

Víceúčelový kuchyňský robot • NÁVOD K OBSLUZE **CZ** 5-12

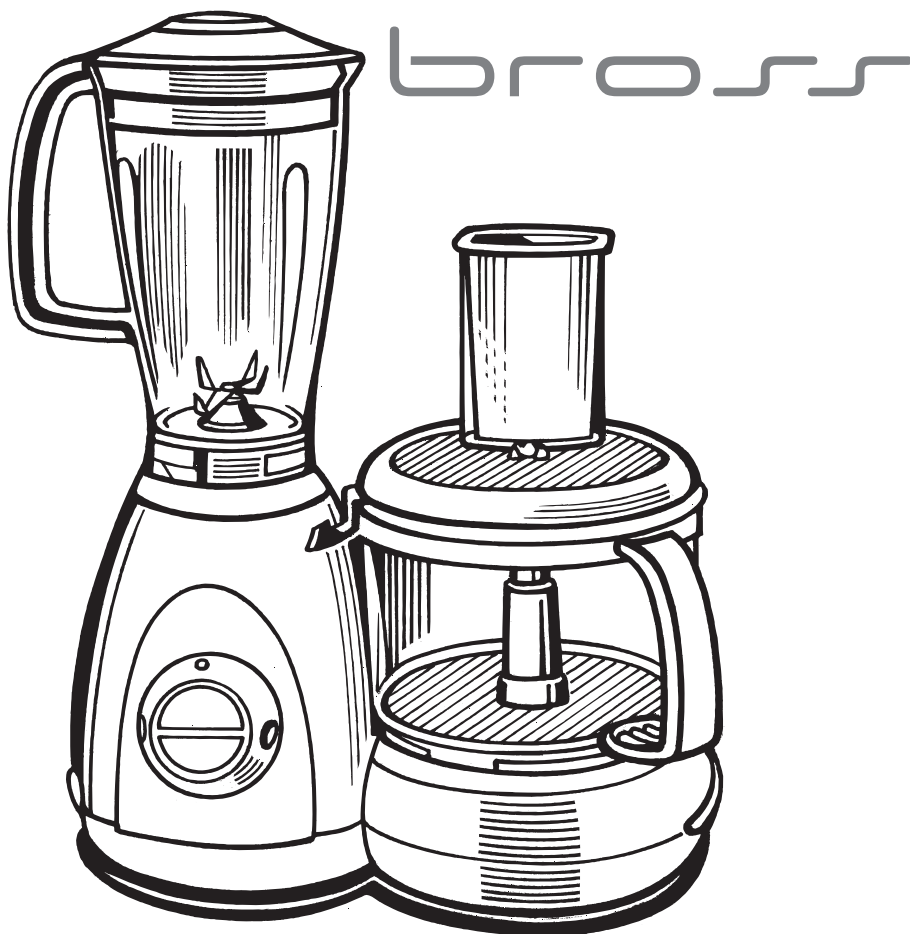
Viacúčelový kuchynský robot • NÁVOD NA OBSLUHU **SK** 13-21

Кухонный комбайн • РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ **RU** 22-30

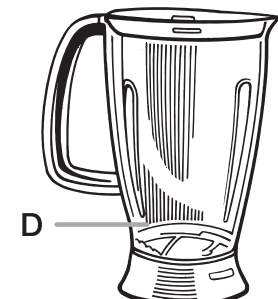
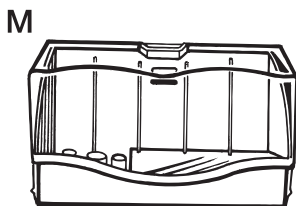
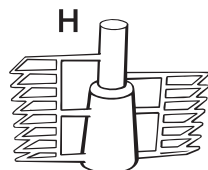
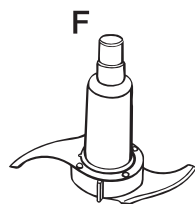
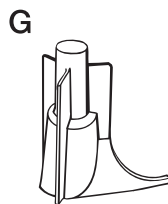
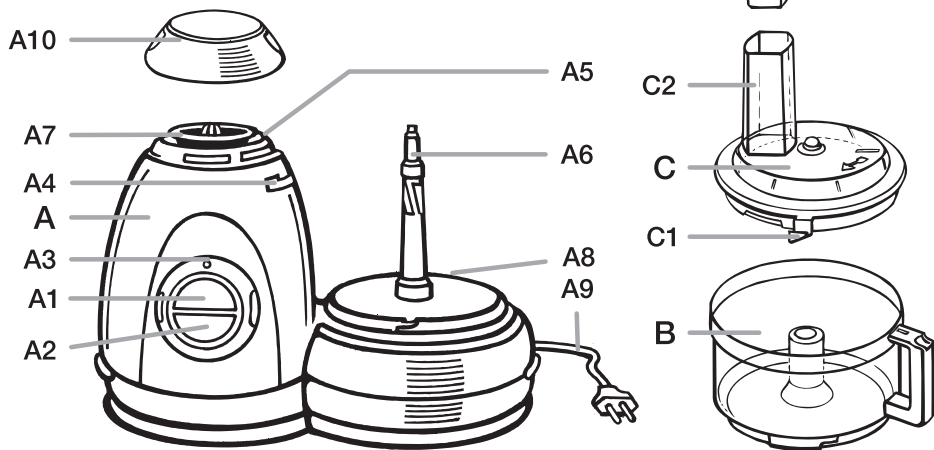
Univerzálnis konyhai robotgép • HASZNÁLATI UTASÍTÁS **H** 31-39

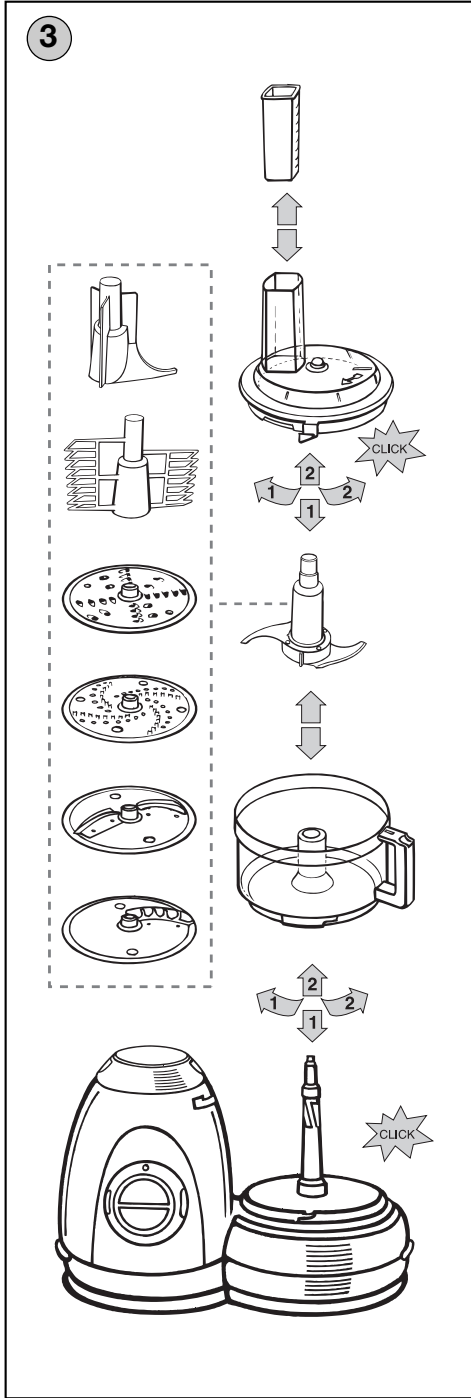
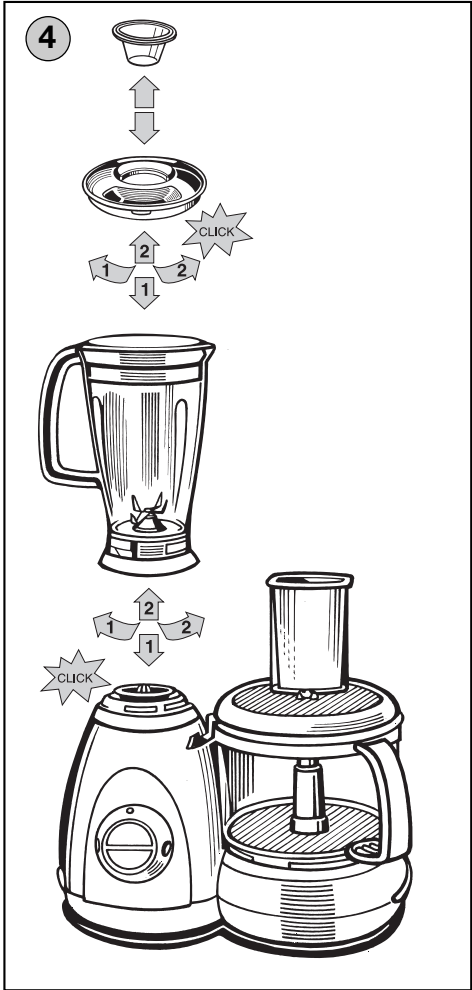
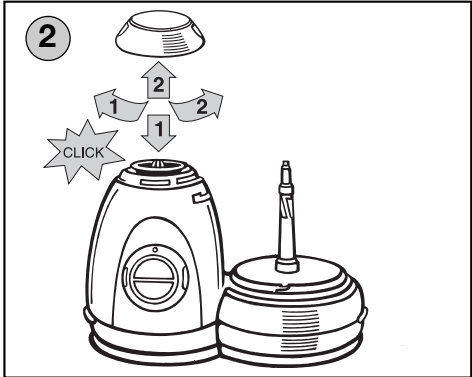
Wieloczynnościowy robot kuchenny • INSTRUKCJA OBSŁUGI **PL** 40-48

Robot de bucătărie • INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE **RO** 49-56

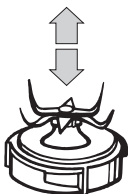
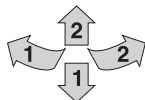


1





5



6



1-max.



2-max.



min.-1



2-max.



min.-max.



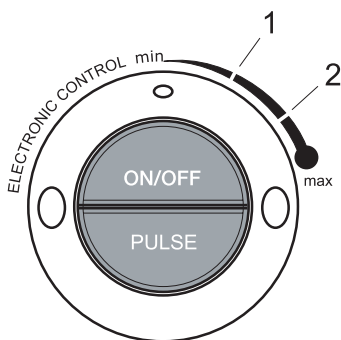
1-max.



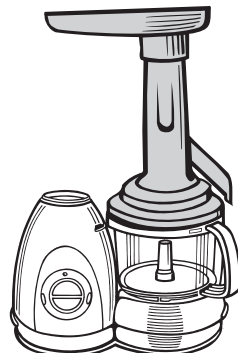
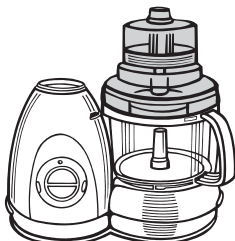
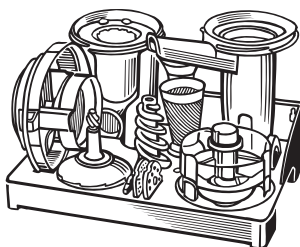
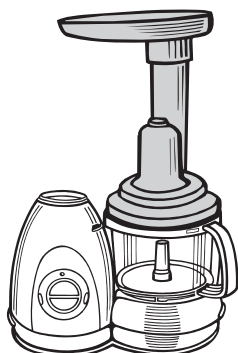
min.-max.



2-max.



7



eta 0027 

NÁVOD K OBSLUZE

I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- Před prvním uvedením do provozu si pečlivě přečtěte návod k obsluze, prohlédněte vyobrazení a návod si uschovejte.
- Zkontrolujte, zda údaj na typovém štítku odpovídá napětí ve Vaší elektrické zásuvce.
- 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 odborné elektroopravny k prověření jeho bezpečnosti a správné funkce.
- **Výrobek je určen pouze pro použití v domácnosti a podobné účely (příprava pokrmů)! Není určen pro komerční použití!**
- **Zabraňte v manipulaci dětem a nesvéprávným osobám bez dozoru zodpovědné osoby!**
- **Vidlici napájecího přívodu nezasunujte do el. zásuvky a nevytahujte z el. zásuvky mokřma rukama a taháním za přívod!**
- **Pohonnou jednotku nikdy neponořujte do vody ani nemyjte pod proudem vody!**
- **Spotřebič nenechávejte v chodu bez dozoru a kontrolujte ho po celou dobu přípravy potravin!**
- **Nepoužívejte spotřebič současně ve funkci pro zpracování potravin v nádobě B a mixér D.**
- **Funkce pro zpracování potravin lze použít pouze tehdy, je-li na pohonné jednotce A řádně nasazen a upevněn kryt pohonu A10.**
- **Před každým připojením k el. síti a výměnou příslušenství zkontrolujte, zda nesvíí tlačítka A1, A2. Pokud tomu tak je, stiskněte tlačítko ON / OFF. Osvětlení tlačítek zhasne, což značí, že strojek je ve vypnutém stavu.**
- Po ukončení práce a před každou údržbou spotřebič vždy vypněte a odpojte od el. sítě (viz **V. ÚDRŽBA**).
- 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 atd.**) a vlhkých povrchů (**dřezy, umyvadla atd.**).
- Nezapínejte spotřebič bez vložených substancí!
- Spotřebič používejte pouze s příslušenstvím určeným pro tento typ.
- **Nikdy nevsunujte prsty do plnicího otvoru a nepoužívejte též vidličku, nůž, stěrku, lžíci apod.** K tomuto účelu používejte pouze přiložené pýchovadlo.
- Správným nasazením nádoby, víka na nádobu, mixéru a krytu pohonu se uvolní bezpečnostní pojistky a spotřebič můžete zapnout. **Bez nasazeného víka, mixéru nebo krytu pohonu nelze spotřebič uvést do provozu!**
- Nepoužívejte bezpečnostní pojistku ovládanou nádobou a víkem nádoby a bezpečnostní pojistku ovládanou mixérem nebo krytem pohonu k vypínání spotřebiče.
- Než odejmete víko nebo nádobu mixéru nechejte rotující části úplně zastavit.
- Při manipulaci s příslušenstvím postupujte opatrně, je velmi ostré.
- Před použitím sejměte z nože chrániče čepelí.



- Nepracováváte potraviny s vyšší teplotou než **cca 80 °C (170 °F)**. Při mixování horkých tekutin povytáhněte zátku **D4** z víka mixéru.

- Při mixování nebo míchání tekutin nikdy nedávejte větší množství, než je označeno na nádobě.
- Pokud se zpracovávané potraviny začnou zachycovat na příslušenství (např. **nožích, struhadlech**), spotřebič vypněte a příslušenství opatrně očistěte (např. stěrkou).
- Dejte pozor, aby se napájecí přívod nedostal do kontaktu s rotující částí spotřebiče.
- Napájecí přívod nesmí být poškozen ostrými nebo horkými předměty, otevřeným plamenem a nesmí se ponořit do vody.
- V případě potřeby použití prodlužovacího přívodu je nutné, aby nebyl poškozen a vyhovoval platným normám.
- 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.
- Tento spotřebič používejte pouze pro účel, pro který je určen tak, jak je popsáno v tomto návodu. Spotřebič nikdy nepoužívejte pro žádný jiný účel.
- Výrobce neodpovídá za škody a zranění způsobené nesprávným používáním přídavných strojků a příslušenství (např. **znehodnocení potravin, poranění, pořezání**) 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 - tlačítko ON / OFF | A6 - hřídel pohonu |
| A2 - tlačítko PULSE | A7 - hřídel mixéru |
| A3 - regulátor otáček | A8 - prostor pro uložení napájecího přívodu |
| A4 - bezpečnostní pojistka | A9 - napájecí přívod |
| A5 - bezpečnostní pojistka | A10 - kryt pohonu (aktivuje a deaktivuje bezpečnostní pojistku) |

B - nádoba (aktivuje a deaktivuje bezpečnostní pojistku)

C - víko

- C1 - zajišťující výstupek (aktivuje a deaktivuje bezpečnostní pojistku)
- C2 - plnicí otvor

D - nádoba mixéru (aktivuje a deaktivuje bezpečnostní pojistku)

- | | |
|---------------------|-----------------|
| D1 - gumové těsnění | D3 - víko |
| D2 - nůž | D4 - zátka víka |

E - pěchovadlo

F - srpovitý nůž

G - hnětací nástavec

H - šlehací nástavec

I - struhadlo dvoustranné hrubé

J - struhadlo dvoustranné hrubé / jemné

K - kotouč dvoustranný plátkovací

L - kotouč na hranolky jednostranný

M - skříňka

Poznámka

Ke všem provedením kuchyňského robotu ETA 0027 (kromě provedení 0027 90 051) můžete dokoupit přídatné strojky **ETA 0027 91 000** – mlýnek na maso, mlýnek na mák, lis na ovoce (obr. 7). Provedení ETA 0027 90 051 již přídatné strojky obsahuje.

CZ

III. PŘÍPRAVA ROBOTU K POUŽITÍ (obr. 2, 3, 4)

Odstraňte veškerý obalový materiál, vyjměte kuchyňský robot a příslušenství. Z robotu odstraňte všechny případné adhezni fólie, samolepky nebo papír. Před prvním použitím umyjte části, které přijdou do styku s potravinami, v teplé vodě s přidavkem saponátu, důkladně opláchněte čistou vodou, vytřete do sucha, případně nechte oschnout.

Množství zpracovávaných potravin volte tak, aby nedošlo k překročení maximálního obsahu nádob označené **ryskou**. Větší množství zpracovávaných potravin je nutné rozdělit na několik dávek a průběžně kontrolovat obsah nádoby. Doporučujeme občas práci přerušit, spotřebič vypnout a odstranit případné potraviny, které se nalepily popřípadě ucpaly příslušenství nebo stěny nádob, mixéru a víka (viz odst.

I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ). Na plášti robotu je graficky znázorněn rozsah rychlostí, pro použití k jednotlivému příslušenství se řiďte dle obr. 6. Časy příprav (zpracování) potravin jsou pouze přibližné závisejí na množství, druhu i kvalitě použitých substancí a pohybují se v jednotkách sekund až minut.

Nasazení a odejmutí nádoby (B)

Nádobu nasadíte na hřídel pohonu **A6** tak, aby sklouzla až dolů, potom ji pravotočivým pohybem zajistíte až do zaklapnutí (současně nastane odjištění bezpečnostní pojistky). **Této operaci věnujte zvýšenou pozornost.** Opačným způsobem nádobu odejmete.

Nasazení a odejmutí víka (C)

Víko snímejte a nasazujte jen tehdy, pokud je tlačítko **A1** v poloze OFF (nesvíť). Víko nasadíte na nádobu **B** tak, že prolis na jeho okraji zapadne přesně do vyčnívající části na okraji nádoby. Ryska na víku musí být nad držadlem. Víko otočte ve směru označeném šipkou až do zaklapnutí zajišťovacího výstupku **C1** do pojistky bezpečnostního zařízení **A4**. **Této operaci věnujte zvýšenou pozornost.** Víko je nyní zajištěno ve správné poloze a pohonná jednotka **A** může pracovat. Opačným způsobem víko odejmete.

Plnicí otvor (C2), pěchovadlo (E)

Plnicím otvorem lze do nádoby **B** přidávat tekutiny nebo pevné substance za chodu pohonné jednotky **A**. Pěchovadlo **E** používejte k posunu potravin v plnicím otvoru. Před zapnutím spotřebiče uzavřete naplněný otvor **C2** pěchovadlem.

