

THERMOGOURMET



MANUEL D'UTILISATION

Modèle : KA-6526

DESCRIPTION

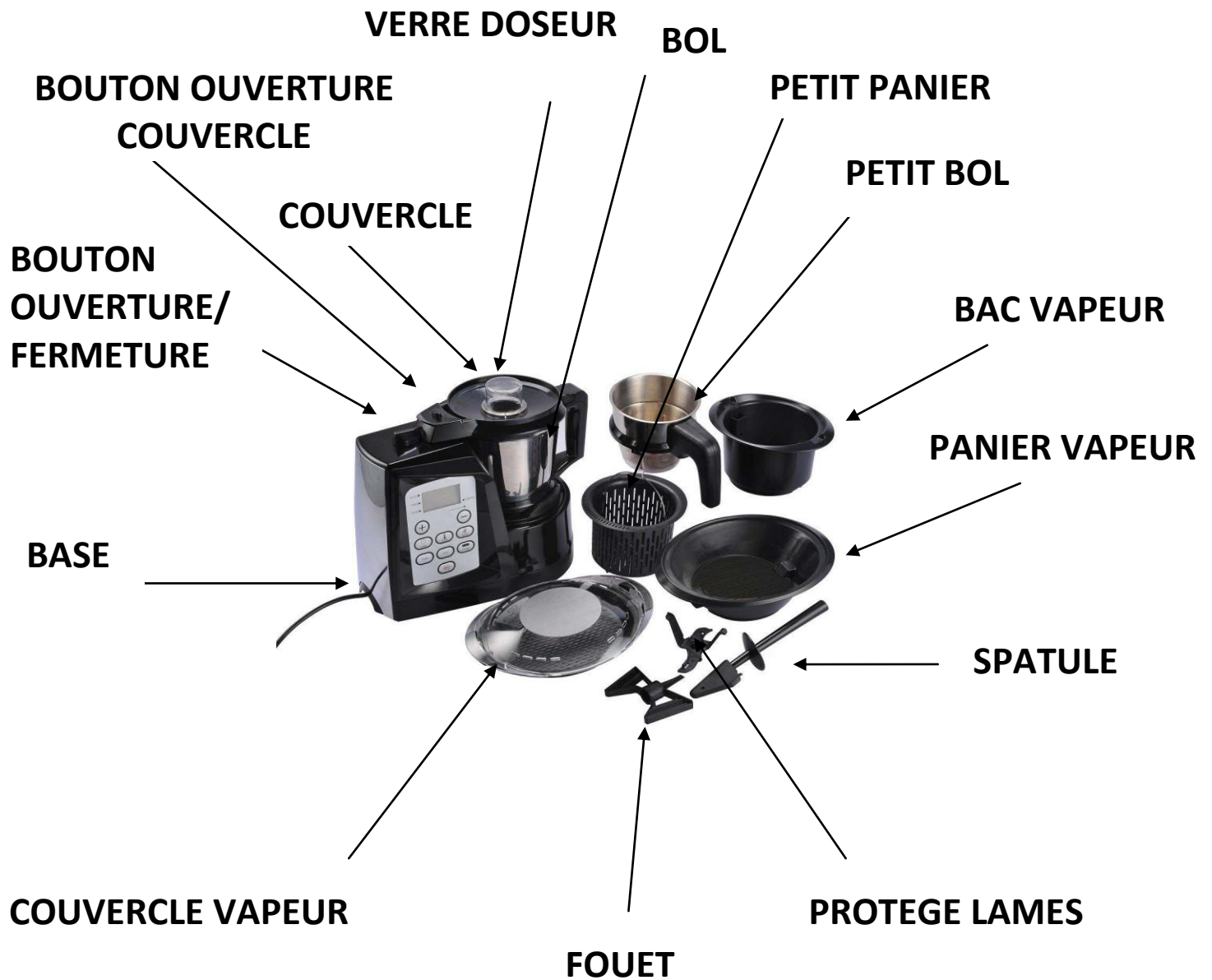


TABLE DES MATIERES

I)	<u>PRECAUTIONS D'UTILISATION</u>	p. 4 à 7
II)	<u>UTILISATION DU PRODUIT</u>	p. 8 à 16
2.1	Le bol et ses accessoires	
	Les lames	
	Le couvercle du bol	
	Le verre doseur	
	Le petit panier	
	La spatule	
	Le protège-lames	
	Le fouet	
2.2	Les accessoires vapeur	
	Le petit bol	
	Le panier vapeur	
	Le bac vapeur	
	Le couvercle vapeur	
2.3	Le panneau LCD : programmation du temps et de la durée	
	La fonction turbo	
	Les programmes automatiques	
III)	<u>QUELQUES INDICATIONS DE TEMPS ET DE VITESSE</u>	p. 17

I) PRECAUTIONS D'UTILISATION

1. Veuillez lire toutes les instructions avec soin avant utilisation et conservez-les pour référence ultérieure.
2. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas immerger l'appareil, le cordon ou la prise dans l'eau ou un autre liquide.
3. Ne pas toucher les parties mobiles en fonctionnement.
4. Pour éviter tout risque d'incendie ou de blessure, ne pas utiliser un accessoire d'une autre marque. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en marche avant de le nettoyer.
5. Ne pas dépasser la capacité maximale de l'appareil.
6. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas en marche avant de monter ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer.
7. Ne pas utiliser un appareil si son cordon ou la prise sont endommagés. Ne pas utiliser le robot après un dysfonctionnement de l'appareil, après qu'il soit tombé ou ait été endommagé d'une quelconque manière.
8. Veuillez ne pas actionner plus d'une fonction à la fois sur cet appareil.
9. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et s'ils sont surveillés continuellement. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Tenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants. Tenez-le à l'écart des sources de chaleur, de la lumière directe du soleil, de l'humidité (ne jamais le tremper dans un liquide). Ne pas utiliser l'appareil quand vous avez les mains mouillées. Si l'appareil est humide ou mouillé, débranchez-le immédiatement.

10. Lorsque vous le nettoyez ou le rangez, éteignez l'appareil et débranchez-le toujours de la prise secteur (tirez sur la prise, pas sur le fil) et retirez les accessoires montés.
11. Ne pas laisser la machine fonctionner sans surveillance. Si vous devez quitter la pièce, éteignez toujours la machine ou débranchez-la de la prise (tirez sur la prise elle-même, pas sur le fil)
12. La sécurité de cet appareil est garantie seulement si la tension électrique de votre maison est compatible avec celle de l'appareil. Le fabricant de ce produit ne pourra être tenu responsable si un dommage est causé par un choc électrique. En cas de doute, contactez une personne qualifiée.
13. Ne pas essayer de réparer l'appareil seul. Toujours contacter un technicien agréé. Pour éviter tout risque, faites toujours remplacer un câble défectueux par le fabricant, notre service clients ou par une personne qualifiée, et avec un fil du même type.
14. Après avoir retiré l'emballage du produit, assurez-vous qu'il est complet. Si ce n'est pas le cas, n'utilisez pas le produit et contactez le fabricant. Utilisez uniquement des pièces d'origine.

15. Nettoyez tous les accessoires y compris le bol avant la première utilisation.

Enfants et individus fragiles

16. Afin d'assurer la sécurité de vos enfants, veuillez conserver tous les emballages (sacs en plastique, boîtes, polystyrène, etc.) hors de leur portée. Ne pas laisser les enfants près de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne.
17. **Attention** ! Ne pas laisser les enfants jouer avec les emballages pour éviter tout risque de suffocation !
18. Afin de protéger les enfants ou les individus fragiles des dangers des équipements électriques, veuillez vous assurer que l'appareil est utilisé uniquement sous supervision. Cet appareil n'est pas un jouet. Ne pas laisser des enfants jouer avec.

Instructions de sécurité spécifiques pour cette machine

19. Placez la machine sur une surface lisse, plate et stable.
20. Ne pas insérer la prise du cordon de la machine dans la prise électrique sans avoir installé tous les accessoires nécessaires.
21. Laissez un espace suffisant autour de l'appareil pour une circulation d'air correcte. Ne laissez pas l'appareil entrer en contact avec des rideaux, du papier peint, des serviettes ou tout autre matériel inflammable pendant l'utilisation.
22. Pour se protéger contre les chocs électriques, ne pas plonger le cordon, les prises ou l'appareil dans l'eau ou

dans un autre liquide.

23. **ATTENTION** : Lorsque l'appareil est en marche, il peut atteindre de très hautes températures et de la vapeur peut s'en échapper. Des précautions doivent être prises pour éviter les risques de brûlure, d'incendie ou tout autre dommage qui peut être causé à une tierce personne ou à tout autre appareil se trouvant à proximité.
24. Etre 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.
25. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
26. Ne pas immerger ce produit dans l'eau.
27. Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des couteaux affutés lorsqu'on vide le bol et pour toutes les fonctions nécessitant l'utilisation de pièces affutées et aussi lors du nettoyage.
28. 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.

Informations techniques

1400W max.

Chauffe : 1300 W.

Moteur : 600 W.

220-240V.

50Hz/60Hz.

Dimensions de l'appareil :

Longueur de la base 36 cm environ.

Hauteur de la base 26 cm environ (sans les accessoires vapeur)

Largeur de la base 24 cm env.

Composition : plastique, métal argenté, silicone, revêtement en céramique.

II) UTILISATION DU PRODUIT

2.1 Le bol et ses accessoires

Placez le bol sur la base dans la bonne direction (Figure 1), maintenez la poignée du bol et tournez doucement le bol dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'au verrou (Figure 2).

Figure 1

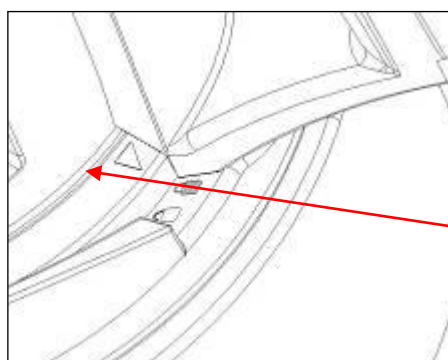


Figure 2

Après avoir placé les ingrédients, mettez le couvercle dans la rainure de la poignée (Figure 3), appuyez fermement sur le couvercle (Figure 4) pour vous assurer qu'il soit fixé sur le support et ajoutez le verre doseur au milieu. Enfin, tournez le bouton ouverture/fermeture dans le sens des aiguilles d'une montre (Figure 5).

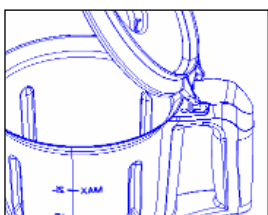


Figure 3



Figure 4

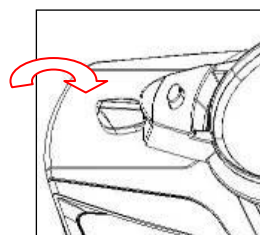


Figure 5

Interrupteur situé derrière le produit



Figure 6

Branchez le câble d'alimentation, allumez l'interrupteur électrique situé sur la partie à l'arrière du produit (Figure 6). Réglez la durée, la température et la vitesse sur le panneau de contrôle, puis appuyez sur Marche/Arrêt pour démarrer l'appareil.

Comment retirer le bol :

Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour arrêter l'appareil, puis tournez le bouton ouverture/fermeture situé sur la partie supérieure dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et appuyez sur le bouton d'ouverture du couvercle (Figure 7) jusqu'au déverrouillage complet. Lors de l'ouverture du couvercle, ne pas essayer de le maintenir en position verticale (Figure 8), il convient de le retirer (Figure 9). Enfin, maintenez la poignée du bol, tournez-le doucement dans le sens des aiguilles d'une montre de la position « verrouillé » à la position « déverrouillé » puis retirez-le du support.

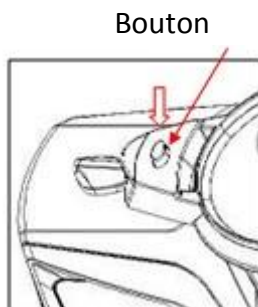


Figure 7



Figure 8

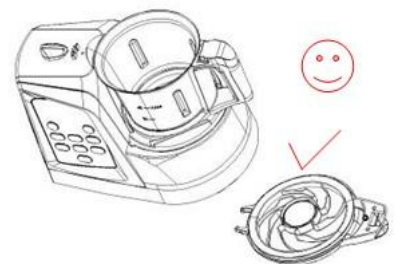


Figure 9

Les lames

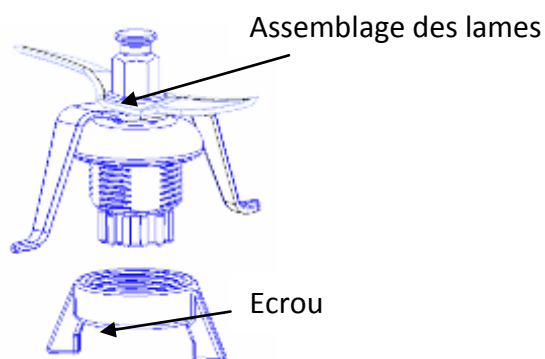


Figure 10

Les lames sont démontables (Figure 10). Tenez d'une main l'embout des lames (Figure 11) et de l'autre tournez l'écrou dans les sens inverse des aiguilles d'une montre (Figure 12) puis retirez l'assemblage des lames.

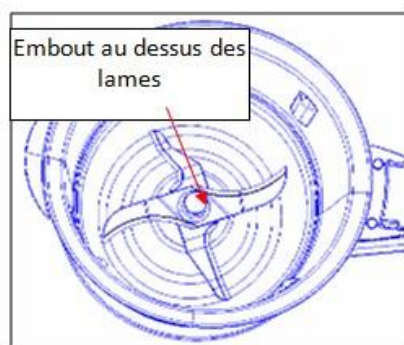


Figure 11

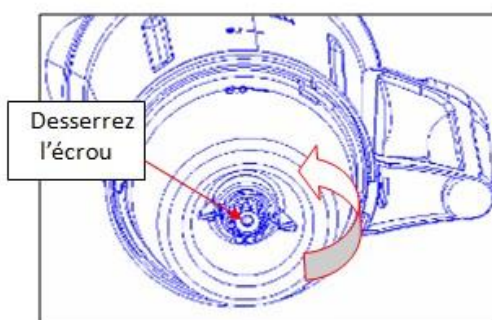


Figure 12

Attention :

- Les lames sont extrêmement tranchantes. Lors du désassemblage, faites attention de ne pas vous blesser. Vous devez bien maintenir l'embout lors du retrait des lames.
- En cas d'utilisation du bol, quel que soit le réglage de la vitesse, les lames tournent; en cas d'utilisation de la fonction vapeur, quel que soit le réglage de la vitesse, les lames ne tournent pas.

Le couvercle du bol : un joint situé à l'intérieur permet d'éviter tout débordement. Il est possible de l'enlever pour le nettoyage. Lors de l'assemblage de l'anneau de fermeture, les écritures « Face up » doivent être situées face à l'utilisateur (Figure 13). Dans le cas contraire, les liquides seraient susceptibles de déborder. (Figure 14).



Figure 13

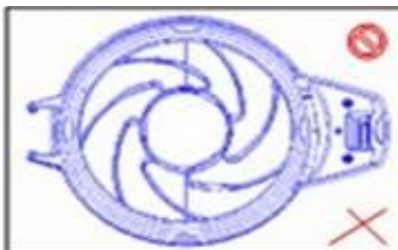


Figure 14

Le verre doseur : sert à couvrir le couvercle du bol et à mesurer les aliments liquides.
Le petit panier : permet de filtrer les jus de fruits et de légumes, permet également de cuire à la vapeur des légumes.

Le petit panier : il est très facile à retirer. Utilisez la spatule pour saisir la partie centrale de la poignée du panier pour ne pas vous brûler avec la poignée. (Figure 15)

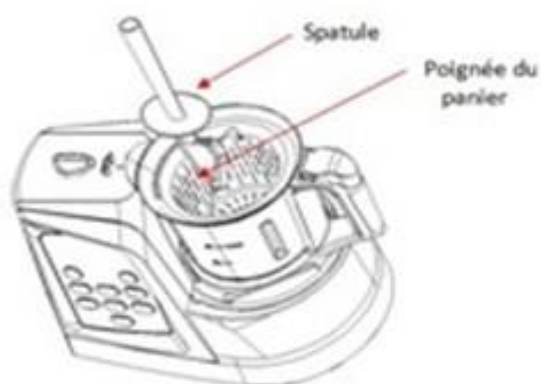


Figure 15

La spatule : permet de racler les parois de l'intérieur du bol. Elle peut également être utilisée pour manipuler le panier.

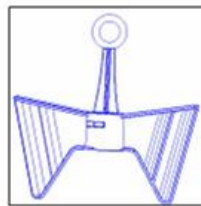
Le protège-lame : permet de mélanger des aliments liquides et solides. Mettre le protège lames sur les lames. Poussez fort sur l'assemblage de la protection de la lame jusqu'à ce que vous entendiez un clic lorsqu'il est correctement fixé.

Le protège lame est utilisé sur la vitesse 4.

Le fouet (à utiliser avec le protège-lame) : mélange de façon continue, permet d'éviter les débordements de lait chaud et de réaliser différentes préparations. À utiliser à une vitesse inférieure à 4. Lors de l'utilisation du fouet, ne pas mettre plus de 1.5L dans le bol et 700g pour les ingrédients.



Pour le désassembler, maintenez la poignée du bol d'une main, et maintenez la partie supérieure du protège-lame de l'autre main pour le retirer fermement.



2.2 Les accessoires vapeur

Avertissement : Veuillez prendre les précautions nécessaires pour ne pas vous brûler avec la vapeur.

Étape 1 : Placez 50dl d'eau minimum et 1L maximum dans le petit bol sans lames. (Figure16)

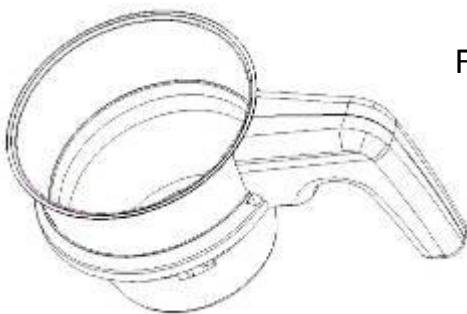


Figure 16

Tournez pour fixer correctement le petit bol.
(Figure 17)

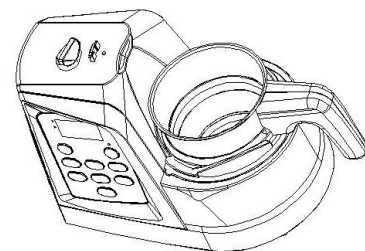


Figure 17

Étape 2 : Placez correctement le panier vapeur sur le petit bol. (Figures 18 et 19)

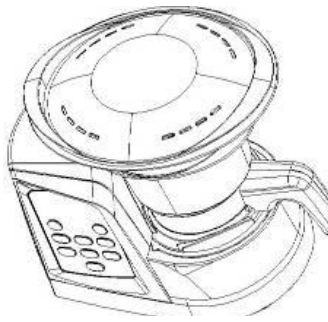


Figure 18

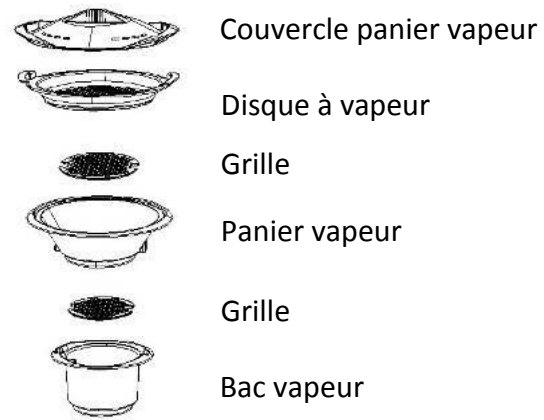


Figure 19

Vous disposez de 3 couches de plateaux de cuisson.

Vous pouvez faire cuire une ou plusieurs sortes d'aliments en même temps.

Placez les aliments dans le bac à vapeur en plaçant les aliments à cuisson rapide dans la partie inférieure et les aliments à cuisson lente dans la partie vapeur. Si nécessaire, vous pouvez utiliser le disque à vapeur et placer des aliments dessus.

Étape 3 : Mettez le couvercle sur le panier vapeur pour empêcher la vapeur de s'échapper.

Étape 4: Réglez la durée et la température sur le panneau de contrôle, puis appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour démarrer la cuisson.

Lors de l'utilisation, maintenez les enfants éloignés de l'appareil et avertissez-les du danger. Veillez à ne pas vous brûler avec la vapeur.

2.3 Le panneau LCD

Branchez l'alimentation électrique, allumez l'interrupteur électrique situé à l'arrière du support. Dans le cas où le bol n'est pas correctement placé, l'affichage LCD indique les informations suivantes (Figure 20). Lorsque le bol est correctement placé et que l'interrupteur situé sur la partie supérieure est bien allumé, l'affichage LCD indique les informations suivantes (Figure 21). La durée, la température et la vitesse peuvent être réglées sous cette condition.



Figure 20

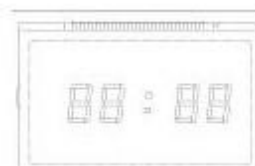


Figure 21

TEMPS Affiche la « Durée »

Le temps est réglable de 1 à 90 minutes. Appuyez sur la touche « + » pour augmenter et « - » pour diminuer le temps.

Si vous ne désirez pas prédéfinir la durée et voulez contrôler l'opération manuellement, vous pouvez appuyez sur le bouton « Turbo » une fois que la vitesse et la température sont réglées.

°C Affiche la « Température »

La température est réglable de 0°C à 120 °C. . Appuyez sur la touche « + » pour augmenter et « - » pour diminuer la température.

 Il est indispensable :

d'attendre que la température passe sous la barre des 50°C pour utiliser une vitesse supérieure à 5.

d'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.

VITESSE

Il y a 9 vitesses. Appuyez sur « + » pour augmenter la vitesse et « - » pour la réduire.

TURBO

Turbo pour piler la glace, pour obtenir du sucre glace à partir du sucre en morceaux. Il est indispensable que la température passe sous la barre des 50°C pour utiliser le bouton TURBO.

AUTO : (Chargement automatique) : a. soup (soupe), b. jam (confiture), c. sauce

Lorsque vous choisissez l'un des 3 programmes automatiques, le thermogourmet va émettre différents bips.

Soupe : durée totale du programme 22 minutes

- après 2 min de préchauffage (le panel indique 20 : 00), le thermogourmet va biper une fois et commencer à mixer à la vitesse 1
- après 1 min et 30 secondes (le panel indique 18 : 30) le thermogourmet va biper une fois et chauffer à 100°C.
- après 14 min et 5 secondes, (le panel indique 4 : 25) le thermogourmet va biper une fois et la température passe à 30°C et la vitesse 7.

- enfin le panel indique 1 : 30, le thermogourmet va biper une fois et la température passe à 100°C et la vitesse à 5.
- lorsque le panel indique 0 : 00, le thermogourmet va biper une fois pour vous avertir que le programme est fini.

Jam (confiture) : durée totale du programme 20 minutes

- après avoir mixé pendant 3 minutes, le thermogourmet va biper une fois et il va cuire pendant 100°C vitesse 1.
- lorsque le panel indique 0 : 00, le thermogourmet va biper une fois pour vous avertir que le programme est fini.

Sauce : durée totale du programme 26 minutes

- le panel indique 24 : 00, le thermogourmet va biper une fois et passe à la température 120°C vitesse 1
- le panel indique 22 : 30, le thermogourmet va biper une fois et la température passe à 100°C toujours à la vitesse 1
- le panel indique 10 : 00, le thermogourmet va biper une fois, la température et la vitesse ne changent pas.
- lorsque le panel indique 0 : 00, le thermogourmet va biper une fois pour vous avertir que le programme est fini.

Pour mettre en pause le thermogourmet, appuyez sur le bouton Marche / Arrêt, pour le faire fonctionner, appuyez à nouveau sur le bouton Marche / Arrêt. Si vous mettez en pause longtemps le thermogourmet, il se remettra en marche automatiquement.

Lorsque vous surchargez le thermogourmet, vous entendrez un triple bip. Il faudra débrancher l'appareil puis retirer des ingrédients du bol et programmer à nouveau la vitesse et la température.

PETRIR : Ce bouton est programmé pour le pétrissage de la farine. Versez simplement les ingrédients à pétrir.

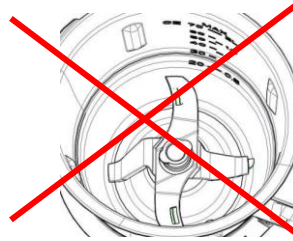
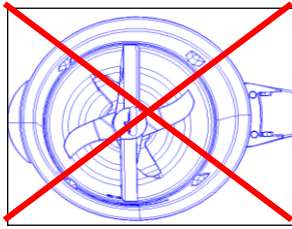
Appuyez sur les boutons “Pétrir”, puis “Marche”.

L'appareil émet un bip pour vous avertir quand la pâte est prête.

Par exemple :

Placez 500 g de farine, 300 g d'eau et de la levure chimique, puis appuyez sur les boutons “Pétrir” et “Marche” ; la pâte est bientôt prête.

Attention : le fouet et le protège lame ne doivent pas être utilisés lors de la fonction pétrir.



MARCHE/ARRET

Après avoir réglé la durée, la température et la vitesse, appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt ».

Remarques importantes :

- Dans le cas où vous n'avez pas réglé la durée mais que vous avez sélectionné directement la température, l'appareil n'aura aucune réaction. A la fin de la cuisson, l'écran affiche "00:00", l'appareil cessera de chauffer mais la lame située à l'intérieur du bol continuera à tourner pendant 10 minutes, puis un bip retentira afin d'éviter que les aliments ne brûlent dans le cas où vous ne les sortez pas du bol à temps.
- Lorsque la durée est à "00:00", un bip retentira. Le bip retentira à 10 reprises consécutives dans le cas où l'appareil n'est pas arrêté.
- Lorsque vous utilisez le fouet, avec le protège-lame, utilisez une vitesse inférieure à 4.
- Avec le protège lame, il est préconisé d'utiliser la vitesse 4.
- **Attention** : le robot s'arrête si vous surchargez le thermogourmet, la lumière rouge reste allumée si le bol est rempli au delà de la limite maximum. Vous devez débrancher votre robot et retirer une portion de nourriture du bol.

⚠ Il est indispensable d'attendre que la température passe sous la barre des 50°C pour utiliser une vitesse supérieure à 5.

III) QUELQUES INDICATIONS DE TEMPS ET VITESSE

Action/ Fonction	Aliment	Quantité	Durée	Vitesse	Commentaire
Bouillir/cuire	Eau	¾ du bol maxi	Selon la quantité	0	110°C
	Pâtes	200ml d'eau (bol)+ pâtes dans le panier	10-15 mn en fonction du type de pâtes		120°C
Couper finement	Carottes	700 g	10 sec	5	
	Chocolat, grossier	200 g	5 sec	7	Par ex. chocolat noir
	Chocolat, fin	200 g	9 sec	7	
Hacher	Céleri/coriandre/menthe	10 g	3 sec	8	Feuilles seulement
	Ail	100 g	4 sec	8	
	Oignon	200 g	5 sec	5	
	Cubes de glace	200 g	5 sec	5	
	Amandes	200 g	7 sec	7	
	Porc	300 g	12 sec	6	Coupé en morceaux
	Carottes	700 g	10 sec	7	
	Glace		3x15 sec	Turbo	Glace pilée
Moudre	Pain	75 g	10 sec	5	Chapelure
	Fromage mi-fait	200 g	12 sec	6	En poudre
	Parmesan	100 g	20 sec	9	En poudre
	Céréales,	250 g	15 sec	9	Grossièrement
	Céréales	250 g	1 mn	9	Finement
	Amandes	200 g	14 sec	7	
	Café	100 g	1 mn	9	
	Riz	100 g	1 mn	9	
	Pincées d'épices	15 g	1 mn	9	Epices moulues
	Sucre en poudre	500 g	2x 10 sec	Turbo	Sucre glace
	Sucre en morceaux	500 g	4X 10sec	Turbo	Sucre glace
Emulsionner	Blanc d'œuf	4-5	4-5 mn	4	Blanc en neige
	Crème	300g	4 mn	4	Crème fouettée
Vapeur	Légumes	250-300g	15 mn		à 120°C
	Crevettes	150-200g	15 mn		à 120°C
	Moules	200g	15 mn		à 120°C
	Viande	400g	30 mn		à 120°C



Ne pas jeter l'appareil avec les ordures ménagères.

La Directive Européenne 2012/19/UE sur les déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Veuillez déposer votre appareil dans un service de ramassage spécialisé ou le donner au service d'évacuation des appareils usagés de votre commune. Veuillez respecter les réglementations en vigueur. En cas de doute, veuillez demander conseil à votre usine de gestion des déchets.

Importé par : Home Shopping Service BP 80462 94613- RUNGIS
CEDEX FRANCE