

Optimum 9200A

LA CONFIANCE DANS LA QUALITÉ

MANUEL UTILISATEUR



BLENDER MULTI-USAGE À HAUTE PERFORMANCE

TABLE DES MATIÈRES

DÉCOUVREZ VOTRE NOUVEL ASSISTANT CULINAIRE	1
LA SÉCURITÉ AVANT TOUT	2
DÉCOUVREZ VOTRE OPTIMUM 9200A	4
PRISE EN MAIN RAPIDE	5
UTILISATION DE VOTRE OPTIMUM 9200A	6
UTILISATION DU POUSSOIR	7
OBTENIR LE MAXIMUM DE VOTRE OPTIMUM 9200A	8
ASSEMBLAGE DE LA LAME ET REMPLACEMENT DE LA DOUILLE	10
CHANGER L'ASSEMBLAGE DE LAME	12
UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE	14
NETTOYAGE ET MAINTENANCE DU BLENDER	15
NETTOYAGE ET MAINTENANCE DU PICHET	16
INFORMATIONS TECHNIQUES	17
GUIDE DE DÉPANNAGE	18
CONDITIONS GÉNÉRALES DE LA GARANTIE	20

DÉCOUVREZ VOTRE NOUVEL ASSISTANT CULINAIRE

Félicitations pour l'achat de votre Blender Optimum 9200A à haute vitesse et à haute performance de qualité professionnelle. Ce blender convient pour un usage tant domestique que commercial et des enseignes telles que des cafés, des restaurants et des bars à smoothies l'ont déjà utilisé !

Vous pouvez l'utiliser pour créer les plus doux des smoothies ainsi que des purées, pour hacher, mixer ou mouliner, pour faire des smoothies et des jus avec des fruits et des légumes frais, pour créer rapidement des crèmes glacées et broyer de la glace, pour mixer et chauffer des soupes et transformer des céréales. Ce blender vous aidera à cuisiner comme un chef 5 étoiles !

L'Optimum 9200A permet de rendre les nutriments de vos aliments assimilables et disponibles facilement et rapidement, en broyant les parois cellulaires de vos ingrédients, créant ainsi des préparations culinaires plus riches et ayant de meilleures qualités nutritionnelles.

Avec un moteur et son système de commande à la technologie avancée avec un contrôle précis de la vitesse, vos smoothies seront mixés bien plus rapidement et seront plus doux que jamais !

Pour obtenir de meilleurs résultats et des idées géniales, essayez les délicieuses recettes disponibles sur notre site web, sur notre page Facebook et sur notre Chaîne YouTube : Frootie TV. Il existe également de nombreux livres de recettes et des centaines de recettes gratuites disponibles en ligne.

POUR GARANTIR VOTRE SÉCURITÉ ET OBTENIR LA MEILLEURE EFFICACITÉ DE VOTRE OPTIMUM9200A, PRIÈRE DE LIRE AVEC ATTENTION CES CONSIGNES.

LA SÉCURITÉ AVANT TOUT



AVANT D'UTILISER VOTRE OPTIMUM 9200A, VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.

1. Le type d'alimentation électrique dépend du pays dans lequel vous vous trouvez. Veuillez vérifier les informations sur l'étiquette située à l'arrière de l'appareil afin de vous assurer que vous utilisez la tension et la fréquence électrique adaptée.
2. Éviter les chocs électriques en éteignant l'appareil et en débranchant le cordon d'alimentation avant l'assemblage, le démontage ou le nettoyage du blender.
3. Ne jamais immerger la base du blender ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Ne pas utiliser l'appareil en extérieur.
5. Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir.
6. Ne jamais laisser le blender sans surveillance pendant qu'il est en marche.
7. Assurer une surveillance accrue lorsque l'appareil est utilisé par de enfants ou à leur proximité.
8. À l'arrêt, ou avant l'assemblage ou le démontage, éteindre l'appareil et débrancher le cordon d'alimentation.
9. S'assurer que le couvercle, avec le bouchon de couvercle inséré, est correctement positionné sur le pichet avant d'allumer le blender.
10. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles et mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient encadrées ou formées au sujet de l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
11. Éteindre l'appareil et le débrancher avant de changer des accessoires ou d'approcher des pièces en mouvement.
12. Un soin particulier doit être pris pendant la manipulation des lames coupantes, la vidange du pichet et au cours du nettoyage.
13. Ne pas utiliser le blender pour autre chose que la préparation de plats ou de boissons.
14. Éviter tout contact avec des parties mobiles.
15. Les lames sont coupantes – les manipuler avec précaution.
16. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon ou la prise sont endommagés, si les lames sont desserrées ou cassées, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il est tombé par terre ou endommagé de quelque manière que ce soit. Prendre contact avec le service après-vente ou un réparateur agréé le plus proche pour le faire examiner, réparer et / ou lui faire subir un réglage d'ordre électrique ou mécanique.
17. Afin de réduire le risque de blessures graves ou de dommages au blender, ne rien insérer (d'autre que le poussoir fourni avec votre blender) dans le pichet lorsque le blender fonctionne.
18. N'utiliser le poussoir que si le couvercle du blender (avec le bouchon de couvercle retiré) est en place.
19. Ne jamais retirer le pichet lorsque le blender fonctionne.
20. Ne jamais placer les lames sur la base sans avoir au préalable correctement fixé le pichet.
21. Ne pas utiliser d'accessoires autres que ceux fournis avec ou conçus spécifiquement pour votre blender.
22. Ne pas remplir le pichet au-delà de l'indication de niveau maximal.
23. Les éléments internes de l'appareil ne sont pas accessibles à l'utilisateur et l'appareil ne doit être ouvert sous aucune circonstance.

LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

24. Veuillez utiliser le pilon pour faciliter le mélange lorsque le blender fonctionne à grande vitesse. N'utilisez pas la spatule/grattoir pendant que le mixeur est en marche, il ne doit être utilisé que pour racler le contenu des parois du bol.

**LE NON-RESPECT DE CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET DE
CES AVERTISSEMENTS PEUT PROVOQUER DES BLESSURES GRAVES.
UNE MAUVAISE UTILISATION DE VOTRE BLENDER PEUT
L'ENDOMMAGER ET ANNULER VOTRE GARANTIE.**

DÉCOUVREZ VOTRE OPTIMUM 9200A

1. Bouchon de Couvercle

2. Couvercle

3. Pichet

4. Ensemble de Lames

6. Bouton Marche/Arrêt

5. Coussinet

7. BOUTON PULSE

8. Pousoir

9. Panneau de Commande



PRISE EN MAIN RAPIDE

1. S'assurer que le bouton marche/arrêt du blender est en position « OFF ».
2. Brancher le blender à une prise électrique.
3. Placer les ingrédients à mixer dans le pichet en commençant par les ingrédients liquides ou mous et terminer par les ingrédients solides.
4. Positionner le couvercle, avec le bouchon de couvercle en place, sur le pichet en s'assurant que le couvercle soit correctement en position.
5. Positionner correctement le pichet sur la base.
6. Basculer le bouton de mise en marche du blender (ON/OFF) sur la position « ON ».
7. Choisir la vitesse souhaitée ou le réglage de temps (les ingrédients épais doivent être mixés sur « FAST »).
8. Quand le mixage est terminé, éteindre le blender en utilisant le bouton marche/arrêt.



NE PAS REMPLIR LE PICHET AU-DELÀ DE L'INDICATION DE NIVEAU MAXIMAL.

UTILISATION DE VOTRE OPTIMUM 9200A

1. S'assurer que le bouton de mise en marche du blender est en position « OFF ».
2. Brancher le blender à une prise électrique.
3. Placer les ingrédients à mixer dans le pichet en commençant par les ingrédients liquides ou mous, et ajouter ensuite les ingrédients solides.
4. Positionner le couvercle, avec le bouchon de couvercle inséré, en fixant un côté du couvercle sur le bord du pichet et en appuyant sur le côté opposé. S'assurer que le couvercle et que le bouchon de couvercle sont correctement positionnés avant de faire fonctionner le blender.
6. Positionner correctement le pichet sur la base.
7. Basculer le bouton de mise en marche du blender (ON/OFF) sur la position « ON ».
Choisir la vitesse désirée ou le temps de mixage préréglé.
8. Pour ajouter des ingrédients pendant que le blender fonctionne, réduire la vitesse avec le bouton de commande et retirer le bouchon de couvercle. Ajouter lentement le liquide ou les ingrédients découpés en morceaux.
9. Pour remuer les ingrédients au cours du mixage, retirer le bouchon de couvercle et insérer le poussoir fourni avec votre blender.
10. Lorsque le mixage est terminé, éteindre le blender et attendre que les lames soient totalement à l'arrêt.
11. Dès que les lames ont cessé de tourner, soulever le pichet de la base.
12. Ouvrir le couvercle du pichet en appuyant avec votre pouce sur le côté du couvercle et ensuite le soulever.
13. Verser le mélange mixé ou utiliser une spatule pour décoller les ingrédients mixés.



EN MIXANT DES INGRÉDIENTS CHAUDS, TOUJOURS
S'ASSURER QUE LE BOUCHON DE COUVERCLE EST INSÉRÉ
DANS LE COUVERCLE ET QUE CELUI-CI EST CORRECTEMENT
POSITIONNÉ SUR LE PICHET.

UTILISATION DU POUSSOIR



Utiliser le poussoir pour pousser les ingrédients au niveau des lames et empêcher les mélanges épais ou congelés d'adhérer aux parois du pichet.

Lors de l'utilisation du poussoir, le pichet ne doit pas être rempli au-delà des deux tiers. Utiliser de préférence le poussoir pour racler les parois comme avec une spatule plutôt qu'avec un mouvement du haut vers le bas.

Pour éviter le chauffage d'ingrédients congelés, n'utiliser le blender avec le poussoir que pendant 30 secondes au maximum. Comme la friction génère de la chaleur, l'Optimum 9200A va élever la température des ingrédients dans le pichet de 4°C toutes les 30 secondes. Si vous mixez trop longtemps, vous devrez ajouter de la glace supplémentaire pour congeler les ingrédients à nouveau.

En faisant du beurre d'arachide, etc..., vous devrez utiliser le poussoir plus longtemps et cela n'endommagera en rien le blender. Toutefois, il y aura toujours la même élévation de température.



NE RIEN PLACER D'AUTRE DANS LE PICHET QUE DES ALIMENTS OU DES LIQUIDES LORSQUE LE BLENDER FONCTIONNE. POUR REMUER LES INGRÉDIENTS PENDANT LE MIXAGE, UTILISER LE POUSSOIR FOURNI AVEC VOTRE BLENDER.

OBTENIR LE MAXIMUM DE VOTRE OPTIMUM 9200A

Pour obtenir les meilleurs résultats, placer les ingrédients dans le pichet dans l'ordre suivant :

1. Les liquides en premier.
2. Ensuite, les aliments / légumes mous.
3. Puis, pour terminer, les ingrédients congelés et la glace.

Pour manipuler des liquides chauds :

1. Verser le liquide chaud dans le pichet sans dépasser le niveau maximal indiqué (2 litres).
2. Insérer avec précaution le couvercle (avec le bouchon de couvercle en position).
3. Pour chauffer des liquides, commencer le mixage à vitesse faible (SLOW), puis à une vitesse élevée (FAST). Continuer le mixage à haute vitesse (FAST) pendant plusieurs minutes jusqu'à ce que le contenu commence à chauffer.

Pour manipuler des légumes :

1. Pour avoir les meilleurs résultats, couper les aliments en petits morceaux. Il n'est pas nécessaire de retirer la peau, les noyaux ou les graines car le blender les mixera entièrement.
2. Mettre les morceaux dans le pichet du blender et ensuite ajouter de l'eau jusqu'à ce que le pichet soit plein aux deux tiers.
3. Insérer avec précaution le couvercle (avec le bouchon de couvercle en place).
4. Commencer le mixage à basse vitesse (SLOW) puis passer à la vitesse élevée (FAST) jusqu'à ce que le mélange ait atteint la consistance souhaitée.

Pour manipuler de la glace :

1. Placer de la glace dans le pichet.
2. Remplir d'eau aux trois quarts environ, en laissant la glace flotter sur le dessus.
3. Insérer avec précaution le couvercle (avec le bouchon de couvercle en place).
4. Commencer le mixage à basse vitesse (SLOW) puis augmenter la vitesse doucement pour atteindre la vitesse élevée (FAST) jusqu'à ce que la glace ait atteint la consistance souhaitée.

OBTENIR LE MAXIMUM DE VOTRE OPTIMUM 9200A

Voici quelques superbes vidéos:

Kisane de Froothie TV!

<https://www.youtube.com/watch?v=ZyWFyaLeo9k>

Candy de notre bureau à Melbourne :)

<https://www.youtube.com/watch?v=eio8gQWZS4Y>

Sunny Side Up, notre partenaire depuis La Roumanie !

https://www.youtube.com/watch?v=Qeq_w5QsWXA

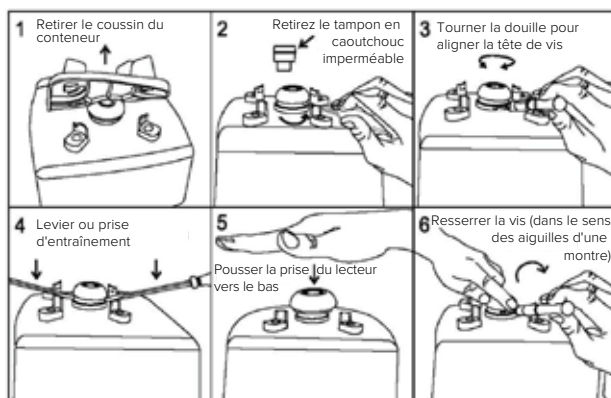
Voici quelques points que nous avons compilés qui sont importants pour obtenir les meilleurs résultats :

1. Les noix grillées libèrent leur teneur en huile plus facilement que les noix crues, ce qui rend le processus de former un beurre plus rapidement et plus simplement. Moins les noix mettent de temps à se mélanger, moins la chaleur est générée, ce qui est bon pour les noix et le blender! Remarque : les noix grillées doivent être complètement refroidies avant d'essayer de les mélanger. Cela ne veut pas dire que vous ne pouvez pas faire de beurre de noix à partir de noix crues, mais nous vous suggérons de vous habituer d'abord au processus avec des noix grillées, puis de faire la transition une fois que vous êtes à l'aise !
2. Haute vitesse - Assurez-vous d'utiliser la vitesse la plus élevée du blender lorsque vous préparez une recette épaisse, en particulier du beurre de noix. L'utilisation de la vitesse élevée permet d'effectuer le travail plus rapidement, en générant moins de chaleur et en réduisant la tension sur le moteur.
3. Utilisez le poussoir- Le poussoir doit être utilisé pour presser constamment les ingrédients sur les côtés du bol, en s'assurant qu'il est traité par les lames. Des poches d'air se forment naturellement si rien n'est fait pour les arrêter. Nous vous recommandons donc de tasser constamment le bord du pot jusqu'à ce que le processus soit terminé. Remarque : Assurez-vous de ne pas reposer le pilon au centre du bol (directement au-dessus des lames) pendant le mélange, cela fermera effectivement le centre du vortex et empêchera l'air de circuler.
4. Assurez-vous que les noix sont sèches - Si vous faites tremper ou activez des noix pour le beurre de noix, assurez-vous qu'elles sont totalement sèches avant d'essayer de mélanger. L'utilisation d'un déshydrateur permettra d'obtenir les meilleurs résultats, mais assurez-vous que les noix sont totalement refroidies avant de les mélanger.
5. Quantité - En règle générale, vous devez toujours couvrir au moins les lames de 1 à 2 cm. Nous recommandons un maximum de 3 à 4 tasses de noix pour vous assurer de ne pas surcharger le mixeur. Ce chiffre peut varier en fonction de la teneur en huile naturelle des noix. Plus la teneur en huile est élevée, plus la quantité pouvant être mélangée à la fois est importante. Au contraire, si vous utilisez des noix avec une teneur en huile inférieure, une quantité inférieure peut être applicable.
6. Ajout de liquide - Évitez d'ajouter de l'eau dans le mélange, cela rendra probablement le mélange grumeleux et l'empêchera de former correctement du beurre. Si vous ajoutez des arômes ou des poudres, veuillez les ajouter une fois que le beurre est déjà formé. Si le mélange est trop sec, vous pouvez ajouter de petites quantités d'huile, nous préférons une huile au goût neutre. Cela ne devrait pas affecter le mélange, juste la saveur.

ASSEMBLAGE DE LA LAME ET REMPLACEMENT DE LA DOUILLE

Outils et pièces du blender

1. Clé (x2) 	2. Tournevis à tête plate (x2) 
3. Pince à épiler 	4. Tournevis cruciforme 
5. Plaque de base du bol 	7. Douille (tête de champignon) 
6. Coussin de conteneur en caoutchouc 	8. tampon en caoutchouc imperméable 9. Vis 



Remarque: Pour tester l'appareil après le remplacement de la douille, allumez brièvement la machine avec le récipient en place tout en posant votre main sur le couvercle. Si le conteneur vibre excessivement, retirez la douille en suivant les étapes 1 à 4, tournez d'un quart de tour, puis réinstallez en suivant les étapes 5 à 8. Il peut être nécessaire d'essayer les 4 alignements $\frac{1}{4}$ de tour pour trouver le meilleur équilibre.

REEMPLACER LE MANCHON D'ENTRAÎNEMENT

1. Débrancher votre Optimum 9200A de la prise électrique.
2. Situer le coussinet sur le dessus de la base du blender et le retirer.
3. Situer le capuchon sur le dessus du blender juste sous le manchon d'entraînement et le retirer avec précaution.
4. En plaçant le trou au niveau des yeux, tourner le manchon d'entraînement à la main (cela n'endommagera pas le moteur) jusqu'à ce que vous puissiez voir la tête Phillips de la vis au travers du trou.
5. Insérer le petit tournevis à tête Phillips dans le trou (Tournevis PH1) et tourner dans le sens antihoraire (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre) 4 à 5 rotations. Vous pouvez utiliser votre autre main pour vérifier après chaque tour si le manchon d'entraînement se désolidarise en essayant de le soulever en douceur. Veuillez noter que le fait de trop dévisser la vis peut amener celle-ci à tomber dans le blender. Veuillez faire en sorte que cela ne se produise pas.
6. Extraire doucement le manchon d'entraînement de l'axe du moteur.
7. Inspecter le manchon d'entraînement. S'assurer que le manchon en plastique possède une forme arrondie qui correspond à l'axe du moteur avec une pièce en T. Si cela n'est pas le cas, le manchon d'entraînement a été endommagé et il doit être remplacé.
8. Vérifier que le haut du moteur est exempt de tous débris et identifier le trou pour y remettre la vis.
9. Repositionner le manchon d'entraînement, de rechange si nécessaire, sur le moteur (voir l'illustration). S'assurer que la vis s'aligne avec le trou dans le côté du boîtier du blender et le trou situé dans l'axe du moteur.
10. Pousser le manchon d'entraînement et revisser fermement.
11. Remettre le capuchon de protection dans le trou de vis.
12. Replacer le coussinet sur le blender en s'assurant que l'avant est positionné vers l'avant du blender. Veuillez vous assurer que le coussinet est fermement fixé partout dans son emplacement y compris le manchon d'entraînement. S'il n'est pas fixé de manière sûre, le manchon d'entraînement peut frotter sur le coussinet et cela peut engendrer de la fumée et des dommages aussi bien au manchon d'entraînement qu'au coussinet.

**POUR COMMANDER DES PIÈCES DE RECHANGE,
ALLER SUR
WWW.FROOTHIEINTERNATIONAL.COM**

CHANGER L'ASSEMBLAGE DE LAME

Changement de l'ensemble de lames

1. À l'aide de la clé ou d'un tournevis à tête plate, tournez l'unité dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la desserrer.
2. Tournez dans le sens horaire pour serrer.

Si votre roulement de lames ne peut pas tourner librement avec vos doigts (image ci-dessous), vos roulements à l'intérieur de votre ensemble de lames se sont grippés. C'est env. un correctif de 5 minutes pour changer cette pièce. Vous aurez besoin d'un nouvel assemblage de lames avant d'effectuer cette réparation.



Vous devrez retirer la plaque de retenue noire qui maintient l'assemblage de la lame. Obtenez une grande cuillère conique et placez-la entre l'engrenage et l'espace dans la bague de retenue noire pour un effet de levier et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour desserrer la plaque de retenue noire.

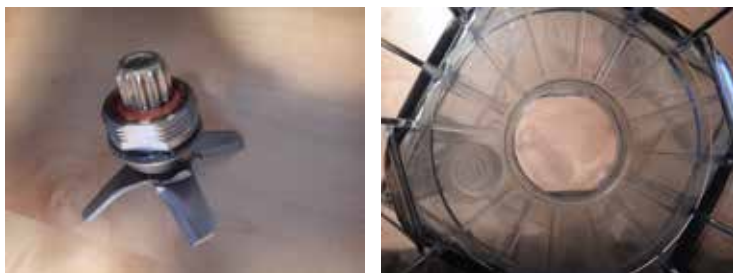


Une fois la plaque noire desserrée, vous pouvez utiliser votre main pour desserrer la plaque noire jusqu'à ce qu'elle se détache. L'assemblage de lames va maintenant sortir du haut du conteneur.



CHANGER L'ASSEMBLAGE DE LAME

Lorsque vous réinsérez l'assemblage de lames, assurez-vous d'aligner les côtés plats de votre nouvel assemblage de lames avec les côtés plats du récipient.



Une fois l'assemblage de la lame en main, serrez la plaque de retenue noire sur l'assemblage de la lame. Utilisez la cuillère pour effectuer le serrage final (dans le sens des aiguilles d'une montre pour serrer). Vérifiez que vous ne pouvez pas desserrer la plaque noire à la main. Cela permet de s'assurer qu'aucune humidité ne soit piégée entre la plaque de retenue et l'ensemble de lames.

Vous avez maintenant terminé de changer votre ensemble de lames.

UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE

Basse Vitesse (LOW): pour hacher et trancher. Toujours revenir en basse vitesse (LOW) en cas d'ajout d'ingrédients ou de liquide au cours du mixage.

Vitesse Moyenne (MED): idéale pour les mélanges un peu plus difficiles à mixer et pour éviter une augmentation significative de température des ingrédients dans le pichet.

Haute Vitesse (FAST): pour moudre les graines, briser la glace et pour mixer des fruits congelés, des fruits et des légumes entiers.

Résultat souhaité	Réglage	Temps de mixage*
Tartines & tartinades	20s	20 secondes
Purées	20 / 35s	20 / 35 secondes
Smoothies & milk-Shakes	35 / 45s	35-45 secondes
Mélanges congelés	20 / 5s	20-35 secondes
Cocktails	20 / 35s	20-35 secondes
Sauces onctueuses	45s ou MED	45-60 secondes
Jus Fruits & légumes	45s ou MED	45-60 secondes
Graines moulues	FAST	60-90 secondes
Lait végétal	FAST	60-90 secondes
Beurre de fruits à coques	FAST	1-2 minutes avec poussoir
Soupes chaudes	FAST	4-6 minutes

* *Les temps de mixage sont seulement approximatifs. Les durées peuvent durer en fonction du type d'ingrédients utilisés et de la consistance souhaitée.



UN MIXAGE EXCESSIF PEUT SURCHAUFFER VOTRE BLENDER.
CELA PEUT ÉGALEMENT ENTRAÎNER UNE PERTE DE
QUALITÉ NUTRITIONNELLE.

NETTOYAGE ET MAINTENANCE DU BLENDER

Vous devez toujours nettoyer votre blender après usage, pour une question d'hygiène et pour garantir la longévité de votre blender Optimum. Laisser de la nourriture dans le blender est un risque pour la santé car les bactéries peuvent proliférer et engendrer des maladies. Les bactéries et les résidus acides des aliments peuvent également endommager les joints et l'axe de la lame.

Pour nettoyer la base :

1. Débrancher le blender.
2. Utiliser un linge doux et humide. Nettoyer la surface de la base du blender.
Vous pouvez utiliser un détergent doux pour retirer les aliments séchés si nécessaire.
3. Utiliser un linge doux et sec pour sécher méticuleusement le blender.

Pour nettoyer le coussinet :

1. Démonter le blender en soulevant le pichet de la base.
2. Retirer le coussinet de la base.
3. Essuyer le coussinet en utilisant un détergent doux et un linge humide. Vous pouvez tremper cette partie dans un évier si nécessaire.
4. Après nettoyage, sécher avec un linge.
5. Nettoyer le dessus de la base du blender sous le coussinet pour enlever tout résidu liquide ou solide resté sur la base qui pourrait être aspiré dans le moteur et engendrer des dommages significatifs.
6. Replacer le coussinet sur le dessus de la base du blender selon la méthode inverse à celle décrite ci-dessus



NE METTRE AUCUN ÉLÉMENT DE VOTRE BLENDER AU
LAVE-VAISSELLE ET NE PAS IMMERGER LA BASE DU
BLENDER DANS L'EAU.

NETTOYAGE ET MAINTENANCE DU PICHET

Pour nettoyer le pichet :

1. Après chaque utilisation, rincer le pichet méticuleusement avec de l'eau chaude (pas trop chaude).
2. Introduire une ou deux gouttes de liquide vaisselle dans votre pichet et le remplir à moitié d'eau chaude.
3. Mettre le couvercle en place.
4. Démarrer le blender sur FAST.
5. Le faire fonctionner sur FAST pendant 10 à 60 secondes (selon ce qui a été mixé, les ingrédients consistants peuvent prendre plus de temps à être nettoyés).
6. Vider le contenu et rincer méticuleusement.
7. Mettre le pichet à égoutter et le laisser sécher à l'air.
8. Vérifier la base du pichet, là où se situe la denture (le petit élément qui connecte les lames au moteur du blender), si cette partie a été mouillée par cette opération. Veuillez la sécher avec minutie avec une serviette pour s'assurer que le palier ne soit pas endommagé par l'eau.

Pour un nettoyage en profondeur, effectuer les étapes suivantes chaque mois ou quand cela s'avère nécessaire :

Verser 4 tasses d'eau froide et 4 tasses de vinaigre blanc dans le pichet et laisser tremper pendant 12 à 24 heures. Vider le contenu et rincer avec minutie. Puis suivre les instructions de nettoyage ci-dessus.

Si l'ensemble des lames se ternit:

Assez souvent, un dépôt en surface se produit même sur l'acier inoxydable (ternissement orange/aspect terne) et vous pouvez tremper le pichet pendant 24 heures avec du vinaigre blanc pur de manière à recouvrir les lames et ensuite suivre les consignes de nettoyage appropriées ci-dessus. Le résidu sur la lame après cette opération en rapport avec une décoloration n'affectera pas le mixage ou ne se retrouvera pas dans le contenu du pichet.



NE PAS IMMERGER VOTRE PICHET DANS UN ÉVIER OU TENTER DE LE LAVER AU LAVE-VAISSELLE. CELA ENTRAÎNERA DES DOMMAGES IRRÉVERSIBLES AUX PALIERS.

INFORMATIONS TECHNIQUES

1. **Couvercle:** évite les projections issues du pichet.
2. **Bouchon de couvercle:** évite que le liquide ne soit projeté du pichet par le haut. Le bouchon n'est pas fermement fixé afin de permettre à la vapeur de s'évacuer pendant le mixage de contenus chauds. Il est amovible pour permettre l'ajout d'ingrédients au cours du mixage et pour utiliser également le poussoir.
3. **Pichet / bol:** le pichet contient les aliments et les liquides en cours de mixage. Les marques sur le côté du pichet indiquent les quantités et le niveau maximal de remplissage.
4. **Ensemble de lames:** c'est la partie active du blender permettant le hachage et le mixage du contenu. Son design unique le rend efficace pour le mixage à la fois des ingrédients secs et humides. L'ensemble de lames est fabriqué en acier inoxydable de qualité 304.
5. **Coussinet en caoutchouc:** il permet de fixer fermement le pichet sur le dessus du blender afin de garantir la sécurité au cours du mixage. Il réduit également les vibrations pendant le mixage.
6. **Poussoir:** il vous permet de pousser le contenu vers l'ensemble de lames pour garantir une consistance douce. Il est nécessaire pour réaliser les recettes de beurre de fruits à coque ainsi que pour mixer des ingrédients congelés de manière efficace.
7. **Base du blender:** elle contient un moteur de haute qualité et le système électronique associé pour garantir les performances optimales du blender et pour protéger le blender contre le risque de surchauffe.
8. **Panneau de contrôle / moteur:** sous le contrôle d'une carte électronique: permet de réguler la vitesse de mixage et contient les fonctions de minuteur préprogrammées.
9. **Bouton de protection anti surchauffe:** ce bouton, situé sur la base du blender, permet d'assurer la protection du moteur contre une élévation rapide de température.



L'appareil est conforme aux directives européennes
2014/35/EU, 2014/30/EU und 2009/125/EG



Norme australienne: AS / NZS 60335.2.9: 2014 + A1-3;
AS / NZS 60335.1: 2011 + A1-4



Uniquement pour les pays de l'UE. Ne jetez pas les appareils électriques avec les déchets ménagers ! Dans le respect de la directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques et de son implantation conformément à la législation nationale, les appareils électriques arrivés en fin de vie doivent être collectés séparément et renvoyés vers une installation de recyclage respectueuse de l'environnement.

 Optimum Appliances Pty. Ltd. Unit 1/ 24 London Drive, Bayswater VIC 3153, Australien Hergestellt in der Volksrepublik China	
Modèle	9200A 2e génération
Voltage	220-240V
Fréquence	50-60Hz
Puissance du moteur	2,611W
Puissance de travail maximale	1800W
Numéro de série	
    Made in PRC	

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	SOLUTION
Il ne fonctionne pas !	Vérifier que le blender est branché à une prise électrique murale et que l'alimentation électrique fonctionne. Vérifier que le bouton de surchauffe sur la base n'a pas disjoncté. Si c'est le cas, s'assurer que le blender est débranché de la prise et appuyer sur le bouton pour le remettre en position normale.
Mon blender s'est arrêté et il bippe.	Le cycle programmé (fonction minuteur) est terminé. Si vous avez besoin de plus de temps de mixage, vous pouvez sélectionner un cycle supplémentaire ou choisir un autre réglage. Veuillez noter que le blender ne fonctionnera pas tant qu'un nouveau réglage n'aura pas été sélectionné.
Mon blender s'est arrêté de fonctionner en plein milieu du mixage...	Votre blender a surchauffé. Au cours du mixage d'ingrédients épais (dattes, noix pour faire du beurre), le blender doit être utilisé avec la vitesse la plus élevée (FAST). Laisser le blender refroidir pendant 30 à 45 minutes avant de le redémarrer. Veuillez également vérifier que le bouton de surchauffe sur la base n'a pas été activé.
Le contenu du pichet est collé sur la paroi et il n'est pas mixé !	Éteindre le blender. Retirer le bouchon du couvercle et insérer le poussoir fourni avec votre blender. Déplacer le poussoir en biais afin de repousser les aliments vers le bas de la paroi du pichet. L'ajout de liquide peut également aider pour un meilleur mixage. Vous pouvez aussi utiliser le poussoir au cours du mixage pour pousser le contenu vers les lames et ainsi mixer plus efficacement.
Au cours du mixage, le contenu semble ne pas bouger	Le pichet peut être trop rempli ou il peut contenir des bulles d'air. Vous pouvez retirer avec précaution le bouchon de couvercle et utiliser le poussoir. Si les ingrédients ne circulent toujours pas, essayer d'ajouter plus de liquide ou de réduire la quantité dans le pichet.
Pourquoi mon pichet est opacifié ou taché? Comment puis-je le nettoyer ?	Les minéraux issus des fruits, des ingrédients et des feuilles vertes peuvent provoquer l'apparition d'un film sur votre pichet. Nous vous recommandons de suivre les consignes de nettoyage du pichet en page 13.

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	SOLUTION
Mon blender dégage une forte odeur électrique.	Lors des premières utilisations, il y a toujours une légère odeur de brûlé quelle que soit la vitesse du blender. Ceci est dû aux lubrifiants utilisés au cours de la fabrication. Cela s'estompe après quelques utilisations et l'évacuation des lubrifiants (20 à 50 cycles). Au cours des 1 à 3 mois suivants, l'odeur d'ozone (odeur électrique forte) subsistera. Cela est dû aux bobinages du moteur.
Cette odeur se produit à nouveau!	Lorsque le blender subit une forte charge (ingrédients épais / très épais) ou s'il est utilisé pendant une longue période (pour faire des soupes), l'odeur peut réapparaître. Ceci est dû à la saturation en chaleur du moteur mais cela se réduira au fil du temps. Cela est typique avec tous les blenders à haute vitesse et ce n'est pas un problème.
La surface de mon ensemble de lames s'est ternie ou elle se recouvre de tache orange. Je croyais qu'il s'agissait d'acier inoxydable.	Votre ensemble de lames est fait en acier inoxydable (Qualité 304 pour être précis). Il résiste simplement au ternissement, à la corrosion et à la rouille. Malgré son nom, il n'est pas totalement antirouille. Un dépôt sur la surface peut se produire avec l'acier inox et, en général, vous pouvez tremper les lames pendant 24 heures en versant du vinaigre blanc non dilué (pur) dans le pichet juste pour recouvrir les lames et ensuite effectuer le nettoyage normal du pichet selon les consignes de la page 11 avant de réutiliser le blender.
De quelle matière est fait le palier dans le pichet ?	Il est fait d'acier au chrome. Il ne peut être fabriqué en acier inoxydable car celui-ci n'est pas assez résistant quand la pièce est aussi fine. L'acier au chrome résiste à la rouille. Cependant, pour s'assurer qu'il ne rouille pas, veuillez faire en sorte que le palier soit sec à tout moment.
J'ai mis quelque chose dans le blender que je n'aurais pas dû mettre et l'ensemble de lames est endommagé.	Les ensembles de lames sont entièrement remplaçables dans les pichets. Vous pouvez en commander un auprès de Frootie et le remplacer par vous-même sans avoir à acheter un nouveau pichet.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE LA GARANTIE

Cette garantie telle que définie ci-dessous ne couvre que les distributeurs des appareils Optimum.
Merci de contacter votre distributeur pour la prise en charge complète de votre garantie.

Effective à partir du 01 janvier 2014.

1. Optimum ® garantit que cet appareil est sans défaut vis-à-vis des matériaux et de l'assemblage et qu'il fonctionnera de manière satisfaisante pour un usage domestique pendant une durée de 2 années à partir de la date d'achat à condition qu'il soit utilisé en conformité avec le manuel d'utilisation fourni.
2. Toutes les garanties au-delà de cette période standard sont offertes au titre de l'extension de garantie par le vendeur et cette garantie ne sera exigible qu'auprès de ce fournisseur.
3. Les défauts qui apparaîtraient pendant la période de garantie du fabricant, dans le cadre d'une utilisation et d'un entretien normal, seront réparés ou remplacés à notre seule discrétion uniquement si le distributeur n'est pas en mesure de le faire. Cela est effectué entièrement à notre discrétion sans frais pour les pièces. Cette garantie ne s'étend pas aux accessoires inclus ou acquis séparément. Un remplacement peut être offert pour des défauts majeurs tels que déterminé par notre distributeur à sa seule discrétion.
4. L'ensemble de lames et le manchon d'entraînement ne se détériorera qu'en cas d'utilisation excessive et les mauvaises utilisations ne sont donc pas couvertes par cette garantie au-delà de 30 jours après la date d'achat.
5. Dans le cas où l'appareil ou les accessoires nécessitant une réparation sont sous garantie et que le distributeur n'est pas en mesure d'effectuer les réparations, le client est responsable de tous les frais de transport vers Optimum ® (ou de son prestataire de services approuvé) ainsi que des frais de retour.
6. Le transport des marchandises est sous la responsabilité du client et tout dommage supplémentaire se produisant au cours du transport n'est pas couvert par cette garantie.
7. Les clients doivent s'assurer que le produit est correctement emballé pour son retour afin de garantir qu'aucun dommage ne se produise sur le produit au cours du transport. Pour mettre en œuvre la garantie, assurez-vous que vous avez inclus une lettre d'explication du problème. Optimum ® ne se chargera pas de la recherche du défaut et ne prendra en charge que la réparation des défauts décrits qui sont couverts par la garantie.
8. Cette garantie intégrale est nulle si l'appareil a fait l'objet d'une mauvaise utilisation, de négligence, d'un accident, d'une modification, d'une incapacité à suivre les instructions d'utilisation ou si le produit a été exposé à des conditions anormales ou extrêmes.
9. Les modifications cosmétiques qui n'affecte pas l'efficacité, telles que la coloration des éléments du produit du fait de son utilisation par le client ou les effets de l'utilisation de détergents abrasifs ne seront pas garanties ou considérées comme un défaut. Le nettoyage ou l'élimination de produits alimentaires en relation avec tout dommage engendré par leur accumulation n'est pas couverte par cette garantie.
10. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale du produit ou de ses éléments.
11. Cette garantie ne couvre pas les défauts dus à un accident, une mauvaise utilisation, une utilisation excessive, une installation ou une mise en œuvre inadaptée, un manque d'entretien raisonnable, une prescription non autorisée, la perte d'éléments, la falsification ou une tentative de réparation par une personne non autorisée par Optimum ®.
12. La garantie ne s'appliquera pas si les dommages, le mauvais fonctionnement ou la panne résultant de modifications, d'un accident, d'une mauvaise utilisation, d'une exposition au feu, de projection de liquide, d'un mauvais contrôle de la part du client, d'une utilisation avec une tension électrique incorrecte, d'une surtension ou de baisse de tension, de la foudre, de l'action de Dieu, de problèmes d'alimentation électrique, de la falsification ou d'une tentative de réparation non

CONDITIONS GÉNÉRALES DE LA GARANTIE

autorisée par toute personne, de l'utilisation d'accessoires défectueux ou incompatibles, de l'exposition à des conditions de corrosion anormale ou l'entrée d'un insecte, de vermine ou d'un corps étranger dans le produit.

13. La garantie ne couvre pas les dommages faits à tous produits en utilisant le blender avec une source d'énergie alternative (solaire, inverseur, générateur, etc...) et l'utilisation de ces dispositifs pour faire fonctionner votre appareil n'est pas recommandée.
14. Vous devez conserver votre facture d'achat comme preuve de cet achat et comme preuve de la date à laquelle l'achat a été fait. La facture d'achat doit être présentée avec la réclamation pour une prise en charge dans le cadre de cette garantie.
15. Dans le cas où la facture d'achat n'est pas présentée, alors cette garantie n'est pas valide. La loi nous permet de demander une preuve raisonnable de l'achat pour mettre en œuvre cette garantie.
16. Cette garantie n'implique, ni ne prévoit ou n'exclut pas les droits du consommateur listés par la présente et elle peut être mise en œuvre dans le cadre de la Loi sur la Protection des Consommateurs. Si une condition s'avère être en conflit avec la Loi sur la Consommation, cette seule condition sera nulle et non avenue et toutes les autres conditions resteront effectives

POUR NOUS CONTACTER

Veillez prendre contact avec votre distributeur pour tout support, service après-vente et réclamation dans le cadre de la garantie.

Votre distributeur est :



Pour contacter notre service clientèle:

Tel.: 09 75 18 68 42- France

Service après-vente:

support@froothie.fr

Avis des clients:

feedback@froothie.fr

**POUR EN SAVOIR PLUS:
FROOTHIEINTERNATIONAL.COM**

