

Multifunkční varný robot • NÁVOD K OBSLUZE **CZ** 3-22

Multifunkčný varný robot • NÁVOD NA OBSLUHU **SK** 23-42

Multifunctional thermocooker • INSTRUCTIONS FOR USE **EN** 43-62

Multifunkcionális főző robot • HASZNÁLATI UTASÍTÁS **HU** 63-82

Multifunktionale Küchenmaschine • BEDIENUNGSANLEITUNG **D** 83-102

LEONARDO PLUS



OBSAH | CONTENT | TARTALOM | INHALT

CZ - MULTIFUNKČNÍ VARNÝ ROBOT	
I. DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE	3
II. POPIS A MOŽNOSTI SESTAVENÍ PŘÍSTROJE	6
III. PŘI PRVNÍM SPUŠTĚNÍ	7
IV. POPIS OVLÁDACÍHO PANELE A POHYB V MENU	8
V. PŘEHLED PŘÍSLUŠENSTVÍ S NASTAVENÍM	10
VI. POSTUP VAŘENÍ A JINÝCH ZPŮSOBŮ PŘÍPRAVY	11
VII. MENU	12
VIII. PÉČE A ČIŠTĚNÍ	19
IX. TIPY PRO ŘEŠENÍ PROBLÉMU	21
X. AKTUALIZACE SOFTWARU	21
XI. EKOLOGIE	21
XII. TECHNICKÁ DATA	22
SK - MULTIFUNKČNÝ VARNÝ ROBOT	
I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA	23
II. POPIS A MOŽNOSTI SESTAVENIA PŘÍSTROJE	26
III. PRI PRVOM SPUSTENÍ	27
IV. POPIS OVLÁDACÍHO PANELE A POHYB V MENU	28
V. PREHLAD PŘÍSLUŠENSTVA S NASTAVENÍM	30
VI. POSTUP VARENIA A INÝCH SPÔSOBOV PŘÍPRAVY	31
VII. MENU	32
VIII. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE	39
IX. TIPY PRE RIEŠENIA PROBLÉMOV	41
X. AKTUALIZÁCIA SOFTWARU	41
XI. EKOLÓGIA	41
XII. TECHNICKÁ DATA	42
EN - MULTIFUNCTIONAL COOKING ROBOT	
I. SAFETY WARNINGS	43
II. DESCRIPTION AND OPTIONS OF ASSEMBLING THE APPLIANCE	46
III. AT THE FIRST START	47
IV. DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL AND NAVIGATION	48
V. REVIEW OF ACCESSORIES WITH SETTINGS	50
VI. COOKING AND OTHER METHODS OF PREPARATION	51
VII. MENU	52
VIII. CARE AND CLEANING	59
IX. TIPS HOW TO SOLVE PROBLEMS	61
X. SOFTWARE UPDATE	61
XI. ENVIRONMENTAL PROTECTION	61
XII. TECHNICAL DATA	62
HU - MULTIFUNKCIONÁLIS FŐZŐ ROBOT	
I. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS	63
II. KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA ÉS ÖSSZESZERELÉSI LEHETŐSÉGEK	66
III. ELSŐ BEKAPCSOLÁSNÁL	67
IV. A KÉSZÜLÉK VEZÉRLÉSÉNEK LEÍRÁSA	68
V. TARTOZÉKOK, BEÁLLÍTÁS	70
VI. FŐZÉS ÉS MÁS KÉSZÍTÉSI MÓDOK FOLYAMATA	71
VII. MENÜ	72
VIII. KARBANTARTÁS ÉS TISZÍTÁS	79
IX. PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA	81
X. SZOFTVER FRISSÍTÉSE	81
XI. ÖKOLÓGIA	81
XII. MŰSZAKI ADATOK	82
D - MULTIFUNKTIONALE KÜCHENMASCHINE	
I. SICHERHEITSHINWEISE	83
II. ZUSAMMENSETZUNG DES GERÄT	86
III. BEI ERSTER INBETRIEBNAHME	87
IV. BEDIENFELD UND MENÜFÜHRUNG	88
V. KOCHZUBEHÖR UND SEINE EINSTELLUNG	90
VI. KOCHEN UND ANDERE ZUBEREITUNGSARTEN	91
VII. MENU	92
VIII. PFLEGE UND REINIGUNG	99
IX. TIPPS ZUR FEHLERBEHEBUNG	101
X. SOFTWAREAKTUALISIERUNG	101
XI. UMWELTSCHUTZ	101
XII. TECHNISCHE DATEN	102

eta 007090010

LEONARDO PLUS

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 možnosti i s obalem a vnitřním obsahem obalu dobře uschovejte.

I. DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

PŘED POUŽITÍM SI PŘEČTĚTE VEŠKERÉ POKYNY

- 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.
- 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 snídaní)! Není určen pro komerční použití!
- 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!
- 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.
- Vždy odpojte spotřebič od napájení, pokud ho necháváte bez dozoru.
- 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.

