

Optimum
QUALITY YOU CAN TRUST

MANUEL DE L'UTILISATEUR



THERMOCOOK PRO M 2.0

TABLE DES MATIÈRES

BIENVENUE SUR VOTRE NOUVEL ASSISTANT DE CUISINE!	1
IMPORTANT	2
APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE THERMOCOOK PRO M 2.0	4
COMMENT L'INSTALLER	10
PRÉSENTATION DES FONCTIONS DES BOUTONS	15
GUIDE D'UTILISATION	16
CODES DE DÉFAUT	17
GUIDE DE TRAITEMENT	17
CONDITIONS DE GARANTIE	18
NOUS CONTACTER	19

BIENVENUE SUR VOTRE NOUVEL ASSISTANT DE CUISINE !

Félicitations d'avoir investi dans un ThermoCook Pro M 2.0 de qualité professionnelle. Votre nouvel Optimum ThermoCook Pro M 2.0 est adapté pour une utilisation dans l'environnement domestique et vous verrez rapidement pourquoi nous le décrivons comme « votre nouvel assistant de cuisine ».

Dès la première fois où vous utiliserez votre Optimum ThermoCook Pro M 2.0, il deviendra votre « allié secret » en vous aidant à cuisiner comme un chef cinq étoiles. Ses nombreuses fonctions diverses vous aideront à préparer des repas sains et équilibrés sur le plan nutritionnel en deux fois moins de temps que prévu. Utilisez-le pour créer une gamme étonnante d'aliments frais, savoureux et riches en nutriments, notamment :

- Des smoothies
- De la purée
- Des jus de fruits et légumes
- Des glaces avec 100 % de fruits
- Des beurres de noix sans conservateur
- Des tartinades
- Des trempettes
- De délicieuses soupes chaudes

Téléchargez nos Recettes gratuitement !

Le Thermocook Pro-M 2.0 est livré avec sa propre application pour téléphone portable que vous pouvez télécharger sur n'importe quel smartphone ou tablette. Notre application est bourrée de délicieuses recettes qui ont été essayées et testées, vous pouvez donc être sûr qu'un délicieux repas est toujours à portée de main !

REMARQUE: Vous n'êtes pas obligé de télécharger cette application si vous ne le souhaitez pas. Vous pourrez toujours utiliser facilement votre Thermocook Pro-M 2.0, car il est livré avec plus de 100 recettes intégrées. L'ajout de l'application mobile vous permettra de sauvegarder vos propres recettes sur la machine, et n'est pas une nécessité, mais juste un bonus supplémentaire!

Vous pouvez télécharger l'application Thermocook Pro M 2.0 en recherchant "TCPROM2-MULTI" dans l'Apple Store ou Google App Store.

Nous espérons que vous apprécierez ces recettes, et n'hésitez pas à nous faire savoir s'il y a des recettes que vous aimeriez inclure dans notre application!

**POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS ET POUR ASSURER VOTRE SÉCURITÉ, VEUILLEZ LIRE
ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS DE CE MANUEL.
POUR D'AUTRES IDÉES INSPIRANTES POUR DE DÉLICIEUSES RECETTES, VEUILLEZ
VOUS RÉFÉRER AU LIVRE DE RECETTES OPTIMUM THERMOCOOK PRO M 2.0**

IMPORTANT

1. Votre appareil multifonctions Optimum ThermoCook est conçu pour un usage domestique, mais peut également être utilisé dans d'autres environnements similaires, tels que :
 - Les zones de cuisine du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail
 - Les chambres d'hôtel et de motel
 - Les environnements de type chambres d'hôtes
 - Les autres environnements de type résidentiel



AVANT D'UTILISER VOTRE OPTIMUM THERMOCOOK PRO M 2.0, VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.

2. Conservez ces instructions d'utilisation pour vos références futures.
3. Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale avant de connecter l'appareil.
4. Les appareils électroménagers peuvent être dangereux s'ils ne sont pas utilisés correctement. Veuillez vous assurer que toute personne qui utilise votre ThermoCook Optimum comprend clairement comment l'utiliser en toute sécurité pour éviter les dangers potentiels.
5. Votre ThermoCook Optimum n'est pas un jouet. Ne laissez pas les enfants l'utiliser ; et gardez-le ainsi que le cordon qui l'accompagne hors de leur portée.
6. Les lames de coupe de votre Optimum ThermoCook sont extrêmement tranchantes et peuvent vous blesser. Faites attention lorsque vous les manipulez, par ex. lorsque vous videz le bol ou le nettoyez. Ne touchez pas le bord des lames et veillez à ne tenir que la partie supérieure de l'ensemble de la lame lorsque vous le placez ou le retirez.
7. Éteignez votre ThermoCook Optimum et débranchez-le de toute source d'alimentation avant de changer les accessoires ou de manipuler des pièces mobiles.
8. Débranchez toujours votre ThermoCook Optimum de l'alimentation électrique si vous devez le laisser sans surveillance; et avant de le monter, démontez-le ou nettoyez-le.
9. Veuillez débrancher votre ThermoCook Optimum de l'alimentation électrique lorsque vous nettoyez l'appareil ou le rangez pour un stockage à long terme.
10. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiées de la même manière afin d'éviter tout danger.
11. Les accessoires, autres que ceux fournis avec l'appareil, ne doivent pas être utilisés lors de l'utilisation du ThermoCook Optimum. Une mauvaise utilisation peut endommager votre appareil et annuler votre garantie.
12. Ne retirez pas le couvercle lorsque votre Optimum ThermoCook est en train de faire bouillir de l'eau.
13. Ne plongez pas votre Optimum ThermoCook dans l'eau.
14. Nettoyez soigneusement les pièces qui entreront en contact avec les aliments avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
15. Placez toujours l'appareil principal sur une surface plane, sèche et propre.
16. Ne touchez pas les lames surtout pendant le fonctionnement... Elles sont très pointues. Ne tenez

- que la partie supérieure de la lame lorsque vous la retirez ou la réinsérez.
17. N'utilisez pas votre attache et/ou votre appareil s'il a été endommagé. Vous devriez contacter un centre de service agréé.
 18. Laisser tomber ou faire tomber votre ThermoCook Optimum peut l'endommager gravement. Veuillez le placer sur une surface stable, plate et résistante à la chaleur (par exemple un banc ou une table) ; et assurez-vous qu'il est à une distance suffisante du bord pour éviter de tomber. Veuillez noter que lorsque vous utilisez l'appareil pour pétrir de la pâte ou couper des aliments, des vibrations peuvent le faire bouger ; ne le laissez donc pas fonctionner sans surveillance.
 19. Tout dommage aux composants, y compris le corps principal, le pot et le cuiseur vapeur, peut rendre votre ThermoCook Optimum moins sûr à utiliser. Vérifiez régulièrement que tous les composants ne sont pas endommagés et si vous trouvez quelque chose qui ne va pas, veuillez cesser d'utiliser l'appareil et contacter notre centre de service après-vente.
 20. Si votre ThermoCook Optimum s'arrête inopinément ou semble ne pas fonctionner correctement, coupez l'alimentation, débranchez-le du secteur et arrêtez immédiatement de l'utiliser. Demandez conseil au fabricant, à son agent de service ou à une personne qualifiée de la même manière pour identifier le défaut et effectuer les réparations nécessaires.
 21. La tasse à mesurer est la seule pièce qui peut être utilisée en toute sécurité pour couvrir le trou rond du couvercle du pot. Veuillez ne pas utiliser de chiffon ou quoi que ce soit de similaire pour couvrir ce trou et assurez-vous que la tasse à mesurer est correctement placée pour le couvrir lorsque vous mélangez des aliments. Faites attention à la marque de capacité sur le pot du mélangeur.
 22. Lors du traitement des aliments chauds (pour une température supérieure à 60 degrés Celsius), ne touchez pas la tasse à mesurer. ATTENTION, le couvercle peut devenir super chaud.
 23. Lorsque vous utilisez le cuiseur vapeur, assurez-vous qu'il est correctement connecté au pot et que le couvercle du cuiseur vapeur est en place. Faites attention à toute vapeur qui s'écoule par le haut ou les côtés du couvercle, car cela pourrait vous brûler. Vérifiez régulièrement que le trou de ventilation sur le couvercle du cuiseur vapeur est dégagé pour empêcher la vapeur de s'échapper ailleurs.
 24. Lorsque le cuiseur vapeur fonctionne, les poignées sont le seul endroit sûr pour le toucher. Le toucher ailleurs peut entraîner des blessures.
 25. Après avoir utilisé votre Optimum ThermoCook, veuillez le conserver, ainsi que toutes ses parties encore chaudes, hors de la portée des enfants.
 26. Les fuites de nourriture peuvent endommager votre Optimum ThermoCook. Pour éviter cela, assurez-vous de placer correctement la bague d'étanchéité de la lame et utilisez le support de fixation pour fixer l'ensemble de la lame au fond.
 27. Une mauvaise ventilation peut également endommager votre Optimum ThermoCook. Pour éviter cela, assurez-vous que les événements à l'arrière du corps principal sont exempts de tout blocage.
 28. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une supervision ou des instructions nous concernant de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.

29. La spatule est uniquement utilisée pour déplacer la nourriture hors du bol. Ne l'utilisez pas pendant que la lame tourne.
30. Soyez prudent si du liquide chaud est versé dans le robot culinaire, car il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une cuisson à la vapeur soudaine.
31. Lorsque la température actuelle du bol est égale ou supérieure à 600 °C, vous trouverez que :
- 1) La vitesse de fonctionnement sera limitée aux vitesses de 1 à 4.
 - 2) L'appareil passera automatiquement la vitesse de fonctionnement à la vitesse 4 ; même si la vitesse de fonctionnement actuelle est réglée sur une vitesse entre 5 et 10.

**IMPORTANT: LE NON-RESPECT DE CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
ET DE CES AVERTISSEMENTS POURRAIT ENTRAÎNER DES
BLESSURES GRAVES. DE PLUS, UNE MAUVAISE UTILISATION
DE VOTRE OPTIMUM THERMOCOOK PRO M 2.0 PEUT
L'ENDOMMAGER ET ANNULER VOTRE GARANTIE.**

APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE THERMOCOOK PRO M 2.0

Cette section vous présente les composants clés de votre nouvel Optimum ThermoCook Pro M 2.0.

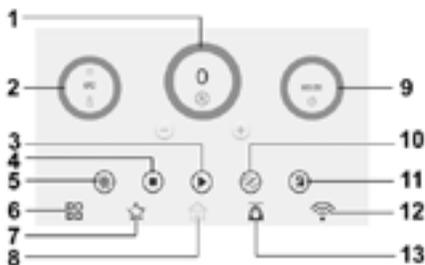


NOM DES PIÈCES:

- A. Tasse à mesurer (Max. 100mL)
- B. Couvercle de bol
- C. Couvercle intérieur avec anneau étanche à l'air
- D. Lame
- E. Anneau étanche à l'air
- F. Bol (max.2L)
- G. Écrou
- H. Agitateur (papillon)
- I. Appareil principal
- J. LCD
- K. Bouton « Marche/Arrêt »
- L. Bouton « Démarrer/Arrêter »
- M. Couverture
- N. Cui-seur vapeur (plateau)
- O. Cui-seur vapeur
- P. Spatule
- Q. Panier intérieur



LCD:



1: Désigne la lame qui avance dans le sens avant (vitesse : de 1 à 10).

Conseil: Vous pouvez cliquer sur « + »/« - » ou faire glisser le cercle pour régler la vitesse dont vous avez besoin.

2: Indique la température. (Plage de température: de 30 à 120°. De 30 à 120°, la température augmente de 5°.)

Conseil:

1) Vous pouvez cliquer sur « + »/« - » ou faire glisser le cercle pour régler à la température dont vous avez besoin.

2) La température en temps réel sera affichée si le bol est installé et 0° sera affiché si le bol est retiré.

3: **“Démarrer/arrêter”**. Cliquez dessus pour démarrer ou arrêter l'appareil.

4: **Touche Effacer**. Cliquez dessus pour effacer tous les paramètres précédents et revenir à l'« état de veille ».

5: **Touche « Pulser »**. Lorsque cette touche est sélectionnée, l'appareil commence instantanément à fonctionner à la vitesse la plus élevée de 10. Si vous n'effleurez pas la touche, l'appareil retrouvera sa vitesse de fonctionnement précédente.

Conseil: Lorsque la température du bol est égale ou supérieure à 60°C, ou que la lame tourne dans le sens inverse, ou à l'état « arrêt », elle ne peut pas être utilisée.

6: **Recette**. Cliquez dessus pour sélectionner les recettes dont vous avez besoin.

7: **Favoris**. Vous pouvez rassembler vos recettes préférées ici.

8: **DIY**.

Conseil: Lorsque la température de travail est réglée entre 105 et 120, pour éviter les situations dangereuses de déversement de nourriture, nous recommandons que la quantité maximale de nourriture transformée ne dépasse pas 1,5L.

9: Indique l'heure. (Plage de temps: de 0 seconde à 99 minutes) 0 à 60 secondes: De « - » à « + », le temps augmente de 1 seconde.

De 1 à 10 minutes : De « - » à « + », le temps augmente de 30 secondes.

De 10 minutes à 99 minutes : de « - » à « + », le temps augmente de 1 minute.

Conseils :

- 1) Vous pouvez cliquer sur « + »/« - » ou faire glisser le cercle pour régler la durée dont vous avez besoin.
- 2) Si vous ne réglez pas la durée de fonctionnement, la durée de fonctionnement la plus longue de l'appareil est de 99 minutes à chaque fois !

10: Désigne la lame tournant dans le sens inverse (vitesse: de 1 à 3).

11: **Menu Raccourci**. Les options de menu comprennent «CONFITURE», «CUISSON À LA VAPEUR», «SOUPE», «PÉTRISSAGE» et «PÉTRISSAGE 2».

1) **“CONFITURE”**

La recette recommandée est :

Fruits : 500 g

Sucre : 500 g

Paramètre par défaut:

Étape 1: la durée de fonctionnement est de 15 secondes, la vitesse est de 6. Une fois cette étape commencée, vous pouvez augmenter la durée de fonctionnement pendant l'opération.

Étape 2: faites une pause de 2 secondes.

Étape 3: la durée de fonctionnement est de 10 minutes, la vitesse est de 1 et la température

cible est de 1000. Une fois cette étape commencée, vous pouvez réinitialiser l'heure et la température.

Conseils: il reste 5 secondes au programme et continuera à émettre un bip jusqu'à la fin du programme. Enfin, l'appareil reviendra à l'état de veille.

2) "VAPEUR"

La recette recommandée est : bouillon ou eau: 500 à 600ml.

Paramètre par défaut:

La vitesse de fonctionnement est de 1, la durée est de 17 minutes et la température cible est de 120°.

Conseils :

(1) Vous pouvez réinitialiser l'heure avant l'opération et pendant l'opération.

(2)Un « bip » sonore sera entendu lorsqu'il reste 5 secondes au programme et un bip continuera à être émis jusqu'à la fin du programme. Enfin, l'appareil reviendra à l'état de veille.

3) "SOUPE"

La recette recommandée est :

Soupe : 1 l (400g de légumes et 500ml d'eau).

Paramètre par défaut :

Étape 1: la lame tourne dans le sens inverse à la vitesse 1, la durée de fonctionnement est de 20 minutes et la température cible est de 100°.

Étape 2: faites une pause de 2 secondes.

Étape 3: le temps de travail est de 2 minutes, la vitesse est de 4 et la température cible est de 100°.

Étape 4: faites une pause de 2 secondes.

Étape 5: le temps de travail est de 8 minutes, la vitesse est de 4 et la température cible est de 100°.

Conseils: le son « Bip » sera entendu lorsqu'il reste 5 secondes au programme et continuera à émettre un bip jusqu'à la fin du programme. Enfin, l'appareil reviendra à l'état de veille.

4) "PÉTRISSAGE 1"

La recette recommandée est :

Farine : 250g, eau : 140g, sucre : 5g, beurre : 5g, sel : 5g, levure sèche : 7g.

Paramètre par défaut:

Étape 1: le temps de travail est de 30 secondes, la vitesse est de 4.

Étape 2: mettez en pause pendant 3 secondes.

Étape 3: La lame tourne dans le sens inverse à la vitesse 3, le temps de travail est de 25 secondes.

Étape 4: mettez en pause pendant 3 secondes.

Étape 5: le temps de fonctionnement est de 30 secondes, la vitesse est de 4.

Étape 6: mettez en pause pendant 4 secondes.

Étape 7: La lame tourne dans le sens inverse à la vitesse 2, le temps de fonctionnement est de 25 secondes.

Conseils : le son « Bip » sera entendu lorsqu'il reste 5 secondes au programme et continuera à

émettre un bip jusqu'à la fin du programme. Enfin, l'appareil reviendra à l'état de veille.

5) "PÉTRISSAGE 2"

La recette recommandée est:

Farine : 500g, eau : 285g, sucre : 10g, beurre: 10g, sel: 10g, levure sèche: 15g.

Paramètre par défaut:

Étape 1: le temps de travail est de 45 secondes, la vitesse est de 4.

Étape 2: mettez en pause pendant 3 secondes.

Étape 3: La lame tourne dans le sens inverse à la vitesse 3, la durée de fonctionnement est de 40 secondes.

Étape 4: mettez en pause pendant 3 secondes.

Étape 5: le temps de fonctionnement est de 45 secondes, la vitesse est de 4.

Étape 6: mettez en pause pendant 4 secondes.

Étape 7: La lame tourne dans le sens inverse à la vitesse 2, le temps de fonctionnement est de 40 secondes.

Conseils: Le son « bip » sera entendu tandis que le temps de fonctionnement sera conservé à 2 secondes. Enfin, l'appareil reviendra à l'état de veille.

12: Touche « WIFI ».

Vous pouvez suivre les étapes pour l'utiliser:

- 1) Installez l'application sur votre téléphone mobile.
- 2) Cliquez sur la touche tactile « WIFI » pour afficher le compte et le mot de passe.
- 3) Ouvrez l'APPLICATION sur votre mobile, puis entrez le compte et le mot de passe. Si le logo « WIFI » change de couleur, cela signifie que le Wi-Fi est bien connecté. Vous pouvez maintenant utiliser l'appareil via votre téléphone portable.

Conseils:

1. L'appareil n'est autorisé à connecter qu'un seul téléphone portable à la fois.
2. Gamme de fréquences : 2,4 à 2,5 GHz.
3. Version du logiciel : V1. 0
4. Version matérielle : V1. 0
5. Puissance de sortie RF maximale du produit : 12,5 dbm

13: Touche « Peser ».

(Plage de pesée: 0 à 5000 g)

Vous pouvez suivre les étapes suivantes pour l'utiliser :

1. Cliquez sur la touche « peser ».
2. Lorsque l'écran LCD affiche « 0000 », mettez la nourriture dans le bol.
3. Lisez le chiffre affiché sur l'écran LCD. C'est le poids net (unité : g) de la nourriture ajoutée.
4. Cliquez sur « » dans la boîte de dialogue contextuelle, le numéro lu est effacé. Et vous pouvez continuer à peser la nourriture à ajouter.

14: État de veille.

Branchez et appuyez sur le bouton « Marche/Arrêt (K) » pour démarrer l'appareil, et l'appareil passe en état de veille.

L'appareil passe en mode veille lorsqu'il est inactif pendant 5 minutes. L'appareil passera en « mode veille (écran noir) ». Vous pouvez appuyer sur le bouton « Démarrer/Arrêter » (I) pour reprendre l'utilisation.



Stand-by state (Example)

15. Bouton « Démarrer/Arrêter » (I).

Appuyez sur ce bouton pour démarrer/arrêter l'appareil ou le remettre en état de veille. Si vous maintenez ce bouton enfoncé pendant plus de 3 secondes à tout moment, l'appareil quittera instantanément tout état de fonctionnement actuel et reviendra à l'état de veille. Cela effacera tous les paramètres.

L'ÉCHELLE DU BOL

La capacité maximale du bol est de 2 litres. Ne traitez pas les aliments de plus de 2 litres.

Avvertissement: 

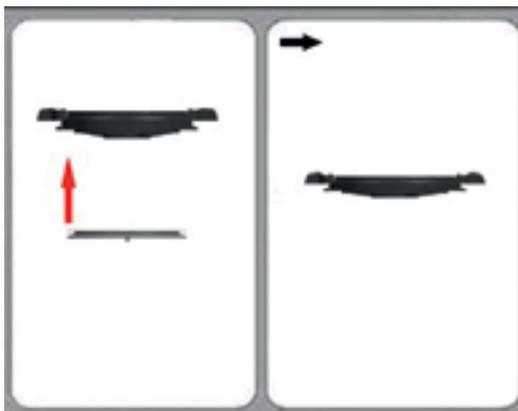
Logo « Surface chaude » marqué sur le bol.

Pour indiquer que l'article marqué peut être chaud et ne doit pas être touché sans précautions nécessaires!



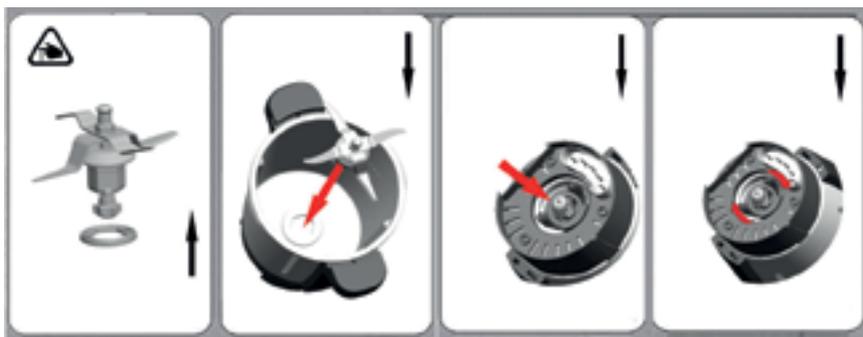
COMMENT L'INSTALLER

COMMENT INSTALLER L'ANNEAU ÉTANCHE À L'AIR

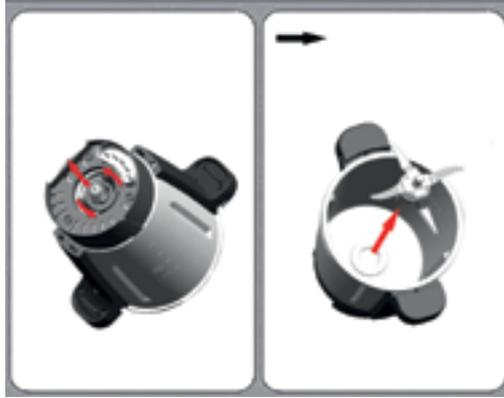


Veillez installer l'«anneau étanche à l'air» conformément à la figure ci-dessus.

COMMENT INSTALLER / RETIRER LA LAME



1. Placez l'anneau étanche à l'air (E) sur la lame. Poussez la lame à travers l'ouverture au bas du Bol. (Voir la figure ci-dessus)
2. Tournez l'écrou dans le sens horaire pour l'installer fermement sur la lame.
3. Tournez légèrement l'écrou dans le sens antihoraire pour retirer la lame du bol :



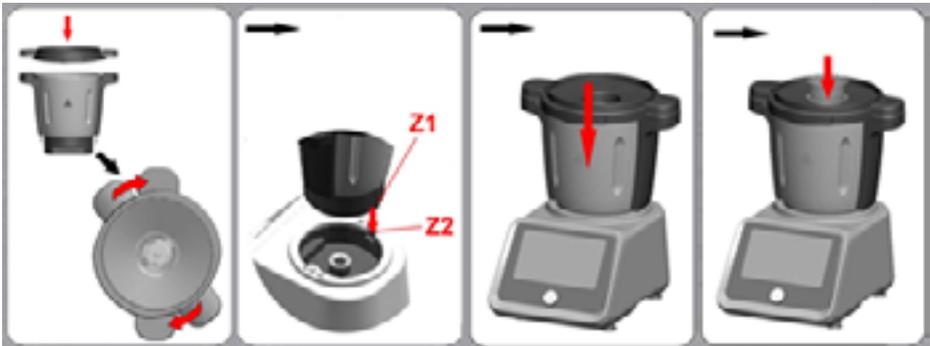
Lorsque vous retirez la lame du bol, vous devez tenir la partie supérieure de la lame d'une main et relâcher l'écrou de l'autre main.

Avertissement:

1. La lame est très tranchante. Manipulez-la avec soin. Ne tenez que la partie supérieure de la lame.
2. L'anneau étanche à l'air doit être monté sur la lame. S'il n'y a pas d'anneau étanche à l'air, les aliments à hacher ou à cuire peuvent s'échapper et endommager l'appareil.

COMMENT INSTALLER/RETIRER LE BOL

Pour installer le bol:



1. Placez le couvercle du bol sur le bol. Et tournez le couvercle du bol dans le sens horaire pour le verrouiller sur le bol. (Voir la figure ci-dessus)
2. Insérez le bol dans la douille du bol. Assurez-vous de faire pointer la place Z1 vers la place Z2. Appuyez légèrement sur le couvercle du bol pour vous assurer que le bol est bien ajusté.
3. Insérez la tasse à mesurer.

Pour retirer le bol:



Veuillez suivre les étapes ci-dessous :

1. Appuyez sur le bouton « Z3 » de chaque poignée.
2. Retirez le bol de l'appareil principal.

COMMENT INSTALLER LE PANIER INTÉRIEUR



Le panier intérieur convient à la cuisson de nourriture en petite quantité, tels que le riz, le poisson et la viande. Veuillez suivre les étapes ci-dessous :

1. Installez la lame dans le bol.
2. Ajoutez de l'eau dans le bol.
3. Insérez le panier intérieur et placez les ingrédients dans le panier.
4. Ensuite, couvrez le couvercle du bol.
5. Tournez le couvercle du bol jusqu'à ce qu'il soit verrouillé en position. Placez la tasse à mesurer sur le couvercle du bol.

Avvertissement:

1. La quantité maximale d'eau ajoutée dans le bol doit être de 800 ml et ne doit pas immerger le panier à vapeur.
2. Danger d'échaudage par la vapeur chaude et l'eau chaude condensée.
3. La vapeur chaude est dangereuse et cause des brûlures. Veuillez prendre des précautions pour vous assurer que la vapeur n'entre pas en contact avec votre peau.
4. Ne touchez pas la partie métallique du bol lorsqu'il est chaud. Ne tenez que la poignée du bol pour le déplacer.

COMMENT INSTALLER LE CUISEUR VAPEUR



Le cuiseur vapeur est parfaitement adapté à la préparation d'aliments tels que des légumes avec de la viande, des saucisses, du pain cuit à la vapeur, du poisson cuit à la vapeur, etc.

Vous pouvez utiliser les bateaux à vapeur dans l'une des deux combinaisons suivantes:

Combinaison 1 : Couvercle (M) + cuiseur vapeur (Plateau) (N) + Cuiseur vapeur (O)

Utilisez cette combinaison pour cuisiner différents aliments.

Combinaison 2 : Couvercle (M) + Cuiseur vapeur (O)

Utilisez cette combinaison pour une plus grande quantité de la même nourriture, par exemple des légumes, des pommes de terre ou de gros morceaux de viande ou de saucisses.

Veillez suivre les étapes ci-dessous :

1. Installez la lame, puis fixez le bol sur l'appareil principal.
2. Ajouter l'eau (0,5 l ≤ eau ≤ 2 l) dans le bol. (Attention : L'eau dans le bol doit être supérieure à 500ml, ce qui peut être utilisé pour 30 minutes de cuisson à la vapeur.
3. Placez l'anneau étanche à l'air sur le couvercle du bol, puis fixez le couvercle du bol.
4. Tournez le couvercle du bol jusqu'à ce qu'il soit verrouillé en position.
5. Placez le cuiseur vapeur sur le couvercle du bol.

6. Placez la nourriture sur le cuiseur vapeur, puis couvrez avec le couvercle.

Avertissement:

1. Danger d'échaudage par la vapeur chaude - n'utilisez jamais le cuiseur vapeur sans son couvercle.
2. Si le couvercle n'est pas correctement ajusté, la vapeur s'échappera et les ingrédients risquent de ne pas cuire correctement
3. Ne laissez jamais la tasse à mesurer sur le couvercle du bol lorsque l'utilisation de la vapeur chaude est dangereuse et provoque des brûlures. Veuillez prendre des précautions pour vous assurer que la vapeur n'entre pas en contact avec votre peau.
4. 30 minutes de cuisson à la vapeur nécessitent 0,5 litre (500 ml) d'eau, vous devez ajouter environ 250 ml d'eau pour chaque 15 minutes supplémentaires.

COMMENT INSTALLER LE PAPILLON



Le papillon vous aidera à obtenir les meilleurs résultats tout en fouettant la crème, en battant la mayonnaise ou les blancs d'œufs.

1. Tenez l'extrémité en forme de boule du papillon.
2. **Insérez le papillon sur la partie supérieure de la lame, jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».** Cela signifie que le papillon est bien installé sur la lame. (Voir la figure ci-dessus)
3. Si vous souhaitez retirer le papillon de la lame, tenez simplement l'extrémité en forme de boule et retirez-la en effectuant des rotations dans les deux sens.

Avertissement:

1. N'allumez la machine qu'une fois le papillon mis en place.
2. N'ajoutez pas d'ingrédients qui pourraient endommager ou bloquer le papillon lorsque la lame est en mouvement et que le papillon est installé.

PRÉSENTATION DES FONCTIONS DES BOUTONS

COMMENT UTILISER LA FONCTION DE BASE

Vous pouvez régler la durée de fonctionnement, la vitesse et la température en fonction de vos besoins. Veuillez suivre les étapes ci-dessous :

1. Réglez la vitesse de fonctionnement (de 1 à 10), la durée (de 0 à 99 minutes) et la température (de 30 à 120°).

REMARQUES:

- 1) Si vous réglez la vitesse et la durée de fonctionnement, ou seulement la vitesse de fonctionnement, l'appareil ne fera que mélanger les ingrédients sans les chauffer.
- 2) Si vous réglez la vitesse de fonctionnement, la durée et la température, l'appareil mélangera ET chauffera les ingrédients.
2. Cliquez sur le bouton « Démarrer/Arrêter » et l'appareil commencera à mélanger pendant que la minuterie compte à rebours.
(Remarque: Si vous ne réglez pas le temps de fonctionnement, la minuterie de l'appareil sera comptée.)
3. Il reste 5 secondes au programme et continuera à émettre un bip jusqu'à la fin du programme. Une fois le compte à rebours terminé, la machine entre en état de veille.
4. Après utilisation, éteignez l'appareil principal. Retirez le bol de l'appareil principal et retirez le couvercle du bol.
5. Sortez tous les ingrédients du bol.

Avertissement:

1. Ne touchez pas la partie métallique du bol lorsqu'il est chaud.
2. Ne tenez que la poignée du bol pour déplacer le bol.
3. Ne chauffez jamais le bol lorsqu'il est vide.
4. Vous pouvez changer la durée de fonctionnement (entre 0 et 99 minutes), la vitesse (entre 1 et 10) et la température (entre 30 et 120°) à tout moment.

PRÉSENTATION DES FONCTIONS DES BOUTONS :

En haut de gauche à droite :

- Contrôle de la température (Appuyez pour régler la température vers le haut ou vers le bas de 30 degrés à 120 degrés)
- Contrôle de la vitesse (Appuyez pour régler la vitesse de la lame de 1 à 10)
- Contrôle de la durée (appuyez pour régler la durée entre 1 sec et 90 minutes)

Au milieu de gauche à droite :

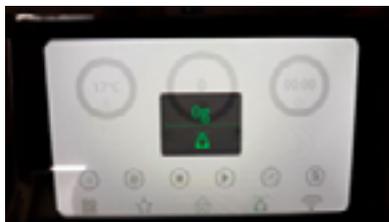
- Choix de la langue
- Fonction Pulser (touchez et maintenez pour pulser, relâchez pour arrêter)
- Bouton Arrêter
- Bouton Démarrer
- Fonction de lame inversée (utilisée pour un mélange délicat, remplace le besoin d'un couvercle de lame)
- Fonction de menu pour les réglages automatisés

GUIDE D'UTILISATION

Rangée du bas de gauche à droite:

- **Livre de recettes** (appuyez et sélectionnez facilement)
- **Option Favoris**
- **Bouton Accueil**
- **Balances intégrées** (touchez les balances pour peser, pour ramener à zéro, appuyez sur l'écran pour réinitialiser, touchez les balances pour fermer)
- **Fonction Wi-Fi** (lorsqu'activée, les recettes peuvent être mises à jour automatiquement une fois par mois)
- **Bouton large** ci-dessous l'écran LCD pour **démarrer/arrêter/mettre en pause**.

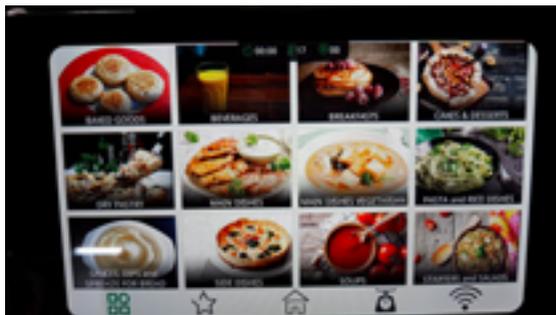
Balances intégrées



Paramètres de fonction automatisée



Livre de recettes



Paramètres de fonction automatisée

Confiture

Vapeur

Soupe

Pétrissage 800 g

Pétrissage 500 g

CODES DE DÉFAUT :

Code	Statut	Solution
E1	« E1 » s'est affiché sur l'écran LCD, tandis que la couleur de la lumière du bouton « Démarrer/Arrêter » (I) passe du vert au rouge.	L'appareil doit être envoyé au centre de service agréé pour réparation.
E2	« E2 » s'est affiché sur l'écran LCD, tandis que la couleur de la lumière du bouton « Démarrer/Arrêter » (I) passe du vert au rouge.	Retirez le bol et réinstallez-le conformément aux instructions d'utilisation. Il doit être envoyé au centre de service agréé s'il ne fonctionne toujours pas.
E3	« E3 » s'est affiché sur l'écran LCD, tandis que la couleur de la lumière du bouton « Démarrer/Arrêter » (I) passe du vert au rouge.	Retirez le bol et réinstallez-le conformément aux instructions de fonctionnement. Il doit être envoyé au centre de service agréé s'il ne fonctionne toujours pas.
E4	« E3 » s'est affiché sur l'écran LCD, tandis que la couleur de la lumière du bouton « Démarrer/Arrêter » (I) passe du vert au rouge.	Tout d'abord, éteignez, puis redémarrez l'appareil après 1 heure. Il doit être envoyé au centre de service agréé s'il ne fonctionne toujours pas.

GUIDE DE TRAITEMENT

Accessoire	Nourriture	Maximum	Temps de fonctionnement	Vitesses
Papillon (H)	Blancs d'œufs	3 œufs	3 minutes	5
Lame (D)	Farine	500g	2 minutes	3
	Eau	300g		

NETTOYAGE :

1. Avant de nettoyer l'appareil, éteignez-le et retirez la fiche de la prise.
2. Dévissez la bague de vis et retirez toutes les pièces de l'accessoire.
3. Tous les accessoires peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.
4. Lorsque vous utilisez l'appareil, gardez toujours les broches de contact au fond du bol propres et sèches ! Essayez les broches de contact au fond du bol avec un chiffon sec !
5. N'utilisez jamais d'objets pointus pour le nettoyage, car cela pourrait endommager des pièces fonctionnelles ou affecter la sécurité de l'appareil.
6. La lame est très tranchante, assurez-vous de la manipuler avec soin.
7. Lavez toutes les pièces à l'eau chaude savonneuse. Nettoyez-les immédiatement après utilisation. Rincez-les à l'eau claire et chaude et séchez-les immédiatement.

GUIDE DE TRAITEMENT

8. Nous vous conseillons de lubrifier la lame avec de l'huile végétale.
9. Essuyez uniquement l'appareil principal avec un chiffon doux et humide.
10. Si le bol et la lame sont difficiles à nettoyer. Vous pouvez ajouter de l'eau chaude savonneuse dans le bol et faire fonctionner l'appareil à la vitesse 1 pendant quelques secondes.



L'appareil est conforme aux directives européennes
2014/35/UE, 2014/30/UE et 2009/125/CE



À la fin de sa durée de vie, ce produit ne peut pas être éliminé comme les ordures ménagères normales, mais doit plutôt être éliminé dans un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. Les matériaux sont recyclables conformément à leurs étiquetages. 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.

Optimum ThermoCook Pro M 2.0

Modèle	: TCPROM2
Tension	: 220-240V
Fréquence	: 50/60Hz
Puissance nominale (moteur)	: 700W
Puissance nominale (chauffage)	: 1700W
Numéro de série	: TCPROM2WHI20110001



Fabriqué en RPC,
aimé du monde entier

CONDITIONS DE GARANTIE

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 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.

NOUS CONTACTER

Veillez prendre contact avec votre distributeur pour tout support, service après-vente et réclamation dans le cadre de la garantie.

