

Optimum 9200A

QUALITY YOU CAN TRUST

MANUALE D'USO



FRULLATORE A VORTICE AD ALTA VELOCITÀ DI SECONDA GENERAZIONE

CONTENUTI

DATE IL BENVENUTO AL VOSTRO NUOVO ASSISTENTE IN CUCINA	1
LA SICUREZZA PRIMA DI TUTTO	2
IMPARATE A CONOSCERE IL VOSTRO OPTIMUM 9200A	4
PER INIZIARE SUBITO	5
COME UTILIZZARE IL VOSTRO OPTIMUM 9200A	6
UTILIZZO DEL PESTELLO	7
COME OTTENERE I MIGLIORI RISULTATI DAL VOSTRO OPTIMUM 9200A	8
CONSIGLI PER LA MISCELAZIONE	10
ASSEMBLAGGIO LAME E SOSTITUZIONE DELL' INGRANAGGIO DI TRASMISSIONE	12
RIMOZIONE DEL GRUPPO LAME	14
UTILIZZO DEL PANNELLO DI CONTROLLO	16
PULIZIA E MANUTENZIONE DEL FRULLATORE	17
PULIZIA E MANUTENZIONE DELLA CARAFFA	18
DATI TECNICI	19
COSA FARE IN CASO DI MALFUNZIONAMENTO	20

DATE IL BENVENUTO AL VOSTRO NUOVO ASSISTENTE IN CUCINA

Congratulazioni per l'acquisto del vostro frullatore ad alta velocità, elevate prestazioni e di qualità professionale Optimum Vortex 9200. Questo frullatore è adatto sia per un uso professionale che domestico, ed è già utilizzato da molti bar, cucine professionali e smoothie bars!

Potete utilizzare l'Optimum 9200 per preparare il più gradevole dei frullati, il purè, per tritare, per mescolare o macinare; per creare frullati freschi e succhi di frutta e verdura, granite e gelati in modo rapido, per tritare il ghiaccio, per mescolare e riscaldare zuppe e per macinare cereali. Questo frullatore vi aiuterà a realizzare nella vostra cucina piatti degni di uno chef a 5 stelle!

L'Optimum 9200 ha la capacità di attivare rapidamente e con facilità il maggior numero di sostanze nutrienti nelle vostre ricette, disintegrando le pareti cellulari degli ingredienti, e realizzando preparazioni più sane e nutrienti.

Grazie a un motore evoluto, dotato di controlli avanzati associati ad un sistema di precisione per il controllo della velocità, i vostri frullati saranno pronti molto più velocemente e saranno più omogenei che mai!!

Per ottenere i migliori risultati, e per scoprire preziosi consigli, provate le deliziose ricette sul nostro sito web, sulla pagina Facebook e sul nostro canale YouTube: FroothieTV. Troverete facilmente anche molti ricettari e centinaia di ricette gratuite, disponibili online.

<https://froothie.tv/live>

<http://www.facebook.com/FroothieFamily>

PER GARANTIRE LA VOSTRA SICUREZZA E OTTENERE LE MIGLIORI PRESTAZIONI DAL VOSTRO OPTIMUM 9200, VI PREGHIAMO DI LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI CON ATTENZIONE.

LA SICUREZZA PRIMA DI TUTTO



PRIMA DI UTILIZZARE IL VOSTRO OPTIMUM 9200, LEGGETE ATTENTAMENTE QUESTE ISTRUZIONI DI SICUREZZA.

1. L'alimentazione è specifica per il paese in cui vi trovate. Controllate i dati tecnici sul retro della macchina per assicurarvi di utilizzare la corretta tensione e frequenza di alimentazione.
2. Evitare le scariche elettriche spegnendo l'interruttore principale e scollegando il cavo di alimentazione prima di montare, smontare o pulire il frullatore.
3. Non immergere in nessun caso la base del frullatore o il cavo di alimentazione in acqua o in altri liquidi.
4. Questo frullatore non è idoneo ad essere utilizzato all'aperto.
5. Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o piano di lavoro.
6. Non lasciare il frullatore incustodito mentre è in funzione.
7. Assicurare un'adeguata vigilanza in caso di utilizzo del frullatore da parte di minori o in loro presenza.
8. Quando non è in uso, o prima del montaggio o smontaggio, spegnere l'interruttore on/off, impostare la velocità su "1" e scollegare il cavo di alimentazione.
9. Assicurarsi che il coperchio, con il tappo ben inserito, sia incastrato correttamente sul bicchiere prima di accendere il frullatore.
10. Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i minori) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, senza adeguata esperienza e formazione, a meno che non siano sotto il controllo o adeguatamente istruite all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
11. Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima di cambiare gli accessori o di maneggiare parti in movimento.
12. Utilizzare le dovute precauzioni quando si maneggiano le lame affilate, svuotando il bicchiere e durante la pulizia.
13. Non utilizzare il frullatore per altri scopi diversi dalla preparazione di alimenti o bevande.
14. Evitare il contatto con le parti in movimento.
15. Le lame sono affilate – maneggiare con cura.
16. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati, in caso la lama sia allentata o rotta, o se l'apparecchio non funziona bene in seguito a cadute o danni di qualsiasi tipo. Restituire l'apparecchio danneggiato al centro di assistenza autorizzato più vicino per l'analisi, la riparazione e la regolazione elettrica e/o meccanica.
17. Per ridurre il rischio di lesioni gravi o danni al frullatore, non inserire alcun oggetto nel bicchiere (eccetto il pestello in dotazione con il frullatore) mentre il frullatore è in funzione.
18. Utilizzare il pestello solo se il coperchio del frullatore è saldamente inserito sul bicchiere, e avendo cura di rimuovere il tappo.
19. Non rimuovere il bicchiere mentre il frullatore è in funzione.
20. Non mettere le lame sulla base senza aver prima inserito adeguatamente il bicchiere.
21. Non utilizzare accessori diversi da quelli in dotazione con il frullatore o progettati specificamente per il vostro modello.
22. Non riempire il bicchiere oltre il limite massimo indicato.
23. I componenti interni dell'apparecchio non sono riparabili dall'utente e l'apparecchio non deve essere aperto in nessun caso.

LA SICUREZZA PRIMA DI TUTTO (CONTINUA)

24. Utilizzare il pestello accessorio per facilitare la miscelazione quando il frullatore funziona ad alta velocità.
Non utilizzare la spatola mentre il frullatore è in funzione, la spatola deve essere usata solo per raschiare il contenuto dai lati della caraffa.

LA MANCATA OSSERVANZA DELLE ISTRUZIONI E AVVERTENZE DI SICUREZZA POTREBBE CAUSARE GRAVI LESIONI. L'USO SCORRETTO DEL FRULLATORE PUÒ DANNEGGIARE IL VOSTRO APPARECCHIO E RENDERE NULLA LA GARANZIA.

IMPARATE A CONOSCERE IL VOSTRO OPTIMUM 9200A

1. TAPPO DEL COPERCHIO

2. COPERCHIO

3. BICCHIERE

4. GRUPPO LAME

6. INTERRUTTORE
ON/OFF

5. CUSCINETTO

7. INTERRUTTORE A
PULSAZIONI

8. PESTELLO

9. PANNELLO DI CONTROLLO



PER INIZIARE SUBITO

1. Assicurarsi che l'interruttore di alimentazione sia in posizione "OFF".
2. Collegare il frullatore alla corrente.
3. Inserire gli ingredienti nel bicchiere, iniziando con i liquidi/ingredienti più fluidi, quindi aggiungere quelli solidi.
4. Sigillare il coperchio, con il tappo inserito, assicurandosi che il coperchio e il tappo siano posizionati correttamente prima di attivare il frullatore.
5. Posizionare correttamente il bicchiere sulla base.
6. Spostare l'interruttore principale di alimentazione del frullatore sulla posizione "ON".
7. Impostare la velocità o funzione a tempo desiderata (gli ingredienti più densi dovrebbero essere lavorati a velocità ALTA).
8. Al termine dell'operazione, spegnere il frullatore e attendere che le lame si siano completamente fermate.



NON RIEMPIRE IL BICCHIERE OLTRE IL LIMITE MASSIMO.

COME UTILIZZARE IL VOSTRO OPTIMUM 9200A

1. Assicurarsi che l'interruttore di alimentazione sia in posizione "OFF".
2. Collegare il frullatore alla corrente.
3. Inserire gli ingredienti nel bicchiere, iniziando con i liquidi/ingredienti più fluidi, quindi aggiungere quelli solidi.
4. Sigillare il coperchio, con il tappo inserito, assicurandosi che il coperchio e il tappo siano posizionati correttamente prima di attivare il frullatore.
5. Posizionare correttamente il bicchiere sulla base.
6. Spostare l'interruttore principale di alimentazione del frullatore sulla posizione "ON".
7. Impostare la velocità o funzione a tempo desiderata.
8. Per aggiungere ingredienti mentre il frullatore è in funzione, selezionare una velocità più bassa e rimuovere il tappo del coperchio. Inserire lentamente i liquidi e gli ingredienti tagliati in pezzi.
9. Per mescolare gli ingredienti durante il funzionamento, rimuovere il tappo del coperchio e inserire il pestello in dotazione col frullatore.
10. Al termine dell'operazione, spegnere il frullatore e attendere che le lame si siano completamente fermate.
11. A lame ferme, sollevare il bicchiere dalla base.
12. Aprire il coperchio del bicchiere premendo col pollice sul lato del coperchio, e sollevandolo.
13. Versare il liquido, oppure utilizzare una spatola per rimuovere gli ingredienti dal bicchiere.



QUANDO SI FRULLANO INGREDIENTI CALDI, ASSICURARSI SEMPRE CHE IL TAPPO DEL COPERCHIO SIA INSERITO E CHE IL COPERCHIO SIA FISSATO CORRETTAMENTE SUL BICCHIERE.

UTILIZZO DEL PESTELLO



Utilizzare il pestello per spingere gli ingredienti verso le lame ed evitare che impasti densi o ingredienti congelati aderiscano alle pareti del bicchiere.

Quando si utilizza il pestello, il bicchiere non deve essere pieno per più di 2/3. Puntare e spostare il pestello verso i lati del bicchiere, piuttosto che effettuare un movimento dritto dall'alto in basso.

Per evitare il riscaldamento degli ingredienti congelati, utilizzare il frullatore in combinazione con il pestello per un massimo di 30 secondi. Dato il calore causato per attrito, l'Optimum 9200 genera un aumento della temperatura del contenuto del bicchiere pari a 4 gradi ogni 30 secondi. Frullando per un tempo prolungato, sarà necessario aggiungere ghiaccio per abbassare la temperatura degli ingredienti.

Per preparare burro di noci e altre ricette con ingredienti densi, l'uso del pestello per tempi più prolungati è necessario, questo non causa alcun danno al frullatore, ma causa l'aumento della temperatura degli ingredienti lavorati.



DURANTE IL FUNZIONAMENTO, INSERIRE NEL BICCHIERE SOLAMENTE INGREDIENTI SOLIDI O LIQUIDI. PER MESCOLARE GLI INGREDIENTI DURANTE IL FUNZIONAMENTO, UTILIZZARE UNICAMENTE IL PESTELLO IN DOTAZIONE.

COME OTTENERE I MIGLIORI RISULTATI CON IL VOSTRO OPTIMUM 9200A

Per ottenere i migliori risultati, inserire gli ingredienti nel bicchiere secondo il seguente ordine:

1. Prima i liquidi.
2. Poi gli ingredienti fluidi/vegetali
3. Per ultimi i prodotti congelati e il ghiaccio.

Per lavorare liquidi caldi:

1. Versare il liquido caldo nel bicchiere senza superare il limite di massimo riempimento (2 Litri).
2. Sigillare correttamente il coperchio (con il tappo inserito).
3. Per riscaldare liquidi freddi, iniziare a frullare a BASSA velocità e poi aumentare a velocità ALTA. Continuare a frullare ad ALTA velocità per alcuni minuti fino a quando il contenuto comincia a riscaldarsi

IMPORTANTE: non inserire MAI ingredienti caldi (oltre i 70°C) nel frullatore.

Per lavorare verdure:

1. Per ottenere migliori risultati, tagliare gli ingredienti in piccoli pezzi. Non è necessario rimuovere buccia o semi perché il frullatore li triterà completamente.
2. Mettere i pezzi nel bicchiere, e aggiungere acqua fino a riempire il bicchiere per 2/3.
3. Sigillare correttamente il coperchio (con il tappo inserito).
4. Iniziare a frullare a BASSA velocità e poi aumentare verso velocità ALTA (7 o 8 sul controllo velocità) fino a che gli ingredienti raggiungono la consistenza desiderata.

Per tritare il ghiaccio:

1. Inserire il ghiaccio nel bicchiere.
2. Aggiungere acqua fino a 3/4 della capacità, e lasciare che il ghiaccio salga in superficie.
3. Sigillare correttamente il coperchio (con il tappo inserito).
4. Iniziare a frullare a BASSA velocità e poi aumentare verso velocità ALTA, fino a che il ghiaccio raggiunge la consistenza desiderata.

OTTIENI IL MASSIMO DAL TUO OPTIMUM 9200A

Ecco alcuni video:

Kisane di Froothie TV!

<https://www.youtube.com/watch?v=ZyWfYao9k>

Candy dal nostro ufficio a Melbourne :)

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

Sunny Side Up, il nostro partner dalla Romania!

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

Ecco alcuni punti che abbiamo sintetizzato che sono importanti per ottenere i migliori risultati:

1. La frutta secca tostata (come mandorle e anacardi) tostate rilasciano il loro contenuto di olio più facilmente della frutta secca cruda, questo rende il processo di formare un burro in modo più semplice e veloce. Meno tempo impiegano le noci per essere frullate, meno calore viene generato, il che è positivo sia per le noci che per il frullatore! Nota: le noci tostate devono essere completamente fredde prima che vengano frullate. Questo non vuol dire che non puoi fare il burro di frutta secca, con la frutta secca cruda, ma ti suggeriamo di abituarti prima al processo con la frutta secca tostata e poi di effettuare la transizione una volta che ti senti a tuo agio!
2. Alta velocità: assicurati di utilizzare la massima velocità del frullatore quando prepari una ricetta densa, in particolare il burro di noci. L'uso dell'alta velocità consente di svolgere il lavoro più velocemente, generando meno calore e riducendo la sollecitazione sul motore.
3. Utilizzare il pestello - Il pestello deve essere utilizzato per premere costantemente gli ingredienti dai lati della caraffa, assicurandosi che vengano lavorati dalle lame. Le sacche d'aria si formeranno naturalmente se non si fa nulla per fermarle, quindi consigliamo di tamponare costantemente il bordo della caraffa fino al completamento del processo. Nota: assicurarsi di non appoggiare il pestello al centro della caraffa (direttamente sopra le lame) mentre si frulla, questo chiuderà effettivamente il centro del vortice e bloccherà la circolazione dell'aria.
4. Assicurati che la frutta secca sia asciutta - Se immergi o attivi la frutta secca per fare il burro di frutta secca, assicurati che sia completamente asciutta prima di frullare. L'uso di un disidratatore otterrà i risultati migliori, ma assicurati che la frutta secca sia completamente raffreddata prima di frullare.
5. Quantità - Come regola generale dovresti sempre coprire le lame almeno di 1-2 cm. Idealmente aggiungere 1 o 2 tazze di frutta secca tostata (la quantità massima che si può aggiungere è di gr 250). Maggiore è il contenuto di olio, maggiore è la quantità che può essere miscelata in una volta. Al contrario, se stai usando frutta secca con un contenuto di olio inferiore, potrebbe essere applicabile una quantità inferiore.
6. Aggiunta di liquidi - Evita di aggiungere acqua all'impasto, probabilmente renderà l'impasto grumoso e impedirà la corretta formazione del burro. Se stai aggiungendo aromi o polveri, aggiungili una volta che il burro si è già formato. Se l'impasto risultasse troppo secco potete aggiungere piccole quantità di olio, noi preferiamo un olio dal sapore neutro. Questo non dovrebbe influire sulla miscelazione, solo sul sapore.

CONSIGLI PER LA MISCELAZIONE

Come posso evitare che la mia apparecchiatura si surriscaldi?

Per i primi utilizzi, può sempre esserci un leggero odore di bruciato, dovuto ai lubrificanti utilizzati nel processo di produzione. L'odore svanisce dopo qualche utilizzo e i lubrificanti si esauriscono (20-50 cicli).

Se si utilizza il frullatore per un periodo troppo prolungato e si avverte un odore di bruciato, significa che il frullatore si sta surriscaldando; la causa comune è il sovraccarico di lavoro del frullatore o l'uso sbagliato. Quando si fa funzionare il motore del frullatore ad alta/bassa velocità per un periodo di tempo prolungato, questo si surriscalda e produce un odore di bruciato.

Per evitare che il frullatore si surriscaldi, leggete attentamente i seguenti consigli:

Utilizzare il pestello in modo efficace

I frullatori Optimum sono dotati di un pestello specificamente progettato per aiutare a migliorare la miscelazione degli alimenti nel frullatore e per rimuovere le sacche d'aria.

Se gli ingredienti non circolano liberamente, è necessario utilizzare il pestello per migliorare la miscelazione degli ingredienti. Mentre l'apparecchiatura è in funzione e il coperchio è saldamente in posizione, inserire il pestello attraverso l'apertura del tappo del coperchio e tenerlo in uno degli angoli della caraffa; il pestello dirigerà il cibo direttamente sulle lame. Se c'è una sacca d'aria intorno alla lama, il pestello la rilascerà e creerà un flusso continuo verso le lame.

Controllare la velocità (importante)

I frullatori Optimum funzionano al meglio ad alta velocità per polverizzare gli alimenti e lavorare miscele dense; si sconsiglia di frullare contenuti densi a bassa velocità per evitare che il frullatore si surriscaldi e che si attivi l'interruttore di sovraccarico. Le alte velocità non solo frullano più facilmente i contenuti densi (generando meno calore), ma azionano anche la ventola con maggiore forza, contribuendo a dissipare più calore.

Tuttavia, se si utilizza il frullatore ad alta velocità per troppo tempo, il motore viene sovraccaricato e Optimum inizia a riscaldarsi, producendo un odore elettrico (questo può accadere quando si produce il burro di frutta secca). Per evitare questo inconveniente, seguire tutti i consigli indicati qui).

Controllare la ricetta/la quantità

Ogni caraffa del frullatore ha una "linea massima" che indica il livello massimo a cui aggiungere gli ingredienti. Qualsiasi cosa al di sopra della linea rappresenta un sovraccarico e potrebbe causare un surriscaldamento.

(Nota bene: quando si frullano ingredienti densi/congelati, ad esempio per preparare il burro di frutta secca o per frullare la frutta congelata, è necessario aggiungere meno ingredienti, riempire la caraffa non superando il livello dell'inizio del manico della caraffa partendo dal basso)

Per ottenere risultati ottimali, seguire una ricetta Optimum o una ricetta progettata per i nostri frullatori ad alta velocità fino a quando non si è acquisita una buona padronanza delle quantità e dei metodi. È importante notare che alcuni ingredienti richiedono metodi/preparazioni diversi a seconda delle differenze o della freschezza/qualità.

CONSIGLI PER LA MISCELAZIONE

La lavorazione di patate cotte, riso cotto o fagioli cotti comporta un carico maggiore del normale per la macchina. Si consiglia di dimezzare la quantità di cibo inserita nella caraffa (a seconda della quantità di cibo iniziale) e di aggiungere eventualmente un po' di liquido.

Si consiglia inoltre di fare attenzione quando si frullano grossi pezzi di frutta o verdura congelata, come blocchi di acai congelati, blocchi di spinaci congelati e simili.

Lasciateli scongelare per qualche minuto e spezzateli in pezzi più piccoli per evitare che gli ingredienti rimangano intrappolati tra le lame impedendone il normale funzionamento.

Seguire l'ordine corretto di inserimento degli ingredienti nel frullatore

Iniziare sempre con gli ingredienti liquidi (acqua, succo di frutta), seguiti da quelli più morbidi (tofu, yogurt), poi frutta e verdura da spremere (uva, cetrioli), frutta e verdura più solida (mele, carote), ingredienti congelati (bacche congelate) e infine ghiaccio.

Evitare le sacche d'aria

Always start with the liquid ingredients first (water, juice), followed by softer ingredients (tofu, yoghurt), then juicer fruits and vegetables (grapes, cucumbers), firmer fruits and vegetables (apples, carrots), frozen ingredients (frozen berries) and finally ice.

Avoid Air Pockets

Lasciare il frullatore in funzione con la caraffa vuota provoca il malfunzionamento della lama e il surriscaldamento del frullatore.

Lo stesso accade quando si creano sacche d'aria con gli ingredienti.

Ciò può verificarsi, ad esempio, quando si aggiungono ingredienti a foglia alla base della caraffa, creando sacche d'aria, impedendo il normale funzionamento delle lame e causando un odore di bruciato dovuto al surriscaldamento.

Soluzione: Seguire i consigli sopra descritti

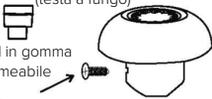
Un altro importante promemoria:

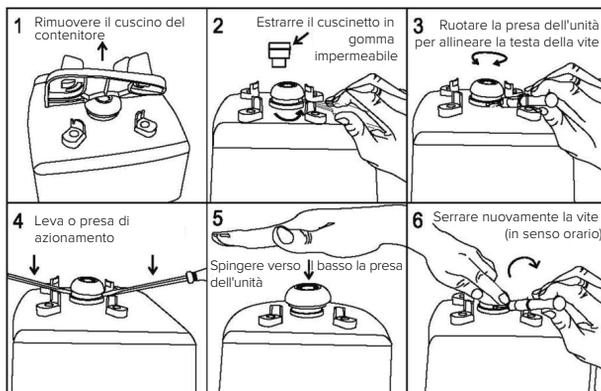
Evitare di inclinare la caraffa o di rimuoverla dalla base quando il frullatore è ancora in funzione ad alta velocità, poiché ciò può danneggiare le lame e l'ingranaggio di trasmissione.

Se avete seguito tutti i consigli di cui sopra e il vostro frullatore continua a produrre un odore di bruciato, contattate il nostro team di assistenza clienti.

ASSEMBLAGGIO LAME E SOSTITUZIONE DELL' INGRANAGGIO DI TRASMISSIONE

Strumenti e parti del frullatore

1. Chiave di fissaggio (x2) 	2. Cacciavite a testa piatta (x2) 
3. Pinzette 	4. Cacciavite a croce 
5. Piastra di base della caraffa 	7. Ingranaggio di trasmissione (testa a fungo) 
6. Cuscino contenitore in gomma 	8. pad in gomma impermeabile 
	9. Vite 



Nota: Per testare l'unità dopo la sostituzione dell'ingranaggio di trasmissione, accendere brevemente la macchina con il contenitore in posizione appoggiando la mano sul coperchio. Se il contenitore vibra eccessivamente, rimuovere la presa dell'unità seguendo i passaggi 1-4, ruotare di $\frac{1}{4}$ di giro e quindi reinstallare seguendo i passaggi 5-8. Potrebbe essere necessario provare tutti e 4 gli allineamenti a di giro per trovare il miglior equilibrio.

SOSTITUZIONE DELL'INGRANAGGIO DI TRASMISSIONE

1. Scollegare il l'Optimum 9200 dalla corrente.
2. Localizzare il cuscinetto sulla parte superiore dell'apparecchio e rimuoverlo.
3. Localizzare il piccolo foro nella parte superiore del frullatore, sotto l'ingranaggio di trasmissione.
4. Con il foro allineato alla vista, girare l'ingranaggio di trasmissione a mano (ciò non causerà alcun danno al motore) fino a vedere la testa della vite a croce attraverso il foro.
5. Inserire un piccolo cacciavite a croce (PH1) nel foro e girare in senso antiorario per 4-5 rotazioni complete. È possibile utilizzare l'altra mano per controllare dopo ogni giro se l'ingranaggio esce facilmente, provando a sollevarlo delicatamente. Nota Bene: svitare troppo la vite può causarne la caduta nel motore, si prega di prestare particolare attenzione affinché ciò non accada.
6. Estrarre delicatamente l'ingranaggio dall'albero motore.
7. Ispezionare l'ingranaggio, assicurandosi che l'aggancio in plastica abbia ancora la forma quadrata conforme all'albero motore. Se così non fosse, l'ingranaggio sforzato va sostituito.
8. Verificare che la parte superiore del motore sia libera da detriti e identificare il punto per riavvitare la vite.
9. Se necessario, sostituire l'ingranaggio. Assicurarsi che la vite sia allineata sia con il foro sul lato della base del frullatore sia con il foro di posizionamento dell'albero motore.
10. Spingere l'ingranaggio a fondo e stringere bene la vite.
11. Reinserire il cuscinetto sul frullatore, assicurandosi che la parte anteriore sia posizionata sul davanti del frullatore (verso la pulsantiera). Si prega di assicurarsi che il cuscinetto sia fissato saldamente su tutti gli ancoraggi, compreso intorno all'ingranaggio, in quanto se non fissato correttamente all'ingranaggio, questo potrebbe fare attrito sul cuscinetto causando fumo e danni sia all'ingranaggio che al cuscinetto.

**PER ORDINARE PEZZI DI RICAMBIO VISITATE
WWW.FROOTHIEINTERNATIONAL.COM E
SELEZIONATE IL VOSTRO PAESE.**

RIMOZIONE DEL GRUPPO LAME

Sostituzione del gruppo lame

1. Utilizzando la chiave o il cacciavite a testa piatta, ruotare l'unità in senso antiorario per allentarla.
2. Ruotare in senso orario per chiudere.

Se il cuscinetto non può ruotare liberamente con le dita (immagine sotto), i cuscinetti all'interno del gruppo lame si sono ingrippati. È ca. una correzione di 5 minuti per cambiare questa parte. Avrai bisogno di un nuovo gruppo lame prima di eseguire questa riparazione.



Sarà necessario rimuovere l'anello di ritegno nero che trattiene il gruppo lame. Prendi un grande cucchiaio affusolato e posizionalo tra l'ingranaggio e lo spazio nell'anello di tenuta nero per fare leva e ruota in senso antiorario per allentare l'anello di tenuta nero.



Una volta allentato l'anello nero, puoi usare la mano per allentare completamente l'anello di tenuta nero finché non si stacca. Il gruppo lame ora si estrarrà dalla parte superiore del contenitore.



RIMOZIONE DEL GRUPPO LAME

Quando si reinserisce il gruppo lame, assicurarsi di allineare i lati piatti del nuovo gruppo lame con i lati piatti del contenitore.



Una volta che il gruppo lame è in mano, serrare l'anello di ritenzione nero al gruppo lame. Usa il cucchiaino per fare il serraggio finale (in senso orario per stringere). Verifica che non sia possibile allentare l'anello nero a mano. Questo per garantire che l'umidità non rimanga intrappolata tra l'anello di ritegno e il gruppo lame.

Ora hai completato la modifica del gruppo lame.

UTILIZZO DEL PANNELLO DI CONTROLLO

LOW: si usa per tagliare e affettare. Passare sempre a velocità BASSA quando si aggiungono ingredienti solidi o liquidi durante il funzionamento.

MED: ideale per ingredienti più densi, e per evitare un riscaldamento eccessivo degli ingredienti durante la lavorazione.

HIGH: si usa per macinare granaglie, tritare il ghiaccio, frullare frutta surgelata, frutta e verdure crude.

Preparazione	Velocità o tempo	Tempo di preparazione*
Salse e creme spalmabili	20 secondi	20 secondi
Purè	20 / 35 secondi	secondi
Frullati & milkshake	35 / 45 secondi	35-45 secondi
Granite	20 / 5 secondi	20-35 secondi
Cocktail	20 / 35 secondi	20-35 secondi
Salse liquide	45 secondi o media	45-60 secondi
Succhi di frutta e verdura	45 secondi o media	45-60 secondi
Granaglie macinate	Alta	60-90 secondi
Latte di noci	Alta	60-90 secondi
Burro di noci	Alta	1-2 minuti con pestello
Zuppe calde	Alta	4-6 minuti

* I tempi di preparazione sono indicativi. I tempi variano in base al tipo di ingredienti usati e alla consistenza desiderata.



IL FUNZIONAMENTO PROLUNGATO PUÒ SURRISCALDARE L'APPARECCHIO E CAUSARE LA PERDITA DI NUTRIENTI SALUTARI.

PULIZIA E MANUTENZIONE DEL FRULLATORE

È necessario pulire il frullatore dopo ogni utilizzo, per motivi di igiene e per garantire la longevità del vostro investimento nel frullatore Optimum™. Lasciare cibo nel frullatore è un rischio per la salute, perché i residui possono sviluppare muffe e batteri e macchiare il bicchiere. Batteri e residui alimentari acidi possono inoltre danneggiare le guarnizioni e l'innesto della lama.

Per pulire la base:

1. Scollegare il cavo di alimentazione dalla rete.
2. Pulire la superficie della base del frullatore con un panno morbido e umido, eventualmente utilizzando un detergente delicato per rimuovere residui secchi in caso sia necessario.
3. Asciugare con cura il frullatore con un panno morbido asciutto.

Per pulire il cuscinetto:

1. Smontare il frullatore sollevando il bicchiere dalla base.
2. Rimuovere il cuscinetto dalla base.
3. Pulire il cuscinetto con un detergente delicato e un panno umido. Se necessario, questa parte può essere immersa in acqua.
4. Dopo la pulizia, asciugare con un panno.
5. Pulire la parte superiore della base del frullatore, sotto al cuscinetto. Liquidi o residui di cibo rimasti sulla base possono penetrare nel motore e causare danni rilevanti.
6. Rimontare il cuscinetto sulla parte superiore della base.



NON LAVARE NESSUNA PARTE DEL FRULLATORE IN LAVASTOVIGLIE E NON IMMERGERE LA BASE DEL FRULLATORE IN ACQUA.

PULIZIA E MANUTENZIONE DELLA CARAFFA

Per pulire la caraffa:

1. Dopo ciascun utilizzo, sciacquare la caraffa con acqua tiepida, non calda.
2. Versare una o due gocce di detergente per piatti nella caraffa e riempirlo a metà con acqua tiepida.
3. Fissare il coperchio in posizione.
4. Avviare la macchina a velocità 1, aumentando lentamente fino a velocità 10.
5. Continuare a velocità ALTA per 10-60 secondi (a seconda di ciò che è stato frullato, ingredienti più densi possono richiedere tempi di pulizia più lunghi).
6. Svuotare e risciacquare con cura.
7. Capovolgere la caraffa e lasciare asciugare.
8. Controllare la base de la caraffa dove si trova l'ingranaggio (l'elemento che collega la lama al motore) se questa parte è bagnata; si prega di asciugare bene con un panno per evitare che il cuscinetto venga danneggiato dall'acqua.

Per una pulizia profonda, effettuare le seguenti operazioni mensilmente o quando necessario:

Versare 4 tazze di acqua fredda e 4 tazze di aceto bianco nella caraffa e lasciare agire per 12 - 24 ore. Svuotare e sciacquare abbondantemente, quindi seguire attentamente le corrette istruzioni di pulizia come sopra.

Se il gruppo lame si macchia:

Spesso si possono verificare macchie superficiali anche nell'acciaio inox (macchie arancioni / opacizzazione), la cui rimozione si ottiene riempiendo la caraffa per 24 ore con aceto bianco puro che copra solo il gruppo lame, e poi seguendo dettagliatamente le istruzioni di pulizia come sopra. Qualsiasi segno residuo sulle lame in seguito a questo procedimento non pregiudicherà i vostri frullati e non altererà il sapore degli ingredienti.



NON IMMERGERE LA CARAFFA IN ACQUA E NON
LAVARLO IN LAVASTOVIGLIE PER NON PROVOCARE
DANNI IRREVERSIBILI AL CUSCINETTO.

DATI TECNICI

1. **Coperchio:** evita fuoriuscite dal bicchiere con il suo tappo/inserto removibile.
2. **Tappo/inserto del coperchio:** impedisce che il liquido fuoriesca dalla parte superiore del bicchiere. l'inserto permette al vapore di sfidare durante la lavorazione di contenuti caldi. È removibile per consentire l'aggiunta di ingredienti durante la lavorazione e permettere l'utilizzo del pestello.
3. **Bicchiere/recipiente:** il bicchiere contiene ingredienti solidi e liquidi durante la lavorazione. Indicatori di livello sul lato del bicchiere misurano la quantità e il livello massimo di riempimento.
4. **Gruppo lame:** componente centrale del frullatore, trita e miscela il contenuto del bicchiere. La speciale forma lo rende adatto per lavorare ingredienti liquidi e solidi. Il gruppo lame è costruito in acciaio inossidabile 1/18 di grado 304.
5. **Cuscinetto in gomma:** garantisce un aggancio preciso del bicchiere sulla parte superiore del frullatore e la sicurezza durante il funzionamento, allo stesso tempo riduce le vibrazioni.
6. **Pestello:** consente di spingere gli ingredienti verso il gruppo lame per assicurare una consistenza uniforme, è necessario per eseguire ricette per burro di noci e per lavorare efficacemente ingredienti congelati.
7. **Base del frullatore:** contiene il motore di alta qualità e i relativi componenti elettronici che garantiscono il migliore funzionamento del frullatore e la protezione del motore in caso di surriscaldamento.
8. **Motore/pannello di controllo:** controllato da una scheda elettronica per regolare la velocità di rotazione e i tempi di lavorazione preimpostati.
9. **Interruttore di protezione per sovraccarico:** questo interruttore di sicurezza, posto sulla base del frullatore, assicura che il motore sia protetto dal surriscaldamento.



Il dispositivo è conforme alle Direttive Europee 2014/35/EU, 2014/30/EU und 2009/125/EG



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



Solo per i paesi dell'UE. Non smaltire gli apparecchi elettrici insieme ai rifiuti domestici! In ottemperanza alla Direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche e al loro impianto secondo la normativa nazionale, gli apparecchi elettrici giunti a fine vita devono essere raccolti separatamente e conferiti ad un impianto di riciclaggio compatibile con l'ambiente.

	Optimum Appliances Pty. Ltd. Unit 1/ 24 London Drive, Bayswater VIC 3153, Australien
Modello	9200A 2a generazione
Voltaggio	220-240V
Frequenza	50-60Hz
Potenza motore	2,611W
Potenza massima	1800W
Numero di serie	
	Fatto in PRC

COSA FARE IN CASO DI MALFUNZIONAMENTO

PROBLEMA	SOLUZIONE
Non funziona!	Verificare che l'apparecchio sia collegato alla corrente e che il punto di alimentazione abbia tensione. Controllare che l'interruttore di sovraccarico sulla base del frullatore non sia scattato, in tal caso assicurarsi che il frullatore sia scollegato dalla corrente e premere l'interruttore di sicurezza.
Il frullatore si è fermato ed emette un bip.	La scheda di controllo vi sta informando che vi è un aumento eccessivo di calore nel motore, è necessario utilizzare un'impostazione di velocità maggiore per ridurre il carico sul motore. Selezionare una velocità superiore fa girare la ventola di raffreddamento più velocemente, dissipando più calore e correggendo il problema. Il frullatore smetterà di funzionare quando questo suono si attiva, e devono essere messe in atto soluzioni, ad esempio ridurre il contenuto del bicchiere.
Il frullatore ha smesso di funzionare a metà lavorazione...	Il vostro frullatore potrebbe essersi surriscaldato: quando si frullano ingredienti densi (datteri, burro di noci, ecc.) la macchina deve essere utilizzata alla massima velocità. Lasciare raffreddare la macchina per 30-45 minuti prima di riattivarla, e verificare che l'interruttore di sovraccarico sulla base non sia scattato.
Gli ingredienti sono bloccati sui bordi e non si amalgamano!	Spegnere il frullatore, rimuovere il tappo del coperchio e inserire il pestello in dotazione. Inclinare il pestello per spingere gli ingredienti dai lati del bicchiere verso il basso. Aggiungere liquido (se possibile) per ottenere una miscela migliore.
Durante la lavorazione, gli ingredienti non sembrano muoversi.	Il bicchiere può essere troppo pieno o si può essere creata una bolla d'aria. Provare a rimuovere con cautela il tappo del coperchio (inserto) e utilizzare il pestello. Se gli ingredienti ancora non si muovono, provare ad aggiungere liquido o ridurre il contenuto del bicchiere.
Il bicchiere è opaco o macchiato, come posso pulirlo?	I minerali contenuti nella frutta, in altri ingredienti e nelle verdure a foglia possono creare depositi sul bicchiere. Raccomandiamo di seguire le istruzioni di pulizia completa illustrate a pagina 11.

COSA FARE IN CASO DI MALFUNZIONAMENTO (CONTINUA)

PROBLEMA	SOLUZIONE
Il frullatore emette un forte odore elettrico.	In tutti i frullatori ad alta velocità ai primi utilizzi c'è sempre un leggero odore di bruciato, dovuto ai lubrificanti usati nel processo di fabbricazione; l'odore svanisce dopo alcuni cicli e con l'usura dei lubrificanti (20-50 cicli). Nei prossimi 1-3 mesi l'ozono elettrico (forte odore) si ridurrà, per effetto della stabilizzazione delle serpentine del motore.
L'odore è ancora presente.	Quando il frullatore è sottoposto ad uno sforzo elevato (ingredienti densi / molto densi) o viene utilizzato per un lungo periodo (minestre), l'odore può tornare a farsi sentire. Ciò è dovuto al riscaldamento del motore, e si ridurrà nel tempo, come è tipico di tutti i frullatori ad alta velocità, per cui non costituisce motivo di preoccupazione.
Il gruppo lame si macchia, ha segni color arancione o si è opacizzato. Pensavo fosse in acciaio inox.	Il gruppo lame è costruito in acciaio inossidabile (Grado 304 per l'esattezza). Acciaio inossidabile è in realtà il nome della lega di cui il materiale è fatto, che resiste a ossidazione, corrosione e ruggine. Nonostante il nome, non è completamente antimacchia. Depositi in superficie possono verificarsi anche con l'acciaio inossidabile, ed è possibile rimuoverli immergendo le lame per 24 ore in aceto bianco non diluito (puro), per poi eseguire la normale procedura di pulizia del bicchiere a pagina 11 prima di utilizzarlo nuovamente.
Di cosa è fatto il cuscinetto del bicchiere?	È realizzato in acciaio cromato. Non può essere prodotto in acciaio inossidabile in quanto questo non è abbastanza resistente se sottile come necessario in questo caso. L'acciaio cromato è resistente alla ruggine, tuttavia, per garantire che non arrugginisca, assicurarsi che il cuscinetto sia mantenuto sempre asciutto.
Ho lasciato qualcosa che non avrei dovuto nel frullatore e danneggiato il gruppo lame.	Il gruppo lame è completamente sostituibile, si può ordinare direttamente da Froothie e sostituire da soli senza dover rimpiazzare il bicchiere completo.

TERMINI E CONDIZIONI DI GARANZIA (INTERNAZIONALE)

Questa garanzia, come indicato in seguito, riguarda solo i rivenditori degli elettrodomestici della gamma Optimum. Si prega di contattare il rivenditore per la garanzia completa del prodotto.

In vigore dal 1 Gennaio 2014

1. Optimum® garantisce che questo prodotto è esente da difetti nei materiali e nella lavorazione e il relativo corretto funzionamento per un periodo di 2 anni dalla data di acquisto per uso domestico e per un periodo di 12 mesi per uso professionale, se utilizzato in conformità con il manuale di istruzioni allegato.
2. Qualsiasi garanzia che preveda termini superiori a questo periodo è offerta come estensione ai termini di garanzia da parte del rivenditore ed è rivendicabile solo presso il rivenditore stesso.
3. Difetti che si verificano in questo periodo di garanzia, in condizioni di utilizzo e cura normali, saranno riparati o sostituiti a nostra discrezione solo se il rivenditore non è in grado di farlo, esclusivamente a nostra discrezione e senza alcun costo per i componenti sostituiti. Questa garanzia non si estende agli accessori compresi nell'acquisto o acquistati separatamente. Le sostituzioni possono essere offerte per difetti riscontrati, come determinato dal rivenditore e a sua totale discrezione.
4. Il gruppo lame e l'ingranaggio di trasmissione si deteriorano solo per abuso o uso improprio, e non sono coperti da questa garanzia per più di 30 giorni dalla data di acquisto.
5. Nel caso in cui l'apparecchio guasto sia in garanzia, e il rivenditore non sia in grado di garantirne la riparazione, il cliente è responsabile per il costo della restituzione del prodotto ad Optimum® (o al centro di assistenza autorizzato), e per il costo della spedizione di ritorno.
6. In fase di trasporto le merci sono sotto la responsabilità del proprietario, ulteriori danni durante il trasporto non sono coperti dalla garanzia.
7. All'atto della spedizione per riparazione in garanzia, il cliente deve assicurarsi che il prodotto reso sia correttamente imballato in modo da garantire che non si verificano danni durante il trasporto. Per dare seguito alla richiesta di riparazione in garanzia, assicurarsi di allegare una spiegazione dettagliata del problema riscontrato. Optimum® non è responsabile di identificare il guasto, e la riparazione in garanzia sarà eseguita sulla base del difetto descritto dal cliente.
8. Questa garanzia completa è nulla se l'apparecchio è stato sottoposto ad un uso non corretto e conforme alle istruzioni, negligenza, incidenti, alterazioni, mancata osservanza delle istruzioni per l'uso, o se sia stato esposto a condizioni anomale o estreme.
9. Cambiamenti estetici che non influiscono sulle prestazioni, come la perdita di colore di parti esterne a causa o per effetto dell'uso di detersivi abrasivi non saranno garantiti o considerati difetti. La pulizia o la rimozione di alimenti e gli eventuali danni causati per l'accumulo degli stessi non sono coperti dalla garanzia.
10. Questa garanzia non copre la normale usura del prodotto o delle sue parti.
11. Questa garanzia non copre i difetti causati da incidenti, cattivo uso, abuso, installazione o funzionamento impropri, negligenza, riparazioni non autorizzate, perdita di parti, manomissioni o tentativi di riparazione da parte di una persona non autorizzata da Optimum®.
12. La garanzia non è valida in caso di danni, malfunzionamenti o guasti derivanti da alterazioni, incidenti, uso improprio, abuso, incendio, fuoriuscita di liquido, incorretta regolazione dei controlli da parte del cliente, utilizzo con una tensione non corretta, sbalzi e fluttuazioni di tensione, scariche elettriche, cause di forza maggiore, problemi di approvvigionamento di tensione, manomissioni o riparazioni non autorizzate da qualsiasi persona, uso di accessori difettosi o incompatibili, esposizione a condizioni estremamente corrosive o l'introduzione di qualsiasi insetto, parassita o oggetto estraneo nel prodotto.
13. La garanzia non copre danni causati a qualsiasi prodotto, per utilizzo della macchina con una fonte alternativa di alimentazione (solare, inverter, generatore, ecc.). L'uso di questi dispositivi per

TERMINI E CONDIZIONI DI GARANZIA (CONTINUA)

- alimentare il vostro apparecchio non è raccomandato.
14. 14. È necessario conservare lo scontrino / ricevuta d'acquisto come prova di acquisto e come prova della data in cui è stato effettuato l'acquisto. Lo scontrino di acquisto o la ricevuta deve essere esibita quando si effettua una richiesta di riparazione in garanzia.
 15. 15. La garanzia decade in caso non sia allegata la prova di acquisto. Le leggi a tutela del consumatore impongono di dimostrare l'acquisto e relativa data per far valere ogni richiesta di riparazione in garanzia.
 16. 16. Questa garanzia non pregiudica o limita in alcuna forma i diritti dei consumatori previsti dalle norme in vigore, pertanto qualsiasi condizione venga ritenuta nulla sulla base delle norme vigenti si intende abrogata, mentre ogni altra condizione resta valida.

CONTATTI

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

Il Vostro Rivenditore:



Per parlare con un rappresentante del servizio clienti in orario di ufficio:

Tel.: 0694801731 - Italia

Guasti e riparazioni in garanzia

support@froothie.it

Feedback clienti

feedback@froothie.it

**VISITATE FROOTHIEINTERNATIONAL.COM
PER ULTERIORI INFORMAZIONI E SELEZIONATE
IL VOSTRO PAESE:**

www.froothieinternational.com

