

# *Optimum* 8200

KVALITA, KTERÉ MŮŽETE VĚŘIT

## UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA



VÍCEÚČELOVÝ VYSOCE VÝKONNÝ STOLNÍ MIXÉR

# OBSAH

PŘIVÍTEJTE VAŠEHO NOVÉHO KUCHYŇSKÉHO POMOCNÍKA	1
BEZPEČNOST PŘEDEVŠÍM	2
POZNEJTE VÁŠ OPTIMUM 8200	4
JAK POUŽÍVAT VÁŠ OPTIMUM 8200	5
RYCHLÝ START	6
JAK POUŽÍVAT DUSADLO	7
JAK MAXIMÁLNĚ VYUŽÍT VÁŠ OPTIMUM 8200	8
JAK POUŽÍVAT OVLÁDACÍ PANEL	9
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA MIXÉRU	10
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA NÁDOBY	11
JAK VYMĚNIT NÁSTRČNOU HLAVICI	12
TECHNICKÉ INFORMACE	13
POMOC! NĚCO SE POKAZILO	14
ZÁRUČNÍ PODMÍNKY	16
KONTAKTUJTE NÁS	17

## PŘIVÍTEJTE VAŠEHO NOVÉHO KUCHYŇSKÉHO POMOCNÍKA

Gratulujeme vám ke koupi vašeho výkonného a velmi rychlého stolního mixéru Optimum 8200 profesionální kvality. Tento mixér je vhodný jak pro komerční, tak domácí použití a již ho používá spousta kaváren, komerčních kuchyní a smoothie barů!

Můžete ho použít k přípravě těch nejjemnějších smoothies. Rozmačkejte, nakrájejte, rozmixujte nebo umelte suroviny ke zhotovení čerstvých ovocných a zeleninových koktejlů, džusů nebo rychlých zmrzlin, rozdrťte led, rozmixujte a ohřejte polévky a zpracujte obilniny. Tento mixér vám bude asistovat ve vaší kuchyni, abyste vařili jako pěťihvězdičkový kuchař.

Optimum 8200 má schopnost rychle a snadno aktivovat více živin ve vašem jídle pomocí rozložení buněčných stěn vašich produktů, čímž vytvoří zdravější a výživnější směsi.

S pokročilým motorem a ovládacím obvodem, spolu s precizním ovládním rychlosti, budou vaše smoothies rozmixovány o poznání rychleji a budou jemné jako nikdy předtím!

Pro dosažení nejlepších výsledků a inspiraci skvělými nápady vyzkoušejte chutné recepty na našich webových stránkách, Facebooku a YouTube kanálu FroothieTV. Máte k dispozici také spoustu receptů a stovky bezplatných receptů online.

PRO ZAJIŠTĚNÍ VAŠEHO BEZPEČÍ A DOSAŽENÍ NEJLEPŠÍHO VÝKONU VAŠEHO  
OPTIMUM 8200 SI PROSÍM POZORNĚ PŘEČTĚTE TYTO INSTRUKCE.

# BEZPEČNOST PŘEDEVŠÍM



PŘED POUŽITÍM VAŠEHO OPTIMUM 8200 SI PROSÍM POZORNĚ PŘEČTĚTE TYTO BEZPEČNOSTNÍ INSTRUKCE.

1. Zdroj napájení je územně omezen, zkontrolujte prosím informační tabulku vzadu na přístroji, abyste se ujistili, že používáte správné napětí a frekvenci.
2. Vyhněte se elektrickému šoku vypnutím a odpojením přístroje ze zásuvky, než ho začnete skládat, rozebírat nebo čistit.
3. Nikdy neponořujte základnu mixéru nebo napájecí kabel do vody nebo jiné kapaliny.
4. Nepoužívejte zařízení venku.
5. Nenechávejte napájecí kabel viset přes okraj stolu nebo pultu.
6. Nikdy nenechávejte spuštěný mixér bez dozoru.
7. Zajistěte přísný dohled, je-li přístroj používán dětmi nebo v jejich blízkosti.
8. Když není přístroj používán, nebo se ho chystáte složit či rozebrat, vypněte ho a odpojte ho ze zásuvky.
9. Ujistěte se, že je víko společně se zátkou správně umístěno na nádobě, než mixér zapnete.
10. Tento přístroj není určen pro osoby (včetně dětí) se sníženou fyzickou, smyslovou nebo psychickou způsobilostí, nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, ledaže jim byl poskytnut dozor nebo instrukce ohledně použití přístroje osobou zodpovědnou za jejich bezpečnost.
11. Před výměnou příslušenství nebo manipulací s pohyblivými částmi přístroj vypněte a vypojte ze zásuvky.

