

# ZÁRUČNÍ LIST

# ZÁRUČNÝ LIST



Záruční doba  
Záručná lehota

*měsíců ode dne prodeje spotřebiteli  
mesiacov odo dňa predaja spotrebiteľovi*

Typ  
Typ

Série (výrobní číslo)

Séria (výrobné číslo)

Napětí  
Napätie

Datum a TK závodu  
Dátum a TK závodu

Datum prodeje  
Dátum predaja

Razítko prodejce a podpis  
Pečiatka predajcu a podpis

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

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

Výrobek byl před odesláním ze závodu přezkoušen. **Výrobce ručí za to, že výrobek bude mít po celou dobu záruky vlastnosti stanovené příslušnými technickými normami za toho předpokladu, že ho bude spotřebitel užívat způsobem, který je popsán v návodu.** Na vady způsobené nesprávným používáním výrobku se záruka nevztahuje. Adresy záručních oprav jsou uvedeny v návodu k obsluze. Poskytovaná záruka se prodlužuje o dobu, po kterou byl výrobek v záruční opravě. Pro případ výměny výrobku, nebo zrušení kupní smlouvy platí ustanovení občanského zákoníku. Tento záruční list je zároveň „Osvědčením o kompletnosti a jakosti výrobku.“ **BEZ DATA PRODEJE A RAZÍTKA PRODEJCE JE ZÁRUČNÍ LIST NEPLATNÝ A OPRAVA V ZÁRUCE NEBUDE PROVEDENA!**

Výrobok bol pred odoslaním zo závodu preskúšaný. **Výrobca ručí za to, že výrobok bude mať po celú záručnú lehotu vlastnosti stanovené príslušnými technickými normami za predpokladu, že ho bude spotrebiteľ používať spôsobom, ktorý je opísaný v návode na obsluhu.** Na chyby spôsobené nesprávnym používaním výrobku sa záruka nevzťahuje. Adresy záručných opravovní sú uvedené v návode na obsluhu. Poskytovaná záruka sa predlžuje o čas, počas ktorého bol výrobok v záručnej opravě. V prípade výmeny výrobku alebo zrušenia kúpnej zmluvy platia ustanovenia občianskeho zákonníka. Tento záručný list je zároveň „Osvedčením o kompletnosti a akosti výrobku“. **BEZ DÁTUMU PREDAJA A PEČIATKY PREDÁVAJÚCEHO JE ZÁRUČNÝ LIST NEPLATNÝ A OPRAVA V ZÁRUKE NEBUDE VYKONANÁ!**

# NÁVOD K OBSLUZE CE

*Elektrický víceúčelový kuchyňský strojek • NÁVOD K OBSLUZE* **CZ** 5-8

*Elektrický viacúčelový kuchynský strojček • NÁVOD NA OBSLUHU* **SK** 9-12

*Food processor • OPERATING INSTRUCTIONS* **GB** 13-16

*Электрический кухонный комбайн • РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ* **RU** 17-21

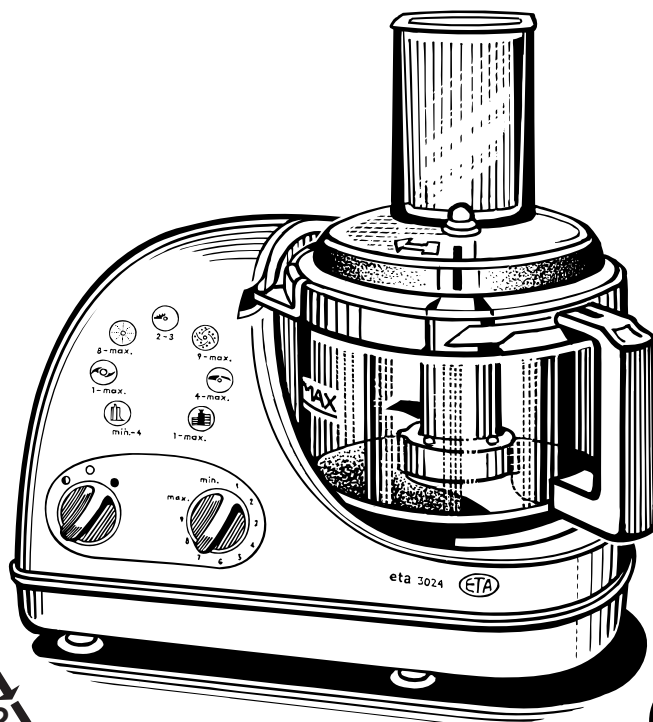
*Wieloczynnościowy elektryczny robot kuchenny • INSTRUKCJA OBSŁUGI* **PL** 22-25

*Univerzális elektromos konyhagép • HASZNÁLATI UTASÍTÁS* **H** 26-29

*Aparat electric multifuncțional de bucătărie • INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE* **RO** 30-33

*Električni višenamanski kuhinjski aparat • UPUTSTVO ZA UPOTREBU* **YU** 34-37

*Elektrinis virtuvės robotas • NAUDOJIMOSI TAISYKLĖS* **LT** 38-41



1

C

B

I

J

A

E

CH

M

K

L

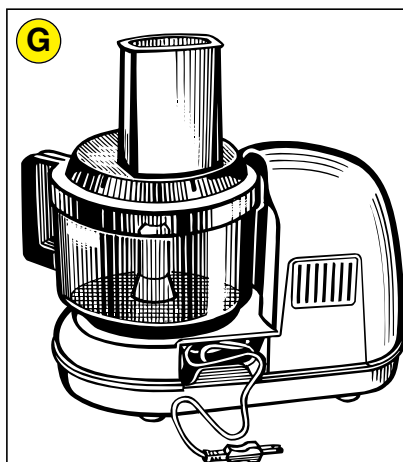
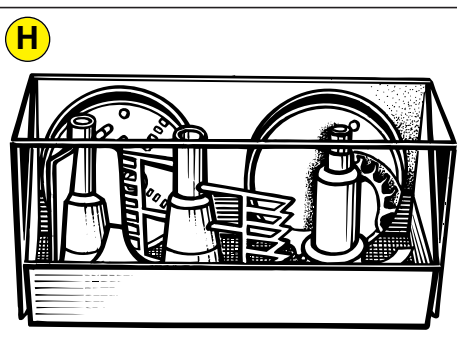
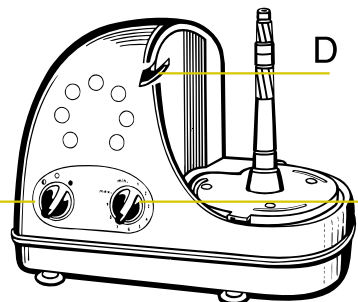
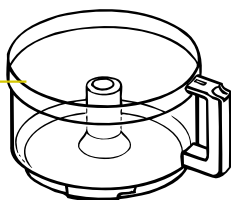
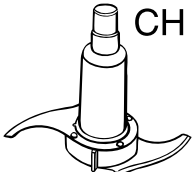
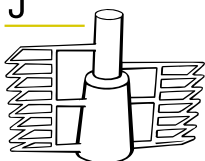
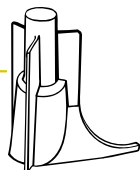
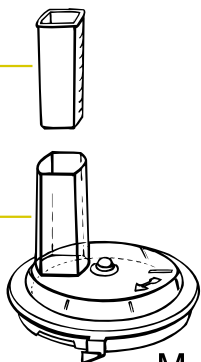
O

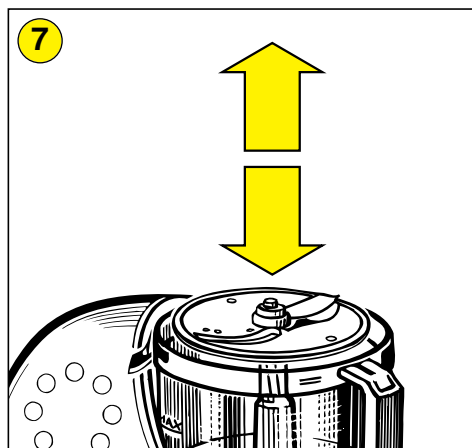
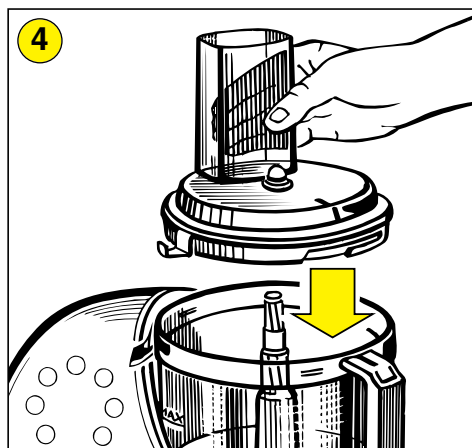
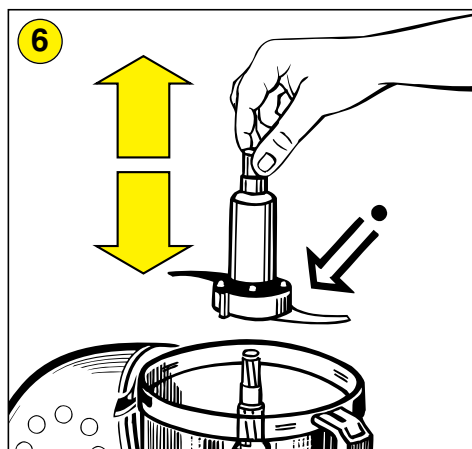
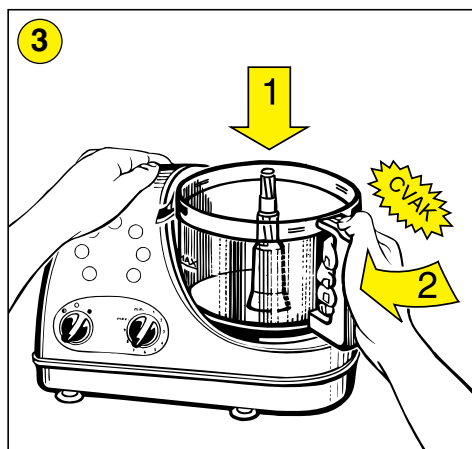
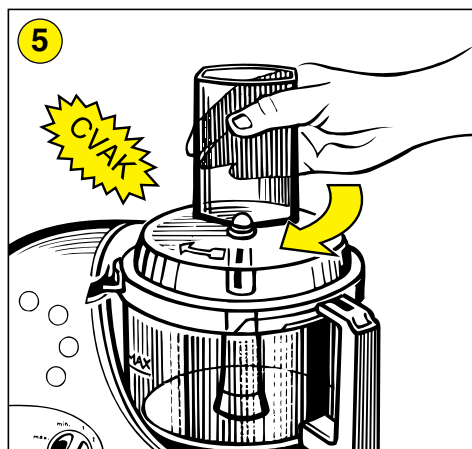
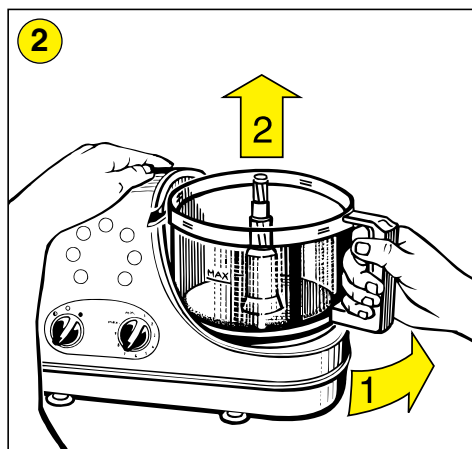
D

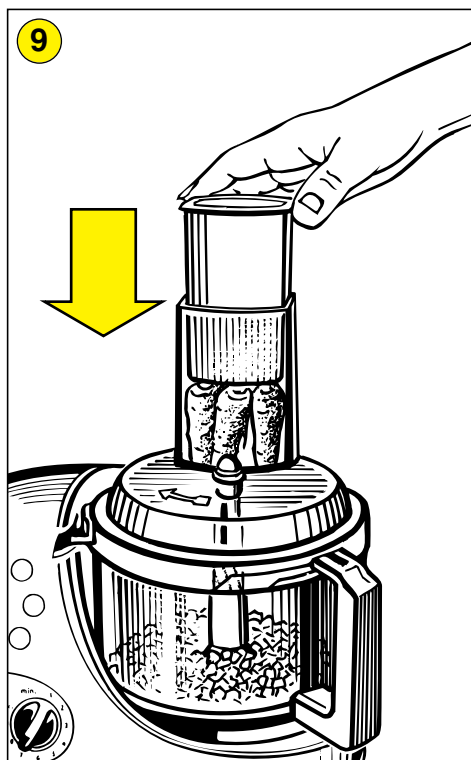
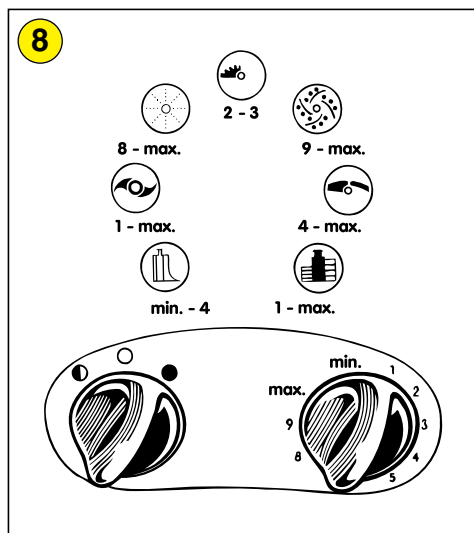
F

H

G







# eta 3024

## NÁVOD K OBSLUZE

### I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- Před uvedením do provozu si pečlivě přečtěte návod k obsluze, prohlédněte vyobrazení a návod uschovejte.
- Zkontrolujte, zda údaj na typovém štítku odpovídá napětí ve Vaší elektrické zásuvce.
- **Výrobek je určen pouze pro použití v domácnosti.**
- **Zabraňte v manipulaci dětem a nesvéprávným osobám.**
- **Výrobek nenechávejte v chodu bez dozoru.**
- Nikdy nevsunujte prsty do násypného otvoru a nepoužívejte vidličku, nůž, stěrku, lžíci apod. K tomuto účelu používejte pouze přiložené tlačítko.
- Správným nasazením víka na nádobu se uvolní bezpečnostní pojistka a spotřebič můžete zapnout. Bez nasazeného víka spotřebič nepracuje!
- Nepoužívejte bezpečnostní pojistku ovládanou víkem nádoby k vypínání spotřebiče.
- Před každým připojením spotřebiče k el. síti, zkontrolujte zda je přepínač v poloze vypnuto (○).
- Než zvednete víko, nechte rotující části úplně zastavit.
- Před prvním použitím omyjte všechny části, které přijdou do styku s potravinami.
- Při manipulaci s příslušenstvím postupujte opatrně, je velmi ostré.
- Před použitím sejměte z nože chrániče čepelí.
- Při mixování nebo míchání tekutin nikdy nedávejte větší množství, než je označeno na nádobě.
- Pokud se potraviny začnou zachycovat na noži, spotřebič vypněte a nůž opatrně očistěte stěrku.
- Pohonnou jednotku nikdy neponořujte do vody, ani nemyjte pod proudem vody.
- Jestliže je napájecí přívod tohoto spotřebiče poškozen, musí být přívod nahrazen výrobcem nebo jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak zabránilo vzniku nebezpečné situace.

