

Elektrický tyčový mixér s příslušenstvím • NÁVOD K OBSLUZE **CZ** 6 – 15

Elektrický tyčový mixér s príslušenstvom • NÁVOD NA OBSLUHU **SK** 16 – 25

Electric stick mixer with accessories • INSTRUCTIONS FOR USE **GB** 26 – 35

Elektromos botmixer tartozékokkal • KEZELÉSI ÚTMUTATÓ **H** 36 – 46

Zanurzeniowy mikser elektryczny z akcesoriami • INSTRUKCJA OBSŁUGI **PL** 47 – 56

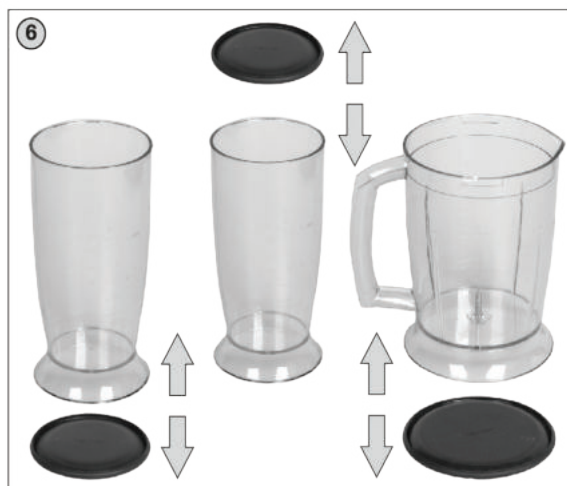
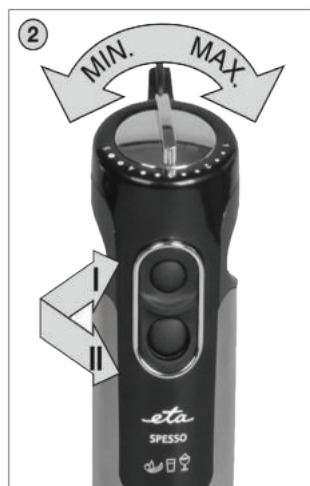


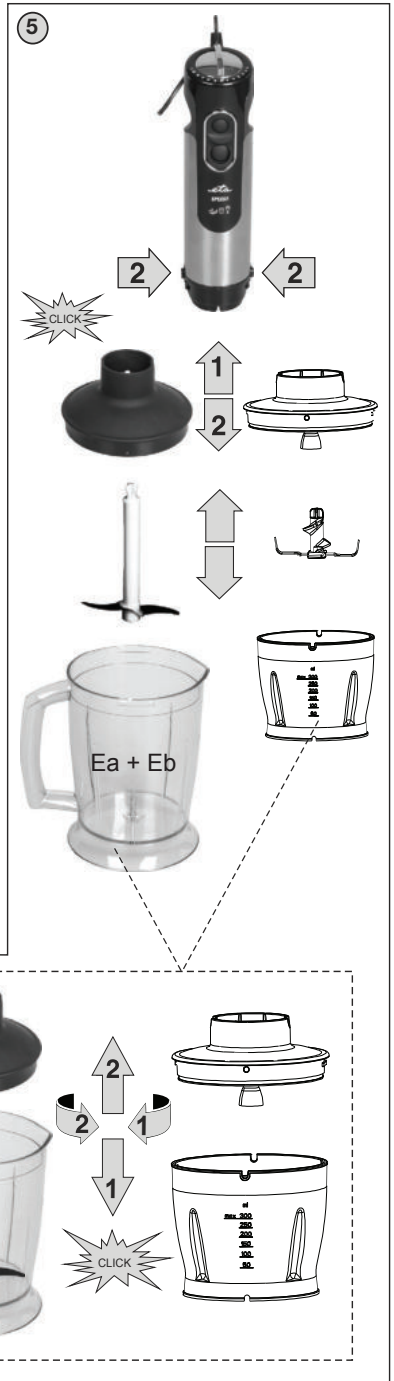
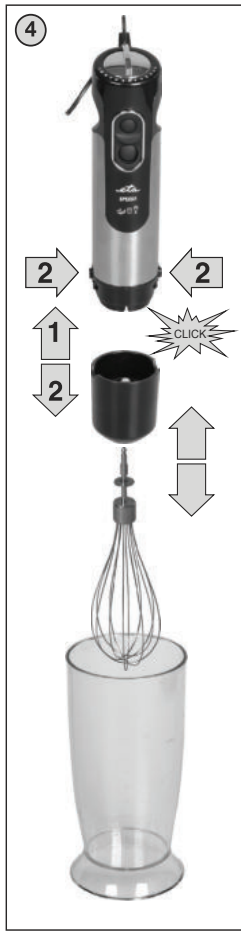
SPESSO

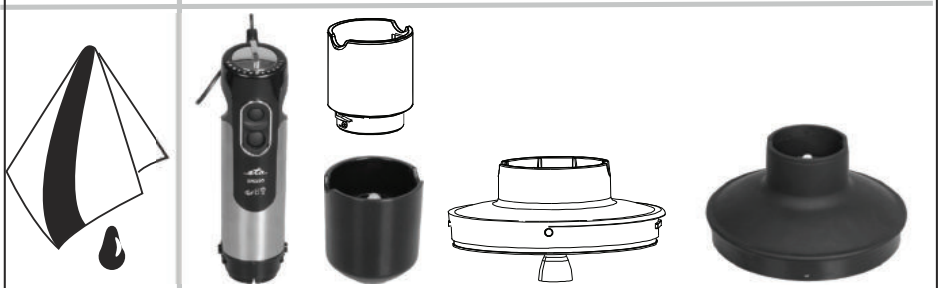


PAP

eta







CZ	I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ	6
	II. POPIS POTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ (obr. 1)	8
	III. POKYNY K OBSLUZE	9
	IV. ÚDRŽBA (obr. 9)	14
	V. EKOLOGIE	14
	VI. TECHNICKÁ DATA	15
SK	I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA	16
	II. OPIS SPOTREBIČA A PŘÍSLUŠENSTVA (obr. 1)	18
	III. POKYNY NA OBSLUHU	19
	IV. ÚDRŽBA (obr. 9)	24
	V. EKOLÓGIA	24
	VI. TECHNICKÉ ÚDAJE	25
GB	I. SECURITY ADVICE	26
	II. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE (Fig. 1)	28
	III. OPERATING INSTRUCTIONS	29
	IV. MAINTENANCE (Fig. 9)	34
	V. ENVIRONMENT	35
	VI. TECHNICAL DATA	35
HU	I. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS	36
	II. A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA (1. ábra)	38
	III. ELŐKÉSZÍTÉS A HASZNÁLATRA	39
	IV. KARBANTARTÁS (9. ábra)	44
	V. ÖKOLÓGIA	45
	VI. MŰSZAKI ADATOK	45
PL	I. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	47
	II. OPIS URZĄDZENIA I AKCESORIÓW (rys. 1)	49
	III. PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA	50
	IV. KONSERWACJA (rys. 9)	55
	V. EKOLOGIA	55
	VI. DANE TECHNICZNE	56

Elektrický tyčový mixér s příslušenstvím

eta 1015, eta 2015, eta 3015, eta 4015

NÁVOD K OBSLUZE

Vážený zákazníku, děkujeme Vám za zakoupení našeho produktu. Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtěte návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem, pokladním dokladem a podle možností i s obalem a vnitřním obsahem obalu dobře uschovejte.

I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ



- Instrukce v návodu považujte za součást spotřebiče a postupte je jakémukoli dalšímu uživateli spotřebiče.
- Zkontrolujte, zda údaj na typovém štítku odpovídá napětí ve vaší elektrické zásuvce. Vidlici napájecího přívodu je nutné připojit pouze do zásuvky elektrické instalace, která odpovídá příslušným normám.
- Tento spotřebič nesmí být používán dětmi. Udržujte spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí. Spotřebiče mohou používat osoby se sníženými fyzickými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Před výměnou příslušenství nebo přístupných částí, které se při používání pohybují, před montáží a demontáží, před čištěním nebo údržbou, spotřebič vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky!
- Jestliže je napájecí přívod tohoto spotřebiče poškozen, musí být přívod nahrazen výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak zabránilo vzniku nebezpečné situace.
- Vždy odpojte spotřebič od napájení, pokud ho necháváte bez dozoru.
- V případě, že budete zpracovávat horkou kapalinu (mixování horké polévky se zeleninou apod.), zachovejte opatrnost, protože může vystříknout z nádoby vlivem náhlého varu.
- Při manipulaci se srpovitým nožem dbejte zvýšené pozornosti zvláště při vyjímání ze sekací nádoby, při vyprazdňování nádoby a během čištění. Nůž je velmi ostrý!
- Při manipulaci s ponorným mixérem postupujte opatrně, nůž je velmi ostrý!
- Nikdy spotřebič nepoužívejte, pokud má poškozený napájecí přívod nebo vidlici, pokud nepracuje správně, pokud upadl na zem a poškodil se nebo spadl do vody. V takových případech zanechte spotřebič do odborného servisu k prověření jeho bezpečnosti a správné funkce.
- Je-li spotřebič v činnosti, zabraňte v kontaktu s ním domácím zvířatům, rostlinám a hmyzu.

- Spotřebič nepoužívejte venku
- **Po ukončení práce a před každou údržbou spotřebič vždy vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky.**
- **Vidlici napájecího přívodu nezasunujte do el. zásuvky a nevytahujte z el. zásuvky mokryma rukama a taháním za napájecí přívod!**
- Výrobek je určen pouze pro použití v domácnostech a podobné účely (v obchodech, kancelářích a podobných pracovištích, v hotelích, motelech a jiných obytných prostředích, v podnicích zajišťujících nocleh se snídaní)! Není určen pro komerční použití!
- Spotřebič není určen pro činnost prostřednictvím vnějšího časového spínače, dálkového ovládání nebo jakékoli jiné součásti, která spíná spotřebič automaticky, protože existuje nebezpečí vzniku požáru, pokud by byl spotřebič zakryt nebo nesprávně umístěn v okamžiku uvedené spotřebiče do činnosti
- Není přípustné jakýmkoli způsobem upravovat povrch spotřebiče (např. **pomocí samolepicí tapety, fólie, apod.**)!
- Před přípravou odstraňte z potravin případné obaly (např. **papír, PE sáček, atd.**).
- Na spotřebič neodkládejte žádné předměty.
- Nepoužívejte nádoby **D/E/G** bez protiskluzové podložky!
- Pohonnou jednotku nikdy neponořujte do vody ani nemyjte pod proudem vody!
- Spotřebič používejte pouze v pracovní poloze na místech, kde nehrozí jeho převrnutí a v dostatečné vzdálenosti od tepelných zdrojů (např. **sporák, kamna, gril atd.**) a vlhkých povrchů (**dřez, umyvadlo atd.**).
- Spotřebič používejte pouze s příslušenstvím určeným pro tento typ. Použití jiného příslušenství může představovat nebezpečí pro obsluhu.
- Správným nasazením víka na nádobu se uvolní bezpečnostní pojistka a spotřebič můžete připojit.
- Příslušenství nezasouvejte do žádných tělesných otvorů.
- Nezapínejte spotřebič bez vložených surovin!
- Neodnímejte příslušenství, pokud je pohonná jednotka v chodu!
- Dejte pozor, aby se napájecí přívod nedostal mezi rotující části příslušenství.
- Než odejmete příslušenství nebo pohonnou jednotku z nádoby, nechte rotující části úplně zastavit.
- Před vyprázdněním sekací nádoby nejdříve vyjměte srpovitý nůž.
- Nezpracovávejte potraviny s vyšší teplotou než **cca 80 °C**.
- Nikdy **nevsunujte** např. **prsty, vidličku, nůž, stěrku, lžiči** do rotujících částí spotřebiče a příslušenství.
- Pokud se zpracovávané potraviny začnou zachycovat na příslušenství (např. **na nožích, metle, nádobě nebo viku**), spotřebič vypněte a příslušenství opatrně očistěte (např. **stěrkou**).
- Pravidelně kontrolujte stav napájecího přívodu spotřebiče.
- Napájecí přívod nesmí být poškozen ostrými nebo horkými předměty, otevřeným plamenem a nesmí se ponořit do vody ani ohýbat přes ostré hrany. Nikdy jej nepokládejte na horké plochy, ani jej nenechávejte viset přes okraj stolu nebo pracovní desky. Zavaděním, zakopnutím nebo zataháním za přívod např. dětmi může dojít k převržení či stažení spotřebiče a následně k vážnému zranění!
- Neovíňte napájecí přívod kolem spotřebiče, prodlouží se tak životnost přívodu.
- Napájecí přívod nesmí být poškozen ostrými nebo horkými předměty, otevřeným plamenem, nesmí se ponořit do vody ani ohýbat přes ostré hrany.
- V případě potřeby použití prodlužovacího přívodu je nutné, aby nebyl poškozen a vyhovoval platným normám.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte pro žádný jiný účel, než pro který je určen a popsán v tomto návodu!

– Výrobce neručí za škody způsobené nesprávným používáním spotřebiče a příslušenství (např. **znehodnocení potravin, poranění o ostří nože, požár atd.**) a není odpovědný ze záruky za spotřebič v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních upozornění.

II. POPIS POTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ (obr. 1)

A – pohonná jednotka

A1 – spínač/vypínač rychlostí

A2 – regulátor rychlosti

A3 – tlačítka aretace nástavců

A4 – napájecí přívod

B – ponorný mixer

C – šlehací metla

C1 – převodovka

D – mixovací/šlehací nádoba

D1 – protiskluzová podložka/víko

E(a) – sekací nádoba velká 1250 ml

E1 – středová hřídel

E2 – srpovitý nůž

E3 – víko nádoby

E4 – protiskluzová podložka

E(b) – sekací nádoba malá 500 ml

E1 – středová hřídel

E2 – srpovitý nůž

E3 – víko nádoby

E4 – protiskluzová podložka

F – držák na stěnu

G – speciální nástavec na mačkání brambor a přípravu zeleninových pyré

(plastové provedení)

G1 – nůž

G3 – převodovka (plastové provedení)

G2 – matice

H – sekací nádoba (express)

H1 – středová hřídel

H2 – srpovitý nůž

H3 – víko nádoby

H4 – otvor pro připojení pohonu

H5 – protiskluzová podložka

H6 – těsnění

	ETA1015/00	ETA2015/00	ETA2015/20	ETA3015/00	ETA4015/00	ETA4015/10
B	√	√	√	√	√	√
C	X	√	X	√	√	√
D	X	√	X	√	√	√
Ea	X	X	X	√	X	X
Eb	X	X	X	X	√	√
F	X	√	X	√	X	X
G	X	X	X	X	X	√
H	X	X	√	X	√	X

Upozornění: Ostatní nástavce je možno je zakoupit jako volitelné příslušenství.

III. POKYNY K OBSLUZE

Odstraňte veškerý obalový materiál, vyjměte pohonnou jednotku a příslušenství. Ze spotřebiče odstraňte všechny případné adhezni fólie, samolepky nebo papír. Před prvním použitím umyjte všechny části, které přijdou do styku s potravinami, v horké vodě s přidávkem saponátu, důkladně je opláchněte čistou vodou a utřete do sucha, případně je nechte oschnout.

Držák (F)

Držák je určen k úspornému ukládání spotřebiče (obr. 7). Držák upevněte na stěnu pomocí dodávaného spojovacího materiálu. Dejte pozor, aby v místě umístění držáku se pod omítkou nenacházela např. elektrická, telefonní, vodovodní instalace.

Bezpečnostní spínač (A1), (obr. 2)

tlačítko I – nízká rychlost

tlačítko II – maximální rychlost

Stisknutím a držením tlačítka spotřebič uvedete do chodu, uvolněním tlačítka spotřebič vypnete.

Regulátor rychlosti (A2), (obr. 2)

Otáčením regulátoru v rozsahu 1 až 5 můžete plynule měnit rychlost otáček motoru. Otáčky lze regulovat pouze při použití rychlosti I. Následující typy zpracování považujte za příklady a za inspiraci, jejichž účelem není poskytnout návod, ale ukázat možnosti různého zpracování potravin. Časy zpracování potravin se pohybují v jednotkách sekund až minut. Množství zpracovávaných potravin volte tak, aby nedošlo při jejich zpracování k překročení maximálního obsahu nádob označeného ryskou. Větší množství zpracovávaných potravin je nutné rozdělit na několik dávek a průběžně kontrolovat obsah nádob. Nezapomeňte pokaždé při práci se spotřebičem umístit pod mixovací a sekací nádobu **D/E/H** protiskluzovou podložku **D1/E4/H5** (obr. 6). Doporučujeme občas práci přerušit, spotřebič vypnout a odstranit případné potraviny, které se nalepily na mixovací/šlehačí nástavec **B/C/G**, srpovitý nůž **E2/H2**, nádoby **D/E/H** nebo víko **E3/H3** (viz ods. I. **BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ**). Po ukončení práce odpojte spotřebič od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu **A4** z el. zásuvky. Nádoby **D/E** jsou vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.

Ponorný mixér (B)

Mixér je určen k mixování a míchání šťáv, mléčných koktejlů, mléka, omáček, polévek, majonéz, dětské a dietní výživy, k výrobě pyré apod.

Buďte opatrní, břity nože jsou velmi ostré!

Pro zpracování můžete použít rychlost I nebo II.

Maximální doba zpracování je **1 minuta**. Poté dodržte pauzu **10 – 15 minut** nutnou k ochlazení pohonné jednotky.

Nasazení a odejmutí

Ponorný mixér nasuňte na pohonnou jednotku **A** a mírným tlakem zajistěte až do zaklapnutí aretace (obr. 3). Pro odejmutí mixéru stiskněte tlačítka aretace **A3** a nástavec odejměte. Sestavený tyčový mixér **A** uchopte do ruky a ponorný mixér **B** vložte do nádoby **D** nebo jiné vhodné nádoby naplněné potravinami. Stisknutím požadovaného tlačítka spínače **A1** uveďte pohonnou jednotku do chodu. Při práci pohybujte mixérem v nádobě tak, aby došlo k dokonalému zpracování potravin. Po ukončení činnosti pohonnou jednotku vypněte, mixér vyjměte z nádoby a očistěte.

Doporučení

- Pevnější potraviny je vhodné rozkrájet na malé kousky. Nezpracovávejte velmi tvrdé suroviny (např. **kostky ledu apod.**). Nůž by se zbytečně brzy otupil.
- Tvrdé suroviny (např. **luštěniny, sojové boby apod.**) namočte před zpracováním do vody.
- Čím déle potraviny mixérem zpracováváte, tím bude výsledek jemnější.
- U tekutin, které tvoří pěnu (např. **mléko**), nikdy nenaplňujte nádobu **D** až po rysku „**MAX**“, aby nedošlo k přetečení.
- Pokud nejste s výsledkem spokojeni, spotřebič vypněte, pomocí stěrky suroviny promíchejte, odeberte část surovin nebo přidejte trochu tekutin.

Množství potravin a čas zpracování

Potravina	Max. množství	Čas
Dětská strava, polévky, omáčky	100 – 800 ml	60 s
Koktejly a míchané nápoje	100 – 800 ml	60 s
Ovoce a zelenina	100 – 500 g	30 s
Těsta	100 – 800 ml	60 s

Šlehací metla (C, C1)

Je určen pro šlehání vajec, bílků, šlehačky, pěny, dezertových krémů, instantních pudinků, řídkých piškotových těst, majonéz a podobných potravin. **Šlehač nepoužívejte pro šlehání tuhých těst!**

Pro zpracování můžete použít rychlost I nebo II.

Maximální doba zpracování jsou **2 minuty**. Poté dodržte pauzu **10 – 15 minut** nutnou k ochlazení pohonné jednotky.

Nasazení a odejmutí

Hřídel šlehací metly **C** zasuněte do převodovky **C1**, následně nasuňte převodovku na pohonnou jednotku **A** a mírným tlakem zajistěte až do zaklapnutí aretace (obr. 4).

Pro odejmutí metly stiskněte tlačítka aretace **A3** a převodovku s metlou odejměte.

Sestavený tyčový mixér **A** uchopte do ruky a šlehací metlu **C** vložte do nádoby **D** nebo jiné vhodné nádoby naplněné potravinami.

Stisknutím požadovaného tlačítka spínače **A1** uveďte pohonnou jednotku do chodu. Při práci pohybujte metlou v nádobě tak, aby došlo k dokonalému zpracování potravin. Po ukončení činnosti pohonnou jednotku vypněte, šlehací metlu vyjměte z nádoby a očistěte.

Doporučení

- Při šlehání bílků použijte vejce o pokojové teplotě. V případě, že šlehání není optimální, zkontrolujte, zda není šlehací metla mastná, případně přidejte trochu citrónové šťávy nebo soli.
- Před šleháním vaječných bílků (minimální množství 2 ks) se ujistěte, že nástavec a nádoba jsou suché a bez zbytků oleje. Bílky by měly mít pokojovou teplotu.
- Krém a smetanu ke šlehání před zpracováním ochlaďte alespoň na **6 °C**.

Množství potravin a čas zpracování

Potravina	Max. množství	Čas
Smetana	500 ml	70 s – 90 s
Vaječný bílek	4 ks	120 s

Srpovitý nůž (E2) a sekací nádoby (Ea, Eb)

Nůž je určen pro sekání, mixování, míchání veškerých druhů tužších potravin (např. ovoce, zeleniny, ořechů, mandlí, masa–zraveného kostí, šlach a kůže nebo k přípravě pyré). **Nůž nepoužívejte ke zpracování žádných těst! Buďte opatrní, bříty nože jsou velmi ostré!** Pro zpracování použijte rychlost II.

Maximální doba zpracování je **1 minuta**. Poté dodržte pauzu **10 – 15 minut** nutnou k ochlazení pohonné jednotky.

Nůž **E2** uchopte za horní plastovou část, sejměte případný ochranný kryt a nůž nasuňte na středovou hřídel **E1** uvnitř nádoby **E** (obr. 5). Do nádoby vložte potraviny. Na nádobu nasadte víko **E3** tak, aby výstupky na jeho okraji zapadly do prolisů v nádobě a pravotočivým pohybem víko zajistíte. Pohonnou jednotku **A** nasadte na víko **E3** tak, aby se ve víku zaaretovala. Stisknutím tlačítka spínače **A1** uveďte pohonnou jednotku do chodu. Po ukončení činnosti pohonnou jednotku vypněte. Pro odejmutí pohonu **A** stiskněte tlačítka aretace **A3** a pohonnou jednotku odejměte. Víko **E3** opačným způsobem odejměte, nůž vyjměte a očistěte.

Doporučení

- Větší kusy potravin předem nakrájejte na kostky o rozměru cca 3 x 3 x 3 cm.
- Nikdy srpovitým nožem nedrťte nadměrně tvrdé suroviny jako jsou např. **kávová zrna, muškátový oříšek, kostky ledu atd.!** Nůž by se zbytečně brzy otupil.
- Tvrdé suroviny (např. **luštěniny, sojové boby apod.**) namočte před zpracováním do vody.
- Čím déle potraviny zpracováváte, tím bude výsledek jemnější.
- Pokud sekáte tvrdé sýry nebo čokoládu, pracujte krátce. Suroviny se totiž sekáním nadměrně ohřejí, začnou měknout a mohou zhrudkovatět.

Množství surovin a čas zpracování, sekací nádoba (E)

Potravina	Max. množství	Čas	Rychlost
Bylinky	50 g	10 x 1 s	I
Cibule a vejce	150 g	7 x 1 s	I - II
Maso, ryby	300 g (max.)	10 s	II
Ořechy	200 g	40 s	II
Sýr	50 – 300 g (max.)	15 s	II

Podložka/víko (D1)

Podložku/víko můžete použít buď jako protiskluzovou podložku, pokud ji navléknete na dno nádoby **D** nebo ji můžete použít jako uzávěr nádoby **D**, v případě skladování potravin (např. **v chladničce**), obr. 6.

Nasazení a odejmutí nástavec na mačkání brambor a přípravu zeleninových pyré (G)

Mixovací nástavec **G** nasuňte na převodovku **G3**, následně pootočením upevněte (obr. 3). Odejmutí nástavce provedete opačným způsobem.

Mixérem zatlačte na potraviny. Rozmixované potraviny se protlačí bočními stěnami mixovací hlavy. Postup opakujte na několika místech nádoby a ujistěte se, že žádné nevynecháte. Pokud jste si jisti, že všechny potraviny byly rozmačkány jsou potraviny připraveny. Po vytažení mixéru z potraviny jej nechte běžet, aby se z nástavce odstranily zbytky potravin.

Mačkání brambor

Mačkané brambory (bramborová kaše) je směs rozmixovaných vařených brambor, mléka, smetany, másla a bylin. Je důležité, aby škrobová zrna zůstala při mačkání brambor relativně neporušena. Poškodí-li se škrobová zrna buď převařením nebo přílišným rozmixováním, vypouští amylozu, která pak zapříčiní nevábnu strukturu podobnou lepidlu. Tento mixér využívá metodu protlačování, nikoliv sekání či mixování, takže škrobová zrna zůstávají neporušena.

Vaření je důležité

Oloupejte a nakrájejte požadované množství brambor na kostky cca. 2,5 cm. Opláchněte je ve studené vodě a přiveďte k varu. Vařte na mírném ohni, až bude brambory možno snadno propíchnout nožem. To většinou trvá 15-20 min. Rozkrájení brambor na menší kousky a začátek vaření ve studené vodě umožní, aby se brambory provařily rovnoměrně. U větších kousků se často vnější strana převaří, zatímco střed je stále nedovařený. Převaření vnější strany rozbíjí škrobová zrna, která vylučují amylozu, což zapříčiňuje konzistenci rozmačkaných brambor podobnou lepidlu.

Recept (tip pro Vaše vaření)

Uvařte 1 kg brambor podle výše uvedených instrukcí. Přidejte požadované množství mléka, smetany, másla a koření, pak zpracovávejte cca. 20 vteřin do hladké, soudržné kaše. Podle typu brambor a požadované konzistence můžete v různých fázích mačkání přidat mléko, smetanu a máslo.

Jiné přísady

Mixér lze také použít na různé druhy zeleniny, jako např. dýně, sladké brambory, pastinák nebo mrkev. Zeleninu jednoduše uvařte a rozmixujte na dokonale hladkou kaši. Toto usnadní přípravu rozmačkané zeleniny pro Vaše děti.

Sekací nádoba express (H)

Buďte opatrní, břity nože jsou velmi ostré! Nůž nepoužívejte ke zpracování řídkých těst! Je určen pro sekání (mletí) veškerého druhu tužších potravin (např. ovoce, zeleniny, ořechů, mandlí, tvrdého sýra, vařených vajec nebo připravené pyré). Nůž **H2** uchopte za horní plastovou část a nasuňte na středovou hřídel **H1** uvnitř nádoby **H** (obr. 5). Do nádoby vložte potraviny. Na nádobu nasadte víko **H3** s těsněním. Pohonnou jednotku zasuňte do otvoru **H4** tak, aby se ve víku zaaretovala. Množství potravin a orientační časy zpracování jsou uvedeny v tabulce.

Po ukončení činnosti vyjměte nůž opačným způsobem.

Pro zpracování použijte rychlost **I**. Maximální doba zpracování je **1 minuta**. Poté dodržte pauzu **10 – 15 minut** nutnou k ochlazení pohonné jednotky.

Doporučení

Větší kusy potravin předem nakrájejte na kostky o rozměru cca 2 x 2 x 2 cm. Pokud zpracováváte tvrdé sýry, pracujte pouze krátce. Při delší práci by se mohl sýr ohřát a z tohoto důvodu změkhnout a zhroudat. Nikdy srpovitým nožem nedrťte suroviny jako jsou např. skořice nebo kostky ledu! Nůž by se zbytečně brzy otupil. V případě potřeby práci přerušte, spotřebič vypněte a odstraňte potraviny, které se nalepily na noži nebo stěny nádoby (viz odst. **I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ**). Čím déle potraviny v sekáčku zpracováváte, tím bude výsledek jemnější.

Následující typy zpracování považujte za příklady a za inspiraci. Jejich účelem není poskytnout návod, ale ukázat možnosti různého zpracování potravin. Časy zpracování potravin se pohybují v jednotkách až desítkách sekund. 1 puls = cca 2 sekundy.

Potravina	Maximální množství (g)	Čas zpracování
cibule/česnek	150 – 200	2 – 5 pulsů
mrkev	200	3 – 6 pulsů
rajčata - pyré	300	3 – 5 pulsů
bylinky	50	2 – 5 pulsů
sýr	200	2 – 5 pulsů
šunka	120 – 150	2 – 5 pulsů
vejce natvrdo	4 žloutky	3 pulsů
ořechy/mandle	150	3 – 6 pulsů
měkké ovoce	250	2 – 5 pulsů
dětská strava	200 – 250	2 – 5 pulsů

Vhodnost použití surovin (express)

Surovina	Použití
Měkká zelena: ředkvičky, rajčata, papriky...	Nedoporučuje se, pouze na nejnižší otáčky
Rajčatová omáčka	Vhodný
Cibule	min. 60 g
Česnek	min. 60 g
Křen	Vhodný
Mrkev	zvolit nejmenší otáčky
Celer	zvolit nejmenší otáčky
Strouhanka	max 1 minuta
Obilí	max 1 minuta
Mák	max 1 minuta
Káva	max 1 minuta
Lískové oříšky	Vhodný
Mandle	Vhodný
Hořčicné semínko	Vhodný
Pepř	Vhodný
Kmín	Vhodný
Lněné semínko	Vhodný
Slunečnice	Vhodný
Tvrdé koření, skořice	Nevhodný

Vhodnost použití surovin (express)

Surovina	Použití
Cukr	Vhodný
Vajíčka - sníh z bílku	Nevhodný
Pomeranč	Nedoporučuje se
Sýr	Vhodný
Ryby makrela	Nedoporučuje se
Pomazánky	Nedoporučuje se
Pesto	Nevhodný
Tekutiny	Nevhodný
Tuhé maso, trvanlivé salámy	Nevhodný

IV. ÚDRŽBA (obr. 9)

Před každou údržbou spotřebič odpojte vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky! Nepoužívejte drsné a agresivní čisticí prostředky! Pohonnou jednotku **A**, převodovku **C1**, **G3** a víko **E3**, **H3** čistěte měkkým vlhkým hadříkem s přidavkem saponátu. Dbejte na to, aby se do vnitřních částí nedostala voda. Ostatní příslušenství ihned po použití umyjte v horké vodě s přidavkem saponátu, opláchněte čistou vodou a utřete do sucha (můžete použít i myčku nádobí – ne však na mixér **B**, **G**). Koncovka s hřídélí mixéru **B**, **G** se při čištění nesmí ponořit (obr. 8). Při čištění mixéru **B**, **G** a srpovitého nože **E2**, **H2** pracujte velmi opatrně, nože jsou ostré! Dbejte na to, aby řezné hrany nožů nepřišly do styku s tvrdými předměty, které je otupují a tím snižují jejich účinnost. Pokud při čištění odejmete z víka **H3** těsnění **H6**, po očištění a osušení nasadte těsnění správně opačným způsobem zpět. Pokud je těsnění opotřebované nebo poškozené nahradte ho novým (**shodného typu**).

Některé potraviny mohou určitým způsobem příslušenství zabarvit. To však nemá na funkci spotřebiče žádný vliv a není důvodem k reklamaci spotřebiče. Toto zabarvení obvykle za určitou dobu samo zmizí. Výlisky z plastu nikdy nesaďte nad zdrojem tepla (např. kamna, sporák, radiátor). Dbejte na to, aby dosedací plochy a těsnící prvky byly čisté a funkční. Spotřebič po očištění uložte na suchém, bezprašném a bezpečném místě, mimo dosah dětí a nesvéprávných osob.

V. EKOLOGIE



Pokud to rozměry dovolují, jsou na všech kusech vytištěny znaky materiálů použitých na výrobu balení, komponentů a příslušenství, jakož i jejich recyklace. Uvedené symboly na výrobku nebo v průvodní dokumentaci znamenají, že použité elektrické nebo elektronické výrobky nesmí být likvidovány společně s komunálním odpadem. Za účelem jejich správné likvidace je odevzdejte na k tomu určených sběrných místech, kde budou přijaty zdarma. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa (viz www.elektrowin.cz). Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pokud má být spotřebič definitivně vyřazen z provozu, doporučuje se po odpojení napájecího přívodu od el. sítě přívod odříznout, spotřebič tak bude nepoužitelný.

Údržbu rozsáhlejšího charakteru nebo údržbu, která vyžaduje zásah do vnitřních částí spotřebiče, musí provést odborný servis!

Nedodržením pokynů výrobce zaniká právo na záruční opravu!

Případně další informace o spotřebiči a servisní síti získáte na infolince +420 577 055 333 nebo na internetové adrese www.eta.cz.

VI. TECHNICKÁ DATA

Napětí (V)	uvedeno na typovém štítku
Příkon (W)	uveden na typovém štítku
Objem mixovací nádoby (ml)	800
Objem sekací nádoby (ml)	300 / 500 / 1250
Hmotnost pohonné jednotky (kg) cca	0,85
Spotřebič třídy ochrany	II.
Spotřeba elektrické energie ve vypnutém stavu je < 0,50 W.	

Na výrobek bylo vydáno ES prohlášení o shodě podle zákona č. 22/1997 Sb. v platném znění. Výrobek splňuje požadavky níže uvedených nařízení vlády v platném znění:

- NV č. 17/2003 Sb., kterým se stanoví technické požadavky na elektrická zařízení nízkého napětí (odpovídá Směrnici Rady č. 2006/95/ES v platném znění).
- NV č. 616/2006 Sb., kterým se stanoví technické požadavky na výrobky z hlediska jejich elektromagnetické kompatibility (odpovídá Směrnici Rady č. 2004/108/ES v platném znění).
- NV č. 481/2012 Sb., Nařízení vlády o omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních (odpovídá Směrnici Evropského parlamentu a Rady č. 2011/65/EU v platném znění).

Na výrobek bylo vydáno prohlášení o shodě podle zákona č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví v platném znění. Výrobek odpovídá svými vlastnostmi požadavkům stanoveným vyhláškou MZ č. 38/2001 Sb. o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmý. Výrobek je v souladu s Nařízením Evropského parlamentu a Rady č. 1935/2004/ES o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.

Nepodstatné odchylky od standardního provedení, které nemají vliv na funkci výrobku, si výrobce vyhrazuje.

HOUSEHOLD USE ONLY – Pouze pro použití v domácnosti.

DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Neponořovat do vody nebo jiných tekutin. TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.

Nebezpečí udušení. Nepoužívejte tento sáček v kolébkách, postýlkách, kočárkách nebo dětských ohrádkách. PE sáček odkládejte mimo dosah dětí. Sáček není na hraní.

VÝROBCE: ETA a.s., Zelený pruh 95/97, 147 00 Praha 4 – Braník, Česká republika.



UPOZORNĚNÍ

Elektrický tyčový mixér s príslušenstvom

eta 1015, eta 2015, eta 3015, eta 4015

NÁVOD NA OBSLUHU

Vážený zákazník, ďakujeme Vám za zakúpenie nášho produktu. Pred uvedením tohto prístroja do prevádzky, si veľmi pozorne prečítajte návod na obsluhu a tento návod spolu so záručným listom, dokladom o predaji a podľa možnosti aj s obalom a vnútorným vybavením obalu dobre uschovajte.

I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA



- Inštrukcie v návode považujte za súčasť spotrebiča a postúpte ich akémukoľvek ďalšiemu užívateľovi spotrebiča.
- Skontrolujte, či údaj na typovom štítku zodpovedá napätiu vo vašej elektrickej zásuvke. Vidlicu napájacieho prívodu treba pripojiť do správne zapojenej a uzemnenej zásuvky podľa STN!
- Tento spotrebič nesmie byť používaný deťmi. Udržujte spotrebič a jeho prívod mimo dosahu detí. Spotrebiče môžu používať osoby so zníženými fyzickými či mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadnému nebezpečenstvu. Deti si so spotrebičom nesmú hrať.
- Pred výmenou príslušenstva alebo prístupných častí, ktoré sa pri používaní pohybujú, pred montážou a demontážou, pred čistením alebo údržbou, spotrebič vypnite a odpojte od elektrickej siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky!
- Spotrebič vždy odpojte od napájania, pokiaľ ho nechávate bez dozoru.
- Ak sa napájací prívod tohto spotrebiča poškodí, musí byť nahradený výrobcom, jeho servisným technikom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa tak zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.
- V prípade, že budete spracovávať horúcu kvapalinu (mixovanie horúcej polievky so zeleninou a pod.), zachovajte opatrnosť, pretože môže vystreknúť z nádoby vplyvom náhleho varu.
- Pri manipulácii s príslušenstvom (ponorným mixérom) postupujte opatrne, nôž je veľmi ostrý!
- Pri manipulácii s kosákovitým nožom postupujte opatrne (najmä pri vyberaní z nádoby, pri vyprázdňovaní nádoby a počas čistenia), je veľmi ostrý!
- Spotrebič nepoužívajte, ak má poškodený napájací prívod alebo vidlicu, ak nepracuje správne, ak spadol na zem a poškodil sa alebo spadol do vody. V takýchto prípadoch odnesť spotrebič do špecializovaného servisu, aby preverili jeho bezpečnosť a funkčnosť.

- Ak je spotrebič v činnosti, zabráňte v kontakte s ním domácim zvieratám, rastlinám a hmyzu.
- **Po skončení práce a pred každou údržbou spotrebič vždy vypnite a odpojte od elektrickej siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky.**
- **Vidlicu napájacieho prívodu nezasúvajte do elektrickej zásuvky a nevyťahujte ju z nej mokrými rukami a ťahaním za napájací prívod!**
- Výrobok je určený len pre použitie v domácnostiach a pre podobné účely (v obchodoch, kanceláriách a podobných pracoviskách, v hoteloch, moteloch a iných obytných prostrediach, v podnikoch zaisťujúcich nocľah s raňajkami)! Nie je určený pre komerčné použitie!
- Nepoužívajte tento spotrebič v spojení s programátorom, časovačom alebo akýmkoľvek iným zariadením, ktoré zapína spotrebič automaticky.
- Není prípustné jakýmkoľvek spôsobom upravovať povrch spotrebiča (napr. **pomocí samolepicí tapety, fólie**, apod.)!
- Pred prípravou odstráňte z potravín prípadné obaly (napr. **papier, PE-vrečko**).
- Tento spotrebič nie je určený na vonkajšie použitie.
- Na spotrebič neodkladajte žiadne predmety.
- **Nádoby D/E/G nepoužívajte bez protišmykovej podložky!**
- **Pohonnú jednotku nikdy neponárajte do vody ani neumývajte prúdom vody!**
- Spotrebič používajte výhradne v pracovnej polohe na miestach, kde nehrozí jeho prevrhnutie a v dostatočnej vzdialenosti od tepelných zdrojov (napr. **sporáka, kachlí, variča**) alebo vlhkých povrchov (ako sú **výlevky, umývadlá**).
- Spotrebič používajte iba s príslušenstvom určeným pre tento typ. Použitie iného príslušenstva môže predstavovať nebezpečenstvo pre obsluhu.
- Správnym nasadením veka na nádobu sa uvoľnia bezpečnostné poistky a spotrebič môžete pripojiť.
- Príslušenstvo nezasúvajte do žiadnych telesných otvorov.
- Nezapínajte spotrebič bez vložených surovín!
- Nesnímajte príslušenstvo, keď je pohonná jednotka v činnosti!
- Skôr ako snímate príslušenstvo alebo pohonnú jednotku z nádoby, počkajte, aby sa rotujúce časti celkom zastavili.
- Pred vyprázdnením nádoby na sekanie najprv vyberte kosákovitý nôž.
- Dajte pozor, aby sa napájací prívod nedostal medzi rotujúce časti príslušenstva.
- Vždy odpojte spotrebič od napájania, pokiaľ ho nechávate bez dozoru.
- Nespracúvajte potraviny s teplotou vyššou ako **približne 80 °C**.
- Nikdy nevsúvajte napríklad **prsty, vidličku, nôž, stierku, lyžicu** do rotujúcich častí spotrebiča a príslušenstva.
- Ak sa spracúvané potraviny začnú zachytávať na príslušenstve (napríklad **na nožoch, metle, nádobe alebo veku**), spotrebič vypnite a príslušenstvo opatrne očistite (napríklad **stierkou**).
- Pravidelne kontrolujte stav napájacieho prívodu spotrebiča.
- Pravidelne kontrolujte stav napájacieho prívodu spotrebiča.
- Napájací prívod nesmie byť poškodený ostrými alebo horúcimi predmetmi, otvoreným plameňom, nesmie byť ponáraný do vody ani sa ohýbať cez ostré hrany. Nedávajte spotrebič na horúce plochy a nenechávajte visieť napájací prívod cez hranu stolu alebo linky, kde ho môžu stiahnuť deti, prípadne urobte také bezpečnostné opatrenia, aby ste zaistili, že sa do prívodu nikto nezapletie alebo oň môže niekto nezakopnúť!
- Neovíjajte napájací prívod okolo spotrebiča, predĺžite tak životnosť prívodu.
- V prípade potreby použitia predlžovacieho prívodu je nutné, aby nebol poškodený a vyhovoval platným normám.

- Spotrebič nikdy nepoužívajte na žiadny iný účel, než na ktorý je určený a opísaný v tomto návode!
- Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym používaním spotrebiča a príslušenstva (napríklad **znehodnotenie potravín, poranenie o ostrie noža, požiar, atď.**) a nie je povinný poskytnúť záruku na spotrebič v prípade nedodržania zhora uvedených bezpečnostných upozornení.

II. OPIS SPOTREBIČA A PRÍSLUŠENSTVA (obr. 1)

A — pohonná jednotka

A1 — spínač/vypínač rýchlostí

A2 — regulátor rýchlostí

A3 — tlačidlá aretácie nastavcov

A4 — napájací prívod

B — ponorný mixér

C — šľahacia metla

C1 — prevodovka

D — nádoba na mixovanie/šľahanie

D1 — protišmyková podložka/veko

E(a) — nádoba na sekanie veľká 1250 ml

E1 — stredový hriadeľ

E2 — kosákovitý nôž

E3 — veko nádoby

E4 — protišmyková podložka

E(b) — nádoba na sekanie malá 500 ml

E1 — stredový hriadeľ

E2 — kosákovitý nôž

E3 — veko nádoby

E4 — protišmyková podložka

F — držiak na stenu

G — špeciálny nastavtec na mačkanie zemiakov a prípravu zeleninového pyréc (plastové prevedenie)

G1 — nôž

G3 — prevodovka (plastové prevedenie)

G2 — matica

H — nádoba na sekanie (express)

H1 — stredový hriadeľ

H2 — kosákovitý nôž

H3 — veko nádoby

H4 — otvor pre pripojenie pohonu

H5 — protisklzová podložka

H6 — tesnenie

	ETA1015/00	ETA2015/00	ETA2015/20	ETA3015/00	ETA4015/00	ETA4015/10
B	√	√	√	√	√	√
C	X	√	X	√	√	√
D	X	√	X	√	√	√
Ea	X	X	X	√	X	X
Eb	X	X	X	X	√	√
F	X	√	X	√	X	X
G	X	X	X	X	X	√
H	X	X	√	X	√	X

Upozornenie: nastavce je možné ich zakúpiť ako voliteľné príslušenstvo.

III. POKYNY NA OBSLUHU

Odstráňte všetok obalový materiál, vyberte pohonnú jednotku a príslušenstvo. Zo spotrebiča odstráňte všetky prípadné príľnavé fólie, nálepky alebo papier. Pred prvým uvedením do činnosti umyte všetky časti, ktoré sa dostanú do styku s potravinami, roztokom teplej vody a saponátu, dôkladne ich opláknite čistou vodou a utrite dosucha, alebo ich nechajte uschnúť.

Držiak (F)

Držiak je určený na úsporné ukladanie spotrebiča (obr. 7). Držiak pripevnite na stenu pomocou dodaného spojovacieho materiálu. Pri inštalácii dajte pozor, aby v mieste pod držiakom nebola elektrická, telefónna alebo vodovodná inštalácia.

Bezpečnostný spínač (A1), (obr. 2)

tlačidlo I — nízka rýchlosť

tlačidlo II — maximálna rýchlosť

Stlačením a držaním tlačidla spotrebič uvediete do činnosti, uvoľnením tlačidla spotrebič vypnete.

Regulátor rýchlosti (A2), (obr. 2)

Otáčaním regulátoru v rozsahu 1 až 5 môžete plynulo meniť rýchlosť otáčok motoru.

Otáčky možno regulovať iba pri použití rýchlosti I.

Nasledujúce typy spracovania považujte za príklady a inšpiráciu. Ich účel nie je poskytnúť návod, ale ukázať možnosti rôzneho spracovania potravín. Časy spracovania potravín sa pohybujú v rozsahu sekúnd až minút. Množstvo spracovávaných potravín voľte tak, aby nedošlo pri ich spracovaní k prekročeniu maximálneho obsahu nádob označeného ryskou. Väčšie množstvo spracovávaných potravín je nutné rozdeliť na niekoľko dávok a priebežne kontrolovať obsah nádob. Pri práci so spotrebičom nikdy nezabudnite pod nádobu na mixovanie a sekanie **D/E/H** umiestniť protišmykovú podložku **D1/E4/H5** (obr. 6). Odporúčame občas prácu prerušiť, spotrebič vypnúť a odstrániť prípadné zvyšky potravín, ktoré sa nalepili na mixovací/šľahačací nadstavec **B/C/G**, kosákovitý nôž **E2/H2**, steny nádob **D/E/H** alebo veko **E3/H3** (pozri text I. **BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA**).

Po skončení práce odpojte spotrebič od elektrickej siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu **A4** z elektrickej zásuvky. Nádoby **D/E** sú vhodné pre použitie v mikrovlnnej rúre.

Ponorný mixér (B)

Mixér je určený na mixovanie a miešanie štiav, mliečnych koktajlov, mlieka, omáčok, polievok, majonéz, detskej a diétnej výživy, výrobu pyrre a podobne. **Pozor, ostria sú veľmi ostré!** Na spracovanie môžete použiť rýchlosť I alebo II. Maximálna doba spracovania je **1 minúta**. Potom dodržte **10 — 15 minút** prestávku, aby sa ochladila pohonná jednotka.

Nasadenie a sňatie mixéra

Ponorný mixér nasuňte na pohonnú jednotku **A** a miernym tlakom ho zaistíte až do zaklapnutia aretácie (obr. 3).

Mixér snímiete tak, že stlačíte tlačidlá aretácie **A3** a nadstavec odnímate.

Zostavený tyčový mixér **A** chyťte do ruky a ponorný mixér **B** vložte do nádoby **D** alebo inej vhodnej nádoby naplnenej potravinami. Stlačením požadovaného tlačidla spínača **A1** uvedte pohonnú jednotku do činnosti. Pri práci pohybujte mixérom v nádobe tak, aby sa potraviny dokonale spracovali. Po skončení činnosti pohonnú jednotku vypnite, mixér vyberte z nádoby a očistite ho.

Odporúčanie

- Pevnejšie potraviny je vhodné rozkrájať na malé kúsky. Nespracováajte veľmi tvrdé suroviny (napríklad **kocky ľadu a pod.**). Nôž by sa zbytočne čoskoro otupil.
- Tvrdé suroviny (napr. **strukoviny, sójové boby a pod.**) namočte pred spracovaním do vody.
- Čím dlhšie budete potraviny mixérom spracúvať, tým bude výsledok jemnejší.
- Pri tekutinách, ktoré tvoria penu (napríklad **mlieko**) nikdy nenaplňujte nádobu **D** až po rysku „**MAX**“, aby nedošlo k pretečeniu.
- Pokiaľ nie ste s výsledkom spokojní, spotrebič vypnite, pomocou stierky suroviny premiešajte, odoberte časť surovín alebo pridajte trochu tekutiny.

Množstvo potravín a čas spracovania

Potravina	Max. množstvo	Čas
Detská strava, polievky, omáčky	100 — 800 ml	60 s
Kokteily a miešané nápoje	100 — 800 ml	60 s
Ovocie a zelenina	100 — 500 g	30 s
Cesta	100 — 800 ml	60 s

Šľahacia metla (C, C1)

Metla je určená na šľahanie vajec, bielkov, šľahačky, peny, dezertných krémov, instantných pudingov, riedkych piškótových ciest, majonézy a podobných potravín. **Šľahač nikdy nepoužívajte na šľahanie tuhého cesta!**

Na spracovanie môžete použiť rýchlosť **I** alebo **II**.

Maximálna doba spracovania sú **2 minúty**. Potom dodržte **10 — 15 minút** prestávku, aby sa ochladila pohonná jednotka.

Nasadenie a sňatie metly

Hriadel šľahacej metly **C** zasunúť do prevodovky **C1**, potom nasuňte prevodovku na pohonnú jednotku **A** a miernym tlakom ju zaistíte až do zaklapnutia aretácie (obr. 4).

Metlu snímnete tak, že stlačíte tlačidla aretácie **A3** a prevodovku s nastavcom odnímate.

Zostavený tyčový mixér **A** chyťte do ruky a šľahaciu metlu **C** vložte do nádoby **D** alebo inej vhodnej nádoby naplnenej potravinami.

Stlačením požadovaného tlačidla spínača **A1** uvedte pohonnú jednotku do činnosti. Pri práci pohybujte metlou v nádobe tak, aby sa potraviny dokonale spracovali. Po skončení činnosti pohonnú jednotku vypnite, šľahaciu metlu vyberte z nádoby a očistite ju.

Odporúčanie

- Pri šľahaní bielkov použite vajcia izbovej teploty. Ak výsledok nie je optimálny, skontrolujte, či šľahacia metla nie je mastná, alebo pridajte trošku citrónovej šťavy či soli.
- Pred šľahaním vaječných bielkov (minimálne množstvo 2 ks) sa uistite, že nastavec a nádoba sú suché a bez zvyškov oleja. Bielky by mali mať izbovú teplotu.
- Smotanu na šľahanie a krémy vychladte aspoň na **6 °C**.

Množstvo potravín a čas spracovania

Potravina	Max. množstvo	Čas
Smotana	500 ml	70s —90s
Vaječný bielok	4ks	120 s

Kosákovitý nôž (E2) a nádoby na sekanie (Ea, Eb)

Nôž je určený na sekanie, mixovanie, miešanie všetkých druhov tuhších potravín (napríklad ovocia, zeleniny, orechov, mandlí, mäsa) a na prípravu pyr. **Nôž nikdy nepoužívajte na spracúvanie cesta! Pozor, ostria noža sú veľmi ostré!**

Na spracovanie použite rýchlosť II. Maximálna doba spracovania je **1 minúta**. Potom dodržte **10 — 15 minút** prestávku, aby sa ochladila pohonná jednotka.

Nôž **E2** chyťte za hornú plastovú časť, snímte prípadný ochranný kryt a nôž nasuňte na stredový hriadeľ **E1** vnútri nádoby **E** (obr. 5). Do nádoby vložte potraviny. Na nádobu nasadte veko **E3** tak, aby výstupky na veku zapadli do priehlbni v nádobe a pravotočivým pohybom veko zaistíte. Pohonnú jednotku **A** nasadte na veko **E3** tak, aby sa vo veku zaaretovala. Stlačením tlačidla spínača **A1** uveďte pohonnú jednotku do činnosti. Po skončení činnosti pohonnú jednotku vypnite. Pohonnú jednotku **A** snímte tak, že stlačíte tlačidla aretácie **A3** a pohon odnímate. Veko **E3** opačným spôsobom odnímate, nôž vyberte a očistite ho.

Odporúčanie

- Väčšie kusy potravín vopred nakrájajte na menšie kocky rozmeru asi 3 x 3 x 3 cm.
- Kosákovitým nožom nikdy nedrvtve veľmi tvrdé potraviny (napríklad **kávové zrná, muškátový orech alebo ľad**)! Nôž by sa zbytočne skoro otupil.
- Tvrdé suroviny (napríklad **strukoviny, sójové boby a pod.**) namočte pred spracovaním do vody.
- Čím dlhšie potraviny spracováate, tým bude výsledok jemnejší.
- Pokiaľ sekáte tvrdé syry alebo čokoládu, pracujte krátko. Suroviny sa totiž sekaním nadmerne ohrejú, začnú mäknúť a môžu zhrudkovatiet.

Množstvo surovín a čas spracovania, nádoba na sekanie (E)

Potravina	Max. množstvo	Čas	Rýchlosť
Bylinky	50 g	10 x 1 s	I
Cibuľa a vajcia	150 g	7 x 1 s	I — II
Mäso, ryby	30 g (max)	10 s	II
Orechy	200 g	40 s	II
Syr	50 — 300 g (max)	15 s	II

Podložka/veko (D1)

Podložku/veko môžete použiť ako protišmykovú podložku, ak ju navlečiete na dno nádoby **D**, alebo ju môžete použiť ako uzáver na nádobu **D**, ak potraviny skladujete (napríklad v chladničke), obr. 6.

Nasadenie a sňatie nadstavca na mačkanie zemiakov a prípravu zeleninového pyr

Mixovací nadstavec **G** nasuňte na prevodovku **G3**, potom ho pootočením upevnite (obr. 3). Sňatie urobte opačným spôsobom.

Mixérom zatlačte na potraviny. Rozmixované potraviny sa pretlačia bočnými stenami mixovacej hlavy. Postup opakujte na niekoľkých miestach nádoby a uistite sa, že žiadne nevynecháte. Ak ste si istí, že všetky potraviny boli rozdrvené, sú potraviny pripravené. Po vytiahnutí mixéra z potravín ho nechajte bežať, aby sa z nástavca odstránili zvyšky potravín.

Mixovanie zemiakov

Rozdrvené zemiaky (zemiaková kaša) je zmes rozmixovaných varených zemiakov, mlieka, smotany, masla a bylín. Je dôležité, aby škrobové zrná zostali pri stláčaní zemiakov relatívne neporušené. Ak sa poškodia škrobové zrná buď prevarením alebo nadmerným rozmixovaním, vypúšťa amylozy, ktoré potom zapríčinia nevábnu štruktúru podobnú lepidlu. Tento mixér využíva metódu pretlačovania, nie sekania či mixovania, takže škrobové zrná zostávajú neporušené.

Varenie je dôležité

Olúpte a nakrájajte požadované množstvo zemiakov na kocky cca. 2,5 cm. Opláchnite ich v studenej vode a privedte k varu. Varte na miernom ohni, až bude zemiaky možno ľahko prepichnúť nožom. To väčšinou trvá 15-20 min. Rozkrájanie zemiakov na menšie kúsky a začiatok varenia v studenej vode umožní, aby sa zemiaky prevarili rovnomerne.

U väčších kúskov sa často vonkajšia strana prevarí, zatiaľ čo stred je stále nedovarený. Prevarenie vonkajšej strany rozbíja škrobové zrná, ktoré vylučujú amylozy, čo zapríčiňuje konzistenciu roztláčených zemiakov podobnú lepidlu.

Recept (tip pre Vaše varenie)

Uvarte 1 kg zemiakov podľa vyššie uvedených inštrukcií. Pridajte požadované množstvo mlieka, smotany, masla a korenie, potom spracovávajte cca. 20 sekúnd do hladkej, súdržnej kaše. Podľa typu zemiakov a požadovanej konzistencie môžete v rôznych fázach stláčania pridať mlieko, smotanu a maslo.

Iné prísady

Mixér možno tiež použiť na rôzne druhy zeleniny, ako napr. tekvica, sladké zemiaky, petržlen alebo mrkva. Zeleninu jednoducho uvarte a rozmixujte na dokonale hladkú kašu. Toto uľahčí prípravu roztláčené zeleniny pre Vaše deti.

Nádoba na sekание express (H)

Buďte opatrní, ostrie noža je veľmi ostré! Nôž nepoužívajte na spracovávanie

riedkych ciest! Je určený pre sekание (mletie), všetkých druhov tuhších potravín (napr. ovocia, zeleniny, orechov, mandlí, tvrdého syra, varených vajíčok alebo príprave pyré).

Nôž **H2** uchopte za hornú plastovú časť a nasuňte na stredový hriadel' **H1** vnútri nádoby **H** (obr. 5). Do nádoby vložte potraviny. Na nádobu nasadte veko **H3** s tesnením. Pohonnú jednotku zasuňte do otvora **H4** tak, aby sa vo veku zaaretovala. Množstvo potravín a orientačné časy spracúvania sú uvedené v tabuľke. Po skončení činnosti vyberte nôž opačným spôsobom.

Na spracovanie použite rýchlosť **I**.

Maximálna doba spracovania sú **1 minúta**. Potom dodržte **10 — 15 minút** prestávku, aby sa ochladila pohonná jednotka.

Odporúčania

Väčšie kusy potravín nakrájajte na menšie kocky rozmeru asi 2 x 2 x 2 cm. Tvrdý syr spracovávajte iba krátko, inak by sa mohol zohriať a potom zmäknúť a zhrčkovatieť. Kosákovitým nožom nikdy nedrvtite príliš tvrdé suroviny, napr. škorica alebo ľad! Nôž by sa zbytočne skoro otupil. Ak treba, prácu prerušte, spotrebič vypnite a odstráňte potraviny prichytené na noži alebo stene nádoby (pozri text **I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA**). Čím dlhšie potraviny v sekáčiku spracovávate, tým bude výsledok jemnejší.

Nasledujúce typy spracovania považujte za príklady a inšpiráciu. Ich účel nie je poskytnúť návod, ale ukázať možnosti rôzneho spracovania potravín. Časy spracovania potravín sú v sekundách. 1 pulz = cca 2 sekundy.

Suroviny	Maximálne množstvo (g)	Čas spracovania
Cibuľa/cesnak	150 – 200	2 – 5 pulzov
Mrkva	200	3 – 6 pulzov
Paradajky — pyrė	300	3 – 5 pulzov
Byliny	50	2 – 5 pulzov
Syr	100	2 – 5 pulzov
Šunka	120 – 150	2 – 5 pulzov
Vajca uvarené natvrdo	4 žĺtky	3 pulzov
Orechy/mandle	150	3 – 6 pulzov
Mäkké ovocie	250	2 – 5 pulzov
Detská strava	200 – 250	2 – 5 pulzov

Vhodnosť použitia surovín (express)	
Surovina	Použitie
Mäkká zelená: reďkovky, paradajky, papriky..	Neodporúča sa, iba na najnižšie otáčky
Paradajková omáčka	Vhodný
Cibule	min. 60 g
Cesnak	min. 60 g
Chren	Vhodný
Mrkva	Zvoliť najmenšie otáčky
Zeler	Zvoliť najmenšie otáčky
Strúhanka	max 1 minúta
Obilie	max 1 minúta
Mak	max 1 minúta
Káva	max 1 minúta
Lieskové oriešky	Vhodný
Mandle	Vhodný
Horčičné semienko	Vhodný
Čierne korenie	Vhodný
Rasca	Vhodný
Ľanové semienko	Vhodný
Slničnica	Vhodný
Tvrde korenie, škoric	Nevhodný

Vhodnosť použitia surovín (express)

Surovina	Použitie
Cukor	Vhodný
Vajíčka - sneh z bielka	Nevhodný
Pomaranč	Neodporúča sa
Syr	Vhodný
Ryby makrela	Neodporúča sa
Nátierky	Neodporúča sa
Pesto	Nevhodný
Tekutiny	Nevhodný
Tuhé mäso, trvanlivé salámy	Nevhodný

IV. ÚDRŽBA (obr. 9)

Pred každou údržbou spotrebič odpojte vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky! Nepoužívajte drsné a agresívne čistiace prostriedky! Pohonnú jednotku **A**, prevodovku **C1, G3** a veko **E3, H36** ošetrujte mäkkou handričkou navlhčenou vo vode so saponátom. Dbajte na to, aby sa do vnútorných častí nedostala voda. Ostatné príslušenstvo ihneď po použití umyte v roztoku teplej vody a saponátu, opláchnite čistou vodou a utrite (môžete použiť umývačku riadu – nie však na mixér **B**). Koncovka s hriadeľom mixéra **B, G** sa pri čistení nesmie ponoriť (obr. 8). Pri čistení mixéra **B, G** a kosákovitého noža **E2, H2** pracujte veľmi opatrne, nože sú ostré. Dajte pozor, aby sa ostria nedostali do styku s tvrdými predmetmi a neotupili sa, čím by sa znížila ich účinnosť. Pokiaľ pri čistení vyberiete z veka **H3** tesnenie **H6**, po očistení a osušení nasadzte tesnenie správne opačným spôsobom späť. Ak je tesnenie opotrebované alebo poškodené nahradte ho novým (**zhodného typu**). Niektoré prísady môžu určitým spôsobom príslušenstvo zafarbiť. Nemá to vplyv na funkciu spotrebiča a nie je to dôvod na reklamáciu spotrebiča. Toto zafarbenie zvyčajne po určitom čase samo zmizne. Výlisky z plastu nikdy nesušte nad zdrojom tepla (napr. kachľami, sporákom, radiátorom). Pokiaľ pri čistení vyberiete z veka **B** tesnenie **B2**, po očistení a osušení nasadzte tesnenie správne opačným spôsobom späť. Ak je tesnenie **B2** opotrebované alebo poškodené nahradte ho novým (**zhodného typu**). Spotrebič po očistení uložte na suchom, bezprašnom/bezpečnom mieste, mimo dosahu detí a nesvojprávnych osôb.

V. EKOLÓGIA



Ak to rozmery umožňujú, na všetkých dieloch sú vytlačené znaky materiálov, ktoré sú použité na obalový materiál, komponenty a príslušenstvo, ako aj na ich recyklovanie. Uvedené symboly na výrobku alebo v sprievodnej dokumentácii znamenajú, že použité elektrické alebo elektronické výrobky nesmú byť likvidované spoločne s komunálnym odpadom. Za účelom správnej likvidácie výrobkov ich odovzdajte na k tomu určených zberných miestach, kde budú prijaté zdarma. Správnu likvidáciu tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta (viď www.envidom.sk).

Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s národnými predpismi udelené pokuty. Ak má byť spotrebič definitívne vyradený z činnosti, odporúča sa po jeho odpojení od elektrickej siete odrezať napájací prívod. Spotrebič tak bude nepoužiteľný.

Údržbu rozsiahlejšieho charakteru alebo údržbu, ktorá vyžaduje zásah do vnútorných častí spotrebiča, musí vykonať iba špecializovaný servis!

Nedodržaním pokynov výrobcu zaniká právo na záručnú opravu!

Prípadne ďalšie informácie o spotrebiči a servisnej sieti získate na infolinke +420 577 055 333 alebo na internetovej adrese www.eta.sk.

VI. TECHNICKÉ ÚDAJE

Napätie (V)	uvedené na typovom štítku
Príkon (W)	uvedený na typovom štítku
Objem nádoby na mixovanie (ml)	800
Objem nádoby na sekanie (ml)	300 / 500 / 1250
Hmotnosť pohonnej jednotky (kg) asi	0,85
Spotrebič triedy ochrany	II.
Spotreba elektrickej energie vo vypnutom stave je	< 0,50 W.

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 78 dB, čo predstavuje hladinu „A“ akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Na výrobok bolo vydané ES vyhlásenie o zhode podľa zákona č. 264/1999 Z.z. v platnom znení. Výrobok spĺňa požiadavky nižšie uvedených nariadení vlády v platnom znení:

- NV č. 308/2004 Z.z., ktorým sa ustanovujú podrobnosti o technických požiadavkách a postupoch posudzovania zhody pre elektrické zariadenia, ktoré sa používajú v určitom rozsahu napätia (zodpovedá Smernici Rady č. 2006/95/ES v platnom znení).
- NV č. 194/2005 Z.z. o podrobnostiach o technických požiadavkách na výrobky z hľadiska elektromagnetickej kompatibility (zodpovedá Smernici Rady č. 2004/108/ES v platnom znení).

Na výrobok bolo vydané vyhlásenie o zhode podľa zákona č. 272/1994 Z.z. o ochrane zdravia ľudí v platnom znení. Výrobok je v súlade s Nariadením Európskeho parlamentu a Rady č. 1935/2004/ES o materiáloch a predmetoch určených pre styk s potravinami. Výrobca si vyhradzuje nepodstatné zmeny štandardného vyhotovenia, ktoré nemajú vplyv na funkciu výrobku.

HOUSEHOLD USE ONLY – Len na použitie v domácnosti. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS —Neponárať do vody alebo iných tekutín. TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.
 Nebezpečenstvo udusenía. Nepoužívajte toto vrecúško v koľískach, postieľkach, kočíkoch alebo detských ohrádkach. PE vrecko odkladajte mimo dosahu detí. Vrecko nie je na hranie.

VÝROBCA: ETA a.s., Zelený pruh 95/97, 147 00 Praha 4 –Braník, Česká republika.

VÝHRADNÝ DOVOZCA PRE SR: ETA — Slovakia, spol. s r.o., Stará Vajnorská 8, 831 04 Bratislava 3.



UPOZORNĚNÍ

eta 1015, eta 2015, eta 3015, eta 4015

INSTRUCTIONS FOR USE

Dear customer, thank you for purchasing our product. Please read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep these instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing.

I. SECURITY ADVICE



- Consider the instructions for use as a part of the appliance and pass them on to any other user of the appliance.
- Check whether the data on the type label correspond with the voltage in your socket. The power cord plug has to be connected to the properly connected and grounded socket according.
- This appliance must not be used by children. Keep the device and its supply cord out of reach of children. The device may be used by persons with reduced physical or mental abilities or lack of experience and knowledge only if they are under supervision or they have been instructed about using the appliance safely and understand the potential dangers. Children must not play with the appliance.
- Before replacing accessories or accessible parts, which move during operation, before assembly and disassembly, before cleaning or maintenance, turn off the appliance and disconnect it from the mains by pulling the power cord from the power socket!
- If the power cord of the appliance is corrupted, it has to be replaced by the producer, its service technician or a similarly qualified person so as to prevent dangerous situations.
- Be careful when handling the accessories (immersion blender), the knife is very sharp!
- Be careful when pouring hot liquid into the food processing device or the mixer because it may spurt out of the appliance because of sudden boil.
- In case you are going to process hot liquid (mixing a hot soup with vegetables etc.), be careful because it may spurt out of the container because of sudden boil.
- When handling the sickle –shaped knife, be very careful, especially when removing it from the chopping container, when emptying the container and while cleaning. The knife is very sharp!
- Never use the appliance if its power cord or plug is damaged, if it does not work properly, if it fell down and was damaged or if it fell to water. In this case take the appliance to a special service to check its safety and proper function.
- Always unplug the appliance from power supply if you leave it unattended.

- When the appliance is in operation, prevent pets, plants or insects to get in contact with it.
- After finishing work and before cleaning, always switch off the appliance and disconnect it from power supply by taking the power cord connector out of the electric socket.
- This appliance is not intended for outdoor use.
- Do not place any objects on the appliance.
- Before preparation, remove possible packages from food (e.g. **paper, a PE bag**, etc.).
- It is not allowed to modify the surface of the appliance in any way (e.g. **using a selfadhesive wallpaper, foils**, etc.).
- **Do not insert or take out the plug to or from a socket with wet hands and do not pull the power cord!**
- **Do not use the appliance without the anti –slip base!**
- **Never immerse the drive unit into water or wash it in running water!**
- **The product is intended for home use and similar (in shops, offices and similar workplaces, in hotels, motels and other residential environments, in facilities providing accommodation with breakfast). It is not intended for commercial use!**
- Use the appliance in the working position only at places with no risk of turning over and in sufficient distance from heat sources (e. g. **heater, stove, grill, etc.**), and wet surfaces (e. g. **sinks, wash basins, etc.**)
- Do not use the appliance in connection with a programmer, a timer or any other appliance that switches the appliance on automatically.
- Use the appliance designed for this type only. Using another appliance can represent a risk for the operator.
- Proper mounting of the bowl lid will release safety locks and you can connect the appliance.
- Do not insert the appliance into any body holes.
- Do not switch on the appliance without ingredients in it!
- Do not remove the appliance if the drive unit is in operation!
- Make sure that the power supply cable does not get between the rotating parts of the accessories.
- Before you remove the appliance or the drive unit from the container, let the rotating parts stop completely.
- Before emptying the chopping container, first remove the sickle –shaped knife.
- Always unplug the appliance from power supply if you leave it unattended.
- Do not process food at temperature exceeding **about 80 °C**.
- Never insert e.g. **fingers, fork, knife, spatula, spoon** into rotating parts of the appliance and the accessories.
- If the processed food starts to stick to the appliance (e.g. **on knives, the beater, the container or the lid**), switch off the appliance and clean the accessories carefully (e.g. using a **spatula**).
- Check the condition of the power cord of the appliance regularly.
- The power cord must not be damaged with sharp or hot objects, open fire, it must not be sunk into water or bent over sharp edges. Never put it on hot surfaces or do not let it hang over the edge of a table or work tables. Hitting, stumbling or pulling the power cord e.g. by children can result in tilting over or drawing the appliance down and serious injury!
- Do not wind the power cord around the appliance; this will extend its life.
- If you need to use the extension cord, it has to be uncorrupted and it has to comply with the valid standards.
- Never use the appliance for any other purpose than for that described in these instructions for use!

- The producer does not undertake any responsibility for damage caused by improper use of the appliance and the accessories (e.g. **food deterioration, injury by knife edge, fire, etc.**) and its guarantee does not cover the appliance in the case of failure to comply with the safety warning above.

II. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE (Fig. 1)

A – drive unit

A1 – speed switch

A2 – speed regulator

A3 – adapters blocking buttons

A4 – power cord

B – immersion mixer

C – beater

C1 – gear

D – mixing/beating container

D1 – anti –slip base/lid

E(a) – large chopping container 1250 ml

E1 – central shaft

E2 – sickle –shaped knife

E3 – container lid

E4 – anti –slip base

E(b) – small chopping container 500 ml

E1 – central shaft

E2 – sickle –shaped knife

E3 – container lid

E4 – anti –slip base

F – wall holder

G – special attachment for mashing potatoes and vegetable puree

(plastic finish)

G1 – knife

G2 – matrix

G3 – gear (plastic finish)

H – chopping container (express)

H1 – central shaft

H2 – sickle-shaped knife

H3 – container lid

H4 – hole for drive connection

H5 – anti-slip base

H6 – seal

	ETA1015/00	ETA2015/00	ETA2015/20	ETA3015/00	ETA4015/00	ETA4015/10
B	√	√	√	√	√	√
C	X	√	X	√	√	√
D	X	√	X	√	√	√
Ea	X	X	X	√	X	X
Eb	X	X	X	X	√	√
F	X	√	X	√	X	X
G	X	X	X	X	X	√
H	X	X	√	X	√	X

Caution: attachments it is possible to buy these accessories with marks.

III. OPERATING INSTRUCTIONS

Remove all the packing material and take out the drive unit and the accessories. Remove all possible adhesion foils, stick-on labels or paper from the appliance. Before the first use, wash the parts that will be in contact with food in hot water with a detergent, rinse them thoroughly with clean water and wipe till dry, or let them dry.

Holder (F)

The holder is intended for space –saving storage of the appliance (Fig. 7). Mount the holder on the wall using the supplied dowels and screws. Make sure that there is no electric, telephone, plumbing fitting under the plaster at the place of mounting the holder.

Safety switch (A1), (Fig. 2)

Button I – low speed

Button II – maximum speed

By pushing and holding the button you will start the appliance and by releasing the button you will switch off the appliance.

Speed regulator (A2), (Fig. 2)

By turning the regulator from 1 to 5 you can continuously change the speed of the motor revolutions.

You can regulate the revolutions only when you choose speed I. Please consider the following tips for preparing food as examples and inspiration, the purpose of which is not to provide instructions, but to show various possibilities of preparing food. The times of food processing are only approximate and they range from seconds to minutes. Choose the amount of the processed food so that the maximum volume of the containers marked with the **gauge line** is not exceeded. Bigger amount of processed food has to be divided into several doses and the volume of the containers has to be checked regularly. Any time you work with the appliance, do not forget to put the anti-slip base **D/E/H** under the mixing and chopping container **D1/E4/H5** (fig. 6). We recommend stopping work from time to time, switching off the appliance and removing possible food that was stuck onto the mixing/ chopping adapter **B/C/G**, the sickle-shaped knife **E2/H2**, the containers **D/E/H** or the lid **E3/H3** (see par. I. **SAFETY WARNING**). After finishing work, disconnect the appliance from power supply by taking the connector of the power cord **A4** out of the electric socket. Containers **D/E** are suitable for use in a microwave oven.

Immersion mixer (B)

The mixer is intended for mixing and blending juices, milk shakes, milk, sauces, soups, mayonnaise, children's and dietary food, for making purée, etc. **Be careful, knife edges are very sharp!** You can use speed I or II for processing.

The maximum time of processing is **1 minute**. Then wait for **10 – 15 minutes**, which is necessary for the drive unit to cool down.

Insertion and removal

Slide the immersion mixer onto the drive unit **A** and secure it by slight pushing till the blocking snaps in (Fig. 3).

For removing the mixer, push the blocking button **A3** and remove the adapter.

Hold the stick mixer **A** with your hand and put the immersion mixer **B** into the container **D** or into another suitable container filled with food. By pushing the required button of the switch **A1** you will start the drive unit. When working, move the mixer in the container to process the food thoroughly. After finishing work, switch off the drive unit, remove the mixer from the container and clean it.

Recommendation

- It is recommended to cut tough ingredients into small pieces. Do not process very hard materials (e.g. **ice cubes, etc.**). The knife would be blunt soon.
- Hard ingredients (e.g. **legumes, soya beans, etc.**) should be soaked in water before processing.
- The longer you process the food with the mixer, the smoother the result will be.
- In the case of liquids that create foam (e.g. **milk**), never fill in the container **D** up to the gauge mark „**MAX**“ to prevent overflowing.
- If you are not satisfied with the result, switch off the appliance, mix the ingredients with spatula, take some part of the ingredients or add a little liquid.

Amount of food and processing time

Food	Maximum amount	Time
Children's food, soups, sauces	100 – 800 ml	60 s
Shakes and cocktails	100 – 800 ml	60 s
Food and vegetables	100 – 500 g	30 s
Dough	100 – 800 ml	60 s

Beater (C, C1)

The beater is intended for whisking eggs, egg whites, whipping cream, foam, dessert creams, instant puddings, thin sponge cake dough, mayonnaise and similar food. **Do not use the beater for whisking tough dough!**

You can use speed I or II for processing. The maximum time of processing is **2 minutes**. Then wait for **10 –15 minutes**, which is necessary for the drive unit to cool down.

Insertion and removal

Insert the shaft of the beater **C** into the gear **C1**, then slide the gear on the drive unit **A** and secure it by slight pushing till the blocking snaps in (Fig. 4).

For removing the beater, push the blocking button **A3** and remove the beater.

Hold the stick mixer **A** with your hand and put the beater **C** into the container **D** or into another suitable container filled with food.

By pushing the required button of the switch **A1** you will start the drive unit. When working, move the beater in the container to process the food thoroughly.

After finishing work, switch off the drive unit, remove the beater from the container and clean it.

Recommendation

- When beating egg whites, use eggs at room temperature. If beating is not optimal, make sure that the beater is not greasy, or add a little lemon juice or salt.
- Before beating egg whites (minimum 2 eggs) make sure that the adapter and the container are dry and without oil residues. Egg whites should have the room temperature.
- Cool cream and whipping cream to at least **6 °C**.

Amount of food and processing time

Food	Maximum amount	Time
Cream	500 ml	70 s – 90 s
Egg white	4 pieces	120 s

Sickle –shaped knife (E2) and chopping containers (Ea, Eb)

The knife is intended for chopping, mixing, blending all kinds of tough food (e.g. fruit, vegetables, nuts, almonds, meat without bones, tendons and skin) or for preparing purée.

Do not use the knife for processing any dough! Be careful, knife edges are very sharp!

Use speed **II** for processing.

The maximum time of processing is **1 minute**. Then wait for **10 – 15 minutes**, which is necessary for the drive unit to cool down.

Hold knife **E2** on the upper plastic part, remove a possible protective lid and slide the knife to the central shaft **E1** inside the container **E** (Fig. 5). Put food into the container. Put the lid **E3** on the container so that the lugs on its edge snap into the moulded holes in the container and secure the lid by clockwise movement. Insert the drive unit **A** onto the lid **E3** so that it is blocked in the lid. By pushing the button of the switch **A1** you will start the drive unit. After you have finished, switch off the drive unit. To remove the drive, push the blocking button **A3** and remove the drive unit. Remove the lid **E3** by opposite movement, remove the knife and clean it.

Recommendation

- Before processing, cut bigger pieces of food into cubes of about 3 x 3 x 3 cm.
- Never crush very hard ingredients with the sickle–shaped knife, such as **coffee beans, nutmeg, ice cubes, etc.!** The knife would be blunt soon.
- Hard ingredients (e.g. **legumes, soya beans, etc.**) should be soaked in water before processing.
- The longer you process the food, the smoother the result will be.
- If you chop hard cheese or chocolate, work for a short time. It is because the ingredients are heated excessively by chopping, they become softer and they can become lumpy.

Amount of ingredients and time of processing, chopping container (E)

Food	Maximum amount	Time	Speed
Herbs	50 g	10 x 1 s	II
Onions and eggs	150 g	7 x 1 s	I – II
Meat, fish	300 g (max.)	10 s	I – II
Nuts	200 g	40 s	II
Cheese	50 – 300 g (max.)	15 s	II

Base/lid (D1)

You can use the base/lid either as an anti–slip base, or it you slide it on the bottom of the container **D** or you can use it as a lid of the container, if you store food (e.g. in a **fridge**), fig. 6.

Mounting and removal of the attachment for mashing potatoes and vegetable puree

Slide mixing adapter **G** to gear **G3**, then fix it by turning it (Fig. 3). Remove the adapter in the opposite direction.

Simply push the blender down onto the food. The blended food will be pressed through the side walls of the blending head. Repeat the process on multiple places of the utensil, making sure you do not miss any. If you are sure that all food has been blended, the food is ready. Leave the blender running after taking it out of the food, in order that the food residues fall off the attachment.

About mashing Potatoes

Mashed potato is a crushed mixture of cooked potato with added milk, cream, butter, and herbs to taste. Importantly, the potato needs to be crushed so that the starch grains remain relatively intact. If the starch grains are ruptured by either over-cooking or aggressive blending, they release amilose which imparts an unacceptable 'glue' like texture. The masha uses an extrusion process rather than a cutting or blending action so that the starch grains remain intact.

Cooking is important

Peel and cut the required amount of potato into approx. 2.5cm cubes. Race in cool water, and heat to boiling. Boil gently until the pieces offer little resistance to a knife. This takes 15-20 minutes. Cutting the potatoes into smaller pieces, and heating the water from cold, allows the potatoes to cook thorough evenly. Larger pieces placed in hot water tend to be overcooked on the outside by the time the inside is cooked. Overcooking the outside breaks down the starch grains, releasing amilose which results in a glue like consistency when mashed.

Recipe

Cook 1 kg of potatoes following the instructions above. Add desired quantity of milk, cream, butter, and seasoning, then process for approximately 20 seconds to a smooth, consistent mash. Depending on the type of potatoes and the desired consistency you may choose to add the milk, cream and butter at various stages of mashing.

Other Ingredients

The mixer can also be used with a variety of other vegetables, such as pumpkin, sweet potato, parsnips or carrots. Simply cook and then mash to a perfectly smooth consistency. Mixed vegetable combinations are now easy to prepare and great for the kids.

Chopping container express (H)

Be careful, the blades of the knife are very sharp! Do not use the knife for processing washy pastes! It is intended for chopping (mincing) all kinds of tough food (e.g. fruit, vegetables, nuts, almonds, hard cheese, boiled eggs or for preparing purée). Seize the knife **H2** for its upper plastic part and insert to central shaft **H1** inside the vessel **H** (Fig. 5). Give the foodstuffs in the vessel. Put the cover **H3** with seal upon the vessel. Insert the driving unit to the cover **H4** so that it locked in the cover. The amount of foodstuffs and orientation times for processing are given in the Table. After having finished the work, remove the knife in the opposite way.

You can use speed **I** for processing. The maximum time of processing is **1 minute**. Then wait for **10 – 15 minutes**, which is necessary for the drive unit to cool down.

Recommendation

Cut the big pieces of foodstuffs into cubes of dimension at about 2 x 2 x 2 cm. When processing hard cheese, work only for a short time. During long work the cheese could become warm and get lumped. Never use the sickle-shaped knife to cut materials like cinnamon or ice cubes! The knife would unnecessarily get blunt soon. If it is necessary, stop the work, switch off the appliance and remove the foodstuffs, which stuck on the knife or on the walls of the vessel (see the section **I. SECURITY ADVICE**). The longer you process food in the chopper, the smoother the result will be.

Here are some examples of processing, which can serve as an inspiration. Their goal is not to give instructions but to show various possibilities to process the foodstuffs. Times of processing are given in seconds. 1 pulse = 2 seconds.

Foodstuff	Maximum quantity (g)	Time of processing
Onion/garlic	150 – 200	2 – 5 pulses
Carrot	200	3 – 6 pulses
Tomatoes - purée	300	3 – 5 pulses
Herbs	50	2 – 5 pulses
Cheese	200	2 – 5 pulses
Ham	120 – 150	2 – 5 pulses
Hard-boiled eggs	4 žĺtky	3 pulses
Walnuts/almonds	150	3 – 6 pulses
Soft fruits	250	2 – 5 pulses
Children food	200 – 250	2 – 5 pulses

Suitability of materials (express)

Material	Use
Soft vegetables: radishes, tomatoes, peppers	Not recommended, only on the lowest speed
Tomato sauce	Suitable
Onion	min. 60 g
Garlic	min. 60 g
Horseradish	Suitable
Carrot	chose the lowest speed
Celery	chose the lowest speed
Crumb	max 1 minute
Grain	max 1 minute
Poppy	max 1 minute
Coffe	max 1 minute

Suitability of materials (express)

Material	Use
Hazelnuts	Suitable
Almonds	Suitable
Mustard seed	Suitable
Pepper	Suitable
Cumin	Suitable
Linseed	Suitable
Sunflower	Suitable
Hard spices, cinnamon	Unsuitable
Sugar	Suitable
Eggs - whipped egg white	Unsuitable
Orange	Not recommended
Cheese	Suitable
Fishes mackerel	Not recommended
Spreads	Not recommended
Pesto	Unsuitable
Liquids	Unsuitable
Stiff meat, durable salamis	Unsuitable

IV. MAINTENANCE (Fig. 9)

Unplug the appliance from power supply by taking the connector of the power cord out of the socket before every maintenance! Do not use rough and aggressive detergents! Clean the drive unit **A**, the gear **C1** and the lid **E3**, **H3** with a soft and wet cloth with a little detergent on it. Make sure that water does not get inside the appliance. Wash the other accessories right after use in hot water with a little detergent added, rinse it with clean water and wipe it till dry (you can also use a dishwasher – but not for the mixer **B**, **G**). The end piece with the shaft of the mixer **B**, **G** must not be immersed during cleaning (Fig. 8). Be very careful when cleaning the mixer **B**, **G** and the sickle –shaped knife **E2**, **H2**, the knives are very sharp. Make sure that the cutting edges of the knives are not in contact with hard objects that make them blunt and thus they reduce their effectiveness.

If you remove the sealing **H3** from the cover **H6**, while washing, put the sealing back in the opposite way, as soon as it is washed and dried. If sealing is worn out or damaged, replace it with a new one (of a similar type). Some food can colour the accessories in some way. But this does not affect the function of the appliance and it is not a reason for a claim. This colouring usually disappears in some time. Never dry plastic moldings over a heat source (e. g. heater, stove, radiator). Take care that the binding surfaces and the sealing elements are functional. Store the appliance after cleaning at a dry, dustfree and safe place, out of reach of children and incapacitated people.

V. ENVIRONMENT



If the dimensions allow, there are labels of materials used for production of packing, components and accessories as well as their recycling on all parts. The symbols specified on the product or in the accompanying documentation mean that the used electrical or electronic products must not be disposed of together with municipal waste. For proper disposal, hand them over at the special collection places where they will be accepted free of charge. Suitable disposal of the product can help to maintain valuable natural resources and to prevent possible negative impacts on the environment and human health, which could be the possible consequences of improper waste disposal. Ask for more details at the local authority or at a collection site. Fines can be imposed for improper disposal of this type of waste in agreement with the national regulations. If the appliance is to be put out of operation, after disconnecting it from power supply we recommend its cutoff and in this way it will not be possible to use the appliance again.

More extensive maintenance or maintenance requiring intervention in the inner parts of the appliance must be carried out by professional service!

Failure to comply with the instructions of the manufacturer will lead to expiration of the right to guarantee repair!

VI. TECHNICAL DATA

Voltage (V)	specified on the type label
Input (W)	specified on the type label
Volume of mixing container (ml)	800
Volume of chopping container (ml)	300 / 500 / 1250
Weight of drive unit (kg) about	0.85
Protection class of the appliance	II.
Power consumption in off mode is	< 0,50

The product has received EC declaration of conformity according to Act as amended.
The product matches the requirements of the below statutory order as amended.

- Committee Regulation No. 2006/95/EC as amended, setting the technical requirements of the electrical appliance as low.
- Committee Regulation No. 2004/108/EC as amended, setting the technical requirements of products in terms of their electromagnetic compatibility

The product is in conformity with the European Parliament and European Committee Regulation No. 1935/2004/EC re. Materials and objects designed for contact with food.

The manufacturer reserves the right for any insignificant deviations from the standard finished product which do not have any effect on the functioning of the product.



NOTICE

eta 1015, eta 2015, eta 3015, eta 4015

KEZELÉSI ÚTMUTATÓ

Köszönjük, hogy termékünket választotta. A készülék használata előtt nagyon figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót, és lehetőség szerint a garancialevéllel, pénztári bizonylattal, csomagolással és a csomagolás belső részeivel együtt gondosan őrizze meg.

I. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS



- Az útmutató utasításait tekintse a készülék tartozékaként és juttassa el azt a készülék bármilyen további felhasználójának.
- Ellenőrizze, hogy a típustáblán levő feszültségérték megegyezik-e az Ön elektromos dugaszolóaljzatában levő feszültséggel. A csatlakozóvezeték villásdugóját csak a szabvány szerint helyesen bekötött és földelt dugaszolóaljzatba szabad becsatlakoztatni!
- A készüléket nem használhatják gyerekek! Tartsa a készüléket és a kábelt távol a gyerekektől! A készüléket nem használhatják felügyelet nélkül olyan személyek, akik alacsonyabb fizikai és szellemi képességekkel rendelkeznek, vagy akiknek nincs tapasztalatuk és nem ismerik a használati utasításokat, kizárólag abban az esetben használhatják, ha a készülékek használatáról írt utasításokat és a lehetséges veszélyeket megértik! A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel!
- Tartozékok vagy hozzáférhető részek cseréje előtt, amelyek használat közben mozgásban vannak, azok beszerelése és kiszerelese előtt, tisztítás vagy karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és válassza le az el. hálózatról a készülék csatlakozóvezetéke villásdugója hálózati el. dugaszolóaljzatból történő kihúzásával!
- Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor azt a gyártó cég, annak szervíz szakembere vagy hasonló minősítéssel rendelkező személy cserélje ki, hogy elkerüljük ezzel veszélyes helyzet kialakulását. A tartozékokkal (mixelő rúddal) óvatosan járjon el, mivel annak kése nagyon éles!
- Soha ne használja a készüléket, ha sérült az erőátviteli kábele vagy a kábel villásdugója, ha hibásan működik, ha a földre ejtette és megsérült, vagy ha vízbe esett. Ilyen esetekben vigye a készüléket szakszervizbe, és ellenőriztesse le a biztonságosságát és helyes működését.
- Abban az esetben, ha forró folyadékkal szeretne dolgozni (pl. forró zöldség leves mixelésénél, stb.), legyen nagyon óvatos, mert a forró folyadék kifröccsenhet az edényből a hirtelen forrás miatt!
- A készülék működése közben kerülje a készülék és az otthoni állatok, virágok, vagy rovarok közötti kontaktust!
- Mindig válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha a készülék felügyelet nélkül marad, továbbá annak beszerelése, leszerelése vagy tisztítása előtt.

- A csatlakozóvezeték villásdugóját csak a szabvány szerint helyesen bekötött és földelt dugaszolóaljzatba szabad becsatlakoztatni!
- A munka befejezése után és karbantartás előtt mindig válassza le a készüléket az el.hálózatról a csatlakozó vezeték villásdugója el.dugaszolóaljzataból történő kihúzásával.
- Nedves kézzel ne dugja be a csatlakozóvezeték villásdugóját az elektromos dugaszolóaljzatba vagy ne húzza ki azt a dugaszolóaljzataból a csatlakozóvezetékénél fogva!
- Nedves kézzel ne dugja be a csatlakozóvezeték villásdugóját az el. dugaszolóaljzatba és ne húzza ki azt az el. dugaszolóaljzataból a csatlakozóvezetékénél fogva!
- A termék otthoni és hasonló (üzletekben, irodákban és más hasonló munkahelyeken, szállodákban, motelekben és más hasonló helyiségekben, „bed and breakfast“ típusú szállodákban) használatra szánt! Nem kereskedelmi használatra!
- Abban az esetben, ha forró folyadékkal szeretne dolgozni (pl. forró zöldség leves mixelésénél, stb.), legyen nagyon óvatos, mert a forró folyadék kifröccsenhet az edényből a hirtelen forrás miatt! A készülék működéséhez nem szabad külső időzítő kapcsolót, vagy külön távvezérlő rendszert használni!
- Az edény fedele helyes elhelyezésekor a biztonsági zár nyit és és lehet csatlakoztatni a készüléket. A készüléket tilos a szabadban használni!
- Ne tegyen a készülékre semmilyen tárgyakat!
- Nem megengedett a készülék felületét bármilyen módon megváltoztatni (pl. **öntapadó tapétával, fóliával** stb.)!
- Az előkészítés előtt távolítsa el az élelmiszerekről azok esetleges csomagolóanyagát (pl. **papírt, PE-zacskókat** stb.).
- **Ne használja a készüléket csúszásgátló alátét nélkül!**
- **A meghajtóegységet soha ne merítse vízbe, ne mossa azt vízszugár alatt!**
- Használja a készüléket csak annak munkahelyzetében olyan helyen, ahol nem borulhat fel és hőforrásoktól (pl. **tűzhely, kályha, grill** stb.) valamint nedves felületektől (**mosogató, mosdó** stb.) megfelelő távolságban.
- A készüléket csak annak típusához készült tartozékokkal használja. Más tartozékok használata a kezelő részére veszélyt jelenthet.
- A tartozékokat ne dugja egyetlen testnyílásba sem.
- Ne kapcsolja be a készüléket a belekészített nyersanyagok nélkül.
- Amíg a meghajtóegység üzemben van, ne távolítson el egyetlen tartozékot sem!
- Ügyeljen arra, hogy a csatlakozó vezeték ne kerüljön a tartozékok forgó részei közé.
- Mielőtt a tartozékokat vagy a hajtóegységet kiemelné az edényből, várja meg, amíg a forgásban levő részek teljesen leállnak.
- A darabolóedény kiürítése előtt vegye ki abból az aprítókést.
- Az aprítókéssel történő műveleteknél fokozottan ügyeljen különösen annak a darabolóedényből történő kivételekor, az edény kiürítésekor és tisztítása közben. A kés rendkívül éles! Mindenkor, ha a készülék felügyelet nélkül marad, akkor válassza azt le az elektromos becsatlakozásról.
- Ne dolgozzanak fel kb **80 °C**-nál magasabb hőmérsékletű élelmiszereket.
- A készülék forgásban levő részeibe soha **ne dugja be pl. az ujját, villát, kést, kenőlapátot, kanalat** sem más tartozékokat.
- Ha a feldolgozandó élelmiszerek rá kezdenek a tartozékokra ragadni (pl. **a késekre, keverőkre, az edényre vagy fedelére**), akkor kapcsolja ki a készüléket és óvatosan tisztítsa meg a tartozékokat (pl. **kenőlapáttal**).
- Ellenőrizze rendszeresen a készülék csatlakozóvezetéke állapotát.
- Rendszeresen ellenőrizze a tápkábel állapotát!
- Ha szükséges hosszabbítót használni, figyeljen arra, hogy az ne legyen megsérülve és hogy megfelel-e minden szabványnak!
- Ne csavarja rá a csatlakozóvezetékét a készülékre, meghosszabbítja ezzel annak élettartamát.

- Akadályozza meg azt, hogy a csatlakozó kábel szabadon függjön a munkalap szélén átnyúlva, ahol ahhoz gyermekek hozzáférhetnek.
- A csatlakozó vezetékét nem szabad éles vagy forró tárgyakkal, nyílt lánggal megrongálni, nem szabad azt vízbe meríteni sem éles peremeken áthajlítani.
- Az esetleges vezeték hosszabbító használatakor fontos, hogy az ép legyen és megfeleljen az érvényes szabványoknak.
- A készüléket soha ne használja más célokra, mint amire az készült és amit ezen utasítás leírása tartalmaz!
- Gyártó cég nem vállal felelősséget a készülék és annak tartozékai helytelen használatából eredő károkért (pl. **élelmiszerek tönkremenetele, a kés által okozott sérülések, tüzesetek stb.**) és nem garanciaköteles a fenti biztonsági figyelmeztetések be nem tartása esetén.

II. A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA (1. ábra)

A – meghajtóegység

- A1 – sebesség be/ki kapcsoló
- A2 – sebességszabályozó

- A3 – a feltétek rögzítő nyomógombja
- A4 – csatlakozó vezeték

B – merülő mixer

C – habverő –keverő

- C1 – áttétel

D – mixelő/habverő edény

- D1 – csúszásgátló alátét/fedél

E(a) – 1250 ml-es daraboló edény

- E1 – középtengely
- E2 – daraboló kés

- E3 – az edény fedele
- E4 – csúszásgátló alátét

E(b) – 500 ml-es daraboló edény

- E1 – középtengely
- E2 – daraboló kés

- E3 – az edény fedele
- E4 – csúszásgátló alátét

F – falitartó

G – gyümölcs püré (műanyag kivitel)

- G1 – kés
- G3 – áttétel (műanyag kivitel)

- G2 – csavaranya

H – daraboló edény (express)

- H1 – középtengely
- H2 – daraboló kés
- H3 – az edény fedele

- H4 – hajtási becsatlakoztató nyílás
- H5 – csúszásgátló alátét
- H6 – gumi tömítés

	ETA1015/00	ETA2015/00	ETA2015/20	ETA3015/00	ETA4015/00	ETA4015/10
B	√	√	√	√	√	√
C	X	√	X	√	√	√
D	X	√	X	√	√	√
Ea	X	X	X	√	X	X
Eb	X	X	X	X	√	√
F	X	√	X	√	X	X
G	X	X	X	X	X	√
H	X	X	√	X	√	X

Megjegyzés: toldalék Megvásárolhatóak mint opcionális tartozék.

III. ELŐKÉSZÍTÉS A HASZNÁLATRA

Távolítsa el a csomagolóanyagokat, vegye ki a meghajtó egységet és a tartozékokat. Távolítson el a készülékről minden esetleges tapadó fóliát, öntapadó címkét vagy papírt. Első üzembehelyezés előtt mossa le azokat a részeket, amelyek élelmiszerekkel kerülnek érintkezésbe forró, szappanos vízzel, majd alaposan öblítse le tiszta vízzel és törölje szárazra, illetve szárítsa meg azokat.

Falitartó (F)

A tartó a készülék takarékos elhelyezésére szolgál (7. ábra). Rögzítse a tartót a falra a mellékelt műanyagtiplik és csavarok segítségével. Ügyeljen arra, hogy annak elhelyezési helyén a vakolat alatt ne legyen pl. elektromos, telefon vezeték vagy vízvezeték.

Biztonsági kapcsoló (A1), (2. ábra)

I nyomógomb – kis sebesség

II nyomógomb – maximális sebesség

A nyomógombok benyomásával és benyomva tartásával a készülék bekapcsolódik, a nyomógombok felengedésével a készüléket kikapcsolja.

A sebességszabályozó (A2), (2. ábra)

A szabályozó 1 – 5 fokozatok közötti elfordításával folyamatosan változtathatja a motor fordulatszámát.

A fordulatszám csak az I sebességfokozatnál szabályozható.

A következő feldolgozási javaslatokat csak példaként és inspirálásként vegye, annak nem célja az útmutatás, hanem az élelmiszerek különböző feldolgozási módja bemutatása. Az élelmiszerek feldolgozási ideje csak közelítő értékű és másodperces valamint perces terjedelemben mozog. A feldolgozandó élelmiszer mennyiségét úgy válassza meg, hogy azok feldolgozásakor ne következzen be az edény tartalma egy **szintjellel** jelölt maximális értéke túllépése. Nagyobb feldolgozandó ételmennyiség esetén azt néhány adagra kell felosztani és az edény tartalmát folyamatosan ellenőrizni. Ne felejtse el minden alkalommal a készülék **D/E/H** mixelő és daraboló edénye alá helyezni a **D1/E4/H5** jelű csúszásgátló alátétet (6. ábra). Javasoljuk a munkát időnként megszakítani, a készüléket kikapcsolni és az esetlegesen a **B/C/G** jelű mixelő/habverő feltétre, az **E2/H2** jelű daraboló képre, a **D/E/H** jelű edényekre vagy az **E3/H3** jelű fedélre ragadt élelmiszereket eltávolítani (lásd az **I. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS** című bekezdést). A munka befejezése után kapcsolja le a készüléket az **A4** jelű csatlakozóvezeték el.dugaszolóaljzatból történő kihúzásával. A **D/E** edények mikrohullámú sütőben is használhatóak.

Merülő mixer (B)

A mixer gyümölcslevek, tejes koktélok, tej, szószok, levesek majonéz, gyermek és diétás tápszerek, pürékészítésre stb. készült. **Legyen óvatos, a kés élei nagyon élesek!** Feldolgozáshoz az I vagy a II sebességfokozatokat használhatja.

A feldolgozás maximális időtartama **1 perc**. Tartson ezután **10 – 15 perc** szünetet, ami a hajtóegység lehűléséhez szükséges.

Felhelyezés és levétel

A merülő mixert helyezze az **A** jelű meghajtóegységre és gyenge nyomással kattintsa be azt a biztosítózár bezárásáig (3. ábra).

A mixer levételéhez nyomja meg az **A3** rögzítő nyomógombot és vegye le a feltétet. Az **A** jelű botmixert vegye kézbe és a **B** jelű merülő mixert helyezze a **D** jelű edénybe vagy más, élelmiszerekkel megtöltött megfelelő edénybe. Az **A1** kapcsoló megfelelő nyomógombja benyomásával helyezze működésbe a meghajtó egységet. Munka közben mozgassa a mixert úgy, hogy az élelmiszerek tökéletesen feldolgozódjanak. A művelet befejezése után kapcsolja ki a készüléket, vegye ki a mixert az edényből és tisztítsa azt meg.

Tanácsok

- Keményebb anyagokat előnyösebb kisebb darabokra vágni. Ne dolgozzon fel túl kemény anyagokat (pl. **jégdarabokat, stb.**) A kés feleslegesen gyorsan eltompulhat.
- Kemény nyersanyagokat (pl. **hüvelyeseket, szójabaféléket stb.**) feldolgozás előtt áztassa vízbe.
- Minél tovább mixeli az élelmiszert, az annál finomabb lesz.
- Habosodó folyadékok esetén (pl. **tej**) soha ne töltsen a **D** edényt a „**MAX**” szintig, hogy ne folyjon az túl.
- Ha nem elégedett az eredménnyel, akkor kapcsolja ki a készüléket, keverőlapáttal keverje meg a nyersanyagokat, vegye ki a nyersanyagok egy részét vagy adjon hozzá egy kevés folyadékot.

Az élelmiszerek mennyisége és a feldolgozások időtartama

Élelmiszer	Max. mennyiség	Időtartam
Gyermekételek, levesek, szószer	100 – 800 ml	60 mp
Koktélok és kevert italok	100 – 800 ml	60 mp
Zöldségek és gyümölcsök	100 – 500 g	30 mp
Tésztafélék	100 – 800 ml	60 mp

Habverő keverő (C, C1)

A habverő tojássárga, tojásfehérje, habok, krémek, puddingok, könnyű tészták és hasonló élelmiszerek feldolgozására szolgál. **A habkeverőt ne használja kemény tészták keverésére!**

Feldolgozáshoz az **I** vagy a **II** sebességfokozatokat használja.

A feldolgozás maximális időtartama **2 perc**. Tartson ezután **10 –15 perc** szünetet, ami a hajtóegység lehűléséhez szükséges.

Felhelyezés és levétel

A habverő keverő **C** jelű tengelyét helyezze be a **C1** áttételbe, ezt követően helyezze rá az áttételt az **A** meghajtó egységre és enyhe nyomással kattintsa be a zárba (4.ábra)

A habkeverő levételéhez nyomja meg az **A3** rögzítő nyomógombot és vegye le a keverőt.

Az **A** jelű botmixert/habverőt vegye kézbe és a **C** jelű merülő keverő habverőt helyezze a **D** jelű edénybe vagy más, élelmiszerekkel megtöltött megfelelő edénybe.

Az **A1** kapcsoló nyomógombja benyomásával helyezze működésbe a meghajtó egységet. Munka közben mozgassa a habverőt úgy, hogy megtörténjen az élelmiszerek tökéletes feldolgozása. A művelet befejezése után kapcsolja ki a meghajtó egységet, vegye ki a habverő keverőt az edényből és tisztítsa azt meg.

Tanácsok

- Tojásfehérje habverésekor használjon fel szobahőmérsékletű tojást. Abban az esetben, ha a habverés nem optimális, ellenőrizze, hogy a keverő habverő nem zsíros–e, szükség esetén adjon hozzá egy kevés citromlevet vagy sót.
- Tojásfehérjék habverése előtt (minimális mennyiségük 2 db) győződjön meg arról, hogy úgy a feltét, mint az edény szárazak és olajmentesek legyenek. A tojásfehérjék szobahőmérsékletűek legyenek.
- A krémeknél és tejszín habverésekor hűtse le azokat legalább 6 °C–ra.

Az élelmiszerek mennyisége és azok feldolgozási ideje

Élelmiszer	Max. mennyiség	Időtartam
Tejszín	500 ml	70 mp – 90 mp
Tojásfehérje	4 db	120 mp

Darabolókés (E2) és a daraboló edény (Ea, Eb)

A kés keményebb élelmiszerek feldarabolására, mixelésére, keverésére szolgál (pl. gyümölcs, zöldség, dió, mandula, kicsontozott, ín- és bőrnélküli húсок készítésére) vagy pürékészítésre szolgál. **Ne használja a kést tésztafeleségek készítésére! Legyen óvatos, a kés élei nagyon élesek!**

A feldolgozáskor használja a II sebességet.

A feldolgozás maximális időtartama **1 perc**. Tartson ezután **10 – 15 perc** szünetet, ami a hajtóegység lehűléséhez szükséges.

Az **E2** jelű kést annak felső, műanyagból készült részén megfogva vegye kézbe, az esetleges védőburkolatot vegye le és helyezze a kést az **E** jelű edényben levő **E1** jelű középtengelyre (5. ábra) Helyezzen az edénybe élelmiszert. Helyezze rá az edényre a **E3** jelű fedelet úgy, hogy az annak szélén levő kiemelkedések beilleszkedjenek az edényen levő besajtolásokra és jobbfelé történő elfordítással biztosítsa be a fedelet (5. ábra). Az **A** jelű meghajtó egységet helyezze az **E3** jelű fedélre úgy, hogy a fedél be is záródjon. Az **A1** kapcsoló nyomógombja benyomásával helyezze működésbe a meghajtó egységet. A művelet befejezése után kapcsolja ki a hajtóegységet. A meghajtás levételéhez nyomja meg az **A3** jelű záró nyomógombot és vegye le a meghajtóegységet. Az **E3** jelű fedelet fordított módon vegye le, vegye ki a kést és tisztítsa azt meg.

Tanácsok

- Nagyobb élelmiszer darabokat előre aprítsa fel 3x3x3 cm méretű kockákra.
- A darabolókéssel soha ne daraboljon túl kemény nyersanyagokat mint pl. **szemes kávé, szerecsendiót, jégdarabokat stb.**! A kés feleslegesen gyorsan eltompulhat.
- Kemény nyersanyagokat (pl. **hüvelyeseket, szójababot stb.**) feldolgozásuk előtt áztassa be vízbe.
- Minél tovább tart az élelmiszerek feldolgozása, az eredmény annál finomabb lesz.
- Ha kemény sajtokat vagy csokoládét aprít, dolgozzon gyorsan. A nyersanyagok ugyanis aprítás közben túlságosan felmelegednek, meglágyulnak és megcsomósodhatnak.

A nyersanyagok mennyisége és a feldolgozás ideje, darabolóedény (E)

Élelmiszer	Max. mennyiség	Időtartam	Sebesség
Gyógynövények	50 g	10 x 1 mp	II
Hagyma és tojás	150 g	7 x 1 mp	I - II
Hús, halak	300 g (max.)	10 mp	I - II
Diófélék	200 g	40 mp	II
Sajtok	50 – 300 g (max.)	15 mp	II

Alátét/fedél (D1)

Az alátétet/fedelet vagy csúszásgátló alátétként használhatja, ha azokat a **D** edény aljára helyezi rá vagy azt a **D** edény lezárására használhatják, az élelmiszerek tárolása esetén (pl. **a hűtőszekrényben**), lásd a 6. ábrát.

A gyümölcs püré feltétele és levétele

A **G3** jelű mixelő feltétet helyezze rá az **G** jelű áttétel majd azt követően elfordítással rögzítse azt (3. ábra). A feltét levételét fordított módon hajtsa végre.

Nyomja szét az ételt a mixerrel! A szétmixelt étel a keverő fejen lévő lyukakon kijön.

Folytassa ezt az edény teljes felületén és figyeljen arra, hogy ne hagyjon ki apró részeket sem. Ha biztos abban, hogy az élelmiszer egészét összeturmixolta, akkor az étel elő van készítve.

Mikor kiveszi a mixert az edényből, akkor hagyja azt még egy rövid ideig működni, hogy ezzel eltávolíthassa a maradék ételt a mixerről!

Burgonyapüré

A burgonyapüré összemixelt főtt burgonya, tej, tejszín, vaj és gyógynövények keveréke.

A burgonyapüré készítésénél fontos, hogy a keményítő szemcsék viszonylag érintetlenek maradjanak. Ha megsérülnek a keményítő szemcsék túlfőzés, vagy túlmixelés miatt, kiengedik az amilózt, amely a burgonyapüré nem túl vonzó szerkezetét eredményezheti, hasonló lesz a ragasztóhoz. Ez a mixer egy átnyomási módszert használ és nem darabol, vagy vág, így a keményítő szemcsék érintetlenek maradnak.

A főzés fontos

Hámozza meg és vágja a kívánt mennyiségű burgonyát kb. 2,5 cm nagyságú kockákra!

Öblítse le hideg vízzel, és forralja fel! Főzze közepes lángon addig, amíg a burgonyát könnyen át nem lehet szűrni egy késsel! Ez általában 15-20 percig tart. A burgonya kisebb darabokra történő vágása, illetve ha azt hideg vízben kezdi el főzni, lehetővé teszi, hogy a burgonya egyenletesen megfőljön. A nagyobb daraboknál gyakran megtörténhet, hogy a külső oldala túl van főve és a közepe kemény marad.

A túlfőzés tönkre teszi a keményítő szemcséket, melyek kiengedik az amilózt, amely a ragasztóhoz hasonló burgonyapüré állapotot eredményezhet.

Recept (főzési tipp)

Főzzön meg 1 kg burgonyát a fenti utasítások szerint! Adjon hozzá kívánt mennyiségű tejet, tejszínt, vaját és fűszereket, majd turmixolja össze kb. 20 másodpercig egy tökéletesen összedolgozott masszává! Burgonya típusától és a kívánt állagtól függően a feldolgozás közben tegyen hozzá tejet, vaját, vagy tejszínt!

Egyéb összetevők

A mixert lehet használni különböző zöldségek, mint például sütőtök, édesburgonya, paszternák, vagy sárgarépa feldolgozására. Egyszerűen főzze meg a zöldségeket és mixelje össze őket egy tökéletesen összedolgozott masszává! Ez megkönnyíti a zöldség főzelékké történő elkészítését a gyerekeknek.

Daraboló edény express (H)

Legyen óvatos, mivel a kés rendkívül éles! Ne használja azt híg tészták feldolgozására!

A kés valamennyi keményebb élelmiszer darabolásra (őrlésére) (pl. gyümölcs, zöldség, dió, mandula, kemény sajtfélék, főtt tojások vagy pürékészítésre). Fogja meg az **H2** jelű kést annak felső, műanyagból készült részén és a kést húzza rá a **H** edény belsejében levő **H1** jelű középső tengelyre (5. ábra). Helyezzen az edénybe élelmiszert. Tegye rá az edényre a **H3** jelű fedelet. Az **A** eghajtó egységet helyezze a **H4** fedélre úgy, hogy az a fedélben rögzítődjön. Az élelmiszer mennyiségét és a tájékoztató feldolgozási időket a táblázat tartalmazza. A tevékenység befejezése után a kést fordított sorrendben vegye ki.

A feldolgozáskor használja a **I** sebességet.

A feldolgozás maximális időtartama **1 perc**. Tartson ezután **10 – 15 perc** szünetet, ami a hajtóegység lehűléséhez szükséges.

i

Javaslat

Az élelmiszer nagyobb darabjait előre szeletelje apróbbakra, kb. 2 x 2 x 2 cm-es darabokra. Keményebb sajtféléségeknél a feldolgozás csak rövid ideig tartson. Hosszabb feldolgozás során a sajt felmelegedhet és ebből eredően meglágyulhat, illetve rögzösödhet. A sarló alakú késsel soha ne aprítson olyan anyagokat mint pl. fahéj vagy jégkockák! A kés csak feleslegesen eltompulna. Szükség esetén, ha a darabolt anyag a késre vagy az edény falára tapad, szakítsa meg a munkát, kapcsolja ki a gépet és távolítsa el a ráragadt anyagokat (lásd a **BIZTONSÁG TECHNIKAI FIGYELMEZTETÉS I.** bekezdését). Minél tovább aprító az élelmiszert, az annál finomabb lesz.

Az alábbi feldolgozási típusok példának tekintendők, melyeknek célja nem az, hogy útmutatást adjanak, csupán be kívánják mutatni az élelmiszerek különböző feldolgozási lehetőségeit. Az élelmiszerek feldolgozási ideje egy ill. tízmásodperces időegységekben mozognak. 1 impulzus = 2 másodperc.

Élelmiszer	Maximális mennyiség (g)	A feldolgozás ideje
hagyma/fokhagyma	150 – 200	2 – 5 impulzus
sárgarépa	200	3 – 6 impulzus
paradicsom - püré	300	3 – 5 impulzus
gyógyfűvek	50	2 – 5 impulzus
sajt	200	2 – 5 impulzus
sonka	120 – 150	2 – 5 impulzus
keménytojás	4 tojássárga	3 impulzus
dió/mandula	150	3 – 6 impulzus
lággyümölcs	250	2 – 5 impulzus
gyermektáp	200 – 250	2 – 5 impulzus

Alapanyagok felhasználhatósága (express)

Alapanyag	Használat
Puha zöldség: retek, paradicsom, paprika...	Nem javasolt, vagy csak a legkisebb fordulatszámmal
Paradicsomlé	Alkalmas
Hagyma	min. 60 g
Fokhagyma	min. 60 g
Torma	Alkalmas
Sárgarépa	legkisebb fordulatszám
Zeller	legkisebb fordulatszám
Morzsa	max 1 perc
Gabona	max 1 perc
Mák	max 1 perc
Kávé	max 1 perc
Mogyoró	Alkalmas
Mandula	Alkalmas
Mustármag	Alkalmas
Bors	Alkalmas
Kömény	Alkalmas
Lenmag	Alkalmas
Napraforgó	Alkalmas
Száritott fűszer, fahéj	Nem alkalmas
Cukor	Alkalmas
Tojás - tojásfehérje hab	Nem alkalmas
Narancs	Nem javasolt
Sajt	Alkalmas
Makréla hal	Nem javasolt
Vajkrém	Nem javasolt
Pesztó	Nem alkalmas
Folyadékok	Nem alkalmas
Kemény hús, szalámi	Nem alkalmas

IV. KARBANTARTÁS (9. ábra)

Minden karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a csatlakozóvezeték dugóját az el. dugaszolóaljzatból! Ne használjon karcos és agresszív tisztítószerkeket! Az **A** jelű meghajtó egységet, a **C1**, **G3** jelű áttételi berendezést és az **E3**, **H3** jelű fedelet puha nedves ruhadarabbal tisztítsa, szappantartalmú anyagok hozzáadásával. Ügyeljen arra, hogy a belső részekbe ne juthasson be víz.

A többi tartozékot közvetlenül azok használata után mossa le forró, szappanos vízben, öblítse le tiszta vízzel és törölje szárazra (erre a célra edénmosogató berendezést is használhat – de a **B**, **G** jelű mixerre ne). A **B**, **G** jelű mixer végdarabját a tengellyel együtt tisztítás közben nem szabad vízbe meríteni (8. ábra). A **B**, **G** jelű mixer és az **E2**, **H2** jelű daraboló kés tisztításakor, nagyon óvatosan dolgozzon, a kések élesek! Ügyeljen arra, hogy a kések vágóélei ne érintkezzenek kemény tárgyakkal, amelyek azokat kitompíthatják és csökkentik ezzel azok hatékonyságát. Ha tisztítás közben a **H3** fedélről leveszi a **H6** tömitést, akkor a tisztítás és a szárítás után a tömitést fordított módon ismét helyezze vissza. Amennyiben az jelű tömités elhasználódott vagy megrongálódott cserélje azt ki újra (azonos típusúra). Néhány élelmiszer a tartozékokat bizonyos mértékig beszínezheti. Ez azonban nincs hatással a készülék működésére és nem ad okot a készülék reklamációjára. Ez az elszíneződés egy bizonyos idő eltelte után magától eltűnik. Műanyagból készült alkatrészeket ne szárítson hőforrás (pl. kályha, tűzhely, radiátor) fölött. Figyeljen arra, hogy minden felület tiszta és működőképes legyen. A készüléket tiszta állapotban, biztonságos és száraz helyen, gyermekek és nem önjogú személyek részére nem hozzáférhető helyen tárolja.

V. ÖKOLÓGIA



Amennyiben a méretek lehetővé teszik, valamennyi alkatrészben fel van tüntetve a csomagolóanyagok, komponensek és tartozékok gyártására szolgáló anyagok jelei, továbbá azok újrahasznosítására vonatkozó jelzések. A terméken vagy annak kísérő dokumentációjában feltüntetett jelzések azt jelzik, hogy az elektromos és elektronikus termékeket nem szabad a kommunális hulladékokkal együtt ártalmatlanítani. A helyes ártalmatlanítás céljából adja le azokat az arra kijelölt hulladékgyűjtő helyeken, ahol azokat ingyenesen veszik át. A termékek helyes ártalmatlanításával értékes természeti forrásokat segít megőrizni és megelőzi azok a potenciálisan a nem megfelelő ártalmatlanításból következő negatív hatásait a környezetre és az emberi egészségre. További részleteket kérjen a helyi önkormányzattól vagy a legközelebbi hulladékgyűjtő helyen. Ezen hulladékanyagok helytelen ártalmatlanítása némelyik ország előírásai szerint pénzbüntetéssel is járhat. Amennyiben a készüléket véglegesen kiselejtezi, javasoljuk annak csatlakozóvezetéke elektromos hálózatról történő lekapcsolásakor a csatlakozóvezetékét levágni, ezzel a készülék használhatatlanná válik.

Terjedelmesebb karbantartást vagy olyan karbantartást, ami a készülék belsejébe történő beavatkozást igényel, szakszervizzel kell elvégeztetni! A gyártói utasítások be nem tartása a jótállási kötelezettségek megszűnését vonja maga után!

VI. MŰSZAKI ADATOK

Feszültség (V)	értéke az adattáblán található
Teljesítményfelvétel (W)	értéke az adattáblán található
A mixelő edény űrtartalma (ml)	800
A daraboló edény űrtartalma (ml)	300 / 500 / 1250
A meghajtó egység tömege (kg) kb.	0,85
Zajszint dB (A)	78
A készülék érintésvédelmi osztálya	II.
Energiafogyasztás kikapcsolt állapotban	< 0.50 W.

Elektromágneses kompatibilitás szempontjából a termék megfelel a termékekkel szemben támasztott műszaki követelményekről szóló 2004/108/EC sz. európai tanácsi irányelvnek, elektromos biztonság szempontjából pedig a 2006/95/EC sz. európai tanácsi irányelvnek. A termék megfelel az Európai parlament és Tanács 1935/2004/EC jelű rendeletének az élelmiszerekkel érintkező termékekkel szemben támasztott követelményeknek.

A standard kivittől eltérő nem alapvető jellegű, a termék funkcióját nem befolyásoló eltérések kivitelezési jogát gyártócég fenntartja.

HOUSEHOLD USE ONLY – Kizárólag háztartási használatra alkalmas.

DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Ne merítse vízbe vagy más folyadékba. TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. Fulladásveszély. Tartsa a PE zacskót gyermekektől elzárt helyen. A zacskó nem játékszer. Ne használja ezt a zacskót bölcsőkben, kiségyekben, babakocsikban, vagy gyerek járókákban.

GYÁRTJA: ETA a.s., Zelený pruh 95/97, 147 00 Praha 4 –Braník, Cseh Köztársaság.



FIGYELMEZTETÉS

Zanurzeniowy mikser elektryczny z akcesoriami

eta 1015, eta 2015, eta 3015, eta 4015

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Szanowni Państwo, dziękujemy za zakup naszego produktu. Przed rozpoczęciem użytkowania, należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje i zachować je na przyszłość. Dotyczy to także gwarancji, dowodu zakupu oraz – jeśli to możliwe – wszystkich części oryginalnego opakowania.

I. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



- Wskazówki w instrukcji obsługi należy uważać za część urządzenia i przekazać innemu użytkownikowi urządzenia.
- Sprawdź, czy dane dotyczące napięcia podane na tabliczce odpowiadają napięciu w Twoim gniazdku elektrycznym. Wtyczkę przewodu zasilającego należy podłączyć do gniazdka instalacji elektrycznej, które jest zgodne z odpowiednimi normami.
- To urządzenie nie może być używane przez dzieci. Przechowuj urządzenie i kabel w miejscu niedostępnym dla dzieci. Urządzenia mogą być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej lub umysłowej lub z niedostatecznym doświadczeniem i wiedzą, jeżeli są one pod nadzorem lub zostały poinstruowane na temat używania urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją potencjalnemu zagrożeniu. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- W przypadku przetwarzania gorącej cieczy (miksowanie gorącej zupy z warzywami itp.), należy zachować ostrożność, ponieważ może rozpryskać się ze zbiornika pod wpływem nagłego wrzenia.
- Przed zmianą akcesoriów i dostępnych części, które przy użyciu są w ruchu, przed montażem i demontażem przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji, należy urządzenie wyłączyć i odłączyć wyciągając wtyczkę z gniazda!
- Podczas obsługi akcesoriów (mikser zanurzeniowy), bądź ostrożny, nóż jest bardzo ostry.
- W przypadku, gdy kabel tego urządzenia jest uszkodzony, musi on być zastąpiony przez producenta, serwisanta lub podobną osobę uprawnioną, żeby w taki sposób uniknąć powstania niebezpiecznych sytuacji.
- Podczas pracy z nożem sierpowym należy bardzo uważać zwłaszcza przy wyjmowaniu go z pojemnika, podczas opróżniania pojemników i podczas czyszczenia. Nóż jest bardzo ostry!
- Nigdy nie używaj urządzenia, jeśli ma uszkodzony kabel zasilający lub wtyczkę, jeśli nie działa prawidłowo, gdy upadło na ziemię i uszkodziło się lub spadło do wody. W takich przypadkach, należy zanieść urządzenie do autoryzowanego serwisu celem sprawdzenia jego bezpieczeństwa i prawidłowego działania.
- Zawsze należy odłączyć urządzenie od zasilania, jeśli jest pozostawione bez opieki, przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.

- Podczas pracy urządzenia należy zapobiegać, aby zwierzęta i owady nie miały dostępu do urządzenia.
- Po pracy i przed każdą konserwacją, należy urządzenie wyłączyć i odłączyć od sieci, wyciągając wtyczkę z gniazdka.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku na zewnątrz.
- Na urządzenie nie należy umieszczać żadnych przedmiotów.
- Po poprawnym założeniu pokrywy naczynia następuje zwolnienie blokady i urządzenie może być podłączone.
- W żaden sposób nie wolno modyfikować powierzchni urządzenia (np. za pomocą **tapety, folii** itp.)!
- Przed przygotowaniem usunąć opakowania ze żywności (np. papier, torby PE, itp.).
- **Produkt przeznaczony jest do stosowania w gospodarstwach domowych i podobnych miejscach (sklepy, biura i podobne miejsca pracy, hotele, motele i inne środowiska mieszkalne, w firmach świadczących usługi noclegowe ze śniadaniem)! Nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego!**
- Pojemnik **D/E/G** nie należy używać bez podkładki antypoślizgowej!
- **Wtyczki kabla zasilającego nie wkładaj do gniazdka elektrycznego i nie wyciągaj mokrymi rękami i ciągnąc za kabel zasilania!**
- Nie należy używać tego urządzenia w połączeniu z programatorem, czasomierzem lub innym urządzeniem umożliwiającym automatyczne włączenie urządzenia.
- Jednostki napędowej nie wolno zanurzać do wody i myć pod bieżącą wodą!
- Przed każdym podłączeniem urządzenia do sieci, upewnij się, że przełącznik nie jest w pozycji włączono, a po zakończeniu pracy, należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Miksera należy używać tylko w pozycji roboczej w miejscach, gdzie nie zagraża niebezpieczeństwo przewrócenia, z dala od źródła ciepła (np. **piec, piekarnik, kuchenka, grill, itp.**) i mokrych powierzchni (np. **zlewozmywaków, umywalk, itp.**).
- Urządzenie należy używać tylko z akcesoriami przeznaczonymi dla tego typu. Stosowanie innych akcesoriów może stanowić zagrożenie dla obsługi.
- Akcesoriów nie należy wkładać do żadnych otworów ciała.
- Nie należy używać urządzenia bez włożonych surowców!
- Nie należy zdejmować akcesoriów, gdy działa silniki!!
- Uważaj, aby kabel zasilania nie dostał się między części wirujące.
- Końcówki robocze ze względów bezpieczeństwa nie mogą być wymieniane podczas pracy silnika.
- Zanim zdejmiesz akcesoria, pozwól, aby obracające się części zatrzymały się całkowicie.
- Przed opróżnieniem pojemnika, najpierw wyjmij nóż sierpowy.
- Nie używaj żywności o wyższej temperaturze niż **ok. 80 °C**.
- Nigdy nie wsuwaj np. **palców, widelca, noża, łopatk, łyżki** do obrotowych części i akcesoriów urządzenia.
- Pozostawiając urządzenie bez nadzoru zawsze należy odłączyć go od zasilania.
- Jeśli przetwarzana żywność zaczyna przyklejać się do sprzętu (np. **noża, pojemnika lub pokryw**), urządzenie wyłącz i delikatnie oczyść sprzęt (np. **łopatką**).
- Należy regularnie kontrolować stan kabla zasilającego urządzenia.
- Przewodu zasilającego nie owijaj wokół urządzenia, przedłużysz jego żywotność.
- Należy unikać, aby przewód zasilający swobodnie wisiał na krawędzi blatu, gdzie mogłoby sięgnąć dziecko.
- Przewodu zasilającego nie wolno uszkodzić ostrymi lub gorącymi przedmiotami, otwartym płomieniem, nie wolno go również zanurzać w wodzie. Nigdy nie kładź go na gorącej powierzchni ani nie pozwól, by wisiał poza krawędź stołu lub blatu kuchennego. Na skutek zawadzenia o przewód lub pociągnięcia go np. przez dzieci może dojść do przewrócenia lub ściągnięcia urządzenia, a następnie do poważnych obrażeń!

- Jeśli konieczne jest wykorzystanie kabla przedłużającego, jest konieczne, żeby nie był uszkodzony i spełniał obowiązujące normy.
- Nigdy nie należy używać urządzenia do innych celów niż, dla których jest przeznaczone, oraz opisane w niniejszej instrukcji!
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane przez niewłaściwe traktowanie urządzenia (np. **pogorszenie jakości żywności, poranienia o ostrza noża miksera**) i nie ponosi odpowiedzialności za gwarancje dotyczące urządzenia w przypadku nieprzestrzegania wyżej przedstawionych zasad bezpieczeństwa.

II. OPIS URZĄDZENIA I AKCESORIÓW (rys. 1)

A – napęd

- A1 – wyłącznik bezpieczeństwa
A2 – elektroniczny regulator prędkości
A3 – przycisk blokowania pozycji końcówek
A4 – przewód zasilający

B – końcówka do miksowania

C – końcówka do ubijania

- C1 – przekładnia

D – pojemnik do miksowania i ubijania

- D1 – podkładka antypoślizgowa/pokrywka

E(a) – pojemnik na siekanie duży 1250 ml

- E1 – wał środkowy
E2 – nóż sierpowy
E3 – pokrywka pojemnika
E4 – podkładka antypoślizgowa

E(b) – pojemnik na siekanie mały 500 ml

- E1 – wał środkowy
E2 – nóż sierpowy
E3 – pokrywka pojemnika
E4 – podkładka antypoślizgowa

F – uchwyt napędu

G – specjalna nasadka do przygotowywania puree i puree warzywnego

(wykończenie z tworzywa sztucznego)

- G1 – nóż
G2 – nakrętka
G3 – przekładnia (wykończenie z tworzywa sztucznego)

H – pojemnik rozdrabniający (express)

- H1 – wał środkowy
H2 – nóż sierpowy
H3 – pokrywa zbiornika
H4 – otwór do podłączenia napędu
H5 – podkładka antypoślizgowa
H6 – uszczelnienie

	ETA1015/00	ETA2015/00	ETA2015/20	ETA3015/00	ETA4015/00	ETA4015/10
B	√	√	√	√	√	√
C	X	√	X	√	√	√
D	X	√	X	√	√	√
Ea	X	X	X	√	X	X
Eb	X	X	X	X	√	√
F	X	√	X	√	X	X
G	X	X	X	X	X	√
H	X	X	√	X	√	X

Uwaga: nasadki istnieje możliwość ich dokupienia.

III. PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

Należy usunąć wszystkie elementy opakowania i wyciąć urządzenie z akcesoriami. Z urządzenia należy usunąć wszelkie folie, nalepki lub papier. Podczas pierwszego uruchomienia należy części, które będą miały kontakt z żywnością umyć w gorącej wodzie z detergentem, dokładnie spłukać czystą wodą i wytrzeć je suchą lub pozostawić do wysuszenia.

Uchwyt (F)

Uchwyt jest przeznaczony do układania urządzenia (rys. 7). Uchwyt zamocuj do ściany za pomocą śrub i kołków. Uważaj, aby pod tynkiem nie znajdował się kabel elektryczny, telefoniczny, woda.

Wyłącznik bezpieczeństwa (A1), (rys. 2)

stopień I

stopień II

Silnik pracuje, aż do momentu, gdy włącznik jest wciśnięty.

Elektroniczny regulator prędkości (A2), (rys. 2)

Obracając regulator w zakresie od 1 do 5 można płynnie zmieniać prędkość silnika.

Prędkość można kontrolować tylko przy użyciu prędkości I.

Następujące rady powinny być traktowane, jako przykłady i inspiracja, ich celem nie jest instruowanie, ale pokazanie różnych możliwości przetwarzania żywności. Czasy przygotowania (przetwarzania) żywności są jedynie orientacyjne i są w jednostkach sekund i minut. Ilość przetworzonej żywności należy wybrać tak, aby podczas ich przetwarzania uniknąć przekroczenia maksymalnej pojemności pojemnika – oznaczone **kreską**.

Większe ilości przetworzonej żywności muszą być podzielone na kilka partii i należy ciągle sprawdzać zawartość pojemników. Nie zapomnij zawsze pod pojemnik na miksowania i siekanie **D/E/H** umieścić antypoślizgową podkładkę **D1/D4/H5** (rys. 6). Zaleca się, aby od czasu do czasu pracę przerywać, urządzenie wyłączyć i usunąć wszystkie pokarmy, które przykleiły się końcówki miksującej/do ubijania **B/C/G**, noża sierpowego **E2/H2**, pojemnika **D/E/H** lub pokrywki **E3/H3** (zobacz rozdz. I. **OSTRZEŻENIA DOT. BEZPIECZEŃSTWA**). Po pracy należy odłączyć urządzenie od zasilania, wyciągając wtyczkę kabla **A4** z gniazda. Pojemniki **D/E** są odpowiednie do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.

Końcówka do miksowania (B)

Jest przeznaczone do miksowania soków, koktajlów mlecznych, mleka, sosów, zup, majonezów, żywności dla niemowląt, puree, itp. **Uważaj, ostrze noża jest bardzo ostre!**

Do przetwarzania możesz korzystać z prędkości I lub II.

Maksymalny czas pracy to **1 minuta**. Po 1 min. nieustannej pracy urządzenia należy **10 – 15 min.** przerwać pracę w celu schłodzenia napędu.

Włożenie i wyjęcie

Nasadkę miksującą **B** nasuń na napęd **A** i lekko naciskając zablokuj (rys.3). Aby usunąć nasadkę miksującą naciśnij przycisk blokowania **A3** i wyjmij końcówkę.

Mikser **A** chwyć do ręki i końcówkę miksującą **B** włóż do pojemnika **D** napelnionego potrawą. Naciskając przycisk **A1** wprowadź napęd w ruch. Podczas pracy, poruszaj mikserem w pojemniku, tak, aby były idealnie przetworzone surowce. Po zakończeniu, zwolnij włącznik, wyjmij końcówkę z pojemnika i wyczyść.

Zalecenia

- Substancje twardsze powinny być pokrojone na małe kawałki. Nie przetwarzaj bardzo twardych surowców (np. **kostek lodu, itp.**). Nóż byłby zbyt wczesnie stępiony.
- Surowce twarde (np. **rośliny strączkowe, soja, itp.**), należy moczyć w wodzie przed przetworzeniem.
- Im dłużej żywność przetwarzasz wynik będzie płynniejszy.
- Płynem tworzącym pianę (np. mleko) nie należy wypełniać pojemnika **D** do znaku „**MAX**“, aby uniknąć przepełnienia.
- Jeśli nie jesteś zadowolony z wyniku, wyłącz urządzenie, wymieszaj składniki za pomocą łopatk, odbierz część surowców, lub dodaj trochę płynu.

Ilość surowców i czas przetwarzania

Składniki	Maks. ilość	Czas
Posiłki dla dzieci, zupy, sosy	100 – 800 ml	60 s
Koktajle i napoje mieszane	100 – 800 ml	60 s
Owoce i warzywa	100 – 500 g	30 s
Ciasto	100 – 800 ml	60 s

Końcówka do ubijania (C, C1)

Jest przeznaczona do ubijania łałka, jajek, kremów, piany, kremów deserowych, budyniów błyskawicznych, rzadkich ciast, majonezów i podobnych potraw. **Nie używaj miksera do gęstych ciast!** Do przetwarzania możesz korzystać z prędkości **I** lub **II**. Maksymalny czas pracy to **2 minuty**. Po 2 min. nieustannej pracy urządzenia należy **10 – 15 min.** przerwać pracę w celu schłodzenia napędu.

Włożenie i wyjęcie

Wał końcówki do ubijania **C** zasuń do przekładni **C1**, następnie nasuń przekładnię na napęd **A** i lekko naciskając zablokuj (rys. 4). Aby zdjąć końcówkę do ubijania należy nacisnąć przycisk blokowania **A3** i zdjąć przekładnię z końcówką.

Mikser **A** chwyć do ręki i końcówkę **C** włóż do pojemnika **D** napełnionego potrawą. Naciskając przycisk **A1** wprowadź napęd w ruch. Podczas pracy, poruszaj końcówką w pojemniku, tak, aby były idealnie przetworzone surowce. Po zakończeniu, zwolnij włącznik, wyjmij końcówkę z pojemnika i wyczyść.

Zalecenia

- Podczas ubijania białka, należy użyć jajka o temperaturze pokojowej. W przypadku, gdy ubijanie nie jest optymalne, sprawdź czy końcówka nie jest natłuszczona lub dodaj trochę soku z cytryny lub sól.
- Przed ubijaniem białka (minimalna ilość 2 szt.), upewnij się, że końcówka i pojemnik są suche i bez resztek oleju. Białka powinny mieć temperaturę pokojową.
- Śmietana na bitą śmietaną i krem powinna być schłodzona do temperatury, co najmniej **6 °C**.

Ilość surowców i czas przetwarzania

Składniki	Maks. ilość	Czas
Śmietana	500 ml	70 s – 90 s
Białko	4 szt.	120 s

Nóż sierpowy (E2) i pojemnik na siekanie (Ea, Eb)

Jest przeznaczone do cięcia, miksowania, mieszania, wszelkiego rodzaju twardszej żywności (np. **owoce, warzywa, orzechy, migdały, mięso – bez kości, ściętna i skóry, lub puree**). **Uważaj, ostrza są bardzo ostre! Nie należy używać noża do żadnych ciast!** Do przetwarzania korzystaj z szybkości II. Maksymalny czas pracy to **1 minuta**. Po 1 min. nieustannej pracy urządzenia należy **10 – 15 min.** przerwać pracę w celu schłodzenia napędu.

Nóż **E2** uchwycić za górną część z tworzywa sztucznego, zdejmij osłonę i nóż, włóż do pojemnika **E** tak, aby był nasunięty na wał środkowy **E1** (rys. 5). Umieścić w pojemniku żywność. Załóż pokrywkę **E3** na pojemnik, tak, aby występkki na krawędzi dostały się do wycięcia w pojemniku i obracając w prawo zabezpiecz pokrywę. Jednostkę napędową **A** należy włożyć na pokrywę **E3** w taki sposób, aby została zablokowana.

Naciskając przycisk **A1** wprowadzisz napęd w ruch. Po zakończeniu czynności jednostkę napędową należy wyłączyć. Aby zdjąć napęd **A** naciśnij przycisk blokowania **A3** i zdejmij jednostkę napędową. Pokrywkę **E3** w odwrotny sposób odłącz, wyjmij nóż i oczyść.

Zalecenia

- Większe kawałki żywności, należy pokroić w kostki o wymiarach ok. 3 x 3 x 3 cm.
- Nigdy nie wolno nożem sierpowym miażdżyć zbyt twardych surowców, takich jak **ziarna kawy, gałkę muszkatołową, orzechy, migdały, kostki lodu, itp.!** Nóż może zbyt wcześnie stępić.
- Twarde surowce (np. **rośliny strączkowe, soja, itp.**), należy namoczyć w wodzie przed przetworzeniem.
- Im dłużej potrawa jest przetwarzana, wynik jest bardziej płynny.
- Jeśli siekasz twarde sery lub czekoladę, pracuj bardzo krótko. Surowce są podczas cięcia nadmiernie ogrzewane, zaczynają być miękkie i mogą zrobić się grudki.

Ilość surowców i czas przetwarzania, pojemnik rozdrabniający (E)

Składniki	Maks. ilość	Czas	Prędkość
Ziola	50 g	10 x 1 s	II
Cebula i jajka	150 g	7 x 1 s	I – II
Mięso, ryby	300 g (maks.)	10 s	II
Orzechy	200 g	40 s	II
Ser	50 – 300 g (maks.)	15 s	II

Podkładka antypoślizgowa/pokrywka (D1)

Podkładka/pokrywka **D1** może być użyta, jako zamknięcie pojemnika **D** w przypadku przechowywania żywności (np. **w lodówce**) lub można używać, jako podkładkę antypoślizgową, jeśli pokrywę umieścisz na dno pojemnika, rys. 6.

Włożenie i wyjęcie nasadki do przygotowywania puree i puree warzywnego

Nasadkę miksującą **G** nasuń na przechowywania **G3**, następnie obracając ustal (rys. 3). Zdejmuje się w odwrotny sposób.

Naciśnij mikserem na jedzenie. Zmiksowana żywność 'przeciśnie się bocznymi ścianami głowicy mieszającej. Powtarzaj w kilku miejscach w naczyniu i upewnij się, że nic nie pominąłeś. Jeżeli jesteś pewien, że wszystkie pokarmy zostały zmiksowane, żywność jest przygotowana. Po wyjęciu miksera z pożywienia, jeszcze go nie wyłączaj, aby usunąć pozostałości.

Tłuczone ziemniaki

Ziemniaki tłuczone (puree) to mieszanka zmiksowanych gotowanych ziemniaków, mleka, śmietany, masła i ziół. Ważne jest, aby przy miksowaniu ziemniaków skrobia pozostawała stosunkowo nienaruszona. Jeśli zostaną uszkodzone granulki skrobi albo nadmierne miksowane, skrobia wypuści amylozę, która powoduje nieatrakcyjną strukturę podobną do kleju. Ten mikser wykorzystuje metodę wytłaczania, nie siekania lub mieszania, więc granulki skrobi pozostają nienaruszone.

Gotowanie jest ważne

Obierz i pokrój pożądaną ilość ziemniaków na kostkę ok. 2,5 cm. Wypłucz w zimnej wodzie i doprowadź do wrzenia. Gotuj na średnim ogniu, aż ziemniaki można łatwo przebić nożem. To trwa zwykle 15-20 minut. Pokrojenie ziemniaków na mniejsze kawałki i początek gotowania w zimnej wodzie pozwoli, aby ziemniaki ugotowały się równomiernie. Większe kawałki często ugotują się na stronie zewnętrznej, a środek jest wciąż nieugotowany. Ugotowanie zewnętrznej strony rozbija granulki skrobi, które wydzielają amylozę, co powoduje podobną konsystencję ziemniaków do kleju.

Przepis (wskazówka przy gotowaniu)

Ugotuj 1 kg ziemniaków zgodnie z powyższymi zaleceniami. Dodaj żądaną ilość mleka, śmietany, masła i przypraw, a następnie miksuj ok. 20 sekund do gładkiej, spójnej pasty. W zależności od rodzaju ziemniaków i pożądanej konsystencji można w różnych etapach wyciskania dodać mleko, śmietanę i masło.

Inne składniki

Mikser może być również stosowany do różnego rodzaju warzyw, takich jak dynie, słodkie ziemniaki, pasternak czy marchew. Po prostu ugotuj warzywa i zmiksuj na idealnie gładką pastę. Ułatwia to przygotowanie warzyw dla dzieci.

Pojemnik rozdrabniający (H) express

Uważaj, ostrza noża są bardzo ostre! Nie używaj noża do rzadkiego ciasta! Nóż jest przeznaczony do cięcia (mielenia) wszystkich twardych pokarmów (np. owoce, warzywa, orzechy, migdały, twarde ser, jaja gotowane, lub przygotowywania puree). Nóż **H2** chwyć za górną część plastikową i nasuń na wał środkowy **H1** wewnątrz pojemnika **H** (rys. 5). Umieść składniki do pojemnika. Na pojemnik nałóż pokrywę **H3**. Napęd nałóż na pokrywę **H4**, aby została zablokowana w pokrywie. Ilość potraw i przybliżony czas przygotowania zostały wymienione w tabeli. Nóż wyjmij po zakończeniu pracy.

Do przetwarzania korzystaj z szybkości **I**.

Maksymalny czas pracy to **1 minuta**. Po 1 min. nieustannej pracy urządzenia należy **10 – 15 min.** przerwać pracę w celu schłodzenia napędu.

Zalecenia

Większe kawałki żywności wcześniej pokrój w kostkę około 2 x 2 x 2 cm. Podczas przygotowywania serów twardych, pracuj krótko. Przy dłuższej pracy ser może się ogrzać, zmięknąć i zrobić się grudki. Nożem sierpowym nigdy nie rozdrabniaj surowców, takich jak cynamon lub kostki lodu! Nóż będzie zbyt szybko stępiony. Jeśli to konieczne, przerwij pracę, wyłącz i wyjmij żywność, która przywiera do noża lub ściany naczynia (patrz **I. OSTRZEŻENIA DOT. BEZPIECZEŃSTWA**).

Z wydłużającym się czasem miksowania otrzymany produkt będzie drobniejszy.

Następujące rady to przykłady i inspiracja. Ich celem jest pokazanie możliwości różnego przygotowania potraw. Czas przygotowania jest w zakresie od kilku do kilkudziesięciu sekund.

Potrawa	Maksymalna ilość (g)	Czas przygotowania
Cebula/czosnek	150 – 200	2 – 5 impulsus
Marchewka	200	3 – 6 impulsus
Pomidory - puree	300	3 – 5 impulsus
Zioła	50	2 – 5 impulsus
Ser	200	2 – 5 impulsus
Szynka	120 – 150	2 – 5 impulsus
Jajko na twardo	4 tojássárga	3 impulsus
Orzechy/migdały	150	3 – 6 impulsus
Owoce miękkie	250	2 – 5 impulsus
Żywność dla dzieci	200 – 250	2 – 5 impulsus

Możliwość użycia poszczególnych składników (express)	
Składnik	Możliwość użycia
Miękkie warzywa: pomidory, papryka, rzodkiewka...	Nie zalecane, tylko najniższa prędkość
Sos pomidorowy	Odpowiedni
Cebula	min. 60 g
Czosnek	min. 60 g
Chrzan	Odpowiedni
Marchewka	Tylko najniższa prędkość
Seler	Tylko najniższa prędkość
Bułka tarta	maks. 1 minuta
Ziarno	maks. 1 minuta
Mak	maks. 1 minuta
Kawa	maks. 1 minuta
Orzechy laskowe	Odpowiednie
Migdały	Odpowiednie
Nasiona gorczycy	Odpowiednie
Pieprz	Odpowiedni
Kminek	Odpowiedni
Siemie lniane	Odpowiednie
Słonecznik	Odpowiedni
Twarde przyprawy, cynamon	Nie odpowiednie
Cukier	Odpowiedni

Możliwość użycia poszczególnych składników (express)

Składnik	Możliwość użycia
Jajka - ubite białko	Nie odpowiednie
Pomarańcze	Nie zalecane
Ser	Odpowiedni
Makrela (ryba)	Nie zalecane
Dipy	Nie zalecane
Pesto	Nie odpowiednie
Płyny	Nie odpowiednie
Mięso	Nie odpowiednie

IV. KONSERWACJA (rys. 9)

Przed jakąkolwiek manipulacją z urządzeniem należy wyjąć wtyczkę z gniazda. **Nie należy używać żrących i agresywnych środków czyszczących!** Czyszczenie napędu **A** przekładni **C1, G3** i pokrywy **E3, H3** należy wilgotną szmatką z detergentem. Zadbaj, aby do wewnętrznych części nie dostała się woda! Wszystkie akcesoria bezpośrednio po użyciu, należy umyć w ciepłej wodzie z detergentem, opłukać czystą wodą i wytrzeć do sucha (można myć w zmywarce – jednak nie mikser **B, G**). Końcówki z wałem miksera **B** nie można podczas czyszczenia zanurzać do wody (rys. 8). Podczas czyszczenia końcówki miksera **B, G** i noża sierpowego **E2, H2** należy pracować bardzo starannie. Upewnij się, aby krawędzie tnące akcesoriów nie przyszły do kontaktu z twardymi przedmiotami, które je stępią ograniczając ich skuteczność. Jeśli podczas czyszczenia zdejmiesz z pokrywy **H3** uszczelnienie **H6**, po oczyszczeniu i wysuszeniu uszczelkę nałóż z powrotem. Jeśli uszczelka jest zużyta lub uszkodzona zastąp ją nową (**tego samego typu**). Niektóre składniki mogą przebarwić akcesoria. Jednakże nie ma to wpływu na funkcjonowanie urządzenia i nie jest powodem do reklamacji urządzenia.

To zabarwienie zazwyczaj za jakiś okres samo zniknie. Części z tworzyw sztucznych nie należy suszyć nad źródłami ciepła (np. **kuchenki elektryczne/kuchenki gazowe**). Upewnij się, że powierzchnie przylegające są czyste i funkcjonalne. Po oczyszczeniu należy przechowywać urządzenie w suchym i bezpiecznym miejscu wolnym od kurzu, z dala od dzieci i osób niekompetentnych.

V. EKOLOGIA



Jeżeli tylko pozwoliły na to rozmiary, na wszystkich elementach wydrukowano znaki materiałów zastosowanych do produkcji opakowań, komponentów i wyposażenia, jak również ich przetwarzania wtórnego. Symbole umieszczone na produktach lub w załączonej dokumentacji oznaczają, że zastosowanych elementów elektrycznych lub elektronicznych nie można poddawać utylizacji wraz z odpadem komunalnym. Produkt należy odnieść do specjalnych punktów zbiorczych, w których będą przyjęte bez opłaty. Dzięki poprawnej utylizacji pomogą Państwo zachować cenne źródła i pomogą w profilaktyce ewentualnych negatywnych wpływów na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie. W celu uzyskania innych szczegółowych informacji dotyczących utylizacji należy zwrócić się do najbliższego urzędu lub punktu zbiorczego (www.elektroeko.pl).

Niewłaściwy sposób utylizacji urządzenia może podlegać karze – zgodnie z przepisami krajowymi i międzynarodowymi. W celu całkowitego wycofania urządzenia z użytkowania zaleca się odłączyć przewód zasilania od sieci elektrycznej, przez ucięcie przewodu. Dzięki czemu użytkowanie urządzenia nie będzie możliwe.

**Wymiana elementów szerszego charakteru lub które wymagają ingerencji do części elektrycznej urządzenia może wykonać wyłącznie specjalistyczny serwis!
Nieprzestrzeganie wskazówek producenta powoduje utratę prawa do napraw gwarancyjnych!**

VI. DANE TECHNICZNE

Napięcie (V)	podano na tabliczce znamionowej
Pobór mocy (W)	podano na tabliczce znamionowej
Objętość naczynia – do miksowania (ml)	800
– do siekania (ml)	300 / 500 / 1250
Masa – zespół napędowy (kg) około	0,85
Klasa izolacyjna	II.
Zużycie energii gdy sprzęt jest wyłączony wynosi < 0,50 W	

Produkt spełnia wymogi Dyrektywy 2004/108/ES włącznie z dodatkami w zakresie kompatybilności elektromagnetycznej oraz wymogi Dyrektywy 2006/95/ES włącznie z dodatkami w zakresie bezpieczeństwa elektrycznego.

Jest zgodny z rozporządzeniem 1935/2004/ES Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do żywności.

Producent zastrzega sobie prawo do wykonania drobnych zmian od wykonania standardowego, które nie ma wpływu na działanie produktu.

HOUSEHOLD USE ONLY – Tylko do użytku domowego.

DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Nie zanurzać do wody lub innych cieczy.

TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.

Niebezpieczeństwo uduszenia. Torebkę z PE należy położyć w miejscu będącym poza zasięgiem dzieci. Torebka nie służy do zabawy.

PRODUCENT: ETA a.s., Zelený pruh 95/97, 147 00 Praha 4 –Braník, Republika Czeska.

Importer: DIGISON Polska sp. z o.o., ul. Krzemieniecka 46, Wrocław 54 613 Poland.



OSTRZEŻENIE

Postup při reklamaci

Kupující je povinen při reklamaci předložit s reklamovaným výrobkem doklad o jeho koupi, příp. záruční list, uvést důvod reklamace a vadu popsat. Při reklamaci v záruční době se obrazejte na servisy podle adres na www.eta.cz. K odeslanému výrobku připojte průvodní dopis s udáním důvodu reklamace a **SVOJI PŘESNOU ADRESU**. Při reklamaci v záruční době se lze obrátit na prodejnu, kde byl výrobek zakoupen. Výrobek vyčistěte a zabalte tak, aby nedošlo k jeho poškození při přepravě. Z hygienických důvodů nepřijímáme znečištěné výrobky do opravy.

Postup pri reklamácii

Kupujúci je povinný pri reklamácii predložiť s reklamovaným výrobkom doklad o jeho kúpe, prípadne záručný list, uviesť dôvod reklamácie a závadu popísať. Pri reklamácii v záručnej lehote sa obracajte na opravovne podľa adries uvedených na www.eta.sk. K odoslanému výrobku priložte sprievodný list s udaním dôvodu reklamácie a **SVOJU PRESNÚ ADRESU**. Pri reklamácii v záručnej lehote sa môžete obrátiť na predajňu, v ktorej ste výrobok zakúpili. Výrobok očistite a zabaľte tak, aby sa pri preprave nepoškodil. Z hygienických dôvodov neprijímame do opravy znečistené výrobky.

Záznamy o záručních opravách • Záznamy o záručných opravách

Výrobek byl v záruční opravě
Výrobok bol v záručnej opravě

od
do

Zakázka číslo Zakázka číslo

Razítko a podpis opravny
Pečiatka a podpis pracovníka

Výrobek byl v záruční opravě
Výrobok bol v záručnej opravě

od
do

Zakázka číslo Zakázka číslo

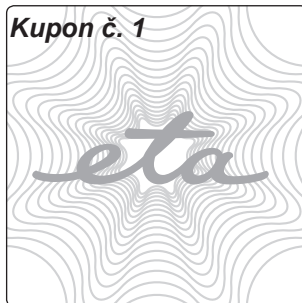
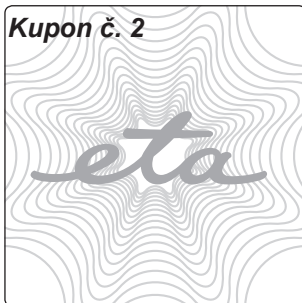
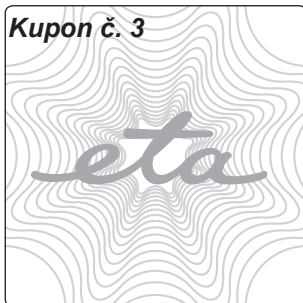
Razítko a podpis opravny
Pečiatka a podpis pracovníka

Výrobek byl v záruční opravě
Výrobok bol v záručnej opravě

od
do

Zakázka číslo Zakázka číslo

Razítko a podpis opravny
Pečiatka a podpis pracovníka



ZÁRUČNÍ LIST • ZÁRUČNÝ LIST

Záruční doba
Záručná lehota

24

měsíců ode dne prodeje spotřebiteli
mesiacov odo dňa predaja spotrebiteľovi

Typ
Typ

x015

Série (výrobní číslo)
Séria (výrobné číslo)

Napětí • Napätie

~230 V

Datum a TK závodu
Dátum a TK závodu

Deklarovaná hodnota
akustického výkonu
Lc = 78 dB (A)/1pW.

Datum prodeje
Dátum predaja

Razítko prodejce a podpis
Pečiatka predajcu a podpis

Guarantee certificate is valid only for Czech Republic and Slovak Republic.

*Kupující byl seznámem s funkcí a se zacházením s výrobkem.
Kupující bol oboznámený s funkčnosťou a s obsluhou výrobku.*

Výrobek byl před odesláním ze závodu přezkoušen. Výrobce ručí za to, že výrobek bude mít po celou dobu záruky vlastnosti stanovené příslušnými technickými normami za toho předpokladu, že ho bude spotřebitel užívat způsobem, který je popsán v návodu. Na vady způsobené nesprávným používáním výrobku se záruka nevztahuje. Adresy záručních oprav jsou uvedeny na internetu www.eta.cz. Poskytovaná záruka se prodlužuje o dobu, po kterou byl výrobek v záruční opravě. Pro případ výměny výrobku nebo zrušení kupní smlouvy platí ustanovení občanského zákoníku. Tento záruční list je zároveň „Osvědčením o kompletnosti a jakosti výrobku“.

Výrobok bol pred odoslaním zo závodu preskúšaný. Výrobca ručí za to, že výrobok bude mať po celú záručnú lehotu vlastnosti stanovené príslušnými technickými normami za predpokladu, že ho bude spotrebiteľ používať spôsobom, ktorý je opísaný v návode na obsluhu. Na chyby spôsobené nesprávnym používaním výrobku sa záruka nevzťahuje. Adresy záručných opravovní sú uvedené na internete www.eta.sk. Poskytovaná záruka sa predlžuje o čas, počas ktorého bol výrobok v záručnej opravě. V prípade výmeny výrobku alebo zrušenia kúpnej zmluvy platia ustanovenia občianskeho zákonníka. Tento záručný list je zároveň „Osvvedčením o kompletnosti a akosti výrobku“.

Kupon č. 1

eta

Typ **ETA x015**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

Kupon č. 2

eta

Typ **ETA x015**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

Kupon č. 3

eta

Typ **ETA x015**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