# BEZPEČNOST PŘEDEVŠÍM (POKRAČOVÁNÍ)

12. Je třeba zvýšené opatrnosti při zacházení s ostrým nožem, vyprazdňování nádoby a během čištění.
13. Nepoužívejte mixér na nic kromě přípravy jídla nebo nápojů.
14. Vyhněte se kontaktu s pohyblivými částmi.
15. Nůž je ostrý – zacházejte s ním opatrně.
16. Nepracujte s přístrojem, je-li šňůra nebo koncovka poškozená, nůž se uvolní či poškodí, u přístroje dojde k závadě nebo upadne na zem či se jinak poškodí. Vraťte poškozený přístroj do nejbližší autorizované opravny na prohlídku, opravu nebo elektrickou a/nebo mechanickou úpravu.
17. Pro snížení rizika vážného zranění nebo poškození mixéru nevkládejte nic do nádoby (kromě dusadla dodaného s vaším stolním mixérem), zatímco mixér běží.
18. Dusadlo použijte pouze v případě, že je víko mixéru (s odstraněnou zátkou) na svém místě.
19. Nikdy neodstraňujte nádobu za běhu mixéru.
20. Nikdy neumisťujte nůž na základnu před řádným upevněním nádoby.
21. Nepoužívejte jiné příslušenství nebo doplňky než ty, které byly dodány nebo navrženy přímo pro váš stolní mixér
22. Nenaplňujte nádobu nad uvedenou značku horní hranice.
23. S útroby přístroje nesmí běžný uživatel zacházet a přístroj by neměl být za žádných podmínek otevřen.

**NEDODRŽENÍ BEZPEČNOSTNÍCH INSTRUKCÍ A VAROVÁNÍ MŮŽE VÉST K VÁŽNÝM ZRANĚNÍM. NESPRÁVNÉ ZACHÁZENÍ S VAŠÍM STOLNÍM MIXÉREM MŮŽE POŠKODIT PŘÍSTROJ A PORUŠIT ZÁRUKU.**

# POZNEJTE VÁŠ OPTIMUM 8200



# JAK POUŽÍVAT VÁŠ OPTIMUM 8200 - ZÁKLADNÍ OPERACE

1. Ujistěte se, že je hlavní vypínač v pozici "OFF" (vypnuto).
2. Zapojte mixér do zásuvky.
3. Umístěte potraviny k mixování do nádoby. Začněte s tekutinami/měkkými ingrediencemi a poté přidávejte potraviny tužší.
4. Připevněte víko se zátkou přitlačením libovolné strany víka k okraji nádoby a tlačením směrem dolů na protější straně.
5. Správně umístěte nádobu na základnu.
6. Přepněte hlavní vypínač mixéru do polohy "ON" (zapnuto).
7. Vyberte požadovanou rychlost nebo čas.
8. Pro přidání potravin za běhu přístroje přepněte na nižší rychlost a odstraňte zátku z víka. Pomalu přidávejte tekutou nebo naporcovanou stravu.
9. Pro smíchání potravin během mixování odstraňte zátku z víka a vložte dusadlo dodané s vaším stolním mixérem.
10. Po dokončení mixování vypněte mixér a vyčkejte, než se nůž zcela zastaví.
11. Až se nůž zastaví, odejměte nádobu ze základny.
12. Otevřete víko nádoby stlačením strany víka palcem a poté jej zvedněte.
13. Vylijte rozmixovanou tekutinu nebo použijte škrabku pro seškrábání rozmixovaného obsahu.



