

Optimum

VAC2 VACUÛM BLENDER



GEBRUIKERSHANDLEIDING

INHOUDSOPGAVE

VERWELKOM UW NIEUWE KEUKENASSISTENT	1
VEILIGHEID VOOR ALLES	2
LEER UW VAC2 VACUÛM BLENDER KENNEN	3
GEBRUIK UW VAC2 VACUÛM BLENDER	5
REINIGING EN ONDERHOUD VAN DE BLENDER	10
PROBLEMEN OPLOSSEN	11
PRODUCTSPECIFICATIES	11
MESSESET	12
GARANTIEVOORWAARDEN (INTERNATIONAAL)	13
NEEM CONTACT MET ONS OP	14

VERWELKOM UW NIEUWE KEUKENASSISTENT

Gefeliciteerd met de aankoop van uw professionele Optimum VAC2 Vacuüm Blender. De Optimum VAC2 Vacuüm Blender is een echt revolutionaire blender, die er in is gespecialiseerd voorafgaand aan het blenden de lucht uit de mengbeker te verwijderen. Dit helpt oxidatie en de vernietiging van voedingsstoffen te voorkomen, waardoor u smoothies kunt maken die vers, voedzaam en vol van smaak blijven.

Met de extra mogelijkheid en het gemak van traditioneel blenden is de Optimum VAC2 Vacuüm Blender de onmisbare, gezonde-levensstijl-oplossing om het beste van elke smoothie te maken.

Voor tips en suggesties, evenals heerlijke recepten, bezoekt u onze website en Facebook-pagina.

VOOR UW VEILIGHEID EN OM OPTIMALE PRESTATIES UIT UW OPTIMUM VAC2 VACUÛM BLENDER TE HALEN, LEEST U DEZE INSTRUCTIES AANDACHTIG.

VEILIGHEID VOOR ALLES



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN: Bij het gebruik van elektrische apparaten dienen altijd algemene veiligheidsmaatregelen te worden genomen, inclusief de volgende maatregelen:

- 1) Lees alle instructies.
- 2) Ter bescherming tegen het risico van elektrische schokken, dienen de blendervoet en het netsnoer niet in water of een andere vloeistof te worden geplaatst.
- 3) Houd toezicht op kinderen zodat zij niet met het apparaat spelen.
- 4) Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- 5) Dit apparaat is niet bedoeld 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 zijn geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- 6) Trek de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt, voordat u onderdelen verwisselt, en voordat u het schoonmaakt.
- 7) Zorg ervoor dat het apparaat uit staat als u het niet gebruikt, voordat u onderdelen verwisselt, en voordat u het schoonmaakt.
- 8) Vermijd contact met bewegende delen.
- 9) Gebruik het apparaat niet als het snoer of de stekker beschadigd is, indien het apparaat niet goed werkt, is gevallen of op wat voor manier dan ook beschadigd is. Breng het apparaat naar het dichtstbijzijnde erkende servicecentrum voor onderzoek, reparatie of elektrische of mechanische aanpassingen.
- 10) Het gebruik van hulpstukken die niet door de fabrikant zijn aanbevolen, kan leiden tot risico op persoonlijk letsel.
- 11) Het apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en gebruik in soortgelijke omgevingen zoals:
 - keukens in winkels en werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - door klanten in hotels, motels en andere typen woonomgevingen;
 - bed & breakfast-achtige omgevingen.
- 12) Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen.
- 13) Laat het snoer niet in aanraking komen met een heet oppervlak.
- 14) Houd handen en voorwerpen uit de mengbeker tijdens het blenden om het risico op ernstig persoonlijk letsel of schade aan de blender te verminderen. Er kan een spatel worden gebruikt, maar deze mag alleen worden gebruikt als de blender niet in werking is.
- 15) Wees voorzichtig met het hanteren van de scherpe messen, het legen van de mengbeker en tijdens het schoonmaken.
- 16) Wees voorzichtig als er hete vloeistof in de keukenmachine of blender wordt gegoten, omdat deze uit het apparaat kan worden geworpen als gevolg van plotselinge stoom.
- 17) Gebruik de blender altijd met het deksel op zijn plaats en gebruik de blender niet langer dan 6 minuten.
- 18) Gebruik de vacuÛmfunctie niet bij het blenden van soepen, hete vloeistoffen of in combinatie met de "Nuts"-functie, aangezien dit geen voordelen heeft en de vacuÛmpomp kan worden beschadigd door kleine deeltjes als gevolg van het malen of door de hitte.
- 19) Laat de blender nooit onbeheerd achter als deze in werking is.
- 20) De inhoud mag niet heter zijn dan 95°C. Boven 95°C zal het de mengbeker doen smelten.

