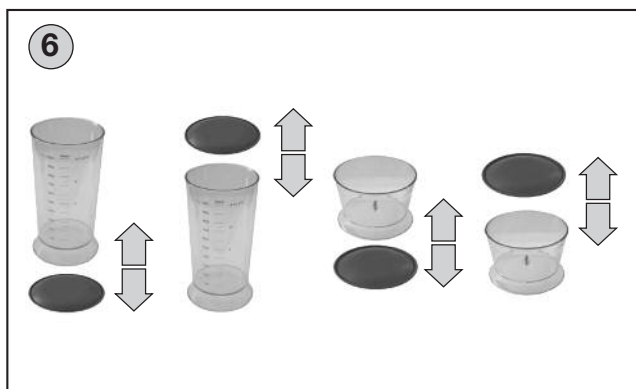
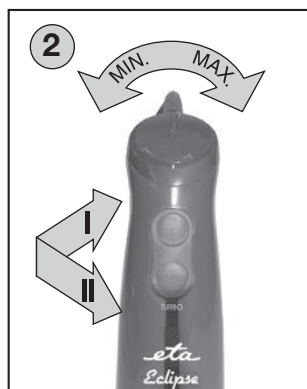
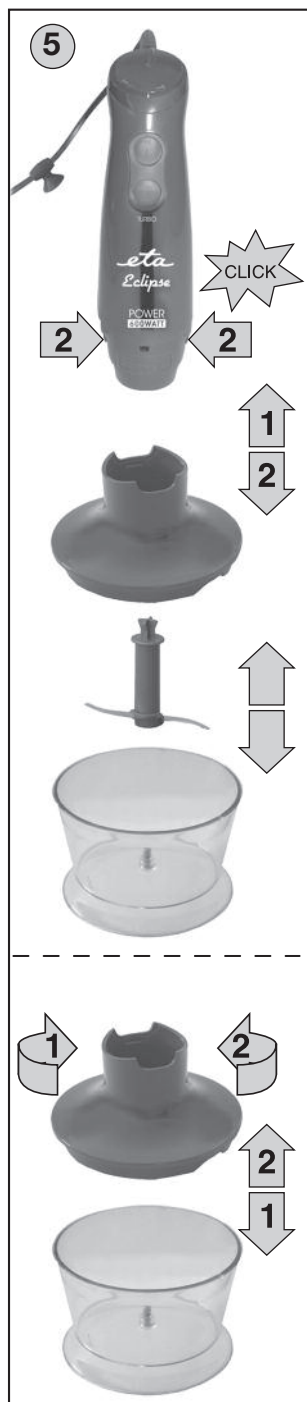
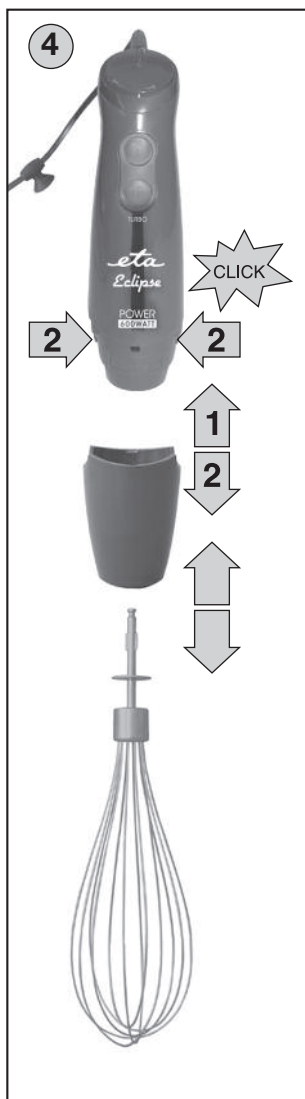
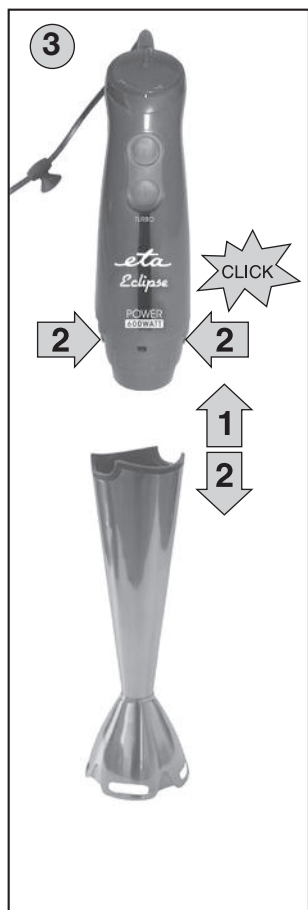


Elektrický tyčový mixér s příslušenstvím • NÁVOD K OBSLUZE **CZ** 4-8
Elektrický tyčový mixér s príslušenstvom • NÁVOD NA OBSLUHU **SK** 9-14
Погружной миксер • РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ **RU** 15-20

Eclipse







eta 7019

Eclipse

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.
- Nikdy spotřebič nepoužívejte, pokud má poškozený napájecí přívod nebo vidlici, pokud nepracuje správně, pokud upadl na zem a poškodil se. V takových případech zanechte spotřebič do odborné elektroopravy k prověření jeho bezpečnosti a správné funkce.
- **Výrobek je určen pouze pro použití v domácnosti a podobné účely!**
- **Zabraňte v manipulaci dětem a nesvéprávným osobám bez dozoru!**
- **Vidlici napájecího přívodu nezasunujte do el. zásuvky a nevytahujte z el. zásuvky mokřma rukama a taháním za napájecí přívod!**
- **Výrobek nenechávejte v chodu bez dozoru!**
- **Pohonnou jednotku nikdy neponořujte do vody ani nemyjte pod proudem vody!**
- Před každým připojením spotřebiče k el. síti zkontrolujte, zda není spínač v poloze zapnuto a po ukončení práce vždy odpojte spotřebič od el. sítě.
- Spotřebič používejte pouze v pracovní poloze na místech, kde nehrozí jeho převrnutí a v dostatečné vzdálenosti od tepelných zdrojů (např. **kamna, el./plynový sporák, vařič atd.**) a vlhkých povrchů (**dřezy, umyvadla atd.**).
- Nezapínejte spotřebič bez vložených substancí!
- Neodnímejte příslušenství pokud je pohonná jednotka v chodu!
- Než odejmete příslušenství, nechejte rotující části úplně zastavit.
- Při manipulaci s příslušenstvím postupujte opatrně, nože jsou velmi ostré!
- Nezpracovávejte potraviny s vyšší teplotou než **cca 80 °C**.
- Pokud se zpracovávané potraviny začnou zachycovat na příslušenství (např. **nožích, metle nádobě nebo víku**) spotřebič vypněte a příslušenství opatrně očistěte (např. **stěrkou**).
- Neovinujte napájecí přívod kolem spotřebiče, prodlouží se tak jeho životnost.
- Napájecí přívod nesmí být poškozen ostrými nebo horkými předměty, otevřeným plamenem a nesmí se ponořit do vody.
- Používejte pouze nepoškozené a správné prodlužovací kabely (šňůry).
- 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.
- Tento spotřebič používejte pouze pro účel, pro který je určen tak, jak je popsáno v tomto návodu. Spotřebič nikdy nepoužívejte pro žádný jiný účel.
- Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným používáním spotřebiče a příslušenství (např. **znehodnocení potravin, poranění, pořezání, atd.**) a není odpovědný ze záruky za spotřebič v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních upozornění.