**PŘI MIXOVÁNÍ HORKÉHO JÍDLA SE VŽDY UJISTĚTE, ŽE JE ZÁTKA VLOŽENA VE VÍKU A VÍKO JE BEZPEČNĚ UMÍSTĚNO NA NÁDOBĚ.**

# RYCHLÝ START

1. Ujistěte se, že je hlavní vypínač v pozici "OFF" (vypnuto).
2. Zapojte mixér do zásuvky.
3. Umístěte potraviny k mixování do nádoby. Začněte s tekutinami/měkkými ingrediencemi a poté přidávejte potraviny tužší.
4. Připevněte víko (se zátkou) na nádobu a ujistěte se, že pevně drží na svém místě.
5. Správně umístěte nádobu na základnu.
6. Přepněte hlavní vypínač mixéru do polohy "ON" (zapnuto).
7. Vyberte požadovanou rychlost nebo čas (tuhý obsah by měl být mixován vysokou rychlostí – volba "HIGH").
8. Po skončení mixování vypněte mixér přepnutím vypínače do polohy "OFF" (vypnuto).



NENAPLNŮJTE NÁDOBU NADOZNAČENOU HRANICI.



# JAK POUŽÍVAT DUSADLO



Použijte dusadlo k zatlačení ingrediencí na nůž a zabránění lepení tuhých nebo zmražených směsí na stěny nádoby.

Při používání dusadla by nádoba neměla být z více jak 2/3 plná. Nasměrujte dusadlo a pohybujte s ním po stěnách nádoby, spíše než přímým pohybem nahoru a dolů.

Abyste se vyhnuli ohřívání zmraženého obsahu, použijte mixér pouze ve spojení s dusadlem po dobu maximálně 30 vteřin. Protože tření vytváří teplo, Optimum 8200 zvýší teplotu obsahu nádoby o 4 stupně každých 30 vteřin. Pokud mixujete příliš dlouho, budete potřebovat přidat další led pro opětovné zmražení obsahu,

Při výrobě ořechového másla apod. budete muset použít dusadlo na dlouhou dobu, což přístroji nezpůsobí žádné škody, ale zvýší se tím teplota stejně jako v předchozím případě.



**ZA BĚHU MIXÉRU NEPŘIDÁVEJTE DO NÁDOBY NIC NEŽ JÍDLO NEBO TEKUTINY. PRO ZAMÍCHÁNÍ JÍDLA BĚHEM MIXOVÁNÍ POUŽIJTE DUSADLO DODANÉ S VAŠÍM STOLNÍM MIXÉREM.**

# JAK MAXIMÁLNĚ VYUŽÍT VÁŠ OPTIMUM 8200

**Pro dosažení nejlepších výsledků umístěte jídlo do nádoby v následujícím pořadí:**

1. Tekutiny
2. Měkká jídla/zelenina
3. Mražené produkty a led

**Pro zpracování horkých tekutin:**

1. Nalijte horkou tekutinu do nádoby, aniž překročíte vyznačenou horní hranici (1,5L).
2. Pečlivě nasaďte víko (s vloženou zátkou).
3. Pro ohřátí studených tekutin začněte s mixováním na rychlosti LOW (nízká) a postupně přejděte na HIGH (vysoká). Pokračujte mixováním vysokou rychlostí po několik minut, dokud se obsah nezačne ohřívat.

**Pro zpracování zeleniny:**

1. Pro nejlepší výsledky nakrájejte jídlo na malé kousky. Nemusíte ho zbavovat slupky, pecek nebo semen, mixér tyto části dočista rozmixuje.
2. Vložte nakrájené ingredience do nádoby mixéru a přidávejte vodu, dokud nebude nádoba ze 2/3 plná.
3. Pečlivě nasaďte víko (s vloženou zátkou).
4. Začněte s mixováním na rychlosti LOW (nízká) a postupně přejděte na HIGH (vysoká), dokud jídlo nedosáhne požadované konzistence.

**Pro zpracování ledu:**

1. Vložte led do nádoby.
2. Přidávejte vodu, dokud nebude nádoba ze 3/4 plná a nechejte led vyplavat na povrch.
3. Pečlivě nasaďte víko (s vloženou zátkou).
4. Začněte s mixováním na rychlosti LOW (nízká) a postupně pomalu přejděte na HIGH (vysoká), dokud led nedosáhne požadované konzistence.

# JAK POUŽÍVAT OVLÁDACÍ PANEL

**Nízká rychlost (LOW):** Použijte k sekání a krájení. Vždy přepněte na pomalou rychlost při přidávání jídla nebo tekutiny během mixování.

**Střední rychlost (MED):** Ideální pro směsi, které se o něco hůře mixují. Také se vyhnete velkému zvýšení teploty obsahu nádoby.

**Vysoká rychlost (HIGH):** Použijte k očištění obilovin, rozdrčení ledu a rozmixování mraženého a celého ovoce a zeleniny.

Výsledek	Nastavení rychlostí	Doba mixování*
Dipy a pomazánky	35 sekund	35 sekund
Pyré a kaše	35 sekund	35 sekund
Smoothies a shaky	35 nebo 60 sekund	35–60 sekund
Mražené směsi	35 sekund	35 sekund
Koktejly	35 sekund	35 sekund
Jemné omáčky	60s nebo MED	60 sekund
Ovocné a zeleninové džusy	60s nebo MED	60 sekund
Očištěné obiloviny	60 nebo 90 sekund	60–90 sekund
Ořechové mléko	60 nebo 90 sekund	60–90 sekund
Ořechová másla	HIGH	1–2min s dusadlem
Horké polévky	HIGH	4–6 minut

\*Doba mixování je pouze orientační. Může se lišit v závislosti na typu použitých ingrediencí a požadované konzistenci.



**PŘILÍŠ DLOUHE MIXOVÁNÍ MŮŽE PŘEHRAT VAŠ PŘÍSTROJ  
A TAKÉ MŮŽE ZPŮSOBIT ZTRÁTU ZDRAVÝCH ŽIVIN.**

# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA MIXÉRU

Po použití je třeba mixér vždy umýt. To je z důvodu hygieny a zajištění dlouhé životnosti vaší investice do stolního mixéru značky Optimum™. Zanechání jídla v mixéru představuje zdravotní riziko, protože může způsobit růst bakterií, které vytvoří skvrny v nádobě. Bakterie a kyseliny ze zbytků jídla mohou také poškodit těsnění a hřídel nože.

## Pro vyčištění základny:

1. Odpojte mixér od zdroje napětí.
2. Měkkou navlhčenou utěrkou utřete povrch základny mixéru. Můžete použít slabší čistící prostředek pro odstranění zaschlých zbytků jídla, je-li to potřeba.
3. Použijte měkkou a suchou utěrku na usušení mixéru.

## Pro vyčištění podložky:

1. Rozeberte mixér zdvižením nádoby ze základny.
2. Odstraňte podložku ze základny.
3. Očistěte podložku slabším čistícím prostředkem a navlhčenou utěrkou. Chcete-li, můžete ponořit tuto část do umyvadla.
4. Po čištění vysušte utěrkou.
5. Očistěte povrch základny mixéru pod podložkou. Jakékoliv tekutiny nebo zbytky jídla ponechané na základně mohou být vtaženy do motoru a způsobit vážné škody.
6. Vložte podložku zpět na základnu a vraťte ostatní části na místo.



NEVKLÁDEJTE ŽÁDNOU ČÁST VAŠEHO STOLNÍHO MIXÉRU DO UMYVADLA ANI NEPONOŘUJTE ZÁKLADNU MIXÉRU DO VODY.

# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA NÁDOBY

## Pro vyčištění nádoby:

1. Po každém použití řádně opláchněte nádobu teplou vodou (ne horkou).
2. Použijte jednu či dvě kapky mycího prostředku do vaší nádoby a naplňte ji do poloviny teplou vodou.
3. Pečlivě nasaďte víko.
4. Spusťte přístroj na rychlosti HIGH (vysoká).
5. Nechte přístroj běžet na rychlosti HIGH (vysoká) po dobu 10–60 sekund, v závislosti na surovinách použitých při mixování (tuhý obsah se čistí déle).
6. Vylijte obsah a řádně propláchněte.
7. Překlopte nádobu vzhůru nohama a nechte ji vysušit.
8. Zkontrolujte základnu nádoby v místě, kde je umístěno ozubené kolo (část, která spojuje nůž s motorem mixéru). Byla-li tato část namočená během čištění, řádně ji usušte utěrkou, abyste se ujistili, že ložisko nebude poškozeno vodou.

## Pro úplné čištění provádějte následující kroky alespoň jednou měsíčně nebo podle potřeby:

Nalijte 1l vlažné vody a 1l bílého octa do nádoby a nechejte ji takto namočenou po dobu mezi 12 a 24 hodinami. Následně vylijte obsah a řádně opláchněte. Potom postupujte podle výše uvedených instrukcí.

## Pokud se zašpiní nůž:

Docela často se i na ryzí oceli nahromadí špína (skvrny/kal). V takovém případě můžete ponořit nádobu na 24 hodin do vody s bílým octem tak, aby voda přikryla nůž a poté následujte výše zmíněné instrukce. Cokoliv zbude na noži po tomto procesu nebude mít vliv na rozmixované ingredience, ani se nnesmísí s obsahem vaší nádoby.



**NEPONOŘUJTE VAŠI NÁDOBU DO VODY ANI SE NEPOKOUŠEJTE JI UMÝT V MYČCE. MOHLO BY TO ZPŮSOBIT NENAPRÁVITELNÉ ŠKODY LOŽISEK.**

# JAK VYMĚNIT NÁSTRČNOU HLAVICI

1. Odpojte váš Optimum 8200 od zdroje napětí.
2. Vyhledejte podložku na vrchu přístroje a odstraňte ji.
3. Vyhledejte malý otvor na straně vrchní části mixéru přímo pod nástrčnou hlavici.
4. Jakmile budete mít otvor na úrovni očí, ručně šroubujte nástrčnou hlavici (tento úkon nepoškodí motor) dokud skrz otvor nevidíte křížový šroub.
5. Vložte malý křížový šroubovák do otvoru (typ PH1) a šroubujte proti směru hodinových ručiček dokud šroub plně neotočíte 4–5x. Můžete se pokusit druhou rukou opatrně oddělat nástrčnou hlavici po každém otočení šroubu. Pamatujte, že pokud šroub odšroubujete příliš, může spadnout do mixéru. Ujistěte se, prosím, že se to nestane.
6. Opatrně vytáhněte nástrčnou hlavici z hřídele motoru.
7. Prohlédněte nástrčnou hlavici a ujistěte se, že plastová hlavice si zachovala kruhový tvar jako hřídel motoru a součástka tvaru T. Pokud tomu tak není, je nástrčná hlavice opotřebovaná a potřebuje výměnu.
8. Zkontrolujte, je-li vršek motoru čistý a najděte otvor pro šroub.
9. Umístěte náhradní nástrčnou hlavici zpět na mixér dle obrázku. Ujistěte se, že se šroub nachází současně nad otvorem na straně mixéru a nad otvorem v hřídeli motoru.
10. Pevně nasaďte nástrčnou hlavici a utáhněte šroub.
11. Vložte ochrannou zátku zpět do otvoru pro šroub.
12. Umístěte podložku zpět na mixér s tím, že se nápis "FRONT" (předek) nachází na přední straně mixéru (tam, kde je ovládání). Ujistěte se, prosím, že je podložka pevně přídělána na všech místech, včetně prostoru kolem nástrčné hlavice. Není-li podložka řádně připevněna, může se nástrčná hlavice třít o podložku, což může vyvolat kouř a poškodit nástrčnou hlavici i samotnou podložku.