Opmerking: de blendtijd varieert op basis van de hoeveelheid en de temperatuur van de inhoud.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES.

LEER UW VAC2 VACUÛM BLENDER KENNEN

1. VACUÛMUITGANG

2. LUCHTKLEP

9. STAMPER

3. KLEIN DEKSEL

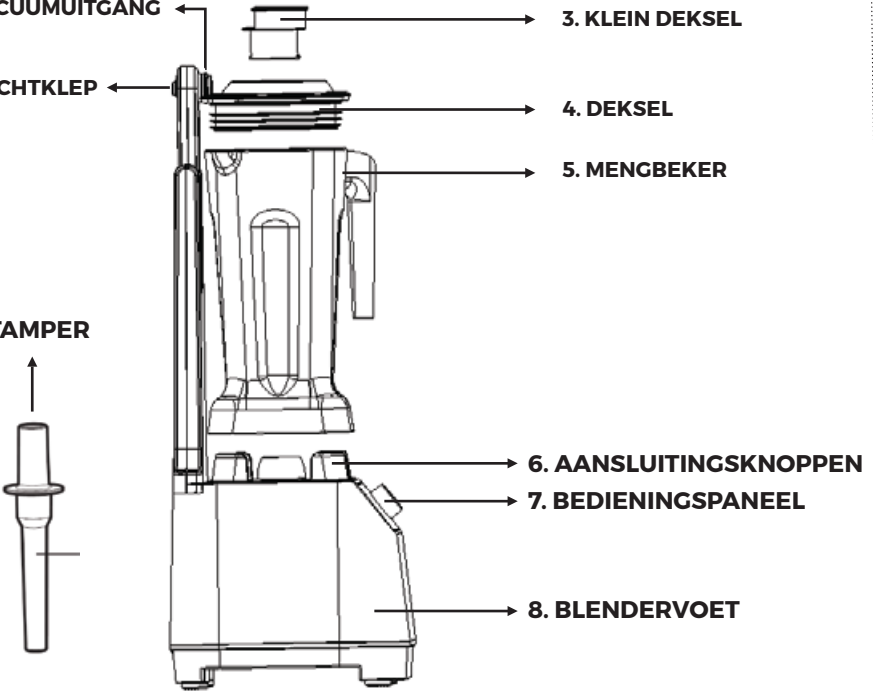
4. DEKSEL

5. MENGBEKER

6. AANSLUITINGSKNOPPEN

7. BEDIENINGSPANEEL

8. BLENDERVOET



ONDERDELEN EN BESCHRIJVING

	NAAM	FUNCTIEBESCHRIJVING
1	VACUÛMUITGANG	Kanaal waardoor de lucht wordt vrijgegeven
2	LUCHTKLEP	Druk hierop om de lucht in de mengbeker te laten
3	KLEIN DEKSEL	Om de stamper in te steken indien nodig
4	DEKSEL	Om de ingrediënten in de mengbeker te houden en het morsen van voedsel te voorkomen
5	MENGBEKER	Kan waarin de ingrediënten worden geplaatst voor het blenden met of zonder vacuüm
6	AANSLUITINGSKNOPPEN	Om de mengbeker op de juiste plaats te houden en lawaai te verminderen
7	BEDIENINGSPANEEL	Om het blenden te regelen, voor het instellen en kiezen van functies
8	BLENDERVOET	Hoofdgedeelte van de blender, waar de motor zich bevindt
9	STAMPER	Helpt bij het openbreken en naar beneden duwen van ingrediënten tijdens traditioneel blenden. Niet geschikt tijdens vacuüm blenden.

GEbruik uw Blender

OPMERKING:

De blender mag niet worden gebruikt met voedsel boven de max indicatie.

