

Optimum
QUALITA' DI CUI TI PUOI FIDARE

MANUALE UTENTE



THERMOCOOK PRO M 2.0

INDICE

BENVENUTO AL TUO NUOVO ASSISTENTE IN CUCINA!	1
IMPORTANTE	2
CONOSCERE IL TUO THERMOCOOK PRO M2.0	5
MODALITÀ DI INSTALLAZIONE	10
USO	15
INTRODUZIONE ALLA FUNZIONE PULSANTI	15
CODICI DI ERRORE	17
GUIDA ALLA LAVORAZIONE	17
GARANZIA TERMINI E CONDIZIONI	19

BENVENUTO AL TUO NUOVO ASSISTENTE IN CUCINA

Complimenti per aver investito in un Optimum ThermoCook Pro M 2.0 di qualità professionale. Il tuo nuovo Optimum ThermoCook Pro M 2.0 è adatto per l'uso domestico e capirai presto perché lo descriviamo come "il tuo nuovo assistente in cucina".

Dalla prima volta che utilizzerai il tuo Optimum ThermoCook Pro M 2.0, diventerà il tuo "alleato segreto", aiutandoti a cucinare come uno chef a cinque stelle. Le sue numerose funzionalità ti aiuteranno a preparare piatti sani e nutrizionalmente equilibrati nella metà del tempo. Usalo per creare una straordinaria gamma di cibi freschi, gustosi e ricchi di sostanze nutritive, tra cui:

- Frullati
- Purè
- Succhi di frutta e verdure
- Gelati 100% alla frutta
- Burri di frutta secca senza conservanti
- Spread
- Salse
- Deliziose zuppe calde

Scarica le nostre ricette gratis!

Thermocook Pro-M 2.0 è dotato di una propria applicazione per telefoni cellulari che è possibile scaricare su qualsiasi smartphone o tablet. La nostra app è piena di ricette deliziose che sono state provate e testate, puoi essere certo che un pasto delizioso sarà a pochi click di distanza!

NOTA: non è necessario scaricare questa applicazione se non desideri farlo. Sarai comunque in grado di utilizzare facilmente il tuo Thermocook Pro-M 2.0 in quanto viene fornito con oltre 100 ricette integrate. L'aggiunta dell'applicazione ti consentirà di salvare le tue ricette sulla macchina, e non è una necessità ma solo un bonus aggiunto!

È possibile scaricare l'applicazione Thermocook Pro M 2.0 cercando "**TCPROM2-MULTI**" nell'Apple Store o nell'App Store di Google.

Ci auguriamo che queste ricette ti piacciono e non esitare a farci sapere se ci sono ricette che vorresti includere nella nostra app!

PER RISULTATI MIGLIORI E PER GARANTIRE LA TUA SICUREZZA, LEGGI ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PRESENTI IN QUESTO MANUALE. PER ISPIRAZIONI E PER RICETTE DELIZIOSE, FAI RIFERIMENTO AL RICETTARIO OPTIMUM THERMOCOOK PRO M 2.0.

IMPORTANTE

1. Il dispositivo multifunzione Optimum ThermoCook è progettato per l'uso domestico, ma può essere utilizzato anche in altri ambienti simili, ad esempio:
 - cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro
 - camere hotel e motel
 - bed and breakfast
 - altri ambienti di tipo residenziale



PRIMA DI UTILIZZARE IL TUO OPTIMUM THERMOCOOK PRO M 2.0, LEGGI ATTENTAMENTE QUESTE ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA.

2. Conservare queste istruzioni per una futura consultazione.
3. Prima di collegare l'apparecchio alla presa elettrica, controllare che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda alla tensione di rete locale.
4. Gli elettrodomestici possono essere pericolosi se utilizzati in modo errato. Assicurati che chiunque utilizzi il tuo Optimum ThermoCook comprenda chiaramente come utilizzarlo in modo sicuro per evitare potenziali pericoli.
5. Il tuo Optimum ThermoCook non è un giocattolo. Non permettere ai bambini di usarlo; conserva sia l'elettrodomestico che il relativo cavo lontani dalla portata dei bambini.
6. Le lame del tuo Optimum ThermoCook sono estremamente affilate e possono ferirti. Prestare attenzione quando si maneggiano, ad esempio durante lo svuotamento o la pulizia della caraffa. Non toccare il bordo delle lame e fare attenzione a tenere solo la parte superiore del gruppo lama durante il posizionamento o la rimozione.
7. Spegni il tuo Optimum ThermoCook e scollegalo da qualsiasi alimentatore prima di cambiare gli accessori o maneggiare qualsiasi parte in movimento.
8. Scollega sempre il tuo Optimum ThermoCook dall'alimentazione se è necessario lasciarlo incustodito; e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.
9. Scollega il tuo Optimum ThermoCook dall'alimentazione durante la pulizia oppure per una conservazione a lungo termine.
10. In caso di danni al cavo di alimentazione, è necessario che venga sostituito dal produttore, da un tecnico, o da personale appositamente qualificato al fine di evitare pericoli.
11. Gli accessori, diversi da quelli forniti con l'elettrodomestico, non devono essere utilizzati durante il funzionamento di Optimum ThermoCook. L'uso improprio può danneggiare l'elettrodomestico e invalidarne la garanzia.
12. Non rimuovere il coperchio del tuo Optimum ThermoCook durante la bollitura dell'acqua.
13. Non immergere il tuo Optimum ThermoCook nell'acqua.
14. Pulire accuratamente le parti che entreranno in contatto con gli alimenti prima di utilizzare l'elettrodomestico per la prima volta.
15. Posizionare sempre l'unità principale su una superficie piana, asciutta e pulita.
16. Non toccare le lame soprattutto quando è in funzione. Sono molto affilate. Mantenere la parte superiore della lama solo durante la rimozione o il reinserimento.
17. Non utilizzare l'accessorio e/o l'elettrodomestico in caso di danni. Contattare un centro di assistenza autorizzato.

18. Eventuali cadute del tuo Optimum ThermoCook possono gravemente danneggiarlo. Si prega di posizionarlo su una superficie stabile, piana e resistente al calore (ad esempio una superficie piana da cucina o un tavolo); e assicurarsi che si trovi a una distanza di sicurezza dal bordo per evitare di farlo cadere. Si prega di notare che quando si utilizza l'unità per impastare o tagliare il cibo, le vibrazioni possono farlo muovere; quindi non lasciarlo in funzione senza supervisione.
19. Qualsiasi danno ai componenti, tra cui il corpo principale, la caraffa e lo steamer, può rendere il tuo Optimum ThermoCook meno sicuro da usare. Controllare regolarmente tutti i componenti per eventuali danni e, in caso di problemi, interrompere l'utilizzo dell'elettrodomestico e contattare il nostro centro di assistenza post-vendita.
20. Se il tuo Optimum ThermoCook si arresta inaspettatamente o sembra non funzionare correttamente, spegnere l'alimentazione, scollegarlo dalla rete elettrica e interrompere immediatamente l'utilizzo. Richiedere una consulenza professionale dal produttore per identificare il guasto ed effettuare eventuali riparazioni.
21. Il misurino è l'unica parte che può essere utilizzata in modo sicuro per coprire il foro rotondo nel coperchio del barattolo. Si prega di non utilizzare un panno o qualcosa di simile per coprire questo foro e assicurarsi che il misurino sia posizionato correttamente per coprirlo durante la lavorazione degli alimenti. Prestare attenzione al segno di capacità sulla caraffa del frullatore.
22. Durante la lavorazione di alimenti caldi (per temperature superiori a 60 gradi Celsius), non toccare il misurino. **ATTENZIONE**, il coperchio può diventare estremamente caldo.
23. Quando si utilizza lo steamer, assicurarsi che sia collegato correttamente al barattolo e che il coperchio sia in posizione. Fare attenzione al vapore che fuoriesce dalla parte superiore o dai lati del coperchio, perché potrebbe scottarvi. Controllare regolarmente che il foro di sfogo sul coperchio dello steamer sia libero per evitare che il vapore fuoriesca altrove.
24. Quando lo steamer è in funzione, le maniglie sono l'unico posto sicuro per toccarlo. Toccarlo in qualsiasi altro luogo può causare lesioni.
25. Dopo aver utilizzato il tuo Optimum ThermoCook, tienilo fuori dalla portata dei bambini insieme a tutte le sue parti ancora calde.
26. Le fuoriuscite di cibo possono danneggiare il tuo Optimum ThermoCook. Per evitare ciò, assicurati di posizionare correttamente l'anello di tenuta della lama e di utilizzare la staffa di fissaggio per fissare il gruppo lama al fondo.
27. Una scarsa ventilazione può anche danneggiare il tuo Optimum ThermoCook. Per evitare ciò, assicurati che le prese d'aria sul retro del corpo principale siano libere da eventuali ostruzioni.
28. Questo elettrodomestico non è destinato all'utilizzo da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o senza adeguate esperienze e conoscenze, tranne nel caso in cui abbiano avuto la supervisione o istruzioni, relative all'utilizzo del prodotto, da parte di un soggetto responsabile della loro sicurezza. Non lasciare mai l'elettrodomestico in funzione senza sorveglianza.
29. La spatola viene utilizzata solo per spostare il cibo fuori dalla ciotola. Non usarlo mentre la lama è in funzione.
30. Fare attenzione se si sta frullando un liquido caldo poiché potrebbe fuoriuscire a causa di un getto di vapore improvviso.

31. Quando la temperatura attuale della caraffa è pari o superiore a 60 ° C:
 - 1) La velocità delle lame sarà limitata alla velocità tra 1 e 4.
 - 2) L'elettrodomestico commuterà automaticamente la velocità di lavoro alla velocità 4; anche se la velocità di lavoro corrente è impostata su velocità 5-10.

IMPORTANTE: LA MANCATA OSSERVANZA DI QUESTE ISTRUZIONI E AVVERTENZE DI SICUREZZA POTREBBE CAUSARE GRAVI LESIONI. INOLTRE, L'USO IMPROPRIO DELL'OPTIMUM THERMOCOOK PRO M 2.0 POTREBBE DANNEGGIARLO E INVALIDARE LA GARANZIA.

CONOSCERE IL TUO THERMOCOOK PRO M2.0

Questa sezione ti presenta i componenti chiave del tuo nuovo Optimum ThermoCook Pro M 2.0.



NOMI DEI COMPONENTI:

- A. Misurino (max. 100 ml)
- B. Coperchio caraffa
- C. Coperchio interno con anello a tenuta d'aria
- D. Lama
- E. Anello airproof
- F. Caraffa (max. 2 litri)
- G. Dado
- H. Aggancio (prolunga a farfalla)
- I. Unità principale
- J. LCD
- K. Pulsante "On/Off"
- L. Pulsante "Start/stop"
- M. coperchio
- N. Steamer per alimenti (vassoio)
- O. Steamer
- P. Spatola
- Q. Cestello interno



LCD:

1: Indica il movimento della lama in avanti (Velocità: 1-10).

Suggerimenti: è possibile cliccare su "+"/"-" o far scorrere il cerchio per impostare la velocità desiderata.

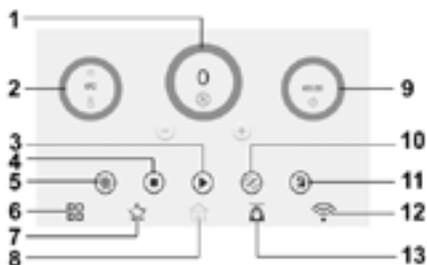
2: Indica la temperatura. (Intervallo di temperatura: 30-1200. Da 30 a 1200, la temperatura aumenta di 50.)

Suggerimenti:

1) È possibile cliccare su "+"/"-" o far scorrere il cerchio per impostare la temperatura desiderata.

2) Mostrerà la temperatura in tempo reale se la caraffa è installata e mostrerà 00 se la ciotola viene rimossa.

3: "Start/stop". Cliccare su di esso per avviare o arrestare l'elettrodomestico.



4: **Tasto Clear.** Cliccare su di esso per cancellare tutte le impostazioni precedenti e tornare allo "stato di stand-by".

5: **Tasto "Pulse".** Quando selezionato, l'elettrodomestico inizia immediatamente a funzionare alla velocità massima di 10. Se non si tocca il tasto, l'apparecchio tornerà alla velocità di lavoro precedente.

Suggerimenti: quando la temperatura della ciotola è pari o superiore a 600, o la lama funziona nella direzione di inversione, o nello stato di "arresto", non può essere utilizzata.

6: **Ricetta.** Cliccaci sopra per selezionare le ricette di cui hai bisogno.

7: **Preferiti.** Qui puoi raccogliere le tue ricette preferite.

8: **Fai da te.**

Suggerimenti: Quando la temperatura di lavoro è impostata tra 105°C 0 e 120°C, per evitare la situazione pericolosa di fuoriuscita di cibo, si consiglia che la quantità massima di cibo lavorato non sia superiore a 1,5L.

9: Indica l'ora. (Intervallo di tempo: 0secondi-99minuti)

0-60 secondi: da "-" a "+", il tempo aumenta di 1 secondo.

1-10 minuti: da "-" a "+", il tempo aumenta di 30 secondi.

10 minuti - 99 minuti: da "-" a "+", il tempo aumenta di 1 minuto.

Suggerimenti:

1) È possibile cliccare su "+"/"- o far scorrere il cerchio per impostare il tempo necessario.

2) Se non si imposta la durata, il tempo di lavoro più lungo dell'elettrodomestico è di 99 minuti per volta!

10: indica la lama che gira nella direzione di inversione (Velocità: 1-3).

11: **Menu di scelta rapida.** Le opzioni del menu includono "JAM", "STEAMING", "SOUP", "KNEADING 1" e "KNEADING 2".

1) **"JAM"**

La ricetta consigliata è:

Frutta: 500gr

Zucchero: 500gr

Impostazioni predefinite:

Step 1: il tempo di lavorazione è di 15 secondi, velocità 6. Una volta avviato questo passaggio, è possibile aumentare il tempo di lavoro durante l'operazione.

Step 2: mettere in pausa per 2 secondi.

Step 3: il tempo di lavorazione è di 10 minuti, velocità 1 e temperatura di riferimento 1000. Una volta avviato questo passaggio, è possibile reimpostare il tempo e la temperatura.

Suggerimenti: mancano 5 secondi al programma e continuerà a emettere segnali acustici fino al termine dello stesso. Alla fine, l'elettrodomestico torna nello stato di stand-by.

2) "STEAMING" (cuocere al vapore)

La ricetta consigliata è:

Brodo o acqua: 500-600ml

Impostazioni predefinite:

La velocità di lavoro è 1, il tempo è 17 minuti e la temperatura target è 1200.

Suggerimenti:

(1) È possibile reimpostare il tempo prima e durante l'operazione.

(2) Il "segnale acustico" verrà emesso quando mancano 5 secondi al programma e continuerà a emettere segnali acustici fino al termine del programma. Alla fine, l'elettrodomestico torna nello stato di stand-by.

3) "SOUP"

La ricetta consigliata è:

Zuppa: 1 L (400 gr di verdure e 500 ml di acqua).

Impostazioni predefinite:

Step 1: la lama funziona nella direzione di inversione alla velocità 1, il tempo di lavoro è di 20 minuti e la temperatura target è di 100.

Step 2: mettere in pausa per 2 secondi.

Step 3: il tempo di lavorazione è di 2 minuti, velocità 4 e temperatura di riferimento 1000.

Step 4: mettere in pausa per 2 secondi.

Step 5: il tempo di lavorazione è di 8 minuti, velocità 4 e temperatura di riferimento 1000.

Suggerimenti: il "segnale acustico" verrà emesso quando mancano 5 secondi al programma e continuerà a emettere segnali acustici fino al termine del programma. Alla fine, l'elettrodomestico torna nello stato di stand-by.

4) "KNEADING 1"

La ricetta consigliata è:

Farina: 250 gr, acqua: 140 gr, zucchero: 5 gr, burro: 5 gr, sale: 5 gr, lievito secco: 7 gr.

Impostazioni predefinite:

Step 1: il tempo di lavorazione è di 30 secondi, velocità 4.

Step 2: mettere in pausa per 3 secondi.

Step 3: La lama funziona nella direzione di inversione alla velocità 3, il tempo di lavoro è di 25 secondi.

Step 4: mettere in pausa per 3 secondi.

Step 5: il tempo di lavorazione è di 30 secondi, velocità 4.

Step 6: mettere in pausa per 4 secondi.

Step 7: La lama funziona nella direzione di inversione alla velocità 2, il tempo di lavoro è di 25 secondi.

Suggerimenti: il "segnale acustico" verrà emesso quando mancano 5 secondi al programma e continuerà a emettere segnali acustici fino al termine del programma. Alla fine, l'elettrodomestico torna nello stato di stand-by.

5) "KEADING 2"

La ricetta consigliata è:

Farina: 500 gr, acqua: 285 gr, zucchero: 10 gr, burro: 10 gr, sale: 10 gr, lievito secco: 15 gr.

Impostazioni predefinite:

Step 1: il tempo di lavorazione è di 45 secondi, velocità 4.

Step 2: mettere in pausa per 3 secondi.

Step 3: La lama funziona nella direzione di inversione alla velocità 3, il tempo di lavoro è di 40 secondi.

Step 4: mettere in pausa per 3 secondi.

Step 5: il tempo di lavorazione è di 45 secondi, velocità 4.

Step 6: mettere in pausa per 4 secondi.

Step 7: La lama funziona nella direzione di inversione alla velocità 2, il tempo di lavoro è di 40 secondi.

Suggerimenti: si udirà un "Beep" quando rimangono 2 secondi. Alla fine, l'elettrodomestico torna nello stato di stand-by.

12: Tasto "WIFI".

Per utilizzarlo, è possibile seguire questi step:

1. Installa L'APP sul tuo cellulare.
2. Clicca sul tasto a sfioramento "WIFI" per visualizzare account e password.
3. Apri L'APP sul tuo cellulare, quindi inserisci l'account e la password. Se il logo "WIFI" cambia colore, significa che il WIFI è ben collegato. Ora è possibile utilizzare l'elettrodomestico tramite il telefono cellulare.

Suggerimenti:

1. L'elettrodomestico può collegare un solo telefono cellulare alla volta.
2. Intervallo di frequenza: 2,4-2,5 GHz.
3. Versione Software: V1.0
4. Versione Hardware: V1.0
5. Potenza di uscita RF massima del prodotto: 12,5 dBm

13: Tasto "Weigh". (Gamma di peso: 0-5000 gr)

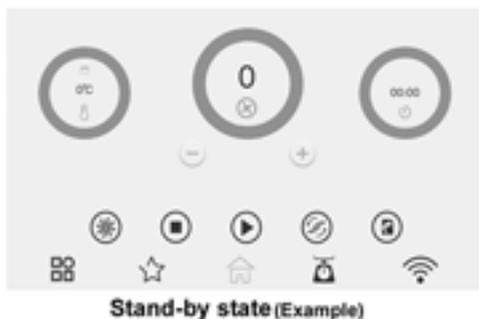
Per utilizzarlo, è possibile seguire questi step:

1. Clicca sul tasto "weigh".
2. Quando il display LCD mostra "0000", mettere il cibo nella ciotola.
3. Leggere il numero visualizzato sul display LCD. Questo è il peso netto (Unità: gr) dell'alimento aggiunto.
4. Cliccare su " " nella finestra di dialogo, il numero letto viene cancellato. E si può continuare a pesare il cibo da aggiungere.

14: Stato di attesa

Collegare e premere il "pulsante On/Off (K)" per avviare l'elettrodomestico che entra in stato di stand-by.

L'elettrodomestico entra in modalità stand-by quando inattivo per 5 minuti. L'elettrodomestico entrerà in "modalità sleep (schermata nera)". È possibile premere il pulsante "Start/Stop" (L) per riprenderne l'uso.



15. "Pulsante "Start/Stop" (L).

Premere questo pulsante per avviare/arrestare l'elettrodomestico o ripristinare lo stato di stand-by dello stesso.

Se si tiene premuto questo pulsante per più di 3 secondi in qualsiasi momento, l'elettrodomestico uscirà immediatamente da qualsiasi condizione di funzionamento attuale e tornerà allo stato di stand-by. Questo cancellerà tutte le impostazioni.

LA BILANCIA DELLA CARAFFA

La capacità massima della caraffa è di 2 litri.

Non lavorare più di 2 litri di cibo.

Attenzione::



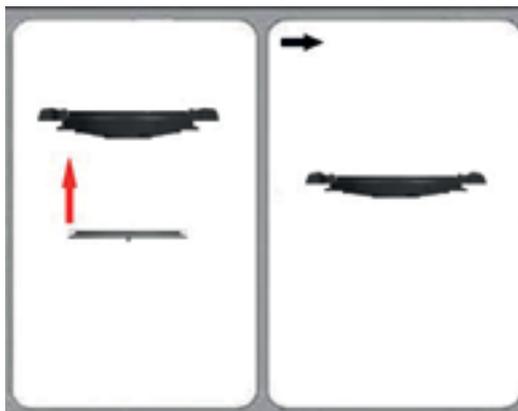
**Logo "Hot surface" (Superficie calda)
impresso sulla ciotola**

Per indicare che l'elemento contrassegnato può essere caldo e non deve essere toccato senza prestare attenzione!



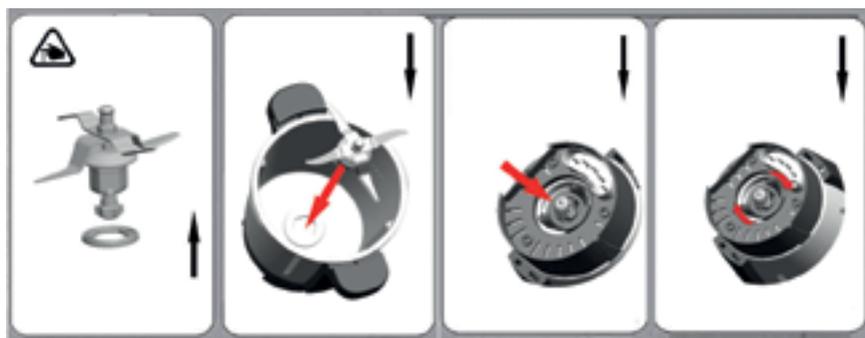
MODALITÀ DI INSTALLAZIONE

COME INSTALLARE L'ANELLO AIR-PROOF



Si prega di installare "l'anello air-proof" secondo la figura sopra.

COME INSTALLARE/RIMUOVERE LA LAMA



1. Posizionare l'anello air-proof (E) sulla lama. Spingere la lama attraverso l'apertura nella parte inferiore della
2. ciotola. (Vedi figura sopra)
3. Ruotare il dado in senso orario per installarlo saldamente sulla lama.
4. Ruotare leggermente il dado in senso antiorario per rimuovere la lama dalla ciotola:



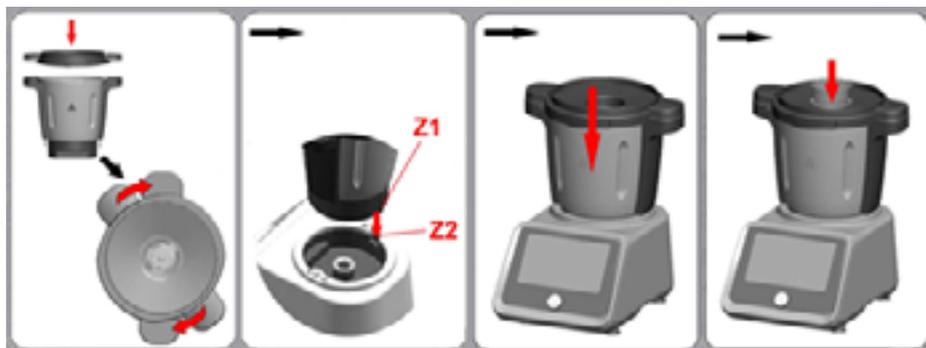
Quando si rimuove la lama dalla ciotola, è necessario tenere la parte superiore della lama con una mano e rilasciare il dado con l'altra mano.

Attenzione:

1. La lama è molto affilata. Maneggiare con cura. Mantenere solo la parte superiore della lama.
2. L'anello air-proof deve essere montato sulla lama. Se non è presente un anello air-proof, il cibo da tritare o cuocere potrebbe fuoriuscire e danneggiare l'elettrodomestico.

COME INSTALLARE/RIMUOVERE LA CIOTOLA

Per installare la ciotola:



1. Mettere il coperchio della caraffa sulla caraffa. E ruotare il coperchio della ciotola in senso orario per bloccarlo. (Vedi figura sopra)
2. Inserire la caraffa nell'incavo della caraffa. Assicurarsi di posizionare il punto Z1 al posto Z2. Premere leggermente il coperchio della caraffa per assicurarsi che sia ben montata.
3. Inserire il misurino.

Per rimuovere la caraffa:



Si prega di seguire i seguenti step:

1. Premere il pulsante "Z3" di ciascuna maniglia.
2. Estrarre la ciotola dall'unità principale.

COME INSTALLARE IL CESTELLO INTERNO



Il cestello interno è adatto alla cottura di piccole quantità di alimenti, come riso, pesce e carne. Si prega di seguire i seguenti step:

1. Installare la lama nella caraffa.
2. Aggiungere acqua nella caraffa.
3. Inserire il cestello interno e mettere gli ingredienti nel cestello.
4. A questo punto coprire il coperchio della caraffa.
5. Ruotare il coperchio della ciotola fino a bloccarlo in posizione. Posizionare il misurino sul coperchio della caraffa.

Attenzione:

1. La quantità massima di acqua aggiunta nella caraffa deve essere di 800 ml e non deve immergere il cestello dello steamer.
2. Pericolo di scottatura da vapore caldo e acqua calda condensata.
3. Il vapore caldo è pericoloso e causa ustioni. Si prega di prendere precauzioni per garantire che il vapore non venga a contatto con la pelle.
4. Non toccare la parte metallica della ciotola mentre è calda. Tenere solo la maniglia della ciotola per spostarla.

COME INSTALLARE LO STEAMER



Lo steamer è perfettamente adatto per la preparazione di alimenti come verdure con carne, salsicce, pane al vapore, pesce al vapore ecc.

È possibile utilizzare gli steamer in una delle due seguenti combinazioni:

Combinazione 1: coperchio (M) + steamer (vassoio) (N) + steamer (O)

Utilizzare questa combinazione per la cottura di cibi diversi.

Combinazione 2: coperchio (M) + steamer (O)

Utilizzare questa combinazione per una maggiore quantità dello stesso alimento, ad esempio verdure, patate o grandi pezzi di carne o salsicce.

Si prega di seguire i seguenti step:

1. Installare la lama, quindi fissare la caraffa sull'unità principale.
2. Aggiungere l'acqua ($0,5L \leq \text{acqua} \leq 2L$) nella caraffa. (Attenzione: l'acqua nella caraffa deve essere superiore a 500 ml che può essere utilizzata per 30 minuti di cottura a vapore).
3. Mettere l'anello air-proof sul coperchio della caraffa, quindi fissare il coperchio della caraffa.
4. Ruotare il coperchio della caraffa fino a bloccarlo in posizione.

5. Posizionare gli steamer sul coperchio della caraffa.
6. Posizionare il cibo sullo steamer, quindi coprire il coperchio.

Attenzione:

1. Pericolo di scottatura da vapore caldo - non utilizzare mai lo steamer senza coperchio.
2. Se il coperchio non è montato correttamente, il vapore fuoriuscirà e gli ingredienti potrebbero non cuocere correttamente
3. Non lasciare mai il misurino sul coperchio della ciotola quando si utilizza il vapore caldo è pericoloso e causa ustioni. Si prega di prendere precauzioni per garantire che il vapore non venga a contatto con la pelle.
4. 30 minuti di cottura a vapore richiedono 0,5 litri (500 ml) di acqua, è necessario aggiungere circa 250 ml di acqua per ogni ulteriore 15 minuti.

COME INSTALLARE LA FARFALLA



La farfalla ti aiuterà a ottenere i migliori risultati mentre sbatti la panna, la maionese o gli albumi.

1. Tenere l'estremità a forma di palla della farfalla.
2. **Inserire la farfalla sulla parte superiore della lama, fino a sentire un "clic". Ciò significa che la farfalla è ben installata sulla lama. (Vedere la figura sopra)**
3. Se desideri rimuovere la farfalla dalla lama, basta tenere l'estremità a forma di palla ed estrarla con rotazioni in entrambe le direzioni.

Attenzione:

1. Accendere la macchina solo dopo il posizionamento della farfalla.
2. Non aggiungere ingredienti che potrebbero danneggiare o bloccare la farfalla quando la lama è in movimento e la farfalla è montata.

COME UTILIZZARE LA FUNZIONE BASE

È possibile impostare la durata di lavoro, la velocità e la temperatura in base alle proprie esigenze. Si prega di seguire i seguenti step:

1. Impostare la velocità di lavoro (1-10), il tempo (0-99 minuti) e la temperatura (30-120).

NOTE:

- 1) Se si imposta la velocità e il tempo di lavoro, o solo la velocità di lavoro, l'apparecchio mescolerà solo gli ingredienti senza riscaldarlo.
- 2) Se si imposta la velocità di lavoro, il tempo e la temperatura, l'apparecchio mescolerà E riscalderà gli ingredienti.
2. Clicca sul pulsante "Start/Stop" e l'apparecchio inizierà a miscelare mentre il timer esegue il conto alla rovescia. (Nota: se non si imposta l'orario di lavoro, il timer dell'apparecchio verrà contato.)
3. mancano 5 secondi al programma e continuerà a emettere segnali acustici fino al termine dello stesso.
Al termine del conto alla rovescia, la macchina entra in stato di stand-by.
4. Dopo l'uso, spegnere l'unità principale. Rimuovere la caraffa dall'unità principale e togliere il coperchio della caraffa.
5. Mettere da parte il contenuto della caraffa.

Attenzione:

1. Non toccare la parte metallica della caraffa mentre è calda.
2. Tenere solo il manico della caraffa per spostare la caraffa.
3. Non scaldare mai la caraffa quando è vuota.
4. È possibile modificare il tempo di lavoro (tra 0-99 minuti), la velocità (tra 1-10) e la temperatura (tra 30-120°C) in qualsiasi momento.

INTRODUZIONE ALLA FUNZIONI DEI PULSANTI:

Da sinistra a destra in alto:

- Controllo della temperatura (toccare per regolare la temperatura su o giù 30°C - 120°C)
- Controllo della velocità (toccare per regolare la velocità della lama 1-10)
- Controllo del tempo (toccare per regolare il tempo 1 sec - 90 minuti)

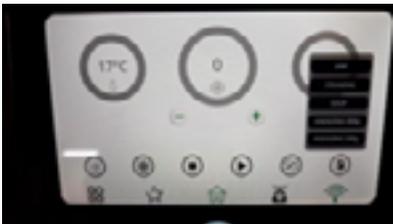
Riga centrale da sinistra a destra:

- Scelta della lingua
- Funzione Pulse (toccare e tenere premuto per pulse, rilasciare per arrestare)
- Pulsante di arresto
- Pulsante di avvio
- Funzione Reverse Blade (utilizzata per miscelare delicatamente, sostituisce la necessità di un coperchio della lama)
- Funzione menu per impostazioni automatiche

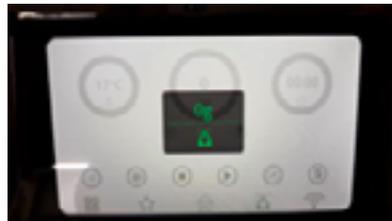
Riga inferiore da sinistra a destra:

- **Ricettario** (facile toccare e selezionare)
- **Opzione Preferiti**
- **Tasto Home**
- **Bilancia integrata** (toccare la bilancia per pesare, per riportare a zero toccare lo schermo per reimpostare, toccare la bilancia per chiudere)
- **Funzione WiFi** (quando è attivata consente l'aggiornamento automatico delle ricette una volta al mese) **Pulsante grande** sotto lo schermo LCD per **avvio/arresto/pausa**.

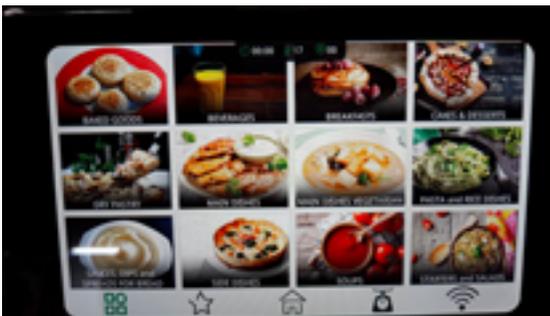
Impostazioni delle funzioni automatizzate



Bilance incorporate



Ricettario



Impostazioni delle funzioni automatizzate

Marmellata

Cottura a vapore

Zuppa

Impasto 800gr

Impasto 500gr

CODICI ERRORE:

Codice	Stato	Soluzione
E1	Sul display LCD è stato visualizzato "E1", mentre il colore della luce del pulsante "Start/Stop" (L) cambia da verde a rosso.	L'elettrodomestico deve essere inviato al centro di assistenza autorizzato per la riparazione.
E2	"E2" è stato visualizzato sul display LCD, mentre il colore della luce del pulsante "Start/Stop" (L) cambia da verde a rosso.	Estrarre la caraffa e reinstallarla secondo le istruzioni per l'uso. Se continua a non funzionare, deve essere inviato al centro di assistenza approvato.
E3	"E3" è stato visualizzato sul display LCD, mentre il colore della luce del pulsante "Start/Stop" (L) cambia da verde a rosso.	Estrarre la caraffa e reinstallarla secondo le istruzioni per l'uso. Se continua a non funzionare, deve essere inviato al centro di assistenza approvato.
E4	"E4" è stato visualizzato sul display LCD, mentre il colore della luce del pulsante "Start/Stop" (L) cambia da verde a rosso.	Prima spegnere e poi riavviare l'elettrodomestico dopo 1 ora. Se continua a non funzionare, deve essere inviato al centro di assistenza approvato.

GUIDA ALL'UTILIZZO

Accessorio	Alimenti	Massimo	Tempo di funzionamento	Velocità
Farfalla (H)	Albumi	3 uova	3 minuti	5
Lama (D)	Farina	500gr	2 minuti	3
	Acqua	300gr		

PULIZIA

1. Prima di pulire l'apparecchio, spegnerlo e rimuovere la spina dalla presa.
2. Svitare l'anello a vite e rimuovere tutte le parti dell'accessorio.
3. Tutti gli accessori possono essere puliti in lavastoviglie.
4. Durante l'utilizzo dell'elettrodomestico, tenere sempre i perni di contatto sul fondo della ciotola puliti e asciutti! Pulire i perni di contatto sul fondo della ciotola con un panno asciutto!
5. Non utilizzare mai oggetti appuntiti o affilati per la pulizia in quanto ciò potrebbe danneggiare parti funzionali o compromettere la sicurezza dell'apparecchio.
6. La lama è molto affilata, si prega di assicurarsi di maneggiarla con cura.
7. Lavare tutte le parti in acqua calda e sapone. Pulire subito dopo l'uso. Sciacquarli con acqua calda e asciugare immediatamente.
8. Si consiglia di lubrificare la lama con olio vegetale.
9. Pulire l'unità principale solo con un panno morbido umido.
10. Se la ciotola e la lama sono difficili da pulire. È possibile aggiungere acqua calda e sapone nella ciotola e attivare l'elettrodomestico alla velocità 1 per alcuni secondi.



Il dispositivo è conforme alle Direttive Europee 2014/35/UE, 2014/30/UE e 2009/125/CE



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.

Optimum ThermoCook Pro M 2.0

Modello	: TCPROM2
Tensione	: 220-240V
Frequenza	: 50/60Hz
Potenza nominale (Motore)	: 700W
Potenza nominale (motore)	: 1700W
Numero di serie	: TCPROM2WHI20110001



**Fatto in PRC,
amato in tutto il mondo**

GARANZIA TERMINI E CONDIZIONI

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.

In vigore dal 1 Gennaio 2014

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 offerta 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 offerte per difetti riscontrati, come determinato dal rivenditore e a sua totale discrezione.
4. Il gruppo lame e l'ingranaggio di trasmissione 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 a 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. La garanzia non copre danni causati a qualsiasi prodotto, per utilizzo della macchina con una fonte alternativa di alimentazione (solare, inverter, generatore, ecc.). L'uso di questi dispositivi per alimentare il vostro apparecchio non è raccomandato.
14. 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.
15. 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.
16. 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.

CONTATTACI

Si prega di contattare il vostro rivenditore per tutte le richieste di assistenza, manutenzione e riparazione in garanzia.