PROOBJEDNÁNÍ NÁHRADNÍCH DÍLŮ NAVŠTIVTE  
[WWW.FROTHIEINTERNATIONAL.COM](http://WWW.FROTHIEINTERNATIONAL.COM) A VYBERTE VAŠI  
PREFEROVANOU ZEMI.

# TECHNICKÉ INFORMACE

1. **Víko:** Zabraňuje vylití obsahu nádoby díky vyjímatelné zátce.
2. **Zátka:** Zabraňuje vylití tekutin z vrchu nádoby. Zátka nechává malý prostor kolem otvoru víka a dovoluje tak vypouštění páry během mixování horkého obsahu. Je vyjímatelná, což umožňuje přidávání obsahu během mixování a také použití dusadla.
3. **Nádoba:** Obsahuje potraviny a tekutiny na mixování. Značky po jejích stranách označují množství obsahu a horní hranici.
4. **Nůž:** Tohle je hlavní část mixéru, která obstarává sekání a mixování obsahu. Jeho unikátní design je vhodný jak pro tekutý, tak pevný obsah. Nůž je vyroben z nerezové oceli třídy 304.
5. **Gumová podložka:** Upevňuje nádobu pohodlně na vrch mixéru pro zajištění bezpečnosti během mixování. Také zmírňuje vibrace.
6. **Dusadlo:** Umožňuje zatlačit obsah na nůž pro zajištění jemné konzistence. Je potřeba pro vytvoření ořechového másla a efektivní mixování mražených ingrediencí.
7. **Základna:** Obsahuje vysoce kvalitní motor a přidruženou elektroniku pro zajištění maximálního výkonu mixéru a ochrany před přehřátím.
8. **Motor/ovládací panel:** Ovládaný PCB pro regulaci rychlosti mixování a přednastavených funkcí časovače.
9. **Ochranný přepínač při přetížení:** Toto tlačítko, nacházející se na základně mixéru, zajišťuje, že je motor chráněn před rapidním nárůstem teploty.

# POMOC! NĚCO SE POKAZILO

PROBLÉM	ŘEŠENÍ
Mixér nefunguje!	Zkontrolujte, zda-li je přístroj zapojen do zásuvky a zda zásuvkou prochází proud. Také zkontrolujte jestli není zapnutý ochranný přepínač na základně. Pokud ano, ujistěte se, že je mixér odpojen od proudu a přepněte tlačítko zpět do výchozí polohy.
Můj mixér se zastavil a začal pípat.	Ovládací panel vás informuje, že se přístroj přehřál. Musíte ho nastavit na vysokou rychlost, abyste snížili nápor na motor. Vybrání vyšší rychlosti také zrychlí otáčení větráku a rozptýlí teplo, což vyřeší váš problém. Mixér přestane fungovat, když bzučák začne pípat. V tomto případě je třeba jednat. Odebrání obsahu nádoby může pomoci.
Můj mixér přestal funovat uprostřed mixování.	Váš mixér se mohl přehřát. Při mixování tuhého obsahu (datle, výroba ořechového másla atd.) se přístroj musí nastavit na nejvyšší rychlost (HIGH). Nechte přístroj na 30–45 minut vychladnout než jej znovu zapnete. Také prosím zkontrolujte, jestli se nezapnul ochranný přepínač při přetížení na základně mixéru.
Obsah nádoby je přilepený ke stěně a nejde rozmixovat!	Vypněte mixér, oddělte zátku z víka a vložte dusadlo dodané s vaším mixérem. Natočte dusadlo do potřebného úhlu tak, abyste ze stěny oddělaly přilepené zbytky. Přidání vody (je-li to možné) může také pomoci s mixováním. Můžete také použít dusadlo během mixování k postrčení obsahu do nože pro efektivnější mixování.
Během mixování se obsah zdá nehybný.	Nádoba může být přeplněná nebo uvěznila vzduchovou bublinu. Můžete opatrně oddělat zátku z víka a použít dusadlo. Pokud jídlo stále nevedlo do pohybu, zkuste přidat více tekutin nebo zredukujte množství obsahu nádoby.
Proč je moje nádoba zakalená? Jak ji mohu očistit?	Minerály z ovoce, zeleniny a ostatních produktů mohou vytvořit povlak na nádobě. Přečtěte si instrukce pro hluboké čištění nádoby na straně 11.



