



Optimum 9400

KWALITEIT DIE U KUNT VERTROUWEN

GEBRUIKERSHANDLEIDING



VORTEX HOGESNELHEIDSBLENDER



INHOUDSOPGAVE

VERWELKOM UW NIEUWE KEUKENASSISTENT	1
VEILIGHEID	2
LEER UW OPTIMUM 9400 KENNEN	4
GEBRUIK UW OPTIMUM 9400	5
SNELLE START	6
GEBRUIK VAN DE STAMPER	7
HAAL HET MEESTE UIT UW OPTIMUM 9400	8
GEBRUIK DE SNELHEIDSSCHAKELAAR	9
REINIGING EN ONDERHOUD VAN DE BLENDER	10
REINIGING EN ONDERHOUD VAN DE MENGBEKER	11
VERVANGEN VAN DE MOTORKOPPELING	12
TECHNISCHE INFORMATIE	13
HELP! ER IS IETS VERKEERD GEGAAN	14
GARANTIEVOORWAARDEN	16
CONTACTEER ONS	17

VERWELKOM UW NIEUWE KEUKENASSISTENT

Gefeliciteerd met de aankoop van uw professionele kwaliteit Optimum 9400 Vortex Hogesnelheidsblender. Uw nieuwe blender is geschikt voor zowel professionele en huishoudelijke toepassingen, die u zelfs zult tegenkomen in cafés, professionele keukens en smoothie verkooppunten. De Optimum 9400 kan worden gebruikt om verbazingwekkende smoothies en puree te maken, te hakken, mengen of malen. U kunt het ook gebruiken om voedzame groente- en vruchtensappen, gezond bevroren fruit roomijs, conserveermiddelvrije notenpasta, zelfgemaakt spreads en dipsauzen en voedselrijke hete soep te maken. Deze blender zal bewijzen uw ultieme keukenhulp te zijn, waarmee u kunt koken als een 5-sterren chef-kok!

Door de vele uiteenlopende functies, heeft de Optimum 9400 de mogelijkheid meer voedingsstoffen uit de voeding te halen, door het afbreken van de micro-cellen en fytovoedingsstoffen van uw ingrediënten en zodoende gezonde, complete voedingswaardige sappen en mengsels te creëren. Met de geavanceerde 6-bladige roestvrijstalen messenset, gemakkelijke precisie snelheidsregeling blenden uw smoothies in enkele seconden tot een gladde, heerlijke consistentie. Voor nog betere resultaten en meer inspirerende ideeën, bezoekt u onze website en Facebook-pagina en probeert u de heerlijke recepten en suggesties, die hier worden vermeld. Ook kunt u honderden gratis recepten en receptideeën online vinden door simpelweg te zoeken op "Optimum 9400 recepten" op Google.

VOOR UW VEILIGHEID EN OM DE BESTE PRESTATIES TE KRIJGEN VAN UW OPTIMUM 9400, LEEST U DEZE INSTRUCTIES AANDACHTIG.

VEILIGHEID



VOORDAT U UW OPTIMUM 9400 GAAT GEBRUIKEN, LEEST U EERST ZORGVULDIG DE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES.

1. De netaansluiting is regio afhankelijk, controleer het informatiesticker aan de achterkant van het apparaat om er zeker van te zijn, dat het apparaat geschikt is voor uw aansluiting.
2. Voorkom elektrische schokken door het uitschakelen van het apparaat en de stekker uit het stopcontact te halen voordat u de blender gaat monteren, demonteren of reinigen.
3. Dompel de voet van de blender of het netsnoer nooit in water of andere vloeistof.
4. Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
5. Laat het netsnoer niet hangen over de rand van een tafel of aanrecht.
6. Laat de blender nooit onbeheerd achter als deze in werking is.
7. Zorg voor streng toezicht bij gebruik in de buurt van kinderen.
8. Zet de aan/uit-schakelaar uit, draai de snelheid naar stand 1 en haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat buiten gebruik is, of voor montage en demontage.
9. Zorg ervoor, dat het rubberen deksel met de plastic dop goed gepositioneerd is op de mengbeker vóór het inschakelen van de blender.
10. Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of worden geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat door een persoon, die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
11. Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact, voordat u accessoires verwisselt of in de buurt komt van bewegende onderdelen.
12. Voorzichtigheid moet in acht worden genomen bij het gebruik van de scherpe messen, het legen van de mengbeker en tijdens het schoonmaken.
13. Gebruik de blender niet voor andere zaken dan voedsel- of drankbereiding.
14. Vermijd contact met bewegende delen.
15. De messen zijn scherp – wees voorzichtig.
16. Gebruik het apparaat niet als het snoer of de stekker beschadigd is, de messen los zitten of gebroken zijn, indien het apparaat niet goed werkt, gevallen is of beschadigd. Retourneer het beschadigde apparaat naar het dichtstbijzijnde bevoegde servicecentrum voor onderzoek, reparatie of elektrische en/of mechanische aanpassing.
17. Om het risico op ernstig letsel of schade aan de blender te verminderen, steek niets anders (behalve de stamper geleverd met de blender) in de mengbeker, terwijl de blender in werking is.
18. Gebruik de stamper alleen indien de rubberen deksel (zonder plastic dop) op zijn plaats is bevestigd.
19. Verwijder de mengbeker nooit als de blender in werking is.
20. Plaats de messenset nooit op de blendervoet zonder dat deze in de mengbeker is gemonteerd.
21. Gebruik geen andere hulpstukken of accessoires dan de speciaal ontworpen en bij de blender meegeleverde hulpstukken en accessoires.

VEILIGHEID (VERVOLG)

22. Vul de mengbeker niet boven de max. indicatie.
23. Het binnenwerk van het apparaat mag niet door de gebruiker worden onderhouden en het apparaat mag onder geen beding worden geopend.

HET NIET VOLGEN VAN DE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES EN WAARSCHUWINGEN KUNNEN LEIDEN TOT ERNSTIG LETSEL. MISBRUIK VAN UW BLENDER KAN HET APPARAAT BESCHADIGEN EN HIERDOOR KOMT DE GARANTIE TE VERVALLEN.

LEER UW OPTIMUM 9400 KENNEN



GEBRUIK UW OPTIMUM 9400 - BASISBEDIENING

Aan/Uit-schakelaar

De hoofdschakelaar van de machine, houd er rekening mee, dat tenzij de schakelaar in de "ON" stand staat de blender niet zal functioneren.

Snelheidsschakelaar

De snelheidsschakelaar regelt de snelheid van de messen (TPM) en het vermogen aan de inhoud van de mengbeker, een gedetailleerde uitleg van het gebruik van deze schakelaar is te vinden op bladzijde 9.

Puls schakelaar

Als voorzorgsmaatregel kan de puls schakelaar niet worden gebruikt als de hoofdschakelaar niet in de stand "ON" staat. Dit komt door het hoge toerental, die de puls schakelaar kan bereiken., om de stabiliteit van het apparaat en de bijgevoegde mengbeker te verbeteren en te voldoen aan de geldende veiligheidsnormen.

Stamper

De stamper helpt dikke mengsels in de mengbeker te duwen, rechtstreeks naar de messenset om zorgvuldig te worden gehakt. Lees de handleiding op pagina 7 voor effectief gebruik van de stamper.

Plastic dop

Wees voorzichtig bij het bevestigen van de deksel op de mengbeker, u moet ervoor zorgen, dat de rand van de deksel vastklikt achter de twee nokjes in de mengbeker, zodat het deksel niet los kan schieten tijdens het blenden. Voor uw eigen veiligheid (en het behoud van een schone keuken) is het goed aanbrengen van de deksel noodzakelijk.



VUL DE MENGBEKER NIET BOVEN DE MAX. INDICATIE.

SNELLE START

1. Zorg dat de blenderschakelaar in de "OFF" positie staat.
2. Controleer of de snelheidsschakelaar is ingesteld op '1', de laagste snelheid.
3. Steek de stekker in het stopcontact.
4. Voeg ingrediënten toe aan de mengbeker, te beginnen met vloeistoffen/zachtere ingrediënten en vervolgens hardere ingrediënten.
5. Sluit het deksel, met de plastic dop, door deze schuin onder één nokje te duwen en duw daarna het deksel onder het andere nokje. Zorg ervoor, dat het deksel en de plastic dop goed geplaatst zijn, voordat u de blender gaat bedienen.
6. Plaats de mengbeker correct op de blendervoet.
7. Zet de schakelaar van de blender op de stand "ON" met behulp van de aan/uit-schakelaar.
8. Begin met blenden op snelheid "1" en verhoog de snelheid geleidelijk tot de gewenste snelheid (dikke mengsels moeten worden geblend op snelheid "10").
9. Om ingrediënten tijdens het blenden toe te voegen, schakel over naar een lagere snelheid en verwijder de plastic dop uit het deksel. Voeg langzaam vloeistof of gesneden ingrediënten toe.
10. Om ingrediënten te roeren tijdens het blenden, verwijder de plastic dop uit het deksel en gebruik de meegeleverde stamper.
11. Wanneer het blenden klaar is, schakel de blender uit en wacht tot de messenset volledig tot stilstand is gekomen.
12. Als de messenset volledig gestopt is met draaien, til de mengbeker van de blendervoet.
13. Open het rubberen deksel met uw duim aan de kant van het deksel en verwijder het deksel.
14. Giet de mengbeker leeg of gebruik een spatel om de geblendende inhoud uit de mengbeker te schrappen.



ZORG ER ATLIJD VOOR BIJ HET BLENDEN VAN WARM ETEN, DAT DE PLASTIC DOP IS AANGEBRACHT IN HET DEKSEL EN HET DEKSEL GOED GEPLAATST IS OP DE MENGBEKER.

GEBRUIK VAN DE STAMPER

Gebruik de stamper om ingrediënten naar de messenset te duwen en te voorkomen, dat dikke of bevroren mengsels blijven plakken aan de zijkanten van de mengbeker.

Bij het gebruik van de stamper, mag de mengbeker niet meer dan 2/3 gevuld zijn. Wijs en beweeg de stamper naar de zijkanten van de mengbeker in plaats van een rechte op- en neergaande beweging.

Om verwarming van bevroren ingrediënten te voorkomen, gebruik de blender alleen in samenwerking met de stamper voor maximaal 30 seconden. Doordat wrijving warmte veroorzaakt, zal de Optimum 9400 de inhoud van de mengbeker iedere 30 seconden met 4 graden verwarmen. Als u te lang blend, dient u extra ijs toe te voegen om de inhoud weer te bevroren.



VOEG NIETS ANDERS TOE AAN DE MENGBEKER DAN INGREDIËNTEN OF VLOEISTOF TERWIJL DE BLENDER IN WERKING IS. OM INGREDIËNTEN TE ROEREN TIJDENS HET BLENDEN, GEBRUIKT U DE MEEGELEVERDE STAMPER.

HAAL HET MEESTE UIT UW OPTIMUM 9400

Voor het verkrijgen van het beste resultaat, plaatst u de ingrediënten in de correcte volgorde in de mengbeker:

1. Eerst vloeistoffen.
2. Dan zachte ingrediënten/groenten.
3. Als laatste bevroren ingrediënten en ijs toevoegen.

Verwerk hete vloeistoffen:

1. Giet hete vloeistoffen niet hoger dan de max. indicatie van de mengbeker (2 liter).
2. Sluit het deksel zorgvuldig (met de plastic dop in positie).
3. Om koude vloeistoffen te verwarmen, start met blenden op een LAGE snelheid om vervolgens de snelheid te verhogen naar HOOG. Enkele minuten op HOOG blijven blenden tot de inhoud begint te verwarmen.

Verwerk groenten:

1. Snijd de ingrediënten in kleine stukjes voor het beste resultaat. U hoeft geen schillen, pitten en zaden te verwijderen, want de blender verwerkt dit volledig.
2. Voeg de stukjes toe aan de mengbeker en vul de mengbeker met water totdat deze 2/3 gevuld is.
3. Plaats het deksel zorgvuldig (met de plastic dop in positie).
4. Start met blenden op LAGE snelheid en verhoog de snelheid naar HOOG (7 of 8 op de snelheidsschakelaar) tot de ingrediënten de gewenste consistentie hebben bereikt.

Verwerk ijs:

1. Voeg ijs toe aan de mengbeker.
2. Voeg water toe tot driekwart van de mengbeker en laat het ijs naar de bovenkant drijven.
3. Plaats het deksel zorgvuldig (met de plastic dop in positie).
4. Start met blenden op LAGE snelheid en verhoog de snelheid langzaam naar HOOG (10 op de snelheidsschakelaar) tot het ijs de gewenste consistentie heeft bereikt.

GEBRUIK DE SNELHEIDSSCHAKELAAR

LAGE snelheden (1 tot 5 op de snelheidsschakelaar): Gebruik voor fijn snipperen en snijden. Schakel altijd tot LAGE snelheid voor het toevoegen van ingrediënten of vloeistoffen tijdens het blenden.

HOGE snelheden (5 tot 10 op de snelheidsschakelaar): Gebruik om granen fijn te malen, ijs te malen en bevroren fruit, ongesneden fruit en groenten te blenden.

Let op!: Begin altijd met blenden op LAGE snelheid om ingrediënten voor te bereiden om vervolgens naar de gewenste snelheid te verhogen.

Gewenste resultaat	Snelheid	Blendtijd*
Dipsauzen en Spreads	5-7	10-20 seconden
Puree	5-7	20-30 seconden
Smoothies & Shakes	5-10	10-30 seconden
Bevroren mengsels	10	10-30 seconden
Cocktails	5-10	10-30 seconden
Gladde sauzen	10	45-60 seconden
Fruit- en groentesappen	10	45-60 seconden
Fijngemalen graan	10	60-90 seconden
Notenmelk	10	60-90 se seconden
Notenboter	10	1-2 minuten
Hete soepen	10	4-6 minuten

* De aangegeven blendtijden zijn benaderingen. Tijden verschillen afhankelijk van het type gebruikte ingrediënten en de gewenste consistentie.



TE LANG BLENDEN OVERVERHIT UW APPARAAT EN ZORGT VOOR VELIES VAN GEZONDE VOEDINGSSTOFFEN.

REINIGING EN ONDERHOUD VAN DE BLENDER

U moet uw blender altijd reinigen na gebruik, dit is voor de hygiëne en het waarborgen van de levensduur van uw investering in een Optimum™ vortex hogesnelheidsblender. Het achterlaten van voedsel in de blender is een risico voor de gezondheid, aangezien bacteriën kunnen groeien en vlekken achterlaten op uw mengbeker. Bacteriën en zuren van voedselresten kunnen ook schade brengen aan de afdichtingen en de as van het mes.

Het reinigen van de blendervoet:

1. Haal de stekker van de blender uit het stopcontact.
2. Gebruik een zachte, vochtige doek, veeg het oppervlak van de blendervoet schoon, u kunt een mild schoonmaakmiddel gebruiken om indien nodig gedroogd voedsel te verwijderen.
3. Gebruik een zachte, droge doek om de blender nauwkeurig te drogen.

Het reinigen van de rubberen mengbekervoet:

1. Demonteer de blender door de mengbeker van de voet te tillen.
2. Verwijder de rubberen mengbekervoet van de voet.
3. Veeg de rubberen mengbekervoet schoon met een mild schoonmaakmiddel en een vochtige doek, u kunt dit onderdeel indien nodig onderdompelen in de gootsteen.
4. Na het reinigen, theedoek droog maken.
5. Reinig de bovenkant van de blendervoet onder de rubberen mengbekervoet, iedere vloeistof of voedselresten achtergebleven op de blendervoet kan worden opgezogen door de motor en significante schade veroorzaken.
6. Plaats de rubberen mengbekervoet weer op de bovenkant van de blender.



GEËEN ENKEL DEEL VAN DE BLENDER IS VAATWASSER BESTENDING EN DOPPEL DE BLENDERVOET NOOIT IN WATER.

REINIGING EN ONDERHOUD VAN DE MENGBEKER

Het reinigen van de mengbeker:

1. Na elk gebruik de mengbeker grondig omspoelen met warm water en afwasmiddel (niet heet).
2. Voeg 1-2 druppels afwasmiddel in uw mengbeker en vul deze tot de helft met warm water.
3. Plaats het deksel.
4. Start het apparaat op variabele snelheid 1, langzaam verhogend tot variabele snelheid 10.
5. Draai op HOOG gedurende 10-60 seconden (afhankelijk van wat er werd geblend, dikke mengsels duren langer om te reinigen).
6. Giet de mengbeker leeg en spoel goed na.
7. Draai de mengbeker ondersteboven en laat aan de lucht drogen.
8. Controleer de onderkant van de mengbeker waar het tandwiel zit (verbind de messen aan de motor van de blender) als dit door de reiniging nat is geweest; droog grondig met een theedoek om ervoor te zorgen, dat het lager niet beschadigd door water.

Voor een grondige maandelijkse reiniging of indien nodig, volgt u de volgende stappen:

Voeg 4 kopjes koud water en 4 kopjes witte azijn toe aan de mengbeker en laat dit inwerken voor 12 tot 24 uur. Giet de mengbeker leeg en spoel goed na. Volg daarna de bovenstaande reinigingsinstructies.

Indien de messenset aangetast raakt:

Er kan een aanslag ontstaan aan het oppervlak, zelfs bij roestvrijstaal (oranje aanslag/dof uitzien). U kunt de mengbeker voor 24 uur laten weken in pure witte azijn, waarbij de messenset geheel bedekt moet zijn en vervolgens volgt u de bovenstaande reinigingsinstructies. Iets wat achterblijft op de messen met betrekking tot verkleuring heeft geen invloed op het blenden en zal niet loslaten in de mengbekerinhoud.



DOMPEL UW MENGBEKER NIET ONDER IN DE GOOTSTEEN OF IN DE VAATWASSER. DIT VEROOorzaakt ONHERSTELBARE SCHADE AAN DE KOGELLAGERS.

VERVANGEN VAN DE MOTORKOPPELING

1. Haal de stekker van uw Optimum 9400 uit het stopcontact.
2. Verwijder de rubberen mengbekervoet.
3. Zoek de kleine opening aan de zijkant van de bovenkant van de blender, net onder de motorkoppeling.
4. Met de opening op ooghoogte, draai de motorkoppeling met de hand (dit zal geen schade veroorzaken aan de motor) totdat u de kruiskopschroef kan zien door de opening.
5. Plaats een kleine kruiskopschroevendraaier in de opening (smalle/PH1 schroevendraaier) en draai tegen de klok in (linksom) voor 4-5 volledige rotaties. U kunt uw andere hand gebruiken om na elke rotatie te controleren of de motorkoppeling loskomt door deze voorzichtig te proberen op te tillen. Let op: door de schroef te ver los te draaien, kan de schroef in de blender vallen, neem voorzorgsmaatregelen dat dit niet gebeurt.
6. Trek de motorkoppeling voorzichtig van de motoraandrijfas.
7. Controleer de motorkoppeling, zorg ervoor dat de plastic koppeling nog steeds de vierkante vorm heeft overeenkomstig de motoraandrijfas. Is dit niet het geval, dan is de motorkoppeling beschadigd en moet deze worden vervangen.
8. Controleer of de bovenkant van de motor vrij is van vuil en controleer de schroefopening.
9. Plaats de vervangende motorkoppeling, indien nodig terug op de blender. Zorg dat de schroef recht voor de opening van de motoraandrijfas staat.
10. Duw de motorkoppeling stevig naar beneden en draai de schroef vast.
11. Plaats de rubberen mengbekervoet terug op de blender, zorg ervoor dat de tekst "FRONT" naar de voorzijde van de blender is gericht (bedienpaneel). Zorg ervoor, dat de rubberen mengbekervoet stevig op de vier hoeken is aangedrukt en rond de motorkoppeling, zodat deze vrij kan bewegen. Indien dit niet het geval is veroorzaakt de motorkoppeling wrijving rond de rubberen mengbekervoet, wat rook en schade kan veroorzaken aan zowel de motorkoppeling als de rubberen mengbekervoet.

**VOOR HET BESTELLEN VAN
VERVANGENDE ONDERDELEN BEZOEKT U
WWW.FROOTHIEINTERNATIONAL.COM
EN SELECTEERT U HET GEWENSTE
LAND.**

TECHNISCHE INFORMATIE

1. **Rubberen deksel:** Voorkomt morsen uit de mengbeker met de verwijderbare plastic dop.
2. **Plastic dop:** Voorkomt morsen van vloeistof uit de bovenkant van de mengbeker, de dop sluit niet in zijn geheel af, zodat stoom kan ontsnappen tijdens het blenden van hete vloeistoffen. De plastic dop is verwijderbaar onder het blenden om ingrediënten toe te voegen en de stamper te gebruiken.
3. **Mengbeker:** De mengbeker bevat voedingsmiddelen en vloeistoffen tijdens het blenden. Markeringen op de mengbeker geven de hoeveelheden en het maximale vulniveau aan.
4. **Messenset:** Dit is waar het allemaal gebeurt en het zorgt voor het snijden en blenden van de inhoud. Het unieke ontwerp maakt het geschikt voor het blenden van zowel natte als droge inhoud. De messensets worden gemaakt van hoogwaardig roestvrijstaal type 304 (1,5 mm roestvrijstaal).
5. **Rubberen mengbekervoet:** Zorgt voor een goede veilige passing van de mengbeker op de blender en vermindert vibraties tijdens het blenden.
6. **Stamper:** Hiermee kunt u de ingrediënten in de messenset duwen om een mooi egaal mengsel te krijgen, dit is noodzakelijk bij notenboters en bij het blenden van bevroren ingrediënten.
7. **Blendervoet:** Bevat de hoge kwaliteit motor en bijbehorende elektronica welke ervoor zorgen, dat de blender een topprestatie kan leveren en zichzelf kan beschermen tegen oververhitting.
8. **Motorsturing:** Printplaat met elektronische regeling voor het regelen van de snelheid, met sensoren welke de snelheid verhogen als de messen vastlopen door dikke mengsels. Geeft ook een waarschuwingssignaal om de gebruiker te waarschuwen voor een potentiële overbelasting en temperatuur van de motor.
9. **Overbelastingsschakelaar:** Deze schakelaar, gelegen aan de onderkant van de blendervoet zorgt voor bescherming van de motor tegen snelle opwarming.
10. **Hulpmiddel voor het verwijderen van de messen:** Benodigd bij het verwijderen van de messenset indien voorgeschreven door het Garantie- en ondersteuningsteam, www.froothiesupport.com
11. **Notenmelkzak:** Speciaal ontworpen om notenmelk en sappen te filteren voor pulpvrij en heerlijke dranken.



Alleen voor EU-landen. Gooi geen elektronische apparaten in het huishoudelijk afval! Met inachtneming van de Europese Richtlijn 2002/96/EC betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur en de implementatie in overeenstemming met de nationale wetgeving, dat elektrische apparaten aan het einde van hun leven apart moeten worden ingezameld en afgevoerd naar een geschikt verzamelpunt voor recycling.

HELP, ER IS IETS VERKEERD GEGAAN!

PROBLEEM	OPLOSSING
Het werkt niet!	Controleer of de stekker in het stopcontact zit. Controleer of de overbelastingschakelaar onder de blendervoet niet is ingeschakeld, als dit het geval is haal de stekker uit het stopcontact en druk de overbelastingschakelaar weer in.
Mijn blender is gestopt en geeft een piepsignaal?	De elektronische regeling geeft aan, dat het apparaat oververhit gaat raken, u moet een hoger toerental kiezen om de belasting van de motor te verminderen. Het verhogen van de snelheid verhoogt ook de snelheid van de ventilator en daardoor de koeling. De blender zal stoppen met werken als u het piepsignaal hoort en er moet actie worden ondernomen, blenden in kleinere porties kan helpen.
Mijn blender is gestopt halverwege het blenden...	Uw blender is waarschijnlijk oververhit, tijdens het blenden van dikke mengsels (dadels, het maken van notenboter etc.) moet het apparaat in de hoogste stand "10" worden gebruikt. Laat het apparaat 30-45 minuten afkoelen voordat u deze weer gebruikt, controleer ook de overbelastingschakelaar aan de onderzijde van de blendervoet.
De mengbekerinhoud zit geplakt aan de zijkant en blend niet!	Schakel de blender uit, verwijder de plastic dop en gebruik de stamper om onder een hoek de ingrediënten naar beneden te duwen vanaf de zijkant van de mengbeker. Het toevoegen van meer vloeistof (indien mogelijk) kan ook tot een beter blendresultaat leiden.
Tijdens het blenden, lijkt de inhoud niet te bewegen.	De mengbeker kan te vol zijn of er is een luchtbel aanwezig rond de messen. U kan voorzichtig de plastic dop verwijderen en de stamper gebruiken. Indien de inhoud nog niet beweegt, probeer dan vloeistof toe te voegen of de inhoud te verminderen.
Waarom is mijn mengbeker troebel of verkleurd? Hoe kan ik deze reinigen?	De mineralen van groenten en fruit kunnen een film achterlaten op de mengbeker. We adviseren de Mengbeker Reinigingsinstructies op pagina 11 aan.

HELP, ER IS IETS VERKEERD GEGAAN! (VERVOLG)

PROBLEEM	OPLOSSING
Mijn blender geeft een sterke elektrische geur af.	Bij het in gebruik nemen van de blender is er altijd een lichte brandlucht waarneembaar. Dit is bij alle hogesnelheidsblenders, dit wordt veroorzaakt door smeermiddelen die worden gebruikt tijdens de fabricage van de motor. Dit zal na enige tijd verdwijnen (20-50 cycli). Gedurende 1-3 maanden zal de geur geleidelijk afnemen.
De geur is teruggekomen!	Wanneer de blender zwaar wordt belast (dikke/erg dikke mengsels) of langdurig gebruik (bij het maken van soep) kan de geur terugkomen. Dit komt het opwarmen van de motor. Dit verschijnsel treedt op bij alle hogesnelheidsblenders en u hoeft zich hierover geen zorgen te maken. Deze geur zal na verloop van tijd verminderen.
Mijn messenset is heeft oranje vlekken, is verkleurd of dof. Ik dacht dat het roestvrijstaal was?	Uw messenset is wel degelijk van roestvrijstaal (type 304 om precies te zijn). Roestvrijstaal is de naam van de metaallegering, waarvan de messenset is gemaakt, wat goed bestand is tegen vlekken en roest. Ondanks zijn naam is roestvrijstaal niet volledig roestvrij. Aan het oppervlak kan verkleuring optreden. Deze kan verwijderd worden door de messenset in de mengbeker 24 uur te laten weken in pure witte azijn, waarbij de messenset geheel bedekt moet zijn. Vervolgens volgt u de normale mengbeker reiniging op pagina 11, voordat u de mengbeker weer in gebruik neemt.
Waar is de kogellager in de mengbeker van gemaakt?	Deze is gemaakt van chroomstaal. Hij kan niet gemaakt worden van roestvrijstaal, daar deze niet sterk genoeg zou zijn om deze messenset van te vervaardigen. Chroomstaal heeft ook goede anti-roest eigenschappen, zorg ervoor dat de kogellager altijd droog blijft.
Ik liet iets in de blender wat er niet in hoort en beschadigde de messenset.	De messensets kunnen in zijn geheel worden vervangen, u kunt een nieuwe messenset bij Frootie bestellen en het zelf vervangen zonder een geheel nieuwe mengbeker te kopen.

GARANTIEVOORWAARDEN (INTERNATIONAAL)

Deze garantie als hieronder beschreven dekt uitsluitend de distributeurs van de serie Optimum apparaten. Neem contact op met uw distributeur voor de volledige productgarantie.

Geldig vanaf 1 januari 2014

1. Optimum® garandeert dat dit apparaat vrij is van defecten in materiaal en vakmanschap en naar behoren functioneert voor huishoudelijk gebruik gedurende een periode van twee jaar en voor professioneel gebruik voor een periode van 12 maanden vanaf de datum van aankoop bij gebruik conform de bijbehorende handleiding.
2. Uitgebreide garanties die deze standaardperiode overschrijden worden aangeboden als aanvullende voorwaarden door de verkopende distributeur en zijn alleen op te eisen bij de verkopende distributeur.
3. Gebreken die optreden tijdens de fabrieksgarantieperiode, bij normaal gebruik zullen door de fabrikant worden gerepareerd danwel vervangen indien de distributeur hiertoe niet in staat is. Dit ter beoordeling van de fabrikant en vrij van kosten voor onderdelen. Deze garantie geldt niet voor meegeleverde of apart gekochte accessoires. Vervangende onderdelen kunnen worden aangeboden voor herstel en dit wordt bepaald door onze distributeur.
4. De messenset en motorkoppeling zullen alleen door verkeerd gebruik en misbruik defect raken en vallen daarom niet onder deze garantie voor meer dan 30 dagen na de aankoopdatum.
5. In het geval, dat goederen onder de garantie reparatie nodig hebben, en de distributeur deze niet kan uitvoeren is de klant verantwoordelijk voor de kosten van retourzending aan Optimum® (of hun goedgekeurde servicecentrum) en de kosten van retourzending aan de klant.
6. De verzending van de goederen valt onder de verantwoording van de klant en schade tijdens het transport valt niet onder de garantie.
7. Klanten dienen ervoor te zorgen, dat het product goed ingepakt wordt geretourneerd, zodat er geen schade kan optreden tijdens de verzending. Om de reparatie te kunnen uitvoeren, dient een duidelijke klachtoomschrijving van het probleem te worden meegeleverd, Optimum® zal niet zoeken naar fouten en alleen de beschreven problemen verhelpen volgens de garantievoorwaarden.
8. Deze volledige garantie is niet geldig indien het apparaat is blootgesteld aan verkeerd gebruik, verwaarlozing, ongelukken, veranderingen, het niet volgen van de handleiding of het blootstellen van het apparaat aan abnormale of extreme omstandigheden.
9. Cosmetische gebreken welke geen invloed hebben op de werking van het apparaat, zoals verkleuring van onderdelen of de gevolgen van schoonmaak met schurende middelen vallen niet onder de garantie en worden niet gezien als defect. Defecten veroorzaakt door slechte reiniging of verkeerde verwijdering van voedingsmiddelen vallen niet onder deze volledige garantie.
10. Deze garantie dekt geen normale slijtage van het product of de onderdelen.
11. Deze garantie dekt geen defecten veroorzaakt door ongelukken, misbruik, verkeerd gebruik, onjuiste installatie of bediening, gebrek aan normaal onderhoud, verlies van onderdelen, sabotage of pogingen tot reparatie door een niet door Optimum® geautoriseerd persoon.
12. De garantie is niet van toepassing op schade, disfunctioneren of storingen die het resultaat zijn van veranderingen, ongelukken, misbruik, verkeerd gebruik, brand, gemorste vloeistoffen, verkeerde bediening door de klant, gebruik op verkeerde spanning, stroomstoringen, blikseminslag, natuurrampen, reparaties door onbevoegden, gebruik van defecte of ongeschikte accessoires, blootstelling aan abnormale corrosieve omstandigheden of het binnendringen van insecten, ongedierte of een vreemd object in het apparaat.
13. De garantie is niet van toepassing op apparaten welke worden aangesloten op een alternatieve stroombron (zonnecellen, omvormer, generator etc.) en het gebruik van deze stroombronnen wordt niet aanbevolen.
14. U dient uw aankoopbewijs/bon te bewaren als bewijs van aankoop en als bewijs van de datum van aankoop. Het aankoopbewijs/bon moet kunnen worden voorgelegd bij het maken van een aanspraak op de garantie.
15. In het geval, dat het aankoopbewijs niet overlegd kan worden, dan is deze garantie niet geldig. Consumentenrecht laat toe, dat wij een redelijk bewijs van aankoop mogen vragen om aanspraak te maken op de garantie.
16. Daar waar deze garantie afbreuk doet aan de rechten volgens het Consumentenrecht zal het Consumentenrecht op dit punt leidend zijn. De overige garantievoorwaarden blijven van toepassing.

CONTACTEER ONS

Neem contact op met de distributeur in het land waar u uw oorspronkelijke aankoop heeft gedaan voor ondersteuning, service en garantie.

Uw distributeur is:



Bel tijdens kantooruren naar één van onze klantvriendelijke medewerkers.
Nederland 085 – 888 0396

Ondersteuning, storingen, reparaties en garantie.

Nederland support@froothie.nl

België support@froothie.be

Klantenfeedback.

Nederland feedback@froothie.nl

België feedback@froothie.be

**VOOR MEER INFORMATIE BEZOEK FROOTHIE
INTERNATIONAL EN SELECTEER HET GEWENSTE LAND.**

www.froothieinternational.com



Blender9400_Manual_v5