### II. POPIS SPOTŘEBIČE (obr. 1)

- A Nádobu
- B Víko
- C Tlačítko - odměrka
- D Bezpečnostní pojistka
- E Třípolohový přepínač
- F Regulátor otáček
- G Ukládání napájecího přívodu
- H Skříňka s příslušenstvím

### DRUHY PŘÍSLUŠENSTVÍ (obr. 1)

#### CH - Srpovitý nůž

**Použití:** sekání (mletí), mixování, míchání, veškeré druhy ovoce, zeleniny, masa a k přípravě pyré. **Nůž nepoužívejte ke zpracování řídkých těst.**



**Sekání:** poloha přepínače (●/●). Nastavení regulátoru **5 - max.**

**Mixování:** poloha přepínače (●). Stupně regulátoru **min. - 3.**

#### **I - Hnětací nástavec**

**Použití:** hnětání - křehká, kynutá těsta,  
poloha přepínače (●). Stupně regulátoru **min. - 4.**

#### **J - Šlehací nástavec**

**Použití:** šlehání - šlehačka, vaječné bílky,  
poloha přepínače (●). Stupně regulátoru **1 - max.**

#### **K - Struhadlo dvoustranné hrubé**

**Použití:** hrubé a středně jemné strouhání - veškeré druhy ovoce a zeleniny, rohlíky, žemle,  
poloha přepínače (●/●). Stupně regulátoru **8 - max.**

#### **L - Struhadlo dvoustranné trhací - hrubé / jemné**

**Použití:** hrubé strouhání - zejména syrové brambory,  
poloha přepínače (●/●). Nastavení regulátoru **9 - max.**  
jemné strouhání - veškeré druhy ovoce a zeleniny, rohlíky, žemle,  
poloha přepínače (●). Nastavení regulátoru **8 - max.**

#### **M - Kotouč dvoustranný plátkovací**

**Použití:** krájení na silné a tenké plátky - veškeré ovoce a zelenina,  
poloha přepínače (●). Nastavení regulátoru **4 - max.**

#### **O - Kotouč na hranolky jednostranný**

Poloha přepínače (●). Nastavení regulátoru **2 - 3.**

### **III. PŘÍPRAVA STROJKU K POUŽITÍ**

#### **Vyjmutí nádoby**

Spotřebič přidržte, nádobu pootočte a sejměte ze zámku spotřebiče (obr. 2).

#### **Nasazení nádoby**

Nádobu nasadte na hřídel pohonu tak, aby sklouzla až dolů, potom otočte až na doraz, do zacvaknutí zámku (obr. 3).

#### **Víko**

Víko snímejte a nasazujte jen tehdy, pokud je přepínač v poloze (○). **Víko nasadte na nádobu tak, že vybraní na jeho okraji zapadne přesně do vyčnívající části na okraji nádoby. Ryska na víku musí být nad držadlem (obr. 4). Víko otočte ve směru označeném šipkou až do zaklapnutí pojistky bezpečnostního zařízení (obr. 5).**

Této operaci věnujte zvýšenou pozornost. Víko je nyní zajištěno ve správné poloze a motor může pracovat. Při snímání víka postupujte opačným způsobem.

#### **Bezpečnostní pojistka**

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

#### **Třípolohový přepínač (obr. 8)**

- Poloha (●) - MŽIK, motor běží jen po dobu stisku.
- Poloha (○) - vypnuto.
- Poloha (●) - zapnuto, motor běží trvale.

Poloha (●) je určena pro strouhání, míchání, přípravu kaše a velmi jemné sekání. Poloha MŽIK (●) je určena pro krájení a pro normální až hrubé sekání. Tuto polohu používejte tak, že přepínač otočíte proti směru hodinových ručiček na několik sekund a pak ho uvolníte. Tento postup opakujte několikrát, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku.

Další pokyny jsou uvedeny u jednotlivého druhu příslušenství, časy příprav (zpracování) potravin se pohybují v jednotkách minut.

## Regulátor otáček

Pomocí regulátoru otáček nastavíme optimální otáčky pracovního nástavce podle vyobrazení na plášti spotřebiče (obr. 8).



## Tlačítko (odměrka)

Tlačítko používejte k posunu potravin v násypce víka (obr. 9). Velké kusy potravin předem zmenšete (rozdělíte), aby se vešly do násypky. Před zapnutím spotřebiče uzavřete naplněnou násypku tlačítkem. Tlačítko můžete používat jako odměrku na tekutiny apod.

## Použití příslušenství

**Srpovitý nůž** - nasadíte nůž na hřídel, nechte sklouznout po hřídeli pohonu a současně otočte nožem ve směru chodu hodinových ručiček (obr. 6),  
- vyjmutí nože proveďte opačným způsobem.

**Struhadla** - nasadíte středovým otvorem na hřídel pohonu (obr. 7). Struhadla, která jsou oboustranná, nasazujte vždy stranou, kterou chcete pracovat, nahoru,  
- vyjmutí struhadla proveďte opačným způsobem.

**Hnětací nástavec** - nasadíte nástavec středovým otvorem na hřídel pohonu,  
- vyjmutí nástavce proveďte opačným způsobem.

**Šlehací nástavec** - nasadíte nástavec středovým otvorem na hřídel pohonu,  
- vyjmutí nástavce proveďte opačným způsobem.

## Ukládání napájecího přívodu

Svinutý napájecí přívod uložte do příslušného prostoru v zadní části spotřebiče (obr. 1).

## Skříňka pro příslušenství

Slouží k bezpečnému a úspornému uložení veškerého příslušenství, zabraňuje jeho otupení a mechanickému poškození (obr. 1). Na zadní straně jsou otvory pro zavěšení skříňky na stěnu.

## IV. DOBRÉ RADY

### Srpovitý nůž (CH)

- Srpovitým nožem nikdy nezpracovávejte velmi tvrdé materiály, jako jsou kávová zrna, muškátový oříšek, kostky ledu apod., protože jej otupují. Potraviny předem nakrájejte na kostky o rozměrech přibližně 30 x 30 x 30 mm.
- Pro hrubé až středně hrubé sekání (mletí) použijte polohu přepínače (●),  
5 - 10 krátkých mžiků je obvykle dostačující.
- Pro jemné sekání (mletí) nastavte přepínač do polohy (●).
- Při zpracování tekutých potravin (koktejly apod.) nastavte regulátor otáček nejvýše na stupeň 3.

### Struhadlo plátkovací a hranolkovací (M, O)

- Nejrovnoměrnější výsledky krájení dosáhnete použitím polohy přepínače (●).
- Posunování potravin v násypce provádějte vždy tlačítkem, které posunujete pomalu a bez velkého tlaku směrem dolů.
- Potraviny vkládejte do násypky těsně k sobě, aby se mohly volně pohybovat.
- Při zpracování velkého množství potravin zkontrolujte, zda se nehromadí pod kotoučem. Nádobu častěji vyprázdněte.

### Struhadlo dvoustranné trhavé hrubé / jemné (L, K)

- Dbejte stejných pokynů jako při krájení, používejte polohu přepínače (●).
- Na potraviny, které dle svých zvyklostí strouháte (tvrdý sýr, ořechy, čokoláda), raději používejte srpovitý nůž, který je určen také pro sekání (mletí).
- Při zpracování velkého množství potravin zkontrolujte, zda se nehromadí pod struhadlem. Nádobu častěji vyprázdněte.



## **Mixování - srpovitý nůž (CH)**

- Můžete zpracovávat také horké tekutiny až do teploty 80 °C, např. omáčky, polévky.

- Nikdy nenaplňujte nádobu nad značku maximálního množství „MAX“.

### **Hnětení - hnětací nástavec (I)**

- Při přípravě většího množství těsta jej zpracujte v několika dávkách.

- V žádném případě nepřipravujte více než čtyři dávky za sebou. Před dalším použitím udělejte alespoň **30 min.** přestávku.

## **V. ÚDRŽBA**

- Před kteroukoli manipulací se spotřebičem vytáhněte vidlici napájecího přívodu z el. zásuvky.

- Čištění provádějte vlhkým hadříkem. Nepoužívejte drsné a agresivní čisticí prostředky.

- Nádobu, víko a tlačítko ihned po použití umyjte ve vlažné vodě s přídavkem saponátu.

- Různé části spotřebiče se mohou po zpracování silně barevných druhů zeleniny zabarvit. Toto zabarvení zmizí samo při zpracování dalších přísad.

- Pečlivě vyčistěte srpovitý nůž, nebo struhadla. Dbejte na to, aby řezné hrany příslušenství nepřišly do styku s tvrdými předměty, které je otupují a tím snižují jejich účinnost.

- Výlisky z plastu nikdy nesušte nad zdrojem tepla.

**Výměnu součástí, které vyžadují zásah do elektrické části spotřebiče, může provádět jen odborná elektroopravna.**

**Nedodržením pokynů výrobce zaniká právo na záruční opravu.**

**Případné další informace získáte na infolince 0800 / 192 215.**

## **VI. TECHNICKÁ DATA**

Napětí 230 V

Příkon 400 W

Z hlediska elektromagnetické kompatibility výrobek odpovídá Direktivě 89/336/EEC

a z hlediska elektrické bezpečnosti odpovídá Direktivě 73/23/EEC.

Na výrobek bylo vydáno prohlášení o shodě dle zákona č. 22/97 Sb.

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

# eta 3024

## NÁVOD NA OBSLUHU

### I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

- Pred uvedením do prevádzky si pozorne prečítajte návod na obsluhu, prezrite si zobrazenia a návod si uschovajte.
- Skontrolujte, či údaj na typovom štítku zodpovedá napätiu vo vašej elektrickej zásuvke.
- **Výrobok je určený len na použitie v domácnosti.**
- **Zabráňte deťom a nesvojprávnym osobám v manipulácii so spotrebičom.**
- **Výrobok nenechávajte v činnosti bez dozoru.**
- Nikdy nevsúvajte prsty ani kuchynské náradie (lyžice, nože a pod.) do násypníka. Na tento účel používajte výhradne priložené tlačidlo.
- Správnym nasadením veka na nádobu sa uvoľní bezpečnostná poistka a spotrebič môžete zapnúť. Bez nasadeného veka spotrebič nepracuje!
- Bezpečnostnú poistku ovládanú vekom nádoby nepoužívajte na vypínanie spotrebiča.
- Pred každým pripojením spotrebiča do elektrickej siete skontrolujte, či je prepínač v polohe vypnutia (○).
- Neotvárajte veko, pokiaľ sa rotujúce časti nezastavia.
- Pred prvým použitím opláchnite vodou všetky časti, ktoré sa dostanú do styku s potravinami.
- S príslušenstvom manipulujte opatrne, je veľmi ostré.
- Pred použitím odstráňte z noža chrániče ostria.
- Pri mixovaní alebo miešaní tekutín nikdy neprekročte vyznačené množstvo na nádobe.
- Ak sa potraviny začnú zachytávať na noži, spotrebič vypnite a nôž opatrne očistite štierkou.
- Pohonnú jednotku nikdy neponárajte do vody, ani ju neumývajte pod prúdom vody.
- Ak je prívodný kábel poškodený, musí ho nahradiť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.

### II. OPIS SPOTREBIČA (obr. 1)

- A Nádoba
- B Veko
- C Tlačidlo — odmerka
- D Bezpečnostná poistka
- E Trojpolohový prepínač
- F Regulátor otáčok
- G Ukladanie napájacieho kábla
- H Skrinka s príslušenstvom

### DRUHÝ PRÍSLUŠENSTVA (obr. 1)

#### CH — Kosákovitý nôž

**Použitie:** sekanie (mletie), mixovanie, miešanie všetkých druhov ovocia, zeleniny, mäsa a príprava pyré. **Nôž nepoužívajte na spracúvanie riedkych ciest.**

**Sekanie:** poloha prepínača (●/●). Nastavenie regulátora **5 - max.**



**Mixovanie:** poloha prepínača (●). Stupne regulátora **3 - min.**

**I — Miesiaci nadstavec**

**Použitie:** miesenie — krehké, kysnuté cestá,  
poloha prepínača (●). Stupne regulátora **4 - min.**

**J — šľahací nadstavec**

**Použitie:** šľahanie — šľahačka, vaječné bielky,  
poloha prepínača (●). Stupne regulátora **1 - max.**

**K — Strúhadlo obojstranné hrubé**

**Použitie:** hrubé a stredne jemné strúhanie — všetky druhy ovocia a zeleniny, rožky, žemle,  
poloha prepínača (●/●). Stupne regulátora **8 - max.**

**L — strúhadlo obojstranné trhacie — hrubé/jemné**

**Použitie:** hrubé strúhanie — najmä surové zemiaky,  
poloha prepínača (●/●). Nastavenie regulátora **9 - max.**  
jemné strúhanie — všetky druhy ovocia a zeleniny, rožky, žemle,  
poloha prepínača (●). Nastavenie regulátora **8 - max.**

**M — Kotúč obojstranný plátkovací**

**Použitie:** krájanie na silné a tenké plátky — všetky druhy ovocia a zeleniny,  
poloha prepínača (●). Nastavenie regulátora **4 - max.**

**O — Kotúč na hranolčeky jednostranný**

Poloha prepínača (●). Nastavenie regulátora **2 - 3.**

### III. PRÍPRAVA STROJČEKA NA POUŽITIE

#### Vybratie nádoby

Spotrebič pridržite, nádobu pootočte a snímte zo zámku spotrebiča (obr. 2).

#### Nasadenie nádoby

Nádobu nasadte na hriadeľ pohonu tak, aby skĺzla až dole, potom otočte až na doraz, kým nezaklapne zámok (obr. 3).

#### Veko

Veko snímajte a nasadzujte len vtedy, keď je prepínač v polohe (○). **Veko nasadte na nádobu tak, aby výrez na jeho okraji zapadol presne do vyčnievajúcej časti na okraji nádoby. Ryska veka musí byť nad rukoväťou** (obr. 4). **Veko pootočte v smere označenom šípkou až do zaklapnutia poistky bezpečnostného zariadenia** (obr. 5).

Tento činnosti venujte zvýšenú pozornosť.

Veko je teraz zaistené v správnej polohe a motor môže pracovať. Pri snímaní veka postupujte opačným spôsobom.

#### Bezpečnostná poistka

— Nedovoľuje uviesť spotrebič do chodu, ak na nádobe nie je správne nasadené veko.

— Vypne spotrebič v prípade, keby sa veko odistilo.

#### Trojpolohový prepínač (obr. 8)

— Poloha (●) — okamih (MŽIK), motor je v činnosti len po dobu stlačenia.

— Poloha (○) — vypnuté.

— Poloha (●) — zapnuté, motor stále beží.

Poloha (●) je určená na strúhanie, miešanie, prípravu kaše a veľmi jemné sekanie. Okamihová poloha MŽIK (●) je určená na krájanie a normálne až hrubé sekanie. Túto polohu používajte tak, že prepínač otočíte na niekoľko sekúnd proti smeru hodinových ručičiek a potom ho uvoľníte. Tento postup opakujte niekoľkokrát, až dosiahnete žiadaný výsledok.

Ďalšie pokyny sú uvedené pri jednotlivých druhoch príslušenstva, časy príprav (spracovania) potravín sú uvedené v minútach.