- Zachovejte opatrnost, pokud se lije horká kapalina do mixéru, protože může vystříknout ze spotřebiče vlivem náhlého varu.
- **POZOR:** Spotřebič není určen pro činnost prostřednictvím vnějšího časového spínače, dálkového ovládnání nebo jakékoli jiné součásti, která spíná spotřebič automaticky, protože existuje nebezpečí vzniku požáru, pokud by byl spotřebič zakryt nebo nesprávně umístěn
- **UPOZORNĚNÍ:** Nádoba, víko na vaření, varný koš, parní koše a jejich víko se mohou stát velmi horkými a způsobit popálení a to i několik minut po vypnutí přístroje. Zvláštní pozornost musí být věnována přítomnosti dětí a hendikepovaných osob.
- Nádobu používejte pouze s dodanou základnou přístroje.
- Pohonnou jednotku a nádobu nikdy neponořujte do vody!
- Je-li spotřebič v činnosti, zabraňte v kontaktu s ním domácím zvířatům, rostlinám a hmyzu.
- **Pro přitlačení surovin k noži používejte výhradně přiložené pýchovadlo! 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 krytka nebo pýchovadlo.**
- Nádobu nikdy neodnímejte ani nenasazujte za chodu pohonné jednotky. Vyhnete se tak riziku poranění a poškození spotřebiče.
- Po ukončení práce a před každou údržbou spotřebič vždy vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky.
- Vidlici napájecího přívodu nezasunujte do el. zásuvky a nevytahujte z el. zásuvky mokřýma rukama a taháním za napájecí přívod!
- **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 mixování je 6 min. Poté dodržte pauzu cca 10 min nutnou k ochlazení pohonné jednotky. V případě, že používáte přednastavené programy s vařením, tak doporučujeme před opětovným použitím (po ukončení předchozího programu) dodržovat rovněž pauzu cca 10 min.
- Správným nasazením nádoby a víka na spotřebič se uvolní bezpečnostní pojistka a spotřebič lze zapnout.
- Nádoba není určená na uchovávání a skladování potravin. Potravinu 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. Dodržujte maximální povolené množství. 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 přehřátí. Pokud k tomu dojde, spotřebič odpojte od el. sítě a nechte vychladnout minimálně 10 minut.
- Nezapínejte spotřebič bez vložených substancí!
- Než odejmete víko nebo nádobu mixéru, nechejte rotující části úplně zastavit.
- Nepoužívejte bezpečnostní pojistku ovládané mixérem k vypínání spotřebiče!
- Příslušenství nezasouvajte do žádných tělesných otvorů.

- 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.).
- Pokud se zpracovávané potraviny začnou zachycovat na příslušenství (např. noži, stěnách mixéru nebo víku) spotřebič vypněte a příslušenství opatrně očistěte stěrkou.
- Spotřebič používejte pouze s příslušenstvím určeným a dodaným pro tento typ. Použití jiného příslušenství může představovat nebezpečí pro obsluhu.
- Nikdy nevsunujte např. prsty, vidličku, nůž, stěrku, lžíci do rotujících částí spotřebiče.
- 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, nesmí se ponořit do vody ani ohýbat přes ostré hrany.
- V případě potřeby použití prodlužovacího přívodu je nutné, aby nebyl poškozen a vyhovoval platným normám.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte pro žádný jiný účel, než pro který je určen a popsán v tomto návodu!
- Případné texty v cizím jazyce a obrázky uvedené na obalech, nebo výrobku, jsou přeloženy a vysvětleny na konci této jazykové mutace.
- **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.
- Obrázky jsou pouze ilustrativní

UPOZORNĚNÍ

Mixér nesmí být v provozu naprázdno déle než 10 sekund!

VAROVÁNÍ!



Připojujte spotřebič jen do zásuvky, která je součástí elektroinstalace odpovídající příslušným normám s řádně připojeným ochranným vodičem.



Do not use for cooking

Nepoužívejte pro vaření



Otevřít



Zavřít



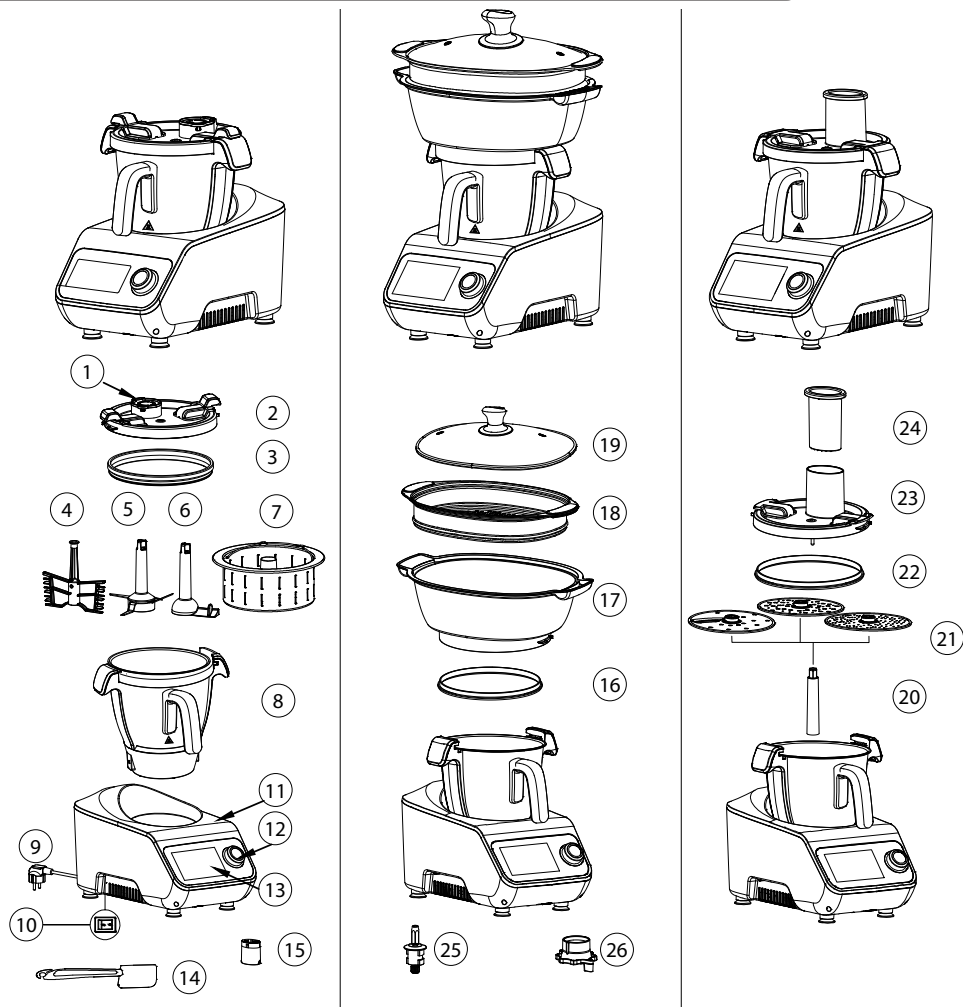
Pozor horká pára



Horký povrch

**TYTO BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE SI POZORNĚ PŘEČTETE
A DODRŽUJTE JE! TYTO POKYNY USCHOVEJTE.**

