



**Nástavce pro tvorbu dutých těstovin a nudlí k přídavnému strojku ETA 002891000
ke kuchyňskému robotu ETA 0023 Gratussino, ETA 0028 Gratus ETA 0033 Mezo
a mlýnku na maso ETA 2075 Ambo**

eta 0028 97000

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



- Před prvním uvedením do provozu si pečlivě přečtěte návod k obsluze, prohlédněte vyobrazení a návod si uschovejte. Instrukce v návodu považujte za součást spotřebiče a postupte je jakémukoliv dalšímu uživateli spotřebiče.
- Tento přídavný strojek nesmí být používán dětmi. Udržujte spotřebič mimo dosah dětí. Tento přídavný strojek mohou používat osoby se sníženými fyzickými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si s přídavným strojkem nesmějí hrát.
- Před výměnou nástavců nebo přístupných částí, které se při používání pohybují, před montáží a demontáží, před čištěním nebo údržbou a po ukončení činnosti, pohonnou jednotku vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky!
- Vždy vypněte a odpojte pohonnou jednotku od napájení, pokud přídavný strojek necháváte bez dozoru.
- Spotřebič nenechávejte v chodu bez dozoru a kontrolujte ho po celou dobu přípravy potravin!
- Nikdy nepoužívejte přídavný strojek, pokud nepracuje správně, pokud upadl na zem a poškodil se. V takových případech zanechte přídavný strojek do odborného servisu k prověření bezpečnosti a správné funkce.
- Je-li spotřebič v činnosti, zabraňte v kontaktu s ním domácím zvířatům, rostlinám a hmyzu.
- Výrobek je určen pouze pro použití v domácnostech a podobné účely (v obchodech, kancelářích a podobných pracovištích, v hotelích, motelech a jiných obytných prostředích, v podnicích zajišťujících nocleh se snídaní)! Není určen pro komerční použití!
- **Nástavce nikdy nesestavujte na pohonné jednotce!**
- Nezapínejte spotřebič bez vložených substancí!
- Nástavce používejte pouze s příslušenstvím určeným pro tento typ. Použití jiného nástavce může představovat nebezpečí pro obsluhu.

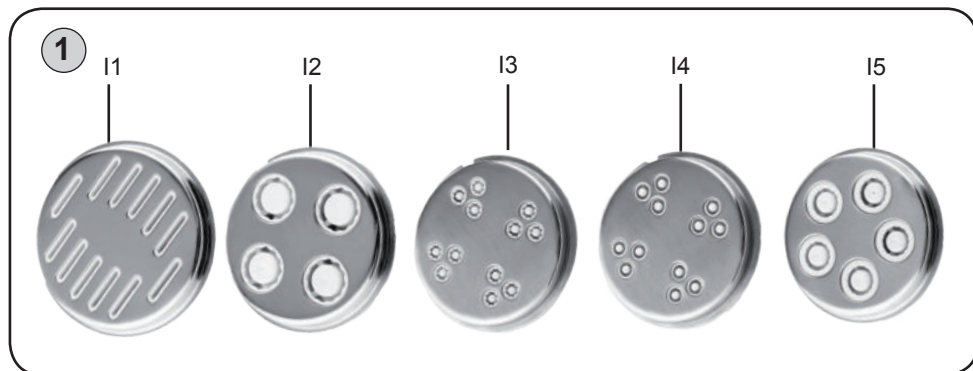
- Sestavený přídatný strojek upevňujte a odnímatejte jen tehdy, jeli pohonná jednotka vypnuta a vidlice napájecího přívodu odpojena od el. sítě.
- Dlouhé vlasy, volný oděv nebo doplňky a šperky mohou být zachyceny rotujícími částmi přídatného strojku. **Dbejte na to, aby se Vaše vlasy, oděv a doplňky se nedostaly do nebezpečné blízkosti rotujících částí!**
- Nepřekračujte maximální dobu nepřetržitého chodu spotřebiče.
- Nástavce neodnímatejte za chodu z pohonné jednotky.
- Než odejmete nástavce z pohonné jednotky nechejte rotující části úplně zastavit.
- Nástavce nezasouvejte do žádných tělesných otvorů.
- **Nikdy nevstupte prsty do plnicího otvoru a nepoužívejte též vidličku, nůž, stěrku, lžíci apod.** K tomuto účelu používejte pouze přiložené pýchovadlo.
- Není přípustné jakýmkoli způsobem upravovat povrch nástavců (např. **pomocí samolepicí tapety, fólie, apod.**)!
- Před přípravou odstraňte z potravin případné obaly (např. **papír, PE, PP sáček**, atd.)...
- Toto příslušenství použijte pouze pro účel, pro který je určen tak, jak je popsáno v tomto návodu. Spotřebič nikdy nepoužívejte pro žádný jiný účel.
- Výrobce neodpovídá za škody a zranění způsobené nesprávným používáním příslušenství (např. **znehodnocení potravin, poranění**) a není odpovědný ze záruky za spotřebič v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních upozornění.