II. POPIS SPOTŘEBIČE (obr. 1)

A – pohonná jednotka

- A1 – spínač / vypínač rychlostí
- A2 – regulátor rychlosti
- A3 – tlačítka aretace nástavců

A4 – napájecí přívod

A5 – přísavka

B – mixovací nástavec

C – šlehací metla

- C1 – převodovka

D – nádoba sekací

- D1 – středová hřídel
- D2 – srpovitý nůž

D3 – víko nádoby

D4 – víko / protiskluzná podložka

E – nádoba mixovací

- E1 – víko / protiskluzná podložka

III. PŘÍPRAVA K POUŽITÍ

Odstraňte veškerý obalový materiál vyjměte pohonnou jednotku a příslušenství. Před prvním použitím umyjte části které přijdou do styku s potravinami v horké vodě s přidavkem saponátu, důkladně opláchněte čistou vodou a vytřete do sucha, případně nechte oschnout.

Bezpečnostní spínač (A1), (obr. 2)

- stupeň I – nízká rychlost
- stupeň II – vysoká rychlost

Regulátor rychlosti (A2), (obr. 2)

Otáčení regulátoru v rozsahu 1 až 5 můžete měnit plynule rychlost otáček motoru u stupně č. I.

Poznámka: u stupně č. II běží motor na maximální rychlost.

Nasazení a odejmutí mixovacího nástavce (B)

Mixovací nástavec nasuňte na pohonnou jednotku **A**, a mírným tlakem zajistěte až do zaklapnutí aretace (obr. 3). Odejmutí nástavce provedete tak, že stisknete tlačítka **A3** a následně nástavec odejmete.

Nasazení a odejmutí šlehacího nástavce (C, C1)

Hřídel šlehací metly **C** zasuněte do převodovky **C1**, následně nasuňte převodovku na pohonnou jednotku **A**, a mírným tlakem zajistěte až do zaklapnutí aretace (obr. 4). Odejmutí nástavce provedete tak, že stisknete tlačítka **A3** a následně nástavec odejmete.

Nádoba sekací (D) a víka (D3, D4)

- Víko **D3** nasadte na nádobu **D** tak, že aretační prolisy na jeho okraji zapadnou přesně do aretačních výstupků v nádobě a pravotočivým pohybem ho zajistěte (obr. 5). Při vyjímání víka postupujte opačným způsobem.
- Víko **D4** můžete použít buď jako uzávěr nádoby **D** v případě skladování potravin (např. v chladničce) nebo ho můžete použít jako protiskluznou podložku, pokud víko navléknete na dno nádoby (obr. 6). Nádoba je vhodná pro použití v mikrovlnné troubě.



Nádoba mixovací (E) a víko (E1)

Víko **E1** můžete použít buď jako uzávěr nádoby **E** v případě skladování potravin (např. v chladničce) nebo ho můžete použít jako protiskluznou podložku, pokud víko navléknete na dno nádoby (obr. 6). Nádoba je vhodná pro použití v mikrovlnné troubě.

IV. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Následující typy zpracování považujte za příklady a za inspiraci, jejich účelem není poskytnout návod, ale ukázat možnosti různého zpracování potravin. Časy příprav (zpracování) potravin jsou pouze přibližné a pohybují se v jednotkách sekund až minut. Množství zpracovávaných potravin volte tak, aby nedošlo k překročení maximálního obsahu nádob označené **ryskou**. Větší množství zpracovávaných potravin je nutné rozdělit na několik dávek a průběžně kontrolovat obsah nádob.

Doporučíme občas práci přerušit, spotřebič vypnout a odstranit případné potraviny, které se nalepily na mixovací / šlehací nástavec, srpovitý nůž, nádoby nebo víko (viz. ods. **I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ**).

Mixovací nástavec (B)

Buďte opatrní, břity nože jsou velmi ostré! Je určen k míchání šťáv, mléčných koktejlů, mléka, omáček, polévek, dětské a dietní výživy, výrobě pyré, apod. Tyčový mixér **A** uchopte do ruky a mixovací nástavec **B** vložte do nádoby **E** naplněné potravinami. Stisknutím spínače **A1** uvedete pohonnou jednotku do chodu. Při práci pohybujte mixérem v nádobě tak, aby došlo k dokonalému zpracování potravin. Po ukončení činnosti vypněte pohonnou jednotku, nástavec vyjměte z nádoby a vyčistěte.

Doporučení

- Pevnější substance je vhodné rozkrájet na malé kousky. Nezpracovávejte velmi tvrdé materiály (např. **kostky ledu apod.**). Nůž by se zbytečně brzy otupil.
- Tvrdé suroviny (např. **luštěniny, sojové boby apod.**) namočte před zpracováním do vody.
- Použitý tupeň **č. I** nebo **č. II**. Čím déle potraviny v mixéru zpracováváte, tím bude výsledek jemnější.
- Můžete zpracovávat také horké tekutiny až do teploty **80 °C**, např. omáčky, polévky.
- U tekutin, které tvoří pěnu (např. **mléko**) nikdy nenaplňujte nádobu až po „MAX“, aby nedošlo k přetečení.
- Pokud nejste s výsledkem spokojeni, spotřebič vypněte, pomocí stěrky suroviny promíchejte, odeberte část surovin nebo přidejte trochu tekutin.
- Časy příprav (zpracování) závisí na množství, druhu a kvalitě použitých substancí, standardně se však pohybují v desítkách sekund (cca 10 – 120 sec.).

Šlehací nástavec (C, C1)

Je určen pro šlehání vajec, bílků, šlehačky, dezertových krémů, instantních pudinků, majonéz a podobných potravin. **Šlehač nepoužívejte pro šlehání žádných těst!** Tyčový mixér **A** uchopte do ruky a šlehací nástavec **C** vložte do nádoby **E** naplněné potravinami. Stisknutím spínače **A1** uvedete pohonnou jednotku do chodu. Při práci pohybujte metlou v nádobě tak, aby došlo k dokonalému zpracování potravin. Po ukončení činnosti vypněte pohonnou jednotku, šlehací metlu vyjměte z nádoby a vyčistěte.

