur 03.

Durée : la durée est réglée sur 2 minutes et 30 secondes.

Astuces :

Vous pouvez changer le réglage de la température entre 0°C et 35°C.

Attention :

Ne dépassez pas 300 g de farine/500 g (poids total) --- vous pourriez surcharger l'appareil.

Ne pétrissez pas plus de 2 minutes et 30 secondes.

12. Bouton « Marche/Arrêt » : Pour mettre en marche/arrêter l'appareil. Lorsque vous appuyez sur le bouton « Marche/Arrêt », l'appareil en fonctionnement s'arrête. Lorsque vous appuyez à nouveau sur le bouton, l'appareil se remet en marche.

Astuce : Si vous appuyez sur le bouton « Marche/Arrêt » durant plus de 3 secondes lorsque l'appareil est en fonctionnement, il retournera en mode veille. Tous les paramètres seront remis à zéro.

13. Bouton de réglage « Minuteur/Température/Vitesse » : tournez le bouton de réglage (L1) pour régler la durée, la température ou la vitesse selon vos besoins.

Comment utiliser le cuit vapeur :



Le cuit vapeur est idéal pour la cuisson de certains aliments comme les légumes accompagnés de viande, de saucisses, de pain cuit à la vapeur, de poisson cuit à la vapeur, etc.

Vous pouvez utiliser le cuit vapeur dans deux combinaisons au choix, comme suit :

Combinaison 1 : couvercle (M) + cuit vapeur (plateau) (N) + cuit vapeur (O)

Utilisez cette combinaison pour faire cuire des aliments différents.

Combinaison 2 : couvercle (M) + cuit vapeur (O)

Utilisez cette combinaison pour faire cuire une plus grande quantité de nourriture, par ex. des légumes, des pommes de terre, de gros morceaux de viande ou une grande quantité de saucisses.

Veuillez suivre les étapes suivantes :

1. Installez l'hélice à 4 lames, puis installez le bol sur l'appareil principal.
2. Ajoutez l'eau ($0,5 \text{ L} \leq \text{eau} \leq 2 \text{ L}$) dans le bol. **(Attention : le volume d'eau dans le bol doit être supérieur à 0,5 litres. Un volume de 0,5 L d'eau peut être utilisé pour faire cuire des aliments à la vapeur durant 30 minutes.)**
3. Placez le couvercle sur le bol.
4. Tournez le couvercle du bol jusqu'à ce qu'il soit verrouillé.
5. Placez l'ensemble sur le cuit vapeur.
6. Placez la nourriture sur le cuit vapeur, puis refermez-le avec son couvercle.
7. Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton « Allumer ».
8. Réglez la vitesse, le temps et la température selon vos besoins ; l'appareil est désormais réglé selon vos paramètres personnalisés.
9. Lorsque vous appuyez sur le bouton « Marche/Arrêt », l'appareil se met en marche et le minuteur débute le compte à rebours.
10. Une fois le temps écoulé, vous entendrez un « bip » de 5 secondes.
11. Après utilisation, éteignez l'appareil principal et retirez le couvercle du cuit vapeur.
12. Retirez la nourriture cuisinée du cuit vapeur.

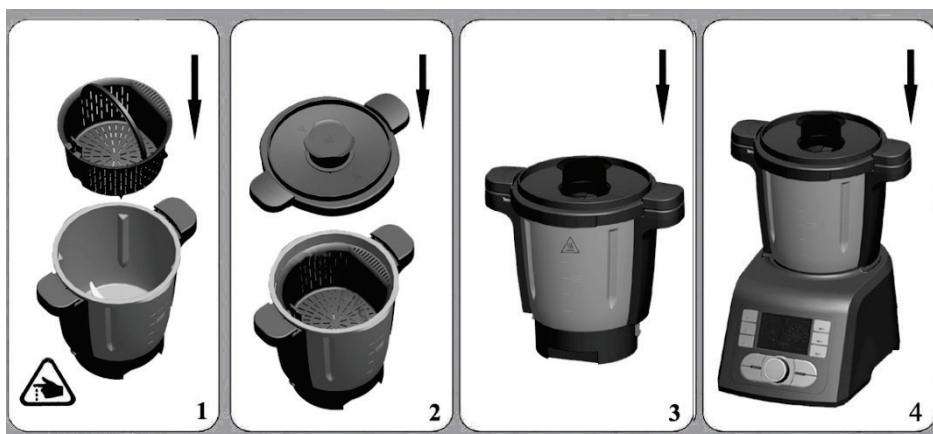
Attention :