BEDIENINGSPANEEL

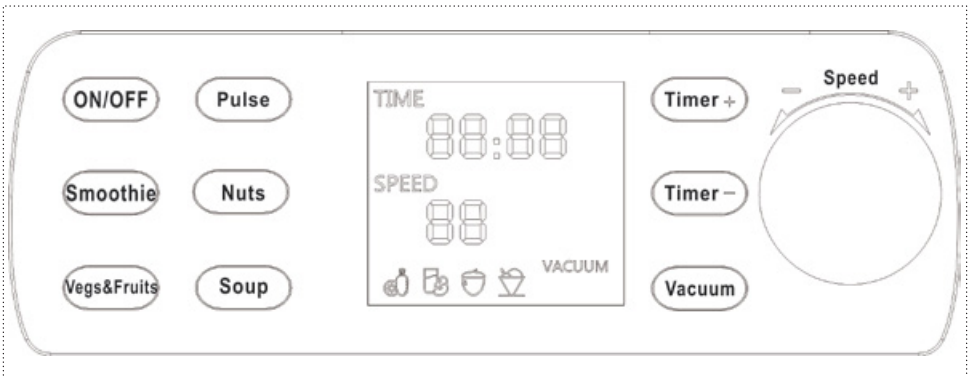
De Optimum VAC2 Vacuüm Blender biedt twee soorten bedieningsknoppen:

A. Voorgeprogrammeerde functies voor snelle mengsels:

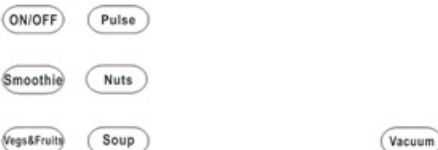
- De vacuümfunctie is speciaal ontworpen voor gebruik met de voorgeprogrammeerde functies "Smoothie" en "Vegs & Fruits".
- De vacuümfunctie biedt geen voordelen bij en is niet geschikt voor de twee voorgeprogrammeerde functies "Nuts" en "Soup". De oxidatie biedt hier geen voordelen en de kleine deeltjes of de hitte kunnen de vacuümpomp beschadigen,

B. Aangepaste functies voor resultaten op maat:

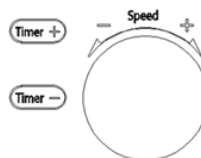
- Traditioneel blenden stelt de gebruiker in staat om de duur en snelheid van het proces in te stellen op basis van specifieke behoeften.



A. VOORGEPROGRAMMEERDE FUNCTIES



B. AANGEPASTE FUNCTIES

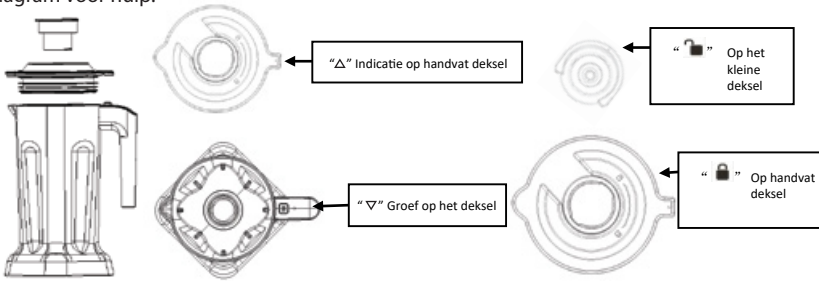


A. VOORGEPROGRAMMEERDE FUNCTIES GEBRUIKEN

De blender is voorzien van vier (4) voorgeprogrammeerde functies ("Smoothie", "Vegs & Fruits", "Nuts" en "Soup") voor snelle resultaten, naast "Pulse" en "Vacuum".

- De vacuümfunctie is speciaal ontworpen voor gebruik met de voorgeprogrammeerde functies "Smoothie" en "Vegs & Fruits".
- Gebruik de vacuümfunctie niet in combinatie met de voorgeprogrammeerde functies "Nuts" en "Soup".

- 1** Plaats de ingrediënten in de mengbeker, plaats het deksel erop en zorg ervoor dat de "▲" indicatie op het deksel zich naast de "■" indicatie op het handvat bevindt. Plaats vervolgens het kleine deksel bovenop het deksel en zorg ervoor dat de indicaties op beide deksels correct op één lijn liggen en draai het daarna aan door het 90 graden met de klok mee te draaien. Zie het diagram voor hulp.



- 2** Plaats de mengbeker met de ingrediënten op de blendervoet en zorg ervoor dat deze goed op de bevestigingsknoppen past.

- 3** Wanneer u de voorgeprogrammeerde "Smoothie" en "Vegs & Fruit" functies gebruikt, positioneert u de vacuümitlaat op het kleine deksel en sluit u de blender aan op het stopcontact.

4 VOORGEPROGRAMMEERDE FUNCTIE VOOR BLENDEN

De vacuümfunctie is speciaal ontworpen voor gebruik met de voorgeprogrammeerde functies "Smoothie" en "Vegs & Fruits". Om de vacuümfunctie met een van deze voorgeprogrammeerde functies te gebruiken, drukt u eenvoudig op de "Vacuum"-knop, vervolgens op de voorgeprogrammeerde functie "Smoothie" of "Vegs & Fruits", waarna u op de "On/Off"-knop drukt. De blender zal de mengbeker 70 seconden lang vacuüm zuigen, voordat de gewenste voorgeprogrammeerde functie wordt geactiveerd. De blender stopt automatisch wanneer de functie is voltooid.

KNOP	FUNCTIE	VERHOUDING(WATER/INGREDIËNTEN)
Smoothie	Vacuüm zuigen (70 seconden) gevolgd door de voorgeprogrammeerde "Smoothie" functie.	Geen of heel weinig water om smoothies te maken.
Vegs & Fruits	Vacuüm zuigen (70 seconden) gevolgd door de voorgeprogrammeerde "Vegs & Fruits" functie.	Voeg gepaste hoeveelheden water toe om groenten of fruitsap te maken.
Nuts	Gebruik de vacuümfunctie niet bij het malen.	Geen water nodig.
Soup	Gebruik de vacuümfunctie niet bij het maken van soep.	Voeg gepaste hoeveelheden water toe om soep te maken.

5 DE VACUÛMFUNCTIE GEBRUIKEN IN COMBINATIE MET DE “SMOOTHIE” EN “VEGS & FRUIT” VOORGEPROGRAMMEERDE FUNCTIES

Wanneer u de vacuümfunctie gebruikt in combinatie met de voorgeprogrammeerde “Smoothie” of “Vegs & Soups” functie, plaatst u de ingrediënten eerst in de mengbeker. Dan doet u het deksel erop, waarop u vervolgens het kleine deksel plaatst. Zorg ervoor dat de indicaties op beide deksels correct op één lijn liggen en positioneer de vacuümitlaat op de bovenkant van het deksel.

Druk op de knop "On/Off"-knop en vervolgens op de "Vacuum"-knop. Het vacuüm zuigen stopt automatisch wanneer het proces voltooid is.

OPMERKINGEN: Zorg ervoor dat het deksel vastzit op de mengbeker en dat het kleine deksel is vastgedraaid voordat u het vacuüm proces start. Zorg er om veiligheidsredenen voor dat de blender is uitgeschakeld voordat u de mengbeker verwijdert of andere onderdelen aanraakt.

6 VEILIG INGREDIËNTEN TOEVOEGEN:

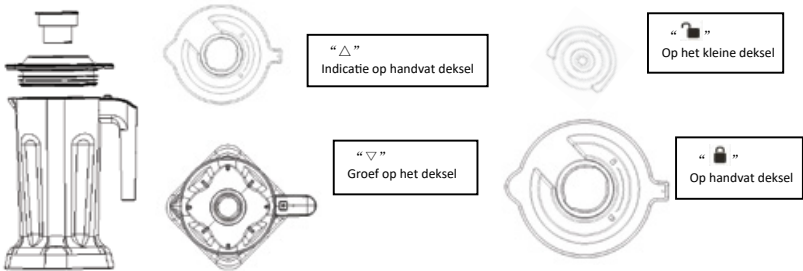
Als u tijdens het vacuüm zuigen ingrediënten wilt toevoegen, druk dan op de "On/Off"-knop en daarna op de luchtklep om de afdichting los te maken. Til vervolgens de vacuümitlaat op om toegang te krijgen tot het kleine deksel, dat u opent door tegen de klok in te draaien.

Voeg de ingrediënten toe door de opening in het deksel en volg dan de instructies beschreven in stap 5 om verder te gaan met het vacuüm zuigen van de ingrediënten .

B. AANGEPASTE FUNCTIES GEBRUIKEN VOOR TRADITIONEEL BLENDEN

Aangepaste functies bieden traditionele blendmethoden en stellen de gebruiker in staat om de duur en snelheid van het proces in te stellen op basis van specifieke behoeften.