II. POPIS A MOŽNOSTI SESTAVENÍ PŘÍSTROJE



- 1 Víko plnicího otvoru
- 2 Víko k vaření
- 3 Těsnění víka
- 4 Metla
- 5 Nože
- 6 Míchací hák
- 7 Varný košík
- 8 Nádoba
- 9 Napájecí kabel

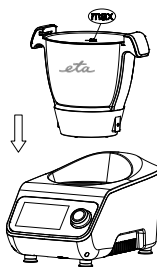
- 10 Hlavní vypínač
- 11 Základna přístroje
- 12 Otočný ovladač
- 13 Displej
- 14 Stěrka
- 15 Odměrka
- 16 Těsnění parního koše
- 17 Hluboký parní koš
- 18 Mělký parní koš

- 19 Víko parního košíku
- 20 Hřídél
- 21 Nůž na strouhání, krájení
- 22 Těsnění kráječe
- 23 Víko kráječe
- 24 Pěchovadlo
- 25 Hnací hřídél s těsněním
- 26 Pojistná matka

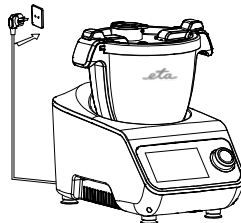
III. PŘI PRVNÍM SPUŠTĚNÍ

Sestavení přístroje

1. Odstraňte veškerý obalový materiál a vyjměte spotřebič i s příslušenstvím. Odstraňte z něj všechny případné adhezivní fólie, samolepky nebo papír. Před prvním použitím umyjte části, které přijdou do styku s potravinami, v horké vodě s přídavkem saponátu, důkladně opláchněte čistou vodou a vytřete do sucha, případně nechte oschnout. Pozor-nádoba se nesmí ponořovat nebo umývat pod tekoucí vodou. Přesvědčte se, že napájecí přívod není poškozen a že neprochází přes jakékoliv ostré či horké plochy. Elektrická zásuvka musí být dobře přístupná, aby bylo možno spotřebič, v případě nebezpečí, snadno odpojit od el. sítě.



2. Nádobu umístěte do základny přístroje logem směrem k sobě. Zatlačte ji pevně dolů, aby zapadla do elektrických kontaktů.



3. Připojte přístroj k elektrické síti pomocí napájecího kabelu ⑨ a zapněte hlavní vypínač ⑩ vlevo dole u větrací mřížky.

Volba jazyka

- Pomocí otočného ovladače nebo tahem prstu v seznamu zvolte jazyk. Ten je označen ✓
- Kliknutím na *další* nebo stačením otočného ovladače přejdete k dalšímu kroku.

Připojení do wifi sítě

- Po volbě jazyka zvolte *připojit*.
- Zvolíte-li *nesouhlasím*, můžete se k nastavení sítě později vrátit. Dokud však nenastavíte připojení k síti nelze aktualizovat knihu receptů nebo software přístroje.
- Kliknutím na příslušný název zvolte síť, ke které se chcete připojit.
- Zadejte heslo a potvrďte kliknutím na *připojit*.
- Po připojení se u zvolené sítě zobrazí *připojeno*.
- Do hlavního menu se nyní dostanete šipkou zpět ◀ v levém horním rohu displeje.

IV. POPIS OVLÁDACÍHO PANELU A POHYB V MENU

- Ovládací panel se skládá z **dotykového displeje** a **otočného multifunkčního ovladače**
- Otočný ovladač je dokola podsvícen a znázorňuje následující situace

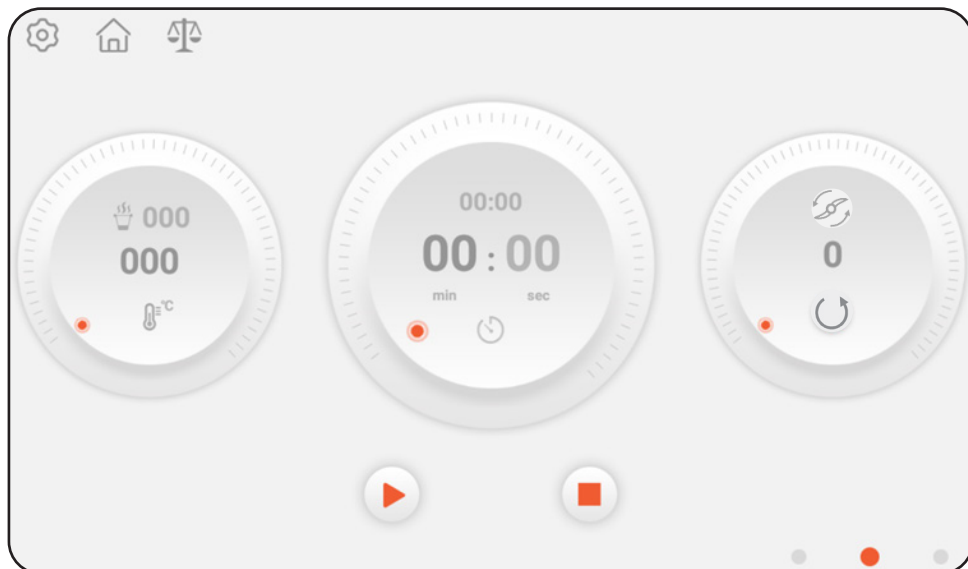


ČERVENĚ BLIKÁ zařízení je **zapnuto**, není **nasazena** nebo **uzavřena** nádoba

ČERVENO-BÍLE PULSUJE zařízení je **zapnuto** a **připraveno** ke spuštění programu

BÍLE SVÍTÍ zařízení **pracuje** a teplota v nádobě je **pod 60 °C**

ČERVENĚ SVÍTÍ zařízení **pracuje** a teplota v nádobě je **vyšší než 60 °C**



Nastavení hodnot

- **Dotykem** příslušného kolečka na displeji zvolte, který z parametrů chcete nastavit.
- **°C teplota**, **🕒 čas** a **🔄 rychlost otáčení** (v některých programech i směr otáčení)
- Vybrané kolečko se oproti ostatním **zvětší**.
- Hodnoty můžete měnit **tažením** prstu po obvodu kolečka nebo **pomocí otočného ovladače** vedle displeje.