Upozornění

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

II. POPIS (obr. 1)

- I1 – Nástavec na těstoviny Pappardelle
- I2 – Nástavec na těstoviny Ditaloni Rigati, Rigatoni/Maccheroni
- I3 – Nástavec na těstoviny Stelline,
- I4 – Nástavec na těstoviny Anellini, Pennette Lisce
- I5 – Nástavec na těstoviny Penne, Ditalini Rigati



III. PŘÍPRAVA A POUŽITÍ

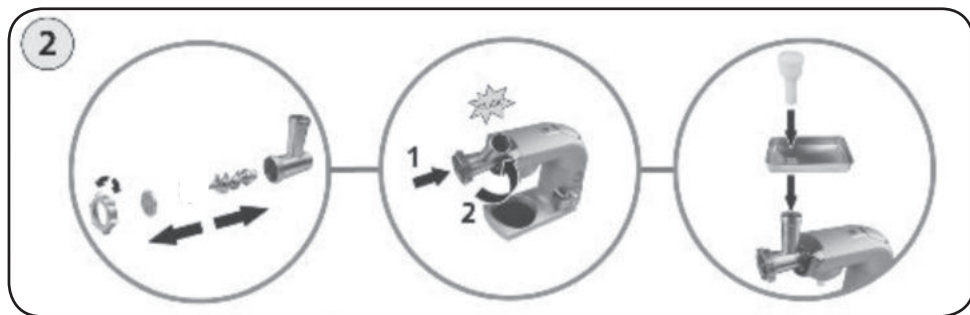
Odstraňte veškerý obalový materiál, vyjměte příslušenství. Z příslušenství odstraňte všechny případné adhezni fólie, samolepky nebo papír. Před prvním použitím umyjte části, které přijdou do styku s potravinami, v teplé vodě s přidavkem saponátu, důkladně opláchněte čistou vodou, vytřete do sucha, případně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

Sestavení (obr. 2)

Vložte šnekový podavač do mlýnku na maso ozubeným kolem napřed. V závislosti druhu těstovin nasuňte na podavač vybraný nástavec (destičku **I1 - I5**) tak, aby zářez destičky pasoval do výstupku mlýnku na maso. Nakonec na mlýnek na maso našroubujte matici a přiměřenou silou dotáhněte.

Montáž mlýnku na maso na multifunkční hlavu (obr. 2)

Zasuňte sestavený mlýnek na maso do vývodu multifunkční hlavy robota pod úhlem asi 45° a potočením proti směru hodinových ručiček jej zajistěte do svislé polohy (uslyšíte cvaknutí). Na horní část mlýnku na maso nasuňte násypku. Nyní je mlýnek na maso připraven k použití. Pro demontáž celého mlýnku na maso stiskněte uvolňovací tlačítko, pootočte mlýnkem na maso ve směru chodu hodinových ručiček a vysuňte jej z vývodu multifunkční hlavy.



Použití

Použitím výměnných nástavců s různými otvory můžete vytvořit rozdílný druh těstovin. Pod mlýnek na maso umístěte buď nerezovou nádobu nebo vhodný tác, kde se bude zachytávat těstovina. Těsto plynule vkládejte do plnicího otvoru násypky tak, aby je šnekový podavač stačil pobírat a pýchovadlem ho lehce stlačujte. Po ukončení zpracování robot vypněte. Vytvořené těstoviny uvařte nejpozději do čtyř hodin nebo je rozložte na utěrku a také je utěrkou přikryjte. Ponechejte je vysušit při pokojové teplotě.

Upozornění – v těle mlýnku na maso zůstává malá část nezpracovaného těsta; z tohoto důvodu doporučujeme zpracovávat větší dávky (cca od 300 g mouky).

