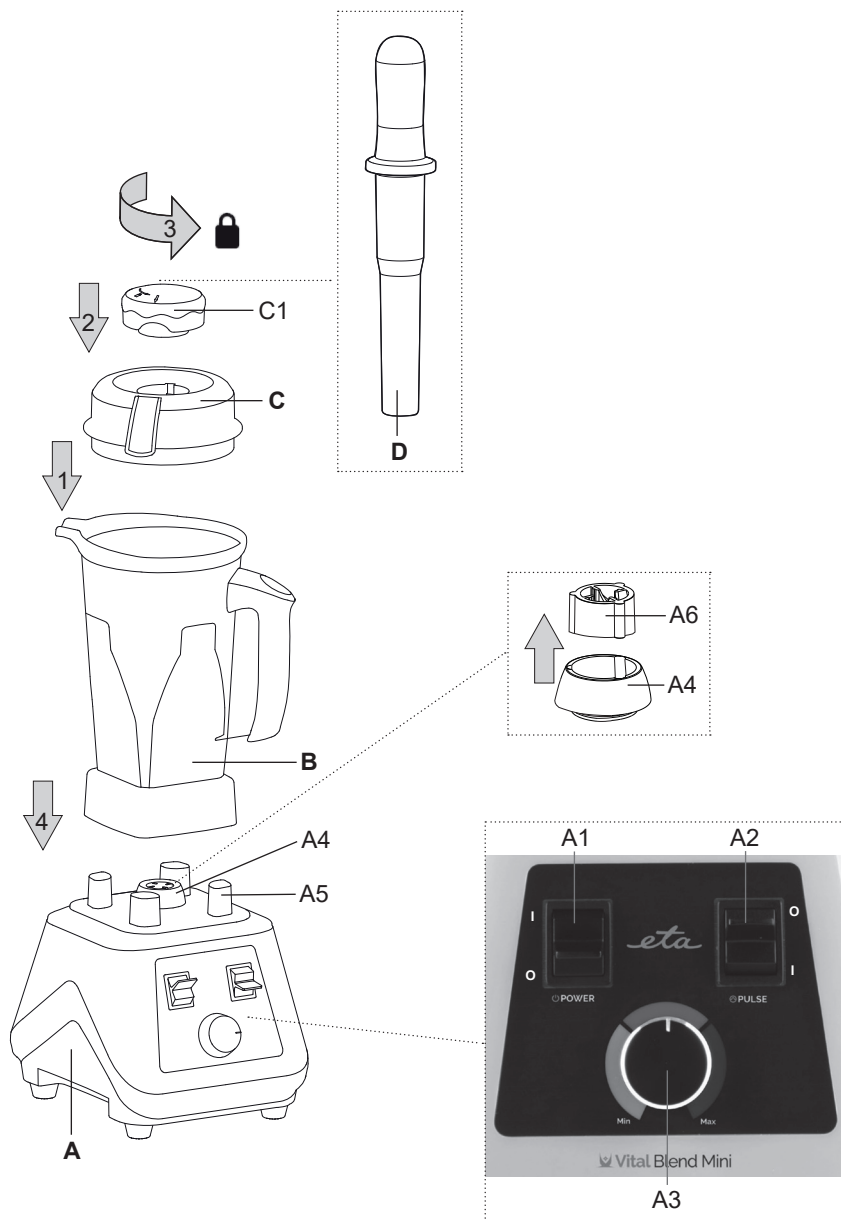


<i>Multifunkční stolní mixér • NÁVOD K OBSLUZE</i>	CZ 4-13
<i>Multifunkčný stolný mixér • NÁVOD NA OBSLUHU</i>	SK 14-23
<i>Multipurpose blender • INSTRUCTIONS FOR USE</i>	GB 24-33
<i>Többfunkciós asztali mixer • KEZELÉSI ÚTMUTATÓ</i>	H 34-43
<i>Blender wielofunkcyjny • INSTRUKCJA OBSŁUGI</i>	PL 44-53
<i>Multifunktional-Tischmixer • BEDIENUNGSANLEITUNG</i>	D 54-63

Vital Blend MINI



1



Obrázky jsou pouze ilustrační / Obrazky sú len ilustračné / Product images are for illustrative purposes only / Illusztratív képek / Zdjęcia służą wyłącznie jako ilustracja / Bilder dienen nur zur Veranschaulichung

CZ	I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ	4
	II. POPIS SPOTŘEBIČE (OBR. 1)	6
	III. PŘÍPRAVA K POUŽITÍ	7
	IV. POUŽITÍ MIXÉRU	7
	V. SKLADOVÁNÍ	11
	VI. ÚDRŽBA	11
	VII. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ	11
	VIII. EKOLOGIE	12
	IX. TECHNICKÁ DATA	12
SK	I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA	14
	II. OPIS SPOTŘEBIČA (OBR. 1)	16
	III. PRÍPRAVA NA POUŽITIE	17
	IV. POUŽITIE MIXÉRA	18
	V. SKLADOVANIE	21
	VI. ÚDRŽBA	21
	VII. RIEŠENIE PROBLÉMOV	22
	VIII. EKOLÓGIA	22
	IX. TECHNICKÉ ÚDAJE	23
GB	I. SAFETY WARNINGS	24
	II. FEATURES OF THE DEVICE (PIC. 1)	27
	III. PREPARATION FOR USE	27
	IV. USING THE BLENDER	28
	V. STORAGE	31
	VI. MAINTENANCE	31
	VII. TROUBLESHOOTING	32
	VIII. ENVIRONMENTAL PROTECTION	32
	IX. TECHNICAL DATA	33
H	I. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS	34
	II. A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA (1.SZ.ÁBRA)	36
	III. HASZNÁLATRA TÖRTÉNŐ ELŐKÉSZÍTÉS	37
	IV. A MIXER HASZNÁLATA	38
	V. TÁROLÁS	41
	VI. KARBANTARTÁS	41
	VII. A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSAI	42
	VIII. ÖKOLÓGIA	42
	IX. MŰSZAKI ADATOK	43
PL	I. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	44
	II. OPIS URZĄDZENIA (RYS. 1)	46
	III. PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA	47
	IV. UŻYCIE MIKSERA	48
	V. SKŁADOWANIE	51
	VI. KONSERWACJA	51
	VII. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	52
	VIII. EKOLOGIA	52
	IX. DANE TECHNICZNE	52
D	I. SICHERHEITSHINWEISE UND WARNUNGEN	54
	II. BESCHREIBUNG DES GERÄTES	57
	III. VORBEREITUNG ZUM GEBRAUCH	57
	IV. GEBRAUCH DES MIXERS	58
	V. LAGERUNG	62
	VI. WARTUNG	62
	VII. UMWELTSCHUTZ	62
	VIII. TECHNISCHE DATEN	63

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 **OBECNÁ USTANOVENÍ:**

- Instrukce v návodu považujte za součást spotřebiče a postupte je jakémukoli dalšímu uživateli spotřebiče.
- Zkontrolujte, zda údaj na typovém štítku odpovídá napětí ve Vaší elektrické zásuvce. Vidlici napájecího přívodu je nutné připojit pouze do zásuvky elektrické instalace, která odpovídá příslušným normám.
- Tento spotřebič nesmí být používán dětmi. Udržujte spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí. Spotřebiče mohou používat osoby se sníženými fyzickými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Před výměnou příslušenství nebo přístupných částí, které se při používání pohybují, před montáží a demontáží, před čištěním nebo údržbou, spotřebič vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky!
- Vždy odpojte spotřebič od napájení, pokud ho necháváte bez dozoru.
- Zachovejte opatrnost, pokud se lije horká kapalina do strojeku na přípravu a zpracování potravin nebo do mixéru, protože může vystříknout ze spotřebiče vlivem náhlého varu.
- Při manipulaci s mixérem postupujte opatrně, nůž je velmi ostrý!
- Nikdy spotřebič nepoužívejte, pokud má poškozený napájecí přívod nebo vidlici, pokud nepracuje správně, pokud upadl na zem a poškodil se nebo spadl do vody. V takových případech zanechte spotřebič do odborné elektroopravy k prověření jeho 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.
- Pohonnou jednotku nikdy neponořujte do vody a nemýjte pod proudem vody!
- Vidlici napájecího přívodu nezasunujte do el. zásuvky a nevytahujte z el. zásuvky mokřima rukama a taháním za napájecí přívod!

- Na spotřebič neodkládejte žádné předměty.
- **Spotřebič nenechávejte v chodu bez dozoru a nezatižený. Kontrolujte ho po celou dobu přípravy potravin!**
- Spotřebič je vybaven tepelnou bezpečnostní pojistkou, která přeruší přívod proudu v případě přetížení motoru. Pokud k tomu dojde, spotřebič odpojte od el. sítě a nechte vychladnout minimálně 10 minut.
- **POZOR:** Spotřebič není určen pro činnost prostřednictvím vnějšího časového spínače, dálkového ovládání nebo jakékoli jiné součásti, která spíná spotřebič automaticky, protože existuje nebezpečí vzniku požáru, pokud by byl spotřebič zakryt nebo nesprávně umístěn
- Není přípustné jakýmkoli způsobem upravovat povrch spotřebiče (např. pomocí **samolepicí tapety, fólie**, apod.)!
- Příslušenství nezasouvejte do žádných tělesných otvorů.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte pro žádný jiný účel, než pro který je určen a popsán v tomto návodu!
- **VAROVÁNÍ:** Při nesprávném používání přístroje, které není v souladu s návodem k obsluze, existuje riziko poranění.
- Výrobce neručí za škody způsobené nesprávným používáním spotřebiče a příslušenství (např. **znehodnocení potravin, poranění o ostří nože mixéru, požár**) a není odpovědný ze záruky za spotřebič v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních upozornění.

POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE:

- **Pro přitlačení surovin k noži používej výhradně přiložené pěchovadlo! Je navrženo speciálně pro tento účel.**
- **Před každým spuštěním pohonné jednotky musí být nádoba řádně nasazena a víko musí být řádně umístěno, aby byla nádoba uzavřena. Ve víku musí být bezpečnostní krytka nebo pěchovadlo.**
- **Nádobu nikdy neodnímejte ani nenasazujte za chodu pohonné jednotky. Vyhnete se tak riziku poranění a poškození spotřebiče.**
- **Spotřebič nesmí být používán ve vlhkém nebo mokřém prostředí a v jakémkoliv prostředí s nebezpečím požáru nebo výbuchu** (prostory kde jsou skladovány chemikálie, paliva, oleje, plyny, barvy a další hořlavé, případně těkavé, látky)
- Maximální doba zpracování je **6 min.** Poté dodržte pauzu cca **10 min** nutnou k ochlazení pohonné jednotky.
- Správným nasazením nádoby na spotřebič se uvolní bezpečnostní pojistka a spotřebič lze zapnout.
- Nádoba není určená na uchovávání a skladování potravin. Potraviny po mixování umístěte do jiné nádoby vhodné na skladování.
- Nádobu nikdy zcela nenaplňujte vodou či jinou tekutinou. Při chodu spotřebiče by se mohla voda přelít a tím dostat do přístroje.
- Výrobek je určen pouze pro použití v domácnostech a podobné účely (příprava pokrmů v obchodech, kancelářích a podobných pracovištích, v hotelích, motelech a jiných obytných prostředích, v podnicích zajišťujících nocleh se snídání)! Není určen pro komerční použití!
- Nezapínejte spotřebič bez vložených substancí!
- Neodnímejte víko a nádobu pokud je pohonná jednotka v chodu!
- Před každým připojením spotřebiče k el. síti, zkontrolujte zda je přepínač v poloze vypnuto (**0**) a po ukončení práce vždy odpojte spotřebič od el. sítě.
- Než odejmete víko nebo nádobu mixéru, nechejte rotující části úplně zastavit.

- Při mixování nebo míchání tekutin nikdy nedávejte větší množství, než 2000 ml a vždy používejte víko. Při zpracovávání horkých surovin je maximální množství 1000 ml..
- Před přípravou odstraňte z potravin případné obaly (např. **papír, PE sáček** atd.).
- Nepoužívejte bezpečnostní pojistky ovládané mixérem k vypínání spotřebiče!
- Nezpracovávejte potraviny s vyšší teplotou než **cca 80 °C**.
- Pokud se zpracovávané potraviny začnou zachycovat na příslušenství (např. **noži, sklenici mixéru nebo víku**) spotřebič vypněte a příslušenství opatrně očistěte stěrkou.
- Mixér používejte pouze v pracovní poloze na místech, kde nehrozí jeho převrnutí a v dostatečné vzdálenosti od tepelných zdrojů (např. **kamna, sporák, vařič, gril atd.**) a vlhkých povrchů (**dřezy, umyvadla atd.**).
- Spotřebič používejte pouze s příslušenstvím určeným a dodaným pro tento typ. Použití jiného příslušenství může představovat nebezpečí pro obsluhu.
- Nikdy nevstupte např. **prsty, vidličku, nůž, stěrku, lžici** do rotujících částí spotřebiče.

Upozornění

Pokud je mixér ve stavu chodu naprázdno (např. čepel se nedokáže dotknout potravin), odpojte jej od elektrické sítě a potraviny uvolněte. Mixér nesmí být v provozu naprázdno déle než 10 sekund!

NAPÁJECÍ KABEL:

- Jestliže je napájecí přívod tohoto spotřebiče poškozen, musí být přívod nahrazen výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak zabránilo vzniku nebezpečné situace.
- Pravidelně kontrolujte stav napájecího přívodu spotřebiče.
- Zabraňte tomu, aby přívodní kabel volně visel přes hranu pracovní desky, kde by na něho mohly dosáhnout děti.
- Napájecí přívod nesmí být poškozen ostrými nebo horkými předměty, otevřeným plamenem a nesmí se ponořit do vody ani ohýbat přes ostré hrany. Nikdy jej nepokládejte na horké plochy, ani jej nenechávejte viset přes okraj stolu nebo pracovní desky. Zavadením, zakopnutím nebo zataháním za přívod např. dětmi může dojít k převržení či stažení spotřebiče a následně k vážnému zranění!
- V případě potřeby použití prodlužovacího přívodu je nutné, aby nebyl poškozen a vyhovoval platným normám.

II. POPIS SPOTŘEBIČE (obr. 1)

A – pohonná jednotka

- A1 –  hlavní spínač/vypínač
- A2 –  tlačítko PULSE pro maximální otáčky
- A3 – otočný regulátor rychlosti
- A4 – hřídel pohonu
- A5 – aretační trn pro usazení nádoby
- A6 – pryžový unašeč

B – nádoba

C – víko

- C1 – krytka

D – pěchovadlo

III. PŘÍPRAVA K POUŽITÍ

Odstraňte veškerý obalový materiál a vyjměte příslušenství. Ze spotřebiče odstraňte všechny případné adhezni fólie, samolepky nebo papír. Před prvním použitím umyjte části které přijdou do styku s potravinami v horké vodě s přidavkem saponátu, důkladně je opláchněte čistou vodou a utřete do sucha, případně je nechte oschnout.

Postavte sestavený mixér s vybraným příslušenstvím na zvolenou rovnou, stabilní, hladkou a čistou pracovní plochu ve výšce minimálně 85 cm, mimo dosah dětí a nesvéprávných osob. Ponechte volný prostor pro řádnou ventilaci. Otvory ve spotřebiči zajišťují proudění vzduchu při ventilaci a nesmí se zakrývat ani jinak blokovat. Nesmí se též odnímat nožky. El. zásuvka musí být dobře přístupná, aby bylo možno mixér, v případě nebezpečí, snadno odpojit od el. sítě. Při prvním použití se může objevit krátké, mírné zakouření, to však není závada a duvod k reklamaci spotřebiče.

hlavní spínač/vypínač (A1)

poloha (0) – pohotovostní režim mixéru

poloha (I) – spuštění mixéru (regulovaná rychlost)

tlacítko PULSE pro maximální otáčky (A2)

Jedná se o mžikový spínač (motor pracuje na **max.** výkon a je v chodu, dokud je spínač přepnut). Přepněte tlačítko PULSE pro maximální otáčky **A2** do polohy **(I)** a držte jej v této poloze po celou dobu pulsu.

Poznámka

Tlačítko PULSE pro maximální otáčky **A2** lze použít pouze tehdy, je-li hlavní spínač/vypínač **A1** v poloze **(I)**.

Otočný regulátor rychlosti (A3)

Otočný regulátor lze používat pouze, pokud je spínač/vypínač nastaven do polohy **(I)** (regulovaná rychlost). Otáčením otočného regulátoru rychlosti se světelnou indikací provozu **A3** po směru hodinových ručiček plynule nastavujete rychlost otáček v rozmezí MIN až MAX.

POZOR

Spotřebič se uvede do pohotovostního režimu pouze tehdy, je-li správně nasazena nádoba **B**, která uvolní bezpečnostní pojistku.

Sestavení nádoby (B) a nasazení na pohonnou jednotku (A)

Nádobu **B** sestavte a nasadte na pohonnou jednotku **A** podle obr. 1. Při odjímání nádoby postupujte opačným způsobem.

Poznámka

Existují celkem čtyři polohy pro správné nasazení nádoby **B** na pohonnou jednotku **A**.

IV. POUŽITÍ MIXÉRU

Suroviny před zpracováním očistěte a umyjte, případně nakrájejte na menší kousky. Vložte všechny ingredience do nádoby, uzavřete víkem s krytkou. Uzavřenou nádobu se surovinami umístěte na pohonnou jednotku.

Mixér je určen k přípravě šťáv, mléčných koktejlů, smoothie, omáček, zmrzliny polévek, dětské a dietní výživy, výrobě pyré, apod.