Pohyb v menu

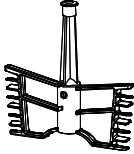
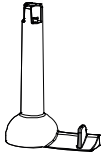
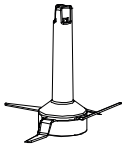
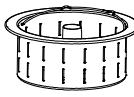




Na potřebné místo v menu se můžete dostat třemi způsoby:

- **Tahem** prstu po displeji vlevo nebo vpravo můžete listovat v menu
- Volbou jedné z **teček rychlé volby** ve spodní části displeje (v některých částech menu)
- Přes **ikonu domů** a následné volby dle potřeby

POUŽITÉ IKONY

Funkce	Možnosti	Funkce	Možnosti
	Řazení receptů A-Z		Otevřená / Uzavřená nádoba
	Filtrování receptů		Kontrola aktualizací
	Hlavní nabídka		Pauza
	Zrušení		Start
	Hledání receptů		Stop
	Ingredience v receptu		Přehled receptu
	Postup receptu		Váha
	Tipy a rady šéfkuchaře		Historie receptů
	Potřebné příslušenství		Odstranění z oblíbených
	Rychlá volba		Nastavení času
	Řazení receptů dle druhu		Nastavení teploty
	Parametry		Nastavení směru otáčení
	Oblíbené		Parametry sítě
	Zpětný chod		Jazyk

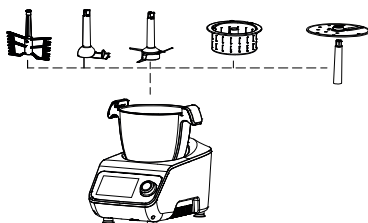
V. PŘEHLED PŘÍSLUŠENSTVÍ S NASTAVENÍM

Příslušenství		Funkce	Rychlost	Čas / Teplota °C	Množství
	Metla	Šlehání bílků	3	3 minuty	min 3 ks max 8 ks
		Šlehačka	4	1 minuta	min 100 g
		Hnětení (řídke těsto, sypké:tekuté 1:0,5)	4	2-4 min	max 1000 g (sypké 660 g tekuté 340 g) -
	Míchací, hák	Polévka	1-2	1-90 min / 100°C	2000 ml
		Hnětení (tuhé těsto, sypké:tekuté 1:0,6)	1-2	4 minuty	max 800 g (mouka 500 g voda 300 g)
	Nože	Sekání masa	8-10	30-60 s	max 500 g
		Drcení ledu	8-12	10-20 s	max 500 g
		Mixování plodů	8-12	1-2 min	max 700 g
		Sekání (cibule, celer atd.)	5-7	15-60 s	max 500 g
		Sekání sýr	8-10	30-60 s	max 400 g
		Sekání (fazole, ořechy, káva)	12	2-3 min	max 500 g
	Varný košík	Rýže atd.	-	20-30 min 100-110 °C	-
	Hrubé struhadlo, nůž	Ovoce, zelenina	5-6	30-60 s	do naplnění nádoby (průběžně kontrolovat)
	Jemné struhadlo	Ovoce, zelenina	4-7	30-60 s	
	Trhací kotouč	Sýr, pečivo	4-6	30-60 s	
	Parní košík s víkem	Ryba, maso atd.	-	10-60 min / 110-120 °C	-

VI. POSTUP VAŘENÍ A JINÝCH ZPŮSOBŮ PŘÍPRAVY

Pokud jste prošli předchozí kroky **Před prvním použitím-sestavení přístroje a připojení do sítě**, pak si můžete vybrat některou z funkcí popsaných níže. Automatické programy, automatické recepty nebo manuální vaření.

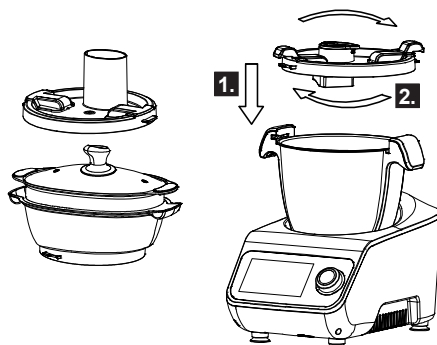
1. Vyberte si potřebné příslušenství, které budete potřebovat k dané funkci nebo receptu.
(přehled na následujících stránkách)





2. Do nádoby vložte ingredience nebo vodu. Dle zvoleného víka může přidávat další ingredience později plnicím otvorem.



3. Nasadte víko nádoby. Po nasazení v naznačeném směru víko důkladně přitlačte, aby dosedlo na těsnění po celém obvodu. Potom víkem otočte ve směru hodinových ručiček dokud nezaklapne do madel. Uslyšíte cvaknutí a nádoba se uzamkne v základně.

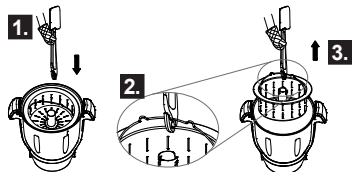


Pokud se nacházíte v menu vaření změní se symbol  na .

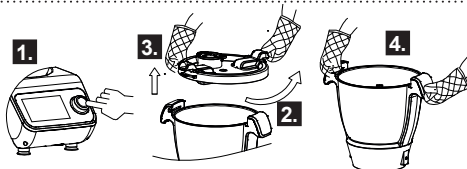
Stejným způsobem můžete nasadit parní košík nebo víko struhadla.

4. Nyní můžete spustit vámi vybraný recept, mixovat, krouhat nebo využívat jiné způsoby přípravy z nabídky programů.

5. V průběhu vaření můžete využít k bezpečnému vytažení varného košíku (7) sěrku (14). Konec sěrky s háčkem zahákněte ucho varného košíku. Potom košík tahem směrem nahoru vyjměte.



6. Nádoba, víko na vaření, varný koš, parní koše a jejich víko se mohou stát velmi horkými. Před manipulací s nimi pozastavte vaření otočným ovladačem, a nasadte si ochranné rukavice.



VII. MENU

Menu **Nastavení****Nastavení sítě** zde můžete vybrat síť a zadat heslo pro připojení**Jazyk** zde vyberete jazyk menu přístroje**O nás** zde můžete provést aktualizaci nebo obnovení softwaru**Pomoc** zde najdete rychlý návod k použití**Zpět** použijte pro návrat o krok zpět**Domů** použijte pro návrat do hlavní nabídkyMenu **Domů****Recepty****Recepty**

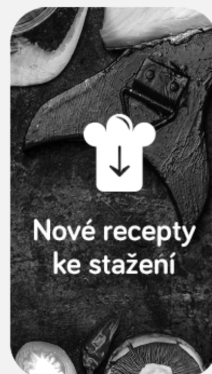
Vyberte si některý z připravených receptů s přehledem ingrediencí a přednastaveným způsobem přípravy.

**Manuální vaření****Manuální vaření**

Nastavte si teplotu, čas a rychlost míchání dle vlastních představ.

**Automatické programy****Automatické programy**

Vyberte si některý z připravených způsobů přípravy pokrmů s doporučeným nastavením.

**Nové recepty ke stažení****Nové recepty ke stažení**

Jsou-li k dispozici nové recepty, zde si je můžete stáhnout do vašeho přístroje.

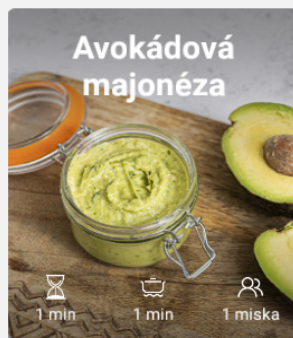
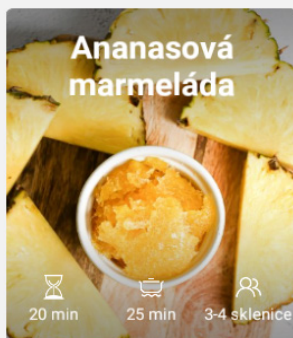
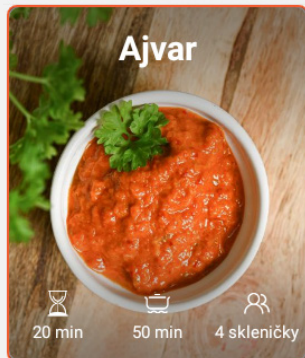
V tomto menu si kliknutím prstem na patřičnou ikonu na displeji zvolte funkci, kterou chcete využít.



Menu Recepty



A-Z



A B C D E F G H I J K L M N



Nastavení

nastavení jazyka, wifi, aktualizace softwaru



Domů

použijte pro návrat do hlavní nabídky



Váha

funkce váhy do 5 kg



Řazení dle druhu

recepty rozdělené dle druhu (první chod, saláty atd.)



Řazení A-Z

abecední řazení receptů





Vyhledávání

hledejte v receptech






Filtrovat






filtr oblíbené  nebo historie 



Obnova

kontrola aktualizací

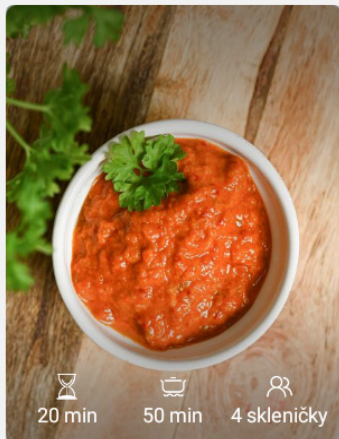
-    Rychlá volba rychlý přechod mezi recepty, vařením a automatickými programy

Najděte si recept, který si uvaříte. V seznamu receptů se pohybujte tahem prstu po displeji. Můžete si zvolit zobrazení dle abecedy  nebo seznam dle druhu . V případě, že jste již vařili nebo si zvolili oblíbené recepty, můžete si je vyfiltrovat  dle historie  nebo oblíbených . Kliknutím na obrázek, daný recept otevřete a můžete se podívat na podrobnosti o ingrediencích nebo přípravě.

Menu Vybraného automatického receptu



Ajvar



20 min

50 min

4 skleničky



1 menší lilek (250 g)

4 červené kapie (450 g)

5 stroužků česneku

1 velká cibule

1 lžice uzené papriky



Zpět

použijte pro návrat o krok zpět



Domů

použijte pro návrat do hlavní nabídky



Váha

funkce váhy do 5 kg



Oblíbené

přidání receptu do výběru vlastních oblíbených receptů



Ingredience

přehled ingrediencí, které byste si měli připravit



Postup

přehled postupu přípravy



Doporučení

tipy a rady jak recept využít



Příslušenství

přehled příslušenství, které budete potřebovat



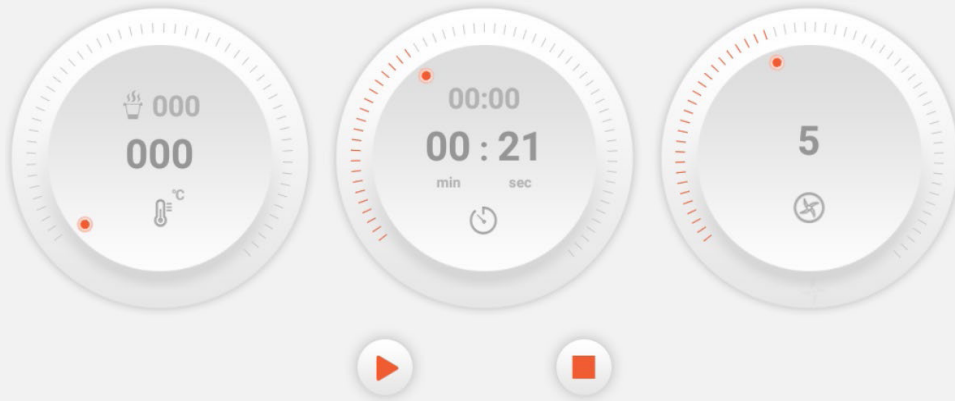
Start

spuštění receptu

V menu receptu si můžete pod jednotlivými ikonami projít seznam ingrediencí, kroky postupu vaření, potřebné části příslušenství nebo tipy šéfkuchaře. Recept si pomocí ikony můžete přidat do seznamu vašich oblíbených. Pokud se rozhodnete pro daný recept, ikonou nebo stiskem *otočného knoflíku* ho spustíte. Dále postupujte krok za krokem. Pokud si chcete vybrat jiný recept, vraťte se zpět na seznam nebo do menu .









Menu Postup vaření



<  **Ajvar**  




1 — 2 — 3 — 4 — 5 — 6 — 7

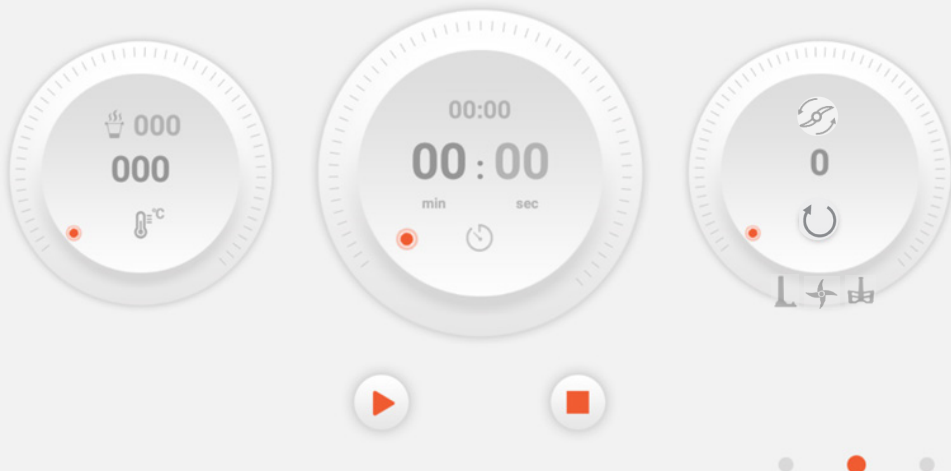


-  **Přehled** přehled všech surovin, postupu vaření a tipů šéfkuchaře
-  **Start** spuštění automatického receptu
-  **Pauza** pozastavení automatického receptu
-  **Stop** ukončení automatického receptu
-  **Zpět** návrat k předchozím krokům receptu
-  **Další** postup k dalšímu kroku receptu
-  **Víko** upozornění na zavřenou nebo otevřenou nádobu
-  vysvětleno na předchozí stránce

Postupujte dle doporučených kroků receptu. Vždy když chcete postoupit dále, zvolte šipku doprava (➤). Můžete se případně vrátit i zpět (⬅) nebo přeskokovat pomocí volby číslic kroků. K pohybu mezi kroky můžete využít i *otočný ovladač* jehož otáčením přeskočíte na další krok. V případě, že se v kroku objeví volba (▶), můžete jeho stiskem program spustit nebo pozastavit. Kdykoliv během programu si můžete pod ikonou *přehled*  projít celý postup, ingredience nebo tipy šéfkuchaře. Stejně tak si můžete kdykoliv zvolit funkci váhy  a z ní se opět tlačítkem *konec* vrátit na recept. Pokud se v receptu neuvádí jinak, používejte suroviny v pokojové teplotě.



Menu Manuální vaření



	Nastavení	nastavení jazyka, wifi, aktualizace
	Domů	použijte pro návrat do hlavní nabídky
	Váha	funkce váhy do 5 kg
	Teplota	Pomocí otočného voliče zvolte teplotu 0 - 130 °C
	Víko	upozornění na zavřenou nebo otevřenou nádobu
	Čas	Pomocí otočného voliče nastavte požadovaný čas 0 - 90 min
	Otáčení	zvolte rychlost a směr otáčení kliknutím na zvolte směr otáčení - , zvolen reverzní chod
		zobrazuje použitelný typ příslušenství při dané rychlosti
	Start / stop	spustíte nebo zastavte program
	Rychlá volba	rychlý přechod mezi recepty, vařením a automatickými programy



Menu Automatické programy

Funkce

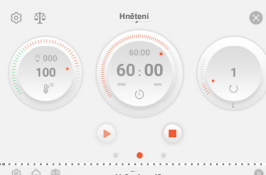
Možnosti

Náhled menu



Hnětení

ČAS: 3 (možnosti: 2-4) minuty
 TEPLOTA: 000 (možnosti: 0-37) °C
 RYCHLOST: 2 (možnosti: 1-2)



Vaření na páře

ČAS: 20 (možnosti: 1-60) minut
 PRŮTOK PÁRY: Rychlý/Střední/Pomalý



Pomalé vaření

ČAS: 60 (možnosti: 1-90) minut
 TEPLOTA: 100 (možnosti: 60-100) °C
 RYCHLOST: 1 (možnosti: 1-3)



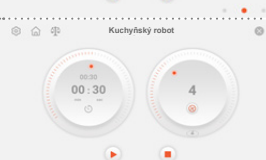
Ohřívání

TEPLOTA: 100 (možnosti: 60 - 100) °C
Po dosažení zvolené teploty se ohřev ukončí



Strouhání

ČAS: 30 (možnosti: 10 - 60) sekund
 RYCHLOST: 5 (možnosti: 4-7)



Sekání

ČAS: 10s (možnosti: 10s - 4min)
 RYCHLOST: 6 (možnosti: 1-12)



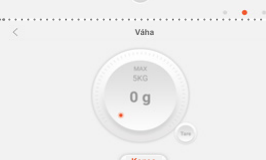
Turbo

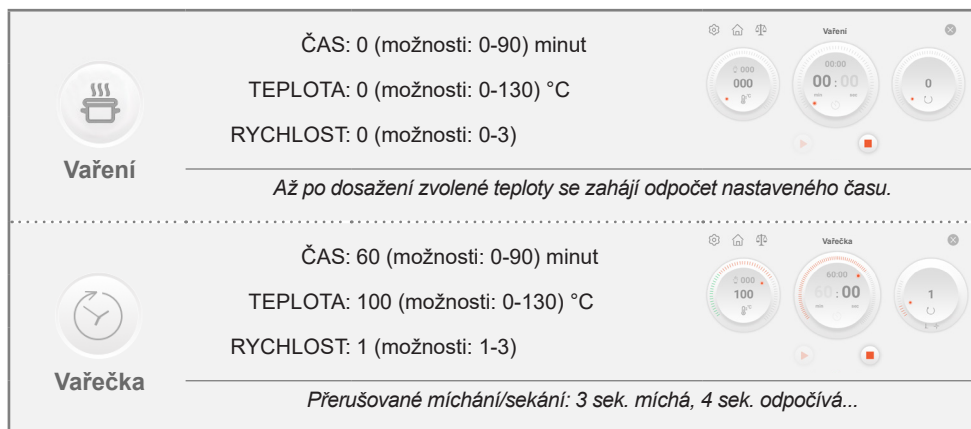
ČAS: 60 s (po 3s se na 1s přeruší)
 RYCHLOST: 12
 Podrž **PULSE** nebo stiskem tlačítka spust/zastav.



Váha

MAXIMUM: 5 kg
 INTERVAL: 5 g
 TARE: vynulování váhy





DOPORUČENÍ A UPOZORNĚNÍ TÝKAJÍCÍ SE VAŘENÍ


Množství

- Po vložení příslušenství, přidání surovin a nalití vody nesmí hladina přesáhnout rysku **MAX** na nádobě jinak dojde k přetečení.
- Při přeplnění hrozí přetečení nádoby a poškození elektrických částí výrobku.

Vhodné rychlosti u příslušenství

- Míchací hák rychlost 1-3
- Metla rychlost 1-4
- Nože rychlost 1-12
- Nůž na strouhání, krájení rychlost 4-7
- Reverse rychlost 1-3

Vaření v páře

- minimální výška hladiny vody při vaření v páře je **0,6 l** a je na nádobě znázorněna symbolem . Pokud nechcete příliš často kontrolovat výšku hladiny vody, můžete dát vody více (zpravidla je dostačující 1 l). V takovém případě je potřeba počítat s tím, že se o něco prodlouží doba prvotního nahřátí.

Něco se nepodařilo?

- Úspěšný výsledek vaření dle automatických receptů uložených v Leonardu ovlivňuje mnoho faktorů. Záleží na druhu surovin (těstoviny mají různé doby vaření), velikosti nakrájených surovin (brambory, zelenina...), teplotě surovin (chlazené, mražené nebo v pokojové teplotě). U pečení záleží i na druhu a výrobci mouky či másla.
- Nepodařilo se Vám uvařit podle receptu jídlo dle Vašich představ, napište nám prosím na varimesleonardem@eta.cz

VIII. PÉČE A ČIŠTĚNÍ

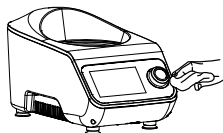
- Před čištěním vždy spotřebič vypněte a odpojte napájecí kabel.
- Před čištěním sundejte víko a příslušenství z nádoby.

Tyto součásti nelze mýt pod tekoucí vodou



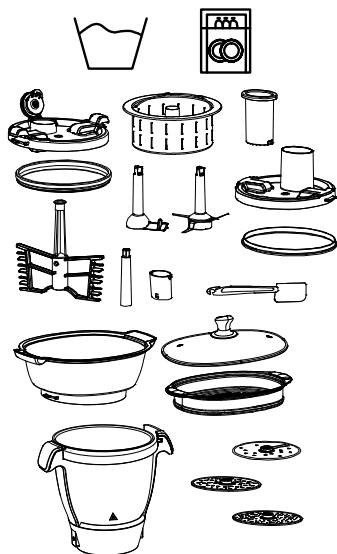
UPOZORNĚNÍ

Základnu nikdy neponořujte do vody.
Došlo by k poškození řídicí elektroniky.



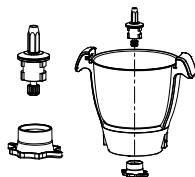
- Povrch základny přístroje otřete navlhčeným hadříkem a poté vytřete dosucha.
- Nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky
- Pokud je dno nádoby spálené, dejte do ní vodu s trochou kyseliny citronové nebo citronové šťávy, zahřejte ji na 5-7 minut a poté vytřete hadříkem.
- Pokud jídlo uvnitř nádoby přilne nebo se připálí, odstraňte co nejvíce přiloženou špachtlí ⁽¹⁴⁾. Naplňte mísu teplou mýdlovou vodou a nechte ji odmočit. Odstraňte všechny nečistoty pomocí čistícího kartáče. Jakékoli zbarvení nádoby neovlivní její výkon.
- Pokud by bylo potřeba důkladně vyčistit hřídel lze ji snadno vyjmout. Pokud by došlo k prosakování nádoby zkontrolujte stav těsnění u hřídele. Návod na vyjmutí najdete na následující straně.

Tyto součásti můžete umístit do myčky nádobí



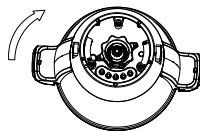
- | | |
|-------------------------|------------------------------|
| 2 Víko k vaření | 17 Hluboký parní koš |
| 3 Těsnění víka | 18 Mělký parní koš |
| 4 Metla | 19 Víko parního košíku |
| 5 Nože | 20 Hřídel |
| 6 Míchací hák | 21 Nůž na strouhání, krájení |
| 7 Varný košík | 22 Těsnění kráječe |
| 8 Nádoba | 23 Víko kráječe |
| 14 Stěrka | 24 Pěchovadlo |
| 15 Odměrka | |
| 16 Těsnění parního koše | |

POZOR!
Před vložením nádoby do myčky je z ní třeba vyjmout hřídel.
HŘÍDEL DO MYČKY NEPATŘÍ!

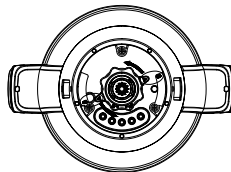


Vyjmutí hřídele

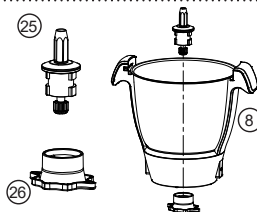
1. Otočte mísu dnem vzhůru.



