



# MAGICOOK PRO

AUSTRALI'S #1 VOEDSELVERWERKER EN KRUIDENINFUSER



**HANDLEIDING**

---

## INHOUDSOPGAVE

WELKOM BIJ UW NIEUWE KEUKENASSISTENT!	1
BASISBEDIENING	2
VEILIGHEID EERST	3
BEREIDING (DECARBOXYLATIE)	4
OLIEFUNCTIE	5
BOTERFUNCTIE	6
TINCTUURFUNCTIE	7
GUMMIES	9
CACAO FUNCTIE	10
ZEEF EN OPSLAG	11
REINIGING	11
BEDIENINGSPANEEL	12
PRODUCTSPECIFICATIES	13
TECHNISCHE SPECIFICATIE	13
GARANTIEVOORWAARDEN (INTERNATIONAAL)	14

## WELKOM BIJ UW NIEUWE KEUKEN ASSISTENT

Gefeliciteerd met uw investering in de Magicook Pro. Uw nieuwe kruideninfuser en tinctuurmaker is een van de meest veelzijdige apparaten in de keuken en u zult al snel zien waarom we hem omschrijven als "uw nieuwe keukenassistent". De Magicook Pro is alles wat U nodig heeft om zelfgemaakte geïnfuseerde oliën, tincturen en boters te maken. Maal, verwarm en roer alle kruiden, planten of medicinale ingrediënten met een simpele druk op de knop.

Vanaf de eerste keer dat u uw Magicook Pro gebruikt, wordt het uw "geheime bondgenoot", waardoor u niet alleen geïnfuseerde oliën, geïnfuseerde boter en tincturen kunt maken, maar ook een verbazingwekkende reeks verse, smakelijke, voedzame voedingsmiddelen, waaronder:

**Soepen-drinken-Oliën-Gummies-Boter-Honing-Melk-Koffie-Bijenwas-Tincturen en zoveel meer!**

Voor meer tips, trucs en community-berichten, wordt dan lid van de Froothie Family-groep op Facebook: [www.facebook.com/groups/froothiefamily](https://www.facebook.com/groups/froothiefamily)

**LEES VOOR DE BESTE RESULTATEN EN OM UW  
VEILIGHEID TE GARANDEREN DE INSTRUCTIES IN DEZE  
HANDLEIDING ZORGVULDIG DOOR.**

- Sluit het netsnoer aan onder de handgreep op de basis en steek de stekker in het stopcontact.
- Vul de hoofdbeker met ingrediënten en druk de deksel stevig aan.
- Druk op de "MODE"-knop om door de beschikbare opties te bladeren.
- Zodra de gewenste optie knippert, drukt u op de startknop om de vooraf ingestelde tijd- en temperatuurinstellingen te gebruiken.
- U kunt ook uw eigen aangepaste instellingen voor tijd en temperatuur gebruiken. Terwijl de gewenste optie knippert, stelt u de gewenste tijd in met behulp van de "Time"-knop. Bij elke druk op de knop neemt de tijd toe in stappen van 5 minuten. Tijdsbereik is 30 minuten tot 12 uur.
- Stel de gewenste temperatuur in met de "Temp" knop. De temperatuur stijgt in stappen van één graad.
- Het temperatuurbereik is van -1 tot 120 (30 F tot 250 F).
- Zodra uw aangepaste instellingen gereed zijn, drukt u op "START"
- De mengbladen van de machine starten automatisch wanneer 80% van de ingestelde temperatuur is bereikt (behalve de decarb-instelling). De messen worden met regelmatige, gelijkmatige intervallen ingeschakeld.
- De display zal de resterende tijd aftellen en automatisch uitgaan en "EINDE" weergeven.
- Om het apparaat op elk moment te stoppen, houdt u de startknop 3 seconden ingedrukt.
- Er zijn MIN- en Max-vullijnen gemarkeerd in de beker. Vul de beker niet te weinig of te vol.
- **VOORZICHTIG!!** De inhoud en de binnenkant van de hoofdbeker zullen, onmiddellijk na het uitschakelen en terwijl het apparaat in werking is, zeer heet zijn.
- Dompel de bovenste of onderste delen NIET onder in het water