## Regulátor otáčok

Pomocou regulátora otáčok nastavíte optimálne otáčky pracovného nadstavca podľa zobrazenia na plášti spotrebiča (obr. 8).

SK

## Tlačidlo (odmerka)

Tlačidlo používajte na posúvanie potravín v násypníku. Veľké kusy potravín pred spracovaním nakrájajte tak, aby sa vošli do násypníka. Pred zapnutím spotrebiča naplnený násypník zatvorte tlačidlom. Tlačidlo môžete používať ako odmerku na tekutiny a pod.

## Použitie príslušenstva

**Kosákovitý nôž** — nasadzte nôž na hriadeľ, nechajte ho po ňom skĺznuť a súčasne otočte nožom v smere hodinových ručičiek (obr. 6).

— Nôž vyberte opačným postupom.

**Strúhadlá** — nasadzte stredovým otvorom na hriadeľ pohonu (obr. 7). Obojstranné strúhadlá nasadzujte vždy hore tou stranou, ktorou chcete pracovať.

— Strúhadlo vyberte opačným postupom.

**Nadstavec na miesenie** — nasadzte nadstavec stredovým otvorom na hriadeľ pohonu.

— Nadstavec vyberte opačným postupom.

**Nadstavec na šľahanie** — nasadzte nadstavec stredovým otvorom na hriadeľ pohonu.

— Vyberte ho opačným postupom.

## Ukladanie prírodného kábla

Zvinutý prírodný kábel uložte do určeného priestoru v zadnej časti spotrebiča (obr. 1).

## Skrinka na príslušenstvo

Skrinka zaisťuje bezpečné a úsporné uloženie príslušenstva, chráni ho pred otupením a mechanickým poškodením (obr. 1). Na zadnej strane sú otvory na zavesenie skrinky na stenu.

## IV. DOBRÉ RADY

### Kosákovitý nôž (CH)

- Kosákovitým nožom nikdy nespracúvajte veľmi tvrdé hmoty, napríklad kávové zrnká, muškátový oriešok, kocky ľadu, pretože ho otupujú. Potraviny vopred nakrájajte na kocky asi s 30 mm stranou.
- Na hrubé až stredne hrubé sekanie (mletie) použite okamihovú polohu prepínača (●), 5 až 10 okamihov zvyčajne stačí.
- Na jemné sekanie (mletie) nastavte prepínač do polohy (●).
- Pri práci s tekutinami (koktajly a pod.) nastavte regulátor otáčok maximálne na 3. stupeň.

### Plátkovacie a hranolčekovacie strúhadlo (M, O)

- Najrovnomernejšie výsledky dosiahnete použitím polohy prepínača (●).
- Potraviny v násypníku posúvajte vždy tlačidlom, rovnomerne a pomaly, bez veľkého tlaku smerom dole.
- Potraviny vkladajte do násypníka tesne k sebe, ale tak, aby sa mohli voľne pohybovať.
- Pri spracúvaní veľkého množstva potravín skontrolujte, či sa nehromadia pod kotúčom. Nádobu častejšie vyprázdňujte.

### Obojstranné trhacie strúhadlo jemné/hrubé (L, K)

- Dodržiavajte rovnaké pokyny ako pri krájaní, používajte polohu prepínača (●).
- Na potraviny, ktoré zvyčajne strúhate (tvrdý syr, orechy, čokoláda), radšej použite kosákovitý nôž, ktorý je určený aj na sekanie (mletie).
- Pri spracúvaní veľkého množstva potravín skontrolujte, či sa nehromadia pod kotúčom. Nádobu častejšie vyprázdňujte.



### **Mixovanie — kosákovitý nôž (CH)**

- Môžete spracúvať potraviny až 80 °C teplé, napríklad omáčky a polievky.
- Nikdy nenapíňajte nádobu nad značku maximálneho množstva MAX.

### **Miesenie — miesiaci nadstavec (I)**

- Pri príprave väčšieho množstva cesta ho spracúvajte v niekoľkých dávkach.
- V žiadnom prípade nepripravujte viac ako štyri dávky po sebe. Pred ďalším použitím urobte aspoň 30-minútovú prestávku.

## **V. ÚDRŽBA**

- Pred akoukoľvek manipuláciou so spotrebičom vytiahnite vidlicu prírodného kábla z elektrickej zásuvky.
- Spotrebič čistite vlhkou handričkou. Nepoužívajte drsné a agresívne prostriedky.
- Nádobu, veko a tlačidlo po použití ihneď opláchnite vlažnou vodou so saponátom.
- Rôzne časti spotrebiča sa môžu po spracovaní farebných druhov zeleniny zafarbiť. Toto zafarbenie zmizne samé po spracovaní ďalších prísad.
- Kosákovitý nôž alebo strúhadlá pozorne očistite. Dbajte na to, aby sa rezné hrany príslušenstva nedostali do styku s tvrdými predmetmi, ktoré ich otupujú, a tým znižujú ich účinnosť.
- Výlisky z plastu nikdy nesusušte nad zdrojom tepla.

**Výmenu súčiastok, ktorá si vyžaduje zásah do elektrickej časti spotrebiča, môže vykonávať len špecializovaná elektroopravovňa. Nedodržaním pokynov výrobcu zaniká právo na záručnú opravu.**

## **VI. TECHNICKÉ ÚDAJE**

|         |       |
|---------|-------|
| Napätie | 230 V |
| Príkon  | 400 W |

Z hľadiska elektromagnetickej kompatibility výrobok zodpovedá Direktíve 89/336/EEC a z hľadiska elektrickej bezpečnosti zodpovedá Direktíve 73/23/EEC.

Výrobca si vyhradzuje nepodstatné zmeny štandardného vyhotovenia, ktoré nemajú vplyv na funkciu výrobku.

# eta 3024

## USER INSTRUCTIONS

### I. SAFETY PRECAUTIONS

- Before starting the appliance into operation for the first time, read carefully this manual, study the figures and keep the Manual for future reference.
- Check whether the voltage given in the nameplate is the same as that in your mains.
- **The product is designed for home use only.**
- **Prevent the appliance being handled by children and incompetent persons.**
- **Never leave the appliance running unattended.**
- Never put your fingers or any other object such as pieces of cutlery into the feeder hole of the appliance. Always use only the pusher shipped with the food processor.
- By placing the lid on the appliance in the correct way the safety lock is released and the appliance can be started into operation. The appliance will not operate without the lid installed.
- Never use the lid-controlled safety lock to switch the appliance OFF.
- Before plugging the appliance in the mains, check every time whether the master switch is in the OFF position (○).
- Before lifting the lid, wait for the rotating parts to stop completely.
- Before using the appliance for the first time, wash all parts to come into contact with food.
- Handle all accessories with care as the tools are very sharp.
- Before using the appliance remove the blade covers.
- When mixing or blending liquids never fill the bowl more than indicated.
- In case the food starts sticking to the tool, switch off the appliance and wipe the tool clean with spatula.
- Never dip the motor unit in water and never wash it under running water.
- In case of damage to the cord of this appliance, have it replaced by a specialist to avoid any danger.

### II. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE (Figure 1)

- A Bowl
- B Lid
- C Pusher - measuring cup
- D Safety lock
- E Power setting switch
- F Speed control switch
- G Cord storage
- H Box with accessories

### TYPES OF ACCESSORIES (Figure 1)

#### CH - Shredding blade

**Use:** Shredding (chopping), mixing, blending, for all types of vegetables, meat and for cooking puree. **Never use the tool for processing thin dough.**



**Shredding:** Power switch position (◐/◑). Speed setting **up to 5**.

**Mixing:** Power switch (◑). Speed setting at **least 3**.

#### **I - Kneading tool**

**Use:** kneading dough for crisp and leavened cake.

Power switch (◑). Speed setting at **least 4**.

#### **J - Beating tool**

**Use:** beating cream or egg whites.

Power setting (◑). Speed setting **no more than 1**.

#### **K - Two-side rough grater tool**

**Use:** rough to medium grating - all types of fruit and vegetables, rolls, buns.

Power setting (◐/◑). Speed setting **up to 8**.

#### **L - Two-side chipping tool - rough/fine**

**Use:** chipping - mainly uncooked potatoes.

Power setting (◐/◑). Speed setting **up to 9**.

Fine grating - all types of fruit and vegetables, rolls, buns.

Power setting (◑). Speed setting **up to 8**.

#### **M - Two-side slicing blade**

**Use:** Slicing to thin or thick slices - all fruit and vegetables.

Power setting (◐). Speed setting **up to 4**.

#### **O - Chipping tool**

Power setting (◐). Speed setting **2 - 3**.

### **III. PREPARING THE FOOD PROCESSOR FOR USE**

#### **Removal of the bowl.**

Hold the appliance body, turn the bowl and remove it off the lock (Figure 2).

#### **Installing the bowl**

Place the bowl onto the drive shaft so that it slides down along the shaft and rotate the bowl as far as the locks engage (Figure 3).

#### **Lid**

Operate the lid only when the power switch is in position (○). **When installing the lid on the bowl, make sure that the recess at its edge fits against the lug on the bowl.**

**The line on the lid must be placed over the handle (Figure 4). Rotate the lid in the indicated direction so far that the safety lock is engaged (Figure 5).** This procedure is to be followed with care. The lid is now secured in its service position and the motor can be started. To remove the lid, follow the above procedure in the reverse order.

#### **Safety lock**

- The safety lock prevents the appliance to be started into operation for as long as the lid fails to be attached properly.
- The safety lock switches the appliance OFF once the lid is unlocked.

#### **Power/mode switch (Figure 8)**

Position (◐) - pulse action - the motor is ON only while the switch is depressed

Position (○) - switched OFF

Position (◑) - switched ON - the motor is switched on permanently

The (◑) position is intended to be used for grating, mixing, processing of puree and very fine chopping. The pulse position (◐) is intended for slicing and normal to rough chopping. When using the position, turn the knob anti-clockwise for a few seconds and release it. Repeat the procedure as many times as necessary to achieve the desired effect.

Additional instructions are included with the different accessories. The food processing times are given in minutes.

### **Speed setting knob**

The speed setting knob is used to set the right speed of the tool currently used according to the instructions on the appliance body (Figure 8).

### **Pusher** (measuring cup)

Used the pusher to move food in the lid hopper (Figure 9). Big pieces of food must be cut beforehand so that to fit in the hopper. Before switching the processor ON, place the pusher in the hopper. The pusher can be used as measuring cup for food.

## **Installation of accessories**

**Shredding blade** - place the blade on the shaft and let it slide down along the shaft while rotating it clock-wise (Figure 6),  
- remove the blade by following the above procedure in the reverse order.

**Grater** - place the grater with the centre bore on the drive shaft (Figure 7). Take care that the two-side grater is placed on the shaft with the side you want to use facing upwards,  
- remove the grater by following the above procedure in the reverse order.

**Kneading tool** - place the kneading tool with its centre bore onto the drive shaft,  
- remove the blade by following the above procedure in the reverse order.

**Beating tool** - place the beating tool with its centre bore onto the drive shaft,  
- remove the tool by following the above procedure in the reverse order.

### **Cord storage**

The rolled cord can be stored in the cord storage compartment in the back of the appliance (Figure 1).

### **Accessories box**

The accessories box serves for safe and space-saving storage of the appliance accessories. Accessories stored in the box are safe from damage or tools blunting (Figure 1). The box can be hung on the wall by the holes in its rear wall.

## **IV. USEFUL TIPS**

### **Shredder blade (CH)**

- To prevent damage to the tool, never use the shredder blade to process hard food such as coffee beans, nutmeg, ice cubes etc. Cut the food to be processed to cubes about 30 x 30 x 30 mm in size before you put it in the appliance.
- For rough to medium shredding (chopping) use the power switch position (●). Five to ten pulses are usually enough to obtain the desired result.
- For fine shredding (chopping), use position (●).
- To prepare liquid food (cocktails etc.), set the speed to up to 3.

### **Slicing and chipping grater tool (M, O)**

- The best slicing results are obtained with the mode switch set to (●).
- Always use the pusher to move the food in the hopper. Move the food slowly and be careful to use only small pressure.
- Stack the food in the hopper so that the bits can move freely.
- When processing large quantities of food, check whether the processed food moves away freely from the cutter. Empty the bowl frequently.



### **Two-side rough/fine grating tool (L,K)**

- Follow the same instructions like for slicing, using the mode setting (Ⓢ)
- For food you usually grate by hand such as hard cheese, walnuts, chocolate, it may be better to use the shredder blade (CH) which is intended also for shredding (chopping)
- When processing large quantities of food, check whether the processed food moves away freely from the cutter. Empty the bowl frequently.

### **Mixing - shredding blade (CH)**

- Also hot liquids such as soups or sauces can be processed, up to 80 degrees Celsius hot.
- Never overfill the bowl over the MAX mark.

### **Kneading - kneading tool (I)**

- In case large quantity of dough is to be processed, split it into batches.
- Never process more than four such batches in a row. Before further use of the appliance, wait please about 30 minutes.

## **V. MAINTENANCE**

- Before doing any maintenance of the appliance, never forget to remove the cord plug from the socket.
- Always clean the mixer with wet cloth. Never use abrasive or corrosive detergents.
- Wash the bowl, the lid and the pusher in lukewarm water containing a few drops of detergent immediately after use.
- Some parts of the appliance can colour when specific types of vegetables are processed. The colouring will disappear when other food is processed.
- Clean the shredding blade and graters carefully. Take care to protect the blade edges from contact with hard objects to prolong the tool life.
- Never dry the plastic parts over a direct source of heat.

**Any replacement of parts requiring that the electrical systems of the appliance are modified with may be made by a specialised electrical repair shop only.**

**Failure to observe the manufacturer's instructions voids the warranty.**

## **VI. SPECIFICATIONS**

|             |       |
|-------------|-------|
| Voltage     | 230 V |
| Rated power | 400 W |

In terms of electromagnetic compatibility and electric safety the product meets Directives 89/336/EEC and 73/23/EEC respectively.

The manufacturer reserves the right to make minor changes against the standard design which have no adverse effect for the appliance performance.

# eta 3024

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### I. ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ ТРУДА

- Перед вводом прибора в эксплуатацию тщательно прочесть инструкцию по эксплуатации, просмотреть рисунки и уложить инструкцию на хранение.
- Проверить данные на фирменной табличке на соответствие напряжению в Вашей электрической штепсельной розетке.
- **Изделие предназначается исключительно для бытовых нужд.**
- **Предотвратить доступ к прибору детям и недееспособным лицам.**
- **Не оставлять работающий прибор без присмотра.**
- Никогда не просовывать пальцы в загрузочное отверстие и не пользоваться вилкой, ножом, шпателем, ложкой и т.п. Пользоваться исключительно прилагаемым толкателем.
- При правильной установке крышки на емкости отпускает предохранитель, после чего можно включить комбайн. Без установленной крышки прибор не работает!
- Не пользоваться предохранителем с управлением от крышки прибора в качестве выключателя прибора.
- Перед каждым включением прибора в электросеть проверить на исправность положение «выключено» (○).
- Не поднимать крышку до полной остановки вращающейся части.
- Перед первым вводом в эксплуатацию обмыть все соприкасающиеся с пищевыми продуктами части.
- При обращении с принадлежностями действовать осторожно, поскольку режущие кромки весьма остры.
- Перед вводом в эксплуатацию снять с ножа кожушки кромок.
- В ходе миксирования жидкостей никогда не заливать содержимое выше метки на сосуде.
- Если пищевые продукты начнут налипать на ноже, выключить прибор и осторожно очистить нож шпателем.
- Привод никогда не погружать в воду и не мыть под краном.
- В случае повреждения шнура питания прибора шнур подлежит замене силами изготовителя, сервисного техника последнего, или аналогично квалифицированного лица во избежание возникновения опасной ситуации.

### II. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (рис. 1)

- A Сосуд
- B Крышка
- C Толкатель - мерная посуда
- D Предохранитель
- E Трехпозиционный переключатель
- F Регулятор числа оборотов
- G Укладка шнура питания
- H Ящик с принадлежностями

**Назначение:** рубка (размол), миксирование, смешивание, любые виды фруктов, овощей мяса и приготовление пюре. **Не пользоваться ножом для замеса жидких тест.**

**Рубка:** положение переключателя (☐/●). Установка регулятора **5 - макс.**

**Миксирование:** положение переключателя (●). Установка регулятора **мин. - 3.**

**I - Насадка для замеса**

**Назначение:** замес - песочное, дрожжевое тесто, положение переключателя (●). Установка регулятора **мин. - 4.**

**J - Взбивалка**

**Назначение:** взбивание - взбитые сливки, яичный белок, положение переключателя (●). Установка регулятора **1 - макс.**

**K - Терка обоюдосторонняя грубая**

**Назначение:** шинкование и среднетонкое натирание - любые виды фруктов и овощей, рогалики, булки, положение переключателя (☐/●). Установка регулятора **8 - макс.**

**L - Терка обоюдосторонняя шинковальная - грубая/тонкая**

**Назначение:** шинкование - преимущественно сырой картофель, положение переключателя (☐/●). Установка регулятора **9 - макс.**  
натирание - любые виды фруктов и овощей, рогалики, булки, положение переключателя (●). Установка регулятора **8 - макс.**

**M - Диск обоюдосторонний для нарезания ломтиками**

**Назначение:** нарезание толстыми и тонкими ломтиками - любые виды фруктов и овощей, положение переключателя (☐). Установка регулятора **4 - макс.**

**O - Диск для картофельной соломки односторонний**

Положение переключателя (☐). Установка регулятора **2 - 3.**

### **III. ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОМБАЙНА К ЭКСПЛУАТАЦИИ**

#### **Извлечение сосуда**

Прибор придержать, сосуд повернуть и снять с замка прибора (рис. 2).

#### **Установка сосуда**

Сосуд насадить на вал прибора так, чтобы он соскользнул вниз до упора, затем повернуть до отказа - до защелкивания замков (рис. 3).

#### **Крышка**

Крышку снимать и устанавливать исключительно в положении переключателя (○).

**Установить крышку на сосуде так, чтобы буртик на краю сосуда вошел точно в канавку на краю крышки. Риска на крышке должна находиться над рукояткой (рис. 4). Повернуть крышку по стрелке до срабатывания предохранителя (рис. 5).**

Упомянутой операции уделять повышенное внимание.

Тем самым крышка законтрена в правильном положении и движок может работать.

Снимая крышку, действовать в обратной последовательности.

#### **Предохранитель**

- Предотвращает включение прибора при неправильно установленной на сосуде крышке.

- Выключает прибор в случае расфиксирования крышки.

### Трехпозиционный переключатель (рис. 8)

- Положение (●) - МОМЕНТ, движок работает только в ходе нажатия.
- Положение (○) - выключено.
- Положение (●) - включено, движок работает непрерывно.

Положение (●) предназначается для натирания, перемешивания, приготовления пюре и весьма тонкой рубки. Положение МОМЕНТ (●) предназначается для нарезания и для стандартной и вплоть до грубой рубки. Эксплуатировать положение, повернув переключатель против часовой стрелки на несколько секунд, и затем отпустив его. Сказанное повторить несколько раз до получения желательного результата.

Прочие инструкции прилагаются к отдельным принадлежностям, время приготовления (обработки) пищевых продуктов составляет считанные минуты.

### Регулятор числа оборотов

С помощью регулятора числа оборотов настроить оптимальное число оборотов рабочей насадки согласно рисунку на кожухе прибора (рис. 8).

### Толкатель (мерная посуда)

Пользоваться толкателем для подачи продуктов в воронку крышки (рис. 9). Крупные куски продуктов заранее уменьшить (разделить) во обеспечение их прохождения через воронку. Перед включением прибора закрыть наполненную воронку толкателем. Толкателем можно пользоваться в качестве мерной посуды для жидкостей и т.п.

### Пользование принадлежностями

**Нож серповидный** - надеть нож на вал, дать ему соскользнуть по валу привода и одновременно повернуть его по часовой стрелке (рис. 6),  
- снимать нож в обратной последовательности.

**Терки** - надевать через центральное отверстие на вал привода (рис. 7).  
Обоюдосторонние терки надевать так, чтобы рабочая сторона была направлена кверху,  
- снимать терку в обратной последовательности.

**Насадка для замеса** - надевать насадку через центральное отверстие на вал привода.  
- снимать насадку в обратной последовательности.

**Взбивалка** - надевать взбивалку через центральное отверстие на вал привода,  
- снимать взбивалку в обратной последовательности.

### Укладка шнура питания

Свернутый шнур питания уложить в соответствующую полость в задней части прибора (рис. 1).

### Ящик для принадлежностей

Предназначается для надежной и экономной укладки всех принадлежностей, предотвращает затупление их и механическое повреждение (рис. 1). С задней стороны предусмотрены отверстия для подвешивания ящика на стену.

## **IV. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ**

### **Нож серповидный (CH)**

- Ни в коем случае не обрабатывать серповидным ножом очень твердый материал, такой как кофейные зерна, мускатный орех, ледяные кубики и т.п. во избежание затупления ножа. Пищевые продукты заранее нарезать кубиками величины примерно 30х30х30 мм.
- Для грубой и среднегрубой рубки (размола) пользоваться положением переключателя (●), 5 - 10 коротких моментов обычно достаточны.
- Для тонкой рубки + (размола) установить переключатель в положение (●).
- При приготовлении жидких продуктов (коктейли и т.п.) установить регулятор числа оборотов не выше ступени 3.

### **Терка для ломтиков и соломки (M, O)**

- Наиболее равномерное нарезание достигается в положении переключается (●)
- Подавать продукты в воронке исключительно толкателем, двигая его без чрезмерного нажима вниз.
- Не загружать воронку продуктами плотно во обеспечение свободного их движения.
- Обработывая значительный объем продуктов, предотвращать скопление их под диском. Сосуд чаще опорожнять.

### **Терка обоюдосторонняя шинковальная грубая / тонкая (L, K)**

- Соблюдать те же правила, что при нарезании, в положении переключателя (●).
- У продуктов, которые Вы по своему обыкновению натираете (твердый сыр, орехи, шоколад), рекомендуется применять серповидный нож, предназначенный также для рубки (размола).
- В случае обработки значительного объема продуктов предотвращать скопление их под диском. Сосуд чаще опорожнять.

### **Миксирование - серповидный нож (CH)**

- Можно готовить также горячие жидкости вплоть до температуры 80 °С, например соусы, супы.
- Ни в коем случае не наполнять сосуд выше метки максимального объема «МАКС».

### **Замес - насадка для замеса (I)**

- При приготовлении значительного объема теста обрабатывать его несколькими порциями.
- Ни в коем случае не замешивать более четырех порций одна за другой. Перед следующей эксплуатацией прибора делать перерыв не менее **30 мин.**

## **V. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**

- Перед любым обращением с прибором вынуть вилку шнура питания из розетки.
- Вычистить прибор влажной ветошью. Не пользоваться жесткими и агрессивными моющими средствами.
- Сосуд, крышку и толкатель незамедлительно вслед за применением вымыть в комнатной воде с добавлением поверхностно-активного вещества.
- Различные части прибора могут после обработки весьма красящих видов овощей принять их окраску. Упомянутая окраска исчезает сама по себе в ходе обработки следующих компонентов.
- Тщательно вычистить серповидный нож или терки. Следить за тем, чтобы режущие кромки принадлежностей не соприкасались с твердыми предметами во избежание их затупления и снижения эффективности.
- Пластиковые штамповки никогда не сушить над источником тепла.

**Замену частей, требующую вмешательства в электрочасть прибора, может выполнять только специализированная электроремонтная фирма.**



**Несоблюдение правил изготовителя влечет за собой утрату права на гарантийный ремонт.**

## **VI. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ**

|                     |        |
|---------------------|--------|
| Напряжение          | 230 В  |
| Подводимая мощность | 400 Вт |

В ракурсе электромагнитной совместимости прибор удовлетворяет требованиям Директивы 89/336 ЕС, а в ракурсе электробезопасности требованиям Директивы 72/23/ЕС.

Изготовитель оставляет за собой право на незначительные отклонения от стандартного исполнения, не оказывающие влияния на функцию.

# eta 3024

## INSTRUKCJA OBSŁUGI

### I. UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Przed pierwszym użyciem robota należy starannie zapoznać się z instrukcją obsługi oraz rysunkami, a instrukcję zachować.
- Skontrolować czy dana na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu sieci użytkownika.
- **Pozostawienie robota pod napięciem bez dozoru stanowi niebezpieczeństwo dla dzieci oraz osób niepełnosprawnych.**
- **Nie wolno pozostawiać włączonego robota bez dozoru.**
- **Robot przeznaczony jest wyłącznie dla gospodarstw domowych.**
- Nie wolno wkładać palców, widelca, noża, łopatk, łyżki, itp. do wirujących elementów miksera oraz nasadek. W tym celu należy używać wyłącznie dostarczonego przycisku (łóczka).
- Po prawidłowym włożeniu pokrywy na naczynie zwolniony zostanie wyłącznik bezpieczeństwa i robot można włączyć. Bez włożonej pokrywy robot nie działa!
- Nie wolno używać wyłącznika bezpieczeństwa włączanego i wyłączanego pokrywą w celu wyłączania robota.
- Przed każdym podłączeniem robota do sieci elektrycznej sprawdzić czy przełącznik jest w wyłączonej pozycji (○).
- Pokrywę naczynia wolno podnosić tylko po całkowitym zatrzymaniu się elementów obrotowych.
- Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie części, które dostaną się do kontaktu z produktami.
- Podczas pracy z wyposażeniem robota należy zachować ostrożność ponieważ są bardzo ostre.
- Przed użyciem należy zdjąć z noża osłony ostrzy.
- W wypadku miksowania lub mieszania płynów nie wolno napełniać naczynia powyżej oznaczonego poziomu.
- Jeżeli produkty zaczną przyczepiać się do noża, należy robot wyłączyć i nóż ostrożnie otrzeć łopatką.
- Nie wolno zanurzać układu napędowego w wodzie, ani myć go pod bieżącą wodą.
- W wypadku uszkodzenia przewodu przyłączeniowego robota, przewód musi być zastąpiony specjalnym przewodem przez producenta lub technika serwisowego, ew. inną upoważnioną osobę, aby nie doszło do powstania niebezpiecznej sytuacji.

### II. OPIS ROBOTA (rys. 1)

- A Naczynie
- B Pokrywa
- C Przycisk - miarka
- D Wyłącznik bezpieczeństwa
- E Przełącznik biegów trzypozycyjny
- F Regulator obrotów

## RODZAJE WYPOSAŻENIA (rys. 1)

### CH - Nóż sierpowy

**Zastosowanie:** rozdrabnianie (mielenie), miksowanie, wszystkie rodzaje owoców, warzyw, mięsa oraz przygotowanie pyré. **Nie wolno używać noża do wyrabiania rzadkich ciast.**

**Rozdrabnianie:** pozycja przełącznika (○/●). Ustawienie regulatora **5 - max.**

**Mieszanie:** pozycja przełącznika (●). Stopień regulatora **min. - 3.**

### I - Nasadka do ugniatań:

**Zastosowanie:** wyrabianie ciast - ciasta kruche i drożdżowe,  
pozycja przełącznika (●). Stopień regulatora **min. - 4.**

### J - Nasadka do ubijania

**Zastosowanie:** ubijanie - bitej śmietany, białka,  
pozycja przełącznika (●). Stopień regulatora **1 - max.**

### K - Tarka dwustronna gruba

**Zastosowanie:** tarcie na grubo i średniodrobno - wszystkie rodzaje owoców i warzyw, rogaliki, bułki,  
pozycja przełącznika (○/●). Stopień regulatora **8 - max.**

### L - Tarka dwustronna rozdrabniająca - gruba / drobna

**Zastosowanie:** tarcie na grubo-w szczególności surowe ziemniaki,  
pozycja przełącznika (○/●). Stopień regulatora **9 - max.**  
tarcie na drobno - wszystkie rodzaje owoców i warzyw, rogaliki, bułki,  
pozycja przełącznika (●). Ustawienie regulatora **8 - max.**

### M - Tarcza dwustronna do krojenia (na płatki)

**Zastosowanie:** krojenie na grube i cienkie płatki - wszystkie rodzaje owoców i warzyw,  
pozycja przełącznika (○). Ustawienie regulatora **4 - max.**

### O - Tarcza jednostronna do frytek

Pozycja przełącznika (○). Ustawienie regulatora **2 - 3.**

## III. PRZYGOTOWANIE ROBOTA DO PRACY

### Wyjęcie naczynia

Trzymając robot naczynie obrócić i zdjąć z zamka (rys. 2).

### Włożenie miski

Naczynie włożyć na wałek napędu tak, aby weszło na dół i następnie obrócić do oporu, aby zamek przeskoczył (rys. 3).

### Pokrywa

Pokrywę wolno zdejmować i wkładać tylko jeżeli przełącznik znajduje się w pozycji (○).

**Pokrywę włożyć na naczynie tak, aby wgłębienie na jego brzegu dokładnie weszło w występy na brzegu naczynia. Kreska na pokrywie musi znajdować się nad rączką (rys. 4). Pokrywę obrócić w kierunku oznaczonym strzałką tak, aby bezpiecznik urządzenia zabezpieczającego wpadł (rys. 5). Czynności tej należy poświęcać szczególną uwagę. Pokrywa po wpadnięciu jest zabezpieczona w prawidłowym położeniu i silnik może pracować. Pokrywę zdejmujemy w odwrotnej kolejności.**

### Wyłącznik bezpieczeństwa

- Uniemożliwia włączenie urządzenia jeżeli pokrywa włożona jest nieprawidłowo.
- Wyłączy robot w wypadku odbezpieczenia pokrywy.

## Przełącznik biegów trzypozycyjny (rys. 8)

- Pozycja (⦿) - CHWILOWO, silnik pracuje tylko przy wciśniętym przełączniku.
- Pozycja (○) - wyłączono.
- Pozycja (●) - włączono, silnik pracuje ciągle.

Pozycja (●) przeznaczona jest dla tarcia, mieszania, wyrabiania kaszy i bardzo drobnego rozdrabniania (siekania). Pozycja CHWILOWO (⦿) przeznaczona jest dla krojenia oraz normalnego rozdrabniania na grubo. Pozycję tę należy stosować tak, że przełącznik przekreślimy na kilka sekund w kierunku przeciwnym ruchowi wskazówek zegara i następnie zwolnimy. Czynność należy powtórzyć kilka razy, aby produkt był należycie rozdrobniony.