Doporučení

- Pokud budete zpracovávat větší množství potravin, rozdělte si je do jednotlivých dávek tak, abyste nepřetížili pohonnou jednotku.
- Tvrdé suroviny (např. luštěniny, sojové boby, apod.) namočte před zpracováním do vody.
- Při zpracování ořechů na zhotovení másla je minimální množství 500 g. Po celou dobu sekání je potřeba pýchovadlem posunovat ořechy do prostoru záběru nože
- Nikdy neodnímejte víko **C** za chodu pohonné jednotky.
- Za chodu lze přidávat pouze tekuté přísady (např. voda, mléko, olej atd.).
- Pýchovadlo **D** nikdy nepoužívejte samostatně bez víka **C**.
- Čím déle potraviny v mixéru zpracováváte, tím bude výsledek jemnější.
- Můžete zpracovávat také horké tekutiny až do teploty 80 °C, např. omáčky, polévky.
- U tekutin, které tvoří pěnu (např. mléko) nikdy nenaplňujte nádobu až po 2000 ml, aby nedošlo k přetečení. V tomto případě doporučujeme množství cca 1250 ml.
- Pokud nejste s výsledkem spokojeni, spotřebič vypněte, pomoci stěrky suroviny promíchejte, odeberte část surovin nebo přidejte trochu tekutin.
- Časy příprav (zpracování) závisí na množství, druhu a kvalitě použitých substancí, standardně se však pohybují v desítkách sekund.

DOPORUČENÉ RYCHLOSTI PRO ZPRACOVÁNÍ SUROVIN

Jedná se o vysokootáčkový mixér. Otáčky se pohybují v rozsahu 15000-28000 ot. za minutu. Rychlost jde plynule regulovat v rozmezí MIN - MAX nebo můžete použít funkci pulsů (tlačítko pro maximální otáčky **A2**). Rychlost vždy nastavujte s přihlédnutím na druh a množství zpracovávaných surovin a také na zralost zejména u ovoce a zeleniny. Doporučujeme vždy mixér zapínat na minimální otáčky a pak postupně dle potřeby zvyšovat výkon.

Při zpracovávání zmražených potravin použijte vždy maximální rychlost již při prvním zapnutí.

RECEPTY

Následující typy zpracování považujte za příklady a za inspiraci, jejich účelem není poskytnout návod, ale ukázat možnosti různého zpracování potravin. Množství surovin je uváděno pro 1 a 4 porce. Je-li to nutné, rozdělte suroviny v daném poměru do více dávek.

Nikdy nedávejte do nádoby větší množství, než je označeno ryskou MAX!

1) Malinové smoothie

Ingredience	Množství (1 porce)	Množství (4 porce)
maliny	100 g	400 g
banány	1 ks	4 ks
kokosové mléko	150 ml	600 ml

Postup:

Maliny očistěte a omyjte. Banány zbavte slupky a nalámejte na menší kousky. Poté všechny suroviny vložte mixéru a umixujte do jemna.

2) Brusinkové smoothie

Ingredience	Množství (1 porce)	Množství (4 porce)
brusinky	100 g	400 g
brusinkový džus	100 ml	400 ml
jogurt	50 ml	200 ml
jahody	50 g	200 g

Postup

Brusinky a jahody podle potřeby očistíme. Poté všechny suroviny vložíme do mixéru a umixujeme do jemna.

3) Rajčatové smoothie

Ingredience	Množství (1 porce)	Množství (4 porce)
rajčata	150 g	600 g
rajčatový džus	50 ml	200 ml
jablečný džus	50 ml	200 ml
řapíkatý celer	20 g	80 g
mrkev	1 ks	4 ks
kostky ledu	4 ks	16 ks

Postup

Zeleninu řádně očistíme a nakrájíme na menší kousky. Poté všechny suroviny společně s ledem vložíme do mixéru a důkladně rozmixujeme.

4) Melounové smoothie

Ingredience	Množství (1 porce)	Množství (4 porce)
vodní meloun	200 g	800 g
jahody	50 g	200 g
voda	100 ml	400 ml

Postup

Jahody dle potřeby opláchneme a osušíme. Melounovou dužinu doporučujeme před zpracováním vypeckovat. V případě že pecky v dužině ponecháme, je možné nakonec smoothie přecedit přes sítko. Veškeré suroviny řádně rozmixujeme.

5) Mangové smoothie

Ingredience	Množství (1 porce)	Množství (4 porce)
mango	1 ks	4 ks
broskve	1 ks	4 ks
citrón	1/2 ks	2 ks
voda	100 ml	400 ml

Postup:

Broskve omyjte, zbavte pecek. Mango rovněž omyjte, zbavte pecky a oloupejte. Poté vše vložíme do mixéru. Dle potřeby dochuťte vymačkanou šťávou z citrónu Nakonec vše řádně rozmixujte.

6) Smoothie z mrkve a jablek

Ingredience	Množství (1 porce)	Množství (4 porce)
mrkev	1 ks	4 ks
jablka	1 ks	4 ks
citrón	1/2 ks	2 ks
voda	100 ml	400 ml

Postup:

Mrkev v jablka omyjte, oloupejte a nakrájejte na menší kousky. Poté vše vložte do mixéru. Dle potřeby dochuťte vymačkanou šťávou z citrónu Nakonec vše řádně rozmixujte.

7) Smoothie ze zeleného čaje a mandlí

Ingredience	Množství (1 porce)	Množství (4 porce)
zelený čaj	200 ml	800 ml
mandle	20 g	80 g
med	2 lžice	8 lžící

Postup:

Nejdříve uvařte silný zelený čaj a nechte jej vychladnout. Poté jej společně s mandlemi a medem vložte do mixéru a řádně umixujte.

8) Banánovo-jahodová zmrzlina

Ingredience	Množství (1 porce)	Množství (4 porce)
banány	1 ks	4 ks
jahody	50 g	200 g

Postup:

Banány oloupejte, nakrájejte na poloviny a nechte zmrazit. Použijte hodně vyzrálé banány. Jahody dle potřeby očistěte a omyjte. Chcete-li, můžete je také nechat zmrazit (není to nutné). Poté vše vložte do mixéru a rozmixujte. Při výrobě zmrzliny použijte pěchovadlo pro posun surovin k noži. Zmražené banány krásně vytvoří zmrzlinovou konzistenci.

9) Jahodový koktejl

Ingredience	Množství (1 porce)	Množství (4 porce)
jahody	50 g	200 g
mléko	200 ml	800 ml

cukr	1 lžíce	4 lžíce
------	---------	---------

Postup:

Jahody dle potřeby očistěte a omyjte. Poté vše vložte do mixéru a řádně rozmixujte. Pro doslazení doporučujeme používat třtinový cukr.

10) Banánový koktejl

Ingredience	Množství (1 porce)	Množství (4 porce)
banány	1 ks	4 ks
mléko	200 ml	800 ml
cukr	1 lžíce	4 lžíce

Postup:

Banány oloupejte a nakrájejte na menší kousky. Poté vše vložte do mixéru a řádně rozmixujte. Pro doslazení doporučujeme používat třtinový cukr.

V. SKLADOVÁNÍ

Spotřebič uložte na suchém, bezprašném místě, mimo dosah dětí a nesvéprávných osob.

VI. ÚDRŽBA

Nepoužívejte drsné a agresivní čisticí prostředky (např. ostré předměty, škrabky, ředidla nebo jiná rozpouštědla)! Čištění pohonné jednotky provádějte vlhkým hadříkem s přídavkem saponátu. Veškeré příslušenství ihned po použití umyjte v horké vodě s přídavkem saponátu (nepoužívejte myčku na nádobí). Nůž vyčistíte tak, že do nádoby nalijete cca 0,5 l čisté vody, spustíte spotřebič a několika pulsy nůž zbavíte nečistot. V případě většího znečištění nože postup několikrát opakujte, nebo nalijte 1 l vody, přidejte malé množství saponátu a zapněte mixér na 1 minutu. Dbejte na to, aby řezné hrany nože nepřišly do styku s tvrdými předměty, které je otupují a tím snižují jejich účinnost. Některé přísady mohou určitým způsobem příslušenství zabarvit. To však nemá na funkci spotřebiče žádný vliv a toto zabarvení obvykle za určitou dobu samo zmizí. Výlisky z plastu nikdy nesaďte nad zdrojem tepla (např. **kamna, el./plynový sporák**).

Výměna pryžového unašeče A6

Pryžový unašeč je vložen do hřídele pohonu, není nijak přichycen. Při demontáži použijte vhodný nástroj pro uchycení a vyjmutí směrem vzhůru (viz obr. 1), jako např. tenký šroubovák, úzké kleště.

VII. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Příčina	Řešení
Spotřebič se nezapne	Není připojeno napájení	Zkontrolujte napájecí přívod, vidlici a el. zásuvku
	Mixovací nádoba není správně nasazena	Zkontrolujte a upevněte nádobu do správné pozice tak, aby se odjistila bezpečnostní pojistka

Problém	Příčina	Řešení
Spotřebič přestane pracovat	Zpracovávané potraviny jsou příliš těžké a nádoba je příliš naplněná	Spotřebič vypněte, nechte ho vychladnout a zpracovávané potraviny rozdělte na menší dávky a ty zpracovávejte postupně
Nůž se neotáčí nebo dochází k zvětšeným vibračním spotřebiče	Pryžový unašeč na hřídeli pohonu je opotřebovaný	Vyměňte pryžový unašeč pomocí vhodného nástroje za nový shodného typu (viz kap. ÚDRŽBA).

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

Nedodržením pokynů výrobce zaniká právo na záruční opravu!

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

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

IX. TECHNICKÁ DATA

Napětí (V)	uvedeno na typovém štítku výrobku
Příkon (W)	uveden na typovém štítku výrobku
Objem nádoby (ml)	2000
Hmotnost (kg) cca	4,1
Spotřebič třídy ochrany	I.
Rozměry cca (DxHxV) (mm)	205 x 240 x 508

Příkon v pohotovostním režimu je < 0,50 W.

Hlučnost: Deklarovaná hladina akustického výkonu je 80 dB(A) re 1pW

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

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

OPEN – otevřít

CLOSE – uzavřít

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.

Symbol  znamená UPOZORNĚNÍ.



odemčeno



uzamčeno

Multifunkčný stolný mixér

eta 2100

Vital Blend MINI

NÁVOD NA OBSLUHU

Vážený 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 možností aj s obalom a vnútorným vybavením obalu dobre uschovajte.

I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA



VŠEOBECNÉ USTANOVENIA:

- Inštrukcie v návode považujte za súčasť spotrebiča a postúpte ich akémukoľvek ďalšiemu užívateľovi spotrebiča.
- Skontrolujte, či údaj na typovom štítku zodpovedá napätiu vo vašej elektrickej zásuvke. Vidlicu napájacieho prívodu treba pripojiť do správne zapojenej a uzemnenej zásuvky podľa STN!
- Tento spotrebič nesmie byť používaný deťmi. Udržujte spotrebič a jeho prívod mimo dosahu detí. Spotrebiče môžu používať osoby so zníženými fyzickými či mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadnému nebezpečenstvu. Deti si so spotrebičom nesmú hrať.
- Pred výmenou príslušenstva alebo prístupných častí, ktoré sa pri používaní pohybujú, pred montážou a demontážou, pred čistením alebo údržbou, spotrebič vypnite a odpojte od el. siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky!
- Vždy odpojte spotrebič od napájania, ak ho nechávate bez dozoru.
- Zachovajte opatrnosť, ak sa leje horúca kvapalina do strojčeka na prípravu a spracovanie potravín alebo do mixéra, pretože môže vystreknúť zo spotrebiča vplyvom náhleho varu.
- Pri manipulácii s mixérom postupujte opatrne, nôž je veľmi ostrý!
- Spotrebič nikdy nepoužívajte, pokiaľ má poškodený napájací prívod alebo vidlicu, pokiaľ nepracuje správne, pokiaľ spadol na zem a poškodil sa alebo spadol do vody. V takých prípadoch zanešte spotrebič do odborného servisu na preverenie jeho bezpečnosti a správnej funkčnosti.
- Ak je spotrebič v činnosti, zabráňte v kontakte s ním domácim zvieratám, rastlinám a hmyzu.
- Po skončení práce a pred každou údržbou spotrebič vždy vypnite a odpojte od elektrickej siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky.
- Pohonnú jednotku nikdy neponárajte do vody, ani ju neumývajte prúdom vody.
- Vidlicu napájacieho prívodu nezasúvajte do zásuvky, ani ju z nej nevyberajte mokrymi rukami a ani ťahaním za napájací prívod!

- Na spotrebič neodkladajte žiadne predmety.
- **Výrobok nenechávajte v činnosti bez dozoru!**
- Spotrebič je vybavený tepelnou bezpečnostnou poistkou, ktorá preruší prívod prúdu v prípade preťaženia motora. Ak k tomu dôjde, spotrebič odpojte od el. siete a nechajte ho vychladnúť minimálne 10 minút.
- **POZOR:** Nepoužívajte tento spotrebič v spojení s tepelne citlivým riadiacim zariadením, programátorom, časovačom alebo akýmkoľvek iným zariadením, ktoré zapína spotrebič automaticky, pretože v prípade, že by bol spotrebič zakrytý alebo premiestnený, hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- Dbajte na to, aby sa vlasy či voľné oblečenie nedostali do príslušenstva, vyhnite sa tak riziku ich namotania.
- Není prípustné jakýmkoľvek spôsobom upravovať povrch spotrebiča (napr. **pomocí samolepící tapety, fólie**, apod.)!
- Príslušenstvo nezasúvajte do žiadnych telesných otvorov.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte na žiadny iný účel, než na ktorý je určený a opísaný v tomto návode!
- **VAROVANIE:** Pri nesprávnom používaní prístroja, ktoré nie je v súlade s návodom na obsluhu, existuje riziko poranenia.
- Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym používaním spotrebiča a príslušenstva (napr. **znehodnotenie potravín, poranenie o ostrie noža mixéra, požiar**) a nie je povinný poskytnúť záruku na spotrebič v prípade nedodržania zhora uvedených bezpečnostných upozornení.

POUŽÍVANIE SPOTREBIČA:

- **Pre pritlačenie surovín k nožu používaj výhradne priložené pechovadlo!**
Je navrhnuté špeciálne pre tento účel.
- **Pred každým spustením pohonnej jednotky musia byť nádoba riadne nasadená a veko musí byť riadne umiestnené, aby bola nádoba uzavretá. Vo veku musí byť bezpečnostná krytka alebo pechovadlo.**
- **Nádobu nikdy neodnímajte ani nenasadzujte za chodu pohonnej jednotky. Vyhnite sa tak riziku poranenia a poškodenia spotrebiča.**
- **Spotrebič nesmie byť používaný vo vlhkom alebo mokrom prostredí a v akomkoľvek prostredí s nebezpečenstvom požiaru alebo výbuchu** (priestory kde sú skladované chemikálie, palivá, oleje, plyny, farby a ďalšie horľavé, prípadne prchavé, látky).
- Maximálna doba spracovania je **6 min**. Potom dodržte asi **10 min** prestávku, aby sa ochladila pohonná jednotka.
- Správnym nasadením nádoby na spotrebič sa uvoľní bezpečnostná poistka a spotrebič možno zapnúť.
- Nádoba nie je určená na uchovávanie a skladovanie potravín. Potraviny po mixovaní umiestnite do inej nádoby vhodnej na skladovanie.
- Nádobu nikdy úplne nenapĺňajte vodou či inou tekutinou. Pri chode spotrebiča by sa mohla voda preliať a tým dostať do prístroja.
- Výrobok je určený len pre použitie v domácnostiach a pre podobné účely (v obchodoch, kanceláriách a podobných pracoviskách, v hoteloch, moteloch a iných obytných prostrediach, v podnikoch zaisťujúcich nocľah s raňajkami)! Nie je určený pre komerčné použitie!
- Spotrebič nezapínajte bez vložených potravín a po celý čas mixovania ho kontrolujte.
- Nesnímajte viečko a nádobu, ak je pohonná jednotka v činnosti!

- Pred každým pripojením do elektrickej siete skontrolujte, či je prepínač v polohe **(0)** (vypnuté) a po skončení práce spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Skôr ako snímate viečko alebo nádobu mixéra, počkajte, kým sa rotujúce časti celkom nezastavia.
- Pri mixovaní alebo miešaní tekutín nikdy nedávajte väčšie množstvo, než 2000 ml a vždy používajte veko. Pri spracovávaní horúcich surovín je maximálne množstvo 1000 ml.
- Pred prípravou odstráňte z potravín prípadné obaly (napr. **papier, PE-vrečko**).
- Nespracúvajte potraviny s teplotou vyššou ako približne **80 °C**.
- **Zachovajte opatnosť, ak sa leje horúca kvapalina do strojčeka na prípravu a spracovanie potravín alebo do mixéra, pretože môže vystreknúť zo spotrebiča vplyvom náhleho varu.**
- Ak sa spracúvané potraviny začnú zachytávať (napr. **na noži alebo na nádobe mixéra**), spotrebič vypnite a príslušenstvo opatrne očistite stierkou.
- Spotrebič v stojane používajte výhradne v pracovnej polohe na miestach, kde nehrozí jeho prevrhnutie a v dostatočnej vzdialenosti od tepelných zdrojov (napr. **kachlí, sporáka, variča**) alebo vlhkých povrchov (ako sú **výlevky, umývadlá**).
- Spotrebič používajte iba s príslušenstvom určeným a dodaným pre tento typ. Použitie iného príslušenstva môže predstavovať nebezpečenstvo pre obsluhu.
- Nikdy **nevsúvajte** napríklad **prsty, vidličku, nôž, stierku, lyžicu** do rotujúcich častí spotrebiča a príslušenstva!

