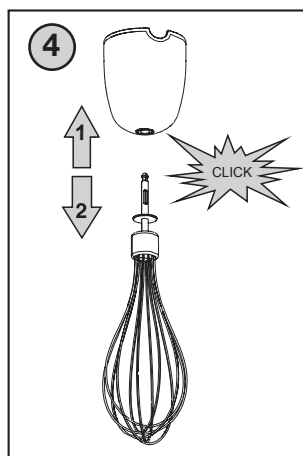
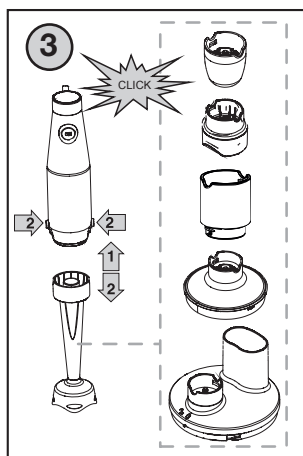
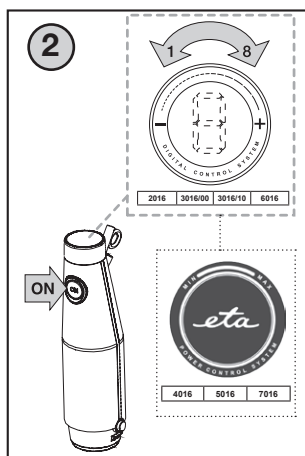
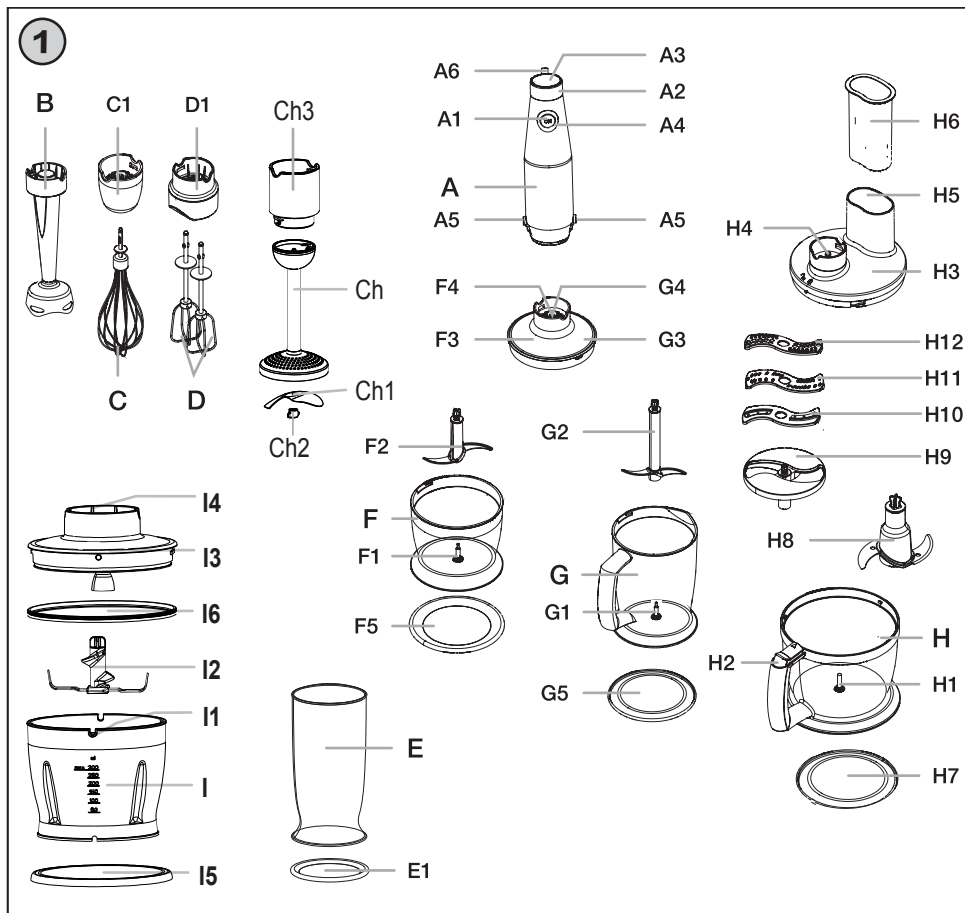


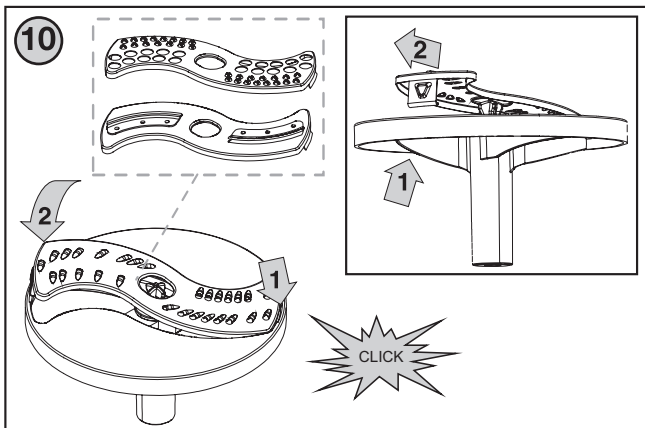
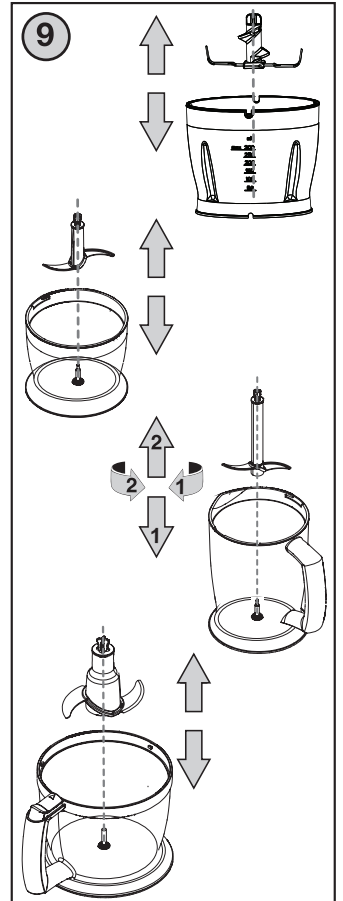
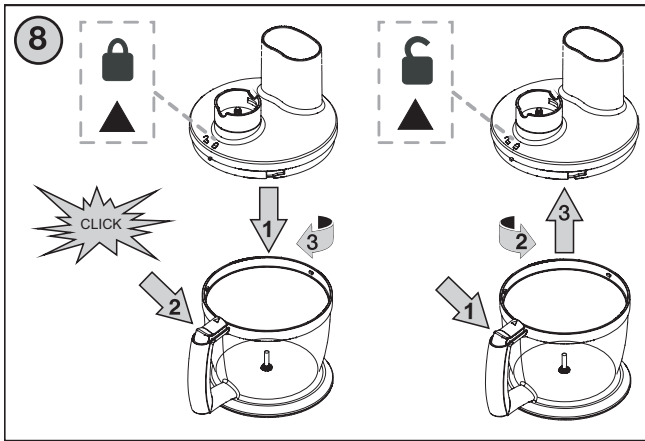
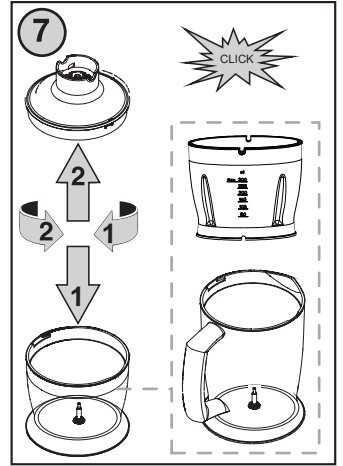
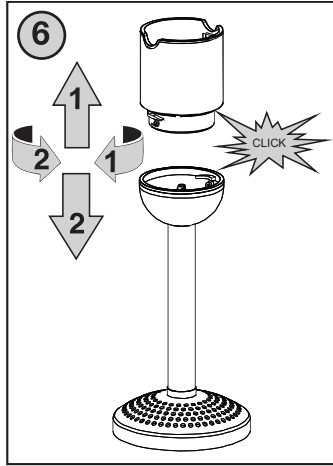
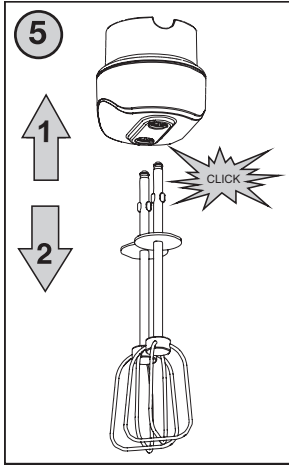
<i>Elektrický tyčový mixér s příslušenstvím • NÁVOD K OBSLUZE</i>	<b>CZ</b>	5-17
<i>Elektrický tyčový mixér s príslušenstvom • NÁVOD NA POUŽITIE</i>	<b>SK</b>	18-30
<i>Electric blender with accessories • INSTRUCTIONS FOR USE</i>	<b>GB</b>	31-43
<i>Elektromos botmixer tartozékokkal • HASZNÁLATI UTASÍTÁS</i>	<b>H</b>	44-56
<i>Elektryczny mikser zanurzeniowy z akcesoriami • INSTRUKCJA OBSŁUGI</i>	<b>PL</b>	57-69

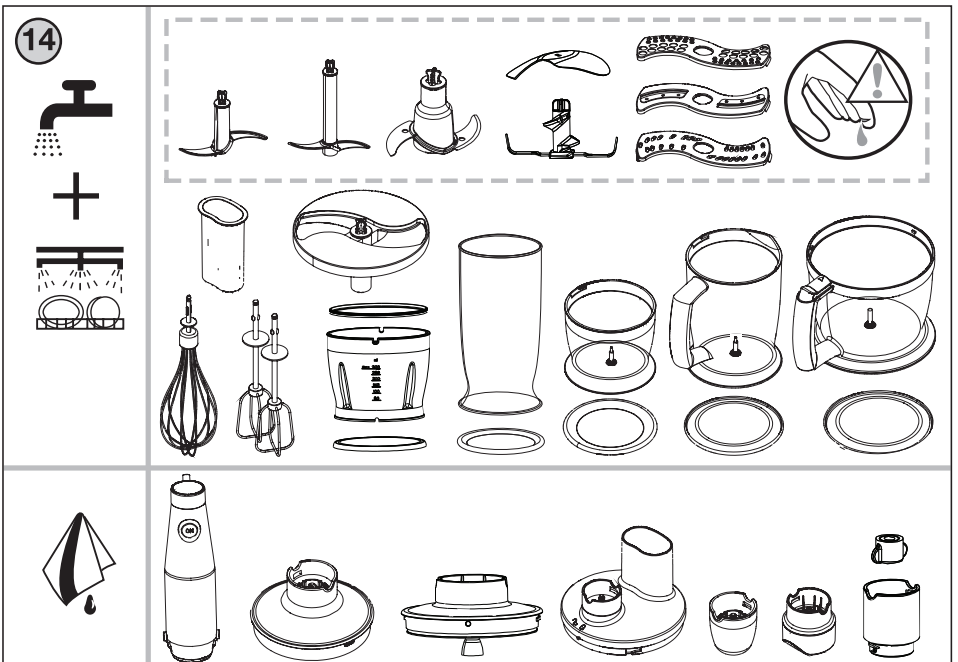
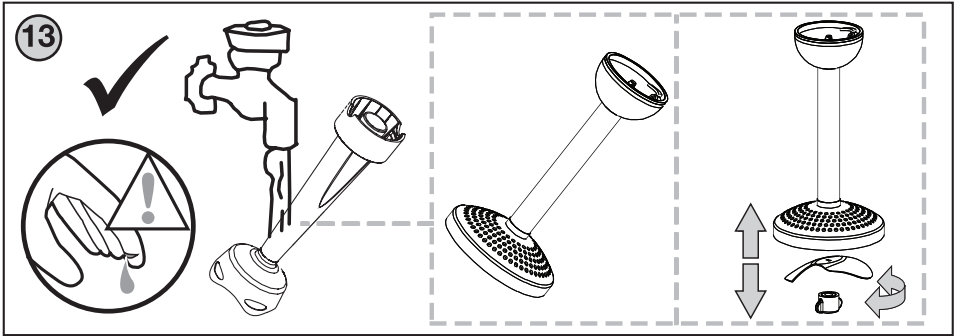
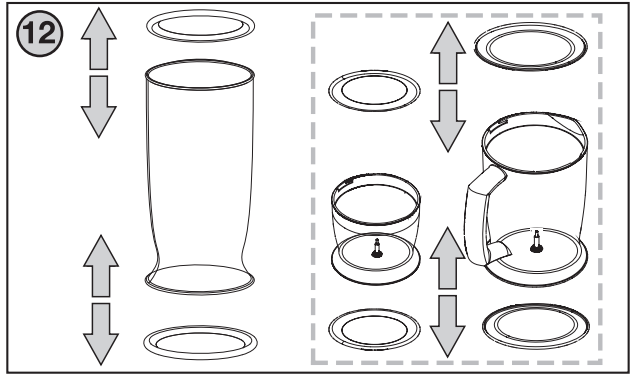
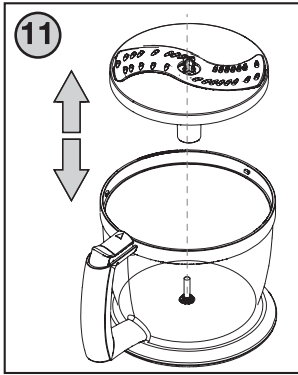
# CABERO



*eta*







## NÁVOD K OBSLUZE

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

**I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ**

- Instrukce v návodu považujte za součást spotřebiče a postupte je jakémukoli dalšímu uživateli spotřebiče.
- Zkontrolujte, zda údaj na typovém štítku odpovídá napětí ve vaší elektrické zásuvce. Vidlici napájecího přívodu je nutné připojit pouze do zásuvky elektrické instalace, která odpovídá příslušným normám.
- Tento spotřebič nesmí být používán dětmi. Udržujte spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí. 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 se spotřebičem nesmějí hrát.
- Před výměnou příslušenství nebo přístupných části, které se při používání pohybují, před montáží a demontáží, před čištěním nebo údržbou, po ukončení práce spotřebič vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky!
- Jestliže je napájecí přívod tohoto spotřebiče poškozen, musí být nahrazen výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak zabránilo vzniku nebezpečné situace.
- Vždy odpojte spotřebič od napájení, pokud ho necháváte bez dozoru.
- V případě, že budete zpracovávat horkou kapalinu (mixování horké polévky se zeleninou apod.), zachovejte opatrnost, protože může vystříknout z nádoby vlivem náhlého varu.
- Při manipulaci se srpovitým nožem dbejte zvýšené pozornosti zvláště při vyjímání ze sekací nádoby, při vyprazdňování nádoby a během čištění. Nůž je velmi ostrý!
- Při manipulaci s ponorným mixérem postupujte opatrně, nůž je velmi ostrý!
- Je-li spotřebič v činnosti, zabraňte v kontaktu s ním domácím zvířatům, rostlinám a hmyzu.
- Spotřebič nepoužívejte venku.
- Vidlici napájecího přívodu nezasunujte do el. zásuvky a nevytahujte z el. zásuvky mokřma rukama a taháním za napájecí přívod!

- Nikdy spotřebič nepoužívejte, pokud má poškozený napájecí přívod nebo vidlici, pokud nepracuje správně, pokud upadl na zem a poškodil se nebo spadl do vody. V takových případech zanechte spotřebič do odborného servisu k prověření jeho bezpečnosti a správné funkce.
- Výrobek 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!
- Spotřebič není určen pro činnost prostřednictvím vnějšího časového spínače, dálkového ovládání nebo jakékoli jiné součásti, která spíná spotřebič automaticky, protože existuje nebezpečí vzniku požáru, pokud by byl spotřebič zakryt nebo nesprávně umístěn v okamžiku uvedené spotřebiče do činnosti.
- Není přípustné jakýmkoli způsobem upravovat povrch spotřebiče (např. **pomocí samolepicí tapety, fólie**, apod.)!
- Před přípravou odstraňte z potravin případné obaly (např. **papír, PE sáček**, atd.).
- Na spotřebič neodkládejte žádné předměty.
- Nepoužívejte nádoby **D/E/G** bez protiskluzové podložky!
- Pohonnou jednotku nikdy neponořujte do vody ani nemyjte pod proudem vody!
- Spotřebič používejte pouze v pracovní poloze na místech, kde nehrozí jeho převrhnutí a v dostatečné vzdálenosti od tepelných zdrojů (např. **sporák, kamna, gril atd.**) a vlhkých povrchů (**dřez, umyvadlo atd.**).
- Spotřebič používejte pouze s příslušenstvím určeným pro tento typ. Použití jiného příslušenství může představovat nebezpečí pro obsluhu.
- Správným nasazením víka na nádobu se uvolní bezpečnostní pojistka a spotřebič můžete připojit. Příslušenství nezasouvejte do žádných tělesných otvorů.
- Nezapínejte spotřebič bez vložených surovin!
- Neodnímejte příslušenství, pokud je pohonná jednotka v chodu!
- Nástavce nepoužívejte v nádobách, ve kterých současně dochází k ohřevu potravin pomocí zdroje tepla (např. **kamna, el./plynový/indukční sporák, vařič**, apod.).
- Dlouhé vlasy, volný oděv nebo doplňky a šperky mohou být zachyceny rotujícími částmi šlehacího nástavce. **Dbejte na to, aby se Vaše vlasy, oděv a doplňky se nedostaly do nebezpečné blízkosti rotujících částí!**
- Dejte pozor, aby se napájecí přívod nedostal mezi rotující části příslušenství.
- Než odejmete příslušenství nebo pohonnou jednotku z nádoby, nechte rotující části úplně zastavit.
- Před vyprázdněním sekací nádoby nejdříve vyjměte srpovitý nůž.
- Nepracovávajíte potraviny s vyšší teplotou než **cca 80 °C**.
- Nikdy **nevsunujte** např. **prsty, vidličku, nůž, stěrku, lžici** do rotujících částí spotřebiče a příslušenství.
- Pokud se zpracovávané potraviny začnou zachycovat na příslušenství (např. **na nožích, metle, nádobě nebo víku**), spotřebič vypněte a příslušenství opatrně očistěte (např. **stěrkou**).
- Pravidelně kontrolujte stav napájecího přívodu spotřebiče.
- Napájecí přívod nesmí být poškozen ostrými nebo horkými předměty, otevřeným plamenem a nesmí se ponořit do vody ani ohýbat přes ostré hrany. Nikdy jej nepokládejte na horké plochy, ani jej nenechávejte viset přes okraj stolu nebo pracovní desky. Zavaděním, zakopnutím nebo zataháním za přívod např. dětmi může dojít k převržení či stažení spotřebiče a následně k vážnému zranění!
- Neovinuje napájecí přívod kolem spotřebiče, prodlouží se tak životnost přívodu.
- Napájecí přívod nesmí být poškozen ostrými nebo horkými předměty, otevřeným plamenem, nesmí se ponořit do vody ani ohýbat přes ostré hrany.

- V případě potřeby použití prodlužovacího přívodu je nutné, aby nebyl poškozen a vyhovoval platným normám.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte pro žádný jiný účel, než pro který je určen a popsán v tomto návodu!
- Výrobce neručí za škody způsobené nesprávným používáním spotřebiče a příslušenství (např. **znehodnocení potravin, poranění o ostří nože, požár atd.**) a není odpovědný ze záruky za spotřebič v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních upozornění.

## II. POPIS SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ (obr. 1)

### A – pohonná jednotka

- A1 – spínač/vypínač rychlostí (ON)
- A2 – regulátor rychlosti
- A3 – displej

- A4 – kontrolní světlo napájení
- A5 – tlačítka aretace nástavců
- A6 – napájecí přívod

### B – mixovací nástavec

### C – šlehací metla

- C1 – převodovka

### D – šlehací dvou-metla

- D1 – převodovka

### E – mixovací/šlehací nádoba 800 ml

- E1 – protiskluzová podložka/víko

### F – sekací nádoba malá 500 ml

- F1 – středová hřídel
- F2 – srpovitý nůž
- F3 – víko nádoby

- F4 – otvor pro připojení pohonu
- F5 – protiskluzová podložka

### G – sekací nádoba velká 1250 ml

- G1 – středová hřídel
- G2 – srpovitý nůž
- G3 – víko nádoby

- G4 – otvor pro připojení pohonu
- G5 – protiskluzová podložka

### H – multifunkční nádoba 1250 ml

- H1 – středová hřídel
- H2 – tlačítko aretace víka
- H3 – víko nádoby
- H4 – otvor pro připojení pohonu
- H5 – plnicí otvor
- H6 – pěchovadlo

- H7 – protiskluzová podložka
- H8 – srpovitý nůž
- H9 – držák struhadel
- H10 – struhadlo krájecí
- H11 – struhadlo krouhací
- H12 – struhadlo trhací

### CH – speciální nástavec na mačkání brambor a přípravu zeleninových pyré

- CH1 – nůž
- CH2 – matice

- CH3 – převodovka (plastové provedení)

### I – sekací nádoba Express

- I1 – středová hřídel
- I2 – srpovitý nůž
- I3 – víko nádoby

- I4 – otvor pro připojení pohonu
- I5 – protiskluzová podložka
- I6 – těsnění

Příslušenství	TYP						
	2016/00	3016/00	3016/10	4016/00	5016/00	6016/00	7016/00
B	√	√	√	√	√	√	√
C	√	√	X	√	√	X	X
D	X	X	√	X	X	√	√
E	X	√	√	√	√	√	√
H	X	X	X	X	X	√	√
G	X	X	√	X	√	√	√
F	X	√	X	√	X	X	X
CH	X	X	X	X	√	X	X
I	X	X	X	X	√	X	X

je součástí balení

není součástí balení (je možno jezakoupit jako volitelné příslušenství).

### III. POKYNY K OBSLUZE

Odstraňte veškerý obalový materiál a vyjměte tyčový mixér a příslušenství. Ze spotřebiče odstraňte všechny případné adhezni fólie, samolepky nebo papír. Před prvním použitím umyjte části, které přijdou do styku s potravinami, v horké vodě s přidavkem saponátu, důkladně opláchněte čistou vodou, vytřete do sucha, případně nechte oschnout (viz odst. **V. ÚDRŽBA**). Postavte sestavený tyčový mixér s vybraným příslušenstvím na zvolenou rovnou, stabilní, hladkou a čistou pracovní plochu ve výšce minimálně 85 cm, mimo dosah dětí a nesvéprávných osob (viz odst. **I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ**).

Přesvědčte se, že napájecí přívod není poškozen a že neprochází přes jakékoliv ostré či horké plochy. Připojte vidlici napájecího přívodu **A6** k el. síti, rozsvítí se kontrolní světlo **A4**. Množství zpracovávaných potravin volte tak, aby nedošlo při jejich zpracování k překročení maximálního obsahu nádob označené ryskou. Větší množství zpracovávaných potravin je nutné rozdělit na několik dávek a průběžně kontrolovat obsah nádob. Nezapomeňte pokaždé při práci se spotřebičem umístit pod nádobu **E, F, G, H** příslušnou protiskluzovou podložku. Doporučujeme občas práci přerušit, spotřebič vypnout a odstranit případné potraviny, které se nalepily na mixovací/šlehací nástavec, srpovitý nůž, struhadla, nádoby nebo víko (viz. ods. **I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ**). Časy příprav (zpracování) potravin jsou pouze přibližné, závisejí na množství, druhu i kvalitě použitých substancí a pohybují se v jednotkách sekund až minut (viz tabulky). Po ukončení práce odpojte spotřebič od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu **A6** z el. zásuvky. Nádoba **E** je vhodná pro použití v mikrovlnné troubě.

#### Spínač (A1)

Stisknutím spínače uvedete pohonnou jednotku do chodu (motor běží jen po dobu stisku a na výkon nastavený el. regulací).

#### Elektronická regulace otáček (A2)

Umožňuje nastavení optimálních otáček pro zvolený pracovní nástavec při sekání, mixování, míchání, šlehání, krájení a struhání. Otáčením regulátoru v rozsahu - (MIN) až + (MAX) můžete plynule měnit rychlost otáček motoru (obr. 2).



Nastavená hodnota rychlosti (1 až 8) je zobrazena na displeji **A3** (neplatí pro typ ETA 4016, ETA 5016 a ETA 7016).

### **Podle způsobu použití příslušenství doporučujeme následující nastavení rychlosti:**

Mixovací nástavec	1 – 8; (min - max)
Šlehací nástavce	3 – 8; (1/3 - max)
Srpovité nože	1 – 8; (min - max)
Struhadla	1 – 8; (min - max)
Pasírovací nástavec (I)	1 – 8; (min - max)
Sekací nádoba (Espress)	1; (min) = pulsy

### **Nasazení a odejmutí pohonné jednotky (A)**

Pohonnou jednotku mírným tlakem zasuňte do připojovacího otvoru příslušného nástavce (obr. 3) až do zaklapnutí aretace (ozve se slyšitelné klapnutí). Pohonnou jednotku odejmete tak, že současně stisknete obě tlačítka aretace **A5** a jednotku následně tahem odejmete.

### **Nasazení a odejmutí šlehacího nástavce (C, C1)**

Hřidel šlehací metly **C** mírným tlakem zasuňte do převodovky **C1** až na doraz (obr. 4), (ozve se slyšitelné klapnutí). Opačným způsobem metlu z převodovky odejmete.

### **Nasazení a odejmutí šlehacího nástavce (D, D1)**

Hřídle šlehacích metel **D** zasuňte do převodovky **D1** až na doraz, (obr. 5) (ozve se slyšitelné klapnutí). Opačným způsobem metly z převodovky odejmete.

### **Nasazení a odejmutí víka (F3, G3)**

Víko nasadte na příslušnou nádobu **F** nebo **G** tak, aby výstupky na jeho okraji zapadly do prolisů v nádobě a následně víkem otočte pravotočivým pohybem až na doraz (obr. 7). Opačným způsobem víko z nádoby odejmete.

### **Nasazení a odejmutí víka (H3)**

Víko nasadte na multifunkční nádobu **H**, tak, aby výstupky na jeho okraji zapadly do prolisů v nádobě. Mírným tlakem odehňte aretační západku **H2** a víkem otočte pravotočivým pohybem až na doraz (obr. 8). Následně uvolněte aretační západku. Víko je nyní zajištěno ve správné poloze. Opačným způsobem víko z nádoby odejmete.

### **Nasazení a odejmutí srpovitého nože (F2, G2, H8)**

Nůž (uchopte za horní plastovou část), sejměte ochranný kryt a vložte ho do příslušné nádoby tak, aby se nasunul středovým otvorem na hřidel (obr. 9). U nože **G2** je nutné po nasunutí na hřidel následně nožem otočit o 90 stupňů, až se zaaretuje. Opačným způsobem nůž z nádoby vyjmete.

### **Nasazení a odejmutí struhadel (H10, H11, H12)**

Struhadlo (ostřím nahoru) vložte do držáku **H9** a mírným tlakem zajistěte (obr. 10), (ozve se slyšitelné klapnutí). Struhadlo musí být v rovině s držákem. Při vyjímání postupujte tak, že nejdříve mírně zatlačíte na výstupek ze spodní strany struhadla, tím ho uvolníte a následně struhadlo snadno odejmete z držáku.

### **Nasazení a odejmutí držáku (H9)**

Držák (s instalovaným struhadlem) uchopte za horní plastovou část a vložte ho do příslušné nádoby tak, aby se nasunul středovým otvorem na hřidel (obr. 11). Opačným způsobem držák z nádoby vyjmete.

## IV. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Následující typy zpracování považujte za příklady a za inspiraci, jejichž účelem není poskytnout návod, ale ukázat možnosti různého zpracování potravin.

### Mixovací nástavec (B)

**Budte opatrní, břity nože jsou velmi ostré!** Je určen k míchání tekutin, šťáv, mléčných koktejlů, mléka, omáček, polévek, majonézy, dětské a dietní výživy, výroby pyré apod. Sestavený tyčový mixér **A** uchopte do ruky a mixovací nástavec **B** vložte do nádoby **E** naplněné potravinami. Pohonnou jednotku a nádobu pevně držte. Stisknutím spínače **A1** uvedete pohonnou jednotku do chodu. Při práci pohybujte mixérem v nádobě tak, aby došlo k dokonalému zpracování potravin. Potravinu budou zpracovány cca za 10 sekund až 2 min. Po ukončení činnosti uvolněte spínač, mixovací nástavec vyjměte z nádoby a vyčistěte.

**POZOR:** Maximální doba zpracování je **2 minuty**. Poté dodržte pauzu **10 - 15 minut** nutnou k ochlazení pohonné jednotky.

### 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.
- Čím déle potraviny mixérem zpracováváte, tím bude výsledek jemnější.
- U tekutin, které tvoří pěnu (např. mléko), nikdy nenaplňujte nádobu **E** až po rysku „**MAX**“, aby nedošlo k přetečení.
- Pokud nejste s výsledkem spokojeni, spotřebič vypněte, pomocí stěrky suroviny promíchejte, odeberte část surovin nebo přidejte trochu tekutin.
- Protiskluznou podložku **E1** můžete použít jako uzávěr nádoby **E** v případě skladování potravin (např. v chladničce), (obr. 12).

### Množství potravin a čas zpracování

<b>Potravina</b>	<b>Max. množství</b>	<b>Čas</b>
Dětská strava, polévky, omáčky	100 – 800 ml	60 s
Koktejly a míchané nápoje	100 – 800 ml	60 s
Ovoce a zelenina	100 – 500 g	30 s
Těsta	100 – 800 ml	60 s

### Šlehací nástavec (C, C1 nebo D, D1)

Je určen pro šlehání vajec, bílků, šlehačky, pěny, dezertových krémů, instantních pudinků, řídkých piškotových těst, majonéz a podobných potravin. **Šlehač nepoužívejte pro šlehání tuhých těst!**

Sestavený tyčový mixér **A** uchopte do ruky a šlehací nástavec **C** nebo **D** vložte do nádoby **E** naplněné potravinami. Pohonnou jednotku a nádobu pevně držte. Stisknutím spínače **A1** uvedete šlehač do chodu. Regulací rychlosti **A2** nastavte nižší otáčky, abyste zabránili rozstříkovaní. Po cca 1 minutě můžete otáčky případně zvýšit. Při práci pohybujte metlou v nádobě tak, aby došlo k dokonalému zpracování potravin. Potravinu budou zpracovány cca za 10 sekund až 2 min. Po ukončení činnosti uvolněte spínač, šlehací nástavec vyjměte z nádoby a vyčistěte.

**POZOR:** Maximální doba zpracování je **2 minuty**. Poté dodržte pauzu **10 - 15 minut** nutnou k ochlazení pohonné jednotky.

### Doporučení

- Při šlehání bílků použijte vejce o pokojové teplotě. V případě, že šlehání není optimální, zkontrolujte, zda není šlehací metla mastná, případně přidejte trochu citrónové šťávy nebo soli.
- Před šleháním vaječných bílků (minimální množství 2 ks) se ujistěte, že nástavec a nádoba jsou suché a bez zbytků oleje. Bílky by měly mít pokojovou teplotu.
- Krém a smetanu ke šlehání před zpracováním ochlaďte alespoň na 6 °C.

### Množství potravin a čas zpracování

Potravina	Max. množství	Čas
Smetana	500 ml	70 s – 90 s
Vaječný bílek	4 ks	120 s

**Sekací nádoba malá (F) 500 ml, sekací nádoba velká (G) 1250 ml, multifunkční nádoba (H) 1250 ml.**

**Buďte opatrní, bříty nože F2, G2, H8 jsou velmi ostré! Nůž nepoužívejte ke zpracování žádných těst!** Je určen pro sekání (mletí), mixování, míchání veškerého druhu tužších potravin (např. **ovoce, zeleniny, ořechů, mandlí, tvrdého sýra, vařených vajec, masa – zbaveného kostí, šlach a kůže nebo přípravě pyré**).

Nůž **F2, G2, H8** vložte ho do příslušné nádoby **F, G, H** (obr. 9). Do nádoby vložte potraviny. Na nádobu nasadte příslušné víko **F3, G3, H3** a zajistěte ho (obr. 7). K víku připojte pohonnou jednotku (obr. 3). Pohonnou jednotku a nádobu pevně držte. Stisknutím spínače **A1** uvedete pohonnou jednotku do chodu. Potraviny budou zpracovány cca za 10 sekund až 2 min. Po ukončení činnosti proveďte vyjmutí nože opačným způsobem.

**POZOR:** Maximální doba zpracování je **2 minuty**. Poté dodržte pauzu **10 - 15 minut** nutnou k ochlazení pohonné jednotky.

### Doporučení

- Větší kusy potravin předem nakrájejte na kostky o rozměru cca 3 x 3 x 3 cm.
- Nikdy srovitým nožem nedrťte nadměrně tvrdé suroviny, jako jsou např. kávová zrna, muškátový oříšek, kostky ledu atd.! Nůž by se zbytečně brzy otupil.
- Tvrdé suroviny (např. luštěniny, sojové boby apod.) namočte před zpracováním do vody.
- Čím déle potraviny zpracováváte, tím bude výsledek jemnější.
- Pokud sekáte tvrdé sýry nebo čokoládu, pracujte krátce. Suroviny se totiž sekáním nadměrně ohřejí, začnou měknout a mohou zhrudkovatět.
- Při nadměrném drcení extrémně tvrdých potravin (např. kostky ledu, muškátový ořech, kávová zrna, obilí) pomocí srovitého nože dojde k jeho rychlejšímu otupení. Pokud tento stav nastane, ostří nože nabruste.
- Protiskluznou podložku **F5, G5** můžete použít jako vzduchotěsný uzávěr příslušné nádoby v případě skladování potravin (např. v chladničce).

**Množství surovin a čas zpracování, sekací nádoba malá (F)**

Potravina	Max. množství	Čas	Rychlost
Bylinky	50 g	10 x 1 s	8; (max)
Cibule a vejce	150 g	7 x 1 s	1 – 8; (min - max)
Maso, ryby	250 g (max.)	10 s	4 – 8; (1/2 - max)
Ořechy	200 g	40 s	8; (max)
Sýr	50 – 100 g (max.)	15 s	8; (max)

**Množství surovin a čas zpracování, sekací nádoba velká (G)**

Potravina	Max. množství	Čas	Rychlost
Bylinky	125 g	20 x 1 s	8; (max)
Cibule a vejce	450 g	15 x 1 s	4 – 8; (1/2 - max)
Maso, ryby	400 g (max.)	30 s	8; (max)
Ořechy	300 g	60 s	8; (max)
Sýr	125 – 300 g (max.)	45 s	8; (max)

**Multifunkční nádoba 1250 ml (H)**

Budte opatrní, břity struhadel **H10**, **H11**, **H12** jsou velmi ostré! Struhadla jsou určena pro krájení, sekání, krouhání veškerého druhu tužších potravin (např. ovoce, zeleniny, hub). Zvolené struhadlo vložte do držáku **H9** a mírným tlakem zajistíte (ozve se slyšitelné klapnutí). Následně držák vložte do nádoby **H** (obr. 11). Na nádobu nasadte víko **H3** a zajistíte ho (obr. 8). K víku připojte pohonnou jednotku (obr. 3). Pohonnou jednotku a nádobu pevně držte. Stisknutím spínače **A1** uvedete pohonnou jednotku do chodu. Potraviny budou zpracovány cca za 10 sekund až 2 min. Po ukončení činnosti proveďte vyjmutí struhadla opačným způsobem.

**POZOR:** Maximální doba zpracování je **2 minuty**. Poté dodržte pauzu **10 - 15 minut** nutnou k ochlazení pohonné jednotky.

**Doporučení**

- Potraviny určené ke zpracování přidejte vždy až po nasazení příslušenství.
- Velké kusy předem nakrájejte tak, aby se vešly do plnicího otvoru.
- Potraviny vkládejte postupně a rovnoměrně.
- Posouvání potravin v plnicím otvoru **H5** provádějte vždy pěchovadlem **H6**, které posunujte pomalu a bez velkého tlaku směrem dolů.
- Při zpracování velkého množství potravin zkontrolujte, zda se nehromadí pod kotoučem.
- Nádobu častěji vyprázdněte.
- V případě, že potraviny budou nakrouhány hrubě (např. strouhanka), použijte k jemnějšímu rozmělnění srpovitý nůž.
- Při strouhání nebo granulování měkkých surovin použijte nízkou rychlost, aby se suroviny nezměnily v kaši.
- Na potraviny, které dle svých zvyklostí strouháte (tvrdý sýr, ořechy, čokoláda), raději používejte srpovitý nůž, který je určen také pro sekání (mletí).

Potravina	Max. množství	Čas	Rychlost
Mrkev	500 g	15 x 1 s	4 – 8; (1/2 - max)
Cibule	500 g	10 x 1 s	6 – 8; (1/2 - max)
Brambory	500 g	10 x 1 s	5 – 8; (1/2 - max)

**Nasazení a odejmutí nástavec na mačkání brambor a přípravu zeleninových pyré (CH)**  
 Mixovací nástavec **CH** nasuňte na převodovku **CH3**, následně pootočením upevněte (obr. 5). Odejmutí nástavce provedete opačným způsobem. Maximální doba zpracování jsou **2 minuty**. Poté dodržte pauzu **10 – 15 minut** nutnou k ochlazení pohonné jednotky.

Mixérem zatlačte na potraviny. Rozmixované potraviny se protlačí bočními stěnami mixovací hlavy. Postup opakujte na několika místech nádoby a ujistěte se, že žádné nevynecháte. Pokud jste si jisti, že všechny potraviny byly rozmačkány jsou potraviny připraveny. Po vytažení mixéru z potraviny jej nechte běžet, aby se z nástavce odstranily zbytky potravin.

### **Mačkání brambor**

Mačkané brambory (bramborová kaše) je směs rozmixovaných vařených brambor, mléka, smetany, másla a bylin. Je důležité, aby škrobová zrna zůstala při mačkání brambor relativně neporušena. Poškodí-li se škrobová zrna buď převařením nebo přílišným rozmixováním, vypouští amylozu, která pak zapříčiní nevábnou strukturu podobnou lepidlu. Tento mixér využívá metodu protlačování, nikoliv sekání či mixování, takže škrobová zrna zůstávají neporušena.

### **Vaření je důležité**

Oloupejte a nakrájejte požadované množství brambor na kostky cca. 2,5 cm. Opláchněte je ve studené vodě a přiveďte k varu. Vařte na mírném ohni, až bude brambory možno snadno propíchnout nožem. To většinou trvá 15-20 min. Rozkrájení brambor na menší kousky a začátek vaření ve studené vodě umožní, aby se brambory provařily rovnoměrně. U větších kousků se často vnější strana převaří, zatímco střed je stále nedovařený. Přeavaření vnější strany rozbíjí škrobová zrna, která vylučují amylozu, což zapříčiňuje konzistenci rozmačkaných brambor podobnou lepidlu.

### **Recept (tip pro Vaše vaření)**

Uvařte 1 kg brambor podle výše uvedených instrukcí. Přidejte požadované množství mléka, smetany, másla a koření, pak zpracovávejte cca. 20 vteřin do hladké, soudržné kaše. Podle typu brambor a požadované konzistence můžete v různých fázích mačkání přidat mléko, smetanu a máslo.

### **Jiné přísady**

Mixér lze také použít na různé druhy zeleniny, jako např. dýně, sladké brambory, pastinák nebo mrkev. Zeleninu jednoduše uvařte a rozmixujte na dokonale hladkou kaši. Toto usnadní přípravu rozmačkané zeleniny pro Vaše děti.

### **Sekací nádoba (I)**

**Bud'te opatrní, břity nože jsou velmi ostré! Nůž nepoužívejte ke zpracování řídkých těst!** Je určen pro sekání (mletí) veškerého druhu tužších potravin (např. ovoce, zeleniny, ořechů, mandlí, tvrdého syra, vařených vajec, nebo přípravě pyré). Nůž **I2** uchopte za horní plastovou část a nasuňte na středovou hřídel **I1** uvnitř nádoby **I** (obr. 9). Do nádoby vložte potraviny. Na nádobu nasad'te víko **I3** s těsněním. Pohonnou jednotku zasuňte do otvoru **I4** tak, aby se ve víku zaaretovala (obr. 7). Časy zpracování potravin se pohybují v jednotkách až desítkách sekund. 1 puls = cca 2 sekundy. Po ukončení činnosti vyjměte nůž opačným způsobem. Pro zpracování použijte rychlost **I**.

**POZOR:** Maximální doba zpracování je **1 minuta**. Poté dodržte pauzu **10 - 15 minut** nutnou k ochlazení pohonné jednotky.

### Doporučení

Větší kusy potravin předem nakrájejte na kostky o rozměru cca 2 x 2 x 2 cm. Pokud zpracováváte tvrdé sýry, pracujte pouze krátce. Při delší práci by se mohl sýr ohřát a z tohoto důvodu změknout a zhroudat. Nikdy srpovitým nožem nedrťte suroviny jako jsou např. skořice nebo kostky ledu! Nůž by se zbytečně brzy otupil. V případě potřeby práci přerušte, spotřebič vypněte a odstraňte potraviny, které se nalepily na noži nebo stěny nádoby (viz odst. **I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ**). Čím déle potraviny v sekáčku zpracováváte, tím bude výsledek jemnější.

Potravina	Maximální množství (g)	Čas zpracování
cibule/česnek	150 – 200	2 – 5 pulsů
mrkev	200	3 – 6 pulsů
rajčata - pyré	300	3 – 5 pulsů
bylinky	50	2 – 5 pulsů
sýr	100	2 – 5 pulsů
šunka	120 – 150	2 – 5 pulsů
vejce natvrdo	4 žloutky	3 pulsů
ořechy/mandle	150	3 – 6 pulsů
měkké ovoce	250	2 – 5 pulsů
dětská strava	200 – 250	2 – 5 pulsů

### Vhodnost použití surovin (express)

Surovina	Použití
Měkká zelena: ředkvičky, rajčata, papriky...	Nedoporučuje se, pouze na nejnižší otáčky
Rajčatová omáčka	Vhodný
Cibule	min. 60 g
Česnek	min. 60 g
Křen	Vhodný
Mrkev	zvolit nejmenší otáčky
Celer	zvolit nejmenší otáčky
Strouhanka	max 1 minuta
Obilí	max 1 minuta
Mák	max 1 minuta
Káva	max 1 minuta
Lískové oříšky	Vhodný
Mandle	Vhodný

### Vhodnost použití surovin (express)

Surovina	Použití
Hořčicné semínko	Vhodný
Pepř	Vhodný
Kmín	Vhodný
Lněné semínko	Vhodný
Slunečnice	Vhodný
Tvrdé koření, skořice	Nevhodný
Cukr	Vhodný
Vajíčka - sníh z bílku	Nevhodný
Pomeranč	Nedoporučuje se
Sýr	Vhodný
Ryby makrela	Nedoporučuje se
Pomazánky	Nedoporučuje se
Pesto	Nevhodný
Tekutiny	Nevhodný
Tuhé maso, trvanlivé salámy	Nevhodný

## V. ÚDRŽBA (obr. 14)

**Před každou údržbou odpojte spotřebič od elektrické sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky! Nepoužívejte drsné a agresivní čisticí prostředky!** Čištění pohonné jednotky **A**, převodovky **C1**, **D1**, **CH3** a víka **F3**, **G3**, **H3**, **I3** provádějte vlhkým hadříkem s přidavkem saponátu. Dbejte na to, aby se do vnitřních částí nedostala voda! Veškeré příslušenství ihned po použití umyjte v horké vodě s přidavkem saponátu, opláchněte čistou vodou a utřete do sucha (na příslušenství můžete použít i myčku nádobí – ne však na mixovací nástavec **B**, **CH**). Koncovka s hřídělí nástavce **B**, **CH** se při čištění nesmí ponořit (obr. 13). Při čištění ponorného mixéru, srovnávacího nože a struhadel pracujte velmi opatrně. Dbejte na to, aby řezné hrany příslušenství nepřišly do styku s tvrdými předměty, které je otupují a tím snižují jejich účinnost. Některé 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 zmizí. Výlisky z plastu nikdy nesaďte nad zdrojem tepla (např. kamna, el./plynový sporák). Spotřebič po očištění uložte na suchém, bezprašném a bezpečném místě, mimo dosah dětí a nespěšných osob.

## VI. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Příčina	Řešení
Spotřebič se nezapne	Není připojeno napájení	Zkontrolujte napájecí přívod, vidlici a el. zásuvku
Pohonná jednotka vydává nepříjemný zápach	Při prvním zapnutí se může objevit případný zápach	Tato skutečnost není na závadu a důvodem k reklamaci spotřebiče
Pohonná jednotka je na dotek horká	Zpracovávané potraviny jsou příliš těžké nebo došlo k překročení doporučených časů zpracování	Spotřebič vypněte, nechte ho vychladnout, zpracovávané potraviny rozdělte na menší dávky a ty zpracovávejte postupně
Spotřebič přestane pracovat	Nože, šlehací nástavec a struhadla zablokovaly tvrdé přísady nedoporučené pro jednotlivé nástavce	Spotřebič vypněte, přísady, které zablokovaly příslušenství odstraňte a poté pokračujte v práci

## VII. 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](http://www.elektrowin.cz)). Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty. Pokud má být spotřebič definitivně vyřazen z provozu, doporučuje se po odpojení napájecího přívodu od el. sítě přívod odříznout, spotřebič tak bude nepoužitelný.

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

Případné další informace o spotřebiči a servisní síti získáte na infolince +420 545 120 545 nebo na internetové adrese [www.eta.cz](http://www.eta.cz).



## VIII. TECHNICKÁ DATA

Napětí (V)	uvedeno na typovém štítku výrobku
Příkon (W)	uveden na typovém štítku výrobku
Objem mixovací nádoby (ml)	800
Objem sekací nádoby (ml)	300 / 500 / 1250
Hmotnost pohonné jednotky (kg) cca	0,8
Spotřebič třídy ochrany	II.
Spotřeba elektrické energie ve vypnutém stavu je	< 0,50 W

Hlučnost: Deklarovaná hladina akustického výkonu je 82 dB(A) re 1pW.

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).
- NV č. 481/2012 Sb., Nařízení vlády o omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních (odpovídá Směrnici Evropského parlamentu a Rady 2011/65/EU 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 pokrmy.

Výrobek je v souladu s Nařízením Evropského parlamentu a Rady č. 1935/2004/ES o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.

