

# Genie cook



Manuel de l'utilisateur

# Sommaire

---

Consignes de sécurité.....	pages 2 à 3
Raccordement au réseau électrique	
Risques d'électrocution	
Découvrez votre " GÉNIE COOK " .....	pages 4 à 6
Caractéristiques techniques .....	page 6
Utilisez votre " GÉNIE COOK " .....	pages 7 à 11
1 - Avant la première utilisation .....	page 7
2 - Assemblage .....	pages 7 à 10
3 - Démontage .....	page 11
Utilisation des accessoires : .....	pages 12 à 15
1 - Fouet	
2 - Rotors	
3 - Plateau vapeur (en option)	
Modes CHAUFFE / CUISSON .....	page 16
Mode MIXEUR .....	page 17
Nettoyez et entretenez votre " GÉNIE COOK " .....	page 18
Messages d'erreur de votre " GÉNIE COOK " .....	page 19

## Consignes de sécurité

---

**Des mesures de sécurité élémentaires, et notamment les suivantes, sont à observer lors de l'utilisation d'appareils électriques :**

Lisez attentivement toutes les instructions d'utilisation et regardez bien les photos avant d'utiliser votre « Génie Cook» et conservez-les pour les consulter ultérieurement.

- Après avoir enlevé l'emballage, assurez-vous que le produit soit bien complet. En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil et adressez-vous à un Centre d'Assistance Technique agréé.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conservez l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
- 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 en comprenant bien les dangers potentiels.
- Il convient de surveiller les enfants afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- La sécurité électrique de l'appareil est garantie seulement si ce dernier est branché à une prise de terre efficace tout comme les normes de sécurité électrique en vigueur le prévoient. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages qui surviennent suite à un défaut de la prise de terre. En cas de doute, adressez-vous à un professionnel qualifié.
- En cas d'incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, faites remplacer la prise par une qui convienne, en vous adressant à un personnel qualifié.
- Nous déconseillons l'utilisation d'adaptateurs, et/ou de rallonges. Si ces éléments s'avèrent indispensables, utilisez seulement des adaptateurs et rallonges qui respectent les normes de sécurité en vigueur, en veillant à ne pas dépasser la limite de puissance indiquée sur l'adaptateur et/ou sur la rallonge.
- Si l'appareil cesse de fonctionner, adressez-vous uniquement à un Centre d'Assistance Technique agréé. En cas de panne et/ou d'erreurs de fonctionnement, éteignez l'appareil sans essayer de le réparer. Adressez-vous à un Centre d'Assistance Technique agréé et demandez à obtenir des pièces et accessoires de rechange d'origine.
- L'appareil doit être destiné à l'usage domestique privé pour lequel il a été conçu et tel que décrit dans ce manuel. Ne jamais utiliser dans un contexte professionnel ou commercial (bureau, hôtel...)
- Toute autre utilisation est considérée comme n'étant pas conforme et par conséquent dangereuse. Le fabricant ne peut-être porté responsable des dommages éventuels provoqués à la suite d'une utilisation incorrecte, erronée et irresponsable et/ou des dommages dus à des réparations effectuées par un personnel non-qualifié.
- Avant la première utilisation, vérifiez que la tension de votre réseau domestique coïncide avec celle indiquée sur l'appareil.
- En guise de protection contre les décharges électriques, ne plongez ni l'appareil, ni le câble, ni la fiche, dans l'eau ou dans tout autre liquide.

- Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de réaliser toute opération de nettoyage.
- Ne laissez pas le câble pendre sur le bord de la table ou du plan de travail où il repose, ne le laissez pas non plus s'emmêler ou être en contact avec des surfaces chaudes. Vérifiez régulièrement le câble d'alimentation, au cas où il présenterait un dommage quelconque. Si le câble d'alimentation est endommagé il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou par des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Ne laissez pas l'appareil sur un brûleur à gaz ou électrique chaud ou près de ce brûleur, ni à l'intérieur ou près d'un four chaud ou un four micro-ondes en fonctionnement.
- N'utilisez pas de détergents abrasifs, ni de produits nettoyants caustiques.
- Soyez attentif lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- N'exposez pas l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil, gel...).
- Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation en plein air (intempérie).
- N'utilisez aucun appareil électrique dont le câble ou la fiche est endommagé(e) ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas comme il se doit, ou encore lorsqu'il a été endommagé de quelque façon que ce soit. Emmenez l'appareil à un Service d'Assistance Technique agréé pour l'examiner, le réparer ou le régler. L'utilisateur ne doit pas procéder au remplacement du câble de cet appareil.
- Pour une plus grande protection, il est recommandé d'installer un dispositif de courant résiduel (RCD) à courant résiduel opérationnel ne dépassant pas les 30mA. Consultez votre installateur.
- Ne branchez jamais votre appareil avant qu'il ne soit complètement assemblé.
- Évitez de toucher les lames très coupantes du mixeur.
- Ne mettez jamais vos doigts ou autre objet dans le mixeur pendant le fonctionnement de l'appareil.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures ou détériorer votre appareil.
- N'introduisez aucun objet (bois, métal, plastique...) dans le bol mixeur lorsqu'il est en marche, vous pourriez vous blesser et/ou détériorer l'appareil.
- Ne mettez pas d'aliments trop durs ou congelés, susceptibles d'endommager les lames.
- Si les lames se bloquent, débranchez toujours l'appareil avant de retirer les ingrédients à l'aide d'une spatule.
- Ne retirez jamais le bol mixeur ou son couvercle pendant son fonctionnement et vérifiez toujours que les lames soient complètement arrêtées.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- Attention : risque de blessure en cas de mauvaise utilisation. Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des couteaux affûtés, lorsqu'on vide le bol et lors du nettoyage.
- Attention : le bol ne peut pas être stocké dans un congélateur ou un réfrigérateur.
- Assurez-vous que rien ne gêne la ventilation à l'arrière de l'appareil.
- Avant toute manipulation du cordon électrique, vérifiez que vos mains soient bien sèches.
- N'ouvrez le couvercle du bol mixeur qu'à la fin du fonctionnement.
- Ne jamais enlevez le bouchon du couvercle pendant que l'appareil mélange des ingrédients chauds ou en train d'être chauffés.
- Afin d'éviter des fuites au niveau du bol mixeur, vérifiez toujours que le joint soit bien ajusté sur l'axe du rotor.
- Assurez-vous que la grille d'aération située à l'arrière de l'appareil soit toujours propre et que rien ne gêne son fonctionnement.



### **Raccordement au réseau électrique**

- Cet appareil a été conçu pour fonctionner avec une alimentation 220-240 V~ 50/60Hz.
- Vérifiez que la tension indiquée sur le produit corresponde à votre tension d'alimentation.
- Alimentation : 220-240 V~ 50/60Hz – Puissance : Moteur : 600 W. Puissance de chauffe : 1000 W.



### **Risques d'électrocution**

- N'utilisez pas l'appareil en cas de dommage apparent, ou lorsqu'il a subi un choc.
- N'immergez jamais la machine dans l'eau ou tout autre liquide, pour la nettoyer.
- Ne laissez pas le fil ou la fiche d'alimentation en contact avec l'eau ou à l'humidité.
- Nettoyez la surface de la machine uniquement à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge légèrement humectée.
- Ne touchez pas au fil, à la fiche d'alimentation avec les mains mouillées.
- Pour éviter toute surcharge de circuit, ne branchez pas plusieurs appareils électriques sur la même prise.
- N'ouvrez en aucun cas le bloc-moteur vous-même, quelles qu'en soient les circonstances.
- En cas de dommage ou de dysfonctionnement de l'appareil, débranchez la prise de courant immédiatement.



**ATTENTION** : S'assurer que le Génie Cook est débranché avant de retirer son bol mixeur. Toujours 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.

# Découvrez votre "Génie Cook"



PANNEAU DE COMMANDES :



ACCESSOIRES CUISSON VAPEUR (en option)



- 1** Loquet de fermeture
- 2** Corps de l'appareil
- 3** Cordon d'alimentation
- 4** Gâchette
- 5** Encoche de maintien du couvercle
- 6** Bol inox mixeur gradué 0,5 et 1 L (capacité max 1,4 L)
- 7** Couvercle
- 8** Bouchon du couvercle
- 9** Ecran digital indiquant la durée.
- 10** Bouton Marche / Arrêt
- 11** Spatule
- 12** Loquet de rotor
- 13** Base du rotor
- 14** Couteau à lames
- 15** Axe du rotor
- 16** Rotor plat
- 17** Fouet
- 18** Grille d'aération
- 19** Enrouleur du câble électrique
- 20** Emplacement bol mixeur
- 21** Interrupteur
- 22** Pieds ventouses antidérapants
- 23** Panier principal vapeur (en option)
- 24** Plateau intermédiaire vapeur (en option)
- 25** Support plateau (en option)
- 26** Couvercle panier vapeur (en option)
- 27** Tablier
- 28** Balance (en option)