Upozornění

Ak je mixér v stave chodu naprázdno (napr. čepeľ sa nedokáže dotknúť potraviny), odpojte ho od elektrickej siete a potraviny uvoľnite. Mixér nesmie byť v prevádzke naprázdno dlhšie ako 10 sekúnd!

NAPÁJACÍ KÁBEL:

- Ak je napájací prívod tohto spotrebiča poškodený, musí byť prívod nahradený výrobcom, jeho servisným technikom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa tak zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.
- Pravidelne kontrolujte stav napájacieho prívodu spotrebiča.
- Nenechávajte visieť napájací prívod cez hranu stolu, kde ho môžu stiahnuť deti.
- Napájací prívod nesmie byť poškodený ostrými alebo horúcimi predmetmi, otvoreným plameňom, nesmie byť ponáraný do vody ani sa ohýbať cez ostré hrany. Nedávajte spotrebič na horúce plochy a nenechávajte visieť napájací prívod cez hranu stolu alebo linky, kde ho môžu stiahnuť deti, prípadne urobte také bezpečnostné opatrenia, aby ste zaistili, že sa do prívodu nikto nezapletie alebo oň môže niekto nezakopnúť.
- V prípade potreby použitia predlžovacieho prívodu je nutné, aby nebol poškodený a vyhovoval platným normám.

II. OPIS SPOTŘEBIČA (obr. 1)

A — pohonná jednotka

- A1 —  hlavný spínač / vypínač
- A2 —  tlačidlo PULSE pre maximálne otáčky
- A3 — otočný regulátor rýchlosti
- A4 — hriadeľ pohonu

A5 — aretačný trň pre usadenie nádoby

A6 — gumený unášač

B — nádoba

C — viečko

C1 — krytka

D — pechovadlo

III. PRÍPRAVA NA POUŽITIE

Odstráňte všetok obalový materiál a vyberte príslušenstvo. Zo spotrebiča odstráňte všetky prípadné príľnavé fólie, nálepky alebo papier. Pred prvým použitím umyte všetky časti, ktoré sa dostanú do styku s potravinami, v roztoku horúcej vody a saponátu a dôkladne ich osušte.

Postavte zostavený mixér s vybraným príslušenstvom na zvolenú rovnú, stabilnú, hladkú a čistú pracovnú plochu vo výške minimálne 85 cm, mimo dosahu detí a nesvojprávnych osôb. Presvedčte sa, že napájací prívod nie je poškodený a že neprechádza cez akékoľvek ostré či horúce plochy. Pripojte vidlicu napájacieho prívodu k el. sieti. Ponechajte voľný priestor na dobrú ventiláciu. Otvory v spotrebiči zaisťujú prúdenie vzduchu pri ventilácii a nesmú sa zakryť ani inak blokovat'. Elektrická zásuvka musí byť prístupná, aby sa v prípade nebezpečenstva mixér dal ľahko odpojiť od elektrickej siete. Pri prvom použití sa môže objaviť krátke, mierne zadymenie, to však nie je porucha.

spínač / vypínač (A1)

poloha (0) - pohotovostný režim mixéra

poloha (I) - spustenie mixéra (regulovaná rýchlosť)

Tlačidlo PULSE pre maximálne otáčky (A2)

Jedná sa o rýchlo spínač (motor pracuje na **max.** výkon a je v chode, kým je spínač prepnutý). Prepnete tlačidlo PULSE pre maximálne otáčky **A2** do polohy **(I)** a držte ho v tejto polohe po celý čas pulzu.

Poznámka

Tlačidlo PULSE pre maximálne otáčky **A2** môže byť použité iba vtedy, ak je hlavný spínač / vypínač **A1** v polohe **(I)**.

Otočný regulátor rýchlosti (A3)

Otočný regulátor možno používať len ak je spínač / vypínač nastavený do polohy **(I)** (regulovaná rýchlosť). Otáčaním otočného regulátora rýchlosti so svetelnou indikáciou prevádzky **A3** v smere hodinových ručičiek plynulo nastavujete rýchlosť otáčok v rozmedzí MIN až MAX.

POZOR

Spotrebič sa uvedie do pohotovostného režimu iba vtedy, ak je správne nasadená nádoba **B**, ktorá uvoľní bezpečnostnú poistku.

Zostavenie nádoby (B) a nasadenie na pohonnú jednotku (A)

Nádobu **B** zostavte a nasadte na pohonnú jednotku **A** podľa obr. 1. Pri odoberaní nádoby postupujte opačným spôsobom.

Poznámka

Existujú celkom štyri polohy pre správne nasadenie nádoby **B** na pohonnú jednotku **A**.

IV. POUŽITIE MIXÉRA

Suroviny pred spracovaním očistite a umyte, prípadne nakrájajte na menšie kúsky. Vložte všetky ingrediencie do nádoby, uzatvorte vekom s krytkou. Uzavretú nádobu so surovinami umiestnite na pohonnú jednotku.

Mixér je určený na prípravu štiav, mliečnych koktailov, smoothie, omáčok, zmrzliny polievok, detskej a diétnej výživy, k výrobe pyrre, apod.

Odporúčanie:

- Ak budete spracovávať väčšie množstvo potravín, rozdeľte si ich do jednotlivých dávok tak, aby ste nepreťažili pohonnú jednotku.
- Tvrdé suroviny (napr. strukoviny, sójové bôby, apod.) Namočte pred spracovaním do vody.
- Pri spracovaní orechov na zhotovenie masla je minimálne množstvo 500 g. Po celú dobu mixovania je potrebné vtlačadlom posúvať orechy do priestoru záberu noža.
- Nikdy neodnímajte veko **C** za chodu pohonnej jednotky.
- Za chodu možno pridávať iba tekuté prísady (napr. voda, mlieko, olej, atď.).
- Vtláčadlo **D** nikdy nepoužívajte samostatne bez veka **C**.
- Čím dlhšie potraviny v mixéri spracováate, tým bude výsledok jemnejší.
- Môžete spracovávať tiež horúce tekutiny až do teploty 80 ° C, napr. omáčky, polievky.
- U tekutín, ktoré tvoria penu (napr. mlieko) nikdy nenapĺňajte nádobu až po 2000, aby nedošlo k pretečeniu. V tomto prípade odporúčame množstvo cca 1250 ml.
- Ak nie ste s výsledkom spokojní, spotrebič vypnite, pomocou stierky suroviny premiešajte, odstráňte časť surovín alebo pridajte trochu tekutín.
- Časy príprav (spracovania) závisia od množstva, druhu a kvality použitých substancií, štandardne sa však pohybujú v desiatkach sekúnd.

ODPORÚČANÉ RÝCHLOSTI SPRACÚVANIA SUROVÍN

Jedná sa o vysokootáčkový mixér. Otáčky sa pohybujú v rozsahu 15000-28000 ot. za minútu. Rýchlosť ide plynule regulovať v rozmedzí MIN - MAX alebo môžete použiť funkciu pulzov (tlačidlo pre maximálne otáčky **A2**). Rýchlosť vždy nastavujte s prihliadnutím na druh a množstvo spracovávaných surovín a tiež na zrelosť najmä u ovocia a zeleniny. Odporúčame vždy mixér zapínať na minimálne otáčky a potom postupne podľa potreby zvyšovať výkon.

Pri spracovávaní zmrazených potravín použite vždy maximálnu rýchlosť už pri prvom zapnutí.

RECEPTY

Nasledujúce typy spracovania považujte za príklady a inšpiráciu. Ich účel nie je poskytnúť návod, ale ukázať možnosti rôzneho spracovania potravín. Množstvo surovín je zohľadnené pre 1 a 4 porcie. Ak je k nutné, rozdeľte suroviny v danom pomere na viac dávok. **Nikdy nedávajte do nádoby väčšie množstvo, ako je označené ryskou MAX!**

1) Malinové smoothie

Ingrediencie	Množstvo (1 porcia)	Množstvo (4 porcie)
maliny	100 g	400 g
banány	1 ks	4 ks
kokosové mlieko	150 ml	600 ml

Postup:

Maliny očistite a umyte. Banány zbavte šupky a nalámte na menšie kúsky. Potom všetky suroviny vložte mixéra a zmixujte na jemné.

2) Brusnicové smoothie

Ingrediencie	Množstvo (1 porcia)	Množstvo (4 porcie)
brusnice	100 g	400 g
brusnicový džús	100 ml	4600 ml
jogurt	50 ml	200 ml
jahody	50 g	200 g

Postup

Brusnice a jahody podľa potreby očistíme. Potom všetky suroviny vložte mixéra a zmixujeme na jemné.

3) Paradajkové smoothie

Ingrediencie	Množstvo (1 porcia)	Množstvo (4 porcie)
paradajky	150 g	600 g
paradajkový džús	50 ml	200 ml
jablkový džús	50 ml	200 ml
stonkový zeler	20 g	80 g
mrkva	1 ks	4 ks
kocky ľadu	4 ks	16 ks

Postup

Zeleninu riadne očistite a nakrájajte na menšie kúsky. Potom všetky suroviny spolu s ľadom vložte do mixéra a dôkladne rozmixujte.

4) Melónové smoothie

Ingrediencie	Množstvo (1 porcia)	Množstvo (4 porcie)
vodný melón	200 g	800 g
jahody	50 g	200 g
voda	100 ml	400 ml

Postup

Jahody podľa potreby opláchnite a osušte. Melónovou dužinu odporúčame pred spracovaním vykôstkovať. V prípade že kôstky v dužine ponecháte, je možné nakoniec smoothie precediť cez sitko. Všetky suroviny riadne rozmixujte.

5) Mangové smoothie

Ingrediencie	Množstvo (1 porcia)	Množstvo (4 porcie)
mango	1 ks	4 ks
broskyne	1 ks	4 ks
citrón	1/2 ks	2 ks
voda	100 ml	400 ml

Postup:

Broskyne umyte, zbavte kôstok. Mango tiež umyte, zbavte kôstky a olúpte. Potom všetko vložíme do mixéra. Podľa potreby dochuťte vytlačenou šťavou z citróna. Nakoniec všetko riadne rozmixujte.

6) Smoothie z mrkvy a jablák

Ingrediencie	Množstvo (1 porcia)	Množstvo (4 porcie)
mrkva	1 ks	4 ks
jablká	1 ks	4 ks
citrón	1/2 ks	2 ks
voda	100 ml	400 ml

Postup:

Mrkva v jablká umyte, olúpte a nakrájajte na menšie kúsky. Potom všetko vložte do mixéra. Podľa potreby dochuťte vytlačenou šťavou z citróna. Nakoniec všetko riadne rozmixujte.

7) Smoothie zo zeleného čaju a mandlí

Ingrediencie	Množstvo (1 porcia)	Množstvo (4 porcie)
zelený čaj	200 ml	800 ml
mandle	20 g	80 g
med	2 lyžice	8 lyžíc

Postup:

Najskôr uvarte silný zelený čaj a nechajte ho vychladnúť. Potom ho spoločne s mandľami a medom vložte do mixéra a riadne zmixujte.

8) Banánovo-jahodová zmrzlina

Ingrediencie	Množstvo (1 porcia)	Množstvo (4 porcie)
banány	1 ks	4 ks
jahody	50 g	200 g

Postup:

Banány ošúpte, nakrájajte na menšie kúsky a nechajte zmraziť. Použite veľmi zrelé banány. Jahody podľa potreby očistite a umyte. Ak chcete, môžete ich tiež nechať zmraziť (nie je to nutné). Potom všetko vložte do mixéra a rozmixujte. Pri výrobe zmrzliny použite pechovadlo pre posun surovín k nožu. Zmrazené banány krásne vytvorí zmrzlinovú konzistenciu.

9) Jahodový kokteil

Ingrediencie	Množstvo (1 porcia)	Množstvo (4 porcie)
jahody	50 g	200 g
mlieko	200 ml	800 ml
cukor	1 lyžice	4 lyžice

Postup:

Jahody podľa potreby očistite a umyte. Potom všetko vložte do mixéra a riadne rozmixujte. Pre dosladenie odporúčame používať trstinový cukor.

10) Banánový kokteil

Ingrediencie	Množstvo (1 porcia)	Množstvo (4 porcie)
banány	1 ks	4 ks
mlieko	200 ml	800 ml
cukor	1 lyžice	4 lyžice

Postup:

Banány ošúpte a nakrájajte na menšie kúsky. Potom všetko vložte do mixéra a riadne rozmixujte. Pre dosladenie odporúčame používať trstinový cukor.

V. SKLADOVANIE

Spotrebič po očistení uložte na suchom, bezprašnom/bezpečnom mieste, mimo dosahu detí a nesvojprávnych osôb.

VI. ÚDRŽBA

Nepoužívajte drsné a agresívne čistiace prostriedky (napr. ostré predmety, škrabky, chemické rozpúšťadlá alebo riedidlá)! Pohonnú jednotku čistíte vlhkou handričkou namočenou v roztoku vody a saponátu. Príslušenstvo po použití ihneď opláknite v roztoku teplej vody a saponátu (nepoužívajte umývačku riadu). Nôž vyčistíte tak, že do nádoby nalejete cca 0,5 l čistej vody, spustíte spotrebič a na niekoľkých pulzoch nôž zbavíte nečistôt. V prípade väčšieho znečistenia noža postup niekoľkokrát opakujte, alebo nalejte 1 l vody, pridajte malé množstvo saponátu a zapnite mixér na 1 minútu. Dbajte na to, aby sa rezné hrany nedostali do styku s tvrdými predmetmi, ktoré ich otupia a znížia ich účinok. Niektoré prísady môžu určitým spôsobom zafarbiť príslušenstvo. Nemá to vplyv na funkciu spotrebiča a po určitom čase sa zafarbenie samé stratí. Plastové výlisky nikdy nesušte nad zdrojom tepla (napr. kachľami, elektrickým/plynovým sporákom).

Výmena gumového unášače A6

Gumový unášač je vložený do hriadeľa pohonu, nie je nijako prichytený. Pri demontáži použite vhodný nástroj pre uchytenie a vybratie smerom hore (pozri obr. 1), ako napr. Tenký skrutkovač, úzke kliešte.

VII. RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Príčina	Řešenie
Spotrebič sa nezapne	Nie je pripojené napájanie	Skontrolujte napájací prívod, vidlicu a el. zásuvku
	Mixovacia nádoba nie je správne nasadená	Skontrolujte a upevnite nádobu do správnej pozície tak, aby sa odistila bezpečnostná poistka
Spotrebič prestane pracovať	Spracovávané potraviny sú príliš ťažké a nádoba je príliš naplnená	Spotrebič vypnite, nechajte ho vychladnúť, spracovávané potraviny rozdeľte na menšie dávky a tie spracovávajte postupne
Nôž sa neotáča alebo dochádza k zväčšeným vibráciám spotrebiča	Gumový unášač na hriadeľ pohonu je opotrebovaný	Vymeňte gumený unášač pomocou vhodného nástroja za nový zhodného typu (pozri kap. ÚDRŽBA).

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

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

VIII. EKOLÓGIA



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

IX. TECHNICKÉ ÚDAJE

Napätie (V)	uvedené na typovom štítku výrobku
Príkion (W)	uvedený na typovom štítku výrobku
Objem nádoby (ml)	2000
Hmotnosť (kg) asi	4,1
Spotrebič triedy ochrany	I.
Rozmery (DxHxV), (mm)	205 x 240 x 508

Príkion v pohotovostnom režime je < 0,50 W.

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 80 dB, čo predstavuje hladinu „A“ akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

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

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

OPEN — otvoriť

CLOSE — uzavrieť

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.

Symbol  znamená UPOZORNENIE.



odomknuté



uzamknuté

Multipurpose blender

eta 2100

Vital Blend MINI

INSTRUCTIONS FOR USE

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 WARNINGS



GENERAL PROVISIONS:

- Consider the instructions for use as a part of the appliance and pass them on to any other user of the appliance.
- Check whether the data on the type label correspond with the voltage in your socket. The power supply plug has to be connected to a socket of electrical installation that conforms to respective standards.
- This appliance must not be used by children. Keep the device and its supply cord out of reach of children. The device may be used by persons with reduced physical or mental abilities or lack of experience and knowledge only if they are under supervision or they have been instructed about using the appliance safely and understand the potential dangers. Children must not play with the appliance.
- Before replacing accessories or accessible parts, which move during operation, before assembly and disassembly, before cleaning or maintenance, turn off the appliance and disconnect it from the mains by pulling the power cord from the power socket!
- Always unplug the appliance from power supply if you leave it unattended.
- Be careful when pouring hot liquid into the food processing device or the mixer because it may spurt out of the appliance because of sudden boil.
- Be careful when handling the blender, the knife is very sharp!
- Never use the appliance if the power cord or power plug are damaged, 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.
- 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.**
- **Never immerse the drive unit into water and do not wash it in running water!**
- **Do not plug or unplug the appliance from a socket with wet hands and do not pull the power cord!**
- Do not place any objects on the appliance.
- Do not place any objects on the appliance.
- **Never leave the appliance unsupervised and check it during the whole time of preparing meals!**
- The appliance is equipped with thermal safety fuse which disconnects current supply incase of engine overloading. If it occurs, unplug the appliance and let the appliance getcooled at least 10 minutes.
- **CAUTION:** Do not use the appliance with a program, time switch or any other part that turns the appliance on automatically as there is a risk of fire if the appliance is not covered or placed properly.
- It is not allowed to modify the surface of the appliance in any way (e.g. **using a selfadhesive wallpaper, foils, etc.**).
- Do not insert the appliance into any body holes.
- Use the appliance only with original accessories from the manufacturer.
- Use the appliance only for the purpose it is intended for as specified in this 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.
- The manufacturer is not responsible for damage and injuries caused by improper use of the appliance and the accessories (e.g. **food deterioration, injury, cutting**) and its guarantee for the appliance does not apply in situations when the safety warnings above are not complied with.