- 1** Plaats de ingrediënten in de mengbeker, plaats het deksel erop en zorg ervoor dat de "▲" indicatie op het deksel zich naast de "▲" indicatie op het handvat bevindt. Plaats vervolgens het kleine deksel bovenop het deksel en zorg ervoor dat de indicaties op beide deksels correct op één lijn liggen en draai het daarna aan door het 90 graden met de klok mee te draaien. Zie het diagram voor hulp.



- 2** Plaats de mengbeker met de ingrediënten op de blendervoet en zorg ervoor dat deze goed op de bevestigingsknoppen past.
- 3** Positioneer de vacuümitlaat op het kleine deksel en sluit u de blender aan op het stopcontact.
- 4** Stel de duur in met de "Timer+" of "Timer-" knoppen.

- 5** Stel de snelheid in (van 1 tot 8) door de knop met de klok mee te draaien.
Kies de snelheid op basis van het aantal porties en persoonlijke voorkeuren.

SNELHEID	HOOFDTOEPASSING
1-2	Voor het vermengen van honing, specerijen en andere aroma's met de geblende inhoud.
3-4	Voor het blenden van zacht voedsel, zoals tomaten, aardbeien, mango's en ander zacht fruit en groenten.
5-6	Voor het blenden van middelhard voedsel, zoals appels en peren.
7-8	Voor het blenden van soep, hard voedsel, zoals wortels, noten, sojamelk en het malen van droge ingrediënten.
Pulse	Voor het blenden van dikke ingrediënten of voor schoonmaakdoeleinden.

- 6** Druk op de "On/Off"-knop om de blender te starten of te stoppen.

7 DE VACUÛMFUNCTIE GEBRUIKEN IN COMBINATIE MET AANGEPASTE FUNCTIES EN TRADITIONEEL BLENDEN

Wanneer u de vacuümfunctie gebruikt, plaatst u de ingrediënten eerst in de mengbeker. Dan doet u het deksel erop, waarop u vervolgens het kleine deksel plaatst. Zorg ervoor dat de indicaties op beide deksels correct op één lijn liggen en positioneer de vacuümitlaat op de bovenkant van het deksel.

Druk op de knop "On/Off"-knop en vervolgens op de "Vacuum"-knop.

Het vacuüm zuigen stopt automatisch wanneer het proces voltooid is. Stel de duur en snelheid van het proces in op basis van uw specifieke behoeften.

Gebruik de vacuümfunctie niet bij het blenden van soepen, hete vloeistoffen of in combinatie met de "Nuts" functie, aangezien dit geen voordelen heeft en de vacuümpomp kan worden beschadigd door kleine deeltjes als gevolg van het malen of door de hitte.

OPMERKINGEN: Zorg ervoor dat het deksel vastzit op de mengbeker en dat het kleine deksel is vastgedraaid voordat u het vacuüm proces start.

Zorg er om veiligheidsredenen voor dat de blender is uitgeschakeld voordat u de mengbeker verwijdt of andere onderdelen aanraakt.

8 VEILIG INGREDIËNTEN TOEVOEGEN:

Als u tijdens het blenden ingrediënten wilt toevoegen of de stamper wilt gebruiken, druk dan eerst op de luchtklep. Til vervolgens de vacuümitlaat op om toegang te krijgen tot het kleine deksel, dat u opent door tegen de klok in te draaien.

Voeg de ingrediënten toe of gebruik de stamper door de opening in het deksel.

REINIGING EN ONDERHOUD

Reinig uw Optimum VAC2 Vacuüm Blender altijd na ieder gebruik. Dit verlengt de levensduur en gaat bacteriën tegen. Het vermindert ook de kans op verkleuring; en voorkomt schade aan de afdichtingen en de as van de messen.

HET REINIGEN VAN DE BLENDERVOET

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

HET REINIGEN VAN DE MENGBEKER

1. Spoel de mengbeker(s) na elk gebruik grondig om met warm water en afwasmiddel (niet heet).
2. Doe 1-2 druppels afwasmiddel in uw mengbeker(s) en vul deze tot de helft met warm water.
3. Plaats het deksel op de mengbeker en plaats de mengbeker op de blendervoet.
4. Zet de blender aan op de LAGE snelheid en verhoog deze langzaam tot de HOGE snelheid.
5. Laat de blender draaien op snelheid 8 voor 10-60 seconden (afhankelijk van wat u heeft geblend - het reinigen van de resten van dikke mengsels duurt langer).
6. Giet de mengbeker leeg en spoel deze goed na.
7. Plaats de mengbeker ondersteboven om deze te laten drogen.