1. Risque de brûlure par la vapeur ou l'eau de condensation chaudes.
2. Ne chauffez jamais le bol lorsqu'il est vide.
3. Si le couvercle est mal fermé, la vapeur s'échappera et la nourriture placée dans le cuit vapeur ne cuira pas correctement.
4. **Ne laissez jamais le gobelet doseur sur le couvercle du bol lorsque vous utilisez le cuit vapeur, il doit se trouver sur le couvercle supérieur.**
5. La vapeur et l'eau de condensation chaudes sont dangereuses. Veuillez faire preuve de précaution.
6. Ne touchez pas la partie métallique du bol lorsqu'il est chaud. Ne tenez que les poignées du bol lorsque vous le retirez de l'appareil.
7. 30 minutes de cuisson vapeur requièrent 0,5 litres (500 ml) d'eau, et vous devez ajouter environ 250 ml d'eau par tranche de 15 minutes supplémentaires.

Comment utiliser le panier intérieur :

Le panier intérieur est idéal pour cuisiner de petites quantités de nourriture, comme des légumes, du poissons et de la viande.

Installer le panier intérieur :



1. Placez le panier intérieur dans le bol, puis installez correctement le couvercle sur le bol.
2. Insérez le bol dans l'appareil principal.

Utiliser le panier intérieur :

Veuillez suivre les étapes suivantes :

1. Installez l'hélice à 4 lames sur le bol.
2. Ajoutez l'eau dans le bol (max 600 ml, et l'eau ne doit pas dépasser le panier.)
3. Placez le panier intérieur dans le bol, puis ajoutez la nourriture dans le panier.
4. Ensuite, placez le couvercle sur le bol.
5. Tournez le couvercle du bol jusqu'à ce qu'il soit verrouillé. Insérez le gobelet doseur sur le couvercle du bol.
6. Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton « Allumer/Éteindre ».
7. En mode cuit-vapeur, réglez la durée, la vitesse (01-04) et la température selon vos besoins. Lorsque vous appuyez sur le bouton « Marche/Arrêt », l'appareil se met en marche et le minuteur débute le compte à rebours. Si vous passez le paramétrage du minuteur, le minuteur compte la durée.
8. Une fois le temps écoulé, vous entendrez un « bip » de 5 secondes.
9. Après utilisation, éteignez l'appareil principal. Retirez le couvercle du bol et sortez le panier intérieur.
10. Retirez la nourriture cuisée du panier.

Attention :

1. Le volume d'eau ajouté dans le bol doit être de 600 ml, et l'eau ne doit pas dépasser le panier !
2. Risque de brûlure par la vapeur ou l'eau de condensation chaudes.
3. La vapeur et l'eau de condensation chaudes sont dangereuses. Veuillez faire preuve de précaution.
4. Ne touchez pas la partie métallique du bol lorsqu'il est chaud. Ne tenez que les poignées du bol lorsque vous le déplacez.

Codes d'erreur :

Code	Statut	Solution
E1	Le signal « E1 » clignote sur l'écran LCD, accompagné d'un « bip » d'avertissement.	L'appareil rencontre un problème. Il doit être envoyé dans un centre de service agréé pour être réparé.
E2	Le signal « E2 » clignote sur l'écran LCD, accompagné d'un « bip » d'avertissement.	Le bol n'était pas installé, ou il était mal installé. Installez à nouveau le bol selon les instructions d'utilisation.
	Le signal «  » s'affiche sur l'écran LCD, accompagné d'un « bip » d'avertissement.	Le couvercle du bol n'était pas installé, ou il était mal installé. Installez à nouveau le couvercle du bol selon les instructions d'utilisation.
E4	Le signal « E4 » clignote sur l'écran LCD, accompagné d'un « bip » d'avertissement.	La température de l'appareil est trop élevée. D'abord, laissez-le refroidir de 30 minutes à 2 heures, puis redémarrez-le. Si l'opération qui précède n'a pas fonctionné, il doit être envoyé dans un centre de service agréé pour être réparé.

Nettoyage :

1. Avant de nettoyer l'appareil, éteignez-le et débranchez-le.
2. Lors du nettoyage, n'immergez pas le bol dans l'eau.
3. Une fois que le bol a refroidi, retirez l'hélice à 4 lames du bol. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du bol. Les broches de contact situées au fond du bol doivent toujours rester propres et sèches. Essuyez les broches de contact uniquement avec un chiffon humide !
4. Dévissez la bague de vissage et démontez toutes les pièces de l'ensemble. Ne nettoyez pas le bol et l'hélice métalliques au lave-vaisselle !
5. N'utilisez jamais d'objet pointu ou aiguisé durant le nettoyage, ceci pourrait endommager des pièces fonctionnelles ou nuire à la sécurité de l'appareil.

6. L'hélice à 4 lames est très aiguisée ! Manipulez-la avec précaution !
7. Nettoyez toutes les pièces dans de l'eau chaude savonneuse. Nettoyez-les immédiatement après usage. Rincez-les à l'eau claire et chaude, puis séchez-les immédiatement.
8. Nous vous conseillons de lubrifier l'hélice à quatre lames avec une huile végétale.
9. Essuyez l'appareil principal uniquement avec un chiffon doux humide !
10. Il n'est pas recommandé de passer le bol et les accessoires au lave-vaisselle.



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 usées du produit ni les problèmes ou dommages résultant :

- (1) d'une détérioration du revêtement liée à une usure normale du produit ;
 - (2) de défauts ou de détériorations dus au contact avec des liquides et à la corrosion causée par la rouille ;
 - (3) de tout incident, abus, mauvais usage, altération, démontage ou réparation non autorisée ;
 - (4) d'un entretien inapproprié, d'une utilisation impropre du produit ou d'un raccordement à une source électrique dont la tension est incorrecte ;
 - (5) de l'utilisation d'accessoires non fournis ou non approuvés par le fabricant.
- La garantie sera annulée si la plaque signalétique et/ou le numéro de série du produit sont enlevés.



Pour en savoir plus :
www.quefairedemesdechets.fr

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

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

THOMSON

MULTIFUNCTION COOKING FOOD PROCESSOR

THCM8255

Manuel d'instructions



Please read these instructions carefully before using this appliance.

Please keep these instructions for future reference.

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



Important Safety Instructions

1. Before using the appliance, read these instructions and illustrations carefully.
2. Keep these instructions for use for future reference.
3. Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
4. Never use any accessories or parts from other manufactures. Your guarantee will become invalid if such accessories or parts have been used.
5. Don't use the appliance if the mains cord, the plug or other parts is damaged.
6. Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before you use the appliance for the first time.
7. Always put the main appliance on a flat, dry and clean surface.

8. Don't touch the 4-blade knife especially while they are running. They are very sharp. Only hold the upper part of the blade while removing or re-inserting it.
9. Don't use your attachment and/or appliance if it has been damaged. You should contact an approved service center.
10. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
11. Never let the appliance run unattended.
12. Switch the appliance off before detaching and installing any accessory.
13. Wait until moving parts have stopped running before you remove the parts of the appliance.
14. Never immerse the main appliance in water or any other liquid, nor rinse it under the tap.

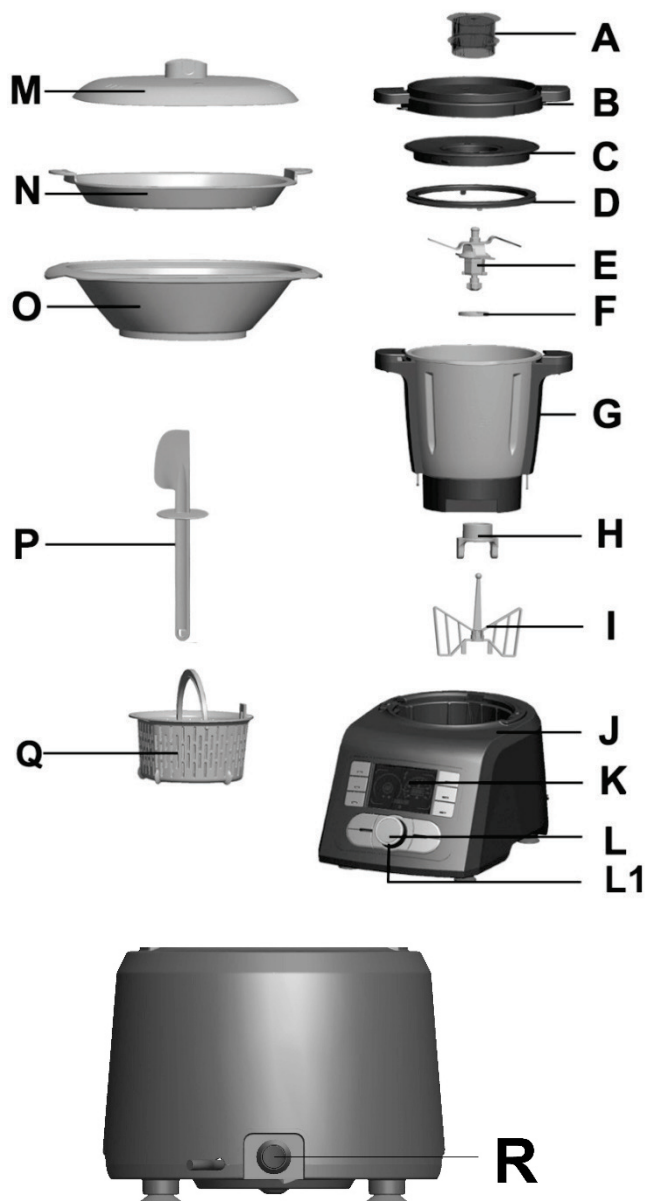
Use only a moist cloth to clean the appliance.

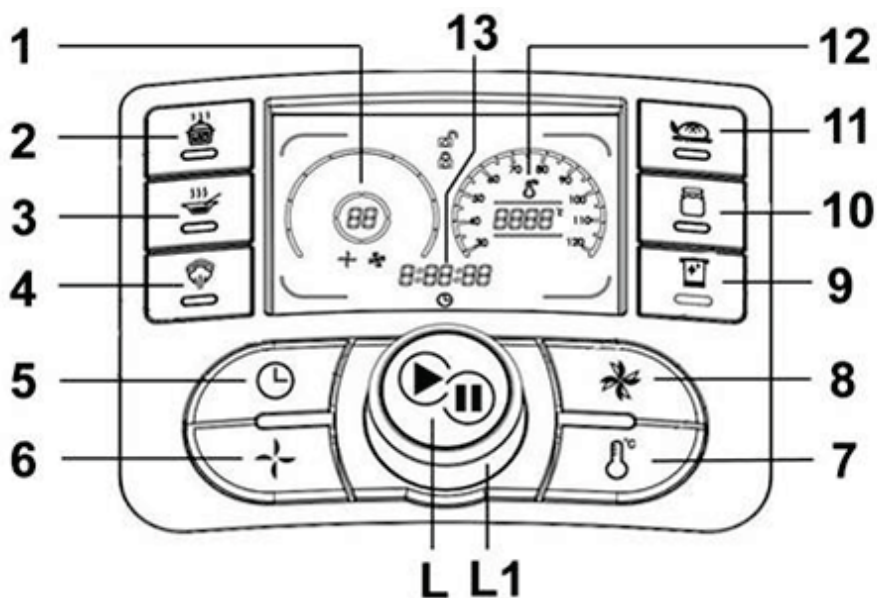
15. Unplug the appliance immediately after use.
16. Switch off the appliance and disconnected from supply before changing accessories or approaching parts which move in use.
17. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
18. This appliance is intended to be used in household and similar applications.
19. Children shall not play with the appliance.

20. When processing hot food (for temperature $\geq 60^{\circ}\text{C}$), don't touch the measuring cup.
21. Be sure to place the appliance on a clean, solid, even and non-heatable surface, particularly when using the steam tool.
22. The spatula is only used for moving the food out of the bowl. Don't use it while the 4-blade knife is running.
23. Be careful if hot liquid is poured into the food processor as it might be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
24. This appliance is intended to be used in household.
25. When the current temperature of the bowl is $\geq 60^{\circ}\text{C}$, you will find:
The working speed will be limited at speed 00-04.
The appliance will automatically switch the working speed to 04; even through the current working speed is set at speed 5-10.



For Food contact use.





A. Measuring cup (Max. 100ml)	P. Spatula
B. Bowl lid	Q. Inner basket
C. Inner bowl lid	R. "On/Off" button
D. Airproof ring 1	1. "Speed" display
E. 4-blade knife	2. "Simmer" button
F. Airproof ring 2	3. "Soup" button
G. Bowl	4. "Steamer" button
H. Spanner	5. "Timer" button
I. Butterfly (stirring attachment)	6. "Speed" button
J. Main appliance	7. "Temperature" button
K. LCD screen	8. "Pulse" button
L. "Start/Stop" button	9. "Easy Cleaning" button
L1. "Timer/ Temperature/ Speed" setting knob	10. "Jam" button
M. lid	11. "Dough" button
N. Food steamer (tray)	12. "Temperature" display
O. Steamer	13. "Timer" display

Tips: if you press "Start/Stop" button longer than 3 seconds under any working status, the appliance will go back to stand-by status. All your settings will be cleared.

The bowl

The maximum capacity of the bowl is 2 liters. Don't put more than 2 liters of food !

Caution:

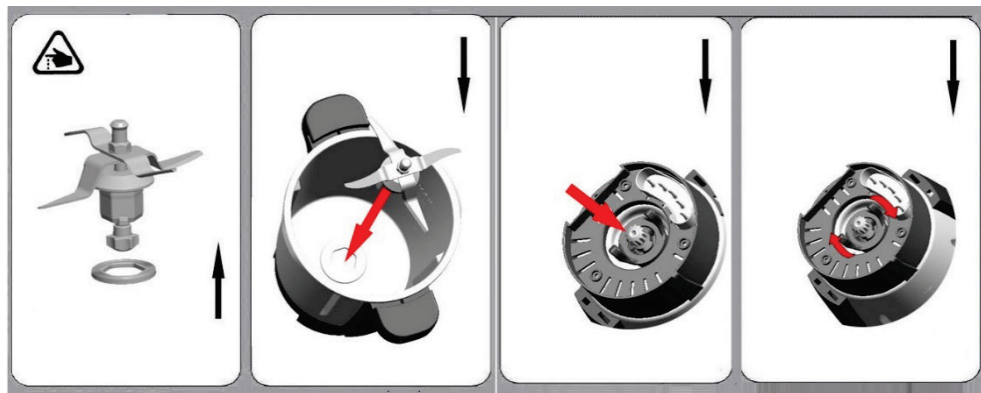
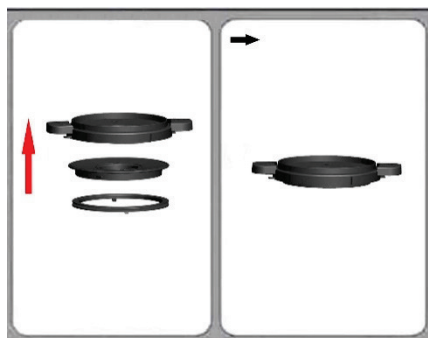


“Hot surface” logo marked on the bowl:

To indicate that the marked item can be hot and should not be touched without taking care!



How to install the Airproof ring 1



How to install the 4-blade knife:

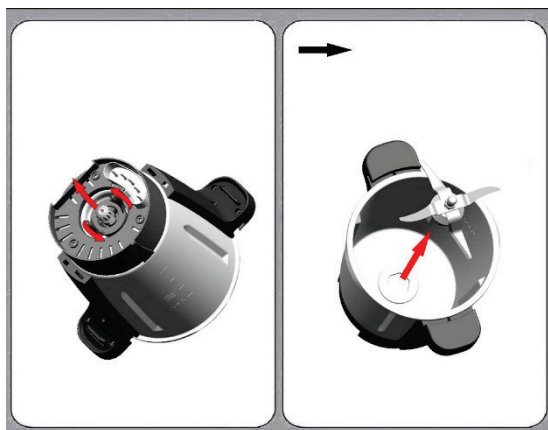
1. Put the airproof ring on the 4-blade knife. Push the 4-blade knife through the opening in the bottom of the bowl.
2. Hold the upper part of the 4-blade knife with one hand, and put the spanner with the other hand. And then insert the spanner on the bottom

of the 4-blade knife. Rotate the spanner clockwise to assemble tightly on the bowl. (See above figure)

