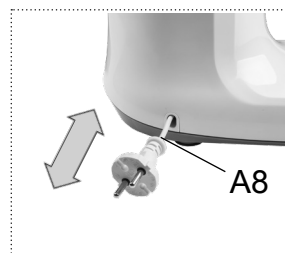
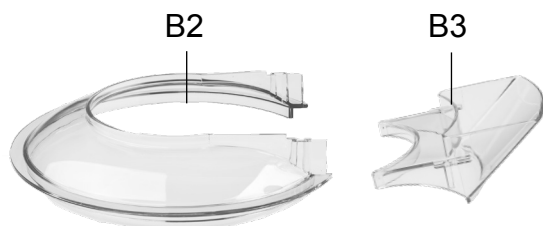
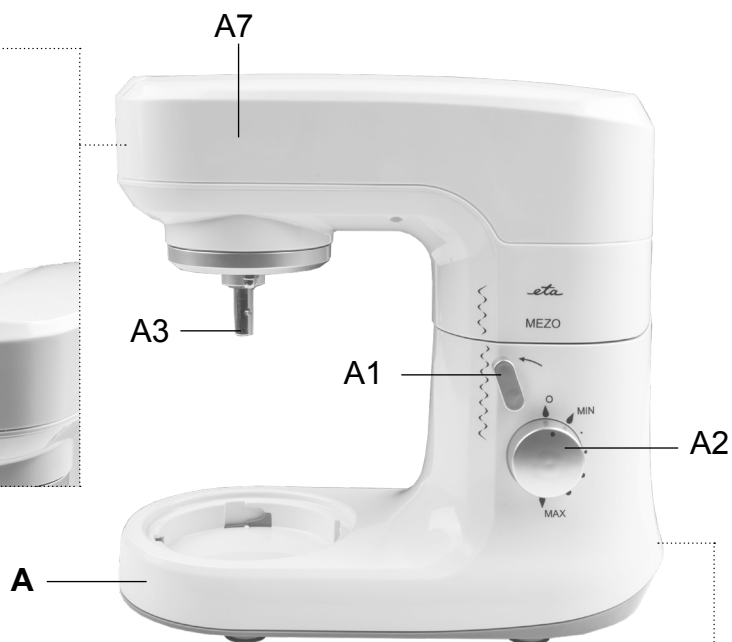
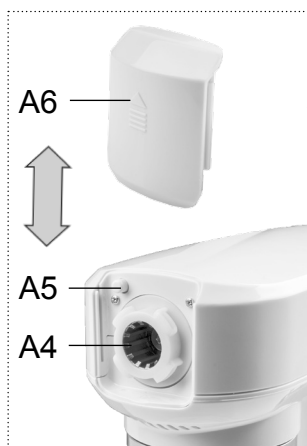


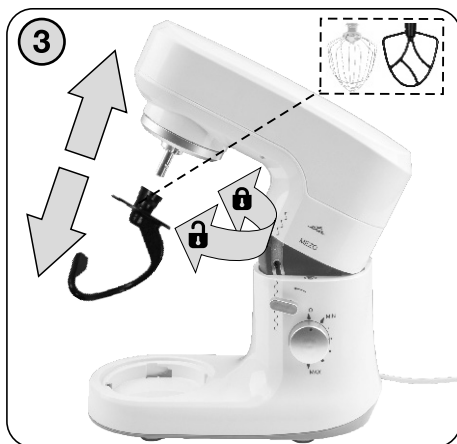
<i>Víceúčelový kuchyňský robot • NÁVOD K OBSLUZE</i>	CZ 5-11
<i>Viacúčelový kuchynský robot • NÁVOD NA OBSLUHU</i>	SK 12-19
<i>Multi-purpose food processor • INSTRUCTIONS FOR USE</i>	GB 20-26
<i>Univerzális konyhai robotgép • HASZNÁLATI UTASÍTÁS</i>	H 27-33
<i>Wieloczynnościowy robot kuchenny • INSTRUKCJA OBSŁUGI</i>	PL 34-41

MEZO



1





Obrázky jsou pouze ilustrační / Obrázky sú len ilustračné / Product images are for illustrative purposes only / Illusztratív képek / Zdjęcia służą wyłącznie jako ilustracja

CZ	I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ	5
	II. POPIS SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ	7
	III. PŘÍPRAVA A POUŽITÍ	8
	IV. TABULKA POUŽITÍ SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ	10
	V. ÚDRŽBA	10
	VI. EKOLOGIE	11
	VII. TECHNICKÁ DATA	11
SK	I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA	12
	II. POPIS SPOTREBIČA A PŘÍSLUŠENSTVA	14
	III. PRÍPRAVA A POUŽITIE	15
	IV. TABUĽKA POUŽITIA SPOTREBIČA A PŘÍSLUŠENSTVA	17
	V. ÚDRŽBA	17
	VI. EKOLÓGIA	18
	VII. TECHNICKÉ ÚDAJE	18
GB	I. SAFETY NOTICE	20
	II. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE AND ACCESSORIES	22
	III. PREPARATION AND USE	23
	IV. TABLE FOR THE USAGE	24
	V. MAINTENANCE	24
	VI. ENVIRONMENT	26
	VII. TECHNICAL DATA	26
HU	I. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS	27
	II. A KÉSZÜLÉK ÉS TARTOZÉKOK LEÍRÁSA	29
	III. ELŐKÉSZÍTÉS ÉS HASZNÁLAT	30
	IV. TÁBLÁZAT A KÉSZÜLÉK ÉS TARTOZÉKOK HASZNÁLATÁHOZ	32
	V. KARBANTARTÁS	32
	VI. KÖRNYEZETVÉDELME	33
	VII. MŰSZAKI ADATOK	33
PL	I. UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	34
	II. OPIS URZĄDZENIA I WYPOSAŻENIA	36
	III. PRZYGOTOWANIE I UŻYCIE	37
	IV. ZASADY UŻYCIA URZĄDZENIA I WYPOSAŻENIA	39
	V. KONSERWACJA	39
	VI. EKOLOGIA	40
	VII. DANE TECHNICZNE	40

eta 0033/10**NÁVOD K OBSLUZE**

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

I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- Instrukce v návodu považujte za součást spotřebiče a postupte je jakémukoliv dalšímu uživateli spotřebiče.
- Zkontrolujte, zda údaj na typovém štítku odpovídá napětí ve Vaší elektrické zásuvce. Vidlici napájecího přívodu je nutné připojit pouze do zásuvky elektrické instalace, která odpovídá příslušným normám.
- Tento spotřebič nesmí být používán dětmi. Udržujte spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Spotřebiče mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím.
- Jestliže je napájecí přívod tohoto spotřebiče poškozen, musí být nahrazen výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak zabránilo vzniku nebezpečné situace.
- Před výměnou příslušenství nebo přístupných částí, které se při používání pohybují, před montáží a demontáží, před čištěním nebo údržbou, nebo po ukončení práce, spotřebič vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky!
- Vždy odpojte spotřebič od napájení, pokud ho necháváte bez dozoru a před montáží, demontáží nebo čištěním.
- Nikdy spotřebič nepoužívejte pokud má poškozený napájecí přívod nebo vidlici, pokud nepracuje správně, upadl na zem a poškodil se, nebo spadl do vody. V takových případech zanechte spotřebič do odborné elektroopravy k prověření jeho bezpečnosti a správné funkce.
- Při manipulaci s příslušenstvím, zvláště při jeho nasazování a vyjímání z nádob a při jeho čištění, postupujte opatrně, příslušenství je ostré. Při nesprávném používání spotřebiče, které není v souladu s návodem k obsluze, existuje riziko poranění.
- Vidlici napájecího přívodu nezasunujte do el. zásuvky a nevytahujte z el. zásuvky mokřýma rukama a taháním za napájecí přívod!

- **Spotřebič nikdy neponořujte do vody ani nemyjte pod proudem vody!**
- Spotřebič nepoužívejte venku.
- Spotřebič nesmí být používán ve vlhkém nebo mokřém prostředí a v jakémkoliv prostředí s nebezpečím požáru nebo výbuchu (prostory kde jsou skladovány chemikálie, paliva, oleje, plyny, barvy a další hořlavé, případně těkavé, látky).
- Výrobek je určen pouze pro použití v domácnostech a podobné účely (příprava pokrmů v obchodech, kancelářích a podobných pracovištích, v hotelích, motelech a jiných obytných prostředích, v podnicích zajišťujících nocleh se snídaní)! **Není určen pro komerční použití!**
- Není přípustné jakýmkoli způsobem upravovat povrch spotřebiče (např. **pomocí samolepicí tapety, fólie**, apod.)!
- **POZOR:** Spotřebič není určen pro činnost prostřednictvím vnějšího časového spínače, dálkového ovládání nebo jakékoli jiné součásti, která spíná spotřebič automaticky, protože existuje nebezpečí vzniku požáru, pokud by byl spotřebič zakryt nebo nesprávně umístěn v okamžiku uvedení spotřebiče do činnosti.
- Vzhledem k velikosti pracovní mísy vezměte na vědomí, že spotřebič nedokáže dostatečně vyšlehat / uhníst velmi malé množství surovin. Pro optimální výsledek zvolte surovinu o celkové hmotnosti alespoň 300 g.
- V případě použití hnětacího háku provozujte pohonnou jednotku maximálně na stupeň 3.
- Spotřebič nenechávejte v chodu bez dozoru a kontrolujte ho po celou dobu přípravy potravin!
- Využívejte vždy jen jednu funkci spotřebiče, nikdy nespouštějte více funkcí současně (např. zpracovávání potravin v nádobě **B1** a současně ve vývodu **A4**).
- Spotřebič používejte pouze v pracovní poloze na místech, kde nehrozí jeho převrhnutí a v dostatečné vzdálenosti od tepelných zdrojů (např. **kamna, el./plynový sporák, vařič** atd.) a vlhkých povrchů (**dřezy, umyvadla** atd.).
- Před přípravou odstraňte z potravin případné obaly (např. **papír, PE sáček**, atd.).
- Nezapínejte spotřebič bez vložených substancí!
- Spotřebič používejte pouze s příslušenstvím určeným pro tento typ. Použití jiného příslušenství může představovat nebezpečí pro obsluhu.
- Příslušenství nezasouvejte do žádných tělesných otvorů.
- **Nikdy nevšunujte prsty do násypky a nepoužívejte též vidličku, nůž, stěrku, lžici apod.**
- Nepřekračujte maximální dobu nepřetržitého chodu spotřebiče, viz tabulka!
- Maximální doba zpracování je 10 minut. Poté dodržte pauzu 30 minut nutnou k ochlazení pohonné jednotky.
- Pracovní nástavce z hlediska bezpečnosti nelze vyměnit za chodu pohonné jednotky.
- Při mixování nebo míchání tekutin nikdy nedávejte větší množství, než doporučeno.
- Přídavné strojky sestavte přesně podle pokynů v návodu k obsluze, jakékoli jiné kombinace sestavení strojků nejsou z hlediska správné funkce přípustné!
- Sestavený přídavný strojek upevňujte a odnímejte jen tehdy, jeli pohonná jednotka vypnuta a vidlice napájecího přívodu odpojena od el. sítě.
- Nikdy nepoužívejte přídavný strojek, pokud nepracuje správně, pokud upadl na zem a poškodil se. V takových případech zanechte přídavný strojek do odborného servisu k prověření bezpečnosti a správné funkce.
- Dbejte na to, aby se Vaše vlasy, oděv a doplňky se nedostaly do nebezpečné blízkosti rotujících částí! Vyhnete se tak riziku jejich namotání na příslušenství. resp. na samotný rotující unašeč.
- Nádobu nikdy zcela nenaplňujte vodou či jinou tekutinou. Při chodu spotřebiče by se mohla voda přelít a tím dostat do přístroje.
- Nádoba není určená na uchovávání a skladování potravin. Potraviny po mixování umístěte do jiné nádoby vhodné na skladování.

- Pokud se zpracovávané potraviny začnou zachycovat na příslušenství (např. **háku, metle**), spotřebič vypněte a příslušenství opatrně očistěte (např. stěrkou).
- Nezpracovávejte potraviny s vyšší teplotou než cca **80 °C (176 °F)**.
- Napájecí přívod nesmí být poškozen ostrými nebo horkými předměty, otevřeným plamenem a nesmí se ponořit do vody ani ohýbat přes ostré hrany. Nikdy jej nepokládejte na horké plochy, ani jej nenechávejte viset přes okraj stolu nebo pracovní desky. Zavaděním, zakopnutím nebo zataháním za přívod např. dětmi může dojít k převržení či stažení spotřebiče a následně k vážnému zranění!
- V případě opodstatněné potřeby použití prodlužovacího přívodu je nutné, aby nebyl poškozen a vyhovoval platným normám.
- Pravidelně kontrolujte stav napájecího přívodu spotřebiče.
- Dejte pozor, aby se napájecí přívod nedostal do kontaktu s rotující částí spotřebiče.
- Aby se zajistila bezpečnost a správná funkčnost přístroje, používejte jen originální náhradní díly a výrobcem schválené příslušenství.
- Tento spotřebič včetně jeho příslušenství používejte pouze pro účel, pro který je určen, tak jak je popsáno v tomto návodu. Spotřebič nikdy nepoužívejte pro žádný jiný účel.
- **VAROVÁNÍ:** Při nesprávném používání spotřebiče, které není v souladu s návodem k obsluze, existuje riziko poranění.
- Případné texty v cizím jazyce a obrázky uvedené na obalech, nebo výrobku, jsou přeloženy a vysvětleny na konci této jazykové mutace.
- Výrobce neručí za škody způsobené nesprávným používáním spotřebiče a příslušenství (např. **znehodnocení potravin, poranění o ostří nože, požár atd.**) a není odpovědný ze záruky za spotřebič v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních upozornění.

II. POPIS SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ

A– Kuchyňský robot (obr. 1)

- | | |
|--|--------------------|
| A1 – Uvolňovací páčka multifunkční hlavy | |
| A2 – Otočný regulátor rychlosti | |
| A3 – Vývod pro nástavce | |
| A4 – Vývod pro (mlýnek na maso, krouhač, mlýnek na mák, nástavce na těstoviny a Kebbe) | |
| A5 – Uvolňovací tlačítko | |
| A6 – Odnímatelný kryt | |
| A7 – Multifunkční hlava | |
| A8 – Napájecí přívod | |
|
B1 – Nerezová nádoba | C1 – Mísící metla |
| B2 – Kryt nádoby | C2 – Šlehací metla |
| B3 – Násypka plnicího otvoru | C3 – Hnětací hák |

Upozornění: krouhač ETA 0028 95 020, mlýnek na mák ETA 0028 96 000, nástavec na těstoviny trenette ETA 0028 92 000, nástavec na těstoviny tagliatelle ETA 0028 93 000, nástavec na těstoviny lasagne ETA 0028 94 000, mlýnek na maso ETA 0028 91 000 (Ø 62 mm), nástavec na protlačování těstovin 0028 97 000, nástavec na protlačované cukroví ETA 0023 00 200, lis na bobuloviny a ovoce ETA 0028 98 000 a lis na citrusové ovoce ETA 0028 98 020, mlýnek na obiloviny, luštěniny a rýži ETA 0028 96 010, zmrzlinovač ETA 0028 98 030 nejsou součástí balení. Je možno je zakoupit jako volitelné příslušenství např. na www.eta.cz.