Čištění

Ihned po použití nástavce rozložte na jednotlivé části a umyjte v horké vodě s přidavkem saponátu. Nástavce I2 - I5 lze rozdělat na 3 samostatné části. Pokud z nějakého důvodu není tento postup možný, nechejte nástavce odmočit ve vodě (např. přes noc) a poté jednoduše omyjte proudem tekoucí vody.

Doporučený recept: Na každých 110 g těsta přidejte 1 vejce (cca 50-60 ml), 0,5 -1 lžící oleje a 0,5 - 1 lžící vody.

Mouku (00 - pšeničná hladká světlá, případně T400 - pšeničná výběrová polohrubá), vejce a olej přidejte do mísy. Těsto zpracujte hnětacím hákem nebo mísicí metlou 6 - 10 minut při rychlosti 1 - 2. Je-li směs příliš suchá, přidejte velmi malé množství vody. Vypněte spotřebič a ručním hnětením vypracujte hladké těsto. Následně těsto ponechejte alespoň 90 minut odležet. Nej kvalitnější těstoviny ale získáte, pokud těsto před zpracováním zabalíte do potravinářské fólie a necháte přes noc odležet v chladničce.

Pro správnou funkci nástavců je třeba docílit správné konzistence těsta. Příliš tuhé těsto nebude možno protlačit přes nástavce. Naopak, pokud použijete příliš měkké těsto, vytvořené těstoviny nebudou držet tvar a budou se nadměrně lepit.

Uvedený recept je pouze doporučený a nebrání Vaší tvořivosti k přípravě dalších rozmanitých druhů těstovin. Těsto si můžete obarvit například rajčatovým protlakem do červena nebo rozmixovaným špenátem do zelena je třeba dodržet pravidlo 50 g přidané suroviny na 110 g mouky. 50 g této suroviny nahrazuje jedno vejce.

Např. pro dávku 330 g mouky a 50 g špenátu přidejte už jen 2 vejce a 2 lžíce oleje a 2 lžíce vody.

Doporučení

- Pro zachování celistvosti těstovin, je nutné zajistit dostatečný přísun těsta do strojek.
- Při tvorbě těstovin doporučujeme zvolit rychlost 1 nebo 2. Při rychlé produkci těstovin (např s nástavcem **I1**) snižte rychlost na optimální otáčky.
- Pokud těsto zpracujete do válečku o menším průměru než je průměr otvoru podavače a vložíte ho přímo do podavače, dosáhnete nejlepšího způsobu podávání těsta
- Vytlačované těsto krájejte ostrou kuchyňskou špachtlí nebo ostrým nožem přímo na nástavci **I** a ponechte ho padat do zvolené nádoby. Doporučuje se dodržovat maximální délku těstoviny 2 cm. Při tomto způsobu zpracování nedochází k přetěžování pohonné jednotky.
- Čas zpracování se pohybuje v jednotkách minut a závisí na množství, druhu a kvalitě použitého těsta.
- Při vaření dodržte pravidlo na každých 100 g těstovin 1 litr vody a 10 gramů soli.

IV. ÚDRŽBA

Nepoužívejte drsné a agresivní čisticí prostředky! Mlýnek na maso včetně veškerého příslušenství, ihned po použití umyjte v horké vodě s přidavkem saponátu. Plastové části a nástavce na těstoviny je možné mýt v myčce nádobí. Kovové díly se však do myčky vkládat nesmí, protože čisticí prostředky mohou způsobit jejich ztmavnutí či rezivění. Nástavce **I** můžete také snadno vyčistit pomocí vhodného jemného kartáčku. Některé potraviny mohou určitým způsobem příslušenství zabarvit. To však nemá na funkci spotřebiče žádný vliv a není důvodem k reklamaci spotřebiče! Toto zabarvení obvykle za určitou dobu samo zmizí. Výlisky z plastu nikdy nesusušte nad zdrojem tepla (např. **kamna, el./plynový sporák**). Nástavce skladujte řádně očištěné na suchém, bezprašném místě mimo dosah dětí a nesvéprávných osob.

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

Případné další informace o spotřebiči a servisní síti získáte na infolince +420 577 055 333 nebo na internetové adrese www.eta.cz.

V. EKOLOGIE



Pokud to rozměry dovolují, jsou na všech kusech vytištěny znaky materiálů použitých na výrobu balení, komponentů a příslušenství, jakož i jejich recyklace. Uvedené symboly na výrobku nebo v průvodní dokumentaci znamenají, že použité výrobky nesmí být likvidovány společně s komunálním odpadem. Za účelem správné likvidace výrobku jej odevzdejte na určených sběrných místech, kde budou přijata zdarma. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa (viz www.elektrowin.cz).

Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

VI. TECHNICKÁ DATA

Hmotnost cca (kg)	0,5
Průměr nástavce (mm)	62

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

HOUSEHOLD USE ONLY – Pouze pro použití v domácnosti.

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, kočárkách nebo dětských ohrádkách. PE sáček odkládejte mimo dosah dětí. Sáček není na hraní.

VÝROBCE: ETA a.s., Zelený pruh 95/97, 147 00 Praha 4-Braník, Česká republika.



UPOZORNĚNÍ

**Nadstavce pre tvorbu dutých cestovín a rezancov k doplnkovému príslušenstvu
ETA 002891000 ku kuchynským robotom ETA 0023 Gratussino, ETA 0028 Gratus,
ETA 0033 Mezo a mlynčeku na mäso ETA 2075 Ambo**

eta 0028 97000

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 možnosti aj s obalom a vnútorným vybavením obalu dobre uschovajte.

I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA



- Inštrukcie v návode považujte za súčasť spotrebiča a postúpte ich akémukoľvek ďalšiemu používateľovi spotrebiča.
- Tento prídavný strojček nesmie byť používaný deťmi! Udržujte ho mimo dosahu detí!
- Tento prídavný strojček môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní strojčka bezpečným spôsobom a rozumie prípadným nebezpečenstvom. Deti si s prídavným strojčekom nesmú hrať.
- Vždy vypnite a odpojte pohonnú jednotku od napájania, ak prídavný strojček nechávate bez dozoru.
- Pred výmenou nadstavca alebo prístupných častí, ktoré sa pri používaní pohybujú, pred montážou a demontážou, pred čistením alebo údržbou a po ukončení činnosti, vypnite pohonnú jednotku a odpojte od elektrickej siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky!
- Nikdy nepoužívajte prídavný strojček, ak nepracuje správne, ak spadol na zem a poškodil sa. V takých prípadoch zanešte prídavný strojček do odborného servisu na preverenie bezpečnosti a správnej funkcie.
- Ak je spotrebič v činnosti, zabráňte v kontakte s ním domácim zvieratám, rastlinám a hmyzu.
- Výrobok je určený len pre použitie v domácnostiach a pre podobné účely (v obchodoch, kanceláriách a podobných pracoviskách, v hoteloch, motelloch a iných obytných priestoroch, v podnikoch zaisťujúcich nocľah s raňajkami)! Nie je určený pre komerčné použitie!
- Spotrebič nezapínajte bez vložených príсад!
- **Prídavný strojček nikdy nezostavujte na pohonnej jednotke!**
- Zostavený prídavný strojček upevňujte a odnímate len vtedy, ak je pohonná jednotka vypnutá a vidlica napájacieho prívodu odpojená od el. siete.
- Neprekračujte maximálny čas nepretržitého chodu spotrebiča.
- Nadstavce používajte iba s príslušenstvom určeným pre tento typ. Použitie iného príslušenstva môže predstavovať nebezpečenstvo pre obsluhu.

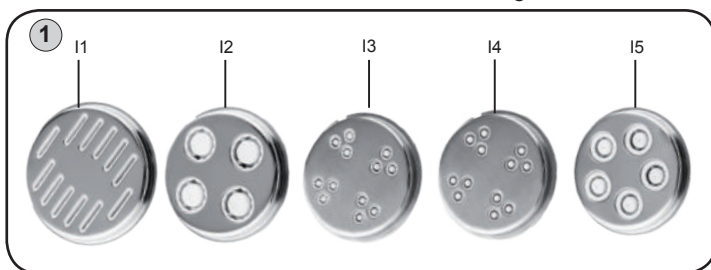
- Dlhé vlasy, voľný odev alebo doplnky a šperky môžu byť zachytené rotujúcimi časťami prídavného strojčeka. **Dbajte na to, aby sa Vaše vlasy, odev a doplnky nedostali do nebezpečnej blízkosti rotujúcich častí!**
- Nadstavce nezasúvajte do žiadnych telesných otvorov.
- Nadstavce neodnímajte za chodu z pohonnej jednotky.
- Než odoberiete nadstavce z pohonnej jednotky nechajte rotujúce časti celkom zastať.
- Nikdy nevsúvajte prsty do plniaceho otvoru a nepoužívajte tiež vidličku, nôž, stierku, lyžicu apod. Na tento účel používajte iba priložený tlačík.
- Z bezpečnostných dôvodov nemeňte pracovné nadstavce počas chodu pohonnej jednotky.
- Príslušenstvo používajte iba na účel, na ktoré je určené tak, ako je popísané v tomto návode. Príslušenstvo nikdy nepoužívajte na žiadny iný účel.
- Výrobca nezodpovedá za škody a zranenia spôsobené nesprávnym používaním príslušenstva (napr. **znehodnotenie potravín, poranenie**) a zo záruky nie je zodpovedný za spotrebič v prípade nedodržania vyššie uvedených bezpečnostných upozornení.

Pozor

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

II. OPIS (obr. 1)

- I1 — Nadstavec na tvorbu cestovín Pappardelle
- I2 — Nadstavec na tvorbu cestovín Ditaloni Rigati, Rigatoni/Maccheroni
- I3 — Nadstavec na tvorbu cestovín Stelline,
- I4 — Nadstavec na tvorbu cestovín Anellini, Pennette Lisce
- I5 — Nadstavec na tvorbu cestovín Penne, Ditalini Rigati



III. PRÍPRAVA A POUŽITIE

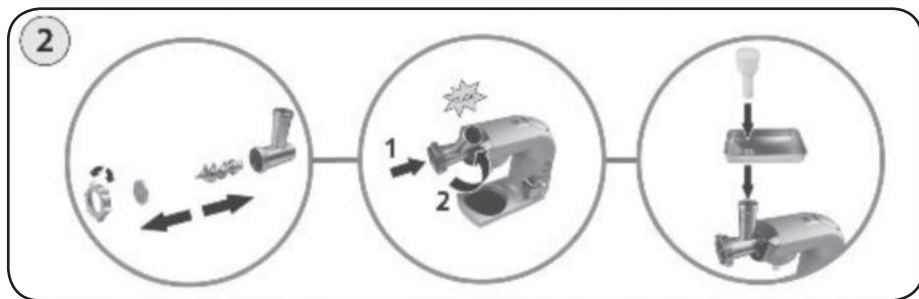
Odstráňte všetok obalový materiál a vyberte príslušenstvo. Pred prvým uvedením do činnosti umyte všetky časti, ktoré sa dostanú do styku s potravinami, roztokom teplej vody a saponátu, dôkladne ich opláknite čistou vodou a utrite dosucha, alebo ich nechajte uschnúť.

Zostavenie (obr. 2)

Vložte šnekový podávač do mlynčeku na mäso ozubeným kolesom napred. V závislosti od druhu testovín nasuňte na podávač vybraný nadstavec (výmennú doštičku **I1 — I5**) tak, aby zárez doštičky pasoval do výstupku mlynčeku na mäso. Nakoniec na mlynček na mäso naskrutkujte maticu a dotiahnite primeranou silou.

Montáž mlynčeka na mäso na multifunkčnú hlavu (obr. 2)

Zasuňte zostavený mlynček na mäso do vývodu pod uhlom asi 45° a pootočením proti smeru chodu hodinových ručičiek ju zaistíte do svislej polohy (budete počuť cvaknutie). Na hornú časť mlynčeka na mäso nasuňte násypku. Teraz je mlynček na mäso pripravený na použitie. Na demontáž stlačte uvoľňovacie tlačidlo, pootočte mlynček na mäso v smere chodu hodinových ručičiek a vysuňte z vývodu multifunkčnej hlavy.



Použitie

Použitím výmenných nastavcov s rôznymi otvormi môžete vytvoriť rozdielny druh cestovín. Pod strojček umiestnite buď nádobu z nehrdzavejúcej ocele alebo vhodnú tácku, v ktorej sa budú zachytávať cestoviny. Cesto vkladajte do plniaceho otvoru násypky tak, aby ich slimákový podávač stačil spracovať a zatláčadlom ho stláčajte.

Po ukončení spracovania vypnite robot. Vytvorené cestoviny uvarte najneskôr do štyroch hodín alebo ich rozložte na utierku a tiež ju utierkou prikryte. Ponechajte ich vysušiť len pri izbovej teplote.

Upozornenie – v tele mlynčeka na mäso zostáva malá časť nespracovaného cesta; z tohto dôvodu odporúčame spracovávať väčšie dávky (cca od 300 g múky).

Čistenie

Ihneď po použití nástavca rozložte na jednotlivé časti a umyte v horúcej vode s prídavkom saponátu. Nástavce I2 - I5 možno rozobrať na 3 samostatné časti. Ak z nejakého dôvodu nie je tento postup možný, nechajte nástavce odmočiť vo vode (napr. cez noc) a potom jednoducho umyte prúdom tečúcej vody.

Odporúčaný recept

Na každých 110 g múky pridajte 1 vajce (asi 50 — 60 ml), 0,5 — 1 lyžicu oleja a 0,5 — 1 lyžicu vody. Po tepelnom spracovaní (tj. uvarení) získate asi 320 g čerstvých cestovín.

Múku (00 — pšeničná múka hladká svetlá alebo T 400 — pšeničná výberová polohrubá), vajcia a olej pridajte do misy. Cesto miešajte hnetacím hákom alebo šľahaciu metlou 6 — 10 minút pri rýchlosti 1 — 2. Ak je zmes príliš suchá, pridajte veľmi malé množstvo vody. Vypnite spotrebič a ručným hnetením vypracujte hladké cesto. Cesto ponechajte približne 90 minút odležať. Najkvalitnejšie cestoviny získate, pokiaľ cesto pred spracovaním zabalíte do potravinárskej fólie a necháte cez noc odležať v chladničke.

Pre správnu funkciu nástavcov treba docieľiť správnej konzistencie cesta. Príliš tuhé cesto nebude možné pretlačiť cez nástavce. Naopak, ak použijete príliš mäkké cesto, vytvorené cestoviny nebudú držať tvar a budú sa nadmerne lepiť.

Uvedený recept je iba odporúčaný a nebráni Vašej tvorivosti k príprave ďalších rozmanitých druhov cestovín. Cesto si môžete zafarbiť napríklad paradajkovým pretlakom do červena, alebo rozmixovaným špenátom do zelena. Je potrebné dodržať pravidlo 50 g na 110 g múky. Ak budete pridávať pri zafarbení špenát alebo pretlak, 50 g tejto suroviny nahrádza jedno vajce.

Napr. pre dávku 330 g múky a 50 g špenátu pridajte len 2 vajcia, 2 lyžice oleja a 2 lyžice vody.

Odporúčania

- Pre zachovanie celistvosti cestovín, je nutné zaistiť dostatočný prísun cesta do strojčeka.
- Nastavte „nízku“ rýchlosť (tj stupeň. MIN alebo 1). Pri rýchlej produkcii cestovín (napr. s nástavcom I1) znížte rýchlosť na optimálne otáčky.
- Ak cesto spracujete do valčeka s menším priemerom ako je priemer otvoru podávača a vložíte ho priamo do podávača, dosiahnete najlepšieho spôsobu podávania cesta.
- Vytlačané cesto krájajte pomocou ostrej kuchynskej špachtle alebo ostrým nožom priamo na nadstavci I a ponechajte ho padať do zvolenej nádoby. Odporúča sa dodržiavať maximálnu dĺžku cestoviny 2 cm. Pri tomto spôsobe spracovania nedochádza k preťažovaniu pohonnej jednotky.
- Čas spracovania sa pohybuje v jednotkách minút a závisí od množstva, druhu a kvality použitého cesta.
- Pri varení dodržte pravidlo na každých 100 g cestovín 1 liter vody a 10 gramov soli.

IV. ÚDRŽBA

Nepoužívajte drsné a agresívne čistiace prostriedky! Mlynček na mäso po použití ihneď umyte v horúcej vode s prídavkom saponátu. Plastové časti a nadstavce na cestoviny je možné umývať v umývačke riadu. Kovové dielce sa však do umývačky vkladať nesmú, pretože čistiace prostriedky môžu spôsobiť ich stmavnutie či zhrdzavenie. Nadstavce I môžete tiež ľahko vyčistiť pomocou vhodnej jemnej kefy. Po umytí a osušení dielcov odporúčame čepeľ, nôž a výmenné doštičky natrieť stolným olejom. Plastové výlisky nikdy nesusť nad zdrojom tepla (napr. **kachľami, el./plynovým sporákom**). Nadstavce skladujte riadne očistené na suchom, bezprašnom mieste mimo dosahu detí a nesvojprávnych osôb.