Caution:

1. The knife is very sharp! Please handle it with care!
2. Only hold the upper part of the knife!
3. The airproof ring must to be fitted on the knife! If there is no airproof ring, the food to be chopped or cooked may leak out and damage the appliance.

How to remove the 4-blade knife:



Rotate the spanner anti-clockwise to remove the 4-blade knife. (See above figure)

Caution:

1. The knife is very sharp! Please handle it with care!
2. Only hold the upper part of the knife!

How to install the bowl :



1. Put the bowl lid on the bowl. And rotate the bowl lid clockwise to lock it on the bowl. Sound "click" will be heard at this time, which means lid is correctly installed.
2. Insert the bowl onto the bowl socket. Be sure to make place Z1 point to place Z2. Sound "click" also will be heard at this time, which means the bowl is well in position.
3. Insert the measuring cup on the bowl lid. (See above figure)

How to remove the bowl :



Press the button "Z3"(button on the handle of bowl) with both hands, and then draw the bowl out of the main appliance at the same time. The bowl can be easily removed.

Stand-by status:

Button function introduction:

1. **"Speed" display:** denotes the speed (range: 00, 01-10).

2. **"Simmer" button:** you may use it to stew meat for instance.

Default setting:

Speed: working speed is 00-01..

Temperature: target temperature is 100°C.

Time: working time is 2 hours. You may reset the time (hour, minute or second) between 1 hour and 3 hours by pressing "Timer" button and rotating knob (L1).

Tips:

- (1) LCD will show the total working time after the "Start" button pressed.
- (2) After the appliance finishes working, sound "beep" will be heard and lasted for 5 seconds.

3. **"Soup" button:** you may use it to make delicious vegetable soup.

Default setting:

LCD only shows total working time 36 minutes.

Step 1: working time is 20 minutes, speed is 01 and target temperature is 100°C.

Step 2: working time is 15 minutes, speed is 04 and temperature is 0°C.

Step 3: working time is 1 minute, speed is 10 and temperature is 0°C.

Tips:

- (1) All the above default settings can't be reset.
- (2) After the appliance finishes working, sound "beep" will be heard and lasted for 5 seconds.

4. **"Steamer" button:** you may use it to cook vegetable and fish.

Default setting:

Temperature: target temperature is 100°C.

Time: working time is 20 minutes. You may reset the time (hour, minute or second) between 10 minutes and 60 minutes by pressing "Timer" button and rotating knob (L1).

Tips:

- (1) LCD will show the total working time after the "Start" button pressed.
- (2) After the appliance finishes working, sound "beep" will be heard and lasted for 5 seconds.

5."Time" button: press "Timer" button, and then rotate knob (L1) to set time (hour, minute or second) (Timer range: 0-3hours).

Tips: if you don't set the working time, the working appliance will automatically stop after 3 hours!

6."Speed" button: press "Speed" button, and then rotate knob (L1) to set working speed (Speed range: 00, 01-10).

7."Temperature" button: press "Temperature" button, and then rotate knob (L1) to set working temperature (temperature range: 30-120°C).

8."Pulse" button: rapid speed acceleration function. You may use it to mix food quickly. Press "Pulse" button, the appliance instantly starts to run at the highest speed 10. If you release the button, the appliance will recover the previous working speed soon.

Tips: When the temperature in the bowl is $\geq 60^{\circ}\text{C}$, PULSE cannot be used, and the device will occur "Beep Beep Beep" sound to alert.

9."EasyCleaning" button:

Tips: You may use "Easy Cleaning" button under stand-by status. We recommend you cleaning the bowl (G) with adding 500ml water and appropriate detergent.

Default setting:

Speed: working speed is limited at 10.

Temperature: working temperature is 40°C . You may reset working temperature between 35°C and 55°C .

Time: working time is 5 minutes. You may reset working time between 1 and 10 minutes.

10."Jam" button: you may use it to do delicious fruit jam

Default setting: LCD only shows total working time 1 hour and 2 minutes.

Step 1: working time is 2 minutes, speed is 05.

Step 2: working time is 1 hour, speed is 01 and target temperature is 100°C. You may only reset the time (hour, minute or second) between 30 minutes and 90 minutes by pressing "Timer" button and rotating knob (L1).

Tips: after the appliance finishes working, sound "beep" will be heard and lasted for 5 seconds.

11."Dough" button: you may use it to make bread dough.

Default setting:

Speed: working speed is 03.

Time: working time is 2 minutes and 30 seconds.

Tips:

You may reset the temperature between 0°C and 35°C.

Caution:

Do not exceed 300G flour/500G(total weight)--- you may over load the unit.

Do not knead for longer than 2 minutes and 30 seconds.

12."Start/Stop" button: To start/stop the working. Press "Start/Stop" button, the current working will be stopped. When you press it again, the stopped working will be recovered.

Tips: if you press "Start/Stop" button longer than 3 seconds under any working status, the appliance will go back to stand-by status. All your settings will be cleared.

13. "Time/ Temperature/ Speed" setting knob: Rotate knob (L1) to set time, temperature or speed you need.

How to use the steamer:



The steamer is perfectly suited for preparing some food such as vegetables with meat, sausages, steamed bread, steamed fish etc.

You can use the steamers in either of the following two combinations:

Combination 1: lid (M) + steamer (tray) (N) + steamer (O)

Use this combination for cooking different foods.

Combination 2: lid (M) + steamer (O)

Use this combination for larger amount of food, e.g. vegetables, potatoes or large pieces of meat or sausages.

Please follow the steps:

1. Install the 4-blade knife, and then install the bowl on the main appliance.
2. Add the water ($0.5\text{L} \leq \text{water} \leq 2\text{L}$) in the bowl. **(caution: the water in the bowl should be more than 0.5 liter. 0.5L water can be used for steaming food for 30 minutes.)**
3. Cover the bowl lid.
4. Turn the bowl lid until it is locked in position.
5. Put on the steamer.
6. Put the food on the steamer, and then cover the lid.
7. Plug in and press "On" button.
8. Set the speed, the time and the temperature you need for now machine is in DIY pattern.
9. Press "Start/Stop" button, the appliance starts to working and the timer is counting down.
10. Sound "Beep" will be heard and lasted for 5 seconds after the working time is finished.
11. After use, turn the main appliance off and remove the steamer lid.
12. Take out the processed food from the steamer.

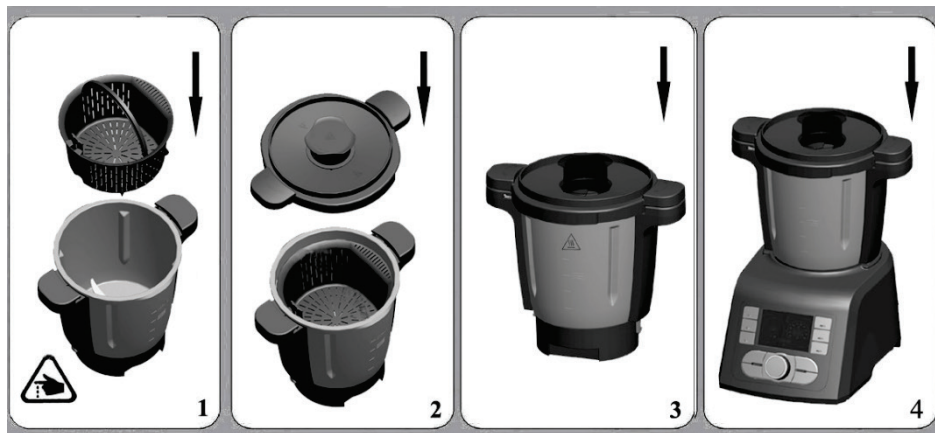
Caution:

1. Danger of scalding by hot steam and hot condensed water.
2. Never heat up the bowl when it is empty.
3. If the lid is not fitted properly, the steam will escape and food inside steamer will not cook properly.
4. **Never leave the measuring cup on the bowl lid when using the steamer, but must be with top cover.**
5. The hot steam and hot condensed water is dangerous. Please handle it carefully.
6. Don't touch the metal part of the bowl while it is hot. Only hold the handle of the bowl to move the bowl.
7. 30 minutes steam cooking requires 0.5 liter (500ml) of water, you need add around 250ml of water for each additional 15 minutes.

How to use the inner basket:

The inner basket is suitable for cooking small quantity food, such as vegetable, fish and meat.

Install inner basket:



1. Put the inner basket in the bowl, and install the bowl lid correctly.
2. Insert the bowl on the main appliance.

Use the inner basket:

Please follow the steps:

1. Install the 4-blade knife on the bowl.
2. Add the water in the bowl (max 600ml and with the water level under the basket)
3. Put the inner basket in the bowl, and add the food in the basket.
4. Then cover the bowl lid.
5. Turn the bowl lid until it is locked in position. And put the measuring cup on the bowl lid.
6. Plug in and press "On/Off" button.
7. In steamer, set the time, the speed (01-04) and temperature you need. Press "Start/Stop" button, the appliance starts to working and the timer is counting down. If you skip the timer setting, the timer is counting.
8. Sound "Beep" will be heard and lasted for 5 seconds after the working time is finished.
9. After use, turn the main appliance off. Remove the bowl lid and take out the inner basket.
10. Take out the processed food from the basket.

Caution:

1. The maximum water added in the bowl should be 600ml and with the level under the basket!
2. Danger of scalding by hot steam and hot condensed water.
3. The hot steam and hot condensed water is dangerous. Please handle it carefully.
4. Don't touch the metal part of the bowl while it is hot. Only hold the handle of the bowl to move it.

Fault codes:

Code	Status	Solution
E1	Signal "E1" is flashing on LCD, accompanied with "beep" alarms heard.	Something goes wrong with the appliance. It must be sent to the approved service center for repairing.
E2	Signal "E2" is flashing on LCD, accompanied with "beep" alarms heard.	The bowl wasn't installed, or install incorrectly. Install the bowl again according to the operating instruction.
	Signal "  " shows on LCD, accompanied with "beep" alarms heard.	The bowl cover wasn't installed, or install incorrectly. Install the bowl cover again according to the operating instruction.
E4	Signal "E4" is flashing on LCD, accompanied with "beep" alarms heard.	The temperature of appliance is too hot. Firstly let it cool down 30 minutes to 2 hours, and then reboot it. It must be sent to the approved service center for repairing if the previous cooperation doesn't work.

Cleaning:

1. Before you clean the appliance, switch the appliance off and remove the plug from the socket.
2. While cleaning, don't immerse the bowl in water.
3. After the bowl cool down, remove the 4-blade knife from the bowl. Clean the inside and outside of the bowl. Always keep the contact pins at the bottom of the bowl clean and dry. Only wipe the contact pins with a wet cloth!
4. Unscrew the screw ring and remove all parts of the attachment. Don't clean the metal bowl and blade in the dishwasher!
5. Never use pointed or sharp objects for cleaning as this may damage functional parts or affect the safety of the appliance.
6. The 4-blade knife is very sharp! Handle it with care!
7. Wash all parts in hot soapy water. Clean them immediately after use. Rinse them with clear hot water and dry them immediately.
8. We advise you to lubricate the 4-blade knife with some vegetable oil.

9. Only wipe the main appliance with a damp soft cloth!
10. It is not recommended to put the bowl and accessories in dishwasher.



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

The warranty does not cover the wear parts of the product, nor the problems or damage resulting from:

- (1) surface deterioration due to normal wear and tear of the product;
- (2) defects or deterioration due to contact with liquids and corrosion caused by rust;
- (3) any incident, abuse, misuse, alteration, disassembly or Unauthorized repair;
- (4) improper maintenance, improper use concerning the product or connection to an incorrect voltage;
- (5) any use of accessories not supplied or not approved by the manufacturer.

The guarantee will be cancelled if the nameplate and / or serial number of the product are removed.

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