VOOR EEN GRONDIGE MAANDELIJKSE REINIGING, OF INDIEN NODIG, VOLGT U DE VOLGENDE STAPPEN:

Voeg twee kopjes koel water en twee kopjes witte azijn aan de mengbeker toe en laat dit inwerken voor 12 tot 24 uur.

Giet de mengbeker leeg en spoel deze goed na.

Volg daarna de bovenstaande reinigingsinstructies voor zover van toepassing.

PROBLEMEN OPLOSSEN

<p>De blender werkt niet!</p>	<p>Controleer of de blender is aangesloten op het stopcontact, of het stopcontact werkt en of de stroom aanstaat en probeer het dan opnieuw. Als het apparaat nog steeds niet werkt, haal de stekker dan uit het stopcontact, verwijder de mengbeker, wacht 5 minuten terwijl het apparaat zichzelf reset en probeer het vervolgens opnieuw. Als het nog steeds niet werkt, neem dan contact op met Frootie.</p>
<p>Mijn blender maakt een abnormaal geluid</p>	<p>Schakel de blender onmiddellijk uit en zorg ervoor dat de onderdelen correct zijn gemonteerd.</p>

PRODUCTSPECIFICATIES

Product	VAC2 Vacuüm Blender
Model	VB1500
Voltage	220-240V
Frequentie	50/60Hz
Vermogen	1500W
Gewicht	5.81 kgs
Afmetingen	L200 x B235 x H515 mm



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

MESSENET

IS MIJN MESSENET AAN VERVANGING TOE?

Zelfs de stevigste messensetten raken uiteindelijk versleten en moeten dan worden vervangen. De vervangingsfrequentie hangt af van het gebruik. We raden u aan om eenmaal per week uw messenset te inspecteren, volgens de onderstaande instructies. Als de inspectie aantoont dat u een vervangende messenset nodig heeft, neem dan contact met ons op via support@froothie.nl.

- Bij een van de volgende mankementen, moet uw messenset worden vervangen: inkepingen, scheuren of groeven in het buitenoppervlak.
- Inspecteer de tandwielen van de messenset; de tanden die contact maken met de motorkoppeling, moeten diep zijn en doorlopende randen hebben.
- Inspecteer de afdichting, op de onderkant van de messenset onder het tandwiel; als deze ontbreekt, omhoog komt of gescheurd is, vervang dan de messenset.
- Houd de messenset in uw hand en draai het mes rond, terwijl u controleert of het soepel beweegt met een constante en lichte weerstand.
- Controleer de messenset op verticale speling: houd het geheel in uw ene hand en gebruik de andere om de tandwielen op en neer te bewegen. Als u verticale speling voelt, is het tijd om het mes te vervangen. Als algemene regel geldt dat de messenset moet worden vervangen wanneer:
 - De afdichting beschadigd is en ontbreekt of als de kogellagers zichtbaar zijn
 - De messen verticaal bewegen
 - De messen zijdelings bewegen
 - De messenset lawaai maakt
 - Het mes bij handmatig testen zonder weerstand draait
 - Het mes bij handmatig testen moeilijk is rond te draaien of helemaal niet draait

OORZAKEN VAN SLIJTAGE VAN DE MESSENET

Hoewel veel factoren ertoe kunnen leiden dat de messenset verslijt, zijn de meest voorkomende oorzaken:

- Verkeerd reinigen, hetzij in een vaatwasser of met een bleekmiddel dat sterker is dan 100 ppm
- Het blenden van schurende middelen (zoals zand)
- Gebruik van onderdelen die niet door Optimum zijn goedgekeurd
- Gebruik van de blender met vreemde voorwerpen in de mengbeker
- Onjuiste bediening van de blender, zoals: het verwijderen of plaatsen van de mengbeker van of op de motorkoppeling terwijl deze draait, het niet gebruiken van het centreerkussentje, het schudden of kantelen van de blender terwijl deze in gebruik is
- Versleten motorkoppelingen kunnen ook schade veroorzaken aan de messenset

GARANTIEVOORWAARDEN

Met ingang van 1 januari 2014 dekt deze garantie, zoals hieronder beschreven, uitsluitend de distributeurs van de serie Optimum apparaten. Neem contact op met uw distributeur voor de volledige productgarantie.

1. Optimum® garandeert dat dit apparaat vrij is van defecten in materiaal en vakmanschap voor een periode van 1 jaar 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 en onderhoud, zullen enkel door ons worden gerepareerd danwel vervangen indien de verkopende distributeur hiertoe niet in staat is. Dit gebeurt enkel volgens onze keuze en vrij van kosten voor onderdelen. Deze garantie geldt niet voor meegeleverde of apart gekochte accessoires. Vervangende onderdelen kunnen worden aangeboden voor aanzienlijke mankementen zoals bepaald door uw distributeur op basis van diens eigen beslissingen.
4. In het geval dat goederen die gerepareerd dienen te worden onder de garantie vallen, en deze distributeur de reparaties niet kan uitvoeren, is de klant verantwoordelijk voor eventuele verzendkosten van en naar Optimum® (of hun goedgekeurde servicecentrum).
5. De verzending van de goederen vindt plaats op eigen risico van de klant en eventuele aanvullende schade tijdens dit transport valt niet onder de garantie.
6. Klanten dienen ervoor te zorgen dat het product goed is ingepakt als het wordt geretourneerd, zodat er geen schade kan optreden tijdens de verzending. Om de schadeclaim te kunnen behandelen, dient een duidelijke omschrijving van ieder probleem te worden meegeleverd. Optimum® zal niet zoeken naar fouten en alleen de beschreven problemen verhelpen volgens de garantievoorwaarden.
7. Deze volledige garantie is niet geldig indien het apparaat is blootgesteld aan verkeerd gebruik, verwaarlozing, ongelukken, aanpassingen, het niet volgen van de handleiding of als het product is blootgesteld aan abnormale of extreme omstandigheden.
8. Cosmetische veranderingen die geen invloed hebben op de werking van het apparaat, zoals verkleuring van onderdelen of de effecten van bijtende schoonmaakmiddelen, vallen niet onder de garantie en worden niet beschouwd als defect. Het reinigen of verwijderen van voedingsmiddelen evenals mogelijke schade als gevolg van het laten ophopen hiervan, valt niet onder deze volledige garantie.
9. Deze garantie dekt geen normale slijtage van het product of de onderdelen.
10. Deze garantie dekt geen defecten veroorzaakt door ongelukken, verkeerd gebruik, misbruik, onjuiste installatie of bediening, gebrek aan normaal onderhoud, ongeautoriseerde medicatie, verlies van onderdelen, sabotage of pogingen tot reparatie door een niet door Optimum® geautoriseerd persoon.
11. De garantie is niet van toepassing op schade, storingen of uitval die het resultaat zijn van veranderingen, ongelukken, verkeerd gebruik, misbruik, brand, gemorste vloeistoffen, verkeerde bediening door de klant, gebruik op verkeerde spanning, stroomstoringen, blikseminslag, natuurrampen, leveringsproblemen m.b.t. voltage, sabotage of pogingen tot reparatie door onbevoegden, gebruik van defecte of ongeschikte accessoires, blootstelling aan abnormaal corrosieve omstandigheden of het binnendringen van insecten, ongedierte of een vreemd object in het apparaat.

12. 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 getoond bij het maken van een aanspraak op de garantie.
13. In het geval dat het aankoopbewijs niet getoond kan worden, dan is deze garantie niet geldig. Consumentenrecht laat toe, dat wij een redelijk bewijs van aankoop mogen vragen om een aanspraak op de garantie in behandeling te nemen.
14. Daar waar deze garantie afbreuk doet aan de rechten volgens het Consumentrecht zal het Consumentenrecht op dit punt leidend zijn. De overige garantievoorwaarden blijven van toepassing.

NEEM CONTACT MET ONS OP

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 +31 (0)85 888 0396

Ondersteuning, storingen, reparaties en garantie.

Nederland support@froothie.nl

België support@froothiebelgie.be

Klantenfeedback

Nederland feedback@froothie.nl

België feedback@froothiebelgie.be

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

www.froothieinternational.com