Nasazení a odejmutí krytu pohonu (A10)

Kryt snímejte a nasazujte jen tehdy, pokud je tlačítko **A1** v poloze OFF (nesvíť). Kryt nasadíte na pohonnou jednotku **A** a pravotočivým pohybem ho zajistíte až do zaklapnutí (současně nastane odjištění bezpečnostní pojistky **A5**). **Této operaci věnujte zvýšenou pozornost.** Opačným způsobem kryt odejmete.

Nasazení a odejmutí mixovací nádoby (D)

Sestavenou nádobu snímejte a nasazujte jen tehdy, pokud je tlačítko **A1** v poloze OFF (nesvíť). Nádobu nasadíte na hřídel mixéru **A7** tak, aby sklouzla až dolů a pravotočivým



pohybem ji zajistěte až do zaklapnutí (současně nastane odjištění bezpečnostní pojistky **A5**). **Této operaci věnujte zvýšenou pozornost.** Opačným způsobem nádobu odejmete.

Bezpečnostní pojistka (A4)

- Zabraňuje uvedení spotřebiče do chodu, pokud víko **C** není správně nasazeno na nádobě **B**.
- Vypne spotřebič v případě, že by došlo k odjištění víka.

Bezpečnostní pojistka (A5)

- Zabraňuje uvedení spotřebiče do chodu, pokud mixér **D** nebo kryt pohonu **A10** není správně nasazen na pohonné jednotce **A**.
- Vypne spotřebič v případě, že by došlo k odjištění mixéru.

UPOZORNĚNÍ

Pokud po stisknutí tlačítka ON / OFF nebo tlačítka PULSE strojek nepracuje, ale příslušné tlačítko svítí, znamená to, že nádoby nebo víko nejsou správně nasazeny/uzavřeny. Zkontrolujte nasazení/uzavření nádob a víka (musí být odjištěny bezpečnostní pojistky).

Tlačítko (A1)

ON / OFF, je určeno pro strouhání, míchání, přípravu kaše a velmi jemné sekání.

Tlačítko (A2)

PULSE, motor běží jen po dobu stisku (na max. výkon). Je určeno pro krájení a pro normální až hrubé sekání. Stlačení opakujte několikrát, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku.

Regulátor otáček (A3)

umožňuje nastavit optimální otáčky pro zvolený pracovní nástavec.

POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Srpovitý nůž (F)

Sestavení

Nůž nasadíte středovým otvorem na hřídel pohonu **A6**, nechte ho sklouznout po hřídeli a současně s ním otočte ve směru chodu hodinových ručiček až na doraz. Vyjmutí nože proveďte opačným způsobem.

Použití

Sekání (mletí), mixování, míchání veškerých druhů ovoce, zeleniny, masa (zbavených kostí, šlach a kůže) a k přípravě pyré. **Nůž nepoužívejte ke zpracování řídkých těst.**

Sekání: použité tlačítko **A1**. Nastavení regulátoru **1 - max.**

Mixování: použité tlačítko **A2**. Nastavení regulátoru **—**.

Doporučení

- Nikdy nezpracovávajíte velmi tvrdé materiály, jako jsou kávová zrna, muškátový oříšek, kostky ledu apod. Nůž by se zbytečně brzy otupil.

- Potraviny předem nakrájejte na kostky o rozměrech přibližně 30 x 30 x 30 mm. Nemelte zmražené maso. Pro hrubé až středně hrubé sekání (mletí) např. cibule použijte tlačítko **A2**, 5 - 10 krátkých mžiků je obvykle dostačující. Pokud sekáte tvrdé sýry nebo čokoládu, pracujte krátce. Suroviny se totiž sekáním nadměrně ohřejí, začnou měknout a mohou zhrudkovatět.
- Časy příprav (zpracování) závisí na množství, druhu a kvalitě použitých substancí, standardně se však pohybují v desítkách sekund (cca 30 – 60 sec.).

Hnětací nástavec (G)

Sestavení

Nástavec nasadíte středovým otvorem na hřídel pohonu **A6**, nechte ho sklouznout po hřídeli a současně s ním otočte ve směru chodu hodinových ručiček až na doraz. Vyjmutí nástavce proveďte opačným způsobem

Použití

Hnětení - křehká / lehčí / těžší kynutá těsta, použité tlačítko **A1**.

Nastavení regulátoru **min.** - **max.**

Doporučení

- Při přípravě většího množství těsta jej zpracujte v několika dávkách. V žádném případě nepřipravujte více než čtyři dávky za sebou. Před dalším použitím udělejte alespoň 30 min. přestávku.
- Při hnětení použijte substance o pokojové teplotě. Kvasnice si předem rozmíchejte ve vlažném mléku nebo vodě. Jakmile těsto získá tvar koule, dle Vašich zvyklostí ukončete hnětení, případně dle receptury ponechte těsto kynout.
- Časy příprav (zpracování) závisí na množství, druhu a kvalitě použitých substancí, standardně se však pohybují v desítkách sekund (cca 30 - 180 sec.).

Šlehačací nástavec (H)

Sestavení

Nástavec nasadíte středovým otvorem na hřídel pohonu **A6**, nechte ho sklouznout po hřídeli a současně s ním otočte ve směru chodu hodinových ručiček až na doraz. Vyjmutí nástavce proveďte opačným způsobem.

Použití

Šlehání - šlehačka, vejce, vaječné bílky, dezertové krémy, instantní pudink, majonéza, piškotové těsto, použité tlačítko **A1**. Nastavení regulátoru **min.** - **max.**

Doporučení

- Nástavec nepoužívejte k přípravě těst s obsahem margarínu či másla nebo pro hnětení těsta.
- Při šlehání použijte substance o pokojové teplotě. V případě, že šlehání není optimální přidejte trochu citrónové šťávy nebo soli. U krému, šlehačky a smetany proveďte ochlazení alespoň na 6 °C.
- Před šleháním vaječných bílků (minimální množství 1 ks) se ujistěte, že nástavec a nádoba jsou suché a bez zbytků oleje. Bílky by měly mít pokojovou teplotu.
- Časy příprav (zpracování) závisí na množství, druhu a kvalitě použitých substancí, standardně se však pohybují v desítkách sekund (cca 60 – 180 sec.).



Struhadlo dvoustranné hrubé (I)

Použití

Hrubé a středně jemné strouhání - veškeré druhy ovoce a zeleniny, rohlíky, žemle, použité tlačítko **A1**. Nastavení regulátoru **2 - max.**

Struhadlo dvoustranné trhací - hrubé / jemné (J)

Použití

Hrubé strouhání - zejména syrové brambory, použité tlačítko **A1**.

Nastavení regulátoru **2 - max.**

Jemné strouhání - veškeré druhy ovoce a zeleniny, rohlíky, žemle, použité tlačítko **A1**.

Nastavení regulátoru **2 - max.**

Kotouč dvoustranný plátkovací (K)

Použití

Krájení na silné a tenké plátky - veškeré ovoce a zelenina, použité tlačítko **A1**.

Nastavení regulátoru **1 - max.**

Kotouč na hranolky jednostranný (L)

Použité tlačítko **A1**. Nastavení regulátoru **min. - 1**.

Sestavení

Zvolené struhadlo nasadíte středovým otvorem na hřídel pohonu **A6**. Struhadla, která jsou oboustranná, nasazujete vždy stranou, kterou chcete pracovat, nahoru. Vyjmutí struhadla provedte opačným způsobem.

Doporučení

- Při zpracování velkého množství potravin zkontrolujte, zda se nehromadí pod kotoučem. Nádobu častěji vyprázdněte.
- Velké kusy předem nakrájejte tak, aby se vešly do plnicího otvoru.
- Posunování potravin v plnicím otvoru provádějte vždy pěchovadlem, které posunujete pomalu a bez velkého tlaku směrem dolů.
- 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 **F**, který je určen také pro sekání (mletí).
- Časy příprav (zpracování) závisí na množství, druhu a kvalitě použitých substancí, standardně se však pohybují v desítkách sekund.

Mixér (D)

Sestavení

Odejměte kryt **A10** z vypnuté pohonné jednotky **A**. Sestavenou nádobu mixéru nasadte na hřídel pohonu **A7**, nechte ji sklouznout po hřídeli a současně s ní otočte ve směru chodu hod. ručiček až do zaklapnutí. Odejmutí nádoby provedte opačným způsobem. Při upevňování nebo odejmání nádoby nevyvíjejte příliš velký tlak na držadlo nádoby. Pro funkci mixéru je nutné mít na pohonné jednotce správně upevněnou nádobu **B (bez vloženého příslušenství)** se zajištěným víkem **C**.

Použití

Mixér je určen k míchání šťáv, mléčných koktejlů, polévek, omáček, dětské a dietní výživy, vzdušných těst, piškotového těsta, výrobě pyré apod., použité tlačítko **A1 / A2**. Nastavení regulátoru **2 - max. / —**.

Doporučení

- Pokud budete zpracovávat větší množství potravin rozdělte si je do jednotlivých dávek tak, aby jste dodrželi doporučené doby chodu a klidu pohonné jednotky.
- 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.
- Nikdy neodnímejte víko **D3** za chodu pohonné jednotky.
- Tekuté přísady (např. **olej, mléko**) nebo jiné substance lze přidávat do nádoby po vyjmutí zátky **D4** malým otvorem ve víku (za chodu motoru). Během provozu doporučujeme ponechat zátku zasunutou ve víku tak, aby tekuté substance nevystříkovaly plnicím otvorem ven.
- Čím déle potraviny v mixéru zpracováváte, tím bude výsledek jemnější.
- Můžete zpracovávat také horké tekutiny až do teploty 80 °C, např. omáčky, polévky.
- U tekutin, které tvoří pěnu (např. **mléko**) nikdy nenaplňujte nádobu až po „MAX“, aby nedošlo k přetečení. V tomto případě doporučujeme množství cca 0,5 l.
- Pokud nejste s výsledkem spokojeni, spotřebič vypněte, pomocí stěrky suroviny promíchejte, odeberte část surovin nebo přidejte trochu tekutin.
- Časy příprav (zpracování) závisí na množství, druhu a kvalitě použitých substancí, standardně se však pohybují v desítkách sekund.

IV. UKLÁDÁNÍ

Skříňka (M)

Slouží k bezpečnému a úspornému uložení veškerého příslušenství, zabraňuje jeho otupení a mechanickému poškození. Na zadní straně jsou prolisy pro zavěšení skříňky na stěnu. Dejte pozor, aby v místě umístění držáku se pod omítkou nenacházela např. **elektrická, telefonní, vodovodní instalace**.

Napájecí přívod (A9)

Napájecí přívod naskládejte do úložného prostoru **A8** v zadní části spotřebiče.

V. ÚDRŽBA

Před kteroukoli manipulací se spotřebičem vytáhněte vidlici napájecího přívodu z el. zásuvky! Nepoužívejte drsné a agresivní čisticí prostředky! Čištění pohonné

jednotky **A** provádějte vlhkým hadříkem s přísadkou saponátu. Veškeré příslušenství ihned po použití umyjte v horké vodě s přísadkou saponátu (můžete použít myčku na nádobí). Pro snadnější čištění mixéru můžete sestavenou nádobu demontovat (obr. 5).

Při čištění nožů 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 přísady mohou určitým způsobem příslušenství zabarvit. To však nemá na funkci spotřebiče žádný vliv a toto zabarvení obvykle za určitou dobu samo zmizí. Výlisky z plastu nikdy nesusušte nad zdrojem tepla (např. **kamna, el./plynový sporák**).

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 správné likvidace výrobku jej odevzdejte na určených sběrných místech, kde budou přijata 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.

Výměnu součástí, které vyžadují zásah do elektrické části spotřebiče, může provádět jen odborný servis! Nedodržením pokynů výrobce zaniká právo na záruční opravu! Případné další informace o spotřebiči získáte na Infolince 800 800 000 nebo internetové adrese www.eta.cz.

VII. TECHNICKÁ DATA

Napětí (V)	uvedeno na typovém štítku
Příkon (W)	uveden na typovém štítku
Objem nádob (l)	1 / 0,75
Hmotnost pohonné jednotky (kg) cca	3,3

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 pokrmů. 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.

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 hrani.

VÝROBCE: ETA a.s., Poličská 444, 539 16 Hlinsko, Česká republika

eta 0027 **bross**

NÁVOD NA OBSLUHU

I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

- Pred uvedením do prevádzky si dôkladne prečítajte návod na obsluhu, prehladnite vyobrazenie a návod uschovajte.
- Skontrolujte, či údaj na typovom štítku zodpovedá napätiu vo Vašej elektrickej zásuvke.
- Nikdy spotrebič nepoužívajte, pokiaľ má poškodený napájací prívod alebo vidlicu, pokiaľ nepracuje správne, pokiaľ spadol na zem a poškodil sa. V takých prípadoch zanezte spotrebič do odbornej opravovne elektrospotrebičov na preverenie jeho bezpečnosti a správnej funkčnosti.
- **Výrobok je určený iba na použitie v domácnosti a na podobné účely (príprava pokrmov)! Nie je konštruovaný pre komerčné používanie!**
- **Zabráňte v manipulácii deťom a nesvojprávnym osobám bez dozoru zodpovednej osoby!**
- **Vidlicu napájacieho prívodu nezasunujte do el. zásuvky a nevyťahujte z el. zásuvky mokrými rukami a ťahaním za prívod!**
- **Pohonnú jednotku nikdy neponárajte do vody ani neumývajte pod prúdom vody!**
- **Spotrebič nenechávajte v chode bez dozoru a kontrolujte ho po celú dobu prípravy potravín!**
- **Nepoužívajte spotrebič súčasne vo funkcii na spracovanie potravín v nádobe B a mixér D.**
- **Funkcie pre spracovanie potravín možno použiť iba vtedy, pokiaľ je na pohonnej jednotke A riadne nasadený a pripevnený kryt pohonu A10.**
- **Pred každým pripojením k el. sieti a výmenou príslušenstva skontrolujte, či tlačidlo A1, A2 nesvieti. Pokiaľ tomu tak je, stlačte tlačidlo ON/OFF. Osvetlenie tlačidiel zhasne, čo značí, že strojek je vo vypnutom stave.**
- Po ukončení práce a pred každou údržbou spotrebič vždy vypnite a odpojte od el. siete (pozri **V. ÚDRŽBA**).
- 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.**).
- Nezapínajte spotrebič bez vložených substancií!
- Spotrebič používajte iba s príslušenstvom určeným pre tento typ.
- **Nikdy nevšunujte prsty do plniaceho otvoru a nepoužívajte tak isto vidličku, nôž, stierku, lyžicu a pod.** Na tento účel používajte iba priložený piest.
- Správnym nasadením nádoby, veka na nádobu, mixéra a krytu pohonu sa uvoľnia bezpečnostné poistky a spotrebič môžete zapnúť. **Bez nasadeného veka mixéra, alebo krytu pohonu nemožno spotrebič uviesť do prevádzky!**
- Nepoužívajte bezpečnostnú poistku ovládanú nádobou, vekom nádoby a bezpečnostnú poistku ovládanú mixérom alebo krytom pohonu na vypínanie spotrebiča.
- Skôr ako odložíte veko alebo nádobu mixéra nechajte rotujúce časti úplne zastaviť.



- Pri manipulácii s príslušenstvom postupujte opatrne, pretože je veľmi ostré.
- Pred použitím odoberte z noža chrániče čepelí.
- Nespracovávajúte potraviny s vyššou teplotou než **cca 80 °C (170 °F)**. Pri mixovaní horúcich tekutín povytiahnite zátku **D4** z veka mixéra.
- Pri mixovaní alebo miešaní tekutín nikdy nedávajte väčšie množstvo, než je označené na nádobe.
- 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.
- Napájací prívod nesmie byť poškodený ostrými alebo horúcimi predmetmi, otvoreným plameňom a nesmie sa ponoriť do vody.
- V prípade potreby použitia predlžovacieho prívodu je nutné, aby nebol poškodený a vyhovoval platným normám.
- Pokiaľ je napájací prívod tohto 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 opísané v tomto návode. Spotrebič nikdy nepoužívajte na žiaden 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 — tlačidlo ON / OFF | A6 — hriadeľ pohonu |
| A2 — tlačidlo PULSE | A7 — hriadeľ mixéra |
| A3 — regulátor otáčok | A8 — priestor na uloženie napájacieho prívodu |
| A4 — bezpečnostná poistka | A9 — napájací prívod |
| A5 — bezpečnostná poistka | A10 — kryt pohonu (aktivuje a deaktivuje bezpečnostnú poistku) |

B — nádoba (aktivuje a deaktivuje bezpečnostnú poistku)

C — veko

- C1 — zaisťujúci výstupok (aktivuje a deaktivuje bezpečnostnú poistku)
- C2 — plniaci otvor

D — nádoba mixéra (aktivuje a deaktivuje bezpečnostnú poistku)

- | | |
|----------------------|-----------------|
| D1 — gumové tesnenie | D3 — veko |
| D2 — nôž | D4 — zátko veka |

E — piest

F — kosákovitý nôž

G — hnetací nadstavec

H — nadstavec na šľahanie

I — strúhadlo dvojstranné hrubé

J — strúhadlo dvojstranné trhacie — hrubé / jemné

K — kotúč dvojstranný plátkovací

L — kotúč na hranolčeky jednostranný

M — skrinka

Poznámka

SK

Ku všetkým prevedeniam kuchynského robota ETA 0027 (okrem prevedenia 0027 90 051) môžete dokúpiť prídavné strojčeky **ETA 0027 91 000** – mlynček na mäso, mlynček na mak, lis na ovocie (obr. 7). Prevedenie ETA 0027 90 051 už prídavné strojčeky obsahuje.

III. PRÍPRAVA ROBOTA NA POUŽITIE (obr. 2, 3, 4)

Odstráňte všetok obalový materiál, vyjmite kuchynský robot a príslušenstvo. Z robota odstráňte všetky prípadné adhézne fólie, samolepky alebo papier. Pred prvým použitím umyte časti, ktoré prídu do styku s potravinami, v teplej vode s prídavkom saponátu, dôkladne opláchnite čistou vodou, vytrite do sucha, prípadne nechajte uschnúť. Množstvo spracovávaných potravín voľte tak, aby nedošlo k prekročeniu maximálneho obsahu nádob, ako je označené ryskou. Väčšie množstvo spracovávaných potravín je nutné rozdeliť na niekoľko dávok a priebežne kontrolovať obsah nádoby. Odporúčame občas prácu prerušiť, spotrebič vypnúť a odstrániť prípadné potraviny, ktoré sa nalepili prípadne upchali príslušenstvo alebo steny nádob, mixéra a veka (pozri ods. **I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIE**). Na plášti robota je graficky znázornený rozsah rýchlostí, pre použitie k jednotlivému príslušenstvu sa riadte podľa (obr. 6). Časy príprav (spracovania) potravín sú iba približné a závisia od množstva, druhu i kvality použitých substancií a pohybujú sa v jednotkách sekúnd až minút.

Nasadenie a odňatie nádoby (B)

Nádobu nasadíte na hriadeľ pohonu **A6** tak, aby sa zošmykla až dolu, potom ju pravotočivým pohybom zaistíte až do zaklapnutia (súčasne nastane odistenie bezpečnostnej poistky). **Tento operácii venujte zvýšenú pozornosť.** Opačným spôsobom nádobu snímte.

Nasadenie a sňatie veka (C)

Veko snímajte a nasadzujte len vtedy, pokiaľ je tlačidlo **A1** v polohe OFF (nesvieti). Veko nasadíte na nádobu **B** tak, že prelis na jeho okraji zapadne presne do vyčnievajúcej časti na okraji nádoby. Ryska na veku musí byť nad držadlom. Veko otočte v smere označenom šípkou až do zaklapnutia zaistovacieho výstupku **C1** do poistky bezpečnostného zariadenia **A4**. **Tento operácii venujte zvýšenú pozornosť.** Veko je teraz zaistené v správnej polohe a pohonná jednotka **A** môže pracovať. Opačným spôsobom veko snímajte.

