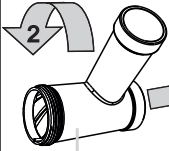


<i>Lis na bobuloviny, ovoce a zeleninu</i> • NÁVOD K OBSLUZE	CZ 4-9
<i>Lis na bobuloviny ovocie a zeleninu</i> • NÁVOD NA OBSLUHU	SK 10-15
<i>Berries, fruit and vegetable press</i> • INSTRUCTIONS FOR USE	GB 16-21
<i>Gyümölcsre és zöldségre való prés</i> • HASZNÁLATI UTASÍTÁS	H 22-28
<i>Wyciskarka do soków z owoców i warzyw</i> • INSTRUKCJA OBSŁUGI	PL 29-35
<i>Frucht- Gemüse- und Beerenpresse</i> • BEDIENUNGSANLEITUNG	D 36-42

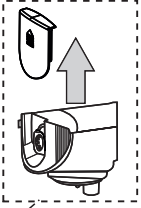
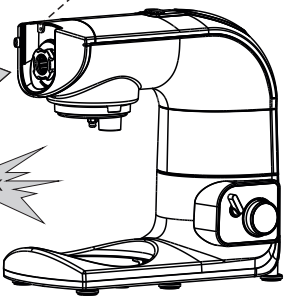


1

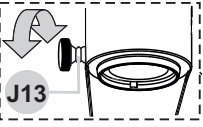
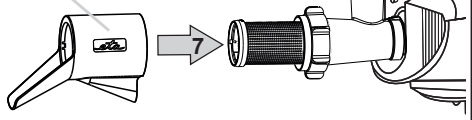


J0

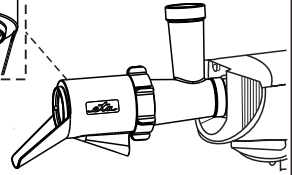
CLICK



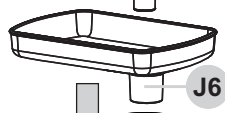
J4



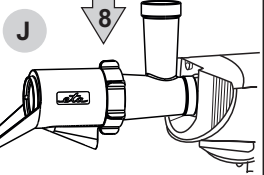
J13



J5



J6



J

8

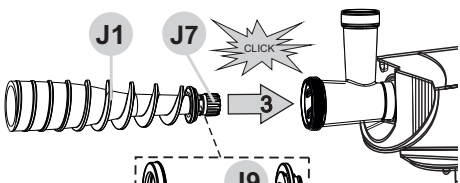
J1

J7



CLICK

3

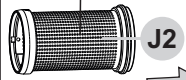


J8

J9



hrubé-bílá / biela, coarse-white, durva-fehér, grube-bialy

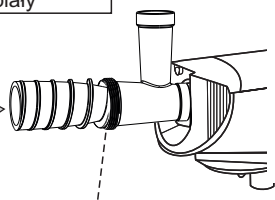


J2

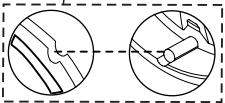
4



J14



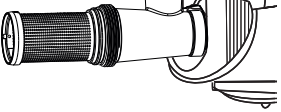
jemné-černá / čierna, fine-black, finom-fekete, delikatne-czarny



J3



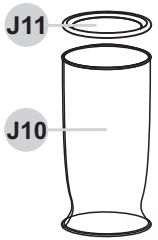
6



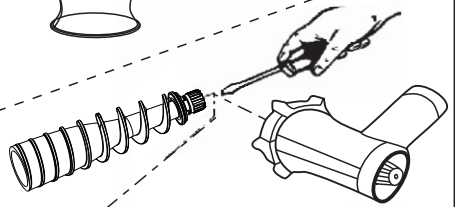
5

J11

J10

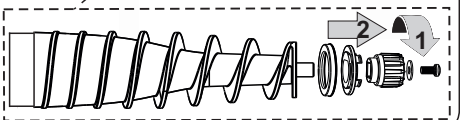


J12



2

1



CZ	I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ	4
	II. POPIS PŘÍSLUŠENSTVÍ	5
	III. PŘÍPRAVA A POUŽITÍ	6
	IV. TABULKA POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ	8
	V. ÚDRŽBA	8
	VI. EKOLOGIE	8
	VII. TECHNICKÁ DATA	9
SK	I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA	10
	II. POPIS PŘÍSLUŠENSTVA	12
	III. PRÍPRAVA A POUŽITIE	12
	IV. TABULKA POUŽITIA PŘÍSLUŠENSTVA	14
	V. ÚDRŽBA	14
	VI. EKOLÓGIA	15
	VII. TECHNICKÉ ÚDAJE	15
GB	I. SAFETY NOTICE	16
	II. DESCRIPTION OF THE ACCESSORIES	17
	III. PREPARATION AND USE	18
	IV. TABLE FOR THE USAGE	20
	V. MAINTENANCE	20
	VI. ENVIRONMENT	21
	VII. TECHNICAL DATA	21
HU	I. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS	22
	II. A KÉSZÜLÉK TARTOZÉKOK LEÍRÁSA	23
	III. ELŐKÉSZÍTÉS ÉS HASZNÁLAT	24
	IV. TÁBLÁZAT A KÉSZÜLÉK TARTOZÉKOK HASZNÁLATÁHOZ	26
	V. KARBANTARTÁS	26
	VI. KÖRNYEZETVÉDELEM	27
	VII. MŰSZAKI ADATOK	27
PL	I. UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	29
	II. OPIS WYPOSAŻENIA	30
	III. PRZYGOTOWANIE I UŻYCIE	31
	IV. ZASADY UŻYCIA WYPOSAŻENIA	33
	V. KONSERWACJA	33
	VI. EKOLOGIA	34
	VII. DANE TECHNICZNE	35

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

Přídavný strojek ke kuchyňskému robotu ETA 0023 Gratussino, ETA 0028 Gratus, ETA 0030 Meno, ETA 0033 Mezo, ETA 0034 Mezo II, ETA 0038 Gratus Kuliner, ETA 0128 Gustus a mlýnku na maso ETA 2075 Ambo.

Lis na bobuloviny, ovoce a zeleninu

eta 002898050

NÁVOD K OBSLUZE

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

I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ



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

- Příkladný strojek nebo jeho součásti nezasouvejte do žádných tělesných otvorů.
- Dlouhé vlasy, volný oděv nebo doplňky a šperky mohou být zachyceny rotujícími částmi přídatného strojku. Dbejte na to, aby se Vaše vlasy, oděv a doplňky se nedostaly do nebezpečné blízkosti rotujících částí!
- Lis na ovoce nepoužívejte, pokud je sítko poškozeno, pokud má viditelné praskliny nebo trhliny nebo pokud je sítko protřeno.
- Nepřekračujte maximální dobu nepřetržitého chodu spotřebiče/pohonné jednotky!
- Než odejmete přídatný strojek z pohonné jednotky nechejte rotující částí úplně zastavit.
- Přídatný strojek neodnímejte za chodu z pohonné jednotky.
- Přídatný strojek používejte pouze s pohonnou jednotkou / robotem určeným pro tento typ. Použití jiné pohonné jednotky / robota může představovat nebezpečí pro obsluhu.
- Nenechávejte přídatný strojek v chodu, je-li násypka prázdná.
- **Nikdy nevsunujte prsty do plnicího otvoru a nepoužívejte též vidličku, nůž, stěrku, lžiči apod.** K tomuto účelu používejte pouze přiložené pěchovadlo.
- Pokud se zpracovávané potraviny začnou zachycovat v přídatném strojku, pohonnou jednotku vypněte, strojek demontujte a vyčistěte.
- Nezpracovávejte zmražené ovoce, zeleninu a ovoce příliš tvrdé (např. **ředkev, brambory, ananas, mango**) nebo kořenovou zeleninu (např. **mrkev, celer, křen, řepu, petržel** atd.)!
- Pokud se dužnina ze zpracovávaných citrusů začne nadměrně hromadit na sítku, spotřebič vypněte a sítko vyčistěte (např. pod tekoucí vodou).
- Není přípustné jakýmkoli způsobem upravovat povrch přídatného strojku (např. **pomocí samolepicí tapety, fólie, apod.**)!
- Před přípravou odstraňte z potravin případné obaly (např. **papír, PE sáček, atd.**).
- Přídatný strojek používejte pouze pro účel, pro který je určen tak, jak je popsáno v tomto návodu. Přídatný strojek nikdy nepoužívejte pro žádný jiný účel.
- **VAROVÁNÍ:** Při nesprávném používání spotřebiče, které není v souladu s návodem k obsluze, existuje riziko poranění.
- Případné texty v cizím jazyce a obrázky uvedené na obalech nebo výrobku, jsou přeloženy a vysvětleny na konci této jazykové mutace.
- Výrobce neodpovídá za škody a zranění způsobené nesprávným používáním přídatného strojku a příslušenství (např. **znehodnocení potravin, poranění, pořezání**) a není odpovědný ze záruky za spotřebič v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních upozornění.

Bezpečnostní upozornění

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

II. POPIS PŘÍSLUŠENSTVÍ

J – Lis (obr. 1)

J0 – Tělo mlýnku na maso

J1 – Spirálový podavač

J2 – Sítko (hrubé, barva bílá)

J3 – Matice

J4 – Kryt / výlevka

J5 – Pěchovadlo

J6 – Násypka

J7 – Ozubené kolo

J8 – Těsnění

J9 – Přítlačná deska

J10 – Nádobka na šťávu

J11 – Víko nádoby

J12 – Čisticí kartáček

J13 – Zajišťovací šroubek

J14 – Sítko (jemné, barvá černá)

III. PŘÍPRAVA A POUŽITÍ

Odstraňte veškerý obalový materiál, vyjměte lis a veškeré příslušenství. Z lisu i příslušenství odstraňte všechny případné adhezivní fólie, samolepky nebo papír. Před prvním použitím umyjte části, které přijdou do styku s potravinami, v teplé vodě s přísadkou saponátu, důkladně opláchněte čistou vodou, vytřete do sucha a případně nechte oschnout.

Bezpečnostní upozornění a doporučení

- Při sestavování lisu dbejte zvýšené opatrnosti, aby nedošlo k poškození sítka.
- **Před lisováním zkontrolujte, zda je spirálový podavač správně upevněn.**
- Lis nepoužívejte, pokud je sítko poškozeno, pokud má viditelné praskliny nebo trhliny nebo pokud je protrženo.
- Lis je určen pro zpracování téměř všech druhů bobulovitého/citrusového ovoce a zeleniny.
- **Nezaměňujte si funkci lisu na ovoce a zeleninu s odstředivým odšťavňovačem.** Odstředivý systém poskytuje převážně výslednou šťávu čistou, přičemž lisováním je produkována šťáva s určitým množstvím dužiny. V některých případech může mít šťáva až konzistenci pyré.
- Ovoce nebo zeleninu pečlivě omyjte.
- Vhodné ke zpracování jsou rybíz, hroznové víno, rajčata, kiwi, maliny, ostružiny, borůvky, brusinky, jahody, rakytník atd.
- Nedoporučujeme lisování jablek a hrušek, jelikož může docházet k ucpávání sítka a výsledná šťáva bude mít konzistenci pyré.
- Nedoporučujeme zpracování okurek.
- Řepu a kořenovou zeleninu nelze na lisu zpracovávat.
- Doporučujeme lisovat čerstvé a zralé ovoce a zeleninu - získáte tím více šťávy.
- Nelisujte zmrazené ovoce a zeleninu. Před zpracováním je nechte rozmrazit.
- Odstraňte stopky (**třápiny u hroznů**) a natě.
- Při lisování šťávy z rybízu, ponechte nejlépe celé trsy.
- Odstraňte pecky (např. **u švestek, broskví, meruněk, blumek, třešní atd.**).
- Odstraňte případnou silnou slupku.
- Citrusové plody (např. **pomeranč, grapefruit, citron**) oloupejte a odstraňte bílou dužinu i **jadérka**, jinak může mít šťáva nahořklou chuť.
- Zelenina/ovoce nakrájené na menší kousky zajistí lepší funkci lisu. Při zpracování rajčat je nakrájejte na měsíčky o maximální šířce max. 1,5 cm. Rajčata mají tuhou slupku a při zpracovávání širších plátků může docházet k zablokování spirálového podavače těmito slupkami a tím by se stal lis nefunkční.
- **Po zpracování cca 2 kg surovin (u rybízu cca 1,5 kg) VŽDY práci přerušete a zkontrolujete, zda není sítko ucpané. Jestliže je, vyčistěte jej.**
- Pokud se vytékání šťávy z výlevky lisu sníží nebo zcela přestane, vždy IHNED robot vypněte, demontujte lis, rozložte ho a celý řádně vyčistěte. Rybíz obsahuje malá zrníčka, která dokážou velmi snížit průchodnost šťávy skrz sítko.
- Vylisovaná dužina nezačne vystupovat výstupním otvorem lisu ihned, ale až po chvíli - to je normální.
- Když je lis přeplněný nebo když jsou potraviny stlačovány příliš silně, dojde k ucpání sítka.
- Šťáva může obsahovat části dužiny a malá semínka/zrníčka/jadérka, která mohou projít otvory v sítku.

- Sítko-hrubé **J2** (otvory 1 mm, barva bílá) - je určeno pro zpracování všech druhů bobulovitého i citrusového ovoce a zeleniny, jenž **obsahují** zrníčka nebo jádérka (např. rybíz, ostružiny, hrozny).
- Sítko-jemné **J14** (otvory 0,6 mm, barva černá) - je určeno pro zpracování všech druhů bobulovitého i citrusového ovoce a zeleniny, jenž **neobsahují** zrníčka nebo jádérka.

U obou sítěk je možné zpracovávat již vylisovanou dužinu druhým průchodem, pokud obsahuje stále příliš šťávy. Před tímto zpracováním povolte zajišťovací šroubek, odejměte kryt lisu, sítko očistěte z vnější strany vhodným nástrojem (např. plastovou stěrkou).

Hmatem prstů zkontrolujte, zda otvory sítka nejsou ucpány zrníčky/jádérky.

Pokud ano, lis odejměte, celý vyčistěte, následně sestavte a pokračujte ve zpracování surovin.

POZOR

Při lisování rybízu, ostružin, hroznů a podobných plodů se zrníčky a jádérky **NIKDY nezpracovávejte vylisovanou dužinu (odpad) podruhé!** Můžete tak způsobit poškození sítka.

Sestavení

Lis sestavujte na hlavě pohonné jednotky podle obr. 1. Nejprve nainstalujte tělo mlýnku na maso **J0** a do něj vložte spirálový podavač **J1**. Podavač zatlačte dokud nezacvakne, což signalizuje správné zajištění. Na spirálový podavač vložte zvolené sítko **J2** nebo **J14** a poté matici **J3**, kterou dotáhněte. U krytu vyšroubujte zajišťovací šroubek **J13**, aby nevyčníval a kryt bylo možné nasunout na sítko. Kryt na sítko upevněte. Po řádném sestavení lehce dotáhněte šroubek na krytu **J4**. Pro demontáž postupujte opačným způsobem.

Použití

Ovoce si předem nakrájejte na kousky, které se vejdou do vstupního otvoru násypky. Pod lis umístěte buď nerezovou mísu, nebo jinou vhodnou nádobu, do které budete zachytávat vylisovanou dužinu. Pod výlevku umístěte nádobku na šťávu **J10** bez víka **J11** nebo jinou vhodnou nádobu na šťávu. Vidlici napájecího přívodu zasuňte do el. zásuvky. Spotřebič spusťte otočením regulátoru rychlosti na **MAX**.

Suroviny vkládejte do plnicího otvoru postupně, aby se zamezilo naplnění hrdla těla lisu až po horní okraj. Pěchovadlo je určeno k plynulému posouvání surovin do prostoru spirálového podavače. Používejte ho po každém vložení jednotlivých kousků surovin do plnicího otvoru, nikoliv k zatlačení zcela naplněného hrdla surovinami až po horní okraj. Pohledem do plnicího otvoru po vyjmutí pěchovadla vizuálně kontrolujte stav a průchodnost spirálového podavače.

Pokud se při zpracovávání hrdlo těla mlýnku nadměrně plní šťávou, robot vypněte, následně demontujte lis, vyčistěte spirálový podavač a sítko. Vylisovaná šťáva odtéká žlábkem do připravené nádoby a odpad (dužnina) vychází ven výstupním otvorem krytu **J4**. Po ukončení zpracování pohonnou jednotku vypněte otočením regulátoru do polohy **0 / OFF**.

Pokud je potřeba vyčistit sítko nebo spirálový podavač, vždy odejměte z robotu celý lis a následně ho kompletně rozložte.

Povolením matice ve stavu, kdy je ve spirálovém podavači nahromaděná surovina, by totiž mohlo dojít k průchodu malých částí do prostoru těsnění a po opětovném složení by již nezajišťovalo správnou těsnicí funkci. Následně by při pokračování v lisování surovin mohlo dojít k průniku šťávy do zadní části lisu.

Doporučujeme zpracovávat na rychlostním stupni **MAX**.

Tipy

- Pro získání více šťávy, stlačujte měkké potraviny pomalu.
- Po vložení posledního kousku nechte lis pracovat, dokud z odtoku nepřestane kapat šťáva.
- Pro zachování co nejvíce vitaminů, spotřebujte získanou šťávu co nejdříve.
- V případě, že šťávu potřebujete uchovat několik hodin, vložte ji do ledničky. Šťáva se uchová lépe, když do ní přidáte pár kapek citrónové šťávy.
- Šťáva může obsahovat části dužiny a malá semínka, která mohou projít otvory v sítku.
- Šťávu pro děti nařeďte stejným množstvím vody.
- Vylisovanou dužinu můžete použít k dalšímu zpracování v kuchyni (např. **pro přípravu polévek, omáček, marmelád, dezertů, koláčů** atd.).

IV. TABULKA POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Následující tipy zpracování považujte za příklady a za inspiraci. Jejich účelem není poskytnout úplný návod, ale ukázat možnosti různého zpracování potravin. Množství zpracovávaných potravin volte tak, aby nedošlo k překročení maximálního obsahu nádob. Větší množství zpracovávaných potravin je nutné rozdělit na několik dávek a průběžně kontrolovat obsah nádoby.

Příslušenství	Potravina	Max.množství	Čas (min)	Rychlost	Příprava (mm)
Lis	Rybíz	1 500 g	2	MAX	-
	Hroznové víno	2 000 g	2		-
	Pomeranč	2 000 g	2		plátky
	Rajče	2 000 g	2		měsíčky max 1,5 cm

V. ÚDRŽBA (obr. 1)

Před jakoukoliv manipulací se spotřebičem vytáhněte vidlici napájecího přívodu z el. zásuvky! Nepoužívejte drsné a agresivní čisticí prostředky! Mlýnek na maso včetně veškerého příslušenství, ihned po použití umyjte v horké vodě s přidavkem saponátu. Plastové části je možné mýt v myčce nádobí.

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

Sítka **J2, J14** můžete snadno vyčistit pomocí přiloženého kartáčku **J12**. Sítka čistěte opatrně, abyste je nepoškodili. Dbejte na to, aby dosedací plochy a těsnicí prvky byly čisté a funkční. Některé potraviny mohou určitým způsobem příslušenství zbarvit. To však nemá na funkci spotřebiče žádný vliv a není důvodem k reklamaci spotřebiče! Toto zbarvení obvykle za určitou dobu samo zmizí. Výlisky z plastu nikdy nesusušte nad zdrojem tepla (např. **kamna, el./plynový sporák**). Přídavný strojek skladujte řádně očištěné na suchém, bezprašném místě mimo dosah dětí a nespěvprávných osob.

Postup pro výměnu těsnění (obr. 1)

Vyjměte spirálový podavač **J1**. Pomocí vhodného nástroje (např. šroubováku) uvolněte šroub. Vyjměte ozubené kolo **J7** ze spirálového podavače. Pokud je těsnění **J8** opotřebované nebo poškozené nahraďte je novým (shodného typu). Při montáži postupujte opačným způsobem. Sítko vyměňte, pokud jsou opotřebovaná nebo poškozená. Náhradní sítko (ETA002800621 – hrubé, ETA002800625 – jemné) zakoupíte v síti prodejen ETA–elektro.

VI. EKOLOGIE



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

Nedodržením pokynů výrobce zaniká právo na záruční opravu!

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

VII. TECHNICKÁ DATA

Hmotnost (kg)

cca 0,9

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

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

HOUSEHOLD USE ONLY – 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.



UPOZORNĚNÍ: dodržte směr zakládání součástí!

Doplnkové príslušenstvo ku kuchynským robotom ETA 0023 Gratussino, ETA 0028 Gratus, ETA 0030 Meno, ETA 0033 Mezo, ETA 0034 Mezo II, ETA 0038 Gratus Kuliner, ETA 0128 Gustus a mlynčeku na mäso ETA 2075 Ambo.

Lis na bobuloviny, ovocie a zeleninu

eta 002898050

NÁVOD NA OBSLUHU

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

I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA



- Inštrukcie v návode považujte za súčasť spotrebiča a postúpte ich akémukoľvek ďalšiemu používateľovi spotrebiča.
- Tento prídavný strojček nesmie byť používaný deťmi. Udržujte spotrebič mimo dosahu detí. Spotrebiče môžu používať osoby so zníženými fyzickými či mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadnému nebezpečenstvu.
- Deti si s prídavným strojčekom nesmú hrať.
- Pred výmenou príslušenstva alebo prístupných častí, ktoré sa pri používaní pohybujú, pred montážou a demontážou, pred čistením alebo údržbou, spotrebič vypnite a odpojte od el. siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky!
- Vždy vypnite a odpojte pohonnú jednotku od napájania, ak prídavný strojček nechávate bez dozoru.
- Prídavný strojček nenechávajte v činnosti bez dozoru a kontrolujte ho po celú dobu prípravy potravín!
- Prídavný strojček je určený len pre použitie v domácnostiach a pre podobné účely (v obchodoch, kanceláriách a podobných pracoviskách, v hoteloch, motelloch a iných obytných prostrediach, v podnikoch zaisťujúcich nocľah s raňajkami)! Nie je určený pre komerčné použitie!
- **Po skončení práce a pred každou údržbou spotrebič vždy vypnite a odpojte od elektrickej siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky.**
- Ak je spotrebič v činnosti, zabráňte v kontakte s ním domácim zvieratám, rastlinám a hmyzu.
- Prídavný strojček zložte presne podľa pokynov v návode na obsluhu, akékoľvek iné kombinácie zloženia strojčekov sú z hľadiska správnej funkcie neprípustné!
- Zostavený prídavný strojček upevňujte a odnímajte len vtedy, ak je pohonná jednotka vypnutá a vidlica napájacieho prívodu odpojená od el. siete.
- Prídavný strojček alebo jeho súčasti nezasúvajte do žiadnych telesných otvorov.

- Prídavný strojček nenechávajte v činnosti bez dozoru a kontrolujte ho po celú dobu prípravy potravín!
- Neprekračujte maximálnu dobu nepretržitého chodu pohonnej jednotky / robota!
- Dlhé vlasy, voľný odev alebo doplnky a šperky môžu byť zachytené rotujúcimi časťami prídavného strojčka. Dbajte na to, aby sa Vaše vlasy, odev a doplnky nedostali do nebezpečnej blízkosti rotujúcich častí!
- Než odoberte prídavný strojček z pohonnej jednotky nechajte rotujúce časti celkom zastať.
- Prídavný strojček neodnímajte za chodu z pohonnej jednotky.
- Prídavný strojček používajte iba s pohonnou jednotkou / robotom určeným pre tento typ. Použitie iného príslušenstva môže predstavovať nebezpečenstvo pre obsluhu.
- Nikdy nepoužívajte prídavný strojček, ak nepracuje správne, ak spadol na zem a poškodil sa. V takých prípadoch zaneste prídavný strojček do odborného servisu na preverenie bezpečnosti a správnej funkcie.
- Nenechávajte prídavný strojček v chode, ak je násypka prázdna.
- Lis na ovocie nepoužívajte, ak je sitko poškodené, ak má viditeľné praskliny alebo trhliny alebo ak je sito pretrhnutiu.
- Nikdy nevsúvajte prsty do plniaceho otvoru a nepoužívajte tiež vidličku, nôž, stierku, lyžicu apod. Na tento účel používajte iba priložený tličik.
- Pred prípravou odstráňte z potravín prípadné obaly (napr. **papier, PE-vrečko, a pod.**).
- Ak sa spracúvané potraviny začnú zachytávať v prídavnom strojčku, pohonnú jednotku vypnite, strojček demontujte a vyčistite.
- Nespracúvajte zmrazené ovocie, zeleninu a ovocie príliš tvrdé (napr. **red'kovka, zemiaky, ananás, mango**) alebo koreňovú zeleninu (napr. **mrkva, zeler, chren, repa, petržlen** atď.)!
- Ak sa dužina začne nadmerne hromadiť napríklad na situ alebo veku, spotrebič vypnite a príslušenstvo očistite.
- Nie je prípustné akýmkoľvek spôsobom upravovať povrch prídavného strojčka (napr. **pomocou samolepiacej tapety, fólie, a pod.**)!
- Prídavný strojček používajte iba na účel, na ktorý je určený tak, ako je popísané v tomto návode. Príslušenstvo nikdy nepoužívajte na žiadny iný účel.
- VAROVANIE: Pri nesprávnom používaní prístroja, ktoré nie je v súlade s návodom na obsluhu, existuje riziko poranenia.
- Prípadné texty v cudzom jazyku a obrázky uvedené na obaloch, alebo výrobku, sú preložené a vysvetlené na konci tejto jazykovej mutácie.
- Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym používaním doplnkového príslušenstva (napr. znehodnotenie potravín, poranenie, porezanie) a nie je povinný poskytnúť záruku na spotrebič v prípade nedodržania zhora uvedených bezpečnostných upozornení.

Bezpečnostné upozornenia

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

II. POPIS PRÍSLUŠENSTVA

J — Lis (obr. 1)

J0 — Telo mlynčeku na mäso

J1 — Špirálový podávač

J2 — Sitko (hrubé, farba biela)

J7 — Ozubené koleso

J8 — Tesnenie

J9 — Prítláčná doska

J3 — Matica
 J4 — Kryt / výlevka
 J5 — Vtláčadlo
 J6 — Násyпка

J10 — Nádobka na šťavu
 J11 — Veko nádoby
 J12 — Čistiaca kefka
 J13 — zaisťovacie skrutky
 J14 — Sitko (jemné, farba čierna)

III. PRÍPRAVA A POUŽITIE

Odstráňte všetok obalový materiál, vyjmite prídavný strojček a všetko príslušenstvo.

Z strojčeka aj príslušenstva odstráňte všetky prípadné adhézne fólie, samolepky alebo papier.

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

Bezpečnostné upozornenia a odporúčania

- Pri zostavovaní lisu dbajte na zvýšenú opatrnosť, aby nedošlo k poškodeniu sitka.
- **Pred lisovaním skontrolujte, či je špirálový podávač správne upevnený.**
- Lis nepoužívajte, ak je sitko poškodené, ak má viditeľné praskliny alebo trhliny alebo ak je prelomené.
- Lis je určený pre spracovanie takmer všetkých druhov bobuľovitého / citrusového ovocia a zeleniny.
- **Nezamieňajte si funkciu lisu na ovocie a zeleninu s odstredivým odšťavovačom.** Odstredivý systém poskytuje prevažne výslednú šťavu čistú, pričom lisovaním je produkovaná šťava s určitým množstvom dužiny. V niektorých prípadoch môže mať šťava až konzistenciu pyré.
- Ovocie alebo zeleninu dôkladne umyte.
- Vhodné na spracovanie sú ríbezle, hroznové víno, paradajky, kivi, maliny, černice, čučoriedky, brusnice, jahody, rakytník atď.
- Neodporúčame lisovanie jabĺk a hrušiek, pretože môže dochádzať k upchávaniu sitka a výsledná šťava bude mať konzistenciu pyré.
- Neodporúčame spracovanie uhoriek,
- Repu a koreňovú zeleninu nikdy nelisujte!
- Vždy používajte čerstvé a zrelé ovocie a zeleninu - získate tým viac šťavy.
- Nelisujte zmrazené ovocie a zeleninu. Pred spracovaním ich nechajte rozmraziť.
- Odstráňte stopky (**pevné časti strapcov u hrozna**) a vňate.
- Pri lisovaní šťavy z ríbezlí, ponechajte najlepšie celé strapce.
- Odstráňte kôstky (napr. **u sliviek, broskýň, marhúľ, čerešní** atď.).
- Odstráňte prípadnú silnú šupku.
- Citrusové plody (napr. **pomaranč, grapefruit, citrón**) olúpte a odstráňte bielu dužinu aj jadierka, inak môže mať šťava horkastú chuť.
- Pri spracovaní paradajok ich nakrájajte na mesiačky o maximálnej šírke max. 1,5 cm. Paradajky majú tuhú šupku a pri spracovávaní širších plátkov môže dochádzať k zablokovaniu špirálového podávača týmito šupkami a tým by sa stal lis nefunkčný.
- **Po spracovaní cca 2 kg surovín** (ríbezlí asi 1,5 kg) **VŽDY prácu prerušte a skontrolujte, či nie je sitko upchaté. Ak je, vyčistite ho.**
- Ak sa vytekanie šťavy z výlevky lisu zníži alebo úplne prestane, vždy **IHNED** robot vypnite, demontujte lis, rozložte ho a celý riadne vyčistite. Ríbezle obsahuje malé zrníčka, ktoré dokážu veľmi znížiť priechodnosť šťavy skrz sitko.

Bezpečnostné upozornenia a odporúčania

- Vylisovaná dužina nezačne vystupovať výstupným otvorom lisu ihneď, ale až po chvíli — to je normálne.
 - Keď je lis preplnený alebo keď sú potraviny stláčané príliš silno, dôjde k upchatiu sitka.
 - Šťava môže obsahovať časti dužiny a malá semienka/zrníčka, ktoré môžu prejsť otvormi v sitku.
- Sitko—hrubé **J2** (otvory 1 mm, farba biela) — je určené na spracovanie všetkých druhov bobuľovitého aj citrusového ovocia a zeleniny, ktoré **obsahujú** zrníčka alebo jadierka (napr. ríbezle, černice, hrozno).
 - Sitko—jemné **J14** (otvory 0,6 mm, farba čierna) — je určené na spracovanie všetkých druhov bobuľovitého aj citrusového ovocia a zeleniny, ktoré **neobsahujú** zrníčka alebo jadierka.

Pri oboch sitkách je možné spracovávať už vylisovanú dužinu druhým priechodom, ak obsahuje stále príliš šťavy. Pred týmto spracovaním povoľte zaistovaciu skrutku **J13**, odoberte kryt lisu **J4**, sitko očistite z vonkajšej strany vhodným nástrojom (napr. plastovou stierkou). **Hmatom prstov skontrolujte, či otvory sitka nie sú upchaté zrníčkami / jadierkami.** Ak áno, lis odoberte, celý vyčistite, následne zostavte a pokračujte v spracovávaní surovín.

POZOR

Pri lisovaní ríbezlí, černíc, hrozna a podobných plodov so zrníčkami / semienkami a kôstkami **NIKDY nespracováajte vylisovanú dužinu (odpad) druhýkrát!** Môžete spôsobiť poškodenie sitka.

Zostavenie

Lis zostavujte na hlave pohonnej jednotky podľa obr. 1. Najprv nainštalujte telo mlynčeka na mäso **J0** a do neho vložte špirálový podávač **J1**. Podávač zatlačte až zapadne, čo signalizuje správne zaistenie. Na špirálový podávač vložte zvolené sitko **J2** alebo **J14** a maticu **J3**, ktorú dotiahnite. U krytu vyskrutkujte zaistovaciu skrutku **J13**, aby nevyčnieval a na kryt bolo možné nasunúť sitko. Kryt na sitko upevnite. Po riadnom zostavení ľahko dotiahnite skrutku na kryte **J4**. Pre demontáž postupujte opačným spôsobom.

Použitie

Ovocie si vopred nakrájajte na kúsky, ktoré sa zmestia do vstupného otvoru násypky. Pod lis umiestnite buď nerezovou misu alebo inú vhodnú nádobu, do ktorej budete zachytávať vylisovanú dužinu. Pod výlevku umiestnite nádobku na šťavu **J10** bez veka **J11** alebo inú vhodnú nádobu na šťavu. Vidlicu napájacieho prívodu zasuňte do elektrickej zásuvky. Spotrebič spustíte otočením regulátora rýchlosti na **MAX**.

Suroviny vkladajte do plniaceho otvoru postupne, aby sa zamedzilo naplneniu hrdla tela lisu až po horný okraj. Vtláčadlo je určené k plynulému posúvaniu surovín do priestoru špirálového podávača. Používajte ho po každom vložení jednotlivých kusov surovín do plniaceho otvoru, nie k zatlačeniu úplne naplneného hrdla surovinami až po horný okraj. Pohľadom do plniaceho otvoru po vybratí vtláčadla vizuálne kontrolujte stav a priechodnosť špirálového podávača. Ak sa pri spracovávaní hrdlo tela mlynčeka nadmerne plní šťavou, robot vypnite, následne demontujte lis, vyčistite špirálový podávač a sitko.

Vylisovaná šťava odteká žliabkom do pripravenej nádoby a odpad (dužina) vychádza von výstupným otvorom krytu **J4**. Po ukončení spracovania vypnite pohonnú jednotku otočením regulátora do polohy **0 / OFF**.

Ak je potrebné vyčistiť sitko alebo špirálový podávač, vždy odoberte z robota celý lis a následne ho kompletne rozložte. Povolením matice v stave, kedy je vo špirálovom podávači nahromadená surovina, by totiž mohlo dôjsť k priechodu malých častí do priestoru tesnenia a po opätovnom zložení by sa už nezaručovala správna tesniaca funkcia. Následne by pri pokračovaní v lisovaní surovín mohlo dôjsť k prieniku šťavy do zadnej časti lisu. Odporúčame spracovávať na rýchlostnom stupni **MAX**.

Ak je potrebné vyčistiť sitko alebo špirálový podávač, vždy odoberte z robota celý lis a následne ho kompletne rozložte.

Tipy

- Pre získanie viac šťavy, stláčajte mäkké potraviny pomaly.
- Po vložení posledného kúska nechajte lis pracovať, kým z odtoku neprestane kvapkať šťava.
- Pre zachovanie čo najviac vitamínov, spotrebujte získanú šťavu čo najskôr.
- V prípade, že šťavu potrebujete uchovať niekoľko hodín, vložte ju do chladničky. Šťava sa uchová lepšie, keď do nej pridáte pár kvapiek citrónovej šťavy.
- Šťava môže obsahovať časti dužiny a malá semienka, ktoré môžu prejsť otvormi v sitku.
- Šťavu pre deti zriedte rovnakým množstvom vody.
- Vylisovanú dužinu môžete použiť na ďalšie spracovanie v kuchyni (napr. **na prípravu polievok, omáčok, marmelád, dezertov, koláčov** atď.).

IV. TABUĽKA POUŽITIA PRÍSLUŠENSTVA

Nasledujúce typy spracovania považujte za príklady a za inšpiráciu. Ich účelom nie je poskytnúť úplný návod, ale ukázať možnosti rôzneho spracovania potravín. Množstvo spracovávaných potravín voľte tak, aby nedošlo k prekročeniu maximálneho obsahu nádob. Väčšie množstvo spracovávaných potravín je nutné rozdeliť na niekoľko dávok a príbežne kontrolovať obsah nádoby.

Príslušenstvo	Potravina	Max. množstvo	Čas (min)	Rychlosť	Príprava (mm)
Lis	Ríbezle	1 500 g	2	MAX.	—
	Hrozno	2 000 g	2		—
	Pomaranče	2 000 g	2		plátky
	Paradajka	2 000 g	2		mesiačky max 1,5 cm

V. ÚDRŽBA (obr. 1)

Pred akoukoľvek manipuláciou so spotrebičom vytiahnite vidlicu napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky! Nepoužívajte drsné a agresívne čistiace prostriedky! Lis vrátane všetkého príslušenstva, po použití ihneď umyte v horúcej vode s prídavkom saponátu. Plastové časti je možné umývať v umývačke riadu. **Kovové dielce sa však do umývačky vkladajú nesmú, pretože čistiace prostriedky môžu spôsobiť ich stmavnutie či zhrdzavenie.** Sitko **J2, J14** môžete ľahko vyčistiť pomocou priloženej kefy **J12**. Sitka čistíte opatrne, aby ste ho nepoškodili.

Dbajte na to, aby dosadacie plochy boli čisté a funkčné. Niektoré potraviny môžu príslušenstvo určitým spôsobom zafarbiť. To však nemá na funkciu spotrebiča žiadny vplyv a nie je dôvodom na reklamáciu spotrebiča! Toto zafarbenie obvykle po určitom čase samo zmizne. Výlisky z plastu nikdy nesusušte nad zdrojom tepla (napr. kachle, elektrický/plynový sporák). Strojček skladujte riadne očistený na suchom, bezprašnom mieste mimo dosah detí a nesvojprávnych osôb.

Postup na výmenu tesnenia (obr. 1).

Vyjmite špirálový podávač **J1**. Pomocou vhodného nástroja (napr. skrutkovača uvoľnite skrutku. Vyjmite ozubené koleso **J7** zo špirálového podávača. Ak je tesnenie **J8** opotrebované alebo poškodené nahradte je novým (zhodného typu). Pri montáži postupujte opačným spôsobom.

Sitka vymeňte, ak sú opotrebované alebo poškodené. Náhradné sitka pod objednávacími číslami (ETA002800621 — hrubé, ETA002800625 — jemné) zakúpite v sieti predajní elektro.

VI. EKOLÓGIA



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

Nedodržaním pokynov výrobcu zaniká právo na záručnú opravu!

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

VII. TECHNICKÉ ÚDAJE

Hmotnosť (kg) asi 0,9

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

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

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



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.



UPOZORNENIE: dodržte smer zakladanie súčastí!

Extra attachment for food processor ETA 0023 Gratussino, ETA 0028 Gratus, ETA 0030 Meno, ETA 0033 Mezo, ETA 0034 Mezo II, ETA 0038 Gratus Kuliner, ETA 0128 Gustus and meat mincer ETA 2075 Ambo.

Berries, fruit and vegetable press

eta 002898050

USER'S MANUAL

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

I. SAFETY NOTICE



- Consider the instructions in the user's manual as a part of the appliance and provide it to other users of the appliance.
- Never use the appliance, if it is not functioning correctly or if it has fallen on the floor and been damaged or if it has fallen into water. In such cases take the appliance to a professional service centre to verify its safety and correct function.
- This appliance must not be used by children. Keep the device out of reach of children. The device may be used by persons with reduced physical or mental abilities or lack of experience and knowledge only if they are under supervision or they have been instructed about using the appliance safely and understand the potential dangers. Children must not play with the appliance.
- Always unplug the appliance from power supply if you leave it unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- Before replacing accessories or accessible parts, which move during operation, before assembly and disassembly, before cleaning or maintenance, turn off the appliance and disconnect it from the mains by pulling the power cord from the power socket!
- If leaving the extra attachment unsupervised, always switch off and disconnect the drive unit from the mains.
- When the appliance is in operation, prevent pets, plants or insects to get in contact with it.
- After finishing work and before cleaning, always switch off the appliance and disconnect it from power supply by taking the power cord connector out of the electric socket.
- The extra attachment is intended for home use and similar (in shops, offices and similar workplaces, in hotels, motels and other residential environments, in facilities providing accommodation with breakfast). It is not intended for commercial use!
- Do not leave the appliance in operation without supervision and supervise it for the entire time that food is being prepared!
- It is not allowed to modify the surface of the appliance in any way (e.g. **using a selfadhesive wallpaper, foils**, etc.)!
- Before preparation, remove possible packages from food (e.g. **paper, a PE bag**, etc.).

- Do not turn on the appliance without any ingredients inside!
- Do not insert accessories into any body cavities.
- Use the appliance only with accessories designed for this model. The use of other accessories may present a danger for the user.
- Never insert your fingers into the filling opening and do not use a fork, knife, spatula, spoon, etc. Use only the supplied pusher for this purpose.
- Do not process frozen food or tough food (e.g. **radish, potatoes**) or root vegetables (e.g. **carrots, celery, horseradish, beets, parsleys!**)
- If the pulp begins to pile up excessively, e.g. on the sieve or the lid, turn off the appliance and clean the part.
- Do not use the juicer if the sieve is damaged, if it shows visible cracks or tears or if the sieve is torn.
- Do not exceed the maximum continuous operating time of the appliance, see table!
- Due to safety it is not possible to change the attachments while the drive unit is in operation.
- If the funnel is empty, do not leave the extra attachment running.
- Never use the extra attachment if it is not working properly, if it fell to the ground and got damaged. In such cases take the extra attachment to a specialized service to check its safety and proper function.
- When assembling the extra attachment, follow the instructions for use carefully. In order to ensure proper functioning, any other way of assembling the extra attachment is not permissible!
- 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!**
- Before removing the extra attachment from the drive unit, allow the rotating parts to stop completely.
- If the processed foods start to stick to the accessories, turn off the appliance and carefully clean the accessories (e.g. **with a cleaning brush**).
- Only use the appliance with original accessories from the manufacturer.
- Use this appliance only for the purpose for which it was designed as specified in this user's manual. Never use the appliance for any other purpose.
- **WARNING:** There is a risk of injury in case of incorrect use (not in accordance with the manual) of the appliance.
- All text in other languages and pictures shown on the packaging, or the product itself, are translated and explained at the end of this language mutation.
- The manufacturer takes no responsibility for damages and injuries caused by the incorrect use of supplementary machines and accessories (e.g. **ruining of foods, injury, cuts**) and takes no responsibility arising from the warranty on the appliance in the case that the above safety notices were not followed.

Attention

Read and follow the safety instructions in the manual to the food processor or the meat mincer.

II. DESCRIPTION OF THE ACCESSORIES

J – Citrus fruits press (pic. 1)

J0 – Mincer body

J1 – Spiral feeder

J7 – Cogwheel

J8 – Sealing

J2 – Sieve (coarse, color white)
 J3 – Nut
 J4 – Cover / outlet
 J5 – Pusher
 J6 – Hopper

J9 – Pressure disc
 J10 – Juice container
 J11 – Container lid
 J12 – Cleaning brush
 J13 – Security screw
 J14 – Sieve (fine, color black)

III. PREPARATION AND USE

Remove all packaging materials, take out the all accessories. Remove all adhesive foils, stickers or paper from the accessories. Before first use clean the parts that will come in contact with food using warm water with detergent, thoroughly rinse with clean water and wipe dry, if necessary allow to dry.

Safety hints and tips

- When assembling the press, pay maximum attention not to damage the sieve.
- **Before starting pressing, check whether the spiral feeder is well fixed.**
- Do not use the press if the sieve is damaged, shows visible cracks and breaks, or is torn.
- The press is designed to process almost all types of berries, citrus fruits and vegetables.
- **Do not confuse the functions of a press for fruits and vegetables with a centrifugal juicer.** The final juice produced by the centrifugal system is clear; by pressing, a juice containing a certain amount of pulp is produced. Sometime the juice may have the consistency of a puree.
- Thoroughly rinse the fruits and vegetables.
- You may process currants, grapes, tomatoes, kiwis, raspberries, blackberries, blueberries, cranberries, strawberries, etc.
- We do not recommend pressing apples and pears, as the sieve may become clogged, and the produced juice will have the consistency of a puree.
- We do not recommend processing cucumbers!
- The press cannot be used to process beetroot and root vegetables.
- Always use fresh and ripe fruits
- Do not press frozen fruits and vegetables. Defrost them before processing.
- Remove peduncles (**grape stems**) and vegetable tops.
- When pressing juice from currants, use whole bunches.
- Remove stones (e.g. from **plums, peaches, apricots, mirabelles, cherries**, etc.).
- Remove fruit skins, if too thick.
- Peel citrus fruits (such as **oranges, grapefruits, lemons**) and remove the white pulp and **seeds**, otherwise the juice may have a sour taste.
- When processing tomatoes, cut them into wedges with the maximum width of 1.5cm. Tomatoes have a tough skin, and if wider wedges are processed in the juicer, the auger may become clogged with tomato peels, causing inoperability of the juicer.
- **After processing of about 2 kg of food (Currant max. 1.5 kg), ALWAYS interrupt your work and check whether the sieve is blocked. If yes, clean it.**
- If the juice flow from the juicer outlet decreases or completely stops, IMMEDIATELY switch off the processor, dismount the juicer press, disassemble it and properly clean it. When currant is pressed, we recommend cleaning the sieve after every 1.5 kg. Currant contains small grains that can dramatically decrease the juice flow through the sieve.
- The pressed pulp will not be immediately discharged from the outlet, but after a while – this is normal.

Safety hints and tips

- When the press is overfilled or when the foods are pressed too strongly, the sieve becomes clogged.
 - The juice may contain residues of pulp and with smaller grains or seeds, , small enough to go through the sieve.
- Sieve - coarse **J2** (mesh: 1mm, colour: white) - designed for processing all kinds of berries and citrus fruits and vegetables **containing** seeds or pips (e.g. currant, blackberries, grapes).
 - Sieve - fine **J14** (mesh: 0.6mm, colour: black) - designed for processing all kinds of berries and citrus fruits and vegetables **not containing** seeds or pips.

Both sieves can be used to process pressed flesh in a second pass if the flesh still contains too much juice. Prior to that, release the locking screw **J13**, remove the press cover **J4**, clean the outer side of the sieve with a suitable tool (e.g. plastic spatula). **Use your fingers to check whether the sieve mesh is not clogged with seeds/pips.** Should it be the case, remove the press, clean it thoroughly, re-assemble the press and proceed with processing the ingredients.

Attention

After squeezing currant, blackberries, grapes and other fruits with smaller grains or seeds, **do not EVER process the pressed flesh for the second time!** You could damage the sieve.

Assembly

Assemble the press on the motor unit head according to Fig. 1. First install the mincer body **J0** and then insert the spiral feeder **J1**. Push the feeder down until it clicks, which means it is secured in place. Attach the sieve **J2** or **J14** and nut **J3** on the spiral feeder, and tighten the nut. Unscrew the cover fixing screw **J13** so that it will not protrude, to allow the cover to be put on the sieve. Fix the cover on the sieve. After proper assembly, slightly tighten the cover screw **J4**. Apply reverse procedure to disassemble the unit and remove it from the motor unit head.

Use

Cut the fruits into pieces to fit the feeding tube opening. Place a stainless bowl or another suitable container to catch the pressed pulp. Place the juice container **J10** without the lid **J11** or another suitable juice container under the outlet. Insert the power cord plug into a power socket. Put the appliance into operation by turning the speed dial at **MAX**.

Put the food in the hopper one by one to prevent overfilling the juicer chute to the top. The pusher is intended for continuous pushing the food to the auger's reach. Use the pusher after each piece of food is inserted in the feed chute, not for pushing just after the chute is completely full to the top edge. If you look inside the feed chute opening after removing the pusher, you can visually check the auger condition and clearness.

If there is too much juice in the juicer feed chute, switch of the processor, disassemble the juicer, and clean the auger and the sieve. The pressed juice will flow out from the outlet in the provided container, and the waste (pulp) comes out from the cover outlet opening **J4**. After finishing processing, turn off the appliance press by turning the dial to position **0 / OFF**.

If the sieve or the auger needs to be cleaned, always remove the entire juicer press unit from the processor, and disassemble it completely. Loosening the nut when food is accumulated in the auger might cause penetration of small particles in the gasket area, and after assembling the unit, the gasket would not properly seal. If pressing continued, juice could penetrate in the rear section of the juicer.

We recommend processing at **MAX** speed.

Tips

- For higher juice yield, press soft food slowly.
- After inputting the last piece, let the press running until juice stops dripping from the outlet.
- If the produced pulp is too juicy, it can be re-pressed (**except for currant, blackberries, grapes and other fruits with smaller grains or seeds**) – use the maximum speed. Before the second pulp processing, clean the sieve. Loosen the fixing screw, remove the cover and wipe the accumulated pulp off the sieve.
- To preserve maximum amount of vitamins, consume the produced juice as soon as possible.
- If you need to preserve the juice for several hours, store it in refrigerator. The juice will be better preserved if you add several drops of lemon juice.
- The juice may contain residues of pulp and seeds, small enough to go through the sieve.
- For children, thin the juice with water 1:1.
- You can use the pressed pulp for further processing in the kitchen (for example for cooking soups, sauces, marmalades, desserts, cakes, etc.).

IV. TABLE FOR THE USAGE OF THE ACCESSORIES

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

Accessories	Food	Max.amount	Time (min)	Speed	Preparation (mm)
Citrus fruits press	Red currants	1 500 g	2	MAX.	-
	Grapes	2 000 g	2		-
	Orange	2 000 g	2		peeled
	Tomato	2 000 g	2		wedges max 1,5 cm

V. MAINTENANCE

Pull out the power plug from the power socket before handling the device in any way! Do not use abrasive and aggressive cleaning agents!

Citrus fruits press and including all accessories immediately after use in hot water with detergent. The plastic parts can be washed in a dishwasher.

However, the metal parts must not be washed in a dishwasher because the detergents may cause them to turn dark or to rust. The sieves **J2**, **J14** may be easily cleaned with the brush **J12**. Take care not to damage the sieves mesh during cleaning. Take care that the binding surfaces and the sealing elements are functional. Some foods may stain the accessories in a certain way. This however has no effect on the operation of the appliance and is not cause for a claim or complaint regarding the appliance! After some time this staining usually goes away by itself. Never dry plastic moulded parts above a heat source (e.g. **fire stove**, **electric/gas stove**). Store the appliance thoroughly cleaned in a dry, dust-free location that is out of reach of children and incapacitated persons.

Procedure for replacing a sealing (pic. 1)

Remove the conveyor screw **J1**. Using an appropriate tool (e.g. a **screwdriver**) loosen the screw. Remove the cog wheel **J7** from the conveyor screw. If sealing **J8** is worn out or damaged, replace it with a new one (of a similar type). Proceed in reverse order to assemble all the components. If the suction sieve **J2** or the sieve **J14** is damaged / lost, purchase their replacement under order number ETA00280062 (coarse, color white), ETA002800625 (fine, color black).

VI. ENVIRONMENT



If the dimensions allow, there are marks of materials used for production of packing, components and accessories as well as their recycling on all parts. The symbols specified on the product or in the accompanying documentation mean that the used electrical or electronic products must not be disposed of together with municipal waste. For proper disposal, hand them over at the special collection places where they will be accepted free of charge. Suitable disposal of the product can help to maintain valuable natural resources and to prevent possible negative impacts on the environment and human health, which could be the possible consequences of improper waste disposal. Ask for more details at the local authority or at a collection site. Fines can be imposed for improper disposal of this type of waste in agreement with the national regulations.

Failure to comply with the instructions of the manufacturer will lead to expiration of the right to guarantee repair!

VII. TECHNICAL DATA

Weight (kg) approx.

0.9

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

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

HOUSEHOLD USE ONLY. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS



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



NOTICE: maintain the direction for inserting the accessories!

Kiegészítő eszköz az ETA 0023 Gratussino, ETA 0028 Gratus, ETA 0030 Meno, ETA 0033 Mezo, ETA 0034 Mezo II, ETA 0038 Gratus Kuliner, ETA 0128 Gustus és konyhai robotgéphez ETA 2075 Ambo.

Gyümölcsre és zöldségre való prés

eta 002898050

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

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

I. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS



- A használati útmutatót a készülék részének tekintse és adja tovább az újabb felhasználónak.
- 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 berendezést soha se használja ha sérült a, ha rosszul működik, ha földre esett és károsodott vagy vízbe esett. Ilyen esetben a berendezést vigye elektroszakszervizbe biztonságának és funkcióinak ellenőrzése végett.
- A készüléket nem használhatják gyerekek! A készüléket nem használhatják felügyelet nélkül olyan személyek, akik alacsonyabb fizikai és szellemi képességekkel rendelkeznek, vagy akiknek nincs tapasztalatuk és nem ismerik a használati utasításokat, kizárólag abban az esetben használhatják, ha a készülékek használatáról írt utasításokat és a lehetséges veszélyeket megértik!
- A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel!
- Mindig válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha a készülék felügyelet nélkül marad, továbbá annak beszerelése, leszerelése vagy tisztítása előtt.
- A készüléket ne hagyja felügyelet nélkül és az ételkészítés teljes ideje alatt ellenőrizze!
- A készülék működése közben kerülje a készülék és az otthoni állatok, virágok, vagy rovarok közötti kontaktust!
- A munka befejezése után és karbantartás előtt mindig válassza le a készüléket az el.hálózatról a csatlakozó vezeték villásdugója el.dugaszóaljzatból történő kihúzásával.
- A tartozékok vagy hozzáférhető részek kicserélése előtt, amelyek működés közben mozognak, beszerelés és szétszerelés előtt, tisztítás vagy karbantartás előtt, a készüléket kapcsolja ki és húzza ki a tápkábel dugójának kihúzásával az aljzatból!
- Mindig kapcsolja le a készüléket a hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja.
- Az előkészítés előtt távolítsa el az élelmiszerekről azok esetleges csomagolását (pl. papírt, PE- zacskókat stb.).
- A készüléket ne kapcsolja be behelyezett hozzávalók nélkül!
- A készüléket csak erre a típusra szánt tartozékokkal használja. Más tartozékok használata veszély kockázatát hordozza a kezelőszemélyre.

- A tartozékokat ne szűrje semmilyen testnyílásba.
- Soha se szűrje az ujját a töltőnyílásba és ne használjon otvoru villát, kést, kanalat stb. Erre a célra csakis a tartozék adagolócsonkot használja.
- Ne lépje túl a készülék szünetmentes működtetésének maximum idejét, lsd táblázat!
- A kiegészítő tartozékok pontosan a kezelési útmutató utasításai szerint állítsa össze, bármilyen más összeállítási kombináció a helyes működés szempontjából nem megengedett!
- Ne dolgozzon fel fagyott élelmiszereket (pl. retek, burgonya, sárgarépa, zeller, torma, cékla, petrezselyem)
- Ha a gyümölcsbőr túlzottan vagy nagyobb mennyiségben kezd kiválni pl. a szitán vagy a fedélben, akkor kapcsolja ki a készüléket és tisztítsa ki a megfelelő alkatrészt.
- A fedél levétele előtt kapcsolja ki a készüléket és várja meg, amíg a forgó szita leáll.
- Az összeállított kiegészítő tartozékokat csak akkor helyezze fel vagy vegye le, ha a meghajtóegység kikapcsolt állapotban van és a csatlakozóvezeték villásdugója nincs rákapcsolva az el.hálózatra.
- Ne hagyja a kiegészítő tartozékokat felügyelet nélkül és azt az ételkészítés teljes ideje alatt ellenőrizze!
- Ne használja a gyümölcsprészt, ha annak szűrője megsérült, ha azon repedések vagy sérülések láthatók vagy ha a szűrő átszakadt.
- 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!
- Mielőtt levennie a kiegészítő tartozékokat a meghajtóegységről, hagyja annak mozgásban levő forgó részeit teljesen leállni.
- Ha a feldolgozott élelmiszerek elkezdnek a tartozékokra ragadni (pl. éleken), a készüléket kapcsolja ki és a tartozékokat óvatosan tisztítsa meg (pl. ronggyal).
- A készüléket csak eredeti tartozékkal használja a gyártótól.
- A készüléket csak arra célra használja, amire szánva van, és ahogy a használati útmutatóban le van írva. A készüléket soha se használja más célra.
- FIGYELEM: olyan készülék használata, amely nem egyezik meg a használati utasítással, esetén a sérülés veszély léphet elő.
- A csomagoláson, illetve a készüléken található esetleges idegen nyelvű szövegek és képek magyarázata és fordítása a nyelv mutációjának végén található.
- A gyártó nem felel a kiegészítő egységek és tartozékok helytelen használatából adódó károkért (pl. **élelmiszer-megromlás, sérülés, vágott seb**) és nem érvényes a jótállás a fentebbi biztonsági fi gyelmeztetések be nem tartása esetén.

Figyelmeztetés

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

II. A KÉSZÜLÉK TARTOZÉKOK LEÍRÁSA

J – Citrus gyümölcsprés (kép. 1)

J0 – Húsdaráló teste

J1 – Orsós adagoló

J2 – Szita (durva, fehér szín)

J3 – Anya

J4 – Fedél / kiöntő

J7 – Fogaskerék

J8 – Tömítés

J9 – Nyomólap

J10 – Levekre való edény

J11 – Edény fedele

J5 – Töltőeszköz
J6 – Beöntő

J12 – Tisztító kefe
J13 – Biztosító csavar
J14 – Szita (finom, fekete szín)

III. ELŐKÉSZÍTÉS ÉS HASZNÁLAT

Távolítson el minden csomagolóanyagot, minden tartozékot. A tartozékokról minden csomagolófóliát, tapadócímkét vagy papírt távolítson el. Első használat előtt mossa el a részeket, amelyek élelmiszerral érintkezésbe kerülnek, meleg mosogatószeres vízben, jól öblítse le tiszta vízzel, törölje szárazra vagy hagyja megszáradni.

Biztonsági figyelmeztetések és javaslatok

- A prés összeszerelésénél legyen óvatos, hogy a szita ne sérüljön meg!
- Préselés előtt ellenőrizze, hogy az orsós adagoló rögzítése megfelelő-e!
- Ne használja a prést, ha a szita megsérült, elrepedt, vagy elszakadt!
- Almák és körték préseléséhez nem javasoljuk, mert a rács eldugulhat és a nyert lé püré konzisztenciával rendelkezhet.
- A prést mindenféle bogyós/citrusos gyümölcs és zöldség préselésére lehet használni!
- **A gyümölcs- és zöldségprés funkció nem ugyanaz, mint a gyümölcscentrifuga funkciója!** Centrifuga rendszer, mely nagy részben tiszta levet biztosít, préseléssel viszont rostokat tartalmazó levet nyerhet vele. Néhány esetben a lé püréhez hasonló konzisztenciával rendelkezhet.
- A gyümölcsöt és zöldséget mossa meg alaposan!
- **Feldolgozáshoz alkalmas pl. ribizli, szőlő, paradicsom, kivi, málna, szeder, áfonya, eper, stb.**
- Nem javasoljuk az uborka!
- A cukorrépat és a gyökérzöldségeket nem lehet a présen feldolgozni!
- **Mindig használjon friss és érett gyümölcsöt és zöldséget.**
- Távolítsa el a szárazakat (pl. szőlő szárait) és leveleket!
- A ribizli feldolgozásánál ne szedje le az egyes bogyókat!
- Távolítsa el a magokat (pl. szilva, barack, őszibarack, cseresznye, stb.)!
- Távolítsa el esetleges vastag héját!
- Citrusfélék (pl. narancs, grapefruit, citrom) héját és fehér belsejét, valamint a magokat távolítsa el, ellenkező esetben keserű lehet a lé!
- A kisebb darabokra összevágott zöldség/gyümölcs a prés jobb működését garantálja. Paradicsom feldolgozásánál vágja a paradicsomot max. 1,5 cm széles darabokra. A paradicsomnak kemény héja van, ezért nagyobb darabok feldolgozása esetén a spirál adagoló leblokkolhat a héjától és a prés így nem fog megfelelően működni.
- **Kb. 2 kg (a ribizli 1,5 kg) hozzávaló feldolgozása után MINDIG állítsa meg a munkát és ellenőrizze, hogy a szita nem dugult-e el! Ha igen, tisztítsa azt ki!**
- Ha a lé lassabban folyik, vagy teljesen megáll, AZONNAL kapcsolja ki a robotot, vegye le és szerelje szét a prést, majd tisztítsa ki alaposan. A ribizli kisebb magokat tartalmaz, amelyek a szitán keresztül való lé átfolyását megakadályozhatják
- A préselt rostok nem mennek ki a kimeneten keresztül azonnal, csak egy idő után, ami normális jelenség!
- Ne préseljen fagyasztott gyümölcsöt és zöldséget! Feldolgozás előtt hagyja azokat kiolvadni!
- Ha a prés megtelik, vagy ha az élelmiszereket túl erősen nyomja, a szita eldugulhat!
- Lé tartalmazhat rostokat, vagy kisebb magokat, amelyek képesek a szitán keresztül átfolyni.

- Szita - durva **J2** (lyukak 1 mm, fehér szín) – magokat **tartalmazó** bogyós és citrusgyümölcsök, zöldségek minden fajtájának a feldolgozására alkalmas (pl. ribizli, szeder, szőlő).
- Szita – finom **J14** (lyukak 0,6 mm, fekete szín) - magokat **nem tartalmazó** bogyós és citrusgyümölcsök, zöldségek minden fajtájának a feldolgozására alkalmas.

Mindkét szitával fellehet a már préselt rostokat is dolgozni, ha még mindig sok levét tartalmaznak. Az ilyen feldolgozás előtt csavarja ki a biztosító csavart, vegye le a prés fedelét és egy megfelelő eszközzel tisztítsa meg azt (pl. műanyag törlővel)! Érintéssel ellenőrizze, hogy a szita lyukai nem dugultak-e el pl. a magoktól! Amennyiben igen, vegye le a prést, tisztítsa meg az egészet, utána szerelje össze és folytassa a hozzávalók feldolgozását!

Figyelmeztetés

Miután összepréselte a ribizlit, szedret, szőlőt és más olyan gyümölcsöket, amelyeknek kisebb szemei vagy magjai vannak, **soha ne használja fel a már kipréselt gyümölcsöket második alkalommal!** Ön így károsíthatja a szitát.

Összeszerelés

A prést a meghajtóegység fején, az 1., ábra szerint szerelje össze! Először telepítse a húsdaráló testét **J0** és helyezze be az orsós adagolót **J1**! Az adagolót nyomja befelé, amíg egy kattantást nem hall, amely a rögzítést jelenti! Az orsós adagolóra helyezze rá a szitát **J2** vagy **J14** és az anyát **J3**, majd csavarja meg! A fedélnél csavarja ki a biztosító csavart **J13** teljesen, úgy hogy a fedelet rálehesse a szitára húzni! A fedelet rögzítse a szitára! Megfelelő összeszerelés után rögzítse le a fedelén lévő csavart **J4**. Szétszerelésénél és a meghajtó egység fejről való eltávolításnál ellenkező sorrendben járjon el!

Használat

A gyümölcsöket először vágja össze kisebb darabokra, hogy beleférjenek a beöntőbe! A prés alá helyezzen egy rozsdamentes edényt, vagy más megfelelő tálat, amelybe majd beleesnek a préselt rostok! A kiöntő alá helyezzen levekre való edényt **J10** fedél **J11** nélkül, vagy más megfelelő edényt! A tápkábel dugóját dugja be a hálózati aljzatba. A készüléket indítsa el a sebességszabályzó eltekerésével a **MAX**.

A hozzávalókat folyamatosan helyezze a töltőlyukba azért, hogy a prés testének a töltőlyuka ne töltődjön fel teljesen a felső végig. A töltőeszközt a spirál adagolóba való hozzávalók folyamatos adagolásához tervezték. Használja a töltőeszközt a töltő lyukba történő minden kisebb adag elhelyezése után, ne akkor, amikor már a hozzávalóktól teljesen eltömődött a töltőlyuk. A töltőeszköz eltávolítása után mindig ellenőrizze rápillantással, hogy a töltőlyukban lévő hozzávalók mennyisége megfelelő-e, illetve hogy a spirál adagoló helyzete optimális.

Ha feldolgozás közben a készülék teste túlságos feltöltődik lével, kapcsolja ki a robotot, szerelje szét a prést és tisztítsa ki a spirál adagolót és a szitát. Az elkészült lé befolyik az edénybe és a maradékok (rostok) a fedélben **J4** lévő kimeneten keresztül kijönnek. A feldolgozás befejezése után kapcsolja ki a citrus gyümölcsprést a sebességszabályzó **0 / OFF** helyzetbe állításával.

Ha szükségessé válik a szita, vagy spirál adagoló tisztítása, mindig vegye le a robotról az egész prést, majd csak ezután szerelje teljesen szét. Abban az esetben, ha kioldja az anyát és a spirál adagolóban bármilyen hozzávaló bent maradt, akkor a tömítési területbe kisebb darabok kerülhetnek be és lehetséges, hogy a következő összeszerelésnél a tömítés nem fog megfelelően működni, ami a prés hátsó részébe való lé belefolyását eredményezheti.

Javasolt feldolgozási sebesség **MAX**.

Tipppek

- Ha több levét szeretne nyerni, nyomja befelé lassan a puha élelmiszereket!
- Az utolsó darab behelyezése után hagyja a készüléket dolgozni, amíg az összes lé ki nem folyik!
- Az olyan rostokat, amelyek a préselés után is tele vannak lével, újra lehet préselni (**except for currant, blackberries, grapes and other fruits with smaller grains or seeds**) – használja a maximális sebességet! A rostok második feldolgozása előtt tisztítsa meg a szitát! Csavarja ki a biztosító csavart, vegye le a fedelet és távolítsa el a rostokat!
- A több vitamin kihasználása érdekében minél előbb fogyassza el az elkészült levét!
- Ha hosszabb ideig szeretné a levét tárolni, tegye azt be a hűtőbe! A lé jobban tárolható, ha beletesz néhány citromcseppet!
- Lé tartalmazhat rostokat, vagy kisebb magokat, amelyek képesek a szitán keresztül átfolyni.
- A gyerekeknek való levét hígítsa azonos mennyiségű vízzel!
- A préselt rostokat a konyhában még felhasználhatja (pl. **levesek, főzelékek, lekvárok, desszertek, kalácsok, stb. készítéséhez**).

IV. TÁBLÁZAT A KÉSZÜLÉK TARTOZÉKOK HASZNÁLATÁHOZ

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

Tartozékok	Élelmiszer	Max. mennyiség	Idő (perc)	Sebesség	Előkészítés (mm)
Gyümölcsprés	Piros ribiszke	1 500 g	2	MAX.	-
	Szőlő	2 000 g	2		-
	Narancs	2 000 g	2		szeletek
	Paradicsom	2 000 g	2		1 / 6

V. KARBANTARTÁS (kép. 1)

A készülékkel manipulálás előtt előbb húzza ki a tápkábelt a hálózati aljzatból! Ne használjon durva és agresszív tisztítószereket! A citrus **J** beleértve minden tartozékot, használat után azonnal mossa el forró vízben mosogatószer hozzáadásával. A műanyag részek mosogatógépben moshatók.

A fém részek azonban nem rahhatóak mosogatógépbe, mivel a mosogatószerek azok elsötétedését vagy rozsdásodását okozhatja. Figyeljen arra, hogy minden felület tiszta és működőképes legyen. A szűrő tisztításakor legyen fokozottan óvatos, ne sérüljön meg. A jelű szűrőt **J2**, **J14** a mellékel jelű kefével **J12** könnyen tisztíthatja. Ijen rá, hogy tisztítás közben ne károsodjon a szűrőháló! Néhány élelmiszer a tartozékokat megfestheti. Ennek azonban a készülék működésére nincs hatása és nem ok a készülék reklamációjára! Ez a elszíneződés általában bizonyos idő után magától eltűnik. A műanyag öntvényeket soha se szárítsa hőforrás fölött (pl. fűtőtest, gáz-/villanytűzhely). A készüléket rendesen megtisztítva száraz, pormentes helyen gyerekektől és nem önálló személyektől távol tartsa.

Cseréje tömítés (kép. 1).

Vegye le az orsós adagolót **J1**. Megfelelő eszközzel (pl. csavarhúzó) lazítsa ki a csavart. Vegye ki a fogaskereket **J7** az orsós adagolóból. Amennyiben az jelű tömítés **J8** elhasználódott vagy megrongálódott cserélje azt ki újra (azonos típusúra). Fordított sorrendben lehet majd a készüléket szeres. Abban az esetben, ha a szita **J2**, és a szita **J14** elvesznek/megkárosodnak, akkor biztosítsanak tartalékalkatrészeket az ETA002800621 – durva, ETA002800625 – finom megrendelési szám felhasználásával.

VI. KÖRNYEZETVÉDELEM



Amennyiben ezt a méretek lehetővé teszik, a készülék valamennyi elemén fel vannak tüntetve a csomagolóanyagok, komponensek és tartozékok gyártásához felhasznált anyagok jelzései, valamint ezek újrafeldolgozása. A készüléken vagy a mellékelt dokumentációban feltüntetett szimbólumok azt jelentik, hogy használt elektromos vagy elektronikus termékek megsemmisítése a háztartási hulladékkal együtt tilos. A megfelelő megsemmisítés céljából a terméket az e célt szolgáló gyűjtőhelyre kell elvinni, ahol ezeket térítésmentesen átveszik. A termék megfelelő megsemmisítésével segít megőrizni az értékes természeti forrásokat és segít a potenciális negatív környezeti és egészségi hatások megelőzésében, amely a hulladékok helytelen megsemmisítésének a következménye lehetne. További részletes információt a helyi önkormányzattól vagy a legközelebbi gyűjtőhelytől kérhet. Az ilyen hulladék helytelen megsemmisítése miatt a nemzeti szabályozásnak megfelelően bírság róható ki.

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

VII. MŰSZAKI ADATOK

Tömeg cca (kg)

0,9

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

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

HOUSEHOLD USE ONLY – Kizárólag háztartási használatra alkalmas.

DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Ne merítse vízbe vagy más folyadékba.

H



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.



FIGYELEM: tartsa be tartozékot. az behelyezési irányát!

Dodatkowe wyposażenie dla robotów kuchennych ETA 0023 Gratussino, ETA 0028 Gratus, ETA 0030 Meno, ETA 0033 Mezo, ETA 0034 Mezo II, ETA 0038 Gratus Kuliner, ETA 0128 Gustus i maszyny do mielenia mięsa ETA 2075 AMBO.

Wyciskarka do soków z owoców i warzyw

eta 002898050

INSTRUKCJA OBSŁUGI

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

I. UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



- Zalecenia podane w instrukcji należy traktować jako element urządzenia i przekazać je jego kolejnym użytkownikom.
- **Nigdy nie używaj urządzenia jeśli nie działa prawidłowo, o ile spadło na ziemię i uszkodziło się lub wpadło do wody.** W takich wypadkach urządzenie należy oddać do specjalistycznego serwisu w celu sprawdzenia jego bezpieczeństwa i funkcjonalności.
- **To urządzenie nie może być używane przez dzieci.** Urządzenia mogą być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej lub umysłowej lub z niedostatecznym doświadczeniem i wiedzą, jeżeli są one pod nadzorem lub zostały poinstruowane na temat używania urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją potencjalnemu zagrożeniu. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- **Zawsze należy odłączyć urządzenie od zasilania, jeśli jest pozostawione bez opieki, przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.**
- **Nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy i kontroluj przez cały czas przygotowywania soków!**
- **Podczas pracy urządzenia należy zapobiegać, aby zwierzęta i owady nie miały dostępu do urządzenia.**
- Po pracy i przed każdą konserwacją, należy urządzenie wyłączyć i odłączyć od sieci, wyciągając wtyczkę z gniazdka.
- Produkt przeznaczony jest do stosowania w gospodarstwach domowych i podobnych miejscach (sklepy, biura i podobne miejsca pracy, hotele, motele i inne środowiska mieszkalne, w firmach świadczących usługi noclegowe ze śniadaniem)! Nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego!
- **Nie pozostawiaj pracującego urządzenia bez nadzoru i kontroluj je przez cały czas przygotowywania potraw.**
- **Przed wymianą wyposażenia lub dostępnych części, które ruszają się podczas pracy, przed montażem i demontażem, przed czyszczeniem lub konserwacją należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej poprzez wyciągnięcie wtyczki przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego!**
- **Przed przygotowaniem należy usunąć z żywności opakowania (np. papier, torby PE, itp.).**

- Nie włączaj urządzenia bez włożonych składników!
- Z urządzenia należy korzystać wyłącznie wraz z wyposażeniem przeznaczonym do tego typu. Korzystanie z innego wyposażenia może stanowić niebezpieczeństwo dla obsługi.
- Nie wsuwaj wyposażenia do żadnych otworów w ciele.
- Nie przekraczaj maksymalnego czasu ciągłej pracy urządzenia, por. tabela!
- Nigdy nie wsuwaj palców do otworu wstępowego i nie używaj widelca, noża, łopatki, łyżki itp. Do tego celu używaj wyłącznie dostarczonego popychacza.
- Nie należy przetwarzać mrożonek lub trudne żywności (np. **rzodkiewki, ziemniaków**) ani warzyw korzeniowych (np. **marchewki, selera, chrzanu, buraków, pietruszki**)!
- Gdy miąższ zaczyna gromadzić się nadmiernie np. na sicie lub na pokrywie, należy wyłączyć urządzenie i odpowiednią część wyczyścić.
- Aby zapewnić bezpieczeństwo, nie należy wymieniać nasadek roboczych w trakcie pracy jednostki napędowej.
- Wyciskarki do soku nie wolno używać, jeżeli filtr jest uszkodzony, jeśli ma pęknięcia lub, gdy sitko jest dziurawe.
- Długie włosy, luźne ubrania lub dodatki i biżuteria mogą być uchwycone przez części obrotowe urządzenia dodatkowego. Bądź ostrożny, aby Twoje włosy, odzież i dodatki, nie dostały się zbyt blisko części wirujących!
- Urządzenia dodatkowego nie wolno zdejmować podczas pracy napędu.
- Przed każdym podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej, upewnij się, że regulator jest w położeniu 0 / OFF (wyłączony).
- Zanim zdejmiesz urządzenie dodatkowe z napędu poczekaj aż części rotujące zatrzymają się zupełnie.
- Jeśli opracowywane potrawy zaczną się przyklejać do akcesoriów (np. **sito**), wyłącz urządzenie i ostrożnie wyczyść akcesoria (np. **za pomocą szczoteczki czyszczącej**).
- Z urządzenia należy korzystać wraz z oryginalnym wyposażeniem producenta.
- Nigdy nie używaj urządzenia do innych celów niż te, do których jest przeznaczony oraz w sposób opisany w niniejszej instrukcji. Nigdy nie używaj urządzenia do żadnych innych celów.
- UWAGA: Istnieje ryzyko poważnego urazu w przypadku nieprawidłowego użycia urządzenia (niezgodnie z instrukcją).
- Wszystkie teksty w innych językach, a także obrazki na opakowaniu lub produkcie są przetłumaczone i wyjaśnione na końcu odpowiedniej mutacji językowej.
- Producent nie odpowiada za szkody i obrażenia spowodowane na skutek niewłaściwego używania urządzenia i wyposażenia (np. **zepsucie potraw, obrażenia, rany cięte**) i nie jest odpowiedzialny za urządzenie z tytułu gwarancji w przypadku nieprzestrzegania wyżej wymienionych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

Uwaga

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

II. OPIS WYPOSAŻENIA

J – Wyciskarka owoców i cytrusów (rys. 1)

J0 – Korpus maszynki do mielenia mięsa

J1 – Podajnik ślimakowy

J2 – Sitko (grube, kolor biały)

J3 – Nakrętka

J7 – Kółko zębate

J8 – Uszczelnienie

J9 – Płytki dociskowa

J10 – Pojemnik na sok

J4 – Osłona / wypustka
 J5 – Popychacz
 J6 – Miska załadownicza

J11 – Pokrywa pojemnika
 J12 – Szczoteczka do czyszczenia
 J13 – Śrubka zabezpieczająca
 J14 – Sitko (delikatne, kolor czarny)

III. PRZYGOTOWANIE I UŻYCIE

Usuń wszelki materiał opakowaniowy i wyjmij wyciskarkę owoców wraz z wyposażeniem. Usuń z wyciskarki cytrusów i wyposażenia wszelkie folie, naklejki czy papier. Przed pierwszym użyciem umyj części, które będą w kontakcie z jedzeniem, gorącą wodą z dodatkiem środka myjącego, dokładnie opłucz czystą wodą i wytrzyj do sucha, ewentualnie pozostaw do wysuszenia.

Środki bezpieczeństwa i zalecenia

- **Przed wyciskaniem sprawdzić, czy podajnik ślimakowy jest właściwie zamocowany.**
- Wyciskarki nie używać, jeżeli sitko jest uszkodzone, jeśli ma widzialne pęknięcia.
- Wyciskarka przeznaczona jest do wyciskania niemal wszystkich rodzajów owoców miękkich / owoców cytrusowych i warzyw.
- **Nie należy mylić funkcji wyciskarki na owoce i warzywa z sokowirówką.** System odwirowujący zazwyczaj dostarcza czysty sok, choć poprzez wyciskanie owoców uzyskujemy też pewną ilość miąższu. W niektórych przypadkach uzyskany sok może mieć gęstsza konsystencję.
- Owoce i warzywa dokładnie umyć i usunąć grubą skórę.
- Nadaje się do przetwarzania porzeczek, winogron, pomidorów, kiwi, malin, jeżyn, jagód, borówek, truskawek itp.
- Nie zaleca się wyciskania jabłek i gruszek, ponieważ może to doprowadzić do zatkania sitka a uzyskany sok będzie mieć konsystencją puree.
- Nie zaleca się wyciskania ogórków!
- Buraki i warzywa korzeniowe nie mogą być przetwarzane przez wyciskarkę!
- Zawsze używać świeżych i dojrzałych owoców i warzyw - co oznacza, że wyciśniesz więcej soku. Usunąć łodygi, ogonki (**szypułki winogron**) i nacie.
- Przy wyciskaniu soku z porzeczki, najlepiej pozostawić całe kiście.
- Usunąć pestki (np. **śliwki, brzoskwinie, morele, śliwek, czereśni** itp.).
- Owoce cytrusowe (np. **pomarańcza, grejpfrut, cytryna**) łupać i usunąć białą skórkę i nasiona, inaczej sok może mieć gorzki smak.
- Podczas przetwarzania pomidorów potrzeba je rozkroić na półksiężycy o maksymalnej szerokości max. 1,5 cm. Pomidory mają twardą skórę, przy przetwarzaniu szerszych płatków może dochodzić do zablokowania podajnika ślimakowego skórą, a tym samym urządzenie nie będzie pracować. Warzywa / owoce pokroić na mniejsze kawałki w celu zapewnienia lepszego działania urządzenia.
- **Po przetworzeniu około 2 kg składników (porzeczek ca.1,5 kg) ZAWSZE potrzeba przerwać pracę i sprawdzić, czy sitko nie jest zatkane. Jeśli jest, oczyścić.**
- Jeśli podczas przetwarzania szyjka korpusu urządzenia nadmiernie napełnia się sokiem, urządzenie potrzeba wyłączyć, a następnie zdemontować wyciskarkę, wyczyścić podajnik ślimakowy i sitko. Przy wyciskaniu porzeczek zaleca się po przetworzeniu wyczyścić sitko. Porzeczka zawiera małe ziarna, które mogą znacznie zmniejszyć przepustowość soku przez sitko.
- Wyciśnięty miąższ nie wypływa przez wylot prasy od razu, ale po jakimś czasie - jest to normalne.

Środki bezpieczeństwa i zalecenia

- Gdy wyciskarka jest przepelniona lub gdy surowce są zbyt mocno ściśnięte, zostanie zatłkane sitko.
 - Sok może zawierać części pulpy i małych nasion, które mogą przejść przez otwory sita.
- Sitko – grube **J2** (otwory 1 mm, kolor biały) – jest przeznaczone do przetwarzania wszelkiego rodzaju owoców jagodowych i cytrusowych oraz warzyw **zawierających** ziarna lub pestki (np. porzeczki, jeżyny, winogrona).
 - Sitko – delikatne **J14** (otwory 0,6 mm, kolor czarny) – jest przeznaczone do przetwarzania wszystkich rodzajów owoców jagodowych i owoców cytrusowych i warzyw, które **nie zawierają** ziaren ani pestek.

W przypadku obu sitek możliwe jest przetwarzanie już wytłoczonej pulpy w drugim kanale, jeśli pulpa nadal zawiera zbyt dużo soku. Przed tym należy poluzować śrubę blokującą **J13**, zdjąć osłonę **J4**, oczyścić sitko ze strony zewnętrznej za pomocą odpowiedniego narzędzia (np. plastikowej szpatułki). **Palcami skontrolować, czy otwory w sicie nie są zapchane ziarnami / pestkami.** Jeśli tak, wyjąć wyciskarkę, wyczyścić ją dokładnie, a następnie zmontować i kontynuować przetwarzanie surowców.

Uwaga

Po wyciśnięciu porzeczek, jeżyn, winogron i innych owoców z mniejszymi ziarnami lub nasionami **nigdy nie powtarzać procesu po raz drugi na tym samym owocu!** To może spowodować poważne uszkodzenia.

Złożenie

Wyciskarkę zamontować na głowicę jednostki napędowej rys. 1. Najpierw należy zainstalować korpus maszynki do mielenia mięsa **J0** i do niego włożyć podajnik ślimakowy **J1**. Podajnik wepchnąć, aż kliknie, wskazując tym właściwe zabezpieczenie.

Na podajnik ślimakowy umieścić sitko **J2** lub **J14** i nakrętkę **J3**, którą trzeba dokręcić. Przy pokrywie należy odkręcić śrubę zabezpieczającą **J13**, aby nie wystawała i pokrywę było możliwe nasunąć na sitko. Osłonę na sitku zamocować. Po odpowiednim złożeniu delikatnie dokręcić śrubę na osłonie **J4**. Podczas demontażu i usunięcia z głowicy zespołu napędowego, należy postępować w odwrotny sposób.

Użycie

Owoce trzeba wcześniej pokroić na kawałki, aby pasowały do otworu wlotowego. Pod wyciskarkę umieścić miskę ze stali nierdzewnej lub inny odpowiedni pojemnik, gdzie będzie spadać pulpa. Pod dziobek umieścić pojemnik na sok **J10** bez pokrywy **J11** lub inny odpowiedni pojemnik na sok. Wsuń wtyczkę przewodu zasilającego do gniazda elektrycznego. Uruchom urządzenie poprzez przekręcenie regulatora prędkości na **MAX**.

Składniki wkładać do otworu stopniowo, aby nie dopuścić do napelnienia szyjki urządzenia aż do górnej krawędzi. Popychacz jest przeznaczony do przesuwania składników do przestrzeni podajnika spiralnego. Używać go przy każdym włożeniu poszczególnych kawałków składników do otworu, ale nie naciskać składników w całkowicie wypełnionej szyjce aż do górnej krawędzi. Patrząc w otwór do napelniania po wyjęciu popychacza trzeba sprawdzić wzrokowo stan i drożność podajnika ślimakowego.

Jeśli podczas przetwarzania szyjka korpusu urządzenia nadmiernie napęlnia się sokiem, urządzenie trzeba wyłączyć, a następnie zdemontować wyciskarkę, wyczyścić podajnik ślimakowy i sitko. Wyciśnięty sok spływa dzióbkiem do pojemnika, a odpady (pulpa) przechodzi się przez wylot **J4** w pokrywie. Po zakończeniu pracy wyłącz urządzenie poprzez przekręcenie regulatora na pozycję **0 / OFF**.

Jeśli zachodzi potrzeba oczyszczenia sitka lub podajnika ślimakowego, należy wyjąć z robota całą wyciskarkę, a następnie całkowicie rozłożyć. Odkręcając nakrętkę w momencie, gdy w podajniku spiralnym są zgromadzone składniki, może dojść do przejścia małych elementów do przestrzeni uszczelnienia, a po ponownym złożeniu nie będzie już gwarantowane prawidłowe działanie uszczelnienia. Następnie, podczas kontynuowania wyciskania, może dojść do przenikania soku do tylnych części urządzenia.

Zalecamy przetwarzać na stopniu **MAX**.

Rady

- Aby uzyskać więcej soku, należy wycisnąć miękkie owoce powoli.
- Po włożeniu ostatniego kawałka pozostawić wyciskarkę, aby pracowała, aż przestanie kapać sok.
- Aby zachować jak najwięcej witamin trzeba wypić sok jak najszybciej.
- W przypadku, gdy sok trzeba przechować kilka godzin, umieścić go w lodówce. Sok przechowuje się lepiej, jeśli dodasz do niego kilka kropli soku z cytryny.
- Sok może zawierać części pulpy i małych nasion, które mogą przejść przez otwory sita.
- Sok dla dzieci trzeba rozcieńczyć w takiej samej ilości wody.
- Pulpę stosować można do dalszego przetwarzania w kuchni (np. **przygotowywania zup, sosów, dżemów, deserów, ciastka** itp.).

IV. ZASADY UŻYCIA WYPOSAŻENIA

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

Wyposażenie	Potrawa	Max. ilość	Czas (min.)	Prędkość	Przygotowanie (mm)
Wyciskarka do cytrusów, owoców i warzyw	Czerwone porzeczki	1 500 g	2	MAX.	-
	Winogrona	2 000 g	2		-
	Pomarańcz	2 000 g	2		plasterki
	Pomidor	2 000 g	2		kliny max 1,5 cm

V. KONSERWACJA (rys. 1)

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

Wyciskarka owoców łącznie z wyposażeniem, należy natychmiast po użyciu umyć w gorącej wodzie ze środkiem do mycia. Plastikowe części można umyć w zmywarce do naczyń.

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

Sitko **J2**, **J14** można łatwo oczyścić załączoną szczotką **J12**. Uważaj, aby nie uszkodzić siateczki sitka podczas mycia. Upewnij się, że powierzchnie przylegające są czyste i funkcjonalne. Niektóre potrawy mogą w pewnym stopniu zabarwić wyposażenie.

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

Wymiana uszczelka (rys. 1).

Wymij podajnik ślimakowy **J1**. Odkręć śrubę za pomocą odpowiedniego narzędzia (np. śrubokręta). Wymij koło zębate **J7** z podajnika ślimakowego. Jeśli uszczelka **J8** jest zużyta lub uszkodzona zastąp ją nową (tego samego typu). W odwrotny sposób można wszystkie części złożyć. W przypadku utraty / uszkodzenia sitka **J2** oraz sitka **J14** można nabyć nowy pod numerem zamówienia ETA002800621 – grube, ETA002800625 – delikatne.

VI. EKOLOGIA



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

Nie dotrzymanie wskazówek producenta powoduje utratę prawa do napraw gwarancyjnych!

VII. DANE TECHNICZNE

Masa (kg) ok

0,9

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

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

*HOUSEHOLD USE ONLY – Tylko do zastosowania w gospodarstwie domowym.
DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Nie zanurzać do wody lub innych cieczy.*



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

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



ZAUWAŻYĆ: przestrzegać kierunku zakładania części!

Zubehör für Küchenmaschinen ETA 0023 Gratussino, ETA 0028 Gratus, ETA 0030 Meno, ETA 0033 Mezo, ETA 0034 Mezo II, ETA 0038 Gratus Kuliner, ETA 0128 Gustus und für Fleischwolf ETA 2075 Ambo.

Frucht- Gemüse- und Beerenpresse

eta 002898050

BEDIENUNGSANLEITUNG

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

I. SICHERHEITSHINWEISE



- Beachten Sie die Informationen in der Bedienungsanleitung als Teil des Geräts und geben Sie sie an jeden nachfolgenden Benutzer des Geräts weiter.
- Diese Zubehörmaschine darf nicht von Kindern benutzt werden. Halten Sie das Gerät und dessen Kabel von Kindern fern. Geräte sind geeignet für den Gebrauch durch Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, oder ohne Erfahrung und Wissen, sofern sie beaufsichtigt werden oder über den sicheren Gebrauch des Geräts angeleitet wurden und die damit einhergehenden Gefahren verstehen.
- Kinder sollten mit dem Zusatzgerät nicht spielen.
- Vor dem Austausch der Zubehörteile oder zugänglicher Teile, die sich beim Betrieb bewegen, vor der Montage und Demontage, Reinigung und/oder Wartung das Gerät ausschalten und durch ziehen des Steckers und des Speisekabels aus der elektrischen Dose vom elektrischen Netz trennen!
- Wenn das Gerät ohne Aufsicht ist, dieses immer ausschalten
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt. Während der ganzen Zeit der Speisezubereitung muss das Gerät überwacht werden!
- Verwenden Sie niemals Zubehör, wenn es nicht richtig funktioniert, wenn es zu Boden gefallen und beschädigt ist. Bringen Sie in solchen Fällen das Gerät zum Kundendienst zwecks Prüfung der Sicherheit und richtiger Funktion.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Haustieren, Pflanzen und Insekten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Nach dem Ende der Arbeit und vor jeder Wartung ist das Gerät immer auszuschalten und vom el. Netz durch Herausziehen des Steckers aus der el. Steckdose zu trennen.
- Das Gerät ist nur für die Verwendung in Haushalten und für ähnliche Zwecke bestimmt (in Geschäften, Büros und ähnlichen Arbeitsplätzen, in Hotels, Motels und anderen Unterbringungseinrichtungen, die Frühstück anbieten)! Er ist nicht für die gewerbliche Nutzung bestimmt!

- Fügen sie die Zubehörmachine genau nach den Anweisungen in der Bedienungsanleitung zusammen, alle anderen Kombinationen von Zusammenfügung der Presse sind hinsichtlich der korrekten Funktion nicht zulässig!
- Befestigen und entfernen Sie die zusammengebaute Zubehörmachine nur, wenn die Antriebseinheit ausgeschaltet und der Netzstecker vom Netz getrennt ist.
- Setzen Sie die Maschine oder das Zubehör nicht in Körperöffnungen ein.
- Lange Haare, freie Kleidung oder Accessoires und Schmuck können von den rotierenden Teilen der Presse erfasst werden. Stellen Sie sicher, dass sich Ihre Haare, Kleidung und Accessoires nicht in gefährlicher Nähe zu rotierenden Teilen befinden!
- Verwenden Sie die Fruchtpresse nicht, wenn das Sieb beschädigt ist, wenn sichtbare Risse vorhanden sind oder wenn das Sieb zerrissen ist.
- Überschreiten Sie nicht die maximale Betriebszeit der Maschine / der Antriebseinheit!
- Entfernen Sie die Maschine niemals bei laufender Antriebseinheit.
- Bevor Sie die Zubehörmachine entnehmen, lassen Sie die rotierende Teile vollständig anhalten.
- Verwenden Sie die Zubehörmachine nur mit der für diesen Typ ausgelegten Antriebseinheit / dem Roboter. Die Verwendung einer anderen Antriebseinheit / eines anderen Roboters kann für den Bediener gefährlich sein.
- Lassen Sie den Aufsatz nicht laufen, während der Trichter leer ist.
- Führen Sie niemals Gegenstände (z. B. Finger, Gabel, Messer, Kies, Löffel) in das Füllloch und in die rotierenden Teile der Zubehörmachine ein.
- Wenn sich die verarbeiteten Lebensmittel in der zusätzlichen Maschine festsetzen, schalten Sie die Antriebseinheit aus, entfernen Sie die Maschine und reinigen Sie sie.
- Verarbeiten Sie kein gefrorenes Obst, Gemüse und Obst, das zu hart ist (z. B. Radieschen, Kartoffeln, Ananas, Mango) oder Wurzelgemüse (z. B. Karotten, Sellerie, Meerrettich, Rüben, Petersilie usw.)!
- Wenn sich das Fruchtfleisch der verarbeiteten Zitrusfrüchte übermäßig auf dem Sieb ansammelt, schalten Sie das Gerät aus und reinigen Sie das Sieb (z. B. unter fließendem Wasser).
- Es ist verboten, die Oberfläche des Gerätes anzupassen (z.B. mit Hilfe der selbstklebenden Tapete, Folie usw.)!
- Entfernen Sie vor der Zubereitung alle Verpackungen vom Lebensmittel (z. B. Papier, PE-Beutel usw.).
- Verwenden Sie die Maschine niemals für einen anderen Zweck als den, für den es in diesem Handbuch vorgesehen und beschrieben ist!
- **ACHTUNG:** Verletzungsgefahr bei falscher Verwendung des Geräts, was nicht den Anweisungen entspricht.
- Alle fremdsprachigen Texte und Bilder auf der Verpackung oder dem Produkt werden am Ende dieser Sprachversion übersetzt und erklärt.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden durch unrichtige Nutzung der Zubehörmachine und seines Zubehörs (z. B. Lebensmittelverderb, Verletzungen, Schneiden). Bei Nichteinhaltung der oben angeführten Anweisungen erlischt auch die Garantie für das Gerät. Lesen und befolgen Sie die Sicherheitshinweise in der Bedienungsanleitung der Küchenmaschine oder des Fleischwolfs sorgfältig.

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

II. BESCHREIBUNG DES ZUBEHÖRS

J – Presse (Abb. 1)

J0 – Fleischwolfkörper	J7 – Zahnrad
J1 – Spiralförderer	J8 – Dichtung
J2 – Sieb (grobe, weiße Farbe)	J9 – Druckplatte
J3 – Schraubenmutter	J10 – Saftbehälter
J4 – Deckel / Ausguss	J11 – Behälterdeckel
J5 – Stampfer	J12 – Reinigungsbürste
J6 – Trichter	J13 – Feststellschraube
J14 – Sieb (feine, schwarze Farbe)	

III. VORBEREITUNG / GEBRAUCH

Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und entnehmen Sie das Zubehör. Von der Zubehörmaschine eventuell die Haftfolie, Selbstkleber oder Papier entfernen. Waschen Sie vor dem ersten Gebrauch die Teile, die in Berührung mit Lebensmitteln kommen, mit heißem Wasser und Spülmittel ab und spülen Sie sie anschließend gründlich mit klarem Wasser ab, wischen Sie sie trocken oder lassen sie gegebenenfalls trocknen.

Sicherheitshinweise und Empfehlungen

- Seien Sie beim Zusammenbau der Presse besonders vorsichtig, um eine Beschädigung des Siebs zu vermeiden.
- Vergewissern Sie sich vor dem Drücken, dass der Spiralförderer richtig angebracht ist.
- Verwenden Sie die Presse nicht, wenn das Sieb beschädigt ist, sichtbare Risse hat oder wenn er zerrissen ist.
- Die Presse ist für die Verarbeitung fast aller Arten von Beeren / Zitrusfrüchten und Gemüse ausgelegt.
- Verwechseln Sie die Funktion der Obst- und Gemüsepresse nicht mit einer Saftpresse. Das Zentrifugalsystem erzeugt hauptsächlich den resultierenden reinen Saft, wobei das Pressen einen Saft mit einer bestimmten Menge Fruchtfleisch erzeugt. In einigen Fällen kann der Saft die Konsistenz von Püree haben.
- Waschen Sie Obst oder Gemüse gründlich.
- Zur Verarbeitung sind Johannisbeeren, Trauben, Tomaten, Kiwis, Himbeeren, Brombeeren, Blaubeeren, Preiselbeeren, Erdbeeren, usw. geeignet.
- Wir empfehlen, keine Äpfel und Birnen zu pressen, da das Sieb verstopfen kann und der resultierende Saft eine Püree-Konsistenz haben wird.
- Wir empfehlen, keine Gurken zu verarbeiten.
- Rüben und Wurzelgemüse können nicht in der Presse verarbeitet werden.
- Wir empfehlen, frisches und reifes Obst und Gemüse zu pressen, so erhalten Sie mehr Saft.
- Pressen Sie kein gefrorenes Obst und Gemüse. Vor der Verarbeitung dieses auftauen lassen.
- Entfernen Sie die Stängel (Weintrauben) und Stiel.
- Wenn Sie den Johannisbeersaft auspressen, lassen Sie am besten ganze Trauben.
- Entfernen Sie die Samen bzw. Kerne (z. B. für Pflaumen, Pfirsiche, Aprikosen, Blums, Kirschen usw.).
- Entfernen Sie die dicke Schale.
- Schälen Sie eine Zitrusfrucht (z. B. Orange, Grapefruit, Zitrone) und entfernen Sie das weiße Fruchtfleisch und die Körner, da der Saft sonst einen bitteren Geschmack haben kann.
- In kleinere Stücke geschnittenes Gemüse / Obst sorgt für eine bessere Pressfunktion. Schneiden Sie die Tomaten bei der Verarbeitung in Viertel mit einer maximalen Breite von

1,5 cm. Die Tomaten haben eine feste Schale, und bei der Verarbeitung breiterer Scheiben kann der Spiralförderer durch diese Schalen blockiert werden, wodurch die Presse nicht mehr funktionsfähig ist.

- Unterbrechen Sie nach der Verarbeitung von ca. 2 kg Rohstoffen (ca. 1,5 kg für Johannisbeeren) IMMER die Arbeit und prüfen Sie, ob das Sieb nicht verstopft ist. Wenn ja, reinigen Sie es.
- Wenn der Saftfluss aus dem Pressauslauf vermindert oder vollständig stoppt, schalten Sie den Roboter immer SOFORT aus, demontieren Sie die Presse, demontieren Sie sie komplett und reinigen sie vollständig. Johannisbeeren enthalten kleine Körner, die die Durchlässigkeit des Saftes durch das Sieb stark verringern können.
- Das gepresste Fruchtfleisch kommt nicht sofort aus dem Pressausgang, sondern erst nach einer Weile, das ist normal.
- Wenn die Presse überfüllt ist oder wenn die Zutaten zu festgedrückt werden, verstopft das Sieb.
- Der Saft kann Teile des Fruchtfleisches und kleine Samen / Körner enthalten, die durch die Löcher im Sieb gelangen können.
- Sieb-grobes **J2** (Löcher 1 mm, weiße Farbe) - ist für die Verarbeitung aller Arten von Beeren und Zitrusfrüchten und -gemüse vorgesehen, die Getreide oder Körner enthalten (z. B. Johannisbeeren, Brombeeren, Trauben).
- Siebfein **J14** (Löcher 0,6 mm, schwarze Farbe) - ist für die Verarbeitung aller Arten von Beeren und Zitrusfrüchten und -gemüse konzipiert, die keine Körner enthalten.

Mit beiden Sieben ist es möglich, das bereits gepresste Fruchtfleisch im zweiten Durchgang zu verarbeiten, wenn es noch zu viel Saft enthält. Lösen Sie vor dieser Verarbeitung die Feststellschraube, entfernen Sie den Pressdeckel und reinigen Sie das Sieb von außen mit einem geeigneten Werkzeug (z. B. einem Plastikspatel). Überprüfen Sie mit Ihren Fingern, ob die Sieböffnungen nicht durch Körner blockiert sind. Wenn ja, entfernen Sie die Presse, reinigen Sie die gesamte Presse, montieren sie wieder zusammen, und verarbeiten die Rohstoffe weiter.

Beachtung

Wenn Sie Johannisbeeren, Brombeeren, Trauben und ähnliche Früchte mit Körnern pressen, verarbeiten Sie das gepresste Fruchtfleisch NIEMALS ein zweites Mal! Andernfalls kann das Sieb beschädigt werden.

Zusammenbau

Montieren Sie die Presse am Kopf der Antriebseinheit gemäß Abb. 1. Installieren Sie zuerst den Körper des Fleischwolfs J0 und setzen Sie den Spiralförderer J1 ein. Schieben Sie die Spiralführung so lange ein, bis er einrastet, was die richtige Verriegelung signalisiert. Auf die Spiralführung legen Sie das ausgewählte Sieb J2 oder J14 und danach die Schraubenmutter J3 ein, die Sie festziehen. Bei der Abdeckung schrauben Sie die Sicherungsschraube J13 aus, damit diese nicht hinausragt und damit man die Decke aufs Sieb hinaufschieben kann. Befestigen Sie den Deckel aufs Sieb. Nach einem ordentlichen Zusammenbauen ziehen Sie die Schraube auf der Abdeckung J4 leicht an. Zur Demontage verfahren Sie in umgekehrter Weise.

Verwendung

Die Früchte schneiden Sie im Voraus in kleine Stücke, die in die Eingangsöffnung des Trichters passen. Unter die Presse installieren Sie entweder eine rostfreie Schale oder ein anderes geeignete Gefäß, in das Sie das gepresste Fruchtfleisch auffangen werden. Unter

dem Ausgussbecken installieren Sie das Gefäß für Saft J10 ohne Deckel J11 oder ein anderes geeignete Gefäß für Saft. Die Anschlussleitung stecken Sie in die el. Steckdose. Das Gerät setzen Sie durch Drehen des Geschwindigkeitsreglers auf MAX in Gang. Die Rohstoffe legen Sie in die Füllöffnung kontinuierlich ein, um die Befüllung der Muffe des Presskörpers bis zum oberen Rand zu verhindern. Die Stampfe ist zur kontinuierlichen Schiebung der Rohstoffe in den Raum der Spiralführung bestimmt. Verwenden Sie diese nach jeder Hineinlegung von einzelnen Rohstoffen in die Füllöffnung und nicht zum Hineindrücken der völlig mit den Rohstoffen gefüllten Muffe bis zum oberen Rand. Durch Blick in die Füllöffnung nach der Entnahme des Stampfers überprüfen Sie visuell Stand und Durchgängigkeit der Spiralführung.

Falls sich die Muffe des Mühlkörpers bei der Verarbeitung mit dem Saft übermäßig einfüllt, schalten Sie den Roboter aus, demontieren Sie die Presse, reinigen Sie die Spiralführung und Sieb. Der gepresste Saft fließt durch die Rinne in das vorbereitete Gefäß aus und der Abfall (Fruchtfleisch) geht durch die Ausgangsöffnung der Abdeckung J4 aus. Nach der Beendigung der Verarbeitung schalten Sie die Antriebseinheit durch Drehung des Reglers in die Lage 0 / OFF. Falls die Reinigung des Siebes oder der Spiralführung notwendig ist, entnehmen Sie immer vom Roboter die ganze Presse und zerlegen Sie diese anschließend komplett.

Durch Lösen der Schraubenmutter in solchem Zustand, wenn in der Spiralführung der Rohstoff noch angesammelt ist, könnte es nämlich zum Durchgang von kleinen Teilen in den Dichtungsraum kommen und nach dem erneuten Zusammenbauen wäre die richtige Dichtungsfunktion nicht sichergestellt. Im Anschluss daran könnte es bei der Fortsetzung im Pressvorgang zum Durchdringen des Saftes in den hinteren Pressteil kommen. Die empfohlene Verarbeitungsgeschwindigkeit erfolgt auf der Stufe - MAX.

IV. VERWENDUNGSTABELLE

Betrachten Sie die nachfolgenden Tipps als Beispiele und Inspiration. Deren Zweck ist nicht die Gewährleistung einer vollständigen Anleitung, sondern das Aufzeigen von Möglichkeiten verschiedener Verarbeitungen von Lebensmitteln. Wählen Sie die Menge der zu verarbeitenden Lebensmittel so, dass es nicht zu einer Überschreitung des maximalen Inhalts der Behälter kommt. Eine größere Menge von zu verarbeitenden Lebensmitteln muss in mehrere Füllungen geteilt werden und der Inhalt des Behälters kontrolliert werden.

Zubehör	Lebensmittel	Max. Menge (g)	Zeit (min)	Geschwindigkeit	Vorbereitung (mm)
Presse	Johannisbeere	1 500 g	2	MAX	-
	Traube	2 000 g	2		-
	Orange	2 000 g	2		Scheibe
	Tomate	2 000 g	2		Viertel, max 1,5 cm

V. WARTUNG (Abb. 1)

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den Aufsatz benutzen! Verwenden Sie keine scharfen und aggressiven Reinigungsmittel! Waschen Sie den Fleischwolf einschließlich sämtlichen Zubehörs sofort nach Gebrauch in heißem Wasser mit einem Reinigungsmittel (Kunststoffteile können im Geschirrspüler gewaschen werden).

Ziehen Sie vor jeder Montage und Demontage des Geräts den Netzstecker aus der Stromversorgung!

Metallteile dürfen jedoch nicht in einen Geschirrspüler, weil die Reinigungsmittel deren Farbveränderung oder Verrosten verursachen können.

Das Sieb J2, J14 können Sie leicht mit der beiliegenden Bürste J12 reinigen. Reinigen Sie die Siebe sorgfältig, um Beschädigungen zu vermeiden. Stellen Sie sicher, dass die Sitzflächen und Dichtungselemente sauber und funktionell sind. Einige Lebensmittel können in bestimmter Weise das Zubehör verfärben. Dies hat jedoch auf die Funktion des Geräts keinen Einfluss und ist kein Grund zu einer Reklamation! Diese Verfärbung verschwindet nach einer bestimmten Zeit gewöhnlich von selbst. Trocknen Sie Kunststoffspritzteile niemals über einer Wärmequelle (z.B. Ofen, elektrischer Herd / Gasherd).

Lagern Sie die zusätzliche Maschine ordentlich gereinigt an einem trockenen, staubfreien und sicheren Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern und unbefugten Personen
Verfahren zum Ersetzen der Dichtung (Abb. 1)

Entfernen Sie den J1- Spiralführung. Lösen Sie die Schraube mit einem geeigneten Werkzeug (z. B. Schraubendreher). Entfernen Sie das J7-Zahnrad vom Spiralförderer. Wenn die J8-Dichtung abgenutzt oder beschädigt ist, ersetzen Sie sie durch eine neue (vom gleichen Typ). Gehen Sie bei der Installation in umgekehrter Reihenfolge vor. Ersetzen Sie die Siebe, wenn sie abgenutzt oder beschädigt sind. Sie können Ersatzsiebe (ETA002800621 - grob, ETA002800625 - fein) im Netzwerk der ETA-Elektrofachgeschäfte kaufen.

VI. ÖKOLOGIE



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

Bei Nichteinhaltung der Anweisungen des Herstellers erlischt der Garantieanspruch!

VII. TECHNISCHE DATEN

Gewicht (kg) ca.

0,9

Die Änderung der technischen Spezifikation und des Inhalts des eventuellen Zubehörs nach Modell des Erzeugnisses wird durch den Hersteller vorbehalten.

WARnzeichen und Symbole, die auf Verbraucher, Verpackungen oder in der Bedienungsanleitung verwendet werden:

HOUSEHOLD USE ONLY – Nur für die Verwendung im Haushalt.

DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

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

Erstickungsgefahr. Verwenden Sie diesen Beutel nicht in Wiegen, Kinderbetten, Kinderwagen oder Kindergittern. Legen Sie den PE-Beutel außerhalb der Reichweite von Kindern ab. Der Beutel ist kein Spielzeug.



HINWEIS: Folgen Sie der Laderichtung der Komponenten!

ZÁRUČNÍ LIST**ZÁRUČNÍ PODMÍNKY**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Typ výrobku:

Datum prodeje:

Výrobní číslo:

Razítko a podpis prodávajícího:

ZÁRUČNÉ PODMIENKY

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

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

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

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

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

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

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

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

Typ prístroja:

Dátum predaja:

Výrobné číslo:

Pečiatka a podpis predajca:

KARTA GWARANCYJNA**WARUNKI GWARANCJI**

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

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

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

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

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

eta

© DATE 30/9/2016

e.č. 016/2015