III. PŘÍPRAVA A POUŽITÍ

Odstraňte veškerý obalový materiál, vyjměte kuchyňský robot a veškeré příslušenství. Z robotu i příslušenství odstraňte všechny případné adhezivní 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. Postavte sestavený robot s vybraným příslušenstvím na zvolenou rovnou, stabilní, hladkou a čistou pracovní plochu, mimo dosah dětí a nesvéprávných osob (viz odst. **I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ**). Ponechte volný prostor pro řádnou ventilaci. Otvory ve spotřebiči zajišťují proudění vzduchu při ventilaci a nesmí se zakrývat ani jinak blokovat. Nesmí se též odnímat nožky. Přesvědčte se, že napájecí přívod není poškozen a že neprochází přes jakékoliv ostré či horké plochy. El. zásuvka musí být dobře přístupná, aby bylo možno robot, v případě nebezpečí, snadno odpojit od el. sítě.

Kuchyňský Robot (A)

Sestavení pro práci (obr. 2, 3, 4)

Zvedněte multifunkční hlavu **A7** nahoru stisknutím uvolňovací páčky **A1**. Naplňte nerezovou nádobu **B1** potravinou, určenou ke zpracování.

Nádobu pak postavte na podstavec robota **A**, přitlačte ji a otočte ve směru chodu hodinových ručiček tak, aby se zaaretovala do podstavce. Zvolte vhodný nástavec (**C1**, **C2** nebo **C3**) pro Vaši práci, vložte jej do vývodu **A3** v hlavě a pootočením zajistíte v poloze. Sklopte multifunkční hlavu **A7** do pracovní polohy stisknutím páčky **A1** a stlačením hlavy **A7** směrem dolů až zaklapne aretace, což je doprovázeno slyšitelným cvaknutím.

Na nádobu **B1** nasadte průhledný kryt **B2** tak, aby plnicí otvor směřoval před hlavu **A7**.

Na plnicí otvor krytu **B2** nasadte násypku **B3**. Nyní je spotřebič připraven k použití.

Otočný regulátor (A2)

Poloha **OFF**: vypnuto.

Poloha **MIN**: zapnuto.

Poloha **1 - 6 - MAX**: umožňuje nastavení optimálních otáček pro zvolený pracovní nástavec.

Robot je vybaven elektronickým regulátorem rychlosti, který má udržovat rychlost při různém zatížení, například při hnětení chlebového těsta nebo po přidání vajec do koláčové směsi. Proto můžete za provozu slyšet určité odchylky rychlosti způsobené tím, že robot upravuje zvolenou rychlost podle zatížení - jedná se o normální jev.

Použití

Kuchyňský robot slouží k přípravě různých druhů dortových směsí, sušenek, těst na pečivo, plev, náplní, bramborové kaše, kynutého těsta a podobně. Pro přípravu uvedených potravin využívá šlehací nebo mísící metly nebo hnětací hák. Vidlici napájecího přívodu **A8** zasuňte do el. zásuvky. Spotřebič spusťte otočením regulátoru rychlosti **A2** na některý z rychlostních stupňů, vhodných pro zpracování Vaší směsi (viz tabulka). Otáčení regulátoru opakujte několikrát, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku. Směs je možné doplnit i během použití přes násypku **B3** plnicího otvoru víka **B2**. Po ukončení zpracování spotřebič vypněte otočením regulátoru do polohy **OFF**.

Při demontáži nebo výměně nástavce postupujte opačným způsobem. Nerezovou nádobu **B1** sejmete jejím pootočením proti směru chodu hodinových ručiček tak, aby se háčky v podstavci robota vysunuly z drážek na bocích nádoby **B1**.

Bezpečnostní upozornění a doporučení

- Vzhledem k velikosti pracovní mísy vezměte na vědomí, že spotřebič nedokáže dostatečně vyšlehat/uhníst velmi malé množství surovin. Pro optimální výsledek zvolte suroviny o celkové hmotnosti alespoň 300 g.
- Robot je vybaven bezpečnostní tepelnou pojistkou, která odpojí el. motor v případě, že by došlo k jeho nadměrnému přetěžování (tj. přehřátí). Tento jev je naprosto normální a není důvodem k reklamaci spotřebiče. Pokud tato situace nastane, otočný regulátor rychlosti **A2** nastavte do polohy „OFF“ (vypnuto) a odpojte spotřebič od elektrické sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky. Následně nechte robot vychladnout. Po ochlazení se tepelná pojistka automaticky sepně a bude možné robot opět uvést do chodu.
- Kuchyňský robot je vybaven bezpečnostním spínačem, který v případě odklopení multifunkční hlavy **A7** za chodu motoru z bezpečnostních důvodů motor vypne. Po sklopení hlavy do pracovní polohy je motor nefunkční. Pro jeho zapnutí je nutné nejdříve regulátor rychlosti **A2** vrátit do polohy **OFF** (vypnuto) a pak znova nastavit odpovídající stupeň rychlosti.
- Při odklápění multifunkční hlavy kontrolujte / brzděte její pohyb rukou.
- Při prvním zapnutí se může objevit případné krátké, mírné zakouření nebo zápach, tato skutečnost není na závadu a důvodem k reklamaci spotřebiče.
- Nejdříve robot vypněte (regulátor do polohy **OFF**) a následně odklopte multifunkční hlavu.

Doporučení

Mísění: mísicí metlu **C1** používejte pro lehká těsta, dortové směsi, sušenky, polevy, náplně, bramborové kaše apod. při rychlosti v rozmezí Min až Max v závislosti na množství, druhu a kvalitě potravin (viz tabulka). **Mísicí metlu C1 nikdy nepoužívejte na hnětení těžkých těst!**

Šlehání: šlehací metlu **C2** používejte pro šlehání šlehačky, vejce, vaječných bílků, dezertových krémů, instantní pudinků, majonéz, piškotového těsta apod. při rychlosti v rozmezí Min až Max v závislosti na množství, druhu a kvalitě potravin (viz tabulka). **Nikdy šlehací metlu C2 nepoužívejte k hnětení těžkých těst nebo mísění lehkých těst!** Používejte substance o pokojové teplotě. V případě, že šlehání není optimální, přidejte trochu citrónové šťávy nebo soli. Krémy, šlehačky a smetany ochlaďte alespoň na 6 °C. Před šleháním vaječných bílků (minimální množství 4 ks) se ujistěte, že nástavec a nádoba jsou suché a bez zbytků oleje. Bílky by měly mít pokojovou teplotu.

Hnětení: Hnětací hák **C3** používejte pro hnětení křehkých/lehkých/těžších těst při rychlosti v rozmezí **Min** až **3** v závislosti na množství, druhu a kvalitě těsta (viz tabulka). Při přípravě většího množství těsta (max. 1,0 kg/1 dávka) jej zpracujte v několika dávkách. V žádném případě nepřipravujte více než čtyři dávky za sebou. Před dalším použitím udělejte alespoň 30 min. přestávku. Používejte 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.

Přísady se nejlépe smísí, pokud jako první nalijete tekutinu. Doporučuje se během přípravy těsta sledovat robot. V pravidelných intervalech zastavujte robot a seškrábejte směs z hnětacího háku. Různé typy mouky se mohou podstatně lišit v množství potřebné tekutiny a lepkavost těsta může mít značný vliv na zatížení robotu. Jestliže uslyšíte, že se robot nadměrně namáhá, vypněte ho, odstraňte polovinu těsta a zpracujte každou polovinu zvlášť.

IV. TABULKA POUŽITÍ SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ

Následující typy zpracování považujte za příklady a za inspiraci. Jejich účelem není poskytnout úplný návod, ale ukázat možnosti různého zpracování potravin. Množství zpracovávaných potravin volte úměrně vzhledem k objemu nerezové nádoby. 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 a víka.

Příslušenství	Potravina	Max.množství	Čas (min)	Rychlost	Příprava (mm)
Šlehací metla	Smetana (včetně 38% tuku)	1000 ml	10	1 - 5 (maximálně)	-
	Bílek	12 ks	3	MAX	-
Hnětací hák	Mouka	625 g	1 minutu na MIN, potom vyšší rychlostí (max. 3) po dobu 4 minut		-
	Sůl	10 g			
	Droždí	15 g			
	Cukr	5 g			
	Voda	375 g			
	Sádlo	10 g			
Mísicí metla	Mouka	100 g	30 sekund libovolnou rychlostí, 1 minutu MAX	MIN	-
	Moučkový cukr	100 g			
	Margarín	100 g			
	Vejce	2 ks			

V. ÚDRŽBA

Před jakoukoliv manipulací se spotřebičem vytáhněte vidlici napájecího přívodu z el. zásuvky! Nepoužívejte drsné a agresivní čisticí prostředky! Čištění multifunkční hlavy **A7** provádějte vlhkým hadříkem s přidavkem saponátu. Šlehací/míchací metly, hnětací hák, včetně veškerého příslušenství, ihned po použití umyjte v horké vodě s přidavkem saponátu. Plastové části je možné mýt v myčce nádobí.

Kovové díly se však do myčky vkládat nesmí, protože čisticí prostředky mohou způsobit jejich ztmavnutí či rezivění.

Při umývání nádoby z nerez **B1** nepoužívejte drátěnku, ocelový kartáč nebo bělicí prostředky. Vápenité nánosy odstraňte pomocí octu. Některé potraviny mohou určitým způsobem příslušenství zabarvit. To však nemá na funkci spotřebiče žádný vliv a není důvodem k reklamaci spotřebiče! Toto zabarvení obvykle za určitou dobu samo zmizí. Výlisky z plastu nikdy nesušte nad zdrojem tepla (např. kamna, el./plynový sporák).

Pokud se znečistí napájecí přívod, otřete jej vlhkým hadříkem. Přívod můžete zasunout do podstavce robota. Spotřebič skladujte řádně očištěný na suchém, bezprašném místě mimo dosah dětí a nesvádných osob.

VI. EKOLOGIE



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

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

Nedodržením pokynů výrobce zaniká právo na záruční opravu!

Případné další informace o spotřebiči a servisní síti získáte na infolince +420 545 120 545 nebo na internetové adrese www.eta.cz.

VII. TECHNICKÁ DATA

Napětí (V)	uvedeno na typovém štítku výrobku
Příkon (W)	uveden na typovém štítku výrobku
Hmotnost (kg)	cca 6,5
Objem nerezové nádoby (l)	4,5
Spotřebič třídy ochrany	II.
Rozměry cca (DxHxV) (mm)	340 x 125 x 330
Příkon ve vypnutém stavu je < 0,50 W.	

Změna technické specifikace a obsahu případného příslušenství dle modelu výrobku vyhrazena výrobcem.

HOUSEHOLD USE ONLY – Pouze pro použití v domácnosti. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Neponořovat do vody nebo jiných tekutin. NEVER PUT INTO THE HANDS WITH POWER ON – Nevsunujte ruce do nádoby za chodu pohonné jednotky.



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

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

UPOZORNĚNÍ A SYMBOLY POUŽITÉ NA SPOTŘEBIČI, OBALECH NEBO V NÁVODU:

Symbol  znamená UPOZORNĚNÍ.



POZOR: nevsunujte do prostoru prsty ani jiné předměty

eta 0033/10

NÁVOD NA OBSLUHU

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

I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA



- Inštrukcie v návode považujte za súčasť spotrebiča a postúpte ich akémukoľvek ďalšiemu používateľovi spotrebiča.
- Skontrolujte, či údaj na typovom štítku zodpovedá napätiu vo vašej elektrickej zásuvke. Vidlicu napájacieho prívodu treba pripojiť do správne zapojenej a uzemnenej zásuvky podľa STN!
- **Vidlicu napájacieho prívodu nezasúvajte do elektrickej zásuvky a nevytáhnajte z elektrickej zásuvky mokrými rukami a ťahaním za napájací prívod!**
- Výrobok je určený len pre použitie v domácnostiach a pre podobné účely (v obchodoch, kanceláriách a podobných pracoviskách, v hoteloch, motelloch a iných obytných prostrediach, v podnikoch zaisťujúcich nocľah s raňajkami)! Nie je určený pre komerčné použitie!
- Tento spotrebič nesmie byť používaný deťmi. Udržujte spotrebič a jeho prívod mimo dosahu detí. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Spotrebiče môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadnému nebezpečenstvu.
- Ak je napájací prívod tohto spotrebiča poškodený, musí byť prívod nahradený výrobcom, jeho servisným technikom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa tak zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.
- Pred výmenou príslušenstva alebo prístupných častí, ktoré sa pri používaní pohybujú, pred montážou a demontážou, pred čistením alebo údržbou, alebo po ukončení práce, spotrebič vypnite a odpojte od el. siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z el. zásuvky!
- Vždy odpojte spotrebič od napájania, ak ho nechávate bez dozoru a pred montážou, demontážou alebo čistením.
- Nikdy spotrebič nepoužívajte, ak má poškodený napájací prívod alebo vidlicu, ak nepracuje správne, ak spadol na zem a poškodil sa alebo spadol do vody. V takýchto prípadoch zanešte spotrebič do odborného servisu na preverenie jeho bezpečnosti a správnej funkcie.

- Pri manipulácii s príslušenstvom, zvlášť pri jeho nasadzovaní a vyberaní z nádob a pri jeho čistení, postupujte opatrne, príslušenstvo je ostré. Pri nesprávnom používaní spotrebiča, ktoré nie je v súlade s návodom na obsluhu, existuje riziko poranenia.
- Po skončení práce a pred každou údržbou spotrebič vždy vypnite a odpojte od elektrickej siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky.
- Spotrebič nikdy neponárajte do vody ani neumývajte pod prúdom vody!
- POZOR: Nepoužívajte tento spotrebič v spojení s tepelne citlivým riadiacim zariadením, programátorom, časovačom alebo akýmkoľvek iným zariadením, ktoré zapína spotrebič automaticky, pretože v prípade, že by bol spotrebič zakrytý alebo premiestnený, hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- Zachovajte opatrnosť, ak sa leje horúca kvapalina do strojčeka na prípravu a spracovanie potravín, pretože môže vystreknúť zo spotrebiča vplyvom náhleho varu.
- Nie je prípustné akýmkoľvek spôsobom upravovať povrch prídavného strojčeka (napr. **pomocou samolepiacej tapety, fólie, a pod.**)!
- Tento spotrebič nie je určený na vonkajšie použitie.
- Spotrebič nesmie byť používaný vo vlhkom alebo mokrom prostredí a v akomkoľvek prostredí s nebezpečenstvom požiaru alebo výbuchu (priestory kde sú skladované chemikálie, palivá, oleje, plyny, farby a ďalšie horľavé, prípadne prchavé, látky).
- Na spotrebič neodkladajte žiadne predmety.
- Spotrebič používajte iba v pracovnej polohe na miestach, kde nehrozí jeho prevrhnutie a v dostatočnej vzdialenosti od tepelných zdrojov (napr. **kachle, elektrický/plynový sporák, varič** atď.) a vlhkých povrchov (**drezy, umývadlá** atď.).
- Pred prípravou odstráňte z potravín prípadné obaly (napr. **papier, PE-vrečko**).
- Spotrebič nezapínajte bez vložených prísad!
- Vzhľadom k veľkosti pracovnej misy vezmite na vedomie, že spotrebič nedokáže dostatočne vyšľahať / vymiesiť veľmi malé množstvo surovín. Pre optimálny výsledok vyberte suroviny o celkovej hmotnosti aspoň 300 g.
- V prípade použitia háku na miesenie prevádzkujte pohonnú jednotku maximálne na stupeň 3.
- Využívajte vždy len jednu funkciu spotrebiča, nikdy nespúšťajte viac funkcií súčasne (napr. spracovávanie potravín v nádobe **B1** a súčasne ve vývode pre nastavce **A4**).
- Spotrebič vždy odpojte od napájania, pokiaľ ho nechávate bez dozoru.
- Spotrebič používajte iba s príslušenstvom určeným pre tento typ. Použitie iného príslušenstva môže predstavovať nebezpečenstvo pre obsluhu.
- Príslušenstvo nezasúvajte do žiadnych telesných otvorov.
- Nikdy nevšúvajte prsty do násypky plniaceho otvoru a nepoužívajte tiež vidličku, nôž, stierku, lyžicu apod.
- Než dáte dole veko nechajte rotujúce časti úplne zastaviť.
- Neprekračujte maximálny čas nepretržitého chodu spotrebiča, pozri tabuľku!
- Maximálna doba spracovania je 10 minút. Potom dodržte 30 minút prestávku, aby sa ochladila pohonná jednotka.
- Z bezpečnostných dôvodov nie je možné vymeniť pracovné nastavce počas chodu pohonnej jednotky.
- Nenechávajte prídavný strojček v chode, ak je násypka prázdna.
- Prídavný strojček zložte presne podľa pokynov v návode na obsluhu, akékoľvek iné kombinácie zloženia strojčeka sú z hľadiska správnej funkcie neprípustné!
- Zostavený prídavný strojček upevňujte a odnímate len vtedy, ak je pohonná jednotka vypnutá a vidlica napájacieho prívodu odpojená od el. siete.