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

*HOUSEHOLD USE ONLY – Pouze pro použití v domácnosti.*

*DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – 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, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.*

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

**Výrobce:** ETA a.s., Zelený pruh 95/97, 147 00, Praha 4, Česká republika



UPOZORNĚNÍ

## NÁVOD NA POUŽITIE

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

## I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA



- Inštrukcie v návode považujte za súčasť spotrebiča a postúpte ich akémukoľvek ďalšiemu užívateľovi spotrebiča.
- Skontrolujte, či údaj na typovom štítku zodpovedá napätiu vo vašej elektrickej zásuvke. Vidlicu napájacieho prívodu treba pripojiť do správne zapojenej a uzemnenej zásuvky podľa STN!
- Tento spotrebič nesmie byť používaný deťmi. Udržujte spotrebič a jeho prívod 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 so spotrebičom nesmú hrať.
- Pred výmenou príslušenstva alebo prístupných častí, ktoré sa pri používaní pohybujú, pred montážou a demontážou, pred čistením alebo údržbou, spotrebič vypnite a odpojte od elektrickej siete vyťahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky!
- Spotrebič vždy odpojte od napájania, pokiaľ ho nechávate bez dozoru.
- Ak sa napájací prívod tohto spotrebiča poškodí, musí byť nahradený výrobcom, jeho servisným technikom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa tak zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.
- V prípade, že budete spracovávať horúcu kvapalinu (mixovanie horúcej polievky so zeleninou a pod.), zachovajte opatrnosť, pretože môže vystreknúť z nádoby vplyvom náhleho varu.
- Pri manipulácii s príslušenstvom (ponorným mixérom) postupujte opatrne, nôž je veľmi ostrý!
- Pri manipulácii s kosákovitým nožom postupujte opatrne (najmä pri vyberaní z nádoby, pri vyprázdňovaní nádoby a počas čistenia), je veľmi ostrý!
- Ak je spotrebič v činnosti, zabráňte v kontakte s ním domácim zvieratám, rastlinám a hmyzu.
- Spotrebič nepoužívajte, ak má poškodený napájací prívod alebo vidlicu, ak nepracuje správne, ak spadol na zem a poškodil sa alebo spadol do vody. V takýchto prípadoch odneste spotrebič do špecializovaného servisu, aby preverili jeho bezpečnosť a funkčnosť.

- Po skončení práce a pred každou údržbou spotrebič vždy vypnite a odpojte od elektrickej siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky.
- Vidlicu napájacieho prívodu nezasúvajte do elektrickej zásuvky a nevytáhnajte ju z nej mokrými rukami a ťahaním za napájací prívod!
- Výrobok je určený len pre použitie v domácnostiach a pre podobné účely (v obchodoch, kanceláriách a podobných pracoviskách, v hoteloch, moteloch a iných obytných prostrediach, v podnikoch zaisťujúcich nocľah s raňajkami)! Nie je určený pre komerčné použitie!
- Nepoužívajte tento spotrebič v spojení s programátorom, časovačom alebo akýmkoľvek iným zariadením, ktoré zapína spotrebič automaticky.
- Není prípustné jakýmkoľvek spôsobom upravovať povrch spotrebiča (napr. **pomocí samolepicí tapety, fólie**, apod.)!
- Pred prípravou odstráňte z potravín prípadné obaly (napr. **papier, PE-vrecko**).
- Tento spotrebič nie je určený na vonkajšie použitie.
- **V prípade, že budete spracovávať horúcu kvapalinu (mixovanie horúcej polievky so zeleninou a pod.), zachovajte opatrnosť, pretože môže vystreknúť z nádoby vplyvom náhleho varu.**
- **Pohonnú jednotku nikdy neponárajte do vody ani neumývajte pod prúdom vody!**
- Nepoužívajte nádoby bez protisklzovej podložky!
- Spotrebič používajte iba v pracovnej polohe na miestach, kde nehrozí jeho prevrhnutie a v dostatočnej vzdialenosti od tepelných zdrojov (napr. **kachle, el./plynový sporák, varič**, atď.) a vlhkých povrchov (**drezy, umývadlá** atď.).
- Nezapínajte spotrebič bez vložených substancií!
- Príslušenstvo nezasúvajte do žiadnych telesných otvorov.
- Dlhé vlasy, voľný odev alebo doplnky a šperky môžu byť zachytené rotujúcimi časťami **šlahacieho nadstavca. Dbajte na to, aby sa Vaše vlasy, odev a doplnky nedostali do nebezpečnej blízkosti rotujúcich častí!**
- Nikdy nedávajte prsty do plniaceho otvoru a nepoužívajte tak isto vidličku, nôž, stierku, lyžicu a pod. Na tento účel používajte iba priložený piest.
- Nikdy nevsúvajte napríklad prsty, vidličku, nôž, stierku, lyžicu do rotujúcich častí spotrebiča a príslušenstva.
- Pred použitím odoberte z noža chrániče čepelí.
- Z bezpečnostných dôvodov nie je možné vymeniť pracovné nadstavce počas chodu pohonnej jednotky.
- Skôr ako odložíte veko alebo nádobu mixéra, nechajte rotujúce časti úplne zastaviť.
- Nespracovávajte potraviny s vyššou teplotou než cca **80 °C (176 °F)**.
- Nesnímajte príslušenstvo, keď je pohonná jednotka v činnosti!
- Pred vyprázdnením nádoby na sekanie najprv vyberte kosákovitý nôž.
- Ponorný mixér nepoužívajte v nádobách, v ktorých súčasne dochádza k ohrevu potravín pomocou zdroja tepla (napr. kachle, el. / plynový / indukčný sporák, varič a pod.).
- Pri mixovaní, šľahaní alebo miešaní tekutín nikdy nedávajte väčšie množstvo, ako je označené na nádobe a neprekračujte odporúčané doby spracovania uvedené v tabuľkách.
- Nikdy nedávajte prsty do plniaceho otvoru a nepoužívajte tak isto vidličku, nôž, stierku, lyžicu a pod. Na tento účel používajte iba priložený piest.
- Pokiaľ sa spracovávané potraviny začnú zachytávať na príslušenstve (napr. nožoch, strúhadlách), spotrebič vypnite a príslušenstvo opatrne očistite (napr. stierkou).
- Dajte pozor, aby sa napájací prívod nedostal do kontaktu s rotujúcou časťou spotrebiča.

- Pravidelne kontrolujte stav napájacieho prívodu spotrebiča.
- Neovíjajte napájací prívod okolo spotrebiča, predĺžite tak jeho životnosť.
- Napájací prívod nesmie byť poškodený ostrými alebo horúcimi predmetmi, otvoreným plameňom, nesmie byť ponáraný do vody ani sa ohýbať cez ostré hrany. Nedávajte spotrebič na horúce plochy a nenechávajte visieť napájací prívod cez hranu stolu alebo linky, kde ho môžu stiahnuť deti, prípadne urobte také bezpečnostné opatrenia, aby ste zaistili, že sa do prívodu nikto nezapletie alebo oň nezakopne!
- V prípade potreby použitia predĺžovacieho prívodu je nutné, aby nebol poškodený a vyhovoval platným normám.
- Spotrebič používajte iba s originalným príslušenstvom od výrobcu.
- Tento spotrebič používajte iba na účel, na ktorý je určený tak, ako je popísané v tomto návode. Spotrebič nikdy nepoužívajte na žiadny iný účel.
- Výrobca nezodpovedá za škody a zranenia spôsobené nesprávnym používaním prídavných strojčekov a príslušenstva (napr. znehodnotenie potravín, poranenie, porezanie) a nie je povinný poskytnúť záruku na spotrebič v prípade nedodržania zhora uvedených bezpečnostných upozornení.

## II. OPIS SPOTREBIČA A PRÍSLUŠENSTVA (obr. 1)

### A — pohonná jednotka

- |                                       |                                   |
|---------------------------------------|-----------------------------------|
| A1 — spínač / vypínač rýchlosťou (ON) | A4 — kontrolné svetlo napájania   |
| A2 — regulátor rýchlosti              | A5 — tlačidlá aretácie nadstavcov |
| A3 — displej                          | A6 — napájací prívod              |

### B — mixovací nadstavec

### C — šľahacia metlička

- C1 — prevodovka

### D — šľahacia dvoj-metlička

- D1 — prevodovka

### E — nádoba na mixovanie / šľahanie 800 ml

- E1 — protisklzová podložka / veko

### F — nádoba na sekanie malá 500 ml

- |                       |                                  |
|-----------------------|----------------------------------|
| F1 — stredový hriadeľ | F3 — veko nádoby                 |
| F2 — kosákovitý nôž   | F4 — otvor pre pripojenie pohonu |
|                       | F5 — protisklzová podložka       |

### G — nádoba na sekanie veľká 1250 ml

- |                       |                                  |
|-----------------------|----------------------------------|
| G1 — stredový hriadeľ | G3 — veko nádoby                 |
| G2 — kosákovitý nôž   | G4 — otvor pre pripojenie pohonu |
|                       | G5 — protisklzová podložka       |

### H — multifunkčná nádoba 1250 ml

- |                                  |                              |
|----------------------------------|------------------------------|
| H1 — stredový hriadeľ            | H7 — protisklzová podložka   |
| H2 — tlačidlo aretácia veka      | H8 — kosákovitý nôž          |
| H3 — veko nádoby                 | H9 — držiak strúhadieľ       |
| H4 — otvor pre pripojenie pohonu | H10 — strúhadlo krájacie     |
| H5 — plniaci otvor               | H11 — strúhadlo na strúhanie |
| H6 — piest                       | H12 — strúhadlo thracie      |

### CH — špeciálny nadstavec na mačkanie zemiakov a prípravu zeleninového pyrč (plastové prevedenie)

- |              |  |
|--------------|--|
| CH1 — nôž    | CH3 — prevodovka (plastové prevedenie) |
| CH2 — matica |  |

## I — nádoba na sekanie Express

I1 — stredový hriadeľ

I2 — kosákovitý nôž

I3 — veko nádoby

I4 — otvor pre pripojenie pohonu

I5 — protisklzová podložka

I6 — tesnenie

Príslušenstvo	TYP						
	2016/00	3016/00	3016/10	4016/00	5016/00	6016/00	7016/00
B	√	√	√	√	√	√	√
C	√	√	X	√	√	X	X
D	X	X	√	X	X	√	√
E	X	√	√	√	√	√	√
H	X	X	X	X	X	√	√
G	X	X	√	X	√	√	√
F	X	√	X	√	X	X	X
CH	X	X	X	X	√	X	X
I	X	X	X	X	√	X	X



súčasťou balenia



nie je súčasťou balenia, je možné ich zakúpiť ako voliteľné príslušenstvo

## III. POKYNY NA OBSLUHU

Odstráňte všetok obalový materiál a vyberte tyčový mixér a príslušenstvo. Zo spotrebiča odstráňte všetky prípadné adhézne fólie, samolepky alebo papier. Pred prvým použitím umyte časti, ktoré prídu do styku s potravinami, v horúcej vode s prídavkom saponátu, dôkladne opláchnite čistou vodou, utrite do sucha, prípadne nechajte uschnúť (viď ods. **V. ÚDRŽBA**). Postavte zostavený tyčový mixér s vybraným príslušenstvom na zvolenú rovnú, stabilnú, hladkú a čistú pracovnú plochu vo výške minimálne 85 cm, mimo dosahu detí a nesvojprávnych osôb (pozri odsek **I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA**). Presvedčte sa, že napájací prívod nie je poškodený a že neprechádza cez akékoľvek ostré či horúce plochy. Pripojte vidlicu napájacieho prívodu **A6** k el. sieti, rozsvieti sa kontrolné svetlo **A4**. Množstvo spracovávaných potravín voľte tak, aby nedošlo pri ich spracovaní k prekročeniu maximálneho obsahu nádob označené ryskou. Väčšie množstvo spracovávaných potravín je potrebné rozdeliť na niekoľko dávok a priebežne kontrolovať obsah nádob.

Nezabudnite vždy pri práci so spotrebičom umiestniť pod nádobu **E, F, G, H** príslušnú protišmykovú podložku. Odporúčame občas prácu prerušiť, spotrebič vypnúť a odstrániť prípadné potraviny, ktoré sa nalepili na mixovací / šľahačací nadstavec, kosákovitý nôž, strúhadlá, nádoby alebo veko (viď. ods. **I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA**). Časy príprav (spracovanie) potravín sú len približné, závisia od množstva, druhu a kvality použitých substancií a pohybujú sa v jednotkách sekúnd až minút (pozri tabuľky). Po ukončení práce odpojte spotrebič od el. siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu **A6** z el. zásuvky. Nádoba **E** je vhodná pre použitie v mikrovlnnej rúre.

## Spínač (A1)

Stlačením spínača uvediete pohonnú jednotku do chodu (motor beží len po dobu stlačenia a na výkon nastavený el. reguláciou).

## Elektronická regulácia otáčok (A2)

Umožňuje nastavenie optimálnych otáčok pre zvolený pracovný nadstavec pri kosení, mixovaní, miešaní, šľahaní, krájaní a strúhaní. Otáčaním regulátora v rozsahu — (MIN) až + (MAX) môžete plynule meniť rýchlosť otáčok motora (obr. 2).

Nastavená hodnota rýchlosti (1 až 8) je zobrazená na displeji **A3** (neplatné pro typ ETA 4016, ETA 5016 a ETA 7016).

## Podľa spôsobu použitia príslušenstva odporúčame nasledujúce nastavenia rýchlosti:

Mixovací nadstavec	1 — 8; (min - max)
Šľahacie nadstavce	3 — 8; (1/3 - max)
Kosákovité nože	1 — 8; (min - max)
Strúhadlá	1 — 8; (min - max)
Nadstavec na zemiakov a pyrė	1 — 8; (min - max)
Nádobu na sekanie Express	1; (min)

## Nasadenie a sňatie pohonnej jednotky (A)

Pohonnú jednotku miernym tlakom zasuňte do pripojovacieho otvoru príslušného nadstavca (obr. 3) až do zaklapnutia aretácie (ozve sa počuteľné klapnutie). Pohonnú jednotku odoberiete tak, že súčasne stlačíte obe tlačidlá aretácie **A5** a jednotku následne ťahom odoberiete.

## Nasadenie a sňatie šľahacieho nadstavca (C, C1)

Hriadeľ šľahacej metly **C** miernym tlakom zasuňte do prevodovky **C1** až na doraz (obr. 4), (ozve sa počuteľné klapnutie). Opačným spôsobom metlu z prevodovky odoberiete.

## Nasadenie a odobratie šľahacieho nástavca (D, D1)

Hriadeľ šľahacích metličiek **D** zasuňte do prevodovky **D1** až na doraz, (obr. 5), (ozve sa počuteľné klapnutie). Opačným spôsobom metly z prevodovky odoberiete.

## Nasadenie a sňatie veka (F3, G3)

Veko nasadíte na príslušnú nádobu **F** alebo **G** tak, aby výstupky na jeho okraji zapadli do prelisov v nádobe a následne vekom otočíte pravotočivým pohybom až na doraz (obr. 7). Opačným spôsobom veko snímte.

## Nasadenie a sňatie veka (H3)

Veko nasadíte na multifunkčný nádobu **H** tak, aby výstupky na jeho okraji zapadli do prelisov v nádobe. Miernym tlakom vyhnite aretačné západku **H2** a vekom otočíte pravotočivým pohybom až na doraz (obr. 8). Následne uvoľníte aretačné západku. Veko je teraz zaistené v správnej polohe. Opačným spôsobom veko snímte.

## Nasadenie a sňatie kosákovitého noža (F2, G2, H8)

Nôž (uchopte za hornú plastovú časť), odstráňte ochranný kryt a vložte ho do príslušnej nádoby tak, aby sa nasunul stredovým otvorom na hriadeľ (obr. 9). U noža **G2** je nutné ponasunutie na hriadeľ, následne nožom otočíte 90 stupňov, až sa zaaretuje. Vytiahnutie noža vykonajte opačným spôsobom.

### Nasadenie a sňatie strúhadiel (H10, H11, H12)

Strúhadlo (ostrím hore) vložte do držiaka **H9** a miernym tlakom zaistíte (obr. 10), (ozve sa počuteľné klapnutie). Strúhadlo musí byť v rovine s držiakom. Pri vyberaní postupujte tak, že najskôr mierne zatlačíte na výstupok zo spodnej strany strúhadla, tým ho uvoľníte a následne strúhadlo ľahko odoberte z držiaka.

### Nasadenie a sňatie držiaka (H9)

Držiak (s inštalovaným strúhadlom) uchopte za hornú plastovú časť a vložte ho do príslušnej nádoby tak, aby sa nasunula stredovým otvorom na hriadeľ (obr. 11). Opačným spôsobom držiak z nádoby vyberiete.

## IV. POUŽITIE PRÍSLUŠENSTVO

Nasledujúce typy spracovania považujte za príklady a za inšpiráciu, ktorých účelom nie je poskytnúť návod, ale ukázať možnosti rôzneho spracovania potravín.

### Mixovací nadstavec (B)

**Buďte opatrní, brity noža sú veľmi ostré!** Je určený na miešanie tekutín, štiav, mliečnych koktejlov, mlieka, omáčok, polievok, majonézy, detskej a diétnej výživy, pri výrobe pyrė, a pod. Zostavený tyčový mixér **A** uchopte do ruky a mixovací nadstavec **B** vložte do nádoby **E** naplnenej potravinami. Pohonnú jednotku a nádobu pevne držte. Stlačte spínač **A1** a uveďte pohonnú jednotku do činnosti. Pri práci pohybujte mixérom v nádobe tak, aby sa potraviny dokonale spracovali. Potraviny budú spracované asi za 10 sekúnd, až 2 min. Po skončení činnosti uvoľnite spínač, mixovací nadstavec vyberte z nádoby a očistite ho.

**POZOR:** Maximálna doba spracovania je **2 minúty**. Potom dodržte **10 — 15 minút** prestávku, aby sa ochladila pohonná jednotka.

### Odporúčanie

- Pevnejšie potraviny je vhodné rozkrájať na malé kúsky. Nespracovávajú veľmi tvrdé suroviny (napríklad kocky ľadu a pod.). Nôž by sa zbytočne čoskoro otupil.
- Tvrdé suroviny (napr. strukoviny, sójové boby a pod.) namočte pred spracovaním do vody.
- Čím dlhšie budete potraviny mixérom spracúvať, tým bude výsledok jemnejší.
- Pri tekutinách, ktoré tvoria penu (napríklad mlieko) nikdy nenaplníte nádobu **E** až po rysku „**MAX**“, aby nedošlo k pretečeniu.
- Pokiaľ nie ste s výsledkom spokojní, spotrebič vypnite, pomocou stierky suroviny premiešajte, odoberte časť surovín alebo pridajte trochu tekutiny.
- Protisklzovú podložku **E1** môžete použiť ako uzáver nádoby **E** v prípade skladovania potravín (napr. v chladničke), (obr. 12).

### Množstvo potravín a čas spracovania

Potravina	Max. množstvo	Čas
Detská strava, polievky, omáčky	100 — 800 ml	60 s
Kokteily a miešané nápoje	100 — 800 ml	60 s
Ovocie a zelenina	100 — 500 g	30 s
Cesta	100 — 800 ml	60 s

## Šľahací nadstavec (C, C1 alebo D, D1)

Je určený pre šľahanie vaječ, bielkov, šľahačky, peny, dezertných krémov, instantných pudingov, riedkych piškótových ciest, majonézy a podobných potravín.

**Šľahač nepoužívajte na šľahanie tuhých ciest!**

Zostavený tyčový mixér **A** uchopíte do ruky a šľahací nadstavec **C** alebo **D** vložte do nádoby **E** naplnenej potravinami. Pohonnú jednotku a nádobu pevne držte. Stlačte spínač **A1** a uvedte pohonnú jednotku do činnosti. Reguláciou rýchlosti **A2** nastavte nižšie otáčky, aby ste zabránili rozstrekovanie. Po cca 1 minúte môžete otáčky prípadne zvýšiť. Pri práci pohybujte metličkou v nádobe tak, aby došlo k dokonalému spracovaniu potravín. Potraviny budú spracované cca za 10 sekúnd až 2 min. Po skončení činnosti uvoľnite spínač, šľahaciu metličku vyberte z nádoby a očistite ju.

**POZOR:** Maximálna doba spracovania sú **2 minúty**. Potom dodržte **10 — 15 minút** prestávku, aby sa ochladila pohonná jednotka.

### Odporúčanie

- Pri šľahaní bielkov použite vajcia izbovej teploty. Ak výsledok nie je optimálny, skontrolujte, či šľahacia metlička nie je masťná, alebo pridajte trošku citrónovej šťavy či soli.
- Smotanu na šľahanie a krémy vychladte aspoň na 6 °C.
- Pred šľahaním vaječných bielkov (minimálne množstvo 2 ks) sa uistite, že nadstavec a nádoba sú suché a bez zvyškov oleja. Bielky by mali mať izbovú teplotu.

### Množstvo potravín a čas spracovania

Potravina	Max. množstvo	Čas
Smotana	500ml	70s — 90s
Vaječný bielok	4ks	120 s

**Sekacia nádoba malá (F) 500 ml, sekacia nádoba veľká (G) 1250 ml, multifunkčná nádoba (H) 1250 ml.**

**Buďte opatrní, ostria nožov F2, G2, H8 sú veľmi ostré! Nôž nepoužívajte na spracovanie žiadnych ciest!** Je určený pre sekacie (mletie), mixovanie, miešanie všetkých druhov tuhších potravín (napr. ovocia, zeleniny, orechov, mandlí, tvrdého syra, varených vaječ, mäsa - zbaveného kostí, šliach a kože alebo príprave pyré).

Nôž **F2, G2** alebo **H8** vložte do príslušnej nádoby **F, G** alebo **H** (obr. 9). Do nádoby vložte potraviny. Na nádobu nasadte príslušné veko **F3, G3** alebo **H3** a zaistíte ho (obr. 7). K veku pripojte pohonnú jednotku (obr. 3). Pohonnú jednotku a nádobu pevne držte. Stlačte spínač **A1** a uvedte pohonnú jednotku do činnosti. Potraviny budú spracované asi za 10 sekúnd až 2 min. Po skončení činnosti nôž opačným spôsobom vyberte.

**POZOR:** Maximálna doba spracovania je **2 minúty**. Potom dodržte **10 — 15 minút** prestávku, aby sa ochladila pohonná jednotka

### Odporúčania

- Väčšie kusy potravín vopred nakrájajte na menšie kocky o rozmere asi 3 x 3 x 3 cm.
- Kosákovitým nožom nikdy nedrvtve veľmi tvrdé suroviny, ako sú napríklad kávové zrná, muškátový oriech, kocky ľadu atď.! Nôž by sa zbytočne skoro utupil.



- Tvrdé suroviny (napr. strukoviny, sójové boby a pod.) namočte pred spracovaním do vody.
- Čím dlhšie potraviny spracováate, tým bude výsledok jemnejší.
- Pokiaľ sekáte tvrdé syry alebo čokoládu, pracujte krátko. Suroviny sa totiž sekáním nadmerne ohrejú, začnú mäknúť a môžu zhrudkovať.
- Pri nadmernom drvení extrémne tvrdých potravín (napr. kocky ľadu, muškátový orech, kávové zrná, obilie) pomocou kosákovitého noža dôjde k jeho rýchlejšiemu otupeniu. Ak tento stav nastane, ostrie noža nabrúste.
- Protisklizovú podložku **F5**, **G5** môžete použiť ako vzduchotesný uzáver príslušnej nádoby v prípade skladovania potravín (napr. v chladničke).

### Množstvo surovín a čas spracovania, nádoba na sekanie malá (F)

Potravina	Max. množstvo	Čas	Rýchlosť
Bylinky	50 g	10 x 1 s	8; (max)
Cibuľa a vajcia	150 g	7 x 1 s	1 — 8; (min - max)
Mäso, ryby	250 g (max)	10 s	4 — 8; (1/2 - max)
Orechy	200 g	40 s	8; (max)
Syr	50 — 100 g (max)	15 s	8; (max)

### Množstvo surovín a čas spracovania, nádoba na sekanie veľká (G)

Potravina	Max. množstvo	Čas	Rýchlosť
Bylinky	125 g	20 x 1 s	8; (max)
Cibuľa a vajcia	450 g	15 x 1 s	4 — 8; (1/2 - max)
Mäso, ryby	400 g (max)	30 s	8; (max)
Orechy	300 g	60 s	8; (max)
Syr	125 — 300 g (max)	45 s	8; (max)

### Multifunkčná nádoba 1250 ml (H)

**Buďte opatrní, britý strúhadl H10, H11, H12 sú veľmi ostré!** Strúhadlá sú určené pre krájanie, sekanie, krájanie všetkého druhu tuhších potravín (napr. ovocie, zeleniny, húb). Zvolené strúhadlo vložte do držiaka **H9** a miernym tlakom zaistíte (ozve sa počuteľné klapnutie). Následne držiak vložte do nádoby **H** (obr. 11). Na nádobu nasadíte veko **H3** a zaistíte ho (obr. 8). K veku pripojte pohonnú jednotku (obr. 3). Stlačte spínač **A1** a uveďte pohonnú jednotku do činnosti. Potraviny budú spracované cca za 10 sekúnd, až 2 min. Po ukončení činnosti vykonajte vybratí strúhadlá opačným spôsobom.