Doporučení

- Při šlehání bílků použijte vejce o pokojové teplotě. V případě že, šlehání není optimální zkontrolujte, zda není šlehačí metla mastná, případně přidejte trochu citrónové šťávy nebo soli.
- U krému, šlehačky a smetany ke šlehání proveďte ochlazení alespoň na 6 °C.
- Použitý stupeň **č. II.**
- Časy příprav (zpracování) závisí na množství, druhu a kvalitě použitých substancí, standardně se však pohybují v desítkách sekund (cca 10 – 120 sec.).

Srpovitý nůž (D2)

Buďte opatrní, bříty nože jsou velmi ostré! Nůž nepoužívejte ke zpracování žádných těst! Je určen pro sekání, mixování, míchání, veškerého druhu tužších potravin (např. ovoce, zeleniny, masa–zbavených kostí, šlach a kůže a přípravě pyré). Nůž **D2** uchopte za horní plastovou část, případně sejměte ochranný kryt a vložte do nádoby **D** tak, aby se nasunul na středovou hřídel **D1** (obr. 5). Do nádoby vložte potraviny. Na nádobu nasadte víko **D3** tak, aby prolisy zapadly do výstupků v nádobě. Stisknutím spínače **A1** uvedete pohonnou jednotku do chodu. Po ukončení činnosti vypněte pohonnou jednotku, proveďte vyjmutí nože opačným způsobem a vyčištění.

Doporučení

- Pevnější substance je vhodné rozkrájet na malé kousky.
- Nikdy srpovitým nožem nedrťte nadměrně tvrdé substance jako jsou (např. **kávo** **vá zrna**, **oříšky**, **mandle**, **kostky ledu**, **atd.**)! Nůž by se zbytečně brzy otupil.
- Tvrdé suroviny (např. **luštěniny**, **sojové boby apod.**) namočte před zpracováním do vody.
- Pokud sekáte tvrdé sýry nebo čokoládu, pracujte krátce. Suroviny se totiž sekáním nadměrně ohřejí, začnou měknout a mohou zhrudkovatět.
- Použitý stupeň **č. II.** Čím déle potraviny zpracováváte, tím bude výsledek jemnější.
- Časy příprav (zpracování) závisí na množství, druhu a kvalitě použitých substancí, standardně se však pohybují v desítkách sekund (cca 10 – 120 sec.).

V. ÚDRŽBA

Před každou údržbou odpojte spotřebič od elektrické sítě vytazením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky! Nepoužívejte drsné a agresivní čisticí prostředky! Čištění pohonné jednotky **A** provádějte vlhkým hadříkem s přídavkem saponátu. Veškeré příslušenství ihned po použití umyjte v horké vodě s přídavkem saponátu (na příslušenství **C, D, D2, D4, E, E1** můžete požit i myčku nádobí). Při čištění mixovacího nástavce **B** a srpovitého nože **D2** pracujte velmi opatrně. Dbejte na to, aby řezné hrany příslušenství nepřišly do styku s tvrdými předměty, které je otupují a tím snižují jejich účinnost. Některé potraviny mohou určitým způsobem příslušenství zabarvit. To však nemá na funkci spotřebiče žádný vliv a toto zabarvení obvykle za určitou dobu zmizí. Výlisky z plastu nikdy nesaďte nad zdrojem tepla (např. **kamna**, **el./plynový sporák**).

VI. EKOLOGIE



Pokud to rozměry dovolují, jsou na všech kusech vytištěny znaky materiálů použitých na výrobu balení, komponentů a příslušenství, jakož i jejich recyklace. Uvedené symboly na výrobku nebo v průvodní dokumentaci znamenají, že použité elektrické nebo elektronické výrobky nesmí být likvidovány společně s komunálním odpadem. Za účelem jejich



správné likvidace je odevzdejte na k tomu určených sběrných místech, kde budou přijaty zdarma. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa (viz www.elektrowin.cz). Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pokud má být spotřebič definitivně vyrazen z provozu, doporučuje se po odpojení napájecího přívodu od el. sítě přívod odříznout, spotřebič tak bude nepoužitelný.

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

Nedodržením pokynů výrobce zaniká právo na záruční opravu!

Případné další informace o spotřebiči získáte na Infolince 844 444 000 nebo internetové adrese www.eta.cz.

VII. TECHNICKÁ DATA

Napětí (V)	uvedeno na typovém štítku
Příkon (W)	uveden na typovém štítku
Objem nádoby – sekací (ml)	750
– mixovací (ml)	1000
Hmotnost pohonné jednotky (kg) cca	0,7

Na výrobek bylo vydáno ES prohlášení o shodě podle zákona č. 22/1997 Sb. v platném znění. Výrobek splňuje požadavky níže uvedených nařízení vlády v platném znění:

- NV č. 17/2003 Sb., kterým se stanoví technické požadavky na elektrická zařízení nízkého napětí (odpovídá Směrnici Rady č. 2006/95/ES v platném znění).
- NV č. 616/2006 Sb., kterým se stanoví technické požadavky na výrobky z hlediska jejich elektromagnetické kompatibility (odpovídá Směrnici Rady č. 2004/108/ES v platném znění).

Na výrobek bylo vydáno prohlášení o shodě podle zákona č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví v platném znění. Výrobek odpovídá svými vlastnostmi požadavkům stanoveným vyhláškou MZ č. 38/2001 Sb. o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmů. Výrobek je v souladu s Nařízením Evropského parlamentu a Rady č. 1935/2004/ES o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.

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

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

Nebezpečí udušení. PE sáček odkládejte mimo dosah dětí. Sáček není na hraní.

VÝROBCE: ETA a.s., Poličská 444, 539 01 Hlinsko 1, Česká republika.

eta 7019 *Eclipse*

NÁVOD NA OBSLUHU

I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

- Pred prvým uvedením do prevádzky si pozorne prečítajte návod na obsluhu, prezrite si obrázky a návod si uschovajte.
- Skontrolujte, či údaj na typovom štítku zodpovedá napätiu vo vašej elektrickej zásuvke.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte, ak má poškodený napájací prívod alebo vidlicu, ak nepracuje správne, ak spadol na zem a poškodil sa. V takých prípadoch ho odneste na kontrolu do špecializovaného servisu, aby preverili, či je bezpečný a správne funguje.
- **Spotrebič je určený len na použitie v domácnostiach a podobné účely!**
- **Zabráňte deťom a nesvojprávnym osobám v manipulácii so spotrebičom bez dozoru zodpovednej osoby!**
- **Vidlicu napájacieho prívodu nezasúvajte do elektrickej zásuvky a nevyťahujte ju z nej mokrými rukami a ťahaním za prívod!**
- **Spotrebič nenechávajte v chode bez dozoru a kontrolujte ho po celú dobu prípravy potravín!**
- **Pohonnú jednotku nikdy neponárajte do vody, ani ju neumývajte prúdom vody!**
- Pred každým pripojením do elektrickej siete skontrolujte, či nestláčate spínač v polohe zapnuté, a po skončení práce vždy odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Spotrebič používajte iba v pracovnej polohe na miestach, kde nehrozí jeho prevrhnutie a v dostatočnej vzdialenosti od tepelných zdrojov (napr. **kachle, el./plynový sporák, varič atď.**) a vlhkých povrchov (**drezy, umývadlá atď.**).
- Nikdy nezapínajte spotrebič prázdny!
- Nesnímajte príslušenstvo, keď je pohonná jednotka v činnosti!
- Než snímate príslušenstvo, počkajte, kým sa rotujúce časti zastavia.
- Pri manipulácii s príslušenstvom postupujte opatrne, nože sú veľmi ostré!
- Nespracúvajte potraviny s teplotou vyššou **ako 80 °C**.
- Ak sa potraviny začnú zachytávať na príslušenstve (napríklad **nožoch, metličke, nádobe alebo veku**), spotrebič vypnite a príslušenstvo opatrne očistite (napríklad **stierkou**).
- Neovíjajte napájací prívod okolo spotrebiča, predĺžite tak životnosť prívodu.
- Napájací prívod nesmie byť poškodený ostrými alebo horúcimi predmetmi, otvoreným plameňom a nesmie sa ponoriť do vody.
- Používajte iba nepoškodené a správne predlžovacie káble (šnúry).
- Ak sa prívodný kábel poškodí, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.
- Tento spotrebič používajte iba na účel, pre ktorý je určený tak, ako je opísané v tomto návode. Spotrebič nikdy nepoužívajte na žiaden iný účel.
- Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym používaním spotrebiča a príslušenstva (napríklad **za znehodnotenie potravín, poranenie o ostrie noža**) a nie je povinný poskytnúť záruku na spotrebič v prípade nedodržania zhora uvedených bezpečnostných upozornení.

A — pohonná jednotka

- A1 — spínač / vypínač rýchlostí
- A2 — regulátor rýchlosti
- A3 — tlačidlá aretácie nadstavců

A4 — napájací privod

A5 — prísavka na zavesenie

B — mixovací nadstavec

C — šľahacia metlička

C1 — prevodovka

D — nádoba na sekanie

D1 — stredový hriadeľ

D2 — kosákovitý nôž

D3 — véko nádoby

D4 — veko/protisklzová podložka

E — nádoba na mixovanie

E1 — veko/protisklzová podložka

III. PRÍPRAVA NA POUŽITIE

Odstráňte všetok obalový materiál vyberte pohonnú jednotku a príslušenstvo. Pred prvým použitím umyte všetky časti, ktoré sa dostanú do styku s potravinami, v teplej vode so saponátom, dôkladne ich opláchnite čistou vodou a utrite dosucha, prípadne nechajte oschnúť.

Bezpečnostný spínač (A1), (obr. 2)

stupeň I — nízka rýchlosť

stupeň II — vysoká rýchlosť

Regulátor rýchlosti (A2), (obr. 2)

Otáčaním regulátoru v rozsahu 1 až 5 môžete plynulo meniť rýchlosť otáčok motoru na stupni **č. I**.

Poznámka: na stupni **č. II** motor beží na max. výkon.

Nasadenie a sňatie mixovacieho nadstavca (B)

Mixovací nadstavec **B** nasuňte na pohonnú jednotku **A**, a miernym tlakom ho zaistíte až do zaklapnutia aretácie (obr. 3). Nadstavec snímte tak, že stlačíte tlačidlá **A3** a následne nadstavec odnímate.

Nasadenie a sňatie šľahacieho nadstavca (C, C1)

Hriadeľ šľahacej metličky **C** zasuniete do prevodovky **C1**, potom nasuňte prevodovku na pohonnú jednotku **A** a miernym tlakom ju zaistíte až do zaklapnutia aretácie (obr. 4). Nadstavec snímte tak, že stlačíte tlačidlá **A3** a následne nadstavec odnímate.

Nádoba na sekanie (D) a veka (D3, D4)

- Veko **D3** nasadíte na nádobu **D** tak, že aretačné priehlbne na jeho okrajoch zapadnú presne do aretačných výstupkov v nádobe a pravotočivým pohybom ho zaistíte až do zaklapnutia (obr. 5). Pri vyberaní veka postupujte opačným spôsobom.
- Veko **D4** môžete použiť ako uzáver nádoby **D**, ak potraviny skladujete (napr. v chladničke) alebo ho môžete použiť ako protisklzovú podložku, ak veko navlečiete na dno nádoby (obr. 6). Nádoba je vhodná pre použitie v mikrovlnnej rúre.

Mixovacia nádoba (E) a veko (E1)

- Veko **E1** môžete použiť ako uzáver na nádobu **E**, ak potraviny skladujete (napr. v chladničke), alebo ho môžete použiť ako protisklzovú podložku, ak veko navlečiete na dno nádoby (obr. 6). Nádoba je vhodná pre použitie v mikrovlnnej rúre.

IV. POUŽITIE PRÍSLUŠENSTVA

Nasledujúce typy spracovania považujte za príklady a inšpiráciu, ich účelom nie je poskytnúť návod, ale ukázať možnosti rôzneho spracovania potravín. Čas prípravy (spracovania) potravín je približný a pohybuje sa v rozsahu sekúnd až minút. Množstvo spracovávaných potravín voľte tak, aby nedošlo k prekročeniu maximálneho obsahu nádob, ako je označené **ryskou**. Väčšie množstvo spracovávaných potravín je nutné rozdeliť na niekoľko dávok a priebežne kontrolovať obsah nádoby. Odporúčame prácu občas prerušiť, spotrebič vypnúť a odstrániť prípadne potraviny, ktoré sa nalepili na mixovací/šľahací nadstavec, kosákovitý nôž, nádobu alebo veko (pozri text **I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA**).

Mixovací nadstavec (B)

Pozor, ostria sú veľmi ostré! Nadstavec je určený na miešanie štiav, mliečnych koktajlov, mlieka, omáčok, polievok, detskej a diétnej výživy, výrobu pyré a podobne. Tyčový mixér **A** chyťte do ruky a mixovací nadstavec **B** vložte do nádoby **E** naplnenej potravinami. Stlačte spínač **A1** a uveďte pohonnú jednotku do činnosti. Pri práci pohybujte mixérom v nádobe tak, aby sa potraviny dokonale spracovali. Po skončení činnosti vypnite pohonnú jednotku a nadstavec vyberte z nádoby a očistite ho.

ODPORÚČANIE

- Pevnejšie substancie je vhodné rozkrájať na malé kúsky. Nespracováajte veľmi tvrdé materiály (napr. **kocky ľadu a pod.**). Nôž by sa zbytočne čoskoro otupil.
- Tvrdé suroviny (napr. **strukoviny, sójové boby a pod.**) namočte pred spracovaním do vody.
- Použitý stupeň **č. I** alebo **č. II**. Čím dlhšie budete potraviny spracúvať, tým bude výsledok jemnejší.
- Môžete spracovávať takisto horúce tekutiny až do teploty **80 °C**, napr. omáčky, polievky.
- Pri tekutinách, ktoré tvoria penu (napr. **mlieko**) nikdy nenaplňujte nádobu až po „MAX“, aby nedošlo k pretečeniu.
- Pokiaľ nie ste s výsledkom spokojní, spotrebič vypnite, pomocou stierky suroviny premiešajte, odoberte časť surovín alebo pridajte trochu tekutiny.
- Časy príprav (spracovania) závisia od množstva, druhu a kvality použitých substancií, štandardne sa však pohybujú v desiatkach sekúnd (cca 10 – 120 sekúnd).

Šľahací nadstavec (C, C1)

Určený je na šľahanie vajec, bielkov, dezertných krémov, instantných pudíngov a podobných potravín. **Šľahač nikdy nepoužívajte na šľahanie cesta!** Tyčový mixér **A** chyťte do ruky a šľahací nadstavec **C** vložte do nádoby **E** naplnenej potravinami. Stlačením spínača **A1** uveďte pohonnú jednotku do činnosti. Pri práci pohybujte metličkou v nádobe tak, aby sa potraviny dokonale spracovali. Po skončení činnosti vypnite pohonnú jednotku, šľahaciu metličku vyberte z nádoby a očistite ju.

ODPORÚČANIE

- Pri šľahaní bielkov použite vajíca izbovej teploty. Ak výsledok nie je optimálny, skontrolujte, či šľahacia metlička nie je masťná, alebo pridajte trochu citrónovej šťavy či soli.
- Smotanu na šľahanie a krémy vychladte aspoň na **6 °C**.
- Použitý stupeň **č. II**.
- Časy príprav (spracovania) závisia od množstva, druhu a kvality použitých substancií, štandardne sa však pohybujú v desiatkach sekúnd (cca 10 – 120 sekúnd).

Kosákovitý nôž (D2)

Pozor, ostria noža sú veľmi ostré! Nôž nikdy nepoužívajte na spracúvanie cesta!

Je určený na sekanie, mixovanie, miešanie všetkých druhov tuhších potravín (napríklad ovocia, zeleniny, mäsa) a na prípravu pyré. Nôž **D2** chyťte za hornú plastovú časť, snímte prípadný ochranný kryt a vložte do nádoby **D** tak, aby sa nasunul na stredový hriadeľ **D1** (obr. 5). Do nádoby vložte potraviny. Na nádobu nasadte veko **D3** tak, aby výstupky na nádobe zapadli do priehlbne. Stlačením spínača **A1** uveďte pohonnú jednotku do činnosti. Po skončení činnosti vypnite pohonnú jednotku nôž opačným spôsobom vyberte a očistite ho.

ODPORÚČANIE

- Potraviny vopred nakrájajte na kocky s rozmermi približne 30x30x30 mm.
- Kosákovitým nožom nikdy nedrhte veľmi tvrdé potraviny (napríklad **kávové zrná, orešky, mandle alebo ľad**)! Nôž by sa zbytočne skoro otupil. Tvrdé suroviny (napr. **strukoviny, sójové boby a pod.**) namočte pred spracovaním do vody.
- Pokiaľ sekáte tvrdé syry alebo čokoládu, pracujte krátko. Suroviny sa totiž sekaním nadmerne ohrejú, začnú mäknúť a môžu zhrudkovatieť.
- Použitý stupeň **č. II**. Čím dlhšie potraviny spracováate, tým bude výsledok jemnejší.
- Časy príprav (spracovania) závisia od množstva, druhu a kvality použitých substancií, štandardne sa však pohybujú v desiatkach sekúnd (cca 10 – 120 sekúnd).

V. ÚDRŽBA

Pred každou údržbou odpojte výrobok od elektrickej siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky! Nepoužívajte drsné a agresívne čistiace prostriedky. Pohonnú jednotku **A** utierajte vlhkou handričkou navlhčenou roztokom vody a saponátu. Všetko príslušenstvo ihneď po použití opláknite v roztoku teplej vody a saponátu (príslušenstvo **C, D, D2, D4, E, E1** môžete umývať aj v umývačke riadu). Pri čistení mixovacieho nadstavca **B** a kosákovitého noža **D2** pracujte veľmi opatrne. Dajte pozor, aby sa ostria nedostali do styku s tvrdými predmetmi a neotupili sa, čím by sa znížila ich účinnosť. Niektoré potraviny môžu určitým spôsobom príslušenstvo zafarbiť. Zafarbenie nemá nijaký vplyv na funkciu výrobku a po čase sa samo stratí. Plastové výlisky nesušte nikdy nad zdrojom tepla (napríklad **kachľami, elektrickým/plynovým šporákom**).



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

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

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

VII. TECHNICKÉ ÚDAJE

Napätie (V)	uvedené na typovom štítku
Príkon (W)	uvedený na typovom štítku
Objem nádoby — na sekanie (ml)	750
— na mixovanie (ml)	1000
Hmotnosť pohonnej jednotky (kg) cca	0,7

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 76 dB, čo predstavuje hladinu „A“ akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Na výrobok bolo vydané ES vyhlásenie o zhode podľa zákona č. 264/1999 Z.z. v platnom znení. Výrobok spĺňa požiadavky nižšie uvedených nariadení vlády v platnom znení:

- NV č. 308/2004 Z.z., ktorým sa ustanovujú podrobnosti o technických požiadavkách a postupoch posudzovania zhody pre elektrické zariadenia, ktoré sa používajú v určitom rozsahu napätia (zodpovedá Smernici Rady č. 2006/95/ES v platnom znení).
- NV č. 194/2005 Z.z. o podrobnostiach o technických požiadavkách na výrobky z hľadiska elektromagnetickej kompatibility (zodpovedá Smernici Rady č. 2004/108/ES v platnom znení).

Na výrobok bolo vydané vyhlásenie o zhode podľa zákona č. 272/1994 Z.z. o ochrane zdravia ľudí v platnom znení. Výrobok je v súlade s Nariadením Európskeho parlamentu a Rady č. 1935/2004/ES o materiáloch a predmetoch určených pre styk s potravinami. Výrobca si vyhradzuje nepodstatné zmeny štandardného vyhotovenia, ktoré nemajú vplyv na funkciu výrobku.



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

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

VÝROBCA: ETA a.s., Poličská 444, 539 01 Hlinsko 1, Česká republika.

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

eta 7019 *Eclipse*

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

I. ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед вводом прибора в эксплуатацию следует внимательно ознакомиться с содержанием настоящей инструкции включая рисунки и инструкцию сохранить.
- Убедитесь в том, что данные на типовом щитке прибора соответствуют напряжению Вашей эл. сети.
- Никогда не пользуйтесь прибором у которого поврежден кабель питания или вилка кабеля питания, а также в случае его неправильной работы (упал на пол и повредился). В таком случае отнесите изделие в специализированную электромастерскую на проверку его безопасности и правильной работы.
- **Прибор предназначен исключительно для бытовых нужд!**
- **Не позволяйте без присмотра манипулировать с прибором детям или другим недееспособным лицам!**
- **Вилку кабеля питания не суйте в электрическую розетку и не вытаскивайте из электрической розетки мокрыми руками и выдергиванием за кабель питания!**
- **Не оставляйте прибор включенным без присмотра!**
- **Никогда не погружайте электрическую часть прибора в воду (даже частично) и не мойте ее под проточной водой!**
- Перед каждым присоединением прибора к электрической сети проверьте, если выключатель не находится в положении "включен" и после окончания работы всегда отсоедините прибор от электрической сети.
- Прибором пользуйтесь только в рабочем положении в местах, где он не может опрокинуться и на достаточном расстоянии от источников тепла (напр., **печки, эл./газовой плиты, и т.п.**) и влажных поверхностей (напр., **раковины и т.п.**).
- Не включайте электроприбор без вложенных субстанций!
- Ни в коем случае не следует снимать принадлежности пока двигатель прибора работает!
- Насадки для взбивания и миксирования снимите только после полной остановки вращающихся частей.
- При манипуляции с принадлежностями миксера будьте осторожны, так как ножи очень острые!
- Не перерабатывайте продукты с температурой выше чем **80 °C**.
- Если продукты начинают прилипать на поверхность принадлежностей (напр., **ножей, насадок, сосуда или крышки**) прибор выключите и принадлежности осторожно очистите (напр., **шпателем**).
- Не наматывайте кабель питания вокруг прибора, так как сокращается срок его службы.
- Кабель питания не должен быть поврежден острыми или горячими предметами, открытым пламенем и не должен погружаться в воду.
- Используйте только соответствующие и неповрежденные удлинительные кабели.

- В случае повреждения соединительного кабеля прибора его необходимо заменить у производителя или у его сервисного техника, или у другого квалифицированного специалиста. Так предотвратите возникновение опасной ситуации.
- Запрещено пользоваться изделием для других целей, кроме тех, которые указаны в этой инструкции!
- В случае не соблюдения выше указанных правил по безопасности производитель не несет ответственность за ущерб, вызванный неправильной эксплуатацией прибора (напр., **порча продуктов, травма от лезвия ножа, и т.д.**) и не дает гарантии на работу изделия.

II. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ (рис. 1)

A – двигатель

- A1 – включатель / выключатель скорости
- A2 – регулятор скорости
- A3 – кнопка фиксатора насадок
- A4 – кабель питания
- A5 – присоска

B – насадка для миксирования

C – насадка для взбивания

- C1 – коробка передач

D – сосуд для рубки

- D1 – центровой вал
- D2 – серповидный нож
- D3 – крышка сосуда
- D4 – крышка / противоскользкая подкладка

E – сосуд для миксирования

- E1 – крышка / противоскользкая подкладка

III. ПОДГОТОВКА ПРИБОРА К РАБОТЕ

Удалите весь упаковочный материал и достаньте миксер и его принадлежности. Перед первым применением помойте все детали, входящие в контакт с продуктами, в горячей воде с добавлением моющего средства, тщательно сполосните и вытрите или оставьте высушить.

Предохранительный включатель (A1), (рис. 2)

- степень I – низкая скорость
- степень II – высокая скорость

Регулятор скорости (A2), (рис. 2)

Поворотом регулятора в пределах от 1 до 5 можете плавно менять скорость оборотов двигателя у степени **но. I**.

Примечание: у степени **но. II** двигатель работает с максимальной скоростью.

Установка и снятие насадки для миксирования (B)

Насадку для миксирования наденьте на двигатель **A**, и слегка зафиксируйте до защелка (рис. 3). Снятие насадки проводите так, что после нажатия кнопки **A3** насадку можно снять.

Установка и снятие насадки для взбивания (С, С1)

Центровой вал насадки **С** вставьте в коробку передач **С1**, после того коробку передач наденьте на двигатель **А**, и слегка зафиксируйте до защелка (рис. 4). Снятие насадки проводите так, что после нажатия кнопки **А3** насадку можно снять.

Сосуд для рубки (D) и крышка (D3, D4)

- Крышку **D3** наденьте на сосуд **D** так, чтобы фиксирующие пазы по ее краям точно совпали с фиксирующими пазами сосуда и поворачивая в правую сторону ее зафиксируйте (рис. 5). Снятие крышки следует проводить обратным путем. Сосудом можно пользоваться в микроволновой печи.
- Крышку **D4** можно использовать или для закрытия сосуда **D**, в случае хранения продуктов (напр., в холодильнике), или ее можно использовать как противоскользящую подкладку, если крышку наденете на дно сосуда (рис. 6).

Сосуд для миксирования (Е) и крышка (Е1)

Крышку **Е1** можно использовать или для закрытия сосуда **Е**, в случае хранения продуктов (напр., в холодильнике), или ее можно использовать как противоскользящую подкладку, если крышку наденете на дно сосуда (рис. 6). Сосудом можно пользоваться в микроволновой печи.

IV. ПРИМЕНЕНИЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Ниже описанные виды переработки считайте за примеры, их целью не является предоставить руководство, а показать возможности различной переработки продуктов. Время приготовления (обработки) продуктов только приблизительное, оно в пределах единиц секунд и минут. Количество перерабатываемых продуктов не должно превышать максимальный объем сосуда обозначенного **отметкой**. Большое количество перерабатываемых продуктов необходимо разделить на несколько порций и регулярно контролировать содержание сосуда. Рекомендуем время от времени работу остановить, электроприбор выключить и удалить возможные продукты, которые прилипли к насадке для миксирования / взбивания, к ножу, к сосуду или к крышке (см. абзац **I. Правила безопасности**).

Насадка для миксирования (В)

Будьте осторожны, лезвие ножа очень острое! Предназначена для замешивания соков, молочных коктейлей, молока, соусов, супов, детского и диетического питания, изготовления пюре, и т.д. Погружной миксер **А** возьмите в руки и насадку для миксирования **В** вставьте в сосуд **Е** наполненный продуктами. Нажатием включателя **А1** двигатель начнет работать. Во время работы двигайте миксером так, чтобы продукты полностью переработались. После окончания работы выключите двигатель, насадку удалите из сосуда и очистите.

Рекомендации

- Жесткие субстанции необходимо порезать на малые кусочки. Никогда не обрабатывайте слишком твердые продукты, как напр., **зерна кофе, мускатный орех, кубики льда и т.п.** Нож притупится.
- Твердые продукты (напр., **бобовые овощи, соевые бобы и т.п.**) следует перед обработкой замочить в воде.



– Используемая степень **но. I** или **но. II**. Чем дольше продукты перерабатываются, тем в результате будут мельче.

- Также можете перерабатывать горячие жидкости до температуры **80 °С**, напр., соусы, супы.
- Во избежание протечки жидкости, при переработке жидкостей образующих пену (напр., **молока**), никогда не заполняйте сосуд до самой отметки "MAX".
- Если с результатом обработки не удовлетворены, то изделие выключите, лопаткой продукты промешайте, отберите часть содержащихся продуктов или добавьте немножко жидкости.
- Время переработки зависит от количества, вида и качества использованных субстанций. Стандартно они в пределах десятка секунд (приблизительно 10–120 секунд).

Насадка для взбивания (С, С1)

Предназначена для взбивания яиц, белков, десертных кремов, растворимых пудингов и т.п. продуктов. **Никогда ей не пользуйтесь для замешивания теста!** Погружной миксер **A** возьмите в руки и насадку для взбивания **C** вставьте в сосуд **E** наполненный продуктами. Нажатием включателя **A1** двигатель начнет работать. Во время работы двигайте прибором так, чтобы продукты полностью переработались. После окончания работы выключите двигатель, насадку удалите из сосуда и очистите.

Рекомендации

- Для взбивания белков используйте яички с комнатной температурой. Если взбивание не происходит оптимально, проверьте если насадка для взбивания нежирная или добавьте немного лимонного сока или соли.
- Сливки, кремы и сметану перед взбиванием охладите на температуру хотя бы **6 °С**.
- Используемая степень **но. II**.
- Время переработки зависит от количества, вида и качества использованных субстанций. Стандартно они в пределах десятка секунд (приблизительно 10–120 секунд).

Серповидный нож (D2)

Будьте осторожны, лезвие ножа очень острое! Ножом никогда не пользуйтесь для замешивания теста! Он предназначен для рубки, миксирования, замешивания всех видов более жестких продуктов (напр., фруктов, овощей, мяса, приготовления пюре). Нож **D2** возьмите за верхнюю пластмассовую часть, снимите предохранительную крышку и вставьте в сосуд **D** так, чтобы сел на его центральной вал **D1** (рис. 5). В сосуд вложите продукты. На сосуд наденьте крышку **D3** так, чтобы пазы совпали с пазами сосуда. Нажатием включателя **A1** двигатель начнет работать. После окончания работы выключите двигатель, нож извлеките обратным путем и очистите.

Рекомендации

- Жесткие субстанции необходимо порезать на малые кусочки.
- Никогда не обрабатывайте слишком твердые продукты (напр., **зерна кофе, мускатный орех, кубики льда и т.п.**)! Нож быстро притупится.
- Твердые продукты (напр., **бобовые овощи, соевые бобы и т.п.**) следует перед обработкой замочить в воде.
- При обработке сыров или шоколада, работайте короткое время, так как продукты при обработке нагреваются, начинают быть мягкими и могут стать комковатыми.
- Используемая степень но. II. Чем дольше продукты перерабатываются, тем в результате будут мельче.
- Время переработки зависит от количества, вида и качества использованных субстанций. Стандартно они в пределах десятка секунд (приблизительно 10–120 секунд).

V. УХОД

Перед началом работы следует прибор отключить от электрической сети отсоединением вилки кабеля питания из штепсельной розетки электрической сети! Для очистки прибора не применяйте абразивные и агрессивные моющие средства! Двигатель **A** следует только протирать мягкой влажной тряпкой с добавлением моющего средства. Все принадлежности сразу после окончания работы помойте в горячей воде с добавлением моющего средства (принадлежности **C, D, D2, D4, E, E1** можно мыть в посудомоечной машине). Во время очистки насадки для миксирования и ножа работайте очень осторожно. Следите за тем, чтобы лезвия принадлежностей не прикасались к твердым предметам, которые их затупляют и тем снижают их эффективность. Некоторые продукты могут принадлежности миксера окрасить. Но это не является дефектом изделия и окраска через некоторое время исчезнет. Пластмассовые части электроприбора никогда не сушите над источниками тепла (напр., **печкой, электрической или газовой плитой**).

VI. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



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

Техническое обслуживание прибора капитального характера или требующее вмешательство в его внутренние части может проводить только специализированная ремонтная мастерская!

Несоблюдение указаний производителя лишает потребителя права гарантийного ремонта!



VII. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Напряжение (В)	Указано на типовом щитке изделия
Потребляемая мощность (Вт)	Указана на типовом щитке изделия
Объем сосуда – для рубления (мл)	750
– для миксирования (мл)	1000
Вес (кг)	0,7

Изделие соответствует действующим нормам техники безопасности и Директивам Европейского парламента и Совета 2006/95/ЕС и 2004/108/ЕС.

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

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

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

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

ETA a.s., Poličská 444, 539 01 Hlinsko 1, Czech Republic





V České republice opravy v záruční i pozáruční době u spotřebičů osobně doručených i zaslaných poštou provádí:

Hlinsko - ETA a.s., Poličská 1535, 539 01, tel.: 469 802 493, 469 802 228, e-mail: vanickova@eta.cz

Brno - PERFEKT SERVIS, Václavská 1, 603 00, tel.: 543 215 059, 777 768 202, e-mail: servis@perfektservis.cz

České Budějovice - ELMOT v.o.s., Blahoslavova 1A, 370 04, tel.: 387 438 911, e-mail: elmotcb@seznam.cz

Havířov - Pavel Universal-Elektro, Junácká 1, 736 01, tel.: 596 410 413, e-mail: universervis@volny.cz

- sběrna oprav - **Karviná - Nové Město,** Osvobození 1722, 735 06, tel.: 596 322 438

Hradec Králové - ELEKTROSERVIS Šperk, Chelčického 279, 500 02, tel.: 495 537 521, e-mail: sperk-elektro@volny.cz

Karlovy Vary - KV ELEKTROSERVIS, Nám. E. Destinové 10, 360 09, tel.: 353 228 021, 605 906 932,

e-mail: zchvatal@volny.cz

Krnov - HROTA, Bartulovická 1, 794 01, tel.: 554 611 756, e-mail: ehrota@email.cz

- sběrna oprav - **Krnov,** Albrechtická 39, 794 01, tel.: 554 617 600

- sběrna oprav - **Opava,** H. Kvapilové 19, 746 01, tel.: 553 653 153

Liberec - VEKO-ELEKTRONIK, Rumjancevova 127/22, 460 01, tel.: 485 101 488, e-mail: vekoelektronik@volny.cz

Mladá Boleslav - Elektroservis Mulač s.r.o., Staroměstské nám. 9, 293 01, tel.: 326 324 721,

e-mail: elektroservismulac@seznam.cz

Ostrava - Mar. Hory - V. ELEKTRONIK, Sušilova 3, 709 00, tel.: 596 627 790, e-mail: velelektronik@volny.cz

Ostrov n. Ohří - S+M ELEKTROSERVIS, Nejda 29, 363 01, tel.: 353 844 514, 603 584 243,

e-mail: sm.elektroservis@email.cz

Planá nad Lužnicí - JM servis s.r.o., Průmyslová 458, 391 11, tel.: 381 261 831, e-mail: maleninsky@hptronix.cz

- sběrna oprav - **Sezimovo Ústí - ELEKTROSERVIS,** Lipová 602, 391 02, tel.: 775 598 885

Plzeň (Roudná) - SERVIS Feiferlík, Plánská 2, 301 64, tel.: 377 522 240, 377 542 300, e-mail: mvsservis@mvsservis.cz

Ústí n. L. - ERCÉ-ELEKTROINSTALA, Masarykova 153, 400 01, tel.: 472 743 635, e-mail: 140@erce.cz

Zlín - Louky - KOFR-ELSPÓ, U Dráhy 144, 763 02, tel.: 577 102 424, e-mail: kofr.zlin@vol.cz

Odjinud zasílejte všechny opravy na adresu: **ETA a.s.,** servis, Poličská 1535, 539 01 **Hlinsko.**

Informace o aktuální servisní síti získáte na Infolince 844 444 000 nebo na internetové adrese www.eta.cz.

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

Banská Bystrica — ELSPO - Viliam Šlank, Spojová 19, 974 01, tel.: 048/4135 535, email: elspo@slovanet.sk

Martin — X-TECH, Gorkého 2, 036 01, tel.: 043/4288 211, e-mail: servis@x-tech.sk

Námestovo — ZMJ - elektroservis, Vavrečka 240, 029 01, tel.: 0905/148 121, e-mail: zmjservis@orava.sk

- zberňa opráv — **Námestovo — ZMJ - elektroservis,** Hatalová 341, 029 01, tel.: 0905/148 121

Nitra — ABC SERVIS, Štefánikova 50, 949 03, tel.: 037/6526 063, e-mail: abc@abc-servis.sk

Prešov — Lubotice — DJ Servis, Šebastovská 17, 080 01, tel.: 051/7767 666, email: grejtak.djservis@stonline.sk

Rimavská Sobota — J.R.A., s.r.o., Povstania 10, 979 01, tel.: 047/5811 416, e-mail: bieltech@mail.t-com.sk

Spišská Nová Ves — VILLA MARKET, s.r.o., Odborárov 49, 052 01, tel.: 053/4421 857,

e-mail: villamarket.eta@villamarket.sk

- zberňa opráv — **Košice — VILLA MARKET, s.r.o.,** Komenského 39, 040 01, tel.: 0907/950 758

Tomášov — Viva servis, 1. Mája 19, 900 44, tel.: 0905/722 111, e-mail: servis@vivaservis.sk

- zberňa opráv — **Bratislava — Viva servis,** Mýtna 17, 810 05, tel.: 02/5249 1419

Trenčín — ESON, s.r.o., Železničná 198, 911 01, tel.: 032/6586 385, e-mail: eson@stonline.sk

Žilina — SERVIS elektrospotrebičov, Dolný Val 132, 010 01, tel.: 041/5643 188, e-mail: bauckeservis@orangemail.sk

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

Opravy po záručnej lehote zverte špecializovaným servisným firmám.

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

Postup při reklamaci

Při reklamaci v záruční době se obračejte na servisy podle adres v návodu k obsluze. Výrobek odešlete nebo předejete osobně **vždy s návodem k obsluze, jehož nedílnou součástí je záruční list.** Na dodatečně zasláné 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 odosielaťte poštou, alebo odovzdajte osobne **vždy s návodom na obsluhu, ktorého neoddeliteľnou súčasťou je záručný list.** Dodatočne zasláné 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 záručných opravách • Záznamy o záručných opravách

Výrobek byl v záruční opravě Výrobok bol v záručnej opravě od do Zakázka číslo Zakázka číslo Razítko a podpis opravny Pečiatka a podpis pracovníka	Výrobek byl v záruční opravě Výrobok bol v záručnej opravě od do Zakázka číslo Zakázka číslo Razítko a podpis opravny Pečiatka a podpis pracovníka	Výrobek byl v záruční opravě Výrobok bol v záručnej opravě od do Zakázka číslo Zakázka číslo Razítko a podpis opravny Pečiatka a podpis pracovníka
--	--	--

Kupon č. 3 eta	Kupon č. 2 eta	Kupon č. 1 eta
------------------------------	------------------------------	------------------------------

ZÁRUČNÍ LIST • ZÁRUČNÝ LIST

Záruční doba
Záručná lehota

24

měsíců ode dne prodeje spotřebiteli
mesiacov odo dňa predaja spotrebiteľovi

Typ
Typ

7019

Série (výrobní číslo)
Séria (výrobné číslo)

Napětí • Napätie

230 V

Datum a TK závodu
Dátum a TK závodu

Lc = 76 dB (A), re 1 pW

Datum prodeje
Dátum predaja

Razítko prodejce a podpis
Pečiatka predajcu a podpis

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

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

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

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

Kupon č. 1

Typ **ETA 7019**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

Kupon č. 2

Typ **ETA 7019**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

Kupon č. 3

Typ **ETA 7019**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis