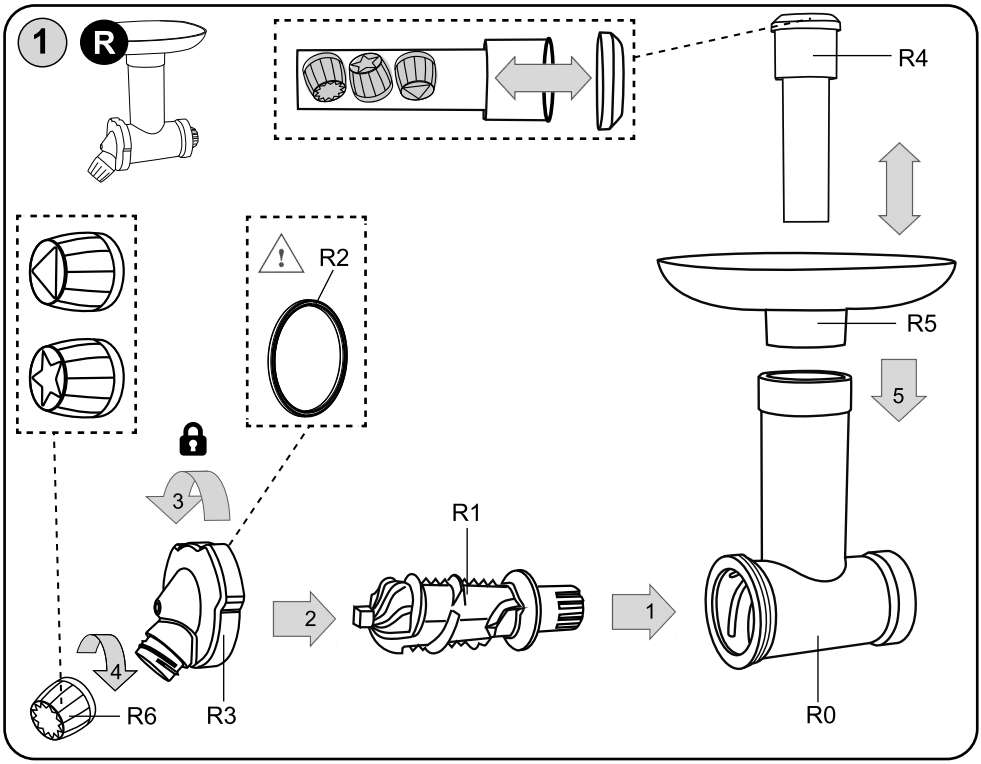
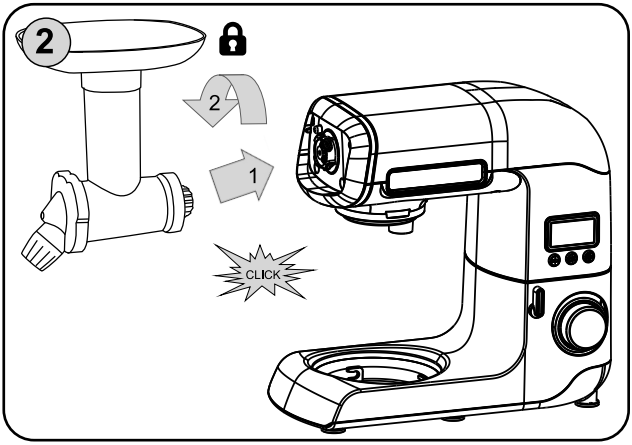
Nástavec na výrobu zmrzliny • NÁVOD K OBSLUZE CZ 4-8
Nadstavec na výrobu zmrzliny • NÁVOD NA OBSLUHU SK 8-13
Attachment for ice-cream • USER MANUAL EN 14-18
Jégkrém elkészítéséhez való tartozék • HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ HU 19-23
Przystawka do robienia lodów • INSTRUKCJA OBSŁUGI PL 24-28
Eisbereiteraufsatz • BEDIENUNGSANLEITUNG DE 29-34

05/05/2026





Obrázky jsou pouze ilustrační

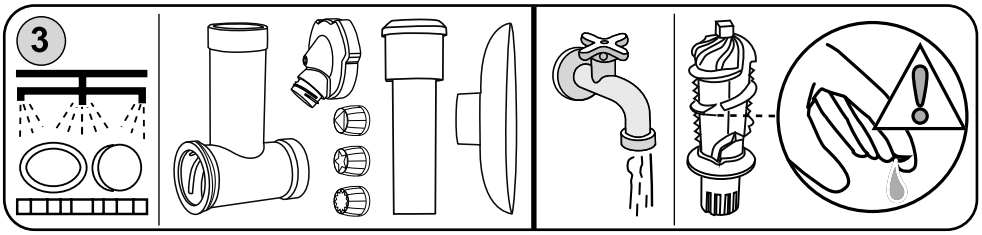
Obrázky sú len ilustračné

Product images are for illustrative purposes only

Illusztratív képek

Zdjęcia służą wyłącznie jako ilustracja

Die Abbildungen dienen der Veranschaulichung



OBSAH | CONTENT | TARTALOM | ZADOWOLONY | INHALT

CZ – NÁSTAVEC NA VÝROBU ZMRZLINY

I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ 4
II. POPIS PŘÍSLUŠENSTVÍ (OBR. 1) 5
III. POKYNY K OBSLUZE 5
IV. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA (OBR. 3) 7
V. EKOLOGIE 8
VI. TECHNICKÁ DATA 8

SK – NADSTAVEC NA VÝROBU ZMRZLINY

I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA 9
II. OPIS PRÍSLUŠENSTVA (OBR. 1) 10
III. POKYNY NA OBSLUHU 10
IV. ČISTENIE A ÚDRŽBA (OBR. 3) 12
V. EKOLÓGIA 13
VI. TECHNICKÉ ÚDAJE 13

EN – ATTACHMENT FOR ICE-CREAM

I. SAFETY WARNING 14
II. DESCRIPTION OF THE ACCESSORIES (FIG. 1) 15
III. OPERATING INSTRUCTIONS 15
IV. CLEANING AND MAINTENANCE (FIG. 3) 17
V. ENVIRONMENT 18
VI. TECHNICAL DATA 18

HU – JÉGKRÉM ELKÉSZÍTÉSÉHEZ VALÓ TARTOZÉK

I. BIZTONSÁGI RENDELKEZÉSEK 19
II. A KÉSZÜLÉK TARTOZÉKOK LEÍRÁSA (1. ÁBRA) 20
III. ELŐKÉSZÍTÉS A HASZNÁLATRA 20
IV. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS (3. ÁBRA) 22
V. ÖKOLÓGIA 23
VI. MŰSZAKI ADATOK 23

PL – PRZYSTAWKA DO ROBIENIA LODÓW

I. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 24
II. OPIS WYPOSAŻENIA (RYS. 1) 25
II. PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA 25
IV. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA (RYS. 3) 27
V. EKOLOGIA 28
VI. DANE TECHNICZNE 28

DE – EISBEREITERAUFSATZ

I. SICHERHEITSHINWEISE 29
II. BESCHREIBUNG DES ZUBEHÖRS (ABB. 1) 30
III. ANLEITUNG ZUR BEDIENUNG 30
IV. REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG (ABB. 3) 33
V. UMWELTSCHUTZ 33
VI. TECHNISCHE DATEN 33

CZ – Nástavec na výrobu zmrzliny

eta 102898030

NÁVOD K OBSLUZE

Vážený zákazníku, děkujeme Vám za zakoupení našeho produktu. Tento návod spolu s pokladním dokladem a podle možností i s obalem a vnitřním obsahem obalu dobře uschovejte.

I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ ⚠

- Instrukce v návodu považujte za součást spotřebiče a postupte je jakémukoli dalšímu uživateli spotřebiče.
- Tento přídavný strojek nesmí být používán dětmi. Udržujte spotřebič mimo dosah dětí. Spotřebiče mohou používat osoby se sníženými fyzickými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím.
- Děti si s přídavným strojkem nesmějí hrát.
- Nikdy nepoužívejte přídavný strojek, pokud nepracuje správně, pokud upadl na zem a poškodil se. V takových případech zaneste přídavný strojek do odborného servisu k prověření bezpečnosti a správné funkce.
- Před výměnou příslušenství nebo přístupných části, které se při používání pohybují, před montáží a demontáží, před čištěním nebo údržbou, spotřebič vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky!
- Vždy vypněte a odpojte pohonnou jednotku od napájení, pokud přídavný strojek necháváte bez dozoru.
- Přídavný strojek nenechávejte v chodu bez dozoru a kontrolujte ho po celou dobu přípravy potravin!
- Při manipulaci se spirálovým podavačem, zvláště při jeho vkládání a vyjímání z těla strojku a při jeho čištění, postupujte opatrně, řezací nože jsou ostré. Při nesprávném používání, které není v souladu s návodem k obsluze, existuje riziko poranění.
- Je-li spotřebič v činnosti, zabraňte v kontaktu s ním domácím zvířatům, rostlinám a hmyzu.
- Po ukončení práce a před každou údržbou spotřebič vždy vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky.
- Přídavný strojek je určen pouze pro použití v domácnostech a podobné účely (v obchodech, kancelářích a podobných pracovištích, v hotelích, motelech a jiných obytných prostředích, v podnicích zajišťujících nocleh se snídaní)! Není určen pro komerční použití!
- Přídavný strojek sestavte přesně podle pokynů v návodu k obsluze, jakékoli jiné kombinace sestavení strojků nejsou z hlediska správné funkce přípustné!
- Sestavený přídavný strojek upevňujte a odnímejte jen tehdy, jeli pohonná jednotka vypnuta a vidlice napájecího přívodu odpojena od el. sítě.

- Přídavný strojek nikdy nesestavujte na pohonné jednotce!
- Přídavný strojek nebo jeho součásti nezasouvejte do žádných tělesných otvorů.
- **Dlouhé vlasy, volny oděv nebo doplňky a šperky mohou být zachyceny rotujícími částmi přídavného strojku. Dbejte na to, aby se Vaše vlasy, oděv a doplňky se nedostaly do nebezpečné blízkosti rotujících části!**
- Nepřekračujte maximální dobu nepřetržitého chodu spotřebiče/pohonné jednotky!
- Než odejmete přídavný strojek z pohonné jednotky nechejte rotující části úplně zastavit.
- Přídavný strojek neodnímejte za chodu z pohonné jednotky.
- Přídavný strojek používejte pouze s pohonnou jednotkou / robotem určeným pro tento typ. Použití jiné pohonné jednotky / robota může představovat nebezpečí pro obsluhu.
- Pokud se zpracovávané potraviny začnou zachycovat v přídavném strojku, pohonnou jednotku vypněte, strojek demontujte a vyčistěte.
- Nikdy nevsunujte prsty do plnicího otvoru a nepoužívejte též vidličku, nůž, stěrku, lžíci apod. K tomuto účelu používejte pouze přiložené pěchovadlo.
- Není přípustné jakýmkoli způsobem upravovat povrch přídavného strojku (např. pomocí samolepicí tapety, fólie, apod.)!
- Před přípravou odstraňte z potravin případné obaly (např. papír, PE sáček, atd.).
- Přídavný strojek používejte pouze pro účel, pro který je určen tak, jak je popsáno v tomto návodu. Přídavný strojek nikdy nepoužívejte pro žádný jiný účel.
- VAROVÁNÍ: Při nesprávném používání spotřebiče, které není v souladu s návodem k obsluze, existuje riziko poranění.
- Případné texty v cizím jazyce a obrázky uvedené na obalech nebo výrobku, jsou přeloženy a vysvětleny na konci této jazykové mutace.
- Výrobce neodpovídá za škody a zranění způsobené nesprávným používáním přídavného strojků a příslušenství (např. znehodnocení potravin, poranění, pořezání) a není odpovědný za spotřebič v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních upozornění.

Upozornění

- Důkladně prostudujte a řiďte se také bezpečnostními pokyny, které jsou uvedeny v návodu k obsluze kuchyňského robotu nebo mlýnku na maso.

II. POPIS PŘÍSLUŠENSTVÍ (OBR. 1)

X – Nástavec na výrobu zmrzliny
X0 – tělo nástavce
X1 – spirálový podavač
X2 – těsnění
X3 – kryt s výstupním otvorem
X4 – pěchovadlo
X5 – násypka
X6 – výměnná tvořítka (3 ks)

III. POKYNY K OBSLUZE

Odstraňte veškerý obalový materiál, vyjmětes trojek. Z nástavce na výrobu zmrzliny odstraňte všechny případné adhezní fólie, samolepky nebo papír. Před prvním použitím umyjte všechny části, které přijdou do styku s potravinami, v horké vodě s přídavkem saponátu, důkladně je opláchněte čistou vodou a utřete do sucha, případně je nechte oschnout.

Rozložení a sestavení

Nástavec na výrobu zmrzliny sestavte a připojte k pohonné jednotky podle obrázku 1 a 2. POZOR: Zkontrolujte, zda je těsněni **X2** správně uloženo na svém místě v krytu **X3**. Pro demontáž a odejmutí z pohonné jednotky postupujte opačným způsobem. Při odnímání nástavce je nutné nejprve stisknout uvolňovací tlačítko.

Příprava potravin

- Nástavec na výrobu zmrzliny je určen pro zpracování téměř všech druhů ovoce (např. **bobulovitého / citrusového**), případně zeleniny nebo jogurtu.
- Ovoce nebo zeleninu pečlivě omyjte.
- Odstraňte stopky (třapiny např. **u hroznů, rybízu, angreštu, borůvek**) a natě, ponechejte pouze bobule.
- Odstraňte pecky (např. **u švestek, broskví, meruněk, blumek, třešní** atd.).
- Odstraňte případnou silnou slupku (např. **ananasu, melounu**).
- Citrusové plody (např. **pomeranč, grapefruit, mandarinka, citron**) oloupejte a odstraňte bílou dužinu i jadérka.
- Doporučujeme zpracovávat čerstvé a zralé ovoce - získáte tím chutnější zmrzlinu.
- Suroviny si předem nakrájejte na kousky, které se vejdou do vstupního otvoru násypky.

- **Nejméně 12 - 24 hodin před výrobou zmrzliny vždy nechte ingredience hluboce zmrazit při teplotě -18 °C.**

- **Pozor:** Nezpracovávejte ihned ovoce a zeleninu po vyjmutí z mrazničky! Před zpracováním je nutné suroviny nechat „částečně“ rozmrazit (tj. „povolit“ při pokojové teplotě). Čas potřebný pro rozmrazení je závislí na obsahu / poměru vody a dužiny, stupni (tj. teplotě) zmražení a velikostí dané suroviny. Čím vodnatější suroviny (např. **maliny, borůvky, meloun**) tím kratší čas (cca 5 minut) a čím hutnější suroviny (např. **mango, ananas, meruňky**) tím delší čas (cca 20 minut) na rozmrazení.
- Nezaměňujte si funkci přídavného strojku = nástavce s elektrickým výrobníkem zmrzliny, jenž používá ke chlazení kompresor.
- **PO URČITÉ DOBĚ ZÍSKÁTE POUŽÍVÁNÍM ZKUŠENOSTI, SE KTERÝMI DOCÍLÍTE VELMI DOBRÝCH VÝSLEDKŮ.**

Použití

Pod nástavec umístěte buď nerezovou mísu, nebo jinou vhodnou nádobu, do které budete zachytávat zmrzlinu. Spotřebič spusťte otočením regulátoru rychlosti na MAX. Suroviny vkládejte do plnícího otvoru postupně, aby se zamezilo naplnění hrdla těla nástavce až po horní okraj. Pěchovadlo **X4** je určeno k plynulému posouvání surovin do prostoru spirálového podavače. Používejte ho přiměřenou silou po každém vložení jednotlivých kousků surovin do plnicího otvoru, nikoliv k zatlačení zcela naplněného hrdla surovinami až po horní okraj. Pohledem do plnicího otvoru po vyjmutí pěchovadla vizuálně kontrolujte stav a průchodnost spirálového podavače. Tím zabráníte přetěžování pohonné jednotky. Po ukončení zpracování pohonnou jednotku vypněte otočením regulátoru do polohy 0 / OFF.

Doporučení

- Při zpracování se musí suroviny homogenizovat a vystupující směs musí mít charakteristickou konzistenci zmrzliny. Pokud se vystupující směs po částech odlamuje, je surovina stále ještě velmi zmražená.
- Pokud recept vyžaduje přidání dalších přísad, je nutné, aby suroviny:
  - suché a pevné (např. **cukr, strouhaný kokos, čokoláda**) mohou mít při zpracování pokojovou teplotu,
  - tvrdé (např. **oříšky, mandle, pistácie, jádra, semena**) je nutné předem nadrtit / nasekat na jemnou konzistenci.

- tekuté (např. **smetana, jogurt**) byli zmraženy,
- mazlavé (např. **rozinky, kandované a sušené ovoce**) nikdy nezpracovávejte!
- Nezpracovávejte led (tj. **ledové kostky**) na ledovou tříšť.
- V případě, že hotovou zmrzlinu potřebujete uchovat několik hodin, vložte ji do mrazáku.
- Můžete zpracovanou mraženou "kořenovou" zeleninu (např. **pro přípravu polévek**, **omáček**, atd.).
- V těle nástavce na výrobu zmrzliny zůstává malá část nezpracovaných surovin; z tohoto důvodu doporučujeme zpracovávat větší dávky (cca od 50 g).

Tabulka

Následující typy zpracování považujte za příklady a za inspiraci, jejichž účelem není poskytnout návod, ale ukázat možnosti různého zpracování potravin. Čas zpracování se pohybuje v jednotkách minut a závisí na množství, druhu a kvalitě použitého ovoce.

Potravina	Příprava (mm)	Množství (kg)
ananas	oloupat, nakrájet na plátky nebo kostky	1
banány	oloupat, nakrájet na plátky nebo kostky	
broskve	odpeckovat, nakrájet na plátky / čtvrtky	
meruňky	odpeckovat, nakrájet na plátky / čtvrtky	
pomeranče	oloupat, bez jader, oddělit na stroužky nebo nakrájet na plátky	
mandarinky	oloupat, bez jader, oddělit na stroužky nebo nakrájet na plátky	
citrusy	oloupat, bez jader, oddělit na stroužky nebo nakrájet na plátky	
kiwi	oloupat, nakrájet na plátky nebo kostky	
melouny	(nejlépe nepeckový druh) oloupat, odpeckovat, nakrájet na plátky nebo kostky	
hrušky	odstranit stonky a jadra, příp. oloupat, nakrájet na plátky/ čtvrtky	
jablka	odstranit stonky a jadra, příp. oloupat, nakrájet na plátky/ čtvrtky	
švestky	odstranit stonky, nakrájet na půlky, odpeckovat	
třešně / višně	odstranit stonky, odpeckovat	
jahody	odstranit stonky, celé	
borůvky	odstranit třapiny, celé	
hrozny	odstranit třapiny, celé	
rybíz	odstranit třapiny, celé	
jogurt	kostky 30 x 30 x 30 mm	

IV. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA (OBR. 3)

Nepoužívejte drsné a agresivní čisticí prostředky! Nástavec na výrobu zmrzliny včetně veškerého příslušenství, ihned po použití umyjte v horké vodě s přídavkem saponátu (mimo spirálového podavače **X1** je možné mýt v myčce nádobí). Dbejte na to, aby dosedací plochy a těsnicí prvky byly čisté a funkční. Některé potraviny mohou určitým způsobem příslušenství zabarvit. To však nemá na funkci spotřebiče žádný vliv a není důvodem k reklamaci spotřebiče! Toto zabarvení obvykle za určitou dobu samo zmizí. Výlisky z plastu nikdy nesušte nad zdrojem tepla (např. kamna, el./plynový sporák).

Přídavný strojek skladujte řádně očištěné na suchém, bezprašném místě mimo dosah dětí a nesvéprávných osob. Pokud je těsnění opotřebované nebo poškozené nahraďte jej novým shodného typu.

Údržbu rozsáhlejšího charakteru nebo údržbu, která vyžaduje zásah do vnitřních částí spotřebiče, musí provést odborný servis! Nedodržením pokynů výrobce zaniká právo na opravu!

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

Informace k reklamaci a opravě výrobků naleznete na stránkách www.eta.cz/servis-eu.

V. EKOLOGIE

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

VI. TECHNICKÁ DATA

Hmotnost (kg) cca	0,5

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

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

HOUSEHOLD USE ONLY. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS. *Pouze pro použití v domácnosti. Neponořovat do vody nebo jiných tekutin.*	
	TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, ARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. *Nebezpečí udušení. Nepoužívejte tento sáček v kolébkách, postýlkách, kočárcích nebo dětských ohrádkách. PE sáček odkládejte mimo dosah dětí. Sáček není na hraní.*
	UPOZORNĚNÍ
	Nesmí být likvidováno společně s komunálním odpadem
	Čtěte návod k obsluze

SK – Nadstavec na výrobu zmrzliny

eta 102898030

NÁVOD NA OBSLUHU

Vážený zákazník, ďakujeme Vám za zakúpenie nášho produktu. Tento návod spolu s pokladničným dokladom a podľa možností aj s obalom a vnútorným obsahom obalu dobre uschovajte.

I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA ⚠

- Inštrukcie v návode považujte za súčasť spotrebiča a postúpte ich akémukoľvek ďalšiemu užívateľovi spotrebiča.
- Tento prídavný strojček nesmie byť používaný deťmi. Udržujte spotrebič mimo dosahu detí. Spotrebiče môžu používať osoby so zníženými fyzickými či mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadnému nebezpečenstvu.
- Deti si s prídavným strojčekom nesmú hrať.
- Nikdy nepoužívajte prídavný strojček, ak nepracuje správne, ak spadol na zem a poškodil sa. V takých prípadoch zaneste prídavný strojček do odborného servisu na preverenie bezpečnosti a správnej funkcie.
- Pred výmenou príslušenstva alebo prístupných časti, ktoré sa pri používaní pohybujú, pred montážou a demontážou, pred čistením alebo údržbou, spotrebič vypnite a odpojte od el. siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky!
- Vždy vypnite a odpojte pohonnú jednotku od napájania, ak prídavný strojček nechávate bez dozoru.
- Prídavný strojček nenechávajte v činnosti bez dozoru a kontrolujte ho po celú dobu prípravy potravín!
- Pri manipulácii s špirálovým podávačom, zvlášť pri jeho vkladaní a vyberaní z tela strojku a pri jeho čistení, postupujte opatrne, nože sú ostré. Pri nesprávnom používaní spotrebiča, ktoré nie je v súlade s návodom na obsluhu, existuje riziko poranenia.
- Ak je spotrebič v činnosti, zabráňte v kontakte s ním domácim zvieratám, rastlinám a hmyzu.
- Po skončení práce a pred každou údržbou spotrebič vždy vypnite a odpojte od elektrickej siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky.
- Prídavný strojček je určený len pre použitie v domácnostiach a pre podobné účely (v obchodoch, kanceláriách a podobných pracoviskách, v hoteloch, moteloch a iných obytných prostrediach, v podnikoch zaisťujúcich nocľah s raňajkami)! Nie je určený pre komerčné použitie!
- Prídavný strojček zložte presne podľa pokynov v návode na obsluhu, akékoľvek iné kombinácie zloženia strojčekov sú z hľadiska správnej funkcie neprípustné!

- Prídavný strojček nikdy nezostavujte na pohonnej jednotke!
- Zostavený prídavný strojček upevňujte a odnímajte len vtedy, ak je pohonná jednotka vypnutá a vidlica napájacieho prívodu odpojená od el. siete.
- Prídavný strojček nenechávajte v činnosti bez dozoru a kontrolujte ho po celú dobu prípravy potravín!
- Dlhé vlasy, voľný odev alebo doplnky a šperky môžu byt zachytené rotujúcimi časťami prídavného strojčeka. Dbajte na to, aby sa Vaše vlasy, odev a doplnky nedostali do nebezpečnej blízkosti rotujúcich časti!
- Prídavný strojček alebo jeho súčasti nezasúvajte do žiadnych telesných otvorov.
- Neprekračujte maximálnu dobu nepretržitého chodu pohonnej jednotky / robota!
- Než odoberiete prídavný strojček z pohonnej jednotky nechajte rotujúce časti celkom zastať.
- Prídavný strojček neodnímajte za chodu z pohonnej jednotky.
- Prídavný strojček používajte iba s pohonnou jednotkou / robotom určeným pre tento typ.
- Použitie iného príslušenstva môže predstavovať nebezpečenstvo pre obsluhu.
- Pred prípravou odstráňte z potravín prípadné obaly (napr. papier, PE-vrecko, a pod.).
- Ak sa spracúvané potraviny začnú zachytávať v prídavnom strojčeku, pohonnú jednotku vypnite, strojček demontujte a vyčistite.
- Nenechávajte prídavný strojček v chode, ak je násypka prázdna.
- Nikdy nevsúvajte prsty do plniaceho otvoru a nepoužívajte tiež vidličku, nôž, stierku, lyžicu apod. Na tento účel používajte iba priložený tĺčik.
- Nie je prípustné akýmkoľvek spôsobom upravovať povrch prídavného strojčeka (napr. pomocou samolepiacej tapety, fólie, a pod.)!
- Prídavný strojček používajte iba na účel, na ktorý je určený tak, ako je popísané v tomto návode. Príslušenstvo nikdy nepoužívajte na žiadny iný účel.
- VAROVANIE: Pri nesprávnom používaní prístroja, ktoré nie je v súlade s návodom na obsluhu, existuje riziko poranenia.
- Prípadné texty v cudzom jazyku a obrázky uvedené na obaloch, alebo výrobku, sú preložené a vysvetlené na konci tejto jazykovej mutácie.
- Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym používaním doplnkového príslušenstva (napr. napríklad znehodnotenie potravín, poranenie, požiar, atď.) v prípade nedodržania zhora uvedených bezpečnostných upozornení.

Upozornenie

- Dôkladne preštudujte a riaďte sa tiež bezpečnostnými pokynmi, ktoré sú uvedené v návode na obsluhu kuchynského robota alebo mlynčeku na mäso..

II. OPIS PRÍSLUŠENSTVA (OBR. 1)

X — Nadstavec na výrobu zmrzliny

X0 — telo
X1 — špirálový podávač
X2 — tesnenie
X3 — kryt s výlevkou
X4 — vtláčadlo
X5 — násypka
X6 — výmenné nadstavce (3 ks)

III. POKYNY NA OBSLUHU

Odstráňte všetok obalový materiál, vyjmite prídavný strojček a všetko príslušenstvo. Z strojčeka aj príslušenstva odstráňte všetky prípadné adhézne fólie, samolepky alebo papier.

Pred prvým použitím umyte časti, ktoré prídu do styku s potravinami, v teplej vode s prídavkom saponátu, dôkladne opláchnite čistou vodou a vytrite do sucha, prípadne nechajte oschnúť.

Odnímanie / Zostavenie

Nadstavec na výrobu zmrzliny zostavte a pripojte k hlave pohonnej jednotky podľa obrázku 1 a 2. POZOR: Skontrolujte, či je tesnenie **X2** správne uložené na svojom mieste v krytu **X3**. Na demontáž a odobratie z hlavy pohonnej jednotky postupujte opačným spôsobom. Pri odnímaní nadstavca je nutné najprv stlačiť uvoľňovacie tlačidlo.

Príprava potravín

- Nadstavec na výrobu zmrzliny je určený pre spracovanie takmer všetkých druhov ovocia (napr. **bobuľovitého / citrusového**), prípadne zeleniny alebo jogurtu.
- Ovocie alebo zeleninu dôkladne umyte.
- Odstráňte stopky / strapiny (napr. **hrozna, ríbezlí, egrešov, čučoriedok**) a vňate, ponechajte iba bobule.
- Odstráňte kôstky (napr. **u sliviek, broskýň, marhúľ, blumiek, čerešní** atď.).
- Odstráňte prípadnú silnú šupku (napr. **ananásu, melónu**).
- Citrusové plody (napr. **pomaranč, grapefruit, mandarínka, citrón**) olúpte a odstráňte bielu dužinu aj jadierka.
- Odporúčame spracovávať čerstvé a zrelé ovocie - získate tým chutnejšiu zmrzlinu.
- **Najmenej 12 — 24 hodín pred výrobou zmrzliny vždy nechajte ingrediencie hlboko zmraziť pri teplote -18 °C. POZOR:**
- **POZOR:** Nespracovávajte ihneď ovocie a zeleninu po vybratí z mrazničky! Pred spracovaním je nutné suroviny nechať “čiastočne” rozmraziť (tj. “Povoliť” pri izbovej teplote). Čas potrebný pre rozmrazenie je závislí na obsahu / pomeru vody a dužiny, stupni (tj. teploty) zmrazenia a veľkostí danej suroviny. Čím vodnatejšie suroviny (napr. **maliny, čučoriedky, melón**) tým kratší čas (asi 5 minút) a čím hutnejšie suroviny (napr. **mango, ananás, marhule**) tým dlhší čas (cca 20 minút) na rozmrazenie.
- Nezamieňajte si funkciu prídavného strojčeka = nadstavca na výrobu zmrzliny s elektrickým výrobníkom zmrzliny, ktorý používa na chladenie kompresor.
- **PO URČITEJ DOBE ZÍSKATE POUŽÍVANÍM SKÚSENOSTI, KTORÝMI DOCIELÍTE DOBRÉ VÝSLEDKY.**

Použitie

Pod výlevku umiestnite nádobku na alebo inú vhodnú nádobu na zmrzlinu. Spotrebič spustite otočením regulátora rýchlosti na MAX. Suroviny vkladajte do plniaceho otvoru postupne, aby sa zamedzilo naplneniu hrdla tela nadstavca až po horný okraj. Vtláčadlo **X4** je určené k plynulému posúvaniu surovín do priestoru špirálového podávača. Používajte ho po každom vložení jednotlivých kúskov surovín do plniaceho otvoru, nie k zatlačeniu úplne naplneného hrdla surovinami až po horný okraj. Pohľadom do plniaceho otvoru po vybratí vtláčadla vizuálne kontrolujte stav a priechodnosť špirálového podávača. Po ukončení spracovania vypnite pohonnú jednotku otočením regulátora do polohy 0 / OFF.

Oporúčanie

- Pri spracovaní sa musia suroviny homogenizovať a vystupujúca zmes musí mať charakteristickú konzistenciu zmrzliny. Ak sa vystupujúca zmes po častiach odlamuje, je surovina ešte stále veľmi zmrazená.

- Ak recept vyžaduje pridanie ďalších prísad, je nutné, aby suroviny:
  - suché a pevné (napr. cukor, strúhaný kokos, čokoláda) môžu mať pri spracovaní izbovú teplotu,
  - tvrdé (napr. oriešky, mandle, pistácie, jadrá, semená) je nutné vopred nadrviť / nasekať na jemnú konzistenciu.
  - tekuté (napr. smotana, jogurt) boli zmrazené,
  - mazľavé (napr. hrozienka, kandizované a sušené ovocie) nikdy nespracovávajte!
- Nespracovávajte ľad (tj. ľadové kocky) na ľadovú triešť.
- V prípade, že zmrzlinu potrebujete uchovať niekoľko hodín, vložte ju do mrazničky.
- Môžete spracovanú mrazenú „koreňovú“ zeleninu (napr. na prípravu polievok, omáčok, atď.).
- V tele nadstavca na výrobu zmrzliny zostává malá časť nespracovaných surovin z tohto dôvodu odporúčame spracovávať väčšie dávky (cca od 50 g).

Tabuľka

Nasledujúce typy spracovania považujte za príklady a inšpiráciu. Ich účel nie je poskytnúť návod, ale ukázať možnosti rôzneho spracovania potravín. Časy spracovania potravín sa pohybujú v rozsahu sekúnd až minút a závisí od množstva, druhu a kvality použitých plodov.

Potravina	Príprava (mm)	Množstvo (kg)
ananás	ošúpať, nakrájať na plátky / kocky	1
banány	ošúpať, nakrájať na plátky / kocky	
broskyne	bez kôstky, nakrájať na plátky / štvrtiny	
marhule	bez kôstky, nakrájať na plátky / štvrtiny	
pomaranče	ošúpať, bez jadier, nakrájať na plátky	
mandarínky	ošúpať, bez jadier, nakrájať na plátky alebo štvrtiny	
citrusy	ošúpať, bez jadier, nakrájať na plátky alebo štvrtiny	
kiwi	ošúpať, nakrájať na plátky / kocky	
melóny	najlepšie druh bez zrniek, ošúpať, odstrániť semiačka, nakrájať na plátky / kocky	
hrušky	príp. ošúpať, bez jadier, nakrájať na plátky / štvrtiny	
jablká	príp. ošúpať, bez jadier, nakrájať na plátky / štvrtiny	
slivky	rozpoliť, bez kôstky	
čerešne / višne	odstráňte stonku, ponechať celé, bez kôstky	
jahody	odstráňte stonku, ponechať celé	
čučoriedky	odstráňte stonku, ponechať celé	
hrozno	odstráňte stonku, ponechať celé	
ríbezle	odstráňte stonku, ponechať celé	
jogurt	kocky 30 x 30 x 30 mm	

IV. ČISTENIE A ÚDRŽBA (OBR. 3)

Nepoužívajte drsné a agresívne čistiace prostriedky! Nadstavec na výrobu zmrzliny vrátane všetkého príslušenstva, po použití ihneď umyte v horúcej vode s prídavkom saponátu (je možné umývať v umývačke riadu, okrem špirálového podávača **X1**). Dbajte na to, aby dosadacie plochy boli čisté a funkčné. Niektoré potraviny môžu príslušenstvo určitým spôsobom zafarbiť.

To však nemá na funkciu spotrebiča žiadny vplyv a nie je dôvodom na reklamáciu spotrebiča! Toto zafarbenie obvykle po určitom čase samo zmizne. Výlisky z plastu nikdy nesušte nad zdrojom tepla (napr. kachle, elektrický/plynový sporák). Strojček skladujte riadne očistený na suchom, bezprašnom mieste mimo dosah detí a nesvojprávnych osôb. Ak je tesnenie opotrebované alebo poškodené nahraďte je novým zhodného typu.

Údržbu rozsiahlejšieho charakteru alebo údržbu, ktorá vyžaduje zásah do vnútorných častí spotrebiča, musí vykonať iba špecializovaný servis!
Nedodržaním pokynov výrobcu zaniká právo na opravu!
Kontakt na výrobca: info@eta.cz
Prípadné ďalšie informácie o spotrebiči a servisnej sieti získate na infolinke +420 545 120 545 alebo na internetovej adrese www.eta.sk. Informácie k reklamácii a oprave výrobkov nájdete na stránkach www.eta.cz/servis-eu.

V. EKOLÓGIA

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

VI. TECHNICKÉ ÚDAJE

Hmotnosť po (kg) asi 0,5

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

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

HOUSEHOLD USE ONLY. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS.
Len na použitie v domácnosti. Neponárať do vody alebo iných tekutín.

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

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

UPOZORNENIE

Nesmie byť likvidované spoločne s komunálnym odpadom

Čítajte návod na obsluhu

EN – Attachment for ice-cream

eta 102898030

INSTRUCTIONS FOR USE

Dear customer, thank you for purchasing our product. Keep this instruction for use and cash receipt (if possible, including the package and its interior) for further reference.

I. SAFETY WARNING

- Consider the instructions for use as a part of the appliance and pass them on to any other user of the appliance.
- This appliance must not be used by children. Keep the device out of reach of children. The device may be used by persons with reduced physical or mental abilities or lack of experience and knowledge only if they are under supervision or they have been instructed about using the appliance safely and understand the potential dangers. Children must not play with the appliance.
- Never use the extra attachment if it is not working properly, if it fell to the ground and got damaged. In such cases take the extra attachment to a specialized service to check its safety and proper function.
- Always unplug the appliance from power supply if you leave it unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- Before replacing accessories or accessible parts, which move during operation, before assembly and disassembly, before cleaning or maintenance, turn off the appliance and disconnect it from the mains by pulling the power cord from the power socket!
- If leaving the extra attachment unsupervised, always switch off and disconnect the drive unit from the mains.
- When handling the appliance, especially during installation of Spiral feeder and cleaning, please proceed carefully – the cutting blades are sharp. Injury is imminent if the appliance is used contrary to the operation manual.
- When the appliance is in operation, prevent pets, plants or insects to get in contact with it.
- After finishing work and before cleaning, always switch off the appliance and disconnect it from power supply by taking the power cord connector out of the electric socket.
- The extra attachment is intended for home use and similar (in shops, offices and similar workplaces, in hotels, motels and other residential environments, in facilities providing accommodation with breakfast). It is not intended for commercial use!
- Do not leave the appliance in operation without supervision and supervise it for the entire time that food is being prepared!
- It is not allowed to modify the surface of the appliance in any way (e.g. using a selfadhesive wallpaper, foils, etc.)!

- Before preparation, remove possible packages from food (e.g. paper, a PE bag, etc.).
- Use the appliance only with accessories designed for this model. The use of other accessories may present a danger for the user.
- Do not turn on the appliance without any ingredients inside!
- Do not insert accessories into any body cavities.
- Do not exceed the maximum continuous operating time of the appliance, see table!
- Due to safety it is not possible to change the attachments while the drive unit is in operation.
- When assembling the extra attachment, follow the instructions for use carefully. In order to ensure proper functioning, any other way of assembling the extra attachment is not permissible!
- Long hair, loose clothes or accessories and jewellery can get caught by the rotating parts of the extra attachment. Make sure that your hair, clothes and accessories do not get into dangerous vicinity to the rotating parts!
- Never insert your fingers into the filling opening and do not use a fork, knife, spatula, spoon, etc. Use only the supplied pusher for this purpose.
- Before removing the extra attachment from the drive unit, allow the rotating parts to stop completely.
- If the processed foods start to stick to the accessories, turn off the appliance and carefully clean the accessories (e.g. with a spatula).
- Only use the appliance with original accessories from the manufacturer.
- Use this appliance only for the purpose for which it was designed as specifi ed in this user‘s manual. Never use the appliance for any other purpose.
- WARNING: There is a risk of injury in case of incorrect use (not in accordance with the manual) of the appliance.
- Never use the appliance for any other purpose than for that described in these instructions for use!
- The producer does not undertake any responsibility for damage caused by improper use of the appliance and the accessories (e.g. food deterioration, injury by knife edge, fire, etc.) and its does not cover the appliance in the case of failure to comply with the safety warning above.

Attention

- Read and follow the safety instructions in the manual to the optional attachment and kitchen machine or the meat mincer.

II. DESCRIPTION OF THE ACCESSORIES (FIG. 1)

X – Attachment for ice-cream

X0 – maker body
X1 – spiral feeder
X2 – sealing
X3 – cover with outlet (3 pcs.)
X4 – pusher
X5 – hopper
X6 – interchangeable dies (3 pcs.)

III. OPERATING INSTRUCTIONS

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

Removing / Assembling

Assemble the Attachment for ice-cream and mount it on the driving unit head according to Figure 1 and 2. Warning: Check whether the sealing **X2** is put properly on its place in the cover with outlet **X3**. Apply reverse procedure to disassemble and remove the Attachment for ice-cream from the driving unit head. When or removing the adapter, you have to push the release button first.

Preparing the food

- The attachment for ice-cream is designed for processing almost all types of fruit (e.g. **berries / citrus**), or vegetables, or yogurt.
- Carefully wash the fruit or vegetables.
- Remove any stems (stalks e.g. **grapes, currents, gooseberries, blueberries**) and leaves, leave only the berries.
- Remove any pits (e.g. **plums, peaches, apricots, cherries** etc.).
- Remove any thick peel (e.g. **pineapple, melon**).
- Peel citrus fruit (e.g. **oranges, grapefruit, satsumas, lemons**) and remove the white pulp and seeds.
- We recommend processing fresh and ripe fruit – you will get tastier ice-cream.
- Cut the ingredients into pieces that fit into the opening of the hopper.
- **At least 12 - 24 hours prior to making ice-cream, deep-freeze the ingredients at temperature of -18 °C.**
- **ATTENTION:** Do not process the fruit and vegetables immediately after taking them out of the freezer! Prior to processing, let the ingredients thaw “partially” (i.e. unfreeze at room temperature). The time required for thawing depends on the content / ratio of water and pulp, the temperature of freezing and the size of the ingredient. The more watery the ingredient is (e.g. **raspberries, blueberries, melon**), the shorter the time is needed (about 5 minutes). The thicker the ingredient is (e.g. **mango, pineapple, apricots**), the longer the time (about 20 minutes) of thawing is.
- Do not confuse the function of the attachment = frozen dessert maker with electric ice-cream maker which uses a compressor for cooling.
- **AFTER SOME TIME, YOU WILL GET EXPERIENCE WITH THE USE OF THE ICE CREAM MAKER THAT WILL LEAD TO GOOD RESULTS.**

Use

Place a stainless bowl or another suitable container to catch the ice-cream maker. Put the appliance into operation by turning the speed dial at MAX. Put the food in the hopper one by one to prevent overfilling the ice-cream maker chute to the top. The pusher **X4** is intended for continuous pushing the food to the auger’s reach. Use the pusher after each piece of food is inserted in the feed chute, not for pushing just after the chute is completely full to the top edge. If you look inside the feed chute opening after removing the pusher, you can visually check the auger condition and clearness. After finishing processing, turn off the appliance press by turning the dial to position 0 / OFF.

Recommendation

- Do not confuse the function of the attachment = frozen dessert maker with electric ice-cream maker which uses a compressor for cooling.

- The ingredients have to be homogenised during processing and the output mixture must have the typical consistency of ice-cream. If the output mixture breaks apart, the ingredients are frozen too much.
- If the recipe requires an addition of other ingredients, the ingredients must be:
  - dry and solid (e.g. sugar, grated coconut, chocolate) may have a room temperature for processing
  - hard (e.g. nuts, almonds, pistachios, seeds) must be crushed/chopped to fine consistency prior to processing
  - liquid (e.g. cream, yogurt) must be frozen
  - sticky (e.g. raisings, candied and dried fruit) – never process!
- Do not process ice (i.e. ice cubes) to make crushed ice.
- If you need to store the prepared ice-cream for several hours, place it in the freezer.
- You can prepare frozen "root" vegetables (e.g. for the preparation of soups, sauces etc.).
- Small amounts of unprocessed ingredients remain in the body of the maker, therefore we recommend processing larger quantities (starting at 50 g).

Table

Please consider the following cooking tips as examples and as inspiration. Their purpose is not to be a complete guide, but to demonstrate the possibilities of various food preparation methods. The times of food processing are only approximate and they range from seconds to minutes.

Food	Preparation (mm)	Amount (kg)
pineapple	peel, cut to slices	1
bananas	peel, cut to slices	
peaches	cut to slices / quarters cut to halves (without pit)	
apricots	cut to slices / quarters (without pit)	
oranges	peel, cut to slices	
tangerine	cut to slices / quarters	
citrus fruit	cut to slices / quarters	
kiwi	peel, cut to slices	
watermelon	(best is the kind without pits), peel, pit, cut to slices	
pears	remove the stalk, event. peel, cut to slices/quarters	
apples	remove the stalk, cut to slices / quarters	
plums	remove the stalk, cut to halves (without pit)	
cherries / wild cherries	remove the stalk, cut (without pit)	
strawberries	cut to slices, possibly whole	
blueberries	remove the stalk, whole	
grapes	remove the stalk, whole	
currant	remove the stalk, whole	
yoghurt	cubes 30 x 30 x 30 mm	

IV. CLEANING AND MAINTENANCE (FIG. 3)

Do not use abrasive and aggressive cleaning agents!

Ice-cream maker and including all accessories immediately after use in hot water with detergent (can be washed in a dishwasher, except for the spiral feeder **X1**). Take care that the binding surfaces and the sealing elements are functional. Some foods may stain the accessories in a certain way. This however has no effect on the operation of the appliance and is not cause for a claim or complaint regarding the appliance! After some time this staining usually goes away by itself. Never dry plastic moulded parts above a heat source (e.g. fire stove, electric/gas stove). Store the appliance thoroughly cleaned in a dry, dust-free location that is out of reach of children and incapacitated persons. If sealing is worn out or damaged, replace it with a new one of a similar type.

More extensive maintenance or maintenance requiring intervention in the inner parts of the appliance must be carried out by professional service! Failure to comply with the instructions of the manufacturer will lead to expiration of the right to repair!

Manufacturer contact: info@eta.cz

The information regarding warranty and product repairs you can find on the website www.eta.cz/servis-eu.

V. ENVIRONMENT

Printed signs of materials used for manufacture, packing, components and accessories, as well as their recycling, are on all the pieces if their dimensions enable it. The symbols on the product or in the accompanying documentation mean that the used electric or electronic products must not be disposed together with municipal wastes. Please, hand them over to the collection points designed for their correct disposal, where they will be accepted free of charge. By correct disposal of this product you can help to preserve valuable natural resources and help to prevent possible negative impacts to the environment and to human health, which could be the results of incorrect waste disposal. For further details ask the municipal authorities or the nearest collecting point. Penalties can be charged for incorrect disposal of such wastes, according to national regulations.

VI. TECHNICAL DATA

Weight (kg) about	0.5

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

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

HOUSEHOLD USE ONLY. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS.	
	TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, ARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.
	WARNING
	It is not allowed to dispose it together with communal waste
	Please read the instructions manual

HU – Jégkrém elkészítéséhez való tartozék

eta 102898030

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

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

I. BIZTONSÁGI RENDELKEZÉSEK

- Az útmutató utasításait tekintse a készülék tartozékaként és juttassa el azt a készülék bármilyen további felhasználójának.
- A készüléket nem használhatják gyerekek! A készüléket nem használhatják felügyelet nélkül olyan személyek, akik alacsonyabb fizikai és szellemi képességekkel rendelkeznek, vagy akiknek nincs tapasztalatuk és nem ismerik a használati utasításokat, kizárólag abban az esetben használhatják, ha a készülékek használatáról írt utasításokat és a lehetséges veszélyeket megértik!
- A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel!
- Ne használja a kiegészítő tartozékot, ha nem működik helyesen, ha leesett és megsérült. Ilyen esetekben adja át a kiegészítő tartozékot szakszervizi vizsgálatokra, annak biztonsága és helyes működése ellenőrzése céljából.
- Mindig válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha a készülék felügyelet nélkül marad, továbbá annak beszerelése, leszerelése vagy tisztítása előtt.
- A készüléket ne hagyja felügyelet nélkül és az ételkészítés teljes ideje alatt ellenőrizze!
- A tartozékok vagy hozáférhető részek kicserélése előtt, amelyek működés közben mozognak, beszerelés és szétszerelés előtt, tisztítás vagy karbantartás előtt, a készüléket kapcsolja ki és húzza ki a tápkábel dugójának kihúzásával az aljzatból!
- A tartozékok használatánál, első sorban a orsós adagoló elhelyezésénél, eltávolításánál, vagy tisztításánál legyen nagyon óvatos, mert a vágópenge élesek! Nem megfelelő használat esetén, mely a használati utasításokban leírtakkal nem egyezik meg, sérülés veszély léphet fel!
- A készülék működése közben kerülje a készülék és az otthoni állatok, virágok, vagy rovarok közötti kontaktust!
- A munka befejezése után és karbantartás előtt mindig válassza le a készüléket az el.hálózatról a csatlakozó vezeték villásdugója el.dugaszolóaljzatból történő kihúzásával.
- Mindig kapcsolja le a készüléket a hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja.
- Az előkészítés előtt távolítsa el az élelmiszerekről azok esetleges csomagolását (pl. papírt, PE- zacskókat stb.).

- A készüléket csak erre a típusra szánt tartozékokkal használja. Más tartozékok használata veszély kockázatát hordozza a kezelőszemélyre.
- A tartozékokat ne szúrja semmilyen testnyílásba.
- Ne lépje túl a készülék szünetmentes működtetésének maximum idejét, lsd táblázat!
- A kiegészítő tartozékot pontosan a kezelési útmutató utasításai szerint állítsa össze, bármilyen más összeállítási kombináció a helyes működés szempontjából nem megengedett!
- Soha se szúrja az ujját a töltőnyílásba és ne használjon otvoru villát, kést, kanalat stb. Erre a célra csakis a tartozék adagolócsonkot használja.
- Az összeállított kiegészítő tartozékot csak akkor helyezze fel vagy vegye le, ha a meghajtóegység kikapcsolt állapotban van és a csatlakozóvezeték villásdugója nincs rákapcsolva az el.hálózatra.
- Hosszú hajját, bő öltözékét vagy annak tartozékait és ékszereit a kiegészítő tartozék forgó részei elkaphatják. Ügyeljen arra, hogy az Ön haja, öltözéke és annak tartozékai ne kerüljenek a forgó alkatrészek veszélyes közelébe!
- Mielőtt levenné a kiegészítő tartozékot a meghajtóegységről, hagyja annak mozgásban levő forgó részeit teljesen leállni.
- A készüléket csak eredeti tartozékkal használja a gyártótól.
- A készüléket csak arra célra használja, amire szánva van, és ahogy a használati útmutatóban le van írva. A készüléket soha se használja más célra.
- FIGYELEM: olyan készülék használata, amely nem egyezik meg a használati utasítással, esetén a sérülés veszély léphet elő.
- A csomagoláson, illetve a készüléken található esetleges idegen nyelvű szövegek és képek magyarázata és fordítása a nyelv mutációjának végén található
- Gyártócég nem vállal felelősséget a készülék és annak tartozékai helytelen használatából eredő károkért (pl. élelmiszerek tönkremenetele, a kés által okozott sérülések, tűzesetek stb.) és nem garanciaköteles a fenti biztonsági figyelmezetések be nem tartása esetén.

Figyelmeztetés

- Figyelmesen olvassa el és tartsa be a biztonsági utasításokat, amelyek a tartozékot és konyhai robot vagy húsdaráló használati utasításában találhatóak!

II. A KÉSZÜLÉK TARTOZÉKOK LEÍRÁSA (1. ÁBRA)

X – Jégkrém elkészítéséhez való tartozék

X0 – fagylaltgép teste
X1 – orsós adagoló
X2 – tömítés
X3 – fedél + kiöntő
X4 – töltőeszköz
X5 – beöntő
X6 – cserélhető lap (3 db)

III. ELŐKÉSZÍTÉS A HASZNÁLATRA

Első lépésben távolítsa el az összes csomagoló anyagot, vegye ki a tartozékokat. Majd távolítson el a tartozékokról minden fóliát, matricát és papírt. Első használat előtt mossa el azokat a részeket, amelyek az élelmiszerekkel érintkeznek, használjon enyhén mosogatószeres vizet. Utána alaposan öblítse el a gépet langyos vízzel, törölje el, vagy hagyja megszáradni.

Eltávolításánál / Összeállítás

A Jégkrém elkészítéséhez való tartozék **X** a meghajtó egység fején, az 1 és 2 ábra szerint szerelje össze! FIGYELEM: Ellenőrizze, hogy a tömítés **X2** rendben a helyén van az fedél **X3** . Szétszerelésnél és a meghajtó egység fejéről való eltávolításnál ellenkező sorrendben járjon el!

Élelmiszerek előkészítése

- A fagylaltkészítő szinte mindenféle gyümölcs (pl. **bogyós, vagy citrusféle**), esetleg zöldség, valamint joghurt feldolgozására alkalmas.
- A gyümölcsöt és a zöldséget feldolgozás előtt alaposan mossa meg!
- Távolítsa el a szárakat (pl. **szőlő, ribizli, vagy egres esetén**), csak a bogyókat hagyja meg!
- Távolítsa el a magokat (pl. **szilva, barack, bluma, cseresznye esetén**)!
- Távolítsa el az esetleges vastag héjat (pl. **ananász, dinnye**)!
- A citrusféléket (pl. **narancs, grépfruit, mandarin, citrom**) hámozza meg és távolítsa el belőlük a fehér rostokat és magokat!
- Javasoljuk, hogy friss és érett gyümölcsöket használjon – így finomabb fagylaltot kaphat!
- A hozzávalókat vágja össze kisebb darabokra, akkorára, hogy a beöntőbe beleférjenek!

- **Legalább 12 - 24 órával a fagylalt elkészítése előtt fagyasza le a hozzávalókat -18 °C-os hőmérsékleten!**

- **FIGYELEM:** Ne dolgozza fel a hozzávalókat azonnal, miután kivette azokat mélyhűtőből! Feldolgozás előtt hagyja a hozzávalókat félig (szobahőmérsékleten) kiolvadni! A kiolvasztási idő a hozzávalók víz/rost tartalmától, fagyasztási fokozattól, valamint a hozzávaló méretétől függ. Minél vizesebb a gyümölcs (pl. **málna, áfonya, dinnye**), annál rövidebb ideig (kb. 5 perc) tart a kiolvasztása, töményebb gyümölcsök (**mangó, ananász, barack**) esetén hosszabb idő szükséges (kb. 20 perc) ehhez.
- Ne cserélje ki a kiegészítő gép – fagylaltkészítő – funkcióját elektromos fagylaltkészítőre, olyanra amely hűtéshez való kompresszorral felszerelt!
- **IDŐVEL MEGTAPASZTALJA A KÉSZÜLÉK MŰKÖDÉSÉST, AMINEK KÖSZÖNHETŐEN ÉLVEZETESEBB ÉS JOBB EREDMÉNYEKET PRODUKÁLHAT!**

Használat

A gyümölcsöket először vágja össze kisebb darabokra, hogy beleférjenek a beöntőbe! A fagylaltgép alá helyezzen egy rozsdamentes edényt, vagy más megfelelő tálat, amelybe majd beleesnek a jégkrém! A tápkábel dugóját dugja be a hálózati aljzatba. A készüléket indítsa el a sebességszabályzó eltekerésével a MAX. A hozzávalókat folyamatosan helyezze a töltőlyukba azért, hogy a prés testének a töltőlyuka ne töltődjön fel teljesen a felső végig. A töltőeszközt X4 a spirál adagolóba való hozzávalók folyamatos adagolásához tervezték. Használja a töltőeszközt a töltő lyukba történő minden kisebb adag elhelyezése után, ne akkor, amikor már a hozzávalóktól teljesen eltömődött a töltőlyuk. A töltőeszköz eltávolítása után mindig ellenőrizze rápillantással, hogy a töltőlyukban lévő hozzávalók mennyisége megfelelő-e, illetve hogy a spirál adagoló helyzete optimális. A feldolgozás befejezése után kapcsolja ki a citrus gyümölcsprést a sebességszabályzó 0 / OFF helyzetbe állításával.

Jótanácsok

- Nagyobb mennyiségű gyümölcslé nyeréséhez a puha élelmiszereket lassan nyomja csak le.
- A lé kisebb rost darabokat, vagy magokat tartalmazhat, amelyek átszűrődhetnek a szitán.
- A legtöbb vitamin megőrzéséhez a kész gyümölcslevet minél előbb fogyassza el.
- Abban az esetben, ha a gyümölcslevet néhány órára tárolnia kell, helyezze azt hűtőszekrénybe. A gyümölcslé jobban tárolható, ha ahhoz néhány csepp citromlevet ad.
- A gyermekek részére a gyümölcslevet azonos mennyiségű vízzel hígítsa fel.
- Nagyobb mennyiségű nyersanyag feldolgozása esetén, javasoljuk a szűrőről folyamatosan eltávolítani a ráülepedett pépet.

Táblázata

A következő feldolgozási tippeket vegye példának és inspirációnak. A céljuk nem a teljes útmutatás, hanem a különböző feldolgozási lehetőségek bemutatása. Az élelmiszerek feldolgozási ideje csak közelítő értékű és másodperces valamint perces terjedelemben mozog.

Alapanyag	Előkészítés (mm)	Mennyiség (kg)
ananász	héját leszedni, szeletekre vágni vagy kockákra	1
banán	héját leszedni, szeletekre vágni vagy kockákra	
őszibarack	szeletekre / negyedekre vágni, maggal anélkül	
sárgabarack	szeletekre / negyedekre vágni, maggal anélkül	
narancs	héját leszedni, szeletekre vágni	
mandarin	héját leszedni, szeletekre vágni	
citrusfélék	héját csíkokra vágni	
kiwi	héját csíkokra vágni vagy kockákra	
dinnye	(legjobb a mag nélküli fajta), héját leszedni, kimagozni, szeletekre vágni vagy kockákra	
körte	esetleg a héját leszedni, szeletekre /negyedekre vágni	
alma	szeletekre / negyedekre vágni	
szilva	félbe vágni, maggal, vagy anélkül	
cseresznye / meggy	nem kell vágni, maggal vagy a nélkül, maggal anélkül	
eper	egész	
áfonya	egész	
szőlő	egész	
piros ribiszke	egész	
joghurt	méretű kockákra kb. 30 x 30 x 30 mm	

IV. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS (3. ÁBRA)

Ne használjon karcos és agresszív tisztítószereket! A citrusprés teste **X** enyhén mosószeres, nedves ruhával mossa el! A többi tartozékot közvetlenül azok használata után mossa le forró, szappanos vízben, öblítse le tiszta vízzel és törölje szárazra. Az **X1** orsós adagoló kivételével a mosogatógépben moshatók. Figyeljen arra, hogy minden felület tiszta és működőképes legyen. Néhány élelmiszer a tartozékokat megfestheti. Ennek azonban a készülék működésére nincs hatása és nem ok a készülék reklamációjára! Ez a elszineződés általában bizonyos idő után magától eltűnik. A műanang öntvényeket soha se szárítsa hőforrás fölött (pl. fűtőtest, gáz- / illanytűzhely). A készüléket rendesen megtisztítva száraz, pormentes helyen gyerekektől és nem önellátó személyektől távol tartsa. Amennyiben az jelű tömítés elhasználódott vagy megrongálódott cserélje azt ki újra azonos típusúra.

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

A gyártó elérhetősége: info@eta.cz

A garanciával és a termékjavítással kapcsolatos információkat a www.eta.cz/servis-eu weboldalon találja.

V. ÖKOLÓGIA

Amennyiben annak méretei megengedik, minden darabon feltüntetésre kerülnek nyomtatásban a csomagoláshoz, alkatrészekhez és tartozékokhoz felhasznált anyagok, valamint az újrahasznosításukra vonatkozó információk. A feltüntetett szimbólumok a terméken vagy a kísérő dokumentáción azt jelentik, hogy a használt elektromos vagy elektronikus termékek nem semmisíthetők meg a háztartási hulladékkal együtt.
A termék helyes megsemmisítése érdekében a használni már nem kívánt készüléket adja le az arra kijelölt gyűjtőtelepen, ahol bevételük térítésmentes. A termék előírásszerű megsemmisítésével segíti megőrizni az értékes természeti forrásokat, valamint segít kiküszöbölni a hulladékok helytelen megsemmisítéséből esetlegesen eredő negatív környezeti és egészségügyi hatásokat. További részletes információkat a helyi önkormányzati hivatalban, vagy a legközelebbi hulladékgyűjtő telepen kérhet. A hulladékot helytelenül megsemmisítő felhasználóra a nemzeti jogszabályozással összhangban büntetés róható ki.

VI. MŰSZAKI ADATOK

A tömege (kg) kb.	0,5

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

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

HOUSEHOLD USE ONLY. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS. *Kizárólag háztartási használatra alkalmas. Ne merítse vízbe vagy más folyadékba.*	
 	TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, ARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. *Fulladásveszély. Tartsa a PE zacskót gyermekektől elzárt helyen. A zacskó nem játékszer. Ne használja ezt a zacskót bölcsőkben, kiságyakban, babakocsikban, vagy gyerek járókákban.*
	FIGYELMEZTETÉST
	Nem szabad a háztartási hulladékkal együtt megsemmisíteni!
	Olvassa el a használati utasítást

PL – Przystawka do robienia lodów

eta 102898030

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Drogi Kliencie, dziękujemy za zakupienie naszego produktu. Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji wraz z paragonem i w miarę możliwości z opakowaniem i zawartością opakowania.

I. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Wskazówki w instrukcji obsługi należy uważać za część urządzenia i przekazać innemu użytkownikowi urządzenia.
- To urządzenie nie może być używane przez dzieci. Urządzenia mogą być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej lub umysłowej lub z niedostatecznym doświadczeniem i wiedzą, jeżeli są one pod nadzorem lub zostały poinstruowane na temat używania urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją potencjalnemu zagrożeniu. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- Nigdy nie należy używać urządzenia dodatkowego, jeżeli nie działa prawidłowo, upadło na ziemię i zostało uszkodzone. W takich przypadkach, należy odnieść urządzenie dodatkowe do serwisu w celu sprawdzenia bezpieczeństwa i sprawności.
- Przed wymianą urządzenia dodatkowego i dostępnych części, które poruszają się podczas użytku, przed montażem i demontażem, przed czyszczeniem lub konserwacją i po zakończeniu, napęd potrzeba wyłączyć i odłączyć od sieci przez wyciągnięcie wtyczki przewodu z zasilania!
- Zawsze należy odłączyć urządzenie od zasilania, jeśli jest pozostawione bez opieki, przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy i kontroluj przez cały czas przygotowywania soków!
- Zachowaj ostrożność podczas montażem i demontażem podajnik ślimakowy, przed przystąpieniem do konserwacji lub czyszczenia lub po zakończeniu pracy bądź ostrożny nóże jest bardzo ostry.
- Podczas pracy urządzenia należy zapobiegać, aby zwierzęta i owady nie miały dostępu do urządzenia.
- Po pracy i przed każdą konserwację, należy urządzenie wyłączyć i odłączyć od sieci, wyciągając wtyczkę z gniazdka.
- Produkt przeznaczony jest do stosowania w gospodarstwach domowych i podobnych miejscach (sklepy, biura i podobne miejsca pracy, hotele, motele i inne środowiska mieszkalne, w firmach świadczących usługi noclegowe ze śniadaniem)! Nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego!
- Przed przygotowaniem należy usunąć z żywności opakowania (np. papier, torby PE, itp.).
- Nie włączaj urządzenia bez włożonych składników!

- Z urządzenia należy korzystać wyłącznie wraz z wyposażeniem przeznaczonym do tego typu. Korzystanie z innego wyposażenia może stanowić niebezpieczeństwo dla obsługi.
- Nie wsuwaj wyposażenia do żadnych otworów w ciele.
- Nie przekraczaj maksymalnego czasu ciągłej pracy urządzenia, por. tabela!
- Nigdy nie wsuwaj palców do otworu wsypowego i nie używaj widelca, noża, łopatki, łyżki itp. Do tego celu użuywaj wyłącznie dostarczonego popychacza.
- Aby zapewnić bezpieczeństwo, nie należy wymieniać nasadek roboczych w trakcie pracy jednostki napędowej.
- Długie włosy, luźne ubrania lub dodatki i biżuteria mogą być uchwycone przez części obrotowe urządzenia dodatkowego. Bądź ostrożny, aby Twoje włosy, odzież i dodatki, nie dostały się zbyt blisko części wirujących!
- Urządzenia dodatkowego nie wolno zdejmować podczas pracy napędu.
- Przed każdym podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej, upewnij się, że regulator jest w położeniu 0 (wyłączony).
- Zanim zdejmiesz urządzenie dodatkowe z napędu poczekaj aż części rotujące zatrzymają się zupełnie.
- Z urządzenia należy korzystać wraz z oryginalnym wyposażeniem producenta.
- Nigdy nie używaj urządzenia do innych celów niż te, do których jest przeznaczony oraz w sposób opisany w niniejszej instrukcji. Nigdy nie używaj urządzenia do żadnych innych celów.
- Nigdy nie należy używać urządzenia do innych celów niż, dla których jest przeznaczone, oraz opisane w niniejszej instrukcji!
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane przez niewłaściwe traktowanie urządzenia (np. pogorszenie jakości żywności, poranienia o ostrza tarki do rozdrabniania) i nie ponosi odpowiedzialności za dotyczące urządzenia w przypadku nieprzestrzegania wyżej przedstawionych zasad bezpieczeństwa.

Uwaga

- Dodatkowe informacje na temat bezpieczeństwa znajdują się w instrukcji obsługi robota kuchennego lub maszynce do mielenia mięsa, do którego przeznaczona jest nasadka.

II. OPIS WYPOSAŻENIA (RYS. 1)

X – Przystawka do robienia lodów
X0 – korpus maszynki do lodów
X1 – podajnik ślimakowy
X2 – uszczelnienie
X3 – osłona + wypustka
X4 – popychacz
X5 – miska załadowcza
X6 – wymienne przystawki (3 szt.)

II. PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

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

Wyjmowanie / Zestawienie
Przystawka do robienia lodów **X** złożyć i podłączyć do głowicy bloku napędowego, jak pokazano na rysunku 1 i 2. UWAGA: Upewnij się, że uszczelka **X2** jest prawidłowo położona na swoim miejscu w osłona **X3**. Podczas demontażu i usunięcia z głowicy bloku napędowego postępować w odwrotny sposób.

Podczas wyjmowania końcówki potrzeba najpierw nacisnąć przycisk zwalniający.

Przygotowanie owoców i warzyw

- Przystawka do robienia lodów jest przeznaczona do przetwarzania prawie wszystkich rodzajów owoców (np. **jagodowych / cytrusowych**) lub warzyw czy jogurtu.
- Owoce lub warzywa dokładnie umyć.
- Usunąć ogonki (szypułki np. **winogron, porzeczek, agrest, jagód**) i nać, pozostawiając tylko owoce.
- Usunąć pestki (np. **śliwki, brzoskwinie, morele, wiśnie** itp.).
- Usunąć grubą skórę (np. **ananas, arbuz**).
- Owoce cytrusowe (np. **pomarańcza, grejpfrut, mandarynka, cytryna**) obłupać ze skórki i usunąć biały miąższ i pestki.
- Zaleca się przetwarzać owoce świeże i dojrzałe – lody są wtedy smaczniejsze.
- Składniki wcześniej pokroić na kawałki, które zmieszczą się do leja wlotowego.
- **Co najmniej 12 do 24 godzin przed produkcją lodów należy składniki głęboko zamrozić w temperaturze -18 °C.**
- **UWAGA:** Nie przerabiać owoców i warzyw zaraz po wyjęciu z zamrażarki! Przed przetworzeniem składniki potrzeba „częściowo" rozmrozić (to znaczy pozostawić chwilę w temperaturze pokojowej). Czas wymagany do rozmrażania jest zależny od objętości / zawartości wody i miąższu, stopnia (to znaczy temperatury) zamrożenia i wielkości składnika. Im bardziej wodniste owoce (np. **malina, borówka, arbuz**), tym krótszy czas (około 5 minut), a im gęstsze owoce (np. **mango, ananas, morele**), tym dłuższy czas (około 20 minut) rozmrażania.
- Nie należy mylić funkcji maszynki dodatkowej = maszynki do robienia lodów z elektryczną maszyną do lodów wykorzystującą do chłodzenia sprężarki.
- **PO PEWNYM CZASIE UZYSKASZ DOŚWIADCZENIE, DZIĘKI KTÓREMU BĘDZIESZ MIEĆ RÓWNIEŻ DOBRE REZULTATY.**

Użycie

Pod maszynki do robienia lodów umieścić miskę ze stali nierdzewnej lub inny odpowiedni pojemnik, gdzie będzie spadać pulpa. Wsuń wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka elektrycznego. Uruchom urządzenie poprzez przekręcenie regulatora prędkości na MAX. Składniki wkładać do otworu stopniowo, aby nie dopuścić do napełnienia szyjki urządzenia aż do górnej krawędzi. Popychacz **X4** jest przeznaczony do przesuwania składników do przestrzeni podajnika spiralnego. Używać go przy każdym włożeniu poszczególnych kawałków składników do otworu, ale nie naciskać składników w całkowicie wypełnionej szyjce aż do górnej krawędzi. Patrząc w otwór do napełniania po wyjęciu popychacza potrzeba sprawdzić wzrokowo stan i drożność podajnika ślimakowego. Po zakończeniu pracy wyłącz urządzenie poprzez przekręcenie regulatora na pozycję 0 / OFF.

Zalecenia

- Składniki trzeba podczas przetwarzania homogenizować, końcowa mieszanina musi mieć charakterystyczną konsystencję lodów. Jeżeli końcowa mieszanina łamie się, surowiec jest jeszcze bardzo zamrożony.
- Jeżeli przepis wymaga dodawania innych składników, konieczne jest, aby składniki:
  • suche i stałe (np. **cukier, wiórki kokosowe, czekolada**) mogą mieć podczas przetwarzania temperaturę pokojową,

• twarde (np. **orzeszki, migdały, pistacje, orzechy, nasiona**) powinny być wstępnie rozdrobnione / posiekane na delikatną konsystencję,
• płynne (np. **śmietana, jogurt**) były zamrożone, lepkie (np. **rodzynki, kandyzowane i suszone owoce**) nigdy nie przetwarzać!
- Nie przetwarzać lodu (tj. **kostek lodu**) na kruszony lód!
- Jeśli gotowe lody trzeba przechowywać kilka godzin, należy je umieścić w zamrażarce.
- Można przetwarzać mrożone warzywa „korzeniowe" (np. do przygotowania zup, sosów itp.).
- W korpusie maszynki do lodów pozostaje niewielka ilość surowców; w związku z tym zaleca się, aby przetwarzać większe dawki (około 50 g).

Tabelka
Następujące rady powinny być traktowane, jako przykłady i inspiracja, ich celem nie jest instruowanie, ale pokazanie różnych możliwości przetwarzania żywności. Czasy przygotowania (przetwarzania) żywności są jedynie orientacyjne i są w jednostkach sekund i minut.

Surowiec	Przygotowanie (mm)	Ilość (kg)
Ananas	Obrać, pokroić w plasterki lub na kostki	1
Banany	Obrać, pokroić w plasterki	
Brzoskwinie	Pokroić w plasterki / na ćwiartki, bez pestki	
Morele	Pokroić w plasterki / na ćwiartki, bez pestki	
Pomarańcze	Obrać, pokroić w plasterki	
Nektarynki	Obrać, pokroić w plasterki / na ćwiartki, bez pestki	
Owoce cytrusowe	Obrać, pokroić w plasterki / na ćwiartki	
Kiwi	Obrać, pokroić w plasterki lub na kostki	
Arbuzy	Najlepiej bezpestkowe, obrać, wydrylować, pokroić w plasterki lub na kostki	
Gruszki	Obrać, pokroić w plasterki/ na ćwiartki	
Jabłka	Pokroić w plasterki / na ćwiartki	
Śliwki	Przeciąć na pół, bez pestki	
Czereśnie / wiśnie	Całe, bez pestki	
Truskawki	Całe	
Jagody	Całe	
Winogrona	Całe	
Czerwoneporzeczki	Całe	
Jogurt	pokroić na kostki ok. 30 x 30 x 30 mm	

IV. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA (RYS. 3)

Nie należy używać żrących i agresywnych środków czyszczących! Maszynka do robienia lodów łącznie z wyposażeniem, należy natychmiast po użyciu umyć w gorącej wodzie ze środkiem do mycia (można umyć w zmywarce do naczyń, z wyjątkiem podajnika ślimaknego **X1**). Upewnij się, że powierzchnie przylegające są czyste i funkcjonalne. Niektóre potrawy mogą w pewnym stopniu zabarwić wyposażenie. Ta zmiana nie ma żadnego wpływu na właściwości powierzchni i nie stanowi podstaw do reklamacji urządzenia! Takie zabarwienie po pewnym czasie znika samo. Plastikowych części nigdy nie susz nad źródłem ciepła (np. nad piecykiem czy kuchenką elektryczną lub gazową). Jeśli uszczelka jest zużyta lub uszkodzona zastąp ją nową tego samego typu.

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

Kontakt z producentem: info@eta.cz

Informacje dotyczące reklamacji i napraw produktów można znaleźć na stronie www.eta.cz/servis-eu.

V. EKOLOGIA

Jeżeli tylko pozwoliły na to rozmiary, na wszystkich elementach wydrukowano znaki materiałów zastosowanych do produkcji opakowań, komponentów i wyposażenia, jak również ich przetwórstwa wtórnego. Symbole umieszczone na produktach lub w załączonej dokumentacji oznaczają, że zastosowanych elementów elektrycznych lub elektronicznych nie można poddawać utylizacji wraz z odpadem komunalnym. Produkt należy przynieść do specjalnych punktów zbiorczych, w których będą przyjęte bez opłaty. Dzięki poprawnej utylizacji pomogą Państwo zachować cenne źródła i pomogą w profilaktyce ewentualnych negatywnych wpływów na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, na co mogłaby mieć negatywne wpływy niepoprawna utylizacja odpadu. W celu uzyskania następnych szczegółowych informacji dotyczących utylizacji należy zwrócić się do najbliższego urzędu lub punktu zbiorczego. Niewłaściwy sposób utylizacji urządzenia może podlegać karze – zgodnie z przepisami krajowymi i międzynarodowymi. Dzięki czemu użytkowanie urządzenia nie będzie następnie możliwe.

VI. DANE TECHNICZNE

Masa (kg) około	0,5

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

SYMBOLE UŻYTE NA URZĄDZENIACH, OPAKOWANIACH LUB W INSTRUKCJI:

	HOUSEHOLD USE ONLY. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS. *Tylko do zastosowania w gospodarstwie domowym. Nie zanurzać do wody lub innych cieczy.*
	TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, ARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. *Niebezpieczeństwo uduszenia. Tego worka nie należy używać w kołyskach, łóżeczkach, wózkach lub kojcach dziecięcych. Torebkę z PE położyć w miejscu będącym poza zasięgiem dzieci. Torebka nie służy do zabawy!*
	OSTRZEŻENIE
	Nie wolno go wyrzucać wraz z odpadami komunalnymi
	Zapoznaj się z instrukcją obsługi

DE – Eisbereiteraufsatz

eta 102898030

BEDIENUNGSANLEITUNG

Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen für den Kauf unseres Produkts. Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Geräts sehr aufmerksam die Bedienungsanleitung und bewahren Sie diese Anleitung gemeinsam mit dem Kassenbeleg und nach Möglichkeit auch mit der Verpackung gut auf.

I. SICHERHEITSHINWEISE ⚠

- Betrachten Sie die Bedienungsanleitung als Bestandteil des Stabmixers und geben Sie diese an jeden Benutzer des Gerätes weiter.
- Das Zusatzgerät ist nicht zum Gebrauch von Personen (einschließlich Kindern) bestimmt, deren Fähigkeiten bzw. deren Mangel an Erfahrungen und Kenntnissen den sicheren Gebrauch des Geräts ausschließen, falls sie nicht beaufsichtigt werden bzw. falls sie nicht bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts durch eine verantwortliche Person unterwiesen wurden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um zu gewährleisten, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Verwenden Sie das zusätzliche Gerät nie, falls es nicht richtig arbeitet, falls es auf den Boden gefallen ist und sich beschädigt hat. In solchen Fällen bringen Sie das zusätzliche Gerät in eine Fachservicestelle zur Prüfung seiner Sicherheit und der richtigen Funktion.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehör oder zugängliche Teile austauschen, die sich während des Gebrauchs, vor der Montage und Demontage, vor der Reinigung oder Wartung bewegen. durch Herausziehen des Netzkabels aus der Steckdose!
- Schalten Sie das Laufwerk immer aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, wenn Sie den Aufsatz unbeaufsichtigt lassen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen und überprüfen Sie es während der Zubereitung der Speisen!
- Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit dem Spiralförderer, insbesondere beim Einsetzen und Entfernen aus dem Maschinenkörper, und beim Reinigen, die Schneidklingen sind scharf.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Haustieren, Pflanzen und Insekten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Das Gerät ist für den Betrieb im Haushalt sowie ähnliche Zwecke bestimmt (Zubereitung von Speisen)! Es ist nicht für kommerzielle Anwendung geeignet.
- Montieren Sie die Zusatzmaschine genau nach den Anweisungen in der Bedienungsanleitung, andere Kombinationen der Maschinenmontage sind hinsichtlich der korrekten Funktion nicht zulässig!

- Montieren Sie das Gerät niemals an der Antriebseinheit!
- Befestigen und entfernen Sie die zusammengebaute Zubehörmaschine nur, wenn die Antriebseinheit ausgeschaltet und der Netzstecker vom Netz getrennt ist.
- Das Zubehör ist in keine Körperöffnungen hineinzustecken.
- Lange Haare, lose Kleidung oder Accessoires und Schmuck können von den rotierenden Teilen der Zubehörmaschine erfasst werden. Stellen Sie sicher, dass sich Ihre Haare, Kleidung und Accessoires nicht in gefährlicher Nähe zu rotierenden Teilen befinden!
- Überschreiten Sie nicht die maximale Dauerbetriebszeit des Geräts / der Antriebseinheit!
- Lassen Sie die rotierenden Teile vollständig zum Stillstand kommen, bevor Sie das Gerät von der Antriebseinheit entfernen.
- Entfernen Sie das Gerät nicht von der Antriebseinheit, während diese läuft.
- Verwenden Sie das Gerät nur mit der für diesen Typ ausgelegten Antriebseinheit / der Küchenmaschine. Die Verwendung einer anderen Antriebseinheit / einer anderen Küchenmaschine kann eine Gefahr für den Bediener darstellen.
- Führen Sie niemals Ihre Finger in das Füllloch ein oder verwenden Sie keine Gabel, Messer, Spatel, Löffel usw. Verwenden Sie zu diesem Zweck nur den mitgelieferten Stampfer.
- Es ist verboten, die Oberfläche des Gerätes irgendwie anzupassen (z. B. mit Hilfe von selbstklebender Tapete, Folie usw.)!
- Vor der Vorbereitung beseitigen Sie von den Lebensmitteln eventuelle Verpackungen (z. B. Papier, PE-Beutel usw.).
- Verwenden Sie das Gerät nur für den Zweck, für den er bestimmt ist, wie in dieser Anleitung beschrieben. Verwenden Sie den Aufsatz niemals für andere Zwecke.
- WARNUNG: Es besteht Verletzungsgefahr, wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß verwendet wird, wie es in der Bedienungsanleitung steht.
- Alle fremdsprachigen Texte und Bilder auf der Verpackung oder dem Produkt werden am Ende dieser Sprachversion übersetzt und erklärt. Die Bilder dienen nur zur Veranschaulichung.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch falschen Gebrauch des Gerätes und/ oder Zubehörs verursacht werden (z. B. Wertminderung der Lebensmittel, Verletzung, Brand, u. ä.). Im Fall der Nichteinhaltung der obig angeführten Sicherheitshinweise erlischt die Garantie.

Vorsicht

- Lesen und befolgen Sie die Sicherheitshinweise in der Bedienungsanleitung der zusätzlichen Maschinen und der Küchenmaschine oder des Fleischwolfs sorgfältig.

II. BESCHREIBUNG DES ZUBEHÖRS (ABB. 1)

X – Eisbereiteraufsatz

X0 – Aufsatzkörper
X2 – Dichtung
X1 – Spiralförderer
X3 – Abdeckung mit Auslassöffnung
X4 – Stampfer
X5 – Trichter
X6 – Austauschbare Eiscremeformer (3 Stk.)

III. ANLEITUNG ZUR BEDIENUNG

Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, nehmen das Zubehör heraus. Entfernen Sie vom Gerät alle eventuell anhaftenden Folien, Aufkleber bzw. Papier. Waschen Sie vor dem ersten Gebrauch die Teile, die in Berührung mit Lebensmitteln kommen, mit heißem Wasser und Spülmittel ab und spülen Sie sie anschließend mit reinem Wasser ab.

Demontage / Montage

Bauen Sie den Eisbereiteraufsatz nach der Abbildung 1 und 2 zusammen. VORSICHT: Überprüfen Sie, ob die Dichtung **X2** richtig in der Abdeckung **X3** sitzt. Gehen Sie für die Demontage und die Abnahme vom Kopf der Antriebseinheit in umgekehrter Reihenfolge vor. Vor der Entnahme vom Kopf der Antriebseinheit muss jedoch zuerst die Freigabetaste gedrückt werden.

Lebensmittelzubereitung

- Der Eisbereiteraufsatz ist für die Verarbeitung fast aller Arten von Obst- (z. B. **Beeren / Zitrusfrüchte**), Gemüsesorten oder Joghurt bestimmt.
- Obst und Gemüse gründlich mit Wasser abwaschen
- Entfernen Sie den Stiel (z. B. **Trauben, Johannisbeeren, Stachelbeeren, Blaubeeren**) und lassen Sie nur die Beeren übrig.
- Entfernen Sie die Samen (z. B. **Pflaumen, Pfirsiche, Aprikosen, Blums, Kirschen** usw.).
- Entfernen Sie dicke Schale (z. B. **Ananas, Wassermelone**).
- Schälen Sie eine Zitrusfrucht (z. B. **Orange, Grapefruit, Mandarine, Zitrone**) und entfernen Sie das weiße Fruchtfleisch und die Körner.
- Wir empfehlen die Verarbeitung von frischen und reifen Früchten, um eins schmackhafteren Eis zu erhalten.
- Schneiden Sie die Zutaten in Stücke, die in den Einlass des Trichters passen.
- **Lassen Sie die Zutaten mindestens 12 - 24 Stunden bei -18 ° C tief einfrieren, bevor Sie das Eis zubereiten.**
- VORSICHT: Verarbeiten Sie Obst und Gemüse nicht sofort nach dem Herausnehmen aus dem Gefrierschrank! Vor der Verarbeitung müssen die Zutaten „teilweise“ auftauen gelassen werden (d. h. bei Raumtemperatur „zulassen“). Die zum Auftauen notwendige Zeit hängt vom Gehalt / Verhältnis von Wasser und Zellstoff, dem Gefriergrad (d. h. der Temperatur) und der Größe des Rohmaterials ab. Je wässriger die Zutaten (z. B. **Himbeeren, Blaubeeren, Wassermelone**) sind, desto kürzer ist die Zeit (ca. 5 Minuten) und je dichter die Zutaten (z. B. **Mango, Ananas, Aprikosen**) sind, desto länger ist die Zeit (ca. 20 Minuten) zum Auftauen.
- Verwechseln Sie nicht die Funktion der Zubehörmaschine mit einem Aufsatz mit einer elektrischen Eismaschine, die einen Kompressor zum Kühlen verwendet.
- **Nach jeder Zeit, in der Sie Erfahrungen sammeln, erhalten Sie bei der Zubereitung von Eiscreme immer bessere Ergebnisse.**

Verwendung

Stellen Sie entweder eine Edelstahlschüssel oder einen anderen geeigneten Behälter unter den Aufsatz, um Eiscreme zu sammeln. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose. Lassen Sie das Gerät an, indem Sie den Geschwindigkeitsregler auf MAX stellen. Der Stampfer **X4** ist so konzipiert, dass Rohstoffe reibungslos in den Raum des Spiralförderers geschoben werden können. Verwenden Sie den Stampfer nach jedem Einbringen einzelner Rohstoffstücke in das Füllloch mit ausreichender Kraft, nicht um den vollständig mit Zutaten gefüllten Hals bis zu dem Rande zu drücken. Überprüfen Sie visuell den Zustand und die Durchgängigkeit des Spiralförderers, indem Sie nach dem Entfernen des Stampfers in die Einfüllöffnung schauen. Dadurch wird verhindert, dass die Antriebseinheit überlastet wird. Schalten Sie nach der Verarbeitung die Antriebseinheit aus, indem Sie den Knopf in die Position drehen 0 / OFF.

Empfehlung

- Während der Verarbeitung müssen die Rohstoffe homogenisiert werden und die resultierende Mischung muss die charakteristische Konsistenz von Eiscreme haben. Wenn die austretende Mischung in Teilen abbricht, sind die Zutaten immer noch sehr gefroren.
- Wenn das Rezept die Zugabe anderer Zutaten erfordert, ist es notwendig, dass die Zutaten:
- Trocken und fest (z. B. Zucker, Kokosraspeln, Schokolade) kann während der Verarbeitung Raumtemperatur haben.
- Hart (z. B. Nüsse, Mandeln, Pistazien, Körner, Samen) muss vorher zu einer feinen Konsistenz zerkleinert / gehackt werden.
- Flüssig (z. B. Sahne, Joghurt) wurde eingefroren.
- Niemals kleisterig verarbeiten (z. B. Rosinen, kandierte und getrocknete Früchte)!
- Verarbeiten Sie kein Eis (d. h. Eiswürfel) zu Zerstoßenes Eis.
- Wenn Sie die fertige Eiscreme mehrere Stunden aufbewahren müssen, legen Sie es in den Gefrierschrank.
- Gefrorenes Wurzelgemüse kann auch verarbeiten sein (z. B. zur Zubereitung von Suppen, Saucen usw.).
- Ein kleiner Teil des Rohmaterials verbleibt im Körper des Eisbereiteraufsatz; Aus diesem Grund empfehlen wir die Verarbeitung größerer Menge (ca. ab 50 g).

Verwendungstabelle

Die nachstehenden Zubereitungsarten sind nur Beispiele und Hinweise um verschiedene Möglichkeiten der Zubereitung von Lebensmitteln darzustellen. Die Verarbeitungszeit variiert in Minuteneinheiten und hängt von der Menge, Art und Qualität der verwendeten Früchte ab.

Lebensmittel	Vorbereitung (mm)	Menge (kg)
Ananas	schälen, in Scheiben oder Würfel schneiden	1
Bananen	Schälen, in Scheiben oder Würfel schneiden	
Pfirsiche	entkernen, in Scheiben / Viertel schneiden	
Aprikosen	entkernen, in Scheiben / Viertel schneiden	
Orangen	Schälen, in Nelken trennen oder in Scheiben schneiden, ohne Kerne	
Mandarinen	Schälen, in Nelken trennen oder in Scheiben schneiden, ohne Kerne	
Zitrusfrüchte	Schälen, in Nelken trennen oder in Scheiben schneiden, ohne Kerne	
Kiwi	schälen, in Scheiben oder Würfel schneiden	
Melonen	vorzugsweise kernlose Arte, schälen, entkernen, in Scheiben oder Würfel schneiden	
Birnen	Stiele und Körner entfernen, bzw. schälen, in Scheiben / Viertel schneiden	
Pflaumen	Stiele entfernen, halbieren, entkernen	
Kirschen / Kirschen	odstranit stonky, odpeckovat	
Erdbeeren	den Stiel entfernen, ganz	

Blaubeeren	den Stiel entfernen, ganz	1
Weintrauben	den Stiel entfernen, ganz	
Johannisbeeren	den Stiel entfernen, ganz	
Joghurt	Würfel 30 x 30 x 30 mm	

IV. REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG (ABB. 3)

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie es handhaben! Reinigen Sie die Körper der Waschen Sie den Eisaufsatz einschließlich sämtlichen Zubehörs sofort nach Gebrauch in heißem Wasser mit einem Reinigungsmittel (mit Ausnahme des Spiralförderers **X1** Spülmaschinenfest). Stellen Sie sicher, dass die Sitzflächen und Dichtungselemente sauber und funktionell sind. Einige Zutaten können das Zubehör auf irgendeine Weise verfärben. Dies hat jedoch keine Auswirkungen auf die Funktion des Geräts und ist kein Grund, sich über das Gerät (Aufsatz) zu beschweren! Diese Farbe verschwindet normalerweise von selbst im Laufe der Zeit. Trocknen Sie Plastikformteile niemals über einer Wärmequelle (z. B. Herd, Elektro- / Gaskocher). Bewahren Sie den Aufsatz ordnungsgemäß gereinigt an einem trockenen, staubfreien Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf und Nichtständige. Wenn die Dichtung abgenutzt oder beschädigt ist, ersetzen Sie sie durch eine neue gleicher Typ.

Wartungsarbeiten mit umfangreicheren Charakter bzw. Arbeiten, die einen Eingriff in das Geräteinnere erfordern, muss ein Fachservice ausführen!

Informationen zu Produktreklamationen und Reparaturen finden Sie unter www.eta.cz/servis-eu.

V. UMWELTSCHUTZ

Sofern es die Maße zuließen, sind alle Teile des Gerätes, die Verpackung, Komponenten und das Zubehörs mit dem verwendeten Material für deren Recycling gekennzeichnet. Die am Produkt oder in der Begleitdokumentation aufgeführten Symbole bedeuten, dass die verwendeten elektrischen bzw. elektronischen Produkte nicht zusammen mit dem kommunalen Abfall entsorgt werden dürfen. Geben Sie diese zum Zweck deren richtigen Entsorgung in dafür bestimmten Wertstoffsammelstellen ab, wo sie kostenlos entgegengenommen werden. Durch eine richtige Entsorgung dieser Produkte tragen Sie dazu bei wertvolle Rohstoffe zu erhalten und vorbeugend negative Auswirkungen auf die Umwelt und menschliche Gesundheit zu vermeiden, was die Folgen einer falschen Entsorgung von Abfällen sein könnten.
Fordern Sie weitere Einzelheiten von Ihrer örtlichen Behörde bzw. von der nächstliegenden Wertstoff¬sammel¬stelle an. Bei einer falschen Entsorgung dieser Art von Abfall können im Einklang mit den nationalen Vorschriften Geldstrafen verhängt werden.

VI. TECHNISCHE DATEN

Gewicht (kg) ca. 0,5

Änderungen im Sinne des technischen Fortschrittes behalten wir uns vor.

AUF DEM GERÄT, DEN VERPACKUNGEN ODER IN DER ANLEITUNG VERWENDETE HINWEISE UND SYMBOLE.

HOUSEHOLD USE ONLY. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS.
Nur für den Hausgebrauch bestimmt. Nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

	TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, ARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. *Erstickungsgefahr. Den Kunststoffbeutel nicht in Kinderwiegen, Kinderbetten, Kinderwagen oder Kindergittern verwenden. Der Beutel ist kein Spielzeug.*
	HINWEIS
	Es darf nicht mit dem Siedlungsabfall entsorgt werden
	Lesen Sie die Bedienungsanleitung

Hersteller/ Inverkehrbringer: ETA a.s., Křižíkova 148/34, Karlín, 18600 Praha 8 CZECH REPUBLIK.
Service: Omega electric GmbH, Servicezentrale, Industriering 2, D- 04626 Schmölln.
Bei Fragen zu Reparaturen und Bestellung von Ersatzteilen wenden Sie sich bitte an unsere deutsche Servicezentrale: Tel.: 034491/58860, Fax: 034491/5886189, Email: info@eta-hausgeraete.de

© DATE 26/06/2025
e.č. 27/2025

© DATE 18/11/2025
e.č. ETA 27/2025

Výrobce / Výrobca / Producer /
Gyártó / Producent / Hersteller:
ETA a. s., náměstí Práce 2523, 760 01 Zlín, CZ
info@eta.cz

22
PAP