USE OF THE APPLIANCE:

- **To press the ingredients to the knife, use the attached pusher only! It has been designed especially for that purpose.**
- **Every time before the propulsion unit is switched on, the container needs to be attached properly and the lid needs to be placed appropriately so as to close the container. The safety plug or the pusher needs to be inserted in the lid.**
- **Never remove or attach the container while the propulsion unit is in operation. Thus you avoid the risk of injury or damage to the appliance.**
- **The appliance must not be used in damp or wet environment and in any environment with the danger of fire or explosion** (spaces where chemicals, fuels, oils, gases, paints and other flammable or volatile materials are stored).
- Maximum time of processing is **6 min.** After that, keep the break for approx. **10 min** necessary for the motor unit to cool off.
- Correctly placing the bowl on the appliance will release the safety lock and the appliance may be turned on.
- The container is not designed for keeping and storing food. Put the food in another container suitable for storage after mixing.
- Do not fill the container with water or other liquid to maximum. When in operation, the water could overflow and get into the appliance.

- The product is intended for home use and similar (in shops, offices and similar workplaces, in hotels, motels and other residential environments, in facilities providing accommodation with breakfast). It is not intended for commercial use!
- Do not switch on the appliance without ingredients put in!
- Do not remove the lid and dish if the propulsion unit is in operation!
- Check if the switch is in the **(0)** position before each connecting of the appliance to the el. outlet and always unplug the appliance from the el. outlet after finishing work.
- Before removing the lid or container, let the rotating part stop.
- Do not put more liquid than marked on the dish and always use the lid when mixing or blending liquids.
- When mixing or stirring liquids, never add more than 2000 ml of liquid, and always use the lid. The maximum hot food volume is limited to 1000 ml.
- Before preparation, remove possible packages from food (e.g. **paper, a PE bag**, etc.).
- Do not process ingredients of higher temperature than approx. 80 °C.
- If the processed ingredients start to stick on the accessory (e.g. **the knife, blender glass or the lid**), turn the appliance off and clean carefully with a spatula.
- Use the mixer only in its working position and at places where there is no risk of tipping and in sufficient distance from heat sources (e.g. **heater, stove, cooker, grill** etc.) and wet surfaces (**sinks, basins** etc.)
- Use the appliance only with accessory intended for this type of device. Using other accessory may pose danger for the user.
- Never put e.g. fingers, forks, knives, spatulas, spoons into the rotating parts of the appliance.

Warning

If the blender runs idle (e.g. the blade cannot touch the ingredients), disconnect it from the mains and release the ingredients. The blender cannot run idle for more than 10 seconds!

POWER CORD:

- If the power cord of this appliance is damaged, the cord must be replaced by the manufacturer, their service technician or by a similarly qualified person, this will prevent the creation of a dangerous situation.
- Check the condition of the power cord of the appliance regularly.
- Prevent the supply cord to hang loosely over the edge of the working desk where children could reach it.
- If you need to use an extension cord, it has to be uncorrupted and it has to comply with the valid standards.
- The power cord must not be damaged with sharp or hot objects, open fire, it must not be sunk into water or bent over sharp edges. Never put it on hot surfaces or do not let it hang over the edge of a table or work tables. Hitting, stumbling or pulling the power cord e.g. by children can result in tilting over or drawing the appliance down and serious injury!

II. FEATURES OF THE DEVICE (PIC. 1)

A – propulsion unit

- A1 –  main switch
- A2 –  PULSE button for maximum revolutions
- A3 – speed control dial
- A4 – propulsion shaft
- A5 – locking mandrel for attaching the container
- A6 – rubber feeder

B – jar

C – lid

- C1 – plug

D – pusher

III. PREPARATION FOR USE

Remove all packaging material, remove the accessory. Remove all adhesive foils, stickers or paper from the appliance. Wash all parts which will come in touch with food in hot water with soap, rinse them thoroughly with clean water and wipe dry or let dry before first use.

Put the blender with the selected accessories on a flat, stable, smooth and clean work surface at the height of at least 85 cm, out of reach of children and incapacitated people. Make sure that the power cord is not damaged and that it does not lead through any sharp or hot surfaces. Plug power supply fork to the electric power. Choose the amount of the processed food so that the maximum volume of the containers marked with the gauge line is not exceeded. Possible short-time mild smoke when the appliance is operated for the first time is not a defect and the appliance is not subject to a complaint for this reason.

main switch (A1)

position (0) – standby mode of the blender

position (I) – switching the blender on (regulated speed)

PULSE button for maximum revolutions (A2)

This is an instantaneous switch (the motor is working at **max.** capacity and is in operation till the switch is switched over). Switch the PULSE button for maximum revolutions **A2** in the lower position **(I)** and keep it in this position throughout the pulse duration.

Speed control dial (A3)

The speed control dial can only be used if the switch is set in position **(I)** (regulated speed). By rotating the speed control dial with signal lights indicating operation **A3** clockwise, you can smoothly set the rate of speed within the MIN and MAX range.

ATTENTION

The appliance will be put in standby mode only if the container **B** is attached properly, releasing the safety lock.

Putting the container (B) on the driver unit (A)

Put the container **B** on the driver unit **A** according to Fig. 1. Apply the reverse procedure to remove the container.

Note

There are four positions for proper attachment of the container **B** onto the propulsion unit **A**.

IV. USING THE BLENDER

Clean and wash the ingredients before processing, or slice them into smaller pieces. Put all ingredients in the container and put on the lid with cap. Put the closed container with the ingredients on the driver unit.

The blender is intended for preparation of juices, milk cocktails, smoothies, sauces, ice-cream, soups, baby food, diet food, purées, etc.

Recommendation

- If you process big amounts of food, divide them in separate portions so that you do not overload the motor unit.
- Soak hard ingredients in water before processing (e.g. legume, soy beans etc.).
- Minimum quantity of 500g is necessary when processing nuts or making butter. Nuts must be kept within the knife working area by pushing them by stamper during the chopping process.
- Never remove the cover **C** when the unit is operating.
- When the appliance is in operation, it is only possible to add liquid ingredients (e.g. water, milk, oil, etc.).
- Never use the pusher **D** individually without the lid **C**.
- The longer you process the ingredients in the blender, the finer the result will be.
- You can also process hot liquids up to temperature of 80 °C, e.g. sauces, soups.
- Never fill the container with liquids which make foam (e.g. milk) up to 2000 so that they do not overflow. In this case we recommend amounts approx. 1250 ml.
- If you are not satisfied with the result, turn the appliance off, stir the ingredients using the spatula, remove part of the ingredients or add some liquid.
- Times of preparation (processing) depend on amount, kind and quality of substances used, normally they are in tens of seconds.

RECOMMENDED SPEEDS FOR PROCESSING INGREDIENTS

This is a high-speed blender. The revolutions are within the range of 15000-28000 RPM. The speed can be regulated smoothly within the MIN - MAX range or you can use the pulse function (the button for maximum revolutions **A2**). Always set the speed with regard to the kind and amount of ingredients being processed, and particularly with regard to ripeness of fruit and vegetables. We recommend that you always switch on the blender to minimum revolutions and then gradually increase the performance as required.

When processing frozen food, always apply the maximum speed even when you are switching the appliance on for the first time.

RECIPES

Consider these following tips for processing examples and inspiration whose purpose is not to provide a manual but to show ways of different food processing. The amount of food to be processed is specified for 1 serving and for 4 servings. If necessary, divide the processed food into more batches in the respective proportion. **Never put food in the container, volume of which exceeds the MAX gauge line!**

1) Raspberry smoothie

Ingredients	Amount (1 serving)	Amount (4 servings)
raspberries	100 g	400 g
bananas	1 pcs	4 pcs
cocoa milk	150 ml	600 ml

Procedure:

Clean and wash the raspberries. Remove the banana peel and break the bananas into smaller pieces. Then place all the ingredients in the blender and mix them till smooth.

2) Cranberry smoothie

Ingredients	Amount (1 serving)	Amount (4 servings)
cranberries	100 g	400 g
cranberry juice	100 ml	400 ml
yoghurt	50 ml	200 ml
strawberries	50 g	200 g

Procedure:

Clean the cranberries and strawberries as required. Then place all the ingredients in the blender and mix them till smooth.

3) Tomato smoothie

Ingredients	Amount (1 serving)	Amount (4 servings)
tomatoes	150 g	600 g
tomato juice	50 ml	200 ml
apple juice	50 ml	200 ml
stalk celery	20 g	80 g
carrot	1 pcs	4 pcs
ice cubes	4 pcs	16 pcs

Procedure:

Clean the vegetables thoroughly and cut them into smaller pieces. Then place all the ingredients together with the ice in the blender and mix them thoroughly.

4) Watermelon smoothie

Ingredients	Amount (1 serving)	Amount (4 servings)
watermelon	200 g	800 g
strawberries	50 g	200 g
water	100 ml	400 ml

Procedure:

Wash and dry the strawberries as required. We recommend that you rid the watermelon flesh of the seeds before mixing. In case that you leave seeds in the flesh, you can strain the smoothie through a strainer in the end. Mix all the ingredients thoroughly.

5) Mango smoothie

Ingredients	Amount (1 serving)	Amount (4 servings)
mango	1 pcs	4 pcs
peaches	1 pcs	4 pcs
lemon	1/2 pcs	2 pcs
water	100 ml	400 ml

Procedure:

Wash the peaches, remove the seeds. Wash the mango, remove the seed and peel it. Then put everything in the blender. Flavour with squeezed lemon juice, if required. Finally, mix everything thoroughly.

6) Carrot and apple smoothie

Ingredients	Amount (1 serving)	Amount (4 servings)
carrot	1 pcs	4 pcs
apples	1 pcs	4 pcs
lemon	1/2 pcs	2 pcs
water	100 ml	400 ml

Procedure:

Wash the carrot and apples, peel and cut them into smaller pieces. Then put everything in the blender. Flavour with squeezed lemon juice, if required. Finally, mix everything thoroughly.

7) Green tea and almond smoothie

Ingredients	Amount (1 serving)	Amount (4 servings)
green tea	200 ml	800 ml
almonds	20 g	80 g
honey	2 spoonfuls	8 spoonfuls

Procedure:

First of all, brew strong green tea and allow it to cool down. Put it then together with almonds and honey in the blender and mix thoroughly.

8) Banana-strawberry ice-cream

Ingredients	Amount (1 serving)	Amount (4 servings)
bananas	1 pcs	4 pcs
strawberries	50 g	200 g

Procedure:

Peel the bananas, cut them into smaller pieces and freeze them. Use very ripe bananas. Clean and wash the strawberries as required. If you wish, you can freeze them too (it is not necessary). Then put everything in the blender and mix it. When preparing ice-cream, use the pusher to push the ingredients to the knife. Frozen bananas form ice-cream consistency nicely.

9) Strawberry cocktail

Ingredients	Amount (1 serving)	Amount (4 servings)
strawberries	50 g	200 g
milk	200 ml	800 ml
sugar	1 spoonfuls	4 spoonfuls

Procedure:

Clean and wash the strawberries as required. Then put everything in the blender and mix it thoroughly. We recommend using cane sugar for additional sweetening.

10) Banana cocktail

Ingredients	Amount (1 serving)	Amount (4 servings)
bananas	1 pcs	4 pcs
milk	200 ml	800 ml
sugar	1 spoonfuls	4 spoonfuls

Procedure:

Peel the bananas and cut them into smaller pieces. Then put everything in the blender and mix it thoroughly. We recommend using cane sugar for additional sweetening.

V. STORAGE

After cleaning, store the appliance in a dry, dustless, safe place, out of reach of children and persons sui juris.

VI. MAINTENANCE

Do not use coarse and aggressive cleaning agents (e.g. sharp objects, scrapers, diluting agents or other solvents). Clean drive unit with a soft and wet cloth with a little detergent. Clean all accessories in hot water with a detergent right after use (do not use a dishwasher). To clean the knife, pour ca. 0.5 l of pure water into the container, switch on the appliance and clean the knife with a few pulses. In case of larger contamination of the knife, repeat the procedure several times, or pour 1 l of water, add a small amount of detergent and switch the blender on for 1 minute.

Some ingredients can colour the accessories in some way. But the change does not affect the function of the appliance and it is not a reason for a claim. This colouring usually disappears after some time. Never dry plastic moldings over a heat source (e. g. heater, electric/gas stove). Store the appliance after cleaning at a dry, dustfree and safe place, out of reach of children and incapacitated people.

Replacing the rubber feeder A6

The rubber feeder is inserted in the driver unit shaft and is not fixed there. To remove the feeder, use a suitable tool, such as small screwdriver or narrow pliers, to take and pull the feeder up (see Fig. 1).

VII. TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
The appliance won't start	Power supply not connected	Check the power cord, the plug and the socket
	The mixing bowl are not mounted properly.	Check and fasten to mixing bowl the right position in order to unlock the safety lock
The appliance stops working	The ingredients being processed are too heavy or the container is too full	Switch off the appliance, let it cool down, divide the processed food into smaller portions and process them gradually
Knife is not rotating or the appliance vibrates too much	The rubber feeder on the driver unit shaft is worn	Replace the rubber feeder with a new one of the same type using a suitable tool (see MAINTENANCE section).

More extensive maintenance or maintenance requiring intervention in the inner parts of the appliance must be carried out by professional service!

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

If you are unable to fix the problem, or if you need any further information about the appliance or service centres, please contact your distributor.

VIII. ENVIRONMENTAL PROTECTION



If the dimensions allow, there are labels of materials used for production of packing, components and accessories as well as their recycling on all parts. The symbols specified on the product or in the accompanying documentation mean that the used electric or electronic products must not be disposed of together with municipal waste. For proper disposal of the product, hand it over at special collection places where it will be taken over free of charge. Suitable disposal of the product can help to maintain valuable natural resources and to prevent possible negative impacts on the environment and human health, which could be the possible consequences of improper waste disposal.

Ask for more details at the local authorities or in the nearest collection site. Fines can be imposed for improper disposal of this type of waste in agreement with the national regulations. If the appliance is to be put out of operation for good, after disconnecting it from power supply we recommend cutting off the power cord and thus it will not be possible to use the appliance again.

IX. TECHNICAL DATA

Voltage (V)	shown on the type label of the appliance
Input (W)	shown on the type label of the appliance
Container volume (ml) about	2000
Weight (kg) about	4.1
Protection class of the appliance	I.
Size of the product (mm)	205 x 240 x 508

Input in standby mode is < 0,50 W.

Noise level: Acoustic noise level of 80 dB (A) re 1pW

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.

The  symbol indicates a WARNING.



unlocked



locked

KEZELÉSI ÚTMUTATÓ

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

I. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS



ÁLTALÁNOS MEGÁLLAPÍTÁSOK:

- Az útmutató utasításait tekintse a készülék tartozékaként és juttassa el azt a készülék bármilyen további felhasználójának.
- Ellenőrizze, hogy a típustáblán levő feszültségérték megegyezik-e az Ön elektromos dugaszolóaljzatában levő feszültséggel. A csatlakozóvezeték villásdugóját csak a szabvány szerint helyesen bekötött és földelt dugaszolóaljzatba szabad becsatlakoztatni!
- A készüléket nem használhatják gyerekek! Tartsa a készüléket és a kábelt távol a gyerekektől! A készüléket nem használhatják felügyelet nélkül olyan személyek, akik alacsonyabb fizikai és szellemi képességekkel rendelkeznek, vagy akiknek nincs tapasztalatuk és nem ismerik a használati utasításokat, kizárólag abban az esetben használhatják, ha a készülékek használatáról írt utasításokat és a lehetséges veszélyeket megértik! A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel!
- 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 válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha a készülék felügyelet nélkül marad.
- Legyen nagyon óvatos, amikor beleönti az ételt az előkészítő és feldolgozó gépbe, vagy a mixerbe önti a forró vizet, mert az kifröccsenhet a készülékből a hirtelen forrás miatt!
- A mixelő óvatosan járjon el, mivel annak kése nagyon éles!
- Ne használja sohasem a készüléket, ha a csatlakozókábele vagy a villásdugó megsérült, ha nem működik megfelelően, ha leesett a földre és megsérült. Ezekben az esetekben forduljon szakszervizhez és ellenőriztesse a készülék biztonsági és működési funkcióit.
- A készülék működése közben kerülje a készülék és az otthoni állatok, virágok, vagy rovarok közötti kontaktust!

