



# MAGICOOK PRO

LE ROBOT CULINAIRE ET INFUSEUR À BASE DE PLANTES N°1 EN AUSTRALIE



**MANUEL DE L'UTILISATEUR**

---

## TABLE DES MATIÈRES

BIENVENUE DANS VOTRE NOUVEL ASSISTANT DE CUISINE!	1
FONCTIONNEMENT DE BASE	2
LA SÉCURITÉ AVANT TOUT	3
PRÉPARATION (DÉCARBOXYLATION)	4
FONCTION HUILE	5
FONCTION BEURRE	6
FONCTION TEINTURE	7
BONBONS	9
FONCTION CACAO	10
FILTRAGE ET STOCKAGE	11
NETTOYAGE	11
PANNEAU DE COMMANDE	12
SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT	13
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	13
CONDITIONS GÉNÉRALES DE GARANTIE (INTERNATIONALES)	14

## **BIENVENUE DANS VOTRE NOUVEL ASSISTANT DE CUISINE !**

Félicitations pour avoir investi dans le Magicook Pro. Votre nouvel infuseur d'herbes et fabricant de teinture est l'un des appareils les plus polyvalents de la cuisine et vous comprendrez très rapidement pourquoi nous le décrivons comme «votre nouvel assistant de cuisine». Le Magicook Pro est tout ce dont vous aurez besoin pour créer des huiles, des teintures et des beurres infusés maison. Broyez, chauffez et remuez n'importe quelle herbe, plante ou ingrédient médicinal d'une simple pression sur un bouton.

Dès la première utilisation de votre Magicook Pro, il deviendra votre «allié secret», vous aidant à créer non seulement des huiles infusées, du beurre infusé et des teintures, mais également une gamme étonnante d'aliments frais, savoureux et riches en nutriments, notamment :

**Des soupes, des boissons, des huiles, du beurre, du miel, du lait, du café, de la cire d'abeille, des teintures et bien plus encore !**

Pour plus de conseils, d'astuces et de publications communautaires, n'oubliez pas de rejoindre le groupe Froothie Family sur Facebook : [www.facebook.com/groups/froothiefamily](https://www.facebook.com/groups/froothiefamily)

**POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS ET POUR GARANTIR  
VOTRE SÉCURITÉ, VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT  
LES INSTRUCTIONS DE CE MANUEL.**

## FONCTIONNEMENT DE BASE

- Connectez le cordon d'alimentation sous la poignée de la base et branchez-le dans la prise.
- Remplissez la chambre principale d'ingrédients et appuyez fermement sur l'unité de commande supérieure.
- Appuyez sur le bouton «CHOISIR» pour faire défiler les options disponibles.
- Une fois que l'option souhaitée clignote, appuyez sur le bouton de démarrage pour utiliser les paramètres d'heure et de température prédéfinis.
- Vous pouvez également utiliser vos propres paramètres personnalisés pour l'heure et la température. Pendant que l'option souhaitée clignote, réglez l'heure souhaitée à l'aide du bouton «Heure». Le temps augmente par incréments de 5 minutes à chaque pression sur le bouton. La plage de temps est de 30 minutes à 12 heures.
- Réglez la température souhaitée avec le bouton «Temp». La température augmente par incréments d'un degré. La plage de température est de -1 à 120°C (30 F à 250 F).
- Une fois que vos paramètres personnalisés sont prêts, appuyez sur «DÉMARRER»
- Les lames de mélange de la machine démarrent automatiquement lorsque 80 % de la température définie sont atteintes (sauf pour le réglage de décarburation). Les lames se mettent en marche à intervalles réguliers.
- L'affichage indiquera le temps restant et s'éteindra automatiquement en affichant « FIN »
- Pour arrêter l'appareil à tout moment, appuyez sur le bouton de démarrage et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes
- Il y a des lignes de trait MIN et Max marquées à l'intérieur du récipient. Ne remplissez pas trop ou trop peu l'infuseur.

**MISE EN GARDE !!** Le contenu et l'intérieur du récipient principal seront très chauds immédiatement après l'arrêt et pendant le fonctionnement de l'appareil.

- Ne plongez PAS les sections supérieure ou inférieure dans l'eau.



**ALERTE DE SÉCURITÉ !!** Les teintures peuvent être faites dans l'infuseur en chauffant de l'alcool éthanol, qui dégage des VAPEURS HAUTEMENT INFLAMMABLES. NE PAS UTILISER DE MATÉRIAUX INFLAMMABLES DANS L'INFUSEUR.



**TOUT RISQUE LIÉ À L'UTILISATION DE CETTE MACHINE RELÈVE DE VOTRE RESPONSABILITÉ. TOUT DOMMAGE OU BLESSURE INDUIT PAR L'UTILISATEUR DE CET ÉQUIPEMENT RELÈVE DE VOTRE RESPONSABILITÉ. CECI COMPREND ÉGALEMENT LES BLESSURES OU LES DOMMAGES OU LES CONSÉQUENCES NÉGATIVES DU MAUVAIS FONCTIONNEMENT DE TOUTES LES PIÈCES DU CES INFORMATIONS SUR LES SUJETS ABORDÉS. CELA NE DEVRAIT PAS ÊTRE UTILISÉ POUR TRAITER OU DIAGNOSTIQUER TOUTE CONDITION MÉDICALE. TOUTES LES INFORMATIONS/RÉFÉRENCES SONT FOURNIES À TITRE INFORMATIF UNIQUEMENT ET NE SONT APPROUVÉS PAR AUCUN ÉTABLISSEMENT MÉDICAL OU RESPONSABLES TOUS PROBLÈMES DE SANTÉ SPÉCIFIQUES, PROBLÈMES D'ALLERGIES, BLESSURES, CONSÉQUENCES NÉGATIVES OU DOMMAGES ASSOCIÉS À L'UTILISATION DE LA POMPE OU DES INFORMATIONS FOURNIES DANS CE MANUEL. UTILISEZ-LE À VOS PROPRES RISQUES !**

- Toujours utiliser dans un endroit bien aéré.
- L'appareil et son contenu seront CHAUD pendant et après utilisation.
- Ne pas utiliser à proximité d'enfants. Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil.
- Débranchez le cordon d'alimentation lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Soyez prudent lorsqu'à proximité des lames de mélange. Le moteur est puissant et les lames sont tranchantes ! Ne touchez jamais les lames !
- Ne retirez jamais l'unité principale pendant le fonctionnement et assurez-vous qu'elle est bien en place avant le fonctionnement.
- N'utilisez jamais de solides dans l'infuseur comme des bâtonnets de beurre durs - faites d'abord fondre.
- Ne plongez jamais aucune pièce dans l'eau.
- Ne remplissez pas trop ou trop peu l'infuseur.
- Ne pas faire fonctionner à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser du bord du comptoir ou de la table. Ne laissez pas le cordon d'alimentation reposer sur des surfaces chaudes.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne ou qu'il est branché.
- Éteignez le disjoncteur de l'alimentation électrique avant de débrancher le cordon d'alimentation dans le cas d'un dysfonctionnement de l'infuseur.
- N'utilisez pas l'infuseur à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Inspectez toujours toutes les pièces de l'infuseur et du cordon d'alimentation avant de les utiliser. Veuillez ne pas utiliser si des dommages sont présents sur l'appareil.

## PRÉPARATION (DÉCARBOXYLATION)

Vous pourrez utiliser de l'herbe décarboxylée pour votre beurre infusé afin de rendre les ingrédients actifs disponibles.

C'est un nom compliqué pour désigner un processus simple. L'idée de base est de chauffer l'herbe à 240°C (115°C) pendant 30 à 45 minutes. La seule difficulté réside dans le contrôle de la température, qui est essentiel. Certaines personnes utilisent un four avec un thermomètre de bonne qualité. L'infuseur MagiCook Pro a une fonction de décarburation qui fonctionne bien pour de petites quantités. L'infuseur chauffera l'herbe à la bonne température et les lames ne tourneront pas pendant le processus de décarburation.

Si vous voulez faire une grande quantité à la fois, vous devriez utiliser la méthode du four. Assurez-vous que votre four fonctionne à la bonne température. Placez votre herbe sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé en une couche uniforme, puis couvrez hermétiquement de papier d'aluminium et placez-la sur la grille centrale.

Vous n'avez pas besoin d'utiliser un broyeur. Émiettez simplement votre herbe à la main en morceaux de taille à peu près égale.

### DECARB FUNCTION

Comme indiqué dans la section préparation, vous devrez décarburer toute votre herbe avant de faire tout type d'infusion.

Pour décarburer une petite quantité de 14 grammes (1/2 oz ou moins) dans l'infuseur, étalez une couche uniforme d'au plus 1/2 pouce (1,25 cm) de haut d'herbe sur le fond. Appuyez sur « Choisir » jusqu'à ce que « Décarb » clignote, puis réglez l'heure et la température comme décrit dans la section Fonctionnement de base.

Vous pouvez facilement trouver des dizaines de procédures de décarburation, mais la plupart conviennent généralement que votre température doit être comprise entre 107 et 115°C. Les temps doivent être compris entre 30 et 45 minutes. Un autre point d'accord général est que la décarburation à l'extrémité inférieure de la plage de température préserve la saveur de l'herbe tandis que la décarburation à l'extrémité supérieure minimisera la saveur.

Vous voudrez expérimenter les durées et la température qui vous conviennent le mieux. Si vous devez décarburer une grande quantité d'herbes à la fois, utilisez la méthode du four décrite précédemment, mais assurez-vous que les réglages de votre four correspondent aux bonnes températures. Vous pouvez facilement ruiner un lot d'herbes en le surchauffant.

Veillez noter que les lames de mélange ne fonctionnent pas dans le réglage de décarburation. Il s'agit d'une opération de chauffage uniquement.

## FONCTION HUILE

Pour beaucoup, les infusions d'huile et plus particulièrement les infusions d'huile de noix de coco deviennent l'infusion quotidienne incontournable. Une infusion d'huile de noix de coco est très polyvalente. Les huiles fonctionnent bien dans toutes les recettes alimentaires et comme onguents topiques à friction. L'huile de coco est une excellente huile à utiliser, car elle a une teneur très élevée en graisses saturées (90 % contre 60 % pour le beurre). Les ingrédients actifs dans les herbes ont une grande propension à l'absorption de graisses saturées. Cela signifie que vous pouvez facilement faire des mélanges puissants ou utiliser beaucoup moins d'herbes pour faire vos infusions.

La lécithine est l'ingrédient clé de l'huile de noix de coco infusée. La lécithine aide à l'absorption de l'huile d'herbe dans vos parois intestinales et est utilisée comme émulsifiant. Les petites particules de votre huile aux herbes sont absorbées plus facilement, les rendant plus puissantes et plus efficaces. La lécithine tournesol est populaire d'utilisation.

### INDICATIONS :

- Pour un 1/2 lot de 14 grammes (1/2 oz) d'herbe décarburée avec 470-590 ml (2 à 2 tasses et demi) d'huile de noix de coco.
- Pour un lot entier - 28 grammes (1 oz) d'herbe décarburée avec 950-1180 ml (4-5 tasses) d'huile de noix de coco.
- Utilisez 15 ml (1 cuillère à soupe) de lécithine pour les deux tailles.

L'infuseur est pré-réglé pour fonctionner à 70°C (160°F) pour une heure. Lorsque la température atteint 53°C (128°F) les lames de mélange s'allumeront pendant des intervalles de 20 secondes alors que la température continue à 70°C (160°F) puis jusqu'à la fin du cycle. Vous pouvez également régler votre propre heure et température. Une fois le cycle terminé, suivez les instructions de la section FILTRAGE de ce manuel.

Si vous n'êtes pas habitué à utiliser des infusions d'huile de noix de coco, utilisez de très petites doses au début et attendez longtemps (5 heures) pour vraiment juger de la puissance. L'huile de coco avec lécithine peut produire des infusions très puissantes. Vous pouvez graduellement progresser jusqu'aux niveaux qui vous conviennent. Il est facile d'en faire trop et c'est une expérience désagréable. En général, les instructions que nous fournissons ici sont un bon point de départ, mais expérimenter un peu au fil du temps, la température et la puissance vous donnera les meilleurs résultats à long terme.

## FONCTION BEURRE

Le beurre infusé aux herbes (beurre infusé) est l'un des piliers de la fabrication de produits comestibles et reste probablement le produit infusé le plus populaire. Comme pour l'huile de noix de coco, ce sont les graisses saturées du beurre qui font que tout fonctionne. Si vous aimez le beurre et que vous avez l'habitude de l'utiliser dans vos recettes, le beurre infusé vous conviendra parfaitement.

### INDICATIONS :

- Pour un 1/2 lot, utilisez 14 grammes (1/2 oz) d'herbes décarburées avec 470 à 590 ml (2 à 2 tasses et demi) de beurre non salé.
- Pour un lot entier, utilisez 28 grammes (1 oz) d'herbes décarburées avec entre 950 et 1180 ml (4 à 5 tasses) de beurre non salé.
- Utilisez 15 ml (1 cuillère à soupe) de lécithine de tournesol avec les deux tailles de lots.

Si vous utilisez l'option prédéfinie «beurre» sur l'infuseur, il fonctionnera pendant 2 heures à 70°C(160°F). Les lames s'allumeront pendant des intervalles de 20 secondes à partir du moment où la température atteint 53°C(128°F). Vous pouvez également définir votre propre heure et température personnalisées.

Une fois le cycle terminé, suivez les instructions de la section FILTRAGE de ce manuel.

Beaucoup de gens préfèrent utiliser du beurre clarifié ou du ghee au lieu du beurre ordinaire non salé. Assurez-vous d'essayer ceci si vous n'êtes pas satisfait des résultats avec du beurre.

Si vous êtes novice en matière de produits comestibles, commencez par de très petites doses et attendez longtemps (5 heures) et augmentez progressivement jusqu'à un niveau confortable. Il est facile d'en faire trop avec des produits comestibles et ce n'est pas une expérience agréable.

L'expérimentation avec toutes les variables est bonne à essayer. Nos instructions sont un bon point de départ, mais vous pouvez créer un meilleur goût ou une meilleure puissance en essayant de nouveaux réglages de temps, de température ou de quantité d'herbes ajoutées.



## FONCTION TEINTURE

Les teintures sont des produits à base de plantes extraites d'alcool. La teinture liquide aux herbes contient des niveaux élevés d'ingrédients actifs qui ont été lessivés dans l'alcool pour former un liquide.

Les teintures sont généralement prises en plaçant quelques gouttes du liquide hautement concentré sous la langue de l'utilisateur. Ils sont devenus une alternative populaire au fait de le fumer et sont largement utilisés par les utilisateurs médicaux qui ne souhaitent pas fumer le produit.

Les teintures sont rapidement absorbées par le corps et fonctionnent rapidement. La plupart des utilisateurs ressentent rapidement les effets, qui ont tendance à durer pendant un long moment.

Les ingrédients actifs des teintures se décomposent rapidement s'ils sont exposés à la chaleur ou à la lumière. Par conséquent, les teintures doivent être conservées dans des récipients hermétiques et sombres et conservées à l'abri de la chaleur et de la lumière. Contrairement à d'autres produits à base de plantes, les teintures n'ont pas d'odeur révélatrice.

### GLYCÉRINE VS. TEINTURES D'ALCOOL

Dans la plupart des formules de teinture, l'alcool est le solvant standard. L'alcool est efficace pour extraire les ingrédients actifs afin que vous puissiez créer une teinture puissante. La teneur en éthanol de l'alcool augmente la vitesse d'absorption, ce qui signifie que vous ressentirez les effets plus vite.

Cependant, tout le monde ne peut pas ou ne veut pas consommer d'alcool. La glycérine est une excellente alternative pour ceux qui veulent éviter l'alcool. La glycérine est présente dans de nombreux produits alimentaires et peut être consommée en toute sécurité. Elle peut être fabriquée à partir de matières végétales ou animales et beaucoup préfèrent la glycérine végétale. La glycérine est souvent considérée comme un édulcorant et beaucoup apprécient un goût légèrement sucré pour leur teinture.

