

# *Optimum* G2.3

QUALITÄT DER SIE VERTRAUEN KÖNNEN

## GEBRAUCHSANWEISUNG



OPTIMUM G2.3 — PLATIN-SERIE INDUKTIONSMIXER

# INHALT

WILLKOMMEN ZU IHREM NEUEN KÜCHENHELFER	1
SICHERHEITSHINWEISE	2
LERNEN SIE IHREN OPTIMUM G2.3 KENNEN	4
AUTOMATISCHE, ONE-TOUCH PROGRAMME	5
NUTZUNG IHRES OPTIMUM G2.3	6
NUTZUNG IHRES 1-LITER DREHBEHÄLTERS	8
MIXER REINIGUNG UND PFLEGE	9
BEHÄLTER REINIGUNG UND PFLEGE	10
HILFE, ETWAS IST SCHIEF GELAUFEN!	11
TECHNISCHE DATEN	12
GARANTIEBEDINGUNGEN	13
KONTAKTIEREN SIE UNS	14

# WILLKOMMEN ZU IHREM NEUEN KÜCHENHELFER

Glückwunsch zum Kauf der nächsten Generation von Mixern mit der überlegenen Platin-Serie und dem ultimativen und noblen Mixer - dem Optimum 2.3 Platin-Serie Induktionsmischer.

Der elegante, durchdachte und praktische Optimum G2.3 Platin-Serie Induktionsmischer verfügt über eine neue Induktionsmotortechnologie, kombiniert mit einem Mini-Behälter für kleine Mengen und die stärksten Rezepte. Ihr neuer Mixer ist sowohl für gewerbliche als auch für private Anwendungen geeignet, Sie werden ihn sogar in Cafés, Großküchen und Smoothie-Verkaufsstellen finden. Ihr hochwertiger Edelstahl Optimum G2.3 unterstützt Sie mit zahlreichen "smarten und vielseitigen" Funktionen. Das LED-Touchscreen-Bedienfeld bietet klare Anweisungen zur Auswahl der richtigen Menüoption. Mit dem Optimum G2.3 lassen sich mit Hilfe der fünf automatischen One-Push-Tasten-Programme, die alle exakt auf die von Ihnen gewünschten Parametern eingestellt sind, perfekte Smoothies, Sorbets, Nussmilchsorten, Suppen, Saucen, gemahlene Nüsse oder Kaffee herstellen.

Mit seinem fortschrittlichen 6-Klingen-Edelstahleinsatz, für eine einfache und genaue Geschwindigkeitskontrolle, mixen Sie Ihre Smoothies in Sekundenschnelle zu einer geschmeidigen, köstlichen Konsistenz. Ein weiteres Feature des Optimum G2.3 ist der 1 Liter Mehrzweck Nass/Trockenbehälter, mit dem Sie Nussbutter, Hummus, Babynahrung, Dips, Shakes und vieles mehr herstellen können.

Das einfach zu reinigende, innovative Design macht die Reinigung Ihres Optimum G2.3 Platin-Serie Induktionsmischers einfach - es ist nicht nötig, die Klingen zu entfernen!

Besuchen Sie uns auf unserer Webseite und auf Facebook, für noch bessere Ideen und Inspirationen mit unseren leckeren Rezepten und Vorschlägen.

**UM IHRE SICHERHEIT ZU GEWÄHRLEISTEN UND UM DIE BESTE LEISTUNG VON IHREM OPTIMUM G2.3 ZU ERHALTEN, LESEN SIE BITTE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH.**

# SICHERHEITSHINWEISE



## BITTE LESEN SIE DIE SICHERHEITSHINWEISE VOR VERWENDUNG DES OPTIMUM G2.3 SORGFÄLTIG.

1. Die Stromversorgung ist regionsspezifisch. Bitte überprüfen Sie das Informationsfeld auf der Rückseite des Geräts, um sicherzustellen, dass Sie die richtige Netzspannung und -frequenz verwenden.
2. Vermeiden Sie einen Stromschlag, indem Sie den Strom abschalten und das Kabel abziehen, bevor Sie den Mixer montieren, demontieren oder reinigen.
3. Tauchen Sie den Mixersockel oder das Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
4. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
5. Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand eines Tisches oder einer Theke hängen.
6. Lassen Sie den Mixer niemals unbeaufsichtigt, wenn er in Betrieb ist.
7. Achten Sie auf eine genaue Aufsicht, wenn das Gerät von Kindern oder in der Nähe von ihnen benutzt wird.
8. Schalten Sie bei Nichtgebrauch oder vor der Montage oder Demontage den Ein-/Ausschalter aus, setzen die Geschwindigkeit auf "1" und ziehen das Netzkabel ab.
9. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel mit eingefügtem Deckelstöpsel richtig auf der Kanne positioniert ist, bevor Sie den Mixer einschalten.
10. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis bestimmt, es sei denn, sie wurden von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder in die Benutzung des Geräts eingewiesen.
11. Schalten Sie das Gerät ab und entfernen es von der Stromquelle, bevor Sie Einzelteile austauschen oder sich Teilen nähern, die sich bei Betrieb bewegen.
12. Beim Umgang mit den scharfen Schneidklingen, beim Entleeren des Behälters und bei der Reinigung ist Vorsicht geboten.
13. Verwenden Sie den Mixer für nichts anderes als die Vorbereitung von Essen und Getränken.
14. Vermeiden Sie Kontakt mit den bewegenden Bestandteilen.
15. Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist, die Klinge sich löst oder zerbricht, wenn das Gerät defekt ist, oder wenn es herunterfällt oder in irgendeiner Weise beschädigt ist. Für Support und Garantiefragen wenden Sie sich bitte an Froothie Warranty and Support unter [www.froothieinternational.com](http://www.froothieinternational.com) und wählen Sie dort Ihr Land aus.
16. Um das Risiko schwerer Verletzungen oder Beschädigungen des Mixers zu verringern, dürfen Sie während des Betriebs des Mixers nichts (außer dem im Lieferumfang des Mixers enthaltenen Stampfer) in den Behälter einführen.
17. Verwenden Sie den Stampfer nur, wenn der Mixerdeckel (mit abgenommenen Stöpsel) an

# SICHERHEITSHINWEISE

korrekter Stelle sitzt.

18. Entfernen Sie den Behälter nie, während der Mixer läuft.
19. Platzieren Sie die Klängen niemals auf der Basis, ohne vorher den Krug richtig befestigt zu haben.
20. Verwenden Sie keine anderen Aufsätze oder Zubehörteile als die, die mit Ihrem Mixer geliefert oder speziell für diesen entwickelt wurden.
21. Füllen Sie den Behälter nicht über die angegebene obere Grenzmarke hinaus.
22. Die Innenteile des Geräts sind nicht vom Benutzer zu warten und das Gerät darf unter keinen Umständen geöffnet werden.

**DIE NICHTBEACHTUNG DER SICHERHEITSHINWEISE UND WARNUNGEN KANN ZU SCHWEREN VERLETZUNGEN FÜHREN. FEHLGEBRAUCH DES MIXERS KANN DAS GERÄT BESCHÄDIGEN UND DIE GARANTIE ERLÖSCHEN LASSEN.**

# LERNEN SIE IHREN OPTIMUM G2.3 KENNEN



Stöpsel  
Deckel

Griff

2 Liter Krug

Klingen-  
Einsatz

Mixer  
Antriebsbuchse

Bedienfeld  
& LED  
Anzeige

Motorbasis-  
Abdeckun

Füße  
Leistungs-  
einheit

## 1 Liter Drehbehälter

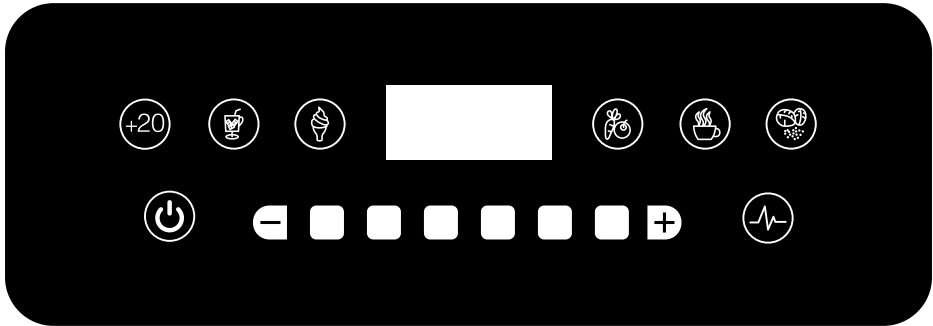
Dieser Einzelportion-Behälter ist eigens dafür entworfen, manuell zu rotieren und die dickflüssigsten Mischergebnisse zu erzielen






## Spachtel

Der speziell entworfene Spachtel passt perfekt in den Innenraum des 1-Liter-Drehbehälters um Ihnen die Entfernung der dickflüssigsten Zutaten von den Klingen zu erleichtern.

# AUTOMATISCHE, ONE-TOUCH PROGRAMME

Der Optimum G2.3 bietet den Komfort eines LED-Touchscreen-Bedienfelds mit klaren Anweisungen zur Auswahl der richtigen Menüoption. Mit dem Optimum G2.3 lassen sich perfekte Smoothies, Sorbets, Nussmilchsorten, Suppen, Saucen, gemahlene Nüsse oder Kaffee mit Hilfe der fünf automatischen One-Push-Tasten-Programme herstellen, die alle exakt auf die von Ihnen gewünschten Parametern eingestellt sind.



		<b>Zeit</b>
	<b>Smoothie:</b> Machen Sie schnell und einfach nahrhafte Fruchtsmoothies mit einer seidig-feinen Konsistenz.	60 Sek.
	<b>Sorbet:</b> Machen Sie leckere, feine und gesunde Sorbets.	90 Sek.
	<b>Gemüse und Früchte:</b> Machen Sie nahrhafte Fruchtsäfte mit einer seidig-feinen Konsistenz – schnell und einfach.	90 Sek.
	<b>Suppen:</b> Machen Sie feine und cremige, nährstoffreiche heiße Suppen.	6 Sek.
	<b>Mahlen:</b> Mahlen Sie ganz einfach verschiedene Nussarten, Körner und Samen mit Leichtigkeit.	35 Sek.



Eine Reihe von Rezepten finden Sie im Froothee „Healthy Eats“ Rezeptbuch mit Desserts und Leckereien, Broten, Krackern, Milch, Käse und vielem mehr.

# NUTZUNG IHRES OPTIMUM G2.3

## ■ STANDBY MODUS

Platzieren Sie den Behälter auf dem Mixsockel und stecken Sie den Mixer an der Steckdose an. Die Power-Taste wird aufleuchten und zeigt, dass der Mixer eingeschaltet und bereit ist.

## ■ AKTIVIERTER MODUS

Drücken Sie im Standby Modus, die  Taste einmal. Die Power-Anzeige wird 0:00 anzeigen, was bedeutet, sie können nun Ihre gewünschte Funktion wählen um den Mixer zu nutzen. Um den Mixer wieder auf Standby zu schalten, drücken Sie die  Taste erneut einmal, sobald der Zyklus beendet wurde.

## ■ BETRIEBSMODUS

Drücken Sie den gewünschten Rezept-Funktionsknopf während Sie im Aktiv-Modus sind. Die LED-Anzeige wird den Zeitablauf anzeigen, während der Motor läuft. Im Betriebsmodus wird der Mixer Sie anhand der Lichtanzeige auf dem Laufenden halten.


**Wichtiger Hinweis:** Halten Sie mit einer Hand den Behälterdeckel fest, während Sie mit der anderen Hand den Bedienknopf des Mixers drücken. Es ist wichtig, diese Technik beim Mixen von harten Lebensmitteln, wie Nüssen, anzuwenden. Halten Sie eine Hand auf dem Deckel, bis sich der Inhalt sanft im Behälter dreht.



# NUTZUNG IHRES OPTIMUM G2.3

**WICHTIG:** Wird die Stromzufuhr unterbrochen oder der Krug vom Mixer genommen, werden alle Bedienfunktionen abgebrochen. Drücken Sie die Funktion einfach erneut, nachdem die Stromversorgung wiederhergestellt wurde oder der Krug wieder an seinem Platz ist. Um Fehler zu vermeiden, die auf dem LED-Display als "ERROR" angezeigt werden, drücken Sie einfach die mittlere Funktionstaste, um einen falschen Befehl zu vermeiden.

## TASTE

Drücken Sie die  Taste um den Mixer ein- oder auszuschalten. Die Power-Taste wird blinken, wenn der Mixer aktiviert oder im Betriebsmodus ist. Nutzen Sie die Taste um eine Aktion zu stoppen oder anzuhalten.

**Der Mixer ist mit fünf Automatikfunktionen ausgestattet: Smoothie, Sorbet, Gemüse und Früchte und Suppe und Mahlen.**

- Wenn Sie den Mixvorgang pausieren möchten, während er läuft, drücken Sie die Automatikfunktionstaste einmal um den Vorgang zu unterbrechen. Um fortzufahren, drücken Sie die Taste einfach erneut.
- Die fünf Automatikfunktionen sind alle mit bestimmten Zeiten und Geschwindigkeiten voreingestellt. Während dem Betrieb, kann die Geschwindigkeit nicht angepasst werden. Die Zeit kann abgeändert werden, indem Sie den „Time+“ Knopf drücken.
- Die Geschwindigkeit für jede Automatikfunktion ist voreingestellt und kann nicht mit der manuellen Geschwindigkeitsregler-Funktion genutzt werden.

## MANUELLE GESCHWINDIGKEITSTASTE

Erhöhen Sie die Geschwindigkeit von links nach rechts und verringern Sie die Geschwindigkeit von rechts nach links. Es sind 8 Geschwindigkeiten verfügbar, jede Voreinstellung mit einer 1-minütigen Betriebszeit.

- Diese Funktion ist zur manuellen Einstellung vorhanden. Wählen Sie die 1-minütige Voreinstellungsgeschwindigkeit indem Sie die Zutatenmenge und die gewünschte Konsistenz berücksichtigen. Drücken Sie den „+20“-Knopf um die gesamte Betriebszeit zu verlängern.
- Falls Sie die Geschwindigkeit anpassen möchten, während der Mixer läuft, berühren Sie die Tasten einfach eine nach der anderen oder wischen Sie direkt.

## PULS-TASTE

- Die Puls-Taste aktiviert den Mixer bei Höchstgeschwindigkeit und ist für den Einsatz in kurzen Schüben zur Zerkleinerung von großen oder harten Zutaten vorgesehen.
- Um die Pulsfunktion zu nutzen, halten Sie die Taste gedrückt und lassen Sie sie los, wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Wenn bereits eine andere Funktion in Betrieb ist, kann die Puls-Taste nicht aktiviert werden.

## ZEITEINSTELLUNG +20S

Mit jedem Drücken der Taste "+20s" wird die Betriebszeit um 20 Sekunden erhöht.

- Die höchste Einheit für diese Funktion liegt bei 10 Minuten.
- Die Betriebszeit für alle Funktionen kann auch während dem Betrieb erhöht werden.

# NUTZUNG DES 1-LITER DREHBEHÄLTERS

Der Einzelportion-Mixbehälter wurde speziell für das Mixen von Smoothies, Saucen und Dressings, Babynahrung und kleineren Mengen entwickelt. Die rotierende Deckelkomponente soll manuell gedreht werden, um die dicksten Mischungen wie Nussbutter, Sorbet und vieles mehr zu erhalten.

## ARBEITSSCHRITTE:

1. Um den 1-Liter-Drehbehälter zu verwenden, fügen Sie einfach Zutaten hinzu und setzen den Deckel auf den Krug. Wählen Sie die gewünschte Mixzeit und Leistungsstufe entsprechend der Zutatenvielfalt.
2. Während der Mixzyklus läuft, drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn.
3. Durch die Drehbewegung werden die Zutaten von den Seiten des Glases zurück auf die Klinge gedrückt, so dass Sie jedes Mal ein perfektes Mixergebnis erhalten.
4. Wenn der Mixzyklus beendet ist, verwenden Sie die speziell entwickelte Spachtel, um die fein gemixten Inhalte zu entfernen.

# MIXER REINIGUNG UND PFLEGE

Sie müssen Ihren Mixer nach dem Gebrauch immer reinigen, dies dient der Hygiene und sichert die Langlebigkeit Ihres Optimum™ Hochgeschwindigkeits-Vortexmixers. Das Hinterlassen von Lebensmitteln im Mixer ist ein Gesundheitsrisiko, da Bakterien wachsen und Flecken auf dem Behälter verursachen können. Bakterien und restliche Nahrungsmittelsäuren können auch die Dichtungen und den Schaft der Klinge beschädigen.

## **Reinigung der Basis:**

1. Den Mixer von der Steckdose abziehen
2. Mit einem weichen, feuchten Tuch, die Oberfläche der Basis abwischen. Falls nötig, können Sie ein mildes Reinigungsmittel verwenden um angetrocknete Zutaten zu entfernen.
3. Verwenden Sie ein trockenes, weiches Tuch um den Mixer gründlich zu trocknen

## **Reinigung der Polsterauflage:**

1. Bauen Sie den Mixer auseinander, indem Sie den Behälter von der Basis abheben.
2. Entfernen Sie die Polsterauflage von der Basis, indem Sie nacheinander jede Ecke der Auflage greifen und von der Basiseinheit abheben.
3. Wischen Sie die Polsterauflage mit einem milden Reinigungsmittel und einem feuchten Tuch ab, Sie können diesen Teil bei Bedarf in Ihre Spüle eintauchen.
4. Nach der Reinigung mit einem Tuch trocknen.
5. Reinigen Sie die Oberseite des Mixersockels unter dem Polsterpad mit einem milden Reinigungsmittel und einem feuchten Tuch. Jegliche Flüssigkeits- oder Speisereste, die auf der Basis zurückbleiben, können in den Motor gesaugt werden und erhebliche Schäden verursachen.
6. Legen Sie die Polsterauflage wieder auf die Basiseinheit, indem Sie jede Ecke der Auflage aufsetzen und nach unten drücken, bis sie flach mit der Basiseinheit abschließt. Diese Polsterauflage muss vor dem Gebrauch fest und sicher mit der Basiseinheit verbunden sein. Stellen Sie auch sicher, dass die Antriebsbuchse über der Polsterauflage einen Abstand hat.



LEGEN SIE KEIN TEIL DES MIXERS IN DIE SPÜLMASCHINE ODER  
TAUCHEN DIE MIXER-BASIS IN WASSER

# BEHÄLTER REINIGUNG UND PFLEGE

## **Reinigung des 2- und 1-Liter Drehbehälters:**

1. Nach jedem Gebrauch, den Behälter gründlich mit warmen Seifenwasser spülen (nicht heiß).
2. Tröpfeln Sie ein oder zwei Tropfen Seife in den Behälter und füllen ihn zur Hälfte mit warmen Wasser.
3. Befestigen Sie den Deckel sicher an seiner Stelle.
4. Drücken und halten Sie "Pulse" für einige Sekunden (abhängig davon, was gemixt wurde; dickflüssige Inhalte benötigen längere Reinigung).
5. Schütten Sie den Inhalt aus und spülen Sie ihn gründlich aus.
6. Drehen Sie den Behälter kopfüber und lassen Sie ihn lufttrocknen.
7. Überprüfen Sie den Boden des Kruges, in dem sich das Zahnrad befindet (der Teil, der die Klinge mit dem Mixmotor verbindet), wenn dieser Abschnitt durch diesen Vorgang nass geworden ist; bitte trocknen Sie ihn gründlich mit einem Handtuch, um sicherzustellen, dass das Lager durch das Wasser nicht beschädigt wird.

## **Für eine Tiefenreinigung, führen Sie die folgenden Schritte monatlich oder nach Bedarf aus:**

Füllen Sie die Mixerbehälter mit einem Drittel kühlem Wasser und einem weiteren Drittel mit weißem Essig und lassen Sie sie zwischen 12 und 24 Stunden einweichen. Schütten Sie den Inhalt aus und spülen die Behälter gründlich aus. Befolgen Sie dann die entsprechenden Reinigungshinweise oben.

## **Wenn der Klingeneinsatz anläuft:**

Nicht selten kommt es auch bei Edelstahl zu einer Belagbildung (orange / trüb werden). In diesem Fall hilft oft, den Krug 24 Stunden lang mit reinem weißem Essig, der nur die Klinge bedeckt, einzuweichen und dann den entsprechenden Reinigungshinweisen von oben folgen.



**TAUCHEN SIE IHREN BEHÄLTER NICHT IN EINE SPÜLE ODER VERSUCHEN SIE, IHN IN DER SPÜLMASCHINE ZU WASCHEN. DIES FÜHRT ZU IRREVERSIBLEN SCHÄDEN AN DEN LAGERN.**

# HILFE, ETWAS IST SCHIEF GELAUFEN!

PROBLEM	LÖSUNG
<b>Mein Mixer hat auf halber Strecke aufgehört zu funktionieren...</b>	Ihr Mixer ist vielleicht überladen oder überhitzt. Wenn Sie dickflüssige Zutaten (Datteln, Nussbutter, etc.) mixen und der Mixer aufhört zu arbeiten, können Sie den Silikonspachtel verwenden um die Zutaten um die Klingen herum zu lockern und dadurch könnten Sie den Mixvorgang fortsetzen. Falls Ihre Maschine überhitzt ist, geben Sie dem Gerät 30-45 Minuten zum Abkühlen, bevor Sie es wieder anschalten.
<b>Die Behälterinhalte stecken an der Seite fest und mixen nicht.</b>	Schalten Sie den Mixer aus, entfernen Sie Stecker am Deckel und nutzen Sie den mitgelieferten Stampfer. Bewegen Sie den Stampfer schräg um die Lebensmittel von den Behälterseiten hinunter zu schieben. Zusätzliche Flüssigkeit (wenn möglich) kann ebenfalls für ein besseres Mixen helfen.
<b>Während des Mixvorgangs, scheinen sich die Zutaten nicht zu bewegen.</b>	Der Behälter ist vielleicht überfüllt oder es wurde eine Luftblase eingefangen. Sie können vorsichtig den Deckel-Stecker entfernen und den Stampfer einsetzen. Falls sich die Lebensmittel immer noch nicht drehen, versuchen Sie mehr Flüssigkeit hinzuzufügen oder die Menge im Behälter zu reduzieren.
<b>Warum ist mein Behälter trüb oder eingefärbt? Wie kann ich ihn reinigen?</b>	Die Mineralien von Früchten, Erzeugnissen und Blattgrün, können einen Film auf Ihrem Behälter hinterlassen. Wir empfehlen Ihnen, dass Sie den Anleitungen auf Seite 9 für eine Tiefenreinigung des Behälters folgen.
<b>Mein Klingeneinsatz beschlägt an der Oberfläche, hat einen orangen Fleck oder ist trüb geworden. Ich dachte er wäre aus Edelstahl?</b>	Ihre Klinge ist definitiv aus rostfreiem Stahl (Grad 304, um genau zu sein). Edelstahl ist eigentlich der Name der Legierung, aus der das Material besteht. Sie hält gegen Beschlagen, Korrosion und Rost stand. Trotz des Namens ist sie nicht komplett schmutzabweisend. Bei Edelstahl kann es zu einer Belagbildung kommen, und oft können Sie die Klingen 24 Stunden lang einweichen, indem Sie unverdünnten (puren) weißen Essig in den Krug gießen, damit nur den Klingeneinsatz abdecken und dann den normalen Reinigungsprozess des Behälters auf Seite 9 durchführen, bevor Sie ihn wiederverwenden.

# HILFE, ETWAS IST SCHIEF GELAUFEN!

PROBLEM	LÖSUNG
<b>Woraus sind die Lager im Behälter gemacht?</b>	Sie sind aus Chromstahl gefertigt. Sie können nicht aus Edelstahl hergestellt werden, da es nicht stark genug ist, wenn es so dünn wie hier benötigt gemacht wird. Chromstahl ist rostbeständig. Um sicherzustellen, dass die Dichtung um das Lager herum nicht beschädigt wird, achten Sie bitte darauf, dass das Lager stets trocken gehalten wird.
<b>Ich habe etwas Zweckfremdes in den Mixer gegeben und nun ist der Klingeneinsatz defekt.</b>	Der Klingeneinsatz im Behälter ist vollständig ersetzbar. Sie können einen bei Froothie bestellen und selbst austauschen und müssen keinen komplett neuen Behälter kaufen.

## TECHNISCHE DATEN

<b>Produkt</b>	Mixer
<b>Modell</b>	G2.3
<b>Nennleistung</b>	1000W
<b>Max Motorleistung</b>	1500W
<b>Produktgewicht</b>	9kg
<b>Abmessungen</b>	21cm (L) x 22cm (B) x 46cm(H)



**NUR für EU LÄNDER.** Entsorgen Sie Elektrogeräte nicht zusammen mit Hausmüllabfällen! Unter Einhaltung der Europäischen Richtlinie 2002/96 /EC zu Elektroschrott und Elektronik-Altgeräten und deren Implantation nach nationalem Recht, müssen Elektrogeräte, die das Ende ihrer Lebensdauer erreicht haben, gesondert gesammelt und zu einer umweltverträglichen Recyclinganlage zurückgebracht werden.

# WARRANTY TERMS & CONDITIONS (INTERNATIONAL)

Diese unten beschriebene Garantie deckt ausschließlich die Lieferanten die die Geräte der Optimum® Produktreihe vertreten. Bitte kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für die volle Produktgarantie.

## **Die unten aufgeführte Garantie ist nur für Vertriebspartner des Optimum-Sortiments gültig. Bitte kontaktieren Sie Ihren Händler für eine volle Produktgarantie Gültig seit dem 1. Januar 2014**

1. Optimum® garantiert, dass dieses Gerät frei von Material- und Verarbeitungsfehlern ist und in einem haushaltsüblichen Umfeld für die Dauer von 2 Jahren (ab dem Kaufdatum) zufriedenstellend funktionieren wird, vorausgesetzt es wird ausschließlich im Rahmen der Gebrauchsanleitung verwendet.
2. Sämtliche Garantien, die diese Standardlaufzeit überschreiten, werden als erweitertes Angebot des Vertriebspartners angeboten und sind nur bei diesem Anbieter in Anspruch zu nehmen.
3. Schäden, die trotz normaler Nutzung und Pflege innerhalb des Garantiezeitraumes des Herstellers auftreten, werden nur nach Ermessen von Optimum ersetzt oder repariert, wenn der Vertriebspartner dazu nicht in der Lage ist. Dies wird ausschließlich von Optimum entschieden, es unterliegt der Entscheidung von Optimum ob der Austausch oder die Reparatur von Einzelteilen dem Kunden in Rechnung gestellt wird. Diese Garantie umfasst kein enthaltene oder zugekauftes Zubehör. Ersatzgeräte können nur bei massiven Fehlfunktionen ausgehändigt werden, diese Entscheidung ist unserem Vertriebspartner nach eigenem Ermessen vorbehalten.
4. Im Falle, dass das Produkt im Rahmen der Garantie eine Reparatur benötigt und der Verkäufer nicht in der Lage ist, diese Reparaturen durchzuführen, trägt der Kunde die Kosten der Rücksendung des Produktes an Optimum® (oder einen anerkannten Service Dienstleister), sowie die Kosten der Rücksendung zum Kunden.
5. Der Antriebssockel sowie die Lager der Klingen können ausschließlich durch falsche Anwendung oder grob fahrlässiges Verhalten beschädigt werden. Die Garantie ist daher auf 2 Jahre nach dem Kaufdatum beschränkt.
6. Während des Transportes trägt der Besitzer das Risiko. Weitere Schäden, die während des Transports auftreten, sind durch diese Garantie nicht gedeckt.
7. Kunden sollten sicherstellen, dass das zurückgesendete Produkt angemessen verpackt ist, um zu vermeiden, dass das Produkt während des Transports weiteren Schaden nimmt. Um Ihre Garantieforderung bearbeiten zu können, müssen Sie sicherstellen, dass eine Beschreibung aller Probleme beiliegt; Optimum® wird keine Fehlersuche betreiben und nur die beschriebenen Schäden beheben, insofern diese mit der Garantie abgedeckt sind.
8. Die gesamte Garantie ist ungültig, wenn das Produkt folgendem ausgesetzt wurde: Missbrauch, Nachsichtigkeit, Unfall, Modifikation, die fehlerhafte Befolgung der Gebrauchsanweisung oder wenn das Produkt unnatürlichen oder extremen Bedingungen ausgesetzt wurde.
9. Kosmetische Änderungen, welche die Leistung nicht beeinflussen, wie z.B. Farbveränderung der Produktteile durch den Nutzer oder die Auswirkungen der Nutzung von scheuernden Reinigungsmitteln, fallen nicht unter die Garantie und werden nicht als Schaden anerkannt. Die Reinigung oder die Entfernung von Lebensmittelresten, ebenso wie Schäden durch deren Ansammlung, ist durch diese Garantie nicht abgedeckt.
10. Diese Garantie deckt keine normale Abnutzung oder Verschleiß des Produktes oder dessen Teile ab.
11. Diese Garantie deckt keine Schäden ab, die verursacht wurden durch einen Unfall, falsche Benutzung, Missbrauch, unsachgemäßer Zusammenbau oder Nutzung, mangelnde Sorgfalt, Verlust von Teilen, Basteleien oder versuchten Reparaturen durch eine Person, die hierzu nicht durch Optimum® autorisiert wurde.
12. Die Garantie gilt nicht, wenn Schaden, Fehlfunktion oder Ausfall das Ergebnis sind von Veränderungen, Unfällen, falscher Benutzung, Missbrauch, Feuer, Wasserschäden, Fehlanpassung der Kontrolllevel, Nutzung mit falscher Netzspannung, Überspannung und Spannungseinbrüchen, Blitzschlag, höherer Gewalt, Stromausfall, Basteleien oder unautorisierte Reparaturen, Nutzung von defektem oder inkompatiblem Zubehör, Kontakt mit ätzenden und rostfördernden Oberflächen oder das Eindringen von Insekten, Schädlingen oder Fremdbobjekten in das Produkt.
13. Sie müssen Ihre Kaufquittung als Nachweis des Kaufes und als Nachweis des Kaufdatums behalten. Sie müssen die Kaufquittung vorlegen, wenn Sie eine Garantieforderung stellen.
14. Wenn Sie die Kaufquittung nicht vorlegen können, ist diese Garantie ungültig. Das Verbraucherrecht erlaubt es, einen angemessenen Kaufnachweis zu verlangen, um eine Garantieforderung zu bearbeiten.
15. Diese Garantie impliziert und beabsichtigt es nicht irgendwelche Verbraucherrechte einzuschränken. Eine Bedingung, die gegen das Verbraucherrecht verstößt, macht diese einzelne Bedingung ungültig, aber alle anderen Bedingungen behalten ihre Gültigkeit .

# KONTAKTIEREN SIE UNS

Bezüglich Garantie, Support oder Service, kontaktieren Sie bitte Ihren Händler in dem Land, in welchem Sie den originalen Einkauf getätigt haben.