Pozostałe czynności podane są dla poszczególnych rodzajów wyposażenia, czasy przygotowania potraw wahają się w przedziale kilku minut.

### Regulator obrotów

Za pomocą regulatora obrotów nastawić optymalne obroty nasadki roboczej zgodnie z rysunkami na obudowie robota (rys. 8).

### Przycisk (miarka)

Przycisk (tłoczek) należy używać do popychania produktów w otworze wyspowym pokrywy (rys. 9). Duże kawałki produktów należy wstępnie zmniejszyć (podzielić), aby weszły do otworu wyspowego. Przed włączeniem robota zamknąć napęlniony otwór wyspowy przyciskiem. Przycisk można używać jako miarkę płynów, itp.

## Używanie wyposażenia

**Nóż sierpowy** - nóż włożyć na wałek aby wpadł po wałku napędowym i jednocześnie obrócić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara (rys. 6),  
- nóż wyjmujemy w odwrotny sposób.

**Tarki** - włożyć otworem środkowym na wałek napędowy (rys. 7). Tarki dwustronne należy zawsze wkładać do góry stroną, którą chcemy aby pracowała,  
- tarkę wyjmujemy w odwrotny sposób.

**Nasadka do ugniatania** - nasadkę włożyć na wałek napędowy otworem środkowym,  
- nasadkę wyjmujemy w odwrotny sposób.

**Nasadka do ubijania** - nasadkę włożyć na wałek napędowy otworem środkowym,  
- nasadkę wyjmujemy w odwrotny sposób.

### Składanie przewodu przyłączeniowego

Zwinięty przewód przyłączeniowy umieścić w przestrzeni w części tylnej robota (rys. 1).

### Szafka wyposażenia

Szafka służy do bezpiecznego i oszczędnego umieszczenia całego wyposażenia, zapobiega stępieniu i mechanicznemu uszkodzeniu wyposażenia (rys. 1). Na stronie tylnej znajdują się otwory do powieszenia szafki na ścianie.

## IV. DOBRE RADY

### Nóż sierpowy (CH)

- Nóża sierpowego nie wolno nigdy używać do twardych produktów, np. kawy ziarnistej, orzeszków muszkatowych, kostek lodu, itp. dlatego, że się stępi. Produkty należy wstępnie pokroić na kostki o wymiarach około 30x30x30 mm.
- Do grubego i średniogrubego rozdrabniania (mielenia) używać pozycję przełącznika (⦿), 5 - 10 krótkich włączeń (chwilowo) zazwyczaj wystarczy.
- Do drobnego rozdrabniania (mielenia) przełącznik ustawić w położenie (●).
- W przypadku mieszania płynnych produktów (koktajle, itp.) regulator ustawić na najwyższy stopień obrotów 3.

**Tarka do krojenia na płatki i do frytek (M, O)**

- Produkty pokrojone zostaną najrównomiernej w pozycji przełącznika (●).
- Produkty popychamy w otworze wyspowym tylko za pomocą przycisku (tłoczka) pomału, bez większego nacisku ku dołowi.
- Produkty należy wkładać do otworu wyspowego po sobie tak, aby miały luz.
- Przy krojeniu dużej ilości produktów należy kontrolować czy nie gromadzą się pod tarką. Naczynie należy często opróżniać.

**Tarka dwustronna do krojenia na grubo /drobno (L, K)**

- Przestrzegać należy zasad podanych dla krojenia, używać położenia przełącznika (●).
- Dla produktów, które zgodnie z przyjętym zwyczajem są tarte (twardy ser, orzechy, czekolada) zalecamy raczej stosować nóż sierpowy, który przeznaczony jest do rozdrabniania (mielenia).
- W wypadku rozdrabniania większej ilości produktów należy sprawdzić, czy nie gromadzą się pod tarką. Naczynie należy opróżniać częściej.

**Mieszanie - nóż sierpowy (CH)**

- Można również mieszać płyny gorące do maksymalnej temperatury 80 °C, np. sosy, zupy.
- Nie wolno napełniać naczynia powyżej znaku "MAX".

**Ugniatanie - nasadka do ugniatania (I)**

- W wypadku wyrabiania większej ilości ciasta, należy to robić w kilku dawkach.
- W żadnym wypadku nie wolno wyrabiać kolejno po sobie więcej niż cztery dawki. Do następnego użycia robota należy poczekać **min. 30 min.**

**V. KONSERWACJA**

- Przed jakąkolwiek manipulacją z robotem należy wyjąć wtyczkę z gniazda sieci.
- Robot należy czyścić wilgotną szmatką. Nie wolno używać szorstkich i żrących środków do mycia.
- Naczynie, pokrywę i przycisk (tłoczek) natychmiast umyć po użyciu w wodzie letniej ze środkiem myjącym.
- Różne elementy robota mogą się zabarwić podczas rozdrabniania produktów intensywnie zabarwionych. Zabarwienie to zniknie przy rozdrabnianiu dalszych produktów.
- Starannie oczyścić nóż sierpowy i tarki. Należy zwracać uwagę aby krawędzie tnące, nie dostały się do kontaktu z twardymi przedmiotami, o które mogą się stępić i tym samym pogorszy się rozdrabnianie.
- Elementów z tworzyw sztucznych nie wolno suszyć nad źródłem ciepła.

**Wymianę elementów, które wymagają manipulacji z instalacją elektryczną robota, może wykonywać tylko specjalistyczny elektrotechniczny zakład naprawczy. Nie przestrzeganie instrukcji producenta spowoduje utratę prawa do gwarancji.**

**VI. DANE TECHNICZNE**

|            |       |
|------------|-------|
| Napięcie   | 230 V |
| Pobór mocy | 400 W |

Pod względem kompatybilności elektromagnetycznej robot odpowiada dyrektywie 89/336/EEC, a pod względem bezpieczeństwa elektrycznego dyrektywie 73/23/EEC. Producent zastrzega sobie prawo do nieznacznych odchylek od wykonania standardowego, które nie będą miały wpływu na działanie wyrobu.



# eta 3024

## HASZNÁLATI UTASÍTÁS

### I. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

- Használat előtt figyelmesen olvassa el a kezelési utasítást, tanulmányozza át az ábrákat, majd az útmutatót gondosan őrizze meg.
- Ellenőrizze, hogy a típuscímkén feltüntetett adatok megfelelnek-e a hálózati feszültségnek.
- **A termék kizárólag háztartási célokra készült.**
- **Gyermekek és nem önjogú személyek a készüléket nem használhatják.**
- **A készüléket ne hagyja bekapcsolt állapotban felügyelet nélkül.**
- Soha ne nyúljon bele a betöltőnyílásba és ne használjon villát, kést, spatulát, kanalat, stb. E célra csak a mellékelt tömőt használja.
- A munkatartály fedelének a helyes ráhelyezésével kiold a biztonsági zár és a készüléket bekapcsolhatjuk. Felhelyezett fedél nélkül a fogyasztó nem működik!
- Ne használja a fedél biztonsági zárát a készülék kikapcsolásához.
- A készüléknek a hálózatba való csatlakoztatása előtt mindig ellenőrizze, hogy a kapcsoló kikapcsolt állásban van-e (○).
- Mielőtt leveszi a munkatartály fedelét várja meg, amíg a készülék forgórészei teljesen megállnak.
- Első használat előtt tisztítsa meg a készülék azon részeit, melyek érintkeznek az élelmiszerrel.
- A készülék tartozékaival bánjon óvatosan, nagyon élesek.
- Használat előtt vegye le a késbetétről az élvédőt.
- Folyadék turmixolásánál vagy keverésénél csak maximálisan betölthető folyadékmennyiséget használjon.
- Ha az élelmiszer ráragad a késre, kapcsolja ki a készüléket és a kést spatulával óvatosan tisztítsa meg.
- A meghajtóegységet ne merítse soha vízbe és nem mossa folyó víz alatt.
- Ha a készülék csatlakozókábele megsérül, a gyártóval, szerviztechnikussal vagy hasonló képesítéssel rendelkező személlyel ki kell cseréltetni, nehogy veszélyhelyzet lépjen fel.

### II. A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA (1. ábra)

- A Munkatartály
- B Fedél
- C Nyomó – mérőedény
- D Biztonsági zár
- E Háromállású kapcsoló
- F Fordulatszám szabályozó
- G A csatlakozókábel elhelyezése
- H Doboz a tartozékokkal

## TARTOZÉKOK (1. ábra)

### CH – késbetét

**Használata:** aprítás (darálás), turmixolás, keverés, mindenfajta gyümölcs, zöldség, hús feldolgozása és pürésítés. **A kést ne használjuk híg tészta feldolgozásához.**

**Aprítás:** a kapcsoló állása (●/●). A szabályozó beállítása **5 - max.** között.

**Turmixolás:** a kapcsoló állása (●). A szabályozó fokozata **min. - 3** között.

### I – Dagasztó feltét

**Használat:** dagasztás – omlós tészta, kelt tészta, a kapcsoló állása (●). A szabályozó fokozata **min. – 4** között.

### J – Habverő feltét

**Használat:** habverés – tejszín, tojásfehérje, a kapcsoló állása (●). A szabályozó fokozata **1 - max.** között.

### K – Kétoldalú durva reszelő

**Használat:** durva és közepesen finom reszelés – minden gyümölcs- és zöldségfajta, kifli, zsemle, a kapcsoló állása (●/●). A szabályozó fokozatai **8 - max.** között.

### L – Kétoldalú szaggató – durva / finom reszelő

**Használat:** durva reszelés – főleg nyers burgonya, a kapcsoló állása (●/●). A szabályozó beállítása **9 - max.** között, finom reszelés – minden gyümölcs- és zöldségfajta, kifli, zsemle, a kapcsoló állása (●). A szabályozó beállítása **8 - max.** között.

### M – Kétoldalú szeletelőtárcsa

**Használat:** vastag és vékony szeletelés – minden gyümölcs és zöldség, a kapcsoló állása (●). A szabályozó beállítása **4 - max.** között.

### O – Egyoldalú hasáburgonya-vágó

A kapcsoló állása (●). A szabályozó beállítása **2 – 3** között.

## III. HASZNÁLATRA VALÓ ELŐKÉSZÍTÉS

### A munkatartály kiemelése

Fogja meg a készüléket, a tartályt fordítsa el és vegye le a készülék záráról (2. ábra)

### A munkatartály felhelyezése

Helyezze a tartályt a meghajtótengelyre úgy, hogy az teljesen lecsússzon, majd fordítsa el ütközésig, amíg a zár be nem kattán (3. ábra).

### Fedél

A fedelet csak akkor vegye le, vagy helyezze vissza, ha a kapcsoló (○) helyzetben van.

**Helyezze a fedelet a tartályra úgy hogy a szélén levő mélyedés pontosan a tartály szélén levő kiálló részbe kerüljön. A fedélen levő jelzésnek a fogantyú felett kell lennie (4. ábra). A fedelet fordítsa el a nyíl irányában, amíg be nem kattán**

**a biztonsági zár (5. ábra).** E műveletnek fokozott figyelmet szenteljen. A fedél most megfelelő biztonságos helyzetben van és a motor üzemelhet. A fedelet e műveletek fordított sorrendben történő elvégzésével vegye le.

### Biztonsági zár

- Meggátolja a készülék elindítását, ha a fedél nincs megfelelően ráhelyezve a tartályra.

- Kikapcsolja a készüléket, ha fedél lekerül a tartályról.

### Háromállású kapcsoló (8. ábra)

- (●) állás - PILLANATKAPCSOLÓ, a motor csak a megnyomás idejéig működik

- (○) állás - kikapcsolva

- (●) állás - bekapcsolva, a motor állandóan működik.



A (●) állás reszelésre, keverésre, pürésítésre és nagyon finom aprításra szolgál.

A (●) pillanatkapcsoló állás, mely szeletelésre és közepes, valamint durva aprításra szolgál. Ezt az állást úgy használjuk, hogy a kapcsolót néhány másodpercre elfordítjuk az óramutató járásával ellentétes irányban és ezután elengedjük. Ezt az eljárást addig ismételjük, amíg el nem érjük a kívánt eredményt.

A további utasítások az egyes tartozékfajtáknál vannak feltüntetve.

Az élelmiszer elkészítése (feldolgozása) néhány percet vesz igénybe.

### **Fordulatszám-szabályozó**

A fordulatszám-szabályozó segítségével állítható a munkafeltét optimális fordulatszáma a készülék palástján levő ábra szerint (8. ábra).

### **Nyomó (mérőedény)**

A nyomót az élelmiszer továbbításához használja a fedél beöntőnyílásában (9. ábra).

A nagyobb darabokat előzőleg kisebbekre kell vágni, hogy beférjenek a beöntőnyílásba.

A nyomót mérőedényként is használhatja folyadék stb. mérésére.

### **A tartozékok használata**

**Késbetét** - helyezze a kést a tengelyre, csúsztassa le a meghajtó tengelyen és fordítsa el egyben a kést az óramutató járásával megegyező irányban (6. ábra),  
- a kést a műveletek fordított sorrendben való elvégzésével vegye ki.

**Reszelők** - helyezze a középső nyílásával a meghajtó tengelyre (7. ábra). A kétoldali reszelőt helyezze a tengelyre úgy, hogy a reszelésre használt része felül legyen.  
- a reszelőt a műveletek fordított sorrendben való elvégzésével vegye ki.

**Dagasztó feltét** - helyezze a feltétet középső nyílásával a meghajtó tengelyre,  
- a feltétet a műveletek fordított sorrendben való elvégzésével vegye ki.

**Habverő feltét** - helyezze a feltétet középső nyílásával a meghajtó tengelyre,  
- a feltétet a műveletek fordított sorrendben való elvégzésével vegye ki.

### **A csatlakozókábel elhelyezése**

Az összetekert csatlakozókábelt helyezze a készülék hátulsó részén levő nyílásba (1. ábra).

### **Doboz a tartozékok számára**

Valamennyi tartozék biztonságos és takarékos elhelyezésére szolgál, megakadályozza ezek mechanikus megsérülését (1. ábra). A doboz hátulsó oldalán nyílások vannak a falra való felüggesztéshez.

## **IV. NÉHÁNY JÓ TANÁCS**

### **Késbetét (CH)**

- A késbetétet sohasem használjuk nagyon kemény anyagok feldolgozásához, mint amilyenek a kávészemek, szerezscindió, jégkocka stb., mert eltompul az éle.
- Az élelmiszert előbb körülbelül 30x30x30 mm-es kockákra vágjuk.
- Durva és közepesen durva aprításhoz (daráláshoz) állítsa a kapcsolót (●) állásba, 5 – 10 rövid bekapcsolás általában elegendő.
- Finom aprításhoz (daráláshoz) állítsa a kapcsolót (●) állásba.
- Folyékony élelmiszer feldolgozásakor (koktélok stb.) a fordulatszám-szabályozót legfeljebb a 3. fokozatra állítsa.

### Szeletelő és hasáburgonya-vágó (M, O)

- Legegyenletesebb szeletelést (●) kapcsolóállással érhet el.
- A betöltőnyílásban az élelmiszer továbbítását mindig nyomóval végezze, melyet lassan és nagyobb nyomás kifejtése nélkül nyomjon lefelé.
- A betöltőnyílásba úgy helyezze az élelmiszert egymáshoz, hogy szabadon mozoghasson.
- Nagyobb mennyiségű élelmiszer feldolgozásakor ellenőrizze, nem gyűlt-e össze a tárcsa alatt. A munkatartályt gyakrabban ürítse ki.

### Kétoldalú durva / finom szagató reszelő (L, K)

- A szeleteléssel azonos utasítások érvényesek, a kapcsoló állása (●).
- Azoknál az anyagoknál, melyeket általában reszelni szokott (kemény sajt, dió, csokoládé), használja inkább a késbetétet, mely szintén aprításra (darálásra) szolgál.
- Nagyobb mennyiségű élelmiszer feldolgozásakor ellenőrizze, nem gyűlt-e össze a reszelő alatt. A munkatartályt gyakrabban ürítse ki.

### Turmixolás – késbetét (CH)

- Forró folyadék is feldolgozható, egészen 80 °C-ig, például mártások, levesek.
- Az edényt csak a "MAX" maximális mennyiség jelzéséig töltsen meg.

### Dagasztás – dagasztó feltét (I)

- Nagyobb mennyiségű tészta elkészítésekor a feldolgozást több részletben végezze.
- Semmi esetre sem készítsen több mint **négy adagot** egymás után. További használat előtt tartson legalább **30 perc** szünetet.

## V. KARBANTARTÁS

- Tisztítás, karbantartás előtt húzza ki a hálózati csatlakozókábelt a konnektorból.
- A tisztítást nedves ronggyal végezze. Ne használjon durva és agresszív tisztítószeret.
- A munkatartályt, a fedelet és a nyomót közvetlenül a használat után mossa meg mosogatószeres langyos vízben.
- A készülék egyes részei erősen színes zöltségfélék feldolgozásakor elszíneződhetnek. Ez az elszíneződés további élelmiszer feldolgozásakor megszűnik.
- A késbetétet és a reszelőt gondosan tisztítsa meg. Ügyeljen arra, hogy a tartozékok élei kemény tárgyakkal ne kerüljenek kapcsolatba, mert eltompulnak és csökken a hatékonyságuk.
- A műanyagból sajtolt részeket ne szárítsa hőforrás felett.

**Azoknak az alkatrészeknek a cseréjét, melyek a fogyasztó elektromos részeibe való beavatkozást igényelnek, kizárólag szakszerviz végezheti el.**

**A gyártó utasításainak a be nem tartása esetén megszűnik a garanciális javítási kötelezettség.**

## VI. MŰSZAKI ADATOK

|                      |       |
|----------------------|-------|
| Feszültség           | 230 V |
| Teljesítményfelvétel | 400 W |

Az elektromágneses kompatibilitás szempontjából a termék a 89/336/EEC Direktívának felel meg, az elektromos biztonság szempontjából a 73/23/EEC Direktívának.

A gyártó fenntartja a termék működését nem befolyásoló, a standard kiviteltől eltérő, jelentéktelen változások jogát.

# eta 3024

## INSTRUCȚIUNI DE FOLOSIRE

### I. MĂSURI DE SIGURANȚĂ

- Înainte de punere în funcționare citiți cu atenție instrucțiunile de folosire, studiați ilustrațiile și păstrați instrucțiunile.
- Controlați, dacă datele de pe etichetă corespund cu tensiunea de la priza electrică a Dv.
- **Produsul este destinat doar pentru folosirea casnică.**
- **Nu permiteți manipularea de către copii sau persoane necompetente.**
- **Nu lăsați produsul în funcționare fără supraveghere.**
- Niciodată nu introduceți degetele în orificiul pentru umplere și nu folosiți furculița, cuțitul, paleta de șters, lingura etc. Pentru acest scop folosiți doar dispozitivul de apăsare anexat.
- Prin așezarea corectă a capacului pe vas siguranța devine liberă și puteți conecta aparatul. Fără așezarea capacului aparatul nu funcționează!
- Nu folosiți siguranța acționată de capacul vasului pentru deconectarea aparatului.
- Înaintea fiecărei conectări a aparatului la rețeaua electrică, controlați dacă întrerupătorul este în poziția oprit (○).
- Înainte de a ridica capacul, lăsați părțile care se rotesc să se oprească complet.
- Înainte de prima folosire spălați toate părțile care vin în contact cu alimentele.
- La manipularea cu accesorii fiți atenți, sunt foarte ascuțite.
- Înainte de folosire luați de pe cuțit apărătoarea de pe tăieș.
- La mixarea sau amestecarea lichidelor niciodată nu puneți cantitate mai mare decât este indicat pe vas.
- În cazul că alimentele încep să se prindă pe cuțit, opriți aparatul și curățați cu atenție cuțitul cu paleta de șters.
- Unitatea de angrenaj nu o introduceți niciodată în apă și nu o spălați sub jet de apă.
- Dacă cablul de alimentare a produsului este deteriorat, cablul trebuie să fie înlocuit de către producător sau de tehnicianul de servis sau de altă persoană calificată, împiedicând astfel nașterea unor situații periculoase.

### II. DESCRIEREA PRODUSULUI (fig. 1)

- A Vasul
- B Capacul
- C Dispozitivul de apăsare - măsurătoare
- D Siguranța
- E Întrerupător cu trei poziții
- F Regulatorul de turații
- G Strângerea cablului de alimentare
- H Cutia cu accesorii

## FELURILE ACCESORIILOR (fig. 1)

### CH- Cuțit seceră

**Folosire:** La tăierea (măcinare), mixarea, amestecarea, tuturor felurilor de fructe, legume, carne și la pregătirea pireului. **Nu folosiți cuțitul pentru prelucrarea cociilor rare.**

**Tăierea:** poziția întrerupătorului (●/●). Reglarea regulatorului **5 - max.**

**Mixarea:** poziția întrerupătorului (●). Gradele regulatorului **min. - 3.**

### I- Dispozitiv de frământare

**Folosire:** La frământare - cocă fragedă dospită, poziția întrerupătorului (●). Gradele regulatorului **min. - 4.**

### J- Dispozitiv de batere

**Folosire:** La batere - frișcă, albuș de ou, poziția întrerupătorului (●). Gradele regulatorului **1 - max.**

### K- Răzătoare aspră bilaterală

**Folosire:** La răzuire aspră și fină mijlocie - toate feluri le de fructe și legume, cornuri, chifle, poziția întrerupătorului (●/●). Gradele regulatorului **8 - max.**

### L- Răzătoare bilaterală de sfâșiere - aspră / fină

**Folosire:** La răzuire aspră - în special cartofi cruzi, poziția întrerupătorului (●/●). Reglarea regulatorului **9 - max.**  
răzuire fină - toate feluri de fructe și legume, cornuri, chifle, poziția întrerupătorului (●). Reglarea regulatorului **8 - max.**

### M - Disc bilateral pentru tăiere de felii

**Folosire:** La tăierea de felii groase și subțiri - toate feluri le de fructe și legume, poziția întrerupătorului (●). Reglarea regulatorului **4 - max.**

### O - Disc unilateral pentru prisme (cartofi pai)

poziția întrerupătorului (●). Reglarea regulatorului **2 - 3.**

## III. PREGĂTIREA APARATULUI PENTRU FOLOSIRE :

### Scoaterea vasului

Țineți aparatul, întoarceți vasul și scoateți-l din lacătul aparatului (fig. 2).

### Așezarea vasului

Vasul îl așezați pe axul de angrenare așa încât să alunece până jos, după aceea întoarceți pînă la refuz și la închiderea lacătelor (fig. 3).

### Capacul

Luați și puneți capacul numai atunci cînd întrerupătorul este în poziția (○). **Capacul îl așezați pe vas așa încât scobitura de pe marginea sa să intre perfect în partea ieșită în afară de pe marginea vasului. Semnul de pe capac trebuie să fie deasupra mânerului (fig. 4). Capacul îl întoarceți în direcția arătată de săgeată pînă la închiderea siguranței a dispozitivului (fig. 5).** Acestei operații îi acordați atenție mai mare. Capacul este acum asigurat în poziție perfectă și motorul poate să lucreze. La luarea capacului procedați în mod contrar.

### Siguranța de securitate

- Împiedică punerea în funcțiune a aparatului, atunci cînd capacul nu este bine așezat pe vas.
- Decuplează aparatul în cazul în care capacul nu este asigurat.

## **RO** Întrerupător cu trei poziții (fig. 8)

- Poziția (●) - MŽIK, (Clipă) motorul funcționează doar pe timpul apăsării.

- Poziția (○) - decuplat.

- Poziția (●) - cuplat, motorul merge continuu.

Poziția (●) este destinată pentru răzuire, amestecare, pregătirea pireului și tăiere foarte fină. Poziția MŽIK (Clipă) (●) este destinată pentru tăiere și pentru spargere normală până la spargere aspră. Pentru a folosi această poziție întoarceți întrerupătorul contrar sensului acelor ceasornicului pentru câteva secunde, după care îl eliberați. Acest procedeu îl repetați de mai multe ori, până când ajungeți la rezultatul dorit.

Alte instrucțiuni sunt trecute la fiecare fel de accesorii, timpul pregătirii (prelucrării) alimentelor se calculează în număr de minute.

### **Regulatorul turațiilor**

Cu ajutorul regulatorului reglăm turațiile optime ale dispozitivului de lucru conform desenului de pe mantaua aparatului (fig. 8).

### **Butonul de apăsare** (măsurătoare)

Butonul îl folosiți pentru împingerea alimentelor în pâlnia capacului (fig. 9). Bucățile mari de alimente înainte le micșorați (împărțiți), ca să intre în pâlnie. Înainte de pornirea aparatului închideți pâlnia umplută cu butonul de apăsare. Butonul puteți să-l folosiți ca măsurătoare pentru lichide și altele.

## **FOLOSIREA ACCESORIILOR**

**Cuțitul seceră** - fixați cuțitul pe ax, lăsați să alunece pe axul de angrenare și în același timp întoarceți cuțitul în sensul acelor ceasornicului (fig. 6).

- scoaterea cuțitului o faceți în mod contrar.

**Răzuitoarele** - fixați cu orificiu din mijloc pe axul de angrenare (fig. 7). Răzuitoarele care sunt bilaterale, le fixați întotdeauna cu partea cu care vreți să lucrați, în sus.

- scoaterea răzuitoarei o faceți în mod contrar.

**Dispozitivul de frământare** - fixați dispozitivul cu orificiul din mijloc pe axul de angrenare.

- scoaterea dispozitivului o faceți în mod contrar.

**Dispozitivul de batere** - fixați dispozitivul cu orificiul din mijloc pe axul de angrenare.

- scoaterea dispozitivului o faceți în mod contrar.

### **Strângerea cablului de alimentare**

Cablul de alimentare înfășurat îl puneți în locul din partea din spate a aparatului (fig. 1).

### **Cutia pentru accesorii**

Servește pentru păstrarea sigură și economică a tuturor accesoriilor, împiedică tocirea lor și deteriorarea mecanică (fig. 1). Pe partea din spate sunt orificii pentru agățarea cutiei pe perete.

## **IV. SFATURI BUNE**

### **Cuțitul seceră (CH)**

- Cu cuțitul seceră nu prelucrați niciodată materiale foarte dure cum sunt boabe de cafea, nucșoară, cuburi de gheață etc., deoarece îl tocesc. Alimentele înainte le tăiați în cuburi de aproximativ 30 x 30 x 30 mm.

- Pentru spargere aspră până la spargere aspră mijlocie (măcinare) folosiți poziția întrerupătorului (●), 5 - 10 apăsări de moment este de obicei de ajuns.

- Pentru spargerea fină (măcinare) reglați întrerupătorul în poziția (●).

- La prelucrarea alimentelor lichide (coctele etc.) reglați regulatorul de turații cel mult la gradul 3.

**RO**

### **Răzătoare pentru a face felii și prisme (cartofi pai) (M, O)**

- La cele mai uniforme rezultate a tăierii feliilor ajungem folosind poziția întrerupătorului (●).
- Împingerea alimentelor în pâlnie o faceți întodeauna cu butonul de apăsare, pe care îl împingeți încet și fără forță mare în jos.
- Alimentele le puneți în pâlnie des, ca să nu se poată mișca liber.
- La prelucrarea de cantităților mai mari de alimente controlați dacă acestea nu se adună sub disc. Goliți vasul mai des.

### **Răzătoare bilaterală de sfâșiere aspră /fină (L, K)**

- Respectați aceleași instrucțiuni ca la tăire; folosiți poziția întrerupătorului (●).
- Pentru alimentele care de obicei le răzuți (cașcaval, nuci, ciocolată) mai bine folosiți cuțitul seceră care este destinat de asemenea pentru spargere (măcinare).
- La prelucrarea de cantităților mai mari de alimente controlați dacă acestea nu se adună sub răzătoare. Goliți vasul mai des.

### **Mixarea - cuțitul seceră (CH)**

- Puteți prelucra de asemenea lichide fierbinți până la temperatura de 80 °C, de pildă sosuri, supe.
- Niciodată nu umpleți vasul peste semnul de cantitate maximă "MAX".

### **Frământarea - dispozitivul de frământat (I)**

- La pregătirea de cantității mai mari de cocă, prelucrați în mai multe doze.
- În nici un caz nu pregătiți mai mult de patru doze una după alta. Înaintea folosirii în continuare, faceți cel puțin treizeci de minute pauză.

### **V. ÎNȚREȚINEREA**

- Înaintea oricărei manipulari cu aparatul scoateți furca de alimentare din rețeaua electrică.
- Curățarea o faceți cu cârpă umedă. Nu folosiți mijloace de curățat aspre și agresive.
- Vasul, capacul și butonul de apăsare spălați-le imediat după folosire în apă caldă adăugând saponat.
- Diferite părți ale aparatului se pot colora după prelucrarea legumelor foarte colorate. Această colorare dispare singură în cursul prelucrării altor ingrediente.
- Curățați cu grijă cuțitul seceră, sau răzătoarele. Aveți grijă ca părțile tăietoare ale accesoriilor să nu vină în contact cu obiecte tari, care le tocesc, micșorând eficacitatea lor.
- Piese din plastic nu le uscați niciodată deasupra sursei de căldură.

**Schimbarea pieselor, care solicită intervenția în partea electrică a aparatului, poate să o efectueze doar atelierul electric de specialitate.**

**Prin nerespectarea instrucțiunilor producătorului, se pierde dreptul la reparație în timpul garanției.**

### **VI. DATELE TEHNICE**

|           |       |
|-----------|-------|
| Tensiunea | 230 V |
| Puterea   | 400 W |

Din punct de vedere a compatibilității electromagnetice, produsul corespunde Directivei 89/337/EEC iar din punct de vedere a securității electrice, corespunde Directivei 73/23/EEC.

Abaterile neesențiale de la realizarea standard, care nu influențează funcționarea, producătorul și le rezervă.

# eta 3024

## UPUTSTVO ZA UPOTREBU

### I. BEZBEDNOSNO UPOZORENJE :

- Pre prve upotrebe pažljivo pročitajte uputstvo za upotrebu, pogledajte slike i uputstvo sačuvajte.
- Prekontrolišite da li napon naveden na natpisnoj tablici odgovara naponu u vašoj električnoj utičnici.
- **Aparat je odredjen za upotrebljavanje samo u domaćinstvima.**
- **Nemojte dozvoliti da deca i retardirane osobe manipulišu sa aparatom.**
- **Aparat nemojte ostavljati uključen bez nadzora.**
- Nikada nemojte stavljati prste u levak ili upotrebljavati viljušku, nož, metlicu, kašiku i sl. Za ove svrhe upotrebljavajte jedino priloženi pritiskivač.
- Ispravnim postavljanjem poklopca na posudu će se osloboditi osigurač i aparat može biti uključen. Bez poklopca aparat neće raditi!
- Nemojte upotrebljavati osigurač napojeni na poklopac posude za isključivanje aparata.
- Pre svakog priključenja na električnu mrežu prekontrolišite da li je prekidač u položaju isključeno (○).
- Sačekajte da se rotirajući delovi potpuno zaustave pre nego što podignete poklopac.
- Pre prve upotrebe operite sve delove koji će doći u dodir sa namirnicama.
- Sa dodacima manipulišite oprezno, veoma su oštri.
- Pre upotrebe skinite sa noža zaštitnik sečiva.
- Pri miksiranju ili mešanju tekućina nemojte nikada stavljati veću količinu nego što je označeno na posudi.
- Ukoliko se namirnice nadvataju na nož, isključite aparat i pažljivo očistite nož metlicom.
- Pogonsku jedinicu nemojte nikada potapati u vodu ili prati ispod mlaza vode.
- Ukoliko je napojni kabal aparata oštećen mora biti zamenjen proizvođačem ili njegovim servisnim tehničarom ili slično kvalifikovanim licem da bi se izbegla opasnost.

### II. POPIS APARATA (slika br. 1)

- A Posuda
- B Poklopac
- C Pritiskivač - merica
- D Osigurač
- E Prekidač sa tri položaja
- F Regulator obrtaja
- G Odlaganje napojnog kabla
- H Kutija sa dodacima

### VRSTE DODATAKA (slika br. 1)

#### CH - Zaobljeni nož

**Upotreba:** sečenje (mlevenje), miksiranje, mešanje, sve vrste voća, povrća, mesa i priprema pireja. **Nož nemojte upotrebljavati za pripremu retkih testa.**

**Sečenje:** položaj prekidača (●/●). Položaj regulatora **5 - max.**

**Miksiranje:** položaj prekidača (●). Položaj regulatora **min. - 3.**

#### **I - Nastavak za mešanje**

**Upotreba:** mešanje - krta, kisela testa,  
položaj prekidača (●). Položaj regulatora **min. - 4.**

#### **J - Nastavak za mućenje**

**Upotreba:** mućenje - šlag, balanca,  
položaj prekidača (●). Položaj regulatora **1 - max.**

#### **K - Rende dvostrano grubo**

**Upotreba:** grubo i srednje grubo rendisanje - sve vrste voća i povrća, kifle, zemičke,  
položaj prekidača (●/●). Položaj regulatora **8 - max.**

#### **L - Rende dvostrano za seckanje - grubo / fino**

**Upotreba:** grubo rendisanje - posebno sirov krompir,  
položaj prekidača (●/●). Položaj regulatora **9 - max.**  
fino rendisanje - sve vrste voća i povrća, kifle, zemičke,  
položaj prekidača (●). Položaj regulatora **8 - max.**

#### **M - Disk dvostrani za pravljenje režnjeva**

**Upotreba:** sečenje na deblje i tanje režnjeve - sve vrste voća i povrća,  
položaj prekidača (●). Položaj regulatora **4 - max.**

#### **O - Disk za pravljenje pomfrita jednostrani**

Položaj prekidača (●). Položaj regulatora **2 - 3.**

### **III. PRIPREMA APARATA ZA UPOTREBU**

#### **Vadjenje posude**

Aparat pridržite, posudu okrenite i skinite sa aparata (slika br. 2).

#### **Stavljanje posude**

Posudu stavite na osovinu pogonske jedinice tako da sklizne skroz dole i okrenite do kraja dok ne zapadne u ležište (slika br. 3).

#### **Poklopac**

Poklopac skidajte i stavljajte samo kada je prekidač u položaju (○). **Poklopac stavite na posudu tako da udubljenje na njegovoj ivici tačno zapadne u izbočinu na ivici posude. Zarez na poklopcu mora biti iznad ručke** (slika br. 4). **Poklopac okrećite u smeru strelice dok ne zapadne osigurač** (slika br. 5). Ovaj postupak radite posebno pažljivo. Poklopac je sada zaključan u svom položaju i motor može raditi. Poklopac skidajte obrnutim postupkom.

#### **Osigurač**

- Sprečava uključenje aparata ako poklopac na posudi ne leži ispravno.
- Isključuje aparat ako se poklopac otkaci.

#### **Prekidač sa tri položaja** (slika br. 8)

- Položaj (●) - TRENUTAK, motor je uključen samo dok je prekidač pritisnut.
- Položaj (○) - isključeno.
- Položaj (●) - uključeno, motor je uključen trajno.

Položaj (●) je određen za rendisanje, mešanje, pripremu pireja i veoma fino seckanje. Položaj TRENUTAK (●) je određen za sečenje normalno ili grubo seckanje. Ovaj položaj upotrebljavajte tako što okrenete prekidač protiv smera ručica na satu na nekoliko sekundi i opet ga pustite. Ovaj postupak ponavljajte nekoliko puta dok ne postignete traženi rezultat.

Ostala uputstva su navedena kod pojedinih dodataka, vreme pripreme namirnica je nekoliko minuta.



## Regulator obrtaja

Pomoću regulatora obrtaja namestite na optimalne obrtaje radni nastavak prema slici na zidu aparata (slika br. 8).

### Pritiskivač (merica)

Pritiskivač upotrebljavajte za guranje namirnica kroz levak poklopca (slika br. 9). Veće komade namirnica unapred smanjite (podelite) da se smeste u levak. Pre uključjenja aparata zatvorite napunjeni levak pomoću pritiskivača. Pritiskivač možete upotrebljavati kao mericu za tekućine i slično.

### Upotreba dodataka

**Zaobljeni nož** - nasadite nož na osovinu, ostavite da sklizne po osovinu pogonske jedinice i ujedno okrenite nožom u smeru kazaljki na satu (slika br. 6),  
- nož izvadite obrnutim postupkom.

**Rende** - nasadite otvorom u sredini na osovinu pogonske jedinice (slika br. 7).  
Renda koja su obostrana stavljajte uvek radnom stranom nagore,  
- rende izvadite obrnutim postupkom.

**Nastavak za mešanje** - nastavak nasadite otvorom u sredini na osovinu pogonske jedinice,  
- nastavak izvadite obrnutim postupkom.

**Nastavak za mućenje** - nastavak nasadite otvorom u sredini na osovinu pogonske jedinice,  
- nastavak izvadite obrnutim postupkom.

### Odlaganje napojnog kabla

Složeni napojni kabal stavite u prostor za to namenjen u zadnjem delu aparata (slika br. 1).

### Kutija za dodatke

Služi za bezbedno i praktično smeštanje svih dodataka, sprečava njihovo istupljenje i mehaničko oštećenje (slika br. 1). Na zadnjoj strani su otvori za povješivanje na zid.

## IV. DOBRI SAVETI

### Zaobljeni nož (CH)

- Zaobljenim nožem nemojte nikada pripremati veoma tvrde materije kao što su zrnca kafe, orah od muškatle, kocke leda i slično da se ne bi otupio. Namirnice unapred isecite na kockice veličine približno 30x30x30 mm.
- Za grubo ili srednje grubo seckanje (mlevenje) upotrebite položaj prekidača (●), dovoljno je većinom pustiti aparat na 5 - 10 trenutaka.
- Za fino seckanje (mlevenje) okrenite prekidač u položaj (●).
- Prilikom pripremanja tečnih namirnica (koktela i sl.) namestite regulator obrtaja maksimalno na stepen 3.

### Rende za režnjeve i pomfrit (M, O)

- Najpravilnije oblike pri seckanju ćete postići upotrebom položaja prekidača (●).
- Namirnice gurajte kroz levak uvek pritiskivačem koji treba pomerati polako i bez velikog pritiska nadole.
- Namirnice stavljajte u levak sabijene da bi se mogle lako pomerati.
- Prilikom pripremanja veće količine namirnica kontrolišite da li se one ne sakupljaju ispod diska. Posudu češće ispraznjavajte.

## **Rende dvostrano za seckanje grubo/fino (L, K)**

- Pridržavajte se istih uputstava kao pri seckanju, upotrebljavajte položaj prekidača (●).

- Za namirnice koje ste navikli rendisati (tvrdi sir, orahe, čokolada) upotrebljavajte radije zaobljeni nož koji je namenjen i za seckanje (mlevenje).

- Prilikom pripreme veće količine namirnica kontrolišite da li se one ne sakupljaju ispod rendeta. Posudu treba češće isprazniti.

### **Miksiranje - zaobljeni nož (CH)**

- Možete pripremati i vruće tekućine do temperature 80 °C, napr. sosove, supe.

- Nikada nemojte puniti posudu iznad označenja za maksimalnu količinu "MAX".

### **Mešanje - nastavak za mešanje (I)**

- Veće količine testa pripremajte postepeno.

- Ni slučajno međjutim nemojte pripremati testo više od četiri puta uzastopce. Pre sledeće upotrebe mora proći najmanje **30 minuta**.

## **V. ODRŽAVANJE**

- Pre bilo kakve manipulacije sa aparatom izvucite utikač napojnog kabla iz utičnice.

- Aparat čistite vlažnom krpom. Nemojte upotrebljavati gruba i agresivna sredstva za čišćenje.

- Posudu, poklopac i pritiskivač odmah posle upotrebe operite u mlakoj vodi sa deterdžentom.

- Različiti delovi aparata se mogu prilikom pripreme jako obojenog povrća obojiti.

Ova boja će sama nestati prilikom pripreme sledećih namirnica.

- Dobro očistite zaobljeni nož ili rende. Pazite da sečiva dodataka ne dodju u dodir sa tvrdim predmetima da se ne bi otupila čime se smanjuje njihova efikasnost.

- Plastične delove nemojte nikada sušiti nad toplotnim izvorom.

**Zamenu delova koji su direktno povezani sa strujom može izvesti samo stručni elektro servis.**

**Ne dodržavanjem uputstava proizvođača se gubi pravo na garancijsku popravku.**

## **VI. TEHNIČKI PODACI**

Napon 230 V

Snaga 400 W

Sa gledišta elektromagnetskog kompatibiliteta proizvod odgovara Direktivi 89/336/EEC a sa gledišta električne bezbednosti odgovara Direktivi 73/23/EEC.

Proizvođač zadržava pravo na neznatne izmene od standardne proizvodnje koje nemaju uticaj na funkciju aparata.

# eta 3024

## NAUDOJIMOSI TAISYKLĖS

### I. SAUGUMO TAISYKLĖS

- Prieš jungdami prietaisą atidžiai perskaitykite naudojimosi taisykles, peržiūrėkite paveikslėlius. Naudojimosi taisykles saugokite.
- Patikrinkite ar duomenys pateikti etiketėje atitinka Jūsų elektros tinklo įtampą.
- **Prietaisas yra skirtas naudoti buityje.**
- **Neleiskite prietaisu naudotis vaikams ir neveiksniams asmenims.**
- **Nepalikite prietaisą įjungtą ir be priežiūros.**
- Maisto produktus į indą pilkite atsargiai, saugokitės, kad rankomis neprisiliestumėte prie antgalių, nenaudokite šakutės, peilio, šaukšto ir kt. įrankių. Šiam tikslui naudokite specialiai tam skirtą, roboto prieduose esantį įrankį.
- Sandariai uždenkite dangtį, apsaugos elementas nebetrūkdyt prietaisą įjungti, prietaisą galite įjungti. Atidengtas prietaisas neveikia!
- Apsaugos elementą, kuris yra valdomas indo dangčiu, nenaudokite prietaiso išjungimui.
- Prieš prietaisą įjungdami visuomet patikrinkite ar perjungėjas yra ramybės padėtyje (○).
- Palaukite kol prietaisą sukantis mechanizmas pilnai sustos, po to galite nuimti dangtį.
- Prieš pirmąjį naudojimą visas prietaiso sudėtinės dalis į kurias bus dedami maisto produktai, nuplaukite.
- Su prietaiso antgaliais elkitės atsargiai, nes yra labai aštrūs.
- Prieš peilio naudojimą nuo jo ašmenų nuimkite apsaugą.
- Plakimui ar skysčio maišymui nepilkite skysčių daugiau nei yra pažymėta ant indo.
- Jeigu maisto produktai susikaups ant peilio, prietaisą išjunkite, o peilį atsargiai nuvalykite tam skirtu valytuvu.
- Saugokite variklį nuo vandens ir jo neplaukite po tekančiu vandeniu.
- Jeigu yra pažeistas prietaiso maitinimo laidas, jis turi būti pakeistas specialiu maitinimo laidu. Dėl saugumo išsaugojimo jais aprūpina gamintojas arba servisą atliekantis technikas.

### II. PRIETAISO SUDĖTIS (pav. 1)

- A Indas
- B Dangtis
- C Mygtukas – matuoklis
- D Apsaugos elementas
- E Trijų greičių perjungėjas
- F Apsisukimų reguliuotojas
- G Vieta maitinimo laidui
- H Dėžutė su priedais

## PRIEDŲ RŪŠYS (pav. 1)

### CH – Pjautuvo formos peilis

**Naudojimas:** įvairių rūšių vaisių, daržovių, mėsos smulkinimui, malimui, plakimui, maišymui ir tyrelių paruošimui. **Peilį negalima naudoti skystų tešlų gamybai.**

**Malimas:** perjungėjo padėtis (●/●). Reguliuotojo padėtis **5 – maks.**

**Plakimas:** perjungėjo padėtis (●). Reguliuotojo padėtis **min. – 3.**

### I – Antgalis minkymui

**Naudojimas:** minkymas – lengvai, puriai mieliniai tešlai.

Perjungėjo padėtis (●). Reguliuotojo padėtis **min. – 4.**

### J – Antgalis plakimui

**Naudojimas:** plakimas – grietinėlei, kiaušinių baltymams plakti.

Perjungėjo padėtis (●). Reguliuotojo padėtis **1 - maks.**

### K – Abipusis grubus trintuvas

**Naudojimas:** įvairių rūšių vaisiams, daržovėms, bulkutėms, bandelėms smulkinti.

Perjungėjo padėtis (●/●). Reguliuotojo padėtis **8 - maks.**

### L – Abipusis trintuvas tarkavimui - grubus / smulkus

**Naudojimas:** naudojamas nevirtoms bulvėms grubiai tarkuoti.

Perjungėjo padėtis (●/●). Reguliuotojo padėtis **9 - maks.**

Smulkiam tarkavimui - įvairių rūšių vaisiams, daržovėms, bulkutėms, bandelėms.

Perjungėjo padėtis (●). Reguliuotojo padėtis **8 - maks.**

### M – Abipusis diskas pjaustymui griežlėmis

**Naudojimas:** įvairių vaisių ir daržovių pjaustymui storais ir plonais sluoksniais.

Perjungėjo padėtis (●). Reguliuotojo padėtis **4 - maks.**

### O – Vienpusis diskas pjaustymui lazdelėmis

Perjungėjo padėtis (●). Reguliuotojo padėtis **2 – 3.**

## III. PRIETAISO PARUOŠIMAS NAUDOJIMUI

### Indo išėmimas

Prietaisą prilaikykite, indą pasukite ir išimkite iš prietaiso (pav. 2).

### Indo įdėjimas

Indą uždėkite ant laikančiosios ašies taip, kad jį pastūmus nusileistu žemyn, po to sukite kol spragtelės įtvirtinimas (pav. 3).

### Dangtis

Nuimkite ir uždėkite dangtį tik tada, kai perjungėjas yra (○) padėtyje. **Indą uždenkite taip, kad jo kraštas sandariai susiliestų su dangčiu. Pažymėta dangčio vieta turi būti virš laikiklio** (pav. 4). **Dangtį pasukite nurodyta kryptimi kol spragtelės apsaugos elemento mechanizmas** (pav. 5). Šią operaciją atlikite ypač atidžiai. Dangtis yra reikiamoje padėtyje, variklis gali pradėti dirbti. Norėdami nuimti dangtį visa tai atlikite atvirkštine eilės tvarka.

### Apsaugos elementas

- Saugo prietaisą nuo įjungimo, kol teisingai neuždengiamas dangtis.

- Išjungia prietaisą, jeigu dangtis atsilaisvina.

### Trijų greičių perjungėjas (pav. 8)

- Padėtis (●) – nuspaudus šį mygtuką variklis pradeda veikti tuoj pat.

- Padėtis (○) – išjungta.

- Padėtis (●) – įjungta, variklis dirba ištaisai.

Padėtis (●) skirta tarkavimui, maišymui, košių paruošimui ir labai smulkiam malimui. Padėtis (●) skirta pjaustymui ir normaliam grubiam malimui. Šią padėtį naudokite taip: perjungėją keletai sekundžių pasukite prieš laikrodžio rodyklę, o po to jį paleiskite. Kartokite tai kelis kartus, kol gausite reikiamą rezultatą. Sekantys patarimai pateikti prie atskirų priedų, produktų paruošimo laikas skaičiuojamas minutėmis.

### **Apsisukimų reguliuotojas**

Pasirinkto antgalio optimalius apsisukimus nustatykite apsisukimų reguliuotoju, pagal ant prietaiso pateiktus paveikslėlius (pav. 8).

### **Mygtukas (matuoklis)**

Mygtuką naudokite produktų perkėlimui (pav. 9). Didelius maisto produktų gabalus, kad jie tilptų į indą, išanksto sumažinkite (susmulkinkite). Maisto produktais pripildytą indą uždarykite. Mygtuką galite naudoti kaip skysčių matuoklį ir pan.

### **Priedų panaudojimas**

**Pjautuvo formos peilis** - Uždėkite peilį ant sukančios variklio ašies, nuleiskite jį į žemyn ir peilį pasukite pagal laikrodžio rodyklę (pav. 6).

- Išimkite atvirkštine eilės tvarka.

**Trintuvai** - Uždėkite ant sukančios variklio ašies (pav. 7). Abiejų pusių trintuvus dėkite į viršų ta puse, kurią norite panaudoti darbui.

- Trintuvą išimkite atvirkštine eilės tvarka.

**Antgalis minkymui** - Uždėkite antgalį ant sukančios variklio ašies.

- Antgalį nuimkite atvirkštine eilės tvarka.

**Antgalis plakimui** - Uždėkite antgalį ant sukančios variklio ašies

- Antgalį nuimkite atvirkštine eilės tvarka.

### **Maitinimo laidas**

Maitinimo laidą sudėkite, jam laikyti skirtoje, prietaiso užpakalinėje dalyje (pav. 1).

### **Dėžutė priedams**

Ji yra naudojama saugiam visų prietaiso priedų laikymui, saugo juos nuo atšipimo ir mechaninių pažeidimų (pav. 1). Iš nugaros pusės, dėžutė turi skylutes skirtas jos pakabinimui ant sienos.

## **IV. NAUDINGI PATARIMAI**

### **Pjautuvo formos peilis (CH)**

- Kietus produktus, tokius kaip kavos pupelės, muškato riešutai, ledo gabalėliai ir pan.

Niekados nepjaustykite pjautuvo formos peiliu, nes peilis gali tapti neaštriu. Maisto produktus susmulkinkite kvadratiniais apie 30x30x30 mm dydžio.

- Grubiam ir vidutiniškai grubiam malimui naudokite (●) perjungėjo padėtį, 5 – 10 trumpų momentų paprastai pakanka.

- Smulkiam malimui nustatykite perjungėją į (●) padėtį.

- Dirbdami su skystais produktais (kokteilių paruošimas ir t.t.) apsisukimų reguliuotoją nustatykite ne aukštesnėje kaip 3 padėtyje.

### **Pjaustytuvas pjaustyti griežinėliais, lazdelėmis (M, O)**

- Geriausių rezultatų pasieksite, kai perjungėjas bus (●) padėtyje .

- Prietaiso inde maisto produktų nestumdykite rankomis, naudokite tam skirtą priedą, juo stumdykite lėtai ir nespausdami.

- Maisto produktus sudėkite į indą taip, kad jie galėtų laisvai judėti.

- Jeigu naudosite didesnį maisto produktų kiekį, patikrinkite ar maisto produktai nesikaupia po disku. Indą dažniau išvalykite.

#### **Abipusis trintuvas tarkavimui – grubus / smulkus (L, K)**

- Laikykitės tų pačių patarimų, kaip ir pjaustymui, naudokite perjungėjo (●) padėtį.
- Maisto produktų (sūris, šokoladas, riešutai), kuriuos pagal įpratimą tarkuojate, apdorojimui galite naudoti pjautuvo formos peilį, kuris taip pat yra naudojamas kapojimui (malimui).
- Naudojant didesnį maisto produktų kiekį patikrinkite ar jie nesikaupia po disku. Indą dažniau išvalykite.

#### **Plakimas – pjautuvo formos peilis (CH)**

- Galite naudoti karštus skystus produktus iki 80 °C, pvz. padažai, sriubos.
- Niekados į indą nepilkite daugiau produktų, nei yra leidžiama. Vadovaukitės žymėjimu "MAX".

#### **Minkymas – antgalis minkymui (I)**

Ruošdami didesnį tešlos kiekį, ruoškite ją mažesnėmis porcijomis.

Jokiu būdu neruoškite daugiau nei keturias porcijas iš karto. Sekančias porcijas ruoškite po **30 min.** pertraukos.

### **V. PRIEŽIŪRA**

- Visuomet laikykite prietaisą išjungtą iš tinklo.
- Valykite drėgnu skudurėliu. Nenaudokite stiprių ir aštrių valymo priemonių.
- Indą, dangtį ir mygtuką, panaudodami valymo priemones, nedelsiant nuplaukite šiltame vandenyje.
- Kai kurios prietaiso detalės, naudojant dažančius maisto produktus, gali nusidažyti. Tai išnyksta naudojant kitus produktus.
- Kruopščiai valykite pjautuvo formos peilį ir trintuvus. Saugokite, kad šie priedai nesusiliestų su kietais daktais, kurie juos galėtų sugadinti.
- Iš plastmasės pagamintus prietaiso priedus nedžiovinkite virš šilumos šaltinių.

**Prietaiso elektros detales gali pakeisti tik kvalifikuota elektros prietaisų servisas atliekanti stotis.**

**Nesilaikant nurodymų garantinis remontas netaikomas.**

### **VI. TECHNINIAI DUOMENYS**

|            |       |
|------------|-------|
| Įtampa     | 230 V |
| Galingumas | 400 W |

Gaminys atitinka EU normas 89/336/EEC, 73/23/EEC ir reikalavimus, keliamus elektros prietaisams.

Gali būti smulkūs neatitikimai su standartiniu variantu, kurie gaminio funkcijom įtakos neturi.

## **V České republice opravy v záruční i pozáruční době u spotřebičů osobně doručených provádí**

v Praze • ETA a.s. - servis, Křížkova 75, **186 00** Praha 8,

v Brně • ETA a.s. - servis, Dvořákova 4, **600 02** Brno (pouze záruční opravy)

## **Záruční i pozáruční opravy spotřebičů osobně doručených i zaslaných poštou provádí opravny:**

• ETA a.s. - servis, Poličská 1535, **539 01** Hlinsko • ETA a.s. - servis, Dlouhá 253, **753 66** Hustopeče n. Bečvou • ETA a.s. - závod Litovel, Palackého 34, **784 04** Litovel • ELEKTROSERVIS MIK, Voskovcova 983, **152 00** Praha 5, sběrná oprav: Radlická 26/664, **150 00** Praha 5 - Smíchov, U Valů 2/862, **161 00** Praha 6 - Ruzyně • ELKO v.d., Březnická 88, **261 01** Příbram • ELEKTRO EDISON, Nádražní 231, **269 01** Rakovník, sběrná oprav: Váňova 907 **272 01** Kladno • ANTONÍN ROTEK, J. Dvořáka 592, **277 46** Veltrusy • SERVIS MULAČ, Staré Město 9, **293 01** Mladá Boleslav • MVS sdružení, Plánská 2, **301 64** Plzeň (Roudná) • F+V ELEKTRO, Plzeňská 157, **335 01** Nepomuk • S+M ELEKTROSERVIS, Nejša 29, **363 01** Ostrov n. Ohří, sběrná oprav: Závodu míru 1913, **356 01** Sokolov • ELMOT v.o.s., Blahoslavova 1, **370 01** České Budějovice • ELEKTROSERVIS, Pod Kovosvitem 1096, **391 02** Sezimovo Ústí • ELEKTROINSTALA v.d., V Podhájí 30, **400 01** Ústí nad Labem • ERCÉ s.r.o., Masarykova 159, **400 01** Ústí nad Labem • ELEKTRO MaP, Tyršova 33, **407 21** Česká Kamenice • ELEKTROINSTALA v.d., Jezuitská 6, **412 01** Litoměřice • SERVIS PERUN, Sklady Ovo-fruit 110, **434 01** Most - Vtelno • VEKO-ELEKTRONIK, Rumjancevova 127/22, **460 01** Liberec • ELEKTROSERVIS, Chelčického 279, **500 02** Hradec Králové • OPRAVY ELEKTRO VLČEK, Spojenecká 69/17, **541 38** Trutnov • PERFEKT SERVIS, Václavská 1, **603 00** Brno • ELEKTROSERVIS, Smila Osovského 21, **674 01** Třebíč • ELEKTROS, Dobrovského 621, **697 01** Kyjov • V. ELEKTRONIK, Sušilova 3, **709 00** Ostrava - Mariánské Hory • UNIVERSAL, Junácká 1, **736 01** Havířov, sběrná oprav ROLEX: Lidická 31, **703 00** Ostrava - Vítkovice • PCHOS s.r.o, Slezská 3201, **738 01** Frýdek-Místek • KOFR-ELSPO, U Dráhy 144, **763 02** Zlín - Louky • ELEKTROSERVIS KOMÁREK, Rooseveltova 81, **779 00** Olomouc • HROTA, Bartulovická 1, **794 01** Krnov, sběrná oprav: Bezručova 10, **794 01** Krnov •

Odjinud zasílejte všechny opravy na adresu ETA a.s. - servis, Poličská 1535, **539 16** Hlinsko.

## **V Slovenskej republike opravy v záručnej lehote vykonávajú tieto opravovne:**

• ETA-Slovakia, - servis, Mýtna 17, **811 05** Bratislava • ETA-Slovakia, Kamenná 11, **010 01** Žilina, • SERVIS ELEKTROSPOTREBIČOV, Suvorovova 36, **010 01** Žilina, • SERVIS MOLNÁR, Gudernova 3, **040 11** Košice • KONEX ELEKTRO TC, Šafárikova 112, **048 01** Rožňava • VILLA MARKET s.r.o., Duklianská 6, **052 01** Spišská Nová Ves • VELS - SERVIS, Levočská 7, **080 00** Prešov • Ladislav Goban - LAGON, Jurkovičova 18, **080 01** Prešov • EL SERVIS, Legionárska 5, **911 01** Trenčín • ELBA, Novozámocká 9, **943 42** Gbelce • ABC SERVIS, Štefánikova 50, **949 03** Nitra • ELSPO, Spojová 19, **974 01** Banská Bystrica • KRŠKA, Rubanisko III, **984 03** Lučenec •

## **Všetky opravy v záručnej lehote z iných miest zasielajte na adresu:**

ETA a.s., servis, Mýtna 17, **811 05** Bratislava

**Opravy po záručnej lehote** zverte iba špecializovaným elektroopravovniám.

## **S otázkami a pripomienkami sa obracajte na:**

ETA Slovakia, servis, Mýtna 17, 811 05 Bratislava, tel.: 07/52 49 14 19

## Postup při reklamaci

Při reklamaci v záruční době se obračejte na servisy podle adres v návodu k obsluze. Výrobek odešlete, nebo předejte osobně **vždy s návodem k obsluze, jehož nedílnou součástí je záruční list**. Na dodatečně zaslané, nebo osobně předané návody se záručním listem nelze brát zřetel. K odeslanému výrobku připojte průvodní dopis s udáním důvodu reklamace a **SVOJI PŘESNOU ADRESU**. Při reklamaci v záruční době se lze obrátit na prodejnu, kde byl výrobek zakoupen. Výrobek vyčistěte a zabalte tak, aby nedošlo k jeho poškození při přepravě. Z hygienických důvodů nepřijímáme znečištěné výrobky do opravy.

## Postup pri reklamácii

Pri reklamácii v záručnej lehote sa obračajte na opravovne podľa adries uvedených v návode na obsluhu. Výrobok odosielajte poštou, alebo odovzdajte osobne **vždy s návodom na obsluhu, ktorého neoddeliteľnou súčasťou je záručný list**. Dodatočne zaslané alebo odovzdané návody so záručným listom nebudú akceptované. K odoslanému výrobku priložte sprievodný list s udaním dôvodu reklamácie a **SVOJU PRESNÚ ADRESU**. Pri reklamácii v záručnej lehote sa môžete obrátiť na predajňu, v ktorej ste výrobok zakúpili. Výrobok očistite a zabaľte tak, aby sa pri preprave nepoškodil. Z hygienických dôvodov neprijímame do opravy znečistené výrobky.

## Záznamy o záručních opravách:

### Záznamy o záručných opravách:

---

|                               |    |    |                              |
|-------------------------------|----|----|------------------------------|
| Výrobek byl v záruční opravě  | od | do | Razítko a podpis opravny     |
| Výrobok bol v záručnej oprave | od | do | Pečiatka a podpis pracovníka |
| <b>Zakázka číslo</b>          |    |    | opravovne                    |
| <b>Zakázka číslo</b>          |    |    |                              |

---

|                               |    |    |                              |
|-------------------------------|----|----|------------------------------|
| Výrobek byl v záruční opravě  | od | do | Razítko a podpis opravny     |
| Výrobok bol v záručnej oprave | od | do | Pečiatka a podpis pracovníka |
| <b>Zakázka číslo</b>          |    |    | opravovne                    |
| <b>Zakázka číslo</b>          |    |    |                              |

---

|                               |    |    |                              |
|-------------------------------|----|----|------------------------------|
| Výrobek byl v záruční opravě  | od | do | Razítko a podpis opravny     |
| Výrobok bol v záručnej oprave | od | do | Pečiatka a podpis pracovníka |
| <b>Zakázka číslo</b>          |    |    | opravovne                    |
| <b>Zakázka číslo</b>          |    |    |                              |