Plniaci otvor (C2), piest (E)

Plniacim otvorom možno do nádoby **B** pridávať tekutiny alebo pevné substancie za chodu pohonnej jednotky **A**. Piest **E** používajte na posúvanie potravín v plniacom otvore. Pred zapnutím spotrebiča uzatvorte naplnený otvor **C2** piestom.

Nasadenie a sňatie krytu pohonu (A10)

Kryt snímajte a nasadzujte len vtedy, pokiaľ je tlačidlo **A1** v polohe OFF (nesvieti). Kryt nasadíte na pohonnú jednotku **A** a pravotočivým pohybom ho zaistíte až do zaklapnutia (súčasne nastane odistenie bezpečnostnej poistky **A5**). **Tento operácii venujte zvýšenú pozornosť.** Opačným spôsobom kryt snímajte.



Nasadenie a sňatie mixovacej nádoby (D)

Zostavenú nádobu snímajte a nasadzujte len vtedy, pokiaľ je tlačidlo **A1** v polohe OFF (nesvieti). Nádobu nasadíte na hriadeľ pohonu A7 tak, aby sa zošmykla až dolu a pravotočivým pohybom ju zaistíte až do zaklapnutia (súčasne nastane odistenie bezpečnostnej poistky **A5**). **Tieto operácie venujte zvýšenú pozornosť.** Opačným spôsobom nádobu snímajte.

Bezpečnostná poistka (A4)

- Zabraňuje uvedeniu spotrebiča do chodu, pokiaľ veko **C** nie je správne nasadené na nádobu **B**.
- Vypne spotrebič v prípade, že by došlo k odisteniu veka.

Bezpečnostná poistka (A5)

- Zabraňuje uvedeniu spotrebiča do chodu, pokiaľ mixér **D** alebo kryt pohonu **A10** nie je správne nasadený na pohonnej jednotke **A**.
- Vypne spotrebič v prípade, že by došlo k odisteniu mixéra.

UPOZORNENIE

Pokiaľ po stlačení tlačidla **ON / OFF** alebo tlačidla **PULSE** strojček nepracuje, ale príslušné tlačidlo svieti, znamená to, že nádoby alebo veko nie sú správne nasadené/uzatvorené. Skontrolujte nasadenie/uzatvorenie nádob a veka (musí byť odistené bezpečnostné poistky)

Tlačidlo (A1)

ON / OFF, je určené na strúhanie, miešanie, prípravu kaše a veľmi jemné sekanie.

Tlačidlo (A2)

PULSE, motor beží len po dobu stlačenia (na max. výkon). Je určené na krájanie a na normálne až hrubé sekanie. Stlačenie opakujte niekoľkokrát, kým nedosiahnete požadovaný výsledok.

Regulátor otáčok (A3)

Umožňuje nastaviť optimálne otáčky pre zvolený pracovný nadstavec.

POUŽITIE PRÍSLUŠENSTVA

Kosákovitý nôž (F)

Zostavenie

Nôž nasadíte stredovým otvorom na hriadeľ pohonu **A6**, nechajte ho zošmyknúť po hriadeľ a súčasne s ním otočte v smere chodu hodinových ručičiek až na doraz. Vytiahnutie noža vykonajte opačným spôsobom.

Použitie

Sekanie (mletie), mixovanie, miešanie všetkých druhov ovocia, zeleniny, mäsa (zbavených kostí, šliach a kože) a na prípravu pyr. **Nôž nepoužívajte na spracovanie riedkeho cesta.**

Sekanie: použite tlačidlo **A1**. Nastavenie regulátora **1 — max.**

Mixovanie: použite tlačidlo **A2**. Nastavenie regulátora —.

Odporúčanie

- Nikdy nespracovávajúce veľmi tvrdé materiály, ako sú kávové zrná, muškátový oriešok, kocky ľadu a pod. Nôž by sa zbytočne čoskoro utopil.
- Potraviny vopred nakrájajte na kocky s rozmermi približne 30 x 30 x 30 mm. Nemeňte zmrazené mäso. Pre hrubé až stredne hrubé sekanie (mletie) napr. cibule použite tlačidlo **A2**, 5 – 10 krátkych okamihov obvykle stačí. Pokiaľ sekáte tvrdé syry alebo čokoládu, pracujte krátko. Suroviny sa totiž sekaním nadmerne ohrejú, začnú mäknúť a môžu zhrudkovať.
- Časy príprav (spracovania) závisia od množstva, druhu a kvality použitých substancií, štandardne sa však pohybujú v desiatkach sekúnd (cca 30 – 60 sekúnd).

Hnetací nadstavec (G)

Zostavenie

Nadstavec nasadíte stredovým otvorom na hriadeľ pohonu **A6**, nechajte ho zošmyknúť po hriadeli a súčasne s ním otočte v smere chodu hodinových ručičiek až na doraz.

Vytiahnutie nadstavca vykonajte opačným spôsobom.

Použitie

Hnetenie – krehké / ľahšie / ťažšie kynuté cesto, použite tlačidlo **A1**.

Nastavenie regulátora **min.** – **max.**

Odporúčanie

- Pri príprave väčšieho množstva cesta ho spracujte v niekoľkých dávkach. V žiadnom prípade nepripravujte viac než štyri dávky za sebou. Pred ďalším použitím urobte aspoň 30 min. prestávku.
- Pri hnetení použite substancie izbovej teploty. Kvasnice si vopred rozmiešajte vo vlažnom mlieku alebo vode. Hneď ako cesto získa tvar gule, podľa Vašich zvyklostí ukončite hnetenie, prípadne podľa receptúry ponechajte cesto kysnúť.
- Časy príprav (spracovania) závisia od množstva, druhu a kvality použitých substancií, štandardne sa však pohybujú v desiatkach sekúnd (cca 30 – 180 sekúnd).

Nadstavec na šľahanie (H)

Zostavenie

Nadstavec nasadíte stredovým otvorom na hriadeľ pohonu **A6**, nechajte ho zošmyknúť po hriadeli a súčasne s ním otočte v smere chodu hodinových ručičiek až na doraz.

Vytiahnutie nadstavca vykonajte opačným spôsobom.

Použitie

Šľahanie – šľahačka, vajcia, vaječné bielky, dezertové krémy, instantný puding, majonéza, piškótové cesto, použite tlačidlo **A1**. Nastavenie regulátora **min.** – **max.**

Odporúčanie

- Nadstavec nepoužívajte na prípravu ciest s obsahom margarínu či masla alebo na hnetenie cesta.
- Pri šľahaní použite substancie izbovej teploty. V prípade, že šľahanie nie je optimálne, pridajte trochu citrónovej šťavy alebo soli. Krém, šľahačku a smotanu schlaďte aspoň na 6 °C.
- Pred šľahaním vaječných bielkov (minimálne množstvo 1 ks) sa uistite, že nadstavec a nádoba sú suché a bez zvyškov oleja. Bielky by mali mať izbovú teplotu.
- Časy príprav (spracovania) závisia od množstva, druhu a kvality použitých substancií, štandardne sa však pohybujú v desiatkach sekúnd (cca 60 – 180 sekúnd).



Strúhadlo dvojstranné hrubé (I)

Použitie

Hrubé a stredne jemné strúhanie – všetky druhy ovocia a zeleniny, rožky, žemle, použite tlačidlo **A1**. Nastavenie regulátora **2 – max.**

Strúhadlo dvojstranné trhacie – hrubé / jemné (J)

Použitie

Hrubé strúhanie – najmä surové zemiaky, použite tlačidlo **A1**.

Nastavenie regulátora **2 – max.**

Jemné strúhanie – všetky druhy ovocia a zeleniny, rožky, žemle, použite tlačidlo **A1**.

Nastavenie regulátora **2 – max.**

Kotúč dvojstranný plátkovací (K)

Použitie

Krájanie na hrubé a tenké plátky – všetky druhy ovocia a zeleniny, použité tlačidlo **A1**.

Nastavenie regulátora **1 – max.**

Kotúč na hranolčeky jednostranný (L)

Použité tlačidlo **A1**. Nastavenia regulátora **min. – 1.**

Zostavenie

Zvolené strúhadlo nasadíte stredovým otvorom na hriadeľ pohonu **A6**. Strúhadlá, ktoré sú obojstranné, nasadzujete vždy stranou, ktorou chcete pracovať, smerom hore. Vytiahnutie strúhadla vykonajte opačným spôsobom.

Odporúčanie

- Pri spracovaní veľkého množstva potravín skontrolujte, či sa nehromadí pod kotúčom. Nádobu častejšie vyprázdňte.
- Veľké kusy vopred nakrájajte tak, aby sa vošli do plniaceho otvoru.
- Posúvanie potravín v plniacom otvore vykonávajte vždy piestom, ktorý posúvajte pomaly a bez veľkého tlaku smerom dolu.
- V prípade, že potraviny budú nastrúhané nahrubo (napr. **strúhanka**), použite na jemnejšie rozomletie kosákovitý nôž.
- Pri strúhaní alebo granulovaní mäkkých surovín použite nízku rýchlosť, aby sa suroviny nezmenili na kašu.
- Na potraviny, ktoré podľa svojich zvyklostí strúhate (**tvrdý syr, orechy, čokoláda**), radšej používajte kosákovitý nôž **F**, ktorý je určený tak isto na sekanie (mletie).
- Časy príprav (spracovania) závisia od množstva, druhu a kvality použitých substancií, štandardne sa však pohybujú v desiatkach sekúnd.

Mixér (D)

Zostavenie

Odstráňte kryt **A10** z vypnutej pohonnej jednotky **A**. Zostavenú nádobu mixéra nasadíte na hriadeľ pohonu **A7**, nechajte ju zošmyknúť po hriadeľ a súčasne s ňou otočte v smere chodu hodinových ručičiek až do zaklapnutia. Sňatie nádoby vykonajte opačným spôsobom. Pri upevňovaní alebo odnímaní nádoby nevyvíjajte príliš veľký tlak na držadlo nádoby. Pre funkciu mixéra je nutné mať na pohonnej jednotke správne pripevnenú nádobu **B (bez vloženého príslušenstva)** so zaisteným vekom **C**.

Použitie

Mixér je určený na miešanie štiav, mliečnych koktailov, polievok, omáčok, detskej a diétnej výživy, vzdušných ciest, piškótového cesta, výrobu pyr, a pod., použité tlačidlo **A1 / A2**. Nastavenie regulátora **2 — max / —**.

SK

Odporúčanie

- Pokiaľ budete spracovávať väčšie množstvo potravín, rozdeľte si ho do jednotlivých dávok tak, aby ste dodržali odporúčané doby chodu a nečinnosti pohonnej jednotky.
- Pevnejšie substancie je vhodné rozkrájať na malé kúsky. Nespracovávajú veľmi tvrdé materiály (napr. **kocky ľadu a pod.**). Nôž by sa zbytočne čoskoro otupil.
- Tvrdé suroviny (napr. **strukoviny, sójové bôby a pod.**) namočte pred spracovaním do vody.
- Nikdy neodnímajte veko **D3** za chodu pohonnej jednotky.
- Tekuté prísady (napr. **olej, mlieko**) alebo iné substancie možno pridávať do nádoby po vytiahnutí zátky **D4** malým otvorom vo veku za chodu motora). Počas prevádzky odporúčame ponechať zátku zasunutú vo veku tak, aby tekuté substancie nevystrekovali plniacim otvorom von.
- Čím dlhšie potraviny v mixéri spracováate, tým bude výsledok jemnejší.
- Môžete spracovávať takisto horúce tekutiny až do teploty 80 °C, napr. omáčky, polievky.
- Pri tekutinách, ktoré tvoria penu (napr. **mlieko**) nikdy nenaplňujte nádobu až po „MAX“, aby nedošlo k pretečeniu. V tomto prípade odporúčame množstvo cca 0,5 l.
- Pokiaľ nie ste s výsledkom spokojní, spotrebič vypnite, pomocou stierky suroviny premiešajte, odoberte časť surovín alebo pridajte trochu tekutiny.
- Časy príprav (spracovania) závisia od množstva, druhu a kvality použitých substancií, štandardne sa však pohybujú v desiatkach sekúnd.

IV. UKLADANIE

Skrinka (M)

Slúži na bezpečné a úsporné uloženie všetkého príslušenstva, zabraňuje jeho otupeniu a mechanickému poškodeniu. Na zadnej strane sú prelisy na zavesenie skrinky na stenu. Dajte pozor, aby v mieste umiestnenia držiaka sa pod omietkou nenachádzala napr. **elektrická, telefónna, vodovodná inštalácia**.

Napájací prívod (A9)

Napájací prívod naskladajte do úložného priestoru **A8** v zadnej časti spotrebiča.

V. ÚDRŽBA

Pred ktoroukoľvek manipuláciou so spotrebičom vytiahnite vidlicu napájacieho prívodu z el. zásuvky! Nepoužívajte drsné a agresívne čistiace prostriedky! Čistenie pohonnej jednotky **A** vykonávajte vlhkou handričkou s prídavkom saponátu. Všetko príslušenstvo ihneď po použití umyte v horúcej vode s prídavkom saponátu (môžete použiť umývačku riadu). Pre ľahšie čistenie mixéra môžete zostavenú nádobu demontovať (obr. 5). **Pri čistení nožov 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**).

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. Správnu likvidáciu tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta (viď www.envidom.sk). Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s národnými predpismi udelené pokuty. Ak má byť spotrebič definitívne vyradený z činnosti, odporúča sa po jeho odpojení od elektrickej siete odrezať napájací prívod. Spotrebič tak bude nepoužiteľný.

Výmenu súčiastok, ktorá vyžaduje zásah do elektrických častí spotrebiča, musí vykonať špecializovaný servis! Nedodrzaním pokynov výrobcu zaniká právo na záručnú opravu!

Prípadné ďalšie informácie o spotrebiči získate na internetovej adrese www.eta.sk.

VII. TECHNICKÉ ÚDAJE

Napätie (V)	uvedené na typovom štítku
Príkon (W)	uvedené na typovom štítku
Objem nádob asi (l)	1 / 0,75
Hmotnosť pohonnej jednotky asi (kg)	3,3

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.

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



Nebezpečenstvo udusenía. PE vrečko odkladajte mimo dosahu detí. Vrečko nie je na hranie.

VÝROBCA: ETA a.s., Poličská 444, 539 16 Hlinsko, Česká republika.

VÝHRADNÝ DOVOZCA PRE SR: ETA — Slovakia, spol. s r.o., Stará Vajnorská 17,
831 04 Bratislava 3

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

I. ТРЕБОВАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед вводом прибора в эксплуатацию следует внимательно ознакомиться с содержанием настоящей инструкции включая рисунки и инструкцию сохранить.
- Проверьте, если напряжение, указанное на электроприборе, соответствует напряжению электросети в Вашем доме.
- Никогда не пользуйтесь прибором у которого поврежден питательный провод или вилка питательного провода, а также в случае его неправильной работы (упал на пол и повредился, или упал в воду). В таком случае отнесите изделие в специализированную электромастерскую на проверку его безопасности и правильной работы.
- **Изделие предназначено исключительно для бытовых и тому подобных нужд (приготовления пищи)! Ни в коем случае не предназначено для коммерческих целей!**
- **Не позволяйте без присмотра ответственного лица манипулировать с прибором детям или другим недееспособным лицам !**
- Штепсельную вилку кабеля питания нельзя вставлять в розетку эл. тока и вынимать ее из розетки мокрыми руками или выдергиванием кабеля питания!
- Запрещается погружать блок электродвигателя в воду или другие жидкости, а также промывать его под проточной водой!
- **Запрещается оставлять включенный прибор без присмотра, следите за прибором на протяжении всего процесса обработки продуктов!**
- **Запрещается использовать прибор одновременно для обработки продуктов в чаше кухонного комбайна B и блендера D.**
- **Режим для переработки продуктов можно использовать только тогда, когда на блоке электродвигателя A тщательно установлена и зафиксирована крышка электродвигателя A10.**
- **Перед каждым включением прибора в электросеть и замене принадлежностей необходимо проверить, если не горят кнопки A1 и A2. Если кнопки горят, то необходимо нажать кнопку ON/OFF. Освещение кнопок погаснет, что обозначает то, что комбайн находится в выключенном состоянии.**
- После окончания работы и перед каждым уходом прибора обязательно его выключите и отсоедините от эл. сети (см. **V. УХОД**).
- Прибором пользуйтесь только в рабочем положении в местах, где он не может опрокинуться и на достаточном расстоянии от источников тепла (напр., **печки, эл./газовой плиты, и т.п.**) и влажных поверхностей (напр., **раковины и т.п.**).
- Не включайте прибор без вложенных субстанций!
- Прибор используйте только с принадлежностями, предназначенными для этого типа.

- Во время работы электроприбора запрещается проталкивать продукты в загрузочный бункер пальцами или какими-либо другими предметами (напр., вилкой, ножом, шпателем, ложкой, лопаткой и т.п.) Для этой цели пользуйтесь только прилагаемым толкателем.
- При правильной установке чаши, крышки на чашу кухонного комбайна, кувшина блендера и крышки электродвигателя, деактивируется предохранитель и прибор можно включить. **Без правильно установленной крышки, блендера или крышки электродвигателя прибор включить невозможно!**
- Не пользуйтесь предохранителем управляемым чашей и крышкой чаши и предохранителем управляемым блендером или крышкой электродвигателя, для выключения прибора.
- Прежде чем снять крышку с чаши или кувшина, дождитесь полной остановки движущихся деталей.
- При обращении с принадлежностями будьте очень осторожны, режущие кромки очень острые.
- Перед применением снимите с ножа кожури кромок.
- Не перерабатывайте продукты с температурой выше чем **80 °C (170 °F)**. При обработке горячих жидкостей подтяните пробку **D4** из крышки блендера.
- Не заполняйте чашу или кувшин блендера выше отметки максимального уровня.
- Если перерабатываемые продукты начинают прилипать к поверхности принадлежностей (напр., **ножах, терках**), прибор выключите и принадлежности осторожно очистите (напр., шпателем).
- Следите за тем, чтобы питательный провод не попал в контакт с вращающимися деталями прибора.
- Питательный провод не должен быть поврежден острыми или горячими предметами, открытым пламенем и не должен погружаться в воду.
- В случае необходимости использования удлинительного провода необходимо, чтобы он не был поврежден и соответствовал действующим стандартам.
- В случае повреждения питательного провода прибора сразу отсоедините прибор от электрической сети. Чтобы предотвратить получение травмы эл.током или возникновения пожара, необходимо заменить поврежденный провод специальным питательным проводом у производителя или у его сервисного техника.
- Запрещено пользоваться изделием для других целей, кроме тех, которые указаны в этой инструкции!
- В случае не соблюдения выше указанных правил по безопасности производитель не несет ответственность за ущерб, вызванный неправильной эксплуатацией прибора (напр., **порча продуктов, получение травмы, порезы**) и не дает гарантии на работу изделия.

II. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА И ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ (рис.1)

A – блок электродвигателя

- A1 – кнопка ON / OFF
- A2 – кнопка PULSE
- A3 – регулятор оборотов
- A4 – предохранитель
- A5 – предохранитель
- A6 – вал электродвигателя
- A7 – вал блендера



A8 – отсек для намотки сетевого провода

A9 – питательный провод

A10 – крышка блока электродвигателя (активирует и деактивирует предохранитель)

B – чаша кухонного комбайна (активирует и деактивирует предохранитель)

C – крышка

C1 – фиксирующий выступ (активирует и деактивирует предохранитель)

C2 – загрузочное отверстие

D – кувшин блендера (активирует и деактивирует предохранитель)

D1 – резиновое уплотнение

D2 – нож

D3 – крышка

D4 – пробка крышки

E – толкатель

F – серповидный нож

G – насадка тестомешалка

H – насадка для взбивания

I – терка двухсторонняя для грубого измельчения

J – терка двухсторонняя шинковальная – грубая / тонкая

K – ломтерезка двухсторонняя

L – ломтерезка односторонняя для нарезки картофельной соломки

M – ящик с принадлежностями

Примечание

Для всех исполнений кухонного комбайна ETA 0027 (кроме исполнения ETA 0027 90 051) можно приобрести дополнительные принадлежности **ETA 0027 91 000** – мясорубку, мельницу на мак, соковыжималку (рис. 7).

