

*Optimum*

QUALITÄT, DER SIE VERTRAUEN KÖNNEN

# BENUTZERHANDBUCH



THERMOCOOK PRO M 2.0

# INHALT

BEGRÜSSEN SIE IHRE NEUE KÜCHENHILFE!	1
WICHTIGES	2
LERNEN SIE IHREN THERMOCOOK PRO M 2.0 KENNEN	5
HINWEISE ZUR INSTALLATION	11
FUNKTIONSÜBERSICHT DER SCHALTFLÄCHEN	16
ANWENDUNG	17
FEHLERMELDUNGEN (CODES)	17
ANLEITUNG ZUR VERARBEITUNG	18
GARANTIE- UND NUTZUNGSBEDINGUNGEN	19
KONTAKT	20

# BEGRÜßEN SIE IHRE NEUE KÜCHENHILFE!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer Investition in einen Optimum ThermoCook Pro M 2.0 von professioneller Qualität. Ihr neuer Optimum ThermoCook Pro M 2.0 ist für den Einsatz im Haushalt geeignet und Sie werden sehr schnell feststellen, weshalb wir ihn als "Ihre neue Küchenhilfe" beschreiben.

Schon bei der ersten Benutzung wird Ihr Optimum ThermoCook Pro M 2.0 zu Ihrem "heimlichen Verbündeten", der Sie wie ein Fünf-Sterne-Koch verwöhnt. Seine vielen verschiedenen Funktionen ermöglichen Ihnen die Zubereitung gesunder, ernährungsphysiologisch ausgewogener Mahlzeiten in der halben Zeit, die Sie normalerweise benötigen würden. Sie können damit eine erstaunliche Auswahl an frischen, schmackhaften und nährstoffreichen Gerichten entwerfen, darunter:

- Smoothies
- Pürees
- Obst- und Gemüsesäfte
- 100% Frucht-Eiscreme
- Nussbutter ohne Konservierungsstoffe
- Dips
- Leckere heiße Suppen

## Laden Sie unsere Rezepte kostenlos herunter!

Der Thermocook Pro-M 2.0 wird mit einer eigens entwickelten App für Ihr Smartphone oder Tablet geliefert, die Sie einfach herunterladen können. Unsere App ist mit köstlichen, praxiserprobten Rezepten vollgepackt. So haben Sie die Gewissheit, dass eine köstliche Mahlzeit stets in wenigen Schritten zubereitet ist!

**HINWEIS:** Sie müssen diese App nicht herunterladen, wenn Sie dies nicht möchten. Sie können Ihren Thermocook Pro-M 2.0 trotzdem ganz unkompliziert bedienen, denn er verfügt über mehr als 100 vorprogrammierte Rezepte. Die zusätzliche App ermöglicht die Speicherung Ihrer eigenen Rezepte auf dem Gerät und ist daher keine Pflicht, sondern nur ein zusätzlicher Bonus! Der Thermocook Pro-M 2.0 verfügt über eine eigene Handy-Applikation, die Sie auf jedes Smartphone oder Tablet herunterladen können. Unsere App ist voll mit köstlichen, erprobten Rezepten, so dass Sie sicher sein können, dass eine köstliche Mahlzeit immer nur wenige Augenblicke entfernt ist!

Sie können die Thermocook Pro M 2.0 App herunterladen indem Sie "**TCPROM2-MULTI**" im Apple Store oder Google App Store suchen

**Wir hoffen, dass Ihnen diese Rezepte gefallen, und wir freuen uns, wenn Sie uns mitteilen, welche Rezepte Sie gerne in unsere App aufnehmen würden!**

**UM BESTE ERGEBNISSE ZU ERZIELEN UND IHRE SICHERHEIT ZU GEWÄHRLEISTEN,  
LESEN SIE BITTE DIE ANWEISUNGEN IN DIESER ANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH.  
WEITERE INSPIRIERENDE IDEEN FÜR KÖSTLICHE REZEPTE FINDEN SIE IM OPTIMUM  
THERMOCOOK PRO M 2.0 REZEPTEBUCH.**

# WICHTIG

1. Ihr Optimum ThermoCook Multifunktionsgerät ist für den häuslichen Gebrauch konzipiert, kann aber auch in anderen ähnlichen Umgebungen verwendet werden, wie z.B.:
  - Mitarbeiterküchen in Shops, Büros und anderen Arbeitsstätten
  - Gästezimmer in Hotels und Motels
  - Bed & Breakfast-Umgebungen
  - Sonstige Umgebungen mit Wohncharakter



## BEVOR SIE IHR OPTIMUM THERMOCOOK PRO M 2.0 BENUTZEN, LESEN SIE BITTE FOLGENDE SICHERHEITSHINWEISE SORGFÄLTIG DURCH.

2. Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen auf.
3. Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen.
4. Geräte können gefährlich sein, wenn sie unsachgemäß benutzt werden. Bitte stellen Sie sicher, dass jeder, der Ihr Optimum ThermoCook benutzt, genau weiß, wie man es sicher bedient, um mögliche Gefahren zu vermeiden.
5. Ihr Optimum ThermoCook ist kein Spielzeug. Erlauben Sie Kindern nicht, ihn zu benutzen, und bewahren Sie ihn und das mitgelieferte Kabel außerhalb ihrer Reichweite auf.
6. Die Schneidmesser Ihres Optimum ThermoCook sind extrem scharf und können Sie verletzen. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie mit ihnen umgehen, z. B. wenn Sie den Behälter entleeren oder reinigen. Berühren Sie nicht die Kante der Klängen, und achten Sie darauf, nur den oberen Teil der Klängenbaugruppe zu halten, wenn Sie platzieren oder entfernen es.
7. Schalten Sie Ihr Optimum ThermoCook aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie das Zubehör wechseln oder bewegliche Teile anfassen.
8. Trennen Sie Ihr Optimum ThermoCook immer von der Stromversorgung, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen müssen, und bevor Sie es zusammenbauen, auseinandernehmen oder reinigen.
9. Bitte trennen Sie Ihr Optimum ThermoCook von der Stromversorgung, wenn Sie das Gerät reinigen oder für längere Zeit aufbewahren.
10. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
11. Für den Betrieb des Optimum ThermoCook darf kein anderes als das mitgelieferte Zubehör verwendet werden. Falsche Verwendung kann Ihr Gerät beschädigen und zum Erlöschen der Garantie führen.
12. Nehmen Sie den Deckel nicht ab, während Ihr Optimum ThermoCook Wasser kocht.
13. Tauchen Sie Ihr Optimum ThermoCook nicht in Wasser ein.
14. Reinigen Sie die Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, gründlich, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen.
15. Stellen Sie das Hauptgerät immer auf eine ebene, trockene und saubere Fläche.
16. Berühren Sie die Klinge nicht, vor allem nicht, wenn sie in Betrieb ist. Sie sind sehr scharf. Halten Sie nur den oberen Teil der Klinge fest, wenn Sie sie herausnehmen oder wieder einsetzen.
17. Benutzen Sie Ihr Anbaugerät und/oder Gerät nicht, wenn es beschädigt ist. Wenden Sie sich an

- ein zugelassenes Servicezentrum.
18. Wenn Sie Ihren Optimum ThermoCook fallen lassen oder er zu Boden fällt, kann er schwer beschädigt werden. Bitte stellen Sie ihn auf einer stabilen, flachen, hitzebeständigen Oberfläche (z. B. einer Bank oder einem Tisch) auf und stellen Sie sicher, dass er sich in einem sicheren Abstand zur Kante befindet, um ein Herunterfallen zu vermeiden. Bitte beachten Sie, dass das Gerät beim Kneten von Teig oder Schneiden von Lebensmitteln durch Vibrationen in Bewegung geraten kann; lassen Sie es daher nicht unbeaufsichtigt laufen.
  19. Jegliche Beschädigung von Bauteilen - einschließlich des Hauptgehäuses, des Behälters und des Dampfgarers - kann dazu führen, dass Ihr Optimum ThermoCook nicht mehr sicher verwendet werden kann. Überprüfen Sie regelmäßig alle Komponenten auf Beschädigungen. Sollten Sie einen Fehler feststellen, stellen Sie den Betrieb des Gerätes ein und wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
  20. Wenn Ihr Optimum ThermoCook unerwartet stehen bleibt oder eine Störung auftritt, schalten Sie die Stromversorgung aus, ziehen Sie den Netzstecker und stellen Sie den Betrieb sofort ein. Wenden Sie sich an den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person, um die Störung festzustellen und eventuelle Reparaturen durchzuführen.
  21. Der Messbecher ist das einzige Teil, das sicher verwendet werden kann, um die kreisrunde Öffnung im Deckel des Glases abzudecken. Bitte verwenden Sie kein Tuch oder ähnliches, um das Loch abzudecken, und stellen Sie sicher, dass der Messbecher richtig platziert ist, um es abzudecken, solange Sie Lebensmittel verarbeiten. Achten Sie auf die Markierung auf dem Behälter.
  22. Bei der Verarbeitung von heißen Lebensmitteln (bei Temperaturen über 60 Grad Celsius) den Messbecher nicht berühren. **WARNUNG**, der Deckel kann sehr heiß werden.
  23. Achten Sie bei der Verwendung des Dampfgarers darauf, dass er richtig mit dem Gefäß verbunden ist und der Deckel des Dampfgarers aufgesetzt ist. Achten Sie darauf, dass kein Dampf durch die Oberseite oder die Seiten des Deckels austritt, da Sie sich verbrühen könnten. Prüfen Sie regelmäßig, ob die Entlüftungsöffnung am Deckel des Dampfgarers frei ist, damit der Dampf nicht an anderer Stelle entweicht.
  24. Wenn der Dampfgarer in Betrieb ist, dürfen Sie ihn nur an den Griffen anfassen. Berührungen an anderen Stellen können zu Verletzungen führen.
  25. Bewahren Sie Ihr Optimum ThermoCook und alle noch heißen Teile nach dem Gebrauch außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
  26. Auslaufende Lebensmittel können Ihren Optimum ThermoCook beschädigen. Um dies zu vermeiden, achten Sie darauf, dass Sie den Messerdichtungsring richtig anbringen und die Messereinheit mit dem Befestigungsbügel am Boden befestigen.
  27. Auch eine schlechte Belüftung kann Ihr Optimum ThermoCook beschädigen. Um dies zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass die Lüftungsöffnungen auf der Rückseite des Hauptgehäuses nicht blockiert sind.
  28. Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist<sup>11</sup>. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt laufen.

29. Der Spatel wird nur dazu verwendet, die Lebensmittel aus dem Behälter zu entfernen.

Verwenden Sie ihn nicht, während das Messer läuft.

30. Seien Sie vorsichtig, wenn heiße Flüssigkeit in die Küchenmaschine gegossen wird, da sie durch plötzliches Dampfen aus dem Gerät herausgeschleudert werden kann.

31. Wenn die aktuelle Temperatur des Behälters bei oder über 600 C liegt, werden Sie feststellen:

1. Die Arbeitsgeschwindigkeit wird auf die Geschwindigkeiten 1-4 begrenzt.

2. Das Gerät schaltet automatisch auf die Arbeitsgeschwindigkeit 4 um, auch wenn die aktuelle Arbeitsgeschwindigkeit auf die Geschwindigkeiten 5-10 eingestellt ist.

**WICHTIG: DIE NICHTBEACHTUNG DIESER  
SICHERHEITSANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE KANN  
ZU SCHWEREN VERLETZUNGEN FÜHREN. ZUSÄTZLICH, DIE  
MISSBRÄUCHLICHE VERWENDUNG DES OPTIMUM THERMOCOOK  
PRO M 2.0 KANN DAS GERÄT BESCHÄDIGEN UND ZUM ERLÖSCHEN  
DER GARANTIE FÜHREN.**

# LERNEN SIE IHREN THERMOCOOK PRO M2.0 KENNEN

In diesem Abschnitt lernen Sie die wichtigsten Komponenten Ihres neuen Optimum ThermoCook Pro M 2.0 kennen.

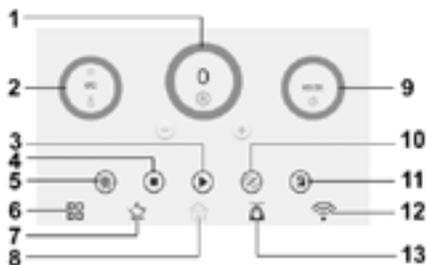


## NAME DER TEILE:

- A. Messbecher (Max. 100ml)
- B. Deckel
- C. Innendeckel mit luftdichtem Ring
- D. Klingen
- E. Luftdichter Ring
- F. Behälter (max.2L )
- G. Mutter
- H. Rühraufsatz (Schmetterling-tool)
- I. Hauptgerät
- J. LCD
- K. "Ein/Aus" Taste
- L. "Start/Stop" Taste
- M. Deckel
- N. Dampfgarer (Ablage)
- O. Dampfer
- P. Spatel
- Q. Innerer Korb



## LCD:



1: Zeigt an, dass das Messer in Vorwärtsrichtung läuft (Geschwindigkeit: 1-10).

Tipps: Sie können auf "+"/"-" klicken oder den Kreis verschieben, um die gewünschte Geschwindigkeit einzustellen.

2: Bezeichnet die Temperatur. (Temperaturbereich: 30-1200. Von 30-1200 steigt die Temperatur um 50).

Tipps:

1) Sie können auf "+"/"-" klicken oder den Kreis verschieben, um die gewünschte Temperatur einzustellen.

2) Sie zeigt die Temperatur in Echtzeit an, wenn der Behälter installiert ist, und zeigt 00 an, wenn der Behälter entfernt worden ist.

3: **“Start/Stopp”**. Klicken Sie darauf, um das Gerät zu starten oder zu stoppen.

4: **Taste Löschen**. Klicken Sie auf diese Taste, um alle vorherigen Einstellungen zu löschen und in den "Standby-Zustand" zurückzukehren.

5: **Taste "Pulse"**. Wenn Sie diese Taste drücken, beginnt das Gerät sofort mit der höchsten Geschwindigkeit von 10 zu laufen. Wenn Sie die Taste nicht berühren, schaltet das Gerät auf die vorherige Arbeitsgeschwindigkeit zurück.

Hinweise: Wenn die Temperatur des Behälters bei oder über 600° liegt, oder wenn das Messer in die umgekehrte Richtung läuft, oder im "Stopp"-Zustand, kann es nicht verwendet werden.

6: **Rezept**. Klicken Sie darauf, um die Rezepte auszuwählen, die Sie brauchen.

7: **Lieblingsrezepte**. Hier können Sie Ihre Lieblingsrezepte sammeln.

## ZUM SELBERMACHEN (DIY)

Tipps: Wenn die Arbeitstemperatur zwischen 105° und 120° eingestellt ist, empfehlen wir, dass die maximale Menge der verarbeiteten Lebensmittel nicht mehr als 1,5 l beträgt, um die gefährliche Situation des Verschüttens von Lebensmitteln zu vermeiden.

9: **Beschreibt die Zeit**. (Zeitbereich: 0Sekunden-99Minuten)

0-60 Sekunden: Von "-" bis "+" erhöht sich die Zeit um 1 Sekunde. 1-10 Minuten: Von "-" bis "+" erhöht sich die Zeit um 30 Sekunden.

10 Minuten - 99 Minuten: Von "-" bis "+" erhöht sich die Zeit um 1 Minute. Tipps:

1) Sie können auf "+"/"- klickern oder den Kreis verschieben, um die gewünschte Zeit einzustellen.

2) Wenn Sie die Betriebszeit nicht einstellen, beträgt die längste Betriebszeit des Geräts jeweils 99 Minuten!

10: **bedeutet**, dass das Messer in umgekehrter Richtung läuft (Geschwindigkeit: 1 -3).

11: **Menü "Shortcut"**. Zu den Menüoptionen gehören "JAM (MARMELADE)", "STEAMING (DAMPFEN)", "SOUP (SUPPE)", "KNEADING 1 (KNETEN 1)" und "KNEADING 2 (KNETEN 2)".

### 1) "MARMELADE"

Das empfohlene Rezept lautet:

Obst: 500 g

Zucker: 500 g

#### **Standardeinstellung:**

Schritt 1: Die Arbeitszeit beträgt 15 Sekunden, die Geschwindigkeit beträgt 6. Sobald dieser Schritt beginnt, können Sie die Arbeitszeit während des Betriebs erhöhen.

Schritt 2: Halten Sie 2 Sekunden lang inne.

Schritt 3: Die Arbeitszeit beträgt 10 Minuten, die Geschwindigkeit ist 1 und die Zieltemperatur ist 1000. Sobald dieser Schritt beginnt, können Sie die Zeit und die Temperatur zurücksetzen.

Typ: 5 Sekunden bis zum Ende des Programms und piept weiter, bis das Programm beendet ist.  
Danach schaltet das Gerät wieder in den Stand-by-Modu

## 2) "DAMPFEN"

Das empfohlene Rezept lautet:

Brühe oder Wasser: 500-600ml

### **Standardeinstellung:**

Die Arbeitsgeschwindigkeit ist 1, die Zeit beträgt 17 Minuten und die Zieltemperatur 1200. Tipps:

(1) Sie können die Uhrzeit vor der Operation und während der Operation zurücksetzen.

(2) Der Ton "Beep" ertönt, wenn noch 5 Sekunden bis zum Ende des Programms verbleiben, und ertönt bis zum Ende des Programms. Anschließend kehrt das Gerät in den Stand-by-Modus zurück.

## 3) "SUPPE"

Das empfohlene Rezept lautet:

Suppe: 1L (400g Gemüse und 500ml Wasser).

### **Standardeinstellung:**

Schritt 1: Die Klinge läuft in umgekehrter Richtung mit der Geschwindigkeit 1, die Arbeitszeit beträgt 20 Minuten und die Zieltemperatur ist 100.

Schritt 2: Halten Sie 2 Sekunden lang inne.

Schritt 3: Die Arbeitszeit beträgt 2 Minuten, die Geschwindigkeit ist 4 und die Zieltemperatur ist 1000.

Schritt 4: Pause für 2 Sekunden.

Schritt 5: Die Arbeitszeit beträgt 8 Minuten, die Geschwindigkeit ist 4 und die Zieltemperatur 1000.

Tipps: Der Signalton "Beep" ertönt, wenn noch 5 Sekunden bis zum Ende des Programms verbleiben, und ertönt so lange, bis das Programm beendet ist. Danach kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück.

## 4) "KNETEN 1"

Das empfohlene Rezept lautet:

Mehl: 250 g, Wasser: 140 g, Zucker: 5 g, Butter: 5g, Salz: 5g, Trockenhefe: 7g.

### **Standardeinstellung:**

Schritt 1: Die Arbeitszeit beträgt 30 Sekunden, die Geschwindigkeit 4. Schritt 2: Pause für 3 Sekunden.

Schritt 3: Das Messer läuft in der Umkehrrichtung mit Geschwindigkeit 3, die Arbeitszeit beträgt 25 Sekunden. Schritt 4: 3 Sekunden lang pausieren.

Schritt 5: Die Arbeitszeit beträgt 30 Sekunden, die Geschwindigkeit ist 4. Schritt 6: Pause für 4 Sekunden.

Schritt 7: Das Messer läuft in Umkehrrichtung mit Geschwindigkeit 2, die Arbeitszeit beträgt 25 Sekunden.

Tipps: Der Signalton "Beep" ertönt, wenn noch 5 Sekunden bis zum Ende des Programms verbleiben, und ertönt so lange, bis das Programm beendet ist. Danach kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück.

## 5) "KNETEN 2"

Das empfohlene Rezept lautet:

Mehl: 500g, Wasser: 285g, Zucker: 10g, Butter: 10 g, Salz: 10 g, Trockenhefe: 15 g.

### **Standardeinstellung:**

Schritt 1: Die Arbeitszeit beträgt 45 Sekunden, die Geschwindigkeit ist 4. Schritt 2: 3 Sekunden Pause.

Schritt 3: Das Messer läuft in Umkehrrichtung mit Geschwindigkeit 3, die Arbeitszeit beträgt 40 Sekunden.

Schritt 4: Halten Sie 3 Sekunden lang inne.

Schritt 5: Die Arbeitszeit beträgt 45 Sekunden, die Geschwindigkeit ist 4. Schritt 6: Pause für 4 Sekunden.

Schritt 7: Das Messer läuft in Umkehrrichtung mit Geschwindigkeit 2, die Arbeitszeit beträgt 40 Sekunden.

Tipps: Der Signalton "Beep" ertönt, wenn die Betriebszeit noch 2 Sekunden beträgt. Danach kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück.

## 12: Taste "WIFI".

Befolgen Sie die Schritte, um es zu benutzen:

- 1) Installieren Sie die APP auf Ihrem Smartphone.
- 2) Klicken Sie auf die Taste "WLAN", um Konto und Passwort aufzurufen.
- 3) Öffnen Sie die APP auf Ihrem Smartphone und geben Sie dann das Konto und das Passwort ein. Wenn das "WLAN"-Logo seine Farbe ändert, bedeutet dies, dass das WLAN gut verbunden ist. Jetzt können Sie das Gerät über Ihr Smartphone bedienen.

Tipps:

1. Das Gerät darf jeweils nur ein Smartphone anschließen.
2. Frequenzbereich: 2.4-2.5GHz.
3. Software-Version: V1.0
4. Hardware-Version: V1.0
5. Maximale HF-Ausgangsleistung des Produkts: 12,5dbm

13: **Taste "Wiegen".** (Wiegebereich: 0-5000g) Sie können die Schritte zur Verwendung befolgen:

1. Klicken Sie auf die Taste "Wiegen".
2. Wenn die LCD-Anzeige "0000" anzeigt, geben Sie das Essen in den Behälter.
3. Lesen Sie die Zahl auf der LCD-Anzeige ab. Dies ist das Nettogewicht (Einheit: g) der hinzugefügten Lebensmittel.
4. Klicken Sie auf " " im Pop-up-Dialog, wird die abgelesene Zahl gelöscht. Und Sie können mit dem Wiegen der hinzuzufügenden Lebensmittel fortfahren.

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

Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und drücken Sie die "Ein/Aus-Taste (K)", um das Gerät einzuschalten, und das Gerät geht in den Stand-by-Modus.

Das Gerät geht in den Stand-by-Modus, wenn es 5 Minuten lang nicht benutzt wird. Das Gerät wechselt in den "Schlafmodus (schwarzer Bildschirm)". Sie können die Taste "Start/Stop" (L) drücken, um den Betrieb wieder aufzunehmen.



Stand-by state (Example)

#### 15. Taste "Start/Stop» (I).

Drücken Sie diese Taste, um das Gerät zu starten/stoppen oder um das Gerät wieder in den Stand-by-Modus zu versetzen.

Wenn Sie diese Taste zu einem beliebigen Zeitpunkt länger als 3 Sekunden gedrückt halten, verlässt das Gerät sofort den aktuellen Betriebszustand und kehrt in den Stand-by-Modus zurück. Dadurch werden alle Einstellungen gelöscht.