V. EKOLÓGIA



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

Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta (viď www.envidom.sk). Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s národnými predpismi udelené pokuty.

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 +420 577 055 333 alebo na internetovej adrese www.eta.sk

VI. TECHNICKÉ ÚDAJE

Hmotnosť (kg) cca	0,5
Priemer nadstavca (mm)	62

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

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

HOUSEHOLD USE ONLY — Len na použitie v domácnosti. TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. Nebezpečenstvo udusenía. Nepoužívajte toto vrecúško v kolískach, postieľkach, kočíkoch alebo detských ohrádkach. PE vrecko odkladajte mimo dosahu detí. Vrecko nie je na hranie.

VÝROBCA: ETA a.s., Zelený pruh 95/97, 147 00 Praha 4—Braník, Česká republika.

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



UPOZORNENIE

Postup při reklamaci

Kupující je povinen při reklamaci předložit s reklamovaným výrobkem doklad o jeho koupi, příp. záruční list, uvést důvod reklamace a vadu popsat. Při reklamaci v záruční době se obraťte na servisy podle adres na www.eta.cz. K odeslanému výrobku připojte průvodní dopis s udáním důvodu reklamace a **SVOJI PŘESNOU ADRESU**. Při reklamaci v záruční době se lze obrátit na prodejnu, kde byl výrobek zakoupen. Výrobek vyčistěte a zabalte tak, aby nedošlo k jeho poškození při přepravě. Z hygienických důvodů nepřijímáme znečištěné výrobky do opravy.

Postup pri reklamácii

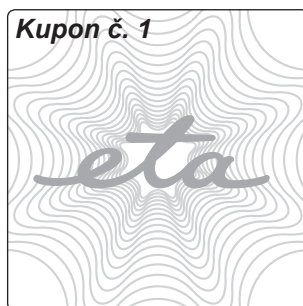
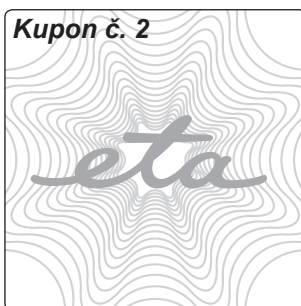
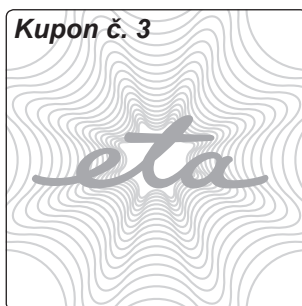
Kupujúci je povinný pri reklamácii predložiť s reklamovaným výrobkom doklad o jeho kúpe, prípadne záručný list, uviesť dôvod reklamácie a závalu popísať. Pri reklamácii v záručnej lehote sa obracajte na opravovne podľa adries uvedených na www.eta.sk. K odoslanému výrobku priložte sprievodný list s udaním dôvodu reklamácie a **SVOJU PRESNÚ ADRESU**. Pri reklamácii v záručnej lehote sa môžete obrátiť na predajňu, v ktorej ste výrobok zakúpili. Výrobok očistite a zabalte tak, aby sa pri preprave nepoškodil. Z hygienických dôvodov neprijímame do opravy znečistené výrobky.

Záznamy o záručních opravách • Záznamy o záručných opravách

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

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

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



ZÁRUČNÍ LIST • ZÁRUČNÝ LIST

Záruční doba
Záručná lehota

24

měsíců ode dne prodeje spotřebiteli
mesiacov odo dňa predaja spotrebiteľovi

Typ
Typ 002897000

Série (výrobní číslo)
Séria (výrobné číslo)

Napětí • Napätie

Datum a TK závodu
Dátum a TK závodu

Datum prodeje
Dátum predaja

Razítko prodejce a podpis
Pečiatka predajcu a podpis

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

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

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

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

Kupon č. 1

Typ **ETA 002897000**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

Kupon č. 2

Typ **ETA 002897000**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

Kupon č. 3

Typ **ETA 002897000**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis