

Optimum 9400

QUALITÄT DER SIE VERTRAUEN KÖNNEN

BEDIENUNGSANLEITUNG



MULTIFUNKTIONS- HOCHLEISTUNGS-MIXER

INHALTSVERZEICHNIS

Willkommen zu Ihrer neuen Küchenhilfe	1
Sicherheit geht vor	2
Kennenlernen Ihres Optimum 9400	4
Bedienung Ihres Optimum 9400	5
Kurzanleitung	6
Verwendung des Stampfer Hilfsmittels	7
Das Meiste aus Ihrem 9400 machen	8
Die Geschwindigkeitswählscheibe verwenden	9
Mixer Reinigung und Pflege	10
Mixbehälter Reinigung und Pflege	11
Steckschlüssel austauschen	12
Technische Informationen	13
Hilfe! Es ist etwas schiefgelaufen	14
Garantiebedingungen	16
Kontaktieren Sie uns	19

Willkommen zu Ihrer neuen Küchenhilfe

Gratulation zum Kauf eines strapazierfähigen, professionellen, qualitativen Hochgeschwindigkeits-Optimum 9400 Mixers. Dieser Mixer ist für gewerbliche und häusliche Anwendungen geeignet und wird bereits in vielen Cafes, gewerblichen Küchen und Smoothie Bars verwendet!

Sie können ihn zum Herstellen von cremigen Smoothies verwenden oder zum Pürieren, Zerkleinern, Mixen oder Zermahlen; um frische Frucht und Obst Smoothies und Säfte zu machen, schnell Eis herzustellen, um Eis zu zerkleinern, Suppen zu mixen und aufzuwärmen, sowie zum Verfeinern von Körnern. Der Mixer hilft Ihnen in der Küche beim Kochen wie ein 5 Sterne Chef!

Der Optimum 9400 hat die Fähigkeit schnell und einfach mehr Nährstoffe in Ihren Lebensmitteln zu aktivieren, indem er die Zellwände Ihrer Produkte aufbricht, damit alles gesünder und nahrhafter wird.

Mit verbessertem Motor und Steuerschaltkreis, gekuppelt mit einer präzisen Schnelligkeitskontrolle werden Ihre Smoothies viel schneller gemixt und sie werden unglaublich sämig sein!

Um die besten Ergebnisse zu erzielen und für einige tolle Ideen versuchen Sie die leckeren Rezepte auf unserer Website und Facebook Seite. Außerdem gibt es viele Rezeptbücher und hunderte gratis Rezepte, die online verfügbar sind, googeln Sie einfach nach 'Optimum 9400 Rezepten'.

Zu Ihrer Sicherheit und um die beste Leistung Ihres Optimum 9400 zu erreichen lesen Sie sich diese Anweisungen bitte sorgfältig durch.

Sicherheit geht vor



Lesen Sie sich die folgenden Sicherheitsanweisungen bitte sorgfältig durch, bevor Sie ihren Optimum 9400 verwenden

1. Spannungsversorgung ist regionspezifisch, bitte überprüfen Sie die Informationsangaben auf der Rückseite der Maschine, um zu sicherzustellen, dass Sie die richtige Stromspannung und Frequenz verwenden.
2. Vermeiden Sie Stromschläge durch das Abschalten des Stroms und das Herausziehen des Steckers, bevor Sie den Mixer zusammenbauen, auseinandernehmen oder reinigen.
3. Tauchen Sie die Mixerbasis oder das Stromkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
4. Verwenden Sie das Gerät nicht draußen.
5. Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand des Tisches oder die Theke hängen.
6. Lassen Sie den Mixer während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
7. Stellen Sie eine genaue Aufsicht sicher, wenn er von oder neben Kindern verwendet wird.
8. Wenn er nicht verwendet wird, oder vor dem Zusammenbau bzw. der Demontage, schalten Sie den Ein/Aus Schalter aus, stellen Sie die Schnelligkeit auf "1" um und ziehen Sie das Stromkabel raus.
9. Versichern Sie sich, dass der Mixer, mit dem Deckelstößel eingesetzt, richtig auf dem Krug positioniert ist, bevor Sie den Mixer einschalten.
10. Dieses Gerät sollte nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit verminderten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten, oder fehlender Erfahrung bedient werden, sofern dies nicht unter Aufsicht und Anleitung von der Person, die für deren Sicherheit verantwortlich ist, geschieht.

Sicherheit zuerst (Fortsetzung)

11. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehör austauschen oder in die Nähe von Teilen gelangen, die sich während der Verwendung bewegen.
12. Seien Sie beim Umgang mit den scharfen Klingen, beim Entleeren des Kruges und während des Reinigens vorsichtig.
13. Verwenden Sie den Mixer für nichts anderes außer für die Zubereitung von Speisen oder Getränken.
14. Vermeiden Sie Kontakt mit beweglichen Teilen.
15. Die Klingen sind scharf - gehen Sie vorsichtig damit um.
16. Bedienen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist, die Klinge locker wird oder gebrochen ist, das Gerät nicht richtig funktioniert oder wenn es hinunterfällt oder auf irgendeine Weise beschädigt ist. Geben Sie das beschädigte Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder elektrischen und/oder mechanischen Einstellung an Ihre nächste autorisierte Servicestelle.
17. Um das Verletzungsrisiko oder die Beschädigung des Mixers zu vermindern, führen Sie nichts (außer den mitgelieferten Stampfer) in den Krug ein, während der Mixer läuft.
18. Verwenden Sie den Stampfer nur, wenn der Mixerdeckel (ohne Deckelstöpsel) platziert ist.
19. Nehmen Sie den Krug niemals ab, während der Mixer läuft.
20. Geben Sie die Klingen niemals auf die Basis, ohne vorher den Krug richtig zu befestigen.
21. Verwenden Sie keine anderen Aufsätze oder Zubehör als die mitgelieferten oder speziell für Ihren Mixer entworfenen.
22. Füllen Sie den Krug nur bis zur Markierung.
23. Die Einbauten des Gerätes können vom Benutzer nicht gewartet werden und das Gerät sollte unter keinen Umständen geöffnet werden.

Nichtbeachtung der Sicherheitsanweisungen und Warnungen könnte zu schlimmen Verletzungen führen. Missbrauch Ihres Mixers kann Ihr Gerät beschädigen und Ihre Garantie ungültig machen.

Kennenlernen Ihres Optimum 9400



Bedienung Ihres 9400 - Basisbetrieb

Ein/Aus Schalter

Der Mixer funktioniert nur, wenn der Hauptschalter der Maschine auf der "ON" Position ist.

Schnelligkeitsregler

Der Schnelligkeitsregler kontrolliert die Geschwindigkeit der Klingen (U/min) und die Leistung, die auf die Kruginhalte abgegeben wird. Eine detaillierte Erklärung zur Verwendung dieses Reglers kann auf Seite 9 gefunden werden.

Impuls-Schalter

Als Sicherheitsvorkehrung funktioniert der Impuls-Schalter nur, wenn der Hauptschalter auf der "On" Position ist. Aufgrund der sehr hohen Drehzahl, die der Impuls-Schalter erzielen kann, dient dies der Verbesserung der Stabilität der Maschine und des beigefügten Kruges und erhöht die Sicherheit, um die Sicherheitsstandards einzuhalten.

Stampfer Hilfsmittel

Ermöglicht Ihnen das Hineindrücken von dicken Inhalten in den Krug, hinunter zum Klingeneinsatz, um gänzlich zerkleinert zu werden. Bitte lesen Sie die Anleitung auf Seite 7, um den Stampfer effektiv zu verwenden.

Krugdeckel

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Deckel auf den Krug geben. Sie müssen sicherstellen, dass der Deckelrand auf jeder Seite der Krugöffnung unter die Laschen gedrückt wird, was sicherstellt, dass der Deckel während des Mixvorgangs nicht herunterfällt. Versichern Sie sich zu Ihrer eigenen Sicherheit (und damit die Küche sauber bleibt), dass der Deckel fest angebracht ist, bevor Sie mit dem Mixen fortfahren



Füllen Sie den Krug nicht über die Markierung.

Kurzanleitung

1. Stellen Sie sicher, dass der Mixer-Hauptschalter in der "OFF" Position ist.
2. Überprüfen Sie, ob der Schnelligkeitsregler auf die niedrigste Stufe '1' eingestellt ist.
3. Stecken Sie das Netzteil in die Steckdose
4. Geben Sie Lebensmittel in den Krug, um diese zu mixen. Beginnen Sie mit Flüssigkeiten/weicheren Zutaten und fügen Sie dann festere hinzu.
5. Bringen Sie den Deckel an, mit dem Deckelstöpsel eingesteckt, und zwar durch das Verschließen einer Seite des Deckels mit dem Krugrand und drücken Sie ihn auf der gegenüberliegenden Seite nach unten. Stellen Sie sicher, dass der Deckel und der Deckelstöpsel korrekt platziert worden sind, bevor Sie den Mixer in Betrieb nehmen.
6. Platzieren Sie den Krug richtig auf der Basis.
7. Drehen Sie den Mixer-Hauptschalter auf die "ON" Position.
8. Beginnen Sie mit dem Mixen bei Schnelligkeit "1" und erhöhen Sie dies schrittweise bis zur gewünschten Geschwindigkeit (dicke Zutaten sollten auf der Stufe "10" gemixt werden).
9. Um Zutaten in den Mixer zu geben, während dieser in Betrieb ist, schalten Sie auf eine geringere Geschwindigkeit herunter und nehmen Sie den Deckelstöpsel ab. Fügen Sie Flüssigkeiten oder zerkleinerte Zutaten langsam hinzu.
10. Um Zutaten während des Mixens umzurühren, nehmen Sie den Deckelstöpsel ab und führen Sie den mitgelieferten Stampfer ein.
11. Wenn Sie mit dem Mixen fertig sind, schalten Sie den Mixer aus und warten Sie, bis die Klinge komplett zum Stillstand gekommen ist.
12. Wenn die Klinge sich nicht mehr dreht, heben Sie den Krug von der Basis.
13. Öffnen Sie den Krugdeckel, indem Sie mit Ihrem Daumen auf einer Seite des Deckels hinunterdrücken und diesen dann abheben.
14. Gießen Sie die gemixte Flüssigkeit heraus oder verwenden Sie den Schaber.

Wenn Sie heiße Zutaten mixen, dann stellen Sie immer sicher, dass

der Deckelstöpsel sicher im Deckel und der Deckel sicher am Krug befestigt ist.



Verwendung des Stampfer Hilfsmittels



Verwenden Sie das Stampfer Hilfsmittel, um Zutaten in die Klingen zu drücken und zu verhindern, dass dicke oder gefrorene Mischungen seitlich am Krug kleben bleiben.

Wenn Sie den Stampfer verwenden, dann sollte der Krug nicht mehr als 2/3 voll sein. Bewegen Sie den Stampfer eher seitlich am Krug, statt einfach nur von oben nach unten.

Um das Aufwärmen von gefrorenen Zutaten zu verhindern, verwenden Sie den Mixer mit dem Stampfer nur für maximal 30 Sekunden. Da Reibung Wärme erzeugt, erhöht sich die Temperatur der Zutaten im Optimum 9400 alle 30 Sekunden um 4 Grad. Wenn Sie lange mixen, benötigen Sie zusätzliches Eis, um die Zutaten erneut einzufrieren.



Geben Sie nichts anderes außer Lebensmitteln oder Flüssigkeiten in den Mixer, während er läuft. Zum Umrühren von Zutaten während des Mixens verwenden Sie das mitgelieferte Stampfer Hilfsmittel.

Das Meiste aus Ihrem Optimum 9400 machen

Um die besten Ergebnisse zu erzielen, geben Sie die Zutaten in folgender

Reihenfolge in Ihren Mixer:

1. Zuerst Flüssigkeiten
2. Dann weiche Lebensmittel/ Gemüse
3. Zuletzt tiefgefrorene Produkte und Eis.

Verarbeitung heißer Flüssigkeiten:

1. Gießen Sie die heiße Flüssigkeit in den Krug, jedoch nicht höher als bis zur obersten Markierung (2 Liter).
2. Befestigen Sie den Deckel sicher (mit dem Deckelstößel korrekt angebracht).
3. Um kalte Flüssigkeiten aufzuwärmen, beginnen Sie mit dem Mixen auf geringer Geschwindigkeit und steigern Sie diese. Fahren Sie für mehrere Minuten mit dem Mixen auf schneller Stufe fort, bis sich die Zutaten aufwärmen.

Verarbeitung von Gemüse:

1. Um die besten Ergebnisse zu erzielen, schneiden Sie die Zutaten in kleine Teile. Sie müssen die Schale, Kerne oder Samen nicht entfernen, da der Mixer diese komplett zerkleinert.
2. Geben Sie die Stücke in den Mixerkrug und gießen Sie Wasser hinzu, bis der Krug ungefähr zu 2/3 gefüllt ist.
4. Befestigen Sie den Deckel sicher (mit dem Deckelstößel korrekt angebracht).
5. Beginnen Sie bei niedrigster Geschwindigkeit mit dem Mixen und steigern Sie diese (7 oder 8 am Schnelligkeitsregler) bis die Zutaten die gewünschte Konsistenz erreicht haben.

Verarbeitung von Eis:

1. Geben Sie Eis in den Krug.
2. Gießen Sie Wasser hinein, damit der Krug zu 3/4 voll ist und lassen Sie das Eis an die Oberfläche treiben.
3. Befestigen Sie den Deckel sicher (mit dem Deckelstößel korrekt angebracht).
4. Beginnen Sie bei niedrigster Geschwindigkeit mit dem Mixen und steigern Sie diese (10 am Schnelligkeitsregler) bis das Eis die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

Verwendung des Schnelligkeitsreglers

NIEDRIGE Geschwindigkeit (1 bis 5 am Schnelligkeitsregler): Verwenden Sie diese zum Zerkleinern und Zerschneiden. Schalten Sie immer auf niedrige Geschwindigkeit, wenn Sie Zutaten oder Flüssigkeit während des Mixens hinzugeben.

HOHE Geschwindigkeit (5 bis 10 am Schnelligkeitsregler): Verwenden Sie diese um Körner zu verfeinern, Eis zu zerkleinern, gefrorene Früchte, ganze Früchte und Gemüse zu mixen.

Anmerkung: Starten Sie immer bei niedriger Geschwindigkeit, wenn Sie Zutaten vorbereiten und schalten Sie dann langsam auf die gewünschte Geschwindigkeit um.

Ergebnis	Geschwindigkeitsstufe	Mixdauer*
Dips & Aufstriche	5-7	10-20 Sekunden
Püree & Mus	5-7	20-30 Sekunden
Smoothies & Shakes	5-10	10-30 Sekunden
Tiefgefrorene Mischungen	10	10-30 Sekunden
Cocktails	5-10	10-30 Sekunden
Cremige Saucen	10	45-60 Sekunden
Frucht- und Gemüse-Säfte	10	45-60 Sekunden
Raffinierte Körner	10	60-90 Sekunden
Nussmilch	10	60-90 Sekunden
Nussbutter	10	1-2 Minuten
Heiße Suppen	10	4-6 Minuten

* Die Mixzeiten sind nur ungefähre Angaben. Diese Zeiten hängen von der Art der verwendeten Zutaten und der gewünschten Konsistenz ab.



Zu viel Mixen kann Ihre Maschine überhitzen und zum Verlust von gesunden Nährstoffen führen.

Mixer Reinigung und Pflege

Sie müssen Ihren Mixer nach jeder Verwendung reinigen, dies dient zur Hygiene und versichert die Langlebigkeit Ihres Optimum™ Mixers. Lebensmittelrückstände sind ein Gesundheitsrisiko, da Bakterien wachsen können, die verursachen, dass sich Ihr Krug verfärbt. Bakterien und zurückbleibende Lebensmittelsäuren können außerdem die Dichtungen und den Schaft der Klinge beschädigen.

Um die Basis zu reinigen:

1. Trennen Sie den Mixer von der Stromzufuhr.
2. Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch und wischen Sie die Mixerbasis ab. Sie können bei Bedarf ein mildes Spülmittel verwenden, um eingetrocknete Lebensmittel zu entfernen.
3. Verwenden Sie ein trockenes, weiches Tuch um den Mixer gründlich abzutrocknen.

Um das Kissenpolster zu reinigen:

1. Zerlegen Sie den Mixer, indem Sie den Krug von der Basis heben.
2. Nehmen Sie das Kissenpolster von der Basis ab.
3. Wischen Sie das Kissenpolster mit einem milden Spülmittel und einem feuchten Tuch ab. Sie können diesen Bereich bei Bedarf ins Waschbecken tauchen.
4. Trocknen Sie das Gerät ab.
5. Reinigen Sie die Oberseite der Mixerbasis unter dem Kissenpolster, da sonst jegliche Flüssigkeiten oder Lebensmittelrückstände in den Motor gesaugt werden und erhebliche Schäden anrichten können.
6. Geben Sie das Kissenpolster auf den Mixer zurück.



Geben Sie keine Teile Ihres Mixers in den Geschirrspüler und tauchen Sie die Mixerbasis nicht in Wasser ein.

Mixbehälter Reinigung und Pflege

Um den Krug zu reinigen

1. Spülen Sie den Krug nach jeder Verwendung gründlich mit warmem - nicht heißem - Wasser ab.
2. Geben Sie ein bis zwei Tropfen Spülmittel in Ihren Krug und füllen Sie diesen halbvoll mit warmem Wasser.
3. Befestigen Sie den Deckel
4. Starten Sie die Maschine bei Geschwindigkeitsstufe 1 und erhöhen Sie auf Stufe 10.
5. Lassen Sie die Maschine auf hoher Stufe für 10-60 Sekunden laufen (abhängig davon, was gemixt wurde, dicke Zutaten benötigen längere Reinigung).
6. Leeren Sie alles heraus und spülen Sie den Krug gründlich ab.
7. Stellen Sie den Krug verkehrt herum hin und lassen Sie ihn trocknen.
8. Prüfen Sie die Basis des Kruges, wo das Zahnrad ist (das Stück, das die Klinge mit dem Mixermotor verbindet). Wenn dieses Teil während dieses Prozesses nass geworden ist, dann trocknen Sie es mit einem Handtuch ab, um zu versichern, dass das Lager nicht vom Wasser beschädigt wird.

Für eine gründliche Reinigung führen Sie die folgenden Schritte bitte monatlich oder bei Bedarf durch:

Geben Sie 4 Tassen kalten Wassers und 4 Tassen weißen Essigs in den Krug und lassen Sie alles für 12 bis 24 Stunden einwirken. Gießen Sie dann den Inhalt heraus und spülen Sie alles gründlich ab. Reinigen Sie den Krug danach wie oben angegeben.

Wenn die Einheit trüb wird:

Es kommt oft vor, dass sich die Oberfläche verändert, sogar bei Edelstahl (orange/trübe färben), und daher können Sie den Krug für 24 Stunden mit weißem Essig einweichen, sodass nur der Klingenaufsatz bedeckt wird, und den Krug danach wie oben beschrieben reinigen. Die Verfärbung, die danach immer noch ersichtlich ist, beeinflusst das Mixen nicht und geht auch nicht ab, wenn Sie etwas mixen.



Tauchen Sie Ihren Krug nicht ins Waschbecken ein und geben Sie ihn auch nicht in den Geschirrspüler. Dies verursacht irreversible Schäden des Lagers.

Steckschlüssel austauschen

1. Trennen Sie Ihren Optimum 9400 von der Stromzufuhr.
2. Nehmen Sie das Kissenpolster vom Gerät ab.
3. Finden Sie das kleine Loch seitlich am Mixer oben, knapp unter dem Steckschlüssel.
4. Mit dem Loch auf Augenhöhe, drehen Sie den Steckschlüssel mit der Hand (dies verursacht keine Beschädigung des Motors) bis Sie die Phillips Kopfschraube durch das Loch sehen können.
5. Stecken Sie einen kleinen Phillips-Kopf Schraubendreher in das Loch (klein/ PH1 Schraubenzieher) und drehen Sie 4-5 ganze Umdrehungen gegen den Uhrzeigersinn. Sie können Ihre andere Hand verwenden, um nach jeder Drehung zu überprüfen, ob der Steckschlüssel schon abgenommen werden kann.
Anmerkung: Zu weites Aufschrauben kann dazu führen, dass die Schrauben in den Mixer fallen, seien Sie daher sehr vorsichtig, damit dies nicht passiert.
6. Ziehen Sie den Steckschlüssel behutsam vom Motorschaft.
7. Überprüfen Sie den Steckschlüssel und stellen Sie sicher, dass die Plastikbuchse immer noch eine quadratische Form hat, die zum Motorschaft passt. Wenn dies nicht der Fall ist, dann benötigen Sie ein Ersatzteil.
8. Überprüfen Sie, ob der Motor frei von Schmutz ist und suchen Sie das Loch für die Schraube.
9. Geben Sie den Ersatzsteckschlüssel in den Mixer zurück. Versichern Sie sich, dass die Schraube die Seite des Mixergehäuses und das Loch im Motorschaft verbindet.
10. Drücken Sie den Steckschlüssel nach unten und ziehen Sie die Schraube fest.
11. Geben Sie das Kissenpolster zurück auf den Mixer und stellen Sie sicher, dass die Vorderseite auch wirklich wieder vorne am Mixer ist (Steuerung). Versichern Sie sich, dass das Kissenpolster überall fest sitzt, auch rund um den Steckschlüssel, denn wenn dies nicht der Fall ist, dann kann der Steckschlüssel am Kissenpolster reiben, was Rauch und die Beschädigung des Steckschlüssels und des Kissenpolsters verursachen kann.

Zum Bestellen von Ersatzteilen gehen Sie auf
www.froothieinternational.com

Technische Informationen

1. **Deckel:** vermeidet Verschütten von Inhalten des Kruges mit seinem abnehmbarem Deckelstöpsel.
2. **Deckelstöpsel/Einsatz:** Verhindert, dass Flüssigkeit aus dem Krug spritzt. Der Stöpsel darf nicht zu eng anliegen, damit Dampf, der während des Mixens von heißen Zutaten entsteht, entweichen kann. Er kann abgenommen werden, damit Sie während des Mixens weitere Zutaten hinzufügen und den Stampfer verwenden können.
3. **Krug/Schüssel:** Der Krug beinhaltet Lebensmittel und Flüssigkeiten während des Mixens. Markierungen seitlich am Krug zeigen die Mengen und die maximale Füllmenge an.
4. **Klingenaufsatz:** Dies ist der arbeitende Teil des Mixers, der das Zerkleinern und Zerschneiden von Zutaten ermöglicht. Durch das einzigartige Design ist er zum Mixen von nassen und trockenen Zutaten geeignet. Die Klingenaufsätze bestehen aus Grad 304 (1/18 Edelstahl).
5. **Gummi Kissenpolster:** Hält den Krug auf dem Mixer, um die Sicherheit während des Mixens zu gewährleisten. Außerdem vermindert er Vibrationen.
6. **Stampfer Hilfsmittel:** Ermöglicht Ihnen das Hinunterdrücken von Zutaten zum Klingeneinsatz, um eine feine Konsistenz zu erzielen. Er wird für effektives Herstellen von Nussbutter und auch für das Mixen von gefrorenen Zutaten benötigt.
7. **Mixer Basis:** Beinhaltet einen hochwertigen Motor und zugehörige Elektronik um sicherzustellen, dass der Mixer mit optimaler Leistung läuft und kann sich selbst vor Überhitzung schützen.
8. **Motor/Hauptplatine:** Gesteuert von einer Leiterplatte um die Mixgeschwindigkeit zu regeln, beinhaltet hoch entwickelte Technologie um die Drehzahl der Klingen im Falle eines Absterbens des Motors (Klingen stoppen aufgrund von dicken Zutaten) anzuheben.
Beinhaltet einen Warn-Piepser, um den Benutzer vor möglicher Überhitzung und überschüssiger Last auf dem Motor zu warnen.
9. **Überlastschutzschalter:** Diese Taste auf der Basis des Mixers stellt sicher, dass der Motor vor schneller Wärmeentwicklung geschützt wird.
10. **Klingen-Abnahme-Hilfsmittel:** Hilft bei der Abnahme des Klingeneinsatzes wie



irantie und Support Team.

urde speziell entwickelt um Nussmilch zu filtern den Saft
ennen. So erhalten Sie einen leckeren Saft.



Hilfe, etwas ist schiefgelaufen!

Problem	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht!	Überprüfen Sie, ob die Maschine eingesteckt ist und der Strom an ist. Überprüfen Sie den Überlastschalter auf der Basis des Mixers. Wenn dieser ausgelöst wurde, dann stellen Sie sicher, dass er vom Stromnetz getrennt ist und drücken Sie die Taste zurück.
Mein Mixer funktioniert nicht mehr und ich höre einen Piepston.	Die Schalttafel informiert Sie, dass ein extremer Wärmeanstieg innerhalb der Maschine stattfindet, daher müssen Sie eine höhere Geschwindigkeitsstufe auswählen, um die Belastung auf den Motor zu verringern. Das Einstellen einer höheren Geschwindigkeit lässt den Kühlerlüfter schneller laufen, leitet mehr Wärme ab und korrigiert dieses Problem. Der Mixer funktioniert nicht, wenn der Piepser ertönt und Sie müssen Maßnahmen ergreifen; das Verringern des Kruginhaltes hilft vielleicht.
Mein Mixer funktioniert während des Mixens auf einmal nicht mehr.	Ihr Mixer hat sich vielleicht überhitzt. Wenn Sie dicke Zutaten (Datteln, Nussbutter, usw.) machen, dann müssen Sie die höchste Geschwindigkeitseinstellung "10" wählen. Lassen Sie die Maschine für 30-45 Minuten abkühlen, bevor Sie diese wieder einschalten und überprüfen Sie bitte auch, dass der Überlastschalter auf der Basis nicht aktiviert wurde.
Die Kruginhalte kleben seitlich an und lassen sich nicht mixen!	Schalten Sie den Mixer aus, nehmen Sie den Deckel ab und stecken Sie den Stampfer, der mit dem Mixer mitgeliefert wurde, hinein. Bewegen Sie den Stampfer so, dass die Zutaten an den Krugseiten hinuntergedrückt werden. Das Hinzufügen von mehr Flüssigkeit (wenn möglich) kann auch dabei helfen, dass wieder besser gemixt werden kann.
Es scheint so, als würden sich die Zutaten während des Mixens nicht bewegen.	Es ist vielleicht zu viel im Krug oder der Krug hat vielleicht eine Luftblase eingeschlossen. Sie können den Deckelstößel (Einsatz) einfach abnehmen und den Stampfer verwenden. Wenn sich die Zutaten immer noch nicht bewegen, dann versuchen Sie mehr Flüssigkeit hinzuzufügen oder die Menge im Krug zu verringern.
Warum ist mein Krug trüb oder verfärbt?	Die Mineralien aus Früchten, Zutaten und Blattgrün können eine Verfärbung Ihres Mixers verursachen. Wir empfehlen Ihnen, die auf Seite 11 genannte Reinigung durchzuführen.

Hilfe, etwas ist schiefgelaufen! (Fortsetzung)

Problem	Lösung
Mein Mixer gibt einen starken elektrischen Geruch ab.	Für die ersten Anwendungen riecht es anfangs bei allen Hochgeschwindigkeits-Mixern immer leicht verbrannt, dies kommt von den Schmiermitteln, die im Herstellungsprozess verwendet werden und sich erst nach mehreren Verwendungen abnutzen (20-50 Zyklen). Über die ersten 1-3 Monate nimmt dieses elektrische Ozon (starker Geruch) ab.
Dieser Geruch taucht nun wieder auf!	Wenn der Mixer unter hoher Last läuft (dicke/ sehr dicke Zutaten) oder für längere Dauer (Suppen machen) verwendet wird, dann tritt der Geruch wieder auf. Dies liegt an der Hitzesättigung des Motors, verringert sich aber mit der Zeit. Es ist bei allen Hochgeschwindigkeits-Mixern typisch und Sie müssen sich deswegen keine Sorgen machen.
Mein Klingenaufsatz hat Oberflächen-Verfärbungen, einen orangenen Fleck oder ist trüb geworden. Ich dachte, es ist Edelstahl?	Ihr Klingenaufsatz ist definitiv Edelstahl (Grad 304 um genau zu sein). Edelstahl ist eigentlich der Name des Leichtmetalls, aus dem das Material besteht. Es kann bloß trüb werden, hält aber Korrosion und Rost stand. Trotz seines Namens ist es nicht vollständig schmutzabweisend. Bei Edelstahl kann eine Ablagerung auf der Oberfläche auftreten, doch dann können Sie die Klingen für 24 Stunden in reinem, unverdünntem weißem Essig, den Sie in den Krug gießen, einweichen. Es soll nur der Klingeneinsatz bedeckt sein. Folgen Sie danach dem normalen Reinigungsprozess auf Seite 11, bevor Sie den Krug wieder verwenden.
Aus welchem Material besteht das Lager im Krug?	Es besteht aus Chrom-Stahl. Es kann nicht aus Edelstahl hergestellt werden, da es dann nicht stark genug wäre, wenn es so dünn wie nötig gemacht wird. Chrom-Stahl hält Rostbildung stand, stellen Sie jedoch sicher, dass das Lager immer trocken ist, damit es nicht rostet.
Ich habe etwas im Mixer gelassen, das nicht dort sein sollte, und nun wurde der Klingeneinsatz beschädigt.	Die Klingeneinsätze im Krug sind vollständig auswechselbar, Sie können einen bei Frootie bestellen und diesen selbst austauschen, ohne dass Sie einen neuen Krug kaufen müssen.

Gewährleistungsbedingungen (International)

Effektiv seit dem 1. Januar 2014

Diese wie unten aufgeführte Garantie deckt nur Vertriebshändler der Optimum-Geräteauswahl ab. Bitte kontaktieren Sie Ihren Vertriebshändler bezüglich der vollen Produktgarantie.

1. Optimum® gewährleistet, dass dieses Gerät keine Material- und Verarbeitungsdefekte aufweist und dass es in Ihrem Haushalt für eine Dauer von 2 Jahren und bei gewerblicher Verwendung für eine Dauer von 12 Monaten vom Verkaufsdatum an entsprechend der beiliegenden Anleitung zufriedenstellend funktioniert.
2. Alle Garantien, die diese Standardfrist übersteigen werden als verlängerte Fristen von dem verkaufenden Vertriebshändler angeboten und sind nur über diesen Anbieter beanspruchbar.
3. Mängel, die innerhalb dieses Gewährleistungszeitraums, unter normaler Verwendung und Pflege, auftreten, werden ausschließlich nach unserem Ermessen repariert oder ersetzt, wobei für Sie keine Kosten für die Teile anfallen. Diese Gewährleistung bezieht sich nicht auf inkludiertes oder separat erworbenes Zubehör. Austauschgeräte werden nur bei erheblichen Störungen durch Festlegung von unserem Vertreter angeboten.
4. Der Klingenaufsatz und der Steckschlüssel werden sich nur durch falsche Anwendung und Fehlgebrauch verschlechtern und sind daher nur für die ersten 30 Tage ab Kauf durch diese Garantie abgedeckt.
5. Im Falle, dass die Geräte, die Reparatur benötigen, unter Gewährleistung stehen, und der Vertreter diese nicht durchführen kann, dann muss der Kunde für die Kosten der Rücksendung des Produktes an Optimum® (oder deren zugelassenen Dienstleister) aufkommen, und auch das Rückporto an den Kunden trägt dieser selbst.
6. Der Eigentümer trägt das Versandrisiko und Beschädigungen, die während dem Transport auftreten, werden nicht von dieser Garantie abgedeckt.

7. Der Kunde muss sicherstellen, dass retournierte Produkte ordentlich verpackt werden, damit diese während des Versands nicht beschädigt werden. Um den Gewährleistungsanspruch zu beschleunigen, legen Sie bitte eine Erklärung der Probleme bei. Optimum® wird keine Fehler suchen und wird nur die beschriebenen Fehler wie in dieser Garantie angegeben reparieren.
8. Diese vollständige Gewährleistung erlischt, wenn das Gerät falsch verwendet wurde, bei Fahrlässigkeit, bei Unglück (Missgeschick), bei Umbau, bei Missachtung der Bedienungsanleitung oder wenn das Produkt abnormalen oder extremen Bedingungen ausgesetzt wird.
9. Kosmetische Veränderungen, die die Leistung nicht beeinflussen, wie Verfärbung von Teilen des Produktes oder die Auswirkung der Verwendung von scheuernden Reinigungsmitteln unterliegt nicht der Garantie und wird nicht als Defekt angesehen. Die Reinigung oder Entfernung von Lebensmitteln, die mit jeglichen Schäden einhergeht, die durch die Ablagerung solcher Reste verursacht wird, fällt nicht unter die Garantiebestimmungen.
10. Die Gewährleistung bezieht sich nicht auf normale Abnutzung und den Verschleiß des Produktes oder der Teile.
11. Die Gewährleistung bezieht sich nicht auf jegliche Defekte, die durch Unfälle, falsche Verwendung, Fehlbenutzung, unrechtmäßige Aufstellung oder unrechtmäßigen Betrieb, Mangel an angemessener Pflege, unbefugte Veränderung, Verlust von Teilen, Veränderungen oder eine versuchte Reparatur durch eine nicht von Optimum® autorisierte Person hervorgerufen werden.
12. Die Gewährleistung gilt ebenfalls nicht bei Beschädigung, Fehlfunktion oder Versagen, die aus Umbau, Unfall, falscher Verwendung, Missbrauch, Feuer, verschütteten Flüssigkeiten, Fehlanpassung der Benutzersteuerung, Verwendung von falscher Stromspannung, Überspannungen und Spannungsunterbrechung, Gewitter, höherer Gewalt, Probleme bei der Stromversorgung, Veränderungen oder versuchte Reparatur durch eine nicht vom Händler autorisierte Person, Verwendung von kaputtem oder nicht kompatibelem Zubehör, Aussetzung an abnorme korrosive Bedingungen resultieren oder wenn ein Insekt, Ungeziefer oder fremdes Objekt hineingerät.

13. Die Gewährleistung bezieht sich nicht auf Beschädigungen, die durch die Verwendung der Maschine mit einer alternativen Stromversorgung (Solar, Wechselrichter, Generator, usw.) entstehen und die Verwendung solcher Vorrichtungen, um Ihr Gerät mit Energie zu versorgen, wird nicht empfohlen.

14. Sie müssen Ihren Rechnungsbeleg aufbewahren, um den Kauf und das Kaufdatum nachweisen zu können. Falls Sie einen Anspruch gemäß der Gewährleistung geltend machen wollen, müssen Sie den Kaufbeleg vorlegen.

15. Sollte der Kaufbeleg nicht vorgelegt werden, können Garantieansprüche nicht geltend gemacht werden. Das Verbrauchergesetz erlaubt uns die Anforderung von Kaufnachweisen für die Bearbeitung von Gewährleistungsansprüchen.

16. Diese Gewährleistung besagt nicht, dass sie irgendwelche Verbraucherrechte, aufgeführt in und vollstreckbar unter den Verbraucherschutzgesetzen. Im Falle eines Verstoßes einer Bedingung innerhalb dieser Gewährleistungsgarantie gegen die Verbraucherrichtlinien, soll nur die einzelne Bedingung für nichtig erklärt werden und alle anderen Bedingungen sollen gültig bleiben.

Kontaktieren Sie uns

Bitte kontaktieren Sie unseren Vertreter für Support, Kundendienst und Gewährleistungsansprüche.

Unser Vertreter ist:



Sprechen Sie mit einem unserer freundlichen **Kundenberater**

Tel.: 03222 / 1093335 - Deutschland

Tel.: 0720815237 - Österreich

Tel.: 0615000365 - Schweiz

After Sales Support - Defekte Geräte, Reparaturen & Garantie

support@froothie.de - Deutschland

support@froothie.at - Österreich

support@froothie.ch - Schweiz

Kunden Feedback

feedback@froothie.de - Deutschland

feedback@froothie.at - Österreich

feedback@froothie.ch - Schweiz

Mehr erfahren

www.froothieinternational.com