## DIE GRÖSSE DES BEHÄLTERS

Das maximale Fassungsvermögen des Behälters beträgt 2 Liter. Verarbeiten Sie nicht mehr als 2 Liter Lebensmittel.

**Vorsicht:**



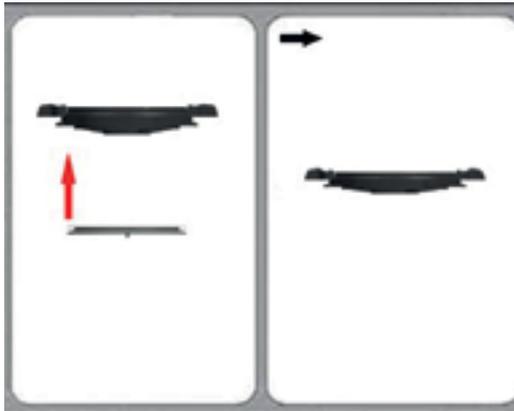
#### Logo "Heiße Oberfläche" auf dem Behälter

Hinweis darauf, dass der gekennzeichnete Gegenstand heiß sein kann und nicht unbedacht berührt werden darf!



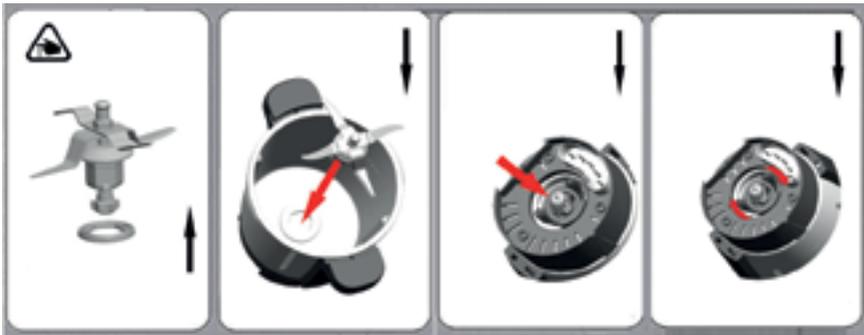
# HINWEISE ZUR INSTALLATION

## WIE MAN DEN DICHTUNGSRING EINSETZT



Bitte installieren Sie den "luftdichten Ring" entsprechend der obigen Abbildung.

## WIE MAN DIE KLINGEN EIN-/AUSBAUT



1. Stecken Sie den Dichtungsring (E) auf die Klinge. Schieben Sie die Klinge durch die Öffnung am Boden des Behälters. (Siehe obige Abbildung)
2. Drehen Sie die Mutter im Uhrzeigersinn, um sie fest auf der Klinge zu installieren.
3. Drehen Sie die Mutter leicht gegen den Uhrzeigersinn, um das Messer aus dem Behälter zu entfernen:



Wenn Sie die Klinge aus dem Behälter nehmen, müssen Sie den oberen Teil der Klinge mit einer Hand festhalten und mit der anderen Hand die Mutter vorsichtig lösen.

**Vorsicht:**

1. Die Klinge ist sehr scharf. Behandeln Sie sie mit Vorsicht. Fassen Sie nur den oberen Teil der Klinge an.
2. Der Dichtungsring muss auf der Klinge angebracht sein. Wenn kein Dichtungsring vorhanden ist, können die zu zerkleinernden oder zu garenden Lebensmittel auslaufen und das Gerät beschädigen.

## WIE MAN DEN BEHÄLTER ABNIMMT/BEFESTIGT

So befestigen Sie den Behälter:



1. Setzen Sie den Deckel auf den Behälter. Drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn, um ihn auf dem Behälter zu verriegeln. (Siehe Abbildung oben)
2. Setzen Sie den Behälter auf den Sockel. Achten Sie darauf, dass die Stelle Z1 auf die Stelle Z2 zeigt. Drücken Sie den Deckel leicht an, um sicherzustellen, dass die Behälter gut sitzt.
3. Setzen Sie den Behälter ein.

So entfernen Sie den Behälter:



Bitte befolgen Sie die Schritte:

1. Drücken Sie die Taste "Z3" bei jedem Handgriff.
2. Ziehen Sie die Behälter aus dem Hauptgerät heraus.

## WIE MAN DEN INNENKORB EINSETZT



Der Innenkorb eignet sich zum Garen kleinerer Mengen von Lebensmitteln, wie Reis, Fisch und Fleisch. Bitte befolgen Sie folgende Schritte:

1. Setzen Sie die Klinge in den Behälter ein.
2. Wasser in den Behälter gießen.
3. Setzen Sie den Innenkorb ein und geben Sie die Zutaten in den Korb.
4. Dann den Deckel des Behälters aufsetzen.
5. Drehen Sie den Deckel des Behälters, bis er einrastet. Setzen Sie den Messbecher auf den Behälterdeckel.

**Vorsicht:**

1. Die maximale Wassermenge in der Behälter sollte 800 ml betragen und den Gar Korb nicht überfluten.
2. Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und heißes Kondenswasser.
3. Heißer Dampf ist gefährlich und kann Verbrennungen verursachen. Bitte achten Sie darauf, dass der Dampf nicht mit Ihrer Haut in Berührung kommt.
4. Berühren Sie nicht das Metall des Behälters, solange es heiß ist. Fassen Sie den Behälter nur dann am Griff an, um es zu bewegen.

## WIE MAN DEN DAMPFGARER EINSETZT



Der Dampfgarer eignet sich hervorragend für die Zubereitung von Speisen wie Gemüse mit Fleisch, Würstchen, gedünstetes Brot, gedünsteten Fisch usw.

Sie können die Dämpfer in einer der beiden folgenden Kombinationen verwenden:

**Kombination 1: Deckel (M) + Dampfgarer (Tray) (N) + Dampfgarer (O)**

Verwenden Sie diese Kombination zum Garen verschiedener Speisen.

**Kombination 2: Deckel (M) + Dampfgarer (O)**

Verwenden Sie diese Kombination für größere Mengen desselben Lebensmittels, z. B. Gemüse, Kartoffeln oder große Fleisch- oder Wurststücke.

Bitte befolgen Sie die Schritte:

1. Setzen Sie die Klinge ein und befestigen Sie dann die Behälter am Hauptgerät.
2. Füllen Sie das Wasser ( $0,5L \leq \text{Wasser} \leq 2L$ ) in den Behälter (Achtung: Die Wassermenge im Behälter sollte mehr als 500 ml betragen, die für 30 Minuten Dämpfen ausreichen).
3. Stecken Sie den luftdichten Ring auf den Behälterdeckel und befestigen ihn.

4. Drehen Sie den Behälterdeckel, bis er einrastet.
5. Setzen Sie die Dämpfer auf den Deckel des Behälters.
6. Legen Sie die Lebensmittel in den Dampfgarer und schließen Sie den Deckel.

**Vorsicht:**

1. Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf - verwenden Sie den Dampfgarer nie ohne Deckel.
2. Wenn der Deckel nicht richtig aufgesetzt ist, entweicht der Dampf und die Zutaten können nicht richtig garen.
3. Lassen Sie den Messbecher niemals auf dem Deckel stehen, wenn Sie das Gerät gebrauchen. Heißer Dampf ist gefährlich und kann Verbrennungen verursachen. Bitte achten Sie darauf, dass der Dampf nicht mit Ihrer Haut in Berührung kommt.
4. Für 30 Minuten Dampfgaren werden 0,5 Liter (500 ml) Wasser benötigt, für jede weiteren 15 Minuten sollten Sie etwa 250 ml Wasser hinzufügen.

## WIE MAN DAS SCHMETTERLINGS-TOOL EINSETZT



Mit dem Schmetterlingstool erzielen Sie die besten Ergebnisse beim Schlagen von Sahne, Mayonnaise oder Eischnee.

1. Halten Sie das kugelförmige Ende des Schmetterlingstools fest. Setzen Sie das Schmetterlingstool auf den oberen Teil des Blattes, bis Sie ein "Klick" hören. Das bedeutet, dass das Tool gut auf dem Blatt installiert ist. (Siehe die obige Abbildung)
2. Wenn Sie das Schmetterlingstool von der Klinge entfernen möchten, halten Sie einfach das kugelförmige Ende fest und ziehen Sie es mit Drehungen in beide Richtungen heraus.

**Vorsicht:**

1. Schalten Sie die Maschine erst ein, nachdem Sie das Schmetterlingstool in Position gebracht haben.
2. Fügen Sie keine Zutaten hinzu, die das Tool beschädigen oder blockieren könnten, wenn das Messer in Bewegung ist und das Schmetterlingstool montiert ist.

# FUNKTIONSÜBERSICHT DER SCHALTFLÄCHEN

## WIE MAN DIE GRUNDFUNKTION NUTZT

Sie können die Arbeitszeit, Geschwindigkeit und Temperatur nach Ihren Wünschen einstellen. Bitte befolgen Sie die Schritte:

1. Stellen Sie die Arbeitsgeschwindigkeit (1-10), die Zeit (0-99Minuten) und die Temperatur (30-120°C) ein.

### ANMERKUNGEN:

- 1) Wenn Sie die Arbeitsgeschwindigkeit und die Zeit oder nur die Arbeitsgeschwindigkeit einstellen, mischt das Gerät nur die Zutaten, ohne sie zu erhitzen.
- 2) Wenn Sie die Arbeitsgeschwindigkeit, die Zeit und die Temperatur einstellen, wird das Gerät die Zutaten mischen UND erhitzen.
2. Klicken Sie auf die Schaltfläche "Start/Stop", und das Gerät beginnt mit dem Mischen, während der Timer herunterzählt. (Hinweis: Wenn Sie die Arbeitszeit nicht einstellen, wird der Timer des Geräts hochgezählt).
3. Das Gerät zeigt an, dass noch 5 Sekunden bis zum Ende des Programms verbleiben und piept weiter, bis das Programm beendet ist. Nach Ablauf des Countdowns schaltet das Gerät in den Standby-Modus.
4. Schalten Sie das Hauptgerät nach dem Gebrauch aus. Nehmen Sie die Behälter vom Hauptgerät und nehmen Sie den Deckel ab.
5. Alle Zutaten aus der Behälter nehmen.

### Vorsicht!

1. Berühren Sie den Metallteil des Behälters nicht, solange es heiß ist.
2. Fassen Sie die Behälter nur am Griff an, um es zu bewegen.
3. Erhitzen Sie niemals den Behälter, wenn es leer (keine Zutaten oder Essen) ist.
4. Sie können die Arbeitszeit (zwischen 0-99 Minuten), die Geschwindigkeit (zwischen 1-10) und die Temperatur (zwischen 30-120°C) jederzeit ändern.

## EINFÜHRUNG IN DIE TASTENFUNKTION:

### Von oben links nach rechts:

- Temperaturregelung (Tippen, um die Temperatur um 30°C bis 120°C zu erhöhen oder zu senken)
- Geschwindigkeitsregelung (Tippen, um die Klingengeschwindigkeit 1-10 einzustellen)
- Zeitsteuerung (Tippen, um die Zeit von 1 Sekunde bis 90 Minuten einzustellen)

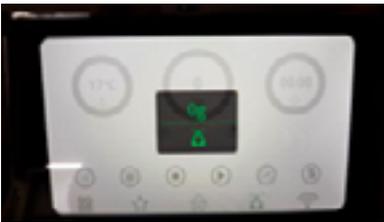
### Mittlere Reihe von links nach rechts:

- Sprachauswahl
- Pulsfunktion (zum Pulsieren berühren und halten, zum Stoppen loslassen)
- Stopp-Taste
- Schaltfläche "Start"
- Linkslauf-Funktion (zum schonenden Mischen, ersetzt die Klängenabdeckung)
- Menüfunktion für automatische Einstellungen

# ANWENDUNG

- **Rezeptbuch** (einfach antippen und auswählen)
- **Option Favoriten**
- **Home-Taste**
- **Eingebaute Waage** (zum Wiegen die Waage berühren, zum Zurücksetzen auf Null auf den Bildschirm berühren, zum Schließen Waage berühren)
- **WLAN-Funktion** (wenn sie eingeschaltet ist, werden die Rezepte einmal im Monat automatisch aktualisiert)
- **Große Taste** unter dem LCD-Bildschirm für **Start / Stopp / Pause**.

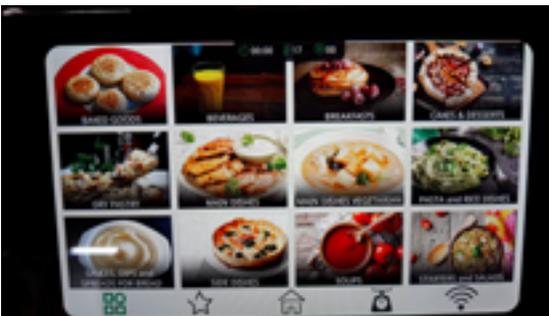
## Eingebaute Waagen



## Automatisierte Funktionseinstellungen



## Rezeptbuch



## Automatisierte Funktionseinstellungen

Marmelade

Dämpfen

Suppe

Kneten 800g

Kneten 500g

# FEHLERMELDUNGEN (CODES)

## FEHLERMELDUNGEN (CODES):

Code	Status	Lösung
E1	Auf der LCD-Anzeige wurde "E1" angezeigt, während die Farbe der "Start/Stop"-Taste (L) wechselt von Grün auf Rot.	Das Gerät muss zur Reparatur an ein zugelassenes Servicezentrum gesendet werden.
E2	"E2" wurde auf dem LCD-Display angezeigt, während die Lichtfarbe der "Start/Stop"-Taste (L) wechselt von Grün auf Rot.	Nehmen Sie die Behälter heraus und setzen Sie sie gemäß der Bedienungsanleitung wieder ein. Wenn es dann immer noch nicht funktioniert, muss es an den Kundendienst gesendet werden.
E3	Auf der LCD-Anzeige wurde "E3" angezeigt, während die Lichtfarbe der "Start/Stop"-Taste (L) wechselt von Grün auf Rot.	Nehmen Sie die Behälter heraus, und setzen Sie sie gemäß der Bedienungsanleitung wieder ein. Funktioniert sie dann immer noch nicht, muss es an den zuständigen Kundendienst gesendet werden.
E4	Auf der LCD-Anzeige wurde "E4" angezeigt, während die Lichtfarbe der "Start/Stop"-Taste (L) wechselt von Grün auf Rot.	Schalten Sie das Gerät zunächst aus und starten Sie es nach 1 Stunde neu. Wenn es dann immer noch nicht funktioniert, muss es zum zugelassenen Kundendienst gesendet werden.

## LEITFADEN FÜR DIE VERARBEITUNG

Zubehör	Zutat	Maximum	Betriebszeit	Stufe
Schmetterlingstool (H)	Eiweiß	3 Eier	3 Minuten	5
Klinge (D)	Mehl	500g	2 Minuten	3
	Wasser	300g		

## REINIGUNG :

Bevor Sie das Gerät reinigen, schalten Sie es aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

1. Schrauben Sie den Schraubring ab und entfernen Sie alle Teile des Aufsatzes.
2. Das gesamte Zubehör kann in der Spülmaschine gereinigt werden.
3. Halten Sie während des Gebrauchs des Geräts die Kontaktstifte am Boden der Behälter immer sauber und trocken! Wischen Sie die Stifte am Boden der Behälter mit einem trockenen Tuch ab!
4. Verwenden Sie zur Reinigung niemals spitze oder scharfe Gegenstände, da dadurch Funktionsteile beschädigt oder die Sicherheit des Geräts beeinträchtigt werden kann.
5. Die Klinge ist sehr scharf, bitte behandeln Sie sie mit äußerster Vorsicht.
6. Reinigen Sie sämtliche Teile in heißer Seifenlauge und sofort nach Gebrauch. Spülen Sie sie mit klarem, heißem Wasser ab und trocknen Sie sofort ab.

# ANLEITUNG ZUR VERARBEITUNG

- Wir empfehlen Ihnen, die Klinge mit etwas pflanzlichen Öl zu schmieren.
- Wischen Sie das Hauptgerät ausschließlich mit einem feuchten, weichen Tuch ab.
- Wenn die Behälter und die Klinge schwer zu reinigen sind, können etwas heißes Seifenwasser in den Behälter geben und das Gerät einige Sekunden lang auf Stufe 1 laufen lassen.



Das Gerät entspricht den europäischen Richtlinien 2014/35/EU, 2014/30/EU und 2009/125/EG



Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht durch den herkömmlichen Hausmüll entsorgt werden, sondern muss bei einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Die Materialien sind entsprechend ihrer Kennzeichnung recycelbar. Mit der Wiederverwendung, dem Recycling oder der anderweitigen Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt. Bitte erkundigen Sie sich bei ihrer Gemeindeverwaltung, wo sich die nächst gelegene Entsorgungsstelle befindet.

<i><b>Optimum ThermoCook Pro M 2.0</b></i>	
<b>Modell</b>	: TCPROM2
<b>Spannung</b>	: 220-240V
<b>Frequenz</b>	: 50/60Hz
<b>Nennleistung (Motor)</b>	: 700W
<b>Nennleistung (Heizung)</b>	: 1700W
Hergestellt in der VR China, von der Welt geliebt	

# GARANTIE- UND NUTZUNGSBEDINGUNGEN

## Ab dem 1. Januar 2014 gültig

Die im Folgenden beschriebene Garantie gilt nur für Händler der Optimum-Gerätepalette. Bitte wenden Sie sich an Ihren Händler, um die vollständige Produktgarantie zu erhalten.