- A munka befejezése után és karbantartás előtt mindig válassza le a készüléket az el. hálózatról a csatlakozó vezeték villásdugója el.dugaszolóaljzatból történő kihúzásával.
- A meghajtóegységet soha ne merítse vízbe, ne mossa azt folyó víz alatt!
- Nedves kézzel ne dugja be és ne húzza ki a csatlakozóvezeték villásdugóját az el. dugaszolóaljzatba vagy ne húzza ki azt a dugaszolóaljzatból a csatlakozóvezetékénél fogva!
- Ne tegyen a készülékre semmilyen tárgyakat!
- A terméket soha ne hagyja bekapcsolt állapotban felügyelet nélkül, és bekapcsolt állapotában folyamatosan ellenőrizze.
- A készülék biztonsági biztosítókkal van felszerelve, amely kikapcsolja az áramellátást a motor túlterhelése esetén. Amennyiben ez előfordul, kérjük húzza ki a tápkábelt az elektromos hálózatról és hagyja azt kihűlni.
- **FIGYELEM:** Ne használja a készüléket olyan programmal, időkapcsolóval vagy bármely olyan alkatrészsel összekapcsoltan, amelyek a készüléket automatikusan bekapcsolhatják, mivel a készülék letakart, vagy helytelen elhelyezésekor tűzveszély keletkezhet.
- Nem megengedett a készülék felületét bármilyen módon megváltoztatni (pl. **öntapadó tapétával, fóliával** stb.)!
- A tartozékokat ne dugja be egyetlen testnyílásba sem.
- A készüléket ne használja más célokra, mint amire rendeltetett és ami ebben az útmutatóban szerepel!
- **FIGYELEM:** olyan készülék használata, amely nem egyezik meg a használati utasítással, esetén a sérülés veszély léphet elő.
- Gyártócég nem felelős a készülék és tartozékai helytelen használatából eredő károkért (pl. **az élelmiszerek tönkremeneteléért, balesetekért, forrázási, és tűzkárokért**) és nem felelős a készülék jótállásáért a fenti biztonsági figyelmeztetések be nem tartása esetén.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA:

- Az alapanyagok késhez nyomásához kizárólag csak a mellékelt nyomórudat használja! A nyomórúd speciálisan erre a célra lett kifejlesztve.
- A motoros egység minden bekapcsolása előtt a mixelő edényt szabályszerűen kell a gépre felszerelni, és a mixelő edényre a fedelet is fel kell tenni. A fedél kis nyílását a záródugóval vagy a nyomórúddal kell lezárni.
- A motoros egység működése közben a mixelő edényt levenni vagy felhelyezni tilos. Ezzel megelőzheti a személyi és a gépsérüléseket.
- Ne használja a készüléket nedves, vagy vizes környezetben, vagy bármilyen robbanás, ill, tűzveszélyes helyeken (kémiai szerek, olajok, gázok, festékek és más robbanó, égő anyagok tároló helyek közelében).
- A maximális feldolgozási idő 6 perc. Utána tartsa be a kb. 10 perc szünetet, amely a meghajtó egység kihűléséhez szükséges.
- A edény készülékre történő helyes feltételekor kiiktatja a biztonsági biztosítót és a készüléket ezután be lehet kapcsolni.
- Az edény nem ajánlott élelmiszerek tárolására. Mixelés után az élelmiszereket helyezze át másik edénybe, olyanba, amely élelmiszer tárolására alkalmas.
- Soha ne töltsen tele az edényt vízzel, vagy más folyadékkal. A készülék működése közben a víz kifolyhat és így befolyhat a készülékbe
- 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!
- Ne kapcsolja be a készüléket a behelyezett anyagok nélkül!

- Amíg a meghajtóegység üzemben van, addig ne vegye le arról az edényt vagy annak fedelét!
- A készülék minden egyes el.hálózatra történő bekapcsolásakor ellenőrizze, hogy annak kapcsolója kikapcsolt **(0)** helyzetben van-e és a munka befejezése után mindig válassza le a készüléket az el. hálózatról.
- Mielőtt levinné a mixer edényét vagy fedelét, hagyja a forgó részeket teljesen leállni.
- Mixelés vagy folyadékkeverés során ne adagoljon nagyobb mennyiséget, mint ami az edényben van megjelölve és mindig tegye fel a fedelet.
- Az előkészítés előtt távolítsa el az élelmiszerekről azok esetleges csomagolóanyagát (pl. **papírt, PE-zacszkókat** stb.).
- Ne dolgozzon fel **kb. 80 °C**-nál magasabb hőmérsékletű élelmiszereket.
- Ha a feldolgozásra kerülő élelmiszerek rá kezdenek a tartozékokra ragadni (pl. **a késekre, a mixer üvegedényre vagy a fedélre**) kapcsolja ki a készüléket és óvatosan tisztítsa meg a tartozékokat a kenőlapáttal.
- A készüléket csak annak munkahelyzetében és olyan helyen használja, ahol nem borulhat fel és hőforrásoktól (pl. **tűzhely, kályha, grill stb.**) valamint nedves felületektől (pl. **mosogató, mosdó stb.**) megfelelő távolságban van.
- A készüléket csak annak típusához készült (kés, üvegedény, mixer vagy fedél) és azzal együtt szállított tartozékokkal használja.
- A készülék forgásban levő részeibe **ne dugja be pl. az ujját, villát, kést, kenőlapátot, kanalat.**

FIGYELEM

Amennyiben a mixer kései üresjáratban futnak (pl. a kések nem érik el a behelyezett alapanyagot), akkor a készüléket kapcsolja le, a hálózati vezetékét húzza ki és az alapanyagot nyomja le a késhez. A mixer nem futhat 10 másodpercnél hosszabb ideig üresjáratban!

A CSATLAKOZÓ KÁBEL:

- Ha a készülék tápkábele sérült, a tápkábelt a gyártónak, szervizi dolgozónak vagy hasonló képesített személynek kell kicserélnie, hogy elkerülje veszélyes helyzet kialakulását.
- Ellenőrizze rendszeresen a készülék csatlakozóvezetéke állapotát.
- A csatlakozó vezetékét nem szabad éles vagy forró tárgyakkal, nyílt lánggal megrongálni, nem szabad azt vízbe meríteni sem éles peremeken át hajlítani.
- A csatlakozóvezetéket nem szabad éles, vagy forró tárgyakkal, nyílt lánggal megrongálni, nem szabad azt vízbe meríteni sem éles peremeken át hajlítani. Soha ne helyezze a vezetékét forró felületre, ne hagyja az asztal vagy a munkalap szélén át túlnyúlni. A csatlakozóvezetékbe történő beakadásakor, bebottlaskor vagy a csatlakozó vezeték gyermekek által történő megrángatásakor a készülék felborulhat vagy leeshet és azt követően komoly sérülés történhet!
- Az esetleges hosszabbító vezeték használatakor fontos, hogy az ne legyen sérült és megfeleljen az érvényes szabványoknak.

II. A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA (1.sz.ábra)

A – hajtó egység

- A1 –  be/ki kapcsoló
- A2 –  PULSE gomb a maximális fordulatszámhoz
- A3 – fordulatszám szabályozó gomb
- A4 – a meghajtótengely
- A5 – mixelő edény rögzítő túske
- A6 – gumis adagoló

B – edény

C – fedél

C1 – mixelő edény rögzítő túske

D – tömítő eszköz

III. HASZNÁLATRA TÖRTÉNŐ ELŐKÉSZÍTÉS

Távolítsa el a csomagolóanyagot, vegye ki a tartozékokat. Távolítson el a készülékről minden esetleges tapadó fóliát, öntapadó címkét vagy papírt. Első üzembehelyezés előtt mossa le azokat a részeket, amelyek élelmiszerekkel kerülnek érintkezésbe forró, szappanos vízzel, majd alaposan öblítse le tiszta vízzel és törölje szárazra, illetve szárítsa meg azokat.

Helyezze az összeállított keverőgép egyenletes, stabil, síma és tiszta munkafelületre a padlótól mért minimálisan 85 cm magasságban, gyermekek és nem önjogú személyek által nem elérhető helyre. Győződjön meg arról, hogy a betápláló csatlakozó vezeték nem sérült-e és nem fekszik-e éles szélű vagy forró felületen. Csatlakoztassa az jelű villás csatlakozódugót az el. hálózatra. Az el. dugaszolóaljzat jól hozzáférhető legyen, hogy veszély esetén a konyhai mixer le lehessen kapcsolni az el. hálózatról. A készülék első bekapcsolásakor jelentkező rövid ideig tartó, gyenge füst vagy szagképződés nem hibajelenség és nem ad okot a készülék reklamációjára.

 **be/ki kapcsoló (A1)**

(0) helyzet – készenléti üzemmód

(I) helyzet – mixer bekapcsolása (szabályozott fordulatszám)

 **PULSE gomb (A2) a maximális fordulatszámhoz**

Ez egy pillanat kapcsoló (a motor **max.** teljesítménnyel és fordulatszámon üzemel, a kapcsoló benyomva tartásának az ideje alatt). A PULSE kapcsolót **(A2)** helyzetébe kapcsolja be **(I)**, a maximális fordulatszámon való üzemeltetéshez.

Fordulatszám szabályozó gomb (A3)

A motor fordulatszámát csak akkor lehet megváltoztatni a szabályozó gombbal, ha a be/ki kapcsoló **(I)** helyzetben áll (szabályozott fordulatszám). A működéskijelző megvilágítással ellátott fordulatszám szabályozó gombbal **(A3)**, az óramutató járásával azonos irányba elforgatva növelheti a fordulatszámot MIN értéktől egészen MAX értékig.

FIGYELEM

A készülék csak akkor kapcsolható be, ha a mixelő edény **(B)** megfelelő módon van felszerelve, és az edény oldja a blokkoló kapcsolót (készenléti üzemmód).

(B) edény meghajtó egységre (A) való elhelyezése

A **B** edényt helyezze a meghajtó egységre **A**, az 1. ábra szerint. Az edény eltávolításánál járjon el fordított sorrendben.

Megjegyzés

A mixelő edényt **(B)** négy helyzetben tudja a motoros egységre **(A)** helyezni.

IV. A MIXER HASZNÁLATA

A hozzávalókat a feldolgozás előtt tisztítsa és mossa meg, ha szükséges, kisebb darabokra vágja össze! Helyezzen be mindent az edénybe és tegye rá a fedelet. A zárt edényt helyezze rá a meghajtó egységre.

A turmixgépet mixelésre, aprításra, őrlésre és keverésre lehet használni, például tejes koktélok, gyerekelekek, levesek, főzelékek, pürék, fagylaltok, szószok stb. készítéséhez.

Javaslatok:

- Ha nagyobb mennyiségű élelmiszert szeretne feldolgozni, ossza azt el kisebb adagokra annak érdekében, hogy a meghajtó egységet ne terhelje túl.
- A kemény alapanyagokat (pl. szója bab, stb.) áztassa vízben feldolgozás előtt.
- Vajakhoz való dió feldolgozásánál használjon minimális mennyiséget, 500 g-ot! Utána az egész feldolgozás közben a diókat nyomja befelé a töltő eszköz segítségével!
- Soha ne vegye le a fedelet **C** a meghajtó egység működése közben.
- Működés közben csak folyadékokat (pl. tejet, vizet, olajat stb.) szabad a mixelő edénybe tölteni.
- A nyomórudat **(D)** a fedél **(C)** felhelyezése nélkül használni tilos.
- Minél hosszabb ideig dolgozza fel az élelmiszereket, annál hígabb lesz az eredmény.
- Forró folyadékok (80 °C-ig) is feldolgozhatóak, pl. főzelékek, levesek.
- Habzó folyadékok esetén (pl. tej) soha ne töltsen az edényt a 2000 feliratig, ellenkező esetben az élelmiszer kifolyhat. Ebben az esetben 1250 ml-es mennyiséget javasoljuk.
- Ha nem elégedett az eredménnyel, kapcsolja ki a készüléket, keverje meg a hozzávalókat, vegye ki az élelmiszer egy részét, vagy öntsön hozzá folyadékot.
- Az előkészítési (feldolgozási) idő a hozzávalók mennyiségétől, típusától és minőségétől függ, de alapvetően tíz másodpercekben mozognak.

AJÁNLOTT FORDULATSZÁMOK AZ ALAPANYAGOK FELDOLGOZÁSÁHOZ

Ez egy magas fordulatszámú mixer. A fordulatszám 15000-28000 1/perc között állítható be. Az előző tartományban a fordulatszám fokozatmentesen állítható be a MIN és a MAX jelek között, vagy használhatja a PULSE funkciót is (**A2**-es kapcsoló, a maximális fordulatszámmal való mixeléshez). A fordulatszámot mindig az alapanyag tulajdonságait (mindenekelőtt a gyümölcsök és zöldségek puhaságát) és mennyiségét figyelembe véve állítsa be. Javasoljuk, hogy a fordulatszámot mindig a minimális értéken kezdje, és csak fokozatosan növelje az optimális mixelési fordulatszámra.

Fagyasztott élelmiszerek feldolgozása során az első bekapcsoláskor mindig maximális sebességet használjon.

RECEPTEK

A következő feldolgozási javaslatokat csak példaként és javaslatként vegye, annak nem célja pontos utasítás közlése, hanem az élelmiszerek különböző feldolgozási módja bemutatása. A hozzávalók mennyisége az 1. és 4. adaghoz megtalálható. Ha szükséges, ossza szét a hozzávalókat adott arányban több adagra! **Soha ne helyezzen be az edénybe nagyobb mennyiséget, mint amit a MAX vonal jelez!**

1) Málna smoothie

Összetevők	Mennyiség (1 adag)	Mennyiség (4 adag)
málna	100 g	400 g
banán	1 db	4 db
kókusztej	150 ml	600 ml

Elkészítés:

A málnát tisztítsa és mossa meg. A banánról húzza le a héjat és tördelje kisebb darabokra. Az alapanyagokat szórja a mixerbe, majd mixelje finom habosra.

2) Áfonya smoothie

Összetevők	Mennyiség (1 adag)	Mennyiség (4 adag)
áfonya	100 g	400 g
áfonya gyümölcslé	100 ml	400 ml
joghurt	50 ml	200 ml
eper	50 g	200 g

Elkészítés:

Az áfonyát és az epret tisztítsa és mossa meg. Az alapanyagokat szórja a mixerbe, majd mixelje finom habosra.

3) Paradicsom smoothie

Összetevők	Mennyiség (1 adag)	Mennyiség (4 adag)
paradicsom	150 g	600 g
paradicsomlé	50 ml	200 ml
almalé	50 ml	200 ml
zeller	20 g	80 g
sárgarépa	1 db	4 db
jégkocka	4 db	16 db

Elkészítés:

A zöldségeket alaposan mossa el, majd darabolja kisebb kockákra. Az alapanyagokat a jéggel együtt szórja a mixerbe, majd alaposan mixelje össze.

4) Görögdinnye smoothie

Összetevők	Mennyiség (1 adag)	Mennyiség (4 adag)
görögdinnye	200 g	800 g
eper	50 g	200 g
víz	100 ml	400 ml

Elkészítés:

Az epret tisztítsa és mossa meg. A görögdinnyéből a magokat távolítsa el. Ha nem tud minden magot eltávolítani, akkor a kész smoothiet szűrőn keresztül töltsse a pohárba. Az alapanyagokat alaposan mixelje össze.

5) Mangó smoothie

Összetevők	Mennyiség (1 adag)	Mennyiség (4 adag)
mangó	1 db	4 db
őszibarack	1 db	4 db
citrom	1/2 db	2 db
víz	100 ml	400 ml

Elkészítés:

A barackot mossa meg és távolítsa el a magot. A mangót mossa meg, távolítsa el a magot és hámozza le a héját. Az alapanyagokat szórja a mixerbe. Ízlés szerint facsarjon citromlevet az alapanyagokra, majd alaposan mixelje össze.

6) Sárgarépa-alma smoothie

Összetevők	Mennyiség (1 adag)	Mennyiség (4 adag)
sárgarépa	1 db	4 db
alma	1 db	4 db
citrom	1/2 db	2 db
víz	100 ml	400 ml

Elkészítés:

Az almát és a sárgarépát mossa meg, hámozza meg és darabolja kisebb darabokra. Az alapanyagokat szórja a mixerbe. Ízlés szerint facsarjon citromlevet az alapanyagokra, majd alaposan mixelje össze.

7) Zöldtea és mandula smoothie

Összetevők	Mennyiség (1 adag)	Mennyiség (4 adag)
zöldtea	200 ml	800 ml
mandula	20 g	80 g
méz	2 evőkanál	8 evőkanál

Elkészítés:

Előbb főzzön jó erős zöldteát, majd hűtse le. A mandulát szórja a mixerbe, mézzel édesítse, öntse rá a zöldteát, majd alaposan mixelje össze.

8) Banán-eper fagyalt

Összetevők	Mennyiség (1 adag)	Mennyiség (4 adag)
banán	1 db	4 db
eper	50 g	200 g

Elkészítés:

A banánról a héjat húzza le, darabolja kisebb karikákra, majd tegye a fagyasztóba. Lehetőleg édesre érett banánt használjon. Az epret tisztítsa és mossa meg. Az epret szintén a fagyasztóba teheti (de nem feltétlenül szükséges). Az alapanyagokat szórja a mixerbe és jól mixelje össze. Fagyalt készítéséhez használja a nyomórudat az alapanyagok késhez nyomásához. A fagyasztott banán hatására a mixelt alapanyagokból fagyalt lesz.

9) Eper koktél

Összetevők	Mennyiség (1 adag)	Mennyiség (4 adag)
eper	50 g	200 g
tej	200 ml	800 ml
cukor	1 evőkanál	4 evőkanál

Elkészítés:

Az epret tisztítsa és mossa meg. Az alapanyagokat szórja a mixerbe és jól mixelje össze. Az édesítéshez használjon barna nádcukrot.

10) Banán koktél

Összetevők	Mennyiség (1 adag)	Mennyiség (4 adag)
banán	1 db	4 db
tej	200 ml	800 ml
cukor	1 evőkanál	4 evőkanál

Elkészítés:

A banánról a héjat húzza le és darabolja kisebb karikákra. Az alapanyagokat szórja a mixerbe és jól mixelje össze. Az édesítéshez használjon barna nádcukrot.

V. TÁROLÁS

A készüléket tiszta állapotban, biztonságos és száraz helyen, gyermekek és nem önjógu személyek részére nem hozzáférhető helyen tárolja.

