

SCHNEIDER

ROBOT CUISEUR CONNECTE MULTIFONCTION

SCCM2145S

GUIDE D'UTILISATION



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

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



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.
L'appareil doit toujours être placé sur une surface plane, sèche et propre et qui ne craint pas la chaleur.

7. Ne touchez pas aux lames, surtout lorsqu'elles sont en cours de fonctionnement. Elles sont très aiguisées. Ne tenez que la partie supérieure de la lame lorsque vous la retirez où la réinsérez.
8. N'utilisez pas votre appareil ou ses accessoires s'ils sont endommagés. Vous devez contacter un centre de service agréé.
9. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Tenez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
10. Ne laissez jamais l'appareil en fonctionnement sans surveillance.

11. Éteignez l'appareil avant d'installer ou de désinstaller tout accessoire.
12. Attendez que toutes les pièces mobiles se soient immobilisées avant de retirer les pièces de l'appareil.
13. N'immergez jamais l'appareil principal dans de l'eau ou tout autre liquide, et ne le nettoyez jamais sous l'eau courante. Utilisez uniquement un chiffon humide pour le nettoyer.
14. Débranchez immédiatement l'appareil après utilisation.
15. Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.
16. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou 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.

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

- des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureau et autres environnements professionnels ;
- dans des fermes ;
- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
- des environnements du type chambres d'hôtes. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

18. Soyez vigilant si un liquide chaud est versé dans robot: il pourrait générer des éclaboussures. Notamment lors de la fonction vapeur.

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

chauffe. Pour la fonction hacher ou pulse, ne pas utiliser le couvercle dédié à la râpe à légume. L'appareil peut être endommagé et causer des blessures si le mécanisme de verrouillage est soumis à une force excessive.

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

30. Pour savoir comment nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, veuillez consulter le paragraphe Nettoyage et entretien.
31. **ATTENTION** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de le retirer du socle.
32. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
33. Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
34. L'appareil ne doit être utilisé qu'avec le socle qui lui est associé.
35. Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des couteaux affûtés, lorsqu'on vide le bol et lors du nettoyage.
36. **MISE EN GARDE** : Ne pas

enlever le couvercle lorsque
l'eau bout.



Les surfaces peuvent devenir
très chaudes pendant
l'utilisation.



Cet appareil est conçu pour un
contact avec les aliments.

IMPORTANT

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

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

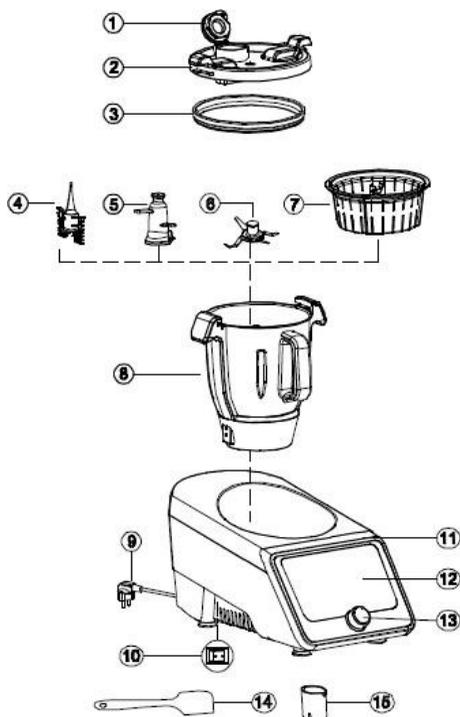
Mise au rebut et responsabilité environnementale

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

Vue d'ensemble du produit et accessoires



Powerchef en mode cuisson



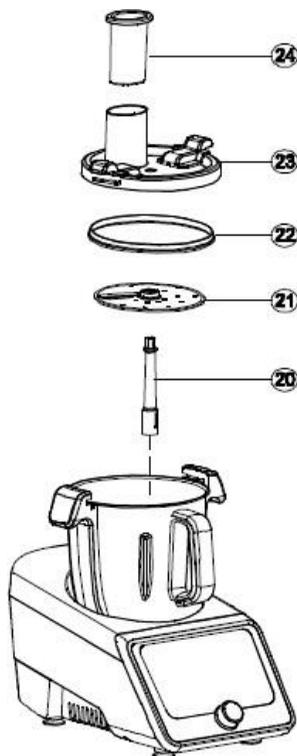
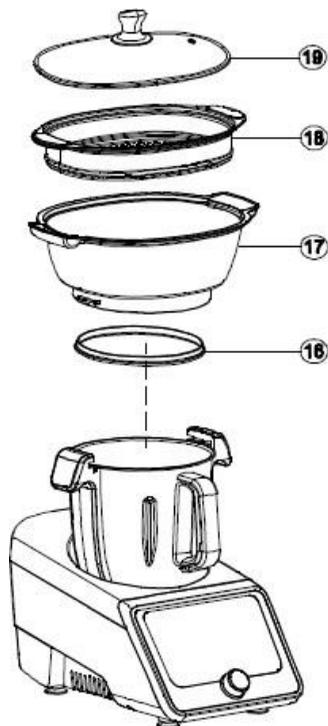
1. Orifice du couvercle
2. Couvercle de cuisson
3. Joint en silicone pour couvercle de cuisson
4. Fouet
5. Pale de mélange
6. Lame
7. Panier de cuisson interne
8. Bol en inox
9. Prise d'alimentation
10. Interrupteur
11. Base de l'appareil
12. Bouton de contrôle
13. Panneau de contrôle
14. Spatule
15.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



Powerchef en mode vapeur



Powerchef en mode râpe à légume



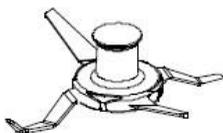
- 16. Joint en silicone du panier vapeur
- 17. Base du grand panier vapeur
- 18. Plateau du grand panier vapeur
- 19. Couvercle du grand panier vapeur
- 20. Axe d'entraînement

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

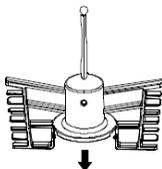


ATTENTION : Prenez soin de ne pas confondre les 2 couvercles l'un sert à la cuisson (avec l'orifice), l'autre (avec la grosse goulotte) sert à la découpe des légumes et non à la cuisson.

Les différents accessoires et leurs utilisations



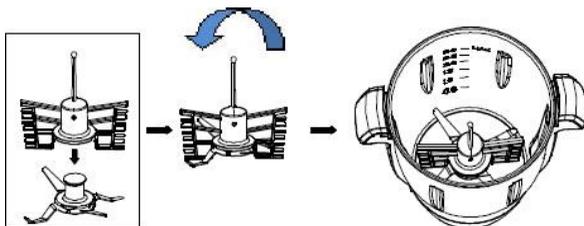
La lame : à utiliser pour hacher finement. Veillez à ne pas vous couper quand vous les manipulez car elles sont très tranchantes. Les lames peuvent être utilisées jusqu'à la vitesse 12. Attention à bien vérifier que les lames ne tournent plus avant d'ouvrir le couvercle.



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

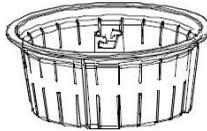


ATTENTION : Il faut toujours utiliser le fouet en le disposant sur la lame. Comme sur le schéma ci-dessous. Ne jamais cuisiner avec le fouet seul sur l'axe d'entraînement !





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

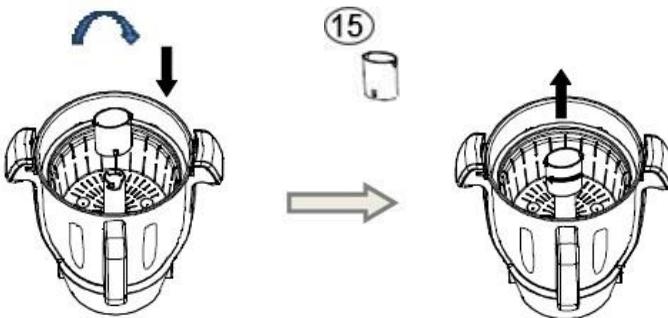


Le panier de cuisson interne : à utiliser pour la cuisson vapeur mais aussi pour la cuisson à l'eau. (Riz, pâtes, légumes...)

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

Si vous utilisez le panier de cuisson pour une cuisson à l'eau, le maximum d'eau à verser est 3L.

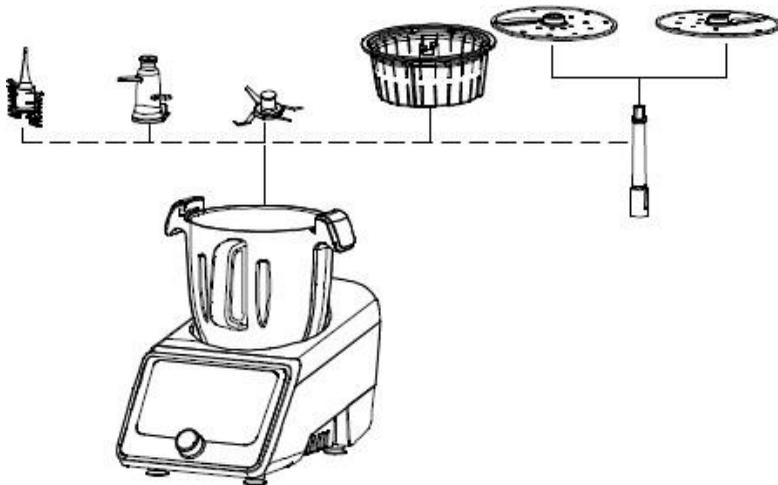
Afin de retirer le panier de cuisson interne du bol, utilisez l'accessoire qui permettra de l'enlever avec plus d'aisance. Veillez quand même à ne pas le prendre à mains nues lorsqu'il est chaud. Insérez -le dans la tige centrale du panier de cuisson interne et vissez-le en tournant d'un quart de tour.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

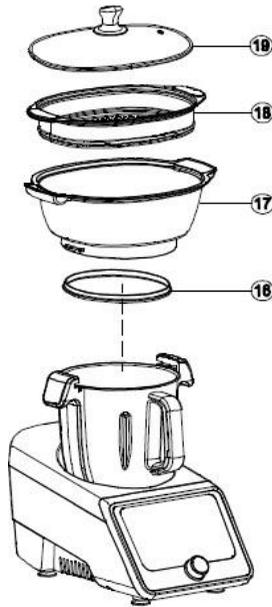




La spatule en silicone : elle permet de bien racler le bol sans l'abîmer et le rayer. Veillez à ne pas l'utiliser lorsque les lames, le fouet ou le pétrin fonctionnent.

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





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

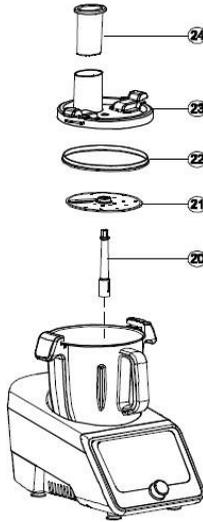
En fonction de votre recette et des aliments à cuire, adaptez le volume en utilisant que le grand panier vapeur ou en ajoutant le panier intermédiaire.

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

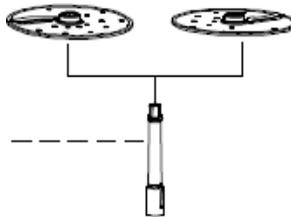
Si le robot affiche un message d'erreur E5, cela indique qu'il n'y a plus d'eau dans le bol.



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



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



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



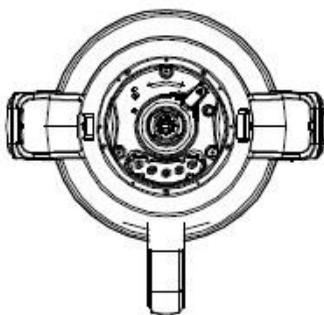
Conseil : Le disque est réversible : d'un côté il râpe et de l'autre il tranche. Les 2 orifices présents sur le disque vous permettent de passer vos doigts pour saisir le disque sans se couper.

Comment assembler le Powerchef ?

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

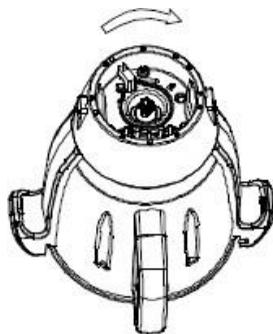
L'axe d'entraînement se compose de 2 parties :

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



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

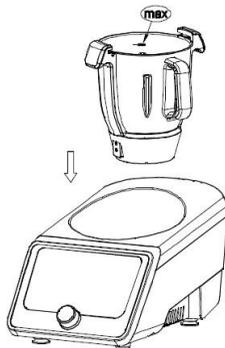
Notez les signes de verrouillage et déverrouillage face au logo cadenas. Lorsque les flèches du verrou sont positionnées face au logo cadenas, l'axe d'entraînement est verrouillé.





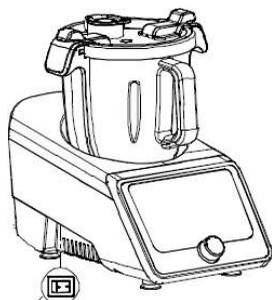
Conseil : Il est conseillé d'huiler le bol du robot, pour cela utilisez de l'huile de cuisson et puis un papier absorbant en prenant soin de bien en mettre sur la totalité de la surface du bol. Cet entretien régulier permettra aux aliments de ne pas adhérer au bol.

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

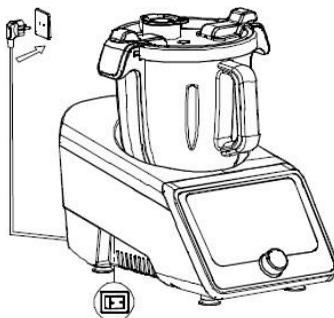


Conseil: A chaque fois que vous reposez le bol sur sa base, vérifiez qu'il ne reste pas un peu d'eau après le nettoyage sous le bol ou au niveau des connecteurs.

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



Interrupteur
ON/OFF

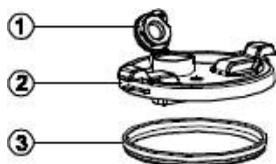


3. Une fois le robot relié à la prise du secteur, allumez le robot avec l'interrupteur sur ON

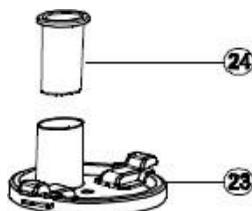
Précision sur les différents couvercles

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

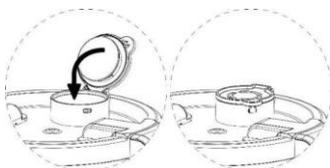
Couvercle pour cuire/mixer



Couvercle pour râpe à légume



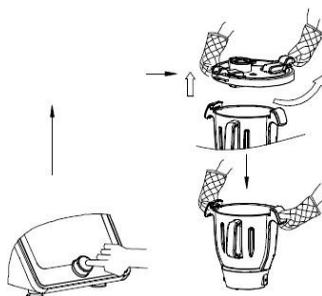
Lors de l'utilisation du Powerchef, veillez à ce que l'orifice du couvercle soit bien fermé avant utilisation, sauf indication contraire dans une recette automatique ou un programme.



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

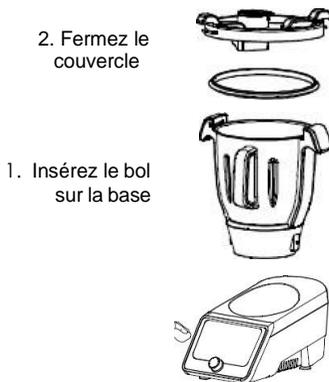


Pour éviter les risques de brûlures, utilisez un chiffon ou des maniques lorsque vous ouvrez le couvercle après la cuisson.



Verrouillage du bol

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



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

Mesures de sécurité

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

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

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

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



ATTENTION : Powerchef vous laisse la possibilité de mixer à pleinepuissance un liquide chaud, mais il est nécessaire de prendre les précautions suivantes :

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

La manette de contrôle

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



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

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

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

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

Le menu d'accueil

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

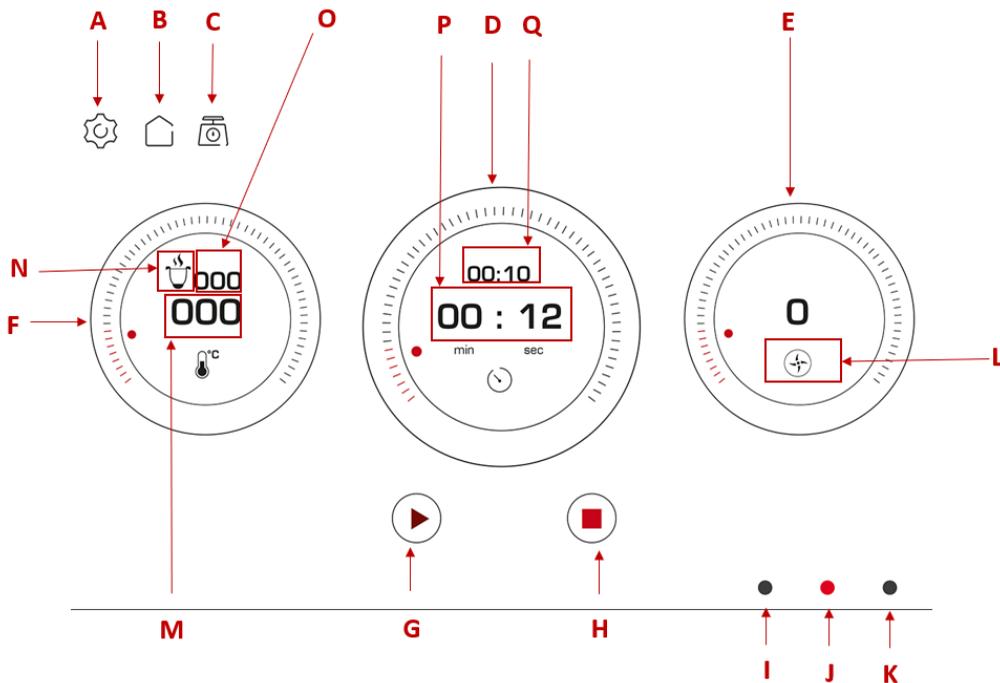


- **Les recettes automatiques** : découvrez les 500 recettes intégrées. Sélectionnez votre recette, préparez vos ingrédients et suivez les étapes de la recette au pas à pas.
- **Les programmes automatiques** : grâce à ces programmes, les paramètres sont déjà pré-enregistrés (temps de mixage, température,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

Les 4 fonctionnalités seront détaillées plus loin dans la notice.



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



L'écran digital de contrôle

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

La fonction balance

Le Powerchef dispose d'une balance intégrée vous permettant de peser les aliments directement dans le bol. La balance pèse jusqu'à 5kg et a une précision de +/- 1 gramme.

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



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



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



Conseil : pour peser un aliment, ouvrez le couvercle et pesez l'aliment en le versant petit à petit dans le bol.

Si vous souhaitez enchaîner les aliments à peser n'oubliez pas d'appuyer sur « Tare » La fonction balance ne fonctionne pas avec le couvercle fermé (par l'orifice).

Le mode manuel



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

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

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

Si vous souhaitez arrêter complétement l'action, appuyez sur . Un message de confirmation vous sera demandé :

Souhaitez-vous mettre fin à cette action?

NON OUI

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

Réglage de la minuterie :

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

Réglage de la température :

- Réglage de la température de 37 à 130 degrés.
- Réglage de la température tous les 5 degrés.
- Appuyez sur le cadran et programmez les minutes, et les secondes jusqu'au réglage souhaité. Vous pouvez également utiliser la manette de contrôle.

Réglage de la vitesse (mélange ou mixage)

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

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

La fonction sens inverse

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



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

Les recettes automatiques

Depuis le manu principal, accédez aux recettes automatiques :

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



C D E F G H I J K L M N O P Q R S



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

Une fois la recette sélectionnée plusieurs indications sont disponibles :

A **B** **C** **D** **E** **F** **G** **H**

↓ ↓ ↓ ↓ ↓ ↓ ↓ ↓

< 🏠 Carré d'agneau au fenouil 📄 📄 📄 🍴 🏠 ❤️

📄 📄 📄 🍴 🏠 ❤️ ▶️ ← **I**

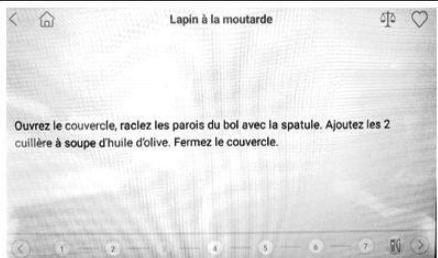
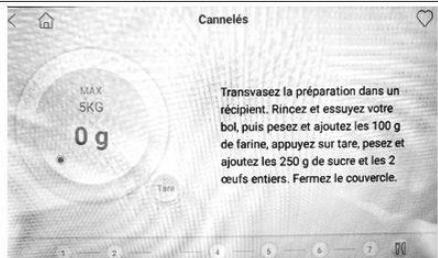


500 g de carré d'agneau
3 bulbes de fenouils
2 oignons nouveaux
3 carottes
2 gousses d'ail
1 cm de gingembre frais
50 g de noix
1 cas d'huile d'olive

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

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

Plusieurs types d'actions :

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



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

Les programmes automatiques

Powerchef propose 8 programmes automatiques. Une fois sur le menu principal, appuyez sur « programmes automatiques ».



Pétrir



Vapeur



Mijoter



Émulsionner



Yaourt



Râper /
trancher



Hacher



Pulse



Balance



Nettoyage

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



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

| | | Durée préconisée | | Paramètre modifiable | |
|--------------------|--|---------------------------|--|-------------------------------|--|
| PETRIR |  | Durée | 3 minutes | Entre 2 à 4 minutes | |
| | | Température | Pas de température | Entre 0°c à 37°c | |
| | | Vitesse | | 1 Entre 1 et 2 | |
| | | Accessoire | Lame | | |
| | | Action | La lame tourne par intermittence pendant 2 minutes dans le sens horaire, puis dans le sens inverse. Ensuite elle tourne en continue pendant 1 minute dans le sens horaire. | | |
| | | Conseil | Ne pas utiliser plus de 600g de farine dans vos recettes afin de préserver le moteur. | | |
| VAPEUR |  | Durée | 20min | Entre 1min à 60min | |
| | | Débit de vapeur | Vapeur douce (100°c) Vapeur moyenne (110°c), Vapeur forte (120°c) | Choix de la vitesse 1 / 2 / 3 | |
| | | Vitesse | Pas de vitesse | | |
| | | Décompte | Le décompte du temps sélectionné débutera dès que la température aura atteint 95°c. 3 signaux sonores vous indiquera que le décompte du temps programmé débute. | | |
| | | Quantité d'eau | Ajoutez 600ml d'eau dans le fond du bol avant de lancer le programme | | |
| | | Accessoires | Avec le panier vapeur externe ou le panier de cuisson interne | | |
| Conseils | 1) Si vous utilisez le panier vapeur externe, nous conseillons de ne pas trop charger l'étage du bas au risque d'obstruer la circulation de la vapeur, ce qui augmentera le temps de cuisson. 2) Si vous utilisez le panier de cuisson interne, il sera peut être nécessaire d'ouvrir l'orifice du couvercle pour éviter les débordements | | | | |
| MIJOTER |  | Durée | 60min | Entre 10min à 90min | |
| | | Température | 100°c | Entre 60 à 100°c | |
| | | Vitesse | 1 | Entre 1 à 3 | |
| | | Accessoires | Lame ou pale de mélange | | |
| | | Action | La lame ou la pale de mélange tourne par intermittence. Cela permet de mélanger les aliments sont les altérer. | | |
| | | Conseil | Programme parfait pour mijoter, cuire des aliments délicats, de mélanger ou de mieux griller des aliments comme de la viande | | |
| EMULSIONNER |  | Durée | 3min | Entre 30sc à 10min | |
| | | Température | Pas de température | | |
| | | Vitesse | Vitesse 4 | Entre 1 et 4 | |
| | | Accessoire | Fouet | | |
| | | Action | Permet d'émulsionner tout type de sauce | | |
| YAOURT |  | Durée | Programme yaourt est programmable de 8h à 10h | | |
| | | Programmation automatique | 1ère étape automatique : réglage timer de 8h à 10h 2ème étape automatique : 1min sans température à la vitesse 10 | | |
| | | Vitesse | Pas de vitesse | | |
| | | Accessoire | Panier vapeur externe et couvercle en verre. | | |
| | | Quantité d'eau | Ajoutez 1000g d'eau bouillante dans le fond du bol avant de lancer le programme. | | |
| Action | Programme qui permet la fermentation des yaourts. Il est conseillé de disposer un torchon ou linge de maison sur le panier vapeur externe pour contenir l'humidité nécessaire à la fermentation. | | | | |

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

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

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

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



Information sur le temps de repos

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

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

Réinitialiser la sonde thermique du bol

Le Powerchef dispose d'une sonde intégrée au bol qui permet d'avoir la température du bol en temps réel mais aussi est la pièce maîtresse de la programmation de la température. C'est également un dispositif qui prévient la surchauffe. Lorsqu'une température est anormalement atteinte, le robot s'arrête par mesure de sécurité. Dans ce cas de figure, le bol n'est plus en mesure de chauffer.

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

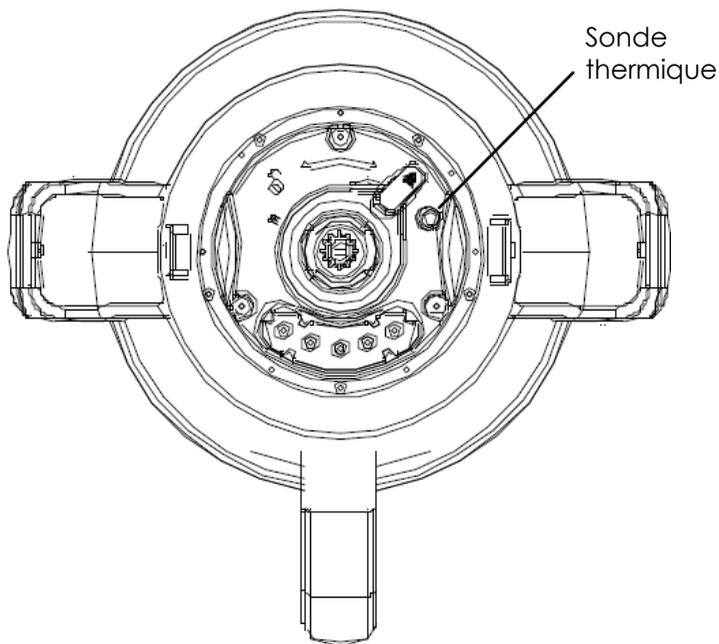
Il est possible de réinitialiser la sonde thermique avant cela il faut suivre la procédure suivante :

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

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

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

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



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

Connection Wifi et mise à jour du Powerchef

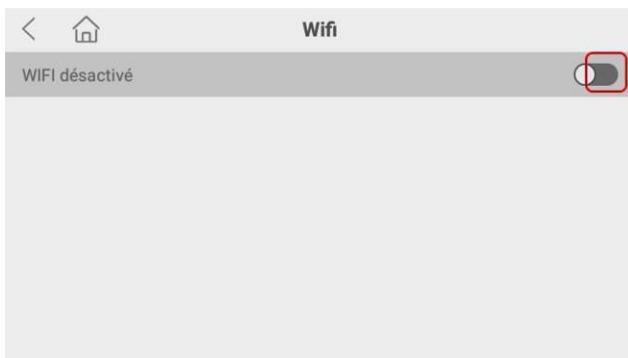
Le Powerchef peut se connecter en wifi à votre réseau WIFI afin de bénéficier des dernières mises à jour liées à l'ajout de nouvelles recettes ainsi qu'aux améliorations liées à de nouvelles fonctionnalités ou ergonomie graphiques.

Le robot fonctionne très bien sans connexion Wifi, cependant, le robot ne pourra pas vous mettre à jour les dernières versions.

Comment connecter mon Powerchef au wifi ?

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

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



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

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



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

Comment savoir si une mise à jour est disponible ?

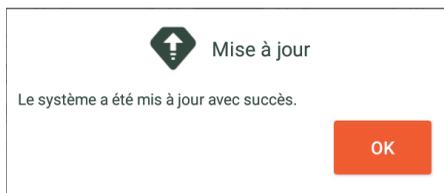
A l'allumage du Powerchef (sous connexion wifi) un message vous informera qu'une mise à jour est disponible avec le message ci-dessous. Si vous acceptez la mise à jour se lance automatiquement.



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



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



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



Message d'erreur et solutions

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

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

SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

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



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

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

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

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

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



Pour en savoir plus :
www.quefairedemesdechets.fr

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

Déclaration UE de conformité

La société **Schneider Consumer Group** déclare par la présente que ce produit **POWERCHEF son SCCM2145S** est identique au modèle usine **CF-2105** et que celui-ci est en conformité avec les exigences de la directive des équipements radioélectriques (RED) (2014/53/UE). Le logo CE doit être apposé sur ce produit.

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

| Standards | Normes applicables |
|--|---|
| Article 3.1a Sécurité des personnes, sécurité électrique | EN 60335:2012/A2:2019 EN 60335-2-14:2006/A12:2016 EN 60335-2-15:2016/A11:2018 EN 62233:2008 & EN 62311 :2008 |
| Articles 3.1b Compatibilité électromagnétique (EMC) | EN 55014-1:2017/A11 :2020 EN 55014-2:2015 EN IEC 61000-3-2:2019 EN 61000-3 3:2013+A1:2019 ETSI EN 301 489 -1 V2.2.3 ETSI EN 301 489 -17 V3.2.4 |
| Articles 3.2 Efficacité du spectre audio | ETSI EN 300 328 V2.2.2 |

Name: Edmond Ng
Position: Quality Assurance
Engineer Signature:



Date: 19 June 2021