- Nikdy nepoužívajte prídavný strojček, ak nepracuje správne, ak spadol na zem a poškodil sa. V takých prípadoch zaneste prídavný strojček do odborného servisu na preverenie bezpečnosti a správnej funkcie.
- Než odoberiete prídavný strojček z pohonnej jednotky nechajte rotujúce časti celkom zastať.
- Nespracováajte potraviny s vyššou teplotou než cca **80 °C (176 °F)**.
- Dbajte na to, aby sa Vaše vlasy, odev a doplnky nedostali do nebezpečnej blízkosti rotujúcich častí! Vyhnite sa tak riziku ich zamotaniu na príslušenstvo. resp. na samotný rotujúci unášač.
- Ak sa spracovávané potraviny začnú zachytávať na príslušenstve (napr. miesiace šľahacie metla a hnetací hák), spotrebič vypnite a príslušenstvo opatrne očistite (napr. **stierkou**).
- Nádobu nikdy úplne nenapĺňujte vodou či inou tekutinou. Pri chode spotrebiča by sa mohla voda preliať a tým dostať do prístroja.
- Nádoba nie je určená na uchovávanie a skladovanie potravín. Potraviny po mixovaní umiestnite do inej nádoby vhodnej na skladovanie.
- 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.
- Nikdy ho nekladte na horúce plochy, ani ho nenechávajte visieť cez okraj stola alebo pracovnej dosky. Zavedením alebo zatiahnutím za prívod napr. deťmi môže dôjsť k prevrhnutiu či stiahnutiu spotrebiča a následne k vážnemu zraneniu!
- Pravidelne kontrolujte stav napájacieho prívodu spotrebiča.
- V prípade potreby použitia predlžovacieho prívodu je nutné, aby nebol poškodený a vyhovoval platným normám.
- Spotrebič používajte iba s originálnym príslušenstvom od výrobcu.
- VAROVANIE: Pri nesprávnom používaní prístroja, ktoré nie je v súlade s návodom na obsluhu, existuje riziko poranenia.
- Prípadné texty v cudzom jazyku a obrázky uvedené na obaloch, alebo výrobku, sú preložené a vysvetlené na konci tejto jazykovej mutácie.
- Tento spotrebič vrátane príslušenstva používajte iba na účel, na ktorý je určený tak, ako je popísané v tomto návode. Spotrebič nikdy nepoužívajte na žiadny iný účel.
- Výrobca nezodpovedá za škody a zranenia spôsobené nesprávnym používaním prídavných strojčiekov a príslušenstva (napr. **znehodnotenie potravín, poranenie, porezanie**) a zo záruky nie je zodpovedný za spotrebič v prípade nedodržania vyššie uvedených bezpečnostných upozornení.

II. POPIS SPOTREBIČA A PRÍSLUŠENSTVA

A – Kuchynský robot (obr. 1)

- | | |
|---|---------------------|
| A1 – Uvoľňovacia páčka multifunkčnej hlavy | |
| A2 – Otočný regulátor rýchlosti | |
| A3 – Vývod na nadstavce | |
| A4 – Vývod na mlynček na mäso (krájač, nadstavce na cestoviny a mlynček na mák) | |
| A5 – Uvoľňovacie tlačidlo | |
| A6 – Snímateľný kryt | |
| A7 – Multifunkčná hlava | |
| A8 – Napájací prívod | |
| B1 – Nádoba z nehrdzavejúcej ocele | C1 – Miesiace metla |
| B2 – Kryt nádoby | C2 – Šľahacia metla |
| B3 – Násypka plniaceho otvoru | C3 – Hnetací hák |

Upozornenie: krájač ETA 0028 95 020, mlynček na mák ETA 0028 96 000, nadstavec na cestoviny trenette ETA 0028 92 000, nadstavec na cestoviny tagliatelle ETA 0028 93 000, nadstavec na cestoviny lasagne ETA 0028 94 000, mlynček na mäso ETA 0028 91 000 (Ø 62 mm), nadstavec na pretláčanie cestovín 0028 97 000 a nadstavec na pretláčanie cesta (cukrovinky) ETA 0023 00 200, lis na bobuľové ovocie a ovocie ETA 0028 98 000 a lis na citrusové ovocie ETA 0028 98 020, mlynček na obiloviny, strukoviny a ryžu ETA 0028 96 010 a zmrazlinovač ETA 0028 98 030 nie sú súčasťou balenia. Je možné ich zakúpiť ako voľiteľné príslušenstvo.



III. PRÍPRAVA A POUŽITIE

Odstráňte všetok obalový materiál, vyjmite kuchynský robot a všetko príslušenstvo. Z robota aj príslušenstva 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 a vytrite do sucha, prípadne nechajte oschnúť. Postavte zostavený robot s vybraným príslušenstvom na zvolenú rovnú, stabilnú, hladkú a čistú pracovnú plochu mimo dosahu detí a nesvojprávnych osôb (pozri odsek **I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA**). Ponechajte voľný priestor na dobrú ventiláciu. Otvory v spotrebiči zaisťujú prúdenie vzduchu pri ventilácii a nesmú sa zakryť ani inak blokovať. Nesmú sa snímať nožičky. Presvedčte sa, že napájací prívod nie je poškodený, nieje položený pod robotom, ani vedený po ostrých či horúcich plochách. Elektrická zásuvka musí byť prístupná, aby sa v prípade nebezpečenstva robot dal ľahko odpojiť od elektrickej siete.

Kuchynský robot (A)

Zostavenie na prácu (obr. 2, 3, 4)

Zdvihnite multifunkčnú hlavu **A7** hore stlačením uvoľňovacej páčky **A1**. Naplňte nádobu z nehrdzavejúcej ocele **B1** potravinou určenou na spracovanie. Nádobu potom postavte na podstavec robota **A**, pritlačte ju a otočte v smeru chodu hodinových ručičiek tak, aby sa zaaretovala do podstavca. Zvoľte vhodný nadstavec (**C1**, **C2** alebo **C3**) na vašu prácu, vložte ho do vývodu **A3** v hlave a pootočením zaistíte v danej polohe. Sklopte multifunkčnú hlavu **A7** do pracovnej polohy stlačením páčky **A1** a stlačením hlavy **A7** smerom dole až zaklapne aretácia, čo je sprevádzané počuteľným cvaknutím. Na nádobu **B1** nasadíte priehľadný kryt **B2** tak, aby plniaci otvor smeroval pred hlavu. Na plniaci otvor krytu **B2** nasadíte násypku **B3**. Teraz je spotrebič pripravený na použitie.

Otočný regulátor (A2)

Poloha **OFF**: vypnuté.

Poloha **MIN**: zapnuté.

Poloha **1—6—MAX**: umožňuje nastavenie optimálnych otáčok pre zvolený pracovný nadstavec.

Kuchynský robot je vybavený elektronickým regulátorom rýchlosti, ktorý má udržiavať rýchlosť pri rôznom zaťažení, napríklad pri miesení chlebového cesta alebo po pridaní vajec do koláčovej zmesi. Preto môžete za prevádzky počuť určité odchýlky rýchlosti spôsobené tým, že robot upravuje zvolenú rýchlosť podľa zaťaženia - jednása o normálny jav.

Použitie

Kuchynský robot slúži na prípravu rôznych druhov tortových zmesí, sušienok, ciest na pečivo, poliev, náplní, zemiakovej kaše, kysnutého cesta a podobne. Na prípravu uvedených potravín využíva šľahacie alebo miesiace metly alebo hnetací hák. Vidlicu napájacieho prívodu **A8** zasuníte do elektrickej zásuvky. Spotrebič spustíte otočením regulátora rýchlosti **A2** na niektorý z rýchlostných stupňov vhodných na spracovanie vašej zmesi (pozri tabuľka). Zmes je možné doplniť aj počas použitia cez plniaci otvor násypky **B3**.

Po ukončení spracovania vypnite spotrebič otočením regulátora do polohy **OFF**.

Pri demontáži alebo výmene nadstavca postupujte opačným spôsobom. Nádobu z nehrdzavejúcej ocele **B1** snímte jej pootočením proti smeru chodu hodinových ručičiek tak, aby sa háčiky v podstavci robota vysunuli z drážok na bokoch nádoby **B1**.

Bezpečnostné upozornenia a odporúčania

- Vzhľadom k veľkosti pracovnej misy vezmite na vedomie, že spotrebič nedokáže dostatočne vyšľahať / spracovať veľmi malé množstvo surovín. Pre optimálny výsledok vyberte suroviny o celkovej hmotnosti aspoň 300 g
- Robot je vybavený bezpečnostnou tepelnou poistkou, ktorá odpojí el. motor v prípade, ak by došlo k jeho nadmernému preťažovaniu (t.j. prehriatiu). Tento jav je úplne normálny a nie je dôvodom na reklamáciu spotrebiča. Ak táto situácia nastane, otočný regulátor rýchlosti **A2** nastavte do polohy "**OFF**" (vypnuté) a odpojte spotrebič od elektrickej siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z el. zásuvky. Následne nechajte robot vychladnúť. Po ochladení sa tepelná poistka automaticky zopne a teraz je možno robot opäť uviesť do chodu.
- Robot je vybavený bezpečnostným spínačom, ktorý v prípade odklopenia multifunkčnej hlavy **A7** počas chodu motora, motor z bezpečnostných dôvodov vypne. Po sklopení hlavy do pracovnej polohy je motor nefunkčný. Na jeho zapnutie je nutné najskôr vrátiť regulátor rýchlosti **A2** do polohy **OFF** (vypnuto) a potom znovu nastaviť zodpovedajúci stupeň rýchlosti.
- Pri odklápania multifunkčnej hlavy kontrolujte / brzďte jej pohyb rukou.
- Pri prvom použití sa môže objaviť krátke, mierne zadymenie, to však nie je porucha.
- Najskôr robot vypnite (regulátor do polohy **OFF**) a následne vyklopte multifunkčnú hlavu.

Odporúčania

Miesenie

Miesiacu metlu **C1** používajte na ľahké cestá, tortové zmesi, sušienky, polevy, náplne, zemiakové kaše apod. pri rýchlosti v rozmedzí Min. až Max. v závislosti od množstva, druhu a kvality potraviny (pozri tabuľka). Miesiacu metlu **C1** nikdy nepoužívajte na hnetenie ťažkých ciest!

Šľahanie

Šľahaciu metlu **C2** používajte na šľahanie šľahačky, vajec, vaječných bielkov, dezertových krémov, instantných pudingov, majonéz, piškótového cesta apod. pri rýchlosti v rozmedzí Min. až Max. v závislosti od množstva, druhu a kvality potraviny (pozri tabuľka). Šľahaciu metlu **C2** nikdy nepoužívajte na hnetenie ťažkých ciest alebo miesenie ľahkých ciest! Používajte prísady izbovej teploty. V prípade, že šľahanie nie je optimálne, pridajte trochu citrónovej šťavy alebo soli. Krémy, šľahačky a smotany ochlaďte aspoň na 6 °C. Pred šľahaním vaječných bielkov (minimálne množstvo 4 ks) sa uistite, že nadstavec a nádoba sú suché a bez zvyškov oleja. Bielky by mali mať izbovú teplotu.

Hnetenie

Hnetací hák **C3** používajte na hnetenie krehkých/ľahších/ťažších ciest pri rýchlosti v rozmedzí Min. až 3. v závislosti od množstva, druhu a kvality cesta (pozri tabuľka). Pri príprave väčšieho množstva cesta (max. 1,0 kg/1 dávka) ho spracujte v niekoľkých dávkach. V žiadnom prípade nepripravujte viac než štyri dávky za sebou. Pred ďalším použitím urobte aspoň 30 min. prestávku. Používajte prísady izbovej teploty. Kvasnice si vopred rozmiešajte vo vlažnom mlieku alebo vode. Hneď ako cesto získa tvar gule, podľa vašich zvyklostí ukončíte hnetenie, prípadne podľa receptúry ponechajte cesto kysnúť. Prísady sa najlepšie zmiesia, pokiaľ ako prvé nalejete tekutinu. Odporúča sa počas prípravy cesta sledovať robot. V pravidelných intervaloch robot zastavujte a zoškrabujte zmes z hnetacieho háka. Rôzne typy múky sa môžu podstatne líšiť v množstve potrebnej tekutiny a lepkavosť cesta môže mať značný vplyv na zaťaženie robota. Ak budete počuť, že sa robot nadmerne namáha, vypnite ho, odstráňte polovicu cesta a spracujte každú polovicu zvlášť.

IV. TABUĽKA POUŽITIA SPOTREBIČA A PRÍSLUŠENSTVA

Nasledujúce typy spracovania považujte za príklady a za inšpiráciu. Ich účelom nie je poskytnúť úplný návod, ale ukázať možnosti rôzneho spracovania potravín. Množstvo spracovávaných potravín voľte úmerne vzhľadom k objemu nerezové nádoby. Väčšie množstvo spracovávaných potravín je nutné rozdeliť na niekoľko dávok a priebežne kontrolovať obsah nádoby. Odporúčame prácu občas prerušiť, spotrebič vypnúť a odstrániť prípadné potraviny, ktoré sa nalepili prípadne upchali príslušenstvo alebo steny nádob a veka.

Príslušenstvo	Potravina	Max.množstvo	Čas (min)	Rychlosť	Príprava (mm)
Šľahacia metla	Smotana vrátane 38% tuku	1000 ml	10	1 - 5 (maximálne)	-
	Bielok	12 ks	3	MAX	-
Hnetací hák	Múka	625 g	1 minútu na MIN, potom vyššou rýchlosťou 3 počas 4 min.		-
	Soľ	10 g			
	Droždie	15 g			
	Cukor	5 g			
	Voda	375 g			
	Sadlo	10 g			
Miesiaca metla	Múka	100 g	30 sekúnd ľubovoľnou rýchlosťou, 1 minútu MAX	MIN	-
	Práškový cukor	100 g			
	Margarín	100 g			
	Vajcia	2 ks			

V. ÚDRŽBA

Pred akoukoľvek manipuláciou so spotrebičom vytiahnite vidlicu napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky! Nepoužívajte drsné a agresívne čistiace prostriedky! Čistenie multifunkčnej hlavy **A7** vykonávajte vlhkou handričkou s prídavkom saponátu. Šľahacie/miešacie metly, hnetací hák vrátane všetkého príslušenstva, po použití ihneď umyte v horúcej vode s prídavkom saponátu. Plastové časti je možné umývať v umývačke riadu.

Kovové dielce sa však do umývačky vkladať nesmú, pretože čistiace prostriedky môžu spôsobiť ich stmavnutie či zhrdzavenie.

Pri umývaní nádoby z nehrdzavejúcej ocele **B1** nepoužívajte drôtenku, oceľovú kefu alebo bieliace prostriedky. Vápenité nánosy odstráňte pomocou octu. Niektoré potraviny môžu príslušenstvo určitým spôsobom zafarbiť. To však nemá na funkciu spotrebiča žiadny vplyv a nie je dôvodom na reklamáciu spotrebiča! Toto zafarbenie obvykle po určitom čase samo zmizne. Výlisky z plastu nikdy nesaďte nad zdrojom tepla (napr. kachle, elektrický/plynový sporák). Ak sa znečistí napájací prívod, utrite ho vlhkou handričkou. Spotrebič skladujte riadne očistený na suchom, bezprašnom mieste mimo dosah detí a nesvojprávnych osôb.

VI. EKOLÓGIA



Ak to rozmery umožňujú, na všetkých dieloch sú vytlačené znaky materiálov, ktoré sú použité na obalový materiál, komponenty a príslušenstvo, ako aj na ich recyklovanie. Uvedené symboly na výrobku alebo v sprievodnej dokumentácii znamenajú, že použité elektrické alebo elektronické výrobky nesmú byť likvidované spoločne s komunálnym odpadom. Za účelom správnej likvidácie výrobku ho odovzdajte na určených zberných miestach, kde budú prijaté zdarma. Správnu likvidáciu tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta (viď www.envidom.sk). Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s národnými predpismi udelené pokuty. Ak má byť spotrebič definitívne vyradený z činnosti, odporúča sa po jeho odpojení od elektrickej siete odrezať napájací prívod. Spotrebič tak bude nepoužiteľný.

Údržbu rozsiahlejšieho charakteru alebo údržbu, ktorá vyžaduje zásah do vnútorných častí spotrebiča, musí vykonať iba špecializovaný servis! Nedodržaním pokynov výrobcu zaniká právo na záručnú opravu!

Prípadné ďalšie informácie o spotrebiči a servisnej sieti získate na infolinke +420 545 120 545 alebo na internetovej adrese www.eta.sk.

VII. TECHNICKÉ ÚDAJE

Napätie (V)	uvedené na typovom štítku výrobku
Príkon (W)	uvedené na typovom štítku výrobku
Hmotnosť (kg) cca	6,5
Objem nádoby z nehrdzavejúcej ocele (l)	4,5
Rozmery (DxHxV), (mm)	340 x 125 x 330
Spotrebič triedy ochrany	II.
Príkon vo vypnutom stave je	< 0,50 W.

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 83 dB, čo predstavuje hladinu „A“ akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Zmena technickej špecifikácie a obsahu prípadného príslušenstva podľa modelu výrobku je vyhradená výrobcom.

UPOZORNENIA A SYMBOLY POUŽITÉ NA SPOTREBIČI, OBALOCH ALEBO V NÁVODE:

HOUSEHOLD USE ONLY — *Len na použitie v domácnosti.* **DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS** — *Neponárať do vody alebo iných tekutín.* **NEVER PUT INTO THE HANDS WITH POWER ON** — *Nevsúvajte ruky do nádoby počas chodu pohonnej jednotky.*



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

Nebezpečenstvo udusenía. *Nepoužívajte toto vrecúško v kolískach, postieľkach, kočíkoch alebo detských ohrádkach. PE vrecko odkladajte mimo dosahu detí. Vrecko nie je na hranie.*

Symbol  znamená UPOZORNENIE.



POZOR: nevsúvajte do priestoru prsty ani iné predmety

USER'S MANUAL

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

I. SAFETY NOTICE

- Consider the instructions in the user's manual as a part of the appliance and provide it to other users of the appliance.
- Check that the voltage on the type label corresponds to the voltage in your electric power socket.
- **Do not insert the power plug into the electric power socket and do not pull it out of the electric power socket with wet hands or by pulling on the power cord!**
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its power cord away from children. Children shall not play with the appliance.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- If the power cord of the appliance is corrupted, it has to be replaced by the manufacturer, its service technician or a similarly qualified person so as to prevent dangerous situations.
- Before exchanging any accessories or accessible parts that are moving during use, before assembly and disassembly, before cleaning and maintenance or after finishing the work, switch off the appliance and disconnect it from mains by unplugging the power cord plug from the electrical socket!
- Always unplug the appliance from power supply if you leave it unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- Never use the appliance if the power cord or power plug are damaged, if the appliance is not correctly operating or if it has fallen on the floor and been damaged, or if it has fallen into water. In such cases take the appliance to a professional service centre to verify its safety and correct function.
- When handling the appliance, especially during installation of any accessories, removing food from containers and cleaning, please proceed carefully – the accessories are sharp. Injury is imminent if the appliance is used contrary to the operation manual.

- After finishing work and before cleaning, always switch off the appliance and disconnect it from power supply by taking the power cord connector out of the electric socket.
- Always use only one function of the appliance, never turn on several functions at the same time (e.g. processing food in the bowl **B1** and at the same time in the meat mout **A4**).
- **The product is intended for home use and similar (in shops, offices and similar workplaces, in hotels, motels and other residential environments, in facilities providing accommodation with breakfast). It is not intended for commercial use!**
- CAUTION: Do not use the appliance with a program, time switch or any other part that turns the appliance on automatically as there is a risk of fire if the appliance is not covered or placed properly.
- The appliance must not be used in damp or wet environment and in any environment with the danger of fire or explosion (**spaces where chemicals, fuels, oils, gases, paints and other flammable or volatile materials are stored**).
- **Never submerge the appliance under water and do not wash under running water!**
- Do not leave the appliance in operation without supervision and supervise it for the entire time that food is being prepared!
- Due to the size of the working bowl please take into account, that the appliance cannot whip/knead enough a very small amount of ingredients. For optimal result, choose ingredients of total amount min. 300 g.
- When using the kneading hook, run the drive unit at speed 3 maximum.
- It is not allowed to modify the surface of the appliance in any way (e.g. **using a selfadhesive wallpaper, foils, etc.**)!
- Use the appliance only in the working position in places, where there is no risk of it being knocked over and at a sufficient distance from sources of heat (e.g. **fire stoves, electric/gas stoves, cookers, etc.**), and wet surfaces (**kitchen sinks, wash basins etc.**).
- Before preparation, remove possible packages from food (e.g. **paper, a PE bag, etc.**).
- Do not turn on the appliance without any ingredients inside!
- Use the appliance only with accessories designed for this model. The use of other accessories may present a danger for the user.
- When mixing or blending liquids, never use a greater volume than is recommended.
- Do not insert accessories into any body cavities.
- Never insert your fingers into the filling opening and do not use a fork, knife, spatula, spoon, etc.
- Do not exceed the maximum continuous operating time of the appliance, see table!
- The maximum time of processing is 10 minutes. Then wait for 30 minutes, which is necessary for the drive unit to cool down.
- Due to safety it is not possible to change the attachments while the drive unit is in operation.
- If the funnel is empty, do not leave the extra attachment running.
- Never use the extra attachment if it is not working properly, if it fell to the ground and got damaged. In such cases take the extra attachment to a specialized service to check its safety and proper function.
- When assembling the extra attachment, follow the instructions for use carefully. In order to ensure proper functioning, any other way of assembling the extra attachment is not permissible!
- The assembled extra attachment can be attached and removed only when the drive unit is switched off and the power cord is unplugged from the power socket.
- Make sure hair and loose pieces of clothing do not get into the attachments or into the rotating drive to avoid risk of them tangling up in the mixing blade or the rotating drive itself.
- Before removing the extra attachment from the drive unit, allow the rotating parts to stop completely.

- Do not fill the container with water or other liquid to maximum. When in operation, the water could overflow and get into the appliance.
- The container is not intended for storage of foods. After the foods are processed, put them in another container fit for storage.
- Do not process foods with a temperature over approx. **80 °C (176 °F)**.
- If the processed foods start to stick to the accessories (e.g. **on the beater or the whisk or the kneading hook**), turn off the appliance and carefully clean the accessories (e.g. **with a spatula**).
- Make sure that the power cord does not come into contact with the rotating part of the appliance.
- Do not wind the power cord around the appliance; this will extend its life.
- The power cord must not be damaged by sharp or hot objects, by an open flame and it must not be submerged under water.
- Never place it on hot surfaces and do not leave it hanging over the edge of a table or a work bench. If the cord is brushed against or pulled by for example children the appliance may tip over or be pulled down and lead to serious injuries!
- If the use of an extension cord is necessary, then it must not be damaged and must meet the valid norms in force.
- Only use the appliance with original accessories from the manufacturer.
- Use this appliance only for the purpose for which it was designed as specified in this user's manual. Never use the appliance for any other purpose.
- **WARNING:** There is a risk of injury in case of incorrect use (not in accordance with the manual) of the appliance.
- All text in other languages and pictures shown on the packaging, or the product itself, are translated and explained at the end of this language mutation.
- The manufacturer takes no responsibility for damages and injuries caused by the incorrect use of supplementary machines and accessories (e.g. **ruining of foods, injury, cuts**) and takes no responsibility arising from the warranty on the appliance in the case that the above safety notices were not followed.

II. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE AND ACCESSORIES

A – Food processor (Pic. 1)

- | | |
|--|--------------------|
| A1 – Release lever for the multi-function head | |
| A2 – Speed dial | |
| A3 – Mount for the attachments | |
| A4 – Mount for meat mincer and cutter, attachment for pasta, Kebbe and poppy seed mill | |
| A5 – Release button | |
| A6 – Removable cover | |
| A7 – Multi-function head | |
| A8 – Power cord | |
|
B1 – Stainless steel bowl | C1 – Beater |
| B2 – Bowl cover | C2 – Whisk |
| B3 – Filling funnel | C3 – Kneading hook |

Caution: cutter ETA 0028 95 020, poppy seed mill ETA 0028 96 000, attachment for making pressed dough ETA 0028 94 000, attachment for pasta tagliatelle ETA 0028 93 000 attachment for pasta trenette ETA 0028 92 0000, meat grinder ETA 0028 91 000 (Ø 62 mm), extruding pasta attachment 0028 97 000 and extruding of dough (cookies)

attachment ETA 0023 00 200, Berries and fruits press ETA 0028 98 000, Citrus fruits press ETA 0028 98 020, Grain mill for Cereals, Legumes and Rice ETA 0028 96 010, Ice Cream Maker ETA 0028 98 030 are not include in box with this product. It is possible to buy.



III. PREPARATION AND USE

Remove all packaging materials, take out the food processor and all accessories. Remove all adhesive foils, stickers or paper from the food processor and accessories. Before first use clean the parts that will come in contact with food using warm water with detergent, thoroughly rinse with clean water and wipe dry, if necessary allow to dry. Put the food processor with the selected accessories on a flat, stable, smooth and clean work surface at, out of reach of children and incapacitated people (see par. I. **SAFETY WARNING**). Leave free space for due ventilation. Vents in the appliance ensure air circulation during ventilation and they must not be covered or blocked in another way. Also, the legs must not be removed. Make sure that the power cord is not damaged and that it does not lead any sharp or hot surfaces. The electric socket must be easily accessible so that the oven can be easily disconnected from power supply if danger appears. Choose the amount of the processed food so that the maximum volume of the containers is not exceeded.

Food processor (A)

Assembly for operation (Pic. 2, 3, 4)

Lift the multi-function head **A7** up by pressing release lever **A1**. Fill the stainless steel bowl **B1** with food that is to be processed. Place the bowl on the food processor base **A**, press on it and turn clockwise so that it locks in position on the base. Select an appropriate attachment (**C1**, **C2** or **C3**) for your work, insert it into the mount **A3** in the head turn it to lock it into position. Tilt the multi-function head **A7** down to the work position by pressing lever **A1** and pressing head **A7** downwards until it locks in, which is accompanied by an audible click. Place the transparent cover **B2** on the bowl **B1** so that the filling opening points turned in front of the head. Place filling funnel **B3** on the filling opening **B2**. Now the appliance is ready for operation.

Turning regulator (A2)

OFF position: the appliance is off.

MIN position: the appliance is on.

1 – 6 – MAX position: it enables setting the optimum revolutions for the selected work adapter.

Your food processor is fitted with an electronic speed sensor control that is designed to maintain the speed under different load conditions, such as when kneading bread dough or when eggs are added to a cake mix. You may therefore hear some variation in speed during the operation as the food processor adjusts to the load and speed selected - this is normal.

Application

The food processor is used to prepare various types of cake mixes, biscuits, pastry doughs, icings, fillings, mashed potatoes, rising dough and so on. To prepare the mentioned foods it uses beating or mixing whisks or a kneading hook.

Insert the power cord plug **A8** into a power socket. Put the appliance into operation by turning the speed dial **A2** to one of the speed levels appropriate for processing your mix (see table). It is possible to add to the mix during operation through the filling funnel **B3**. After finishing processing, turn off the appliance by turning the dial to position **OFF**. When disassembling or changing the attachment proceed in the reverse sequence. Remove the stainless steel bowl **B1** by turning it anticlockwise so that the hooks in the food processor's base slide out of the grooves on the sides of the bowl **B1**.

Safety hints and tips

- With regard to the bowl size, please note that the food processor is not able to sufficiently whip/knead very small amounts of food. For optimum results input at least 300 g of food.
- The food processor is equipped with a safety thermal fuse that disconnects the electric motor in case of excessive overload (i.e. overheating). This is absolutely normal and the appliance is not subject to a complaint for this reason. If the situation occurs, set the speed control **A2** to the "OFF" position and disconnect the appliance from the electric network by disconnecting the plug from the electric socket. Then let the robot cool down. The thermal fuse will automatically switch on when the robot cools down and the robot will work again.
- The food processor is equipped with a safety switch, which in the case of the multi-function head being **A7** tilted out during the operation of the motor will turn the motor off due to safety reasons. After tilting the head to the work position the motor will not function. To turn it on, it is necessary to first return the dial **A2** to position **OFF** and then again set the respective speed level.
- Possible short-time mild smoke when the appliance is operated for the first time is not a defect and the appliance is not subject to a complaint for this reason.
- At intervals stop the machine and scrape the mixture off the dough hook.

Recommendation

Mixing

Use beater **C1** for light doughs, cake mixes, biscuits, icings, fillings, mashed potatoes, etc. at a speed in the range Min to Max depending on the amount, type and quality of the ingredients (see table). Never use beater **C1** to knead heavy doughs!

Beating

Use beater **C2** for whipping cream, eggs, egg whites, desert creams, instant puddings, mayonnaises, sponge cake doughs, etc. at a speed in the range Min to Max depending on the amount, type and quality of the ingredients (see table). Never use whisk **C2** to knead heavy doughs or to mix light doughs! Use ingredients at room temperature. If the whisking is not optimal, add a little lemon juice or salt. Cool creams and whipping creams to at least 6 °C. Before beating egg whites (minimum amount is 4 pcs) ensure that the base and bowl are dry and without oil residues. Egg whites should have room temperature.

Kneading

Use the kneading hook **C3** to knead delicate/light/heavier doughs at a speed in the range Min to 3 depending on the amount, type and quality of the dough (see table). When preparing a larger amount of dough (max. 1.0 kg/1 batch) process it in several batches. Under no circumstances should you prepare more than four batches after each other. Before further use take a break of at least 30 minutes. Use ingredients at room temperature. Mix yeast in warm milk or water in advance. As soon as the dough is in a ball shape, depending on your habit stop kneading, if necessary allow the dough to rise as per the recipe.

Ingredients are best mixed if the liquid is added first. At regular intervals stop the food processor and scrape off the mix from the kneading hook. Various types of flour may differ significantly in the amount of liquids needed and the stickiness of the dough may have a major affect on the loading of the food processor. If you hear that the food processor is being excessively loaded, turn it off, remove half the dough and process each half separately. You are advised to keep the machine under observation whilst the dough is being mixed.

IV. TABLE FOR THE USAGE OF THE APPLIANCE AND ACCESSORIES

Please consider the following cooking tips as examples and as inspiration. Their purpose is not to be a complete guide, but to demonstrate the possibilities of various food preparation methods. Choose the amount of ingredients to be processed so that the maximum content of the container. A larger amount of processed ingredients must be divided into several batches and the contents of the container should be regularly inspected. We recommend that you interrupt your work from time to time and remove any food which has become stuck or clogged the attachment or is on the walls of the containers and lid.

Accessories	Food	Max.amount	Time (min)	Speed	Preparation (mm)
Whisk	Cream (including 38% fat)	1000 ml	10	1 - 5 (maximum)	-
	Egg	12 pcs	3	MAX	-
Kneading hook	Flour	625 g	1 minute at MIN, then at higher speed 3 for 4 minutes		-
	Salt	10 g			
	Yeast	15 g			
	Sugar	5 g			
	Water	375 g			
	Lard	10 g			
Beater	Flour	100 g	30 seconds at any speed, 1 minute at MAX	MIN	-
	Powdered sugar	100 g			
	Margarine	100 g			
	Eggs	2 pcs			

V. MAINTENANCE

Pull out the power plug from the power socket before handling the device in any way! Do not use abrasive and aggressive cleaning agents! Clean the multi-function head **A7** using a damp cloth with detergent. Clean the beater/mixing whisks, kneading hook, including all accessories immediately after use in hot water with detergent. The plastic parts can be washed in a dishwasher.

However, the metal parts must not be washed in a dishwasher because the detergents may cause them to turn dark or to rust.

When washing the stainless steel bowl **B1** do not use steel wool, a steel brush or bleaching agents. Remove calcium stains using vinegar. Some foods may stain the accessories in a certain way. This however has no effect on the operation of the appliance and is not cause for a claim or complaint regarding the appliance!

After some time this staining usually goes away by itself. Never dry plastic moulded parts above a heat source (e.g. fire stove, electric/gas stove). If the power cord is soiled, wipe it with a wet cloth. Store the appliance thoroughly cleaned in a dry, dust-free location that is out of reach of children and incapacitated persons.

VI. ENVIRONMENT



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

VII. TECHNICAL DATA

Voltage (V)	shown on the type label of the appliance
Input power (W)	shown on the type label of the appliance
Weight (kg) approx.	6,5
Volume of the stainless steel bowl (l)	4.5
Size of the product (mm)	340 x 125 x 330
Protection class of the appliance	II.
Input in off mode is	< 0,50 W

The manufacturer reserves the right to change the technical specifications and accessories for the respective models.

WARNINGS AND SYMBOLS USED ON THE APPLIANCE, PACKAGING OR IN THE INSTRUCTIONS MANUAL:

HOUSEHOLD USE ONLY. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS. THIS BAG IS NOT A TOY. PLEASE DO NOT OPEN DURING THE OPERATION NEVER PUT INTO THE HANDS WITH POWER ON.



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.

The  symbol indicates a WARNING.



CAUTION: Do not put fingers or other items inside

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

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

I. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS



- Az útmutató utasításait tekintse a készülék tartozékaként és juttassa el azt a készülék bármilyen további felhasználójának!
- Ellenőrizze, hogy a típustáblán levő feszültségérték megegyezik-e az Ön elektromos dugaszolóaljzatában levő feszültséggel! A csatlakozóvezeték villásdugóját csak a szabvány szerint helyesen bekötött és földelt dugaszolóaljzatba szabad becsatlakoztatni!
- Ezt a készüléket **gyerekek nem használhatják!** Tartsa a készüléket és a tápkábelét gyerekektől távol! Gyerekek nem játszhatnak a készülékkel!
- Csökkent fizikai, érzékszervi, vagy mentális képességekkel bíró, valamint kevés tapasztalattal rendelkező emberek csak akkor használhatják a készüléket, ha felügyelet alatt vannak, kaptak felvilágosítást a készülék biztonságos használatáról és megértették az esetlegesen fellépő veszélyeket!
- Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor azt a gyártó cég, annak szervíz szakembere, vagy hasonló minősítéssel rendelkező más személy cserélje ki, hogy ezzel elkerülhesse a veszélyes helyzet kialakulását!
- A tartozékok, vagy más részek cseréje előtt, összeszerelés, vagy szétszerelés előtt, tisztítás, vagy karbantartás előtt, valamint a munka befejezése után kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a tápkábelét az elektromos hálózatról!
- Mindig válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha a készülék felügyelet nélkül marad, továbbá annak beszerelése, leszerelése vagy tisztítása előtt.
- Soha ne használja a készüléket, ha sérült a tápkábel, vagy a csatlakozó, ha nem működik megfelelően, vagy ha földre esett és megsérült! Ilyen esetben vigye a készüléket szakszervízbe és ellenőriztesse, biztonságos-e!
- A tartozékok használatánál, első sorban a tartozékok elhelyezésénél, eltávolításánál, vagy tisztításánál legyen nagyon óvatos, mert a tartozékok élesek! Nem megfelelő használat esetén, mely a használati utasításokban leírtakkal nem egyezik meg, sérülés veszély léphet fel!

- A munka befejezése után és karbantartás előtt mindig válassza le a készüléket az el.hálózatról a csatlakozó vezeték villásdugója el.dugaszóaljzatból történő kihúzásával.
- Mindig csak egy funkcióját használja a készüléknek, soha se akarjon több funkciót egyszerre elindítani (pl. élelmiszer-feldolgozást az edényben **B1** és szeletelő kimenet **A4**).
- Figyelem: Ne használja a készüléket olyan programmal, időkapcsolóval vagy bármely olyan alkatrészrel összekapcsolva, amelyek a készüléket automatikusan bekapcsolhatják, mivel a készülék letakart, vagy helytelen elhelyezésekor tűzveszély keletkezhet.
- A készüléket soha se merítse vízbe és ne mossa folyó víz alatt!
- A készülék működéséhez nem szabad külső időzítő kapcsolót, vagy külön távvezérlő rendszert használni!
- A munka túl méretét illetően figyeljen arra, hogy a készülék kisebb mennyiségű hozzávalót nem képes megfelelően feldolgozni. Az optimális eredmény elérése érdekében legalább 300 g hozzávalót használjon.
- Abban az esetben, ha a dagasztó horgot használja, állítsa a meghajtó egységet a maximum 3-as szintre.
- Mindig kapcsolja le a készüléket a hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja.
- A tartozékok vagy hozzáférhető részek kicserélése előtt, amelyek működés közben mozognak, beszerelés és szétszerelés előtt, tisztítás vagy karbantartás előtt, a készüléket kapcsolja ki és húzza ki a tápkábel dugójának kihúzásával az aljzatból!
- Mindig kapcsolja le a készüléket a hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja.
- A készüléket csak üzemhelyzetben használja olyan helyen, ahol nem fenyegeti lefordulás és elegendő távolságban van a hőforrásoktól (pl. fűtőtest, gáz/elektromos tűzhely, sütőlap stb.) és nedves felületektől (**mosdó, mosogató** stb.).
- Az előkészítés előtt távolítsa el az élelmiszerekről azok esetleges csomagolását (pl. **papírt, PE- zacskókat** stb.).
- A készüléket ne kapcsolja be behelyezett hozzávalók nélkül!
- A készüléket csak erre a típusra szánt tartozékokkal használja. Más tartozékok használata veszély kockázatát hordozza a kezelőszemélyre.
- A tartozékokat ne szűrje semmilyen testnyílásba.
- Soha se szűrje az ujját a töltőnyílásba és ne használjon otvort villát, kést, kanalat stb.
- Ne lépje túl a készülék szünetmentes működtetésének maximum idejét, ld táblázat!
- A feldolgozás maximális időtartama **10 perces**. Tartson ezután **30 perces** szünetet, ami a meghajtóegység lehűléséhez szükséges.
- A toldalék a biztonság érdekében a meghajtóegység működése közben nem cserélhető!
- A kiegészítő tartozékot pontosan a kezelési útmutató utasításai szerint állítsa össze, bármilyen más összeállítási kombináció a helyes működés szempontjából nem megengedett!
- Az összeállított kiegészítő tartozékot csak akkor helyezze fel vagy vegye le, ha a meghajtóegység kikapcsolt állapotban van és a csatlakozóvezeték villásdugója nincs rákapcsolva az el.hálózatra.
- Soha ne töltsön tele az edényt vízzel, vagy más folyadékkal. A készülék működése közben a víz kifolyhat és így belefolyhat a készülékbe.
- Figyeljen oda arra, hogy a haj, vagy szabadon áll ruha ne jusson bele a tartozékokba, vagy a forgó adagolóba! Így elkerülheti, hogy ezek a részek ne csavarodjanak rá a mixelő lapátra, vagy a forgó adagolóra.
- Mielőtt levinné a kiegészítő tartozékot a meghajtóegységről, hagyja annak mozgásban levő forgó részeit teljesen leállni.
- Az edényt nem élelmiszer tárolására tervezték! Mixelés után helyezze az élelmiszereket más, megfelelő tároló edénybe!

- Ne dolgozzon fel kb. **80 °C (176 °F)**-nál nagyobb hőfokú élelmiszert.
- Ha a feldolgozott élelmiszerek elkezdene a tartozékokra ragadni (pl. **keverőlapát, habverő szár, dagasztóhorog**), a készüléket kapcsolja ki és a tartozékokat óvatosan tisztítsa meg (pl. **ronggyal**).
- Ügyeljen arra, hogy a tápkábel ne kerüljön érintkezésbe a készülék forgó részeivel.
- A használt vezetéket ne sértse meg éles vagy forró tárgy, nyílt láng és ne merítse vízbe.
- Soha se rakja forró felületekre, és ne hagyja a konyhaasztal széléről lógni. A tápkábel meghúzásával pl. gyerekek által a készülék felborulhat vagy leeshet és komoly sérülést okozhat!
- Szükség esetén hosszabbító kábel használata szükséges, hogy ne sérüljön és be legyenek tartva az érvényes szabványok.
- A készüléket csak eredeti tartozékkal használja a gyártótól.
- A készüléket csak arra célra használja, amire szánva van, és ahogy a használati útmutatóban le van írva. A készüléket soha se használja más célra.
- FIGYELEM: olyan készülék használata, amely nem egyezik meg a használati utasítással, esetén a sérülés veszély léphet elő.
- A csomagoláson, illetve a készüléken található esetleges idegen nyelvű szövegek és képek magyarázata és fordítása a nyelv mutációjának végén található.
- A gyártó nem felel a kiegészítő egységek és tartozékok helytelen használatából adódó károkért (pl. **élelmiszer-megromlás, sérülés, vágott seb**) és nem érvényes a jótállás a fentebbi biztonsági fi gyelmeztetések be nem tartása esetén.

II. A KÉSZÜLÉK ÉS TARTOZÉKOK LEÍRÁSA

A – Konyhai robot (Kép. 1)

- | | |
|---|-------------------------------|
| A1 – Multifunkciós fej kioldó kar | |
| A2 – Tekerőgombos sebesség-szabályzó | |
| A3 – Toldalék-kimenet | |
| A4 – Húsvágó, és szeletelő kimenet, tésztakészítő | Kebbe toldalékok és mákdaráló |
| A5 – Kioldó gomb | |
| A6 – Levehető borítás | |
| A7 – Multifunkciós fej | |
| A8 – Tápkábel | |
| B1 – Nemesacél edény | C1 – Keverőlapát |
| B2 – Edény borítás | C2 – Habverő szár |
| B3 – Töltőlap | C3 – Dagasztóhorog |

Megjegyzés: szeletelő ETA 0028 95 020, mákdaráló ETA 0028 96 000, toldalék trenette tésztához ETA 0028 92 000, toldalék tagiatelle tésztához ETA 0028 93 000, toldalék gyúrt tészta készítéséhez ETA 0028 94 000, hús daráló ETA 0028 91 000 (Ø 62 mm), tészta kinyomó tartozék 0028 97 000, tészta gyúrás (cukros) ETA 0023 00 200, Citrus gyümölcsprés ETA 0028 98 000 és ETA 0028 98 020, gabonafélékre, hüvelyesekre és rizsre való kő daráló ETA 0028 96 010, fagyaltgép ETA 0028 98 030 a részt csomagolás nem tartalmazza. Megvásárolhatóak mint opcionális tartozék.



III. ELŐKÉSZÍTÉS ÉS HASZNÁLAT

Távolítsa el minden csomagolóanyagot, vegye ki a konyhai robotot és minden tartozékot. A robotról és a tartozékokról minden csomagolófóliát, tapadócímkét vagy papírt távolítsa el. Első használat előtt mossa el a részeket, amelyek élelmiszerrel érintkezésbe kerülnek, meleg mosogatószeres vízben, jól öblítse le tiszta vízzel, törölje szárazra vagy hagyja megszáradni. Helyezze az összeállított konyhai robot egyenes, stabil, síma és tiszta munkafelületre a padlótól mért magasságban, gyermekek és nem önálló személyek által nem elérhető helyre (lásd az **I. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK** c. fejezetet). Hagyjon elegendő szabad teret a készülék megfelelő szellőzéséhez. A készüléken levő nyílások a szellőzéshez szükséges levegőáramlást biztosítják és azokat nem szabad letakarni vagy egyéb módon zárolni. Nem szabad a készülék lábait sem eltávolítani. Győződjön meg arról, hogy a betápláló csatlakozó vezeték nem sérült-e és nem fekszik-e éles szélű vagy forró felületen. Az el. dugaszolóaljzat jól hozzáférhető legyen, hogy veszély esetén a konyhai robotot könnyen le lehessen kapcsolni az el. hálózatról. A feldolgozandó élelmiszer mennyiségét úgy válassza meg, hogy feldolgozás közben ne haladja meg az edény maximális térfogatát.

Biztonsági figyelmeztetések és javaslatok

- A munka edény méretét figyelembe véve a készülék nem képes kis mennyiségű hozzávalót feldolgozni. Az optimális eredmény elérése érdekében válasszon legalább 300 g hozzávalót.
- A készülék hőbiztosítóval védett, ami lekapcsolja az elektromotort túlterhelés (azaz túlemeredezés) esetén. Ez normális jelenség és nem jelent okot a készülék reklamációjára. Ha ez előfordul, akkor a forgatható sebesség szabályozót **A2** kapcsolja „OFF” pozícióba (kikapcsolva), húzza ki a tápkábelt az elektromos hálózatról és hagyja a készüléket kihűlni. Lehűlés után a biztosíték automatikusan kikapcsol és a készüléket újra be lehet kapcsolni.
- A konyhai robot biztonsági kapcsolóval rendelkezik, ami a multifunkciós fej kihajtása esetén **A7** a motor működése közben biztonsági okokból kikapcsol. A fej üzemhelyzetbe hajtása után a motor nem működik. A bekapcsolásához előbb a sebességszabályozót **A2** vissza kell állítani **OFF** helyzetbe és azután újra beállítani a vonatkozó sebességfokozatot.
- A készülék első bekapcsolásakor jelentkező rövid ideig tartó, gyenge füst vagy szagképződés nem hibajelenség és nem ad okot a készülék reklamációjára.
- Időnként kapcsolja ki a készüléket, és kaparja le a tésztát a keverőhorogról.
- A különböző lisztfajták jelentősen eltérő mennyiségű folyadékot igényelnek, és a tészta sűrűsége befolyásolhatja a gép terhelését. Azt javasoljuk, hogy figyeljen oda a gépre a tészta keverése közben; a műveletnek kb. 10 percig kell tartania.

Konyhai Robot (A)

Összeállítás használatához (kép. 2, 3, 4)

Emelje fel a multifunkciós fejet **A7** a kioldókar lenyomásával **A1**. Töltse meg a nemesacél edényt **B1** a feldolgozandó élelmiszerrel. Az edényt helyezze a robot talpára **A**, nyomja meg és fordítsa el óramutató-járás irányában úgy, hogy zárolódjon a talpra. Válassza ki a megfelelő toldalékot (**C1**, **C2** vagy **C3**) a végzendő munkához, tegye a kimenetbe **A3** a fejen és elforgatással rögzítse a helyén. A multifunkciós fejet **A7** hajtja üzemhelyzetbe a kar **A1** lenyomásával és a fej **A7** lefelé nyomásával és zárolásával, amit hallható kattanás jelez. Az edényre **B1** tegye rá az átlátszó fedelet **B2** úgy, hogy a töltési lyuk a fej **A7** felé irányuljon. A borítás töltőnyílásába **B2** tegye a **B3** fedőt. Most a készülék használatra kész.

A forgógombos szabályozó (A2)

Az **OFF** helyzet: kikapcsolt.

Az **MIN** helyzet: bekapcsolt.

A **1 - 6 - MAX** helyzet: lehetővé teszi beállítani az optimális fordulatszámot a választott munkafeltét szerint.

Az ön robotgépe elektromos sebességérzékelő vezérlővel van ellátva, amely fenntartja a sebességet a terhelés változása mellett, mint a kenyértészta dagasztás vagy a tojások hozzáadása a tésztához. Ezért hallhat némi változást a robotgép működésében, amint az alkalmazkodik a kiválasztott terheléshez és sebességhez – ez normális.

A gép használata

A konyhai robot különböző tortakeverékek, ropik, tészták, öntetek, töltelékek, krumplikása, dagasztott tészta és hasonlók készítésére szolgál. Az említett élelmiszerek elkészítéséhez habverőt vagy keverőlapátot vagy dagasztóhorgot használ. A tápkábel dugóját **A8** szűrja a hálózati aljzatba. A készüléket indítsa el a sebességszabályzó eltekérésével **A2** a választott élelmiszerek feldolgozásához megfelelő fokozatok egyikére (Isd táblázat).

A keverék betölthető használat közben is a **B3** borítás töltőnyílásán keresztül. A feldolgozás befejezése után a készüléket kapcsolja ki a sebességszabályzó **OFF** helyzetbe állításával. A toldalék leszerelésénél vagy cseréjénél fordított módon járjon el. A nemesacél edényt **B1** vegye le óramutatójárással ellentétes irányban elfordítással úgy, hogy a robot tlpában levő horgok kitolódjanak az edény menetéből **B1**.

Javaslat

Keverés

A keverőlapátot **C1** könnyű tésztához, tortakeverékhez, ropihoz, öntetkez, töltelékhez, krumplikásához stb. használja Min - Max fokozat között az élelmiszer mennyiségétől, fajtájától és minőségétől függően (Isd táblázat). A **C1** keverőlapátot soha se használja nehéz tészták keveréséhez!

Habverés

A **C2** habverő szárat tejszínhab, tojás, tojásfehérje, tortakrém, instant pudng, majonéz, piskótatészta stb. felveréséhez használja Min - Max sebesség között az élelmiszer mennyiségétől, fajtájától és minőségétől függően (Isd táblázat). A **C2** habverő szárat soha se használja nehéz tészták dagasztásához vagy könnyű tészták keveréséhez! Szobahőmérsékletű hozzávalókat használjon. Ha a habverés nem optimális, adjon hozzá egy kis citromlevet vagy sőt. A krémet, tejszínhabot és tejfölt hagyja legalább 6 °C-ra lehűlni. Tojásfehérjék (minimum adag 4 darab) felverése előtt győződjön meg, hogy a toldalék és az edény száraz és olajmaradéktól mentes. A tojásfehérjének szobahőmérsékletűnek kell lennie.

Dagasztás

A **C3** dagasztóhorgot ropogós/könnyű/nehez tészták dagasztására használja Min - 3 fokozat között a tészta mennyiségétől, fajtájától és minőségétől függően (Isd táblázat). Nagyobb mennyiségű tészta (max. 1,0 kg/1 adag) készítésénél több adagban dolgozza fel. Soha se készítsen négy adagnál többet egymás után. Újabb használat előtt előbb hagyjon legalább 30 perc szünetet. Szobahőmérsékletű hozzávalókat használjon. Az élesztőt előbb keverje szét langyos tejben vagy vízben. Amint gömb alakú lesz, szokás szerint fejezze be a dagasztást, esetleg recept szerint hagyja a tésztát kelni. A hozzávalók jobban elkeverődnek, ha elsőként folyadékot önt hozzá. Rendszeres időközönként állítsa le a robotot és kaparja le a keveréket a dagasztóhorgról.

A különböző fajtájú lisztek alapvetően eltérőek lehetnek a szükséges folyadék tekintetében és a tészta tapadásának jelentős hatása lehet a robot terhelésére. Ha azt hallja, hogy a robot túlzottan erőlködik, kapcsolja ki, távolítsa el a tészta felét és úgy folytassa. Darálja le felváltva a 400 g húst, 500 g búzát és a nagy hagymát. Adja hozzá a sőt és borsot, majd keverje össze. A keveréket darálja le enyhe fokozaton még egyszer.

IV. TÁBLÁZAT A KÉSZÜLÉK ÉS TARTOZÉKOK HASZNÁLATÁHOZ

A következő feldolgozási tippeket vegye példának és inspirációnak. A céljuk nem a teljes útmutatás, hanem a különböző feldolgozási lehetőségek bemutatása. A feldolgozandó élelmiszerek mennyiségét úgy válassza ki, hogy ne lépje túl az edény maximum térfogatát, amit jelzés jelöl. Nagyobb mennyiségű élelmiszer esetén több adagra kell osztani és folyamatosan ellenőrizni az edény tartalmát. Ajánlott időnként félbeszakítani a munkát, kikapcsolni a készüléket és eltávolítani az esetleges élelmiszereket, amik a tartozékokra vagy az edény és fedőre ragadtak vagy eltömödtek.

Tartozékok	Élelmiszer	Max. mennyiség	Idő (perc)	Sebesség	Előkészítés (mm)
Habverő szár	Tejszín (38% zsírral)	1000 ml	10	1 - 5 (maximum)	-
	Tojásfehérje	12 db	3	MAX	-
Dagasztóhorog	Liszt	625 g	1 perc MIN-en, majd bármelyik nagyobb 3 fokozat 4 percig		-
	Só	10 g			
	Élesztő	15 g			
	Cukor	5 g			
	Víz	375 g			
	Zsiradék	10 g			
Keverőlapát	Liszt	100 g	30 másodperc bármelyik fokozat, 1 perc MAX	MIN	-
	Porcukor	100 g			
	Margarin	100 g			
	Tojás	2 db			

V. KARBANTARTÁS

A készülékkel manipulálás előtt előbb húzza ki a tápkábelt a hálózati aljzatból! Ne használjon durva és agresszív tisztítószereseket!

A multifunkciós fej **A7** tisztítását nedves ronggyal mosogatószer hozzáadásával végezze. A habosítószárat/keverőlapátot, dagasztóhorogot beleértve minden tartozékot, használat után azonnal mossa el forró vízben mosogatószer hozzáadásával. A műanyag részek mosogatógépben moshatók. **A fém részek azonban nem rahatóak mosogatógépbe, mivel a mosogatószeres azok elsötétedését vagy rozsdásodását okozhatja.** A nemesacél edény **B1** mosogatásánál ne használjon drótszivacsot, acélkefét vagy fehérítőt. A kalcium-lerakódásokat ecettel távolítsa el. Néhány élelmiszer a tartozékokat megfestheti. Ennek azonban a készülék működésére nincs hatása és nem ok a készülék reklamációjára! Ez a elszíneződés általában bizonyos idő után magától eltűnik. A műanyag öntvényeket soha se szárítsa hőforrás fölött (pl. **fűtőtest, gáz-/villanytűzhely**). Ha a csatlakozóvezeték beszennyeződik, akkor azt nedves ruhadarabbal törölje meg. A készüléket rendszeren megtisztítva száraz, pormentes helyen gyerekektől és nem önellátó személyektől távol tartsa.

Azoknak az alkatrészeknek a cseréjét, amelyeknél szükséges a készülék elektromos részeibe történő beavatkozás, csak szakszerviz végezheti! A gyártó utasításainak a be nem tartása esetén megszűnik a garanciális javítási kötelezettség!

VI. KÖRNYEZETVÉDELEM



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.

VII. MŰSZAKI ADATOK

Feszültség (V)	a készülék típusának címkéjén látható
Teljesítményfelvétel (W)	a készülék típusának címkéjén látható
Tömeg cca (kg)	6,5
Nemesacél edény térfogata (l)	4,5
Zajkibocsátási érték dB (A)	83
Termék méretei (mm)	340 x 125 x 330
A készülék érintésvédelmi osztálya	II.
Teljesítményfelvétel kikapcsolt állapotban	< 0,50 W

A technikai specifikációk és modell szerinti esetleges tartozékok változtatásának jogát a gyártó fenntartja!

A KÉSZÜLÉKEN, ANNAK CSOMAGOLÁSÁN VAGY ÚTMUTATÓJÁBAN TALÁLHATÓ FIGYELMEZTETÉSEK ÉS SZIMBÓLUMOK:

HOUSEHOLD USE ONLY – Kizárólag háztartási használatra alkalmas.

DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Ne merítse vízbe vagy más folyadékba. **NEVER PUT INTO THE HANDS WITH POWER ON** – A készülék működése közben soha ne nyúljon kezével a pohárba és ne tegyen bele semmilyen tárgyat.



TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.
Fulladásveszély. Tartsa a PE zacskót gyermekektől elzárt helyen.

A zacskó nem játékszer. Ne használja ezt a zacskót bölcsőben, kiságyakban, babakocsikban, vagy gyerek járókákban.

Az  szimbólum FIGYELMEZTETÉST jelent.



FIGYELEM: Ne dugja be az ujjait, vagy más tárgyakat!

eta 0033/10

INSTRUKCJA OBSŁUGI

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

I. UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Zalecenia podane w instrukcji należy traktować jako element urządzenia i przekazać je jego kolejnym użytkownikom.
- Sprawdź, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w używanym przez Ciebie gniazdku.
- **Nie wsuwaj wtyczki przewodu zasilającego do gniazdka elektrycznego i nie wyciągaj jej mokrymi rękami ciągnąc za przewód zasilający!**
- Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Urządzenie należy trzymać z dala od dzieci. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Urządzenie może być stosowane przez osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, umysłowej lub psychicznej, o ile zostały poinstruowane na temat korzystania z urządzenia w sposób bezpieczny oraz zostały poinformowane o niebezpieczeństwie i są nadzorowane przez osobę dorosłą.
- Jeżeli kabel zasilający urządzenia jest uszkodzony, musi być wymieniony przez producenta, przez technika serwisowego lub osobę kwalifikowaną, aby nie dopuścić tak do powstania niebezpiecznej sytuacji.
- Przed montażem i demontażem akcesoriów lub części, przed przystąpieniem do konserwacji lub czyszczenia lub po zakończeniu pracy należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania poprzez wyciągnięcie przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego!
- Zawsze należy odłączyć urządzenie od zasilania, jeśli jest pozostawione bez opieki, przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Nigdy nie używaj urządzenia z uszkodzonym kablem lub wtyczką, jeśli nie działa prawidłowo, o ile spadło na ziemię i uszkodziło się lub wpadło do wody. W takich wypadkach urządzenie należy oddać do specjalistycznego serwisu w celu sprawdzenia jego bezpieczeństwa i funkcjonalności.
- Podczas przenoszenia wyposażenia zachowaj ostrożność!
- Po pracy i przed każdą konserwacją, należy urządzenie wyłączyć i odłączyć od sieci, wyciągając wtyczkę z gniazdka.

- UWAGA: Nie używaj urządzenia wraz z programem, włącznikiem czasowym lub jakkolwiek inną częścią, która włącza urządzenie automatycznie, ponieważ istnieje niebezpieczeństwo wybuchu pożaru w przypadku zakrycia urządzenia lub jego nieprawidłowego umieszczenia.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia do wody (nawet częściowo) i nie myj go pod bieżącą wodą!
- Ze względu na wielkość miski roboczej potrzeba pamiętać, że urządzenie nie potrafi wystarczająco ubić / zagnieść bardzo małej ilości surowców. Do uzyskania optymalnych rezultatów, wybierz surowce o łącznej wadze, co najmniej 300 g.
- Używając końcówki do zagniatania ustaw prędkość maksymalnie na pozycję 3.
- Nie pozostawiaj pracującego urządzenia bez nadzoru i kontroluj je przez cały czas przygotowywania potraw.
- Przed wymianą wyposażenia lub dostępnych części, które ruszają się podczas pracy, przed montażem i demontażem, przed czyszczeniem lub konserwacją należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej poprzez wyciągnięcie wtyczki przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego!
- Używaj urządzenia wyłącznie w pozycji roboczej w miejscach, gdzie nie zagraża jego przewrócenie i w dostatecznej odległości od źródeł ciepła (np. **kominków, kuchenek elektrycznych i gazowych, piecyków** itd.) i wilgotnych powierzchni (**zlewozmywaków, umywalk** itd.).
- Przed przygotowaniem należy usunąć z żywności opakowania (np. **papier, torby PE**, itp.).
- Nie włączaj urządzenia bez włożonych składników!
- Z urządzenia należy korzystać wyłącznie wraz z wyposażeniem przeznaczonym do tego typu. Korzystanie z innego wyposażenia może stanowić niebezpieczeństwo dla obsługi.
- Nie wsuwaj wyposażenia do żadnych otworów w ciele.
- Nigdy nie wsuwaj palców do otworu wyspowego i nie używaj widelca, noża, łopatki, łyżki itp.
- Nie przekraczaj maksymalnego czasu ciągłej pracy urządzenia, por. tabela!
- Maksymalny czas przetwarzania jest 10 minut. Następnie zrób przerwę 30 minut niezbędną do ochłodzenia napędu.
- Aby zapewnić bezpieczeństwo, nie należy wymieniać nasadek roboczych w trakcie pracy jednostki napędowej.
- **Urządzenia dodatkowego nigdy nie montować na napędzie!**
- Urządzenie dodatkowe trzeba zmontować wg instrukcji, inna kombinacja jest niedopuszczalna!
- **Nigdy nie ustawiać stopnia rozdrobnienia podczas pracy napędu!**
- Zmontowane urządzenie dodatkowe zamocować i zdejmować tylko wtedy, gdy napęd jest wyłączony i wtyczka przewodu zasilania jest odłączona z sieci.
- Długie włosy, luźne ubrania lub dodatki i biżuteria mogą być uchwyczone przez części obrotowe urządzenia dodatkowego. **Bądź ostrożny, aby Twoje włosy, odzież i dodatki, nie dostały się zbyt blisko części wirujących!**
- Urządzenia dodatkowego nie wolno zdejmować podczas pracy napędu.
- Zanim zdejmiesz urządzenie dodatkowe z napędu poczekaj aż części rotujące zatrzymają się zupełnie.
- Zanim zdejmiesz pokrywkę, poczekaj do całkowitego zatrzymania obracających się części.
- Nie opracowuj potraw, których temperatura przekracza ok. **80 °C (176 °F)**.
- Zbiornik nie jest przeznaczony do przechowywania żywności. Żywność należy umieścić w specjalnych pojemnikach służących do przechowywania żywności
- Jeśli opracowywane potrawy zaczną się przyklejać do akcesoriów (np. **mieszacz, trzepaczka, hak do ugniatania**), wyłącz urządzenie i ostrożnie wyczyść akcesoria (np. **za pomocą łopatki**).

- Zadbaj o to, aby przewód zasilający nie zetknął się z obracającymi się częściami urządzenia.
- Przewodu zasilającego nie wolno uszkodzić ostrymi lub gorącymi przedmiotami, otwartym płomieniem, nie wolno go również zanurzać w wodzie.
- Nigdy nie kładź go na gorącej powierzchni ani nie pozwól, by zwisał poza krawędź stołu lub blatu kuchennego. Na skutek zawadzenia o przewód lub pociągnięcia go np. przez dzieci może dojść do przewrócenia lub ściągnięcia urządzenia, a następnie do poważnych obrażeń!
- W razie potrzeby użycia przedłużacza należy zapewnić, aby nie był on uszkodzony i spełniał obowiązujące normy.
- Z urządzenia należy korzystać wraz z oryginalnym wyposażeniem producenta.
- Nigdy nie używaj urządzenia do innych celów niż te, do których jest przeznaczony oraz w sposób opisany w niniejszej instrukcji. Nigdy nie używaj urządzenia do żadnych innych celów.
- UWAGA: Istnieje ryzyko poważnego urazu w przypadku nieprawidłowego użycia urządzenia (niezgodnie z instrukcją).
- Wszystkie teksty w innych językach, a także obrazki na opakowaniu lub produkcie są przetłumaczone i wyjaśnione na końcu odpowiedniej mutacji językowej.
- Producent nie odpowiada za szkody i obrażenia spowodowane na skutek niewłaściwego używania urządzenia i wyposażenia (np. **zepsucie potraw, obrażenia, rany cięte**) i nie jest odpowiedzialny za urządzenie z tytułu gwarancji w przypadku nieprzestrzegania wyżej wymienionych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

II. OPIS URZĄDZENIA I WYPOSAŻENIA

A – Robot kuchenny (Rys. 1)

- | | |
|---|------------------------|
| A1 – Dźwignia zwalniająca głowicy wielofunkcyjnej | |
| A2 – Pokrętko regulacji prędkości | |
| A3 – Wyjście na nasadki | |
| A4 – Wyjście na maszynkę do mięsa, krajarkę, nasadek do produkcji makaronu i młynek do mielenia maku krajarkę | |
| A5 – Przycisk zwalniający | |
| A6 – Zdejmowana pokrywa | |
| A7 – Głowica wielofunkcyjna | |
| A8 – Przewód zasilający | |
| B1 – Nierdzewny pojemnik | C1 – Mieszacz |
| B2 – Pokrywa pojemnika | C2 – Trzepaczka |
| B3 – Otwór wysypowy | C3 – Hak do ugniatania |

UWAGA: krajarka ETA 0028 95 020, młynek do mielenia maku ETA 0028 96 000, nasadka do produkcji makaronu trenette ETA 0028 92 00, nasadka do produkcji makaronu tagliatelle ETA 0028 93 000, nasadka do wytłaczania ciasta ETA 0028 94 000, maszynka do mielenia mięsa, ETA 0028 91 000 (Ø 62 mm), końcówka do wytłaczania makaronu 0028 97 000, końcówka do wytłaczania ciasta (ciastek) ETA 0023 00 200, wyciskarka do soków z owoców i warzyw ETA 0028 98 000, wyciskarka cytrusów ETA 0028 98 020, młynek do mielenia do zbóż, roślin strączkowych i ryżu ETA 0028 96 010 i maszynka do lodów ETA 0028 98 030 nie są częścią tego zestawu. Istnieje możliwość ich dokupienia.



III. PRZYGOTOWANIE I UŻYCIE

Usuń wszelki materiał opakowaniowy i wyjmij robot kuchenny wraz z wyposażeniem. Usuń z robota i wyposażenia wszelkie folie, naklejki czy papier. Przed pierwszym użyciem umyj części, które będą w kontakcie z jedzeniem, gorącą wodą z dodatkiem środka myjącego, dokładnie opłucz czystą wodą i wytrzyj do sucha, ewentualnie pozostaw do wysuszenia. Postaw zmontowany robot kuchenny z wybranymi akcesoriami na równą, stabilną, gładką i czystą powierzchnię na wysokości, w miejscu niedostępnym dla dzieci i nieodpowiednich osób (patrz rozdz. I. **OSTRZEŻENIA DOT. BEZPIECZEŃSTWA**). Zostaw miejsce dla prawidłowej wentylacji. Otwory w urządzeniu zapewniają przepływ powietrza i nie można ich zakrywać lub blokować. Nie wolno również zdejmować nóżek. Upewnij się, że kabel zasilający nie jest uszkodzony i że nie przechodzi przez ostre lub na gorące powierzchnie. Gniazdko musi być łatwo dostępne, aby robot w przypadku zagrożenia, można było łatwo odłączyć od sieci. Ilość przetworzonej żywności należy wkładać stopniowo, aby nie doszło przy przetwarzaniu do przekroczenia maksymalnej zawartości pojemników.

Robot kuchenny (A)

Montaż i przygotowanie urządzenia do pracy (rys. 2, 3, 4)

Podnieś głowicę wielofunkcyjną **A7** do góry poprzez wciśnięcie dźwignienki zwalniającej **A1**. Napełnij nierdzewny pojemnik **B1** potrawą przeznaczoną do opracowania. Postaw pojemnik na podstawkę robota **A**, przyciśnij go i przekręć w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara tak, aby zablokował się w podstawce. Wybierz odpowiednią nasadkę do pracy (**C1**, **C2** lub **C3**), włóż ją do wyjścia **A3** w głowicy i zablokuj ją w danej pozycji poprzez przekręcenie. Pochyl głowicę wielofunkcyjną **A7** do pozycji roboczej poprzez wciśnięcie dźwignienki **A1** i przyciskanie głowicy **A7** na dół do momentu jej zablokowania, czemu towarzyszy dźwięk zatrzaśnięcia. Nałóż na nierdzewny pojemnik **B1** pokrywę **B2** tak, aby otwór wysypowy był skierowany przed głowicę. Nałóż na otwór wysypowy **B2** zbiornik **B3**. Teraz urządzenie jest gotowe do użytku.

Regulator obrotowy (A2)

Pozycja **OFF**: wyłączono.

Pozycja **MIN**: włączono.

Pozycja **1–6 – MAX**: pozwala na ustawienie optymalnej prędkości dla wybranej końcówki roboczej.

Robot kuchenny jest wyposażony w elektroniczny układ regulacji szybkości, który pozwala na utrzymywanie szybkości w różnych warunkach obciążenia, na przykład podczas wygniatacia ciasta na chleb lub dodawania jajek do wyrabianego ciasta. Odczuwalna może być zatem pewna zmienność szybkości działania, w miarę jak robot będzie dostosowywał swoją charakterystykę pracy do obciążenia i wybranej szybkości. Taki tryb pracy miksera jest normalny i nie jest objawem jego uszkodzenia.

Sposób użycia

Robot kuchenny służy do przygotowywania różnego rodzaju mieszanek tortowych, ciastek, ciasta na pieczywo, polew, nadzień, purre ziemniaczanego, ciasta drożdżowego itp. urządzenie wykorzystuje do przygotowania wymienionych potraw trzepaczkę, nasadkę do mieszania lub hak do ugniatania. Wsuń wtyczkę przewodu zasilającego **A8** do gniazdka elektrycznego. uruchom urządzenie poprzez przekręcenie regulatora prędkości **A2** na jeden ze stopni prędkości odpowiednich do opracowania mieszanki (por. tabela).

Mieszankę można uzupełnić również w trakcie jej opracowywania przez otwór wyspowy **B3** w otwór pojemnika **B2**. Po zakończeniu pracy wyłącz urządzenie poprzez przekręcenie regulatora na pozycję **OFF**. Podczas demontażu lub wymiany nasadki postępuj w odwrotny sposób. Zdejmij nierdzewny pojemnik **B1** poprzez jego przekręcenie w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara tak, aby haczyki w podstawce robota wysunęły się z kolein znajdujących się z boku pojemnika **B1**.

Środki bezpieczeństwa i zalecenia

- Ze względu na wielkość miski roboczej potrzeba wziąć pod uwagę, że urządzenie nie jest w stanie wystarczająco ubić / zagnieść bardzo małą ilość surowców. Aby otrzymać optymalne wyniki, potrzeba wybrać surowce o łącznej wadze, co najmniej 300 g.
- Robot kuchenny jest ono wyposażone w bezpiecznik termiczny, który przerywa zasilanie w przypadku nadmiernego obciążenia. Jest to zjawisko całkowicie normalne, które nie stanowi podstawy do reklamacji urządzenia. W przypadku zaistnienia opisanej sytuacji należy regulator prędkości **A2** nastawić w pozycję „**OFF**” (wyłączony) oraz odłączyć urządzenie od sieci i pozostawić do wystygnięcia. Po obniżeniu temperatury bezpiecznik termiczny automatycznie się aktywuje i urządzenie można ponownie uruchomić.
- Robot kuchenny jest wyposażony w wyłącznik bezpieczeństwa, który wyłącza silnik urządzenia w przypadku odchylenia się głowicy wielofunkcyjnej **A7** podczas pracy silnika. Po przechyleniu głowicy do pozycji roboczej silnik nie działa. Aby włączyć silnik, należy najpierw ustawić regulator prędkości **A2** na pozycję **OFF** a następnie ponownie nastawić odpowiedni stopień prędkości.
- Podczas pierwszego włączenia może wystąpić krótkie, lekkie zadymienie lub zapach, nie jest to usterka i nie jest powodem do reklamacji urządzenia.
- Co jakiś czas wyłączyć mikser i zeskrobać mieszankę z haka do wygniatacia ciasta.

Zalecenia

Mieszanie

Używaj nasadki do mieszania **C1** do lekkich ciast, mieszanek tortowych, ciastek, polew, nadzień, purree ziemniaczanego itp. przy prędkości w zakresie od Min do MAX w zależności od ilości, rodzaju i jakości potrawy (por. tabela). Nigdy nie używaj nasadki do mieszania **C1** w celu zagniatania gęstych ciast!

Ubijanie

Używaj trzepaczki **C2** do ubijania śmietany, jajek, białka jaj, kremów deserowych, budyni, majonezów, ciasta biszkoptowego itp. przy prędkości w zakresie od Min do 3 w zależności od ilości, rodzaju i jakości potrawy (por. tabela). Nigdy nie używaj trzepaczki **C2** do ugniatania gęstych ciast lub do mieszania lekkich ciast! Używaj składników o temperaturze pokojowej. Aby uzyskać optymalne efekty ubijania, dodaj trochę soku cytrynowego lub soli. Kremy, śmietanki i śmietany należy schłodzić do temperatury co najmniej 6 °C. Przed ubijaniem białek jaj (co najmniej 4 sztuk) upewnij się, że nasadka i pojemnik są suche i że nie ma na nich resztek oleju. Białka powinny mieć temperaturę pokojową.

Ugniatanie

Używaj haka do ugniatania **C3** do ugniatania kruchych/lżejszych/gęstszych ciast przy prędkości w zakresie od Min do Max w zależności od ilości, rodzaju i jakości potrawy (por. tabela). Podczas przygotowywania większej ilości ciasta (max. 1,0 kg/1 dawka) należy je opracowywać w dawkach. W żadnym wypadku nie przygotowuj więcej niż czterech dawek po sobie. Przed kolejnym użyciem zrób co najmniej 30 min. przerwę.

Używaj składników

o temperaturze pokojowej. Drożdże należy najpierw rozmieszać w letnim mleku lub wodzie. Kiedy ciasto będzie miało kształt kuli, zakończ ugniatanie lub zgodnie z przepisem pozostaw ciasto do wyrośnięcia. Aby jak najlepiej wymieszać składniki, nalej jako pierwszy płyn. Zatrzymaj robot w regularnych odstępach czasowych i zdejmuj mieszankę z haka do ugniatania. Różne typy mąki mogą wymagać innej ilości płynu, a kleistość ciasta może mieć znaczny wpływ na stopień obciążenia robota. Jeśli usłyszysz, że robot jest nadmiernie obciążony, wyłącz go, usuń połowę ciasta i opracuj każdą połowę osobno.

IV. ZASADY UŻYCIA URZĄDZENIA I WYPOSAŻENIA

Poniższe rady dotyczące opracowania potraw prosimy traktować jako przykłady i inspirację. Ich celem nie jest udzielanie instrukcji, ale pokazanie możliwości różnego rodzaju opracowania potraw. Ilość opracowywanych potraw należy dobrać tak, aby nie doszło do przekroczenia maksymalnej pojemności naczynia wyznaczonego za pomocą kreski. Większą ilość opracowywanych potraw należy rozdzielić na kilka dawek i na bieżąco sprawdzać zawartość pojemnika. Zalecamy od czasu do czasu przerwać pracę, wyłączyć urządzenie i usunąć ewentualne kawałki potrawy, które przykleiły się do ścianki pojemnika czy pokrywki.

Wyposażenie	Potrawa	Max. ilość	Czas (min.)	Prędkość	Przygotowanie (mm)
Trzepaczka	Śmietana (łącznie z zawartością tłuszczu 38%)	1000 ml	10	1 – 5 (maksymalnie)	-
	Białko	12 szt.	3	MAX	-
Hak do ugniatania	Mąka	625 g	1 minutę na MIN, następnie 3 przez 4 min.		-
	Sól	10 g			
	Drożdże	15 g			
	Cukier	5 g			
	Woda	375 g			
	Smalec	10 g			
Mieszacz	Mouka Mąka	100 g	30 sekund przy dowolnej prędkości, 1 minutę na MAX.	MIN	-
	Cukier puder	100 g			
	Margaryna	100 g			
	Jajko	2 ks			

V. KONSERWACJA

Przed przenoszeniem urządzenia wyciągnij wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego! Nie używaj ściernych i agresywnych środków czyszczących!

Do czyszczenia głowicy wielofunkcyjnej **A7** należy użyć wilgotnej ściereczki z dodatkiem środka do mycia. Trzepaczkę/mieszacz, hak do ugniatania, łącznie z wyposażeniem, należy natychmiast po użyciu umyć w gorącej wodzie ze środkiem do mycia. Plastikowe części można umyć w zmywarce do naczyń.

Metalowych części nie należy wkładać do zmywarki, ponieważ środki czyszczące mogą spowodować ich przyciemnienie lub zardzewienie.

Do mycia nierdzewnego pojemnika **B1** nie należy używać druciaka, stalowej szczotki lub środków wybielających. Osady wapnia usunąć za pomocą octu. Niektóre potrawy mogą w pewnym stopniu zabarwić wyposażenie.

Ta zmiana nie ma żadnego wpływu na właściwości powierzchni i nie stanowi podstaw do reklamacji urządzenia! Takie zabarwienie po pewnym czasie znika samo. Plastikowych części nigdy nie susz nad źródłem ciepła (np. nad piecykiem czy kuchenką elektryczną lub gazową). Jeśli przewód jest brudny, należy przetrzeć go wilgotną szmatką. Urządzenie należy przechowywać starannie wyczyszczone w suchym, niezakurzonej miejscu z dala od dzieci i osób upośledzonych.

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 urządzenia
Pobór mocy (W)	podano na tabliczce znamionowej urządzenia
Masa (kg) ok	6,5
Pojemność nierdzewnego pojemnika (l)	4,5
Wymiary produktu (mm)	340 x 125 x 330
Klasa izolacyjna	II.
Pobór mocy gdy sprzęt jest wyłączony wynosi < 0,50 W	

Zmiana specyfikacji technicznych i akcesoriów w zależności od modelu produktu jest zastrzeżona przez producenta.

OSTRZEŻENIA I SYMBOLE UŻYTE NA URZĄDZENIACH, OPAKOWANIACH LUB W INSTRUKCJI:

*HOUSEHOLD USE ONLY – Tylko do zastosowania w gospodarstwie domowym.
DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Nie zanurzać do wody lub innych cieczy. NEVER PUT INTO THE HANDS WITH POWER ON – Nigdy nie wkładaj dłoni do dzbanka podczas pracy jednostki napędowej.*



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. Tego worka nie należy używać w kołyskach, łóżeczkach, wózkach lub kojach dziecięcych. Torebkę z PE położyć w miejscu będącym poza zasięgiem dzieci. Torebka nie służy do zabawy!

Symbol  oznacza OSTRZEŻENIE.



UWAGA: nie wkładać palców lub innych przedmiotów do przestrzeni roboczej

ZÁRUČNÍ LIST**ZÁRUČNÍ PODMÍNKY**

Na výrobek uvedený v tomto záručním listu je poskytována záruka po dobu dvacet čtyři měsíců od data prodeje spotřebiteli.

Záruka se vztahuje na poruchy a závady, které v průběhu záruční doby vznikly chybou výroby nebo vadou použitých materiálů.

Výrobek je možno reklamovat u prodejce, který výrobek prodal spotřebiteli nebo v autorizovaném servisu.

Při reklamaci je nutné předložit: reklamovaný výrobek, originální nákupní doklad, ve kterém je zřetelně uveden typ výrobku a jeho datum prodeje spotřebiteli, případně tento řádně vyplněný záruční list. Záruka platí pouze tehdy, je-li výrobek používán podle návodu k obsluze a připojen na správné síťové napětí.

Spotřebitel ztrácí nárok na záruční opravu nebo bezplatný servis v případě:

- zásahu do přístroje neoprávněnou osobou.
- nesprávné nebo neodborné montáže výrobku.
- poškození přístroje vlivem živelné pohromy.
- používání výrobku pro jiné účely, než je obvyklé.
- používání výrobku k profesionální či jiné výdělečné činnosti.
- používání výrobku s jiným než doporučeným příslušenstvím.
- nesprávné údržby výrobku.
- nepravidelného čištění výrobků zejména v případě, kdy je závada způsobena zbytky potravin, vlasů, domovního prachu nebo jiných nečistot.
- vystavení výrobku nepříznivému vnějšímu vlivu, zejména vniknutím cizích předmětů nebo tekutin (včetně elektrolytu z baterií) dovnitř.
- mechanického poškození výrobku způsobeného nesprávným používáním výrobku nebo jeho pádem.

Pokud zboží při uplatňování vady ze strany spotřebitele bude zasíláno poštou nebo přepravní službou, musí být zabaleno v obalu vhodném pro přepravu tak, aby se zabránilo poškození výrobku přepravou.

Aktuální seznam servisních středisek naleznete na: **www.eta.cz**

Případné další dotazy zasílejte na **info@eta.cz**, nebo volejte +420 545 120 545.

Veškeré náležitosti uvedené v tomto záručním listu platí pouze pro výrobky nakoupené a reklamované na území České Republiky.

Typ výrobku:

Datum prodeje:

Výrobní číslo:

Razítko a podpis prodávajícího:

ZÁRUČNÝ LIST**ZÁRUČNÉ PODMIENKY**

Na výrobok uvedený v tomto záručnom liste je poskytovaná záruka na dobu dvadsaťštyri mesiacov od dátumu prevzatia tovaru spotrebiteľom. Ak má výrobok uviesť do prevádzky iný podnikateľ než predávajúci, začne záručná doba plynúť až odo dňa uvedenia výrobku do prevádzky, pokiaľ kupujúci objednal uvedenie do prevádzky najneskôr do troch týždňov od prevzatia veci a riadne a včas poskytol na vykonanie služby potrebnú súčinnosť. Záruka sa vzťahuje na vady, ktoré v priebehu záručnej doby vznikli chybou výroby alebo chybou použitých materiálov.

Výrobok je možné reklamovať v ktorejkoľvek prevádzkarni predávajúceho ktorý výrobok predal spotrebiteľovi, v ktorej je prijatie reklamácie v zmysle zákona možné, alebou osoby oprávnenej výrobcom výrobku na vykonávanie záručných opráv.

Pri reklamacii je nutné predložiť: reklamovaný výrobok, originál nákupného dokladu, v ktorom je zreteľne uvedený typ výrobku a jeho dátum predaja spotrebiteľovi prípadne tento riadne vyplnený záručný list.

Výrobok je treba používať podľa návodu na obsluhu a musí byť pripojený na správne sieťové napätie.

Pokiaľ výrobok pri uplatňovaní poruchy zo strany spotrebiteľa bude zasielaný poštou alebo prepravnou službou, musí byť zabalený v obale vhodnom pre prepravu tak, aby sa zabránilo poškodeniu výrobku prepravou.

Aktuálny zoznam servisných stredísk nájdete na: **www.eta.sk**

Prípadné ďalšie dotazy zasielajte na **info@eta.cz** alebo volajte +420 545 120 545.

Všetky náležitosti uvedené v tomto záručnom liste platia len pre výrobky nakúpené a reklamované na území Slovenskej Republiky.

Typ prístroja:

Dátum predaja:

Výrobné číslo:

Pečiatka a podpis predajca:

WARUNKI GWARANCJI

- 1) Niniejsza gwarancja dotyczy produktów produkowanych pod marką **ETA**, zakupionych w sklepach na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
- 2) Okres gwarancji wynosi 24 miesiące od daty zakupu produktu.
- 3) Naprawy gwarancyjne odbywają się na koszt Gwaranta we wskazanym przez Gwaranta Autoryzowanym Zakładzie Serwisowym.
- 4) Gwarancją objęte są wady produktu spowodowane wadliwymi częściami i/lub defektami produkcyjnymi.
- 5) Gwarancja obowiązuje pod warunkiem dostarczenia do Autoryzowanego Zakładu Serwisowego urządzenia w kompletnym opakowaniu albo w opakowaniu gwarantującym bezpieczny transport wraz z kompletem akcesoriów oraz z poprawnie i czytelnie wypełnioną kartą gwarancyjną i dowodem zakupu (paragon, faktura VAT, etc.).
- 6) Autoryzowany Zakład Serwisowy może odmówić naprawy gwarancyjnej jeśli Karta Gwarancyjna nosić będzie widoczne ślady przeróbek, jeżeli numery produktów okażą się inne niż wpisane w karcie gwarancyjnej a także jeśli numer dokumentu zakupu oraz data zakupu na dokumencie różnią się z danymi na Karcie Gwarancyjnej.
- 7) Usterki ujawnione w okresie gwarancji będą usunięte przez Autoryzowany Zakład Serwisowy w terminie 14 dni roboczych od daty przyjęcia produktu do naprawy przez zakład serwisowy, termin ten może być przedłużony do 21 dni roboczych w przypadku konieczności sprowadzenia części zamiennych z zagranicy.
- 8) Gwarancją nie są objęte:
 - wadliwe działanie lub uszkodzenie spowodowane niewłaściwym użytkowaniem (np. znaczące zabrudzenie urządzenia, zarówno wewnątrz jak i na zewnątrz, zalanie płynami itp.) lub użytkowanie niezgodne z instrukcją obsługi i przepisami bezpieczeństwa
 - zużycie towaru przekraczające zakres zwykłego używania przez indywidualnego odbiorcę końcowego (złuszczanie jeżeli był wykorzystywany do profesjonalnej lub innej czynności zarobkowej)
 - uszkodzenia spowodowane czynnikami zewnętrznymi (w tym: wylądowaniami atmosferycznymi, przepięciami sieci elektrycznej, środkami chemicznymi, czynnikami termicznymi) i działaniem osób trzecich
 - uszkodzenia powstałe w wyniku podłączenia urządzenia do niewłaściwej instalacji współpracującej z produktem
 - uszkodzenia powstałe w wyniku zalania wodą, użycia nieodpowiednich baterii (np. ładowanych powtórnie baterii nie będących akumulatorami)
 - produkty nie posiadające wypełnionej przez Sprzedawcę Karty Gwarancyjnej
 - produkty z naruszoną plombą gwarancyjną lub wyraźnymi oznakami ingerencji przez osoby trzecie (nie będące Autoryzowanym Zakładem Serwisowym lub nie działające w jego imieniu i nie będące przez niego upoważnionymi)
 - kable przyłączeniowe, piloty zdalnego sterowania, słuchawki, baterie
 - uszkodzenia powstałe wskutek niewłaściwej konserwacji urządzenia
 - uszkodzenia powstałe w wyniku zdarzeń losowych (np. powódź, pożar, klęski żywiołowe, wojna, zamieszki, inne nieprzewidziane okoliczności)
 - czynności związane ze zwykłą eksploatacją urządzenia (np. wymiana baterii)
 - zapisane na urządzeniu dane w formie elektronicznej (w szczególności Gwarant zastrzega sobie prawo do sformatowania nośników danych zawartych w urządzeniu, co może skutkować utratą danych na nich zapisanych)
 - **uszkodzenia (powodujące np. brak odpowiedzi urządzenia lub jego nie włączanie się) powstałe wskutek wgrania nieautoryzowanego oprogramowania.**
- 9) Jeżeli Autoryzowany Zakład Serwisowy stwierdzi, iż przyczyną awarii urządzenia są przypadki wymienione w pkt. 8 lub nie stwierdzi żadnego uszkodzenia, koszty serwisu oraz całkowite koszty transportu urządzenia pokrywa nabywca.

- 10) W wypadku wystąpienia wypadków wymienionych w pkt. 8 Autoryzowany Zakład Serwisowy wyceni naprawę urządzenia i na życzenie klienta może dokonać naprawy odpłatnej. Uszkodzenia urządzenia powstałe w wyniku wypadków opisanych w pkt. 8 powodują utratę gwarancji.
- 11) Wszelkie wadliwe produkty lub ich części, które zostały w ramach naprawy gwarancyjnej wymienione na nowe, stają się własnością Gwaranta.
- 12) W wypadku gdy naprawa urządzenia jest niemożliwa lub spowodowałaby przekroczenie terminów określonych w pkt. 7 a także kiedy naprawa wiązałaby się z poniesieniem przez Gwaranta kosztów niewspółmiernych do wartości urządzenia Gwarant może wymienić Klientowi urządzenie na nowe o takich samych lub wyższych parametrach. W razie niedostarczenia urządzenia w komplecie Gwarant może wymienić jedynie zwrócone części urządzenia lub dokonać zwrotu zapłaconej ceny jednak wówczas jest upoważniony do odjęcia kosztu części zużytych lub nie dostarczonych przez użytkownika (np. baterii, słuchawek, zasilacza) wraz z reklamowanym urządzeniem.
- 13) Okres gwarancji przedłuża się o czas przebywania urządzenia w Autoryzowanym Zakładzie Serwisowym.
- 14) W wypadku utraty karty gwarancyjnej nie wydaje się jej duplikatu.
- 15) Producent może uchylić się od dotrzymania terminowości usługi gwarancyjnej gdy zaistnieją zakłócenia w działalności firmy spowodowane nieprzewidywalnymi okolicznościami (tj. niepokoje społeczne, klęski żywiołowe, ograniczenia importowe itp).
- 16) Gwarancja nie wyklucza, nie ogranicza ani nie zawiesza praw konsumenta wynikających z niezgodności towaru z umową sprzedaży.
- 17) W sprawach nieuregulowanych niniejszymi warunkami mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

Uszkodzenie wyposażenia nie jest automatycznie powodem dla bezpłatnej wymiany kompletnego urządzenia. Jeżeli reklamujesz słuchawki, pilota, kable przyłączeniowe lub inne akcesoria NIE PRZYSYŁAJ całego urządzenia. Skontaktuj się ze sprzedawcą lub producentem w celu uzgodnienia sposobu przeprowadzenia procedury reklamacyjnej bez konieczności przysyłania całego kompletu do serwisu.

Kontakt w sprawach serwisowych: Digison Polska Sp. z o.o., Tel. (071) 3577027, Fax. (071) 7234552, internet: <http://www.digison.pl/sonline/>, e-mail: serwis@digison.pl

Nazwa:	Pieczęć i podpis sprzedawcy:
Data sprzedaży:	
Numer serii:	
1. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta:	2. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta:
3. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta:	4. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta:

eta

© DATE 27/7/2015

e.č.10/2015