VI. KARBANTARTÁS

Soha ne használjon durva vagy agresszív tisztítószereket (pl. éles tárgyakat, kaparót, hígítókat vagy egyéb oldószereket)! A meghajtóegység tisztítását puha, nedves ruhadarabbal végezze, szappanosvíz oldattal. A többi tartozékot közvetlenül azok használata után mossa le forró, szappanos vízben, öblítse le tiszta vízzel és törölje szárazra. A kés tisztításához az edénybe öntsön kb. 0,5 liter tiszta vizet, majd néhány impulzus bekapcsolásával mossa el a kést. Ha a kés erősen elszennyeződött, akkor az előző lépést többször ismételje meg, vagy öntsön az edénybe 1 liter vizet és a készüléket 1 percre kapcsolja be (ha szükséges, néhány csepp mosogatószer is tehet a vízbe). Néhány adalékanyag a tartozékokat bizonyos mértékig beszínezheti. Ez azonban nincs hatással a készülék működésére és ez a színeződés egy idő múltán magától el is tűnik majd. A műanyagból préselt részeket ne szárítsa hőforrás (pl. kályha, el/gáztűzhely) fölött.

Gumiadagoló A6 cseréje

A gumiadagoló rögzítés nélkül a meghajtó tengelybe van behelyezve! Szétszerelésnél használjon megfelelő eszközt, amellyel megtudja fogni az adagolót és kitudja felfelé húzni (1. ábra), használjon pl. egy vékony csavarhúzó, vagy vékony fogót!

VII. A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSAI

Probléma	Oka	Eltávolítása
Nem kapcsol be a készülék	Nincs hálózati csatlakozás	Ellenőrizze a csatlakozó kábelt, a villásdugót és az el. dugaszolóaljzatot.
	Nincs helyesen elhelyezve a konyhai robot edénye	Ellenőrizzen és rögzítsen edény azok megfelelő helyzetébe úgy, hogy a biztonsági biztosító kioldjon
A készülék működése leáll	Az edényt túlságosan megtöltötte, túl sok és nehéz alapanyagot töltött be.	Kapcsolja ki a készüléket, hagyja azt kihűlni, a feldolgozott élelmiszereket kisebb adagokra ossza be és fokozatosan dolgozza fel azokat
A kés nem forog, vagy a készülék rezeg	A tengelyen lévő gumiadagoló elhasználódott	Cserélje ki az adagolót megfelelő eszközzel egy új, azonos adagolóra (lásza a KARBANTARTÁS leírást).

Terjedelmesebb jellegű karbantartást vagy olyan karbantartást, ami a készülék belső részébe történő beavatkozást igényli, csak szakszerviz végezhet!

A gyártói utasítások be nem tartása a garancia kötelezettségek megszűnését vonja maga után!

Ha nem sikerül Önnek megoldani a problémát vagy szüksége lenne további információkra a készülék és annak szervízhálózata vonatkozásában, akkor vegye fel a kapcsolatot eladójával.

VIII. ÖKOLÓGIA



Amennyiben a méretek lehetővé teszik, a készülék valamennyi darabján fel vannak tüntetve a csomagolóanyagok, komponensek és tartozékok gyártására használt anyagok jelei, továbbá azok újrahasznosítására vonatkozó jelzések. A terméken vagy annak kísérő dokumentációjában feltüntetett jelzések azt jelentik, hogy az elektromos és elektronikus termékeket nem szabad a kommunális hulladékokkal együtt ártalmatlanítani. A helyes ártalmatlanítás céljából adja le azokat az arra kijelölt hulladékgyűjtő helyeken, ahol azokat ingyenesen veszik át. A termékek helyes ártalmatlanításával értékes természeti forrásokat segít megőrizni és megelőzi azok nem megfelelő ártalmatlanításból következő potenciálisan negatív hatásait a környezetre és az emberi egészségre. További részleteket kérjen a helyi önkormányzattól vagy a legközelebbi hulladékgyűjtő helyen. Ezen hulladékanyagok helytelen ártalmatlanítása néhány ország előírásai szerint pénzbírsággal is járhat. Amennyiben a készüléket véglegesen kielejtezi, javasoljuk annak csatlakozóvezetéke elektromos hálózatról történő lekapcsolását követően a csatlakozóvezetékét levágni, ezzel a készülék használhatatlanná válik.

IX. MŰSZAKI ADATOK

Feszültség (V)	a készülék típusának címkéjén látható
Teljesítményfelvétel (W)	a készülék típusának címkéjén látható
Az edény űrtartalma (ml)	2000
Tömeg (kg) kb.	4,1
A készülék érintésvédelmi osztálya	I.
Termék méretei (mm)	205 x 240 x 508

Teljesítményfelvétel készenléti állapotban < 0,50 W.

Akusztikus zajszint szintje 80 dB (A) re 1pW

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:

OPEN – Nyit

CLOSE – Közel

HOUSEHOLD USE ONLY – Kizárólag háztartási használatra alkalmas.

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



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

elzárta helyen. A zacskó nem játékszer. Ne használja ezt a zacskót bölcsőkben, kiságyakban, babakocsikban, vagy gyerek járókákban.

Az  szimbólum FIGYELMEZTETÉST jelent.



kioldva



bezárva

INSTRUKCJA OBSŁUGI

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

I. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



POSTANOWIENIA OGÓLNE:

- Wskazówki w instrukcji obsługi należy uważać za część urządzenia i przekazać innemu użytkownikowi urządzenia.
- Sprawdź, czy dane dotyczące napięcia podane na tabliczce odpowiadają napięciu w Twoim gniazdku elektrycznym. Wtyczkę przewodu zasilania należy podłączyć do prawidłowo uziemionego gniazda według!
- To urządzenie nie może być używane przez dzieci. Przechowuj urządzenie i kabel w miejscu niedostępnym dla dzieci. Urządzenia mogą być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej lub umysłowej lub z niedostatecznym doświadczeniem i wiedzą, jeżeli są one pod nadzorem lub zostały poinstruowane na temat używania urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją potencjalnemu zagrożeniu. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- 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 gniazdko elektrycznego!
- Zawsze należy odłączyć urządzenie od zasilania, jeśli jest pozostawione bez opieki.
- Zachowaj ostrożność podczas nalewania gorącej cieczy do urządzenia do przygotowywania i przetwarzania żywności lub miksera, może rozpryskać się z urządzenia z powodu nagłego wrzenia.
- Podczas obsługi miksera, bądź ostrożny, nóż jest bardzo ostry.
- Nigdy nie używaj urządzenia z uszkodzonym kablem lub wtyczką, 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.
- 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.
- Jednostki napędowej nie wolno zanurzać do wody i myć pod bieżącą wodą!
- Wtyczki kabla zasilającego nie wkładaj do gniazdka elektrycznego i nie wyciągaj mokrymi rękami i ciągnąc za kabel zasilania!
- Na urządzenie nie należy umieszczać żadnych przedmiotów.
- **Nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy i kontroluj przez cały czas przygotowywania posiłków!**
- Urządzenie wyposażone jest w bezpiecznik termiczny, który przerywa zasilanie w przypadku przeciążenia silnika. Jeśli tak się stanie, należy odłączyć urządzenie od prądu i pozostawić do wystygnięcia.
- **UWAGA:** Nie używaj urządzenia wraz z programem, włącznikiem czasowym lub jakkolwiek inną częścią, która włącza urządzenie automatycznie, ponieważ istnieje niebezpieczeństwo wybuchu pożaru w przypadku zakrycia urządzenia lub jego nieprawidłowego umieszczenia
- Nie wolno w żaden sposób modyfikować powierzchni urządzenia (np. **za pomocą samoprzylepnej tapety, folii itp.**)!
- Akcesoriów nie wkładaj do otworów w ciele.
- Nigdy nie należy używać urządzenia do innych celów niż, dla których jest przeznaczone, oraz opisane w niniejszej instrukcji!
- **UWAGA:** Istnieje ryzyko poważnego urazu w przypadku nieprawidłowego użycia urządzenia (niezgodnie z instrukcją).
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane przez niewłaściwe traktowanie urządzenia (np. **pogorszenie jakości żywności, poranienia o ostrza noża miksera, pożar**) i nie ponosi odpowiedzialności za gwarancje dotyczące urządzenia w przypadku nieprzestrzegania wyżej przedstawionych zasad bezpieczeństwa.

UŻYWANIE URZĄDZENIA:

- **Do przyciskania surowców do noża należy używać tylko popychacza! Jest zaprojektowany specjalnie do tego celu.**
- **Pojemnik musi być odpowiednio nałożony przed każdym włączeniem napędu, a pokrywa musi być dobrze umieszczona, aby pojemnik był zamknięty. W pokrywie znajduje się zatyczka bezpieczeństwa lub popychacz.**
- **Nigdy nie należy wyjmować ani wkładać pojemnika, gdy jest włączony napęd. W ten sposób można uniknąć ryzyka obrażeń i uszkodzenia urządzenia.**
- **Urządzenie nie może być używane w środowisku mokrym lub wilgotnym, w każdym środowisku z niebezpieczeństwem pożaru lub wybuchu (miejsca, gdzie są przechowywane chemikalia, paliwa, oleje, gazy, farby i inne łatwopalne lub lotne substancje).**
- **Maksymalny czas przetwarzania to 6 minut. Następnie należy zrobić pauzę około 10 minut potrzebną do chłodzenia jednostki napędowej.**
- Właściwie włożona naczynia na urządzenie uwolni bezpiecznik i urządzenie może być włączone.
- Prosimy nie napełniać pojemnika wodą lub innym płynem do maksymalnego poziomu. Podczas pracy, płyn może się wylać i dostać do środka urządzenia.
- Produkt przeznaczony jest do stosowania w gospodarstwach domowych i podobnych miejscach (sklepy, biura i podobne miejsca pracy, hotele, motele i inne środowiska mieszkalne, w firmach świadczących usługi noclegowe ze śniadaniem)! Nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego!
- Nie należy używać urządzenia bez włożonych surowców!

- Nie należy zdejmować pokrywy i pojemnika, gdy działa silniki!
- Przed każdym podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej sprawdź, czy przełącznik jest w pozycji **(0)** (wyłączony) i po zakończeniu pracy, należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Przed zdjęciem pokrywy lub pojemnika z miksera, pozwól, aby obracające się części zatrzymały się całkowicie.
- Podczas miksowania lub mieszania cieczy, nigdy nie dodawaj większej ilości niż jest to zaznaczone na pojemniku i zawsze używaj pokrywy.
- Przed przygotowaniem należy usunąć opakowania z żywności (np. **papier, PE worek** itp.).
- Nie używaj żywności o wyższej temperaturze niż **80 °C**.
- Jeśli żywność zacznie się lepić do akcesoriów (np. **noże, pojemnik, mikser, pokrywa**) urządzenie wyłącz i akcesoria dokładnie wyczyść łopatką.
- Mikser, należy używać tylko w pozycji roboczej w miejscach, gdzie nie zagraża niebezpieczeństwo przewrócenia, z dala od źródeł ciepła (np. **piec, piekarnik, kuchenka, grill, itp.**) i mokrych powierzchni (np. **zlewozmywaków, umywalk, itp.**).
- Urządzenie należy używać tylko z akcesoriami (**noż, pojemnik, mikser lub pokrywa**) przeznaczonymi i dostarczonymi do tego typu urządzenia.
- Nigdy nie wsuwaj (np. **palców, widelca, noża, łopatk, łyżki**) do obrotowych części i akcesoriów urządzenia.

UWAGA

Jeśli blender pracuje bez obciążenia (np. ostrze nie może dotknąć jedzenia), potrzeba odłączyć go od prądu i uwolnić jedzenie. Blender nie może pracować na biegu jałowym dłużej niż 10 sekund!

PRZEWÓD ZASILAJĄCY:

- Jeśli przewód zasilający tego urządzenia jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego technika serwisowego lub podobną wykwalifikowaną osobę tak, aby nie doszło do powstania niebezpiecznej sytuacji.
- Regularnie sprawdzaj stan przewodu zasilania.
- Upewnij się, że przewód nie wisi luźno na krawędzi blatu, gdzie mogłyby dosięgnąć dzieci.
- Kabel zasilający nie może być uszkodzony przez ostre lub gorące przedmioty, otwarty ogień, nie można go zanurzać w wodzie lub zginać przez krawędzie.
- W razie potrzeby użycia przedłużacza należy zapewnić, aby nie był on uszkodzony i spełniał obowiązujące normy.

II. OPIS URZĄDZENIA (rys. 1)

A – napęd

- A1 –  włącznik główny /wyłącznik
- A2 –  przycisk PULSE maksymalna prędkość
- A3 – regulator obrotowy prędkości
- A4 – wał napędu
- A5 – trzpień blokujący do osadzenia pojemnika
- A6 – zabierak gumowy

B – pojemnik

C – pokrywka

C1 – zatyczka

D – popychacz**III. PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA**

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

Postaw zmontowany mikser z wybranymi akcesoriami na równą, stabilną, gładką i czystą powierzchnię na wysokości, co najmniej 85 cm, w miejscu niedostępnym dla dzieci i nieodpowiednich osób. Zostaw miejsce dla prawidłowej wentylacji. Otwory w urządzeniu zapewniają przepływ powietrza i nie można ich zakrywać lub blokować. Gniazdko musi być łatwo dostępne, aby mikser ręczny w przypadku zagrożenia, można było łatwo odłączyć od sieci. Podczas pierwszego włączenia może wystąpić krótkie, lekkie zadymienie lub zapach, nie jest to usterka i nie jest powodem do reklamacji urządzenia.

⏻ włącznik/wyłącznik (A1)**pozycja (0)** – tryb gotowości blendera**pozycja (I)** – włączenie blendera (prędkość regulowana)**⏻ przycisk PULSE – obroty maksymalne (A2)**

Jest to przełącznik chwilowy (silnik pracuje na **maks.** moc i działa, aż do momentu przełączenia przełącznika). Przycisk PULSE przełączyć na maksymalną prędkość **A2** do pozycji **(I)** i trzymać go w tej pozycji przez cały czas trwania impulsu.

Regulator obrotowy prędkości (A3)

Regulator obrotowy może być stosowany tylko wtedy, gdy włącznik / wyłącznik jest w pozycji **(I)**; (prędkość regulowana). Poprzez obrócenie regulatora obrotowego ze wskaźnikiem sygnalizacji pracy **A3** w kierunku ruchu wskazówek zegara jest regulowana prędkość obrotowa między MIN i MAX.

UWAGA

Urządzenie należy wprowadzić w tryb czuwania tylko wtedy, gdy prawidłowo nałożony jest pojemnik **B**, zwalniający blokadę bezpieczeństwa.

Włożenie pojemnika (B) na napęd (A)

Pojemnik **B** nałożyć na napęd **A** wg rys. 1. Podczas wyjmowania pojemnika postępuj odwrotnie.

Uwaga

Dostępne są cztery pozycje prawidłowego nałożenia pojemnika **B** na jednostkę napędową **A**.

IV. UŻYCIE MIKSERA

Surowce przed przetworzeniem trzeba oczyścić, umyć i pokroić na mniejsze kawałki, jeżeli zachodzi taka potrzeba. Umieścić wszystkie składniki do pojemnika, zamknąć pokrywę. Zamknięty pojemnik z surowcami trzeba umieścić na jednostkę napędową. Blender jest przeznaczony do przygotowania soków, koktajli mlecznych, smoothie, sosów, zup, lodów i żywności dietetycznej dla dzieci, przecierów itd.

Zalecenie:

- Jeśli są przetwarzane większe ilości żywności, trzeba podzielić je na pojedyncze dawki, aby nie przeciążać jednostki napędowej.
- Twarde surowce (np. rośliny strączkowe, soja, itp.) należy namoczyć wcześniej do wody.
- Podczas przetwarzania orzechów do przygotowywania masła minimalna ilość wynosi 500 g. Przez cały czas siekania trzeba przesuwac popychaczem orzechy do komory noża.
- Nigdy nie zdejmować pokrywy **C** podczas pracy jednostki napędowej.
- Podczas pracy dodać można tylko dodatki płynne (np. woda, mleko, olej itd.).
- Popychacza **D** nigdy nie używać samego bez pokrywy **C**.
- Im dłużej substancja jest w mikserze przetwarzana, tym będzie wynik będzie delikatniejszy.
- Można również przetwarzać gorące płyny o temperaturze do 80 ° C, na przykład, sosy, zupy.
- Nigdy nie należy napełniać pojemnik płynami, które tworzą pianę (np. mleko) aż po 2000 aby nie przepełniać. W tym przypadku zaleca się ilość około 1250 ml.
- Jeśli nie jesteś zadowolony z wyniku, wyłącz urządzenie, za pomocą szpatułki, wymieszaj substancje, usunąć część składników lub dodaj trochę płynu.
- Czas przygotowania (przetwarzania) zależy od ilości, rodzaju i jakości substancji, ale standardowo jest w zakresie dziesiątek sekund.

ZALECANA PRĘDKOŚĆ PRZETWARZANIA SUROWCÓW

Ten blender jest urządzeniem o dużej prędkości. Zakres prędkości wynosi od 15000-28000 obrotów na minutę. Prędkość można łatwo regulować w zakresie MIN – MAX. lub użyć funkcji impulsowania (przycisk maksymalnej prędkości **A2**). Prędkość zawsze trzeba dostosować do rodzaju i ilości surowców i ich dojrzałości, szczególnie w owocach i warzywach. Zalecamy zawsze przełączyć blender na minimalną prędkość, a następnie stopniowo, w miarę potrzeb zwiększać moc. Podczas przetwarzania żywności mrożonej, zawsze stosować maksymalną prędkość już przy pierwszym włączeniu.

PRZEPISY

Następujące rady powinny być traktowane, jako przykłady i inspiracja, ich celem nie jest instruowanie, ale pokazanie różnych możliwości przetwarzania żywności. Ilości surowców jest dla 1 i 4 porcji. W razie potrzeby można rozdzielić surowce w danym stosunku do kilku dawek. **Nigdy nie należy umieszczać w pojemniku większych ilości niż jest to oznaczone przez ryskę MAX!**

1) Malinowe smoothie

Składniki	Ilość (1 porcja)	Ilość (4 porcje)
maliny	100 g	400 g
banany	1 szt.	4 szt.
mleko kokosowe	150 ml	600 ml

Sposób postępowania:

Maliny oczyścić i umyć. Usunąć skórkę z banana i pokroić na mniejsze kawałki. Następnie umieścić wszystkie składniki w blenderze i zmiksować delikatnie.

2) Żurawinowe smoothie

Składniki	Ilość (1 porcja)	Ilość (4 porcje))
żurawina	100 g	400 g
sok żurawinowy	100 ml	400 ml
jogurt	50 ml	200 ml
truskawki	50 g	200 g

Sposób postępowania:

Żurawinę i truskawki oczyścić, jeżeli potrzeba. Następnie umieścić wszystkie składniki w blenderze zmiksować delikatnie.

3) Pomidorowe smoothie

Składniki	Ilość (1 porcja)	Ilość (4 porcje))
pomidory	150 g	600 g
sok pomidorowy	50 ml	200 ml
sok jabłkowy	50 ml	200 ml
seler naciowy	20 g	80 g
marchewka	1 szt.	4 szt.
kostki lodu	4 szt.	16 szt.

Sposób postępowania:

Warzywa oczyścić i pokroić na mniejsze kawałki. Następnie wszystkie składniki z lodem włożyć do blendera i mieszać dokładnie.

4) Arbuzowe smoothie

Składniki	Ilość (1 porcja)	Ilość (4 porcje))
arbuz	200 g	800 g
truskawki	50 g	200 g
woda	100 ml	400 ml

Sposób postępowania:

Truskawki w razie potrzeby, wypłukać i wysuszyć. Z miąższu melona zalecamy przed obróbką usunąć pestki. W przypadku, że pestki w miąższu zostaną, można na końcu Smoothie przecedzić przez sitko. Wszystkie składniki dobrze zmiksować.

5) Mangowe smoothie

Składniki	Ilość (1 porcja)	Ilość (4 porcje))
mango	1 szt.	4 szt.
brzoskwinia	1 szt.	4 szt.
cytryna	1/2 szt.	2 szt.
woda	100 ml	400 ml

Sposób postępowania:

Brzoskwinie umyć, usunąć pestki. Mango również umyć, usunąć pestki i skórkę. Następnie włożyć wszystko do blendera. W razie potrzeby przyprawić do smaku sokiem z cytryny. Na koniec wszystko dobrze zmiksować.

6) Smoothie z marchwi i jabłek

Składniki	Ilość (1 porcja)	Ilość (4 porcje))
marchewka	1 szt.	4 szt.
jabłka	1 szt.	4 szt.
cytryna	1/2 szt.	2 szt.
woda	100 ml	400 ml

Sposób postępowania:

Marchewkę i jabłka umyć, obrać i pokroić na mniejsze kawałki. Wszystko potem włożyć do blendera. W razie potrzeby doprawić sokiem z cytryny. Na koniec wszystko dobrze zmiksować.

7) Smoothie z zielonej herbaty i migdałów

Składniki	Ilość (1 porcja)	Ilość (4 porcje))
zielona herbata	200 ml	800 ml
migdały	20 g	80 g
miód	2 łyżki	8 łyżek

Sposób postępowania:

Najpierw ugotować silną zieloną herbatę i ostudzić. Następnie wraz z migdałami i miodem włożyć do blendera i dobrze zmiksować.

8) Lody bananowo – truskawkowe

Składniki	Ilość (1 porcja)	Ilość (4 porcje))
banany	1 szt.	4 szt.
truskawki	50 g	200 g

Sposób postępowania:

Obrać banany, pokroić na mniejsze kawałki i zamrozić. Wybrać bardzo dojrzałe banany. Truskawki w razie potrzeby oczyścić i umyć. Jeśli chcesz, możesz również je zamrozić, ale nie jest to konieczne. Następnie umieścić wszystko w blenderze i zmiksować.

Podczas produkcji lodów należy używać popychacza w celu przesunięcia surowców w kierunku noża. Mrożone banany pięknie utworzą konsystencję lodów.

9) Koktajl truskawkowy

Składniki	Ilość (1 porcja)	Ilość (4 porcje)
truskawki	50 g	200 g
mleko	200 ml	800 ml
cukier	1 łyżki	4 łyżek

Sposób postępowania:

Jahody dle potrzeby ośćtęte a omyjte. Poté vše vložte do mixéru a řádně rozmixujte.

Pro doslazení doporučujeme používat třtinový cukr

10) Koktajl bananowy

Składniki	Ilość (1 porcja)	Ilość (4 porcje)
banany	1 szt.	4 szt.
mleko	200 ml	800 ml
cukier	1 łyżki	4 łyżek

Sposób postępowania:

Banany obrać i pokroić w mniejsze kawałki. Następnie umieścić wszystko w blenderze i dobrze zmiksować. Do słodzenia zalecamy używać cukru trzcinowego.

V. SKŁADOWANIE

Po oczyszczeniu urządzenie należy przechowywać w suchym, wolnym od pyłów i bezpiecznym miejscu, z dala od dzieci i osób niekompetentnych.

VI. KONSERWACJA

Nie używaj szorstkich i agresywnych środków czyszczących (np. Ostre przedmioty, skrobaczki, rozcieńczalniki lub inne rozpuszczalniki)! Czyszczenie napędu należy wykonać wilgotną szmatką z detergentem. Wszystkie akcesoria bezpośrednio po użyciu, należy umyć w ciepłej wodzie z detergentem, opłukać czystą wodą i wytrzeć do sucha. (nie można użyć zmywarki). Nóż oczyścić wlewając do pojemnika około 0,5 l czystej wody, uruchomić urządzenie i kilkoma impulsami usunąć z noża zanieczyszczenia. W przypadku silnego zabrudzenia powtórzyć procedurę kilka razy lub wlać 1 litr wody dodać niewielką ilość detergentu i włączyć blender na 1 minutę. Niektóre składniki mogą przebarwić akcesoria. Jednakże nie ma to wpływu na funkcjonowanie urządzenia i nie jest powodem do reklamacji urządzenia. To zabarwienie zazwyczaj za jakiś okres samo zniknie. Części z tworzyw sztucznych nie należy suszyć nad źródłami ciepła (np. kuchenki elektryczne/ kuchenki gazowe).

Wymiana zabieraka gumowego A2

Zabierak gumowy jest włożony do wału napędowego, nie jest inaczej zamocowany. Podczas demontowania potrzeba użyć odpowiedniego narzędzia do zakładania i wyjmowania do góry (patrz rys. 1), jak na przykład cienki śrubokręt, wąskie kleszcze.

VII. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie chce się włączyć	Brak zasilania	Sprawdź przewód zasilania, wtyczkę i gniazdko elektryczne.
	Mikser są włożone niewłaściwie.	Sprawdź i odkręć mikser te części w odpowiedniej pozycji, tak, aby odblokować urządzenie
Spotrebić przestane pracować	Przetwarzana żywność jest zbyt ciężka i pojemnik zbyt jest napełniony.	Urządzenie wyłącz, niech się ochłodzi, surowce podziel na mniejsze dawki i wkładaj stopniowo
Nóż nie obraca się lub występują większe drgania urządzenia	Zabierak gumowy na wale napędowym jest zużyty	zabierak gumowy wymień na nowy tego samego typu za pomocą odpowiedniego narzędzia (patrz rozdz. KONSERWACJA).

Wymiana elementów, które wymagają ingerencji do elektrycznej części urządzenia może wykonać wyłącznie specjalistyczny serwis!

Nieprzestrzeganie wskazówek producenta powoduje utratę prawa do napraw gwarancyjnych!

Jeśli nie uda się rozwiązać problemu lub potrzebujesz więcej informacji na temat urządzenia sieci serwisów, należy skontaktować się ze sprzedawcą.

VIII. EKOLOGIA



Jeżeli tylko pozwoliły na to rozmiary, na wszystkich elementach wydrukowano znaki materiałów zastosowanych do produkcji opakowań, komponentów i wyposażenia, jak również ich przetwarzania wtórnego. Symbole umieszczone na produktach lub w załączonej dokumentacji oznaczają, że zastosowanych elementów elektrycznych lub elektronicznych nie można poddawać utylizacji wraz z odpadem komunalnym. Produkt należy odnieść do specjalnych punktów zbiorczych, w których będą przyjęte bez opłaty. Dzięki poprawnej utylizacji pomogą Państwo zachować cenne źródła i pomogą w profilaktyce ewentualnych negatywnych wpływów na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie. W celu uzyskania innych, 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. W celu całkowitego wycofania urządzenia z użytkowania zaleca się odłączyć przewód zasilania od sieci elektrycznej, przez ucięcie przewodu. Dzięki czemu użytkowanie urządzenia nie będzie możliwe.

IX. DANE TECHNICZNE

Napięcie (V)	podano na tabliczce znamionowej urządzenia
Pobór mocy (W)	podano na tabliczce znamionowej urządzenia
Objętość naczynia (ml)	2000
Waga napędu ok. (kg)	4,1
Klasa izolacyjna	I.
Wymiary produktu (mm)	205 x 240 x 508

Pobór mocy w trybie czuwania wynosi poniżej < 0,50 W.

Poziom hałasu 80 dB (A) re 1pW

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

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

OPEN - otworzyć

CLOSE - zamknąć

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!

Symbol  oznacza OSTRZEŻENIE.



odblokowany



zablokowany

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 UND WARNUNGEN**ALLGEMEINE BEDINGUNGEN:**

- Bitte lesen Sie die folgenden Sicherheitsanweisungen sorgfältig, bevor Sie den Mixer einschalten. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig auf und geben Sie diese an jeden nachfolgenden Benutzer des Gerätes weiter.
- Prüfen Sie, ob die Angaben auf dem Typenschild mit Spannung in Ihrer elektrischen Steckdose übereinstimmen. Der Stecker und das Speisekabel dürfen nur in die Steckdose in einer elektrischen Installation angeschlossen werden, die den geltenden Normen entspricht.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Halten Sie das Gerät und dessen Kabel von Kindern fern. Das Gerät ist geeignet für den Gebrauch durch Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, oder ohne Erfahrung und Wissen, sofern sie beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts angeleitet werden und die damit einhergehenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät 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 Kabels aus der elektrischen Dose vom elektrischen Netz trennen!
- Wenn das Gerät ohne Aufsicht ist, dieses immer ausschalten.
- Seien Sie vorsichtig, wenn heiße Flüssigkeit in das Gerät für Verarbeitung von Lebensmitteln oder in den Mixer gegossen wird, denn sie kann aus dem Gerät infolge eines plötzlichen Kochprozesses ausspritzen.
- Gehen Sie beim Umgang mit dem Mixstab und dem Sichelmesser vorsichtig vor, die Messer sind sehr scharf!
- Es ist verboten, das Gerät zu benutzen, wenn sein Netzkabel oder Stecker beschädigt ist, das Gerät nicht richtig funktioniert und auf den Boden oder ins Wasser gefallen ist. In diesem Fall muss seine sichere und richtige Funktion fachmännisch in einer elektrischen Reparaturwerkstatt überprüft werden.
- Wenn das Gerät in Betrieb ist, verhindern Sie seinen Kontakt mit Haustieren, Pflanzen und Insekten.

- Nach dem Ende der Arbeit und vor jeder Wartung ist das Gerät immer auszuschalten und vom el. Netz durch Ausziehen des Steckers aus der el. Steckdose zu trennen.
- Die Antriebseinheit des Mixers nie ins Wasser tauchen oder mit strömendem Wasser waschen!
- Den el. Stecker stecken Sie nicht mit nassen Händen in die el. Steckdose und ziehen Sie ihn so auch nicht aus der el. Steckdose heraus! Keine Gegenstände auf das Gerät stellen.
- Das Gerät nie ohne Aufsicht oder unbelastet betreiben. Während der ganzen Zeit der Speisevorbereitung muss das Gerät überwacht werden!
- Das Gerät ist mit einer Thermosicherung ausgestattet, die bei Motorbelastung die Stromversorgung unterbricht. Wenn dies geschehen ist, das Gerät vom Netz trennen und wenigstens 10 Minuten abkühlen lassen.
- **ACHTUNG:** Das Gerät ist nicht für eine Tätigkeit mittels eines externen Zeitschalters, einer Fernbedienung oder irgendeines anderen Bauteils bestimmt, das den Verbraucher automatisch schaltet, da die Entstehungsgefahr eines Brandes existiert, wenn das Gerät abgedeckt oder falsch zum Zeitpunkt der Inbetriebnahme des Geräts platziert wäre.
- Es ist verboten, die Oberfläche des Gerätes irgendwie anzupassen (z.B. mit Hilfe einer selbstklebenden Tapete, Folie usw.)!
- Das Zubehör ist in keine körperlichen Öffnungen hineinzustecken.
- Verwenden Sie das Gerät 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.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden durch falsche Nutzung des Gerätes und seines Zubehörs (z.B. Wertverminderung von Lebensmitteln, Verletzung mit dem Messer, Brand). Bei Nichteinhaltung der oben angeführten Anweisungen erlischt auch die Garantie für das Gerät.

GEBRAUCH DES GERÄTS:

- **Ausschliesslich den mitgelieferten Stopfer verwenden zum Herunterstossen der Zutaten.**
- **Überprüfen Sie, ob die Dichtung richtig auf dem Mixbecher aufliegt. Im Deckel muss sich eine Kappe oder ein Stampfer befinden.**
- **Entfernen oder setzen Sie den Behälter niemals bei laufender Antriebseinheit ein. Dadurch wird das Risiko von Verletzungen und Schäden am Gerät vermieden.**
- Das Gerät soll nicht in nasser oder feuchter Umgebung oder auf brand- oder explosionsgefährlichen Stellen benutzt werden (die Räume, in denen sich Chemikalien, Brennstoffe, Öl, Gas, Farben oder ähnliche brennbare/flüchtige Stoffe befinden).
- Maximale Verarbeitungszeit der Lebensmittel ist 6 Minuten. Danach muss eine Pause ca. 10 Minuten für Abkühlung des Antriebes vorgesehen werden.
- Durch ein richtiges Aufsetzen des Mixbechers auf das Gerät wird die Sicherheitssperre deaktiviert, und das Gerät kann eingeschaltet werden.
- Der Behälter ist nicht zur Aufbewahrung und Lagerung von Lebensmitteln vorgesehen. Geben Sie die Lebensmittel nach dem Mischen in einen anderen Behälter, der zur Lagerung geeignet ist.
- Geben Sie beim Mixen oder Mischen niemals eine größere Menge Flüssigkeiten hinzu, als es auf dem Behälter gekennzeichnet ist und verwenden Sie immer den Deckel.
- Das Gerät ist für den Betrieb im Haushalt sowie ähnliche Zwecke bestimmt (Vorbereitung von Speisen in den Geschäften, Büros o. ä., in Hotels, Motels und anderen Wohnräumen und/oder in den Unterkunftseinrichtungen mit Frühstück)! Nicht für kommerzielle Zwecke verwenden!

- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- Mixbehälter und Deckel nicht aufsetzen / abnehmen wenn Mixer noch in Betrieb ist.
- Kontrollieren Sie vor jedem Anschluss des Gerätes an den Strom ob sich der Schalter in der Aus-Position (0) befindet und trennen Sie nach Beendigung der Arbeit immer das Gerät vom elektrischen Strom.
- Bevor Sie den Deckel oder den Behälter des Mixers entnehmen, lassen Sie die rotierenden Teile vollständig anhalten.
- Beim Mixen oder Mischen von Flüssigkeiten geben Sie ins Gefäß keine größere Menge als 2000 ml und benutzen Sie immer den Deckel. Bei der Verarbeitung von heißen Rohstoffen ist die maximale Menge 1000 ml.
- Vor der Vorbereitung beseitigen Sie von den Lebensmitteln eventuelle Verpackungen (z.B. Papier, PE-Beutel usw.).
- Verwenden Sie keine Sicherheitssicherung, die durch den Mixer gesteuert wird, zum Ausschalten des Verbrauchers!
- Verarbeiten Sie keine Lebensmittel mit einer höheren Temperatur als ca. 80 °C.
- Falls die verarbeiteten Lebensmittel anfangen, sich am Zubehör festzusetzen (z. B. am Messer, dem Glas, dem Behälter oder dem Deckel), schalten Sie das Gerät aus und reinigen Sie vorsichtig das Zubehör (z. B. durch einen Schaber).
- Verwenden Sie den Mixer nur in der Arbeitsposition an Stellen, wo nicht dessen Umkippen droht und in einer ausreichenden Entfernung von Wärmequellen (z.B. Öfen, elektrischen Herden / Gasherden, Kochern usw.) und feuchten Oberflächen (Spülen, Waschbecken usw.).
- Benutzen Sie das Gerät nur mit dem für diesen Typ bestimmten und gelieferten Zubehör. Der Gebrauch anderen Zubehörs kann eine Gefahr für die Bedienungsperson darstellen.
- Greifen Sie niemals z.B. mit der Hand, einer Gabel, einem Messer, einem Abstreifer oder einem Löffel in sich rotierende Teile des Gerätes.

Anmerkung

Wenn der Mixer im Leerlauf ist (z. B. kann die Klinge das Lebensmittel nicht berühren), ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Lebensmittel los. Der Mixer darf nicht länger als 10 Sekunden im Leerlauf sein!

ANSCHLUSSLEITUNG:

- Falls die Anschlussleitung des Gerätes beschädigt sein sollte, trennen Sie das Gerät sofort vom Stromnetz. Das Kabel muss durch den Hersteller oder durch dessen Kundendienst bzw. eine dafür qualifizierte Person ausgewechselt werden, um Verletzungen durch elektrischen Strom zu verhindern.
- Kontrollieren Sie regelmäßig den Zustand der Anschlussleitung des Gerätes.
- Vermeiden Sie, dass die Anschlussleitung frei über die Kante einer Arbeitsplatte hängt, wo es Kinder greifen könnten.
- Die Anschlussleitung des Gerätes darf nicht durch scharfe oder heiße Gegenstände, offenes Feuer beschädigt sein, sie darf nicht in Wasser getaucht und auch nicht über scharfe Kanten gebogen werden. Legen Sie sie nicht auf heißen Flächen ab, lassen Sie sie nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen. Durch Hängenbleiben, Stolpern oder Ziehen an der Leitung z.B. durch Kinder kann es zum Umkippen sowie Herunterziehen des Gerätes und nachfolgend zu einer ernsthaften Verletzung kommen!
- Wenn ein Verlängerungskabel erforderlich ist, darf es nicht beschädigt sein und muss den geltenden Normen entsprechen.

II. BESCHREIBUNG DES GERÄTES

A – Antriebseinheit

- A1 –  START/STOP Taste
- A2 –  Taste PULSE – höchste Geschwindigkeitsstufe
- A3 – Drehregler
- A4 – Antriebswelle
- A5 – Verriegelungsstifte zum Einsetzen des Behälters
- A6 – Gummiträger

B – Behälter

C – Deckel

- C1 – Deckelstopfen

D – Stampfer

III. VORBEREITUNG ZUM GEBRAUCH

Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und entnehmen Sie das Gerät mit dem Zubehör. Vom Gerät 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 mit reinem Wasser ab und lassen oder wischen es trocken.

Stellen Sie den zusammengebauten Mixer auf eine flache, stabile, glatte und saubere Arbeitsfläche in einer Höhe von mindestens 85 cm, außerhalb der Reichweite von Kindern und gebrechlichen Personen. Lassen Sie freien Platz für eine ausreichende Belüftung. Die Öffnungen im Gerät gewährleisten den Luftstrom während der Belüftung und dürfen nicht vertuschen oder anderweitig blockieren. Die Füße dürfen auch nicht entfernt werden. Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, damit der Mischer im Gefahrenfall leicht vom Stromnetz getrennt werden kann.

Beim ersten Gebrauch kann das Gerät etwas Rauch entwickeln. Dies ist normal und es ist kein Grund für Reklamation des Gerätes.

START/STOP Taste (A1)

Position (0) – Mixer-Standby-Modus

Position (I) – Starten des Mixers (manuelle Geschwindigkeitsregelung)

Taste PULSE für maximale Drehzahl (A2)

Dies ist ein Momentanschalter (der Motor läuft mit maximaler Leistung und läuft, solange der Schalter eingeschaltet ist).

Anmerkung

Die Taste PULSE für die maximale Drehzahl **A2** kann nur verwendet werden, wenn sich der Hauptschalter / Schalter **A1** in Position **(I)** befindet.

Drehzahlregelung (A3)

Der Drehregler kann nur verwendet werden, wenn der Ein / Aus-Schalter auf Position **(I)** gestellt ist (geregelter Geschwindigkeit). Durch Drehen des Drehzahlreglers mit der A3-Betriebsanzeige im Uhrzeigersinn können Sie die Geschwindigkeit kontinuierlich zwischen MIN und MAX einstellen.

VORSICHT

Das Gerät kann in den Standby-Modus nur wechseln, wenn Behälter **B**, der die Sicherheitsverriegelung löst, korrekt angebracht ist.

Zusammenbau des Behälters (B) und Einsetzung auf die Antriebseinheit (A)

Setzen Sie den Behälter **B** zusammen, dann setzen Sie den Behälter **B** auf die Antriebseinheit **A** ein (Abb. 1.). Bei der Entnahme des Behälters gehen sie in umgekehrter Weise vor.

Anmerkung

Es gibt insgesamt vier Positionen für die korrekte Platzierung der Behälter **B** auf der Antriebseinheit **A**.

IV. GEBRAUCH DES MIXERS

Die Rohstoffe sind vor der Verarbeitung zu reinigen und zu waschen, sie sind eventuell auf kleinere Stücke zu zerschneiden. Nach der Füllung und dem Zusammenbau des Mixbechers ist er auf die Antriebseinheit zu befestigen.

Der Mixer dient für die Zubereitung von Säften, Milchshakes, Smoothies, Saucen, Eissuppen, Baby- und Diät ernährung, Zubereitung von Püree usw.

Empfehlung

- Wenn Sie eine große Menge Lebensmittel verarbeiten, teilen Sie diese in einzelne Chargen auf, damit Sie die Antriebseinheit nicht überlasten.
- Weichen sie harte Zutaten (z. B. Hülsenfrüchte, Sojabohnen usw.) vor der Verarbeitung in Wasser auf.
- Bei der Verarbeitung von Nüssen zu Butter beträgt die Mindestmenge 500 g. Während der gesamten Zerkleinerung müssen die Nüsse mit einem Stampfer in den Messereinsatzbereich bewegt werden.
- Nehmen Sie den Deckel C nicht ab, während die Antriebseinheit läuft!
- Während des Betriebs können nur flüssige Zutaten (z. B. Wasser, Milch, Öl usw.) hinzugefügt werden.
- Verwenden Sie den Stampfer D niemals allein ohne Deckel C
- Je länger Sie die Lebensmittel im Mixer verarbeiten, desto feiner ist das Ergebnis.
- Sie können auch heiße Flüssigkeiten bis 80 ° C verarbeiten, z. B. Saucen, Suppen
- Füllen Sie den Behälter zum Schäumen von Flüssigkeiten (z. B. Milch) niemals bis zu 2000 ml, um ein Überlaufen zu verhindern. In diesem Fall empfehlen wir eine Menge von ca. 1250 ml.
- Wenn Sie mit dem Ergebnis nicht zufrieden sind, schalten Sie das Gerät aus, mischen Sie die Zutaten mit einem Spatel, entfernen Sie einige der Zutaten oder geben Sie etwas Flüssigkeit hinzu.
- Die Zubereitungszeiten (Verarbeitung) hängen von der Menge, Art und Qualität der verwendeten Substanzen ab, liegen jedoch standardmäßig bei zehn Sekunden.

EMPFOHLENE GESCHWINDIGKEIT FÜR ROHSTOFFVERARBEITUNG

Es ist ein Hochgeschwindigkeits-Mixer. Die Drehzahl liegt im Bereich von 15000-28000 pro Minute. Die Geschwindigkeit kann im MIN - MAX-Bereich kontinuierlich geregelt werden oder Sie können die Impulsfunktion (Taste für maximale Geschwindigkeit A2) verwenden. Passen Sie die Geschwindigkeit immer unter Berücksichtigung der Art und Menge der verarbeiteten Rohstoffe sowie der Reife an, insbesondere bei Obst und Gemüse. Wir empfehlen, den Mixer immer mit minimaler Geschwindigkeit einzuschalten und dann die Leistung nach Bedarf schrittweise zu erhöhen. Verwenden Sie bei der Verarbeitung von Tiefkühlkost immer die maximale Geschwindigkeit schon beim ersten Einschalten.

REZEPTE

Betrachten Sie die folgenden Rezepte der Verarbeitung als Beispiele und Inspiration deren Zweck nicht darin besteht, eine Anleitung zu geben, sondern die Möglichkeiten der unterschiedlichen Lebensmittelverarbeitung aufzuzeigen. Die Menge der Zutaten wird für 1 und 4 Portionen angegeben. Teilen Sie die Rohstoffe bei Bedarf in einem bestimmten Verhältnis in mehrere Portionen auf. **Niemals mehr als die MAX-Linie in den Behälter geben!**

1) Himbeer-Smoothie

Zutaten	Menge (1 Portion)	Menge (4 Portionen)
Himbeeren	100 g	400 g
Bananen	1 Stk	4 Stk
Kokosmilch	150 ml	600 ml

Zubereitung:

Preiselbeeren und Erdbeeren nach Bedarf reinigen. Beides danach in einen Mixer geben und fein mischen. Danach den Saft und Joghurt hinzufügen und mixen.

2) Preiselbeer Smoothie

Zutaten	Menge (1 Portion)	Menge (4 Portionen)
Preiselbeeren	100 g	400 g
Preiselbeersaft	100 ml	400 ml
Joghurt	50 ml	200 ml
Erdbeeren	50 g	200 g

Zubereitung:

Preiselbeeren und Erdbeeren nach Bedarf reinigen. Beides danach in einen Mixer geben und fein mischen. Danach den Saft und Joghurt hinzufügen und mixen.

3) Tomaten Smoothie

Zutaten	Menge (1 Portion)	Menge (4 Portionen)
Tomate	150 g	600 g
Tomatensaft	50 ml	200 ml
Apfelsaft	50 ml	200 ml

Selleriestiele	20 g	80 g
Karotte	1 Stk	4 Stk
Eiswürfel	4 Stk	16 Stk

Zubereitung:

Gemüse waschen, abtropfen und in grobe Stücke schneiden. Dann alle Zutaten zusammen mit dem Eis in einen Mixer geben und gründlich mischen.

4) Melonen-Smoothie

Zutaten	Menge (1 Portion)	Menge (4 Portionen)
Wassermelone	200 g	800 g
Erdbeeren	50 g	200 g
Wasser	100 ml	400 ml

Zubereitung:

Die Erdbeeren nach Bedarf waschen und dann trocken. Wir empfehlen, die Wassermelone vor der Verarbeitung zu entkernen. Wenn Sie die Samen im Fruchtfleisch belassen, ist es endlich möglich, den Smoothie durch ein Sieb zu passieren. Mischen Sie alle Zutaten gründlich.

5) Mango-Smoothie

Zutaten	Menge (1 Portion)	Menge (4 Portionen)
Mango	1 Stk	4 Stk
Pfirsich	1 Stk	4 Stk
Zitrone	1/2 Stk	2 Stk
Wasser	100 ml	400 ml

Zubereitung:

Pfirsiche waschen, Kern entfernen. Waschen Sie auch die Mango, entfernen Sie den Stein und schälen Sie sie. Dann geben Sie alle Zutaten in den Mixer. Nach Bedarf mit gepresstem Zitronensaft abschmecken. Zum Schluss alles gründlich mischen.

6) Karotten-Apfel-Smoothie

Zutaten	Menge (1 Portion)	Menge (4 Portionen)
Karotte	1 Stk	4 Stk
Äpfel	1 Stk	4 Stk
Zitrone	1/2 Stk	2 Stk
Wasser	100 ml	400 ml

Zubereitung:

Die Karotten und Äpfeln waschen, schälen und in kleinere Stücke schneiden. Dann alles in den Mixer geben. Nach Bedarf mit gepresstem Zitronensaft abschmecken. Zum Schluss alles gründlich mischen.

7) Grünen Tee-Smoothie mit Mandeln

Zutaten	Menge (1 Portion)	Menge (4 Portionen)
Grüner Tee	200 ml	800 ml
Mandel	20 g	80 g
Honig	2 Löffel	8 Löffel

Zubereitung:

Machen Sie zuerst starken grünen Tee und lassen Sie ihn abkühlen. Dann zusammen mit Mandeln und Honig in einen Mixer geben und gründlich mischen.

8) Bananen-Erdbeer-Eis

Zutaten	Menge (1 Portion)	Menge (4 Portionen)
Bananen	1 Stk	4 Stk
Erdbeeren	50 g	200 g

Zubereitung:

Banane schälen, halbieren und einfrieren lassen. Verwenden Sie viele reife Bananen. Reinigen und waschen Sie die Erdbeeren nach Bedarf. Wenn Sie möchten, können Sie sie auch einfrieren lassen (nicht erforderlich). Dann alles in den Mixer geben und mischen. Verwenden Sie bei der Zubereitung von Eis einen Stampfer, um die Zutaten auf das Messer zu bringen. Gefrorene Bananen ergeben auf wundervolle Weise eine Eiscremekonsistenz.

9) Erdbeer-Cocktail

Zutaten	Menge (1 Portion)	Menge (4 Portionen)
Erdbeeren	50 g	200 g
Milch	200 ml	800 ml
Zucker	1 Löffel	4 Löffel

Zubereitung:

Reinigen und waschen Sie die Erdbeeren nach Bedarf. Dann alles in den Mixer geben und gründlich mischen. Wir empfehlen die Verwendung von Rohrzucker zum Süßen.

10) Bananen-Cocktail

Zutaten	Menge (1 Portion)	Menge (4 Portionen)
Bananen	1 Stk	4 Stk
Milch	200 ml	800 ml
Zucker	1 Löffel	4 Löffel

Zubereitung:

Banane schälen und in kleinere Stücke schneiden. Dann alles in den Mixer geben und gründlich mischen. Wir empfehlen die Verwendung von Rohrzucker zum Süßen.

V. LAGERUNG

Das Gerät und Zubehör nach Reinigung auf einem trockenen, staublosen und sicheren Platz, außer Reichweite von Kindern und Unbefugten lagern.

VI. WARTUNG

Verwenden Sie keine groben oder aggressiven Reinigungsmittel (z. B. scharfe Gegenstände, Schaber, Verdünnern oder andere Lösungsmittel. Nehmen Sie für die Reinigung der Antriebseinheit A, einen weichen, feuchten Lappen unter Zugabe eines Spülmittels. Waschen Sie das andere Zubehör sofort nach dem Gebrauch mit heißem Wasser unter Zugabe eines Spülmittels ab. (keinen Geschirrspüler benutzen).

Das Sichelmesser reinigen Sie so, dass Sie ins Gefäß ca. 0,5 l Reinigungswasser eingießen, das Gerät in Betrieb setzen und dieses mit einigen Pulsen von Verunreinigungen reinigen. Im Falle einer größeren Verunreinigung ist die Vorgehensweise einige male zu wiederholen oder gießen Sie 1 l Wasser ein, setzen Sie eine geringe Menge vom Spülmittel hinzu und schalten Sie den Mixer für 1 Minute ein. Arbeiten Sie beim Reinigen des Mixstabs sehr vorsichtig! Achten Sie darauf, dass die Schneidekanten des Mixstabs nicht in Berührung mit harten Gegenständen kommen, die sie abstumpfen und somit deren Wirksamkeit herabsetzen. Manche Lebensmittel können das Zubehör verfärben. Das hat jedoch auf die Funktionsfähigkeit des Geräts keinen Einfluss und ist kein Grund für eine Reklamation des Geräts. Diese Verfärbung verschwindet üblicherweise nach einer gewissen Zeit von selbst. Trocknen Sie die Kunststoffteile nie über einer Wärmequelle (z.B. einem Ofen, Herd)

Ersatz des Gummiträgers A6

Der Gummiträger wird in die Antriebswelle eingesetzt und ist in keiner Weise befestigt. Verwenden Sie zum Zerlegen ein geeignetes Werkzeug zum Befestigen und Entfernen nach oben (siehe Abb. 1), z. B. einen dünnen Schraubendreher oder eine schmale Zange.

Bei Nichteinhaltung der Anweisungen des Herstellers erlischt der Garantieanspruch! Wartungsarbeiten mit umfangreicheren Charakter bzw. Arbeiten, die einen Eingriff in das Geräteinnere erfordern, muss ein Fachservice ausführen!

VII. UMWELTSCHUTZ



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 an. Bei einer falschen Entsorgung dieser Art von Abfall können im Einklang mit den nationalen Vorschriften Geldstrafen verhängt werden. Falls das Gerät definitiv außer Betrieb genommen werden soll, wird empfohlen, die Anschlussleitung des Gerätes nach der Trennung vom Stromnetz abzuschneiden, das Gerät wird somit unbrauchbar gemacht.

VIII. TECHNISCHE DATEN

Spannung (V)	angegeben auf dem Typenschild des Gerätes
Leistungsaufnahme (W)	angegeben auf dem Typenschild des Gerätes
Volumen des Mixbehälters (ml)	2000
Gewicht (kg)	4,1
Gerät der Schutzklasse	I.
Abmessungen (ca. LängexTiefexHöhe)	205 x 240 x 508
Leistungsaufnahme wenn ausgeschaltet	< 0,50 W.

Grad der Schallleistung 80 dB(A) re 1pW

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

WARZEICHEN UND SYMBOLE, DIE AUF GERÄT, VERPACKUNGEN ODER IN DER BEDIENUNGSANLEITUNG VERWENDET WERDEN:

OPEN – aufmachen

CLOSE – zumachen

HOUSEHOLD USE ONLY – Nur für den Hausgebrauch bestimmt.

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



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

nicht in Wiegen, Kinderwagen, oder Laufgittern. Legen Sie den PE-Beutel außerhalb der Reichweite von Kindern ab. Der Beutel ist kein Spielzeug. VORSICHT.



aufmachen



zumachen

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 výtěžné činnosti.
- používání výrobku s jiným než doporučeným příslušenstvím.
- nesprávné údržby výrobku.
- nepravdivého 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:

ZÁRUČNÝ LIST**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 reklamacii 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 dopravou.

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 używania 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 24/5/2017

e.č.16/2017