



# OPTIMUM 9400 ESSENTIAL MIXER



**GEBRAUCHSANWEISUNG**

---

## INHALTSVERZEICHNIS

WILLKOMMEN BEI IHREM NEUEN KÜCHENHELFER	20
SICHERHEIT GEHT VOR	21
LERNEN SIE IHREN OPTIMUM 9400 ESSENTIAL MIXER KENNEN	23
BEDIENUNGSANLEITUNG – BEDIENFELD	24
BEDIENUNGSANLEITUNG – VERWENDUNG DES MIXERS MIT 1,5L GLASBEHÄLTER	26
BEDIENUNGSANLEITUNG – VERWENDUNG DES MIXERS MIT 1L EDELSTAHLBEHÄLTER (OPTIONAL)	27
BEDIENUNGSANLEITUNG – VERWENDUNG DES MIXERS MIT 1,2L ZERKLEINERER BEHÄLTER UND KNOBLAUCHSCHÄLER (OPTIONAL)	28
NÜTZLICHE ERINNERUNGEN	29
MIXTIPPS	30
REINIGUNG UND PFLEGE DES MIXERS	32
KLINGENEINHEIT	33
FEHLERBEHEBUNG	34
TECHNISCHE DATEN	35
GARANTIEBEDINGUNGEN	36
KONTAKTIEREN SIE UNS	37

## WILLKOMMEN BEI IHREM NEUEN KÜCHENHELFER

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Optimum 9400 Essential Mixers!

Dieser leistungsstarke Standmixer mit einem 1,5-l-Glaskrug ist dank seines intuitiven Drehknopfs mit 6 voreingestellten Programmen und manueller Geschwindigkeitsregelung, einschließlich einer Selbstreinigungsfunktion, einfach zu bedienen.

Mit einem robusten Edelstahl-Messersystem können Sie sich auf eine hochwertige Leistung beim Mixen von Smoothies, Nussmus, Pflanzenmilch, Eiszerkleinerung und vielem mehr verlassen.

Der Stößel sorgt für ein gleichmäßiges Mixen, und der optionale 1,2l Behälter aus BPA-freiem Kunststoff sowie der optionale Edelstahlbehälter erweitern die Einsatzmöglichkeiten des Mixers bei der Lebensmittelverarbeitung.

Entdecken Sie unendliche Möglichkeiten mit dem Optimum 9400 Essential Mixer – von Smoothies und Shakes bis hin zu Dips, Aufstrichen, Nussmus, Pflanzenmilch, dem Mahlen von Nüssen und Getreide, Eiscreme, Babynahrung und Püree!

**FÜR WEITERE INSPIRIERENDE REZEPTE UND IDEEN, BESUCHEN SIE UNSEREN FROOHIETV**

**YOUTUBE-KANAL: <https://www.youtube.com/@froothietv> oder <https://www.youtube.com/froothiede>**



**ZU IHRER SICHERHEIT UND UM DIE BESTMÖGLICHE LEISTUNG  
AUS IHREM OPTIMUM 9400 ESSENTIAL HERAUSZUHOLEN,  
LESEN SIE DIESE ANLEITUNG BITTE SORGFÄLTIG DURCH.**



**BEIM UMGANG MIT ELEKTRISCHEN GERÄTEN SOLLTEN SIE IMMER AUF DIE SICHERHEIT ACHTEN UND GRUNDLEGENDE SICHERHEITSHINWEISE BEFOLGEN, EINSCHLIESSLICH:**

1. Die Stromversorgung ist regionsabhängig – prüfen Sie bitte die Angaben auf dem Typenschild auf der Rückseite des Geräts, um sicherzustellen, dass Sie die richtige Spannung und Frequenz verwenden.
2. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn der Mixer nicht verwendet wird, sowie vor dem Anbringen oder Entfernen von Teilen und vor der Reinigung.
3. Um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden, tauchen Sie das Motorgehäuse niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
4. Dieses Gerät ist NICHT für die Nutzung durch Kinder oder Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen vorgesehen – es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder haben eine Einweisung durch eine verantwortliche Person erhalten.
5. KEINE kohlenensäurehaltigen Flüssigkeiten mixen. Dies kann zu Verletzungen führen.
6. Verwenden Sie den Mixer ausschließlich zur Zubereitung von Speisen und Getränken.
7. Geben Sie NIEMALS heiße Zutaten (über 65 °C) in den Mixbehälter.
8. Mixen Sie NIEMALS länger als 5 Minuten am Stück.  
Nach 3 bis 5 Minuten Betrieb muss das Gerät für 1 Minute pausieren.
9. Kontakt mit rotierenden Teilen vermeiden.
10. BETREIBEN Sie das Gerät NICHT, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind oder das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert. Wenden Sie sich in diesem Fall an einen autorisierten Kundendienst.
11. Lassen Sie das Gerät NIEMALS unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
12. Lassen Sie das Kabel NICHT über Tisch- oder Arbeitsplatten hängen oder mit heißen Oberflächen in Kontakt kommen.
13. Verwenden Sie den Stopfer (Stößel), um die Zutaten während des Mixens in Bewegung zu halten und ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen – insbesondere bei dickeren oder zähen Mischungen
14. Tauchen Sie das Motorgehäuse NICHT in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
15. Halten Sie Hände und Utensilien während des Betriebs außerhalb des Behälters, um Verletzungen zu vermeiden. Ein Kunststoffspatel kann verwendet werden, muss aber mit gestopptem Motor benutzt werden.
16. Gehen Sie beim Umgang mit den Messern vorsichtig vor – sie sind sehr scharf.
17. Betreiben Sie den Mixer immer mit aufgesetztem Deckel.
18. Reinigen Sie den Mixer nicht mit einem Hochdruckreiniger. Siehe Reinigungshinweise im Handbuch.
19. Verwenden Sie den Mixer immer mit korrekt eingesetztem Gummipad.
20. Um ein Überlaufen zu vermeiden, füllen Sie den Behälter nicht über die MAX-FÜLLLINIE.  
Wenn er überläuft, etwas Inhalt entnehmen und erst dann weiter mixen. Nicht überfüllt betreiben!
21. NICHT im Freien verwenden.
22. Achten Sie darauf, dass Zahnrad des Behälters und der Antrieb korrekt verbunden und fest sitzen.  
Falls nicht, Behälter abnehmen und erneut aufsetzen.
23. Verwenden Sie keine Zubehörteile, die nicht für dieses Gerät vorgesehen oder geliefert wurden.
24. Füllen Sie den Behälter bei dickeren Zutaten nicht über die angegebene MAX-Markierung.

25. Die internen Komponenten des Geräts dürfen nicht vom Benutzer gewartet werden und das Gerät darf unter keinen Umständen geöffnet werden.
26. Entfernen Sie den Mixbehälter niemals während des Betriebs.
27. Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von heißen Oberflächen wie Gasflammen, Heizplatten, Backöfen oder anderen Wärmequellen – dies kann das Gerät beschädigen.
28. Beim Mixen von Nussmus oder ölhaltigen Zutaten nicht länger als eine Minute durchgehend mixen. Dies kann zu gefährlicher Überhitzung führen.
29. Das Gerät NICHT mit beschädigten oder lockeren Messern betreiben – diese bitte sofort austauschen.

### WICHTIG

Verwenden Sie immer den passenden Behälter für den jeweiligen Mix- oder Mahlvorgang.

- Der **Glaskrug** ist ideal zum Mixen von Obst, Gemüse, Milchshakes, Smoothies, Nussmilch, Proteinshakes, Nussmus, Mahlen von Getreide, Zerkleinern von Eis, Zubereiten von Eiscreme sowie für Dips und Aufstriche.
- Der **BPA-freie Kunststoffbehälter** eignet sich perfekt zum Zerkleinern von verschiedenen Obst- und Gemüsesorten.
- Für das Mahlen von trockenen Zutaten wie Kaffeebohnen, Nüssen und Getreide sowie für die Herstellung von Nussmus, Aufstrichen und Dips verwenden Sie den **Edelstahl-Mahlbehälter**.

Bei Fragen zur Verwendung des passenden Behälters für eine bestimmte Anwendung steht unser Support-Team gerne zur Verfügung: [support@froothie.de](mailto:support@froothie.de)

### WICHTIGE INFORMATIONEN ZUM ÜBERHITZUNGSSCHUTZ:

- Der integrierte Überhitzungsschutz überwacht die Temperatur des Motors und warnt den Benutzer bei Überhitzung. Sollte dies geschehen, schaltet sich der Motor automatisch ab. In diesem Fall den Mixbehälter vom Motor trennen und den Mixer ausstecken, bis er ausreichend abgekühlt ist – dies dauert in der Regel 10–20 Minuten.  
Nach der Abkühlzeit das Netzkabel wieder einstecken und mit dem Mixvorgang fortfahren. Sollte das Gerät nach dieser Maßnahme nicht korrekt funktionieren, stellen Sie die Nutzung ein und kontaktieren Sie Ihren Händler.
- Wird der Überhitzungsschutz regelmäßig ausgelöst, kann dies an einer zu dicken Mischung oder zu großer Füllmenge liegen. In diesem Fall empfiehlt es sich, mehr Flüssigkeit hinzuzufügen oder die Mengen im Rezept entsprechend anzupassen.

### WICHTIGE AUSPACKHINWEISE

1. Stellen Sie den Karton mit dem Mixer auf eine flache, stabile Oberfläche, bevor Sie ihn auspacken.
2. Öffnen Sie den Karton und entnehmen Sie die Bedienungsanleitung sowie alle weiteren beiliegenden Druckmaterialien.
3. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und alle Komponenten.  
**VORSICHT:** Die Messer des Mixers sind sehr scharf und befinden sich im Mixbehälter.
4. Bewahren Sie sämtliches Verpackungsmaterial auf, falls Sie das Gerät später zurücksenden müssen.

# LERNEN SIE IHREN OPTIMUM 9400 ESSENTIAL MIXER KENNEN



1L Edelstahlbehälter (optional)  
(Optional separat erhältlich)



1,2L BPA-freier Behälter mit Knoblauchsçhåler (optional)  
(Optional separat erhältlich)

1. Stellen Sie die Motoreinheit auf eine flache, stabile Oberfläche.
2. Achten Sie darauf, dass die Fläche sauber und trocken ist.
3. Geben Sie alle gewünschten Zutaten in den Mixbehälter und setzen Sie den Deckel sicher auf.
4. Stellen Sie den Mixbehälter auf die Motoreinheit.
5. Stecken Sie das Netzkabel in eine Steckdose.
6. Schalten Sie den Mixer über die EIN/AUS/START-Taste ein. Wählen Sie dann die gewünschte Funktion und starten Sie den Mixvorgang.
7. Um während des Mixens Zutaten umzurühren, entfernen Sie den Deckeleinsatz und verwenden Sie den mitgelieferten Stopfer (Stößel).
8. Wenn Sie das Mixen beendet haben, schalten Sie den Mixer aus und warten Sie, bis die Messer vollständig zum Stillstand gekommen sind.
9. Möchten Sie während des Betriebs Zutaten hinzufügen, stellen Sie eine niedrigere Geschwindigkeit ein, entfernen Sie den Deckeleinsatz, fügen Sie langsam die Zutaten hinzu und setzen Sie den Deckeleinsatz wieder ein.
10. Sobald sich die Messer nicht mehr drehen, können Sie den Behälter von der Motoreinheit abheben.
11. Öffnen Sie den Deckel, indem Sie mit dem Daumen auf die Seite des Deckels drücken und ihn dann abheben.
12. Gießen Sie die gemixte Flüssigkeit aus oder verwenden Sie einen Spatel, um den Inhalt zu entnehmen.

### DREHREGELER (GESCHWINDIGKEITSREGELUNG)



### VARIABLE GESCHWINDIGKEITSREGELUNG

Wenn ein Behälter auf der Motoreinheit sitzt, leuchtet ein **blaues Licht** auf – dies zeigt an, dass sich der Mixer im Standby-Modus befindet.

Wenn der Behälter nicht korrekt mit der Basis verbunden ist, blinkt das blaue Licht.

Um mit dem Mixen zu beginnen, vergewissern Sie sich, dass der Mixer sich im Standby-Modus befindet und das blaue Licht konstant leuchtet.

Drehen Sie dann den Drehregler im Uhrzeigersinn, um den Mixvorgang mit variabler Geschwindigkeit zu starten.

Die Geschwindigkeit kann stufenlos reguliert werden, indem der Drehregler im Uhrzeiger- oder Gegenuhrzeigersinn gedreht wird – von niedrig bis hoch.

Der Zyklus im variablen Geschwindigkeitsmodus dauert 3 Minuten, danach schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Das rote Licht wechselt dann wieder zurück zu einem blauen Licht, welches den Standby-Modus anzeigt.

## VOREINGESTELLTE PROGRAMME

Der Optimum 9400 Essential verfügt über sechs voreingestellte Programme: Smoothie, Püree, Mahlen, Eiszerkleinerung, Pulse und Reinigung.

Um eines dieser Programme zu starten, stellen Sie sicher, dass sich der Mixer im Standby-Modus befindet, und drehen Sie dann den Geschwindigkeitsregler gegen den Uhrzeigersinn auf die gewünschte Funktion.

Drücken Sie anschließend die **EIN/AUS/START-Taste**, um das Programm zu starten. Ein **rotes Licht** zeigt an, dass das Programm läuft. Nach Beendigung wechselt das Licht wieder zu einem **blinkenden roten Licht**, das den Standby-Modus signalisiert.

Nachfolgend finden Sie die Laufzeit jedes Programms:

SYMBOL	FUNKTION	DAUER	HINWEISE
	<b>Smoothie</b>	48 Sekunden	Entwickelt, um Zutaten zu einem perfekt cremigen und fein strukturierten Smoothie zu mixen.
	<b>Püree</b>	118 Sekunden	Kombiniert Obst und Gemüse mühelos zu glatten Pürees.
	<b>Mahlen</b>	60 Sekunden	Trockene Zutaten wie Kaffeebohnen, Nüsse und Getreide effizient zu Mehl (max. 400 g), Pasten oder Nussmus (max. 350 g) verarbeiten.
	<b>Eis &amp; Sorbet</b>	47 Sekunden	Eiswürfel zu perfekt zerkleinertem Eis verarbeiten – ideal für Sorbets, Eiskreationen und Cocktails.
	<b>Pulse-Taste</b>	38 Sekunden	Kurzzeitiges Hochleistungsmixen für präzise Kontrolle über Konsistenz und Textur.
	<b>Reinigung</b>	44 Sekunden	Einfach einen Tropfen Spülmittel und Wasser hinzufügen – das Gerät reinigt sich automatisch und entfernt Rückstände.

**Hinweis:** Die Mixkonsistenz kann je nach Menge und Art der Zutaten variieren.

Wenn Sie z.B. viele harte Zutaten wie Nüsse, Datteln oder Getreide verarbeiten, kann es erforderlich sein, nach Ablauf des voreingestellten Programms weiterzumixen, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.

1. Stellen Sie sicher, dass der Mixer ausgeschaltet ist. Setzen Sie dann den Glasbehälter mit eingesetztem Messerblock auf die Motoreinheit
2. Entfernen Sie Kerne aus Obst oder Gemüse und schneiden Sie die Zutaten in Stücke von maximal 3 cm Größe. Geben Sie die Stücke in den Behälter. Etwas Flüssigkeit (z.B. Wasser) sollte hinzugefügt werden, um den Mixvorgang zu erleichtern. Achten Sie darauf, dass die Mischung die in dem Behälter angegebene Maximalfüllmenge nicht überschreitet.  
**Hinweis: Verwenden Sie niemals kochende Flüssigkeiten oder betreiben Sie das Gerät nicht im Leerlauf.**
3. Setzen Sie den Deckel fest auf den Behälter und schließen Sie ihn sorgfältig.
4. Schließen Sie das Netzkabel an die Steckdose an und stellen Sie den Drehregler auf die gewünschte Einstellung.
5. Möchten Sie während des Mixens Zutaten hinzufügen, reduzieren Sie die Geschwindigkeit, entfernen Sie den Deckeleinsatz und geben Sie langsam die Zutaten hinzu.
6. Um während des Mixvorgangs Zutaten nach unten zu drücken, entfernen Sie den Deckeleinsatz und verwenden Sie den mitgelieferten Stopfer (Stößel).
7. Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 5 Minuten am Stück. Lassen Sie das Gerät anschließend mindestens 1 Minute ruhen.
8. Wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist, drehen Sie den Drehregler zurück auf die OFF-Position.
9. Heben Sie den Behälter vorsichtig von der Motoreinheit, entfernen Sie den Deckel und servieren Sie den Inhalt.

**Hinweis:** Die Mahlfunktion ist bei Verwendung des **Glasbehälters** nicht verfügbar. Das Gerät funktioniert in diesem Fall nicht, und das **rote Licht beginnt zu blinken**.

### VERWENDUNG DES STOPFERS (STÖSSEL)

Verwenden Sie den Stopfer, um Zutaten in Richtung Messer zu drücken und zu verhindern, dass dickflüssige oder gefrorene Mischungen an den Seiten des Behälters haften bleiben.

Beim Einsatz des Stopfers darf der Behälter **nicht mehr als zwei Drittel** gefüllt sein. Bewegen Sie den Stopfer seitlich entlang des Behälters nicht vertikal auf und ab.

Um ein Erwärmen von gefrorenen Zutaten (z.B. Eiscreme – diese darf nur in dem Glasbehälter hergestellt werden) zu vermeiden, verwenden Sie den Mixer mit dem Stopfer **maximal 30 Sekunden lang**.

Durch die Reibung erhöht sich die Temperatur im Behälter: Der Optimum 9400 Essential erwärmt den Inhalt **um 4°C alle 30 Sekunden**. Bei längerer Mixdauer müssen Sie eventuell zusätzliches Eis zugeben.

Bei der Herstellung von **Nussmus** (nur im Edelstahl-Mahlbehälter möglich) muss der Stopfer häufiger eingesetzt werden.

Durch den Prozess entsteht Wärme – verwenden Sie den Mahlbehälter **nicht länger als 1 Minute pro Durchgang**. Nach **drei Durchgängen** sollte der Behälter **10 Minuten ruhen**, bevor er erneut verwendet wird.

## BEDIENUNGSANLEITUNG – VERWENDUNG DES MIXERS MIT 1L EDELSTAHLBEHÄLTER (MAHLBEHÄLTER) (OPTIONAL)

Für mehr Vielseitigkeit ist ein optionaler 1L BPA-freier Edelstahl-Mahlbehälter erhältlich. Er kann separat über unsere Website erworben werden.



1. Nachdem Sie die Zutaten in den Mahlbehälter gegeben haben, setzen Sie den Deckel mithilfe des Spannrings wie in den Abbildungen **1** und **2** gezeigt fest auf den Behälter.

### Achtung:

- a. Achten Sie darauf, dass die Füllmenge **400 ml** nicht überschreitet (weniger als 2/3 des Behälters), um ein Überlaufen zu vermeiden.
  - b. Betreiben Sie den Mahlbehälter **nicht länger als 1 Minute pro Zyklus**. Nach **drei aufeinanderfolgenden Anwendungen** lassen Sie den Behälter **10 Minuten ruhen**.
  - c. Dieser Mahlbehälter ist **nicht für das Mixen oder Zerkleinern** gedacht.
  - d. Verwenden Sie **keine heißen Zutaten oder kohlenensäurehaltige Flüssigkeiten** im Mahlbehälter.
  - e. Seien Sie vorsichtig beim Öffnen des Deckels im **90-Grad-Winkel**, wenn der Spannring noch an der Kante befestigt ist – dies kann zu Beschädigungen führen.
2. Verriegeln Sie den Deckel über den Griffverschluss wie in Abbildung **3** gezeigt.
  3. Setzen Sie den Mahlbehälter auf die Motoreinheit und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um ihn wie in Abbildung **4** gezeigt zu verriegeln.
  4. Sobald der Behälter korrekt montiert ist und sich der Griff des Mahlbehälters auf der rechten Seite des Motorblocks befindet (siehe Abbildung **5**), kann der Mixer gestartet werden.

**Hinweis:** Die Programme **Smoothie, Obst und Gemüse** sind nicht verfügbar, wenn der Mahlbehälter verwendet wird.

Das Gerät startet in diesem Fall nicht und das **rote Licht blinkt**.

## BEDIENUNGSANLEITUNG – VERWENDUNG DES MIXERS MIT 1,2L ZERKLEINERER BEHÄLTER UND KNOBLAUCHSCHÄLER (OPTIONAL)

Für noch mehr Vielseitigkeit ist ein optionaler **1,2L BPA-freier Behälter (Chopper)** erhältlich – zusammen mit einem **optionalen Knoblauchschäler**.

Beide können separat über unsere Website erworben werden.

Mit diesem Zerkleinerer lassen sich alle Arten von Obst und Gemüse mühelos verarbeiten – für mehr Flexibilität bei der Küchenarbeit.

### VERWENDUNG DES 1,2L ZERKLEINERERS MIT KNOBLAUCHSCHÄLER: SCHRITT-FÜR-SCHRITT-ANLEITUNG

Bitte reinigen Sie den Zerkleinerer und den Knoblauchschäler vor der Verwendung.  
Befolgen Sie diese Schritte zur Vorbereitung:

1. Öffnen Sie den Deckel des Zerkleinerers und entfernen Sie die eingesetzte Messereinheit. Bauen Sie anschließend den Knoblauchschäler gemäß den Anweisungen in Abbildung **1** ein.
2. Geben Sie **60 Gramm vollständig getrockneten Knoblauch** in den Behälter und setzen Sie den Deckel auf.
3. Setzen Sie den Zerkleinerer auf die Motoreinheit, indem Sie ihn ausrichten und in die verriegelte Position drehen, bis er sich nicht weiter drehen lässt. Achten Sie darauf, dass der Behälter korrekt und sicher aufsitzt. Siehe Abbildung **2** zur Orientierung.
4. Drehen Sie den Drehregler im Uhrzeigersinn auf die **niedrigste Geschwindigkeitsstufe** auf der rechten Seite (siehe Abbildung **3**).  
Der Mixer läuft etwa **10 Sekunden lang** mit niedrigster Geschwindigkeit. Achten Sie darauf, die Geschwindigkeit nicht zu hoch einzustellen, um ein Brechen des Knoblauchs zu vermeiden.



**Hinweis:** Das Ergebnis kann je nach Trocknungsgrad des Knoblauchs variieren. Wenn die Laufzeit zu lang ist, kann der Knoblauch brechen. Bitte achten Sie daher sorgfältig auf die Konsistenz.

## NÜTZLICHE ERINNERUNGEN

- ▶ Achten Sie darauf, dass der Deckel während des Betriebs sicher verschlossen ist.
- ▶ Verwenden Sie den Mixer nur auf einer **sauberen, stabilen und trockenen Oberfläche**.
- ▶ Stecken Sie **keine Hände oder Werkzeuge** in den Mixbehälter, während das Gerät eingesteckt oder in Betrieb ist.
- ▶ **Schlagen Sie nicht gegen den Behälter**, um Zutaten zu lösen.
- ▶ Nehmen Sie den Behälter vom Gerät und verwenden Sie einen **Gummi- oder Silikonspatel**, um dicke Mischungen vom Boden zu lösen. Keine Metallutensilien verwenden – diese können den Behälter oder Messer beschädigen.
- ▶ Vermeiden Sie es, den Behälter während des Betriebs zu **schütteln oder zu rütteln**.
- ▶ Stellen Sie den Behälter **nicht auf das Gerät**, während der Motor läuft, oder entfernen Sie sie nicht, bevor der Motor vollständig gestoppt ist.
- ▶ Achten Sie darauf, dass der Behälter richtig aufgesetzt ist, **bevor der Motor gestartet wird**.
- ▶ Füllen Sie **zuerst flüssige Zutaten** in den Behälter, dann weiche Zutaten, und geben Sie Eis oder gefrorenes Obst **zum Schluss** hinzu.
- ▶ Beim Mixen von Kräutern kann es zu leichter **Trübung im Inneren** den Behälters kommen – dies beeinträchtigt die Leistung nicht.
- ▶ **Füllen Sie den Behälter nicht über die MAX-FÜLLLINIE**, weder mit festen noch mit flüssigen Zutaten.
- ▶ Verwenden Sie immer den **richtigen Behälter** für den jeweiligen Zweck (Mischen oder Mahlen):

**Der Glasbehälter** ist geeignet für:

Obst, Gemüse, Milchshakes, Smoothies, Pflanzenmilch, Proteinshakes, Crushed Ice, Eiscreme, Nussmus (max. 350 g), Getreide zu Mehl mahlen (max. 400 g), Dips und Aufstriche.

**Der BPA-freie Kunststoffbehälter** ist ideal zum Zerkleinern von Obst und Gemüse.

**Der Mahlbehälter** aus Edelstahl eignet sich für trockene Zutaten wie Kaffeebohnen, Nüsse, Getreide sowie zur Herstellung von Nussmus, Aufstrichen und Mehl.

Bei Fragen zur geeigneten Behälterwahl helfen wir gerne weiter:

**Bitte zögern Sie nicht, uns unter [support@froothie.de](mailto:support@froothie.de) zu kontaktieren.**

- ▶ **Keine kochenden Flüssigkeiten** mixen.
- ▶ **Keine Lebensmittel oder Flüssigkeiten** langfristig in dem Behälter aufbewahren.
- ▶ **Lebensmittel nicht überverarbeiten** – weniger ist oft mehr.
- ▶ **Keine Utensilien in den Behälter stecken**, während der Motor läuft – Gerät vorher ausschalten.
- ▶ **Keine kohlenensäurehaltigen Flüssigkeiten** verwenden – dies kann zu Verletzungen führen.
- ▶ **Behälter nicht in der Spülmaschine reinigen** oder vollständig in Wasser eintauchen – dies kann die Lager und Messereinheit beschädigen.
- ▶ Wenn sich das Geräusch des Mixers verändert, prüfen Sie auf **lockere oder beschädigte Messer**. Falls nötig, tauschen Sie sie vorsichtig aus.

Bei Fragen kontaktieren Sie bitte [support@froothie.de](mailto:support@froothie.de)

**WICHTIG:** Niemals heiße Zutaten (über 65 °C) in den Mixer geben!

### **Wie kann ich eine Überhitzung meines Mixers verhindern?**

Wenn Sie den Mixer benutzen, kann es bei den ersten Anwendungen zu einem leichten Brandgeruch kommen. Dies kommt von den Schmiermitteln, die beim Herstellungsprozess verwendet werden, diese nutzen sich jedoch mit der Zeit ab (20–50 Zyklen).

Wenn Sie den Mixer bereits längere Zeit verwenden und einen brennenden Geruch wahrnehmen, bedeutet dies, dass der Mixer überhitzt und die häufigste Ursache darin besteht, dass der Mixer überlastet wurde oder Sie ihn für den falschen Zweck verwendet haben. Wenn Sie den Mixermotor über einen längeren Zeitraum mit hoher/niedriger Geschwindigkeit laufen lassen, wird er überhitzt, erhitzt sich und erzeugt einen brennenden Geruch.

Um zu verhindern, dass Ihr Mixer überhitzt, lesen Sie bitte die folgenden Tipps sorgfältig durch:

### **Verwenden Sie den Tamper effektiv**

Jeder Optimum Mixer wird mit einem passenden Stößel geliefert. Wenn die Zutaten nicht frei zirkulieren, kann der Stößel/Tamper verwendet werden, um deren Bewegung einzuleiten und Luftleerräume zu entfernen.

Während das Gerät läuft und der Deckel fest aufgesetzt ist, führen Sie den Stößel in das Loch am Deckel und halten Sie ihn an eine der Ecken. Der Stößel wird die Nahrung so direkt zu den Klingen führen. Sollte sich eine Luftblase um die Klingen gebildet haben, so gibt der Stößel diese frei und fördert einen kontinuierlichen Fluss der Masse durch die Klingen.

Dann den Stößel immer nah am Rand des Behälters entlangführen, damit sich die Masse ständig bewegt und keine Luftblase entsteht.

### **Überprüfen Sie Ihre Geschwindigkeit**

Optimum-Mixer funktionieren am besten bei hoher Geschwindigkeit, um Lebensmittel zu pulverisieren und dicke Mischungen zu verarbeiten. Wir empfehlen nicht, dicke Inhalte bei niedriger Geschwindigkeit zu mixen, da dies zu einer Überlastung des Mixers führt und der Überlastungsschutzschalter aktiviert werden kann.

Hohe Geschwindigkeiten ermöglichen es dem Mixer nicht nur, dichtere Inhalte leichter (erzeugen weniger Wärme), sondern treiben den Lüfter auch stärker an, was dazu beiträgt, mehr Wärme abzuleiten.

Wenn Sie Ihren Mixer jedoch zu lange mit hoher Geschwindigkeit betreiben, wird Ihr Motor überlastet, und Ihr Optimum beginnt sich zu erhitzen und erzeugt einen elektrischen Geruch. (Dies kann zum Beispiel bei der Herstellung von Nussmus passieren. Um dies zu vermeiden, befolgen Sie bitte alle hier aufgeführten Tipps.)

### **Überprüfen Sie Ihr Rezept / Ihre Menge**

Jeder Mixbehälter hat eine „Max-Linie“, die die maximale Füllmenge angibt, bis zu der Sie Ihre Zutaten hinzufügen sollten. Wenn Sie Zutaten bis über diese Linien in den Behälter geben bedeutet dies, dass Sie den Mixer überlasten was zu Überhitzung führen kann.

*(Bitte beachten Sie: Beim Mixen von dickflüssigen/gefrorenen Zutaten wie bei der Zubereitung von Nussmus oder Eis müssen dem gefrorenen Früchten sollten weniger Zutaten hinzugefügt werden.)*

Um die besten Ergebnisse zu erzielen, folgen Sie bitte einem Rezept von Froothie oder einem Rezept, das für Hochgeschwindigkeitsmischer entwickelt wurde, bis Sie die Mengen und Methoden gut verstanden haben. Es ist wichtig zu beachten, dass einige Zutaten je nach Sorte oder Frische/Qualität unterschiedlichste Methoden/Zubereitungen erfordern.

Durch die Verarbeitung von gekochten Kartoffeln, gekochtem Reis oder gekochten Bohnen wird die Maschine schwerer als normal belastet. Wir empfehlen die in den Krug gegebene Lebensmittelmenge um die Hälfte zu reduzieren (je nachdem, mit wie viel Lebensmitteln Sie begonnen haben) und möglicherweise etwas Flüssigkeit hinzuzufügen.

Wir raten Ihnen auch, vorsichtig zu sein, wenn Sie große Stücke gefrorenes Obst oder Gemüse wie gefrorene Açai-Blöcke, gefrorene Spinatblöcke und ähnliche Zutaten verwenden.

Lassen Sie diese einige Minuten auftauen und brechen Sie sie in einige kleinere Stücke, um zu vermeiden, dass die Zutaten verkleben oder blockieren und die Klingen nicht normal funktionieren.

### **Befolgen Sie die richtige Reihenfolge, in der Sie die Zutaten in den Mixer zu geben**

Beginnen Sie immer mit den flüssigsten Zutaten (Wasser, Saft), gefolgt von weicheren Zutaten (Tofu, Joghurt), dann den einfachsten Obst und Gemüse (Trauben, Gurken), festeres Obst und Gemüse (Äpfel, Karotten), gefrorene Zutaten (gefrorene Beeren) und schließlich Eis.

### **Vermeiden Sie Lufteinschlüsse / Luftblasen**

Wenn Sie den Mixer mit leerem Krug laufen lassen, führt dies zu Fehlfunktionen der Klingen und Ihr Mixer beschädigt sich.

Das Gleiche passiert, wenn sich beim Mixen von Zutaten Lufteinschlüsse bilden.

Dies kann beispielsweise verursacht werden, wenn Blattgemüse (z.B. Spinat) als erstes in den Behälter gegeben werden und sich unten im Behälter befinden. Dies kann zur Bildung von Lufteinschlüssen führen – die Klingen können sich nicht normal bewegen und Ihr Optimum Mixer kann aufgrund von Überhitzung eine brennende Geruchsbildung aufweisen.

**Lösung:** Befolgen Sie die oben aufgeführten Tipps.

### **Noch eine wichtige Erinnerung:**

Vermeiden Sie es, den Krug zu kippen oder den Krug von der Basis zu nehmen, während der Mixer noch mit hoher Geschwindigkeit läuft, da dies zu Schäden an den Klingen oder der Antriebsbuchse führen kann.

Wenn Sie alle oben genannten Tipps befolgen und Ihr Mixer immer noch einen brennenden Geruch produziert, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

Für ausführliche Informationen besuchen Sie bitte unsere Website:  
<https://froothie.de/pages/pflege-wartungsanleitung-fur-den-mixer>



Reinigen Sie Ihren Optimum 9400 Essential nach jeder Nutzung – sowohl aus hygienischen Gründen als auch zur Verlängerung der Lebensdauer.

Speisereste im Behälter fördern das Bakterienwachstum, verursachen Flecken im Mixbehälter und können Dichtungen sowie Messerwelle beschädigen.

### REINIGUNG DER BASIS:

1. Schalten Sie den Mixer aus und ziehen Sie den Netzstecker.
2. Wischen Sie das Gehäuse der Motoreinheit mit einem weichen, feuchten Tuch ab.  
Bei Bedarf können Sie ein mildes Reinigungsmittel verwenden, um eingetrocknete Rückstände zu entfernen.

**Achtung:** Die Motoreinheit darf niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

3. Trocknen Sie das Gerät gründlich mit einem weichen, trockenen Tuch.

### REINIGUNG DES MIXBEHÄLTERS:

1. Spülen Sie den Behälter nach jeder Verwendung gründlich mit warmem Seifenwasser aus (nicht heiß).
2. Geben Sie 1–2 Tropfen Spülmittel in den Behälter und füllen Sie ihn zur Hälfte mit warmem Wasser.
3. Setzen Sie den Deckel auf und stellen Sie den Behälter auf die Motoreinheit.
4. Wählen Sie das Reinigungsprogramm und starten Sie es.
5. Gießen Sie den Inhalt aus und spülen Sie den Behälter gründlich aus.
6. Stellen Sie den Behälter zum Trocknen auf den Kopf.

**Merken Sie sich: Den Behälter nicht in der Spülmaschine reinigen.**

### FÜR EINE TIEFENREINIGUNG – MONATLICH ODER NACH BEDARF:

Geben Sie **2 Tassen kaltes Wasser** und **2 Tassen weißen Essig** in den Mixbehälter und lassen Sie die Mischung **12 Stunden einwirken**.

Gießen Sie den Inhalt aus, spülen Sie gründlich und folgen Sie anschließend den regulären Reinigungsanweisungen oben.

## MUSS ICH MEINE MESSEREINHEIT AUSTAUSCHEN?

Selbst die robustesten Messereinheiten verschleifen mit der Zeit und müssen ersetzt werden.

Wie häufig ein Austausch erforderlich ist, hängt von der Nutzung ab.

Wir empfehlen, die Messereinheit **einmal pro Woche zu überprüfen**. Falls bei der Überprüfung ein Austausch erforderlich ist, kontaktieren Sie uns bitte hier:

<https://athenasolutions.zendesk.com/hc/en-us/requests/new>

### ◆ Wenn eines der folgenden Anzeichen vorliegt, sollte die Einheit ersetzt werden:

- ▶ Kerben, Risse oder Einkerbungen an der Außenfläche
- ▶ Abgenutzte oder beschädigte Zahnräder – prüfen Sie die Verzahnung am unteren Ende der Messereinheit, dort wo sie mit der Antriebseinheit (Drive Socket) verbunden wird. Die Zähne sollten tief, sauber ausgeformt und gleichmäßig sein. Abgerundete oder abgeflachte Zähne deuten auf Verschleiß hin.
- ▶ Die Dichtung unterhalb der Zahnräder fehlt, ist lose oder beschädigt
- ▶ Wenn sich das Messer per Hand nicht gleichmäßig und mit leichtem Widerstand drehen lässt
- ▶ Wenn sich das Messer vertikal bewegen lässt (hoch/runter), wenn Sie es prüfen

### ◆ Im Allgemeinen sollte die Messereinheit ersetzt werden, wenn:

- ▶ Die Dichtung beschädigt oder nicht vorhanden ist, oder Lager sichtbar sind
- ▶ Die Messer sich vertikal bewegen lassen
- ▶ Die Messer sich seitlich hin- und herbewegen
- ▶ Geräusche von der Messereinheit kommen
- ▶ Die Messer sich ohne Widerstand von Hand drehen lassen
- ▶ Das Messer sich schwer oder gar nicht dreht, wenn man es manuell testet

## URSACHEN FÜR DEN VERSCHLEISS DER MESSEREINHEIT:

Es gibt viele mögliche Gründe, warum eine Messereinheit verschleißt – die häufigsten sind:

- ▶ Unsachgemäße Reinigung, z.B. in der Spülmaschine oder mit aggressiven Reinigungsmitteln (z.B. Bleichmittel über 100 ppm)
- ▶ Mixen von abrasiven Materialien (z.B. Sand)
- ▶ Verwendung von nicht von Optimum zugelassenen Zubehörteilen
- ▶ Betrieb des Mixers mit Fremdkörpern im Behälter
- ▶ Falsche Handhabung des Mixers, z.B.:
  - Behälter während des Betriebs aufsetzen oder abnehmen
  - Ohne Zentrierring verwenden
  - Mixer während des Betriebs kippen oder wackeln
  - Abgenutzte Antriebsbuchsen – diese können ebenfalls die Messereinheit beschädigen

Weitere Informationen finden Sie in unserem Pflege- und Wartungsleitfaden:

<https://frootie.de/pages/pflege-wartungsanleitung-fur-den-mixer>



PROBLEM	LÖSUNG
<p><b>Mein Mixer funktioniert nicht!</b></p>	<p>Überprüfen Sie, ob das Gerät an die Steckdose angeschlossen ist und Strom hat. Eine weitere mögliche Ursache ist der Überlastungsschutz, der durch Überfüllung ausgelöst wird. Reduzieren Sie die Zutatenmenge und warten Sie einige Minuten, bevor Sie das Gerät erneut einschalten.</p>
<p><b>Mein Mixer hat mitten im Mixvorgang aufgehört zu arbeiten.</b></p>	<p>Der Mixer könnte überhitzt sein. Bei dicken Zutaten (z.B. Datteln oder Nussmus) muss das Gerät auf höchster Stufe betrieben werden. Lassen Sie das Gerät 30–45 Minuten abkühlen, bevor Sie es wieder einschalten.</p>
<p><b>Während des Mixens bewegen sich die Zutaten nicht.</b></p>	<p>Der Mixbehälter könnte überfüllt sein oder es befindet sich eine Luftblase darin. Entfernen Sie vorsichtig den Deckel und geben Sie etwas Flüssigkeit hinzu oder reduzieren Sie die Füllmenge.</p>
<p><b>Warum ist mein Behälter trüb oder verfärbt? Wie kann ich ihn reinigen?</b></p>	<p>Mineralstoffe aus Obst und Gemüse, z. B. aus Blattgemüse, können einen Belag an der Innenseite bilden. Führen Sie eine gründliche Reinigung laut Anleitung auf Seite 32 durch.</p>
<p><b>Mein Mixer gibt einen starken elektrischen Geruch ab.</b></p>	<p>Der Geruch verschwindet nach einigen Anwendungen. Die Schmiermittel verflüchtigen sich nach etwa 20–50 Zyklen.</p>

**Weitere Informationen** finden Sie in der Pflege- und Wartungsanleitung auf unserer Website oder kontaktieren Sie unser Support-Team für weitere Hilfe.

## TECHNISCHE DATEN

Produkt:	Optimum 9400 Essential Blender
Modell:	9400 Essential
Spannung:	220-240V
Frequenz:	50-60Hz
Leistung:	2200W
Gewicht (Motoreinheit mit Glasbehälter):	4,04kg
Abmessungen (mit Behälter):	21,5 x 15,6 x 27,5 cm



**Dieses Gerät erfüllt die Anforderungen der europäischen Richtlinien** 2014/35/EU, 2014/30/EU und 2009/125/EG



**Australischer Standard:**  
AS/NZS 60335.2.9:2014+A1-3;  
AS/NZS 60335.1:2011+A1-4



**Nur für EU-Länder:** Bitte entsorgen Sie Elektrogeräte **nicht über den Hausmüll!** Gemäß der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte und deren Umsetzung in nationales Recht müssen Elektrogeräte, die das Ende ihrer Lebensdauer erreicht haben, **separat entsorgt und einer umweltgerechten Wiederverwertung** zugeführt werden.

## **GARANTIEBEDINGUNGEN KONTAKTIEREN SIE UNS**

Diese wie unten aufgeführte Garantie deckt nur Vertriebshändler der Optimum-Geräteauswahl ab. Bitte kontaktieren Sie Ihren Vertriebshändler bezüglich der vollen Produktgarantie.

### **Wirksam ab 1. Januar 2014**

Optimum® garantiert dafür, dass dieses Gerät in Materialien und Verarbeitung defektfrei ist und im Hausgebrauch für die Dauer von 2 Jahren und im kommerziellen Gebrauch für die Dauer von 12 Monaten ab Kaufdatum einwandfrei funktioniert, wenn es gemäß der begleitenden Bedienungsanleitung benutzt wird.

Alle Garantien, die über diesen Standard hinausgehen, werden als erweiterte Bedingungen vom Vertriebshändler angeboten und sind nur durch diesen Anbieter zu beanspruchen.

Defekte, die innerhalb dieser Herstellergarantiezeit, unter normaler Nutzung und Pflege auftreten, werden nur nach unserem Ermessen repariert oder ersetzt, falls der Vertriebshändler dazu nicht in der Lage ist. Dieses wird allein durch uns und ohne Berechnung von teilen erledigt. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf enthaltene oder gekaufte Zubehör. bei größeren Mängeln kann Ersatz wie von Ihrem Vertriebshändler bestimmt und nach dessen Ermessen angeboten werden.

Die Klingen und die Antriebsbuchse nutzen sich nur durch Misshandlung und Fehlbehandlung ab und sind daher nicht länger als 30 Tage ab Kaufdatum durch diese Garantie abgedeckt.

Falls die Reparatur der Ware unter die Garantie fällt und der Vertriebshändler die Reparatur nicht anbieten kann, ist der Kunde für die Rücksendungskosten des Produkts an Optimum® (oder den anerkannten Serviceanbieter) verantwortlich, sowie für die Kosten des Versands an den Kunden.

Während des Transits trägt der Eigentümer das Risiko, und weitere Schäden während des Transports sind nicht durch die Garantie abgedeckt.

Kunden sollten sicherstellen, dass das zurückgeschickte Produkt richtig verpackt ist, damit während des Transits keine Schäden daran auftreten. Fügen Sie, damit der Garantieanspruch bearbeitet werden kann, eine Erklärung der Probleme an. Optimum® nimmt keine Fehlersuche vor und repariert nur die wie von der Garantie abgedeckten beschriebenen Mängel.

Diese volle Garantie verfällt bei Misshandlung, Vernachlässigung, Unfall, Veränderung und Nichtbeachtung der Bedienungsanweisungen, oder falls das Produkt unnormalen oder extremen Bedingungen ausgesetzt wurde.

Kosmetische Veränderungen, die die Leistung nicht beeinträchtigen, wie etwa Verfärbungen von Produktteilen in den Händen des Nutzers oder die Auswirkungen von Scheuermitteln unterliegen nicht der Garantie und werden nicht als Defekte angesehen. Die Reinigung oder Entfernung von Lebensmittelprodukten, die aufgrund von Rückstandsbildung Schäden verursacht, ist nicht durch diese volle Garantie abgedeckt.

Diese Garantie deckt keine normalen Abnutzungserscheinungen am Produkt oder Teilen davon ab.

Diese Garantie deckt keine Defekte ab, die durch Unfälle, Fehlbedienung, Misshandlung, falsche Zusammensetzung oder Bedienung, Mangel an vernünftiger Vorsicht, unerlaubte Medikation, Verlust von Teilen, Stopfen oder versuchte Reparatur durch nicht von Optimum® autorisierte Personen entstanden sind.

Die Garantie gilt nicht, falls Schäden, Fehlfunktionen oder Mängel aus Veränderungen, Unfällen, Fehlbedienung, Brand, Spritzen, Fehleinstellungen der Bedienung, Verwendung an falscher Spannung, Stromquellen und Tauchen, Blitze, höhere Gewalt oder inkompatibles Zubehör, Aussetzen anormalen korrosiven Bedingungen oder Eindringen eines Insekts, Schädlings oder Fremdkörpers im Produkt resultieren.

Die Garantie deckt keinen Schaden ab, der den Produkten zugefügt wurde, indem die Maschine mit einer alternativen Stromquelle (solar, Inverter, Generator usw.) zugefügt wurde, und die Nutzung dieser Apparate, um Ihr Gerät zu betreiben, ist nicht zu empfehlen.

## **GARANTIEBEDINGUNGEN KONTAKTIEREN SIE UNS**

14. Sie müssen Ihren Kaufbeleg/Quittung als Nachweis des Erwerbs und des Kaufdatums aufheben. Der Kaufbeleg/die Quittung müssen vorgelegt werden, wenn diese Garantie in Anspruch genommen wird.
15. Falls die Quittung nicht vorgelegt wird, ist die Garantie ungültig. Das Verbrauchergesetz gestattet uns, einen vernünftigen Nachweis Ihres Erwerbs zu verlangen, um Garantieansprüche zu bedienen.
16. Diese Garantie impliziert, beabsichtigt oder mindert keine Verbraucherrechte, die im geregelten Verbraucherrecht aufgeführt und durchsetzbar sind. Jede Bedingung, die als erbraucherrechtswidrig befunden wird, wird alleinig ungültig, und alle weiteren Bedingungen behalten ihre Gültigkeit.

**Bitte kontaktieren Sie unseren Vertreter für Support, Kundendienst und Gewährleistungsansprüche.**

Unser Vertreter ist:



**MEHR ERFAHREN**

[www.froothieinternational.com](http://www.froothieinternational.com)

