

*Optimum*  
KWALITEIT DIE U KUNT VERTROUWEN

# HANDLEIDING



THERMOCOOK PRO M 2.0

# INHOUDSOPGAVE

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| WELKOM BIJ UW NIEUWE KEUKENASSISTENT! | 1  |
| BELANGRIJK                            | 2  |
| LEER UW THERMOCOOK PRO M 2.0 KENNEN   | 5  |
| HOE TE INSTALLEREN                    | 10 |
| INTRODUCTIE SCHERMFUNCTIES            | 15 |
| HOE TE GEBRUIKEN                      | 16 |
| ERROR CODES                           | 17 |
| VERWERKINGSGIDS                       | 18 |
| GARANTIEVOORWAARDEN                   | 19 |
| CONTACT OPNEMEN                       | 20 |

# WELKOM BIJ UW NIEUWE KEUKENASSISTENT!

Gefeliciteerd met uw investering in een Optimum Thermocook Pro M 2.0 van professionele kwaliteit. Uw nieuwe Optimum Thermocook Pro M 2.0 is geschikt voor gebruik in de huiselijke omgeving en u zult al snel zien waarom wij hem omschrijven als "uw nieuwe keukenhulp". Vanaf de eerste keer dat u uw Optimum Thermocook Pro M 2.0 gebruikt, wordt hij uw "geheime bondgenoot" en helpt u koken als een vijfsterrenchef. De vele verschillende functies helpen u om gezonde, uitgebalanceerde maaltijden te bereiden in de helft van de tijd die u zou verwachten. Gebruik het om een verbazingwekkende reeks verse, smakelijke, voedzame voedingsmiddelen te creëren, waaronder:

- Smoothies
- Puree
- Fruit- en groentesappen
- 100% fruitijs
- Notenpasta zonder conserveringsmiddelen
- Spreads
- Dips
- Heerlijke warme soepen

## Download gratis onze recepten!

De Thermocook Pro-M 2.0 wordt geleverd met een eigen mobiele telefoon applicatie die u kunt downloaden naar elke smartphone of tablet. Onze app staat vol met heerlijke recepten die zijn uitgetoetst en getest, dus u kunt er zeker van zijn dat een heerlijke maaltijd altijd binnen handbereik is!

**OPMERKING:** U hoeft deze applicatie niet te downloaden als u dit niet wilt. U kunt uw Thermocook Pro-M 2.0 nog steeds gemakkelijk gebruiken, aangezien deze wordt geleverd met meer dan 100 ingebouwde recepten. De toevoeging van de mobiele applicatie stelt u in staat om uw eigen recepten op de machine op te slaan, en dit is geen noodzaak, maar slechts een toegevoegde bonus!

U kunt de Thermocook Pro M 2.0-app downloaden door te zoeken naar "TCPROM2-MULTI" in de Apple Store of Google App Store.

**We hopen dat u geniet van deze recepten en laat het ons gerust weten als er recepten zijn die u in onze app wilt opnemen!**

**LEES VOOR DE BESTE RESULTATEN EN OM UW VEILIGHEID TE GARANDEREN DE INSTRUCTIES IN DEZE HANDLEIDING ZORGVULDIG DOOR.  
RAADPLEEG VOOR EXTRA INSPIRATIE-IDEËN VOOR HEERLIJKE RECEPTEN HET OPTIMUM THERMOCOOK PRO M 2.0 RECEPTENBOEK.**

# BELANGRIJK

1. Uw Optimum Thermocook multifunctionele apparaat is ontworpen voor huishoudelijk gebruik, maar kan ook in andere vergelijkbare omgevingen worden gebruikt, zoals:
  - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen
  - hotel- en motelkamers
  - bed & breakfast-achtige omgevingen
  - andere woonomgevingen



VOORDAT U UW OPTIMUM THERMOCOOK PRO M 2.0  
GEBRUIKT, LEES DEZE VEILIGHEIDSinSTRUCTIES  
ZORGVULDIG DOOR.

2. Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik.
3. Controleer of de op het apparaat aangegeven spanning overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
4. Apparaten kunnen gevaarlijk zijn als ze verkeerd worden gebruikt. Zorg ervoor dat iedereen die uw Optimum Thermocook gebruikt, duidelijk begrijpt hoe deze veilig moet worden bediend om mogelijke gevaren te voorkomen.
5. Uw Optimum Thermocook is geen speelgoed. Laat kinderen het niet gebruiken; en houd het bijbehorende snoer buiten hun bereik.
6. De snijmesses van uw Optimum Thermocook zijn extreem scherp en kunnen u verwonden. Wees voorzichtig wanneer u ze hanteert, b.v. wanneer u de mengbeker leeg of schoon maakt. Raak de rand van de messen niet aan en zorg ervoor dat u alleen het bovenste deel van de mesconstructie vasthoudt wanneer u deze plaatst of verwijdert.
7. Schakel uw Optimum Thermocook uit en koppel hem los van het elektriciteitsnet voordat u de accessoires verwisselt of bewegende onderdelen aanraakt.
8. Koppel uw Optimum Thermocook altijd los van het elektriciteitsnet als u hem onbeheerd moet achterlaten; en voordat u het monteert, demonteert of reinigt.
9. Koppel uw Optimum Thermocook los van de stroomtoevoer wanneer u het apparaat schoonmaakt of opbergt voor langdurige opslag.
10. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn servicevertegenwoordiger of gelijkaardige gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
11. Andere accessoires dan die bij het apparaat zijn geleverd, mogen niet worden gebruikt bij het gebruik van de Optimum Thermocook. Verkeerd gebruik kan uw apparaat beschadigen en uw garantie ongeldig maken.
12. Verwijder de deksel niet terwijl uw Optimum Thermocook water kookt.
13. Dompel uw Optimum Thermocook niet onder in water.
14. Reinig de onderdelen die in contact komen met voedsel grondig voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt.
15. Plaats het hoofdapparaat altijd op een vlakke, droge en schone ondergrond.
16. Raak het mes niet aan, vooral niet als ze draaien. Ze zijn erg scherp. Houd alleen het bovenste deel van het mes vast terwijl u het verwijdert of opnieuw plaatst.

17. Gebruik uw opzetstuk en/of apparaat niet als deze beschadigd is. Neem contact op met een erkend servicecentrum.
18. Als u uw Optimum Thermocook laat vallen of of toestaat om te vallen, kan deze ernstig beschadigd raken. Plaats het alsjeblieft op een stabiele, vlakke, hittebestendige ondergrond (bijvoorbeeld een bank of tafel); en zorg ervoor dat deze zich op een veilige afstand van de rand bevindt om vallen te voorkomen. Houd er rekening mee dat wanneer u het apparaat gebruikt om deeg te kneden of voedsel te snijden, het apparaat door trillingen kan bewegen; dus laat het niet zonder toezicht werken.
19. Eventuele schade aan onderdelen - inclusief het hoofdgedeelte, de kan en de stomer - kan uw Optimum Thermocook minder veilig maken.  
Controleer regelmatig alle onderdelen op schade, en als u iets verkeerd vindt, gebruik het apparaat dan niet meer en neem contact op met ons After Sales Service-centrum.
20. Als uw Optimum Thermocook onverwacht stopt of niet goed lijkt te werken, schakel dan de stroomtoevoer uit, haal de stekker uit het stopcontact en stop onmiddellijk met het gebruik ervan. Vraag professioneel advies aan de fabrikant, zijn serviceagent of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon om de fout te identificeren en eventuele reparaties uit te voeren.
21. De maatbeker is het enige onderdeel dat veilig kan worden gebruikt om het ronde gat in de deksel af te dekken. Gebruik geen doek of iets dergelijks om dit gat te bedekken. Zorg ervoor dat de maatbeker correct is geplaatst wanneer u voedsel verwerkt. Let op de capaciteitsmarkering op de mengbeker.
22. Raak de maatbeker niet aan wanneer u warm voedsel verwerkt (voor temperaturen boven 60 graden Celsius). WAARSCHUWING, de deksel kan superheet worden.
23. Wanneer u de stomer gebruikt, zorg er dan voor dat deze goed op de kan is aangesloten en dat de deksel van de stomer op zijn plaats zit. Pas op voor eventuele damp die via de boven- of zijkanten van het deksel naar buiten stroomt, omdat u zich hierdoor kunt verbranden. Controleer regelmatig of het ontluichtingsgat op het deksel van de steamer vrij is om te voorkomen dat de damp ergens anders ontsnapt.
24. Wanneer de stomer in werking is, zijn de handgrepen de enige veilige plek om hem aan te raken. Als u het ergens anders aanraakt, kan dit letsel tot gevolg hebben.
25. Bewaar uw Optimum Thermocook, na gebruik en alle onderdelen die nog heet zijn, buiten het bereik van kinderen.
26. Lekkage van voedsel kan uw Optimum Thermocook beschadigen. Om dit te voorkomen moet u ervoor zorgen dat u de mesafdichting correct plaatst en de bevestigingsbeugel gebruikt om de meseenheid aan de onderkant te bevestigen.
27. Slechte ventilatie kan ook uw Optimum Thermocook beschadigen. Om dit te voorkomen moet u ervoor zorgen dat de ventilatieopeningen aan de achterkant van het hoofdgedeelte vrij zijn van blokkades.
28. Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
29. De spatel wordt alleen gebruikt om het voedsel uit de mengbeker te halen. Gebruik het niet terwijl het mes draait.

30. Wees voorzichtig als er hete vloeistof in de keukenmachine wordt gegoten. Door plotseling stomen kan dit uit het apparaat spatten.
31. Wanneer de huidige temperatuur van de mengbeker 60°C of hoger is, ziet u dat...:
  - 1) De werksnelheid wordt beperkt bij snelheid 1-4.
  - 2) Het apparaat schakelt automatisch de werksnelheid naar stand 4; Zelfs wanneer de huidige werksnelheid wordt ingesteld op snelheid 5-10.

**BELANGRIJK: HET NIET VOLGEN VAN DEZE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES  
EN WAARSCHUWINGEN KAN LEIDEN TOT ERNSTIG LETSEL.  
AANVULLEND, MISBRUIK VAN UW OPTIMUM THERMOCOOK PRO  
M 2.0 KAN DEZE BESCHADIGEN EN UW GARANTIE DOEN LATEN  
VERVALLEN.**

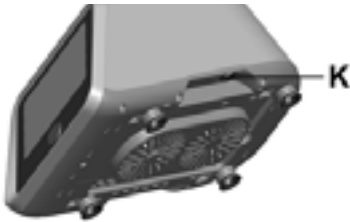
# LEER UW THERMOCOOK PRO M 2.0 KENNEN

In dit gedeelte maakt u kennis met de belangrijkste componenten van uw nieuwe Optimum Thermocook Pro M 2.0.

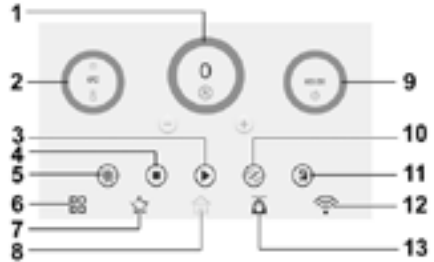


## NAMEN VAN ONDERDELEN:

- A. Maatbeker (Max. 100ml)
- B. Deksel mengbeker
- C. Binnenste deksel met luchtdichte ring
- D. Mes
- E. Luchtdichte ring
- F. Mengbeker (Max.2L )
- G. Moer
- H. Meng hulpstuk (Vlinder)
- I. Hoofdonderdeel
- J. LCD
- K. "Aan/Uit" knop
- L. "Start/stop" knop
- M. Deksel
- N. Voedselstomer (bord)
- O. Stomer
- P. Spatel
- Q. Mandje/zeef



## LCD:



1: Geeft aan dat het mes in voorwaartse richting loopt (Snelheid: 1-10).

Tips: U kunt op "+"/"-" klikken of de cirkel verschuiven om de gewenste snelheid in te stellen.

2: Geeft de temperatuur aan. (Temperatuurbereik: 30-120°. Van 30-120° stijgt de temperatuur met 50°.)

Tips:

1) U kunt op "+"/"-" klikken of de cirkel verschuiven om de gewenste temperatuur in te stellen.

2) Het toont de realtime temperatuur als de mengbeker is geïnstalleerd en 0° wanneer de mengbeker is verwijderd.

3: **Start/stop**. Klik erop om het apparaat te starten of te stoppen.

4: **'Delete' toets**. Klik erop om alle vorige instellingen te wissen en terug te gaan naar de "stand-by-status".

5: **"Puls"-toets**. Indien geselecteerd, begint het apparaat onmiddellijk te werken op de hoogste snelheid van 10. Als u de toets niet aanraakt, keert het apparaat terug naar de vorige werksnelheid.

Tips: Wanneer de temperatuur van de mengbeker op of boven 60°C is, of het mes in de omgekeerde richting draait, of in de "stop" -stand, kan het niet worden gebruikt.

6: **Recept**. Klik erop om de recepten te selecteren die u nodig heeft.

7: **Favorieten**. U kunt hier uw favoriete recepten verzamelen.

8: **Doe-het-zelf**.

Tips: Wanneer de werktemperatuur is ingesteld tussen 105°C en 120°C, raden we aan om de maximale hoeveelheid tot 1.5 liter te beperken om een gevaarlijke situatie van het morsen van voedsel te voorkomen.

9: **Geeft de tijd aan**. (Tijdbereik: 0 seconden- 99 minuten)

0-60 seconden: Van "-" tot "+", de tijd neemt toe met 1 seconde.

1-10 minuten: Van "-" tot "+" wordt de tijd met 30 seconden verlengd.

10 minuten - 99 minuten: Van "-" tot "+" wordt de tijd met 1 minuut verlengd.

Tips:

1) U kunt op "+"/"-" klikken of de cirkel verschuiven om de gewenste tijd in te stellen.

2) Als u de werktijd niet instelt, is de langste werktijd van het apparaat 99 minuten per keer!

10: Geeft aan dat het mes in de omgekeerde richting draait (Snelheid: 1 -3).

11: **Snelmenu**. Menu-opties zijn onder meer "JAM", "STOMEN", "SOEP", "KNEDEN 1" en "KNEDEN 2".

1) **"JAM"**

Het aanbevolen recept is:

Fruit: 500g

Suiker: 500g

**Standaardinstelling:**

Stap 1: Werkijd is 15 seconden, snelheid is 6. Zodra deze stap is gestart, kunt u de werktijd tijdens de bewerking verlengen.

Stap 2: Pauzeer 2 seconden.

Stap 3: Werkijd is 10 minuten, snelheid is 1 en doeltemperatuur is 100°C. Zodra deze stap is gestart, kunt u de tijd en temperatuur opnieuw instellen.

Tips: Wanneer er nog 5 seconden over zijn van het programma, zal het gaan piepen tot het programma is afgelopen. Daarna gaat het apparaat terug naar de stand-by-status.



## 2) "STOMEN"

Het aanbevolen recept is:

Bouillon of water: 500-600ml

### **Standaardinstelling:**

De werksnelheid is 1, de tijd is 17 minuten en de doeltemperatuur is 120°C.

Tips:

(1) U kunt de tijd voor de operatie en tijdens de operatie resetten.

(2) Het "Beep" geluid is te horen wanneer er nog 5 seconden over zijn van het programma en blijft piepen totdat het programma eindigt. Daarna gaat het apparaat terug naar de stand-by-status.

## 3) "SOEP"

Het aanbevolen recept is:

Soep: 1L (400g Groente en 500ml water).

### **Standaardinstelling:**

Stap 1: Het mes draait in de omgekeerde richting met snelheid 1, werktijd is 20 minuten en doeltemperatuur is 100°C.

Stap 2: Pauzeer 2 seconden.

Stap 3: Werktijd is 2 minuten, snelheid is 4 en doeltemperatuur is 100°C.

Stap 4: Pauzeer 2 seconden.

Stap 5: Werktijd is 8 minuten, snelheid is 4 en doeltemperatuur is 100°C.

Tips: Het "Beep" geluid is hoorbaar wanneer er nog 5 seconden over zijn van het programma en zal blijven piepen totdat het programma is afgelopen. Daarna gaat het apparaat terug naar de stand-by-status.

## 4) "KNEDEN 1"

Het aanbevolen recept is:

Meel: 250g                      Boter: 5g

Water: 140g                    Zout: 5g

Suiker: 5g                      Droge gist: 7g

### **Standaardinstelling:**

Stap 1: Werktijd is 30 seconden, snelheid is 4.

Stap 2: Pauze van 3 seconden.

Stap 3: Het mes draait in de omgekeerde richting op snelheid 3, werktijd is 25 seconden. Stap 4: Pauzeer 3 seconden.

Stap 5: Werktijd is 30 seconden, snelheid is 4.

Stap 6: Pauze voor 4 seconden.

Stap 7: Het mes draait in de omgekeerde richting op snelheid 2, werktijd is 25 seconden.

Tips: Het "Beep" geluid is hoorbaar wanneer er nog 5 seconden over zijn van het programma en zal blijven piepen totdat het programma is afgelopen. Daarna gaat het apparaat terug naar de stand-by-status.

## 5) "KNEDEN 2"

Het aanbevolen recept is:

Meel: 500g

Water: 285g

Suiker: 10g

Boter: 10g

Zout: 10g

Droge gist: 15g

### **Standaardinstelling:**

Stap 1: Werktijd is 45 seconden, snelheid is 4.

Stap 2: Pauze van 3 seconden.

Stap 3: Het mes draait in de omgekeerde richting op snelheid 3, werktijd is 40 seconden.

Stap 4: Pauzeer 3 seconden.

Stap 5: Werktijd is 45 seconden, snelheid is 4.

Stap 6: Pauze voor 4 seconden.

Stap 7: Het mes draait in de omgekeerde richting op snelheid 2, werktijd is 40 seconden.

Tips: "Beep" geluid is hoorbaar terwijl de werktijd 2 seconden is. Daarna gaat het apparaat terug naar de stand-by-status.

## 12: "WIFI"-toets.

U kunt de stappen volgen om het te gebruiken:

- 1) Installeer de applicatie op uw mobiele telefoon.
- 2) Klik op de aanraaktoets "WIFI" om het account en het wachtwoord te openen.
- 3) Open de applicatie op uw mobiel en voer vervolgens het account en wachtwoord in. Als het "WIFI"-logo van kleur verandert, betekent dit dat de WIFI goed is verbonden. Nu kunt u het apparaat bedienen via uw mobiele telefoon.

Tips:

1. Het apparaat mag slechts één mobiele telefoon per keer gebruiken.
2. Frequentiebereik: 2,4-2,5 GHz.
3. Softwareversie: V1.0
4. Hardwareversie: V1.0
5. Maximaal RF-uitgangsvermogen van het product: 12.5dbm

## 13: "Weeg"-functie. (Weegbereik: 0-5000g)

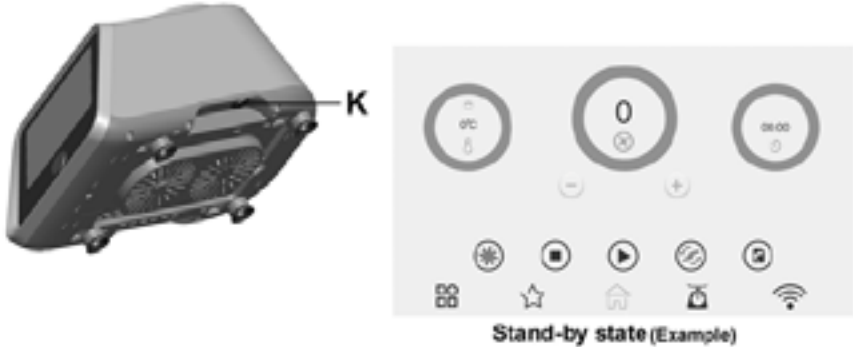
U kunt de stappen volgen om het te gebruiken:

1. Klik op de toets "wegen".
2. Wanneer het LCD-scherm "0000" toont, plaatst u het voedsel dan in de mengbeker.
3. Lees de nummerweergaven op het LCD-scherm. Dat is het nettogewicht (Eenheid: g) van het toegevoegde voedsel.
4. Klik op " " in het pop-upvenster, het gelezen nummer wordt gewist. U mag het toe te voegen voedsel blijven wegen.

#### 14: **Stand-by mode.**

Steek de stekker in het stopcontact en druk op de "Aan/Uit"-knop (K) om het apparaat te starten. Het apparaat gaat in een stand-by-status.

Het apparaat gaat in de stand-bymodus als het 5 minuten niet actief is. Het apparaat gaat in de "slaapmodus (zwart scherm)". U kunt op de "Start/Stop"-knop (L) drukken om het gebruik te hervatten



#### 15. **"Start/Stop" knop (L).**

Druk op deze knop om het apparaat te starten/stoppen, of het apparaat terug te zetten naar de stand-by-status.

Als u deze knop op enig moment langer dan 3 seconden ingedrukt houdt, verlaat het apparaat de huidige werkomstandigheden onmiddellijk en keert het terug naar de stand-by-status. Hiermee worden alle instellingen gewist.

## DE WEEGSCHAAL VAN DE MENGBEKER

De Maximum capaciteit van de mengbeker is 2L. Verwerk geen voedsel dat meer is dan 2L.

**LET OP:**



**"Heet oppervlak"-logo** gemarkeerd op de mengbeker om aan te geven dat het gemarkeerde item heet kan zijn en niet onvoorzichtig mag worden aangeraakt!



# HOE TE INSTALLEREN

## HOE DE LUCHTBESTENDIGE RING TE INSTALLEREN?





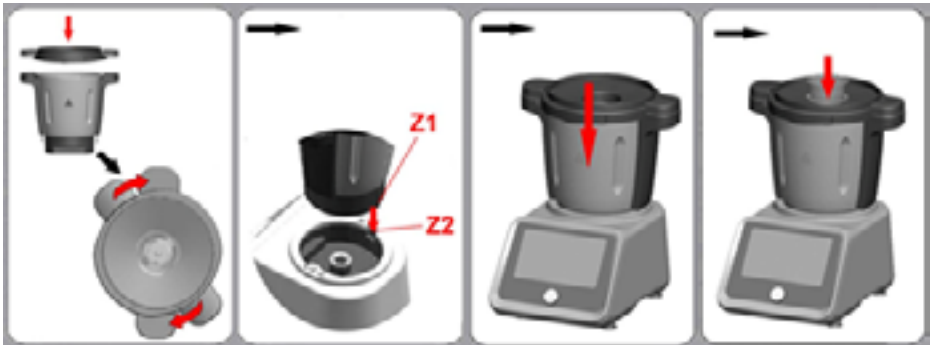
Wanneer u het mes uit de mengbeker haalt, moet u het bovenste deel van het mes met één hand vasthouden en de moer met de andere hand losmaken.

**LET OP:**

1. Het mes is erg scherp. Ga er voorzichtig mee om. Houd alleen het bovenste deel van het mes vast.
2. De luchtdichte ring moet op het mes worden gemonteerd. Als er geen luchtdichte ring is, kan het te snijden grenen of te koken voedsel eruit lekken en het apparaat beschadigen.

## HOE DE MENGBEKER TE INSTALLEREN/VERWIJDEREN?

### De mengbeker installeren:



1. Plaats de deksel van de mengbeker op de mengbeker. Draai de deksel met de klok mee om het op de mengbeker te vergrendelen. (Zie bovenstaande afbeelding)
2. Plaats de mengbeker op de houder. Zorg ervoor dat plaats Z1 naar plaats Z2 wijst. Druk lichtjes op de deksel van de mengbeker om ervoor te zorgen dat de mengbeker goed past.
3. Plaats de maatbeker.

Het verwijderen van de mengbeker:



Volg de volgende stappen:

1. Druk op de "Z3" knop van elke handgreep.
2. Neem de mengbeker uit het hoofdapparaat.

## HOE DE BINNENMAND TE INSTALLEREN?



De binnenmand is geschikt voor het bereiden van kleine hoeveelheden voedsel, zoals rijst, vis en vlees. Volg de stappen:

1. Installeer het mes in de mengbeker.
2. Voeg water toe aan de mengbeker.
3. Plaats de binnenmand en plaats de ingrediënten in de mand.
4. Plaats vervolgens de deksel op de mengbeker.
5. Draai de deksel totdat het op zijn plaats vergrendeld is. Plaats de maatbeker op de deksel van de kom.

### LET OP:

1. De maximale hoeveelheid water die in de mengbeker wordt toegevoegd moet 800 ml zijn en mag het stoommandje niet doen laten onderdompelen.
2. Gevaar voor verbranding door hete stoom en heet gecondenseerd water.
3. Hete stoom is gevaarlijk en veroorzaakt brandwonden. Neem voorzorgsmaatregelen om ervoor te zorgen dat stoom niet in contact komt met uw huid.
4. Raak het metalen deel van de mengbeker niet aan als deze heet is. Houd alleen het handvat van de mengbeker vast om hem te verplaatsen.

## HOE DE STOMER TE INSTALLEREN



De steamer is perfect geschikt voor het bereiden van voedsel zoals groenten met vlees, worstjes, gestoomd brood, gestoomde vis etc.

U kunt de stomer in een van de volgende twee combinaties gebruiken:

#### **Combinatie 1: Deksel (M) + stomer (bord) (N) + stomer (O)**

Gebruik deze combinatie voor het bereiden van verschillende soorten voedsel.

#### **Combinatie 2: Deksel (M) + Stomer (O)**

Gebruik deze combinatie voor grotere hoeveelheden van hetzelfde voedsel, b.v. groenten, aardappelen of grote stukken vlees of worst.

#### **Volg de stappen:**

1. Installeer het mes en bevestig vervolgens de mengbeker op het hoofdapparaat.
2. Voeg het water ( $0,5L \leq \text{water} \leq 2L$ ) toe aan de mengbeker. (Let op: het water in de mengbeker moet meer dan 500 ml zijn. Dit kan worden gebruikt voor 30 minuten stomen.)
3. Plaats de luchtdichte ring op de deksel van de mengbeker en bevestig vervolgens de deksel.
4. Draai de deksel van de mengbeker totdat het op zijn plaats vergrendeld is.
5. Plaats de stomer op de deksel van de mengbeker.
6. Plaats het voedsel op de stomer en dek de deksel af.

**LET OP:**

1. Gevaar voor verbranding door hete stoom - gebruik de stomer nooit zonder deksel.
2. Als de deksel niet goed is geplaatst, zal de stoom ontsnappen en kunnen de ingrediënten niet goed garen
3. Laat de maatbeker nooit op de deksel van de mengbeker zitten wanneer het gebruik wordt. Hete stoom is gevaarlijk en kan brandwonden veroorzaken. Neem voorzorgsmaatregelen om ervoor te zorgen dat de stoom niet in contact komt met uw huid.
4. 30 minuten stoomkoken vereist 0,5 liter (500 ml) water, u moet ongeveer 250ml water toevoegen voor elke extra 15 minuten.

## HOE DE VLINDER TE INSTALLEREN



De vlinder helpt u om de beste resultaten te behalen tijdens het kloppen van room, het kloppen van mayonaise of eiwitten.

1. Houd het bolvormige uiteinde van de vlinder vast.
2. Plaats de vlinder op het bovenste deel van het mes, totdat u een "**klik**" hoort. Dat betekent dat de vlinder goed op het blad is geïnstalleerd. (Zie de bovenstaande afbeelding)
3. Als u de vlinder van het blad wilt verwijderen, houdt u gewoon het bolvormige uiteinde vast en trekt u het met rotaties in beide richtingen naar buiten.

**LET OP:**

1. Schakel de machine pas in nadat de vlinder op zijn plaats is geplaatst.
2. Voeg geen ingrediënten toe die de vlinder kunnen beschadigen of blokkeren wanneer het mes in beweging is en de vlinder is geplaatst.



# INTRODUCTIE SCHERMFUNCTIES:

## HOE DE BASISFUNCTIES TE GEBRUIKEN

U kunt de werktijd, snelheid en temperatuur naar wens instellen. Volg de stappen:  
Stel de werksnelheid (1-10), de tijd (0-99 minuten) en de temperatuur (30-120°C) in.

### OPMERKINGEN:

- 1) Als u de werksnelheid en tijd instelt, of alleen de werksnelheid instelt, zal het apparaat alleen ingrediënten mengen zonder het te verwarmen.
- 2) Als u de werksnelheid, tijd en temperatuur instelt, zal het apparaat de ingrediënten mengen EN verwarmen.
2. Klik op de **"Start/Stop"-knop** en het apparaat begint te mixen terwijl de timer aftelt. (Opmerking: als u de werktijd niet instelt, wordt de timer van het apparaat opgeteld.)
3. Wanneer er nog 5 seconden resterend zijn van het programma zal het gaan piepen tot het is afgelopen. Daarna gaat de machine naar de stand-bystatus.
4. Schakel na gebruik het hoofdapparaat uit. Verwijder de mengbeker van het hoofdapparaat en verwijder het deksel van de mengbeker.
5. Haal alle ingrediënten uit de mengbeker.

### LET OP:

1. Raak het metalen deel van de mengbeker niet aan als deze heet is.
2. Houd alleen het handvat van de mengbeker vast om de mengbeker te verplaatsen.
3. Verwarm de mengbeker nooit als deze leeg is.
4. U kunt de werktijd (tussen 0-99 minuten), snelheid (tussen 1-10) en temperatuur (tussen 30-120°C) op elk moment wijzigen.

## INTRODUCTIE SCHERMFUNCTIES:

### Van linksboven naar rechts:

- Temperatuurregeling (Tik om de temperatuur 30°C – 120°C omhoog of omlaag aan te passen)
- Snelheidsregeling (tik om de bladsnelheid 1-10 aan te passen)
- Tijdcontrole (Tik om de tijd aan te passen 1 sec - 90 minuten)

### Middelste rij van links naar rechts:

- Taalkeuze
- Pulsfunctie (aanraken en vasthouden om te pulseren, loslaten om te stoppen)
- Stop-knop
- Start-knop
- Omgekeerde mesfunctie (gebruikt voor zacht mengen, vervangt de noodzaak van een mesafdekking)
- Menufunctie voor geautomatiseerde instellingen

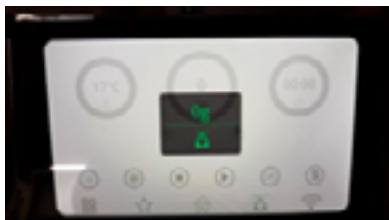
### Onderste rij van links naar rechts:

- **Receptenboek** (eenvoudig tikken en selecteren)
- **Favorieten optie**

# HOE TE GEBRUIKEN

- **Thuis knop**
- **Ingebouwde weegschaal** (raak de weegschaal aan om te wegen, om terug te brengen naar nul tik op het scherm om te resetten, raak de weegschaal aan om te sluiten)
- **WiFi-functie** (indien ingeschakeld kunnen recepten één keer per maand automatisch worden bijgewerkt)
- **Grote knop** onder LCD-scherm voor start/stop/pauze.

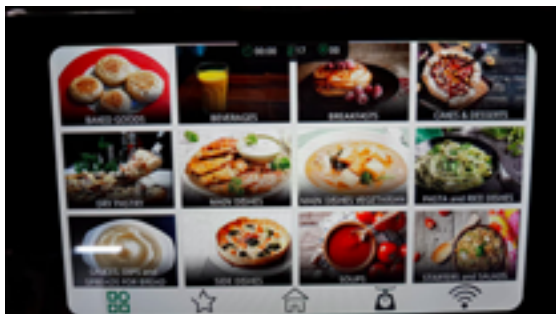
## Ingebouwde weegschaal



## Geautomatiseerde functie-instellingen



## Receptenboek



## Geautomatiseerde functie-instellingen

Jam

Stomende

Soep

Kneden 800g

Kneden 500g

# ERROR CODES

## ERROR CODES:

| Code | Status   | Oplossing   |
|------|--|---|
| E1   | "E1" word weergegeven op het LCD-Scherm. de lichte kleur van de "Start/Stop" knop (L) verandert van groen naar rood. | Het apparaat moet voor reparatie naar het erkende servicecentrum worden gestuurd.   |
| E2   | "E2" word weergegeven op het LCD-Scherm. de lichte kleur van de "Start/Stop" knop (L) verandert van groen naar rood. | Haal de mengbeker eruit en plaats deze opnieuw volgens de gebruiksaanwijzing. Het moet naar het erkende servicecentrum worden gestuurd als het nog steeds niet werkt. |
| E3   | "E3" word weergegeven op het LCD-Scherm. de lichte kleur van de "Start/Stop" knop (L) verandert van groen naar rood. | Haal de mengbeker eruit en plaats deze opnieuw volgens de gebruiksaanwijzing. Het moet naar het erkende servicecentrum worden gestuurd als het nog steeds niet werkt. |
| E4   | "E4" word weergegeven op het LCD-Scherm. de lichte kleur van de "Start/Stop" knop (L) verandert van groen naar rood. | Schakel het apparaat eerst uit en herstart het apparaat na 1 uur. Het moet naar het erkende servicecentrum worden gestuurd als het nog steeds niet werkt.             |

## VERWERKINGSGIDS

| Accessoire  | Eten  | Maximaal | Verwerkingstijd | Snelheid |
|-------------|-------|----------|-----------------|----------|
| Vlinder (H) | Eiwit | 3 eieren | 3 minutes       | 5        |
| Mes (D)     | Bloem | 500g     | 2 minutes       | 3        |
|             | Water | 300g     |                 |          |

# VERWERKINGSGIDS

## SCHOONMAKEN :

1. Voordat u het apparaat schoonmaakt, schakelt u het apparaat uit en haalt u de stekker uit het stopcontact.
2. Draai de schroefring los en verwijder alle onderdelen van het opzetstuk.
3. Alle accessoires, behalve te messen, kunnen in de vaatwasser worden gereinigd.
4. Houd tijdens het gebruik van het apparaat de contactpennen aan de onderkant van de mengbeker altijd schoon en droog! Veeg de contactpennen aan de onderkant van de kom af met een droge doek!
5. Gebruik nooit puntige of scherpe voorwerpen om schoon te maken, aangezien dit functionele onderdelen kan beschadigen of de veiligheid van het apparaat in gevaar kan brengen.
6. Het mes is erg scherp, zorg ervoor dat u er voorzichtig mee omgaat.
7. Was alle onderdelen in warm zeepsop. Maak ze direct na gebruik schoon. Spoel ze af met helder heet water en droog ze onmiddellijk af.
8. Wij adviseren u het mes in te smeren met wat plantaardige olie.
9. Veeg het hoofdapparaat alleen af met een vochtige zachte doek.
10. Als de mengbeker en het mes moeilijk schoon te maken zijn, kunt u heet zeepsop in de mengbeker doen en het apparaat enkele seconden op snelheid 1 laten draaien.



Het apparaat voldoet aan de Europese richtlijnen 2014/35/EU, 2014/30/EU and 2009/125/EC



ALLEEN VOOR EU LANDEN. Gooi elektrische apparaten niet bij het huisvuil! Zoals bepaald door de Europese Richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur en in overeenstemming met de nationale wetgeving, mogen elektrische apparaten die het einde van hun levenscyclus moet apart worden ingezameld en teruggebracht naar een milieuvriendelijke recyclingfaciliteit.

### *Optimum ThermoCook Pro M 2.0*

|                                     |                      |
|-------------------------------------|----------------------|
| <b>Model</b>                        | : TCPROM2            |
| <b>Voltage</b>                      | : 220-240V           |
| <b>Frequentie</b>                   | : 50/60Hz            |
| <b>Nominaal vermogen (Motor)</b>    | : 700W               |
| <b>Nominaal vermogen (Opwarmen)</b> | : 1700W              |
| <b>Serie Nummer</b>                 | : TCPROM2WHI20110001 |



Gemaakt China,  
Geliefd in de wereld

# GARANTIEVOORWAARDEN

**Deze garantie als hieronder beschreven dekt uitsluitend de distributeurs van de serie Optimum apparaten. Neem contact op met uw distributeur voor de volledige productgarantie.**

**Geldig vanaf 1 januari 2014**

1. Optimum® garandeert dat dit apparaat vrij is van defecten in materiaal en vakmanschap en naar behoren functioneert voor huishoudelijk gebruik gedurende een periode van twee jaar en voor professioneel gebruik voor een periode van 12 maanden vanaf de datum van aankoop bij gebruik conform de bijbehorende handleiding.
2. Uitgebreide garanties die deze standaardperiode overschrijden worden aangeboden als aanvullende voorwaarden door de verkopende distributeur en zijn alleen op te eisen bij de verkopende distributeur.
3. Gebreken die optreden tijdens de fabrieksgarantieperiode, bij normaal gebruik zullen door de fabrikant worden gerepareerd danwel vervangen indien de distributeur hiertoe niet in staat is. Dit ter beoordeling van de fabrikant en vrij van kosten voor onderdelen. Deze garantie geldt niet voor meegeleverde of apart gekochte accessoires. Vervangende onderdelen kunnen worden aangeboden voor herstel en dit wordt bepaald door onze distributeur.
4. De messenset en motorkoppeling zullen alleen door verkeerd gebruik en misbruik defect raken en vallen daarom niet onder deze garantie voor meer dan 30 dagen na de aankoopdatum.
5. In het geval, dat goederen onder de garantie reparatie nodig hebben, en de distributeur deze niet kan uitvoeren is de klant verantwoordelijk voor de kosten van retourzending aan Optimum® (of hun goedgekeurde servicecentrum) en de kosten van retourzending aan de klant.
6. De verzending van de goederen valt onder de verantwoording van de klant en schade tijdens het transport valt niet onder de garantie.
7. Klanten dienen ervoor te zorgen, dat het product goed ingepakt wordt geretourneerd, zodat er geen schade kan optreden tijdens de verzending. Om de reparatie te kunnen uitvoeren, dient een duidelijke klachtoomschrijving van het probleem te worden meegeleverd, Optimum® zal niet zoeken naar fouten en alleen de beschreven problemen verhelpen volgens de garantievoorwaarden.
8. Deze volledige garantie is niet geldig indien het apparaat is blootgesteld aan verkeerd gebruik, verwaarlozing, ongelukken, veranderingen, het niet volgen van de handleiding of het blootstellen van het apparaat aan abnormale of extreme omstandigheden.
9. Cosmetische veranderingen welke geen invloed hebben op de werking van het apparaat, zoals verkleuring van onderdelen of de gevolgen van schoonmaak met schurende middelen vallen niet onder de garantie en worden niet gezien als defect. Defecten veroorzaakt door slechte reiniging of verkeerde verwijdering van voedingsmiddelen vallen niet onder deze volledige garantie.
10. Deze garantie dekt geen normale slijtage van het product of de onderdelen.
11. Deze garantie dekt geen defecten veroorzaakt door ongelukken, misbruik, verkeerd gebruik, onjuiste installatie of bediening, gebrek aan normaal onderhoud, verlies van onderdelen, sabotage of pogingen tot reparatie door een niet door Optimum® geautoriseerd persoon.
12. De garantie is niet van toepassing op schade, disfunctioneren of storingen die het resultaat zijn van veranderingen, ongelukken, misbruik, verkeerd gebruik, brand, gemorste vloeistoffen, verkeerde bediening door de klant, gebruik op verkeerde spanning, stroomstoringen, blikseminslag, natuurrampen, reparaties door onbevoegden, gebruik van defecte of ongeschikte accessoires, blootstelling aan abnormale corrosieve omstandigheden of het binnendringen van insecten, ongedierte of een vreemd object in het apparaat.

13. De garantie is niet van toepassing op apparaten welke worden aangesloten op een alternatieve stroombron (zonnecellen, omvormer, generator etc.) en het gebruik van deze stroombronnen wordt niet aanbevolen.
14. U dient uw aankoopbewijs/bon te bewaren als bewijs van aankoop en als bewijs van de datum van aankoop. Het aankoopbewijs/bon moet kunnen worden voorgelegd bij het maken van een aanspraak op de garantie.
15. In het geval, dat het aankoopbewijs niet overlegd kan worden, dan is deze garantie niet geldig. Consumentenrecht laat toe, dat wij een redelijk bewijs van aankoop mogen vragen om aanspraak te maken op de garantie.
16. Daar waar deze garantie aanspraak doet aan de rechten volgens het Consumentrecht zal het Consumentenrecht op dit punt leidend zijn. De overige garantievoorwaarden blijven van toepassing.

## CONTACT OPNEMEN

**Neem contact op met de distributeur in het land waar u uw oorspronkelijke aankoop heeft gedaan voor ondersteuning, service en garantie.**