**POZOR:** Maximálna doba spracovania je **2 minúty**. Potom dodržte **10 — 15 minút** prestávku, aby sa ochladila pohonná jednotka

### Odporúčania

- Potraviny určené na spracovanie pridajte vždy až po nasadení príslušenstva.
- Veľké kusy vopred nakrájajte tak, aby sa zmestili do plniaceho otvoru.
- Potraviny vkladajte postupne a rovnomerne.
- Posúvanie potravín v plniacom otvore **H5** vykonávajte vždy pomocou **H6**, ktoré posúvajte pomaly a bez veľkého tlaku smerom dole.
- Pri spracovaní veľkého množstva potravín skontrolujte, či sa nehromadí pod kotúčom. Nádobu častejšie vyprázdnite.

- V prípade, že potraviny budú nastrúhané hrubo (napr. strúhanka), použite k jemnejšiemu nastrúhaniu kosákovitý nôž.
- Pri strúhaní alebo peletovaní mäkkých surovín použite nízku rýchlosť, aby sa suroviny nezmenili na kašu.
- Na potraviny, ktoré sa podľa svojich zvyklostí strúhajú (tvrdý syr, orechy, čokoláda), radšej používajte kosákovitý nôž, ktorý je určený aj pre sekanie (mletie).

Potravina	Max. množstvo	Čas	Rýchlosť
Mrkva	500 g	15 x 1 s	4 — 8; (1/2 - max)
Cibuľa	500 g	10 x 1 s	6 — 8; (1/2 - max)
Zemiaky	500 g	10 x 1 s	5 — 8; (1/2 - max)

**Nasadenie a sňatie nadstavca na mačkanie zemiakov a prípravu zeleninového pyrė**  
 Mixovací nadstavec **CH** nasuňte na prevodovku **CH3**, potom ho pootočením upevníte (obr. 5). Sňatie urobte opačným spôsobom. Mixérom zatlačte na potraviny. Rozmixované potraviny sa pretlačia bočnými stenami mixovacej hlavy. Maximálna doba spracovania je **2 minúty**. Potom dodržte **10 — 15 minút** prestávku, aby sa ochladila pohonná jednotka.

Postup opakujte na niekoľkých miestach nádoby a uistite sa, že žiadne nevynecháte. Ak ste si istí, že všetky potraviny boli rozdrvené, sú potraviny pripravené. Po vytiahnutí mixéra z potravín ho nechajte bežať, aby sa z nástavca odstránili zvyšky potravín.

### Mixovanie zemiakov

Rozdrvené zemiaky (zemiaková kaša) je zmes rozmixovaných varených zemiakov, mlieka, smotany, masla a bylín. Je dôležité, aby škrobové zrná zostali pri stláčaní zemiakov relatívne neporušené. Ak sa poškodia škrobové zrná buď prevarením alebo nadmerným rozmixovaním, vypúšťa amylozy, ktoré potom zapríčinia nevábnu štruktúru podobnú lepidlu. Tento mixér využíva metódu pretlačovania, nie sekania či mixovania, takže škrobové zrná zostávajú neporušené.

### Varenie je dôležité

Olúpte a nakrájajte požadované množstvo zemiakov na kocky cca. 2,5 cm. Opláchnite ich v studenej vode a privedte k varu. Varte na miernom ohni, až bude zemiaky možno ľahko prepichnúť nožom. To väčšinou trvá 15-20 min. Rozkrájanie zemiakov na menšie kúsky a začiatok varenia v studenej vode umožní, aby sa zemiaky prevarili rovnomerne. U väčších kúskov sa často vonkajšia strana prevarí, zatiaľ čo stred je stále nedovarený. Prevarenie vonkajšej strany rozbíja škrobové zrná, ktoré vylučujú amylozy, čo zapríčiňuje konzistenciu roztláčených zemiakov podobnú lepidlu.

### Recept (tip pre Vaše varenie)

Uvarte 1 kg zemiakov podľa vyššie uvedených inštrukcií. Pridajte požadované množstvo mlieka, smotany, masla a korenie, potom spracovávajúte cca. 20 sekúnd do hladkej, súdržnej kaše. Podľa typu zemiakov a požadovanej konzistencie môžete v rôznych fázach stláčania pridať mlieko, smotanu a maslo.

### Iné prísady

Mixér možno tiež použiť na rôzne druhy zeleniny, ako napr. tekvica, sladké zemiaky, petržlen alebo mrkva. Zeleninu jednoducho uvarte a rozmixujte na dokonale hladkú kašu. Toto uľahčí prípravu roztláčené zeleniny pre Vaše deti.

## Nádoba na sekanie (I)

**Buďte opatrní, ostrie noža je veľmi ostré! Nôž nepoužívajte na spracovávanie riedkych ciest!** Je určený pre sekanie (mletie) všetkých druhov tuhších potravín (napr. ovocia, zeleniny, orechov, mandlí, tvrdého syra, varených vajec, alebo príprave pyrė). Nôž **I2** uchopíte za hornú plastovú časť a nasuňte na stredový hriadeľ **I1** vnútri nádoby **I** (obr. 9). Do nádoby vložte potraviny. Na nádobu nasadíte veko **I3** s tesnením. Pohonnú jednotku zasuňte do otvora **I4** tak, aby sa vo veku zaaretovala (obr. 7).

Časy spracovania potravín sú v sekundách. 1 pulz = cca 2 sekundy.

Po skončení činnosti vyberte nôž opačným spôsobom.

Maximálna doba spracovania je **1 minúta**. Potom dodržte **10 – 15 minút** prestávku, aby sa ochladila pohonná jednotka.

### Odporúčania

Väčšie kusy potravín nakrájajte na menšie kocky rozmeru asi 2 x 2 x 2 cm. Tvrdý syr spracúvajte iba krátko, inak by sa mohol zohriať a potom zmäknúť a zhrčkovatieť. Kosákovitým nožom nikdy nedrviť príliš tvrdé suroviny, napr. škorica alebo ľad! Nôž by sa zbytočne skoro otupil. Ak treba, prácu prerušte, spotrebič vypnite a odstráňte potraviny prichytené na noži alebo stene nádoby (pozri text **I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA**). Čím dlhšie potraviny v sekáčiku spracováate, tým bude výsledok jemnejší.

Suroviny	Maximálne množstvo (g)	Čas spracovania
Cibuľa/cesnak	150 – 200	2 – 5 pulzov
Mrkva	200	3 – 6 pulzov
Paradajky — pyrė	300	3 – 5 pulzov
Byliny	50	2 – 5 pulzov
Syr	100	2 – 5 pulzov
Šunka	120 – 150	2 – 5 pulzov
Vajca uvarené natvrdo	4 žĺtky	3 pulzov
Orechy/mandle	150	3 – 6 pulzov
Mäkké ovocie	250	2 – 5 pulzov
Detská strava	200 – 250	2 – 5 pulzov

### Vhodnosť použitia surovín (express)

Surovina	Použitie
Mäkká zelená: red'kovky, paradajky, papriky.	Neodporúča sa, iba na najnižšie otáčky
Paradajková omáčka	Vhodný
Cibule	min. 60 g
Cesnak	min. 60 g
Chren	Vhodný

### Vhodnosť použitia surovín (express)

Surovina	Použitie
Mrkva	Zvoliť najmenšie otáčky
Zeler	Zvoliť najmenšie otáčky
Strúhanka	max 1 minúta
Obilie	max 1 minúta
Mak	max 1 minúta
Káva	max 1 minúta
Lieskové oriešky	Vhodný
Mandle	Vhodný
Horčičné semienko	Vhodný
Čierne korenie	Vhodný
Rasca	Vhodný
Ľanové semienko	Vhodný
Slničnica	Vhodný
Tvrdé korenie, škoricca	Nevhodný
Cukor	Vhodný
Vajíčka - sneh z bielka	Nevhodný
Pomaranč	Neodporúča sa
Syr	Vhodný
Ryby makrela	Neodporúča sa
Nátierky	Neodporúča sa
Pesto	Nevhodný
Tekutiny	Nevhodný
Tuhé mäso, trvanlivé salámy	Nevhodný

### V. ÚDRŽBA (obr. 14)

**Pred ktoroukoľvek manipuláciou so spotrebičom vyťahnite vidlicu napájacieho prívodu z el. zásuvky! Nepoužívajte drsné a agresívne čistiace prostriedky!** Čistenie pohonnej jednotky **A**, prevodovky **C1, D1, CH3** a veka **F3, G3, H3, I3** vykonávajúte vlhkou handričkou s prídavkom saponátu. Dbajte na to, aby sa do vnútorných častí nedostala voda! Všetko príslušenstvo ihneď po použití umyte v horúcej vode s prídavkom saponátu, opláchnite čistou vodou a utrite do sucha (na príslušenstvo môžete použiť aj umývačku riadu - nie však na mixovací nadstavec **B, CH**). Koncovka s hriadelom nadstavca **B, CH** sa pri čistení nesmie ponoriť (obr. 13). Pri čistení ponorného mixéra, kosákovitého nože a strúhadiel pracujte veľmi opatrne. Dbajte na to, aby rezné hrany príslušenstva neprišli do styku s tvrdými predmetmi, ktoré ich otupujú a tým znižujú ich účinnosť. Niektoré prísady môžu určitým spôsobom príslušenstvo zafarbiť. To však nemá na funkciu spotrebiča žiaden vplyv a toto zafarbenie zvyčajne za určitú dobu samo zmizne. Výlisky

z plastu nikdy nesaďte nad zdrojom tepla (napr. kachle, el./plynový sporák).  
Spotrebič po očistení uložte na suchom, bezprašnom/bezpečnom mieste, mimo dosahu detí a nesvojprávnych osôb.

## VI. RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Príčina	Řiešenie
Spotrebič sa nezapne	Nie je pripojené napájanie	Skontrolujte napájací prívod, vidlicu a el. zásuvku
Pohonná jednotka vydáva nepríjemný zápach	Pri prvom zapnutí môžete začíť slabý zápach,	Zápach rýchlo prestane a nie je dôvodom na reklamáciu spotrebiča.
Pohonná jednotka je na dotyk horúca	Spracovávané potraviny sú príliš ťažké alebo došlo k prekročeniu odporúčaného času spracovania	Spotrebič vypnite, nechajte ho vychladnúť, spracovávané potraviny rozdeľte na menšie dávky a tie spracovávajte postupne
Spotrebič prestane pracovať	Nože, nastavce na šľahanie a strúhadlá zablokovali tvrdé prísady nedoporučené pre jednotlivé nastavce	Spotrebič vypnite, prísady, ktoré zablokovali príslušenstvo odstráňte a potom pokračujte v práci

## VII. EKOLÓGIA



Ak to rozmery umožňujú, na všetkých dieloch sú vytlačené znaky materiálov, ktoré sú použité na obalový materiál, komponenty a príslušenstvo, ako aj na ich recyklovanie. Uvedené symboly na výrobku alebo v sprievodnej dokumentácii znamenajú, že použité elektrické alebo elektronické výrobky nesmú byť likvidované spoločne s komunálnym odpadom. Za účelom správnej likvidácie výrobku ho odovzdajte na určených zberných miestach, kde budú prijaté zdarma. 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 (viď [www.envidom.sk](http://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 odrezat' napájací prívod. Spotrebič tak bude nepoužiteľný.

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

Prípadné ďalšie informácie o spotrebiči a servisnej sieti získate na infolinke +420 545 120 545 alebo na internetovej adrese [www.eta.sk](http://www.eta.sk).

## VIII. TECHNICKÉ ÚDAJE

Napätie (V)	uvedené na typovom štítku výrobku
Príkion (W)	uvedené na typovom štítku výrobku
Hmotnosť pohonnej jednotky asi (kg)	0,8
Objem nádoby na mixovanie (ml)	800
Objem nádoby na sekacie (ml)	300 / 500 / 1250
Spotrebič triedy ochrany	II.

Spotreba elektrickej energie vo vypnutom stave je < 0,50 W

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 82 dB, čo predstavuje hladinu „A“ akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

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

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

Na výrobok bolo vydané vyhlásenie o zhode podľa zákona č. 272/1994 Z.z. o ochrane zdravia ľudí v platnom znení. Výrobok je v súlade s Nariadením Európskeho parlamentu a Rady č. 1935/2004/ES o materiáloch a predmetoch určených pre styk s potravinami.

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

*HOUSEHOLD USE ONLY – Len na použitie v domácnosti.*

*DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS — 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, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.* Nebezpečenstvo udusenía. Nepoužívajte toto vrecúško v kolískach, postieľkach, kočíkoch alebo detských ohrádkach. PE vrecko odkladajte mimo dosahu detí. Vrecko nie je na hranie.

**Výrobca:** ETA a.s., Zelený pruh 95/97, 147 00, Praha 4, Česká republika

**Výhradný dovozca:** ETA - Slovakia, spol s r.o., Stará Vajnorská 8, 831 04, Bratislava 3



UPOZORNENIE

**eta** x016

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

**I. SECURITY ADVICE**

- Consider the instructions for use as a part of the appliance and pass them on to any other user of the appliance.
- Check whether the data on the type label correspond with the voltage in your socket. The power cord plug has to be connected to the properly connected and grounded socket according.
- This appliance must not be used by children. Keep the device and its supply cord 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.
- 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 the power cord of the appliance is corrupted, it has to be replaced by the producer, its service technician or a similarly qualified person so as to prevent dangerous situations.
- Be careful when handling the accessories (immersion blender), the knife is very sharp!
- Be careful when pouring hot liquid into the food processing device or the mixer because it may spurt out of the appliance because of sudden boil.
- In case you are going to process hot liquid (mixing a hot soup with vegetables etc.), be careful because it may spurt out of the container because of sudden boil.
- When handling the sickle –shaped knife, be very careful, especially when removing it from the chopping container, when emptying the container and while cleaning. The knife is very sharp!
- Always unplug the appliance from power supply if you leave it unattended.
- When the appliance is in operation, prevent pets, plants or insects to get in contact with it.

- Never use the appliance if its power cord or plug is damaged, if it does not work properly, if it fell down and was damaged or if it fell to water. In this case take the appliance to a special service to check its safety and proper function.
- 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.
- This appliance is not intended for outdoor use.
- Do not place any objects on the appliance.
- Before preparation, remove possible packages from food (e.g. **paper, a PE bag**, etc.).
- It is not allowed to modify the surface of the appliance in any way (e.g. **using a selfadhesive wallpaper, foils**, etc.).
- **Do not insert or take out the plug to or from a socket with wet hands and do not pull the power cord!**
- **Do not use the appliance without the anti –slip base!**
- **Never immerse the drive unit into water or wash it in running water!**
- The product is intended for home use and similar (in shops, offices and similar workplaces, in hotels, motels and other residential environments, in facilities providing accommodation with breakfast). It is not intended for commercial use!
- Use the appliance in the working position only at places with no risk of turning over and in sufficient distance from heat sources (e. g. **heater, stove, grill, etc.**), and wet surfaces (e. g. **sinks, wash basins, etc.**)
- Do not use the appliance in connection with a programmer, a timer or any other appliance that switches the appliance on automatically.
- Use the appliance designed for this type only. Using another appliance can represent a risk for the operator.
- Do not use the hand blender in containers, in which you heat food at the same time using heat sources (e.g. heater, electric/gas/induction cooker, hot plate etc.).
- 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!**
- Proper mounting of the bowl lid will release safety locks and you can connect the appliance.
- Do not insert the appliance into any body holes.
- Do not switch on the appliance without ingredients in it!
- Do not remove the appliance if the drive unit is in operation!
- Make sure that the power supply cable does not get between the rotating parts of the accessories.
- Before you remove the appliance or the drive unit from the container, let the rotating parts stop completely.
- Before emptying the chopping container, first remove the sickle –shaped knife.
- Always unplug the appliance from power supply if you leave it unattended.
- Do not process food at temperature exceeding **about 80 °C**.
- Never insert e.g. **fingers, fork, knife, spatula, spoon** into rotating parts of the appliance and the accessories.
- If the processed food starts to stick to the appliance (e.g. **on knives, the beater, the container or the lid**), switch off the appliance and clean the accessories carefully (e.g. using a **spatula**).
- Check the condition of the power cord of the appliance regularly.
- If you need to use the extension cord, it has to be uncorrupted and it has to comply with the valid standards.



- The power cord must not be damaged with sharp or hot objects, open fire, it must not be sunk into water or bent over sharp edges. Never put it on hot surfaces or do not let it hang over the edge of a table or work tables. Hitting, stumbling or pulling the power cord e.g. by children can result in tilting over or drawing the appliance down and serious injury!
- Do not wind the power cord around the appliance; this will extend its life.
- 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 guarantee does not cover the appliance in the case of failure to comply with the safety warning above.

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

### A – drive unit

- A1 – speed switch (ON)
- A2 – speed regulator
- A3 – display

- A4 – power supply control light
- A5 – adapters blocking buttons
- A6 – power cord

### B – blending adapter

### C – beater

- C1 – gear

### D – double-beater

- D1 – gear

### E – mixing/beating container 800 ml

- E1 – anti-slip base/lid

### F – small chopping container 500 ml

- F1 – central shaft
- F2 – sickle-shaped knife

- F3 – container lid
- F4 – hole for drive connection
- F5 – anti-slip base

### G – large chopping container 1250 ml

- G1 – central shaft
- G2 – sickle-shaped knife

- G3 – container lid
- G4 – hole for drive connection
- G5 – anti-slip base

### H – multi-purpose container 1250 ml

- H1 – central shaft
- H2 – lid lock button
- H3 – container lid
- H4 – hole for drive connection
- H5 – filling hole
- H6 – pusher

- H7 – anti-slip base
- H8 – sickle-shaped knife
- H9 – graters holder
- H10 – cutting grater
- H11 – slicing grater
- H12 – tearing grater

### CH – special attachment for mashing potatoes and vegetable puree (plastic finish)

- CH1 – knife
- CH2 – matrix
- CH3 – gear (plastic finish)

### I – chopping container Express

- I1 – central shaft
- I2 – sickle-shaped knife
- I3 – container lid
- I4 – hole for drive connection
- I5 – anti-slip base
- I6 – seal

Attachment	TYPE						
	2016/00	3016/00	3016/10	4016/00	5016/00	6016/00	7016/00
B	√	√	√	√	√	√	√
C	√	√	X	√	√	X	X
D	X	X	√	X	X	√	√
E	X	√	√	√	√	√	√
H	X	X	X	X	X	√	√
G	X	X	√	X	√	√	√
F	X	√	X	√	X	X	X
CH	X	X	X	X	√	X	X
I	X	X	X	X	√	X	X

√ included

X not included (it is possible to buy)

### III. OPERATING INSTRUCTIONS

Remove all packing material and take out the hand blender 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 thoroughly with clean water and wipe till dry, or let dry (see **V**).

**MAINTENANCE**). Put the hand blender with the selected accessories on a flat, stable, smooth and clean work surface at the height of at least 85 cm, out of reach of children and incapacitated people (see par. **I. SAFETY WARNING**). Make sure that the power cord is not damaged and that it does not lead through any sharp or hot surfaces. Plug power supply fork **A6** to the electric power and control light **A4** will come on.

Choose the amount of the processed food so that the maximum volume of the containers marked with the gauge line is not exceeded. Bigger amount of processed food has to be divided into several doses and the volume of the containers has to be checked regularly. Any time you work with the appliance, do not forget to put an anti-slip base under container **E**, **F**, **G**, **H**. We recommend stopping work from time to time, switching off the appliance and removing possible food that was stuck onto the blending/ beating adapter, the sickle-shaped knife, graters, containers or the lid (see **I. SAFETY WARNING**). Food preparation (processing) times are only approximate, they depend on the amount, the kind and the quality of used ingredients and they range in seconds to minutes (see the table). After finishing work, disconnect the appliance from power supply by taking the connector of power cord **A6** out of the electric socket. Container **E** is suitable for use in a microwave oven.

#### Switch (A1)

Start the drive by pushing the switch (the motor runs only for the time when the switch is pushed and at the output set by the electric regulation).

## Electronic revolutions regulation (A2)

It enables setting optimum revolutions for the selected chopping, blending, mixing, beating, cutting and grating adapter. By turning the regulator from - (MIN) to + (MAX) you can continuously change the speed of the motor revolutions (Fig. 2).

The set speed value (1 to 8) is shown at display **A3** (not for type ETA 4016, ETA 5016 a ETA 7016).

## According to the method of use of the accessories we recommend the following speed setting:

Blending adapter	1 – 8; (min - max)
Beating adapter	3 – 8; (1/3 - max)
Sickle-shape knives	1 – 8; (min - max)
Graters	1 – 8 ; (min - max)
Attachment for mashing potatoes	1 – 8; (min - max)
Chopping container Express	1; (min)

## Mounting and removing drive unit (A)

Insert the drive unit by slight pushing into the connecting hole of the respective adapter (Fig. 3) till the blocking snaps in (you will hear snapping noise). Remove the drive by pushing both locking buttons **A5** and remove the unit by slight pulling.

## Mounting and removal of beating adapter (C, C1)

Push beating whisk **C** slightly to gear **C1** to the maximum position (Fig. 4), (you will hear snapping sound). Remove the beating whisk from the gear in the opposite direction.

## Mounting and removal of beating adapter (D, D1)

Push beating whisk shafts **D** slightly to gear **D1** to the maximum position (Fig. 5), (you will hear a snapping sound). Remove the whisks from the gear in the opposite direction.

## Mounting and removal of lid (F3, G3)

Put the lid onto the respective container **F** or **G** so that the lugs on its edge snap into the moulded holes in the container and secure the lid by clockwise movement to the maximum position (Fig. 7). You can remove the lid from the container in the opposite direction.

## Mounting and removal of lid (H3)

Put the lid on multi-purpose container **H** so that the lugs on its edge snap into the moulded holes in the container. Bend interlock **H2** by slight pushing and turn the lid in the clockwise direction to the maximum position (Fig. 8). Then release the interlock. Now the lid is secured in the right position. You can remove the lid from the container in the opposite direction.

## Mounting and removal of sickle-shaped knife (F2, G2, H8)

Hold knife at the upper plastic part, remove the protective cover and put it in the container so that it is inserted on the shaft with its central hole and give it a turn to lock into place (Fig. 9). You can remove the knife from the container in the opposite direction.

### Mounting and removal of graters (H10, H11, H12)

Insert the grater into holder **H9** (with the blade up) and secure it by slight pushing (Fig. 10), (you will hear snapping sound). The grater must be in line with the holder. When taking it out, first of all release the grater by pushing on the protrusion from the bottom of the grater and then remove the grater easily from the holder.

### Mounting and removal of holder (H9)

Hold the holder (with installed grater) at the upper plastic part and put it in the respective container so that it is inserted on the shaft with its central hole (Fig. 11). You can remove the holder from the container in the opposite direction.

## IV. USING ACCESSORIES

Please consider the following tips for preparing food as examples and inspiration, the purpose of which is not to provide instructions, but to show various possibilities of preparing food.

### Blending adapter (B)

**Be careful, knife blades are very sharp!** The blender is intended for mixing liquids, juices, milk shakes, milk, sauces, soups, mayonnaise, children's and dietary food, for making purée, etc. Hold hand blender **A** with your hand and put blending adapter **B** into container **E** filled with food. Hold the drive unit and the container firmly. Start the drive unit by pushing switch **A1**. When working, move the blender in the container to process the food thoroughly. Food will be processed in about 10 seconds to 2 minute. After finishing work, release the switch, remove the blending adapter from the container and clean it.

**CAUTION:** The maximum time of processing is **2 minutes**. Then wait for **10 to 15 minutes**, which is necessary for the drive unit to cool down.

### Recommendation

- It is recommended to cut tough ingredients into small pieces. Do not process very hard materials (e.g. ice cubes, etc.). The knife would be blunt soon.
- Hard ingredients (e.g. legumes, soya beans, etc.) should be soaked in water before processing.
- The longer you process the food with the blender, the smoother the result will be.
- In the case of liquids that create foam (e.g. milk), never fill container **E** up to the „MAX“ gauge mark to prevent overflowing.
- If you are not satisfied with the result, switch off the appliance, mix the ingredients with spatula, take some part of the ingredients or add a little liquid.
- You can use anti-slip base **E1** and a cover for container **E** to store food (e.g. in a refrigerator), (Fig. 12).

### Amount of food and processing time

<b>Food</b>	<b>Maximum amount</b>	<b>Time</b>
Children's food, soups, sauces	100 – 800 ml	60 s
Shakes and cocktails	100 – 800 ml	60 s
Food and vegetables	100 – 500 g	30 s
Dough	100 – 800 ml	60 s

### Beating adapter (C, C1 or D, D1)

It is intended for beating eggs, egg whites, whipping cream, foam, dessert creams, instant puddings, thin sponge cake dough, mayonnaise and similar food. **Do not use the beater for whisking tough dough!**

Hold hand blender **A** with your hand and put blending adapter **C** or **D** into container **E** filled with food. Hold the drive unit and the container firmly. Start the beater by pushing switch **A1**. Set lower revolutions by regulating speed **A2** to prevent splashing. After about 1 minute you can increase the revolutions. When working, move the beater in the container to process the food thoroughly. Food will be processed in about 10 seconds to 2 minutes. After finishing work, release the switch, remove the adapter from the container and clean it.

**CAUTION:** The maximum time of processing is **2 minutes**. Then wait for **10 to 15 minutes**, which is necessary for the drive unit to cool down.

### Recommendation

- When beating egg whites, use eggs at room temperature. If beating is not optimal, make sure that the beater is not greasy, or add a little lemon juice or salt.
- Before beating egg whites (minimum 2 eggs) make sure that the adapter and the container are dry and without oil residues. Egg whites should have the room temperature.
- Cool cream and whipping cream to at least 6 °C before processing.

### Amount of food and processing time

<b>Food</b>	<b>Maximum amount</b>	<b>Time</b>
Cream	500 ml	70 s – 90 s
Egg white	4 pieces	120 s

### Small chopping container (F) 500 ml, big chopping container (G) 1250 ml, multi-purpose container (H) 1250 ml

**Be careful, knife blades F2, G2, H8 are very sharp! Do not use the knife for processing any dough!** It is intended for chopping (mincing), blending, mixing all kinds of tough food (e.g. fruit, vegetables, nuts, almonds, hard cheese, boiled eggs, meat - without bones, tendons and skin or for preparing purée).

Put knife **F2**, **G2** or **H8** into the respective container **F**, **G** or **H** (Fig. 9). Put food into the container. Put respective lid **F3**, **G3** or **H3** onto the container and secure it (Fig. 7). Connect the drive unit to the lid (Fig. 3). Hold the drive unit and the container firmly. Start the drive unit by pushing switch **A1**. Food will be processed in about 10 seconds to 2 minute. After finishing work, remove the knife in the opposite direction.

**CAUTION:** The maximum time of processing is **2 minutes**. Then wait for **10 to 15 minutes**, which is necessary for the drive unit to cool down.

### Recommendation

- Before processing, cut bigger pieces of food into cubes of about 3 x 3 x 3 cm.
- Never crush very hard ingredients with the sickle-shaped knife, such as coffee beans, nutmeg, ice cubes, etc.! The knife would be blunt soon.

- Hard ingredients (e.g. legumes, soya beans, etc.) should be soaked in water before processing.
- The longer you process the food, the smoother the result will be.
- If you chop hard cheese or chocolate, work for a short time. It is because the ingredients are heated excessively by chopping, they become softer and they can become cloddy.
- In excessive crushing of extremely hard food (e.g. ice cubes, nutmeg, coffee beans, grain) using the sickle-shape knife it gets blunt more quickly. If this happens, sharpen the blade of the knife.
- You can use anti-slip base **F5**, **G5** as a cover for the respective container to store food (e.g. in a refrigerator).

### Amount of ingredients and time of processing, small chopping container (F)

Food	Maximum amount	Time	Speed
Herbs	50 g	10 x 1 s	8; (max)
Onions and eggs	150 g	7 x 1 s	1 – 8; (min - max)
Meat, fish	250 g (max.)	10 s	4 – 8; (1/2 - max)
Nuts	200 g	40 s	8; (max)
Cheese	50 – 100 g (max.)	15 s	8; (max)

### Amount of ingredients and time of processing, big chopping container (G)

Food	Maximum amount	Time	Speed
Herbs	125 g	20 x 1 s	8; (max)
Onions and eggs	450 g	15 x 1 s	4 – 8; (1/2 - max)
Meat, fish	400 g (max.)	30 s	8; (max)
Nuts	300 g	60 s	8; (max)
Cheese	125 – 300 g (max.)	45 s	8; (max)

### Multi-purpose container 1250 (H)

**Be careful, grater blades H10, H11, H12 are very sharp!** Graters are intended for cutting, chopping, slicing of all kinds of tough food (e.g. fruit, vegetables, mushrooms). Insert the selected grater into holder **H9** and secure it by slight pushing (you will hear a snapping sound). Then insert the holder into container **H** (Fig. 11). Insert lid **H3** on the container and secure it (Fig. 8). Connect the drive unit to the lid (Fig. 3). Hold the drive unit and the container firmly. Start the drive unit by pushing switch **A1**. Food will be processed in about 10 seconds to 2 minute. After finishing work, remove the grater in the opposite direction.

**CAUTION:** The maximum time of processing is **2 minutes**. Then wait for **10 to 15 minutes**, which is necessary for the drive unit to cool down.

### Recommendation

- Always add food intended for processing only after mounting the accessories.
- Always cut big pieces beforehand so that they can get into the filling hole.
- Put in the ingredients one after another and equally.
- Always move food in filling hole **H5** using pusher **H6** only, move it slowly and to not push downwards too much.
- When processing a big amount of food, make sure it does not accumulate under the disc. Empty the bowl more often.
- If food is grated roughly (e.g. breadcrumbs), use the sickle-shaped knife for finer grinding.

- When grating or granulating soft ingredients, use low speed so that ingredients do not turn into mash.
- Use the sickle-shape knife that is also intended for chopping (grinding) for food that you usually grate (hard cheese, nuts, chocolate).

Food	Maximum amount	Time	Speed
Carrots	500 g	15 x 1 s	4 – 8; (1/2 - max)
Onions	500 g	10 x 1 s	6 – 8; (1/2 - max)
Potatoes	500 g	10 x 1 s	5 – 8; (1/2 - max)

### Mounting and removal of the attachment for mashing potatoes and vegetable puree

Slide mixing adapter **CH** to gear **CH3**, then fix it by turning it (Fig. 5). Remove the adapter in the opposite direction. The maximum time of processing is **2 minutes**.

Then wait for **10 to 15 minutes**, which is necessary for the drive unit to cool down.

Simply push the blender down onto the food. The blended food will be pressed through the side walls of the blending head. Repeat the process on multiple places of the utensil, making sure you do not miss any. If you are sure that all food has been blended, the food is ready. Leave the blender running after taking it out of the food, in order that the food residues fall off the attachment.

### About mashing Potatoes

Mashed potato is a crushed mixture of cooked potato with added milk, cream, butter, and herbs to taste. Importantly, the potato needs to be crushed so that the starch grains remain relatively intact. If the starch grains are ruptured by either over-cooking or aggressive blending, they release amilose which imparts an unacceptable 'glue' like texture. The masha uses an extrusion process rather than a cutting or blending action so that the starch grains remain intact.

### Cooking is important

Peel and cut the required amount of potato into approx. 2.5cm cubes. Race in cool water, and heat to boiling. Boil gently until the pieces offer little resistance to a knife. This takes 15-20 minutes. Cutting the potatoes into smaller pieces, and heating the water from cold, allows the potatoes to cook thorough evenly. Larger pieces placed in hot water tend to be overcooked on the outside by the time the inside is cooked. Overcooking the outside breaks down the starch grains, releasing amilose which results in a glue like consistency when mashed.

### Recipe

Cook 1 kg of potatoes following the instructions above. Add desired quantity of milk, cream, butter, and seasoning, then process for approximately 20 seconds to a smooth, consistent mash. Depending on the type of potatoes and the desired consistency you may choose to add the milk, cream and butter at various stages of mashing.

### Other Ingredients

The mixer can also be used with a variety of other vegetables, such as pumpkin, sweet potato, parsnips or carrots. Simply cook and then mash to a perfectly smooth consistency. Mixed vegetable combinations are now easy to prepare and great for the kids.

## Chopping container (I)

**Be careful, the blades of the knife are very sharp! Do not use the knife for processing washy pastes!** It is intended for chopping (mincing) all kinds of tough

food (e.g. fruit, vegetables, nuts, almonds, hard cheese, boiled eggs or for preparing purée). Seize the knife **I2** for its upper plastic part and insert to central shaft **I1** inside the vessel **I** (Fig. 9). Give the foodstuffs in the vessel. Put the cover **I3** with seal upon the vessel. Insert the driving unit to the cover **I4** so that it locked in the cover (Fig. 7).

Times of processing are given in seconds. 1 pulse = 2 seconds. Hold the drive unit and the container firmly. Start the drive unit by pushing switch **A1**. The maximum time of processing is **1 minute**. Then wait for **10 – 15 minutes**, which is necessary for the drive unit to cool down. After having finished the work, remove the knife in the opposite way.

### Recommendation

Cut the big pieces of foodstuffs into cubes of dimension at about 2 x 2 x 2 cm. When processing hard cheese, work only for a short time. During long work the cheese could become warm and get lumped. Never use the sickle-shaped knife to cut materials like cinnamon or ice cubes! The knife would unnecessarily get blunt soon. If it is necessary, stop the work, switch off the appliance and remove the foodstuffs, which stuck on the knife or on the walls of the vessel (see the section **I. SECURITY ADVICE**). The longer you process food in the chopper, the smoother the result will be.

Foodstuff	Maximum quantity (g)	Time of processing
Onion/garlic	150 – 200	2 – 5 pulses
Carrot	200	3 – 6 pulses
Tomatoes - purée	300	3 – 5 pulses
Herbs	50	2 – 5 pulses
Cheese	100	2 – 5 pulses
Ham	120 – 150	2 – 5 pulses
Hard-boiled eggs	4 žĺtky	3 pulses
Walnuts/almonds	150	3 – 6 pulses
Soft fruits	250	2 – 5 pulses
Children food	200 – 250	2 – 5 pulses

### Suitability of materials (express)

Material	Use
Soft vegetables: radishes, tomatoes, peppers	Not recommended, only on the lowest speed
Tomato sauce	Suitable
Onion	min. 60 g
Garlic	min. 60 g
Horseradish	Suitable
Carrot	chose the lowest speed



Suitability of materials (express)	
Material	Use
Celery	chose the lowest speed
Crumb	max 1 minute
Grain	max 1 minute
Poppy	max 1 minute
Coffe	max 1 minute
Hazelnuts	Suitable
Almonds	Suitable
Mustard seed	Suitable
Pepper	Suitable
Cumin	Suitable
Linseed	Suitable
Sunflower	Suitable
Hard spices, cinnamon	Unsuitable
Sugar	Suitable
Eggs - whipped egg white	Unsuitable
Orange	Not recommended
Cheese	Suitable
Fishes mackerel	Not recommended
Spreads	Not recommended
Pesto	Unsuitable
Liquids	Unsuitable
Stiff meat, durable salamis	Unsuitable

## V. MAINTENANCE (Fig. 14)

**Unplug the appliance from power supply by taking the plug of the power cord out of a socket! Do not use rough and aggressive detergents!** Clean drive unit **A**, gear **C1, D1, CH3** and lids **F3, G3, H3, I3** with a soft and wet cloth with a little detergent. Make sure that water does not get inside the appliance! Wash the accessories in hot water with a detergent right after use, rinse it in clean water and wipe till dry (you can also wash the accessories in a dishwasher - but not blending adapter **B, CH**). The end piece with a shaft of adapter **B, CH** must not be immersed during cleaning (Fig. 13). Be very careful when cleaning the hand blender, the sickle-shaped knife and the graters. Make sure that the cutting edges of the accessories are not in contact with hard objects that make them blunt and thus they reduce their effectiveness. Some food can colour the accessories in some way. But this does not affect the function of the appliance and it is not a reason for a claim. This colouring usually disappears after some time. Never dry plastic moldings over a heat source (e.g. heater, electric/gas stove). Store the appliance after cleaning at a dry, dustfree and safe place, out of reach of children and incapacitated people.

## VI. TROUBLE SHOOTING

Problem	Cause	Solution
The appliance won't start	Power supply not connected	Check the power cord, the plug and the socket
Drive unit gives out strange smell	When you turn it on for the first time, it can give out strange smell	This is not a defect nor a cause for a complaint regarding the appliance
Drive unit is hot when touched	Processed food is too heavy or recommended times of processing were exceeded	Switch off the appliance, let it cool down, divide the processed food into smaller portions and process them gradually
The appliance stops working	Knives, the blending adapter and graters blocked by hard ingredients not recommended for individual adapters	Switch off the appliance, remove the ingredients that were blocking the accessories and then continue work

## VII. ENVIRONMENT



If the dimensions allow, there are labels of materials used for production of packing, components and accessories as well as their recycling on all parts. The symbols specified on the product or in the accompanying documentation mean that the used electric or electronic products must not be disposed of together with municipal waste. For proper disposal of the product, hand it over at special collection places where it will be taken over free of charge. Suitable disposal of the product can help to maintain valuable natural resources and to prevent possible negative impacts on the environment and human health, which could be the possible consequences of improper waste disposal. Ask for more details at the local authorities or in the nearest collection site. Fines can be imposed for improper disposal of this type of waste in agreement with the national regulations. If the appliance is to be put out of operation for good, after disconnecting it from power supply we recommend cutting off the power cord and thus it will not be possible to use the appliance again.

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

## VIII. TECHNICAL DATA

Voltage (V)	shown on the type label of the appliance
Input (W)	shown on the type label of the appliance
Volume of mixing/beating container (ml)	800
Volume of chopping container (ml)	300 / 500 / 1250
Weight of drive unit (kg) about	0.80
Protection class of the appliance	II.
Power consumption in off mode is	< 0,50

Noise level: Acoustic noise level of 82 db (A) re 1pW

The product has received EC declaration of conformity according to Act as amended.

The product matches the requirements of the below statutory order as amended.

- Committee Regulation No. 2006/95/EC as amended, setting the technical requirements of the electrical appliance as low.
- Committee Regulation No. 2004/108/EC as amended, setting the technical requirements of products in terms of their electromagnetic compatibility

The product is in conformity with the European Parliament and European Committee Regulation No. 1935/2004/EC re. Materials and objects designed for contact with food.

**The manufacturer reserves the right for any insignificant deviations from the standard finished product which do not have any effect on the functioning of the product.**

*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, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.*



NOTICE

## eta x016

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



## I. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS

- Az útmutató utasításait tekintse a készülék tartozékaként és juttassa el azt a készülék bármilyen további felhasználójának.
- Ellenőrizze, hogy a típustáblán levő feszültségérték megegyezik-e az Ön elektromos dugaszolóaljzatában levő feszültséggel. A csatlakozóvezeték villásdugóját csak a szabvány szerint helyesen bekötött és földelt dugaszolóaljzatba szabad becsatlakoztatni!
- A készüléket nem használhatják gyerekek! Tartsa a készüléket és a kábelt távol a gyerekektől! 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!
- Tartozékok vagy hozzáférhető részek cseréje előtt, amelyek használat közben mozgásban vannak, azok beszerelése és kiszemelése előtt, tisztítás vagy karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és válassa le az el. hálózatról a készülék csatlakozóvezetéke villásdugója hálózati el. dugaszolóaljzattól történő kihúzásával!
- Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor azt a gyártó cég, annak szervíz szakembere vagy hasonló minősítéssel rendelkező személy cserélje ki, hogy elkerüljük ezzel veszélyes helyzet kialakulását.
- A tartozékokkal (mixelő rúddal) óvatosan járjon el, mivel annak kése nagyon éles!
- Soha ne használja a készüléket, ha sérült az erőátviteli kábele vagy a kábel villásdugója, ha hibásan működik, ha a földre ejtette és megsérült, vagy ha vízbe esett. Ilyen esetekben vigye a készüléket szakszervizbe, és ellenőriztesse le a biztonságosságát és helyes működését.
- Abban az esetben, ha forró folyadékkal szeretne dolgozni (pl. forró zöldség leves mixelésénél, stb.), legyen nagyon óvatos, mert a forró folyadék kifröccsenhet az edényből a hirtelen forrás miatt!
- A készülék működése közben kerülje a készülék és az otthoni állatok, virágok, vagy rovarok közötti kontaktust!

- Mindig válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha a készülék felügyelet nélkül marad, továbbá annak beszerelése, leszerelése vagy tisztítása előtt.
- A csatlakozóvezeték villásdugóját csak a szabvány szerint helyesen bekötött és földelt dugaszolóaljzatba szabad becsatlakoztatni!
- A munka befejezése után és karbantartás előtt mindig válassza le a készüléket az el.hálózatról a csatlakozó vezeték villásdugója el.dugaszolóaljzataból történő kihúzásával.
- Nedves kézzel ne dugja be a csatlakozóvezeték villásdugóját az elektromos dugaszolóaljzatba vagy ne húzza ki azt a dugaszolóaljzataból a csatlakozóvezetékénél fogva!
- Nedves kézzel ne dugja be a csatlakozóvezeték villásdugóját az el. dugaszolóaljzatba és ne húzza ki azt az el. dugaszolóaljzataból a csatlakozóvezetékénél fogva!
- A termék otthoni és hasonló (üzletekben, irodákban és más hasonló munkahelyeken, szállodákban, motelekben és más hasonló helyiségekben, „bed and breakfast” típusú szállodákban) használatra szánt! Nem kereskedelmi használatra!
- A merülő mixert ne használja olyan edényekben, amelyeknél egyidejűleg az élelmiszerek melegítésre is kerülnek, külső hőforrásokon (pl. **kályha, el./gáz/indukciós tűzhely, főzőlap**, stb.)
- Hosszú haját, bő öltözékét vagy annak tartozékait és ékszereit a kiegészítő tartozék forgó részei elkapathatják. Ügyeljen arra, hogy az Ön haja, öltözéke és annak tartozékai ne kerüljenek a forgó alkatrészek veszélyes közelébe!
- Abban az esetben, ha forró folyadékkal szeretne dolgozni (pl. forró zöldség leves mixelésénél, stb.), legyen nagyon óvatos, mert a forró folyadék kifröccsenhet az edényből a hirtelen forrás miatt!
- A készülék működéséhez nem szabad külső időzítő kapcsolót, vagy külön távvezérlő rendszert használni!
- Az edény fedele helyes elhelyezésekor a biztonsági zár nyit és és lehet csatlakoztatni a készüléket. A készüléket tilos a szabadban használni!
- Ne tegyen a készülékre semmilyen tárgyat!
- Nem megengedett a készülék felületét bármilyen módon megváltoztatni (pl. **öntapadó tapétával, fóliával** stb.)!
- Az előkészítés előtt távolítsa el az élelmiszerekről azok esetleges csomagolóanyagát (pl. **papírt, PE-zacskókat** stb.).
- **Ne használja a készüléket csúszásgátló alátét nélkül!**
- **A meghajtóegységet soha ne merítse vízbe, ne mossa azt vízugár alatt!**
- Használja a készüléket csak annak munkahelyzetében olyan helyen, ahol nem borulhat fel és hőforrásoktól (pl. **tűzhely, kályha, grill stb.**) valamint nedves felületektől (**mosogató, mosdó stb.**) megfelelő távolságban.
- A készüléket csak annak típusához készült tartozékokkal használja. Más tartozékok használata a kezelő részére veszélyt jelenthet.
- A tartozékokat ne dugja egyetlen testnyílásba sem.
- Ne kapcsolja be a készüléket a belekészített nyersanyagok nélkül.
- Amíg a meghajtóegység üzemben van, ne távolítson el egyetlen tartozékot sem!
- Ügyeljen arra, hogy a csatlakozó vezeték ne kerüljön a tartozékok forgó részei közé.
- Mielőtt a tartozékokat vagy a hajtóegységet kiemelné az edényből, várja meg, amíg a forgásban levő részek teljesen leállnak.
- A darabolóedény kiürítése előtt vegye ki abból az aprítókést.
- Az aprítókéssel történő műveleteknél fokozottan ügyeljen különösen annak a darabolóedényből történő kivételekor, az edény kiürítésekor és tisztítása közben. A kés rendkívül éles!
- Mindenkor, ha a készülék felügyelet nélkül marad, akkor válassza azt le az elektromos becsatlakozásról.

- Ne dolgozzanak fel kb **80 °C**–nál magasabb hőmérsékletű élelmiszereket.
- A készülék forgásban levő részeibe soha **ne dugja be pl. az ujját, villát, kést, kenőlapátot, kanalat** sem más tartozékokat.
- Ha a feldolgozandó élelmiszerek rá kezdenek a tartozékokra ragadni (pl. **a késekre, keverőkre, az edényre vagy fedelére**), akkor kapcsolja ki a készüléket és óvatosan tisztítsa meg a tartozékokat (pl. **kenőlapáttal**).
- Ellenőrizze rendszeresen a készülék csatlakozóvezetéke állapotát.
- Rendszeresen ellenőrizze a tápkábel állapotát!
- Ha szükséges hosszabbítót használni, figyeljen arra, hogy az ne legyen megsérülve és hogy megfelel-e minden szabványnak!
- Akadályozza meg azt, hogy a csatlakozó kábel szabadon függjön a munkalap szélén átnyúlva, ahol ahhoz gyermekek hozzáférhetnek.
- Ne csavarja rá a csatlakozóvezetékét a készülékre, meghosszabbítja ezzel annak élettartamát.
- A csatlakozó vezetékét nem szabad éles vagy forró tárgyakkal, nyílt lánggal megromláni, nem szabad azt vízbe meríteni sem éles peremeken áthajlítani.
- Az esetleges vezeték hosszabbító használatakor fontos, hogy az ép legyen és megfeleljen az érvényes szabványoknak.
- A készüléket soha ne használja más célokra, mint amire az készült és amit ezen utasítás leírása tartalmaz!
- Gyártó cég nem vállal felelősséget a készülék és annak tartozékai helytelen használatából eredő károkért (pl. **élelmiszerek tönkremenetele, a kés által okozott sérülések, tüzesetek stb.**) és nem garanciaköteles a fenti biztonsági figyelmeztetések be nem tartása esetén.

## II. A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA (1. ábra)

### A – a meghajtóegység

- A1 – sebesség be/ki kapcsoló (ON)
- A2 – sebességszabályozó
- A3 – kijelző

- A4 – tápfeszültség jelzőlámpa
- A5 – feltét rögzítő nyomógomb
- A6 – csatlakozó vezeték

### B – mixelő feltét

### C – habverő-keverő

- C1 – áttételi mű

### D – kettős habverő-keverő

- D1 – áttételi mű

### E – 800 ml-es mixelő/habverő edény

- E1 – csúszásgátló alátét/fedél

### F – 500 ml-es daraboló edény

- F1 – középtengely
- F2 – daraboló kés

- F3 – az edény fedele
- F4 – hajtási becsatlakoztató nyílás
- F5 – csúszásgátló alátét

### G – 1250 ml-es darabolóedény

- G1 – középtengely
- G2 – daraboló kés

- G3 – az edény fedele
- G4 – hajtási becsatlakozó nyílás
- G5 – csúszásgátló alátét

### H – 1250 ml-es többfunkciós edény

- H1 – középtengely
- H2 – fedélrögzítő nyomógomb

- H7 – csúszásgátló alátét
- H8 – daraboló kés

H3 – az edény fedele  
 H4 – meghajtási becsatlakozó nyílás  
 H5 – töltőnyílás.  
 H6 – töltőrúd

H9 – konyhai reszelőtartó  
 H10 – konyhai szeletelő  
 H11 – konyhai szeletelő  
 H12 – tépő reszelő

### CH – gyümölcs püré

CH1 – kés  
 CH2 – csavaranya

CH3 – áttétel (műanyag kivétel)

### I – daraboló edény Express

I1 – középtengely  
 I2 – daraboló kés  
 I3 – az edény fedele

I4 – hajtási becsatlakoztató nyílás  
 I5 – csúszásgátló alátét  
 I6 – gumi tömítés

Tartozékok	TIPUSOKNÁL						
	2016/00	3016/00	3016/10	4016/00	5016/00	6016/00	7016/00
B	√	√	√	√	√	√	√
C	√	√	X	√	√	X	X
D	X	X	√	X	X	√	√
E	X	√	√	√	√	√	√
H	X	X	X	X	X	√	√
G	X	X	√	X	√	√	√
F	X	√	X	√	X	X	X
CH	X	X	X	X	√	X	X
I	X	X	X	X	√	X	X

√ csomagolás tartalmazza

X csomagolás nem tartalmazza Megvásárolhatóak mint opcionális tartozék.

## III. ELŐKÉSZÍTÉS A HASZNÁLATRA

Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, vegye ki a mixert és tartozékait. Távolítsa el a készülékről minden esetleges tapadó fóliát, öntapadó címkét vagy papírt. Első üzembehelyezés előtt mossa le azokat a részeket, amelyek élelmiszerekkel érintkeznek forró, szappanos vízzel, majd alaposan öblítse le azokat tiszta vízzel és törölje szárazra, illetve szárítsa meg azokat. (lásd az **V. KARBANTARTÁS** című fejezetet). Helyezze az összeállított botmixert egyenes, stabil, síma és tiszta munkafelületre a padlótól mért minimálisan 85 cm magasságban, gyermekek és nem önjogú személyek által nem elérhető helyre (lásd az **I. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK** c.fejezetet). Győződjön meg arról, hogy a betápláló csatlakozó vezeték nem sérült-e és nem fekszik-e éles szélű vagy forró felületen. Csatlakoztassa az **A6** jelű villás csatlakozódugót az el. hálózatra, kigyullad az **A4** jelű jelzőlámpa. A feldolgozandó élelmiszer mennyiségét úgy válassza meg, hogy feldolgozás közben ne haladja meg az edény maximális térfogatát jelző szintvonalat. Nagyobb feldolgozandó ételmennyiség esetén azt néhány adagra kell felosztani és az edény tartalmát folyamatosan ellenőrizni kell.

Ne felejtse el minden alkalommal a készülék **E, F, G, H** jelű edénye alá elhelyezni a megfelelő csúszáságtóló alátétet. Javasoljuk a munkát időnként megszakítani, a készüléket kikapcsolni és az esetlegesen a mixelő/habverő feltétre, a daraboló késre, a reszelőre, az edényekre vagy a fedélre ragadt élelmiszereket eltávolítani (lásd az **I. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK** c.fejeztetet). Az élelmiszerek elkészítése (feldolgozása) időtartamai csak közelítő értékűek, az alkalmazott anyagok mennyiségétől, fajtájától és minőségétől függőek és másodperces illetve perces időegységekben mozognak (lásd a táblázatot). A munka befejezése után válassza le a készüléket az el.hálózatról az **A6** jelű csatlakozóvezeték villásdugója el. dugaszolóaljzatból történő kihúzásával. Az **E** jelű edény mikrohullámú sütőben is használható.

### Kapcsoló (A1)

A kapcsoló benyomásával bekapcsolja a hajtóegységet (a motor csak annak benyomása ideje alatt működik az el. szabályozóval beállított teljesítménnyel).

### Az elektronikus fordulatszám szabályozás (A2)

Lehetővé teszi a kiválasztott munkafeltét részére az optimális fordulatszám beállítását daraboláshoz, mixeléshez, keveréshez, habveréshez, szeleteléshez és konyhai reszeléshez. A szabályozó – (MIN) és + (MAX) jelek közötti elfordításával folyamatosan változtathatja a motor fordulatszámát (2. ábra).

A sebesség beállított értékét (1 és 8 között) az **A3** jelű kijelző mutatja (nem az ETA 4016, az ETA 5016 és az ETA 7016 típusokhoz).

### A tartozékok használati módjai szerint javasoljuk a következő sebességek beállítását:

Mixelő feltét	1 – 8; (min - max)
Habverő feltét	3 – 8; (1/3 - max)
Daraboló kés	1 – 8; (min - max)
Konyhai reszelők	1 – 8 ; (min - max)
Gyümölcs püré	1 – 8; (min - max)
Daraboló edény Express	1; (min)

### A meghajtó egység feltétele és levétele (A)

A meghajtóegységet enyhe nyomással tolja be a megfelelő feltét csatlakozó nyílásába (3. ábra) egészen a rögzítőegység zárásáig (egy kattánás hallatszik majd).

A meghajtóegység levételekor benyomja az **A5** jelű zár mindkét nyomógombját és ezután lehúzza a meghajtóegységet.

### A habverő feltét (C, C1) feltétele és levétele

A **C** jelű habverő seprő tengelyét enyhe nyomással tolja be a **C1** jelű áttételi műbe egészen ütközésig (4. ábra) egy kattánás hallatszik majd). A seprőt az áttételtől fordított módon veszi le.

### A habverő feltét felhelyezése és levétele (D, D1)

A **D** jelű habverő seprő tengelyét enyhe nyomással tolja be a **D1** jelű áttételi műbe egészen ütközésig, (5. ábra), (egy kattánás hallatszik majd). A seprőt az áttételtől fordított módon veszi le.



**A fedelek feltétele és levétele (F3, G3)**

Helyezze a fedelet a megfelelő **F** vagy **G** jelű edényre úgy, hogy az annak peremén levő kiemelkedések beilleszkedjenek az edény besajtolásaiba, majd ezután a fedelet jobbra ütközésig fordítsa el (7. ábra). Fordított módon leveheti az edényről a fedelet.

**A fedelek feltétele és levétele (H3)**

Helyezze a fedelet a **H** jelű többfunkciós edényre úgy, hogy az annak peremén levő kiemelkedések beilleszkedjenek az edény besajtolásaiba. Enyhe nyomással hajtsa fel a **H2** jelű rögzítő reteszt és a fedelet fordítsa el jobbfelé egészen ütközésig (8. ábra). Ezután oldja meg a rögzítő zárat. A fedél most helyes helyzetben került biztosításra. Fordított módon leveheti az edényről a fedelet.

**A darabolókés feltétele és levétele (F2, G2, H8)**

A kést (annak felső, műanyagból készült részén megfogva vegye kézbe), vegye le a védőburkolatot és helyezze a kést a megfelelő edénybe úgy, hogy annak középső furatát ráhúzza a tengelyre (9. ábra). Fordított módon a kést kiveheti az edényből.

**A konyhai reszelők feltétele és levétele (H10, H11, H12)**

A reszelőt (annak élével felfelé) helyezze be a **H9** jelű tartóba és enyhe nyomással biztosítsa azt (10. ábra), (egy kattánás hallatszik majd). A reszelő annak tartójával egy vonalban legyen. Annak levételekor úgy járjon el, hogy először gyengén nyomja meg a reszelő alsó részén elhelyezkedő kiemelkedést, ezzel azt meglazítja és ezután a reszelőt már könnyen kiveheti annak tartójából.

**A tartó feltétele és levétele (H9)**

A tartót (az abba rögzített reszelővel együtt) annak felső, műanyagból készült részén fogva vegye kézbe és helyezze azt a megfelelő edénybe úgy, hogy annak középső furatát ráhúzza a tengelyre (11. ábra). Fordított módon a tartót kiveheti az edényből.

**IV. A TARTOZÉKOK HASZNÁLATA**

A következőkben közölt feldolgozási eljárásokat csak példaként vegye, azoknak nem célja pontos útmutatást közölni, hanem az élelmiszerek különböző feldolgozási lehetőségeit bemutatni.

**Mixelő feltét (B)**

**Legyen óvatos, mivel a késpengék nagyon élesek!** Folyadékok, gyümölcslevek, tejes koktélok, tej, szószok, levesek, majonéz, gyermek és diétás tápszerek, pürékészítésre stb. keverésére készült. Vegye kézbe az összeszerelt **A** jelű botmixert és a **B** jelű mixelő feltétet helyezze az élelmiszerekkel telt **E** jelű edénybe. Tartsa szilárdan a hajtóegységet és az edényt. Az **A1** kapcsoló nyomógomb benyomásával helyezze működésbe a meghajtó egységet. Munka közben úgy mozgassa a mixert, hogy az élelmiszerek tökéletesen feldolgozásra kerüljenek. Az élelmiszerek feldolgozása cca 10 másodperctől 2 percre terjedő időtartamban történik meg. A tevékenység befejezése után engedje fel a kapcsolót, vegye ki a mixelő feltétet az edényből és tisztítsa azt meg.

**FIGYELEM:** A feldolgozás maximális időtartama **2 perc**. Tartson ezután **10 – 15 perces** szünetet, ami a meghajtóegység lehűléséhez szükséges.

## Javaslatok

- Keményebb anyagokat előnyös kisebb darabokra vágni. Ne dolgozzon fel túl kemény anyagokat (pl. jégdarabokat, stb.) A kés feleslegesen gyorsan eltompulhat.
- Kemény nyersanyagokat (pl. hüvelyeseket, szójabaféléket stb.) azok feldolgozás előtt áztassa vízbe.
- Minél tovább mixeli az élelmiszert, az annál finomabb lesz.
- Habképző folyadékoknál, (pl. tej) soha ne töltsen meg az **E** jelű edényt a „**MAX**” szintjelzésig, hogy az ne folyjon túl.
- Ha nem elégedett az eredménnyel, akkor kapcsolja ki a készüléket, keverőlapáttal keverje meg a nyersanyagokat, vegye el a nyersanyagok egy részét vagy adjon hozzá egy kevés folyadékot.
- Az **E1** jelű csúszáságtóló alátétet egyrészt az E jelű edény zárására használhatja, az élelmiszerek tárolásakor (pl. a hűtőszekrényben), (12. ábra).

## Az élelmiszerek mennyisége és a feldolgozások időtartama

<u>Élelmiszer</u>	<u>Max. mennyiség</u>	<u>Időtartam</u>
Gyermekételek, levesek, szósok	100 – 800 ml	60 mp
Koktélek és kevert italok	100 – 800 ml	60 mp
Zöldségek és gyümölcsök	100 – 500 g	30 mp
Tésztafélék	100 – 800 ml	60 mp

## Habverő feltétek (C, C1 vagy D, D1)

Tojás, tojásfehérje, tejszínhab, habok, desszert krémek, instans puddingok, híg piskótatészták, majonéza és hasonló élelmiszerek habverésére szolgál. **A habverőt ne használja kemény tészták habverésére!** Vegye kézbe az összeszerelt **A** jelű botmixert és a **C** vagy **D** jelű habverő feltétet helyezze az élelmiszerekkel telt **E** jelű edénybe. Erősen tartsa a meghajtóegységet és az edényt.

Az **A1** kapcsoló benyomásával a habverőt üzembe helyezi.

Az **A2** sebességszabályozóval alacsony fordulatszámot állítson be, hogy megelőzze az anyag szétfröcskölését. Kb. 1 perc leteltével a fordulatszámot szükség szerint növelheti. Munka közben mozgassa a seprőt az edényben úgy, hogy megtörténjen az élelmiszerek tökéletes feldolgozása. Az élelmiszerek feldolgozása cca 10 másodperctől 2 percig terjedő időtartamban történik meg. A tevékenység befejezése után engedje fel a kapcsolót, vegye ki a habverő feltétet az edényből és tisztítsa azt meg.

**FIGYELEM:** A feldolgozás maximális időtartama **2 perc**. Tartson ezután **10 – 15 perces** szünetet, ami a meghajtóegység lehűléséhez lesz szükséges.

## Javaslatok

- Tojásfehérje habverésekor használjon szobahőmérsékletű tojást. Abban az esetben, ha a habverés nem optimális, ellenőrizze, hogy a habverő seprő nem zsíros-e, szükség esetén adjon hozzá egy kevés citromlevet vagy sót.
- Tojásfehérjék habverése előtt (minimális mennyiségük 2 db) győződjön meg arról, hogy úgy a feltét, mint az edény szárazak és olajmentesek legyenek. A tojásfehérjék szobahőmérsékletűek legyenek.

## Az élelmiszerek mennyisége és azok feldolgozási ideje

<u>Élelmiszer</u>	<u>Max. mennyiség</u>	<u>Időtartam</u>
Tejszín	500 ml	70 mp – 90 mp
Tojásfehérje	4 db	120 mp

**Kis darabolóedény (F) 500 ml, nagy darabolóedény (G) 1250 ml, multifunkciós edény (H) 1250 ml.**

**Legyen óvatos, mivel az F2, G2, H8 jelű késpengék nagyon élesek! Ne használja a kést tésztaféleségek feldolgozására!** A kés valamennyi keményebb élelmiszer darabolására (őrlésére), mixelésére, keverésére szolgál (pl. gyümölcs, zöldség, dió, mandula, kemény sajtfélék, főtt tojások, kicsontozott, ín és bőr nélküli húsok feldolgozására vagy pürékészítésre).

Az **F2, G2** vagy a **H8** jelű kést helyezze be a megfelelő **F, G** vagy **H** jelű edénybe (9. ábra). Helyezzen az edénybe élelmiszert. Az edényre tegye fel az **F3, G3** vagy **H3** jelű megfelelő fedelet és rögzítse azt (7. ábra). Csatlakoztassa a fedélhez a meghajtó egységet (3. ábra). Erősen tartsa a meghajtóegységet és az edényt. Az **A1** kapcsoló nyomógomb benyomásával helyezze működésbe a meghajtó egységet. Az élelmiszerek feldolgozása cca 10 másodperctől 2 percig terjedő időtartamban történik meg. A tevékenység befejeztével a kést fordított módon vegye ki.

**FIGYELEM:** A feldolgozás maximális időtartama **2 perc**. Tartson ezután **10 – 15 perces** szünetet ami a meghajtóegység lehűléséhez szükséges.

### Javaslatok

- Nagyobb élelmiszer darabokat előre darabolja fel 3 x 3 x 3 cm méretű kockákra.
- A darabolókéssel soha ne daraboljon fel túl kemény nyersanyagokat mint pl. szemes kávé, szerezsendiót, jégdarabokat stb.! A kés feleslegesen gyorsan eltompulhat.
- Kemény nyersanyagokat (pl. hüvelyeseket, szójabaféléket stb.) feldolgozásuk előtt áztassa vízbe.
- Minél tovább tart az élelmiszerek feldolgozása, az eredmény annál finomabb lesz.
- Ha kemény sajtokat vagy csokoládét aprít, dolgozzon gyorsan. A nyersanyagok ugyanis aprítás közben túlságosan felmelegednek, meglágyulnak és csomósodhatnak.
- Rendkívül kemény élelmiszerek darabolókéssel történő túlzott mértékű zúzásakor (pl. jégkockák, szerezsendió, szemeskávé, gabonaféléknél) a kés gyorsabb éltompulása következik be. Ha ez bekövetkezik, akkor a kést élesítse meg.
- Az **F5, G5** jelű csúszásgátló alátétet a megfelelő edény légmentes zárására használhatja az élelmiszerek tárolásakor (pl. a hűtőszekrényben).

## A nyersanyagok mennyisége és a feldolgozás ideje, kis darabolóedény (F)

<u>Élelmiszer</u>	<u>Max. mennyiség</u>	<u>Időtartam</u>	<u>Sebesség</u>
Gyógynövények	50 g	10 x 1 mp	8; (max)
Hagyma és tojás	150 g	7 x 1 mp	1 – 8; (min-max)
Hús, halak	250 g (max.)	10 mp	4 – 8; (1/2-max)
Diófélék	200 g	40 mp	8; (max)
Sajtok	50 – 100 g (max.)	15 mp	8; (max)

### A nyersanyagok mennyisége és a feldolgozási ideje, nagy aprítóedény (G)

Élelmiszer	Max. mennyiség	Időtartam	Sebesség
Gyógynövények	125 g	20 x 1 mp	8; (max)
Hagyma és tojás	450 g	15 x 1 mp	4 – 8; (1/2-max)
Hús, halak	400 g (max.)	30 mp	8; (max)
Diófélék	300 g	60 mp	8; (max)
Sajtok	125 – 300 g (max.)	45 mp	8; (max)

### Multifunkciós edény 1250 ml (H)

**Legyen óvatos, mivel az H10, H11, H12 jelű késpengék nagyon élesek!** A konyhai reszelők keményebb élelmiszerek szeletelésére, darabolására, szelésére szolgálnak (pl. gyümölcsök, zöldségek, gombák). A választott reszelőt helyezze be a **H9** jelű tartóba és enyhe nyomással biztosítsa azt (egy kattánás hallatszik majd). Ezután helyezze be a **H** jelű tartót az edénybe (11. ábra). Az edényre tegye fel az **H3** jelű fedelet és rögzítse azt (8. ábra). Csatlakoztassa a fedélhez a meghajtó egységet (3. ábra). Erősen tartsa a meghajtóegységet és az edényt. Az **A1** kapcsoló nyomógomb benyomásával helyezze működésbe a meghajtó egységet. Az élelmiszerek feldolgozása cca 10 másodperctől 2 percig terjedő időtartamban történik meg. A tevékenység befejeztével a konyhai reszelőt fordított módon vegye ki.

**FIGYELEM:** A feldolgozás maximális időtartama **2 perc**. Tartson ezután **10 – 15 perces** zűnetet, ami a meghajtóegység lehűléséhez szükséges.

### Javaslatok

- A feldolgozásra szánt élelmiszereket mindig a tartozékok feltétele után helyezze be.
- A nagy darabokat előre szeletelje fel úgy, hogy beférjenek a töltőnyílásba.
- Az élelmiszerek adagolását fokozatosan és egyenletesen végezze.
- Az élelmiszerek **H5** jelű töltőnyílásba történő betöltését mindig a **H6** jelű töltőrúddal végezze, amit lassan és nagyobb nyomás nélkül lefelé tol be.
- Nagy élelmiszermennyiség feldolgozásakor ellenőrizze, hogy az nem rakódik-e le a tárcsa alatt. Üritse gyakrabban az edényt.
- Abban az esetben ha az élelmiszerek durván apróztak (pl. zsemlemorzsa), a finomabb aprózáshoz használja a darabolókést.
- Reszeléskor vagy puha nyersanyagok granulálásakor válasszon kisebb sebességet, hogy a nyersanyagok ne kásásodjanak.
- Azokra az élelmiszerekre, amelyeket saját szokása szerint reszel (kemény sajt, diófélék, csokoládé), inkább használja a daraboló kést, ami aprításra (darálásra) is készült.

Élelmiszer	Max. mennyiség	Időtartam	Sebesség
Sárgarépa	500 g	15 x 1 mp	4 – 8; (1/2-max)
Hagyma	500 g	10 x 1 mp	6 – 8; (1/2-max)
Burgonya	500 g	10 x 1 mp	5 – 8; (1/2-max)

### A gyümölcs püré feltétele és levétele

A **CH3** jelű mixelő feltétet helyezze rá az **CH** jelű áttétel majd azt követően elfordítással rögzítse azt (5. ábra). A feltét levételét fordított módon hajtsa végre. Nyomja szét az ételt a mixerrel! A szétmixelt étel a keverő fejen lévő lyukakon kijön. Folytassa ezt az edény teljes felületén és figyeljen arra, hogy ne hagyjon ki apró részeket sem.

Ha biztos abban, hogy az élelmiszer egészét összeturmixolta, akkor az étel elő van készítve. Mikor kiveszi a mixert az edényből, akkor hagyja azt még egy rövid ideig működni, hogy ezzel eltávolíthassa a maradék ételt a mixerről! A feldolgozás maximális időtartama **2 perc**. Tartson ezután **10 – 15 perces** szünetet, ami a meghajtóegység lehűléséhez szükséges.

### Burgonyapüré

A burgonyapüré összemixelt főtt burgonya, tej, tejszín, vaj és gyógynövények keveréke. A burgonyapüré készítésénél fontos, hogy a keményítő szemcsék viszonylag érintetlenek maradjanak. Ha megsérülnek a keményítő szemcsék túlfőzés, vagy túlmixelés miatt, kiengedik az amilózáat, amely a burgonyapüré nem túl vonzó szerkezetét eredményezheti, hasonló lesz a ragasztóhoz. Ez a mixer egy átnyomási módszert használ és nem darabol, vagy vág, így a keményítő szemcsék érintetlenek maradnak.

### A főzés fontos

Hámozza meg és vágja a kívánt mennyiségű burgonyát kb. 2,5 cm nagyságú kockákra! Öblítse le hideg vízzel, és forralja fel! Főzze közepes lángon addig, amíg a burgonyát könnyen át nem lehet szűrni egy késsel! Ez általában 15-20 percig tart. A burgonya kisebb darabokra történő vágása, illetve ha azt hideg vízben kezdi el főzni, lehetővé teszi, hogy a burgonya egyenletesen megfőljön. A nagyobb daraboknál gyakran megtörténhet, hogy a külső oldala túl van főve és a közepe kemény marad. A túlfőzés tönkre teszi a keményítő szemcséket, melyek kiengedik az amilózáat, amely a ragasztóhoz hasonló burgonyapüré állagot eredményezhet.

### Recept (főzési tipp)

Főzzön meg 1 kg burgonyát a fenti utasítások szerint! Adjon hozzá kívánt mennyiségű tejet, tejszínt, vaját és fűszereket, majd turmixolja össze kb. 20 másodpercig egy tökéletesen összedolgozott masszává! Burgonya típusától és a kívánt állagtól függően a feldolgozás közben tegyen hozzá tejet, vaját, vagy tejszínt!

### Egyéb összetevők

A mixert lehet használni különböző zöldségek, mint például sütőtök, édesburgonya, paszternák, vagy sárgarépa feldolgozására. Egyszerűen főzze meg a zöldségeket és mixelje össze őket egy tökéletesen összedolgozott masszává! Ez megkönnyíti a zöldség főzelékké történő elkészítését a gyerekeknek.

### Daraboló edény (I)

**Legyen óvatos, mivel a kés rendkívül éles! Ne használja azt híg tészta feldolgozására!** A kés valamennyi keményebb élelmiszer darabolásra (örlésére), (pl. gyümölcs, zöldség, dió, mandula, kemény sajtfélék, főtt tojások vagy pürékészítésre). Fogja meg az **I2** jelű kést annak felső, műanyagból készült részén és a kést húzza rá a **I** edény belsejében levő **I1** jelű középső tengelyre (9. ábra). Helyezzen az edénybe élelmiszert. Tegye rá az edényre a **I3** jelű fedelet. Az **A** eghajtó egységet helyezze a **I4** fedélre úgy, hogy az a fedélben rögzítődjön (7. ábra). Tízmásodperces időegységekben mozognak. 1 impulzus = 2 másodperc. A tevékenység befejezése után a kést fordított sorrendben vegye ki. A feldolgozás maximális időtartama **1 perc**. Tartson ezután **10 – 15 perc** szünetet, ami a hajtóegység lehűléséhez szükséges.

Élelmiszer	Maximális mennyiség (g)	A feldolgozás ideje
hagyma/fokhagyma	150 – 200	2 – 5 impulzus
sárgarépa	200	3 – 6 impulzus
paradicsom - püré	300	3 – 5 impulzus
gyógyfűvek	50	2 – 5 impulzus
sajt	100	2 – 5 impulzus
sonka	120 – 150	2 – 5 impulzus
keménytojás	4 tojássárga	3 impulzus
dió/mandula	150	3 – 6 impulzus
lággyümölcs	250	2 – 5 impulzus
gyermektáp	200 – 250	2 – 5 impulzus

### Alapanyagok felhasználhatósága (express)

Alapanyag	Használat
Puha zöldség: retek, paradicsom, paprika..	Nem javasolt, vagy csak a legkisebb fordulatszámmal
Paradicsomlé	Alkalmas
Hagyma	min. 60 g
Fokhagyma	min. 60 g
Torma	Alkalmas
Sárgarépa	legkisebb fordulatszám
Zeller	legkisebb fordulatszám
Morzsa	max 1 perc
Gabona	max 1 perc
Mák	max 1 perc
Kávé	max 1 perc
Mogyoró	Alkalmas
Mandula	Alkalmas
Mustármag	Alkalmas
Bors	Alkalmas
Kömény	Alkalmas
Lenmag	Alkalmas
Napraforgó	Alkalmas
Szártott fűszer, fahéj	Nem alkalmas
Cukor	Alkalmas
Tojás - tojásfehérje hab	Nem alkalmas
Narancs	Nem javasolt

### Alapanyagok felhasználhatósága (express)

Alapanyag	Használat
Sajt	Alkalmas
Makréla hal	Nem javasolt
Vajkrém	Nem javasolt
Pesztó	Nem alkalmas
Folyadékok	Nem alkalmas
Kemény hús, szalámi	Nem alkalmas

## V. KARBANTARTÁS (14. ábra)

**Minden egyes karbantartás előtt húzza ki a készülék csatlakozóvezetéke villásdugóját a hálózati elektromos dugaszolóaljzatból!** Ne használjon karcos és agresszív tisztítószeret! Az **A** jelű hajtóegység, a **C1, D1, CH3** jelű áttétel és az **F3, G3, H3, I3** jelű fedelek tisztítását puha, nedves ruhadarabbal végezze, szappanos vízzel. Ügyeljen arra, hogy a belső részekbe ne juthasson be víz! Valamennyi tartozékot közvetlenül azok használata után mossa le forró, szappanos vízben, öblítse le tiszta vízzel és törölje szárazra (a tartozékokra edénymosogató berendezést is használhat – csak a **B, CH** jelű mixeres feltételre ne). A **B, CH** jelű tengelyes feltét végdarabját tisztítás közben nem szabad vízbe meríteni (13. ábra). A merülő mixer, a darabolókés és a konyhai reszelők tisztításakor dolgozzon nagyon óvatosan. Ügyeljen arra, hogy a kések vágóélei ne érintkezzenek kemény tárgyakkal, amelyek azokat tompíthatják és csökkentik ezzel azok hatékonyságát. Néhány élelmiszer a tartozékokat bizonyos mértékig beszínezhetheti. Ez azonban nincs hatással a készülék működésére és nem ad okot a készülék reklamációjára. Az elszíneződés egy bizonyos idő után magától eltűnik. A műanyagból préselt részeket ne szárítsa hőforrások (pl. kályha, el/gáztűzhely) fölött. A készüléket tiszta állapotban, biztonságos és száraz helyen, gyermekek és nem önjogú személyek elől elzárva tárolja.

## VI. A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSAI

Probléma	Oka	Eltávolítása
Nem kapcsol be a készülék	Nincs hálózati csatlakozás	Ellenőrizze a csatlakozó kábelt, a villásdugót és az el. dugaszolóaljzatot
A meghajtóegység kellemetlen szagot ad ki	Első bekapcsoláskor esetleg kellemetlen szagot keletkezik	Ez a tény nem jelent meghibásodást és nem ok a készülék reklamációjára
A meghajtóegység érintésre forró	A feldolgozott élelmiszerek túl nehezek vagy a javasolt feldolgozási idő túllépése történt	Kapcsolja ki a készüléket, hagyja azt kihűlni, a feldolgozott élelmiszereket kisebb adagokra ossza be és fokozatosan dolgozza fel azokat
A készülék nem működik	A késeket, a habverő feltétet valamint a reszelőket a kemény anyagok eltömték, amelyek nem feleltek meg az egyes feltételeknek	Kapcsolja ki a készüléket, az adalékanyagokat, amelyek eltömték a tartozékokat, távolítsa el és folytassa a munkát

## VII. ÖKOLÓGIA



Amennyiben a méretek lehetővé teszik, minden darabon feltüntetésre kerülnek a csomagoláshoz, alkatrészekhez és tartozékokhoz használt anyagok jelei, valamint a reciklálásukra vonatkozó információk. A feltüntetett szimbólumok a terméken vagy a kísérő dokumentáción azt jelentik, hogy a használt elektromos vagy elektronikus termékek nem kezelhetők háztartási hulladékként. A termék helyes likvidálása érdekében a használni nem kívánt készüléket adja le az arra kijelölt gyűjtőhelyen, ahol azt ingyen átveszik. A termék helyes likvidálásával elősegíti az értékes természeti források megőrzését, valamint segíti kiküszöbölni a hulladékok helytelen likvidálásából esetlegesen eredő negatív környezeti és egészségügyi khatásokat. További részletes információkat a helyi önkormányzati hivatalban, vagy a legközelebbi hulladékgyűjtő telepen kérhet. Ezen hulladékanyagok helytelen likvidálása az egyes országok előírásai szerint pénzbüntetéssel járhat. Amennyiben a készüléket végérvényesen kiselejtezi, javasoljuk a csatlakozóvezetékét annak az elektromos hálózathoz történő lekapcsolása után levágni, amivel a készülék használhatatlanná válik.

**Terjedelmesebb jellegű karbantartást vagy olyan karbantartást, ami a készülék belső részébe történő beavatkozást igényli, csak szakszerviz végezhet! A gyártói utasítások be nem tartása a garancia kötelezettségek megszűnését vonja maga után!**

## VIII. MŰSZAKI ADATOK

Feszültség (V)	a készülék típusának címkéjén látható
Teljesítményfelvétel (W)	a készülék típusának címkéjén látható
A meghajtó egység tömege (kg) kb.	0,8
A daraboló edény űrtartalma (ml)	300 / 500 / 1250
Zajkibocsátási érték	82 dB (A) re 1pW
A mixelő/habverő edény űrtartalma	800 ml
A készülék érintésvédelmi osztálya	II.
Energiafogyasztás kikapcsolt állapotban	< 0.50 W

Elektromágneses kompatibilitás szempontjából a termék megfelel a termékekkel szemben támasztott műszaki követelményekről szóló 2004/108/EC sz. európai tanácsi irányelvnek, elektromos biztonság szempontjából pedig a 2006/95/EC sz. európai tanácsi irányelvnek. A termék megfelel az Európai parlament és Tanács 1935/2004/EC jelű rendeletének az élelmiszerekkel érintkező termékekkel szemben támasztott követelményeknek.

**A standard kivittől eltérő nem alapvető jellegű, a termék funkcióját nem befolyásoló eltérések kivitelezési jogát gyártócég fenntartja.**

DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – 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, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. Fulladásveszély. Tartsa a PE zacskót gyermekektől elzárt helyen. A zacskó nem játékszer. Ne használja ezt a zacskót bölcsőkben, kiságyakban, babakocsikban, vagy gyerek járókákban.

**Gyártja:** ETA a.s., Zelený pruh 95/97, 147 00, Praha 4, Cseh Köztársaság



FIGYELMEZTETÉS



eta x016

CABERO

## INSTRUKCJA OBSŁUGI

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

**I. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA**

- Wskazówki w instrukcji obsługi należy uważać za część urządzenia i przekazać innemu użytkownikowi urządzenia.
- Sprawdź, czy dane dotyczące napięcia podane na tabliczce odpowiadają napięciu w Twoim gniazdku elektrycznym. Wtyczkę przewodu zasilającego należy podłączyć do gniazdka instalacji elektrycznej, które jest zgodne z odpowiednimi normami.
- To urządzenie nie może być używane przez dzieci. Przechowuj urządzenie i kabel w miejscu niedostępnym dla 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.
- W przypadku przetwarzania gorącej cieczy (miksowanie gorącej zupy z warzywami itp.), należy zachować ostrożność, ponieważ może rozpryskać się ze zbiornika pod wpływem nagłego wrzenia.
- Przed zmianą akcesoriów i dostępnych części, które przy użyciu są w ruchu, przed montażem i demontażem przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji, należy urządzenie wyłączyć i odłączyć wyciągając wtyczkę z gniazda!
- Podczas obsługi akcesoriów (mikser zanurzeniowy), bądź ostrożny, nóż jest bardzo ostry.
- W przypadku, gdy kabel tego urządzenia jest uszkodzony, musi on być zastąpiony przez producenta, serwisanta lub podobną osobę uprawnioną, żeby w taki sposób uniknąć powstania niebezpiecznych sytuacji.
- Podczas pracy z nożem sierpowym należy bardzo uważać zwłaszcza przy wyjmowaniu go z pojemnika, podczas opróżniania pojemników i podczas czyszczenia. Nóż jest bardzo ostry!
- Zawsze należy odłączyć urządzenie od zasilania, jeśli jest pozostawione bez opieki, przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Podczas pracy urządzenia należy zapobiegać, aby zwierzęta i owady nie miały dostępu do urządzenia.
- Nigdy nie używaj urządzenia, jeśli ma uszkodzony kabel zasilający lub wtyczkę, jeśli nie działa prawidłowo, gdy upadło na ziemię i uszkodziło się lub spadło do wody.

- W takich przypadkach, należy zanieść urządzenie do autoryzowanego serwisu celem sprawdzenia jego bezpieczeństwa i prawidłowego działania.
- Po pracy i przed każdą konserwacją, należy urządzenie wyłączyć i odłączyć od sieci, wyciągając wtyczkę z gniazdka.
  - Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku na zewnątrz.
  - Na urządzenie nie należy umieszczać żadnych przedmiotów.
  - Po poprawnym założeniu pokrywy naczynia następuje zwolnienie blokady i urządzenie może być podłączone.
  - W żaden sposób nie wolno modyfikować powierzchni urządzenia (np. za pomocą tapety, folii itp.)!
  - Przed przygotowaniem usunąć opakowania ze żywności (np. papier, torby PE, itp.).
  - **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!**
  - Pojemnik D/E/G nie należy używać bez podkładki antypoślizgowej!
  - **Wtyczki kabla zasilającego nie wkładaj do gniazdka elektrycznego i nie wyciągaj mokrymi rękami i ciągnąc za kabel zasilania!**
  - Nie należy używać tego urządzenia w połączeniu z programatorem, czasomierzem lub innym urządzeniem umożliwiającym automatyczne włączenie urządzenia.
  - Miksera nie należy używać w pojemnikach, gdzie równocześnie dochodzi do podgrzewania żywności przy użyciu źródła ciepła (np. piec, kuchenka elektryczna/ gazowa/indukcyjna, itp.).
  - 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!**
  - Jednostki napędowej nie wolno zanurzać do wody i myć pod bieżącą wodą!
  - Przed każdym podłączeniem urządzenia do sieci, upewnij się, że przełącznik nie jest w pozycji włączono, a po zakończeniu pracy, należy odłączyć urządzenie od zasilania.
  - Miksera należy używać tylko w pozycji roboczej w miejscach, gdzie nie zagraża niebezpieczeństwo przewrócenia, z dala od źródeł ciepła (np. **piec, piekarnik, kuchenka, grill, itp.**) i mokrych powierzchni (np. **zlewozmywaków, umywalk, itp.**).
  - Urządzenie należy używać tylko z akcesoriami przeznaczonymi dla tego typu. Stosowanie innych akcesoriów może stanowić zagrożenie dla obsługi.
  - Akcesoriów nie należy wkładać do żadnych otworów ciała.
  - Nie należy używać urządzenia bez włożonych surowców!
  - Nie należy zdejmować akcesoriów, gdy działa silnik!!
  - Uważaj, aby kabel zasilania nie dostał się między części wirujące.
  - Końcówki robocze ze względów bezpieczeństwa nie mogą być wymieniane podczas pracy silnika.
  - Zanim zdejmiesz akcesoria, pozwól, aby obracające się części zatrzymały się całkowicie.
  - Przed opróżnieniem pojemnika, najpierw wyjmij nóż sierpowy.
  - Nie używaj żywności o wyższej temperaturze niż **ok. 80 °C**.
  - Nigdy nie wsuwaj np. **palców, widelca, noża, łopatk, łyżki** do obrotowych części i akcesoriów urządzenia.
  - Pozostawiając urządzenie bez nadzoru zawsze należy odłączyć go od zasilania.
  - Jeśli przetwarzana żywność zaczyna przyklejać się do sprzętu (np. **noża, pojemnika lub pokrywy**), urządzenie wyłącz i delikatnie oczyścić sprzęt (np. **łopatką**).

- Należy regularnie kontrolować stan kabla zasilającego urządzenia.
- Przewodu zasilającego nie owijaj wokół urządzenia, przedłużysz jego żywotność.
- Należy unikać, aby przewód zasilający swobodnie wisiał na krawędzi blatu, gdzie mogłoby się sięgnąć dziecko.
- Przewodu zasilającego nie wolno uszkodzić ostrymi lub gorącymi przedmiotami, otwartym płomieniem, nie wolno go również zanurzać w wodzie. Nigdy nie kładź go na gorącej powierzchni ani nie pozwól, by zwisał poza krawędź stołu lub blatu kuchennego. Na skutek zawadzenia o przewód lub pociągnięcia go np. przez dzieci może dojść do przewrócenia lub ściągnięcia urządzenia, a następnie do poważnych obrażeń!
- Jeśli konieczne jest wykorzystanie kabla przedłużającego, jest konieczne, żeby nie był uszkodzony i spełniał obowiązujące normy.
- 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 noża miksera**) i nie ponosi odpowiedzialności za gwarancje dotyczące urządzenia w przypadku nieprzestrzegania wyżej przedstawionych zasad bezpieczeństwa.

## II. OPIS URZĄDZENIA I AKCESORIÓW (rys. 1)

### A – blok silnika

- |  |                                   |
|--|-----------------------------------|
| A1 – włącznik/wyłącznik prędkości (ON) | A4 – lampka wskaźnika zasilania   |
| A2 – regulator prędkości               | A5 – przycisk blokowania końcówek |
| A3 – wyświetlacz                       | A6 – przewód zasilania            |

### B – końcówka miksująca

### C – końcówka ubijająca

- C1 – przekładnia

### D – dwie końcówki ubijające

- D1 – przekładnia

### E – pojemnik miksujący/ubijający 800 ml

- E1 – podkładka antypoślizgowa /pokrywa

### F – pojemnik rozdrabniający mały 500 ml

- |                   |                                  |
|-------------------|----------------------------------|
| F1 – wał środkowy | F3 – pokrywa zbiornika           |
| F2 – nóż sierpowy | F4 – otwór do podłączenia napędu |
|                   | F5 – podkładka antypoślizgowa    |

### G – pojemnik rozdrabniający duży 1250 ml

- |                   |                                  |
|-------------------|----------------------------------|
| G1 – wał środkowy | G3 – pokrywa zbiornika           |
| G2 – nóż sierpowy | G4 – otwór do podłączenia napędu |
|                   | G5 – podkładka antypoślizgowa    |

### H – pojemnik wielofunkcyjny 1250 ml

- |                                  |                               |
|----------------------------------|-------------------------------|
| H1 – wał środkowy                | H7 – podkładka antypoślizgowa |
| H2 – przycisk blokowania pokrywy | H8 – nóż sierpowy             |
| H3 – pokrywa pojemnika           | H9 – uchwyt tarek             |
| H4 – otwór do podłączenia        | H10 – tarka krojąca           |
| H5 – otwór napełniający          | H11 – tarka trąca             |
| H6 – popychacz                   | H12 – tarka szatkująca        |

**CH – specjalna nasadka do przygotowywania puree i puree warzywnego**

(wykończenie z tworzywa sztucznego)

CH1 – nóż

CH2 – nakrętka

CH3 – przekładnia (wykończenie z tworzywa sztucznego)

**I – pojemnik rozdrabniający Express**

I1 – wał środkowy

I4 – otwór do podłączenia napędu

I2 – nóż sierpowy

I5 – podkładka antypoślizgowa

I3 – pokrywa zbiornika

I6 – uszczelnienie

Akcesoriów	MODEL						
	2016/00	3016/00	3016/10	4016/00	5016/00	6016/00	7016/00
B	√	√	√	√	√	√	√
C	√	√	X	√	√	X	X
D	X	X	√	X	X	√	√
E	X	√	√	√	√	√	√
H	X	X	X	X	X	√	√
G	X	X	√	X	√	√	√
F	X	√	X	√	X	X	X
CH	X	X	X	X	√	X	X
I	X	X	X	X	√	X	X



w zestawie



nie dołącz zone (Istnieje możliwość ich dokupienia)

**III. PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA**

Należy usunąć wszystkie elementy opakowania i wyjąć urządzenie z akcesoriami. Z urządzenia należy usunąć wszelkie folie, nalepki lub papier. Części, które będą miały kontakt z żywnością podczas pierwszego uruchomienia należy umyć w gorącej wodzie z detergentem, dokładnie spłukać czystą wodą i wytrzeć do sucha lub pozostawić do wysuszenia (patrz rozdz. V. **KONSERWACJA**).

Postaw zmontowany mikser z wybranymi akcesoriami na równą, stabilną, gładką i czystą powierzchnię na wysokości, co najmniej 85 cm, w miejscu niedostępnym dla dzieci i nieodpowiednich osób (patrz rozdz. I. **OSTRZEŻENIA DOT. BEZPIECZEŃSTWA**).

Upewnij się, że przewód zasilania nie jest uszkodzony i nie przechodzi przez żadne ostre lub gorące powierzchnie. Podłącz wtyczkę przewodu **A6** do sieci elektrycznej, zaświeci się lampka **A4**. Ilość przetworzonej żywności należy wkładać stopniowo, aby nie doszło przy przetwarzaniu do przekroczenia maksymalnej zawartości pojemników (oznaczone linią). Większe ilości przetworzonej żywności muszą być podzielone na kilka partii i należy ciągle sprawdzać zawartość pojemników.

Nie zapomnij zawsze pod pojemnik **E**, **F**, **G**, **H** umieścić podkładkę antypoślizgową. Zaleca się, aby od czasu do czasu pracę przerywać, urządzenie wyłączyć i usunąć wszystkie pokarmy, które przykleiły się końcówki miksującej/do ubijania, noża sierpowego, pojemnika lub pokrywy (patrz rozdz. **I. WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA**). Czasy przygotowania (przetwarzania) żywności są jedynie orientacyjne i są w jednostkach sekund i minut (patrz tabelki), zależą od ilości, rodzaju i jakości użytych substancji.

Po pracy należy odłączyć urządzenie od zasilania, wyciągając wtyczkę kabla **A6** z gniazda. Pojemnik **E** jest odpowiedni do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.

### Przełącznik (A1)

Przez naciśnięcie przycisku przełącznika uruchomi się napęd (silnik działa tylko w czasie wciśnięcia i na ustawioną moc.).

### Elektroniczny regulator prędkości (A2)

Pozwala ustawić optymalną prędkość dla wybranej końcówki przy rozdrabnianiu, miksowaniu, mieszaniu, ubijaniu, krojeniu i tarcu. Poprzez obracanie regulatora w zakresie – (MIN) do + (MAX), można płynnie zmieniać prędkość silnika (rysunek 2).

Na ekranie **A3** jest wyświetlona ustawiona wartość prędkości (1 – 8), (nie dotyczy typ ETA 4016, ETA 5016 i ETA 7016).

### Według sposobu wykorzystania akcesoriów zalecamy następujące ustawienie prędkości:

Końcówki do miksowania	1 – 8; (min - max)
Końcówki do ubijania	3 – 8; (1/3 - max)
Noże sierpowe	1 – 8; (min - max)
Tarki	1 – 8; (min - max)
Nasadka do przygotowywania puree	1 – 8; (min - max)
Pojemnik rozdrabniający Express	1; (min)

### Włożenie i wyjęcie napędu (A)

Jednostkę napędową zasuń do otworu danego akcesoria lekko naciskając (rysunek 3) aż do zablokowania (słysząc kliknięcie). Napęd należy wyjąć, równocześnie wciskając obydwa przyciski blokowania **A5**.

### Włożenie i wyjęcie końcówki do ubijania (C, C1)

Wał końcówki do ubijania **C** lekko naciskając zasuń do przekładni **C1** aż do oporu (rys. 4), słysząc kliknięcie. W odwrotny sposób końcówkę można wyjąć z przekładni.

### Włożenie i wyjęcie końcówki ubijania (D, D1)

Wał końcówki do ubijania **D** lekko naciskając zasuń do przekładni **D1** aż do oporu (rys. 5), słysząc kliknięcie. W odwrotny sposób końcówkę można wyjąć z przekładni.

### Włożenie i wyjęcie pokrywy (F3, G3)

Pokrywkę należy umieścić na odpowiedni pojemnik **F** lub **G**, aby występki na krawędzi weszły do wgłębienia na pojemniku, następnie należy pokrywą obrócić w prawo do oporu (rys. 7). W odwrotny sposób pokrywę zdejmiesz z pojemnika.

### Włożenie i wyjęcie pokrywy (H3)

Pokrywkę należy umieścić na pojemnik wielofunkcyjny **H**, aby występkę na krawędzi weszły do wgłębienia na pojemniku. Lekko naciskając należy odgiąć zapadkę bezpieczeństwa **H2** i pokrywą obrócić w prawo do oporu (rys. 8). Następnie zwolnij zapadkę blokującą. Pokrywa obecnie znajduje się we właściwym położeniu. W odwrotny sposób pokrywkę zdejmiesz z pojemnika.

### Włożenie i wyjęcie noża sierpowego (F2, G2, H8)

Nóż chwyć za górną część plastikową, zdejmij osłonę ochronną i włóż do odpowiedniego pojemnika, aby nasunął się środkowym otworem na wał (rys. 9). W odwrotny sposób należy wyjąć nóż z pojemnika.

### Włożenie i wyjęcie tarek (H10, H11, H12)

Tarkę (ostrzem w górę) włóż do uchwytu **H9** i lekko naciskając zabezpiecz (rys. 10), (słychać kliknięcie). Tarka musi być w płaszczyźnie z uchwytem. Podczas wyciągania należy najpierw lekko nacisnąć na występek na dolnej stronie tarki, w ten sposób zostanie zwolniona a następnie tarkę już łatwo jest zdjąć z uchwytu.

### Włożenie i wyjęcie uchwytu (H9)

Uchwyt (z tarką) należy uchwycić za górną część z tworzywa sztucznego i włożyć go do odpowiedniego pojemnika, aby nasunął się środkowym otworem na wał (rysunek 11). W odwrotny sposób należy wyjąć uchwyt z pojemnika.

## IV. ZASTOSOWANIE AKCESORIÓW

Następujące typy, należy traktować jako przykłady i inspiracje, ich celem jest pokazanie różnych rodzajów przetwarzania żywności.

### Końcówki miksujące (B)

**Należy zachować ostrożność, ostrze noża jest bardzo ostre!** Jest on przeznaczony do mieszania płynów, soków, koktajlów mlecznych, mleka, sosów, zup, majonezów, potraw dla dzieci i purée, itp. Zmontowany mikser **A** chwyć do ręki i końcówkę **B** włóż do pojemnika **E** wypełnionego żywnością. Napęd i pojemnik trzymaj mocno. Naciśnij przycisk przełącznika **A1** i uruchom mikser. Podczas pracy należy poruszać końcówką w pojemniku w taki sposób, aby doszło do doskonałego przetwarzania żywności. Żywność będzie przetwarzana około 10 sekund do 2 minuty. Po zakończeniu zwolnij włącznik, końcówkę miksującą należy wyjąć z pojemnika i wyczyścić.

**UWAGA:** Maksymalny czas przetwarzania jest **2 minuty**. Następnie zrób przerwę **10 - 15 minut** niezbędną do ochłodzenia napędu.

### Zalecenia

- Stałe substancje należy rozdrobnić na małe kawałki. Nie przetwarzać bardzo twardych substancji (np. kostek lodu, itp.). Nóż byłoby zbyt wcześnie stępiony.
- Twarde surowce (np. nasiona roślin strączkowych, soi, itp.), należy namoczyć przed ich przetworzeniem do wody.
- Im dłużej są potrawy przetwarzane wynik będzie delikatniejszy.

- Nie można nigdy napełniać pojemnika **E** do kreski „**MAX**“ płynami, które tworzą pianę (np. mleko), aby nie doszło do przepełnienia.
- Jeśli nie jesteś zadowolony z takim wynikiem, wyłącz urządzenie, za pomocą łopatki wymieszaj surowce, usuń część surowców lub dodaj trochę płynu.
- Podkładkę antypoślizgową **E1** można użyć, jako zamknięcie pojemnika **E** w przypadku przechowywania żywności (np. w lodówce), (rys. 12).

### Ilość surowców i czas przetwarzania

<b>Składniki</b>	<b>Maks. ilość</b>	<b>Czas</b>
Posiłki dla dzieci, zupy, sosy	100 – 800 ml	60 s
Koktajle i napoje mieszane	100 – 800 ml	60 s
Owoce i warzywa	100 – 500 g	30 s
Ciasto	100 – 800 ml	60 s

### Końcówka ubijająca (C, C1 lub D, D1)

Jest przeznaczona do ubijania białka, jajek, kremów, piany, kremów deserowych, budyniów błyskawicznych, rzadkich ciast, majonezów i podobnych potraw. **Końcówki nie należy używać do gęstych ciast!**

Zmontowany mikser **A** chwyc do ręki i końcówkę **C** lub **D** włóż do pojemnika **E** wypełnionego żywnością. Napęd i pojemnik trzymaj mocno. Naciśnij przycisk przełącznika **A1** i uruchom mikser. Prędkość **A2** należy ustawić na mniejszy stopień, aby zapobiec rozpryskiwaniu. Po około 1 minucie można zwiększyć prędkość. Podczas pracy należy poruszać końcówką w pojemniku w taki sposób, aby doszło do doskonałego przetwarzania żywności. Żywność będzie przetwarzana około 10 sekund do 2 minut. Po zakończeniu zwolnij przełącznik, końcówkę ubijającą wyjmij z pojemnika i wyczyść.

**UWAGA:** Maksymalny czas przetwarzania jest **2 minuty**. Następnie zrób przerwę **10 - 15 minut** niezbędną do ochłodzenia napędu.

### Zalecenia

- Podczas ubijania białek należy użyć jaja o pokojowej temperaturze. W przypadku, gdy ubijanie nie jest optymalne, upewnij się, czy końcówka nie jest natłuszczona lub dodaj trochę soku cytrynowego lub soli.
- Przed ubijaniem białka (minimalna ilość 2 szt.), upewnij się, że końcówka i pojemnik są suche i bez resztek oleju. Białka powinny mieć temperaturę pokojową.
- Krem i śmietanę do ubijania należy przed ubijaniem schłodzić do co najmniej 6 °C.

### Ilość surowców i czas przetwarzania

<b>Składniki</b>	<b>Maks. ilość</b>	<b>Czas</b>
Śmietana	500 ml	70 s – 90 s
Białko	4 szt.	120 s

**Pojemnik mały (F) 500 ml, duży (G) 1250 ml, pojemnik wielofunkcyjny (H) 1250 ml** Bądź ostrożny, ostrza noża **F2, G2, H8** są bardzo ostre! Nie należy używać noża do przetwarzania jakichkolwiek ciast! Jest przeznaczony do cięcia (mielenia), miksowania, mieszania wszystkich twardych pokarmów (np. owoce, warzywa, orzechy, migdały, twarde ser, jaja gotowane, mięso bez kości, ścięgna i skóry lub przygotowywania puree).

Nóż **F2**, **G2** lub **H8** włóż do pojemnika **F**, **G** lub **H** (rys. 9). Do pojemnika włóż surowce. Na pojemnik włóż pokrywę **F3**, **G3** lub **H3** i zabezpiecz (rys. 7). Do pokrywy należy dołączyć napęd (rys. 3). Napęd i pojemnik trzymaj mocno. Naciśnij przycisk **A1** i uruchom napęd. Żywność będzie przetwarzana przez około 10 sekund do 2 min. Po zakończeniu czynności wyjmij ostrza w odwrotny sposób.

**UWAGA:** Maksymalny czas przetwarzania jest **2 minuty**. Następnie zrób przerwę **10 - 15 minut** niezbędną do ochłodzenia napędu.

### Zalecenia

- Większe kawałki żywności należy wcześniej pociąć na kostki 3 x 3 x 3 cm.
- Nigdy nie należy rozdrabniać nożem sierpowym twardych surowców, tj. ziarna kawy, orzeszek muszkatołowy, kostki lodu itd.! Nóż byłoby zbyt wcześnie stępiony.
- Twarde surowce (np. warzywa strączkowe, soja, itp.) należy namoczyć we wodzie przed rozpoczęciem przetwarzania.
- Czym dłużej żywność jest przetwarzana, wynik będzie delikatniejszy.
- Jeżeli przetwarzasz twarde ser lub czekoladę, pracuj krótko. Surowce ogrzewają się przez nadmierne rozdrabnianie, zmiękną i mogą utworzyć grudki.
- Nadmierne rozdrabnianie niezwykle twardej żywności (np. kostek lodu, orzeszka muszkatołowego, ziaren kawy, zboża) przy użyciu noża sierpowego może doprowadzić do szybszego stępienia. Jeśli pojawi się taka sytuacja należy naostrzyć nóż.
- Podkładki antypoślizgowej **F5**, **G5**, można używać, jako uszczelnienie pojemnika w przypadku przechowywania żywności (np. w lodówce).

### Ilość surowców i czas przetwarzania, pojemnik rozdrabniający mały (F)

Składniki	Maks. ilość	Czas	Prędkość
Ziola	50 g	10 x 1 s	8; (max)
Cebula i jajka	150 g	7 x 1 s	1 – 8; (min-max)
Mięso, ryby	250 g (maks.)	10 s	4 – 8; (1/2-max)
Orzechy	200 g	40 s	8; (max)
Ser	50 – 100 g (maks.)	15 s	8; (max)

### Ilość surowców i czas przetwarzania, pojemnik rozdrabniający duży (G)

Składniki	Maks. ilość	Czas	Prędkość
Ziola	125 g	20 x 1 s	8; (max)
Cebula i jajka	450 g	15 x 1 s	4 – 8; (1/2-max)
Mięso, ryby	400 g (maks.)	30 s	8; (max)
Orzechy	300 g	60 s	8; (max)
Ser	125 – 300 g (maks.)	45 s	8; (max)

### Pojemnik wielofunkcyjny 1250 ml (H)

**Należy zachować ostrożność, ostrza tarek H10, H11, H12 są bardzo ostre!** Tarki są przeznaczone do krojenia, siekania, tarcia wszystkich gatunków twardszej żywności (takich jak owoce, warzywa, grzyby).

Wybraną tarkę włóż do uchwytu **H9** i lekko naciskając zabezpiecz (słychać kliknięcie). Następnie uchwyt włóż do pojemnika **H** (rys. 11). Na pojemnik włóż pokrywę **H3** i zabezpiecz (rys. 8). Do pokrywy dołącz napęd (rys. 3). Napęd i pojemnik trzymaj mocno. Naciśnij przycisk **A1** uruchom napęd. Żywność będzie przetwarzana przez około 10 sekund do 2 min. Po zakończeniu działania wyjmij tarkę w odwrotny sposób.



**UWAGA:** Maksymalny czas przetwarzania jest **2 minuty**. Następnie zrób przerwę **10 - 15 minut** niezbędną do ochłodzenia napędu.

### Zalecenia

- Środki spożywcze przeznaczone do przetworzenia należy dodawać zawsze po włożeniu akcesoriów.
- Duże kawałki należy wcześniej pokroić, tak aby weszły do otworu napełniania.
- Żywność należy wkładać stopniowo i równomiernie.
- Przesuwanie potrawy w otworze napełniającym **H5** powinno odbywać się zawsze popychaczem **H6**, który przesuwa powoli i bez silnego nacisku w dół.
- Podczas przetwarzania dużych ilości żywności, upewnij się, czy nie gromadzi się pod tarką. Częściej opróżniaj pojemnik.
- W przypadku, gdy potrawa jest starta na grubo (np. bułka tarta), do mielenia użyj noża sierpowego.
- Przy mieleniu lub granulowaniu miękkich surowców, należy użyć małej prędkości, aby surowce nie zostały zmielone zupełnie.
- Do potraw, które są tarte (twardy ser, orzechy, czekolada), należy użyć nóż sierpowy, który jest przeznaczony do cięcia (mielenia).

<b>Składniki</b>	<b>Maks. ilość</b>	<b>Czas</b>	<b>Prędkość</b>
Marchewka	500 g	15 x 1 s	4 – 8; (1/2-max)
Cebula	500 g	10 x 1 s	6 – 8; (1/2-max)
Ziemniaki	500 g	10 x 1 s	5 – 8 ; (1/2-max)

### Włożenie i wyjęcie nasadki do przygotowywania puree i puree warzywnego

Nasadkę miksującą **CH** nasuń na przechowywania **CH3**, następnie obracając ustal (rys. 5). Zdejmuj się w odwrotny sposób. Naciśnij mikserem na jedzenie. Zmiksowana żywność przecisnie się bocznymi ścianami głowicy mieszającej. Powtarzaj w kilku miejscach w naczyniu i upewnij się, że nic nie pominąłeś. Jeżeli jesteś pewien, że wszystkie pokarmy zostały zmiksowane, żywność jest przygotowana. Po wyjęciu miksera z pożywienia, jeszcze go nie wyłączaj, aby usunąć pozostałości.

**UWAGA:** Maksymalny czas przetwarzania jest **2 minuty**. Następnie zrób przerwę **10 - 15 minut** niezbędną do ochłodzenia napędu.

### Tłuczone ziemniaki

Ziemniaki tłuczone (puree) to mieszanka zmiksowanych gotowanych ziemniaków, mleka, śmietany, masła i ziół. Ważne jest, aby przy miksowaniu ziemniaków skrobia pozostawała stosunkowo nienaruszona. Jeśli zostaną uszkodzone granulki skrobi albo nadmierne miksowane, skrobia wypuści amylozę, która powoduje nieatrakcyjną strukturę podobną do kleju. Ten mikser wykorzystuje metodę wyłaczania, nie siekania lub mieszania, więc granulki skrobi pozostają nienaruszone.

### Gotowanie jest ważne

Obierz i pokrój pożądaną ilość ziemniaków na kostkę ok. 2,5 cm. Wyplucz w zimnej wodzie i doprowadź do wrzenia. Gotuj na średnim ogniu, aż ziemniaki można łatwo przebić nożem. To trwa zwykle 15-20 minut. Pokrojenie ziemniaków na mniejsze kawałki i początek gotowania w zimnej wodzie pozwoli, aby ziemniaki ugotowały się równomiernie. Większe kawałki często ugotują się na stronie zewnętrznej, a środek jest wciąż nieugotowany. Ugotowanie zewnętrznej strony rozbija granulki skrobi, które wydzielają amylozę, co powoduje podobną konsystencję ziemniaków do kleju.

### Przepis (wskazówka przy gotowaniu)

Ugotuj 1 kg ziemniaków zgodnie z powyższymi zaleceniami. Dodaj żądaną ilość mleka, śmietany, masła i przypraw, a następnie miksuj ok. 20 sekund do gładkiej, spójnej pasty. W zależności od rodzaju ziemniaków i pożądaney konsystencji można w różnych etapach wyciskania dodaj mleko, śmietanę i masło.

### Inne składniki

Mikser może być również stosowany do różnego rodzaju warzyw, takich jak dynie, słodkie ziemniaki, pasternak czy marchew. Po prostu ugotuj warzywa i zmiksuj na idealnie gładką pastę. Ułatwia to przygotowanie warzyw dla dzieci.

### Pojemnik rozdrabniający (I)

**Uważaj, ostrza noża są bardzo ostre! Nie używaj noża do rzadkiego ciasta!** Nóż jest przeznaczony do cięcia (mielenia) wszystkich twardych pokarmów (np. owoce, warzywa, orzechy, migdały, twarde ser, jaja gotowane lub przygotowywania puree). Nóż **I2** chwyc za górną część plastikową i nasuń na wał środkowy **I1** wewnątrz pojemnika **I** (rys. 9). Umieść składniki do pojemnika. Na pojemnik nałóż pokrywę **I3**. Napęd nałóż na pokrywę **I4**, aby została zablokowana w pokrywie (rys. 7). Czas przygotowania jest w zakresie od kilku do kilkudziesięciu sekund. Nóż wyjmij po zakończeniu pracy.

Maksymalny czas pracy to **1 minuta**. Po 1 min. nieustannej pracy urządzenia należy **10 – 15 min.** przerwać pracę w celu schłodzenia napędu.

Potrawa	Maksymalna ilość (g)	Czas przygotowania
Cebula/czosnek	150 – 200	2 – 5 impulsus
Marchewka	200	3 – 6 impulsus
Pomidory - puree	300	3 – 5 impulsus
Zioła	50	2 – 5 impulsus
Ser	100	2 – 5 impulsus
Szynka	120 – 150	2 – 5 impulsus
Jajko na twardo	4 tojássárga	3 impulsus
Orzechy/migdały	150	3 – 6 impulsus
Owoce miękkie	250	2 – 5 impulsus
Żywność dla dzieci	200 – 250	2 – 5 impulsus

### Możliwość użycia poszczególnych składników (express)

Składnik	Możliwość użycia
Miękkie warzywa: pomidory, papryka, rzodkiewka	Nie zalecane, tylko najniższa prędkość
Sos pomidorowy	Odpowiedni
Cebula	min. 60 g
Czosnek	min. 60 g
Chrzan	Odpowiedni

### Możliwość użycia poszczególnych składników (express)

Składnik	Możliwość użycia
Marchewka	Tylko najniższa prędkość
Seler	Tylko najniższa prędkość
Bułka tarta	maks. 1 minuta
Ziarno	maks. 1 minuta
Mak	maks. 1 minuta
Kawa	maks. 1 minuta
Orzechy laskowe	Odpowiednie
Migdały	Odpowiednie
Nasiona gorczycy	Odpowiednie
Pieprz	Odpowiedni
Kminek	Odpowiedni
Siemie lniane	Odpowiednie
Słonecznik	Odpowiedni
Twarde przyprawy, cynamon	Nie odpowiednie
Cukier	Odpowiedni
Jajka - ubite białko	Nie odpowiednie
Pomarańcze	Nie zalecane
Ser	Odpowiedni
Makrela (ryba)	Nie zalecane
Dipy	Nie zalecane
Pesto	Nie odpowiednie
Płyny	Nie odpowiednie
Mięso	Nie odpowiednie

## V. KONSERWACJA (rys. 14)

**Przed każdą konserwacją urządzenie wyłączyć, odłączyć od sieci wyciągając wtyczkę przewodu zasilania z gniazdka! Nie należy używać żrących i agresywnych środków czyszczących!** Czyszczenie napędu **A**, przekładni **C1**, **D1**, **CH3** i pokrywy **F3**, **G3**, **H3**, **I3** należy wykonywać wilgotną szmatką z detergentem. Zadbaj, aby do wewnętrznych części nie dostała się woda! Wszystkie akcesoria bezpośrednio po użyciu, należy umyć w ciepłej wodzie z detergentem, opłukać czystą wodą i wytrzeć do sucha (akcesoria można myć w zmywarce – jednak nie końcówkę miksującą **B**, **CH**). Końcówka z wałem **B**, **CH** podczas czyszczenia nie może być zanurzona (rys. 13). Podczas czyszczenia miksera, noża sierpowego i tarek należy postępować bardzo ostrożnie. Zwróć uwagę, aby krawędzie tnące akcesoriów nie były w kontakcie z twardymi przedmiotami, które je stępią, a tym samym zmniejszają ich skuteczność. Niektóre składniki mogą przebarwić akcesoria. Jednakże nie ma to wpływu na działanie urządzenia i nie jest powodem do reklamacji urządzenia.

To zabarwienie zazwyczaj za jakiś czas samo zniknie. Części z tworzyw sztucznych nie należy suszyć nad źródłami ciepła (np. kuchenki elektryczne, kuchenki gazowe). Po oczyszczeniu składuj urządzenie na suchym, bezpiecznym miejscu bez kurzu, poza zasięgiem dzieci i osób nieuprawnionych.

## VI. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Przyczyna	Rozwiązane
Nie włącza się urządzenie .	Niepodłączone zasilanie energii.	Sprawdź przewód zasilania, wtyczkę i gniazdko.
Napęd wydaje nieprzyjemny zapach.	Po pierwszym włączeniu może wystąpić zapach.	Fakt ten nie jest problemem i przyczyną reklamacji urządzenia.
Napęd jest gorący w dotyku.	Przetworzona żywność jest zbyt ciężka lub przekroczono zalecany czas procesu.	Wyłącz urządzenie, pozwól aby wystygło, żywność podziel na mniejsze dawki i przetwarzaj stopniowo.
Urządzenie nie działa.	Noże, końcówki ubijające i tarki zostały zablokowane przez twarde składniki.	Wyłącz urządzenie, usuń składniki, które blokują akcesoria a następnie kontynuuj pracę.

## VII. 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 następujących szczegółowych informacji dotyczących utylizacji należy zwrócić się do najbliższego urzędu lub punktu zbiorczego (zobacz [www.elektroeko.pl](http://www.elektroeko.pl)). Niewłaściwy sposób utylizacji urządzenia może podlegać karze – zgodnie z przepisami krajowymi i międzynarodowymi. W celu całkowitego wycofania urządzenia z użytkowania zaleca się odłączyć przewód zasilania od sieci elektrycznej, przez ucięcie przewodu. Dzięki czemu użytkowanie urządzenia nie będzie następnie możliwe.

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

## VIII. DANE TECHNICZNE

Napięcie (V)	podano na tabliczce znamionowej urządzenia
Pobór mocy (W)	podano na tabliczce znamionowej urządzenia
Waga napędu (kg) ok.	0,8
Objętość naczynia – do miksowania (ml)	800
– do siekania (ml)	300 / 500 / 1250
Masa – zespół napędowy (kg) około	0,80
Klasa izolacyjna	II.
Zużycie energii gdy sprzęt jest wyłączony wynosi	< 0,50 W

Poziom hałasu 82 dB (A) re 1pW

Produkt spełnia wymogi Dyrektywy 2004/108/ES włącznie z dodatkami w zakresie kompatybilności elektromagnetycznej oraz wymogi Dyrektywy 2006/95/ES włącznie z dodatkami w zakresie bezpieczeństwa elektrycznego.

Jest zgodny z rozporządzeniem 1935/2004/ES Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do z żywnością.

**Producent zastrzega sobie prawo do wykonania drobnych zmian od wykonania standardowego, które nie ma wpływu na działanie produktu.**

*HOUSEHOLD USE ONLY – Tylko do użytku domowego.*

*DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – 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, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. Niebezpieczeństwo uduszenia. Torebkę z PE należy położyć w miejscu będącym poza zasięgiem dzieci. Torebka nie służy do zabawy.*

**Producent:** ETA a.s., Zelený pruh 95/97, 147 00, Praha 4, Republika Czeska

**Importer:** DIGISON Polska sp. z o.o., ul. Krzemieniecka 46, Wrocław 54 613 Poland



**OSTRZEŻENIE**



## Postup při reklamaci

Kupující je povinen při reklamaci předložit s reklamovaným výrobkem doklad o jeho koupi, příp. záruční list, uvést důvod reklamace a vadu popsat. Při reklamaci v záruční době se obraťte na servisy podle adres na [www.eta.cz](http://www.eta.cz). 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

Kupujúci je povinný pri reklamácii predložiť s reklamovaným výrobkom doklad o jeho kúpe, prípadne záručný list, uviesť dôvod reklamácie a záadu popísať. Pri reklamácii v záručnej lehote sa obracajte na opravovne podľa adries uvedených na [www.eta.sk](http://www.eta.sk). 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 zabalte tak, aby sa pri preprave nepoškodil. Z hygienických dôvodov neprijímame do opravy znečistené výrobky.

## Záznamy o záručních opravách • Záznamy o záručných opravách

Výrobek byl v záruční opravě  
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

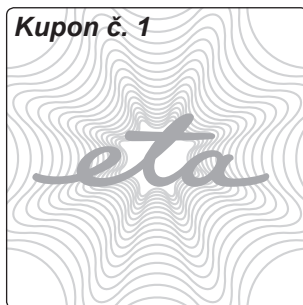
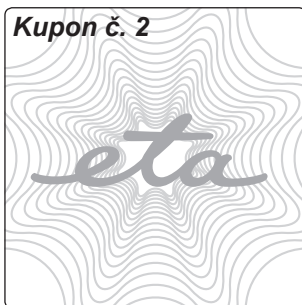
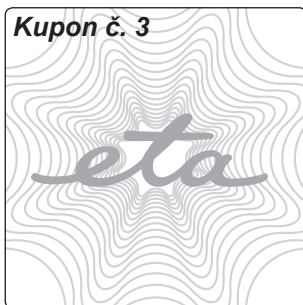
Razítko a podpis opravny  
Pečiatka a podpis pracovníka

Výrobek byl v záruční opravě  
Výrobok bol v záručnej opravě

od  
do

Zakázka číslo      Zakázka číslo

Razítko a podpis opravny  
Pečiatka a podpis pracovníka



# ZÁRUČNÍ LIST • ZÁRUČNÝ LIST

Záruční doba  
Záručná lehota

24

měsíců ode dne prodeje spotřebiteli  
mesiacov odo dňa predaja spotrebiteľovi

Typ  
Typ

x016

Série (výrobní číslo)  
Séria (výrobné číslo)

Datum a TK závodu  
Dátum a TK závodu

Datum prodeje  
Dátum predaja

Razítko prodejce a podpis  
Pečiatka predajcu a podpis

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

e. č. 36/2014

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

Výrobek byl před odesláním ze závodu přezkoušen. Výrobce ručí za to, že výrobek bude mít po celou dobu záruky vlastnosti stanovené příslušnými technickými normami za toho předpokladu, že ho bude spotřebitel užívat způsobem, který je popsán v návodu. Na vady způsobené nesprávným používáním výrobku se záruka nevztahuje. Adresy záručních oprav jsou uvedeny na internetu [www.eta.cz](http://www.eta.cz). 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 na internete [www.eta.sk](http://www.eta.sk). 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 „Osvvedčením o kompletnosti a akosti výrobku“.

© DATE 8/9/2014

## Kupon č. 1

Typ ETA x016

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

## Kupon č. 2

Typ ETA x016

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

## Kupon č. 3

Typ ETA x016

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