У исполнения ETA 0027 90 051 дополнительные принадлежности уже в комплекте.

III. ПОДГОТОВКА КОМБАЙНА К РАБОТЕ (рис. 2, 3, 4)

Удалите весь упаковочный материал и достаньте кухонный комбайн и его принадлежности. С поверхности прибора снимите всю предохранительную пленку, наклейки или бумагу. Перед первым применением помойте все детали, которые могут находиться в процессе работы в контакте с продуктами, в горячей воде с добавкой моющего средства, тщательно ополосните и вытрите или оставьте высохнуть.

Количество перерабатываемых продуктов не должно превысить максимальный объем сосуда обозначенного **отметкой**. Большое количество перерабатываемых продуктов необходимо разделить на несколько порций и регулярно контролировать содержание сосуда. Рекомендуем во время работы время от времени сделать перерыв, изделие выключить и удалить случайно прилипшие продукты или продукты засорившие дополнительные принадлежности или стенки чаши, блендера или крышки (смотри абзац **I. ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ**). На корпусе комбайна графически изображен предел скоростей, для использования отдельных принадлежностей руководствуйтесь этим рисунком (рис. 6). Время переработки продуктов только приблизительное, зависит от количества, вида и качества использованных субстанций. Они колеблются в пределах секунд и минут.

Установка и извлечение чаши кухонного комбайна (B)

Чашу установите на вал блока электродвигателя **A6** так, чтобы она соскользнула вниз до упора, затем поверните в правую сторону до отказа – до щелчка фиксации замков (одновременно отключится предохранитель). **Этой операции уделите повышенное внимание.** При извлечении чаши прибор придержите, чашу поверните и снимите с замка.

Установка и извлечение крышки (C)

Крышку снимайте и устанавливайте только тогда, когда кнопка **A1** находится в положении OFF (не горит). Крышку установите на чашу **B** таким образом, чтобы впадина по ее краю совпала точно с выступами по краям чаши. Метка на крышке должна находиться над рукояткой. Крышку поверните в направлении обозначенном стрелкой до щелчка фиксирующего выступа **C1** в предохранитель **A4**. **Этой операции уделяйте повышенное внимание.** Крышка теперь зафиксирована в правильном положении и блок электродвигателя **A** может работать. В обратной последовательности крышку можно снять.

Загрузочное отверстие (C2), толкатель (E)

Загрузочным отверстием можно в чашу **B** дополнять жидкости или твердые субстанции во время работы блока электродвигателя **A**.

Толкатель **E** используйте для подачи продуктов в загрузочное отверстие. Перед включением прибора закройте загрузочное отверстие **C2** толкателем.

Установка и извлечение крышки блока электродвигателя (A10)

Крышку снимайте и устанавливайте только тогда, когда кнопка **A1** находится в положении OFF (не горит). Крышку установите на блок электродвигателя **A** и поверните ее в правую сторону до упора (одновременно произойдет деактивация предохранителя **A5**). **Этой операции уделяйте повышенное внимание.** В обратной последовательности крышку можно снять.

Установка и извлечение блендера (D)

Комплектную чашу снимайте и устанавливайте только тогда, когда кнопка **A1** находится в положении OFF (не горит). Чашу установите на вал блендера **A7** так, чтобы она соскользнула вниз до упора, затем поверните в правую сторону до отказа – до щелчка фиксации замков (одновременно произойдет деактивация предохранителя **A5**). **Этой операции уделяйте повышенное внимание.** В обратной последовательности чашу можно снять.

Предохранитель (A4)

- Предотвращает включение прибора при неправильно установленной крышке **C** на чашу **B**.
- Выключает прибор в случае нарушения фиксации крышки.

Предохранитель (A5)

- Предотвращает включение прибора при неправильно установленном блендере **D** на блок электродвигателя **A**.
- Выключает прибор в случае нарушения фиксации блендера.



ПРИМЕЧАНИЕ

Если после нажатия кнопки **ON / OFF** или кнопки **PULSE** комбайн не работает, но соответствующая кнопка горит, то обозначает, что чаши или крышка неправильно установлены/закрыты. Проверьте установку и закрытие чаши и крышки (должны быть деактивированны предохранители).

Кнопка (A1)

ON / OFF, предназначена для терки, замешивания, приготовления каши и очень тонкого шинкования.

Кнопка (A2)

PULSE, электродвигатель работает только во время нажатия (при макс. мощности). Предназначена для резки, для нормального и грубого шинкования. Нажатие повторите несколько раз, пока не добьетесь необходимого результата.

Регулятор оборотов (A3)

Позволяет установить оптимальные обороты для выбранной рабочей насадки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Серповидный нож (F)

Сборка

Нож наденьте центральным отверстием на вал блока электродвигателя **A6**, оставьте его соскользнуть по валу и одновременно поверните нож по направлению часовых стрелок до упора. Обратным способом нож можно снять.

Предназначение

Рубка (размол), миксирование, замешивание всех видов фруктов, овощей, мяса (избавленных от костей, кожи) и приготовление пюре. **Ножом не пользуйтесь для приготовления жидких тест.**

Рубка: использованная кнопка **A1**. Установка регулятора **1 – макс.**

Миксирование: использованная кнопка **A2**. Установка регулятора –.

Рекомендации

- Никогда не обрабатывайте слишком твердые продукты, как например, зерна кофе, мускатный орех, кубики льда и т.п. Нож притупится.
- Продукты заранее порежьте на кубики размером приблизительно 30х30х30 мм. Не молите замороженное мясо. Для грубой или средне грубой рубки (размола) например, лук, используйте кнопку **A2**, 5–10 коротких нажатий обычно достаточно. При обработке сыров или шоколада, работайте короткое время, так как продукты при обработке нагреваются, начинают быть мягкими и могут стать комковатыми.
- Время переработки зависит от количества, вида и качества использованных субстанций. Стандартно они в пределах десятка секунд (приблизительно 30–60 секунд).

Насадка тестомешалка (G)

Сборка

Насадку наденьте центральным отверстием на вал блока электродвигателя **A6**, оставьте ее соскользнуть по валу и одновременно поверните насадку по направлению часовых стрелок до упора. Обратным способом насадку можно снять.

Использование

Замес – рассыпчатые / легкие/ дрожжевые теста, использованная кнопка **A1**.

Установка регулятора **мин. – макс.**

Рекомендации

- При переработке большого количества теста, тесто разделите на несколько порций. Ни в коем случае не перерабатывайте свыше четырех порций за один прием. Перед последующей переработкой сделайте не менее 30 минутную паузу.
- Для замеса используйте субстанции с комнатной температурой. Дрожжи заранее размешайте в теплом молоке или воде. Сразу после того, как тесто приобретет форму шара, в соответствии с Вашим опытом закончите замес, или в соответствии с рецептурой оставьте тесто подниматься.
- Время переработки зависит от количества, вида и качества использованных субстанций. Стандартно они в пределах десятка секунд (приблизительно 30–180 секунд).

Насадка для взбивания (H)

Сборка

Насадку наденьте центральным отверстием на вал блока электродвигателя **A6**, оставьте ее соскользнуть по валу и одновременно поверните насадку по направлению часовых стрелок до упора. Обратным способом насадку можно снять.

Использование

Взбивание – взбитые сливки, яичный белок, десертные кремы, майонез, бисквитное тесто, использованная кнопка **A1**. Установка регулятора **мин. – макс.**

Рекомендации

- Насадку не используйте для приготовления теста с содержанием маргарина или масла, или замеса теста.
- Для взбивания используйте субстанции с комнатной температурой. В случае, если взбивание не происходит оптимально, добавьте немного лимонного сока или соль. Крем, сливки или сметану охладите хотя бы на 6 °С.
- Перед взбиванием яичных белков (минимальное количество 1 шт) убедитесь в том, что насадка и чаша сухие и без остатков масла. Белки должны иметь комнатную температуру.
- Время переработки зависит от количества, вида и качества использованных субстанций. Стандартно они в пределах десятка секунд (приблизительно 60–180 секунд).

Терка двухсторонняя грубая (I)

Использование

Грубое и среднетонкое натирание – все виды фруктов и овощей, булки; использованная кнопка **A1**. Установка регулятора 2 – макс.

Терка двухсторонняя шинковальная – грубая / тонкая (J)

Использование

Шинкование – преимущественно сырой картофель; использованная кнопка **A1**.

Установка регулятора **2 – макс.**

Натирание – все виды фруктов и овощей, булки; использованная кнопка **A1**.

Установка регулятора **2 – макс.**



Ломтерезка (К) Использование

Резка толстыми и тонкими ломтиками – все виды фруктов и овощей; использованная кнопка **A1**. Установка регулятора **1 – макс**.

Ломтерезка односторонняя для нарезки картофельной соломки (L)

Использование

Использованная кнопка **A1**. Установка регулятора **мин. – 1**.

Сборка

Выбранную терку наденьте центральным отверстием на вал блока электродвигателя **A6**. Двухстороннюю терку надевайте всегда той стороной, которой хотите обрабатывать, вверх. Обратным способом терку можно снять.

Рекомендации

- При переработке большого количества продуктов проверьте, если они не накапливаются под диском. Чашу высыпайте чаще.
- Большие куски заранее порежьте так, чтобы они поместились в загрузочное отверстие.
- Добавление продуктов через загрузочное отверстие проводите только толкателем, которое продвигайте плавно и без большого давления в направлении вниз.
- В случае, если продукты будут шинкованы грубо (напр., **сухари**), используйте для более тонкого измельчения серповидный нож.
- Для предотвращения превращения продуктов в кашу необходимо при натирании или гранулировании мягких продуктов использовать низкую скорость.
- Для переработки продуктов, которые привыкли натирать (**твердый сыр, орехи, шоколад**) лучше всего используйте серповидный нож **F**, предназначенный также для рубки (размола).
- Время переработки зависит от количества, вида и качества использованных субстанций. Стандартно они в пределах десятка секунд.

Блендер (D)

Сборка

Снимите крышку **A10** с блока электродвигателя **A**. Собранный кувшин блендера наденьте на вал блока электродвигателя **A7**, оставьте его соскользнуть по валу и одновременно поверните блендер по направлению часовых стрелок до щелчка. Обратным способом кувшин можно снять. При присоединении или отсоединении кувшина блендера не нажимайте слишком сильно на ручку кувшина. Для работы блендера необходимо иметь на блоке электродвигателя правильно установленную чашу **B** (без вложенных принадлежностей) с зафиксированной крышкой **C**.

Использование

Предназначен для размешивания соков, молочных коктейлей, супов, соусов, детской и диетической пищи, воздушного теста, изготовления пюре, и т.п.; использованная кнопка **A1/A2**. Установка регулятора **2 – макс/ –**.

Рекомендации

- При переработке большого объема продуктов, разделите его на небольшие порции так, чтобы соблюдали рекомендуемое время работы и покоя блока электродвигателя.

- Твердые ингредиенты необходимо нарезать на более мелкие кусочки. Не перерабатывайте очень твердые материалы (напр., **кубики льда и т.п.**). Нож может притупиться.
- Твердые продукты (напр., **бобовые овощи, соевые бобы и т.п.**) следует перед обработкой замочить в воде.
- Никогда не снимайте крышку **D3** во время работы блока электродвигателя.
- Для добавления жидких ингредиентов (напр., **растительного масла, молока**) или других субстанций в кувшин в процессе обработки продуктов, можно использовать после снятия пробки **D4** небольшое отверстие в крышке. Во время работы рекомендуем оставить пробку вставленную в крышке так, чтобы жидкие субстанции не разбрызгивались через загрузочное отверстие.
- Чем дольше продукты в блендере перерабатываете, тем мельче будет результат.
- Максимальное время работы **2 мин.**, после этого соблюдайте паузу, приблизительно **5 мин.**, необходимую для охлаждения блока электродвигателя.
- Можете также перерабатывать горячие жидкости до 80 °С, напр., соусы, супы.
- Во избежание разбрызгивания жидкости, при переработке жидкостей образующих пену (напр., **молока**), никогда не наливайте в кувшин больше макс. объема жидкостей.
- Если Вы не удовлетворены результатом обработки ингредиентов, выключите электроприбор и перемешайте ингредиенты лопаткой, извлеките часть содержимого для обработки меньшей порции, или для того чтобы добавить некоторое количество жидкости.
- Время переработки зависит от количества, вида и качества использованных субстанций. Стандартно они в пределах десятка секунд.

IV. ХРАНЕНИЕ

Ящик (M)

Предназначен для безопасного и бережного хранения принадлежностей, препятствует их затуплению и механическому повреждению. На задней стороне ящика имеются отверстия для завешивания на стену. Будьте внимательны, чтобы в месте крепления держателя под штукатуркой не находилась напр., **электрическая, телефонная, водопроводная инсталляция.**

Питательный провод (A9)

Питательный провод сложите в отсек для хранения **A8** в задней части прибора.

V. УХОД ЗА ИЗДЕЛИЕМ

Перед каждой манипуляцией с прибором отсоедините штепсельную вилку кабеля питания блока электродвигателя от розетки электрической сети! Не применяйте абразивные и агрессивные чистящие средства! Очистку блока электродвигателя **A** проводите только влажной тряпкой с моющим средством. Остальные принадлежности сразу после использования помойте в теплой воде с добавкой моющего средства (можете использовать также посудомоечную машинку). Для удобной очистки блендера можете собранный кувшин снять (рис. 5). **При очистке ножей и терок следует работать очень осторожно!** Следите за тем, чтобы резные кромки принадлежностей не прикасались с твердыми предметами, которые их тупят и тем снижают их эффективность. Некоторые добавки могут определенным способом принадлежности окрасить. Это не является дефектом



прибора, окраска через некоторое время исчезает. Пластмассовые принадлежности ни в коем случае не сушите над источником тепла (напр. печкой, эл./газовой плитой).

VI. 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 кабель питания. После этого прибором нельзя пользоваться.

Техническое обслуживание капитального характера или требующее вмешательства во внутренние части изделия может проводить только специализированная ремонтная мастерская!

Несоблюдение указаний производителя лишает потребителя права гарантийного ремонта.

VII. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение (В)	указанно на типовой табличке прибора
Мощность (Вт)	указанно на типовой табличке прибора
Объем чаши/кувшина (л)	1 / 0,75
Вес блока электродвигателя (кг)	3,3

С точки зрения электромагнитной совместимости изделие удовлетворяет требованиям Директивы 2004/108/ЕС и с точки зрения электрической безопасности Директиве 2006/95/ЕС.

Изделие соответствует Указу Европейского парламента и Совета № 1935/2004/ЕС об материалах и предметах предназначенных для контакта с продуктами.

Завод-изготовитель оставляет за собой право вносить в конструкцию изделия не существенные изменения, не влияющие на его работу.

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.

Опасность удушья. Не давайте детям, возможность доступа к полиэтиленовому пакету. Пакет не предназначен для игры.

ETA a.s., Poličská 444, 539 16 Hlinsko, Czech Republic



eta 0027 

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

I. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

- A készülék üzembe helyezése előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást, tanulmányozza át az ábrákat, majd az útmutatót gondosan őrizze meg.
- Ellenőrizze, hogy a típuscímken feltüntetett adatok megfelelnek-e a hálózati feszültségnek.
- Ne használja sohasem a készüléket, ha a csatlakozókábele vagy a villásdugó megsérült, ha nem működik megfelelően, ha leesett a földre és megsérült. Ezekben az esetekben forduljon szakszervizhez és ellenőriztesse a készülék biztonsági és működési funkcióit.
- **A termék kizárólag háztartási vagy hasonló célokra készült!**
- **Gyermekek és nem jogképes személyek a készüléket nem használhatják!**
- **A csatlakozókábel villásdugóját nedves kézzel ne helyezze a dugaszoló aljzatba vagy ne húzza ki a dugaszoló aljzataból! A villásdugót ne a csatlakozókábel segítségével húzza ki!**
- **A meghajtó egységet ne merítse soha vízbe és ne mossa folyó víz alatt!**
- **A készüléket ne hagyja bekapcsolt állapotban felügyelet nélkül és ellenőrizze az ételkészítés teljes ideje alatt!**
- **Ne végezze egyszerre az élelmiszer feldolgozását a B edényben és a D turmixban.**
- **Az élelmiszer feldolgozása csak akkor végezhető, ha az A meghajtó egységre szabályszerűen rá van helyezve és rögzítve van a meghajtó A10-es fedele.**
- **Az elektromos hálózathoz való csatlakoztatás és a tartozékok cseréje előtt mindig ellenőrizze, hogy az A1 és A2 kapcsoló nem világít. Ha világítanak, nyomja meg az ON / OFF gombot. A gombok megvilágításának kialvása jelzi, hogy a készülék kikapcsolt.**
- A munka befejezése után és minden karbantartás előtt a készüléket mindig kapcsolja ki és áramtalanítsa (lásd az **V. KARBANTARTÁS** c. fejezetet).
- A készüléket csak munkahelyzetben használja olyan helyen, ahol nem áll fenn a felborulásának a veszélye és megfelelő távolságban a hőforrásoktól (pl. **kályhától, elektromos vagy gáztűzhelytől, főzőlaptól stb.**) és nedves felületektől (**mosogató, mosdó stb.**).
- Ne kapcsolja be a készüléket a feldolgozandó élelmiszerek nélkül!
- A készüléket csak ehhez a típushoz való tartozékokkal működtesse.
- **Soha ne nyúljon kézzel a töltőnyílásba és ne használjon ehhez pl. villát, kést, spatulát vagy kanalat sem.** Erre a célra csupán a mellékelt nyomórúd használható.
- Az edény, az edény fedelének, a turmixnak és a meghajtó fedelének a helyes felhelyezésekor a biztonsági kapcsolók kioldanak és a készülék bekapcsolható. **A fedél, a turmix vagy a meghajtó fedelének felhelyezése nélkül a készülék nem működtethető!**
- Ne használja az edénnyel, az edény fedelével, a turmixszal vagy a meghajtó fedelével működtetett biztonsági kapcsolót a készülék kikapcsolásához.
- Az edény fedelének vagy turmixnak a levétele előtt várja meg, amíg a készülék forgórészei teljesen megállnak.

H

- A tartozékokkal bánjon óvatosan, nagyon élesek!
- Használat előtt vegye le a késbetétről az élvédőt.
- Ne végezze cca **80 °C–nál (170 °F)** magasabb hőmérsékletű élelmiszer feldolgozását. Forró folyadékok mixelésénél húzza kijebb a **D4**–es dugót a turmix fedeléből.
- Folyadékok mixelésénél vagy keverésénél ne használjon nagyobb mennyiséget, mint amennyi megfelel az edény falán levő jelnek.
- Amennyiben feldolgozás közben az élelmiszer ráragad a tartozékokra (pl. **a késbetétre, reszelőre**), kapcsolja ki a készüléket és a tartozékot óvatosan tisztítsa meg (pl. **a spatulával**).
- Ügyeljen arra, hogy a csatlakozókábel ne érintkezzen a készülék forgó részeivel.
- Vigyázzon arra, nehogy a csatlakozókábel éles vagy forró tárgyak, vagy nyílt láng által megsérüljön. A csatlakozókábelt vízbe meríteni tilos.
- Csak sértetlen és megfelelő hosszabbító kábelt (zsinórt) használjon.
- Ha a készülék csatlakozókábele megsérül, a gyártóval, szerviztechnikussal vagy hasonló képesítésű személlyel ki kell cseréltetni, nehogy veszélyhelyzet lépjen fel.
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő célja használja és oly módon, ahogyan ez ebben a használati utasításban fel van tüntetve. A készüléket soha ne használja semmilyen más célra.
- A gyártó nem felel a segédgépek és a tartozékok nem rendeltetésszerű használatából eredő károkért és sérülésekért (pl. **az élelmiszer tönkretétele, tartozékok okozta sérülések**), továbbá nem nyújt jótállást a fenti biztonsági rendelkezések be nem tartásából eredő károkra.

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

A – meghajtó egység

- | | |
|--------------------------|---|
| A1 – ON / OFF kapcsoló | A6 – a meghajtó egység tengelye |
| A2 – PULSE kapcsoló | A7 – a turmix tengelye |
| A3 – sebességszabályzó | A8 – tárolótér a csatlakozókábel elhelyezéséhez |
| A4 – biztonsági kapcsoló | A9 – csatlakozókábel |
| A5 – biztonsági kapcsoló | A10 – a meghajtó fedele (aktiválja és deaktiválja a biztonsági kapcsolót) |

B – edény (aktiválja és deaktiválja a biztonsági kapcsolót)

C – fedél

- C1 – biztosító pecek (aktiválja és deaktiválja a biztonsági kapcsolót)
- C2 – töltőnyílás

D – turmixfeltét (aktiválja és deaktiválja a biztonsági kapcsolót)

- | | |
|-------------------|---------------------|
| D1 – gumi tömítés | D3 – fedél |
| D2 – késbetét | D4 – a fedél dugója |

E – nyomórúd

F – sarló alakú késbetét

G – dagasztóvilla

H – habverő

I – durva kétoldalú reszelőbetét

J – kétoldalú szaggatóbetét – durva / finom

K – kétoldalú szeletelőbetét

L – egyoldalú hasáburgonya vágó

M – tartozéktartó

Megjegyzés

Az ETA 0027-es konyhai robotgép valamennyi típusához (kivéve a 0027 90 051-es kivitel) vásárolhatók **ETA 0027 91 000** jelzésű segédgépek – húsdaráló, mákdaráló, gyümölcsprés (7. ábra). Az ETA 0027 90 051-es típus a segédgépeket már tartalmazza.

H

III. A ROBOTGÉP ELŐKÉSZÍTÉSE A HASZNÁLATRA (2, 3, 4 ábra)

Távolítsa el a csomagolóanyagot, vegye ki a robotgépet és a tartozékokat. Távolítsa el a készülékről az esetleges fóliát, öntapadó matricákat és papírt. Első használat előtt mosogatószeres meleg vízben mossa meg a készülék azon részeit, melyek érintkeznek az élelmiszerrel, alaposan öblítse le tiszta vízzel, törölje szárazra, esetleg hagyja megszáradni. A feldolgozandó élelmiszer mennyiségét úgy határozza meg, hogy a **jellel** ellátott edény maximális tartalmát ne lépje túl. Nagyobb mennyiségű élelmiszer feldolgozásakor az élelmiszert több adagra kell elosztani és folyamatosan kell ellenőrizni az edény tartalmát. Javasoljuk a munka időnkénti megszakítását, a készülék kikapcsolását és a tartozékokra, az edények falára, a turmixra vagy a fedélre ráragadt élelmiszer eltávolítását (lásd a **I. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK** c. fejezetet). A készülék palástján grafikailag fel vannak tüntetve a sebességtartományok, az egyes tartozékok számára a sebességet a 6. ábra szerint válassza ki. Az élelmiszer elkészítésének (feldolgozásának) az ideje csak hozzávetőleges, függ a felhasznált hozzávalók mennyiségétől, fajtájától és minőségétől és másodperces vagy perces nagyságrendben mozog.

Az edény (B) felhelyezése és levétele

Az edényt helyezze az **A6-os** meghajtó tengelyére úgy, hogy egészen lecsússzon. Ezután jobb felé való elfordítással biztosítsa be, amíg be nem kattann (3. ábra). (ezzel egyidejűleg kiold a biztonsági kapcsoló). **Ennek a műveletnek fokozott figyelmet szenteljen.** A műveletek ellenkező sorrendjében az edény levehető.

A fedél (C) felhelyezése és levétele

A fedelet csak akkor vegye le vagy helyezze fel, ha az **A1-es** kapcsoló OFF (nem világít) állásban van. A fedelet a **B** edényre helyezze úgy, hogy a peremén levő bemélyedés pontosan az edény kiugró részébe kerüljön. A fedélen levő jelnek a fogantyú fölött kell lennie. A fedelet fordítsa el a nyíl irányában egészen a **C1-es** biztosító pecék bekattanásáig az **A4-es** biztonsági kapcsolóba. **Ennek a műveletnek fokozott figyelmet szenteljen.** A fedél megfelelő helyzetben van most rögzítve és az **A** meghajtó egység működtethető. A műveletek fordított sorrendjében a fedél levehető.

Töltőnyílás (C2), nyomórúd (E)

A töltőnyíláson a **B** edénybe folyadék vagy szilárd hozzávalók adagolhatók az **A** meghajtó egység működése közben. Adagoláskor használja az **E** nyomórúdat. A készülék bekapcsolása előtt a **C2** töltőnyílást zárja le a nyomórúddal.

A meghajtó fedelének (A10) a felhelyezése és levétele

A fedél levételét vagy felhelyezését csak akkor végezze, ha az **A1-es** kapcsoló OFF (nem világít) állásban van. Helyezze a fedelet az **A** meghajtó egységre és jobb felé való elfordítással rögzítse, amíg be nem kattann (egyben az **A5-os** biztonsági kapcsoló kiold). **Ennek a műveletnek fokozott figyelmet szenteljen.** A műveletek fordított sorrendjében a fedél levehető.

H**A turmixfeltét (D) felhelyezése és levétele**

Az összeállított kehely levételét vagy felhelyezését csak akkor végezze, ha az **A1-es** kapcsoló OFF (nem világít) állásban van. A kelyhet helyezze a turmix **A7-es** tengelyére úgy, hogy az egészen lecsússzon és jobb felé való elfordítással rögzítse, amíg be nem kattán (egyben 32 az **A5-ös** biztonsági kapcsoló kiold). **Ennek a műveletnek fokozott figyelmet szenteljen.** A műveletek fordított sorrendjében a fedél levehető.

Biztonsági kapcsoló (A4)

- Megakadályozza a készülék működésbe hozását, ha a **C** fedél nincs megfelelően rátéve a **B** edényre.
- A fedél levételekor kikapcsolja a készüléket.

Biztonsági kapcsoló (A5)

- Megakadályozza a készülék működésbe hozását, ha a **D** turmixfeltét nincs megfelelően felhelyezve az **A** meghajtó egységre.
- A turmixfeltét levételekor kikapcsolja a készüléket.

FIGYELEM

Ha az **ON / OFF** vagy **PULSE** gomb lenyomását követően a készülék nem kapcsol be, de a gomb világít, az azt jelenti, hogy az edény vagy az edény fedele rosszul vannak felhelyezve/lezárva. Ellenőrizze az edény és a fedél állását (a biztonsági kapcsolóknak kioldott állapotban kell lenniük).

Kapcsoló (A1)

ON / OFF, reszeléskor, keveréskor, püré készítésekor és finom aprításkor használjuk.

Kapcsoló (A2)

PULSE, motor csak addig működik, amíg a kapcsolót benyomva tartjuk (maximális teljesítménnyel). Szeleteléskor és normál vagy durva aprításkor használjuk. A kapcsoló megnyomását ismételve addig, amíg el nem éri a kívánt eredményt.

Sebességszabályzó (A3)

Lehetővé teszi a sebesség optimális beállítását a kiválasztott betét számára.

A TARTOZÉKOK HASZNÁLATA**Sarlóalakú késbetét (F)****Összeállítása**

Helyezze a késbetétet a közepén levő nyíláson át a meghajtó **A6-os** tengelyére, csúsztassa le a tengelyen és egyben fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányban egészen ütközésig. A késbetét kivételét a műveletek fordított sorrendjében végezze.

Használat

Mindenfajta gyümölcs, zöldség, (csontoktól, inaktól és bőrtől mentes) hús aprítása (darálása), mixelése, keverése és püré készítése. **A kést ne használja híg tésták feldolgozására.**

Aprítás: az **A1-es** kapcsoló használata. A szabályzó beállítása: **1 – max.**

Mixelés: az **A2-es** kapcsoló használata. A szabályzó beállítása: **–**.

Tanácsok

- Soha ne végezze nagyon kemény anyagok feldolgozását, mint amilyenek a kávészemek, szecsendió, jégkocka stb. A kés éle túlságosan korán eltompulna.
- Az élelmiszert előbb vágja fel nagyjából 30 x 30 x 30 mm-es kockákra. Fagyasztott húst ne daráljon. Durva és közepesen durva aprításhoz (daráláshoz), pl. hagyma aprításához, használja az **A2-es** kapcsolót, 5 – 10 rövid pillanat általában elegendő. Kemény sajtok vagy csokoládé feldolgozását csak rövid ideig végezze. Aprításkor az élelmiszer túlságosan felmelegszik, emiatt a sajt vagy a csokoládé meglágyulhat és darabossá válhat.
- Az élelmiszer elkészítésének (feldolgozásának) az ideje csak hozzávetőleges, függ a felhasznált hozzávalók mennyiségétől, fajtájától és minőségétől, általában viszont csak másodperces nagyságrendben mozog (cca 30 – 60 másodperc).

Dagasztóvilla (G)

Összeállítása

Helyezze a dagasztóvillát a közepén levő nyíláson át a meghajtó **A6-os** tengelyére, csúsztassa le a tengelyen és egyben fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányban egészen ütközésig. A dagasztóvilla kivételét a műveletek fordított sorrendjében végezze.

Használat

Omlós / könnyű / nehéz kelt tészták dagasztása, az **A1-es** kapcsoló használatával.

A szabályzó beállítása: **min. – max.**

Tanácsok

- Nagyobb mennyiségű tészta készítésekor a feldolgozást végezze több részletben. Semmi esetre se dolgozzon fel több, mint négy adagot egymás után. A további feldolgozás előtt tartson legalább 30 perc szünetet.
- Dagasztáshoz szobahőmérsékletű alapanyagokat használjon. Az élesztőt előbb langyos tejben vagy vízben keverje el. Mihelyt a tészta gömb alakúvá válik, saját szokása szerint fejezze be a dagasztást, esetleg folytassa a tészta recept szerinti kelesztését.
- Az elkészítés (feldolgozás) ideje csak hozzávetőleges, függ a felhasznált hozzávalók mennyiségétől, fajtájától és minőségétől, általában viszont csak másodperces nagyságrendben mozog (cca 30 – 180 másodperc).

Habverő (H)

Összeállítása

Helyezze a habverőt a közepén levő nyíláson át a meghajtó **A6-os** tengelyére, csúsztassa le a tengelyen és egyben fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányban egészen ütközésig. A habverő kivételét a műveletek fordított sorrendjében végezze.

Használat

Tejszínhab, tojás, tojásfehérje, krémek, instant puding, majonéz, piskótatészta feldolgozása, az **A1-es** kapcsoló használatával. A szabályzó beállítása: **min. – max.**

Tanácsok

- A habverőt ne használja margarint vagy vajat tartalmazó tészták készítésére vagy tészta dagasztására.
- A feldolgozáshoz szobahőmérsékletű alapanyagokat használjon. Abban az esetben, ha a habverés nem optimális, adjon hozzá egy kevés citromlevet vagy sót. Krémek, tejszín vagy tejfel feldolgozásakor ezeket az anyagokat hűtse le legalább 6 °C-ra.
- Tojásfehérje felverésekor (minimális mennyiség 1 db) ügyeljen arra, hogy a habverő vagy

H

az edény száraz legyen és zsiradékmentes. A tojásfehérje szobahőmérsékletű legyen.

- Az elkészítés (feldolgozás) ideje csak hozzávetőleges, függ a felhasznált hozzávalók mennyiségétől, fajtájától és minőségétől, általában viszont csak másodperces nagyságrendben mozog (cca 60 – 180 másodperc).

Durva kétoldalú reszelőbetét (I)

Használat

Mindenfajta gyümölcs, zöldség, kifli, zsemle durva és közepesen finom reszelése, az **A1-es** kapcsoló használatával. A szabályzó beállítása: **2 – max.**

Kétoldalú szagatóbetét – durva / finom (J)

Használat

Főleg nyers burgonya durva reszelése, az **A1-es** kapcsoló használatával. A szabályzó beállítása: **2 – max.**

Mindenfajta gyümölcs, zöldség, kifli, zsemle finom reszelése, az **A1-es** kapcsoló használatával. A szabályzó beállítása: **2 – max.**

Kétoldalú szeletelőtárcsa (K)

Használat

Mindenfajta gyümölcs és zöldség szeletelése vastag és vékony szeletekre, az **A1-es** kapcsoló használatával. A szabályzó beállítása: **1 – max.**

Egyoldalú hasáburgonya vágó (L)

Az **A1-es** kapcsoló használatával. A szabályzó beállítása: **min. – 1.**

Összeállítások

A kiválasztott reszelőt helyezze a közepén levő nyíláson át a meghajtó **A6-os** tengelyére. A kétoldalú reszelőket azzal az oldalával felfelé helyezze a tengelyre, amellyel a feldolgozást kívánja végezni. A reszelők kivételét a műveletek fordított sorrendjében végezze.

Tanácsok

- Nagyobb mennyiségű élelmiszer feldolgozásakor ellenőrizze, hogy nem halmozódik-e fel a tárcsa alatt az élelmiszer. Az edényt gyakrabban ürítse ki.
- A nagyobb darabokat előbb vágja olyanokra, hogy beférjenek a töltőnyílásba
- A töltőnyíláson való adagoláskor használja a nyomórúdat, lassan és enyhe nyomással továbbítsa az élelmiszert.
- Abban az esetben, ha az élelmiszer túl durvára lesz lereszelve (pl. **zsemlemorzsa**), finomabb feldolgozáshoz használja a sarló alakú késbetétet.
- Lágyporok reszelésekor vagy granulálásakor alacsonyabb sebességet használjon, nehogy az élelmiszer kásává változzon.
- Olyan élelmiszer feldolgozásához, melyet általában reszelni szokott (**kemény sajt, dió, csokoládé**), használja inkább a sarló alakú **F** kést, amely aprításra (darálásra) is szolgál.
- Az elkészítés (feldolgozás) ideje csak hozzávetőleges, függ a felhasznált hozzávalók mennyiségétől, fajtájától és minőségétől, általában viszont csak másodperces nagyságrendben mozog.

Turmixfeltét (D)

Összeállítás

Vegye le az **A10-es** fedelet a kikapcsolt **A** meghajtó egységről. Az összeállított turmixkelyhet helyezze az A7-es tengelyre, csúsztassa le és egyben fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányban egészen ütközésig. Az edény levételét a műveletek fordított sorrendjében végezze. Az edény rögzítésekor vagy levételekor ne fejtse ki túl nagy nyomást az edény fogantyújára. A turmixfeltét működéséhez szükséges, hogy a meghajtó egységre helyesen legyen felhelyezve a **B** edény (**hozzávalók nélkül**) a rögzített **C** fedelével együtt.

Használat

Gyümölcslevek, turmixitalok, levesek, mártások, bébi- és diétás ételek, könnyű tészták, piskótatészták mixelésére, pürék készítésére stb. szolgál, az **A1-es** / **A2-es** kapcsoló használatával. A szabályzó beállítása: **2 – max / –**.

Tanácsok

- Nagyobb mennyiségű élelmiszer feldolgozásakor a hozzávalókat kisebb adagokra kell elosztani úgy, hogy betartsa a meghajtó egység javasolt működési és nyugalmi idejét.
- A keményebb élelmiszert javasoljuk kisebb darabokra vágni. Ne végezze nagyon kemény anyagok feldolgozást (pl. **jégkocka**). A kés éle túlságosan korán eltompulna.
- A kemény alapanyagot (pl. hüvelyeseket, szójababot stb.) a feldolgozás előtt áztassa vízben.
- Soha ne vegye le a **D3-as** fedelet a meghajtó egység működése közben.
- Folyékony hozzávalók (pl. **olaj, tej**), vagy más anyagok a **D4-es** dugó eltávolítása után a fedélen levő kis nyíláson át adagolhatók az edénybe a motor működése közben. Működés közben javasoljuk a dugót a fedélben hagyni amiatt, nehogy a folyékony anyagok kifröccsenjenek a töltőnyíláson át.
- Minél tovább tart az élelmiszer feldolgozása a turmixban, annál finomabb lesz az eredmény.
- Forró folyadék is feldolgozható egészen 80 °C hőmérsékletig, pl. mártások, levesek.
- Azoknál a folyadékoknál, amelyeknél hab képződhet (pl. tej), ne töltsen meg az edényt a „MAX” jelig, nehogy túlfolyjon. Ezekben az esetekben javasoljuk a cca 0,5 l mennyiséget.
- Amennyiben nincs megelégedve az eredménnyel, kapcsolja ki a készüléket, a spatula segítségével keverje össze a nyersanyagot, távolítsa el a nyersanyag egy részét vagy tegyen hozzá egy kevés folyadékot.
- Az elkészítés (feldolgozás) ideje csak hozzávetőleges, függ a felhasznált hozzávalók mennyiségétől, fajtájától és minőségétől, általában viszont csak másodperces nagyságrendben mozog.

IV. TÁROLÁS

Tartozéktartó (M)

A tartozékok biztonságos és takarékos tárolására szolgál, védi az élüket és megakadályozza a tartozékok mechanikus megsérülését. A tartozéktartó hátulján nyílások vannak a falra való felfüggesztéshez. Ügyeljen arra, hogy tartó falra való rögzítésének a helyén ne legyen a vakolat alatt pl. **elektromos, telefon-, vagy vízvezeték**.

Csatlakozókábel (A9)

A csatlakozókábelt hajtogassa össze az **A8-as** tárolótérbe a készülék hátulsó részén.

H**V. KARBANTARTÁS**

A készülék tisztítása, karbantartása előtt húzza ki a csatlakozókábelt az elektromos hálózathoz! Ne használjon durva szemcséjű és agresszív tisztítószerkeket!

Az A meghajtó egység tisztítását mosogatószeres nedves ronggyal végezze. A tartozékokat közvetlenül a használat után mossa el mosogatószeres forró vízben (vagy mosogatógépben). A turmix egyszerűbb tisztításához az összeállított edényt szétszerelheti (5. ábra). **A késbetétek és reszelők tisztítását végezze nagyon óvatosan!** Ügyeljen arra, hogy a tartozékok élei kemény tárgyakkal ne kerüljenek kapcsolatba, mert eltompulnak és csökken a hatékonyságuk. Egyes adalékanyagok hatása miatt a tartozékok bizonyos módon elszíneződhetnek. Ennek viszont a készülék működésére semmilyen hatása nincs, és ez az elszíneződés általában egy idő eltelte után magától eltűnik. A készülék műanyag részeit ne szárítsa hőforrás felett (pl. kályha, elektromos vagy gáztűzhely felett).

