

Optimum
QUALITY YOU CAN TRUST

OPTIMUM 9400X COMMERCIAL SERIES



MANUEL UTILISATEUR

TABLE DES MATIÈRES

DÉCOUVREZ VOTRE NOUVEL ASSISTANT CULINAIRE	1
LA SÉCURITÉ AVANT TOUT	2
DÉCOUVREZ VOTRE OPTIMUM 9400X	4
PANNEAU DE COMMANDE	5
UTILISATION DE VOTRE OPTIMUM 9400X	6
RAPPELS UTILES	7
NETTOYAGE ET MAINTENANCE DU BLENDER	8
GUIDE DE DÉPANNAGE	9
ASSEMBLAGE DE LA LAME	10
SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT	11
CONDITIONS GÉNÉRALES DE LA GARANTIE	12
POUR NOUS CONTACTER	13

DÉCOUVREZ VOTRE NOUVEL ASSISTANT CULINAIRE

Félicitations pour avoir investi dans un blender Optimum 9400X Extreme de qualité professionnelle. Votre nouveau mixeur est adapté à une utilisation à la fois dans l'environnement commercial et domestique et vous comprendrez très rapidement pourquoi nous le décrivons comme « votre nouvel assistant de cuisine ».

Dès la première utilisation de votre Optimum 9400X, il deviendra votre « allié secret », vous aidant à préparer des plats et des desserts dignes des plus grands critiques. Ses nombreuses fonctions diverses vous aideront à préparer des plats sains et équilibrés sur le plan nutritionnel en deux fois moins de temps que prévu.

Utilisez-le pour créer une gamme étonnante d'aliments frais, savoureux et riches en nutriments, notamment:

• Smoothies • Purées • Glaces 100 % fruits • Beurres de noix sans conservateur • Tartinades • Trempettes • Pâte à gâteau • Pâte à crêpes

Pour plus de conseils, astuces et publications de la communauté, n'oubliez pas de rejoindre le groupe Froothie Family sur Facebook:

www.facebook.com/groups/froothiefamily

**POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS ET POUR GARANTIR VOTRE SÉCURITÉ,
VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS DE CE MANUEL.**



LORSQUE VOUS UTILISEZ DES APPAREILS ÉLECTRIQUES, VOUS DEVEZ TOUJOURS CONNAÎTRE ET SUIVRE LES PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ DE BASE, Y COMPRIS:

1. Débranchez le blender de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de mettre ou de retirer des composants et avant de le nettoyer.
 2. Pour éviter tout risque de blessure dû à un choc électrique, ne plongez pas la base du blender dans l'eau ou tout autre liquide.
 3. Cet appareil n'est PAS destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes ayant des incapacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'ils ne soient supervisés ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
 4. NE PAS mélanger de liquides gazeux. Le mélange de liquides gazeux peut entraîner des blessures.
 5. Ne placez JAMAIS d'ingrédients chauds (au-dessus de 65°C) dans le blender.
 6. NE PAS mélanger de liquides pendant plus de 7 minutes.
 7. Évitez d'entrer en contact avec des pièces mobiles.
 8. N'utilisez PAS le blender si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, ou s'ils fonctionnent mal ou sont endommagés de quelque manière que ce soit. Renvoyez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour inspection ou réparation.
 9. NE JAMAIS laisser le blender sans surveillance pendant qu'il fonctionne.
 10. NE PAS mélanger de liquides pendant plus de 7 minutes. Le contenu ne doit pas dépasser 95 °C. Le bol fondra à plus de 95°C.
 11. NE PAS laisser le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
 12. Gardez les mains et les ustensiles hors du récipient pendant le mélange pour éviter la possibilité de blessures graves et/ou d'endommagement du blender. Un grattoir en plastique peut être utilisé, mais ne doit être utilisé que lorsque le blender ne fonctionne pas.
 13. Manipulez toujours les lames avec précaution car elles sont assez tranchantes.
 14. Utilisez toujours le blender avec le couvercle en place.
 15. NE PAS nettoyer le blender à l'aide d'une machine à jet d'eau. Voir Nettoyage et entretien pour les instructions de nettoyage appropriées.
 16. Utilisez toujours le blender avec le coussinet bien en place.
 17. Pour éviter tout débordement, ne remplissez pas au-dessus de la LIGNE DE REMPLISSAGE MAX. Si la tasse déborde, retirez suffisamment de liquide/d'ingrédients jusqu'au-dessous de la LIGNE DE REMPLISSAGE MAX et continuez à mélanger. Ne pas faire fonctionner en cas de débordement.
 18. N'utilisez PAS votre appareil dans un garage d'appareils. Lors du stockage dans un garage pour appareils électroménagers, débranchez toujours l'appareil de la prise électrique. Ne pas le faire pourrait créer un risque d'incendie, surtout si l'appareil touche les murs du garage ou si la porte touche l'appareil lors de sa fermeture.
 19. L'utilisation de protections auditives est recommandée pendant les périodes d'utilisation prolongées.
 20. Assurez-vous que le coupleur de la coupelle et le coupleur du moteur sont alignés et engagés avant l'utilisation. Si vous ne parvenez pas à s'engager, retirez la tasse et son contenu, puis réessayez.
- Remarque:** le blender 9400X nécessite une période de refroidissement de 5 minutes après avoir été utilisé à puissance maximale. Après cela, il peut être utilisé pour un deuxième cycle à puissance maximale. Après deux cycles, le blender doit avoir une période de refroidissement prolongée jusqu'à ce qu'il revienne à la température ambiante.

POUR RÉINITIALISER L'APPAREIL

Votre blender est équipé d'un système de protection thermique réinitialisable pour éviter la surchauffe. Si le moteur s'arrête, débranchez le blender. Laissez reposer le blender pendant environ 15 minutes. Une fois la période de repos écoulée, rebranchez le cordon d'alimentation dans la prise et continuez à mélanger. Si votre blender ne fonctionne pas correctement après cette procédure, cessez de l'utiliser et contactez votre distributeur.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE DÉBALLAGE

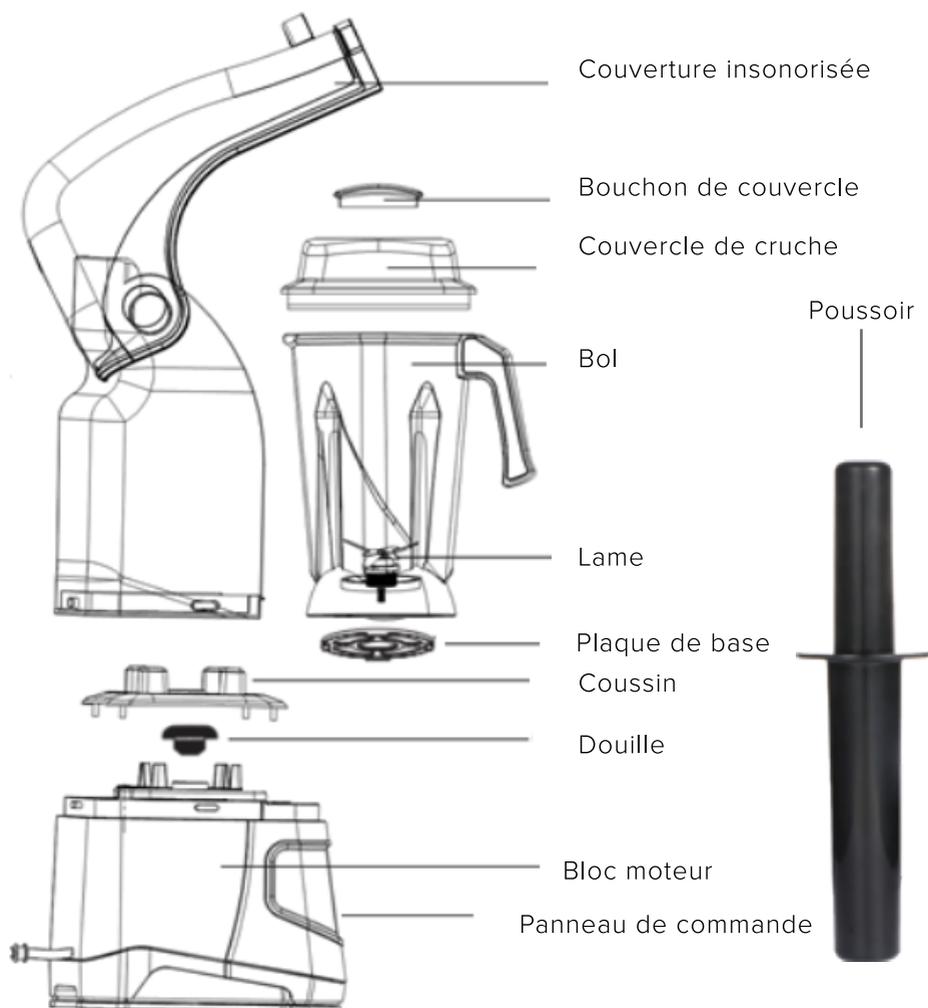
1. Placez la boîte contenant le blender sur une surface plane et solide avant de le déballer.
2. Ouvrez la boîte et retirez le manuel d'instructions et tout autre document imprimé de la boîte.
3. Retirez tous les matériaux d'emballage et tous les composants.
4. Remettez tous les matériaux d'emballage dans la boîte et conservez-les au cas où vous auriez à retourner l'appareil à l'avenir.

ATTENTION: Les lames du blender sont très coupantes et sont rangées dans le bol du blender.

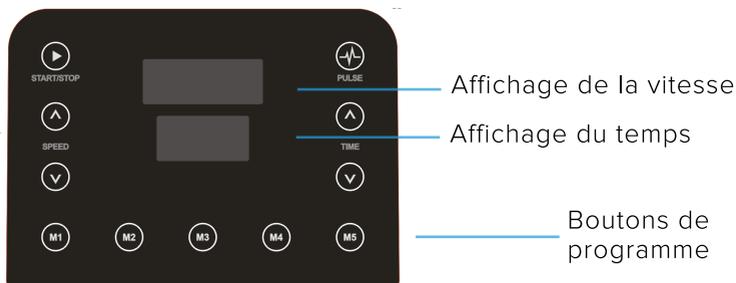
INTERRUPTEUR DE SÉCURITÉ:

Veillez noter que le 9400X n'est pas livré avec un interrupteur de surcharge. Au lieu de cela, son moteur a un protecteur de contrôle de température qui cessera de fonctionner une fois qu'une température de 135C est atteinte. Le blender continuera à fonctionner dès que la température baisse.

DÉCOUVREZ VOTRE OPTIMUM 9400X



PANNEAU DE COMMANDE



MODES MANUELS

VITESSE Vous pouvez régler la vitesse pendant le mixage en appuyant simplement sur les flèches SPEED haut et bas de 1 à H (H est le niveau max). Une fois la vitesse sélectionnée, appuyez sur les boutons ON/OFF et PULSE pour activer le mixage.

PULSE Lorsque le blender fonctionne à la vitesse 1-H, appuyez et relâchez le bouton PULSE pour pulser les ingrédients.

TEMPS Utilisez les flèches haut et bas pour régler/ajuster le temps de mélange. Vous pouvez régler l'heure par intervalles d'une seconde en appuyant et en relâchant.

RÉGLAGE DU PROGRAMME

1. Appuyez longuement sur le bouton souhaité (P1 ~ P5) pour régler, le mode DIY est activé avec un bip sonore et l'étape S1 affichée.
2. Réglez la vitesse (1~9) et la durée (1~99) souhaitées.
3. Appuyez sur le bouton du programme, puis l'étape S2 s'affiche.
4. Réglez la vitesse et le temps selon Art.2 pour l'étape 2 à l'étape 6.
5. Toucher le programme de réglage et il est mémorisé avec un bip sonore.

PROGRAMMER LE MODE PAR DÉFAUT

Les programmes Mega Blender peuvent être réglés en mode par défaut par réglage d'usine.

1. Appuyez longuement sur P1 et P2.
2. Les programmes seront par défaut avec un bip sonore.

PROGRAMME	TEMPS	EXEMPLE À UTILISER
M1	12 SEC	mélange à vitesse réduite jus de fruits frais, slush, smoothies, etc...
M2	15 SEC	
M3	25 SEC	
M4	40 SEC	
M5	15 SEC	sauce et autre boisson

UTILISATION DE VOTRE OPTIMUM 9400X

1. Placez la base du moteur sur une surface plane et solide. Assurez-vous que la surface est propre et sèche. Placez le bol mixeur sur le socle moteur.
2. Une fois cela fait, branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique.
3. Placez tous les ingrédients nécessaires dans le bol mixeur et fermez le couvercle.
4. Vous pouvez ajouter plus d'ingrédients en retirant le petit couvercle/tasse graduée et en insérant les ingrédients dans la zone de remplissage. Remplacez le petit couvercle après avoir ajouté les ingrédients.
5. Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation. Cela fera clignoter les lumières LED. Cela signifie que les modes manuels et les fonctions prédéfinies sont prêtes.
6. L'unité démarrera immédiatement une fois que vous aurez fait votre choix de fonction en appuyant sur le bouton approprié.

RAPPELEZ-VOUS: Ne placez pas les mains ou des outils dans le bol mixeur lorsque l'appareil est branché ou en fonctionnement.

UTILISATION DE LA CLOCHE D'INSONORISATION:

1. Ouvrez la cloche insonore et retirez le pot de la base.
2. Remplissez le pot d'ingrédients, puis fixez solidement le couvercle.
3. Fermez la cloche insonore et entrez en mode d'activation du moteur en appuyant sur le bouton clignotant.
4. Procédez au mélange en fonction de la vitesse et du temps requis pour la recette individuelle.

REMARQUE IMPORTANTE CONCERNANT L'UTILISATION DE VOTRE POUSSOIR:

Utilisez le pilon pour pousser les ingrédients dans les lames et empêcher les mélanges épais ou congelés de coller aux parois du bol. Lors de l'utilisation de l'outil de bourrage, le bol ne doit pas être rempli à plus de 2/3. Pointez et déplacez le pilon sur les côtés du bol, plutôt que dans un mouvement droit de haut en bas.

Pour éviter de chauffer le contenu congelé; n'utilisez le blender qu'avec l'outil de bourrage pendant 30 secondes maximum. Comme la friction crée de la chaleur, votre blender augmentera le contenu du bol de 4 degrés toutes les 30 secondes. Si vous mélangez trop longtemps, vous devrez ajouter de la glace supplémentaire pour congeler à nouveau le contenu.

Lors de la fabrication de beurre de noix, etc., vous devrez utiliser le pilon plus longtemps et cela n'endommagera pas la machine, mais il y aura toujours la même augmentation de la chaleur.

RAPPELS UTILES

- ▶ Fermez toujours le couvercle lorsque l'appareil est en marche.
- ▶ Utilisez toujours le mixeur sur une surface propre, solide et sèche.
- ▶ Fixez le petit couvercle/gobelet doseur dans le couvercle du blender en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- ▶ Une fois le couvercle en place, des ingrédients supplémentaires peuvent être ajoutés pendant le mélange en retirant simplement le bouchon doseur, en ajoutant des ingrédients et en le remplaçant, en le tournant pour le fixer.
- ▶ Ne placez pas le bol mixeur sur le socle moteur pendant que le moteur tourne et ne le retirez pas avant que le mixeur ne se soit arrêté.
- ▶ Ne mélangez pas de liquides bouillants.
- ▶ Lors du mixage, placez d'abord les ingrédients liquides dans le bol, suivis des ingrédients les plus mous. La glace ou les fruits congelés doivent être placés dans le bol en dernier.
- ▶ Utilisez une spatule en plastique si besoin mais uniquement lorsque le mixeur est éteint. N'utilisez jamais d'ustensiles en métal, car cela pourrait endommager le bol mixeur ou les lames.
- ▶ Le mélange d'ingrédients durs et d'épices peut provoquer l'apparition d'un trouble à l'intérieur du bol mixeur, mais n'affectera pas les performances du mixeur.
- ▶ Utilisez la fonction Pulse pour une puissance maximale pour briser les ingrédients durs.
- ▶ Ne dépassez pas la LIGNE DE REMPLISSAGE MAX lorsque vous ajoutez des aliments ou des liquides dans le bol mixeur.
- ▶ Assurez-vous que le bol mixeur est complètement sec lorsque vous hachez de la glace, des herbes fraîches, de l'ail, de l'oignon, du zeste, de la chapelure ou des noix et des épices.
- ▶ Ne stockez pas d'aliments ou de liquides dans votre bol mixeur.
- ▶ Veillez à ne pas trop transformer les aliments.
- ▶ N'utilisez aucun ustensile à l'intérieur du bol mixeur lorsque le moteur est en marche.
- ▶ Débranchez le mixeur avant de mettre la main dans le bol mixeur.
- ▶ N'utilisez jamais de liquides gazeux dans un bol mixeur. L'utilisation de liquides gazeux dans le mélangeur peut entraîner des blessures.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DU BLENDER

Nettoyez toujours votre blender Optimum 9400X Commercial Series après chaque utilisation pour des raisons d'hygiène et pour assurer sa longévité. Laisser des aliments dans le blender est un risque pour la santé car les bactéries peuvent se développer. Cela peut également tacher le bol mixeur. Les bactéries et les acides alimentaires résiduels peuvent également endommager les joints et l'arbre des lames.

POUR NETTOYER LA BASE:

1. Éteignez et débranchez le mixeur de la prise de courant.
2. À l'aide d'un chiffon doux et humide, essuyez la surface du bloc moteur du blender. Vous pouvez utiliser un détergent doux pour enlever les aliments séchés si nécessaire. N'immergez jamais le bloc moteur dans l'eau ou d'autres liquides.
3. Utilisez un chiffon doux et sec pour sécher complètement le mixeur.

NETTOYAGE DU BOL DU BLENDER:

1. Après chaque utilisation, rincez abondamment le bol mixeur à l'eau tiède savonneuse (pas chaude).
2. Placez une ou deux gouttes de savon à vaisselle dans le pot et remplissez-le à moitié d'eau tiède.
3. Fixez le couvercle et montez-le sur la base.
4. Démarrez le blender à FAIBLE et augmentez lentement jusqu'à la vitesse ÉLEVÉE.
5. Faites fonctionner à ÉLEVÉ pendant 10 à 60 secondes (selon ce qui a été mélangé ; le contenu épais prend plus de temps à nettoyer).
6. Videz le contenu et rincez abondamment.
7. Retournez le bol mixeur et laissez sécher à l'air libre.

POUR UN NETTOYAGE EN PROFONDEUR, EFFECTUEZ LES ÉTAPES SUIVANTES MENSUELLEMENT OU AU BESOIN:

Placez 2 tasses d'eau froide et 2 tasses de vinaigre blanc dans le bol mixeur et laissez-les tremper entre 12 et 24 heures. Videz le contenu et rincez abondamment. Suivez ensuite les instructions de nettoyage appropriées ci-dessus.



NE METTEZ AUCUNE PARTIE DE VOTRE BLENDER AU LAVE-VAISSELLE ET NE PLONGEZ PAS LA BASE DU BLENDER DANS L'EAU. NE PLONGEZ PAS VOTRE BOL DANS UN ÉVIER ET N'ESSAYEZ PAS DE LE LAVER AU LAVE-VAISSELLE. CELA CAUSERA DES DOMMAGES IRRÉVERSIBLES AUX ROULEMENTS.

PROBLÈMES	SOLUTIONS
<p>Pendant le mixage, le contenu ne semble pas bouger!</p>	<p>Le bol est peut-être surchargé ou peut avoir pris une bulle d'air. Vous pouvez ouvrir avec précaution le couvercle du son, retirer le bouchon du couvercle (insert) et utiliser l'outil de sabotage. Si les aliments ne circulent toujours pas, essayez d'ajouter plus de liquide ou de réduire la quantité dans le bol.</p>
<p>Mon mixeur émet une forte odeur électrique.</p>	<p>Pour les premières utilisations, il y a toujours une légère odeur de brûlé avec tous les blenders à grande vitesse, cela provient des lubrifiants utilisés dans le processus de fabrication, cela s'estompe après quelques utilisations et les lubrifiants s'usent (20-50 cycles). Au cours des 1 à 3 prochains mois, l'ozone électrique (forte odeur) s'atténuera, à cause des enroulements du moteur en train de durcir.</p>
<p>L'odeur est revenue!</p>	<p>Lorsque le mixeur est soumis à une charge élevée (contenu épais/très épais) ou utilisé pendant une longue période (préparation de soupes), l'odeur peut revenir. Ceci est dû à la saturation thermique du moteur mais diminuera également avec le temps. Ceci est typique de tous les blenders à grande vitesse et il n'y a rien à craindre.</p>
<p>Mon ensemble de lames présente un ternissement de surface, une tache orange ou s'émousse, je pensais qu'il s'agissait d'acier inoxydable?</p>	<p>Votre ensemble de lames est définitivement en acier inoxydable (grade 304 pour être exact). L'acier inoxydable est en fait le nom de l'alliage dont le matériau est fait, il résiste simplement au ternissement, à la corrosion et à la rouille. Malgré son nom, il n'est pas entièrement résistant aux taches. Une accumulation de surface peut se produire avec de l'acier inoxydable et vous pouvez souvent faire tremper les lames pendant 24 heures en versant du vinaigre blanc non dilué (pur) dans le bol, en recouvrant juste l'ensemble de lames, puis suivez le processus de nettoyage normal du bol à la page 11 avant de reprendre l'utilisation.</p>
<p>Mon mixeur a cessé de fonctionner à mi-mixage.</p>	<p>Votre blender peut être surchauffé, lors du mélange de contenus épais (dattes, fabrication de beurre de noix), la machine doit être utilisée sur le réglage le plus élevé RAPIDE. Laissez la machine refroidir pendant 30 à 45 minutes avant de la rallumer, veuillez également vérifier que l'interrupteur de surcharge sous la base n'est pas activé.</p>
<p>J'ai laissé quelque chose que je n'aurais pas dû avoir dans le mélangeur et j'ai endommagé l'assemblage des lames.</p>	<p>Les ensembles de lames sont entièrement remplaçables dans les bols, vous pouvez en commander un auprès de Froothie et le remplacer vous-même sans avoir à acheter un tout nouveau bol.</p>

ASSEMBLAGE DE LA LAME

EST-CE QUE MON ENSEMBLE DE LAME DOIT ÊTRE REMPLACÉ?

Même les ensembles de lames les plus résistants finissent par s'user et doivent être remplacés. La fréquence de remplacement dépend de l'utilisation. Nous vous recommandons d'inspecter votre ensemble de lames une fois par semaine, en suivant les instructions ci-dessous. Si l'inspection montre que vous avez besoin d'un ensemble de lame de remplacement, contactez-nous sur www.internationalwarrantysupport.com.

- ▶ Si l'un des éléments suivants est présent, votre assemblage doit être remplacé: entailles, fissures ou rainures dans la surface extérieure.
- ▶ Inspectez les engrenages de l'ensemble de lames; les dents qui engrènent avec le bloc moteur doivent être profondes et avoir des bords continus.
- ▶ Inspectez le joint, sur le bas de l'ensemble de lames sous l'engrenage; s'il est manquant, soulevé ou déchiré, remplacez l'ensemble.
- ▶ Avec l'ensemble de lame dans votre main, faites pivoter la lame, en vérifiant qu'elle se déplace en douceur avec une résistance constante et légère.
- ▶ Vérifiez l'ensemble de la lame pour un mouvement vertical: en tenant l'ensemble dans une main, utilisez l'autre pour pousser vers le haut et vers le bas sur les engrenages. Si vous ressentez un mouvement vertical, il est temps de remplacer la lame.

En règle générale, l'ensemble des lames doit être remplacé lorsque:

- ▶ Le joint est endommagé et manquant ou des roulements sont visibles
- ▶ Les lames se déplacent verticalement
- ▶ Les lames se déplacent latéralement
- ▶ Il y a des bruits de l'assemblage de la lame
- ▶ La lame tourne sans aucune résistance lors du test à la main
- ▶ La lame est soit difficile à tourner, soit ne tournera pas du tout lors du test à la main

CAUSES DE L'USURE DE L'ASSEMBLAGE DE LA LAME

Bien que de nombreux facteurs puissent entraîner l'usure de l'ensemble de lames, les éléments suivants sont souvent à blâmer:

- ▶ Lavage incorrect, soit dans un lave-vaisselle, soit en utilisant un désinfectant à l'eau de Javel plus fort que 100 ppm
- ▶ Mélange de produits abrasifs (sable, etc.)
- ▶ Utilisation de pièces non approuvées par Optimum
- ▶ Utilisation du mixeur avec des corps étrangers dans le récipient
- ▶ Mauvais fonctionnement du mixeur, y compris retirer ou placer le récipient sur la prise d'entraînement pendant qu'il tourne, renoncer à l'utilisation du poussoir de centrage, basculer ou incliner le mixeur pendant le fonctionnement
- ▶ Des douilles d'entraînement usées peuvent également endommager l'ensemble de lames

SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

Produit	Optimum 9400X Commercial Series blender
Tension nominale	220-240V
Fréquence nominale	50-60Hz
Puissance Nominale	2200W
Puissance Moteur Max	2611W
Poids brut (mixeur avec couverture sonore)	8.3kg
Poids brut (mixeur sans couverture sonore)	6.6Kg
Poids net (mixeur avec couverture sonore)	7.7kg
Poids net (mixeur sans couverture sonore)	5.7Kg
Dimensions (mixeur avec couverture sonore)	215 x 225 x 480mm
Dimensions (mixeur sans couverture sonore)	190 x 210 x 450mm



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.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE LA GARANTIE

Effective à partir du 01 janvier 2014.

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.

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'après 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 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 recommandé.
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.