**WEES VOORZICHTIG!!** Er kunnen tincturen in de infuser worden gemaakt door ethanolalcohol te verwarmen, waardoor **UITERST ONTVLAMBARE DAMPEN** vrijkomen. **GEBRUIK GEEN ONTVLAMBARE MATERIALEN IN DE INFUSER.**



**ALLE RISICO'S VAN HET GEBRUIK VAN DEZE MACHINE IS UITSLUITEND UW EIGEN VERANTWOORDELIJKHEID. ENIGE SCHADE OF LETSEL DIE VOORTVLOEIT DOOR HET GEBRUIKEN VAN DEZE APPARATUUR IS OP UW VERANTWOORDELIJKHEID. DIT OMVAT OOK LETSEL OF SCHADE OF NEGATIEVE GEVOLGEN VAN STORING VAN ALLE ONDERDELEN VAN DE INFUSER OF MISBRUIK DOOR DE GEBRUIKER (U). DE INFORMATIE VERSTREKT IN DE BESPROKEN ONDERWERPEN. HET MAG NIET WORDEN GEBRUIKT OM ELKE MEDISCHE AANDOENING OF DIAGNOSE TE BEHANDELEN. ALLE INFORMATIE / REFERENTIES WORDEN UITSLUITEND VERSTREKT VOOR INFORMATIEVE DOELEINDEN EN ZIJN NIET INGESCHAKELD DOOR ENIGE MEDISCHE INSTELLINGEN OF AANSPRAKELIJK VOOR ALLE SPECIFIEKE GEZONDHEIDSPROBLEMEN, ALLERGIE PROBLEMEN, LETSELS, NEGATIEVE GEVOLGEN OF SCHADE DIE VERBAND HOUDEN MET HET GEBRUIK VAN DE INFUSER OF DE INFORMATIE IN DEZE HANDLEIDING. HET GEBRUIK IS GEHEEL OP EIGEN RISICO!!!**

- Gebruik altijd in een goed geventileerde ruimte.
- Het apparaat en de inhoud ervan zijn HEET tijdens en na het gebruik.
- Werk niet in de buurt van kinderen. Laat kinderen het apparaat niet bedienen.
- Haal het netsnoer uit het stopcontact wanneer het niet in gebruik is.
- Wees voorzichtig in de buurt van de mengbladen. De motor is krachtig en de messen zijn scherp! Raak de messen nooit aan!
- Verwijder de head-unit nooit tijdens het gebruik en zorg ervoor dat deze goed vastzit voor gebruik.
- Gebruik nooit vaste stoffen in de infuser zoals harde botersticks – eerst smelten.
- Dompel onderdelen nooit onder in water.
- Vul de infuser niet te weinig of te vol.
- Werk niet buitenshuis.
- Laat het netsnoer niet over de rand van het aanrecht of de tafel hangen. Laat het netsnoer niet op de hete oppervlakken rusten.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter wanneer het in werking is of wanneer het is aangesloten.
- Gebruik de infuser niet voor iets anders dan waarvoor het bedoeld is.
- Inspecteer vóór gebruik altijd alle onderdelen van de infuser en het netsnoer op beschadigingen.
- Gelieve niet te gebruiken als er beschadigingen aanwezig zijn.

## BEREIDING (DECARBOXYLATIE)

U zult gedecarboxyleerd (ontkoold) kruid willen gebruiken voor uw geïnfuseerde boter om de actieve ingrediënten beschikbaar te maken.

Het is een ingewikkeld klinkende naam voor een eenvoudig proces. Het basisidee is om het kruid te verwarmen tot 240°F (115°C) voor 30-45 minuten. Het moeilijkste is de temperatuursregeling die hier van groot belang is. Sommige mensen gebruiken hun oven met een thermometer van goede kwaliteit. De MagiCook Pro Infuser heeft een decarb-functie die goed werkt voor kleine hoeveelheden. De infuser verwarmt het kruid op de juiste temperatuur en de mesjes draaien niet rond tijdens het decarb-proces.

Als u een grote hoeveelheid in één keer wilt maken, gebruik dan de ovenmethode. Zorg ervoor dat uw oven op de juiste temperatuur staat. Leg het kruid op een met bakpapier beklede bakvorm in een gelijkmatige laag, dek het goed af met aluminiumfolie en plaats het in het middelste rek.

U hoeft geen molen te gebruiken. Verkruiemel het kruid gewoon met de hand in ongeveer even grote stukken.

### DECARB FUNCTIE

Zoals besproken in de voorbereidingssectie, moet u al uw kruiden decarberen voordat u een infusie maakt.

Om een kleine hoeveelheid van 14 gram (1/2 oz of minder) in de infuser te decarberen, verspreidt u een gelijkmatige laag van niet meer dan 1.2 cm hoog kruid op de bodem. Druk op "Choose" totdat "Decarb" knippert en stel vervolgens de tijd en temperatuur in zoals beschreven is in Basisbediening.

U kunt gemakkelijk tientallen decarb-procedures vinden, maar de meeste zijn het erover eens dat uw temperatuur moet variëren tussen de 107°C (225°F) en 115°C (240°F). Tijden moeten tussen de 30 en 45 minuten zijn. Een ander punt van algemene overeenstemming is dat ontkolen aan de onderkant van het temperatuurbereik de kruidensmaak behoudt, terwijl ontkolen aan de bovenkant de smaak minimaliseert.

U zult moeten experimenteren met tijden en temperaturen die voor u het beste werken. Als u een grote hoeveelheid kruiden in één keer wilt ontkolen, gebruik dan de eerder beschreven ovenmethode, maar zorg ervoor dat uw oveninstellingen overeenkomen met de juiste temperaturen. U kunt een partij kruid gemakkelijk vernietigen door het te oververhitten.

Houd er rekening mee dat de mengbladen niet werken in de decarb-stand. Het is alleen verwarmen.

Voor velen is een olie-infusies en in het bijzonder kokosolie-infusies de dagelijkse infusie. Een kokosolie-infusie is zeer veelzijdig. Oliën werken goed in elk voedselrecept en als actuele zalven om in te wrijven. Kokosolie is een geweldige olie om te gebruiken omdat het een zeer hoog gehalte aan verzadigd vet heeft (90% vergeleken met 60% voor boter). De actieve ingrediënten in kruiden hebben een hoge affiniteit voor opname door verzadigd vet. Dit betekent dat u gemakkelijk krachtige mengsels kunt maken of veel minder kruiden kunt gebruiken om uw infusies te maken.

Lecithine is het belangrijkste ingrediënt in geïnfuseerde kokosolie. Lecithine helpt bij de opname van kruidenolie in uw darmwand en wordt gebruikt als emulgator. De kleine deeltjes in de kruidenolie worden gemakkelijker opgenomen, waardoor het krachtiger en effectiever wordt. Zonnebloemlecithine is een populair type om te gebruiken.

### RICHTLIJNEN:

- Voor een 1/2 batch - 14 gram (1/2 oz) ontkoold kruid met 470-590 ml (2-2 1/2 kopjes) kokosolie.
- Voor een hele batch - 28 gram (1 oz) ontkoold kruid met 950-1180 ml (4-5 kopjes) kokosolie.
- Gebruik 15 ml (1 eetlepel) lecithine voor beide maten.

De infuser is vooraf ingesteld om gedurende één uur op 70°C (160°F) te werken. Wanneer de temperatuur 53°C (128°F) bereikt, gaan de mengbladen aan met intervallen van 20 seconden, terwijl de temperatuur doorgaat tot 70°C (160°F) en vervolgens tot het einde van de cyclus. U kunt ook uw eigen tijd en temperatuur instellen. Wanneer de cyclus is afgelopen, volgt u de aanwijzingen in het gedeelte ZEEF in deze handleiding.

Als u geen ervaring heeft met het gebruik van infusies met kokosolie, gebruik dan in het begin zeer kleine doses en wacht lang (5 uur) om de potentie echt te beoordelen. Kokosolie met lecithine kan zeer krachtige infusies produceren. U kunt geleidelijk uw weg omhoog werken naar de voor u juiste niveaus. Het is gemakkelijk om het te overdrijven en het is een onaangename ervaring. Over het algemeen zijn de aanwijzingen die we hier geven een goed startpunt, maar een beetje experimenteren met tijd, temperatuur en potentie geeft je op de lange termijn de beste resultaten.

## BOTERFUNCTIE

Boter doordrenkt met kruiden (geïnfuseerde boter) is een van de pijlers bij het maken van edibles en is waarschijnlijk nog steeds het meest populaire geïnfuseerde product. Net als bij kokosolie, is het het verzadigde vet in boter dat ervoor zorgt dat het allemaal werkt. Als u van boter houdt en eraan gewend bent om het in uw recepten te gebruiken, zal boter met infusie goed voor uw werken.

### RICHTLIJNEN:

- Voor een 1/2 batch - 14 gram (1/2 oz) ontkoold kruid met 470-590 ml (2-2 1/2 kopjes) kokosolie.
- Voor een hele batch - 28 gram (1 oz) ontkoold kruid met 950-1180 ml (4-5 kopjes) kokosolie.
- Gebruik 15 ml (1 eetlepel) lecithine voor beide maten.

Als u de vooraf ingestelde "boter" -optie op de zetgroep gebruikt, werkt deze 2 uur op 70°C (160°F). De bladen gaan aan met intervallen van 20 seconden vanaf het moment dat de temperatuur 53°C (128°F) bereikt. U kunt ook uw eigen aangepaste tijd en temperatuur instellen.

Wanneer de cyclus is voltooid, volgt u de aanwijzingen in het gedeelte ZEEF in deze handleiding.

Veel mensen gebruiken liever geklaarde boter of ghee in plaats van gewone ongezouten boter. Probeer dit zeker eens als u niet tevreden bent met de resultaten bij het gebruik van boter.

Als u nog niet bekend bent met edibles, begin dan met hele kleine doses en wacht lang (5 uur) en werk geleidelijk aan tot een comfortabel niveau. Het is gemakkelijk om te overdrijven met eetwaren en het zal geen prettige ervaring zijn.

Experimenteren met alle variabelen is goed om te proberen. Onze aanwijzingen zijn een goed startpunt, maar u kunt een betere smaak of potentie creëren door nieuwe instellingen uit te proberen op het gebied van tijd, temperatuur of hoeveelheid toegevoegd kruid.



## TINCTUURFUNCTIE

Tincturen zijn uit alcohol gewonnen kruidenproducten. De vloeibare kruidentinctuur bevat een hoog gehalte aan actieve ingrediënten die zijn uitgeloogd in de alcohol om een vloeistof te vormen.

Tincturen worden meestal ingenomen door een paar druppels van de sterk geconcentreerde vloeistof onder de tong van de gebruiker te plaatsen. Ze zijn een populair alternatief voor roken geworden en worden veel gebruikt door medische gebruikers die het product niet willen roken.

Tincturen worden snel door het lichaam opgenomen en werken snel. De meeste gebruikers voelen de effecten snel en de effecten houden meestal voor langere tijd aan.

De actieve ingrediënten in tincturen breken snel af bij blootstelling aan hitte of licht. Daarom moeten tincturen in luchtdichte, donkere containers worden bewaard en uit de buurt van warmte en licht blijven. In tegenstelling tot andere kruidenproducten hebben tincturen geen veelbetekenende geur.

### GLYCERINE VS ALCOHOL TINCTUREN

In de meeste tinctuurformules is alcohol een standaardoplosmiddel. Alcohol is efficiënt in het extraheren van de actieve ingrediënten, zodat u een krachtige tinctuur kunt creëren. Het ethanolgehalte in alcohol verhoogt de opnamesnelheid, wat betekent dat u de effecten sneller zult voelen.

Niet iedereen kan of wil echter alcohol consumeren. Glycerine is een geweldig alternatief voor degenen die alcohol willen vermijden. Glycerine zit in veel voedingsmiddelen en is volkomen veilig om te consumeren. Het kan gemaakt worden van plantaardig of dierlijk materiaal en velen geven de voorkeur aan plantaardige glycerine. Glycerine wordt vaak als een zoetstof beschouwd en velen genieten van een lichtzoete smaak voor hun tinctuur.

Het nadeel van tincturen op basis van glycerine is de kracht ervan. In vergelijking met alcohol kan glycerine slechts ongeveer 1/3 van de actieve ingrediënten vasthouden. Glycerinetincturen hebben ook een kortere houdbaarheid. Plantaardige glycerine kan een jaar worden bewaard, terwijl alcoholtincturen tot 4 jaar kunnen worden bewaard.



### **VEILIGHEID!! VERWARMING VAN ALCOHOL LAAT LICHT ONTVLAMBARE DAMPEN ACHTER.**

Zorg dat er GEEN open vuur is rond de bereidingsmaterialen, de infuser of de afgewerkte producten als u uw tinctuur maakt met ethanolalcohol. Als u enige twijfel heeft over het verhitten van alcohol, gebruik dan een niet-verhitte methode om uw tinctuur te maken. Er zijn talloze methoden en recepten op internet te vinden. Gebruik deze functie alleen als u dit al eens eerder heeft gedaan en u de risico's kent. Lees a.u.b. de disclaimer in de veiligheidssectie met de markering #3. We raden het ook af om alcohol te gebruiken en verwijzen mensen naar het gebruik van glycerine vanwege het hogere risico.

Glycerine wordt als veilig beschouwd om te verwarmen, maar het zit nog steeds in de alcoholfamilie. Neem ook geen onnodige risico's met open vuur rond Glycerine.

### **RICHTLIJNEN:**

Voor een 1/2 batch - 14 gram (1/2 oz) ontkoold kruid met 470-590 ml (2-2 1/2) kopjes plantaardige glycerine of 95% ethanolalcohol (150-190 proof).

Voor een hele batch - 28 gram (1 oz) ontkoold kruid met 950-1180 ml (4-5 kopjes) plantaardige glycerine of 95% ethanolalcohol.

De vooraf ingestelde tinctuurfunctie werkt 4 uur op 70°C (160°F). De bladen gaan aan met intervallen van 20 seconden vanaf het moment dat de temperatuur 53°C (128°F) bereikt. U kunt ook uw eigen aangepaste tijd en temperatuur instellen.

Als de cyclus is afgelopen, volgt u de aanwijzingen in het gedeelte ZEEFEN van deze handleiding.

Als u eenmaal een tinctuur heeft gemaakt, kunt u er kruidengummies van maken. Dit doet u niet in de infuser maar op uw kookplaat. Hier zijn de stappen.

### Ingrediënten:

- 118 ml (1/2 kop) kokosolie
- 118 ml (1/2 kop) water
- 1x 168 gram (6oz) Jello-pakket
- 28 gram (1oz) gelatine
- 15-17,5 ml (1/2 tot 1 eetlepel) kruidentinctuur (zoals altijd wilt u experimenteren met de hoeveelheid kruidenproduct die voor u werkt)
- Siliconen mallen

### Stappen:

- Zet uw kookplaat op medium
- Doe de kokosolie en het water in een pan
- Roer krachtig totdat het water en de olie zijn gecombineerd
- Voeg tinctuur toe en blijf roeren
- Giet de Jello langzaam bij de mix en roer terwijl u het vuur geleidelijk op middelhoog zet.
- Als de Jello helemaal is gemengd, begin dan langzaam en onder voortdurend roeren de gelatine erdoor te mengen.
- Op dit punt moet de mix vrij dik en stroperig zijn
- Giet uw mix voorzichtig in de siliconenvormen
- Zet de vormpjes 20 min in de koelkast.
- Als u wilt, kunt u uw gummies poederen met de suiker naar keuze.

## CACAO FUNCTIE

Geïnfuseerde cacao is altijd heerlijk en is een geweldige manier om verschillende kruiden te infuseren. De kruiden worden doordrenkt met cacaoboter, die een hoog vetgehalte heeft.

Het basisidee is om de infuser te gebruiken om geïnfuseerde cacaoboter te maken en vervolgens het eindproduct in een dubbele boiler te maken. De infuserinstellingen hiervoor zijn 1 1/2 uur op 80°C (180°F).

### BESCHRIJVING:

#### WAT HEEFT U NODIG:

- Kruideninfuser
- Een pan
- Siliconen mallen of vlakke plaat met vetvrij papier
- 28 gram (1oz) kruid
- 473 ml (2 kopjes) gesmolten cacaoboter (food grade)
- 10 ml (2 theelepels) lecithine (bij voorkeur zonnebloem)
- 473 ml (2 kopjes) cacaopoeder
- 237 ml (1 kopje) honing
- 10 ml (2 theelepels) echt vanille-extract
- 2,5 ml (1/2) tl zout
- Geroosterde noten (optioneel)
- Sinaasappel- of muntextract (optioneel)

Natuurlijk zijn er veel variaties en toevoegingen die u op de bovenstaande ingrediënten kunt toepassen, maar dit is een goed begin.

### STAPPEN:

- Doe uw ontkoolde kruid, gesmolten cacaoboter (het is gemakkelijk te smelten in de pan) en lecithine in de infuser. Druk op de "chocolade"-knop en laat de volle 1.5 uur lopen. U kunt ook handmatig uw eigen tijd en temperatuur instellen.
- Zeef deze infusie zoals beschreven in het hoofdstuk Zeef en opslag van deze handleiding.
- Doe de infusie, honing, vanille en zout in de dubbele boiler en meng goed terwijl u het verwarmt.
- Voeg langzaam het cacaopoeder toe, onder voortdurend roeren tot het volledig is gemengd. Het mengsel moet er "glanzend" uitzien
- Voorkom dat er water in het mengsel komt! Dek de pan niet af, anders kan er condens in het mengsel komen.
- Op dit punt kunt u eventuele extra's zoals noten en extracten mengen. Gebruik een kleine hoeveelheid extract (2,5 ml; 1/2 theelepel)
- U kunt het nu in vormen gieten of plat op een blad gieten.
- Giet het beste wanneer het mengsel nog redelijk warm is.
- Plaats ofwel vormen of vellen in de koelkast gedurende 1/2 uur of langer. Nu kunt u uw chocolade gebruiken in alle recepten waar u van houdt of op zichzelf.

U moet al uw bereidingen zeven nadat ze zijn gemengd en verwarmd in de infuser (behalve voor ontkoolde kruiden)

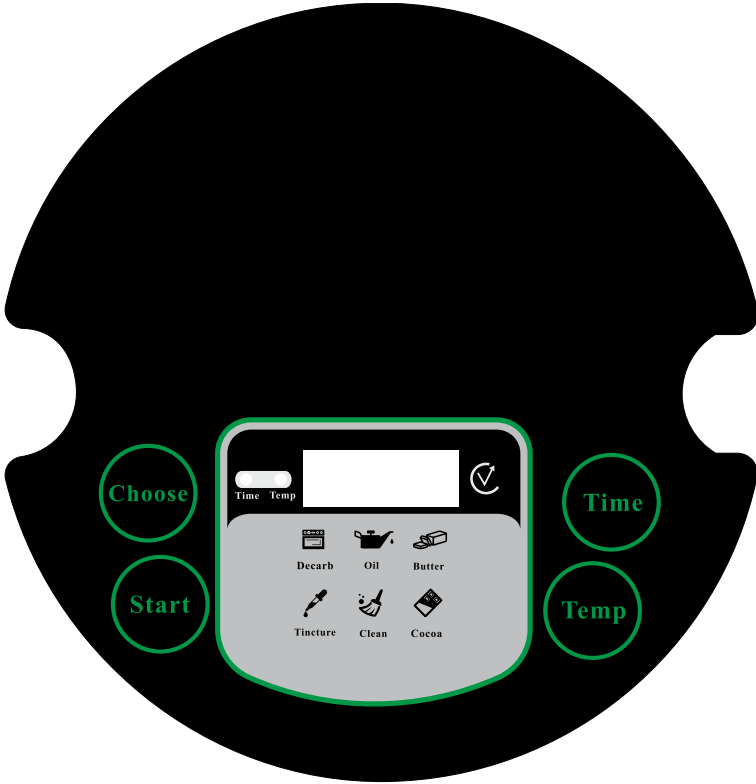
**LET OP!** De eenheid en inhoud zullen HEET zijn nadat de infusie is voltooid. Gebruik alle normale voorzorgsmaatregelen bij het hanteren van hete voorwerpen. We raden aan om siliconenhandschoenen te gebruiken of dingen gewoon te laten afkoelen voordat u ze aanraakt.

- Leg een laag kaasdoek(zeefdoek) over een metalen zeef die in een geschikte bak (bij voorkeur glas) loopt
- Giet de geïnfuseerde vloeistoffen langzaam door de kaasdoek (zeefdoek).
- U kunt een zachte spatel gebruiken om de overtollige vloeistof voorzichtig uit te knijpen.
- Zodra de meeste vloeistof door de kaasdoek(zeefdoek) is afgevoerd, verzamelt u de kaasdoek (zeefdoek) en knijpt u voorzichtig de resterende vloeistof eruit.
- Er zijn talloze opbergmogelijkheden, variërend van één grote glazen kom tot kleine potten of gietvormen zoals die bij uw infuser wordt geleverd.
- U zult uw product over het algemeen in de koelkast willen bewaren
- Tincturen moeten op een koele plaats in donkere flessen worden bewaard.

### SCHOONMAKEN

Dompel GEEN enkel onderdeel van de infuser onder in het water. Zeker als de stekker in het stopcontact zit. Plaats GEEN enkel onderdeel van de infuser in de vaatwasser. Met de hand reinigen en alleen de reinigingsfunctie gebruiken.

Spoel de beker uit en vul dan halverwege de MIN & MAX lijnen met water. Voeg een beetje afwasmiddel toe en vervang de hoofdeenheid. U kunt de reinigingsfunctie gebruiken en de messen gaan elke 15 seconden aan om te blenden. Na het reinigen kunt u een handdoek gebruiken om de unit te drogen.



## PRODUCTSPECIFICATIES

<b>Product</b>	Optimum Magicook Pro
<b>Nominale spanning</b>	220-240V
<b>Nominale frequentie</b>	50-60Hz
<b>Nominaal vermogen</b>	1000W
<b>Verwarmingsvermogen</b>	850W
<b>Mengkracht</b>	150W
<b>Capaciteit</b>	1.2L
<b>Gewicht</b>	2Kg
<b>Afmetingen</b>	205 x 150 x 310mm

## TECHNISCHE SPECIFICATIE



Aan het einde van zijn levensduur mag dit product niet worden weggegooid met het normale huisvuil, maar moet het worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor het recyclen van elektrische en elektronische apparaten. De materialen zijn recyclebaar volgens hun etikettering. U levert een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu door oude apparaten te hergebruiken, recyclen of op een andere manier te gebruiken. Informeer bij de gemeente waar de juiste bergingsvoorziening zich bevindt.

## 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 klachtomschrijving 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 veranderingen 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 Consumentrecht zal het Consumentenrecht op dit punt leidend zijn. De overige garantievoorwaarden blijven van toepassing.



**AANTEKENING**

Blank lined area for notes.