# POMOC! NĚCO SE POKAZILO (POKRAČOVÁNÍ)

PROBLÉM	ŘEŠENÍ
Můj mixér vydává silný elektrický zápach.	Po několik prvních použití se u všech vysokorychlostních mixéru objeví mírný zápach spáleniny. Ten vychází z maziv použitých při výrobním procesu. Po několika použitích (20–50 cyklů) se maziva opotřebují. Během následujících maximálně tří měsíců elektrický zápach odezní. To je kvůli formování záhybů na motoru.
Zápach se vrátil!	Když je mixér velmi vytížený (tvrdý/velmi tvrdý obsah) nebo v kuse užívaný po dlouhou dobu (výroba polévek), zápach se může vrátit. To je kvůli přehřátí motoru, ovšem i to časem odezní. Toto je typické pro všechny vysokorychlostní mixéry a není to nic, čím byste se museli zabývat.
Nůž má na sobě rez nebo kal. Myslel jsem, že je z nerezové oceli?	Nůž skutečně je z nerezové oceli (třída 304). Nerezová ocel je ve skutečnosti název slitiny, ze které je materiál vytvořen. Ta odolává kalu, rezivění a korozi. Navzdory jejímu jménu však není plně odolná. Povrchový nános se na nerezové oceli vytvořit může a často je pak třeba nůž ponořit na 24 hodin do nezředěného bílého octa, který se nalije do nádoby tak, aby nůž pokrýval. Poté musíte aplikovat běžný proces čištění nádoby ze strany 11, než můžete přístroj znovu použít.
Z čeho je vyrobeno ložisko nádoby?	Je vyrobeno z chromované oceli. Nelze ho vyrobit z nerezové oceli, protože ta není dostatečně silná při použití požadované tloušťky. Chromovaná ocel běžně také odolává rezivění, ovšem pro úplné zabránění rezivění se ujistěte, že je ložisko stále suché.
V mixéru jsem nechal něco, co jsem neměl, což poškodilo nůž.	Nůž je plně nahraditelný. Můžete si ho objednat přímo od Froothie a vlastnoručně jej vyměnit, aniž byste museli pořizovat novou nádobu.

# ZÁRUČNÍ PODMÍNKY (MEZINÁRODNÍ)

Platí od 1. ledna 2014

Níže uvedená záruka pokrývá pouze distributory přístrojů značky Optimum. Spojte se prosím s vaším distributorem pro plnou záruku na produkt.

1. Optimum® se zaručuje, že je tento přístroj bez jakéhokoliv závadného materiálu a zpracování, a že bude uspokojivě fungovat pro domácí použití po dobu 2 let a pro komerční použití po dobu 12 měsíců od data zakoupení, bude-li použit v souladu s příloženou uživatelskou příručkou.
2. Jakékoliv záruky překračující tuto obvyklou dobu jsou nabízeny prodávajícím distributorem jakožto prodloužené smluvní podmínky a jsou tudíž vymahatelné pouze skrze něj.
3. Defekty, které se vyskytnou při běžném použití a péči během doby, kdy platí záruka tohoto výrobce, budou námi opraveny nebo nahrazeny pouze nebude-li prodávající distributor toho schopen. Toto bude provedeno výhradně z naší vůle bez poplatků za součástky. Tato záruka se nevztahuje na zahrnuté příslušenství nebo příslušenství zakoupené zvlášť. Náhradní součástky mohou být vaším distributorem nabídnuty v případě vážných poruch jím určených.
4. Nůž a nástrčná hlavice se poškodí pouze špatným zacházením a tudíž nejsou pokryty touto zárukou po dobu více jak 30 dní po zakoupení.
5. V případě, že je zboží potřebující opravit stále pod zárukou a váš distributor není schopen opravu poskytnout, je zákazník zodpovědný za uhrazení ceny za odeslání produktu zpět firmě Optimum® (nebo jejímu schválenému poskytovateli služeb) a také ceny za odeslání produktu zpět zákazníkovi.
6. Zatímco se zboží přepravuje, ručí za něj vlastník a jakékoliv další poškození během přepravy není kryto zárukou.
7. Zákazník by se měl ujistit, že je produkt odesláný nazpět řádně zabalený, aby se předešlo jeho poškození během přepravy. Abychom mohli zpracovat vaši reklamaci, ujistěte se, že jste přiložili vysvětlení vašeho problému. Společnost Optimum® nebude pátrat po závadách a opraví pouze závady popsané a kryté zárukou.
8. Tato plná záruka se stává neplatnou, pokud byl tento přístroj vystaven zneužití, zanedbání, nehodě, modifikaci, selhání kvůli nedodržení instrukcí nebo abnormální či extrémním podmínkám.
9. Kosmetické změny, které neovlivňují výkon, jako např. odbarvení částí produktu vinou uživatele nebo efekty způsobené použitím agresivních čisticidel, nebudou pokryty zárukou ani nebudou požadovány za defekty. Čištění nebo odstranění potravin spolu s jakýmkoliv poškozením způsobeným jejich nánosem nejsou pokryty touto zárukou.
10. Tato záruka nepokrývá běžné opotřebené produktu či jeho součástí.
11. Tato záruka nepokrývá žádný defekt způsobený nehodou, nesprávným použitím, zneužitím, nesprávnou instalací nebo provozem, nedostatkem rozumné údržby, neautorizovanými léky, ztrátou součástí a zásahem nebo pokusem o opravu osobou neautorizovanou společností Optimum®.
12. Záruka nebude platná pokud poškození, porucha nebo selhání vyplývající z modifikace, nehody, nesprávného použití, zneužití, požáru, rozlití tekutiny, špatného seřízení uživatelského ovládání, použití nesprávného napětí, výpadku proudu, bouřky, Božího zásahu, problémů s přísunem napětí, zásahů nebo neautorizovaných oprav prováděných libovolnou osobou, použití vadných nebo nekompatibilních příslušenství, vystavení abnormálně ničivým podmínkám nebo vstupu jakéhokoliv hmyzu, škůdce nebo cizího objektu do přístroje.
13. Záloha nepokrývá škody způsobené na jakémkoliv produktu použitím tohoto přístroje s alternativním zdrojem energie (solární, invertor, generátor atd.) a použití těchto zařízení jako zdrojů energie vašeho přístroje se nedoporučuje.
14. Musíte si ponechat vaši fakturu nebo účtenku jako důkaz o nákupu a datu provedení tohoto nákupu. Účtenka musí být předložena při reklamaci.
15. V případě, že účtenka není předložena, je tato záruka neplatná. Spotřebitelská práva nám dovolují vyžádat si přiměřený důkaz o nákupu při vyřizování reklamace.
16. Tato záruka nevylučuje ani neomezuje jakákoliv uvedená a vymahatelná spotřebitelská práva v zákoně o ochraně spotřebitele. V případě, že se vyskytne jakákoliv okolnost, která bude porušovat práva spotřebitele, bude pouze zmíněná okolnost anulována a všechny ostatní okolnosti setrvají.

# KONTAKTUJTE NÁS

Kontaktujte prosím vašeho distributora ohledně podpory, oprav a reklamací.

Vaším distributorem je:



Kontaktujte jednoho z našich přátelských pracovníků ze zákaznické podpory během pracovního dne:

Tel: 228880081 – Česká republika

Poprodejní podpora:  
support@froothie.cz

Zákaznická odezva:  
feedback@froothie.cz

Navštivte Froothie International pro další informace a vyberte vaši preferovanou zemi:

[www.froothieinternational.com](http://www.froothieinternational.com)