L'inconvénient des teintures à base de glycérine réside dans sa puissance. La glycérine ne peut retenir qu'environ 1/3 des ingrédients actifs par rapport à l'alcool. Les teintures à la glycérine ont également une durée de conservation plus courte. La glycérine végétale peut être conservée pendant un an tandis que les teintures d'alcool peuvent durer jusqu'à 4 ans.



**SÉCURITÉ ! L'ALCOOL CHAUFFANT LIBÈRE DES FUMÉES HAUTEMENT INFLAMMABLES.**

N'AYEZ PAS de flamme nue autour des matériaux de préparation, de l'unité d'infuseur ou des produits finis si vous faites votre teinture avec de l'alcool éthanolique. Si vous avez des doutes sur le chauffage de l'alcool, utilisez une méthode sans chaleur pour faire votre teinture. Il existe de nombreuses méthodes et recettes publiées sur Internet. N'utilisez cette fonction que si vous l'avez déjà fait et que vous connaissez les risques encourus. Veuillez lire la clause de non-responsabilité sur la page de la section sécurité marquée n°3. Nous ne recommandons pas non plus de consommer d'alcool et recommandons aux gens d'utiliser de la glycérine en raison du risque plus élevé encouru.

La glycérine est considérée comme sûre à chauffer, mais elle fait toujours partie de la famille des alcools. Ne prenez pas non plus de risques inutiles avec des flammes nues autour de la glycérine.

### INDICATIONS

Pour un demi-lot de 14 grammes (1/2 oz) d'herbe décortiquée avec entre 470 et 590 ml (entre 2 et 2 tasses 1/2) de glycérine végétale ou 95 % d'alcool éthanolique.

Pour un lot entier de 28 grammes (1 oz) d'herbe décortiquée avec entre 950 et 1180 ml (4-5 tasses) de glycérine végétale ou 95 % d'alcool éthanolique.

La fonction de teinture prédéfinie fonctionnera pendant 4 heures à 70°C(160°F). Les lames s'allumeront pendant des intervalles de 20 secondes à partir du moment où la température atteint 53°C (128°F). Vous pouvez également définir votre propre heure et température personnalisées.

Une fois le cycle terminé, suivez les instructions de la section FILTRAGE de ce manuel.

## BONBONS

Une fois que vous avez fait une teinture, vous pouvez l'utiliser pour faire des bonbons gélifiés à base de plantes. Vous ne le faites pas dans l'infuseur mais sur votre cuisinière. Voici les étapes.

### Ingrédients:

- 118 ml (1/2 tasse) d'huile de coco
- 118 ml (1/2 tasse) d'eau
- 1 168 grammes (6 oz) de gelée
- 28 grammes (1 oz) de gélatine
- 15-17, 5 ml (1/2 à 1 c. à soupe) de teinture à base de plantes (comme toujours, vous voudrez expérimenter avec la quantité de produit à base de plantes qui fonctionne pour vous)
- Moules en silicone

### Étapes :

- Réglez votre brûleur de cuisinière sur moyen
- Mettez l'huile de coco et l'eau dans une casserole sur le brûleur
- Remuer vigoureusement jusqu'à ce que l'eau et l'huile soient combinées
- Ajouter la teinture et continuer à remuer
- Versez lentement la gelée dans le mélange et remuez tout en augmentant progressivement le feu à moyen-haut.
- Lorsque la gelée est complètement mélangée, commencez à mélanger lentement la gélatine tout en remuant continuellement.
- À ce stade, le mélange doit être assez épais et visqueux
- Versez soigneusement votre mélange dans les moules en silicone
- Mettez les moules au réfrigérateur pendant 20 minutes.
- Si vous le souhaitez, poudrez vos bonbons gélifiés avec le type de sucre de votre choix.

## FONCTION CACAO

Le cacao infusé est toujours délicieux et est un excellent moyen d'infuser diverses herbes. Les herbes sont infusées dans le beurre de cacao, qui a une teneur élevée en matières grasses.

L'idée de base est d'utiliser l'infuseur pour fabriquer du beurre de cacao infusé, puis de fabriquer le produit fini dans une chaudière double. Les réglages de l'infuseur pour cela sont de 1 heure et demie à 80°C (180°F).

### INDICATIONS :

#### CE DONT VOUS AVEZ BESOIN :

- Infuseur à base de plantes
- Casserole pour bain-marie
- Moules en silicone ou feuille plate avec papier ciré
- 28 grammes (1 oz) d'herbe
- 473 ml (2 tasses) de beurre de cacao fondu (qualité alimentaire)
- 10 ml (2 c. à thé) de lécithine (tournesol de préférence)
- 473 ml (2 tasses) de poudre de cacao
- 237 ml (1 tasse) de miel
- 10 ml (2 c. à thé) d'extrait de vanille véritable
- 2,5 ml (1/2) de sel
- De noix grillées (optionnel)
- Extrait d'orange ou de menthe (facultatif)

Bien sûr, il existe de nombreuses variations et ajouts que vous pourriez faire aux ingrédients ci-dessus, mais c'est un bon début.

### ÉTAPES :

- Placez votre herbe décarboxylée, le beurre de cacao fondu (il est facile de le faire fondre dans le double chaudière) et la lécithine dans l'infuseur. Appuyez sur le bouton « chocolat » et laissez fonctionner pendant 1 heure et demi. Vous pouvez également régler manuellement votre propre temps et température.
- Filtrer cette perfusion comme décrit dans la section sur le filtrage et l'entreposage du présent manuel.
- Placer l'infusion, le miel, la vanille et le sel dans la chaudière double et bien mélanger pendant le chauffage
- Ajouter lentement la poudre de cacao en remuant continuellement jusqu'à ce qu'elle soit complètement mélangée. Le mélange doit avoir un aspect « brillant »
- Évitez de mettre de l'eau dans le mélange ! Ne couvrez pas le bain-marie, sinon la condensation pourrait pénétrer dans le mélange.
- À ce stade, vous pouvez mélanger tous les extras tels que les noix et les extraits. Utilisez une petite quantité d'extrait (2,5 ml ; 1/2 c. à thé)
- Vous pouvez maintenant verser dans des moules ou à plat sur une feuille.
- Il est préférable de verser lorsque le mélange est encore assez chaud.
- Placez les moules ou la feuille dans le réfrigérateur pendant 1/2 heure ou plus. Maintenant, vous pouvez utiliser votre chocolat dans toutes les recettes que vous aimez ou par lui-même.

## FILTRAGE ET STOCKAGE

Vous devrez filtrer toutes vos préparations après qu'elles aient été mélangées et chauffées dans l'infuseur (à l'exception de l'herbe décarburée)

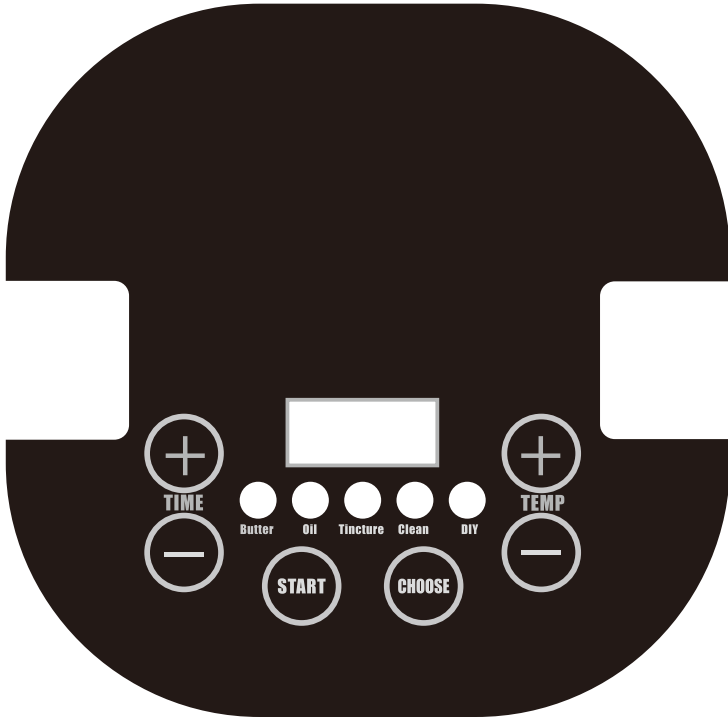
**MISE EN GARDE !** L'unité et le contenu seront CHAUDS une fois la perfusion terminée. Prenez toutes les précautions normales lorsque vous manipulez des articles chauds. Nous vous recommandons d'utiliser des gants en silicone ou simplement de laisser les choses refroidir avant de les manipuler.

- Installez une couche d'étamine sur un tamis métallique qui s'écoule dans un récipient approprié (de préférence en verre)
- Versez lentement les liquides infusés à travers l'étamine.
- Vous pouvez utiliser une spatule souple pour presser doucement l'excès de liquide.
- Une fois que la majeure partie du liquide est égouttée à travers l'étamine, rassemblez l'étamine et pressez doucement le liquide restant.
- Il existe de nombreuses options de stockage allant d'un grand bol en verre à de petits pots ou versez dans des moules tels que celui inclus avec votre infuseur.
- Vous voudrez généralement conserver votre produit au réfrigérateur
- Les teintures doivent être stockées dans des bouteilles sombres dans un endroit frais.

## NETTOYAGE

NE PAS immerger une partie de l'infuseur dans l'eau. Surtout lorsqu'il est branché sur vos prises électriques. NE METTEZ AUCUNE partie de l'infuseur dans le lave-vaisselle. Nettoyez à la main et utilisez uniquement la fonction de nettoyage.

Rincez la chambre, puis remplissez à l'eau à mi-chemin entre les lignes MIN & MAX. Ajoutez un peu de détergent à vaisselle et remplacez l'unité principale. Vous pouvez utiliser la fonction de nettoyage et les lames s'allumeront toutes les 15 secondes pour s'agiter. Après le nettoyage, essuyez avec une serviette à la main pour sécher les unités.



## SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

<b>Produit</b>	Optimum Magicook Pro
<b>Tension nominale</b>	220-240V
<b>Fréquence nominale</b>	50-60Hz
<b>Puissance nominale</b>	1000W
<b>Puissance de chauffage</b>	850W
<b>Puissance de mélange</b>	150W
<b>Capacité</b>	1.2L
<b>Poids unitaire du produit</b>	2.3Kg
<b>Dimension</b>	200 x 165 x 330mm

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

À la fin de sa durée de vie, ce produit ne peut pas être éliminé avec les ordures ménagères normales, mais doit plutôt être acheminé vers un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. Les matériaux sont recyclables selon leur étiquetage. Vous apportez une contribution importante à la protection de notre environnement en réutilisant, en recyclant ou en utilisant d'anciens appareils d'une autre manière. Veuillez demander à l'administration municipale où se trouve l'installation d'élimination appropriée.

## CONDITIONS GÉNÉRALES DE GARANTIE (INTERNATIONALES)

### Effective à partir du 01 janvier 2014.

Cette garantie telle que définie ci-dessous ne couvre que les distributeurs des appareils Optimum.

Merci de contacter votre distributeur pour la prise en charge complète de votre garantie.

1. Optimum® garantit que cet appareil est sans défaut vis-à-vis des matériaux et de l'assemblage et qu'il fonctionnera de manière satisfaisante pour un usage domestique pendant une durée de 2 années à partir de la date d'achat à condition qu'il soit utilisé en conformité avec le manuel d'utilisation fourni.
2. Toutes les garanties au-delà de cette période standard sont offertes au titre de l'extension de garantie par le vendeur et cette garantie ne sera exigible qu'auprès de ce fournisseur.
3. Les défauts qui apparaîtraient pendant la période de garantie du fabricant, dans le cadre d'une utilisation et d'un entretien normal, seront réparés ou remplacés à notre seule discrétion uniquement si le distributeur n'est pas en mesure de le faire. Cela est effectué entièrement à notre discrétion sans frais pour les pièces. Cette garantie ne s'étend pas aux accessoires inclus ou acquis séparément. Un remplacement peut être offert pour des défauts majeurs tels que déterminé par notre distributeur à sa seule discrétion.
4. L'ensemble de lames et le manchon d'entraînement ne se détériorera qu'en cas d'utilisation excessive et les mauvaises utilisations ne sont donc pas couvertes par cette garantie au-delà de 30 jours après la date d'achat.
5. Dans le cas où l'appareil ou les accessoires nécessitant une réparation sont sous garantie et que le distributeur n'est pas en mesure d'effectuer les réparations, le client est responsable de tous les frais de transport vers Optimum® (ou de son prestataire de services approuvé) ainsi que des frais de retour.
6. Le transport des marchandises est sous la responsabilité du client et tout dommage supplémentaire se produisant au cours du transport n'est pas couvert par cette garantie.
7. Les clients doivent s'assurer que le produit est correctement emballé pour son retour afin de garantir qu'aucun dommage ne se produise sur le produit au cours du transport. Pour mettre en œuvre la garantie, assurez-vous que vous avez inclus une lettre d'explication du problème. Optimum® ne se chargera pas de la recherche du défaut et ne prendra en charge que la réparation des défauts décrits qui sont couverts par la garantie.
8. Cette garantie intégrale est nulle si l'appareil a fait l'objet d'une mauvaise utilisation, de négligence, d'un accident, d'une modification, d'une incapacité à suivre les instructions d'utilisation ou si le produit a été exposé à des conditions anormales ou extrêmes.
9. Les modifications cosmétiques qui n'affecte pas l'efficacité, telles que la coloration des éléments du produit du fait de son utilisation par le client ou les effets de l'utilisation de détergents abrasifs ne seront pas garanties ou considérées comme un défaut. Le nettoyage ou l'élimination de produits alimentaires en relation avec tout dommage engendré par leur accumulation n'est pas couverte par cette garantie.
10. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale du produit ou de ses éléments.
11. Cette garantie ne couvre pas les défauts dus à un accident, une mauvaise utilisation, une utilisation excessive, une installation ou une mise en œuvre inadaptée, un manque d'entretien raisonnable, une prescription non autorisée, la perte d'éléments, la falsification ou une tentative de réparation par une personne non autorisée par Optimum®.
12. La garantie ne s'appliquera pas si les dommages, le mauvais fonctionnement ou la panne résultant de modifications, d'un accident, d'une mauvaise utilisation, d'une exposition au feu, de projection de liquide, d'un mauvais contrôle de la part du client, d'une utilisation avec une tension électrique incorrecte, d'une surtension ou de baisse de tension, de la foudre, de l'action de Dieu, de problèmes d'alimentation électrique, de la falsification ou d'une tentative de réparation non autorisée par toute personne, de l'utilisation d'accessoires défectueux ou incompatibles, de l'exposition à des conditions de corrosion anormale ou l'entrée d'un insecte, de vermine ou d'un corps étranger dans le produit.
13. La garantie ne couvre pas les dommages faits à tous produits en utilisant le blender avec une source d'énergie alternative (solaire, inverseur, générateur, etc...) et l'utilisation de ces dispositifs pour faire fonctionner votre appareil n'est pas recommandée.
14. Vous devez conserver votre facture d'achat comme preuve de cet achat et comme preuve de la date à laquelle l'achat a été fait. La facture d'achat doit être présentée avec la réclamation pour une prise en charge dans le cadre de cette garantie.
15. Dans le cas où la facture d'achat n'est pas présentée, alors cette garantie n'est pas valide. La loi nous permet de demander une preuve raisonnable de l'achat pour mettre en œuvre cette garantie.
16. Cette garantie n'implique, ni ne prévoit ou n'exclut pas les droits du consommateur listés par la présente et elle peut être mise en œuvre dans le cadre de la Loi sur la Protection des Consommateurs. Si une condition s'avère être en conflit avec la Loi sur la Consommation, cette seule condition sera nulle et non avenue et toutes les autres conditions resteront effectives.