1. Optimum® ("wir") garantiert, dass dieses Gerät frei von Material- und Verarbeitungsfehlern ist. Solange Sie das Gerät gemäß dieser Gebrauchsanweisung verwenden, garantiert Optimum®, dass es für einen Zeitraum von 1 Jahr im Haushalt zufriedenstellend funktioniert.
2. Alle Garantien, die über diesen Standardzeitraum hinausgehen, werden vom Händler als erweiterte Bedingungen angeboten. Das bedeutet, dass Sie sie nur über diesen Anbieter in Anspruch nehmen können.
3. Wir reparieren/ersetzen Ihr Gerät, wenn bei normalem Gebrauch und normaler Pflege innerhalb dieser Herstellergarantiezeit ein Defekt auftritt, nach unserem Ermessen und nur dann, wenn der verkaufende Händler dies nicht tun kann. Dies geschieht ausschließlich nach unserem Ermessen und ohne Kosten für Ersatzteile. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Zubehörteile, unabhängig davon, ob diese im Lieferumfang enthalten sind oder separat erworben wurden. Sollte Ihr Händler feststellen, dass Ihr Gerät einen schwerwiegenden Fehler aufweist, kann er nach eigenem Ermessen einen Ersatz anbieten.
4. Die Klingengruppe und die Antriebsbuchse verschlechtern sich nur durch Missbrauch und unsachgemäßen Gebrauch. Sie sind daher nur bis zu 30 Tage nach dem Kaufdatum durch diese Garantie abgedeckt.
5. Wenn Ihr Gerät während der Garantiezeit repariert werden muss und Ihr Händler die Reparatur nicht durchführen kann, müssen Sie die Kosten für die Rücksendung an uns (oder einen zugelassenen Dienstleister) sowie die Kosten für die Rücksendung an Sie selbst tragen.
6. Solange sich Ihr Gerät auf dem Transportweg befindet, tragen Sie das gesamte Risiko dafür. Die Garantie deckt keine weiteren Schäden während des Transports ab.
7. Vergewissern Sie sich, dass Sie Ihr Gerät bei der Rücksendung ordnungsgemäß verpacken, damit es beim Transport nicht beschädigt wird.
8. Damit wir Ihren Garantieanspruch bearbeiten können, sollten Sie eine Erklärung des Problems beifügen. Wir werden nicht für Sie nach Fehlern suchen und nur beschriebene Fehler reparieren, die unter die Garantie fallen.
9. Die vollständige Garantie erlischt, wenn das Gerät missbräuchlich, fahrlässig, durch einen Unfall, eine Veränderung, durch Nichtbeachtung der Betriebsanleitung oder unter anormalen oder extremen Bedingungen verwendet wurde.
10. Kosmetische Veränderungen, die die Leistung nicht beeinträchtigen, gelten nicht als Mängel und fallen nicht unter diese Garantie. Zu diesen Veränderungen gehören Verfärbungen von Teilen Ihres Geräts oder die Auswirkungen der Verwendung von Scheuermitteln. Die Garantie erstreckt sich nicht auf die Reinigung oder Entfernung von Lebensmitteln aus Ihrem Gerät oder auf die Reparatur von Schäden, die durch deren Ansammlung verursacht wurden.
11. Diese Garantie deckt nicht den normalen Verschleiß Ihres Geräts oder seiner Teile ab.
12. Diese Garantie gilt nicht für Defekte, die durch Unfälle, Missbrauch, unsachgemäße Installation oder Bedienung, mangelnde Sorgfalt, nicht genehmigte Medikamente, den Verlust von Teilen, Manipulationen oder Reparaturversuche durch Personen, die von uns nicht zur Durchführung von Reparaturen autorisiert wurden, verursacht wurden.
13. Die Garantie gilt nicht, wenn der Schaden, die Fehlfunktion oder der Ausfall auf Veränderungen, Unfälle, Missbrauch, Brand, Verschütten von Flüssigkeiten, falsche Einstellung der kundenseitigen Bedienelemente, Verwendung mit falscher Spannung, Stromstöße und -einbrüche, Gewitter, höhere Gewalt, Spannungsversorgungsprobleme, Manipulationen oder unbefugte Reparaturen durch Personen, Verwendung von defekten oder inkompatiblen Geräten, Aussetzen gegenüber ungewöhnlich korrosiven Bedingungen oder Eindringen von Insekten, Ungeziefer oder Fremdkörpern in das Produkt zurückzuführen ist.
14. Die Garantie deckt keine Schäden ab, die durch die Verwendung Ihres Geräts mit einer alternativen Stromquelle (z. B. Solar, Wechselrichter, Generator usw.) entstehen. Wir raten davon ab, Ihr Gerät mit diesen Geräten zu betreiben.
15. Bewahren Sie den Kaufbeleg bzw. die Quittung als Kaufnachweis und als Nachweis für das Datum des Kaufs auf. Sie müssen den Kaufbeleg oder die Quittung vorlegen, wenn Sie einen Anspruch im Rahmen dieser Garantie geltend machen.
16. Wenn Sie den Kaufbeleg nicht vorlegen, ist diese Garantie ungültig. Das Verbraucherrecht erlaubt es uns, einen angemessenen Kaufnachweis zu verlangen, um einen Garantieanspruch zu erfüllen.
17. Diese Garantie impliziert, beabsichtigt oder beeinträchtigt keine Verbraucherrechte, die im Verbraucherschutzgesetz aufgeführt sind und dort durchgesetzt werden können. Sollte sich herausstellen, dass eine Bedingung gegen das Verbraucherrecht verstößt, ist nur diese eine Bedingung ungültig; alle anderen Bedingungen bleiben bestehen.

# KONTAKT

Wenden Sie sich bitte an Ihren Händler des Landes, in dem Sie den Kauf getätigt haben, um Support, Wartung und Garantie zu beanspruchen.