VI. KÖRNYEZETVÉDELME

Amennyiben ezt a méreteket lehetővé teszik, a készülék valamennyi elemén fel vannak tüntetve a csomagolóanyagok, komponensek és tartozékok gyártásához felhasznált anyagok jelzései, valamint ezek újrafeldolgozása. A készüléken vagy a mellékelt dokumentációban feltüntetett szimbólumok azt jelentik, hogy használt elektromos vagy elektronikus termékek megsemmisítése a háztartási hulladékkal együtt tilos. A megfelelő megsemmisítés céljából a terméket az e célt szolgáló gyűjtőhelyre kell elvinni, ahol ezeket térítésmentesen átveszik. A termék megfelelő megsemmisítésével segít megőrizni az értékes természeti forrásokat és segít a potenciális negatív környezeti és egészségi hatások megelőzésében, amely a hulladékok helytelen megsemmisítésének a következménye lehetne. További részletes információt a helyi önkormányzattól vagy a legközelebbi gyűjtőhelytől kérhet. Az ilyen hulladék helytelen megsemmisítése miatt a nemzeti szabályozásnak megfelelően bírság róható ki. Ha a készüléket véglegesen ki kívánja vonni a használatból, javasoljuk a csatlakozókábelt az elektromos hálózathoz való kihúzása után levágni s így a készülék használhatatlanná válik.

Azoknak az alkatrészeknek a cseréjét, amelyeknél szükséges a készülék elektromos részeibe történő beavatkozás, csak szakszervíz végezheti!

A gyártó utasításainak a be nem tartása esetén megszűnik a garanciális javítás kötelezettség!

VII. MŰSZAKI ADATOK

Feszültség (V)	a típuscímkén van feltüntetve
Teljesítményfelvétel (W)	a típuscímkén van feltüntetve
A tartály űrtartalma (l)	1 / 0,75
Tömeg cca (kg)	3,5
Zajkibocsátási érték dB (A)	82

A termék EC megfelelési tanúsítvánnyal rendelkezik. Elektromágneses kompatibilitás szempontjából a termék megfelel a termékekkel szemben támasztott műszaki követelményekről szóló 2004/108/EC sz. európai tanácsi irányelvnek, elektromos biztonság szempontjából pedig a 2006/95/EC sz. európai tanácsi irányelvnek.

A termék összhangban van az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról szóló 1935/2004/EC sz. európai parlamenti és tanácsi rendelettel.



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

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 gyermekektől távol tartsa. A zacskó nem játékszer.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

I. WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

- Przed pierwszym uruchomieniem robota należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi, zapoznać się z ilustracjami, a instrukcję zachować do późniejszego wykorzystania.
- Skontroluj czy dane podane na tabliczce znamionowej są zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
- Nie używaj urządzenia jeżeli jest uszkodzony przewód zasilania lub wtyczka, jeżeli nie działa poprawnie, spadło na posadzkę i jest uszkodzone, lub spadło do wody. W takim przypadku należy urządzenie przekazać do specjalistycznego punktu serwisowego w celu dokonania kontroli bezpieczeństwa i poprawnego działania.
- **Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym i do podobnych celów!**
- **Należy zabronić manipulacji z urządzeniem dzieciom i osobom niepełnosprawnym!**
- **Nie wsuwaj i nie wyciągaj wtyczki przewodu zasilania do gniazdka elektrycznego z mokrymi rękoma, nie wyciągaj wtyczki za przewód!**
- **Nie zanurzaj napędu do wody i nie myj pod bieżącą wodą!**
- **Nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru i kontroluj urządzenie przez cały czas przygotowania dań.**
- **Nie używaj jednocześnie urządzenia w funkcji do przetwórstwa żywności w naczyniu B i kubku miksującym D.**
- **Funkcje służące do przeróbki żywności można zastosować wyłącznie z osłoną A10 bezpiecznie umieszczoną na napędzie A.**
- **Przed każdym podłączeniem do sieci elektrycznej oraz wymianie wyposażenia skontroluj czy nie świecą przyciski A1, A2. Jeżeli tak, to należy nacisnąć przycisk ON / OFF. Podświetlenie przycisków zgaśnie, co oznacz, że robot jest wyłączony.** Po zakończeniu pracy i przed każdą czynnością konserwacji należy urządzenie wyłączyć i odłączyć od sieci elektrycznej (patrz. **V. KONSERWACJA**).
- Urządzenie należy użytkować wyłącznie w pozycji roboczej, w miejscach gdzie nie ma niebezpieczeństwa jego przewrócenia oraz w dostatecznej odległości od źródeł ciepła (np.: **grzejniki, kuchnie elektryczne / gazowe, kuchenki itp.**) i wilgotnych powierzchni (**umywalki, zlewy itp.**).
- Nie włączaj urządzenia „na sucho” – bez włożonych produktów.
- Robot powinien być używany wyłącznie z wyposażeniem przeznaczonym dla tego typu urządzeń.
- **Nie wkładaj palców do otworu dozownika, nie używaj do tego celów widelca, noża, łopatk, łyżki itp.** Do tego celu użyj wyłącznie dostarczonego popychacza.
- Po poprawnym założeniu naczynia, pokrywy naczynia, kubka miksującego i pokrywy napędu następuje zwolnienie blokady i urządzenie może być włączone. **Urządzenia nie można włączyć bez założonej pokrywy, kubka miksującego lub osłony napędu!**
- Nie należy używać zabezpieczenia aktywowanego przy pomocy naczyniem i pokrywą naczynia oraz zabezpieczenia aktywowanego przy pomocy kubka miksującego lub osłony napędu do wyłączania urządzenia.

- Przed zdjęciem pokrywy lub kubka miksującego należy odczekać do zupełnego zatrzymania obracających się elementów.
- Przy manipulacji z wyposażeniem należy postępować ostrożnie, ponieważ są bardzo ostre.
- Przed przystąpieniem do pracy należy zdjąć osłonę noża.
- Nie pracuj z produktami, których temperatura przekracza **około 80 °C (170 °F)**. Przy miksowaniu gorących cieczy należy wystrzec się całkowitego docięnięcia kubka – korka **D4** na pokrywie kubka miksującego.
- Przy miksowaniu lub mieszaniu cieczy nie można przekroczyć poziomu wyznaczonego na naczyniu.
- Jeżeli produkty przykleją się do wyposażenia (np.: **do noży, tarcz**) należy wyłączyć urządzenie, a wyposażenie ostrożnie wyczyścić (np. **przy pomocy łopatk**).
- Należy zwrócić uwagę aby, przewód zasilania nie dostał się do kontaktu z obracającymi się elementami urządzenia.
- Wystrzegaj się uszkodzenia przewodu zasilania przez ostre lub gorące przedmioty, otwarty płomień i zanurzenie go do wody.
- Stosuj wyłącznie nieuszkodzone i poprawnie funkcjonujące przewody.
- Jeżeli przewód zasilania urządzenia jest uszkodzony, musi być wymieniony przez producenta, jego technika serwisowego lub osobę o odpowiednich kwalifikacjach tak, aby nie stwarzał zagrożenia dla użytkownika.
- Urządzenie należy używać wyłącznie do celów tak jak opisano w niniejszej instrukcji. Nie używaj urządzenia do innych celów.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody i zranienia spowodowane niewłaściwym zastosowaniem urządzenia i wyposażenia (np.: **zniszczenie produktów żywnościowych, zranienie, skaleczenie**) oraz nie jest odpowiedzialny z tytułu gwarancji w razie nie przestrzegania powyższych środków bezpieczeństwa.

II. OPIS URZĄDZENIA I WYPOSAŻENIA (rys. 1)

A – napęd

- | | |
|-------------------------------|---|
| A1 – przycisk ON / OFF | A6 – wałek napędu |
| A2 – przycisk PULSE | A7 – wałek kubka miksującego |
| A3 – regulator obrotów | A8 – schowek na przewód zasilania |
| A4 – wyłącznik bezpieczeństwa | A9 – przewód zasilania |
| A5 – wyłącznik bezpieczeństwa | A10 – osłona napędu (włącza i wyłącza wyłącznik bezpieczeństwa) |

B – naczynie (aktywuje i dezaktywuje wyłącznik bezpieczeństwa)

C – pokrywa

- C1 – ząbek (aktywuje i dezaktywuje wyłącznik bezpieczeństwa)
C2 – otwór dozownika

D – kubek miksujący (aktywuje i dezaktywuje wyłącznik bezpieczeństwa)

- | | |
|-----------------------|---------------------------------|
| D1 – uszczelka gumowa | D3 – pokrywa |
| D2 – nóż | D4 – korek / kubek do dozowania |

E – popychacz

F – nóż malaksera / nóż sierpowy

G – nasadka do ugniatania

H – nasadka do ubijania

I – dwustronna tarcza do wiórek grubych

J – dwustronna tarcza do przecierania – grube/cienkie

K – tarcza dwustronna do plastrów

L – tarcza jednostronna do frytek

M – pojemnik

Uwaga

Do wszystkich wersji robotów kuchennych ETA 0027 (oprócz wersji 0027 90 051) można dokupić dodatkowe wyposażenie **ETA 0027 91 000** – młynek do mięsa, młynek na mak, wyciskacz do cytrusów (rys. 7). Wersja ETA 0027 90 051 jest już wyposażona w dodatkowe urządzenia.

III. PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA DO PRACY (rys. 2, 3, 4)

Usunąć wszelkie materiały opakowaniowe, wyjąć robota kuchennego wraz z wyposażeniem. Usunąć wszystkie kawałki folii samoprzylepnej, naklejki lub papier. Przed przystąpieniem do pierwszego użycia należy umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem środka do mycia naczyń te części, które będą w kontakcie z żywnością, następnie dokładnie opłukać pod czystą wodą, wytrzeć do sucha, ewentualnie pozostawić do wysuszenia. Ilość przetwarzanych produktów wybrać tak, aby nie był przekroczony wskazany maksymalny poziom zawartości naczynia oznaczony kreską. Większą ilość żywności należy rozdzielić na kilka porcji i regularnie kontrolować zawartość naczynia. Zaleca się od czasu do czasu przerwać pracę, urządzenie wyłączyć i usunąć ewentualne produkty, które przykleiły się lub zapchały wyposażenie i ściany naczynia, kubka miksującego i pokrywy (patrz rozdział **I. WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA**). Na obudowie urządzenia znajduje się skala biegów, opis zastosowania dla poszczególnych części wyposażenia znajduje się na rys. 6. Czasy potrzebne do przygotowania produktów podano wyłącznie orientacyjnie i są one zależne od ilości, rodzaju i jakości zastosowanych składników, wynoszą od kilku sekund do kilku minut.

Założenie i zdjęcie naczynia (B)

Naczynie założyć na wałek napędu **A6** tak, aby zjechało aż w dół, następnie obracając w prawo zablokować do kliknięcia (jednocześnie przebiegnie odblokowanie wyłącznika bezpieczeństwa). **Wykonaniu tej czynności należy poświęcić szczególną uwagę.** Postępując w odwrotny sposób można naczynie zdjąć.

Założenie i zdjęcie pokrywy (C)

Pokrywę założyć i zdjąć wyłącznie jeżeli przycisk **A1** znajduje się w pozycji OFF (nie świeci). Pokrywę założyć na naczynie **B** tak, aby wgłębienie na krawędzi pokrywy zatrasnęło się dokładnie do występu znajdującego się na krawędzi naczynia. Kreska na pokrywie musi znajdować się nad rękojeścią. Pokrywę należy przekręcić w kierunku wyznaczonym przez strzałkę aż do momentu kliknięcia występu zabezpieczającego **C1** do wyłącznika bezpieczeństwa urządzenia **A4**. **Wykonaniu tej czynności należy poświęcić szczególną uwagę.** Pokrywa jest momentalnie w poprawnej pozycji a napęd **A** może być uruchomiony. Postępując w odwrotny sposób można pokrywę zdjąć.

Otwór dozownika (C2), popychacz (E)

Przez otwór dozownika można wlewać ciecze lub wkładać produkty stałe do naczynia **B** podczas ruchu zespołu napędowego **A**. Popychacz **E** należy zastosować do popychania

produktów w otworze dozownika. Przed włączeniem urządzenia należy zamknąć otwór dozowania **C2** przy pomocy popychacza.

PL

Założenie i zdjęcie osłony napędu (A10)

Oslonę można założyć i zdjąć wyłącznie jeżeli przycisk **A1** znajduje się w pozycji OFF (nie świeci). Oslonę założyć na napęd **A** i przekręcając w prawą stronę zablokować aż do kliknięcia (jednocześnie nastąpi odblokowanie zabezpieczenia **A5**). **Wykonaniu tej czynności należy poświęcić szczególną uwagę.** Postępując w odwrotny sposób można zdjąć pokrywę.

Założenie i zdjęcie kubka miksującego (D)

Złożony kubek miksujący można założyć lub zdjąć wyłącznie, jeżeli przycisk **A1** znajduje się w pozycji OFF (nie świeci). Naczynie założyć na wałek napędu kubka miksującego **A7** tak, aby opadł aż w dół i przekręcając w prawą stronę zablokować aż do kliknięcia blokady (jednocześnie nastąpi odblokowanie zabezpieczenia **A5**). **Wykonaniu tej czynności należy poświęcić szczególną uwagę.** Postępując w odwrotny sposób można zdjąć pokrywę.

Zabezpieczenie (A4)

- Wystrzegać się uruchomienia urządzenia jeżeli pokrywa **C** nie jest poprawnie założona na naczyniu **B**.
- Jeżeli pokrywa będzie odblokowana należy wyłączyć urządzenie.

Zabezpieczenie (A5)

- Zabezpieczenie przed uruchomieniem urządzenia jeżeli kubek miksujący **D** nie jest poprawnie założony na napędzie **A**.
- Wyłączyć urządzenie w przypadku odblokowania zabezpieczenia kubka miksującego.

OSTRZEŻENIE

Jeżeli po naciśnięciu przycisku **ON / OFF** lub przycisku **PULSE** robot nie pracuje, ale dany przycisk świeci, oznacza to, że naczynia lub pokrywa nie są odpowiednio nasadzone/zamknięte. Skontroluj nasadzenie i zamknięcie naczyń i wieka (wyłączniki bezpieczeństwa muszą być odblokowane).

Przycisk (A1)

ON / OFF, jest przeznaczony do tarcia, mieszania, przygotowania kaszy oraz delikatnego rozdrabniania.

Przycisk (A2)

PULSE, silnik pracuje wyłącznie przy naciśnięciu przycisku (moc maksymalna). Przeznaczony do rozdrabniania normalnego i grubego. Naciśnięcie przycisku należy wielokrotnie powtórzyć do momentu osiągnięciażądanego wyniku.

Regulator obrotów (A3)

Umożliwia nastawić optymalne obroty wybranej nasadki roboczej.

Złożenie

Nóż nasadzić na wałek napędu **A6**, umożliwić opadnięcie na wałku i jednocześnie przekręcając do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. W celu wyjęcia noża należy postępować w odwrotny sposób.

Zastosowanie

Rozdrabnianie (mielenie), miksowanie, mieszanie wszelkich rodzajów owoców, warzyw i mięsa (bez kości, ścięgna i skóry) oraz do przygotowania puree. **Nie stosuj noża do przygotowania ciast o rzadkiej konsystencji.**

Rozdrabnianie: użyj przycisk **A1**. Nastawienie regulatora **1 – max.**

Miksowanie: użyj przycisk **A2**. Nastawienie regulatora —.

Rada

- Nie używaj noża do przetwarzania bardzo twardych produktów, jakimi są kawa, orzeszki muszkatołowe, kostki lodu itp. Nóż mógłby się stępić.
- Produkty należy wstępnie pokroić na kostki o wymiarach 30 x 30 x 30 mm. Nie mleć zmrożonego mięsa. Do grubego i średnio-grubego rozdrabniania (mielenia) np.: cebuli użyj przycisk **A2**, 5–10 krótkich impulsów zazwyczaj wystarczy do osiągnięciażądanego rezultatu. Przy rozdrabnianiu twardego sera żółtego, czekolady należy pracować krótko. Surowce w procesie rozdrabniania ogrzeją się, zmiękną i mogą tworzyć grudki.
- Czas przygotowania jest zależny od ilości, rodzaju i jakości zastosowanych składników, zazwyczaj wynosi dziesiątki sekund (około 30 – 60 sek.).

Nasadka do ugniatania (G)**Złożenie**

Nasadkę należy założyć na wałek napędu **A6**, umożliwić opadnięcie na wałku i jednocześnie przekręcając do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. W celu wyjęcia nasadki należy postępować w odwrotny sposób.

Zastosowanie

Ugniatanie – ciasta kruche / lekkie / drożdżowe, zastosuj przycisk **A1**.

Nastawienie regulatora **min. – max.**

Rada

- Przygotowując większą ilość ciasta należy rozdzielić go na kilka porcji. W żadnym przypadku nie przetwarzać więcej niż cztery porcje ciasta kolejno po sobie. Przed następnym zastosowaniem należy wykonać około 30 minutową przerwę.
- Do ugniatania należy stosować produkty o pokojowej temperaturze. Drożdże należy wstępnie rozmieszać w ciepłym mleku lub wodzie. Jak tylko ciasto będzie w kształcie kuli, według doświadczenia użytkownika, zakończyć ugniatanie, ewentualnie pozostawić ciasto do wyrośnięcia według receptury.
- Czas przygotowania jest zależny od ilości, rodzaju i jakości zastosowanych składników, zazwyczaj wynosi dziesiątki sekund (około 30 – 180 sek.).

Nasadka do ubijania (H)**Złożenie**

Nasadkę należy założyć na wałek napędu **A6**, umożliwić opadnięcie na wałku i jednocześnie przekręcając do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. W celu wyjęcia nasadki należy postępować w odwrotny sposób.

Zastosowanie

Ubijanie – bita śmietana, jaja, białko jaj, kremy deserowe, budynie, majonez, ciasto biszkoptowe. Zastosuj przycisk **A1**. Nastawienie regulatora **min. – max.**

Rada

- Nie stosuj nasadki do przygotowania ciast z zawartością margaryny lub masła lub do ugniecenia ciasta.
- Do ubijania stosuj substancje o pokojowej temperaturze. Jeżeli ubijanie nie jest optymalne należy dodać małą ilość soku cytrynowego lub soli. W przypadku ubijania kremów, bitej śmietany należy schłodzić na około 6 °C.
- Przed ubijaniem białka jaj (minimalna ilość 1 szt.) należy skontrolować czy nasadka oraz naczynie są suche i pozbawione reszek oleju. Białka muszą mieć temperaturę pokojową.
- Czas przygotowania jest zależny od ilości, rodzaju i jakości zastosowanych składników, zazwyczaj wynosi dziesiątki sekund (około 30 – 180 sek.).

Tarka dwustronna gruba (I)

Zastosowanie

Tarcie na grubo i średnio – drobno – wszelkie rodzaje owoców i warzyw, rogale, bułki.

Zastosuj przycisk **A1**.

Nastawienie regulatora **2 – max.**

Tarka dwustronna gruba /cienkie (J)

Zastosowanie

Tarcie na grubo – zwłaszcza surowe ziemniaki. Zastosuj przycisk **A1**.

Nastawienie regulatora **2 – max.**

Tarcie na drobno – wszelkie rodzaje owoców i warzyw, rogale, bułki. Zastosuj przycisk **A1**.

Nastawienie regulatora **2 – max.**

Tarcza do krojenia w plastry (K)

Zastosowanie

Krojenie na drobne i grube plastry – wszelkie owoce i warzywa. Zastosuj przycisk **A1**.

Nastawienie regulatora **1 – max.**

Tarcza do krojenia frytek jednostronna (L)

Zastosuj przycisk **A1**. Nastawienie regulatora **min. – 1**.

Złożenie

Wybraną tarczę należy założyć na wałek napędu **A6**. Dwustronne tarcze należy nałożyć stroną roboczą w górę. Wyjęcie tarczy należy wykonać postępując w odwrotny sposób.

Rada

- Przy przetwarzaniu większej ilości żywności należy skontrolować, czy pod tarczą nie gromadzą się produkty. Produkty należy częściej usuwać z naczynia.
- Duże sztuki należy pokroić tak, aby zmieściły się do otworu.
- Ruch produktów w otworze należy wykonywać przy pomocy popychacza, którym należy poruszać powoli i bez wielkiego nacisku.
- Jeżeli produkty będą rozdrobnione na grubo (np.: **bułka tarta**), do drobniejszego rozdrobnienia należy zastosować nóż malaksera / sierpowy.
- Do starcia lub granulowania miękkich produktów należy zastosować niskie obroty, aby surowce nie zmieniły się w kaszę.



- Do żywności, które poddawana jest rozdrobniona (**żółty ser, orzechy, czekolada**), poleca się zastosowanie noża malaksera / sierpowego **F**, który jest przeznaczony również do rozdrabniania (mielenia).
- Czas przygotowania jest zależny od ilości, rodzaju i jakości zastosowanych składników, zazwyczaj wynosi dziesięć sekund.

Kubek miksujący (D)

Złożenie

Z wyłączonego napędu **A** zdjąć osłonę **A10**. Złożone naczynie miksera założyć na wałek napędu **A7**, umożliwić opadnięcie na wałku napędu i jednocześnie przekręcając do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Zdjęcie naczynia należy wykonać w odwrotnej kolejności. Przy zakładaniu lub zdejmowaniu naczynia nie oddziaływać dużą siłą na rękojęść naczynia. Aby urządzenie działało należy na napędzie umieścić właściwie naczynie **B (bez włożonego wyposażenia)** z zablokowaną pokrywą **C**.

Zastosowanie

Kubek miksujący jest przeznaczony do mieszania soków, koktajli mlecznych, sosów, wyżywienia dziecięcego i dietetycznego, lekkich ciast, ciasta biszkoptowego, przygotowania puree. Zastosuj przycisk **A1 / A2**. Nastawienie regulatora **2 – max. / –**.

Rada

- Przy przetwarzaniu większej ilości żywności należy rozdzielić na kilka porcji tak, aby były dotrzymane wskazane czasy pracy i postoju napędu.
- Twardsze substancje można pokroić na małe kawałki. Nie przetwarzać bardzo twardych produktów (np.: **kostki lodu itp.**). Nóż może się stępić zbyt szybko.
- Twarde produkty (np.: **nasiona roślin strączkowych, soja itp.**) należy przez przetwarzaniem namoczyć w wodzie.
- Nie zdejmować pokryw **D3** z napędu podczas pracy napędu.
- Dodatki ciekłe (np.: **olej, mleko**) lub inne substancje można wkładać do naczynia po wyjęciu korka / dozownika **D4** poprzez mały otwór z pokrywie (podczas pracy napędu). Podczas ruchu polecamy pozostawić korek wsunięty w pokrywie tak, aby ciekłe substancje nie wytrysnęły przez otwór dozowania w pokrywie.
- Z wydłużającym się czasem miksowania otrzymany produkt będzie drobniejszy.
- Można również pracować z gorącymi produktami do temperatury 80 °C np.: sosy, zupy.
- W przypadku cieczy tworzących piankę (np.: **mleko**) nie napełniaj naczynia aż do poziomu „MAX” aby nie doszło do wycieku substancji. W tym przypadku zalecana ilość wynosi około 0,5 l.
- Jeżeli wynik nie jest zadowalający, należy wyłączyć urządzenie, przy pomocy łopatką zamieszać surowce, odjąć część surowców lub dolać trochę cieczy.
- Czas przygotowania jest zależny od ilości, rodzaju i jakości zastosowanych składników, zazwyczaj wynosi dziesięć sekund.

IV. SKŁADANIE

Pojemnik (M)

Służy do bezpiecznego i oszczędnego na miejsce złożenia całego wyposażenia, chroni przed stępieniem noży i mechanicznemu uszkodzeniu. Na tylnej stronie znajdują się otwory do ewentualnego powieszenia pojemnika na ścianę. Należy uważać aby w miejscu powieszenia pojemnika nie znajdowały się pod otynkowaniem np.: **kable elektryczne, telefoniczne, instalacja wodociągowa**.

Przewód zasilania (A9)

Przewód zasilania należy wsunąć do schowka **A8** znajdującego się w tylnej części urządzenia.

PL

V. KONSERWACJA

Przed jakąkolwiek manipulacją z urządzeniem należy wyciągnąć wtyczkę przewodu zasilania z gniazdka elektrycznego! Nie stosować szorstkich i agresywnych środków utrzymania czystości! Czyszczenie napędu **A** należy wykonać przy pomocy wilgotnej ściereczki z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Wszelkie elementy wyposażenia umyj natychmiast po użyciu w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń (można również zastosować zmywarkę naczyń). W celu łatwiejszego czyszczenia kubka miksującego można go zdjąć z napędu (rys. 5). **Przy czyszczeniu noży i tarek należy pracować bardzo ostrożnie!** Wystrzegać się, aby ostre krawędzie wyposażenia nie natrafiły na twarde przedmioty, które tępią noże i w ten sposób obniżają ich efektywność. Niektóre dodatki mogą do pewnego stopnia zabarwić wyposażenie. Owszem, fakt ten nie ma żadnego wpływu na urządzenie i po pewnym czasie może ustąpić. Elementy z tworzywa sztucznego nigdy nie susz bezpośrednio nad źródłem ciepła (np.: **grzejniki, kuchnie elektryczne / gazowe**).

VI. EKOLOGIA



Jeżeli tylko rozmiary na to pozwalają to 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 zastosowane elementy elektryczne lub elektroniczne 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 wspomogą 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. 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, ucięciem przewodu. Dzięki czemu użytkowanie urządzenia nie będzie następnie możliwe.

Wymiana elementów, które wymagają ingerencji do części elektrycznej urządzenia może wykonać wyłącznie serwis specjalistyczny! Nie dotrzymanie wskazówek producenta powoduje utratę prawa do napraw gwarancyjnych!

VII. DANE TECHNICZNE

Napięcie (V)	podano na tabliczce znamionowej
Moc (W)	podano na tabliczce znamionowej
Objętość naczyń (l)	1/ 0,75
Masa zespołu napędowego (kg) około	3,3



Robot spełnia wymogi Dyrektywy 2004/108/EC w zakresie kompatybilności elektromagnetycznej oraz wymogi Dyrektywy 2006/95/EC w zakresie bezpieczeństwa elektrycznego.

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

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

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

eta 0027 **bross**

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

I. MĂSURI DE PROTECȚIE

- Înainte de prima punere în funcțiune citiți cu atenție instrucțiunile de folosire, studiați desenele și păstrați-le.
- Controlați dacă datele de pe eticheta tip corespund tensiunii de la priza Dv..
- Nu folosiți aparatul în cazul în care ștecherul sau cablul sunt deteriorate, aparatul nu funcționează corect sau a căzut pe jos și s-a deteriorat. În astfel de cazuri trebuie să duceți aparatul la un atelier-electric de specialitate pentru a verifica securitatea și corectitudinea funcționării.
- **Aparatul este destinat doar pentru folosirea casnică și pentru scopuri asemănătoare!**
- **Nu permiteți manipularea de către copii sau persoane necompetente fără supraveghere!**
- Nu introduceți ștecherul în priza electrică și nu-l scoateți din aceasta cu mâinile ude sau prin tragerea cablului de alimentare.
- **Nu scufundați niciodată blocul motor în apă nici nu îl spălați sub jet de apă.**
- **Nu lăsați aparatul în funcțiune fără supraveghere și controlați-l pe toată durata de pregătire a alimentelor.**
- **Nu folosiți aparatul concomitent, pentru prelucrarea alimentelor în vasul B și blenderul D.**
- **Funcția de prelucrare a alimentelor poate fi folosită numai atunci când capacul antrenării A10 este bine pus și fixat pe blocul motor A.**
- **Înainte de fiecare conectare a aparatului la rețeaua electrică și de înlocuirea accesoriilor verificați dacă nu sunt luminate butoanele A1, A2. Dacă este așa, apăsați butonul ON/OFF. Lumina butoanelor se stinge, ceea ce înseamnă că aparatul este deconectat.**
- După ce terminați lucrul și înainte de fiecare întreținere a aparatului, opriți-l și deconectați-l de la rețeaua electrică (vezi **V. ÎNTREȚINERE**).
- Folosiți aparatul numai în poziție de lucru, în locurile în care nu se poate răsturna și care sunt suficient îndepărtate de sursele de căldură (de ex.: **sobă, mașină de gătit el./gaz, plită electrică, etc.**) și suprafețele umede (**chiuvete de spălat vase, chiuvete de spălat mâini etc.**).
- Nu porniți aparatul fără să introduceți produsele de prelucrat!
- Folosiți aparatul numai cu accesoriile destinate acestui model.
- **Nu introduceți niciodată degetele în orificiul de umplere al aparatului și, de asemenea, nu folosiți furculița, cuțitul, spatula, lingura etc..** În acest scop folosiți doar împingătorul atașat.
- Prin fixarea corectă a vasului, a capacului pe vas, a blenderului, precum și a capacului pe blocul motor se eliberează siguranța de protecție, aparatul fiind gata de pornire. **Aparatul nu poate fi introdus în funcțiune fără să fie fixat capacul, blenderul sau capacul blocului motor!**



- Pentru a opri aparatul nu folosiți siguranța de protecție comandată de: vasul, capacul bolului sau cea comandată de blender sau de capacul bloc motorului.
- Înainte de a scoate capacul sau bolul blenderului, așteptați să se oprească definitiv partea rotativă a aparatului.
 - La manipularea accesoriilor procedați cu atenție, acestea sunt foarte ascuțite.
 - Înainte de folosire, scoateți protecția lamei de la cuțite.
 - Nu prelucrați alimentele a căror temperatură depășește **cca 80 °C (170 °F)**. La mixarea lichidelor fierbinți scoateți dopul **D4** de la capacul blenderului.
 - În timpul mixării sau al amestecării lichidelor nu introduceți cantități de alimente ce ar depăși marcajul de pe vase.
 - În cazul în care particulele alimentelor prelucrate se prind pe accesorii (de ex.: **pe cuțitul, răzătoarea**), opriți aparatul, curățând ușor accesoriile (de ex.: cu ajutorul unei spatule).
 - Aveți grijă să nu intre în contact cablul de alimentare și piesele rotative ale aparatului.
 - Cablul de alimentare nu trebuie să fie deteriorat de obiecte ascuțite sau fierbinți, de flacără și nu trebuie scufundat în apă.
 - Folosiți numai cabluri (șnururi) prelungitoare corecte și nedeteriorate.
 - Dacă cablul de alimentare al aparatului este deteriorat, trebuie să fie înlocuit de către producător, tehnician de service sau de o altă persoană calificată, împiedicându-se astfel situațiile periculoase.
 - Folosiți acest aparat numai pentru scopul căruia îi este destinat, așa cum este descris în prezentele Instrucțiuni de folosire.
 - Nicodată nu folosiți aparatul pentru alte scopuri.
 - Producătorul nu răspunde de pagubele și rănirile produse prin folosirea necorespunzătoare a aparatului și a accesoriilor (de ex.: **deteriorarea alimentelor, răniri, tăieturi**) și nu garantează pentru pagubele produse prin nerespectarea măsurilor de protecție mai sus menționate.

II. DESCRIEREA PRODUSULUI ȘI A ACCESORIILOR (fig. 1)

A – blocul motor

- | | |
|------------------------------------|--|
| A1 – butonul ON/OFF | A6 – axul motorului |
| A2 – butonul PULSE | A7 – axul blenderului |
| A3 – dispozitiv de reglare turării | A8 – spațiul pentru depozitarea cablului de alimentare |
| A4 – siguranță de protecție | A9 – cablu de alimentare |
| A5 – siguranță de protecție | A10 – carcasa blocului motor (activează și deactivează siguranța de protecție) |

B – vas (activează și dezactivează siguranța de protecție)

C – capac

- C1 – care asigură clichetul (activează și deactivează siguranța de protecție)
C2 – orificiu de alimentare

D – vasul blenderului (activează și dezactivează siguranța de protecție)

- | | |
|---------------------------|----------------------|
| D1 – garnitură de cauciuc | D3 – capac |
| D2 – cuțit | D4 – dopul capacului |

E – împingător

F – cuțit de tocat

G – accesoriu pentru frământat cocă

H – accesoriu pentru bătut (tel)

I – disc dublu de radere

J – disc dublu de radere aspră / fină
K – disc dublu de tăiat felii
L – disc simplu pentru tăiat cartofi prăjiți
M – dulap

RO

Notă

La toate modelele robotului de bucătărie ETA 0027 (în afara modelului 0027 90 051) puteți cumpăra accesorii **ETA 0027 91 000** – mașină de tocat carne, mașină de măcinat mac, presă pentru fructe (fig. 7). Modelul ETA 0027 90 051 deja cuprinde accesorii.

III. PREGĂTIREA APARATULUI PENTRU UTILIZARE (fig. 2, 3, 4)

Înlăturați ambalajul și scoateți robotul și accesorii. Înlăturați eventualele folii adhezive, autocolante sau hârtie de pe aparat. Înainte de prima folosire, spălați toate părțile care intră în contact cu alimentele, folosind apă caldă cu detergent, clătiți bine cu apă curată, ștergeți apa, eventual lăsați aparatul cu accesorii să se usuce.

Introduceți cantitatea de alimente, astfel încât să nu depășiți volumul maxim al vaselor, marcat cu **semnul**. O cantitate mai mare de alimente trebuie împărțită în mai multe tranșe, controlând tot timpul conținutul vasului. Recomandăm ca din când în când să opriți aparatul și să înlăturați eventualele alimente care s-au lipit, eventual au astupat accesorii sau pereții vaselor, ale blenderului și ale capacului (vezi alin. **I. MĂSURI DE PROTECȚIE**). Pe carcasa robotului este desenată plașa vitezelor. Folosind diferite accesorii respectați cele prezentate la (fig. 6). Intervalele de timp necesare prelucrării alimentelor sunt doar aproximative și depind de cantitatea, felul și calitatea ingredientelor folosite, reprezentând secunde, maxim minute.

Montarea și demontarea vasului (B)

Introduceți vasul pe axul motorului **A6** astfel, încât să ajungă până în jos, rotindu-l apoi spre dreapta până când face clic (concomitent se deblochează siguranța de protecție). **Acordați o atenție sporită acestei operații**. Demontați vasul, procedând invers.

Montarea și demontarea capacului (C)

Capacul se scoate sau se pune numai atunci când butonul **A1** se află în poziția OFF (nu este iluminat). Introduceți capacul pe vasul **B** în așa fel că partea presată a marginii intră exact în partea ieșită de la marginea vasului. Semnul de la capac trebuie să se afle deasupra mânerului. Rotiți capacul în direcția marcată de săgeată, până când clichetul de siguranță **C1** intră în siguranța sistemului de siguranță **A4**. **Acordați o atenție sporită acestei operații**. Acum capacul este fixat într-o poziție corectă și blocul motor **A** poate lucra. Capacul se scoate, procedând invers.

Orificiul de alimentare (C2), împingător (E)

Utilizând orificiul de alimentare, puteți adăuga lichidele sau ingredientele în vasul **B** în timp ce funcționează blocul motorului **A**. Folosiți împingătorul **E** pentru a împinge alimentele în orificiul de alimentare. Înaintea pornirii aparatului, închideți cu ajutorul împingătorului orificiul **C2** umplut.

Montarea și demontarea carcasei blocului motor (A10)

Demontați și montați carcasa numai atunci când butonul **A1** se află în poziția OFF (nu este



iluminat). Puneți carcasa pe blocul motor **A**, rotind-o spre dreapta până când face clic (concomitent se deblochează siguranța **A5**). **Acordați o atenție sporită acestei operații.** Carcasa se scoate, procedând invers.

Montarea și demontarea vasului blenderului (D)

Demontați și montați vasul completat numai atunci când butonul **A1** se află în poziția OFF (nu este iluminat). Puneți vasul pe axul blenderului **A7** astfel, încât să ajungă până în jos, rotindu-l apoi spre dreapta până când face clic (concomitent se deblochează siguranța **A5**). **Acordați o atenție sporită acestei operații.** Demontați vasul, procedând invers.

Siguranță de protecție (A4)

- Blochează punerea aparatului în funcțiune dacă capacul **C** nu este corect fixat pe vasul **B**.
- Oprește aparatul în cazul în care s-ar debloca capacul.

Siguranță de protecție (A5)

- Blochează punerea aparatului în funcțiune dacă blenderul **D** nu este corect fixat pe blocul motor **A**.
- Oprește aparatul în cazul în care s-ar debloca blenderul.

ATENȚIE

În cazul în care după apăsarea butonului **ON / OFF** sau a butonului **PULSE** aparatul nu funcționează dar butonul respectiv este iluminat, această stare semnalizează că vasele sau capacul nu sunt amplasate/închise în mod corect. Controlați amplasarea și închiderea vaselor și a capacului (siguranțele de protecție trebuie să fie blocate).

Butonul (A1)

ON/OFF, este destinat raderii, amestecării, preparării piureului și tocării foarte fine.

Butonul (A2)

PULSE, motorul este în funcțiune numai în timpul apăsării (la maxim). Se folosește pentru tăiere și pentru tocare normală (chiar în bucăți mai mari). Repetați apăsarea de câteva ori, până când atingeți rezultatul dorit.

Dispozitiv de reglare a turațiilor (A3)

permite setarea turațiilor optime pentru adaptorul de lucru ales.

FOLOSIREA ACCESORIILOR

Cuțitul sub formă de tocat (F)

Asamblare

Introduceți cuțitul cu orificiul lui din mijloc pe axul blocului motor **A6**, lăsați-l să alunece pe axul rotându-l concomitent în direcția acului de ceas, până la capăt. Scoaterea cuțitului se face procedând invers.

Utilizare

Tăiere (tocare), mixare, amestecare de toate felurile de fructe, zarzavat, carne (fără oase, ligamente și piele), precum și pentru preparare de piureuri. **Nu folosiți cuțitul pentru lucrul cu aluat subțire.**

Tocare: se folosește butonul **A1**. Setarea dispozitivului de reglare **1 – max.**

Mixare: se folosește butonul **A2**. Setarea dispozitivului de reglare **–**.

Recomandări

- Niciodată nu prelucrați materialele foarte tari, cum sunt: boabe de cafea, nucșoară, cuburi de gheață etc.. Cuțitul s-ar toci prea repede.
- Bucățelele mai mari de alimente se taie dinainte în cuburi de cca 30 x 30 x 30 mm. Nu tocați carnea congelată. Pentru tăierea medie/aspră (tocare), de exemplu a cepii, folosiți butonul **A2**, 5 - 10 de momente scurte fiind de obicei suficiente. În cazul în care tăieți cașcaval sau ciocolată, lucrați scurt timp. Prin tocare, ingredientele se încălzesc prea mult, încep să se topească, făcând cocoloașe.
- Timpul necesar preparării depinde de cantitatea, felul și calitatea ingrediendelor, reprezentând în mod standard câteva zeci de secunde (cca 30 – 60 sec.).

Accesoriu de frământare (G)

Asamblare

Introduceți accesoriul cu orificiul lui din mijloc pe axul blocului motor **A6**, lăsați-l să alunece pe ax rotându-l concomitent în direcția acului de ceas, până la capăt. Scoaterea accesoriului se face procedând invers.

Utilizare

Frământare – aluate fraged, aluat mai greu cu drojdie, se folosește butonul **A1**. Setarea dispozitivului de reglare **min. – max.**

Recomandări

- Cantitatea mai mare de aluat se prelucurează în mai multe tranșe. În nici un caz nu preparați mai mult decât patru porții succesiv. Înainte de o nouă folosire, faceți pauză de cel puțin 30 de minute.
- În cazul frământării folosiți ingredientele la temperatura camerei. Înainte de lucru, amestecați drojdia cu lapte sau apă caldută. În momentul în care aluatul atinge forma unei bile, încheiați frământarea conform obiceiului dvs. sau, conform rețetei lăsați coca să crească.
- Timpul necesar preparării depinde de cantitatea, felul și calitatea ingrediendelor folosite, reprezentând în mod standard câteva zeci de secunde (cca 30 – 180 sec.).

Accesoriu tel (H)

Asamblare

Introduceți accesoriul cu orificiul lui din mijloc pe axul blocului motor **A6**, lăsați-l să alunece pe ax rotându-l concomitent în direcția acului de ceas, până la capăt. Scoaterea accesoriului se face procedând invers.

Utilizare

Batere - frișcă, ouă, albușuri, creme pentru desert, budinci instant, maioneză, aluat de pișcot, se folosește butonul **A1**. Setarea dispozitivului de reglare **min. – max.**

Recomandări

- Nu folosiți telul pentru prepararea aluaturilor care conțin margarină sau unt, ori pentru a frământa cocă.
- Pentru baterea folosiți ingredientele având temperatura camerei. În cazul în care rezultatul baterii nu este optim, adăugați puțină zeamă de lămâie sau de sare. Cremă, frișcă sau smântână răciți întâi cel puțin la 6 °C.
- Înainte de a bate albușuri (minim 1 ilbușuri), verificați că telul și vasul sunt uscate și fără urme de ulei. Albușurile trebuie să aibă temperatura camerei.



– Timpul necesar preparării depinde de cantitatea, felul și calitatea ingredientelor folosite, reprezentând în mod standard câteva zeci de secunde (cca 60 – 180 sec.).

Disc dublu de radere (I)

Utilizare

Radere aspră și medie fină – toate felurile de fructe și zarzavat, cornuri, chifle, se folosește butonul **A1**. Setarea dispozitivului de reglare **2 – max.**

Disc dublu de radere (J)

Utilizare

Radere aspră – în special cartofi cruzi, se folosește butonul **A1**.

Setarea dispozitivului de reglare **2 – max.**

Radere fină – toate felurile de fructe și zarzavat, cornuri, chifle, se folosește butonul **A1**.

Setarea dispozitivului de reglare **2 – max.**

Disc dublu de tăiere în felii (K)

Utilizare

Tăierea în felii groase și subțiri – toate felurile de fructe și zarzavat, se folosește butonul **A1**.

Setarea dispozitivului de reglare **1 – max.**

Disc unilateral de tăiat cartofi pentru prăjit (L)

Se folosește butonul **A1**. Setarea dispozitivului de reglare **min. – 1**.

Asamblare

Introduceți discul de radere ales prin orificiul lui din mijloc pe axul blocului motor **A6**. La discurile duble se introduce în sus cu partea pe care doriți s-o folosiți. **Scoaterea discului se face procedând invers.**

Recomandări

- În caz de prelucrare a unei cantități mari de alimente, verificați dacă acestea nu se îngămădesc dedesubtul discului. Goliți vasul mai des.
- Tăiați bucățele mari astfel, încât să încapă în orificiul de alimentare.
- Deplasați alimentele în orificiul de alimentare exclusiv cu împingătorul pe care îl deplasați încet fără exercitarea unei presiuni prea mari în direcția spre în jos.
- În cazul în care alimentele de ras sunt aspre (de ex. **pesmet**), folosiți cuțitul sub formă de seceră pentru a le fărâmița mai mărunț.
- Pentru raderea și granularea ingredientelor moi folosiți o viteză joasă pentru ca acestea să nu capete forma piureului.
- Pentru alimentele la care sunteți obișnuiți să le radeți (**cașcaval, nuci, ciocolată**), este de preferat să folosiți cuțitul cu formă de seceră **F**, destinat și tăierii (tocării).
- Timpul necesar preparării depinde de cantitatea, felul și calitatea ingredientelor folosite, reprezentând în mod standard câteva zeci de secunde.

Blenderul (D)

Asamblare

Ridicați capacul **A10** de la blocul motor decuplat **A**. Vasul asamblat al blenderului îl introduceți pe axul blocului motor **A7**, lăsați să alunece pe ax, rotindu-l concomitent în sensul acelor de ceas, până când face clic. Vasul îl scoateți, procedând invers. În timpul

fixării sau scoaterii vasului, nu exercitați o presiune prea mare asupra mânerului de vas. Pentru a folosi funcțiunea blenderului, pe blocul motor trebuie să fie fixat vasul **B (fără accesorii introduse)** și capacul acestuia **C** trebuie să fie blocat.

Utilizare

Blenderul se folosește pentru amestecare de sucuri, cocteiluri de lapte, supe, sosuri mâncare pentru copii și de regim, aluat ușor, aluat de pișcoturi, preparare de piureuri etc., se folosesc butoanele **A1 / A2**. Setarea dispozitivului de reglare **2 – max / –**.

Recomandări

- În caz de prelucrare a unei cantități mari de alimente, împărțiți-le în mai multe tranșe astfel, încât să respectați durata de funcționare recomandată și durata pauzelor blocului motor.
- La ingredientele mai tari se recomandă să fie tăiate în bucățele mici. Nu prelucrați materiale prea tari (de ex.: **cuburi de gheață etc.**). Cuțitul s-ar toci prea repede.
- Ingrediente tari (de ex.: **leguminoase, boabe de soia etc.**) vor trebui înmuiate în apă înainte de a le prelucra.
- Nu scoateți niciodată capacul vasului **D3** în timpul funcționării blocului motor.
- Ingredientele lichide (de ex.: **ulei, lapte**) sau alte substanțe se pot adăuga în vasd prin orificiul mic, în timpul funcționării, ridicând dopul capacului **D4**. În timpul funcționării se recomandă ca dopul să rămână introdus în capac astfel încât ingredientele lichide să nu țâșnească afară prin orificiul de alimentare.
- Cu cât prelucrarea alimentelor în blender durează mai mult, cu atât rezultatul este mai fin.
- De asemenea, puteți prepara lichide fierbinți până la temperatură de 80 °C, de exemplu sosuri, supe.
- La lichidele care fac spumă (de ex.: **lapte**), nu umpleți vasdul până la „MAX“, pentru ca să nu se varse. În astfel de cazuri recomandăm cca 0,5 l.
- În cazul în care nu sunteți mulțumiți cu rezultatul, decuplați aparatul și amestecați ingredientele cu ajutorul spatulei, scoateți o parte a ingredientelor sau introduceți o cantitate mică de lichid.
- Timpul necesar preparării depinde de cantitatea, felul și calitatea ingrediendelor folosite, reprezentând în mod standard câteva zeci de secunde.

IV. PĂSTRAREA ACCESORIILOR

Dulapul (M)

Servește la depunerea sigură și economică a accesoriilor, protejându-le împotriva tocirii și deteriorării mecanice. În partea din spate a dulapului sunt două orificii care servesc pentru agățarea dulapului pe perete. Acordați atenția amplasării lui, urmărind ca în locul mânerului să nu se afle sub tencuială conductele de distribuie (de ex.: **de curent electric, telefon, apă**).

Cablul de alimentare (A9)

Introduceți cablul de alimentare în spațiul de păstrare a accesoriilor **A8** din partea posterioară a aparatului.

V. ÎNTREȚINERE

Înainte de orice manipulare a aparatului, scoateți ștecherul cablului de alimentare din priza electrică! Nu folosiți mijloace de curățare abrazive sau agresive! Curpțați blocul motor cu o cârpă udă, cu o cantitate mică de detergent. Toate accesoriile trebuie spălate imediat după terminarea lucrului în apă caldă cu detergent (puteți folosi și mașină de spălat

RO vase). Pentru o curățare mai bună a blenderului, puteți demonta vasul asamblat (fig. 5). **Acordați o atenție sporită la curățarea cuțitelor și a discurilor de radere!**

Pentru a evita tocirea tășurilor accesoriilor și prin urmare reducerea eficienței, acordați atenția ca acestea să nu intre în contact cu obiectele dure. Unele ingrediente pot schimba culoarea accesoriilor, aceasta neavând însă nici un impact asupra eficienței lor. O astfel de schimbare a culorii, de obicei dispare după un anumit timp. Nu uscați niciodată piesele presate din material plastic deasupra unei surse de căldură (de ex.: **sobă, reșou electric, aragaz**).

VI. EKOLOGIE



În cazul când dimensiunile permit, pe toate piesele sunt tipărite simbolurile materialelor folosite pentru ambalare, pentru componente, și accesorii, precum și reciclarea acestora. Simbolurile de pe aparat sau din documentația însoțitoare înseamnă că produsele electrice sau electronice nu trebuie să fie lichidate în gunoi menajer. Pentru a lichida corect aparatul, acesta trebuie dus în locurile speciale destinate acestui scop unde sunt preluate gratuit. Printr-o lichidare corectă a acestui produs veți contribui la protejarea surselor naturale importante și la prevenirea eventualelor impacturi negative asupra mediului și sănătății oamenilor care ar putea apare în urma unei lichidări incorecte a produselor. Detaliile le veți primi la primăria sau centrul de lichidare. În caz de lichidare incorectă a acestora pot fi stabilite amenzi, conform prescripțiilor naționale. În cazul scoaterii definitive a aparatului din funcțiune, este recomandat de a se tăia cablul de alimentare după scoaterea acestuia de la rețeaua electrică, aparatul rămânând astfel nefolosibil.

Înlocuirea pieselor ce necesită intervenția în partea electrică a aparatului trebuie efectuată numai de un atelier specializat în reparații de aparate electrice. Nerespectarea indicațiilor producătorului duce la pierderea dreptului de reparare în termenul de garanție!

VII. DATE TEHNICE

Tensiunea (V)	este menționată pe eticheta tip a aparatului
Puterea (W)	este menționată pe eticheta tip a aparatului
Volumul vaselor (l)	1 / 0,75
Greutatea blocului motor (kg) cca	3,3

Din punct de vedere al compatibilității electromagnetice, aparatul corespunde Directivei Consiliului nr. 2004/108/EC, republicate, și din punct de vedere al siguranței electrice Directivei Consiliului nr. 2006/95/EC, republicată.

Produsul corespunde și respectă Regulamentul Parlamentului European și al Consiliului nr. 1935/2004/EC privind materialele și obiectele care intră în contact cu alimente. Producătorul își rezervă dreptul de a aduce modificări neesențiale de la execuția standard, care nu influențează funcționalitatea aparatului.

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.
Pericol de sufocare. Nu lăsați punga din PE la îndemâna copiilor. Punga nu este o jucărie.



V České republice opravy v záruční i pozáruční době u spotřebičů osobně doručených provádí:
Praha 8 - ETA a.s., Křižkova 75, 186 00, tel.: 224 815 906, e-mail: eta-servis.praha@cbox.cz

Opravy v záruční i pozáruční době u spotřebičů osobně doručených i zaslaných poštou provádí:

Hlinsko - ETA a.s., Poličská 444, 539 16, tel.: 469 802 493, 469 802 176, e-mail: vanickova@eta.cz
Blatná - ELEKTRO Jankovský s.r.o., Náměstí Míru 204, 388 01, tel.: 383 422 554, e-mail: elektro@jankovsky.cz
Brno - PERFEKT SERVIS, Václavská 1, 603 00, tel.: 543 215 059, 777 768 202, e-mail: servis@perfektservis.cz
České Budějovice - ELMOT v.o.s., Blahoslavova 1A, 370 04, tel.: 387 438 911, e-mail: elmotcb@seznam.cz
Havířov - ELEKTRO-UNIVERSAL, Junácká 1, 736 01, tel.: 596 410 413, e-mail: universervis@volny.cz
- sběrna oprav - **Karviná - Nové Město**, Osvobození 1722, 735 06, tel.: 596 322 438
Hradec Králové - ELEKTROSERVIS Šperk, Chelčického 279, 500 02, tel.: 495 537 521, e-mail: sperk-elektro@volny.cz
Karlovy Vary - KV elektro servis, Nám. E. Destinové 10, 360 09, tel.: 353 228 021, 605 906 932,
e-mail: zchvatal@volny.cz
Krnov - HROTA, Bartultovická 1, 794 01, tel.: 554 611 756, e-mail: info@hrota-elektro.cz
- sběrna oprav - **Krnov**, Albrechtická 39, 794 01, tel.: 554 617 600
- sběrna oprav - **Bruntál - Elektrocenrum Chlachula**, Revoluční 18, 792 01, tel.: 554 717 942
- sběrna oprav - **Opava**, H. Kvapilové 19, 746 01, tel.: 553 653 153
Liberec - VEKO-ELEKTRONIK, Rumjancevova 127/22, 460 01, tel.: 485 101 488, e-mail: vekoelektronik@volny.cz
Mladá Boleslav - Elektro servis Mulač s.r.o., Staroměstské nám. 9, 293 01, tel.: 326 324 721,
e-mail: 3melektro@seznam.cz
Olomouc - ELEKTRO SERVIS ŠTĚPÁNEK, Hodolanská 41, 772 00, tel.: 585 313 685, 604 983 006,
e-mail: servisele@volny.cz
Ostrava - Mar. Hory - V. ELEKTRONIK, Sušilova 3, 709 00, tel.: 596 627 790, e-mail: velektro@volny.cz
Ostrov n. Ohří - S+M elektro servis, Nejdla 29, 363 01, tel.: 353 844 514, 603 584 243, e-mail: libor.sobotka@volny.cz
Planá nad Lužnicí - ELEKTROSERVIS, Průmyslová 458, 391 11, tel.: 381 261 831, e-mail: elservis@iol.cz
- sběrna oprav - **Sezimovo Ústí - ELEKTROSERVIS**, Lipová 602, 391 02, tel.: 775 598 885
Plzeň (Roudná) - SERVIS Feiferlík, Plánská 2, 301 64, tel.: 377 522 240, 377 542 300, e-mail: mvsservis@mvsservis.cz
Praha 5 - Barrandov - ELEKTROSERVIS MIK, Voskovcova 983/26 (V Remízku), 152 00, tel.: 251 812 488, 603 530 293
e-mail: info@elektroservismik.cz
Třebíč - ELEKTROSERVIS, Smila Osovského 21, 674 01, tel.: 568 843 453, e-mail: elektro.brezina@mybox.cz
Ústí n. L. - ERCÉ-ELEKTROINSTALA, Masarykova 153, 400 01, tel.: 472 743 635, e-mail: 140@erce.cz
Zlín - Louky - KOFR-ELSPO, U Dráhy 144, 763 02, tel.: 577 102 424, e-mail: kofr.zlin@vol.cz

Odjinud zasílejte všechny opravy na adresu: **ETA a.s.**, servis, Poličská 444, 539 16 **Hlinsko**.

Informace o aktuální servisní síti získáte na Infolince 800 800 000 nebo na internetové adrese www.eta.cz.

V Slovenskej republike opravy v záručnej lehote vykonávajú tieto servisné firmy:

Banská Bystrica — ELSPO - Viliam Šlank, Spojová 19, 974 01, tel.: 048/4135 535, email: elspo@slovanet.sk
Martin — X-TECH, Gorkého 2, 036 01, tel.: 043/4288 211, e-mail: servis@x-tech.sk
Námestovo — ZMJ - elektro servis, Vavrečka 240, 029 01, tel.: 0905/148 121, e-mail: zmj@orava.sk
- zberňa opráv — **Námestovo — ZMJ - elektro servis**, Hatalova 341, 029 01, tel.: 0905/148 121,
e-mail: zmj@orava.sk
Nitra — ABC SERVIS, Štefánikova 50, 949 03, tel.: 037/6526 063, e-mail: abc@abc-servis.sk
Prešov — Lubotice — DJ Servis, Kalinčiakova 2, 080 01, tel.: 051/7767 666, email: grejtak.djservis@stonline.sk
Rimavská Sobota — J.R.A., s.r.o., Povstania 10, 979 01, tel.: 047/5811 416, e-mail: bieltech@stonline.sk
Spišská Nová Ves — VILLA MARKET, s.r.o., Duklianska 6, 052 01, tel.: 053/4421 857,
e-mail: villamarket.eta@stonline.sk
- zberňa opráv — **Košice — VILLA MARKET**, s.r.o., Komenského 39, 040 01, tel.: 0907/950 758
Tomášov — Viva servis, 1. Mája 19, 900 44, tel.: 0905/722 111, e-mail: vivaservis@zoznam.sk
- zberňa opráv — **Bratislava — Viva servis**, Mýtna 17, 810 05, tel.: 02/5249 1419,
e-mail: servis@mytna.eta.sk
Trenčín — ESON, s.r.o., Nám. Sv. Anny 20, 911 01, tel.: 032/6586 385, e-mail: eson@stonline.sk
Žilina — SERVIS elektrospotrebičov, Dolný Val 132, 010 01, tel.: 041/5643 188, e-mail: bauckeservis@orangemail.sk

Všetky opravy v záručnej lehote z iných miest zasielajte na záručný servis (viď zoznam vyššie), ktorý sa nachádza vo vašom okolí, alebo spotrebič zaneste do predajne, kde ste ho zakúpili.

Opravy po záručnej lehote zverte špecializovaným servisným firmám.

Informácie o aktuálnej servisnej sieti získate na čísle 02/5249 1419 alebo na internetovej adrese www.eta.sk.

Postup při reklamaci

Při reklamaci v záruční době se obraťte na servis podle adres v návodu k obsluze. 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 oprav.

Postup pri reklamácii

Pri reklamácii v záručnej lehote sa obracajte na opravovne podľa adries uvedených v návode na obsluhu. Výrobok odosiajte 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 záručních opravách

Výrobek byl v záruční opravě
Výrobek bol v záručnej oprave

od do

Zakázka číslo **Zákazka číslo**

Razítko a podpis opravny
Pečiatka a podpis pracovníka

Výrobek byl v záruční opravě
Výrobek bol v záručnej oprave

od do

Zakázka číslo **Zákazka číslo**

Razítko a podpis opravny
Pečiatka a podpis pracovníka

Výrobek byl v záruční opravě
Výrobek bol v záručnej opravě

od do

Zakázka číslo **Zákazka číslo**

Razítko a podpis opravny
Pečiatka a podpis pracovníka

Kupon č. 3

Kupon č. 2

Kupon č. 1

ZÁRUČNÍ LIST • ZÁRUČNÝ LIST

Záruční doba
Záručná lehota

24

měsíců ode dne prodeje spotřebiteli
mesiacov odo dňa predaja spotrebiteľovi

Typ
Typ

0027

Série (výrobní číslo)
Séria (výrobné číslo)

Napětí • Napätie

~230 V

Datum a TK závodu
Dátum a TK závodu

Lc = 82 dB (A)

Datum prodeje
Dátum predaja

Razítko prodejce a podpis
Pečiatka predajcu a podpis

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

Kupující byl seznámem s funkcí a se zacházením s výrobkem.
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 vlastnosti stanovené příslušnými technickými normami za předpokladu, že ho bude spotřebitel užívat způsobem, který je popsán v návodu.** Na vady způsobené nesprávným používáním výrobku se záruka nevztahuje. Adresy záručních oprav jsou uvedeny v návodu k obsluze. Poskytovaná záruka se prodlužuje o dobu, po kterou byl výrobek v záruční opravě. Pro případ výměny výrobku nebo zrušení kupní smlouvy platí ustanovení občanského zákoníku. Tento záruční list je zároveň „Osvědčením o kompletnosti a jakosti výrobku“.

Výrobok bol pred odoslaním zo závodu preskúšaný. **Výrobca ručí za to, že výrobok bude mať po celú záručnú lehotu vlastnosti stanovené príslušnými technickými normami za predpokladu, že ho bude spotrebiteľ používať spôsobom, ktorý je opísaný v návode na obsluhu.** Na chyby spôsobené nesprávnym používaním výrobku sa záruka nevzťahuje. Adresy záručných opravovní sú uvedené v návode na obsluhu. 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 „Osvädčením o kompletnosti a akosti výrobku“.

Kupon č. 1

Typ **ETA 0027**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

Kupon č. 2

Typ **ETA 0027**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

Kupon č. 3

Typ **ETA 0027**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis