

*Optimum*  
QUALITY YOU CAN TRUST

# MAGICOOK PRO

ESTRATTORE ED INFUSORE BOTANICO N°1 IN AUSTRALIA



**MANUALE D'USO**

---

## CONTENUTI

BENVENUTO AL TUO NUOVO ASSISTENTE IN CUCINA!	1
FUNZIONAMENTO BASE	2
LA SICUREZZA PRIMA DI TUTTO	3
PREPARAZIONE (DECARBOSSILAZIONE)	4
FUNZIONE OLIO	5
FUNZIONE BURRO	6
FUNZIONE TINTURA	7
CARAMELLE GOMMOSE	9
FUNZIONE CACAO	10
FILTRAGGIO E CONSERVAZIONE	11
PULIZIA	11
PANNELLO DI CONTROLLO	12
SPECIFICHE DEL PRODOTTO	13
SPECIFICHE TECNICHE	13
TERMINI E CONDIZIONI DELLA GARANZIA (INTERNAZIONALE)	14

## **BENVENUTO AL TUO NUOVO ASSISTENTE IN CUCINA!**

Congratulazioni per aver investito nel Magicook Pro. Il tuo nuovo infusore ed Estrattore Botanico è uno degli elettrodomestici più versatili in cucina e capirai molto rapidamente perché lo descriviamo come "il tuo nuovo assistente in cucina". Magicook Pro è tutto ciò di cui hai bisogno per creare oli, tinture e burri infusi fatti in casa. Macina, riscalda e mescola qualsiasi ingrediente a base di erbe, piante o medicinali con il semplice tocco di un pulsante.

Dal primo utilizzo del tuo Magicook Pro, diventerà il tuo "alleato segreto", ti aiuterà a creare non solo oli infusi, burro infuso e tinture, ma anche una straordinaria gamma di cibi freschi, gustosi e ricchi di nutrienti, tra cui:

**Zuppe – Bibite – Oli– Caramelle gommose – Burro chiarificato – Miele infuso – Latte infuso – Caffè infuso – Cosmetici a base naturale– Tinture e molto altro!**

Per ulteriori suggerimenti, trucchi e post della community, non dimenticare di unirti al gruppo Froothie Family su Facebook: [www.facebook.com/groups/froothiefamily](https://www.facebook.com/groups/froothiefamily)

**PER RISULTATI MIGLIORI E PER GARANTIRE LA TUA SICUREZZA,  
LEGGI ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PRESENTI IN QUESTO MANUALE.**

## FUNZIONAMENTO BASE

- Collegare il cavo di alimentazione sotto la maniglia sulla base e inserirlo nella presa.
- Riempire il contenitore principale con gli ingredienti e premere saldamente l'unità di controllo superiore.
- Premere il pulsante "**CHOOSE**" per scorrere le opzioni disponibili
- Quando l'opzione desiderata lampeggia, premere il pulsante di avvio per utilizzare le impostazioni di durata e temperatura preimpostate.
- Puoi anche utilizzare le tue impostazioni personalizzate per durata e temperatura. Mentre l'opzione desiderata lampeggia, impostare l'ora desiderata utilizzando il pulsante "Time". Il tempo aumenta con incrementi di 5 minuti ad ogni pressione del pulsante. L'intervallo di tempo è compreso tra 30 minuti e 12 ore.
- Impostare la temperatura desiderata con il pulsante "Temp". La temperatura aumenta con incrementi di un grado. L'intervallo di temperatura è compreso tra -1°C a 120°C (30°F a 250°F).
- Dopo aver inserito le tue impostazioni personalizzate, premi "**START**"
- Le lame di miscelazione della macchina si avviano automaticamente quando viene raggiunto l'80% della temperatura impostata (tranne per l'impostazione decarb). Le lame si accendono a intervalli regolari e omogenei.
- Il display mostrerà il tempo residuo, si spegnerà automaticamente e mostrerà "**END**"
- Per arrestare l'unità in qualsiasi momento, tenere premuto il pulsante di avvio per 3 secondi
- Ci sono linee di riempimento MIN e Max contrassegnate all'interno del contenitore. Non riempire l'infusore troppo o troppo poco.
- **ATTENZIONE!!** Il contenuto e l'interno del contenitore principale saranno molto caldi subito dopo lo spegnimento e durante il funzionamento dell'unità.
- NON immergere in acqua né la parte superiore né quella inferiore



**AVVISO DI SICUREZZA!! Le tinture possono essere preparate nell'infusore riscaldando l'alcol etilico, che rilascia FUMI ALTAMENTE INFIAMMABILI. NON UTILIZZARE MATERIALI INFIAMMABILI**



**L'UTENTE È L'UNICO RESPONSABILE PER QUALSIASI RISCHIO COLLEGATO ALL'UTILIZZO DI QUESTO UTENSILE. EVENTUALI DANNI O LESIONI DERIVANTI DALL'UTENTE DI QUESTO UTENSILE SONO DI SUA RESPONSABILITÀ. CIO COMPRENDE ANCHE LESIONI O DANNI O CONSEGUENZE NEGATIVE DA MALFUNZIONAMENTO DI TUTTE LE PARTI DELL'INFUSORE O ERRATO UTILIZZO DA PARTE DELL'UTENTE. LE INFORMAZIONI FORNITE NELLA PRESENTE INFORMATIVA SUGLI ARGOMENTI DISCUSSI NON DEVONO ESSERE UTILIZZATE PER TRATTARE O DIAGNOSTICARE QUALSIASI CONDIZIONE MEDICA. TUTTE LE INFORMAZIONI/RIFERIMENTI SONO FORNITI SOLO A SCOPO INFORMATIVO E NON SONO AVALLATE DA ALCUNA STRUTTURA MEDICA O RESPONSABILI PER EVENTUALI PROBLEMI DI SALUTE SPECIFICI, PROBLEMI DI ALLERGIA, LESIONI, CONSEGUENZE NEGATIVE O DANNI ASSOCIATI ALL'USO DELL'INFUSORE O ALLE INFORMAZIONI FORNITE NEL PRESENTE MANUALE. UTILIZZARE A PROPRIO RISCHIO E PERICOLO!!!**

- Utilizzare sempre in un'area ben ventilata.
- L'unità e il suo contenuto rimarranno CALDI durante e dopo l'uso
- Non utilizzare vicino a bambini. Non lasciare che i bambini utilizzino l'unità
- Scollegare il cavo di alimentazione quando non è in uso
- Prestare attenzione attorno alle lame di miscelazione. Il motore è potente e le lame sono affilate! Non toccare mai le lame!
- Non rimuovere mai l'unità principale durante il funzionamento e assicurarsi che sia ben posizionata prima dell'uso
- Non usare mai i solidi nell'infusore come bastoncini di burro duri: prima sciogliere
- Non immergere mai alcuna parte in acqua
- Non riempire l'infusore troppo o troppo poco
- Non utilizzare all'aperto
- Non lasciare che il cavo di alimentazione sporga dal bordo del bancone o del tavolo. Non lasciare che il cavo di alimentazione poggi sulle superfici calde
- Non lasciare l'unità incustodita quando è in funzione o collegata
- Spegnerne l'interruttore di alimentazione elettrica prima di scollegare il cavo, se l'infusore non funziona bene
- Non utilizzare il dispositivo per scopi diversi da quelli previsti.
- Prima dell'uso, ispezionare sempre tutte le parti dell'infusore e del cavo di alimentazione per verificare che non siano danneggiate. Si prega di non utilizzare se sono presenti danni.

## PREPARAZIONE (DECARBOSSILAZIONE)

Ti consigliamo di utilizzare le erbe decarbossilate (decarbossilate) per il tuo burro infuso per liberare i principi attivi.

È un nome dal suono complicato per un processo semplice. L'idea di base è quella di riscaldare le erbe a 240°F (115°C) per 30-40 minuti. L'unica difficoltà è che il controllo di una temperatura costante è essenziale e critica. Alcuni utilizzano il loro forno con un termometro di qualità.

L'infusore MagiCook Pro ha una funzione di decarb che funziona bene per piccole quantità.

L'infusore riscalderà le erbe alla temperatura corretta e le lame non gireranno durante il processo di decarb.

Se desideri lavorare una grande quantità in una volta, allora vorrai usare il metodo del forno. Assicurati che il tuo forno funzioni alla temperatura corretta. Metti le tue erbe su una teglia ricoperta di carta da forno in uno strato uniforme; quindi, copri bene con un foglio di alluminio e posiziona sulla griglia centrale.

Non è necessario utilizzare un macinatore. Basta sbriciolare le tue erbe a mano in pezzi di dimensioni più o meno uniformi.

### FUNZIONE DECARB

Come discusso nella sezione della preparazione, dovrai decarbonizzare tutta le tue erbe prima di fare qualsiasi tipo di infusione.

Per decarbonizzare una piccola quantità, 14 grammi (1/2 oz o meno) nell'infusore, stendi uno strato uniforme di erbe non superiore a 1/2 pollice sul fondo. Premere "Choose" fino a quando "Decarb" non lampeggia, quindi impostare durata e temperatura come descritto nel Funzionamento base.

Puoi facilmente trovare dozzine di procedure di decarb, ma in generale concordi sul fatto che la tua temperatura dovrebbe variare tra 107 °C (225 °F) e 115 °C (240 °F). Le durate dovrebbero essere comprese tra 30 e 45 minuti. Un altro punto di accordo generale è che la decarbonizzazione all'estremità inferiore dell'intervallo di temperatura preserva il sapore delle erbe mentre la decarbonizzazione all'estremità superiore ridurrà al minimo il sapore.

Avrai voglia di sperimentare durate e temperature che funzionano meglio per te. Se devi decarbonizzare una grande quantità di erbe contemporaneamente, usa il metodo del forno descritto in precedenza, ma assicurati che le impostazioni del forno corrispondano alle temperature corrette. Puoi facilmente rovinare una partita di erbe surriscaldandole.

Si prega di notare che le lame di miscelazione non funzionano con l'impostazione decarb. È un'operazione di solo riscaldamento.

## FUNZIONE OLIO

Per molti, le infusioni di olio e in particolare le infusioni di olio di cocco stanno diventando quotidiane. Un infuso di olio di cocco è molto versatile. Gli oli funzionano bene in qualsiasi ricetta alimentare e come unguenti topici da spalmare. L'olio di cocco è un ottimo olio da usare perché ha un contenuto di grassi saturi molto alto (90% contro 60% del burro) il principio attivo delle erbe ha un'elevata affinità per l'assorbimento da parte dei grassi saturi, questo significa che puoi facilmente preparare miscele potenti o usare meno quantità di erbe per fare le tue infusioni.

La lecitina è un ingrediente chiave nell'olio di cocco infuso. La lecitina aiuta con l'assorbimento dell'olio di erbe nelle pareti intestinali ed è usata come emulsionante. Le piccole particelle nel tuo olio alle erbe vengono assorbite più facilmente,

### ISTRUZIONI:

- Per un 1/2 lotto: 14 grammi (1/2 oz) di erbe decarbonizzata con 470-590 ml (2-2 1/2 tazze) di olio di cocco.
- Per un intero lotto: 28 grammi (1 oz) di erbe decarbonizzate con 950-1180 ml (4-5 tazze) di olio di cocco.
- Usa 15 ml (1 cucchiaino) di lecitina per entrambe le quantità.

L'infusore è preimpostato per funzionare a 70 °C (160 °F) per un'ora. Quando la temperatura raggiunge i 53 °C (128 °F) le lame di miscelazione si accendono per intervalli di 20 secondi mentre la temperatura continua a 70 °C (160 °F) e poi alla fine del ciclo. Puoi anche impostare durata e temperatura. Al termine del ciclo, seguire le istruzioni nella sezione FILTRAGGIO di questo manuale.

Se non hai esperienza con l'uso di infusi di olio di cocco, usa inizialmente dosi molto piccole e attendi molto tempo (5 ore) per giudicare davvero la potenza. L'olio di cocco con lecitina può produrre infusi molto potenti. Puoi gradualmente salire ai livelli giusti per te. È facile esagerare ed è un'esperienza spiacevole. In generale, le istruzioni che forniamo qui sono un buon punto di partenza, ma sperimentare un po' con tempo, temperatura e potenza ti darà i migliori risultati a lungo termine.

## FUNZIONE BURRO

Il burro infuso con erbe (burro infuso) è uno dei pilastri nella produzione di commestibili ed è probabilmente ancora il prodotto infuso più popolare. Come con l'olio di cocco, è il grasso saturo nel burro che fa funzionare tutto. Se ti piace il burro e sei abituato a usarlo nelle tue ricette, il burro infuso funzionerà bene per te.

### ISTRUZIONI:

- Per un 1/2 lotto usa 14 grammi (1/2 oz) di erbe decarbonizzate con 470-590 ml (2-2 1/2 tazze) di burro non salato.
- Per un intero lotto usa 28 grammi (1 oz) di erbe decarbonizzate con 950-1180 ml (4-5 tazze) di burro non salato.
- Usa 15 ml (1 cucchiaino) di lecitina di girasole con entrambi i lotti.

Se si utilizza l'opzione preimpostata "burro" sull'infusore, funzionerà per 2 ore a 70 °C (160 °F). Le lame si attiveranno per intervalli di 20 secondi a partire da quando la temperatura raggiunge 53 °C (128 °F). È inoltre possibile impostare durata e temperatura personalizzate.

Al termine del ciclo, seguire le istruzioni nella sezione FILTRAGGIO di questo manuale.

Molte persone preferiscono usare burro fuso o burro chiarificato invece del normale burro non salato. Assicurati di provarlo se non sei soddisfatto dei risultati con l'utilizzo del burro.

Se sei un principiante dei commestibili, inizia con dosi molto piccole e aspetta molto tempo (5 ore) e lavora gradualmente fino a un livello confortevole. È facile esagerare con i commestibili e non è un'esperienza piacevole.

La sperimentazione con tutte le variabili è buona da provare. Le nostre istruzioni sono un buon punto di partenza, ma puoi creare un gusto o una potenza migliori provando nuove impostazioni su durata, temperatura o quantità di erbe aggiunte.

## **FUNZIONE TINTURA**

Le tinture sono prodotti a base di erbe estratti da alcol. La tintura liquida alle erbe contiene alti livelli di principi attivi che sono stati lisciviati nell'alcool per formare un liquido.

Le tinture vengono solitamente assunte ponendo alcune gocce del liquido altamente concentrato sotto la lingua dell'utente. Sono diventati un'alternativa popolare al fumo e sono ampiamente utilizzati dagli utenti medici che non desiderano fumare il prodotto.

Le tinture vengono assorbite rapidamente dal corpo e lavorano velocemente. La maggior parte degli utenti avvertono subito gli effetti che tendono a durare per molto tempo.

I principi attivi nelle tinture si decompongono rapidamente se esposti al calore o alla luce. Pertanto, le tinture devono essere conservate in contenitori ermetici, scuri e conservate lontano da fonti di calore e luce. A differenza di altri prodotti a base di erbe, le tinture non hanno odore rivelatore.

### **GLICERINA VS. TINTURE ALCOLICHE**

Nella maggior parte delle formule per tintura, il solvente standard è l'alcol il quale è efficace nell'estrazione degli ingredienti attivi in modo da poter creare una potente tintura. Il contenuto di etanolo nell'alcol aumenta la velocità di assorbimento, il che significa che gli effetti saranno più rapidi.

Tuttavia, non tutti possono o vogliono consumare alcolici. La glicerina è un'ottima alternativa per coloro che vogliono evitare l'alcol. La glicerina è presente in molti prodotti alimentari ed è completamente sicura da consumare. Può essere prodotta con materiale vegetale o animale e molti preferiscono la glicerina a base vegetale. La glicerina è spesso considerata un dolcificante e molti apprezzano un sapore leggermente dolce per la loro tintura.

Lo svantaggio delle tinture a base di glicerina è nella sua potenza. La glicerina può trattenere solo circa 1/3 dei principi attivi rispetto all'alcol. Le tinture di glicerina hanno anche una durata di conservazione più breve. La glicerina vegetale può essere conservata per un anno mentre le tinture alcoliche possono durare fino a 4 anni.



### **SICUREZZA!! L'ALCOL DA RISCALDAMENTO RILASCIA FUMI ALTAMENTE INFIAMMABILI.**

NON avere fiamme libere intorno ai materiali di preparazione, all'unità dell'infusore o ai prodotti finiti se stai preparando la tintura con alcol etilico. Se hai dei dubbi sul riscaldamento dell'alcol, usa un metodo senza calore per preparare la tua tintura. Ci sono numerosi metodi e ricette pubblicate su Internet. Utilizzare questa funzione solo se l'hai già eseguita in precedenza e se ne conosci i relativi rischi. Si prega di leggere il disclaimer nella pagina della sezione sicurezza contrassegnata con il n. 3. Inoltre, non raccomandiamo l'uso di alcol e suggeriamo alle persone di usare la glicerina a causa del rischio più elevato.

La glicerina è considerata sicura da riscaldare ma è comunque parte della famiglia degli alcolici. Non correre rischi inutili nemmeno con fiamme libere intorno alla glicerina.

#### **ISTRUZIONI: :**

Per un lotto di 1/2-14 grammi (1/2 oz) di erba decarbonizzata con 470-590 ml (2-2 1/2) Tazze di glicerina vegetale o alcol etilico al 95% (150-190 prove).

Per un intero lotto, 28 grammi (1 oz) di erbe decarbonizzate con 950-1180 ml (4-5 tazze) di glicerina vegetale o alcol etilico al 95%.

La funzione di tintura preimpostata funzionerà per 4 ore a 70 °C (160 °F). Le lame si attiveranno per intervalli di 20 secondi a partire da quando la temperatura raggiunge 53 °C (128 °F) . È inoltre possibile impostare durata e temperatura personalizzate.

Al termine del ciclo, seguire le istruzioni contenute nella sezione FILTRAGGIO di questo manuale.

## CARAMELLE GOMMOSE

Dopo aver preparato una tintura, puoi usarla per fare delle caramelle gommose alle erbe. Non lo fare nell'infusore ma sul piano cottura. Ecco i passaggi:

### Ingredienti:

- 118 ml (1/2 tazza) di olio di cocco
- 118 ml (1/2 tazza) di acqua
- 1 confezione di gelatina da 168 grammi (6 once)
- 28 grammi (1 oz) di gelatina
- 15-17,5 ml (da 1/2 a 1 cucchiaino) di tintura a base di erbe (come sempre vorrai sperimentare la quantità di prodotto a base di erbe che fa per te)
- Stampi in silicone

### Procedura:

- Imposta il fornello a fuoco medio
- Metti l'olio di cocco e l'acqua in una pentola sul fuoco
- Mescola energicamente fino a quando l'acqua e l'olio non sono ben amalgamati
- Aggiungi la tintura e continua a mescolare
- Versare lentamente la gelatina nel composto e mescola alzando gradualmente il fuoco a medio-alto.
- Quando la gelatina sarà completamente incorporata, inizia a incorporarla lentamente continuando a mescolare.
- A questo punto l'impasto dovrà risultare abbastanza denso e viscoso
- Versa con cura il tuo composto negli stampini in silicone
- Metti gli stampini in frigorifero per 20 min.
- Se lo desideri, spolverizza le tue caramelle gommose con il tipo di zucchero che preferisci.

## FUNZIONE CACAO

Il cacao infuso è sempre delizioso ed è un ottimo modo per infondere varie erbe. Le erbe vengono infuse nel burro di cacao, che ha un alto contenuto di grassi.

L'idea di base è quella di utilizzare l'infusore per fare il burro di cacao infuso e poi fare il prodotto finito a bagnomaria. Le impostazioni dell'infusore per questo sono 11/2 ore a 80 °C (180 °F).

### ISTRUZIONI:

#### MATERIALE NECESSARIO:

- Infusore di erbe
- Tegame per bagnomaria
- Stampi in silicone o teglia piana con carta cerata
- 28 grammi (1 oz) di erbe
- 473 ml (2 tazze) di burro di cacao fuso (commestibile)
- 10 ml (2 cucchiaini) di lecitina (preferibilmente girasole)
- 473 ml (2 tazze) di cacao in polvere
- 237 ml (1 tazza) di miele
- 10 ml (2 cucchiaini) di vero estratto di vaniglia
- 2,5 ml (1/2) cucchiaino di sale
- Noci tostate (facoltativo)
- Estratto di arancia o menta (facoltativo)

Naturalmente, ci sono molte varianti e aggiunte che potresti apportare agli ingredienti di cui sopra, ma questo è un buon inizio.

#### PROCEDURA:

- Metti le tue erbe decarbonizzate, il burro di cacao fuso (è facile scioglierlo a bagnomaria) e la lecitina nell'infusore. Premi il pulsante "chocolate" e lascia funzionare per 1 ora e mezza. Puoi anche impostare manualmente la durata e la temperatura.
- Filtra questa infusione come descritto nella sezione Filtraggio e Conservazione di questo manuale.
- Metti l'infuso, il miele, la vaniglia e il sale a bagnomaria e mescola bene mentre si scalda
- Unisci poco alla volta il cacao amaro mescolando continuamente fino a quando non sarà completamente amalgamato. La miscela dovrebbe avere un aspetto "lucido"
- Evita di far entrare acqua nella miscela! Non coprire il bagnomaria altrimenti potrebbe entrare della condensa nella miscela.
- A questo punto, puoi aggiungere eventuali extra come noci ed estratti. Utilizza una piccola quantità di estratto (2,5 ml; 1/2 cucchiaino)
- Ora puoi versare negli stampini o appiattare su una teglia.
- È meglio versare quando il composto è ancora abbastanza caldo.
- Mettere gli stampini o la teglia in frigorifero per 1/2 ora o più. Ora puoi usare il tuo cioccolato in tutte le ricette che ami o da solo.

## FILTRAGGIO E CONSERVAZIONE

Dovrai filtrare tutte le tue preparazioni dopo che sono state mescolate e riscaldate nell'infusore (ad eccezione delle erbe decarbonizzate)

**ATTENZIONE!** L'unità e il contenuto saranno CALDI al termine dell'infusione. Utilizzare le normali precauzioni quando si maneggiano oggetti caldi. Si consiglia di utilizzare guanti in silicone o semplicemente di lasciare raffreddare prima di maneggiare.

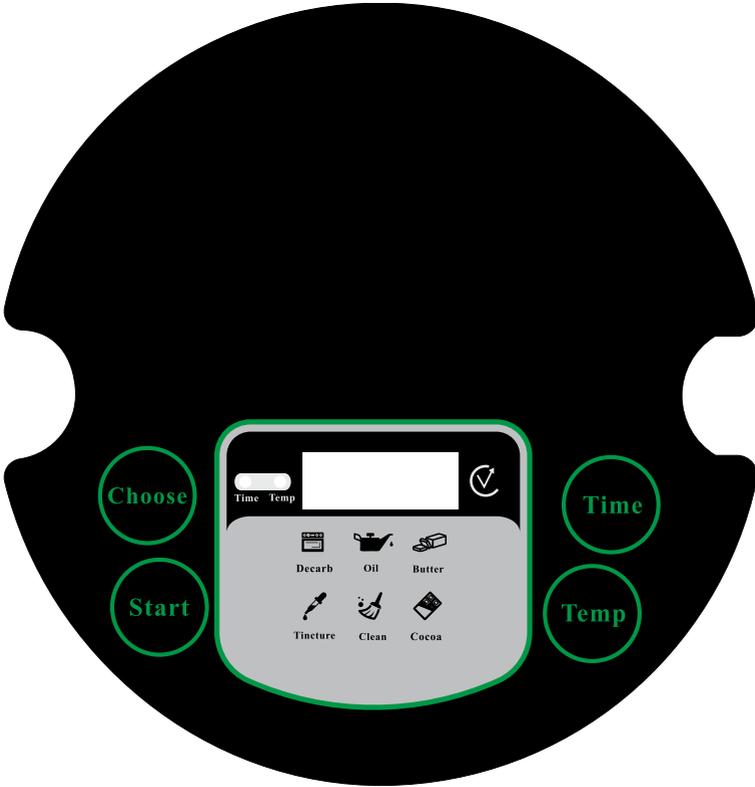
- Mettere uno strato di garza su un setaccio di metallo per scolare in un contenitore adatto (preferibilmente di vetro)
- Versare lentamente i liquidi infusi attraverso la garza.
- È possibile utilizzare una spatola morbida per spremere delicatamente il liquido in eccesso.
- Una volta che la maggior parte del liquido è stato drenato attraverso la garza, raccogliere la garza e spremere delicatamente il liquido rimanente.
- Ci sono numerose opzioni di conservazione che vanno da una grande ciotola di vetro a piccoli barattoli o versare in stampi come quello incluso con l'infusore.
- In genere vorrai conservare il tuo prodotto in frigorifero
- Le tinture devono essere conservate in bottiglie scure in un luogo fresco.

### PULIZIA

NON immergere alcuna parte dell'infusore in acqua. Soprattutto se collegato alle prese elettriche. NON mettere nessuna parte dell'infusore in lavastoviglie. Pulire a mano e usare solo la funzione di pulizia.

Risciacquare il contenitore e poi riempirlo a metà tra le linee MIN e MAX con acqua. Aggiungere un po' di detersivo per piatti e sostituire l'unità principale. È possibile utilizzare la funzione di pulizia e le lame si accendono ogni 15 secondi. Dopo la pulizia, strofinare con un asciugamano per asciugare le unità.

PANNELLO DI CONTROLLO



## SPECIFICHE DEL PRODOTTO

<b>Prodotto</b>	Optimum Magicook Pro
<b>Tensione nominale</b>	220-240V
<b>Frequenza nominale</b>	50-60Hz
<b>Potenza nominale</b>	1000W
<b>Potenza di riscaldamento</b>	850W
<b>Potere di miscelazione</b>	150W
<b>Capacità</b>	1.2L
<b>Peso dell'articolo</b>	2Kg
<b>Dimensione</b>	205 x 150 x 310mm

## SPECIFICHE TECNICHE



Al termine della sua vita utile, questo prodotto non può essere smaltito con i normali rifiuti domestici, ma deve essere smaltito presso un punto di raccolta per il riciclaggio di dispositivi elettrici ed elettronici. I materiali sono riciclabili secondo la loro etichettatura. Dai un contributo importante alla protezione del nostro ambiente riutilizzando, riciclando o utilizzando i vecchi dispositivi in altri modi. Si prega di chiedere all'amministrazione comunale dove si trova l'impianto di smaltimento appropriato.

## TERMINI E CONDIZIONI DELLA GARANZIA (INTERNAZIONALE)

### In vigore dal 1 Gennaio 2014

Questa garanzia, come indicato in seguito, riguarda solo i rivenditori degli elettrodomestici della gamma Optimum. Si prega di contattare il rivenditore per la garanzia completa del prodotto.

1. Optimum® garantisce che questo prodotto è esente da difetti nei materiali e nella lavorazione e il relativo corretto funzionamento per un periodo di 2 anni dalla data di acquisto per uso domestico e per un periodo di 12 mesi per uso professionale, se utilizzato in conformità con il manuale di istruzioni allegato.
2. Qualsiasi garanzia che preveda termini superiori a questo periodo è oerta come estensione ai termini di garanzia da parte del rivenditore ed è rivendicabile solo presso il rivenditore stesso.
3. Difetti che si verificano in questo periodo di garanzia, in condizioni di utilizzo e cura normali, saranno riparati o sostituiti a nostra discrezione solo se il rivenditore non è in grado di farlo, esclusivamente a nostra discrezione e senza alcun costo per i componenti sostituiti. Questa garanzia non si estende agli accessori compresi nell'acquisto o acquistati separatamente. Le sostituzioni possono essere oerte per difetti riscontrati, come determinato dal rivenditore e a sua totale discrezione.
4. I filtri si deteriorano solo per abuso o uso improprio, e non sono coperti da questa garanzia per più di 30 giorni dalla data di acquisto.
5. Nel caso in cui l'apparecchio guasto sia in garanzia, e il rivenditore non sia in grado di garantirne la riparazione, il cliente è responsabile per il costo della restituzione del prodotto ad Optimum® (o al centro di assistenza autorizzato), e per il costo della spedizione di ritorno.
6. In fase di trasporto le merci sono sotto la responsabilità del proprietario, ulteriori danni durante il trasporto non sono coperti dalla garanzia.
7. All'atto della spedizione per riparazione in garanzia, il cliente deve assicurarsi che il prodotto reso sia correttamente imballato in modo da garantire che non si verifichino danni durante il trasporto. Per dare seguito alla richiesta di riparazione in garanzia, assicurarsi di allegare una spiegazione dettagliata del problema riscontrato. Optimum® non è responsabile di identificare il guasto, e la riparazione in garanzia sarà eseguita sulla base del difetto descritto dal cliente.
8. Questa garanzia completa è nulla se l'apparecchio è stato sottoposto ad un uso non corretto e conforme alle istruzioni, negligenza, incidenti, alterazioni, mancata osservanza delle istruzioni per l'uso, o se sia stato esposto a condizioni anomale o estreme.
9. Cambiamenti estetici che non influiscono sulle prestazioni, come la perdita di colore di parti esterne a causa o per effetto dell'uso di detersivi abrasivi non saranno garantiti o considerati difetti. La pulizia o la rimozione di alimenti e gli eventuali danni causati per l'accumulo degli stessi non sono coperti dalla garanzia.
10. Questa garanzia non copre la normale usura del prodotto o delle sue parti.
11. Questa garanzia non copre i difetti causati da incidenti, cattivo uso, abuso, installazione o funzionamento impropri, negligenza, riparazioni non autorizzate, perdita di parti, manomissioni o tentativi di riparazione da parte di una persona non autorizzata da Optimum®.
12. La garanzia non è valida in caso di danni, malfunzionamenti o guasti derivanti da alterazioni, incidenti, uso improprio, abuso, incendio, fuoriuscita di liquido, incorretta regolazione dei controlli da parte del cliente, utilizzo con una tensione non corretta, sbalzi e fluttuazioni di tensione, scariche elettriche, cause di forza maggiore, problemi di approvvigionamento di tensione, manomissioni o riparazioni non autorizzate da qualsiasi persona, uso di accessori difettosi o incompatibili, esposizione a condizioni estremamente corrosive o l'introduzione di qualsiasi insetto, parassita o oggetto estraneo nel prodotto.
13. È necessario conservare lo scontrino / ricevuta d'acquisto come prova di acquisto e come prova della data in cui è stato effettuato l'acquisto. Lo scontrino di acquisto o la ricevuta deve essere esibita quando si effettua una richiesta di riparazione in garanzia.
14. La garanzia decade in caso non sia allegata la prova di acquisto. Le leggi a tutela del consumatore impongono di dimostrare l'acquisto e relativa data per far valere ogni richiesta di riparazione in garanzia.
15. Questa garanzia non pregiudica o limita in alcuna forma i diritti dei consumatori previsti dalle norme in vigore, pertanto qualsiasi condizione venga ritenuta nulla sulla base delle norme vigenti si intende abrogata, mentre ogni altra condizione resta valida.