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Poids	5 kg
- Capacité bol mixeur	1,4 litre
- Voltage	220/240V
- Fréquence	50 Hz
- Puissance Min. (Fonction Mélangeur)	600 W

- Puissance Max. (Mélangeur + chauffe)	1050 W
- Longueur du câble électrique	1,00 m
- Dimensions hors tout	34,1 x 27,5, x 27,7 cm env.
3 températures :	70°C, 100°C et 120°C
3 vitesses :	lente, rapide et turbo

# Utilisez votre Génie Cook

## ► 1 - Avant la première utilisation

- Déballez votre machine de son emballage en vérifiant bien qu'aucune pièce ne comporte d'anomalie ou de détérioration visible. Assurez-vous qu'aucun accessoire, comme présenté dans ce manuel, ne manque.
- Conservez l'emballage, il vous sera utile pour emmener votre appareil partout avec vous, en toute sécurité.
- Nettoyez tous les éléments, à l'exception du corps de l'appareil **2** et de la base extérieur du bol mixeur **6** à l'eau tiède savonneuse. Essayez la base de l'appareil avec une éponge ou un chiffon légèrement humidifié, séchez bien l'ensemble.
- Ne mettez jamais en fonctionnement le Génie Cook sans positionner le couvercle **7** sur le bol mixeur **6**.
- Ne mettez jamais vos doigts dans le bol mélangeur lorsque le mixeur est en cours de fonctionnement. Vous pouvez utiliser la spatule **11** fournie avec votre appareil en prenant soin de ne pas toucher les lames. Vous risqueriez de vous blesser.
- Si l'appareil se met à trembler car les aliments ne sont pas bien répartis, arrêtez-le et retirez le bol mixeur **6**. Répartissez les ingrédients de façon homogène dans le bol mixeur **6**, replacez le bol mixeur sur le corps de l'appareil **2**, puis remettez l'appareil en marche.
- Toujours couper les ingrédients en cubes de 2 cm.
- Ne touchez pas les lames du couteau **14**, elles sont très tranchantes. Tenez le couteau **14** par sa partie supérieure, et prenez soin de ne pas vous couper. Abaissez le loquet **12** pour dégager le couteau, celui-ci est immédiatement libéré.  
Si les lames se bloquent, débranchez l'appareil, retirez le bol mixeur **6**, débranchez l'appareil et retirez les ingrédients à l'origine du blocage au moyen de la spatule **11**.
- Lorsque vous souhaitez ajouter un ingrédient après avoir fermé le couvercle **7**, assurez-vous que l'appareil est à l'arrêt et introduisez-le à travers l'orifice du couvercle **7**. Repositionnez le bouchon **8** et redémarrez l'appareil. Dans le cas où vous souhaiteriez les insérer en retirant le couvercle **7**, la fonction initiée s'arrêterait automatiquement.
- Ne pas dépasser la marque inscrite sur le bol mixeur **6** (max 1,4 litre).



## ► 2 - Assemblage

### 1 - Placez le corps de l'appareil

Positionnez le corps de l'appareil **2** sur un plan de travail stable, bien plat et horizontal. Les pieds ventouses antidérapants **22** assurent une bonne stabilité de la machine durant son utilisation.



## 2 – Bol mixeur **6**



1 - Introduisez les aliments dans le bol mixeur **6** .  
Pour une utilisation optimale, découpez vos ingrédients en carré de 2 cm.

 Ne jamais enlevez le bouchon du couvercle **8** pendant que l'appareil mélange des ingrédients chauds ou en train d'être chauffés.



**IMPORTANT** : Le bol mixeur **6** dispose de graduations : 0,5 L, 1 L et 1,4 L.  
Ne dépassez pas la marque indiquée dans le bol mixeur **6** (1,4 L maximum).



2 - Placez le bol mixeur **6** dans son emplacement **20** sur le corps de l'appareil **2** ,

3 - Placez la poignée face à vous.

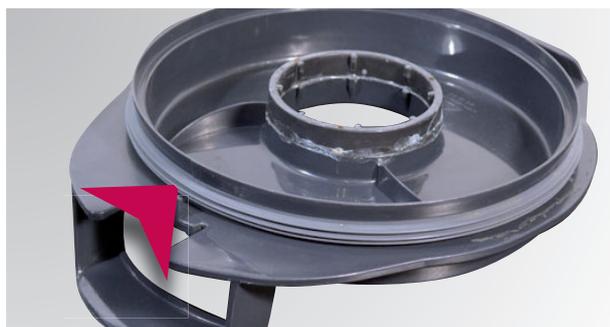
 **ATTENTION** : Danger de brûlures graves par projection d'aliments chauds.  
Placez une quantité maximale de 1,4 litre d'aliments dans le bol **6**.  
Respectez les repères de niveau de remplissage du bol **6**.



4 - Vérifiez que le bol mixeur **6** s'enclenche sur ses 5 connecteurs.

 Ne déplacez pas l'appareil en le tenant par la poignée du bol.

### 3 – Couvercle **7**



1- Au préalable, toujours vérifier que le joint du couvercle soit bien en place.



2 - Pour fermer le couvercle **7**, positionnez le couvercle de telle sorte que l'ergot se coince dans l'encoche arrière de maintien du couvercle **5**.



3 - Baissez le couvercle **7** sans forcer.



4 - Il s'enclenchera sur la gâchette d'ouverture **4** et vous entendrez un « clic » de fermeture.

Pour des raisons de sécurité, votre appareil ne fonctionnera pas si le couvercle **7** n'est pas correctement positionné et verrouillé sur le bol **6**.



ATTENTION : Danger de brûlures graves par projection d'aliments chauds.  
Utilisez le Génie Cook uniquement avec le joint du bol correctement monté et propre.  
Examinez régulièrement le joint pour vérifier qu'il est en bon état.  
Remplacez immédiatement le joint en cas de dommage ou de fuite, et au plus tard tous les 2 ans.

#### 4 – Bouchon **8**



Placez le bouchon du couvercle **8** en le posant simplement dans l'orifice du couvercle **7**.



ATTENTION : Veillez à **toujours** positionner le bouchon du couvercle **8** lorsque vous utilisez l'appareil pour éviter toute projection et risque de brûlure.

#### 5 – Loquet de fermeture **1**



Sécurisez le bol mixeur **6** : appuyez sur le couvercle **7** pour bien enfoncer le bol mixeur. Tournez le bouton de sécurité **1** situé au-dessus du bloc sur le positionnement « cadenas fermé ».



L'appareil ne fonctionnera pas si le couvercle **7** n'est pas correctement positionné et sécurisé sur l'appareil.

Ne jamais essayer d'ouvrir le couvercle **7** avec force lorsque celui-ci est sécurisé.

#### 6 – Branchez le Génie Cook

Connectez le corps de l'appareil **2** au secteur dans une prise murale adaptée.

## ► 2 - Démontage



1 - Vérifiez bien que l'interrupteur **21** situé à l'arrière droit du corps de l'appareil **2** soit éteint.

Le voyant « Marche / Arrêt » **10** sur le tableau de commandes est éteint.



2 - Débranchez le cordon d'alimentation **3**.



3 - Ouvrez le bouton de sécurité **1** situé sur le dessus du corps de l'appareil **2** (position « cadenas ouvert »).



4 - Tirez sur la gâchette d'ouverture du couvercle **4**.



5 - Attrapez la poignée du couvercle et levez-le vers l'arrière afin de le sortir de l'ergot.



5 - Retirez le bol mixeur en prenant soin de bien tenir le corps de l'appareil **2** sur le plan de travail avec une main et de retirer le bol mixeur avec l'autre main.

# Utilisation des accessoires

## ► 1 - Fouet **17**



Utilisez le fouet **17** pour réaliser des préparations onctueuses et savoureuses.

Placez le fouet **17** directement sur l'axe du rotor plat **15** ou sur l'axe du couteau à lames **14**.

Choisissez toujours la vitesse « Lent » pour votre préparation.



**ATTENTION** : Ne jamais utiliser le mode « Rapide / Turbo » avec le fouet **17**, vous risqueriez de vous brûler.

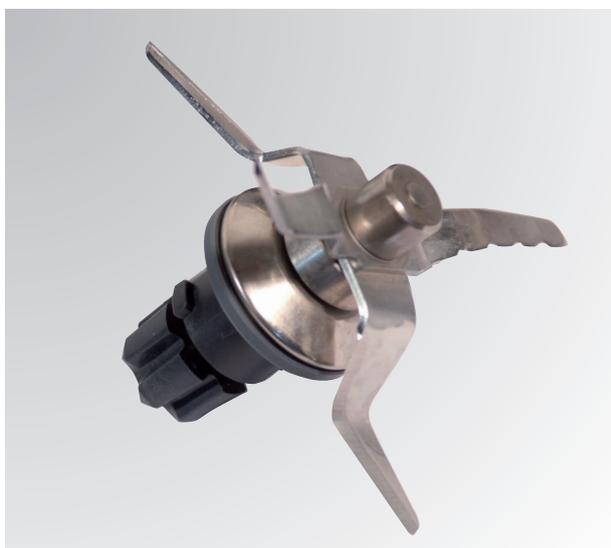
Les modes Cuissons (70°C, 100°C, 120°C) et le mode Mixeur « Lent » peuvent être utilisés avec le fouet **17**.

Pour éviter tout risque de projection, n'insérez pas des ingrédients qui pourraient bloquer le fouet **17**.

## ► 2 - Rotors **14** **15**



**Rotor plat **15**** : Utilisez le rotor plat lorsque vous avez besoin de chauffer ou de cuire sans avoir à mélanger ou mixer : par exemple quand vous utilisez l'accessoire cuisson vapeur.



**Couteau à lames **14**** : Utilisez le rotor à lames lorsque vous avez besoin de mixer.

## 6 – Changez le rotor



1 - Pour changer le rotor (rotor plat **16** ou couteau à lames **14**), le bol mixeur **6** ne doit pas être sur le corps de l'appareil **2** et le couvercle **7** doit être enlevé.

2 - Tenez le bol mixeur **6** par sa poignée. Penchez-le un peu et déverrouillez le rotor **14** ou **16** en tournant le loquet du rotor **12** d'1/4 de tour dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (suivre la flèche « open » inscrite sous le bol mixeur **6**). Le rotor plat **16** ou le rotor à lames **14** est alors « libre », faites attention qu'il ne tombe pas.



3 - Enlevez-le rotor du bol mixeur.



ATTENTION : Si vous enlevez le couteau à lames **14**, faites très attention au tranchant des lames. Tenez toujours le couteau par sa partie supérieure, et prenez soin de ne pas vous couper.

4 - Prenez l'autre rotor et passez sa base plastique **13** dans l'orifice au fond du bol mixeur. Il y a deux encoches à respecter pour bien introduire le rotor.



5 - Tenez le rotor **14** ou **16** d'une main par la partie supérieure pour ne pas vous couper et inclinez légèrement le bol mixeur pour manipuler l'axe de placement.

6 - Faites ressortir la base du rotor **1** par le trou en alignant les ergots avec les encoches.

7 - Remontez la base du rotor **13** en la tournant d'1/4 de tour dans le sens des aiguilles d'une montre (suivre la flèche « LOCK » inscrite sous le bol mixeur **6**).



8 - Vérifiez que le rotor **14** ou **16** soit bien fixé.



ATTENTION : Vérifiez bien que le joint du rotor (rotor à lames **14** ou rotor plat **16**) soit bien fixé. En effet, s'il n'est pas bien monté, vous risquez d'endommager votre appareil.

### ► 3 - Plateau vapeur (en option)



Le plateau vapeur est composé de 2 étages. Cela vous permettra de cuisiner en même temps poisson et légumes par exemple.

Le panier principal **23** doit toujours être utilisé car c'est celui qui vous permettra de poser le plateau vapeur sur le couvercle **7**.

Le plateau intermédiaire **24** peut être utilisé ou non selon votre recette.



**NOTE** : Utilisez le rotor plat **16** lorsque vous chauffez votre préparation



Versez 80 cl d'eau dans le bol **6** pour une cuisson vapeur de 30 à 60 minutes

1 - Posez le support plateau **25** directement sur le couvercle du bol **7** : la partie centrale du support plateau **25** doit se positionner dans le trou du couvercle et l'encoche **5** doit restée positionnée à l'arrière du couvercle.

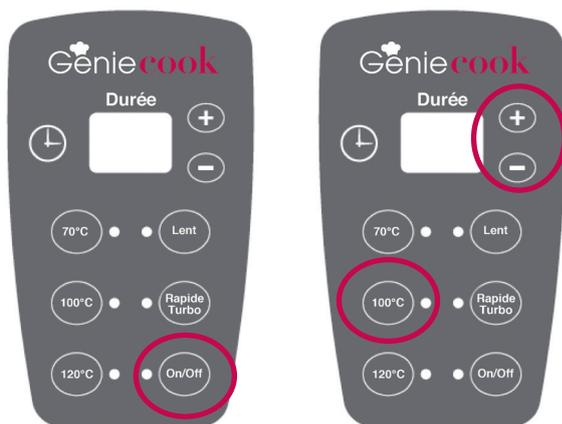


2 - Refermez le plateau avec le couvercle vapeur **26**.  
CONSEIL : Placez vos aliments dans le panier principal **23** ou sur le plateau vapeur **24** avant d'installer le plateau sur votre appareil.



3 - Installez convenablement le plateau principal **23** sur le support vapeur **25** de telle sorte que les poignées soient à droite et à gauche de l'appareil.

4 - Appuyez sur l'interrupteur **21** situé à l'arrière droit du corps de l'appareil **2**.



5 - Appuyez 1 fois sur le bouton « Marche / Arrêt » **10** pour allumer l'écran digital **9**.

6 - Programmez le temps de cuisson souhaité et la température à 120°C.

L'appareil se met alors en marche, et ce, pendant la durée préalablement choisie.

Le temps écoulé, l'appareil s'arrête et déclenche un « bip » d'alarme. Pour stopper l'alarme, appuyez 1 fois sur le bouton « Marche / Arrêt » **10**.



ATTENTION : Les projections de vapeur et d'eau brûlante peuvent provoquer des brûlures graves.

N'utilisez jamais le plateau vapeur **23** sans son couvercle **26**.

Si vous souhaitez vérifier la cuisson de vos aliments pendant ou à la fin de la cuisson, soulevez un peu le couvercle du plateau vapeur vers l'arrière pour que la vapeur résiduelle s'échappe et que les gouttes d'eau bouillante coulent dans le plateau : la vapeur chaude sera émise par l'appareil, prenez garde à ne pas vous brûler.



ATTENTION : Brûlures

Ne pas toucher les parois chaudes du bol mixeur **6** et les parois chaudes du plateau vapeur **23**.

#### ► 4 - Spatule **11**



• La spatule **11** ne peut être utilisée que pour détacher les aliments du bol. **Ne pas l'utiliser pendant le mixage ou la cuisson.**



ATTENTION : Danger de blessure par utilisation d'accessoires.

Ne pas utiliser d'accessoire pour brasser les aliments dans le bol lors du fonctionnement de l'appareil.

Ils risquent de s'accrocher aux lames en rotation et de provoquer des blessures.

# Mode CHAUFFE / CUISSON



**Note :** Les rotors (rotor plat **15** et couteau à lames **14**) sont toujours en fonctionnement lorsque vous chauffez votre préparation.



Au préalable, faites votre préparation dans le bol mixeur **6**.  
1 – Assemblez le Génie Cook (suivre les étapes « Assemblage » pages 7 à 10).

2 – Appuyez sur l'interrupteur **21** situé à l'arrière droit du corps de l'appareil **2** pour allumer l'appareil.

3 – Appuyez 1 fois sur le bouton « Marche / Arrêt » **10** pour allumer l'écran digital **9**.

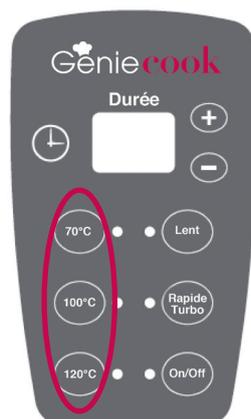
4 – Choisissez la durée en minute en appuyant sur le bouton « + » (durée max : 60 minutes).  
Pour faire défiler rapidement les minutes, tenez appuyé le bouton « + ».  
Pour réduire le temps appuyez sur le bouton « - ».



**INFO :** Vous pouvez aussi lancer le mode CHAUFFE / CUISSON directement sans choisir la durée en appuyant soit sur le bouton 70°C, 100°C ou 120°C .



**Note :** Evitez de cuire des préparations contenant trop de sucre. Cela risquerait de coller au fond du bol.  
Dans le cas où vous souhaiteriez mettre du sucre dans votre préparation, diluez-le avec de l'eau.



5 - Choisissez votre température en appuyant sur l'un des boutons de gauche :

**70° C :** mode chauffe (les lames tournent en continu)

**100° C :** mode cuisson lente (les lames tournent en continu)

**120° C :** mode cuisson rapide (les lames tournent par cycle de 10 secondes de fonctionnement et 10 secondes d'arrêt)

L'appareil se met alors en marche, et ce, pendant la durée préalablement choisie.

Le temps écoulé, l'appareil s'arrête et déclenche un « bip » d'alarme.

Pour stopper l'alarme, il vous suffit d'appuyer 1 fois sur le bouton « Marche / Arrêt » **10**. Si vous voulez arrêter votre appareil en cours de cuisson, appuyez sur le bouton « Marche / Arrêt » **10**.



**RISQUE DE PROJECTIONS :** Veillez à toujours positionner le bouchon du couvercle **8** lorsque vous utilisez l'appareil en mode cuisson pour éviter des projections.

Vérifiez que le joint du couvercle est correctement mis en place.

**RISQUE DE BRULURES :** Ne pas toucher les parois chaudes du bol mixeur.

# Mode : MIXEUR



Pour mixer, assemblez le couteau à lames comme indiqué dans le paragraphe « Rotor » page 13. Faites votre préparation dans le bol mixeur **6**.

1 - Assemblez le Génie Cook (suivre les étapes « Assemblage » pages 7 à 9).

2 - Appuyez sur l'interrupteur **21** situé à l'arrière droit du corps de l'appareil **2**.

3 - Appuyez 1 fois sur le bouton « Marche / Arrêt » **10** pour allumer l'écran digital **9**.

4 - Choisissez la durée en appuyant sur le bouton « + » (durée max : 60 minutes).

Pour faire défiler rapidement les minutes, tenez appuyé le bouton « + ».

Pour réduire le temps appuyez sur le bouton « - ».



**INFO :** Vous pouvez aussi lancer le mode MIXEUR directement sans choisir la durée en appuyant soit sur le bouton « Lent » soit sur le bouton « Rapide/Turbo ».

5 - Choisissez votre mode en appuyant sur l'un des 2 boutons de droite :

**Lent** : mode idéal pour remuer ou battre (lames tournent lentement en continu)

**Rapide** : mode idéal pour mélanger, mixer ou moudre (lames tournent très vite en continu).

**Turbo** : mode idéal pour moudre.

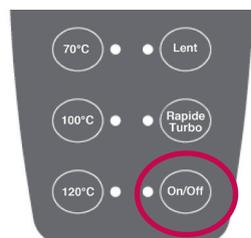
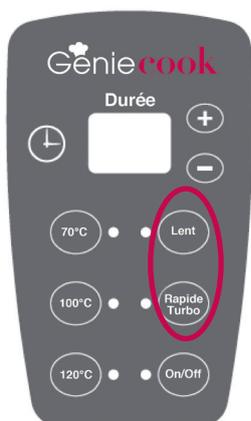
Pour obtenir le mode « Turbo » :

Choisissez au préalable une durée.

Maintenez votre doigt appuyé sur le bouton « Rapide/Turbo ». Dès que vous relâchez, la fonction « Turbo » s'arrête.

Le mode « Turbo » ne fonctionnera pas si le bol **6** est chaud (température supérieure à 50°C) pour des raisons de sécurité. Il fonctionnera à la vitesse « Lent » tant que le bol sera supérieure à 50°C.

Le temps écoulé, l'appareil s'arrête et déclenche un « bip » d'alarme. Pour stopper l'alarme, appuyez 1 fois sur le bouton « Marche / Arrêt » **10**.



ATTENTION : Ne jamais mixer avec le fouet **17** en mode « Rapide / Turbo ».



ATTENTION : Veillez à toujours positionner le bouchon du couvercle **8** lorsque vous utilisez l'appareil en mode « Mixeur » pour éviter toute projection et risque de brûlure.

# Nettoyez et entretenez votre Génie Cook

## ► Nettoyage



1 - Appuyez sur l'interrupteur **21** situé à l'arrière droit du corps de l'appareil **2**. Le voyant « Marche / Arrêt » **10** s'éteindra quelques secondes après.

2 - Débranchez le cordon d'alimentation **3** de la prise murale avant de le nettoyer.

3 - Attendez que le bol **6** soit bien refroidi avant de le retirer.

4 - Démontez complètement tous les accessoires du Génie Cook.

5 - Lavez l'intérieur du bol mixeur **6** à l'eau tiède savonneuse.

6 - Utilisez une brosse à poils doux pour nettoyer les lames.

7 - Pensez à bien essuyer l'axe du rotor **15** et les lames. Les lames du couteau sont tranchantes. Portez le couteau par sa partie supérieure pour ne pas vous blesser.

8 - Il se peut que le fond de votre bol **6** ait un peu brûlé, veillez à bien le nettoyer avant réutilisation.

Prenez soin de bien sécher les broches des connecteurs du bol avant de ranger votre appareil.



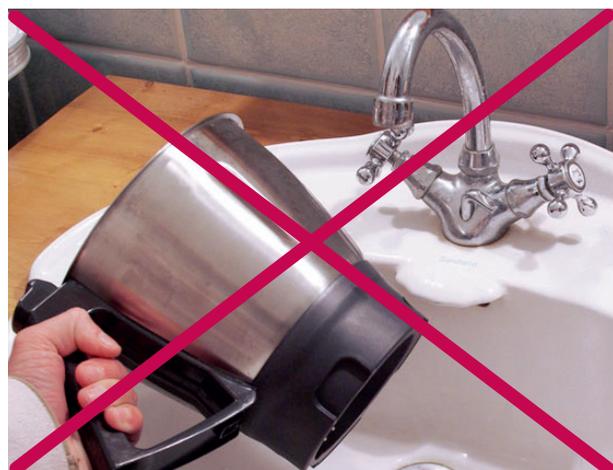
Astuce : Pour récupérer le fond de votre bol mixeur **6**, remplissez-le d'eau et utilisez le mode « 120°C » pendant 5 minutes, puis le mode « Rapide / Turbo » pendant 1 minute pour le nettoyer.



Vous pouvez mettre au lave-vaisselle le couvercle **7**, le bouchon **8** et la spatule **11** dans le panier supérieur.



**ATTENTION** : N'immergez jamais ni le bol mixeur **6**, ni le corps de l'appareil **2** dans l'eau. Ne passez jamais le corps de l'appareil sous le robinet.

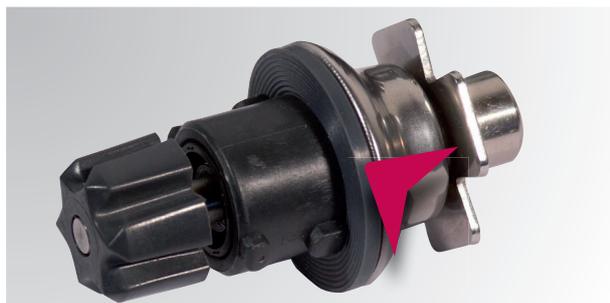


Pour nettoyer le corps de l'appareil **2**, un simple coup d'éponge ou de chiffon humide suffit. Lavez le bol mixeur **6** à la main après avoir au préalable retiré les lames précautionneusement.



N'utilisez jamais d'éponges abrasives pour nettoyer votre appareil.

## ► Entretien



Nettoyez les joints en silicone du rotor plat **16**, du rotor à lames **14** et du couvercle **7** à l'eau tiède et à l'éponge savonneuse. Séchez bien les joints et replacez-les dans leurs emplacements respectifs.

Si le joint du couvercle **7** ou des rotors est endommagé, contactez votre service après vente pour les faire remplacer.

## Messages d'erreur

E1	- Le bol mixeur <b>6</b> n'est pas bien positionné dans son emplacement <b>20</b> sur le corps de l'appareil
E2	- Le couvercle <b>7</b> est mal fermé - Le bol mixeur <b>6</b> est mal positionné
E4	- Surchauffe du bol mixeur <b>6</b> , il sera nouveau opérationnel après une baisse de sa température. Si le message persiste : contactez votre service après vente.
E7	- Court-circuit, veuillez vérifier que les 5 connecteurs situés sous le bol mixeur <b>6</b> soient bien secs. Si le message persiste : contactez votre service après vente.
E8	- Le loquet de fermeture <b>1</b> n'est pas sur la position « cadenas fermé »
E9	- La température du moteur est trop élevée. L'alimentation électrique est coupée par le fusible de température.

Fonctions	Vitesse de fonctionnement (200 rpm)	Vitesse en continu	Vitesse par cycles (10 s de fonctionnement / 10 s d'arrêt)	Vitesse 1 (1000 rpm)	Vitesse 2 (3000 rpm)	Vitesse 3 (7200 rpm)	Fouet	Bouchon du couvercle
Cuisson 70° C	●	●	●	●	●	●	●	●
Cuisson 100° C	●	●	●	●	●	●	●	●
Cuisson 120° C	●	●	●	●	●	●	●	●
Vitesse Lent	●	●	●	●	●	●	●	●
Vitesse Rapide	●	●	●	●	●	●	●	●
Vitesse Turbo	●	●	●	●	●	●	●	●

● disponible  
● indisponible  
rpm rotations par minute

## Recyclage



ATTENTION : Ce symbole indique que les équipements électriques et électroniques font l'objet d'une collecte sélective, il représente une poubelle sur roues barrée d'une croix. Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers.

Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements.

En effet, les produits électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et doivent être recyclés.



Importé par :  
EZ TRADING  
1, quai du Point du Jour  
92100 BOULOGNE BILLANCOURT - France

Photos non contractuelles.