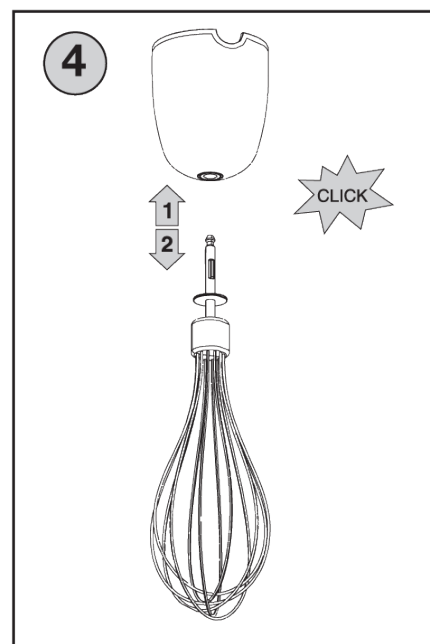
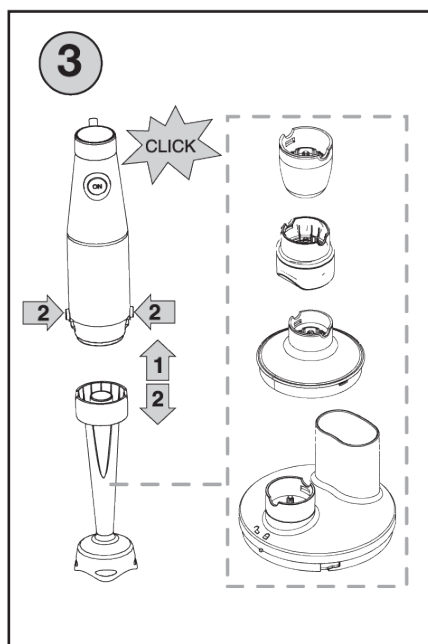
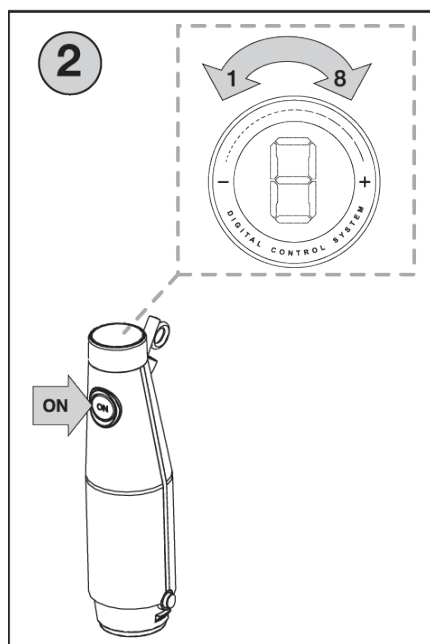
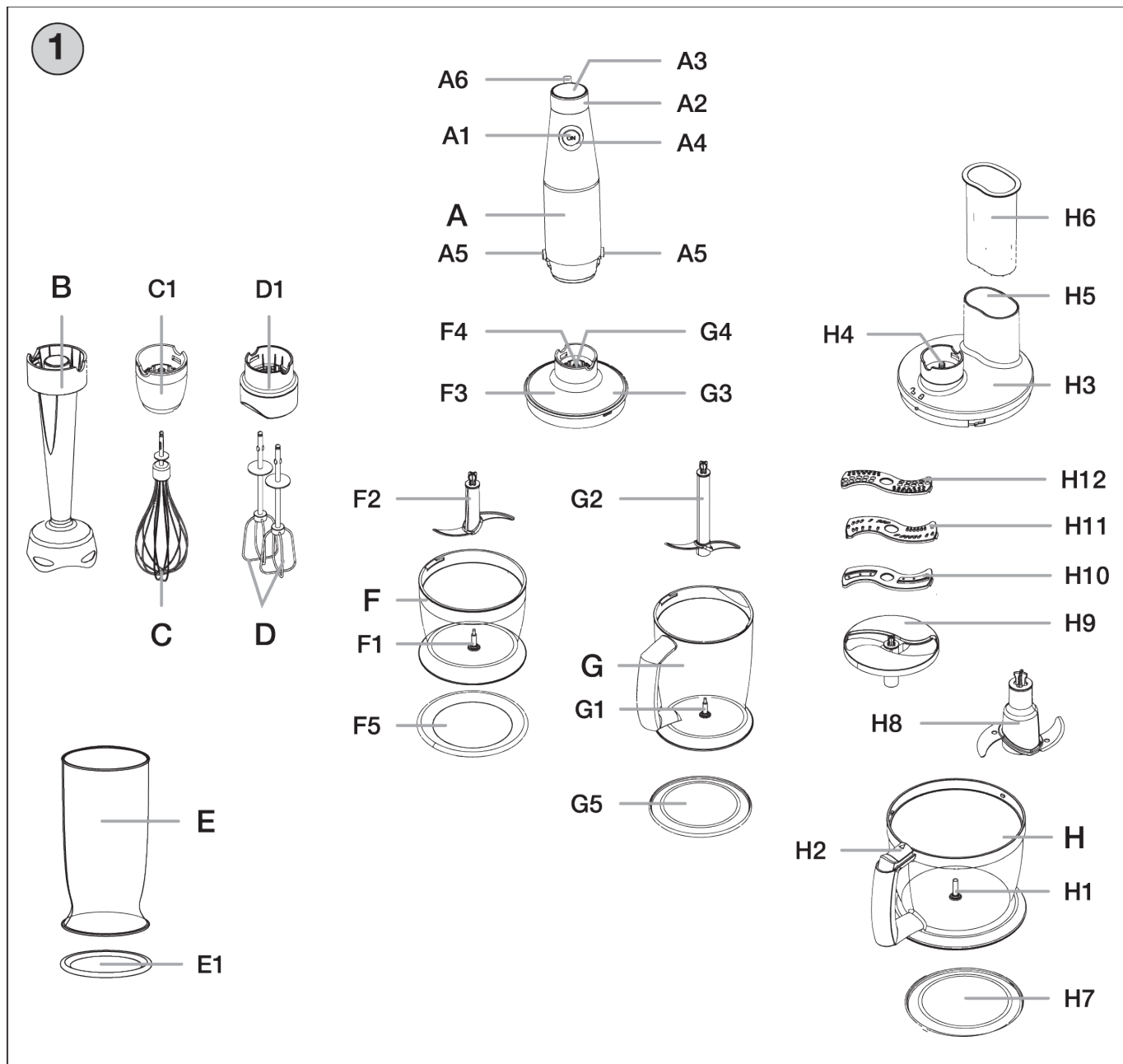


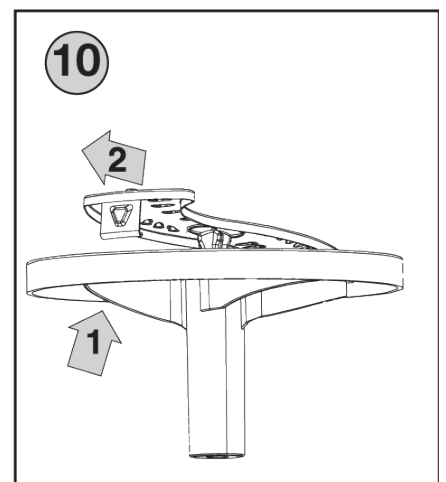
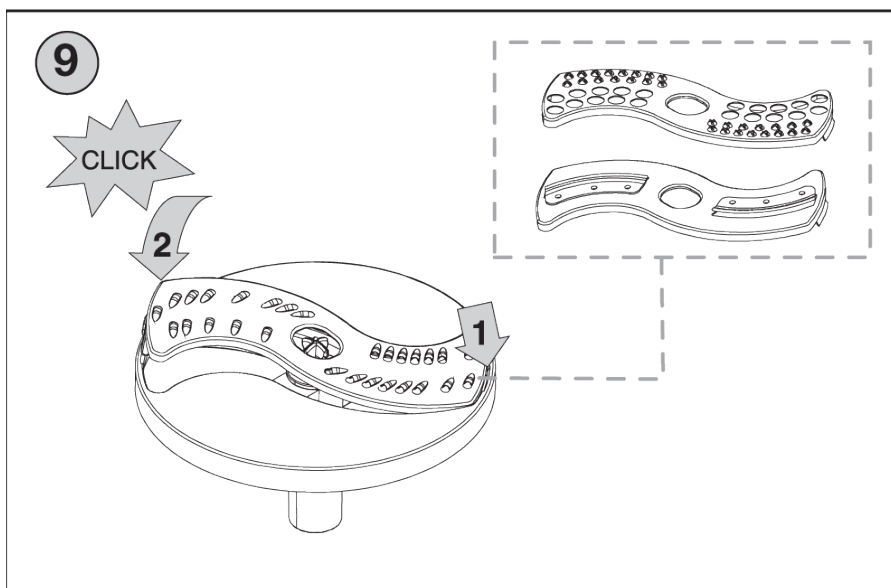
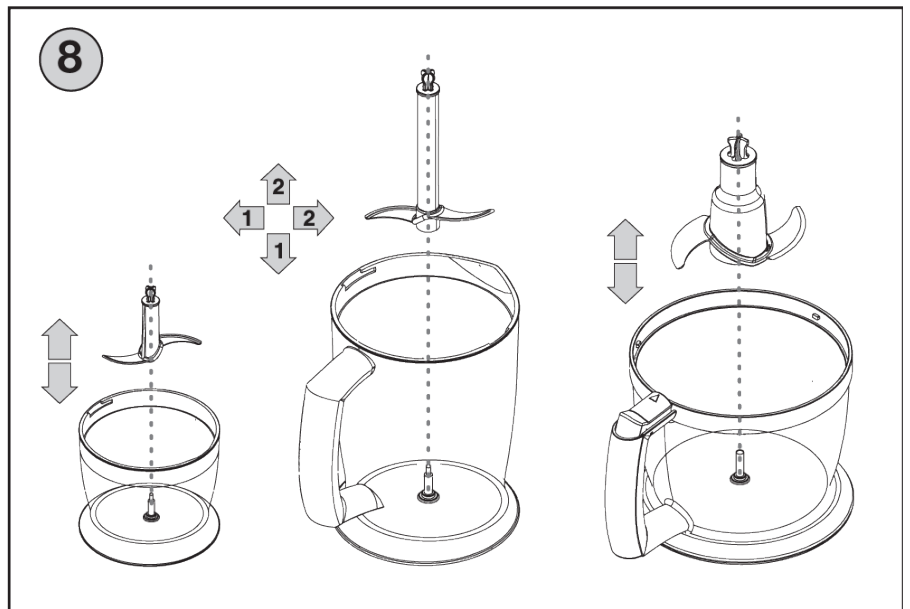
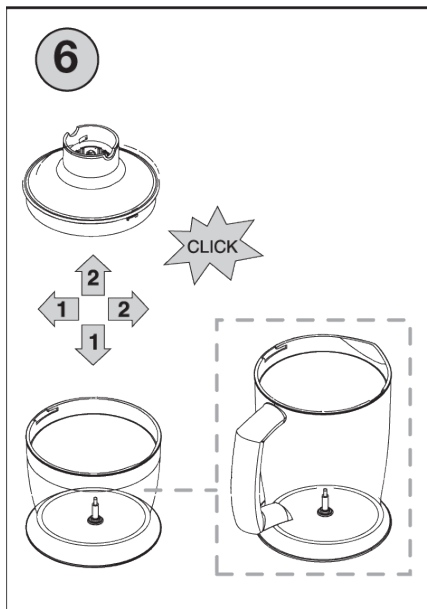
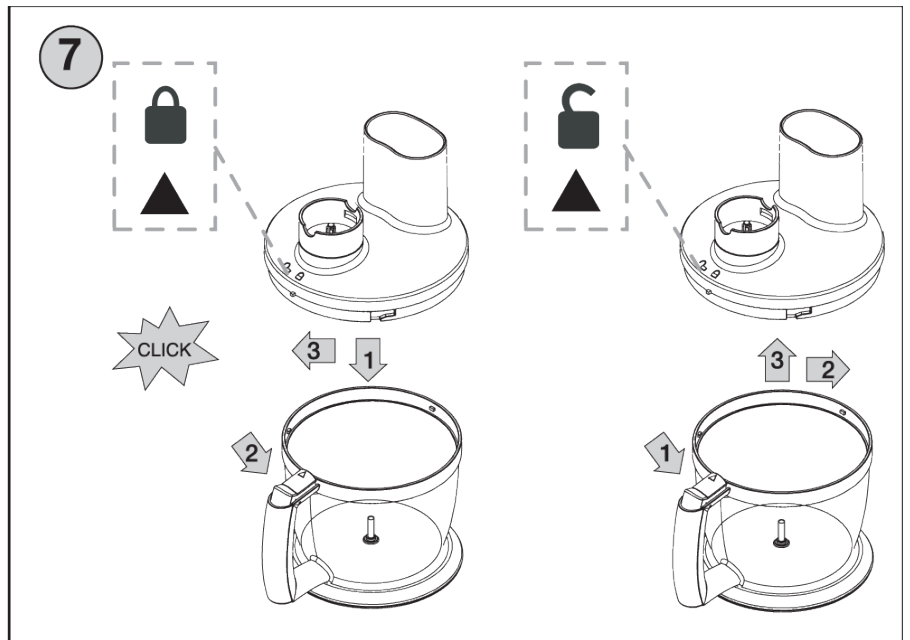
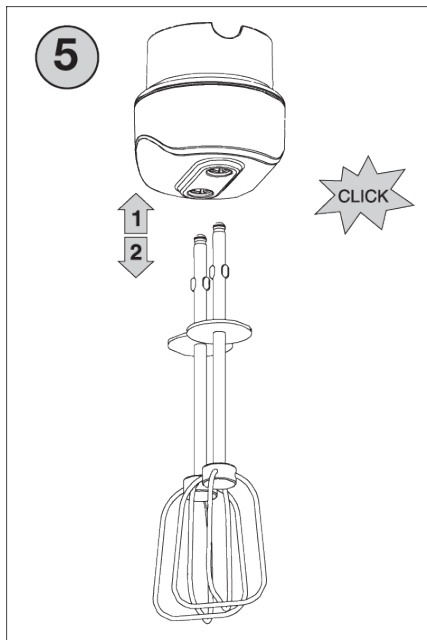
<i>Elektrický tyčový mixér s příslušenstvím • NÁVOD K OBSLUZE</i>	CZ	5-13
<i>Elektrický tyčový mixér s príslušenstvom • NÁVOD NA POUŽITIE</i>	SK	14-22
<i>Electric blender with accessories • INSTRUCTIONS FOR USE</i>	GB	23-30
<i>Elektromos botmixer tartozékokkal • HASZNÁLATI UTASÍTÁS</i>	H	31-39
<i>Elektryczny mikser zanurzeniowy z akcesoriami • INSTRUKCJA OBSŁUGI</i>	PL	40-48
<i>Электрический погружной блендер с принадлежностями • ИНСТРУКЦИЯ ПО ЛУАТАЦИИ</i>	RU	49-58
<i>Elektrinis kotinis maišytuvas su priedais • NAUDOJIMO INSTRUKCIJA</i>	LT	59-66
<i>Електричний блендер з насадками • ІНСТРУКЦІЯ ДО ЗАСТОСУВАННЯ</i>	UA	67-75

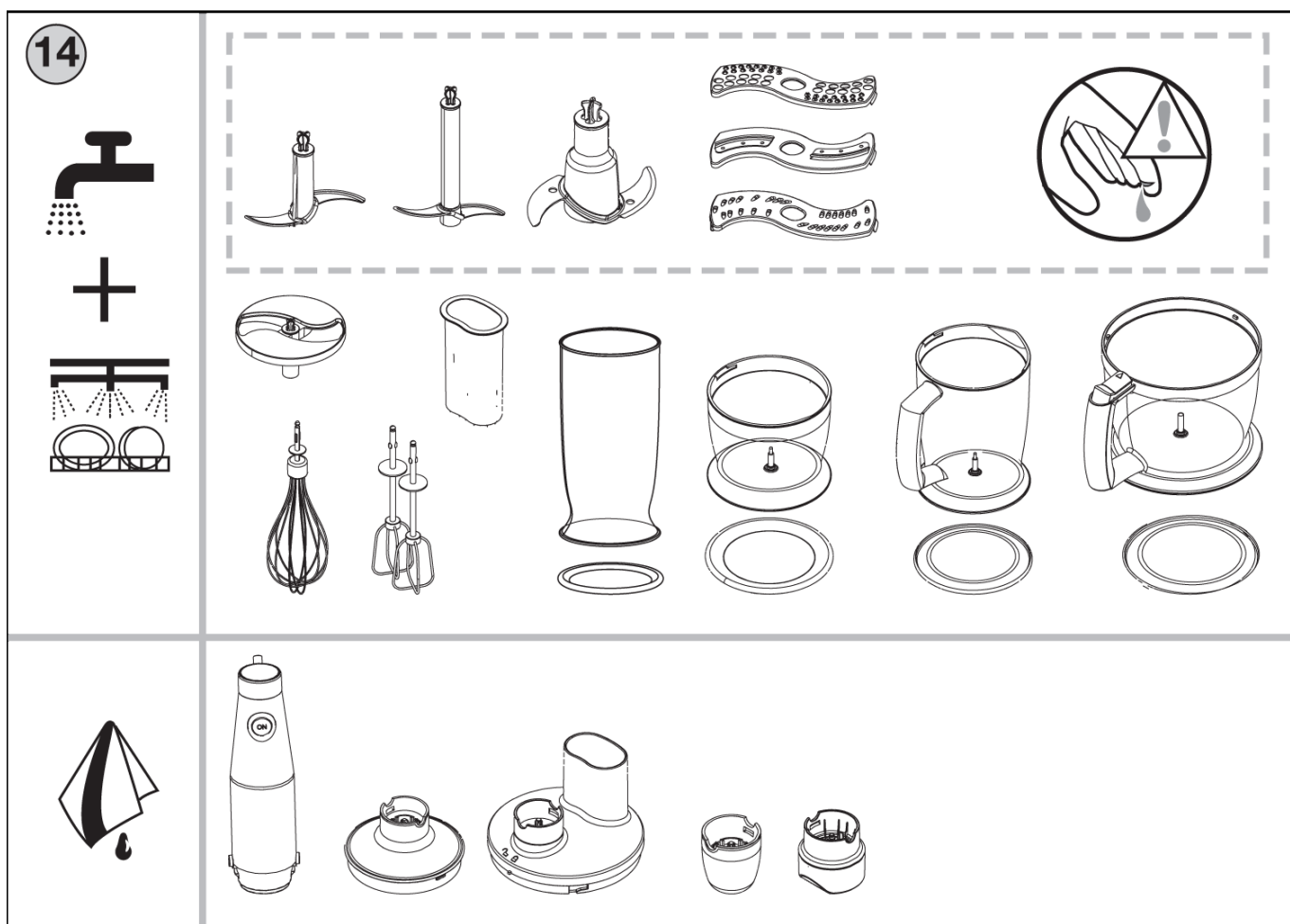
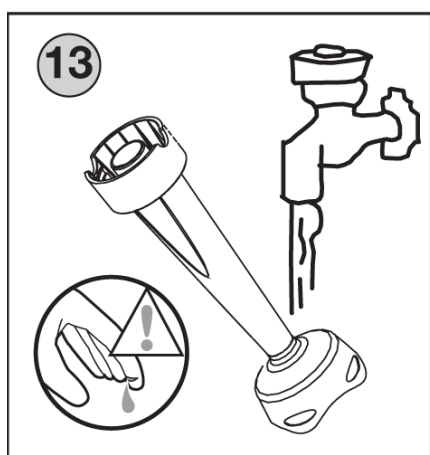
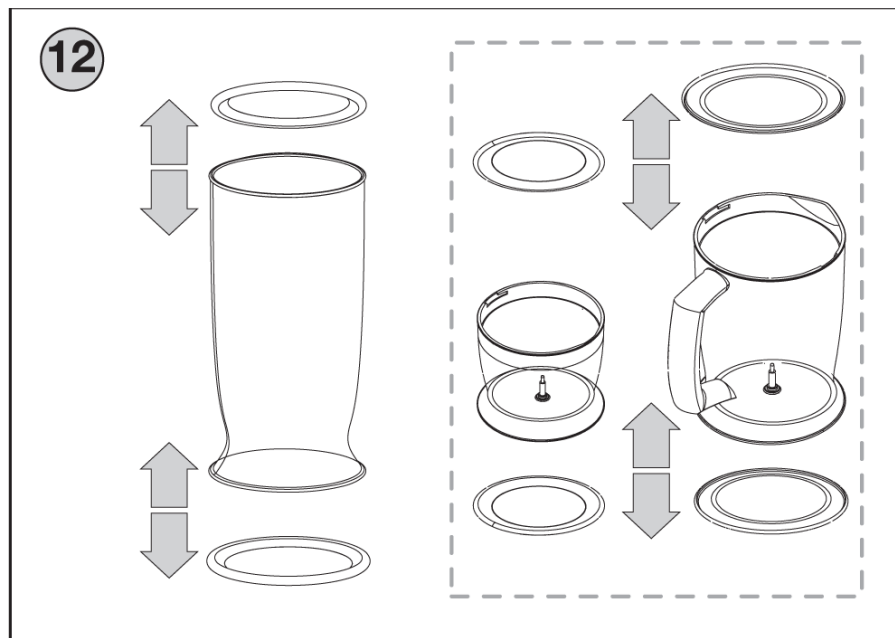
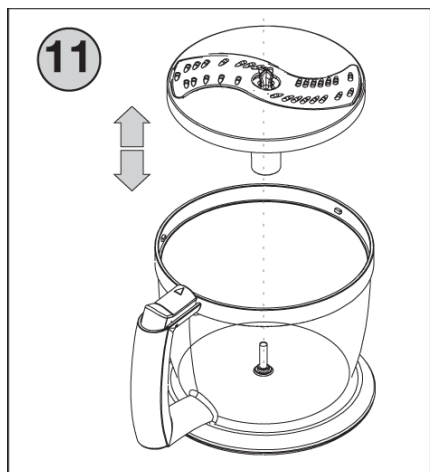
CABERO



eta







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

- Tento spotřebič nesmí být používán dětmi!
- Tento spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými 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.
- Udržujte spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí.
- 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 a před montáží, demontáží nebo čištěním.
- Před prvním uvedením do provozu si pečlivě přečtěte návod k obsluze, prohlédněte vyobrazení a návod si uschovejte pro budoucí použití. 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.
- 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.
- **Vidlici napájecího přívodu nezasunujte do el. zásuvky a nevytahujte z el. zásuvky mokřima rukama a taháním za napájecí přívod!**
- **Spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti a podobné účely (příprava pokrmů)!** Není určen pro komerční použití a pro používání v prostředích, jako jsou kuchyně pro personál obchodů, kanceláří nebo farem, nebo v jiných pracovních prostředích. Spotřebič není určen ani pro používání klienty v hotelech, motelech, zařízeních poskytujících nocleh se snídaní a jiných ubytovacích zařízeních.
- Nepoužívejte tento spotřebič ve spojení s programátorem, časovačem nebo jakýmkoli jiným zařízením, které zapíná spotřebič automaticky.
- Nepoužívejte nádoby 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. **kamna, el./plynový sporák, vařič, gril atd.**) a vlhkých povrchů (**dřezy, umyvadla atd.**).

- Příslušenství nezasouvejte do žádných tělesných otvorů.
- Před použitím sejměte z nože chrániče čepelí.
- Před přípravou odstraňte z potravin případné obaly (např. **papír, PE sáček atd.**).
- 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.
- 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!!
- Vždy odpojte spotřebič od napájení, pokud ho necháváte bez dozoru.
- Nepracovávájte potraviny s vyšší teplotou než cca **80 °C (176 °F)**.
- Ponorný mixér nepoužívejte v nádobách, ve kterých současně dochází k ohřevu potravin pomocí zdroje tepla (např. **kamna, el./plynový/indukční sporák, vaříč**, apod.).
- Při mixování, míchání, šlehání tekutin nikdy nedávejte větší množství, než je označeno na nádobách a nepřekračujte doporučené doby zpracování uvedené v tabulkách.
- Nikdy nevsunujte např. prsty, vidličku, nůž, stěrku, lžíci do rotujících částí spotřebiče a příslušenství.
- **Nikdy nevsunujte prsty do plnicího otvoru a nepoužívejte též vidličku, nůž, stěrku, lžíci apod.** K tomuto účelu používejte pouze přiložené pěchovadlo.
- Pokud se zpracovávané potraviny začnou zachycovat na příslušenství (např. **na nožích, metle, struhadlech, nádobě nebo víku**), spotřebič vypněte a příslušenství opatrně očistěte (např. stěrkou).
- Spotřebič používejte pouze s příslušenstvím určeným pro tento typ. Použití jiného příslušenství může představovat nebezpečí pro obsluhu.
- Pravidelně kontrolujte stav napájecího přívodu spotřebiče.
- Neovínujte 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. 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!
- 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 SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ (obr. 1)

A – pohonná jednotka

A1 – spínač/vypínač rychlostí (ON)
 A2 – regulátor rychlosti
 A3 – displej

A4 – kontrolní světlo napájení
 A5 – tlačítka aretace nastavců
 A6 – napájecí přívod

B – mixovací nástavec

C – šlehací metla (pouze pro typ ETA 2016, ETA 3016 a ETA 6016)

C1 – převodovka

D – šlehací dvou-metla (pouze pro typ ETA 3016/010)

D1 – převodovka

E – mixovací/šlehací nádoba 800 ml (pouze pro typ ETA 3016, ETA 3016/010, ETA 6016)

E1 – protiskluzová podložka/víko

F – sekací nádoba malá 500 ml (pouze pro typ ETA 3016, ETA 6016)

F1 – středová hřídel

F3 – víko nádoby

F2 – srpovitý nůž

F4 – otvor pro připojení pohonu

F5 – protiskluzová podložka

G – sekací nádoba velká 1250 ml (pouze pro typ ETA 3016/010 a ETA 6016)

G1 – středová hřídel

G3 – víko nádoby

G2 – srpovitý nůž

G4 – otvor pro připojení pohonu

G5 – protiskluzová podložka

H – multifunkční nádoba 1250 ml (pouze pro typ ETA 6016)

H1 – středová hřídel

H7 – protiskluzová podložka

H2 – tlačítko aretace víka

H8 – srpovitý nůž

H3 – víko nádoby

H9 – držák struhadel

H4 – otvor pro připojení pohonu

H10 – struhadlo krájecí

H5 – plnicí otvor

H11 – struhadlo krouhací

H6 – pěchovadlo

H12 – struhadlo trhací

III. PŘÍPRAVA K POUŽITÍ

Odstraňte veškerý obalový materiál a vyjměte tyčový mixér a příslušenství. Ze spotřebiče odstraňte všechny případné adhezni fólie, samolepky nebo papír. Před prvním použitím umyjte části, které přijdou do styku s potravinami, v horké vodě s přidavkem saponátu, důkladně opláchněte čistou vodou, vytřete do sucha, případně nechte oschnout (viz odst. **V. ÚDRŽBA**). Postavte sestavený tyčový mixér s vybraným příslušenstvím na zvolenou rovnou, stabilní, hladkou a čistou pracovní plochu ve výšce minimálně 85 cm, mimo dosah dětí a nesvéprávných osob (viz odst. **I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ**). Přesvědčte se, že napájecí přívod není poškozen a že neprochází přes jakékoliv ostré či horké plochy. Připojte vidlici napájecího přívodu **A6** k el. síti, rozsvítí se kontrolní světlo **A4**. Množství zpracovávaných potravin volte tak, aby nedošlo při jejich zpracování k překročení maximálního obsahu nádob označené ryskou. Větší množství zpracovávaných potravin je nutné rozdělit na několik dávek a průběžně kontrolovat obsah nádob. Nezapomeňte pokaždé při práci se spotřebičem umístit pod nádobu **E, F, G, H** příslušnou protiskluzovou podložku. Doporučujeme občas práci přerušit, spotřebič vypnout a odstranit případné potraviny, které se nalepily na mixovací/šlehací nástavec, srpovitý nůž, struhadla, nádoby nebo víko (viz. ods. **I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ**). Časy příprav (zpracování) potravin jsou pouze přibližné, závisejí na množství, druhu i kvalitě použitých substancí a pohybují se v jednotkách sekund až minut (viz tabulky). Po ukončení práce odpojte spotřebič od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu **A6** z el. zásuvky. Nádoba **E** je vhodná pro použití v mikrovlnné troubě.

Spínač (A1)

Stisknutím spínače uvedete pohonnou jednotku do chodu (motor běží jen po dobu stisku a na výkon nastavený el. regulací).

Elektronická regulace otáček (A2)

Umožňuje nastavení optimálních otáček pro zvolený pracovní nástavec při sekání, mixování, míchání, šlehání, krájení a struhání. Otáčením regulátoru v rozsahu - až + můžete plynule měnit rychlost otáček motoru (obr. 2). Nastavená hodnota rychlosti (1 až 8) je zobrazena na displeji **A3**.

Podle způsobu použití příslušenství doporučujeme následující nastavení rychlosti:

Mixovací nástavec	1 – 8
Šlehací nástavce	3 – 8
Srpovité nože	1 – 8
Struhadla	1 – 8

Nasazení a odejmutí pohonné jednotky (A)

Pohonnou jednotku mírným tlakem zasuňte do připojovacího otvoru příslušného nástavce (obr. 3) až do zaklapnutí aretace (ozve se slyšitelné klapnutí). Pohonnou jednotku odejmete tak, že současně stisknete obě tlačítka aretace **A3** a jednotku následně tahem odejmete.

Nasazení a odejmutí šlehacího nástavce (C, C1)

Hřídel šlehací metly **C** mírným tlakem zasuňte do převodovky **C1** až na doraz (obr. 4), (ozve se slyšitelné klapnutí). Opačným způsobem metlu z převodovky odejmete.

Nasazení a odejmutí šlehacího nástavce (D, D1)

Hřídele šlehacích metel **D** zasuňte do převodovky **D1** až na doraz, (obr. 5) (ozve se slyšitelné klapnutí). Opačným způsobem metly z převodovky odejmete.

Nasazení a odejmutí víka (F3, G3)

Víko nasadte na příslušnou nádobu **F** nebo **G** tak, aby výstupky na jeho okraji zapadly do prolisů v nádobě a následně víkem otočte pravotočivým pohybem až na doraz (obr. 6). Opačným způsobem víko z nádoby odejmete.

Nasazení a odejmutí víka (H3)

Víko nasadte na multifunkční nádobu **H**, tak, aby výstupky na jeho okraji zapadly do prolisů v nádobě. Mírným tlakem odehnete aretační západku **H2** a víkem otočte pravotočivým pohybem až na doraz (obr. 7). Následně uvolněte aretační západku. Víko je nyní zajištěno ve správné poloze. Opačným způsobem víko z nádoby odejmete.

Nasazení a odejmutí srpovitého nože (F2, G2, H8)

Nůž (uchopte za horní plastovou část), sejměte ochranný kryt a vložte ho do příslušné nádoby tak, aby se nasunul středovým otvorem na hřídel (obr. 8). U nože **G2** je nutné po nasunutí na hřídel následně nožem otočit o 90 stupňů, až se zaaretuje. Opačným způsobem nůž z nádoby vyjmete.

Nasazení a odejmutí struhadel (H10, H11, H12)

Struhadlo (ostřím nahoru) vložte do držáku **H7** a mírným tlakem zajistěte (obr. 9), (ozve se slyšitelné klapnutí). Struhadlo musí být v rovině s držákem. Při vyjímání postupujte tak, že nejdříve mírně zatlačíte na výstupek ze spodní strany struhadla, tím ho uvolníte a následně struhadlo snadno odejmete z držáku (obr. 10).

Nasazení a odejmutí držáku (H9)

Držák (s instalovaným struhadlem) uchopte za horní plastovou část a vložte ho do příslušné nádoby tak, aby se nasunul středovým otvorem na hřídel (obr. 11). Opačným způsobem držák z nádoby vyjmete.

IV. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Následující typy zpracování považujte za příklady a za inspiraci, jejichž účelem není poskytnout návod, ale ukázat možnosti různého zpracování potravin.

Mixovací nástavec (B)

Bud'te opatrní, břitý nože jsou velmi ostré! Je určen k míchání tekutin, šťáv, mléčných koktejlů, mléka, omáček, polévek, majonézy, dětské a dietní výživy, výrobě pyré apod. Sestavený tyčový mixér **A** uchopíte do ruky a mixovací nástavec **B** vložte do nádoby **E** naplněné potravinami. Pohonnou jednotku a nádobu pevně držte. Stisknutím spínače **A1** uvedete pohonnou jednotku do chodu. Při práci pohybujte mixérem v nádobě tak, aby došlo k dokonalému zpracování potravin. Potraviny budou zpracovány cca za 10 sekund až 2 min. Po ukončení činnosti uvolněte spínač, mixovací nástavec vyjměte z nádoby a vyčistěte.

POZOR: Maximální doba zpracování je **2 minuty**. Poté dodržte pauzu **10 - 15 minut** nutnou k ochlazení pohonné jednotky.

Doporučení

- Pevnější substance je vhodné rozkrájet na malé kousky. Nezpracovávejte velmi tvrdé materiály (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 **E** 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.
- Protiskluznou podložku **E1** můžete použít jako uzávěr nádoby **E** v případě skladování potravin (např. v chladničce), (obr. 12).

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 nástavec (C, C1 nebo D, D1)

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!**

Sestavený tyčový mixér **A** uchopíte do ruky a šlehací nástavec **C** nebo **D** vložte do nádoby **E** naplněné potravinami. Pohonnou jednotku a nádobu pevně držte. Stisknutím spínače **A1** uvedete šlehač do chodu. Regulací rychlosti **A2** nastavte nižší otáčky, abyste zabránili rozstříkávání. Po cca 1 minutě můžete otáčky případně zvýšit. Při práci pohybujte metlou v nádobě tak, aby došlo k dokonalému zpracování potravin. Potraviny budou zpracovány cca za 10 sekund až 2 min. Po ukončení činnosti uvolněte spínač, šlehací nástavec vyjměte z nádoby a vyčistěte.

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

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

Sekací nádoba malá (F) 500 ml, sekací nádoba velká (G) 1250 ml, multifunkční nádoba (H) 1250 ml.

Bud'te opatrní, bříty nože F2, G2, H8 jsou velmi ostré! Nůž nepoužívejte ke zpracování žádných těst! Je určen pro sekání (mletí), mixování, míchání veškerého druhu tužších potravin (např. **ovoce, zeleniny, ořechů, mandlí, tvrdého sýra, vařených vajec, masa – zbaveného kostí, šlach a kůže nebo přípravě pyré**).

Nůž **F2, G2** nebo **H8** vložte ho do příslušné nádoby **F, G** nebo **H** (obr. 8). Do nádoby vložte potraviny. Na nádobu nasad'te příslušné víko **F3, G3** nebo **H3** a zajist'ete ho (obr. 6). K víku připojte pohonnou jednotku (obr. 3). Pohonnou jednotku a nádobu pevně držte. Stisknutím spínače **A1** uvedete pohonnou jednotku do chodu. Potraviny budou zpracovány cca za 10 sekund až 2 min. Po ukončení činnosti proveďte vyjmutí nože opačným způsobem.

POZOR: Maximální doba zpracování je **2 minuty**. Poté dodržte pauzu **10 - 15 minut** nutnou k ochlazení pohonné jednotky.

Doporučení

- Větší kusy potravin předem nakrájejte na kostky o rozměru cca 3 x 3 x 3 cm.
- Nikdy srpovitým nožem nedrt'ete 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 zhrudkovat'et.
- Při nadměrném drcení extrémně tvrdých potravin (např. kostky ledu, muškátový ořech, kávová zrna, obilí) pomocí srpovitého nože dojde k jeho rychlejšímu otupení. Pokud tento stav nastane, ostří nože nabruste.
- Protiskluznou podložku **F5, G5** můžete použít jako vzduchotěsný uzávěr příslušné nádoby v případě skladování potravin (např. v chladničce).

Množství surovin a čas zpracování, sekací nádoba malá (F)

Potravina	Max. množství	Čas	Rychlost
Bylinky	50 g	10 x 1 s	8
Cibule a vejce	150 g	7 x 1 s	1 – 8
Maso, ryby	250 g (max.)	10 s	4 – 8
Ořechy	200 g	40 s	8
Sýr	50 – 100 g (max.)	15 s	8

Množství surovin a čas zpracování, sekací nádoba velká (G)

Potravina	Max. množství	Čas	Rychlost
Bylinky	125 g	20 x 1 s	8
Cibule a vejce	450 g	15 x 1 s	4 – 8
Maso, ryby	400 g (max.)	30 s	8
Ořechy	300 g	60 s	8
Sýr	125 – 300 g (max.)	45 s	8

Multifunkční nádoba 1250 ml (H)

Buďte opatrní, bříty struhadel **H8**, **H9**, **H10** jsou velmi ostré! Struhadla jsou určena pro krájení, sekání, krouhání veškerého druhu tužších potravin (např. ovoce, zeleniny, hub).

Zvolené struhadlo vložte do držáku **H9** a mírným tlakem zajistěte (ozve se slyšitelné klapnutí). Následně držák vložte do nádoby **H** (obr. 11). Na nádobu nasadte víko **H3** a zajistěte ho (obr. 7). K víku připojte pohonnou jednotku (obr. 3). Pohonnou jednotku a nádobu pevně držte. Stisknutím spínače **A1** uvedete pohonnou jednotku do chodu. Potraviny budou zpracovány cca za 10 sekund až 2 min. Po ukončení činnosti proveďte vyjmutí struhadla opačným způsobem.

POZOR: Maximální doba zpracování je **2 minuty**. Poté dodržte pauzu **10 - 15 minut** nutnou k ochlazení pohonné jednotky.

Doporučení

- Potraviny určené ke zpracování přidejte vždy až po nasazení příslušenství.
- Velké kusy předem nakrájejte tak, aby se vešly do plnicího otvoru.
- Potraviny vkládejte postupně a rovnoměrně.
- Posunování potravin v plnicím otvoru **H5** provádějte vždy pěchovadlem **H6**, které posunujte pomalu a bez velkého tlaku směrem dolů.
- Při zpracování velkého množství potravin zkontrolujte, zda se nehromadí pod kotoučem.
- Nádobu častěji vyprázdněte.
- V případě, že potraviny budou nakrouhány hrubě (např. strouhanka), použijte k jemnějšímu rozmělnění srpovitý nůž.
- Při strouhání nebo granulování měkkých surovin použijte nízkou rychlost, aby se suroviny nezměnily v kaši.
- Na potraviny, které dle svých zvyklostí strouháte (tvrdý sýr, ořechy, čokoláda), raději používejte srpovitý nůž, který je určen také pro sekání (mletí).

Potravina	Max. množství	Čas	Rychlost
Mrkev	500 g	15 x 1 s	4 – 8
Cibule	500 g	10 x 1 s	6 – 8
Brambory	500 g	10 x 1 s	5 – 8

V. ÚDRŽBA (obr. 14)

Před každou údržbou odpojte spotřebič od elektrické sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky! Nepoužívejte drsné a agresivní čisticí prostředky! Čištění pohonné jednotky **A**, převodovky **C1**, **D1** a víka **F3**, **G3**, **H3** provádějte vlhkým hadříkem s přídavkem saponátu. Dbejte na to, aby se do vnitřních částí nedostala voda! Veškeré příslušenství ihned po použití umyjte v horké vodě s přídavkem saponátu, opláchněte čistou vodou a utřete do sucha (na příslušenství můžete použít i myčku nádobí – ne však na mixovací nástavec **B**). Koncovka s hřídelí nástavce **B** se při čištění nesmí ponořit (obr. 13). Při čištění ponorného mixéru, srpovitého nože a struhadel pracujte velmi opatrně. Dbejte na to, aby řezné hrany příslušenství nepřišly do styku s tvrdými předměty, které je otupují a tím snižují jejich účinnost. 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 zmizí. Výlisky z plastu nikdy nesusušte nad zdrojem tepla (např. kamna, el./plynový sporák). Spotřebič po očištění uložte na suchém, bezprašném a bezpečném místě, mimo dosah dětí a nesvéprávných osob.

VI. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Příčina	Řešení
Spotřebič se nezapne	Není připojeno napájení	Zkontrolujte napájecí přívod, vidlici a el. zásuvku
Pohonná jednotka vydává nepříjemný zápach	Při prvním zapnutí se může objevit případný zápach	Tato skutečnost není na závadu a důvodem k reklamaci spotřebiče
Pohonná jednotka je na dotek horká	Zpracovávané potraviny jsou příliš těžké nebo došlo k překročení doporučených časů zpracování	Spotřebič vypněte, nechte ho vychladnout, zpracovávané potraviny rozdělte na menší dávky a ty zpracovávejte postupně
Spotřebič přestane pracovat	Nože, šlehací nástavec a struhadla zablokovaly tvrdé přísady nedoporučené pro jednotlivé nástavce	Spotřebič vypněte, přísady, které zablokovaly příslušenství odstraňte a poté pokračujte v práci

VII. 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!

Případné další informace o spotřebiči a aktuální servisní síti získáte na internetové adrese www.eta.cz.

VIII. TECHNICKÁ DATA

Napětí (V)

uvedeno na typovém štítku

Příkon (W)

uveden na typovém štítku

Hmotnost pohonné jednotky (kg) cca

0,8

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).

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 pokrmami. 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. PE sáček odkládejte mimo dosah dětí. Sáček není na hraní.

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

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 možností aj s obalom a vnútorným vybavením obalu dobre uschovajte.

I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

- Pred prvým uvedením do prevádzky si starostlivo prečítajte návod na obsluhu, prehliadnite si vyobrazenie a návod uschovajte na neskoršie použitie. 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!
- Nikdy nepoužívajte spotrebič, ak má poškodený napájací prívod alebo vidlicu, ak správne nepracuje, spadol na zem a poškodil sa alebo spadol do vody. V takomto prípade odneste spotrebič do špecializovaného servisu, aby preverili, či je bezpečný a správne funguje.
- Tento spotrebič nesmie byť používaný deťmi!
- Tento spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a porozumeli prípadným nebezpečenstvám. Deti si so spotrebičom nesmú hrať.
- Udržujte spotrebič a jeho prívod mimo dosahu detí.
- 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!
- Vidlicu napájacieho prívodu nezasúvajte do el. zásuvky a nevyťahujte z el. zásuvky mokrými rukami a ťahaním za prívod!
- Spotrebič je určený len na použitie v domácnostiach a podobné účely (príprava pokrmov)! Nie je konštruovaný pre komerčné používanie a pre používanie v prostredí ako sú kuchynky pre personál obchodov, kancelárií alebo firiem, alebo v iných pracovných prostrediach. Spotrebič nie je určený ani pre používanie klientmi v hoteloch, motelloch, zariadeniach poskytujúcich nocľah s raňajkami a iných ubytovacích zariadení.
- Nepoužívajte tento spotrebič v spojení s programátorom, časovačom alebo akýmkoľvek iným zariadením, ktoré zapína spotrebič automaticky.
- Pohonnú jednotku nikdy neponárajte do vody ani neumývajte pod prúdom vody!
- Nepoužívajte nádoby bez protisklzovej podložky!
- Spotrebič používajte iba v pracovnej polohe na miestach, kde nehrozí jeho prevrhnutie a v dostatočnej vzdialenosti od tepelných zdrojov (napr. kachle, el./plynový sporák, varič, atď.) a vlhkých povrchov (drezy, umývadlá atď.).
- Pred prípravou odstráňte z potravín prípadné obaly (napr. papier, PE-vrečko).
- Nezapínajte spotrebič bez vložených substancií!
- Príslušenstvo nezasúvajte do žiadnych telesných otvorov.
- Nikdy nedávajte prsty do plniaceho otvoru a nepoužívajte tak isto vidličku, nôž, stierku, lyžicu a pod. Na tento účel používajte iba priložený piest.
- Nikdy nevsúvajte napríklad prsty, vidličku, nôž, stierku, lyžicu do rotujúcich častí spotrebiča a príslušenstva.
- Pred použitím odoberte z noža chrániče čepelí.
- Z bezpečnostných dôvodov nie je možné vymeniť pracovné nadstavce počas chodu pohonnej jednotky.
- Skôr ako odložíte veko alebo nádobu mixéra, nechajte rotujúce časti úplne zastaviť.
- Při manipulácii s príslušenstvom postupujte opatrne, pretože je veľmi ostré.
- Nespracováajte potraviny s vyššou teplotou než cca **80 °C (176 °F)**.

- Nesnímajte príslušenstvo, keď je pohonná jednotka v činnosti!
- Pred vyprázdnením nádoby na sekanie najprv vyberte kosákovitý nôž.
- Pri manipulácii s kosákovitým nožom postupujte opatrne (najmä pri vyberaní z nádoby, pri vyprázdňovaní nádoby a počas čistenia), je veľmi ostrý!
- Pri manipulácii s ponorným mixérom postupujte opatrne, nôž je veľmi ostrý!
- Vždy odpojte spotrebič od napájania, pokiaľ ho nechávate bez dozoru.
- Ponorný mixér nepoužívajte v nádobách, v ktorých súčasne dochádza k ohrevu potravín pomocou zdroja tepla (napr. kachle, el. / plynový / indukčný sporák, varič, a pod.)
- Pri mixovaní, šľahaní alebo miešaní tekutín nikdy nedávajte väčšie množstvo, ako je označené na nádobe a neprekračujte odporúčané doby spracovania uvedené v tabuľkách.
- Nikdy nedávajte prsty do plniaceho otvoru a nepoužívajte tak isto vidličku, nôž, stierku, lyžicu a pod. Na tento účel používajte iba priložený piest.
- Pokiaľ sa spracovávané potraviny začnú zachytávať na príslušenstve (napr. nožoch, strúhadlách), spotrebič vypnite a príslušenstvo opatrne očistite (napr. stierkou).
- Dajte pozor, aby sa napájací prívod nedostal do kontaktu s rotujúcou časťou spotrebiča.
- Pravidelne kontrolujte stav napájacieho prívodu spotrebiča.
- Neovíjajte napájací prívod okolo spotrebiča, predĺžite tak jeho životnosť.
- 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 nezakopne!
- V prípade potreby použitia predlžovacieho prívodu je nutné, aby nebol poškodený a vyhovoval platným normám.
- Spotrebič používajte iba s originalným príslušenstvom od výrobcu.
- Pokiaľ je napájací prívod tohoto spotrebiča poškodený, musí byť prívod nahradený výrobcom alebo jeho servisným technikom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa tak zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.
- Tento spotrebič používajte iba na účel, na ktorý je určený tak, ako je popísané v tomto návode. Spotrebič nikdy nepoužívajte na žiadny iný účel.
- Výrobca nezodpovedá za škody a zranenia spôsobené nesprávnym používaním prídavných strojčiek a príslušenstva (napr. znehodnotenie potravín, poranenie, porezanie) 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 rýchlosťou (ON)
- A2 — regulátor rýchlosti
- A3 — displej

- A4 — kontrolné svetlo napájania
- A5 — tlačidlá aretácie nadstavcov
- A6 — napájací prívod

B — mixovací nadstavec

C — šľahacia metlička (iba pri type ETA 2016, ETA 3016 a ETA 6016)

- C1 — prevodovka

D — šľahacia dvoj-metlička (iba pri type ETA 3016/010)

- D1 — prevodovka

E — nádoba na mixovanie / šľahanie 800 ml (iba pri type ETA 3016, ETA 3016/010, ETA 6016)

- E1 — protisklzová podložka / veko

F — nádoba na sekanie malá 500 ml (iba pri type ETA 3016, ETA 6016)

F1 — stredový hriadel'

F3 — veko nádoby

F2 — kosákovitý nôž

F4 — otvor pre pripojenie pohonu

F5 — protisklzová podložka

G — nádoba na sekanie veľká 1250 ml (iba pri type ETA 3016/010 a ETA 6016)

G1 — stredový hriadel'

G3 — veko nádoby

G2 — kosákovitý nôž

G4 — otvor pre pripojenie pohonu

G5 — protisklzová podložka

H — multifunkčná nádoba 1250 ml (iba pri type ETA 6016)

H1 — stredový hriadel'

H7 — protisklzová podložka

H2 — tlačidlo aretácia veka

H8 — kosákovitý nôž

H3 — veko nádoby

H9 — držiak strúhadiel

H4 — otvor pre pripojenie pohonu

H10 — strúhadlo krájacie

H5 — plniaci otvor

H11 — strúhadlo na strúhanie

H6 — piest

H12 — strúhadlo trhacie

III. PRÍPRAVA NA POUŽITIE

Odstráňte všetok obalový materiál a vyberte tyčový mixér a príslušenstvo. Zo spotrebiča odstráňte všetky prípadné adhézne fólie, samolepky alebo papier. Pred prvým použitím umyte časti, ktoré prídu do styku s potravinami, v horúcej vode s prídavkom saponátu, dôkladne opláchnite čistou vodou, utrite do sucha, prípadne nechajte uschnúť (viď ods. **V. ÚDRŽBA**). Postavte zostavený tyčový mixér s vybraným príslušenstvom na zvolenú rovnú, stabilnú, hladkú a čistú pracovnú plochu vo výške minimálne 85 cm, mimo dosahu detí a nesvojprávnych osôb (pozri odsek **I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA**). Presvedčte sa, že napájací prívod nie je poškodený a že neprechádza cez akékoľvek ostré či horúce plochy. Pripojte vidlicu napájacieho prívodu **A6** k el. sieti, rozsvieti sa kontrolné svetlo **A4**. Množstvo spracovávaných potravín voľte tak, aby nedošlo pri ich spracovaní k prekročeniu maximálneho obsahu nádob označené ryskou. Väčšie množstvo spracovávaných potravín je potrebné rozdeliť na niekoľko dávok a priebežne kontrolovať obsah nádob. Nezabudnite vždy pri práci so spotrebičom umiestniť pod nádobu **E, F, G, H** príslušnú protišmykovú podložku. Odporúčame občas prácu prerušiť, spotrebič vypnúť a odstrániť prípadné potraviny, ktoré sa nalepili na mixovací / šľahací nadstavec, kosákovitý nôž, strúhadlá, nádoby alebo veko (viď. ods. **I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA**). Časy príprav (spracovanie) potravín sú len približné, závisia od množstva, druhu a kvality použitých substancií a pohybujú sa v jednotkách sekúnd až minút (pozri tabuľky). Po ukončení práce odpojte spotrebič od el. siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu **A6** z el. zásuvky. Nádoba **E** je vhodná pre použitie v mikrovlnnej rúre.

Spínač (A1)

Stlačením spínača uvediete pohonnú jednotku do chodu (motor beží len po dobu stlačenia a na výkon nastavený el. reguláciou).

Elektronická regulácia otáčok (A2)

Umožňuje nastavenie optimálnych otáčok pre zvolený pracovný nadstavec pri kosení, mixovaní, miešaní, šľahaní, krájaní a strúhaní. Otáčaním regulátora v rozsahu — až + môžete plynule meniť rýchlosť otáčok motora (obr. 2). Nastavená hodnota rýchlosti (1 až 8) je zobrazená na displeji **A3**.

Podľa spôsobu použitia príslušenstva odporúčame nasledujúce nastavenia rýchlosti:

Mixovací nadstavec 1 — 8

Šľahacie nadstavce 3 — 8

Kosákovité nože 1 — 8

Strúhadlá 1 — 8

Nasadenie a sňatie pohonnej jednotky (A)

Pohonnú jednotku miernym tlakom zasunúte do pripojovacieho otvoru príslušného nadstavca (obr. 3) až do zaklapnutia aretácie (ozve sa počuteľné klapnutie). Pohonnú jednotku odoberiete tak, že súčasne stlačíte obe tlačidlá aretácie **A3** a jednotku následne ťahom odoberiete.

Nasadenie a sňatie šľahacieho nadstavca (C, C1)

Hriadeľ šľahacej metly **C** miernym tlakom zasunúte do prevodovky **C1** až na doraz (obr. 4), (ozve sa počuteľné klapnutie). Opačným spôsobom metlu z prevodovky odoberiete.

Nasadenie a odobratie šľahacieho nástavca (D, D1)

Hriadeľ šľahacích metličiek **D** zasunúte do prevodovky **D1** až na doraz, (obr. 5), (ozve sa počuteľné klapnutie). Opačným spôsobom metly z prevodovky odoberiete.

Nasadenie a sňatie veka (F3, G3)

Veko nasadíte na príslušnú nádobu **F** alebo **G** tak, aby výstupky na jeho okraji zapadli do prelisov v nádobe a následne vekom otočíte pravotočivým pohybom až na doraz (obr. 6). Opačným spôsobom veko snímte.

Nasadenie a sňatie veka (H3)

Veko nasadíte na multifunkčnú nádobu **H** tak, aby výstupky na jeho okraji zapadli do prelisov v nádobe. Miernym tlakom vyhnite aretačné západku **H2** a vekom otočíte pravotočivým pohybom až na doraz (obr. 7). Následne uvoľníte aretačné západku. Veko je teraz zaistené v správnej polohe. Opačným spôsobom veko snímte.

Nasadenie a sňatie kosákovitého noža (F2, G2, H8)

Nôž (uchopte za hornú plastovú časť), odstráňte ochranný kryt a vložte ho do príslušnej nádoby tak, aby sa nasunul stredovým otvorom na hriadeľ (obr. 8). U noža **G2** je nutné ponasunutie na hriadeľ, následne nožom otočíte o 90 stupňov, až sa zaaretuje. Vytiahnutie noža vykonajte opačným spôsobom.

Nasadenie a sňatie strúhadiel (H10, H11, H12)

Strúhadlo (ostrím hore) vložte do držiaka **H7** a miernym tlakom zaistíte (obr. 9), (ozve sa počuteľné klapnutie). Strúhadlo musí byť v rovine s držiakom. Pri vyberaní postupujte tak, že najskôr mierne zatlačíte na výstupok zo spodnej strany strúhadla, tým ho uvoľníte a následne strúhadlo ľahko odoberiete z držiaka (obr. 10).

Nasadenie a sňatie držiaka (H9)

Držiak (s inštalovaným strúhadlom) uchopte za hornú plastovú časť a vložte ho do príslušnej nádoby tak, aby sa nasunula stredovým otvorom na hriadeľ (obr. 11). Opačným spôsobom držiak z nádoby vyberiete.

IV. POUŽITIE PRÍSLUŠENSTVO

Nasledujúce typy spracovania považujte za príklady a za inšpiráciu, ktorých účelom nie je poskytnúť návod, ale ukázať možnosti rôzneho spracovania potravín.

Mixovací nadstavec (B)

Buďte opatrní, britý noža sú veľmi ostré! Je určený na miešanie tekutín, štiav, mliečnych koktejlův, mlieka, omáčok, polievok, majonézy, detskej a diétnej výživy, pri výrobe pyré, a pod. Zostavený tyčový mixér **A** uchopte do ruky a mixovací nadstavec **B** vložte do nádoby **E** naplnenej potravinami. Pohonnú jednotku a nádobu pevne držte. Stlačte spínač **A1** a uveďte pohonnú jednotku do činnosti. Pri práci pohybujte mixérom v nádobe tak, aby sa potraviny dokonale spracovali. Potraviny budú spracované asi za 10 sekúnd, až 2 min. Po skončení činnosti uvoľníte spínač, mixovací nadstavec vyberte z nádoby a očistite ho.

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

Odporúčanie

- Pevnejšie potraviny je vhodné rozkrájať na malé kúsky. Nespracovávajúte 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 **E** 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.
- Protisklzovú podložku **E1** môžete použiť ako uzáver nádoby **E** v prípade skladovania potravín (napr. v chladničke), (obr. 12).

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

Šľahací nadstavec (C, C1 alebo D, D1)

Je určený pre šľahanie vajec, bielkov, šľahačky, peny, dezertných krémov, instantných pudíngov, riedkych piškótových ciest, majonézy a podobných potravín. **Šľahač nepoužívajte na šľahanie tuhých ciest!**

Zostavený tyčový mixér **A** uchopíte do ruky a šľahací nadstavec **C** alebo **D** vložte do nádoby **E** naplnenej potravinami. Pohonnú jednotku a nádobu pevne držte. Stlačte spínač **A1** a uveďte pohonnú jednotku do činnosti. Reguláciou rýchlosti **A2** nastavte nižšie otáčky, aby ste zabránili rozstrekovaniu. Po cca 1 minúte môžete otáčky prípadne zvýšiť. Pri práci pohybujte metličkou v nádobe tak, aby došlo k dokonalému spracovaniu potravín. Potraviny budú spracované cca za 10 sekúnd až 2 min. Po skončení činnosti uvoľníte spínač, šľahaciu metličku vyberte z nádoby a očistíte ju.

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

Odporúčanie

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

Množstvo potravín a čas spracovania

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

Sekacia nádoba malá (F) 500 ml, sekacia nádoba veľká (G) 1250 ml, multifunkčná nádoba (H) 1250 ml.

Buďte opatrní, ostria nožov F2, G2, H8 sú veľmi ostré! Nôž nepoužívajte na spracovanie žiadnych ciest! Je určený pre sekanie (mletie), mixovanie, miešanie všetkých druhov tuhších potravín (napr. ovocia, zeleniny, orechov, mandlí, tvrdého syra, varených vajec, mäsa - zbaveného kostí, šliach a kože alebo príprave pyré).

Nôž **F2, G2** alebo **H8** vložte do príslušnej nádoby **F, G** alebo **H** (obr. 8). Do nádoby vložte potraviny. Na nádobu nasadte príslušné veko **F3, G3** alebo **H3** a zaistite ho (obr. 6). K veku pripojte pohonnú jednotku (obr. 3). Pohonnú jednotku a nádobu pevne držte. Stlačte spínač **A1** a uveďte pohonnú jednotku do činnosti. Potraviny budú spracované asi za 10 sekúnd až 2 min. Po skončení činnosti nôž opačným spôsobom vyberte.

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

Odporúčania

- Väčšie kusy potravín vopred nakrájajte na menšie kocky o rozmere asi 3 x 3 x 3 cm.
- Kosákovitým nožom nikdy nedrvte veľmi tvrdé suroviny, ako sú napríklad kávové zrná, muškátový oriech, kocky ľadu atď.! Nôž by sa zbytočne skoro otupil.
- Tvrdé suroviny (napr. 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 sekáním nadmerne ohrejú, začnú mäknúť a môžu zhrudkovať.
- Pri nadmernom drvení extrémne tvrdých potravín (napr. kocky ľadu, muškátový oriech, kávové zrná, obilie) pomocou kosákovitého noža dôjde k jeho rýchlejšiemu otupeniu. Ak tento stav nastane, ostrie noža nabrúste.
- Protisklzovú podložku **F5, G5** môžete použiť ako vzduchotesný uzáver príslušnej nádoby v prípade skladovania potravín (napr. v chladničke).

Množstvo surovín a čas spracovania, nádoba na sekanie malá (F)

Potravina	Max. množstvo	Čas	Rýchlosť
Bylinky	50 g	10 x 1 s	8
Cibuľa a vajcia	150 g	7 x 1 s	1 — 8
Mäso, ryby	250 g (max)	10 s	4 — 8
Orechy	200 g	40 s	8
Syr	50 — 100 g (max)	15 s	8

Množstvo surovín a čas spracovania, nádoba na sekanie veľká (G)

Potravina	Max. množstvo	Čas	Rýchlosť
Bylinky	125 g	20 x 1 s	8
Cibuľa a vajcia	450 g	15 x 1 s	4 — 8
Mäso, ryby	400 g (max)	30 s	8
Orechy	300 g	60 s	8
Syr	125 — 300 g (max)	45 s	8

Multifunkčná nádoba 1250 ml (H)

Buďte opatrní, britý strúhadiel H8, H9, H10 sú veľmi ostré! Strúhadlá sú určené pre krájanie, sekanie, krájanie všetkého druhu tuhších potravín (napr. ovocie, zeleniny, húb). Zvolené strúhadlo vložte do držiaka **H9** a miernym tlakom zaistíte (ozve sa počuteľné klapnutie). Následne držiak vložte do nádoby **H** (obr. 11). Na nádobu nasadte veko **H3** a zaistite ho (obr. 7). K veku pripojte pohonnú jednotku (obr. 3). Stlačte spínač **A1** a uveďte pohonnú jednotku do činnosti. Potraviny budú spracované cca za 10 sekúnd, až 2 min. Po ukončení činnosti vykonajte vybratí strúhadlá opačným spôsobom.

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

Odporúčania

- Potraviny určené na spracovanie pridajte vždy až po nasadení príslušenstva.
- Veľké kusy vopred nakrájajte tak, aby sa zmestili do plniaceho otvoru.
- Potraviny vkladajte postupne a rovnomerne.
- Posúvanie potravín v plniacom otvore **H5** vykonávajte vždy pomocou **H6**, ktoré posúvajte pomaly a bez veľkého tlaku smerom dole.
- Pri spracovaní veľkého množstva potravín skontrolujte, či sa nehromadí pod kotúčom. Nádobu častejšie vyprázdňte.
- V prípade, že potraviny budú nastrúhané hrubo (napr. strúhanka), použite k jemnejšiemu nastrúhaniu kosákovitý nôž.
- Pri strúhaní alebo peletovaní mäkkých surovín použite nízku rýchlosť, aby sa suroviny nezmenili na kašu.
- Na potraviny, ktoré sa podľa svojich zvyklostí strúhajú (tvrdý syr, orechy, čokoláda), radšej používajte kosákovitý nôž, ktorý je určený aj pre sekanie (mletie).

Potravina	Max. množstvo	Čas	Rýchlosť
Mrkva	500 g	15 x 1 s	4 — 8
Cibuľa	500 g	10 x 1 s	6 — 8
Zemiaky	500 g	10 x 1 s	5 — 8

V. ÚDRŽBA (obr. 14)

Pred ktoroukoľvek manipuláciou so spotrebičom vytiahnite vidlicu napájacieho prívodu z el. zásuvky! Nepoužívajte drsné a agresívne čistiace prostriedky! Čistenie pohonnej jednotky **A**, prevodovky **C1**, **D1** a veka **F3**, **G3**, vykonávajte vlhkou handričkou s prídavkom saponátu. Dbajte na to, aby sa do vnútorných častí nedostala voda! Všetko príslušenstvo ihneď po použití umyte v horúcej vode s prídavkom saponátu, opláchnite čistou vodou a utrite do sucha (na príslušenstvo môžete použiť aj umývačku riadu - nie však na mixovací nadstavec **B**). Koncovka s hriadeľom nadstavca **B** sa pri čistení nesmie ponoriť (obr. 13). Pri čistení ponorného mixéra, kosákovitého nože a strúhadiel pracujte veľmi opatrne. Dbajte na to, aby rezné hrany príslušenstva neprišli do styku s tvrdými predmetmi, ktoré ich otupujú a tým znižujú ich účinnosť. Niektoré prísady môžu určitým spôsobom príslušenstvo zafarbiť. To však nemá na funkciu spotrebiča žiaden vplyv a toto zafarbenie zvyčajne za určitú dobu samo zmizne. Výlisky z plastu nikdy nesaďte nad zdrojom tepla (napr. kachle, el./plynový sporák).

Spotrebič po očistení uložte na suchom, bezprašnom/bezpečnom mieste, mimo dosahu detí a nesvojprávnych osôb.

VI. RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Príčina	Řiešenie
Spotrebič sa nezapne	Nie je pripojené napájanie	Skontrolujte napájací prívod, vidlicu a el. zásuvku
Pohonná jednotka vydáva nepríjemný zápach	Pri prvom zapnutí môžete zacítiť slabý zápach,	Zápach rýchlo prestane a nie je dôvodom na reklamáciu spotrebiča.
Pohonná jednotka je na dotyk horúca	Spracovávané potraviny sú príliš ťažké alebo došlo k prekročeniu odporúčaného času spracovania	Spotrebič vypnite, nechajte ho vychladnúť, spracovávané potraviny rozdeľte na menšie dávky a tie spracovávajte postupne
Spotrebič prestane pracovať	Nože, nadstavec na šľahanie a strúhadlá zablokovali tvrdé prísady nedoporučené pre jednotlivé nadstavce	Spotrebič vypnite, prísady, ktoré zablokovali príslušenstvo odstráňte a potom pokračujte v práci

VII. 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 výrobku ho odovzdajte na určených zberných miestach, kde budú prijaté zdarma. Správnou likvidáciou 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.

Výmenu súčiastok, ktorá vyžaduje zásah do elektrických častí spotrebiča, musí vykonať špecializovaný servis! Nedodržaním pokynov výrobcu zaniká právo na záručnú opravu! Prípadné ďalšie informácie o spotrebiči a aktuálnej servisnej sieti získate na internetovej adrese www.eta.sk.

VIII. TECHNICKÉ ÚDAJE

Napätie (V)	uvedené na typovom štítku
Príkon (W)	uvedené na typovom štítku
Hmotnosť pohonnej jednotky asi (kg)	0,8

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 82 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 udusenia. PE vrečko odkladajte mimo dosahu detí. Vrečko nie je na hranie.

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

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

Electric blender with accessories

INSTRUCTIONS FOR USE

ETA x016 CABERO

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. SAFETY WARNINGS

- Before the first use, read the instructions for use carefully, look at the picture and keep the instructions for use for the future. 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 supply plug has to be connected to a socket of electrical installation that conforms to respective standards.
- 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 into water. In this case take the appliance to a special service to check its safety and proper function.
- This appliance cannot be used by children!
- This appliance can be used people with reduced physical, sensual or mental abilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or if they were instructed regarding use of the appliance in a safe way and if they understand possible risks. Children must not play with the appliance.
- Keep the appliance and its power cord out of reach of children.
- Before replacement of accessories or accessible parts that are moving when the appliance is used, before assembly and disassembly, before cleaning or maintenance, switch off the appliance and remove it from the electric power by unplugging the power cord from the electric socket!
- Do not insert or take the plug out of a socket with wet hands and do not pull the power cord!
- The appliance is intended for use in households only and for similar use (preparation of meals)! It is not intended for commercial use and for use in facilities such as kitchenettes for staff in shops, offices or farms, or in other work environments. The appliance is not intended for use by clients in hotels, motels, B&B facilities and other accommodation facilities.
- Do not use the appliance in connection with a programmer, a timer or any other appliance that switches the appliance on automatically.
- Do not use containers without the anti-slip base!
- Never immerse the drive unit into water or wash it in running water!
- Use the appliance in the working position only at places with no risk of its turning over and in sufficient distance from heat sources (e.g. heater, electric/gas cooker, hot plate, grill, etc.) and wet surfaces (e.g. sinks, wash basins, etc.).
- Use the appliance designed for this type only. Using another appliance can represent a risk for the operator.
- Do not insert the appliance into any body holes.
- Remove the blade protectors from the knife before use.
- Before preparation, remove possible packages from food (e.g. paper, a PE bag, etc.).
- 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.
- 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!
- Be very careful when handling the immersion blender, the knife is very sharp!

- Before replacement of appliances or accessible parts that are moving when the appliance is used, before assembly and disassembly, before cleaning or maintenance, switch off the appliance and remove it from the electric power by unplugging the power cord from the electric socket!
- Always unplug the appliance from power supply if you leave it unattended.
- Do not let children use the appliance without supervision!
- Do not process food at temperature exceeding about **80 °C** (176 °F).
- Do not use the hand blender in containers, in which you heat food at the same time using heat sources (e.g. heater, electric/gas/induction cooker, hot plate etc.).
- When blending, mixing, beating liquids never put in a bigger amount than specified on the containers and do not exceed the recommended times of processing specified in the tables.
- Never insert e.g. fingers, fork, knife, spatula, spoon into rotating parts of the appliance and the accessories.
- Never put fingers in the filling hole and do not use a fork, a knife, a spatula, a spoon etc. for the same. Use only the provided pusher for this purpose.
- If the processed food starts to stick to the appliance (e.g. on knives, beater, container or 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.
- Do not wind the power cord around the appliance; this will extend life of the power cord.
- 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 over or pulling the power cord e.g. by children can result in tilting over or drawing the appliance down and serious injury!
- If you need to use an extension cord, it has to be uncorrupted and it has to comply with the valid standards.
- 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.
- Never use the appliance for any other purpose than 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 caused by the knife blade, fire, etc.) and its guarantee does not cover the appliance in the case of failure to comply with the safety warnings above.

II. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE AND ITS ACCESSORIES (Fig. 1)

A – drive unit

A1 – speed switch (ON)

A2 – speed regulator

A3 – display

A4 – power supply control light

A5 – adapters blocking buttons

A6 – power cord

B – blending adapter

C – beater (only for type ETA 2016, ETA 3016 and ETA 6016)

C1 – gear

D – double-beater (only for type ETA 3016/010)

D1 – gear

E – mixing/beating container 800 ml (only for type ETA 3016, ETA 3016/010, ETA 6016)

E1 – anti-slip base/lid

F – small chopping container 500 ml (only for type ETA 3016, ETA 6016)

F1 – central shaft
F2 – sickle-shaped knife

F3 – container lid
F4 – hole for drive connection
F5 – anti-slip base

G – large chopping container 1250 ml (only for type ETA 3016/010 and ETA 6016)

G1 – central shaft
G2 – sickle-shaped knife

G3 – container lid
G4 – hole for drive connection
G5 – anti-slip base

H – multi-purpose container 1250 ml (only for type ETA 6016)

H1 – central shaft
H2 – lid lock button
H3 – container lid
H4 – hole for drive connection
H5 – filling hole
H6 – pusher

H7 – anti-slip base
H8 – sickle-shaped knife
H9 – graters holder
H10 – cutting grater
H11 – slicing grater
H12 – tearing grater

III. PREPARATION FOR USE

Remove all packing material and take out the hand blender 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 thoroughly with clean water and wipe till dry, or let dry (see **V. MAINTENANCE**). Put the hand blender with the selected accessories on a flat, stable, smooth and clean work surface at the height of at least 85 cm, out of reach of children and incapacitated people (see par. **I. SAFETY WARNING**). Make sure that the power cord is not damaged and that it does not lead through any sharp or hot surfaces. Plug power supply fork **A6** to the electric power and control light **A4** will come on. 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 an anti-slip base under container **E**, **F**, **G**, **H**. We recommend stopping work from time to time, switching off the appliance and removing possible food that was stuck onto the blending/ beating adapter, the sickle-shaped knife, graters, containers or the lid (see **I. SAFETY WARNING**). Food preparation (processing) times are only approximate, they depend on the amount, the kind and the quality of used ingredients and they range in seconds to minutes (see the table). After finishing work, disconnect the appliance from power supply by taking the connector of power cord **A6** out of the electric socket. Container **E** is suitable for use in a microwave oven.

Switch (A1)

Start the drive by pushing the switch (the motor runs only for the time when the switch is pushed and at the output set by the electric regulation).

Electronic revolutions regulation (A2)

It enables setting optimum revolutions for the selected chopping, blending, mixing, beating, cutting and grating adapter. By turning the regulator from - to + you can continuously change the speed of the motor revolutions (Fig. 2). The set speed value (1 to 8) is shown at display **A3**.

According to the method of use of the accessories we recommend the following speed setting:

Blending adapter	1 – 8
Beating adapter	3 – 8
Sickle-shape knives	1 – 8
Graters	1 – 8

Mounting and removing drive unit (A)

Insert the drive unit by slight pushing into the connecting hole of the respective adapter (Fig. 3) till the blocking snaps in (you will hear snapping noise). Remove the drive by pushing both locking buttons **A3** and remove the unit by slight pulling.

Mounting and removal of beating adapter (C, C1)

Push beating whisk **C** slightly to gear **C1** to the maximum position (Fig. 4), (you will hear snapping sound). Remove the beating whisk from the gear in the opposite direction.

Mounting and removal of beating adapter (D, D1)

Push beating whisk shafts **D** slightly to gear **D1** to the maximum position (Fig. 5), (you will hear a snapping sound). Remove the whisks from the gear in the opposite direction.

Mounting and removal of lid (F3, G3)

Put the lid onto the respective container **F** or **G** so that the lugs on its edge snap into the moulded holes in the container and secure the lid by clockwise movement to the maximum position (Fig. 6). You can remove the lid from the container in the opposite direction.

Mounting and removal of lid (H3)

Put the lid on multi-purpose container **H** so that the lugs on its edge snap into the moulded holes in the container. Bend interlock **H2** by slight pushing and turn the lid in the clockwise direction to the maximum position (Fig. 7). Then release the interlock. Now the lid is secured in the right position. You can remove the lid from the container in the opposite direction.

Mounting and removal of sickle-shaped knife (F2, G2, H8)

Hold knife at the upper plastic part, remove the protective cover and put it in the container so that it is inserted on the shaft with its central hole and give it a turn to lock into place (Fig. 8). You can remove the knife from the container in the opposite direction.

Mounting and removal of graters (H10, H11, H12)

Insert the grater into holder **H7** (with the blade up) and secure it by slight pushing (Fig. 9), (you will hear snapping sound). The grater must be in line with the holder. When taking it out, first of all release the grater by pushing on the protrusion from the bottom of the grater and then remove the grater easily from the holder (Fig. 10).

Mounting and removal of holder (H9)

Hold the holder (with installed grater) at the upper plastic part and put it in the respective container so that it is inserted on the shaft with its central hole (Fig. 11). You can remove the holder from the container in the opposite direction.

IV. USING ACCESSORIES

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.

Blending adapter (B)

Be careful, knife blades are very sharp! The blender is intended for mixing liquids, juices, milk shakes, milk, sauces, soups, mayonnaise, children's and dietary food, for making purée, etc.

Hold hand blender **A** with your hand and put blending adapter **B** into container **E** filled with food. Hold the drive unit and the container firmly. Start the drive unit by pushing switch **A1**. When working, move the blender in the container to process the food thoroughly. Food will be processed in about 10 seconds to 2 minute. After finishing work, release the switch, remove the blending adapter from the container and clean it.

CAUTION: The maximum time of processing is **2 minutes**. Then wait for **10 to 15 minutes**, which is necessary for the drive unit to cool down.

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 blender, the smoother the result will be.
- In the case of liquids that create foam (e.g. milk), never fill container **E** up to the „**MAX**“ gauge mark 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.
- You can use anti-slip base **E1** and a cover for container **E** to store food (e.g. in a refrigerator), (Fig. 12).

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

Beating adapter (C, C1 or D, D1)

It is intended for beating 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!**

Hold hand blender **A** with your hand and put blending adapter **C** or **D** into container **E** filled with food. Hold the drive unit and the container firmly. Start the beater by pushing switch **A1**. Set lower revolutions by regulating speed **A2** to prevent splashing. After about 1 minute you can increase the revolutions. When working, move the beater in the container to process the food thoroughly. Food will be processed in about 10 seconds to 2 minutes. After finishing work, release the switch, remove the adapter from the container and clean it.

CAUTION: The maximum time of processing is **2 minutes**. Then wait for **10 to 15 minutes**, which is necessary for the drive unit to cool down.

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 before processing.

Amount of food and processing time

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

Small chopping container (F) 500 ml, big chopping container (G) 1250 ml, multi-purpose container (H) 1250 ml

Be careful, knife blades F2, G2, H8 are very sharp! Do not use the knife for processing any dough! It is intended for chopping (mincing), blending, mixing all kinds of tough food (e.g. fruit, vegetables, nuts, almonds, hard cheese, boiled eggs, meat - without bones, tendons and skin or for preparing purée).

Put knife **F2**, **G2** or **H8** into the respective container **F**, **G** or **H** (Fig. 8). Put food into the container. Put respective lid **F3**, **G3** or **H3** onto the container and secure it (Fig. 6). Connect the drive unit to the lid (Fig. 3). Hold the drive unit and the container firmly. Start the drive unit by pushing switch **A1**. Food will be processed in about 10 seconds to 2 minute. After finishing work, remove the knife in the opposite direction.

CAUTION: The maximum time of processing is **2 minutes**. Then wait for **10 to 15 minutes**, which is necessary for the drive unit to cool down.

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 cloddy.
- In excessive crushing of extremely hard food (e.g. ice cubes, nutmeg, coffee beans, grain) using the sickle-shape knife it gets blunt more quickly. If this happens, sharpen the blade of the knife.
- You can use anti-slip base **F5**, **G5** as a cover for the respective container to store food (e.g. in a refrigerator).

Amount of ingredients and time of processing, small chopping container (F)

Food	Maximum amount	Time	Speed
Herbs	50 g	10 x 1 s	8
Onions and eggs	150 g	7 x 1 s	1 – 8
Meat, fish	250 g (max.)	10 s	4 – 8
Nuts	200 g	40 s	8
Cheese	50 – 100 g (max.)	15 s	8

Amount of ingredients and time of processing, big chopping container (G)

Food	Maximum amount	Time	Speed
Herbs	125 g	20 x 1 s	8
Onions and eggs	450 g	15 x 1 s	4 – 8
Meat, fish	400 g (max.)	30 s	8
Nuts	300 g	60 s	8
Cheese	125 – 300 g (max.)	45 s	8

Multi-purpose container 1250 (H)

Be careful, grater blades H8, H9, H10 are very sharp! Graters are intended for cutting, chopping, slicing of all kinds of tough food (e.g. fruit, vegetables, mushrooms).

Insert the selected grater into holder **H9** and secure it by slight pushing (you will hear a snapping sound). Then insert the holder into container **H** (Fig. 11). Insert lid **H3** on the container and secure it (Fig. 7). Connect the drive unit to the lid (Fig. 3). Hold the drive unit and the container firmly. Start the drive unit by pushing switch **A1**. Food will be processed in about 10 seconds to 2 minute. After finishing work, remove the grater in the opposite direction.

CAUTION: The maximum time of processing is **2 minutes**. Then wait for **10 to 15 minutes**, which is necessary for the drive unit to cool down.

Recommendation

- Always add food intended for processing only after mounting the accessories.
- Always cut big pieces beforehand so that they can get into the filling hole.
- Put in the ingredients one after another and equally.
- Always move food in filling hole **H5** using pusher **H6** only, move it slowly and to not push downwards too much.
- When processing a big amount of food, make sure it does not accumulate under the disc. Empty the bowl more often.
- If food is grated roughly (e.g. breadcrumbs), use the sickle-shaped knife for finer grinding.
- When grating or granulating soft ingredients, use low speed so that ingredients do not turn into mash.
- Use the sickle-shape knife that is also intended for chopping (grinding) for food that you usually grate (hard cheese, nuts, chocolate).

Food	Maximum amount	Time	Speed
Carrots	500 g	15 x 1 s	4 – 8
Onions	500 g	10 x 1 s	6 – 8
Potatoes	500 g	10 x 1 s	5 – 8

V. MAINTENANCE (Fig. 14)

Unplug the appliance from power supply by taking the plug of the power cord out of a socket! Do not use rough and aggressive detergents! Clean drive unit **A**, gear **C1**, **D1** and lids **F3**, **G3**, **H3** with a soft and wet cloth with a little detergent. Make sure that water does not get inside the appliance! Wash the accessories in hot water with a detergent right after use, rinse it in clean water and wipe till dry (you can also wash the accessories in a dishwasher - but not blending adapter **B**). The end piece with a shaft of adapter **B** must not be immersed during cleaning (Fig. 13). Be very careful when cleaning the hand blender, the sickle-shaped knife and the graters. Make sure that the cutting edges of the accessories are not in contact with hard objects that make them blunt and thus they reduce their effectiveness. 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 after some time. Never dry plastic moldings over a heat source (e.g. heater, electric/gas stove). Store the appliance after cleaning at a dry, dustfree and safe place, out of reach of children and incapacitated people.

VI. TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
The appliance won't start	Power supply not connected	Check the power cord, the plug and the socket
Drive unit gives out strange smell	When you turn it on for the first time, it can give out strange smell	This is not a defect nor a cause for a complaint regarding the appliance
Drive unit is hot when touched	Processed food is too heavy or recommended times of processing were exceeded	Switch off the appliance, let it cool down, divide the processed food into smaller portions and process them gradually
The appliance stops working	Knives, the blending adapter and graters blocked by hard ingredients not recommended for individual adapters	Switch off the appliance, remove the ingredients that were blocking the accessories and then continue work

VII. ENVIRONMENTAL PROTECTION



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 electric or electronic products must not be disposed of together with municipal waste. For proper disposal of the product, hand it over at special collection places where it will be taken over 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 authorities or in the nearest 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 for good, after disconnecting it from power supply we recommend cutting off the power cord and thus 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 warranty repair!

VIII. TECHNICAL DATA

Voltage (V)	specified on the type label
Input (W)	specified on the type label
Weight about (kg)	0.8

The product has received ES 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/ES as amended, setting the technical requirements of the electrical appliance as low.
- Committee Regulation No. 2004/108/ES 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/ES 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.

HOUSEHOLD USE ONLY. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS.
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.

PRODUCER: ETA a.s., Zelený pruh 95/97, 147 00 Praha 4 Bráník, Czech Republic.

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 FIGYELMEZTETÉSEK

- Ezt a készüléket gyermekek nem használhatják!
- Ezt a készüléket csökkent fizikai, értelmi és mentális képességű vagy nem elegendő tapasztalattal és ismeretekkel rendelkező személyek is használhatják, amennyiben felügyelet alatt állnak vagy oktatásban részesültek a készülék biztonságos használatára vonatkozóan és megértik az esetleges veszélyhelyzeteket. A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- Tartsa a készüléket és annak csatlakozó vezetékét gyermekek által nem hozzáférhető helyen.
- A tartozékok vagy a használat során mozgásban levő, hozzáférhető alkatrészek cseréje előtt, azok beszereléskor, kiszerezeléskor, tisztításakor vagy karbantartásakor, kapcsolja ki a készüléket és válassza le azt az el. hálózatról annak villásdugója 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 veszélyhelyzet keletkezését.
- Mindig válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha a készülék felügyelet nélkül marad, továbbá beszerelés, leszerelés vagy tisztítás előtt.
- Első üzembe helyezés előtt figyelmesen olvassa el a kezelési útmutatót, tekintse meg az ábrákat és az útmutatót annak jövőbeni használata céljaira őrizze meg. Az útmutató utasításait tekintse a készülék tartozékának és adja át azokat a készülék esetleges további felhasználójának.
- Ellenőrizze, hogy a típustáblán levő feszültségérték megegyezik-e az Ön elektromos dugaszolóaljzatában levő feszültséggel. A csatlakozó vezeték villásdugóját csak olyan elektromos dugaszolóaljzatba lehet csatlakoztatni, amely megfelel az az érvényben levő szabványoknak.
- Ne használja a készüléket, ha annak csatlakozóvezetéke vagy villásdugója sérült, ha
- nem működik rendesen vagy ha az leesett és megsérült vagy ha vízbeesett. Ilyen esetekben adja a készüléket szakszervizi vizsgálatokra, annak biztonsága és helyes működése szakszerű ellenőrzése céljából.
- Nedves kézzel ne dugja be a csatlakozóvezeték villásdugóját az el. dugaszolóaljzatba és ne húzza ki azt az el. dugaszolóaljzatból a csatlakozó vezetékénél fogva!
- A készüléket csak háztartási vagy ahhoz hasonló célokra szabad használni (ételek készítésére)! Nem készült kommersz használatra, továbbá üzlethelyiségek, irodák vagy mezőgazdasági üzemek személyzeti konyháiban vagy más jellegű munkakörnyezetben.
- A készüléket nem használhatják hotelek, motelek és más, éjjeli szállással együtti reggelizési lehetőséget biztosító szállodai létesítmények vendégei sem.
- A készülék működéséhez nem szabad külső időzítő kapcsolót, vagy külön távvezérlő rendszert használni!
- Ne használja az edényeket csúszásgátló alátétek nélkül!
- A hajtóegységet soha ne merítse vízbe, és ne mossa azt folyóvíz alatt!
- A készüléket csak annak munkahelyzetében olyan helyen használja, ahol nem borulhat fel és hőforrásoktól (pl. kályha, el/gáztűzhely, főzőlap, grill stb.) valamint nedves felületektől (mosogató, mosdó stb.) megfelelő távolságban van.
- A készüléket csak annak típusához készült tartozékokkal használja. Más tartozékok használata a kezelő részére veszélyt jelenthet.
- A tartozékokat ne dugja be egyetlen testnyílásba sem.
- Használatbavétel előtt távolítsa el a késpengék védőjét.

- Az előkészítés előtt távolítsa el az élelmiszerekről azok esetleges csomagolóanyagát (pl. papírt, PE-zacskókat stb.).
- Ne kapcsolja be a készüléket az abba behelyezett nyersanyagok nélkül!
- Amíg a meghajtóegység működik, addig 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 azok forgásban levő részei teljesen leállnak.
- A darabolóedény kiürítése előtt vegye ki abból az aprítókést.
- Az aprítókéssel történő műveleteknél fokozottan figyeljen különösen annak a darabolóedényből történő kivételekor, az edény kiürítésekor és tisztítása közben. A kés rendkívül éles!
- A merülő mixerrel óvatosan járjon el, mivel annak kése nagyon éles!
- A tartozékok vagy a használat során mozgásban levő, hozzáférhető alkatrészek cseréje előtt, azok beszerelésekor, kiszerezésekor, tisztításakor és/vagy karbantartásakor kapcsolja ki a készüléket és válassza le azt az el. hálózatról annak villásdugója el.csatlakozóaljzatból történő kihúzásával!
- Mindenkor, ha a készülék felügyelet nélkül marad, akkor kapcsolja azt le az elektromos hálózatról.
- Ne engedje meg, hogy gyermekek a készüléket felügyelet nélkül használják!
- Ne dolgozzanak fel kb. **80 °C-nál** (176 °F) magasabb hőmérsékletű élelmiszereket.
- A merülő mixert ne használja olyan edényekben, amelyeknél egyidejűleg az élelmiszerek melegítésre is kerülnek, külső hőforrásokon (pl. kályha, el./gáz/indukciós tűzhely, főzőlap, stb.)
- Folyadékok mixelésekor, keverésnél, habverésnél ne adagoljon be nagyobb mennyiséget, mint ami az edényen meg van jelölve és ne lépje túl a feldolgozások táblázat szerinti javasolt időtartamát.
- A készülék és tartozékai forgó részeibe soha ne dugja be pl. az ujját, villát, kést, kenőlapátot, kanalat.
- A készülék működése közben ne dugja be ujját a töltőnyílásba és arra villát, kést, kenőlapátot, kanalat stb. se használjon.
- Erre a célra kizárólag a mellékelt töltőrudat használja.
- Ha a feldolgozandó élelmiszerek rá kezdenek a tartozékokra ragadni (pl. a késekre, keverőkre, reszelőkre, az edényre vagy annak fedelére), akkor kapcsolja ki a készüléket és óvatosan tisztítsa meg a tartozékokat (pl. kenőlapáttal).
- Ellenőrizze rendszeresen a készülék csatlakozóvezetéke sértetlen állapotát.
- Ne csavarja rá a csatlakozó vezetékét a készülékre, meghosszabbítja ezzel a csatlakozó vezeték élettartamát.
- A csatlakozó vezetékét nem szabad éles vagy forró tárgyakkal, nyílt lánggal megrongálni, nem szabad azt vízbe meríteni sem pedig éles peremeken áthajlítani. Soha ne helyezze a vezetékét forró felületre, ne hagyja az asztal vagy a munkalap szélén át lelőgni.
- A csatlakozóvezetéke történő beakadaskor, bebotláskor vagy a csatlakozó vezeték gyermekek által történő megrángatásakor a készülék felborulhat vagy leeshet és azt követően komoly sérülés történhet!
- Az esetleges vezetékhosszabbító használatakor fontos, hogy az ép legyen és megfeleljen az érvényes szabványoknak.
- Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor azt a gyártó cég szervíz szakembere vagy hasonló minősítéssel rendelkező személy cserélje ki, hogy megelőzze veszélyes helyzet kialakulását.
- A készüléket ne használja más célokra, mint amire az készült és amit ezen utasítás leírása tartalmaz!
- Gyártó cég nem felel a készülék és tartozékai helytelen használatából eredő károkért (pl. az élelmiszer tönkremenetele, a késpenge által okozott sérülések, tüzesetekért stb.) és nem garanciaköteles a fenti biztonsági figyelmeztetések be nem tartása esetén.

II. A KÉSZÜLÉK ÉS TARTOZÉKAI LEÍRÁSA (1. ábra)

A – a meghajtóegység

A1 – sebesség be/ki kapcsoló (ON)

A2 – sebességszabályozó

A3 – kijelző

A4 – tápfeszültség jelzőlámpa

A5 – feltét rögzítő nyomógomb

A6 – csatlakozó vezeték

B – mixelő feltét

C – habverő-keverő (csak az ETA 2016, az ETA 3016 és az ETA 6016 típusoknál)

C1 – áttételi mű

D – kettős habverő-keverő (csak az ETA 3016/010 típusnál)

D1 – áttételi mű

E – 800 ml-es mixelő/habverő edény (csak az ETA 3016, ETA 3016/010, ETA 6016 típusoknál)

E1 – csúszásgátló alátét/fedél

E – 500 ml-es daraboló edény (csak az ETA 3016, ETA 6016 típusokhoz)

F1 – középtengely

F2 – daraboló kés

F3 – az edény fedele

F4 – hajtási becsatlakoztató nyílás

F5 – csúszásgátló alátét

G – 1250 ml-es darabolóedény (csak az ETA 3016/010 és az ETA 6016 típusokhoz)

G1 – középtengely

G2 – daraboló kés

G3 – az edény fedele

G4 – hajtási becsatlakozó nyílás

G5 – csúszásgátló alátét

H – 1250 ml-es többfunkciós edény (csak az ETA 6016-os típushoz)

H1 – középtengely

H2 – fedélrögzítő nyomógomb

H3 – az edény fedele

H4 – meghajtási becsatlakozó nyílás

H5 – töltőnyílás.

H6 – töltőrúd

H7 – csúszásgátló alátét

H8 – daraboló kés

H9 – konyhai reszelőtartó

H10 – konyhai szeletelő

H11 – konyhai szeletelő

H12 – tépő reszelő

III. HASZNÁLATRA TÖRTÉNŐ ELŐKÉSZÍTÉS

Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, vegye ki a mixert és tartozékait. Távolítson el a készülékről minden esetleges tapadó fóliát, öntapadó címkét vagy papírt. Első üzembehelyezés előtt mossa le azokat a részeket, amelyek élelmiszerekkel érintkeznek forró, szappanos vízzel, majd alaposan öblítse le azokat tiszta vízzel és törölje szárazra, illetve szárítsa meg azokat. (lásd az **V. KARBANTARTÁS** című fejezetet). Helyezze az összeállított botmixert egyenletes, stabil, síma és tiszta munkafelületre a padlótól mért minimálisan 85 cm magasságban, gyermekek és nem önálló személyek által nem elérhető helyre (lásd az **I. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK** c.fejezetet). Győződjön meg arról, hogy a betápláló csatlakozó vezeték nem sérült-e és nem fekszik-e éles szélű vagy forró felületen. Csatlakoztassa az **A6** jelű villás csatlakozódugót az el. hálózatra, kigyullad az **A4** jelű jelzőlámpa. A feldolgozandó élelmiszer mennyiségét úgy válassza meg, hogy feldolgozás közben ne haladja meg az edény maximális térfogatát jelző szintvonalat. Nagyobb feldolgozandó ételmennyiség esetén azt néhány adagra kell felosztani és az edény tartalmát folyamatosan ellenőrizni kell. Ne felejtse el minden alkalommal a készülék **E**, **F**, **G**, **H** jelű edénye alá elhelyezni a megfelelő csúszásgátló alátétet. Javasoljuk a munkát időnként megszakítani, a készüléket kikapcsolni és az esetlegesen a mixelő/habverő feltételre, a daraboló késre, a reszelőre, az edényekre vagy a fedélre ragadt élelmiszereket eltávolítani (lásd az **I. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK** c.fejezetet). Az élelmiszerek elkészítése (feldolgozása) időtartamai csak közelítő értékűek, az alkalmazott anyagok mennyiségétől, fajtájától és minőségétől

függőek és másodperces illetve perces időegységekben mozognak (lásd a táblázatot). A munka befejezése után válassza le a készüléket az el.hálózatról az **A6** jelű csatlakozóvezeték villásdugója el. dugaszolóaljzatból történő kihúzásával. Az **E** jelű edény mikrohullámú sütőben is használható.

Kapcsoló (A1)

A kapcsoló benyomásával bekapcsolja a hajtóegységet (a motor csak annak benyomása ideje alatt működik az el. szabályozóval beállított teljesítménnyel).

Az elektronikus fordulatszám szabályozás (A2)

Lehetővé teszi a kiválasztott munkafeltét részére az optimális fordulatszám beállítását daraboláshoz, mixeléshez, keveréshez, habveréshez, szeleteléshez és konyhai reszeléshez.

A szabályozó – és + jelek közötti elfordításával folyamatosan változtathatja a motor fordulatszámát (2. ábra). A sebesség beállított értékét (1 és 8 között) az **A3** jelű kijelző mutatja.

A tartozékok használati módjai szerint javasoljuk a következő sebességek beállítását:

Mixelő feltét	1 – 8
Habverő feltét	3 – 8
Daraboló kés	1 – 8
Konyhai reszelők	1 – 8

A meghajtó egység feltétele és levétele (A)

A meghajtóegységet enyhe nyomással tolja be a megfelelő feltét csatlakozó nyílásába (3. ábra) egészen a rögzítőegység zárásáig (egy kattanás hallatszik majd). A meghajtóegység levételekor benyomja az **A3** jelű zár mindkét nyomógombját és ezután lehúzza a meghajtóegységet.

A habverő feltét (C, C1) feltétele és levétele

A **C** jelű habverő seprő tengelyét enyhe nyomással tolja be a **C1** jelű áttételi műbe egészen ütközésig (4. ábra) egy kattanás hallatszik majd). A seprőt az áttételből fordított módon veszi le.

A habverő feltét felhelyezése és levétele (D, D1)

A **D** jelű habverő seprő tengelyét enyhe nyomással tolja be a **D1** jelű áttételi műbe egészen ütközésig, (5. ábra), (egy kattanás hallatszik majd). A seprőt az áttételből fordított módon veszi le.

A fedelek feltétele és levétele (F3, G3)

Helyezze a fedelet a megfelelő **F** vagy **G** jelű edényre úgy, hogy az annak peremén levő kiemelkedések beilleszkedjenek az edény besajtolásaiba, majd ezután a fedelet jobbra ütközésig fordítsa el (6. ábra). Fordított módon leveheti az edényről a fedelet.

A fedelek feltétele és levétele (H3)

Helyezze a fedelet a **H** jelű többfunkciós edényre úgy, hogy az annak peremén levő kiemelkedések beilleszkedjenek az edény besajtolásaiba. Enyhe nyomással hajtsa fel a **H2** jelű rögzítő reteszt és a fedelet fordítsa el jobbfelé egészen ütközésig (7. ábra). Ezután oldja meg a rögzítő zárat. A fedél most helyes helyzetben került biztosításra. Fordított módon leveheti az edényről a fedelet.

A darabolókés feltétele és levétele (F2, G2, H8)

A kést (annak felső, műanyagból készült részén megfogva vegye kézbe), vegye le a védőburkolatot és helyezze a kést a megfelelő edénybe úgy, hogy annak középső furatát ráhúzza a tengelyre (8. ábra). Fordított módon a kést kiveheti az edényből.

A konyhai reszelők feltétele és levétele (H10, H11, H12)

A reszelőt (annak élével felfelé) helyezze be a **H7** jelű tartóba és enyhe nyomással biztosítsa azt (9. ábra), (egy kattanás hallatszik majd). A reszelő annak tartójával egy vonalban legyen. Annak levételekor úgy járjon el, hogy először gyengén nyomja meg a reszelő alsó részén elhelyezkedő

kiemelkedést, ezzel azt meglazítja és ezután a reszelőt már könnyen kiveheti annak tartójából (10. ábra).

A tartó feltétele és levétele (H9)

A tartót (az abba rögzített reszelővel együtt) annak felső, műanyagból készült részén fogva vegye kézbe és helyezze azt a megfelelő edénybe úgy, hogy annak középső furatát ráhúzza a tengelyre (11. ábra). Fordított nódon a tartót kiveheti az edényből.

IV. A TARTOZÉKOK HASZNÁLATA

A következőkben közölt feldolgozási eljárásokat csak példaként vegye, azoknak nem célja pontos útmutatást közölni, hanem az élelmiszerek különböző feldolgozási lehetőségeit bemutatni.

Mixelő feltét (B)

Legyen óvatos, mivel a késpengék nagyon élesek! Folyadékok, gyümölcslevek, tejes koktélok, tej, szószok, levesek, majonéz, gyermek és diétás tápszerek, pürékészítésre stb. keverésére készült. Vegye kézbe az összeszerelt **A** jelű botmixert és a **B** jelű mixelő feltétet helyezze az élelmiszerekkel telt **E** jelű edénybe. Tartsa szilárdan a hajtóegységet és az edényt. Az **A1** kapcsoló nyomógomb benyomásával helyezze működésbe a meghajtó egységet. Munka közben úgy mozgassa a mixert, hogy az élelmiszerek tökéletesen feldolgozásra kerüljenek. Az élelmiszerek feldolgozása cca 10 másodperctől 2 percig terjedő időtartamban történik meg. A tevékenység befejezése után engedje fel a kapcsolót, vegye ki a mixelő feltétet az edényből és tisztítsa azt meg.

FIGYELEM: A feldolgozás maximális időtartama **2 perc**. Tartson ezután **10 – 15 perces** szünetet, ami a meghajtóegység lehűléséhez szükséges.

Javaslatok

- Keményebb anyagokat előnyös kisebb darabokra vágni. Ne dolgozzon fel túl kemény anyagokat (pl. jégdarabokat, stb.) A kés feleslegesen gyorsan eltompulhat.
- Kemény nyersanyagokat (pl. húvelyeseket, szójababféléket stb.) azok feldolgozás előtt áztassa vízbe.
- Minél tovább mixeli az élelmiszert, az annál finomabb lesz.
- Habképző folyadékoknál, (pl. tej) soha ne töltsen meg az **E** jelű edényt a „**MAX**” szintjelzésig, hogy az ne folyjon túl.
- Ha nem elégedett az eredménnyel, akkor kapcsolja ki a készüléket, keverőlapáttal keverje meg a nyersanyagokat, vegye el a nyersanyagok egy részét vagy adjon hozzá egy kevés folyadékot.
- Az **E1** jelű csúszásgátló alátétet egyrészt az **E** jelű edény zárására használhatja, az élelmiszerek tárolásakor (pl. a hűtőszekrényben), (12. ábra).

Az élelmiszerek mennyisége és a feldolgozások időtartama

<u>Élelmiszer</u>	<u>Max. mennyiség</u>	<u>Időtartam</u>
Gyermekekételek, levesek, szószok	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 feltétek (C, C1 vagy D, D1)

Tojás, tojásfehérje, tejszínhab, habok, desszert krémek, instans puddingok, híg piskótatészták, majonéza és hasonló élelmiszerek habverésére szolgál. **A habverőt ne használja kemény tészták habverésére!**

Vegye kézbe az összeszerelt **A** jelű botmixert és a **C** vagy **D** jelű habverő feltétet helyezze az élelmiszerekkel telt **E** jelű edénybe. Erősen tartsa a meghajtóegységet és az edényt. Az **A1** kapcsoló benyomásával a habverőt üzembe helyezi. Az **A2** sebességszabályozóval alacsony fordulatszámot állítson be, hogy megelőzze az anyag szétfröcskölését. Kb.1 perc leteltével a

fordulatszámot szükség szerint növelheti. Munka közben mozgassa a seprőt az edényben úgy, hogy megtörténjen az élelmiszerek tökéletes feldolgozása. Az élelmiszerek feldolgozása cca 10 másodperctől 2 percig terjedő időtartamban történik meg. A tevékenység befejezése után engedje fel a kapcsolót, vegye ki a habverő feltétet az edényből és tisztítsa azt meg.

FIGYELEM: A feldolgozás maximális időtartama **2 perc**. Tartson ezután **10 – 15 perces** szünetet, ami a meghajtóegység lehűléséhez lesz szükséges.

Javaslatok

- Tojásfehérje habverésekor használjon szobahőmérsékletű tojást. Abban az esetben, ha a habverés nem optimális, ellenőrizze, hogy a habverő seprő nem zsíros-e, szükség esetén adjon hozzá egy kevés citromlevet vagy só.
- 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.

Az élelmiszerek mennyisége és azok feldolgozási ideje

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

Kis darabolóedény (F) 500 ml, nagy darabolóedény (G) 1250 ml, multifunkciós edény (H) 1250 ml.

Legyen óvatos, mivel az F2, G2, H8 jelű késpengék nagyon élesek! Ne használja a kést tésztaféleségek feldolgozására! A kés valamennyi keményebb élelmiszer darabolására (őrlésére), mixelésére, keverésére szolgál (pl. gyümölcs, zöldség, dió, mandula, kemény sajtfélék, főtt tojások, kicsontozott, ín és bőr nélküli húsok feldolgozására vagy pürékészítésre).

Az **F2, G2** vagy a **H8** jelű kést helyezze be a megfelelő **F, G** vagy **H** jelű edénybe (8. ábra). Helyezzen az edénybe élelmiszert. Az edényre tegye fel az **F3, G3** vagy **H3** jelű megfelelő fedelet és rögzítse azt (6. ábra). Csatlakoztassa a fedélhez a meghajtó egységet (3. ábra). Erősen tartsa a meghajtóegységet és az edényt. Az **A1** kapcsoló nyomógomb benyomásával helyezze működésbe a meghajtó egységet. Az élelmiszerek feldolgozása cca 10 másodperctől 2 percig terjedő időtartamban történik meg. A tevékenység befejeztével a kést fordított módon vegye ki.

FIGYELEM: A feldolgozás maximális időtartama **2 perc**. Tartson ezután **10 – 15 perces** szünetet ami a meghajtóegység lehűléséhez szükséges.

Javaslatok

- Nagyobb élelmiszer darabokat előre darabolja fel 3 x 3 x 3 cm méretű kockákra.
- A darabolókéssel soha ne daraboljon fel túl kemény nyersanyagokat mint pl. szemes kávé, szerezsendiót, jégdarabokat stb.! A kés feleslegesen gyorsan eltompulhat.
- Kemény nyersanyagokat (pl. húvelyeseket, szójababfélét stb.) feldolgozásuk előtt áztassa 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 csomósodhatnak.
- Rendkívül kemény élelmiszerek darabolókéssel történő túlzott mértékű zúzásakor (pl. jégkockák, szerezsendió, szemeskávé, gabonaféléknél) a kés gyorsabb eltompulása következik be. Ha ez bekövetkezik, akkor a kést élesítse meg.
- Az **F5, G5** jelű csúszásgátló alátétet a megfelelő edény légmentes zárására használhatja az élelmiszerek tárolásakor (pl. a hűtőszekrényben).

A nyersanyagok mennyisége és a feldolgozás ideje, kis darabolóedény (F)

Élelmiszer	Max. mennyiség	Időtartam	Sebesség
Gyógynövények	50 g	10 x 1 mp	8
Hagyma és tojás	150 g	7 x 1 mp	1 – 8
Hús, halak	250 g (max.)	10 mp	4 – 8
Diófélék	200 g	40 mp	8
Sajtok	50 – 100 g (max.)	15 mp	8

A nyersanyagok mennyisége és a feldolgozási ideje, nagy aprítóedény (G)

Élelmiszer	Max. mennyiség	Időtartam	Sebesség
Gyógynövények	125 g	20 x 1 mp	8
Hagyma és tojás	450 g	15 x 1 mp	4 – 8
Hús, halak	400 g (max.)	30 mp	8
Diófélék	300 g	60 mp	8
Sajtok	125 – 300 g (max.)	45 mp	8

Multifunkciós edény 1250 ml (H)

Legyen óvatos, mivel az H8, H9, H10 jelű késpengék nagyon élesek! A konyhai reszelők keményebb élelmiszerek szeletelésére, darabolására, szelésére szolgálnak (pl. gyümölcsök, zöldségek, gombák). A választott reszelőt helyezze be a **H9** jelű tartóba és enyhe nyomással biztosítsa azt (egy kattánás hallatszik majd). Ezután helyezze be a **H** jelű tartót az edénybe (11. ábra). Az edényre tegye fel az **H3** jelű fedelet és rögzítse azt (7. ábra). Csatlakoztassa a fedélhez a meghajtó egységet (3. ábra). Erősen tartsa a meghajtóegységet és az edényt. Az **A1** kapcsoló nyomógomb benyomásával helyezze működésbe a meghajtó egységet. Az élelmiszerek feldolgozása cca 10 másodperctől 2 percig terjedő időtartamban történik meg. A tevékenység befejeztével a konyhai reszelőt fordított módon vegye ki.

FIGYELEM: A feldolgozás maximális időtartama **2 perc**. Tartson ezután **10 – 15 perces** szünetet, ami a meghajtóegység lehűléséhez szükséges.

Javaslatok

- A feldolgozásra szánt élelmiszereket mindig a tartozékok feltétele után helyezze be.
- A nagy darabokat előre szeletelje fel úgy, hogy beférjenek a töltőnyílásba.
- Az élelmiszerek adagolását fokozatosan és egyenletesen végezze.
- Az élelmiszerek **H5** jelű töltőnyílásba történő betöltését mindig a **H6** jelű töltőruddal végezze, amit lassan és nagyobb nyomás nélkül lefelé tol be.
- Nagy élelmiszermennyiség feldolgozásakor ellenőrizze, hogy az nem rakódik-e le a tárcsa alatt. Ürítse gyakrabban az edényt.
- Abban az esetben ha az élelmiszerek durván aprózottak (pl. zsemlemorzsa), a finomabb aprózáshoz használja a darabolókést.
- Reszeléskor vagy puha nyersanyagok granulálásakor válasszon kisebb sebességet, hogy a nyersanyagok ne kásásodjanak.
- Azokra az élelmiszerekre, amelyeket saját szokása szerint reszel (kemény sajt, diófélék, csokoládé), inkább használja a daraboló kést, ami aprításra (darálásra) is készült.

Élelmiszer	Max. mennyiség	Időtartam	Sebesség
Sárgarépa	500 g	15 x 1 mp	4 – 8
Hagyma	500 g	10 x 1 mp	6 – 8
Burgonya	500 g	10 x 1 mp	5 – 8

V. KARBANTARTÁS (14. ábra)

Minden egyes karbantartás előtt húzza ki a készülék csatlakozóvezetéke villásdugóját a hálózati elektromos dugaszolóaljzatból! Ne használjon karcos és agresszív tisztítószeret! Az **A** jelű hajtóegység, a **C1**, **D1** jelű áttétel és az **F3**, **G3**, **H3** jelű fedelek tisztítását puha, nedves ruhadarabbal végezze, szappanos vízzel. Ügyeljen arra, hogy a belső részekbe ne juthasson be víz! Valamennyi tartozékot közvetlenül azok használata után mossa le forró, szappanos vízben, öblítse le tiszta vízzel és törölje szárazra (a tartozékokra edénymosogató berendezést is használhat – csak a **B** jelű mixeres feltétre ne). A **B** jelű tengelyes feltét végdarabját tisztítás közben nem szabad vízbe meríteni (13. ábra). A merülő mixer, a darabolókés és a konyhai reszelők tisztításakor dolgozzon nagyon óvatosan. Ügyeljen arra, hogy a kések vágóélei ne érintkezzenek kemény tárgyakkal, amelyek azokat tompíthatják és csökkentik ezzel azok hatékonyságát. Néhány élelmiszer a tartozékokat bizonyos mértékig beszínezheti. Ez azonban nincs hatással a készülék működésére és nem ad okot a készülék reklamációjára. Az elszíneződés egy bizonyos idő után magától eltűnik. A műanyagból préselt részeket ne szárítsa hőforrások (pl. kályha, el/gáztűzhely) fölött. A készüléket tiszta állapotban, biztonságos és száraz helyen, gyermekek és nem önálló személyek elől elzárva tárolja.

VI. A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSAI

Probléma	Oka	Eltávolítása
Nem kapcsol be a készülék	Nincs hálózati csatlakozás	Ellenőrizze a csatlakozó kábelt, a villásdugót és az el. dugaszolóaljzatot
A meghajtóegység kellemetlen szagot ad ki	Első bekapcsoláskor esetleg kellemetlen szagot keletkezik	Ez a tény nem jelent meghibásodást és nem ok a készülék reklamációjára
A meghajtóegység érintésre forró	A feldolgozott élelmiszerek túl nehezek vagy a javasolt feldolgozási idő túllépése történt	Kapcsolja ki a készüléket, hagyja azt kihűlni, a feldolgozott élelmiszereket kisebb adagokra ossza be és fokozatosan dolgozza fel azokat
A készülék nem működik	A késeket, a habverő feltétet valamint a reszelőket a kemény anyagok eltömték, amelyek nem feleltek meg az egyes feltételeknek	Kapcsolja ki a készüléket, az adalékanyagokat, amelyek eltömték a tartozékokat, távolítsa el és folytassa a munkát

VII. ÖKOLÓGIA

Amennyiben a méretek lehetővé teszik, minden darabon feltüntetésre kerülnek a csomagoláshoz, alkatrészekhez és tartozékokhoz használt anyagok jelei, valamint a reciklálásukra vonatkozó információk. A feltüntetett szimbólumok a terméken vagy a kísérő dokumentáción azt jelentik, hogy a használt elektromos vagy elektronikus termékek nem kezelhetők háztartási hulladékként. A termék helyes likvidálása érdekében a használni nem kívánt készüléket adja le az arra kijelölt gyűjtőhelyen, ahol azt ingyen átveszik. A termék helyes likvidálásával elősegíti az értékes természeti források megőrzését, valamint segíti kiküszöbölni a hulladékok helytelen likvidálásából esetlegesen eredő negatív környezeti és egészségügyi kihatásokat. További részletes információkat a helyi önkormányzati hivatalban, vagy a legközelebbi hulladékgyűjtő telepen kérhet. Ezen hulladékhulladékok helytelen likvidálása az egyes országok előírásai szerint pénzbüntetéssel járhat. Amennyiben a készüléket végérvényesen kicseréjti, javasoljuk a csatlakozóvezetékét annak az elektromos hálózathoz történő lekapcsolása után levágni, amivel a készülék használhatatlanná válik.

Terjedelmesebb jellegű karbantartást vagy olyan karbantartást, ami a készülék belső részébe történő beavatkozást igényli, csak szakszerviz végezhet! A gyártói utasítások be nem tartása a garancia kötelezettségek megszűnését vonja maga után!

VIII. MŰSZAKI ADATOK

Feszültség (V)	értéke az adattáblán található
Teljesítményfelvétel (W)	értéke az adattáblán található
A meghajtó egység tömege (kg) kb.	0,8
Zajkibocsátási érték	82 dB (A)

Elektromágneses kompatibilitás szempontjából a termék megfelel a termékekkel szemben támasztott műszaki követelményekről szóló 2004/108/EK sz. európai tanácsi irányelvnek, elektromos biztonság szempontjából pedig a 2006/95/EK sz. európai tanácsi irányelvnek. A termék összhangban van az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyakkal szembeni 1935/2004/EK sz. európai parlamenti és tanácsi rendelettel.

A gyártó fenntartja magának a jogot a standard kivittel szembeni lényegtelen, a termék működését nem befolyásoló eltérések alkalmazására.

HOUSEHOLD USE ONLY – Csak háztartásokon belüli használatra.

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. A PE zacskót tartsa gyermekektől elzárt helyen. A zacskó nem játékszer.

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

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. WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

- Przed pierwszym uruchomieniem urządzenia należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, zaznajomić się z ilustracjami, a instrukcję zachować do późniejszego wglądu. Wskazówki w instrukcji obsługi należy uważać za część urządzenia i przekazać każdemu innemu użytkownikowi urządzenia.
- Sprawdź, czy dane dotyczące napięcia podane na tabliczce odpowiadają napięciu w Twoim gniazdku elektrycznym. Wtyczkę kabla zasilającego należy podłączyć tylko do gniazdka instalacji elektrycznej, która jest zgodna z odpowiednimi normami.
- Nigdy nie należy używać urządzenia, jeżeli ma uszkodzony kabel lub wtyczkę, jeżeli nie pracuje poprawnie, jeżeli upadło na ziemię i uszkodziło się lub jeżeli spadło do wody. W takich przypadkach zanieś urządzenie do serwisu w celu sprawdzenia jego bezpieczeństwa i poprawnego działania.
- Urządzenie nie może być używane przez dzieci!
- Urządzenie mogą używać osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, sensorycznej i psychicznej lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli są pod nadzorem lub zostały pouczone o bezpiecznym użyciu urządzenia i rozumieją potencjalnemu zagrożeniu. Dzieci nie powinny bawić się z urządzeniem.
- Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Aby wymieniać akcesoria lub części, które poruszają się podczas używania, przed montażem i demontażem, przed czyszczeniem lub konserwacją, urządzenie należy wyłączyć i odłączyć od sieci przez wyjęcie wtyczki z gniazdka!
- Urządzenie należy zawsze odłączyć od zasilania, jeśli jest pozostawione bez nadzoru i przed instalacją, demontażem lub czyszczeniem.
- Wtyczki kabla zasilającego nie należy wkładać do gniazdka elektrycznego i nie wyciągać mokrymi rękami i ciągnąc za przewód zasilania!
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku w gospodarstwach domowych lub do podobnych celów! (przygotowanie pokarmów)! Nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego i do użycia w środowiskach, takich jak kuchnie dla pracowników sklepów, biur lub gospodarstw rolnych lub w innych miejscach pracy. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez klientów w hotelach, motelach, zakładach oferujących zakwaterowanie ze śniadaniem i w innych miejscach zakwaterowania.
- Nie należy używać tego urządzenia w połączeniu z programatorem, czasomierzem lub innym urządzeniem umożliwiającym automatyczne włączenie urządzenia.
- Nie należy używać pojemnika bez podkładki antypoślizgowej!
- Napędu nigdy nie można zanurzyć we wodzie lub myć pod strumieniem wody!
- Urządzenie należy używać tylko w pozycji roboczej w miejscach, gdzie nie istnieje możliwość przewrócenia, w odpowiedniej odległości od źródła ciepła (np. piec, kuchenka elektryczna/ gazowa, grill, itd.), powierzchni wilgotnej (umywalki, itp.).
- Urządzenie należy używać tylko z akcesoriami przeznaczonymi i dostarczonymi do tego typu. Stosowanie innych akcesoriów może stanowić zagrożenie dla obsługi.
- Akcesoriów nie należy wkładać do żadnych otworów w cieple.
- Przed użyciem należy usunąć ochronę z ostrza noża.
- Przed przygotowaniem należy usunąć opakowania z żywności (np. papier, PE worek itp.).
- Nie należy używać urządzenia bez włożonych surowców!
- Nie należy zdejmować akcesoriów, jeśli napęd pracuje!
- Należy uważać, aby przewód zasilania nie dostał się między obracające się akcesoria.

- Zanim zdejmiesz akcesoria lub napęd, należy odczekać aż obracające się części zatrzymają się całkowicie.
- Przed opróżnieniem pojemnika najpierw należy usunąć nóż sierpowy.
- Podczas manipulowania z nożem sierpowym należy być ostrożnym przy wyjmowaniu z pojemnika rozdrabniającego, przy opróżnieniu pojemnika i podczas czyszczenia. Nóż jest bardzo ostry!
- Przy obsłudze miksera należy uważać, nóż jest bardzo ostry!
- Przed przystąpieniem do wymiany części, które poruszają się podczas używania, przed montażem i demontażem, przed czyszczeniem i konserwacją, należy urządzenie wyłączyć i odłączyć od sieci przez wyciągnięcie wtyczki z gniazdka.
- Należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania, jeśli jest pozostawione bez dozoru.
- Dzieciom nie należy pozwalać na używanie urządzenia bez nadzoru!
- Nie należy używać żywności o wyższej temperaturze niż 80 °C (176 °F).
- Miksera nie należy używać w pojemnikach, gdzie równocześnie dochodzi do podgrzewania żywności przy użyciu źródła ciepła (np. piec, kuchenka elektryczna/gazowa/indukcyjna, itp.).
- Przy mieszaniu, miksowaniu, ubijaniu płynów, nigdy nie należy dawać większej ilości niż jest wskazane na pojemnikach i nie należy przekraczać zalecanego czasu przetwarzania określonego w tabelach.
- Nigdy nie należy wsuwać np. palców, widelca, noża, łopatki, łyżki do obracających się części urządzenia i akcesoriów.
- Nigdy nie należy wsuwać palców do otworu do napełniania i nie używać widelców, noża, łopatki, łyżki itd. W tym celu należy użyć tylko dołączonego popychacza.
- Jeśli przetworzona żywność zacznie się lepić na akcesoria (np. na noże, tarki, pojemniki lub pokrywy), należy wyłączyć urządzenie i akcesoria, ostrożnie oczyścić (np. łopatką).
- Na bieżąco należy sprawdzać stan przewodu zasilania urządzenia.
- Przewodu nie należy owijać wokół urządzenia, przedłużyć tak okres użytkowania.
- Przewód zasilający nie może być uszkodzony przez ostre lub gorące przedmioty, otwarty ogień. Przewodu nie można zanurzać we wodzie lub zginać przez krawędzie.
- Przewodu nigdy nie należy odkładać na gorące powierzchnie lub pozostawić wiszący nad krawędzią stołu lub powierzchni roboczej. Przez zawadzenie, potknięcie lub ciągnięcie za przewód, np. przez dzieci może doprowadzić do przewrócenia urządzenia a następnie do poważnego zranienia!
- Jeżeli zasilanie urządzenia jest uszkodzone, musi ono zostać zastąpione przez producenta, jego technika lub podobnie wykwalifikowaną osobę, w celu uniknięcia niebezpiecznej sytuacji.
- Jeśli konieczne jest wykorzystanie kabla przedłużającego, jest konieczne, żeby nie był uszkodzony i spełniał obowiązujące normy.
- 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.
- 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 i akcesoriów (np. pogorszenie jakości żywności, poranienia o ostrza noża miksera, pożar) i nie ponosi odpowiedzialności za gwarancje dotyczące urządzenia w przypadku nieprzestrzegania wyżej przedstawionych zasad bezpieczeństwa.

II. OPIS URZĄDZENIA I AKCESORIÓW (rys. 1)

A – blok silnika

A1 – włącznik/wyłącznik prędkości (ON)
A2 – regulator prędkości
A3 – wyświetlacz

A4 – lampka wskaźnika zasilania
A5 – przycisk blokowania końcówek
A6 – przewód zasilania

B – końcówka miksująca

C – końcówka ubijająca (model ETA 2016, ETA 3016 i ETA 6016)

C1 – przekładnia

D – dwie końcówki ubijające (model ETA 3016/010)

D1 – przekładnia

E – pojemnik miksująco/ubijający 800 ml (model ETA 3016, ETA 3016/010, ETA 6016)

E1 – podkładka antypoślizgowa /pokrywa

F – pojemnik rozdrabniający mały 500 ml (model ETA 3016, ETA 6016)

F1 – wał środkowy
F2 – nóż sierpowy

F3 – pokrywa zbiornika
F4 – otwór do podłączenia napędu
F5 – podkładka antypoślizgowa

G – pojemnik rozdrabniający duży 1250 ml (model ETA 3016/010 i ETA 6016)

G1 – wał środkowy
G2 – nóż sierpowy

G3 – pokrywa zbiornika
G4 – otwór do podłączenia napędu
G5 – podkładka antypoślizgowa

H – pojemnik wielofunkcyjny 1250 ml (model ETA 6016)

H1 – wał środkowy
H2 – przycisk blokowania pokrywy
H3 – pokrywa pojemnika
H4 – otwór do podłączenia
H5 – otwór napełniający
H6 – popychacz

H7 – podkładka antypoślizgowa
H8 – nóż sierpowy
H9 – uchwyt tarek
H10 – tarka krojąca
H11 – tarka trąca
H12 – tarka szatkująca

III. PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

Należy usunąć wszystkie elementy opakowania i wyjąć urządzenie z akcesoriami. Z urządzenia należy usunąć wszelkie folie, nalepki lub papier. Części, które będą miały kontakt z żywnością podczas pierwszego uruchomienia należy umyć w gorącej wodzie z detergentem, dokładnie spłukać czystą wodą i wytrzeć do sucha lub pozostawić do wysuszenia (patrz rozdz. V. **KONSERWACJA**). Postaw zmontowany mikser z wybranymi akcesoriami na równą, stabilną, gładką i czystą powierzchnię na wysokości, co najmniej 85 cm, w miejscu niedostępnym dla dzieci i nieodpowiednich osób (patrz rozdz. I. **OSTRZEŻENIA DOT. BEZPIECZEŃSTWA**). Upewnij się, że przewód zasilania nie jest uszkodzony i nie przechodzi przez żadne ostre lub gorące powierzchnie. Podłącz wtyczkę przewodu **A6** do sieci elektrycznej, zaświeci się lampka **A4**. Ilość przetworzonej żywności należy wkładać stopniowo, aby nie doszło przy przetwarzaniu do przekroczenia maksymalnej zawartości pojemników (oznaczone linią). Większe ilości przetworzonej żywności muszą być podzielone na kilka partii i należy ciągle sprawdzać zawartość pojemników. Nie zapomnij zawsze pod pojemnik **E**, **F**, **G**, **H** umieścić podkładkę antypoślizgową. Zaleca się, aby od czasu do czasu pracę przerywać, urządzenie wyłączyć i usunąć wszystkie pokarmy, które przykleiły się końcówki miksującej/do ubijania, noża sierpowego, pojemnika lub pokrywy (patrz rozdz. I. **WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA**). Czasy przygotowania (przetwarzania) żywności są

jedynie orientacyjne i są w jednostkach sekund i minut (patrz tabelki), zależą od ilości, rodzaju i jakości użytych substancji. Po pracy należy odłączyć urządzenie od zasilania, wyciągając wtyczkę kabla **A6** z gniazda. Pojemnik **E** jest odpowiedni do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.

Przełącznik (A1)

Przez naciśnięcie przycisku przełącznika uruchomi się napęd (silnik działa tylko w czasie wciśnięcia i na ustawioną moc.).

Elektroniczny regulator prędkości (A2)

Pozwala ustawić optymalną prędkość dla wybranej końcówki przy rozdrabnianiu, miksowaniu, mieszaniu, ubijaniu, krojeniu i tarcu. Poprzez obracanie regulatora w zakresie – do +, można płynnie zmieniać prędkość silnika (rysunek 2). Na ekranie **A3** jest wyświetlona ustawiona wartość prędkości (1 – 8).

Według sposobu wykorzystania akcesoriów zalecamy następujące ustawienie prędkości:

Końcówki do miksowania	1 – 8
Końcówki do ubijania	3 – 8
Noże sierpowe	1 – 8
Tarki	1 – 8

Włożenie i wyjęcie napędu (A)

Jednostkę napędową zasuń do otworu danego akcesoria lekko naciskając (rysunek 3) aż do zablokowania (słysząc kliknięcie). Napęd należy wyjąć, równocześnie wciskając obydwa przyciski blokowania **A3**.

Włożenie i wyjęcie końcówki do ubijania (C, C1)

Wał końcówki do ubijania **C** lekko naciskając zasuń do przekładni **C1** aż do oporu (rys. 4), słysząc kliknięcie. W odwrotny sposób końcówkę można wyjąć z przekładni.

Włożenie i wyjęcie końcówki ubijania (D, D1)

Wał końcówki do ubijania **D** lekko naciskając zasuń do przekładni **D1** aż do oporu (rys. 5), słysząc kliknięcie. W odwrotny sposób końcówkę można wyjąć z przekładni.

Włożenie i wyjęcie pokrywy (F3, G3)

Pokrywkę należy umieścić na odpowiedni pojemnik **F** lub **G**, aby występkę na krawędzi weszły do wgłębienia na pojemniku, następnie należy pokrywę obrócić w prawo do oporu (rys. 6). W odwrotny sposób pokrywę zdejmiesz z pojemnika.

Włożenie i wyjęcie pokrywy (H3)

Pokrywkę należy umieścić na pojemnik wielofunkcyjny **H**, aby występkę na krawędzi weszły do wgłębienia na pojemniku. Lekko naciskając należy odgiąć zapadkę bezpieczeństwa **H2** i pokrywę obrócić w prawo do oporu (rys. 7). Następnie zwolnij zapadkę blokującą. Pokrywa obecnie znajduje się we właściwym położeniu. W odwrotny sposób pokrywę zdejmiesz z pojemnika.

Włożenie i wyjęcie noża sierpowego (F2, G2, H8)

Nóż chwyc za górną część plastikową, zdejmij osłonę ochronną i włóż do odpowiedniego pojemnika, aby nasunął się środkowym otworem na wał (rys. 8). W odwrotny sposób należy wyjąć nóż z pojemnika.

Włożenie i wyjęcie tarek (H10, H11, H12)

Tarkę (ostrzem w górę) włóż do uchwytu **H7** i lekko naciskając zabezpiecz (rys. 9), (słysząc kliknięcie). Tarka musi być w płaszczyźnie z uchwytem. Podczas wyciągania należy najpierw lekko nacisnąć na występek na dolnej stronie tarki, w ten sposób zostanie zwolniona a następnie tarkę już łatwo jest zdjąć z uchwytu (rys. 10).

Włożenie i wyjęcie uchwytu (H9)

Uchwyt (z tarką) należy uchwycić za górną część z tworzywa sztucznego i włożyć go do odpowiedniego pojemnika, aby nasunął się środkowym otworem na wał (rysunek 11). W odwrotny sposób należy wyjąć uchwyt z pojemnika.

IV. ZASTOSOWANIE AKCESORIÓW

Następujące typy, należy traktować jako przykłady i inspiracje, ich celem jest pokazanie różnych rodzajów przetwarzania żywności.

Końcówki miksujące (B)

Należy zachować ostrożność, ostrze noża jest bardzo ostre! Jest on przeznaczony do mieszania płynów, soków, koktajlów mlecznych, mleka, sosów, zup, majonezów, potraw dla dzieci i purée, itp. Zmontowany mikser **A** chwyć do ręki i końcówkę **B** włóż do pojemnika **E** wypełnionego żywnością. Napęd i pojemnik trzymaj mocno. Naciśnij przycisk przełącznika **A1** i uruchom mikser. Podczas pracy należy poruszać końcówką w pojemniku w taki sposób, aby doszło do doskonałego przetwarzania żywności. Żywność będzie przetwarzana około 10 sekund do 2 minuty. Po zakończeniu zwolnij włącznik, końcówkę miksującą należy wyjąć z pojemnika i wyczyścić.

UWAGA: Maksymalny czas przetwarzania jest **2 minuty**. Następnie zrób przerwę **10 - 15 minut** niezbędną do ochłodzenia napędu.

Zalecenia

- Stałe substancje należy rozdrobnić na małe kawałki. Nie przetwarzać bardzo twardych substancji (np. kostek lodu, itp.). Nóż byłoby zbyt wcześnie stępiony.
- Twarde surowce (np. nasiona roślin strączkowych, soi, itp.), należy namoczyć przed ich przetworzeniem do wody.
- Im dłużej są potrawy przetwarzane wynik będzie delikatniejszy.
- Nie można nigdy napełniać pojemnika **E** do kreski „**MAX**” płynami, które tworzą pianę (np. mleko), aby nie doszło do przepełnienia.
- Jeśli nie jesteś zadowolony z takim wynikiem, wyłącz urządzenie, za pomocą łopatkki wymieszaj surowce, usuń część surowców lub dodaj trochę płynu.
- Podkładkę antypoślizgową **E1** można użyć, jako zamknięcie pojemnika **E** w przypadku przechowywania żywności (np. w lodówce), (rys. 12).

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 ubijająca (C, C1 lub D, D1)

Jest przeznaczona do ubijania białka, jajek, kremów, piany, kremów deserowych, budyniów błyskawicznych, rzadkich ciast, majonezów i podobnych potraw. **Końcówki nie należy używać do gęstych ciast!**

Zmontowany mikser **A** chwycić do ręki i końcówkę **C** lub **D** włożyć do pojemnika **E** wypełnionego żywnością. Napęd i pojemnik trzymaj mocno. Naciśnij przycisk przełącznika **A1** i uruchom mikser. Prędkość **A2** należy ustawić na mniejszy stopień, aby zapobiec rozpryskiwaniu. Po około 1 minucie można zwiększyć prędkość. Podczas pracy należy poruszać końcówką w pojemniku w taki sposób, aby doszło do doskonałego przetwarzania żywności. Żywność będzie przetwarzana około 10 sekund do 2 minut. Po zakończeniu zwolnij przełącznik, końcówkę ubijającą wyjmij z pojemnika i wyczyść.

UWAGA: Maksymalny czas przetwarzania jest **2 minuty**. Następnie zrób przerwę **10 - 15 minut** niezbędną do ochłodzenia napędu.

Zalecenia

- Podczas ubijania białek należy użyć jaja o pokojowej temperaturze. W przypadku, gdy ubijanie nie jest optymalne, upewnij się, czy końcówka nie jest natłuszczona lub dodaj trochę soku cytrynowego lub soli.
- Przed ubijaniem białka (minimalna ilość 2 szt.), upewnij się, że końcówka i pojemnik są suche i bez resztek oleju. Białka powinny mieć temperaturę pokojową.
- Krem i śmietanę do ubijania należy przed ubijaniem schłodzić do 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

Pojemnik mały (F) 500 ml, duży (G) 1250 ml, pojemnik wielofunkcyjny (H) 1250 ml

Bądź ostrożny, ostrza noża F2, G2, H8 są bardzo ostre! Nie należy używać noża do przetwarzania jakichkolwiek ciast! Jest przeznaczony do cięcia (mielenia), miksowania, mieszania wszystkich twardych pokarmów (np. owoce, warzywa, orzechy, migdały, twarde ser, jaja gotowane, mięso bez kości, ścięgna i skóry lub przygotowywania puree).

Nóż **F2, G2** lub **H8** włożyć do pojemnika **F, G** lub **H** (rys. 8). Do pojemnika włożyć surowce. Na pojemnik włożyć pokrywę **F3, G3** lub **H3** i zabezpieczyć (rys. 6). Do pokrywy należy dołączyć napęd (rys. 3). Napęd i pojemnik trzymaj mocno. Naciśnij przycisk **A1** i uruchom napęd. Żywność będzie przetwarzana przez około 10 sekund do 2 min. Po zakończeniu czynności wyjmij ostrza w odwrotny sposób.

UWAGA: Maksymalny czas przetwarzania jest **2 minuty**. Następnie zrób przerwę **10 - 15 minut** niezbędną do ochłodzenia napędu.

Zalecenia

- Większe kawałki żywności należy wcześniej pociąć na kostki 3 x 3 x 3 cm.
- Nigdy nie należy rozdrabniać nożem sierpowym twardych surowców, tj. ziarna kawy, orzeszek muszkatołowy, kostki lodu itd.! Nóż byłoby zbyt wcześnie stępiony.
- Twarde surowce (np. warzywa strączkowe, soja, itp.) należy namoczyć we wodzie przed rozpoczęciem przetwarzania.
- Czym dłużej żywność jest przetwarzana, wynik będzie delikatniejszy.
- Jeżeli przetwarzasz twarde ser lub czekoladę, pracuj krótko. Surowce ogrzewają się przez nadmierne rozdrabnianie, zmiękną i mogą utworzyć grudki.
- Nadmierne rozdrabnianie niezwykle twardej żywności (np. kostek lodu, orzeszka muszkatołowego, ziaren kawy, zboża) przy użyciu noża sierpowego może doprowadzić do szybszego stępienia. Jeśli pojawi się taka sytuacja należy naostrzyć nóż.
- Podkładki antypoślizgowej **F5, G5**, można używać, jako uszczelnienie pojemnika w przypadku przechowywania żywności (np. w lodówce).

Ilość surowców i czas przetwarzania, pojemnik rozdrabniający mały (F)

Składniki	Maks. ilość	Czas	Prędkość
Zioła	50 g	10 x 1 s	8
Cebula i jajka	150 g	7 x 1 s	1 – 8
Mięso, ryby	250 g (maks.)	10 s	4 – 8
Orzechy	200 g	40 s	8
Ser	50 – 100 g (maks.)	15 s	8

Ilość surowców i czas przetwarzania, pojemnik rozdrabniający duży (G)

Składniki	Maks. ilość	Czas	Prędkość
Zioła	125 g	20 x 1 s	8
Cebula i jajka	450 g	15 x 1 s	4 – 8
Mięso, ryby	400 g (maks.)	30 s	8
Orzechy	300 g	60 s	8
Ser	125 – 300 g (maks.)	45 s	8

Pojemnik wielofunkcyjny 1250 ml (H)

Należy zachować ostrożność, ostrza tarek H8, H9, H10 są bardzo ostre! Tarki są przeznaczone do krojenia, siekania, tarcia wszystkich gatunków twardszej żywności (takich jak owoce, warzywa, grzyby).

Wybraną tarkę włóż do uchwytu **H9** i lekko naciskając zabezpiecz (słysząc kliknięcie). Następnie uchwyt włóż do pojemnika **H** (rys. 11). Na pojemnik włóż pokrywę **H3** i zabezpiecz (rys. 7). Do pokrywki dołącz napęd (rys. 3). Napęd i pojemnik trzymaj mocno. Naciśnij przycisk **A1** uruchom napęd. Żywność będzie przetwarzana przez około 10 sekund do 2 min. Po zakończeniu działania wyjmij tarkę w odwrotny sposób.

UWAGA: Maksymalny czas przetwarzania jest **2 minuty**. Następnie zrób przerwę **10 - 15 minut** niezbędną do ochłodzenia napędu.

Zalecenia

- Środki spożywcze przeznaczone do przetworzenia należy dodawać zawsze po włożeniu akcesoriów.
- Duże kawałki należy wcześniej pokroić, tak aby weszły do otworu napełniania.
- Żywność należy wkładać stopniowo i równomiernie.
- Przesuwanie potrawy w otworze napełniającym **H5** powinno odbywać się zawsze popychaczem **H6**, który przesuwaj powoli i bez silnego nacisku w dół.
- Podczas przetwarzania dużych ilości żywności, upewnij się, czy nie gromadzi się pod tarką. Częściej opróżniaj pojemnik.
- W przypadku, gdy potrawa jest starta na grubo (np. bułka tarta), do mielenia użyj noża sierpowego.
- Przy mieleniu lub granulowaniu miękkich surowców, należy użyć małej prędkości, aby surowce nie zostały zmielone zupełnie.
- Do potraw, które są tarte (twardy ser, orzechy, czekolada), należy użyć noża sierpowego, który jest przeznaczony do cięcia (mielenia).

Składniki	Maks. ilość	Czas	Prędkość
Marchewka	500 g	15 x 1 s	4 – 8
Cebula	500 g	10 x 1 s	6 – 8
Ziemniaki	500 g	10 x 1 s	5 – 8

V. KONSERWACJA (rys. 14)

Przed każdą konserwacją urządzenie wyłączyć, odłączyć od sieci wyciągając wtyczkę przewodu zasilania z gniazdka! Nie należy używać żrących i agresywnych środków czyszczących!

Czyszczenie napędu **A**, przekładni **C1**, **D1** i pokrywy **F3**, **G3**, **H3** należy wykonywać 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 (akcesoria można myć w zmywarce – jednak nie końcówkę miksującą **B**). Końcówka z wałem **B** podczas czyszczenia nie może być zanurzona (rys. 13). Podczas czyszczenia miksera, noża sierpowego i tarek należy postępować bardzo ostrożnie. Zwróć uwagę, aby krawędzie tnące akcesoriów nie były w kontakcie z twardymi przedmiotami, które je stępią, a tym samym zmniejszają ich skuteczność. Niektóre składniki mogą przebarwić akcesoria. Jednakże nie ma to wpływu na działanie urządzenia i nie jest powodem do reklamacji urządzenia. To zabarwienie zazwyczaj za jakiś czas samo zniknie. Części z tworzyw sztucznych nie należy suszyć nad źródłami ciepła (np. kuchenki elektryczne, kuchenki gazowe).

Po oczyszczeniu składuj urządzenie na suchym, bezpiecznym miejscu bez kurzu, poza zasięgiem dzieci i osób nieuprawnionych.

VI. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Przyczyna	Rozwiązane
Nie włącza się urządzenie .	Niepodłączone zasilanie energii.	Sprawdź przewód zasilania, wtyczkę i gniazdko.
Napęd wydaje nieprzyjemny zapach.	Po pierwszym włączeniu może wystąpić zapach.	Fakt ten nie jest problemem i przyczyną reklamacji urządzenia.
Napęd jest gorący w dotyku.	Przetworzona żywność jest zbyt ciężka lub przekroczono zalecany czas procesu.	Wyłącz urządzenie, pozwól aby wystygło, żywność podziel na mniejsze dawki i przetwarzaj stopniowo.
Urządzenie nie działa.	Noże, końcówki ubijające i tarki zostały zablokowane przez twarde składniki.	Wyłącz urządzenie, usuń składniki, które blokują akcesoria a następnie kontynuuj pracę.

VII. EKOLOGIA

Jeżeli tylko pozwoliły na to rozmiary, na wszystkich elementach wydrukowano znaki materiałów zastosowanych do produkcji opakowań, komponentów i wyposażenia, jak również ich przetwórstwa 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 przynieść 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, na co mogłaby mieć negatywne wpływy niepoprawna utylizacja odpadu. W celu uzyskania następnych szczegółowych informacji dotyczących utylizacji należy zwrócić się do najbliższego urzędu lub punktu zbiorczego (zobacz 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 następnie możliwe.

Wymiana elementów, które wymagają ingerencji do części elektrycznej urządzenia może

wykonać wyłącznie specjalistyczny serwis! Nieprzestrzeganie wskazówek producenta powoduje utratę prawa do napraw gwarancyjnych!

VIII. DANE TECHNICZNE

Napięcie (V)	podano na tabliczce znamionowej
Pobór mocy (W)	podano na tabliczce znamionowej
Waga napędu (kg) ok.	0,8

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

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

HOUSEHOLD USE ONLY – Tylko do zastosowania w gospodarstwie domowym.

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. Przechowywać poza zasięgiem dzieci. Torebka plastikowa nie jest zabawką.

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

I. ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед первым применением прибора следует внимательно ознакомиться с содержанием настоящей инструкции включая рисунки и инструкцию сохранить для дальнейшего применения. Инструкции в руководстве следует считать частью прибора и их необходимо передать любому другому пользователю прибором.
- Убедитесь в том, что данные на типовом щитке прибора соответствуют напряжению Вашей электрической сети. Вилку питательного провода необходимо присоединить к розетке электропроводки отвечающей требованиям соответствующих нормативов.
- Никогда не пользуйтесь прибором, у которого поврежден питательный провод или вилка питательного провода, а так же в случае его неисправной работы, повреждения при падении на пол, или при падении в воду. В таком случае отнесите изделие в специализированную электромастерскую на проверку его безопасности и правильной работы.
- Этот прибор не предназначен для использования детьми!
- Данным прибором могут пользоваться люди с ограниченными возможностями сенсорной системы, ограниченными физическими или интеллектуальными возможностями, лица с недостаточным опытом и знаниями при условии ознакомления с правилами безопасности и опасностью, связанной с эксплуатацией данного прибора, или под наблюдением лиц, ответственных за обеспечение безопасности во время его применения. Не позволяйте детям играть с прибором.
- Держите прибор и его питательный провод вне предела досягаемости детей.
- Перед заменой принадлежностей или доступных деталей, которые во время работы прибора вращаются, перед сборкой и разборкой прибора, перед очисткой или уходом за прибором, обязательно блендер выключите и отсоедините вилку питательного провода от розетки эл. сети!
- В случае повреждения питательного провода этого прибора его необходимо заменить у производителя, или у его сервисного техника, или у другого квалифицированного специалиста. Так предотвратите возникновение опасной ситуации.
- Если прибор оставляете без присмотра, перед проведением его сборки, разборки или очистки, обязательно отсоедините его от электрической сети.
- Вилку питательного провода не суйте в электрическую розетку и не вытаскивайте из электрической розетки мокрыми руками и выдергиванием за питательный провод!
- Электроприбор предназначен исключительно для бытовых нужд и тому подобных целей (приготовление пищи)! Он не предназначен для коммерческого использования и для использования в местах, таких как кухни для сотрудников магазинов, офисов или фермерских хозяйств, или в других рабочих местах. Прибор также не предназначен для использования клиентами в гостиницах, отелях, объектах обеспечивающих ночлег с завтраком и других жилищных учреждениях.
- Не используйте прибор с программой, таймером отключения или любым другим компонентом, который включает устройство автоматически.
- Не применяйте чаши без противоскользящей подкладки!
- Запрещается погружать моторную часть в воду, а также промывать ее под струей воды!
- Прибором пользуйтесь лишь в местах, где он не может опрокинуться и на достаточном расстоянии от источников тепла (напр., печи, газовой или электрической плиты) и влажных поверхностей (напр., раковины, умывальника).
- Погружной блендер используйте только с принадлежностями, предназначенными для этого типа. Использование других принадлежностей представляет опасность для обслуживающего персонала.
- Не суйте принадлежности в какие либо отверстия тела.

- Перед применением снимите с ножа предохранитель лезвий.
- Перед переработкой продуктов удалите с их поверхности случайные упаковочные материалы (напр., бумагу, полиэтиленовый пакет, и т.д.).
- Не включайте электроприбор без вложенных субстанций!
- Ни в коем случае не следует снимать принадлежности пока работает блок двигателя прибора!
- Следите за тем, чтобы питательный провод не попал между вращающиеся детали принадлежностей.
- Прежде чем снимете принадлежности или блок двигателя прибора с чаши, оставьте вращающиеся детали полностью остановиться.
- Перед опорожнением чаши для измельчения сначала извлеките серповидный нож.
- При манипуляции с серповидным ножом соблюдайте повышенную осторожность, особенно во время его вытаскивания из чаши для измельчения, во время опорожнения чаши и во время очистки. Нож очень острый!
- При манипуляции с погружным блендером соблюдайте повышенную осторожность, нож очень острый!
- Перед заменой принадлежностей или доступных деталей, которые во время работы прибора вращаются, перед сборкой и разборкой прибора, перед очисткой или уходом за прибором, обязательно блендер выключите и отсоедините вилку питательного провода от розетки эл. сети!
- Если прибор оставляете без присмотра, то обязательно отсоедините его от электрической сети.
- Не разрешайте детям пользоваться с прибором без надзора!
- Не перерабатывайте продукты с температурой выше чем **80 °C**, (176 °F).
- Погруженным блендером не пользуйтесь в посуде, в которой одновременно происходит нагревание продуктов при помощи использования источника тепла (напр, печки, эл. / газовой / индукционной плиты, плитки и т.д.).
- Во время перемешивания, смешивания, взбивания жидкостей никогда не загружайте большее количество, чем отмечено на посуде и не превышайте рекомендуемое время переработки, указанное в таблицах.
- Никогда не суйте напр., пальцы, вилку, нож, шпатель или ложку во вращающиеся детали прибора и принадлежностей.
- Никогда не суйте пальцы в загрузочное отверстие и также для этой цели не используйте вилку, нож, шпатель, ложку и т.п. Для погружения продуктов в чашу используйте только приложенный толкатель.
- Если продукты начинают прилипать к поверхности принадлежностей (напр., ножей, венчика, насадок для нарезки и шинковки, чаши или крышки), то прибор выключите и принадлежности осторожно очистите (напр., шпателем).
- Регулярно проверяйте состояние питательного провода прибора.
- Не наматывайте питательный провод вокруг прибора, так как этим сокращается срок его службы.
- Питательный провод не должен быть поврежден острыми или горячими предметами, открытым пламенем и не должен погружаться в воду или перегибаться через острые грани. Никогда не ложите его на горячие поверхности, или не оставляйте висеть через край стола или рабочей доски. В случае если зацепитесь или споткнетесь за питательный провод, или за него будут дергать напр., дети, то это может привести к опрокидыванию или падению прибора, и в результате этого к получению серьезных травм!
- В случае необходимости использования удлинительного кабеля, пользуйтесь только неповрежденными удлинительными кабелями и соответствующими действующим нормативам!
- В случае повреждения питательного провода этого прибора его необходимо заменить у производителя, или у его сервисного техника, или у другого квалифицированного специалиста. Так предотвратите возникновение опасной ситуации.

- Запрещено пользоваться прибором для других целей, кроме тех, которые указаны в этой инструкции!
- Производитель не несет ответственность за ущерб и травмы, вызванные неправильной эксплуатацией дополнительных насадок (напр., порчу продуктов, получение травмы от лезвия ножа, возникновение пожара), гарантийные обязательства не распространяются на неисправности и повреждения, вызванные несоблюдением выше указанных правил безопасности.

II. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ И ЕГО ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ (рис. 1)

A – моторная часть

A1 – включатель / выключатель скоростей вращения (ON)

A2 – регулятор скорости вращения

A3 – дисплей

A4 – световой индикатор питания

A5 – кнопка освобождения рабочих насадок

A6 – питательный провод

B – блендерная насадка

C – венчик для взбивания (только для типа ETA 2016, ETA 3016 и ETA 6016)

C1 – редуктор

D – двойной венчик для взбивания (только для типа ETA 3016/010)

D1 – редуктор

E – мерный стакан 800 мл (только для типа ETA 3016, ETA 3016/010, ETA 6016)

E1 – противоскользящее основание / крышка

F – чаша измельчителя малая 500 мл (только для типа ETA 3016, ETA 6016)

F1 – центровой рабочий вал

F2 – серповидный нож

F3 – крышка чаши

F4 – отверстие для присоединения моторной части

F5 – противоскользящее основание / крышка

G – чаша измельчителя большая 1250 мл (только для типа ETA 3016/010, ETA 6016)

G1 – центровой рабочий вал

G2 – серповидный нож

G3 – крышка чаши

G4 – отверстие для присоединения моторной части

G5 – противоскользящее основание / крышка

H – многофункциональная чаша 1250 мл (только для типа ETA 6016)

H1 – центровой рабочий вал

H2 – кнопка фиксатора крышки

H3 – крышка чаши

H4 – отверстие для присоединения моторной части

H5 – загрузочное отверстие для продуктов

H6 – толкатель

H7 – противоскользящее основание / крышка

H8 – серповидный нож

H9 – держатель лезвия

H10 – лезвие для нарезки

H11 – лезвие для крупной шинковки

H12 – лезвие для мелкой шинковки

III. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Удалите все упаковочные материалы и достаньте погружной блендер с принадлежностями. С поверхности прибора снимите все случайные адгезионные пленки, наклейки или бумагу. Перед первым применением помойте все детали, входящие в контакт с продуктами, в горячей воде с добавлением моющего средства, тщательно сполосните и вытрите на сухо, или в случае необходимости оставьте высушить (см. главу **V. УХОД ЗА ИЗДЕЛИЕМ**). Поставьте скомплектованный блендер с выбранными принадлежностями на подходящую ровную, стабильную, гладкую и чистую рабочую поверхность на высоте минимально 85 см, вне предела досягаемости детей и недееспособных лиц (см. главу **I. ПРАВИЛА ПО БЕЗОПАСНОСТИ**). Убедитесь в том, что питательный провод не является поврежденным и не проходит через какие либо острые или горячие поверхности. Подключите вилку питательного провода **A6** к розетке эл. сети, загорится световой индикатор **A4**. Количество перерабатываемых продуктов выбирайте так, чтобы не превысили максимальный объем чаши, обозначенный отметкой. Большое количество перерабатываемых продуктов необходимо разделить на несколько порций и регулярно проверять содержание чаши. Не забывайте каждый раз во время работы с прибором поместить под чашу **E, F, G, H** соответствующее противоскользящее основание. Рекомендуем периодически приостановить работу, выключить прибор и удалить возможные продукты, которые налепились на погружной блендер, венчик, серповидный нож, лезвия, стенки чаши или крышку (см. **I. ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ**). Время приготовления (переработки) продуктов является только приблизительным, зависит от количества, вида и качества используемых ингредиентов, колеблется от единиц секунд до единиц минут (см. таблички). После окончания работы отсоедините прибор извлечением вилки питательного провода **A6** из розетки эл. сети. Чашу **E** можно использовать в микроволновой печи.

Переключатель (A1)

Нажатием переключателя введете моторную часть в эксплуатацию (мотор работает только во время нажатия и со скоростью вращения установленной электронным регулятором).

Электронный регулятор скорости вращения (A2)

Позволяет установку оптимальной скорости вращения для избранной рабочей насадки во время измельчения, смешивания, перемешивания, взбивания, нарезки и шинковки. Поворачивая регулятор в пределах от – до + можете плавно менять скорость оборотов мотора (рис. 2). Установленный параметр скорости вращения (от 1 до 8) отображен на дисплее **A3**.

В зависимости от цели применения принадлежностей рекомендуем следующие параметры установки скорости вращения:

Блендер	1 – 8
Венчик для взбивания	3 – 8
Серповидные ножи	1 – 8
Насадки для нарезки и шинковки	1 – 8

Установка и снятие моторной части (A)

Моторную часть засуньте в соединительное отверстие соответствующей насадки (рис. 3) до щелчка фиксатора (слышен щелчок). После одновременного нажатия обеих кнопок фиксатора **A3** осторожно моторную можно снять.

Установка и снятие венчика для взбивания (C, C1)

Рабочий вал венчика для взбивания **C** засуньте в редуктор **C1** до фиксации (рис. 4), (слышен щелчок). В обратном порядке венчик из редуктора можно вынуть.

Установка и снятие венчика для взбивания (D, D1)

Рабочий вал венчиков для взбивания **D** засуньте в редуктор **D1** до фиксации (рис. 5), (слышен щелчок). В обратном порядке венчики из редуктора можно вынуть.

Установка и снятие крышки (F3, G3)

Крышку установите на соответствующую чашу **F** или **G** так, чтобы пазы по его краям совпали со впадинами чаши, и после этого поверните крышкой по часовой стрелке пока она не остановится (рис. 6). В обратном порядке крышку с чаши можно снять.

Установка и снятие крышки (H3)

Крышку установите на многофункциональную чашу **H**, так, чтобы пазы по его краям совпали со впадинами чаши. Осторожно отодвиньте кнопку фиксатора крышки **H2** и поверните крышкой по часовой стрелке пока она не остановится (рис. 7). Затем отпустите кнопку фиксатора крышки. Крышка теперь зафиксирована в правильном положении. В обратном порядке крышку с чаши можно снять.

Установка и снятие серповидного ножа (F2, G2, H8)

Нож держите за верхнюю пластмассовую часть, снимите с него защитную пластмассовую крышку и установите его на центральный штифт соответствующей чаши измельчителя (рис. 8). В обратном порядке нож из чаши можно вынуть.

Установка и снятие насадок для нарезки и шинковки (H10, H11, H12)

Лезвие (острием вверх) установите в держатель лезвия **H7** и осторожно зафиксируйте (рис. 9), (слышен щелчок). Лезвие должно быть на одном уровне с держателем лезвия. При извлечении лезвия сначала слегка нажмите на выступ с нижней стороны лезвия, таким образом освободите его и после этого лезвие легко вытащите из держателя лезвия (рис. 10).

Установка и снятие держателя (H9)

Держатель (с установленным лезвием) держите за верхнюю пластмассовую часть и установите его центральным отверстием на рабочий вал соответствующей чаши (рис. 11). В обратном порядке держатель лезвия из чаши можно вынуть.

IV. ПРИМЕНЕНИЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Ниже описанные виды переработки считайте за примеры, их целью не является предоставить руководство, а показать возможности различной переработки продуктов.

Погружной блендер (B)

Будьте осторожны, лезвия ножа очень острые! Предназначен для смешивания и замешивания соков, молочных коктейлей, молока, соусов, супов, майонезов, детского и диетического питания, изготовления пюре, и т.д.

Скомплектованный погружной блендер **A** возьмите в руки и опустите блендер **B** в наполненный продуктами стакан **E**. Моторную часть и стакан крепко держите. Нажатием переключателя **A1** введете моторную часть в ход. Во время работы двигайте блендером в чаше так, чтобы продукты полностью переработались. Время переработки продуктов будет примерно от 10 секунд до 2 минуты. После окончания работы отпустите переключатель, блендер выньте из посуды и очистите.

ВНИМАНИЕ: Максимальное время переработки **2 минуты**. После этого сделайте паузу на **10 - 15 минут**, необходимую для охлаждения моторной части прибора.

Рекомендации

- Жесткие субстанции необходимо порезать на малые кусочки. Никогда не перерабатывайте слишком твердые продукты (напр., кубики льда и т.п.). В таком случае нож напрасно быстро затупится.
- Твердые продукты (напр., бобовые овощи, соевые бобы и т.п.) следует перед обработкой замочить в воде.
- Чем дольше продукты перерабатываются блендером, тем в результате будут мельче.
- Во избежание протечки жидкости, при переработке жидкостей образующих пену (напр., молока), никогда не заполняйте чашу **Е** до самой отметки „**MAX**”.
- Если с результатом обработки не удовлетворены, то изделие выключите, лопаткой продукты промешайте, отберите часть содержимых продуктов или добавьте немножко жидкости.
- Противоскользющее основание **Е1** можно использовать в случае хранения продуктов (напр., в холодильнике) в качестве крышки чаши **Е** (рис. 12).

Количество продуктов и время переработки

Продукты	Максимальное количество	Время
Детское питание, супы, подливы	100 – 800 мл	60 сек
Коктейли и мешанные напитки	100 – 800 мл	60 сек
Фрукты и овощи	100 – 500 г	30 сек
Тесто	100 – 800 мл	60 сек

Венчик для взбивания (С, С1 или D, D1)

Венчик предназначен для взбивания яиц, яичных белков, сливок, десертных кремов, пудингов, жидкого теста и тому подобных продуктов. **Никогда не используйте венчик для взбивания для замешивания плотного теста!**

Скомплектованный блендер **А** возьмите в руки и погрузите венчик для взбивания **С** или **D** в наполненную продуктами чашу **Е**. Моторную часть и стакан держите крепко. Нажатием переключателя **A1** введете моторную часть в ход. При помощи кнопки регулятора скорости вращения **A2**, во избежание разбрызгивания, установите более низкие обороты вращения. Через приблизительно 1 минуту можете обороты в случае необходимости повысить. Во время работы двигайте венчиком в чаше так, чтобы продукты полностью переработались. Время переработки продуктов будет примерно от 10 секунд до 2 минут. После окончания работы отпустите переключатель, венчик для взбивания выньте из посуды и очистите.

ВНИМАНИЕ: Максимальное время переработки **2 минуты**. После этого сделайте паузу на **10 - 15 минут**, необходимую для охлаждения моторной части прибора.

Рекомендации

- Для взбивания белков используйте яички с комнатной температурой. Если взбивание не происходит оптимально, проверьте если венчик для взбивания не является жирным, в случае необходимости добавьте немного лимонного сока или соли.
- Перед взбиванием яичных белков (минимальное количество 2 шт) убедитесь в том, что венчик и чаша являются сухими и без остатков масла. Белки должны иметь комнатную температуру.
- Сливки, кремы и сметану перед взбиванием охладите на температуру хотя бы 6 °С.

Количество продуктов и время переработки

Продукты	Максимальное количество	Время
Сливки	500 мл	70 сек – 90 сек
Яичный белок	4 шт	120 сек

Чаша для измельчения малая (F) 500 мл, чаша для измельчения большая (G) 1250 мл, многофункциональная чаша (H) 1250 мл

Будьте осторожны, лезвия ножа F2, G2, H8 очень острые! Ножом никогда не пользуйтесь для замешивания теста! Нож предназначен для измельчения, миксирования, перемешивания всех видов более жестких продуктов (напр., фруктов, овощей, орехов, миндаля, мяса - избавленного от костей, сухожилий и кожи, а также для приготовления пюре). Нож измельчителя **F2, G2** или **H8** установите на центральный штифт соответствующей чаши измельчителя **F, G** или **H** (рис. 8). В чашу измельчителя положите продукты. На чашу измельчите установите соответствующую крышку **F3, G3** или **H3** и зафиксируйте ее (рис. 6). В крышку вставьте моторную часть (рис. 3). Моторную часть и чашу держите крепко. Нажатием переключателя **A1** введете моторную часть в ход. Время переработки продуктов будет примерно от 10 секунд до 2 минуты. После окончания работы проведите в обратном порядке извлечение ножа измельчителя.

ВНИМАНИЕ: Максимальное время переработки **2 минуты**. После этого сделайте паузу на **10 - 15 минут**, необходимую для охлаждения моторной части прибора.

Рекомендации

- Большие куски продуктов необходимо заранее порезать кубиками, размером примерно 3 x 3 x 3 см.
- Никогда не измельчайте серповидным ножом слишком твердые продукты (напр., зерна кофе, мускатный орех, кубики льда и т.п.)! В таком случае нож напрасно быстро затупится.
- Твердые продукты (напр., бобовые овощи, соевые бобы и т.п.) следует перед обработкой замочить в воде.
- Чем дольше продукты перерабатываются, тем в результате будут мельче.
- При обработке сыров или шоколада, работайте короткое время, так как продукты при обработке нагреваются, начинают быть мягкими и могут стать комковатыми.
- Во время чрезмерного измельчения очень жестких продуктов (напр., кубиков льда, мускатного ореха, кофейных зерн) при помощи серповидного ножа, произойдет его более быстрое притупление. При возникновении такой ситуации лезвие ножа наточите.
- Противоскользящее основание **F5, G5** можете использовать, в случае хранения продуктов (напр., в холодильнике), в качестве герметичной крышки соответствующей чаши для измельчения.

Количество продуктов и время переработки, чаша для измельчения малая (F)

Продукты	Максимальное количество	Время	Скорость вращения
Травы	50 г	10 x 1 сек	8
Лук и яички	150 г	7 x 1 сек	1 – 8
Мясо, рыбы	250 г (макс.)	10 сек	4 – 8
Орехи	200 г	40 сек	8
Сыр	50 – 100 г (макс.)	15 сек	8

Количество продуктов и время переработки, чаша для измельчения большая (G)

Продукты	Максимальное количество	Время	Скорость вращения
Травы	125 г	20 x 1 сек	8
Лук и яички	450 г	50 x 1 сек	4 – 8
Мясо, рыбы	400 г (макс.)	30 сек	8
Орехи	300 г	60 сек	8
Сыр	125 – 300 г (макс.)	45 сек	8

Многофункциональная чаша 1250 мл (H)

Будьте осторожны, лезвия насадок H8, H9, H10 очень острые! Насадки предназначены для нарезки, измельчения, шинковки все видов более тугих продуктов (напр., фруктов, овощей, грибов).

Выбранную насадку установите в держатель лезвия **H9** и аккуратно зафиксируйте (слышен щелчок). После этого держатель лезвия вставьте в чашу **H** (рис. 11). На чашу установите крышку **H3** и зафиксируйте ее (рис. 7). В крышку вставьте моторную часть (рис. 3). Моторную часть и чашу держите крепко. Нажатием переключателя **A1** введете моторную часть в ход. Время переработки продуктов будет примерно от 10 секунд до 2 минуты. После окончания работы проведите в обратном порядке извлечение лезвия.

ВНИМАНИЕ: Максимальное время переработки **2 минуты**. После этого сделайте паузу на **10 - 15 минут**, необходимую для охлаждения моторной части прибора.

Рекомендации

- Продукты предназначенные для переработки добавляйте всегда только после установки принадлежностей.
- Чтобы большие куски вместились в загрузочное отверстие, необходимо их заранее порезать.
- Продукты загружайте последовательно и равномерно.
- Проталкивание продуктов через загрузочное отверстие **H5** проводите всегда при помощи толкателя **H6**, который передвигайте медленно и без чрезмерного давления вниз.
- Во время переработки большого количества продуктов проверьте, если они не накапливаются под насадкой. Чашу почаще опорожняйте.
- В случае, если продукты будут порезаны грубо (напр., панировочные сухари), используйте для более мелкого измельчения серповидный нож.
- Во время нарезки или гранулирования мягких продуктов, во избежание превращения ингредиентов в кашу, используйте низкую скорость вращения.
- Для продуктов, которые в соответствии с Вашей привычкой терете (сыр, орехи, шоколад), лучше всего используйте серповидный нож, который предназначен также для измельчения.

Продукты	Максимальное количество	Время	Скорость вращения
Морковь	500 г	15 x 1 сек	4 – 8
Лук	500 г	10 x 1 сек	6 – 8
Картофель	500 г	10 x 1 сек	5 – 8

V. УХОД ЗА ПРИБОРОМ (рис. 14)

Перед началом каждого ухода за прибором следует отсоединить вилку питательного провода от розетки электрической сети! Для очистки электроприбора не применяйте абразивные и агрессивные моющие средства! Чистку моторной части **A**, редуктора **C1**, **D1** и крышки **F3**, **G3**, **H3** осуществляйте влажным кусочком ткани с добавкой моющего средства. Следите за тем, чтобы во внутренние части не попала вода! Все принадлежности сразу после окончания работы помойте в горячей воде с добавлением моющего средства, ополосните чистой водой и вытерите на сухо. Также все принадлежности (кроме блендерной насадки **B**) можете мыть в посудомоечной машине. Концовка с валом блендера **B** не должна быть во время очистки погружена в воду (рис. 13).

Во время очистки насадки блендера, серповидного ножа и насадок для нарезки и шинковки работайте очень осторожно. Следите за тем, чтобы лезвия принадлежностей не прикасались к твердым предметам, которые их затупляют и тем снижают их эффективность. Некоторые продукты могут окрасить принадлежности прибора. Но, это не имеет какого либо влияния на правильную работу прибора и не является поводом для его рекламации. Эта окраска через некоторое время сама исчезнет. Пластмассовые части электроприбора никогда не сушите над источниками тепла (напр., печкой, электрической или газовой плитой, радиатором). Прибор после очистки храните в сухом, чистом и безопасном месте, вне предела досягаемости детей и недееспособных лиц.

VI. РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМЫ

Проблема	Причина	Решение
Прибор не включается	Не подключено питание	Проверьте питательный провод, вилку и эл. розетку
Моторная часть выдает неприятный запах	Во время первого включения может появиться неприятный запах	Этот факт не является дефектом и не дает повод для рекламации изделия
Моторная часть является на ощупь горячая	Перерабатываемые продукты слишком тяжелые или произошло продление рекомендованного времени переработки	Прибор выключите, оставьте его остыть, перерабатываемые продукты разделите на малые порции, которые перерабатывайте последовательно
Прибор перестанет работать	Ножи, венчик для взбивания и насадки для нарезки и шинковки заблокировали твердые субстанции не рекомендованные для отдельных насадок	Прибор выключите, субстанции, которые заблокировали принадлежности удалите и после этого продолжайте в работе

VII. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



На всех частях поставляемого изделия, размеры которых это допускают, указано обозначение материала, использованного для изготовления упаковки, компонентов и принадлежностей с указанием способа их переработки. В случае, если электрический прибор больше не функционирует, его следует утилизировать с наименьшим ущербом для окружающей среды, в соответствии с нормативными актами органов Вашего местного самоуправления. В большинстве случаев Вы можете сдать прибор в местном пункте приема вторичного сырья. Для полного вывода прибора из эксплуатации рекомендуется после отключения прибора из розетки электрической сети отрезать питательный провод. После этого прибором нельзя пользоваться.

Техническое обслуживание прибора капитального характера или требующее вмешательство в его внутренние части может проводить только специализированная ремонтная мастерская! Несоблюдение инструкций предприятия-изготовителя влечет за собой потерю права на гарантийный ремонт!

VIII. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение (В)

указано на типовом щитке прибора

Потребляемая мощность (Вт)

указана на типовом щитке прибора

Вес моторной части (кг), приблизительно

0,8

Изделие соответствует действующим нормам техники безопасности и Директивам Европейского парламента и Совета 2006/95/EC и 2004/108/EC. Изделие соответствует Указу Европейского парламента и Совета № 1935/2004/EC об материалах и предметах предназначенных для контакта с продуктами.

Завод–изготовитель оставляет за собой право вносить в конструкцию изделия несущественные изменения, невливающие на его работу.

HOUSEHOLD USE ONLY – Только для домашнего применения.

DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Не погружать в воду или другие жидкости. 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.

Чтобы избежать опасности удушения, храните полиэтиленовые пакеты в местах недоступных для младенцев и детей. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ этот пакет в кроватках и манежи. Полиэтиленовые пакеты не предназначен для игры!

Производитель: ETA a.s., Zelený pruh 95/97, 147 00 Praha 4 Bráník, Czech Republic.



I. SAUGOS TAISYKLĖS

- Prieš pirmąjį naudojimą atidžiai perskaitykite naudojimo instrukciją, peržiūrėkite paveikslėlius, naudojimo instrukciją pasilikite naudojimui ateityje. Naudojimo instrukcijoje pateiktas taisyklės laikykite prietaiso sudedamąja dalimi ir perduokite visiems kitiems prietaiso vartotojams.
- Patikrinkite ar etiketėje pateikti duomenys atitinka Jūsų elektros lizdo įtampai.
- Maitinimo laidą šakutę galima jungti tik į tokį elektros lizdą, kuris atitinka nurodytas normas.
- Jokiu būdu nenaudokite prietaiso, jeigu buvo pažeistas jo maitinimo laidas arba kištukas, jeigu nukrito ant žemės ir buvo pažeistas arba įkrito į vandenį. Tokiais atvejais pristatykite prietaisą į specializuotą servisą jo saugumo ir funkcijų teisingo veikimo patikrinimui.
- Šį prietaisą naudoti vaikams draudžiama!
- Šį prietaisą gali naudoti asmenys su silpnaisiais fiziniais, jutimo ir protiniais gebėjimais arba neturintys patirties ir žinių su sąlyga, jeigu yra prižiūrimi arba buvo pamokyti kaip saugiai naudotis prietaisu ir jiems buvo išaiškinti galimi pavojai. Vaikams draudžiama žaisti su prietaisu.
- Prietaisą ir jo maitinimo laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Prieš priedų arba naudojant prietaisą jo judančių dalių keitimą, prieš valymą arba priežiūrą prietaisą išjunkite ir ištraukite maitinimo laidą kištuką iš elektros lizdo!
- Jeigu prietaisą paliekate be priežiūros, prieš montavimą, išmontavimą arba valymą visada jį išjunkite iš el. maitinimo lizdo.
- Nekiškite ir netraukite maitinimo laidą kištuko į el.lizdą šlapiomis rankomis arba laikydami už maitinimo laidą!
- Prietaisas yra skirtas naudoti tik buitinėmis ir kitomis panašiomis sąlygomis (patiekalų gaminimui)! Nėra skirtas naudoti komerciniams tikslams arba naudoti tokiose patalpose, kaip parduotuvių, kancelijų arba žemės ūkio įmonių virtuvėse bei kitose darbui skirtose patalpose. Prietaisas neskirtas naudoti viešbučių, motelių, apgyvendinimo įrengimų su pusryčiais ir kitų apgyvendinimo įrengimų virtuvėse.
- Šio prietaiso nenaudokite kartu su programatoriumi, laikrodžiu arba bet kuriuo kitu įrengimu, kuris automatiškai įjungia prietaisą.
- Indus naudokite tik su neslidžiais pagrindais!
- Niekada variklio nenardinkite po vandeniu ir neplaukite jo po tekančiu vandeniu!
- Prietaisą naudokite tik darbinėje padėtyje ir vietose, kur jam negresia nugriuvimas, išlaikykite atitinkamą atstumą nuo šilumos šaltinių (pvz. **krosnies, el./dujinės viryklės ir t.t.**) ir drėgnų paviršių (**krauklių, praustuvų ir t.t.**).
- Prietaisą naudokite tik su jo tipui skirtais priedais. Kitų priedų naudojimas gali kelti pavojų jį naudojančioms asmenims.
- Prietaiso priedų neikiškite į jokiais kūno ertmes.
- Prieš naudojimą nuimkite nuo peilio ašmenų apsaugą.
- Prieš ruošimą išimkite maisto produktus iš įpakavimo (pvz. **popierius, PE maišelis ir pan.**).
- Jeigu produktai nėra sudėti prietaiso neįjunkite!
- Neardykite priedų veikiant varikliui!
- Būkite atsargūs, saugokite, kad maitinimo laidas nepatektų tarp judančių priedų dalių.
- Prieš priedų arba variklio dalies išėmimą iš indo palaukite kol judančios dalys visiškai nustos judėti.
- Prieš smulkinimui skirtą indo ištuštinimą pirmiausia išimkite pjautuvo formos peilį.
- Būkite ypatingai atsargūs išimdami pjautuvo formos peilį iš indo, tuštydami ir valydami indą. Peilis yra labai aštrus!
- Naudodami panardinamą smulkintuvą būkite atsargūs, peilis yra labai aštrus!
- Prieš priedų arba prietaiso naudojimo metu judančių dalių keitimą, prieš valymą ir/arba priežiūrą prietaisą išjunkite iš el. lizdo, ištraukite maitinimo laidą kištuką iš el.lizdo!
- Jeigu prietaisą paliekate be priežiūros visada jį išjunkite iš el. maitinimo lizdo.
- Neleiskite vaikams naudotis prietaisu be priežiūros!

- Nesmulkinkite maisto produktų, kurių temperatūra yra aukštesnė nei **80 °C** (176 °F).
- Nenaudokite panardinamo maišytuvo induose, kuriuose tuo metu maistas yra šildomas šilumos šaltiniais (pvz. **krosnis, el./dujinė/indukcinė viryklė ir pan.**).
- Smulkinimo, maišymo, plakimo metu niekada nepilkite didesnio kiekio skysčių, nei kad yra nurodyta ant indo ir neviršykite maisto produktų apdorojimui rekomenduojamo laiko nurodyto lentelėse.
- Niekada **nekiškite**, pvz. **pirštų, šakutės, peilio, mentelės, šaukšto ir pan.** į judančias prietaiso ir jo priedų dalis.
- **Niekada nekiškite pirštų į tiekimo angą, taip pat tam nenaudokite šakutės, peilio, mentelės, šaukšto ir pan.** Šiam tikslui naudokite tik pridedamą ir tam skirtą stūmiklį.
- Jeigu apdorojami maisto produktai limpa prie priedų (pvz. **peilių, šluotelės, trintuvų, indo arba dangčio**), prietaisą išjunkite ir priedus atsargiai nuvalykite (pvz. **mentele**).
- Periodiškai kontroliuokite prietaiso maitinimo laido būklę.
- Maitinimo laido nevyniokite aplink prietaisą, taip prailginsite jo naudojimo laiką.
- Maitinimo laidas negali būti pažeistas aštriais arba karštais daiktais, atvira ugnimi, negali būti nardinamas į vandenį ar lenkiamas per aštirus kampus. Niekada jo nedėkite ant karštų paviršių, nelaikykite jo pakabinto ant stalo krašto ar darbo vietos. Užkliuvus arba patempus maitinimo laidą, pvz. jį temptiant vaikams gali prietaisas nugriūti arba būti nutrauktas žemyn ir sunkiai sužeisti!
- Esant reikalui pasinaudoti prailginamuoju laidu įsitikinkite, kad jis yra tvarkingas ir tenkina galiojančias normas.
- Jeigu šio prietaiso maitinimo laidas buvo pažeistas, kad išvengti pavojingos situacijos gamintojas, gamintojo serviso technikas arba atitinkamą kvalifikaciją turintis asmuo privalo jį pakeisti nauju.
- Šį prietaisą naudokite tik tam tikslui, kuriam yra skirtas ir kuris yra aprašytas šioje instrukcijoje, niekada nenaudokite prietaiso jokių kitų tikslų!
- Gamintojas neatsako už žalą ir sužeidimus dėl neteisingo prietaiso įrenginių ir priedų naudojimo (pvz. **maisto produktų sugadinimas, sužeidimai peilio ašmenimis, gaisras ir pan.**) ir nepripažįsta su prietaisu susijusių garantinių įsipareigojimų tuo atveju, jei nesilaikoma aukščiau nurodytų saugos taisyklių.

II. PRIETAISO IR JO PRIEDŲ APIBŪDINIMAS (pav. 1)

A – variklis

A1 – jungiklis/greičio jungiklis (ON)

A2 – greičio reguliatorius

A3 – ekranas

A4 – kontrolinė maitinimo lemputė

A5 – priedų užrakinimo mygtukai

A6 – maitinimo laidas

B – maišymo antgalis

C – plaktuvas (tik tipui ETA 2016, ETA 3016 ir ETA 6016)

C1 – pavara

D – dvigubas plaktuvas (tik tipui ETA 3016/010)

D1 – pavara

E – 800 ml maišymo/plakimo indas (tik tipui ETA 3016, ETA 3016/010, ETA 6016)

E1 – neslidus pagrindas/dangtis

F – 500 ml mažas kapojimo indas (tik tipui ETA 3016, ETA 6016)

F1 – centrinis velenas

F2 – pjautuvo formos peilis

F3 – indo dangtis

F4 – anga variklio prijungimui

F5 – neslidus pagrindas

G – 1250 ml didelis kapojimo indas (tik tipui ETA 3016/010 ir ETA 6016)

G1 – centrinis velenas

G2 – pjautuvo formos peilis

G3 – indo dangtis

G4 – anga variklio prijungimui

G5 – neslidus pagrindas

H – 1250 ml daugiafunkcinis indas (tik tipui ETA 6016)

H1 – centrinis velenas

H2 – dangčio užrakinimo mygtukas

H3 – indo dangtis

H4 – anga variklio prijungimui

H5 – pildymo anga

H6 – stūmiklis

H7 – neslidus pagrindas

H8 – pjautuvo formos peilis

H9 – trintuvų laikiklis

H10 – pjautuvas

H11 – smulkintuvas

H12 – trintuvas

III. PARUOŠIMAS NAUDOJIMUI

Kotinį maišytuvą ir jo priedus išimkite iš įpakavimo. Nuimkite nuo prietaiso adhezyvinę foliją, lipdukus arba popierių. Prieš pirmąjį naudojimą visas dalis, skirtas liestis su maisto produktais, nuplaukite karštu vandeniu su plovikliu, po to švariu vandeniu ir po to prietaisą sausai iššluostykite arba leiskite jam išdžiūti (žr. **V. PRIEŽIŪRA**).

Sustatytą kotinį maišytuvą su pasirinktais priedais pastatykite ant lygaus, stabilaus ir švaraus paviršiaus ne žemiau kaip 85 cm aukštyje, vaikams ir neįgaliems asmenims nepasiekiamoje vietoje (žr. **I. SAUGOS TAISYKLĖS**). Patikrinkite ar nebuvo pažeistas maitinimo laidas ir ar nėra padėtas ant aštrių arba karštų vietų. Maitinimo laido kištuką **A6** įjunkite į el. maitinimo lizdą, užsidegs kontrolinė lemputė **A4**. Pasirinkite tokį maisto produktų kiekį, kad indas būtų užpildytas tik iki pažymėto maksimalaus užpildymo žymeklio. Didesnį apdorojamo maisto kiekį būtina padalinti į kelias dalis ir kontroliuoti jo kiekį inde. Dirbdami su prietaisu nepamirškite po indu **E, F, G, H** padėti neslidų pagrindą. Retsykiais rekomenduojama darbą nutraukti, prietaisą išjungti ir pašalinti maisto produktus prilipusius prie maišytuvo/plaktuvo, pjautuvo formos peilio, trintuvo, indo ar dangčio (žr. **I. SAUGOS TAISYKLĖS**). Nurodytas maisto produktų paruošimo (apdorojimo) laikas yra tik orientacinis, kadangi priklauso nuo produktų kiekio ir kokybės ir gali užtrukti keletą sekundžių arba minučių (žr. lentelę). Užbaigę darbą ištraukite prietaiso maitinimo laido kištuką **A6** iš el. maitinimo lizdo. Indas **E** yra tinkamas naudoti mikrobangų krosnelėje.

Jungiklis (A1)

Paspaudę jungiklį įjungsite variklį (variklis veikia tik jungiklio nuspaudimo metu, galią nustato el. reguliatorius).

Elektroninis apsisukimų reguliavimas (A2)

Sudaro sąlygas nustatyti optimalius apsisukimus pagal pasirinktus darbinis priedus, skirtus kapojimui, maišymui, plakimui, pjaustymui ir tarkavimui. Sukdami reguliatorių nuo – iki + galite sklandžiai keisti variklio apsisukimų greitį (pav. 2). Greičio nustatymas (1 – 8) parodytas ekrane **A3**.

Priklausomai nuo pasirinktų priedų rekomenduojame nustatyti šį greitį:

Maišymo antgalis 1 – 8

Plakimo antgalis 3 – 8

Pjautuvo formos peiliai 1 – 8

Trintuvai 1 – 8

Variklio uždėjimas ir nuėmimas (A)

Lengvai spauskite ir įdėkite variklį į atitinkamo antgalio prijungimo angą (pav. 3), stumkite tol, kol užsidarys dangčio užraktas (išgirsite spragtelėjimą). Vienu metu paspauskite abu dangčio užrakto **A3** mygtukus ir nuimkite variklį.

Plaktuvo uždėjimas ir nuėmimas (C, C1)

Plaktuvo veleną **C** lengvai spausdami įstumkite į pavara iki galo (pav. 4), (išgirsite spragtelėjimą). Plaktuvą išimkite atvirkštine tvarka.

Plaktuvo uždėjimas ir nuėmimas (D, D1)

Plaktuvo šluotelių **D** veleną įstumkite į pavara **D1** iki galo, (pav. 5), (išgirsite spragtelėjimą). Šluoteles iš pavaros išimkite atvirkštine tvarka.

Dangčio uždėjimas ir nuėmimas (F3, G3)

Uždėkite dangtį ant atitinkamo indo **F** arba **G** taip, kad jo krašte esantys išsikišimai įsistatytų į indo griovelius, po to pasukite dangtį į dešinę iki galo (pav. 6). Dangtį nuo indo nuimkite atvirkštine tvarka.

Dangčio uždėjimas ir nuėmimas (H3)

Uždėkite dangtį ant daugiafunkcinio indo **H**, taip, kad jo krašte esantys išsikišimai įsistatytų į indo griovelius. Lengvai paspauskite užraktą **H2** ir pasukite dangtį į dešinę iki galo (pav. 7). Po to atlaisvinkite užraktą. Dangtis yra reikiamoje padėtyje. Dangtį nuo indo nuimkite atvirkštine tvarka.

Pjautuvo formos peilio uždėjimas ir nuėmimas (F2, G2, H8)

Peilį laikykite už viršutinės plastikinės dalies, nuimkite apsauginį dangtį ir įdėkite peilį į atitinkamą indą taip: uždėkite ant veleno (pav. 8). Peilį iš indo išimkite atvirkštine tvarka.

Trintuvų uždėjimas ir nuėmimas (H10, H11, H12)

Įstatykite trintuvą (aštriaja puse į viršų) į laikiklį **H7** ir lengvai prispauskite (pav. 9), (išgirsite spragtelėjimą). Trintuvas turi būti viename aukštyje su laikikliu. Išimkite taip: pirmiausia lengvai paspauskite ant išsikišimo apatinėje trintuvo dalyje. Taip jį atlaisvinsite. Atlaisvintą trintuvą lengvai išimsite iš laikiklio (pav. 10).

Laikiklio uždėjimas ir nuėmimas (H9)

Laikiklį (su uždėtu trintuvu) paaimkite už viršutinės plastikinės dalies ir įdėkite jį į atitinkamą indą taip, kad vidurine anga užsimautų ant veleno (pav. 11). Laikiklį iš indo išimkite atvirkštine tvarka.

IV. PRIEDŲ NAUDOJIMAS

Žemiau pateiktus patarimus dėl prietaiso naudojimo laikykite pavyzdžiais ir inspiracija, jų tikslu nėra pateikti naudojimo vadovą, bet supažindinti su įvairiomis maisto produktų apdorojimo galimybėmis.

Antgalis maišymui (B)

Būkite atsargūs, peilio ašmenys yra labai aštrios! Peilis skirtas maišyti skysčiams, sultims, pieno kokteiliui, pienui, padažui, sriubai, majonezui, vaikų ir dietiniam maistui, košelių gamybai ir pan. Paaimkite į rankas sustatytą kotinį maišytuvą **A**, o maišymo antgalį **B** įdėkite į maisto produktais pripildytą indą **E**. Variklį ir indą tvirtai laikykite. Paspauskite jungiklį **A1**, maišytuvas pradės dirbti. Darbo metu judėkite maišytuvu po indą taip, kad maisto produktai idealiai susimaišytų. Maisto produktai bus paruošti per 10 sekundžių – 2 minutę. Baigę darbą jungiklį išjunkite, išimkite iš indo maišymo antgalį ir jį nuvalykite.

PASTABA: Maksimalus produktų apdorojimo laikas yra **2 minutė**. Po to padarykite **10 – 15 minučių pertrauką**, kuri yra būtina variklio aušinimui.

Patarimai

- Kietesnius produktus būtina supjaustyti mažesniais gabaliukais. Nemaišykite labai kietų produktų (pvz. ledo gabalų ir pan.). Nuo kietų daiktų peilis greitai atšimpa.
- Kietus produktus (pvz. žirnius, pupeles ir pan.) prieš apdorojimą pamirkykite vandenyje.
- Kuo ilgiau maisto produktus maišytuve maišysite tuo smulkiau jie bus išmaišyti.

- Jeigu maišote skysčius, kuriuos maišant susidaro putos (pvz. pieną), niekuomet nepildykite indo **E** iki žymos „**MAX**“, pilkite mažiau, kad skysčiai neištekėtų.
- Jeigu gautas rezultatas jūsų netenkina, prietaisą išjunkite, išmaišykite mentele produktus, dalį masės nuimkite ir įpilkite truputį skysčių.
- Jeigu maisto produktus pageidaujate laikyti (pvz. šaldytuve) neslidų pagrindą **E1** galite naudoti kaip indo **E** dangtį (pav. 12).

Maisto produktų kiekis ir ruošimo laikas

Maisto produktai	Maks. kiekis	Laikas
Maistas vaikams, sriubos, padažai	100 – 800 ml	60 s
Kokteiliai, maišyti gėrimai	100 – 800 ml	60 s
Vaisiai ir daržovės	100 – 500 g	30 s
Tešla	100 – 800 ml	60 s

Antgalis plakimui (C, C1 arba D, D1)

Plaktuvą skirtas plakti kiaušiniams, baltymams, grietinėlei, putoms, desertiniams kremams, pudingams, skystai biskvitinei tešlai, majonezui ir panašioms produktams. **Nenaudokite plaktuvo kietai tešlai plakti!** Paimkite į rankas kotinį maišytuvą **A**, o antgalį plakimui **C** arba **D** įdėkite į maisto produktais pripildytą indą **E**. Variklį ir indą tvirtai laikykite. Kad produktas netikėtų greičio regulatoriumi **A2** nustatykite lėtesnius apsisukimus. Praėjus 1 minutei galite apsisukimų greitį padidinti. Darbo metu judėkite plaktuvu po indą taip, kad maisto produktai idealiai susiplaktų. Maisto produktai bus paruošti per 10 sekundžių – 2 minutes. Baigę darbą jungiklį išjunkite, plaktuvą išimkite iš indo ir išvalykite.

PASTABA: Maksimalus produktų apdorojimo laikas yra **2 minutė**. Po to padarykite **10 – 15 minučių** pertrauką, kuri yra būtina variklio aušinimui.

Patarimai

- Baltymams plakti naudokite kambario temperatūros kiaušinių baltymus. Tuo atveju, jeigu plakimas nėra optimalus, patikrinkite ar plaktuvą nėra riebaluotas, reikalui esant įpilkite truputį citrinos sulčių arba druskos.
- Kremą ir grietinėlę prieš plakimą atšaldykite bent iki 6 °C.
- Prieš kiaušinio baltymų plakimą (minimalus kiekis 2 vnt.) įsitikinkite, kad antgalis ir indas yra sausi ir nėra jame aliejaus. Baltymai turėtų būti kambario temperatūros.

Maisto produktų kiekis ir ruošimo laikas

Maisto produktai	Maks. kiekis	Laikas
Grietinė	500 ml	70 s – 90 s
Kiaušinio baltymai	4 ks	120 s

500 ml mažas kapojimo indas (F), 1250 ml didelis kapojimo indas (G), 1250 ml daugiafunkcinis indas (H) 1250 ml

Būkite atsargūs, peilio F2, G2, H8 ašmenys yra labai aštrios! Peilis skirtas kapoti, (malti), maišyti visų rūšių kietesnes medžiagas (pav. vaisius daržoves, riešutus, migdolus, kietą sūrį, virtus kiaušinius, mėsą be kaulų, gyslų ir odos arba tyrių gaminimui). Peilį **F2**, **G2** arba **H8** įdėkite į atitinkamą indą **F**, **G** arba **H** (8. pav.). Maisto produktus sudėkite į indą). Indą uždenkite atirinkamu dangčiu **F3**, **G3** arba **H3** ir jį pritvirtinkite (pav. 6). Prie dangčio prijunkite variklį (pav. 3). Variklį ir indą tvirtai laikykite. Maisto produktai bus paruošti per 10 sekundžių – 2 minutę. Baigę darbą jungiklį išjunkite, išimkite iš indo maišymo antgalį.

DĖMESIO: Maksimalus produktų apdorojimo laikas yra **2 minutė**. Po to padarykite **10 – 15 minučių** pertrauką, kuri yra būtina variklio aušinimui.

Patarimai

- Didesnius maisto produktus supjaustykite 3 x 3 x 3 cm kvadratėliais.
- Pjautuvo formos peiliu niekuomet nemalkite pernelyg kietų produktų tokių, kaip kavos pupelės, muškato riešutas, ledo gabalai ir pan.! Peilis gali atšipti.
- Kietus produktus (pav. žirnius, pupeles ir pan.) prieš tai pamirkykite vandenyje.
- Kuo ilgiau maisto produktus malsite tuo smulkesni jie bus.
- Jeigu kapojate/malate kietą sūrį arba šokoladą, dirbkite trumpai. Produktai juos kapojant smarkiai įkaista, pradeda minkštėti ir gali susidaryti gumulai.
- Dažnai smulkinant pjautuvo formos peiliu ypatingai kietus maisto produktus (pvz. ledo gabalus, muškato riešutus, kavos pupeles, grūdus) peilis greitai atšimpa. Jeigu tai įvyks peilį pagaląskite.
- Neslidų padėklą **F5**, **G5** galite naudoti kaip atitinkamo indo, kuriame yra laikomi maisto produktai (pvz. šaldytuve) sandarų dangtį.

Maisto produktų kiekis ir ruošimo laikas, mažas kapojimo indas (F)

Maisto produktai	Kiekis	Laikas	Greitis
Žolelės	50 g	10 x 1 s	8
Svogūnai ir kiaušiniai	150 g	7 x 1 s	1 – 8
Mėsa, žuvis	250 g (maks.)	10 s	4 – 8
Riešutai	200 g	40 s	8
Sūris	50 – 100 g (maks.)	15 s	8

Maisto produktų kiekis ir ruošimo laikas, didelis kapojimo indas (G)

Maisto produktai	Kiekis	Laikas	Greitis
Žolelės	125 g	20 x 1 s	8
Svogūnai ir kiaušiniai	450 g	15 x 1 s	4 – 8
Mėsa, žuvis	400 g (maks.)	30 s	8
Riešutai	300 g	60 s	8
Sūris	125 – 300 g (maks.)	45 s	8

Daugiafunkcinis indas 1250 ml (H)

Būkite atsargūs, trintuvų H8, H9, H10 ašmenys yra labai aštrios! Trintuvai skirti pjaustyti, tarkuoti visų rūšių kietesnius maisto produktus (pvz. vaisius daržoves, grybus). Pasirinktą trintuvą įdėkite į **H9** ir lengvai spausdami pritvirtinkite (išgirsite spragtelėjimą). Po to laikiklį įdėkite į indą **H** (pav. 11). Ant indo uždėkite dangtį **H3** ir jį pritvirtinkite (pav. 7). Prie dangčio pridėkite variklį (pav. 3). Variklį ir indą tvirtai laikykite. Paspauskite jungiklį **A1**, ir paleiskite variklį dirbti. Maisto produktai bus paruošti per 10 sekundžių – 2 minutę. Baigę darbą jungiklį išjunkite, išimkite iš indo trintuvą.

PASTABA: Maksimalus produktų apdorojimo laikas yra **2 minutė**. Po to padarykite **10 – 15 minučių pertrauką**, kuri yra būtina variklio aušinimui.

Patarimai

- Maisto produktai gali būti apdorojami tik su uždėtais priedais.
- Didelius gabalus suipjaustykite iš anksto taip, kad tilptų į pildymo angas.
- Maisto produktus dėkite į prietaisą palaipsniui ir vienodais kiekiais.
- Maisto produktus, esančius pildymo angoje **H5** visada stumkite stūmikliu **H6**, kurį pamažu stumkite žemyn.
- Jeigu apdorojate didelį kiekį maisto produktų patikrinkite ar maisto produktai nesikaupia po disku. Dažniau ištuštinkite indą.
- Tuo atveju, jeigu maisto produktai bus stambiai supjaustyti (pvz. džiovėsėliai), smulkinimui naudokite pjautuvo formos peilį.
- Jeigu tarkuojate minkštus maisto produktus naudokite mažesnę greitį, kad produktai nebūtų sumalti į košę.
- Maisto produktų smulkinimui (tokių, kaip kietas sūris, riešutai, šokoladas) geriau naudokite pjautuvo formos peilį, kuris taip pat yra skirtas mėsos kapojimui (malimui).

Maisto produktai	Maks. kiekis	Laikas	Greitis
Morkos	500 g	15 x 1 s	4 – 8
Svogūnai	500 g	10 x 1 s	6 – 8
Bulvės	500 g	10 x 1 s	5 – 8

V. PRIEŽIŪRA (pav. 14)

Prieš kiekvieną valymą prietaisą išjunkite, maitinimo laidą šakutę ištraukite iš elektros lizdo! Nenaudokite šiurkščių ir agresyvių valymo priemonių! Variklį **A**, pavaras **C1**, **D1** ir dangčius **F3**, **G3**, **H3** valykite drėgnu skudurėliu su saponatu. Saugokite, kad į prietaiso vidines dalis nepatektų vanduo! Po naudojimo visus priedus iškartoplaukite karštu vandeniu su saponatu, po to švari vandeniu, o po to sausai nušluostykite (priedus galima plauti indaplovėje, išskyrus priedą mašymui **B**). Valymo metu antgalio **B** galo su velenu negalima nardinti į vandenį (pav. 13). Valydami panardinamą maišytuvą, pjautuvo formos peilį ir trintuvus dirbkite labai atsargiai. Saugokite, kad priedų ašmenys nesusidurtų su kietais daiktais, kurie priedus atšipina ir mažina jų efektyvumą. Kai kurie maisto produktai gali priedus nudažyti. Tai neturi įtakos prietaiso funkcionalumui ir nėra priežastimi pretenzijai reikšti. Po kurio laiko dažai nusiplauna. Jokiu būdu plastikinių detalių nedžiovinkite virš šilumos šaltinių (pav. krosnės, elektrinės/dujinės plytelės). Išvalytą prietaisą laikykite sausoje, saugioje, vaikams ir neįgaliesiems asmenims neprieinamoje vietoje, kurioje nėra dulkių.

VI. PROBLEMŲ SPRENDIMAS

Problema	Priežastis	Sprendimas
Prietaisas neįsijungia	Nėra įjungtas maitinimas	Patikrinkite maitinimo laidą, kištuką ir el. lizdą
Variklis skleidžia nemalonų kvapą	Kvapą gali atsirasti pirmojo įjungimo metu	Tai nėra defektas nei priežastis reikšti pretenzijas
Variklis yra karštas	Apdorojami maisto produktai yra per sunkūs arba buvo pažeistas apdorojimo laikas.	Prietaisą išjunkite, apdorotus maisto produktus padalinkite mažesniais kiekiais ir palaipsniui apdorokite.
Prietaisas neveikia	Peilius, plaktuvą ir trintuvus blokuoja kieti produktai, kurių apdorojimas prietaisu nerekomenduojamas.	Išjunkite prietaisą, pašalinkite produktus, kurie blokuoja priedus. Po to darbą tęskite.

VII. EKOLOGIJA



Jeigu prietaiso dydis leidžia, visos prietaiso dalys, įpakavimas, komponentai ir priklausiniai, pažymėti ženklais medžiagų, iš kurių buvo pagaminti, o taip pat ir ženklu, nurodančiu antrinio perdirbimo galimybę. Ant gaminio nurodyti ženklai reiškia, kad elektriniai arba elektroniniai prietaisai negali būti likviduojami kartu su komunalinėmis atliekomis. Gaminį likviduokite pristatydami juos į specialių atliekų, nemokamo likvidavimo surinkimo vietas. Tinkamai likviduodami šį prietaisą padėsite sumažinti neigiamą įtaką aplinkai bei žmonių sveikatai, saugosite nuo neigiamų pasekmių, kurias galėtų sukelti netinkamas atliekų likvidavimas. Išsamesnės informacijos kreipkitės į vietinę savivaldybę arba artimiausią specialių atliekų surinkimo vietą. Jeigu šios rūšies atliekas likviduosite netinkamai, pagal nacionalinės teisės aktus jums gali būti paskirta bauda.

Jeigu prietaisas negali būti naudojamas, patariame jį išjungus iš elektros tinklo nupjauti prietaiso maitinimo laidą, prietaisas taps nepanaudojamu.

Platesnės apimties remontą arba priežiūrą, reikalaujantį prietaiso išardymo, privalo atlikti specializuotas servisas! Jeigu nesilaikoma naudojimo instrukcijos prarandama teisė į garantiją!

VIII. TECHNINIAI DUOMENYS

Įtampa (V)	pateikta gaminio etiketėje
Galia (W)	pateikta gaminio etiketėje
Variklio bloko svoris (Kg)	0,8

Gaminys atitinka galiojančias saugos normas ir Europos Parlamento bei Tarybos direktyvą 2006/95/EB bei 2004/108/EB.

Gaminys atitinka Europos Parlamento ir Tarybos įsakymą ir Nr. 1935/2004/EB dėl medžiagų ir daiktų, skirtų sąlyčiui su maisto produktais.

Gamintojas pasilieka teisę atlikti nereikšmingus gaminio konstrukcijos pakeitimus, neturinčius įtakos gaminio veikimui.

HOUSEHOLD USE ONLY – Skirtas naudojimui tik buityje.

DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Nenardinti į vandenį ar kitus skysčius.

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.

Pavojus uždusti. PE maišelį laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Maišelis nėra skirtas žaidimams.

GAMINTOJAS: ETA a.s., Zelený pruh 95/97, 147 00 Praha 4 Bráník, Čekijos Respublika.

I. ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ

- Перед першим використанням уважно прочитайте інструкцію, перегляньте зображення і збережіть інструкцію для подальшого використання. Вказівки в інструкції слід вважати частиною пристрою і їх слід передати кожному наступному користувачеві пристрою.
- Переконайтеся, що дані на табличці на пристрої відповідають напрузі у Вашій ел. розетці. Вилку шнуру живлення необхідно вмикає тільки в розетку електричної мережі, що відповідає вимогам відповідних стандартів.
- Ніколи не використовуйте пристрій з пошкодженими шнуром живлення або вилкою, якщо він не працює належним чином, упав на землю і пошкодився, або впав у воду. У таких випадках слід віднести пристрій у професійний сервісний центр для перевірки його безпеки і правильної роботи.
- Цим пристроєм не повинні користуватися діти!
- Цим пристроєм можуть користуватися особи з обмеженими фізичними, чуттєвими або психічними можливостями, або ж особи, яким бракує досвід і знання, тільки якщо вони знаходяться під наглядом або їх було проінструктовано що до використання пристрою безпечним способом та вони усвідомлюють собі потенційні ризики. Не дозволяйте дітям гратися з пристроєм.
- Зберігайте пристрій і кабель в місці, недоступному для дітей.
- Перш ніж замінити насадку або доступні частини, які рухаються під час застосування, перш ніж будете збирати або розбирати блендер, чистити його або проводити техобслуговування, вимкніть пристрій та від'єднайте його від ел. мережі, тобто витягніть вилку шнура живлення з ел. розетки!
- Завжди відключайте пристрій від джерела живлення, якщо він залишається без нагляду, а також перш ніж будете його складати, розбирати або чистити.
- **Вилку шнуру живлення не засувайте у ел. розетку і не витягайте з ел. розетки руками та не тягніть за шнур живлення!**
- **Пристрій призначений виключно для побутового та іншого подібного застосування (приготування їжі)!** Пристрій не призначений для комерційного використання та для застосування у такому середовищі, як кухні для персоналу магазинів, офісів, ферм або у іншому робочому середовищі. Пристрій також не слід надавати клієнтам в готелях, мотелях, об'єктах, що забезпечують нічліг і сніданок та інших об'єктах тимчасового проживання.
- Не використовуйте пристрій в комбінації з програмувальним елементом, таймером або будь-яким іншим пристосування, що автоматично включає пристрій.
- Не використовуйте стакани без підкладки проти ковзання!
- Блок мотору ніколи не занурюйте у воду та не мийте його під проточною водою!
- Пристрій слід застосовувати тільки у робочому положенні на місцях, де не існує загроза, що він перекинеться, та на достатній віддалі від джерел тепла (**наприклад, камін, ел./газова плита, плитка, гриль тощо**) та вологих поверхонь (раковини, умивальники та ін.).
- Пристрій використовуйте тільки з насадками, призначеними для даного типу. Використання інших типів пристосування може бути небезпечним для особи, яка пристрій обслуговує.
- Насадки не засувайте у жодні отвори на тілі.
- Перед використанням зніміть з лез ножа захисні насадки.
- Перед приготування їжі зніміть з продуктів упаковку (наприклад, папір, ПЕ мішечок та ін.).
- Не вмикайте пристрій, якщо у нього не покладено продукти!
- Не знімайте насадки, якщо блок мотору працює!
- Дбайте про те, щоб шнур живлення не потрапив між частини насадки, що обертаються.
- Перш ніж знімете насадку або блок мотору з стакану, почекайте, доки частини, що обертаються, повністю зупиняться.
- Перш ніж спорожнити стакан подрібнювача, вийміть з нього серпоподібний ніж.

- Маніпулювати з серпоподібним ножем слід особливо уважно, особливо виймаючи його з стакана подрібнювача, під час спорожнення стакана і під час чищення. Ніж дуже гострий!
- Маніпулюючи з блендером, слід діяти обережно - ніж є дуже гострий.
- Перед заміною насадок або доступних частин, які рухаються під час використання, перш ніж будете складати, розбирати, чистити пристрій, чи виконувати дії з технічного обслуговування, пристрій вимкніть і від'єднайте від ел. мережі - витягніть вилку шнуру живлення з ел. розетки!
- Завжди від'єднуйте пристрій від джерела живлення, якщо він залишається без нагляду.
- Не дозволяйте дітям користуватися пристроєм без нагляду!
- Не працюйте з харчовими продуктами, температура яких перевищує **80 °C (176 °F)**.
- Не застосовуйте блендер у посуді, у якому одночасно проходить нагрівання харчових продуктів за допомогою джерела тепла (наприклад, камін, ел./газова/індукційна плита, плитка, тощо).
- Під час перемішування, змішування, збивання рідин ніколи не наливайте більшу кількість, ніж зазначено на посуді та не перевищуйте рекомендований час приготування, який вказано у таблицях.
- Ніколи не засувайте, наприклад, пальці, вилку, ніж, лопатку, ложку у частини пристрою або насадки, що обертаються.
- **Ніколи не вставляйте пальці у наливний отвір, а не також використовуйте виделку, ніж, лопатку, ложку, тощо.** Для цього слід користуватися тільки штовхачем з комплекту.
- Якщо продукти почнуть налипати на насадку (**наприклад, на ножі, вінчику, тертках, посуді або кришці**), то вимкніть пристрій і обережно почистіть насадку (**наприклад, лопаткою**).
- Регулярно перевіряйте стан шнуру живлення пристрою.
- Не обмотуйте шнур живлення навколо пристрою, продовжуєте так довговічність шнуру.
- Шнур живлення не має бути пошкоджено гострими або гарячими предметами, відкритим вогнем, його заборонено занурювати у воду або згинати через гострі краї. Ніколи не ставте його на гарячій поверхні та не залишайте висіти через край стола або стільниці. У випадку, якщо дитина або інша особа зачепиться або спіткнеться об шнур або потягне за нього, пристрій може перекинутися або впасти, а це може привести до виникнення серйозних травм!
- При необхідності використання подовжувача слід забезпечити, щоб він не був пошкоджений і відповідав вимогам діючих стандартів.
- Якщо шнур живлення пристрою пошкоджений, його повинен замінити виробник, сервісний технік виробника або кваліфікований фахівець - це допоможе уникнути небезпечних ситуацій.
- Ніколи не застосовуйте пристрій для інших цілей, ніж для яких його призначено і які описано у цій інструкції!
- Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну в результаті неправильного використання пристрою та насадок (**наприклад, знецінення харчових продуктів, поранення гострими ножами, пожежа та ін.**) і не несе відповідальності в рамках гарантії пристрою у разі виходу пристрою з ладу з причини не дотримання вище наведених запобіжних заходів.

II. ОПИС ПРИСТРОЮ І НАСАДОК (мал. 1)

А – блок мотору

A1 – вмикач/вимикач швидкості (ON)

A2 – регулятор швидкості

A3 – дисплей

A4 – індикатор живлення

A5 – кнопки блокування насадок

A6 – шнур живлення

В – змішувальна насадка

С – вінчик для збивання (тільки для типу ЕТА 2016, ЕТА 3016 та ЕТА 6016)

С1 – редуктор

D – подвійний вінчик для збивання (тільки для типу ЕТА 3016/010)

D1 – редуктор

Е – стакан для змішування/збивання 800 мл (тільки для типу ЕТА 3016, ЕТА 3016/010, ЕТА 6016)

Е1 – підкладка проти ковзання/кришка

F – стакан для подрібнювання малий 500 мл (тільки для типу ЕТА 3016, ЕТА 6016)

F1 – серединна вісь

F3 – кришка стакану

F2 – серпоподібний ніж

F4 – отвір для приєднання блоку мотору

F5 – підкладка проти ковзання

G – стакан для подрібнення великий 1250 мл (тільки для типу ЕТА 3016/010 і ЕТА 6016)

G1 – серединна вісь

G3 – кришка стакану

G2 – серпоподібний ніж

G4 – отвір для приєднання блоку мотору

G5 – підкладка проти ковзання

H – багатофункціональний контейнер 1250 мл (для типу ЕТА 6016)

H1 – серединна вісь

H7 – підкладка проти ковзання

H2 – кнопка блокування кришки

H8 – серпоподібний ніж

H3 – кришка стакану

H9 – держак для терток

H4 – отвір для приєднання блоку мотору

H10 – тертка

H5 – наливний отвір

H11 – шатківниця

H6 – штовхач

H12 – тертка груба

III. ПІДГОТОВКА ДО ЗАСТОСУВАННЯ

Усуньте всі пакувальні матеріали і вийміть блендер та насадки. Усуньте з приладу усю клейку плівку, наклейки та папір. Перед першим застосування вимийте частини, які вступають в контакт з харчовими продуктами в гарячій воді з миючим засобом, ретельно виполоскайте чистою водою і добре витріть або залиште висохнути (див. абз. **V. ТЕХОБСЛУГОВУВАННЯ**). Покладіть блендер з вибраною насадкою на обрану рівну, стабільну, гладку та чисту робочу поверхню на висоті не менше, ніж 85 см, далеко від дітей та неправоздатних осіб (див. част. **I. ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ**). Переконайтеся, що шнур живлення не пошкоджений і не веде гострі або гарячі поверхні. Увімкніть вилку шнуру живлення **A6** у мережу живлення, засвітиться індикатор **A4**. Кількість харчових продуктів, які будете переробляти, обирайте так, щоб не було перевищено максимальний об'єм стакану, який визначено ризиком. Велику кількість продуктів слід розділити на кілька порцій і регулярно перевіряти об'єм стакану. Не забувайте завжди під час роботи з пристроєм встановити під посуд **E, F, G, H** відповідну підкладку проти ковзання. Ми рекомендуємо час від часу припинити роботу, вимкнути пристрій і усунути продукти, які могли застрягнути в насадці для перемішування/збивання, серпоподібному ножі, тертці, стакані або кришці (див. пункт. **I. ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ**). Часи приготування (переробки) продуктів є приблизними, залежать від кількості, типу та якості застосованої субстанції і коливаються від одиниць секунд до кількох хвилин (див. таблицю). Перед кожним технічним обслуговуванням завжди витягніть вилку шнуру живлення **A6** з розетки, щоб від'єднати пристрій від мережі! Стакан Е можна класти у мікрохвильову піч.

Вимикач (A1)

Натисніть на вимикач, щоб увімкнути блок мотору (мотор працює тільки поки ви натискаєте на кнопку та з потужністю, яку визначає ел. регуляція).

Електронна регуляція швидкості (A2)

Дозволяє встановити оптимальну швидкість для обраної робочої насадки, наприклад для подрібнення, перемішування, змішування, збивання, нарізання і тертя. Повертаючи регулятор у діапазоні від – до +, можна плавно регулювати швидкість мотору (мал. 2). Налаштоване значення швидкості (1 – 8) відображається на дисплеї **A3**.

В залежності від застосування насадок рекомендуємо наступні налаштування швидкості:

Насадка для перемішування	1 – 8
Насадка для збивання	3 – 8
Серпоподібній ножі	1 – 8
Тертки	1 – 8

Встановлення та зняття блоку мотору (A)

Блок мотору засуньте, злегка натискаючи, у отвір для його приєднання у відповідній насадці (мал. 3) так, щоб ви почули, як голосно клацнуло блокування. Щоб зняти блок мотору натисніть одночасно на обидві кнопки блокування **A3** і витягніть блок мотору.

Встановлювання і зняття насадки для збивання (C, C1)

Вісь вінчика для збивання **C** засуньте, злегка натискаючи, у редуктор **C1** до упору (мал. 4), (почуєте голосне клацання). Виймати вінчик слід у зворотному порядку.

Встановлювання та зняття насадки для збивання (D, D1)

Осі вінчиків для збивання **D** засуньте, злегка натискаючи, у редуктор **D1** до упору (мал. 5), (почуєте голосне клацання). Виймати вінчики слід у зворотному порядку.

Встановлювання та зняття кришки (F3, G3)

Кришку встановіть на відповідний стакан **F** або **G** так, щоб виступи на її краї сіли у пази на стакані, а потім поверніть кришку у напрямку стрілки годинника до упору (мал. 6). Знімати кришку слід у зворотному порядку.

Встановлення та зняття кришки (H3)

Кришку встановіть на багатофункціональний посуд **H** так, щоб виступи на її краї сіли у заглибини на посуді. Злегка натискаючи, відігніть клямку для блокування кришки **H2** і поверніть кришку у напрямку стрілки годинника до упору (мал. 7). Потім відпустіть клямку. Тепер кришку заблоковано в правильній позиції. Знімати кришку слід у зворотному порядку.

Встановлення та зняття серпоподібних ножів (F2, G2, H8)

Візьміть ніж (тримайте за верхню пластикову частину), зніміть захисну кришку, і вставте його в відповідну чашу так, щоб він сів центральним отвором на вісь (мал. 8). Знімати ніж слід у зворотному порядку.

Встановлення та зняття терток (H10, H11, H12)

Тертку (лезом вгору) вкладіть у держак **H7** і, злегка натискаючи, заблокуйте її (мал. 9), (ви почуєте голосне клацання). Тертка повинна бути на одному рівні з держакком. При видаленні слід спочатку злегка натиснути на виступ на ніжній стороні тертки, тим самим звільнивши її, а потім тертку можна легко виийняти з держака (мал. 10).

Встановлення та зняття держака (H9)

Держак (з встановленою терткою) візьміть за верхню пластикову частину і вставте його в відповідну чашу так, щоб він сів центральним отвором на вісь (мал. 11). Знімати держак слід у зворотному порядку.

IV. ВИКОРИСТАННЯ НАСАДОК

Наступні поради що до спрацювання слід розглядати як приклади. Їх метою є не надавати інструкції, а тільки показати можливості різного спрацювання продуктів.

Насадка для перемішування (В)

Будьте обережні, леза ножів дуже гострі! Її призначено для змішування рідин, соку, молочних коктейлів, молока, соусів, супів, майонезу, дитячого харчування і дієтної страви, приготування пюре і т.д. Зібраний блендер **A** візьміть у руку і насадку для перемішування **B** вкладіть у стакан **E**, заповнений їжею. Блок мотору та стакан слід тримати міцно. Натисніть кнопку **A1** і увімкніть так мотор. Під час роботи рухайте міксером у стакані так, щоб продукти було ідеально спрацьовано. Продукти буде спрацьовано приблизно через 10 сек., макс. через 2 хв. Після закінчення роботи відпустіть кнопку, тепер можна вийняти міксер зі стакану і почистити його.

УВАГА: Максимальний час спрацювання складає **2 хвилину**. Потім слідують зробити перерву на **10 – 15 хвилин**, яка є необхідною для охолодження блоку мотору.

Рекомендації

- Більш тверді речовини слід порізати на дрібні шматочки. Не слід спрацьовувати дуже тверді матеріали (наприклад, кубики льоду і т.д.). Ніж занадто швидко затупиться.
- Тверді продукти (наприклад, бобові, соєві боби та ін.) намочіть перед спрацюванням у воду.
- Чим довше Ви будете спрацьовувати харчові продукти у блендері, тим ніжніший буде результат.
- Рідини, що створюють піну (наприклад, молоко) ніколи не наливайте у стакан **E** до відмітки „**MAX**“, щоб уникнути переповнення.
- Якщо ви не задоволені результатом, то вимкніть пристрій, перемішайте продукти лопаткою, вийміть частину продуктів або додайте трохи рідини.
- Підкладку проти ковзання **E1** можна використати як кришку для стакану **E**, якщо ви бажаєте зберегти їжу (наприклад, у холодильнику), (мал. 12).

Кількість харчових продуктів та часи їх спрацювання

Продукт	Макс. кількість	Час
Дитяче харчування, супи, соуси	100 – 800 мл	60сек
Коктейлі і змішані напої	100 – 800 мл	60сек
Фрукти і овочі	100 – 500 г	30 сек
Тісто	100 – 800 мл	60 сек

Насадка для збивання (C, C1 або D, D1)

Її призначено для збивання яєчних білків, приготування збитих вершків, мусів, кремів, десертів, миттєвих пудингів, рідкого бісквітного тіста, майонезу та інших подібних продуктів.

Не використовуйте вінчик для збивання твердого тесту!

Зібраний блендер **A** візьміть у руку, а насадку для збивання **C** або **D** зануріть у стакан **E**, заповнений продуктами. Блок мотору та стакан слід тримати міцно. Натисніть кнопку **A1**, і насадка для збивання почне працювати. Регулюванням швидкості **A2** налаштуйте низьку швидкість, щоб уникнути бризок. Приблизно через 1 хвилину можна збільшити швидкість. Під час роботи рухайте міксером у стакані так, щоб продукти було ідеально спрацьовано. Продукти буде спрацьовано приблизно через 10 сек., макс. через 2 хв. Після закінчення роботи відпустіть кнопку, тепер можна вийняти насадку для збивання із стакану і почистити її.

УВАГА: Максимальний час спрацювання складає **2 хвилину**. Потім слідують зробити перерву на **10 – 15 хвилин**, є необхідною для охолодження блоку мотору.

Рекомендації

- Для збивання білків застосовуйте яйця кімнатної температури. У випадку, якщо результат збивання не є оптимальним, перевірте, чи вінчик не є жирний, або додайте трохи лимонного соку або солі.
- Креми і вершки слід перед збиванням охолодити принаймні до 6 °С.
- Перш ніж збивати яєчні білки (мінімальна кількість – 2 шт.) впевніться, що насадка і стакан є сухими і без залишків олії. Білки мали б мати кімнатну температуру.

Кількість харчових продуктів та часи їх спрацювання

Продукт	Макс. кількість	Час
Вершки	500 мл	70 – 90 сек
Яєчний білок	4 х	120 сек

Стакан для подрібнення малий (F) 500мл, стакан для подрібнення великий (G) 1250 мл, багатофункціональний стакан (H) 1250 мл

Будьте обережні, леза ножів F2, G2, H8 дуже гострі! Не застосовуйте ножі для приготування жодного тіста! Він призначений для різання (мелення), перемішування, змішування великої кількості більш твердих харчових продуктів (наприклад, овочі, фрукти, горіхи, мигдаль, твердий сир, варені яйця, м'ясо – без кісток, сухожил'я та шкіри або для приготування пюре).

Ніж **F2, G2** або **H8** вставте у відповідний стакан **F, G** або **H** (мал. 8). У стакан покладіть харчові продукти. Встановіть на стакан відповідну кришку **F3, G3** або **H3** і заблокуйте її (мал. 6). До кришки приєднайте блок мотору (мал. 3). Блок мотору та стакан слід тримати міцно. Натисніть кнопку **A1** і увімкніть так мотор. Продукти буде спрацьовано приблизно через 10 сек., макс. через 2 хв. Після закінчення роботи вийміть ніж у зворотному порядку.

УВАГА: Максимальний час спрацювання складає **2 хвилину**. Потім слідують зробити перерву на **10 – 15 хвилин**, яка є необхідною для охолодження блоку мотору.

Рекомендації

- Великі шматки продуктів слід заздалегідь порізати на менші шматки, приблизно 3 x 3 x 3 см.
- Ніколи не слід подрібнювати серпоподібним ножем занадто тверді продукти, наприклад, зерна кави, мускатний горіх, кубики льоду, і т.д.! Ніж занадто швидко затупиться.
- Тверді продукти (наприклад, бобові, соєві боби та ін.) намочіть перед спрацюванням у воду.
- Чим довше Ви будете спрацьовувати харчові продукти, тим ніжніший буде результат.
- Якщо ви будете подрібнювати твердий сир або шоколад, то працюйте в коротких циклах. Справа в тому, що ці продукти під час подрібнення надмірно нагріваються, вони починають розм'якшуватися і можуть створювати грудки.
- При надмірному подрібнюванні твердих харчових продуктів (наприклад, кубики льоду, мускатний горіх, зерна кави, пшениця) за допомогою серпоподібного ножа цей ніж передчасно затупляється. Якщо така ситуація настане, ніж необхідно нагострити.
- Підкладку проти ковзання **F5, G5** можна використати як герметичну кришку на відповідний стакан, якщо ви бажаєте зберігати їжу (наприклад, у холодильнику).

Кількість сировини і часи спрацювання, різання стакан для подрібнювання малий (F)

Продукт	Макс. кількість	Час	Швидкість
Трави	50 г	10 x 1 сек	8
Цибуля і яйця	150 г	7 x 1 сек	1 – 8
М'ясо, риба,	250 г (макс.)	10 сек	4 – 8
Горіхи	200 г	40 сек	8
Сир	50 - 100 г (макс.)	15 сек	8

Кількість сировини і часи спрацювання, різання стакан для подрібнювання великий (G)

Продукт	Макс. кількість	Час	Швидкість
Трави	125 г	20 x 1 сек	8
Цибуля і яйця	450 г	15 x 1 сек	4 – 8
М'ясо, риба,	400 г (макс.)	30 сек	8
Горіхи	300 г	60 сек	8
Сир	125 - 300 г (макс.)	45 сек	8

Багатофункціональний стакан 1250 мл (H)

Будьте обережні, леза терток H8, H9, H10 дуже гострі! Тертки призначені для нарізки, подрібнення, шинкування всіх видів відносно твердих продуктів харчування (наприклад, фрукти, овочі, гриби). Обрану тертку вкладіть у держак **H9** і, злегка натискаючи, заблокуйте її, (ви почуєте голосне клацання). Потім вкладіть держак у стакан **H** (мал. 11). На стакан встановіть кришку **H3** і заблокуйте її (мал. 7). До кришки приєднайте блок мотору (мал. 3). Блок мотору та стакан слід тримати міцно. Натисніть кнопку **A1** і увімкніть так мотор. Продукти буде спрацьовано приблизно через 10 сек., макс. через 2 хв. Після закінчення роботи вийміть тертку у зворотному порядку.

УВАГА: Максимальний час спрацювання складає **2 хвилину**. Потім слідують зробити перерву на **10 – 15 хвилин**, яка є необхідною для охолодження блоку мотору.

Рекомендації

- Харчові продукти, які будете переробляти, вкладайте завжди після встановлення насадки.
- Великі шматки слід заздалегідь нарізати так, щоб вони змістилися у наливний отвір.
- Продукти вкладайте поступово і рівномірно.
- Для просування продуктів у наливний отвір **H5** завжди користуйтеся штовхачем **H6**, який посувайте помалу та без великого зусилля зверху вниз.
- Якщо переробляєте велику кількість продуктів, то перевірте, чи вони не накопичуються під диском. Чашу спорожнюйте частіше.
- У випадку, якщо продукти подрібнені занадто грубо (наприклад, панірувальні сухарі), то для кращого подрібнення скористайтесь серпоподібним ножом.
- Для різання або гранулювання м'якої сировини застосовуйте малу швидкість, щоб сировина не змінилася на кашу.
- Для продуктів, які за своєю звичкою подрібнюєте (твердий сир, горіхи, шоколад), краще використовуйте серпоподібний ніж, який призначається також для різання (мелення).

Продукт	Макс. кількість	Час	Швидкість
Морква	500 г	15 x 1 сек	4 – 8
Цибуля	500 г	10 x 1 сек	6 – 8
Картопля	500 г	10 x 1 сек	5 – 8

V. ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ (мал. 14)

Перед кожним технічним обслуговуванням завжди витягніть вилку шнуру живлення із розетки, щоб від'єднати пристрій від мережі! Не застосовуйте жорсткі та агресивні миючі засоби! Блок мотору **A**, редуктори **C1**, **D1** та кришки **F3**, **G3**, **H3** слід чистити вологою ганчіркою з м'яким засобом. Дбайте про те, щоб у внутрішній простір не потрапила вода! Всі насадки слід негайно після застосування помити у гарячій воді з м'яким засобом, сполоснути чистою водою і витерти насухо (насадки можна також мити у посудомийній машині – окрім насадки для подрібнювання **B**). Кінцівку з віссю насадки **B** заборонено занурювати під час чищення (мал. 13). Під час чищення блендера, серпоподібного ножа та терток слід працювати дуже обережно. Дбайте про те, щоб ріжучі краї насадок не торкалися твердих предметів, котрі їх можуть затупити і знизити так ефективність їх застосування. Деякі продукти можуть пофарбувати поверхню насадок. Однак ця зміна ніяк не впливає на функцію пристрою і не є підставою для претензії. Зазвичай таке пофарбування самовільно зникне через деякий час. Пластикові частини ніколи не слід сушити над джерелами тепла (наприклад, камін, ел./газова плита).

Пристрій слід зберігати чистим, у сухому місці без пилу, далеко від дітей і некомпетентних осіб.

VI. РІШЕННЯ ПРОБЛЕМ

Проблема	Причина	Рішення
Пристрій не вмикається	Не приєднано живлення	Перевірте шнур живлення, вилку і ел. розетку
Блок мотору видає неприємний запах	При першому включенні може статися, що Ви будете відчувати запах.	Дане явище не є на заваду і не є підставою для реклаमाції пристрою.
Блок мотору є гарячим на дотик.	Продукти, які ви спрацьовуєте, є занадто важкими або було перевищено рекомендований час спрацювання	Пристрій вимкніть, залиште охолонути, продукти розділіть на менші порції і переробляйте їх поступово.
Пристрій перестав працювати	Ножі, насадку для збивання або тертку заблоковано твердими інгредієнтами, які не є рекомендовані для окремих насадок.	Пристрій вимкніть, усуньте продукти, які заблокували насадку, і продовжуйте працювати.

VII. ЕКОЛОГІЯ

Якщо розміри це дозволяють, на всіх частинах друкуються знаки матеріалів, використовуваних для виробництва упаковки, комплектуючих, пристосувань, а також спосіб їх переробки. Символи на виробі чи у супровідних документах означають, що використані електричні та електронні вироби заборонено ліквідувати разом з побутовими відходами. З метою забезпечення належної ліквідації необхідно передати виріб у призначені пункти збору, де його буде прийнято безкоштовно. Правильна утилізація цього виробу допоможе зберегти цінні природні ресурси і запобігти можливим негативним впливам на навколишнє середовище та здоров'я людини, які могли б бути наслідком неправильної ліквідації відходів. У випадку неналежної ліквідації цього типу відходів Вам може бути, у відповідності з національними правилами, виміряно штраф. Щоб отримати більш докладну інформацію, зв'яжіться з місцевою адміністрацією або з найближчим пунктом збору утильсировини. У випадку неналежної ліквідації цього типу відходів Вам може бути, у відповідності з національними правилами, виміряно штраф.

Якщо прилад має бути остаточно виведений з експлуатації, то рекомендується від'єднати провід живлення від ел. мережі і відрізати його, прилад так стане непридатним до застосування.

Технічне обслуговування приладу капітального характеру або у випадках, коли необхідне втручання в його внутрішні частини, може проводити тільки спеціалізована ремонтна майстерня! Недотримання інструкцій виробника позбавляє споживача права гарантійного ремонту!

VIII. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга (В)	вказано на табличці пристрою
Споживана потужність (Вт)	вказано на табличці пристрою
Вага блоку мотору (кг) прибл.	0,8

Прилад відповідає чинним нормам техніки безпеки і Директив Європейського парламенту та Ради 2006/95/EC і 2004/108/EC.

Прилад відповідає Постанові Європейського парламенту і Раді № 1935/2004/EC про матеріали і предмети призначених для контакту з продуктами харчування.

Завод-виробник залишає за собою право вносити у конструкцію виробу несуттєві зміни, які не вплинуть на функцію виробу.

HOUSEHOLD USE ONLY – Тільки для побутового застосування.

DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Не занурювати у воду або інші рідини.
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.

Щоб уникнути небезпеки задушення, зберігайте поліетиленові пакети далі від дітей і немовлят.
НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ пакети в дитячому ліжечку чи манежі. Поліетиленові пакети не іграшка для дітей!

ВИРОБНИК: AT ETA a.s., Zelený pruh 95/97, 147 00 Praha 4 Bráník, Czech Republik.

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 obračejte na servisy podle adres uvedených na www.eta.cz. Výrobek odešlete nebo předejte osobně **vždy s návodem k obsluze, jehož nedílnou součástí je záruční list**. Na dodatečně zaslané nebo osobně předané návody se záručním listem nelze brát zřetel. 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 závalu popísať. Pri reklamácii v záručnej lehote sa obračajte na opravovne podľa adries uvedených na www.eta.sk. Výrobok odosielajte poštou, alebo odovzdajte osobne **vždy s návodom na obsluhu, ktorého neoddeliteľnou súčasťou je záručný list**. Dodatočne zaslané alebo odovzdané návody so záručným listom nebudú akceptované. 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

Zákazka číslo

Razítko a podpis opravny
Pečiatka a podpis pracovníka

Výrobek byl v záruční opravě
Výrobok bol v záručnej opravě

od

do

Zakázka číslo

Zákazka číslo

Razítko a podpis opravny
Pečiatka a podpis pracovníka

Výrobek byl v záruční opravě
Výrobok bol v záručnej opravě

od

do

Zakázka číslo

Zákazka číslo

Razítko a podpis opravny
Pečiatka a podpis pracovníka

Kupon č. 3

eta



Kupon č. 2

eta



Kupon č. 1

eta



ZÁRUČNÍ LIST • ZÁRUČNÝ LIST

Záruční doba
Záručná lehota

24

měsíců ode dne prodeje spotřebiteli
mesiacov odo dňa predaja spotrebiteľovi

Typ
Typ

x016

Série (výrobní číslo)
Séria (výrobné číslo)

Napětí • Napätie

~ 220 – 240 V

Datum a TK závodu
Dátum a TK závodu

Deklarovaná hodnota
akustického výkonu
Lc = 82 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 seznámen s funkcí a se zacházením s výrobkem.
Kupujúci 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 vlastností 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. 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 vlastností 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. 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 "Osvedčením o kompletnosti a akosti výrobku".

Kupon č. 1

Typ ETA x016

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

Kupon č. 2

Typ ETA x016

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

Kupon č. 3

Typ ETA x016

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

č. v. x016 90 000, 1/2012

DATE 1.2.2012