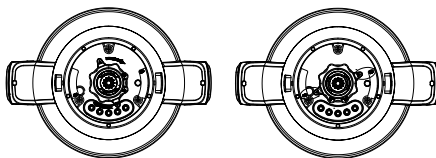
2. Otáčejte pojistnou matkou (26) proti směru hodinových ručiček, dokud se hřídel neuvolní.



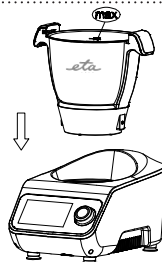
3. Nyní můžete hřídel (25) z mísy vytáhnout. Zkontrolujte, zda jsou dosedací plochy hřídele a matky na míse čisté a jestli těsnění nasazené na hřídeli není poškozeno.



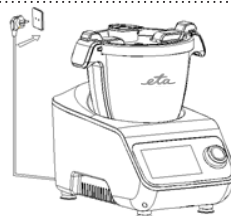
4. Opětovné sestavení provedte opačným postupem. Nasadte hřídel (25) do dna mísy, otočte mísu dnem vzhůru, nasadte pojistnou matku (26) a matkou točte ve směru hodinových ručiček, dokud šipky na matce nebudou ukazovat na zámky na míse.



5. Zkontrolujte, že hřídel drží ve dně nádoby. Nádoba je připravena k použití, můžete ji umístit do základny přístroje logem směrem k sobě. Zatlačte ji pevně dolů, aby zapadla.



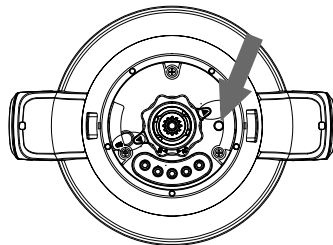
6. Připojte přístroj k elektrické síti pomocí napájecího kabelu (9) a zapněte hlavní vypínač (10) vlevo dole u větrací mřížky.



IX. TIPY PRO ŘEŠENÍ PROBLÉMU

Resetování teplotní pojistky


- Při přehřátí dojde k automatickému odpojení topného tělesa. Po vychladnutí nádoby můžete, stisknutím tlačítka teplotní pojistky, funkci topného tělesa obnovit. Tlačítko se nachází v místě naznačeném na obrázku vpravo, zespolu na dně nádoby.



Prosakování nádoby

- Vyjměte hřídel, vyčistěte dosedací plochy, zkontrolujte stav těsnění na hřídeli a dotažení pojistné matky. Návod na vyjmutí se nachází na předcházející straně.

X. AKTUALIZACE SOFTWARE

1. V menu zvolte ikonu **Nastavení** 
2. V něm vyhledejte a zvolte položku **O nás**
3. Dále zvolte **Kontrola aktualizací systému**
4. Po kliknutí probíhá kontrola dostupných aktualizací.
5. Pokud je verze aktuální, jste o tom vyrozuměni a stačí kliknout na **Potvrdit**. Pokud není verze aktuální zobrazí se číslo verze která je k dispozici.
6. Nyní můžete zvolit **Zkontrolovat později** nebo **Aktualizovat**.
7. Zvolíte-li **Aktualizovat** začne stahování, instalace a pokud necháte proběhnout celý proces až do konce, tak se v jeho závěru zobrazí hlášení **Tato verze je poslední**.
8. Volbou **Potvrdit** dokončenou aktualizaci opustíte.

XI. 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.

UPOZORNĚNÍ!

Balící materiál může být nebezpečný pro děti!

XII. TECHNICKÁ DATA

Model	ETA007090010
Jmenovité napětí	220-240V, 50/60Hz
Příkon topného systému	1000W
Příkon motoru mixéru	600W
Kapacita nádoby	2.0L/3.5L(Max)
Frekvenční rozsah Wifi	2400~2483.5 MHz
Výstupní výkon (EIRP)	20 dBm

Upozornění a symboly použité na spotřebiči, obalech nebo v návodu

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, ARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.



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



Nesmí být likvidováno společně s komunálním odpadem



UPOZORNĚNÍ



Do not use for cooking

Nepoužívejte pro vaření



Čtěte návod k obsluze



Uvolnit



Uzavřít



Pozor horká pára



Horký povrch

eta 007090010

LEONARDO PLUS

NÁVOD NA OBSLUHU

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

SK

I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

PŘED POUŽITÍM SI PŘEČTĚTE VEŠKERÉ POKYNY

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.
- 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.
- 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 vyťahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky!
- 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.
- Vždy odpojte spotrebič od napájania, ak ho nechávate bez dozoru.
- Zachovajte opatrnosť, ak sa leje horúca kvapalina do mixéra, pretože môže vystreknúť zo spotrebiča vplyvom náhleho varu.
- **UPOZORNENIE:** Nádoba, veko na varenie, varný kôš, parné koše a ich veko sa môžu stať veľmi horúcimi a spôsobiť popálenie a to aj niekoľko minút po vypnutí prístroja. Zvláštna pozornosť musí byť venovaná prítomnosti detí a hendikepovaných osôb

- Pri manipulácii s mixérom postupujte opatrne, nôž je veľmi ostrý!
- **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.
- Nádobu používajte iba s dodanou základňou prístroja.
- Ak je spotrebič v činnosti, zabráňte v kontakte s ním domácim zvieratám, rastlinám a hmyzu.
- **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 krytka alebo pechovadlo.**
- **Nádobu nikdy neodnímajte ani nenasadzujte za chodu pohonnej jednotky. Vyhnete sa tak riziku poranenia a poškodenia spotrebiča.**
- **Po skončení práce a pred každou údržbou spotrebič vždy vypnite a odpojte od elektrickej siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky.**
- **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 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 mixovania je 6 min. Potom dodržte pauzu cca 10 min. nutnú k ochladeniu pohonnej jednotky. V prípade, že používate prednastavené programy s varením, tak odporúčame pred opätovným použitím (po ukončení predošlého programu) dodržiavať rovnako pauzu cca 10 min.
- Správnym nasadením nádoby a veka na spotrebič sa uvoľní bezpečnostná poistka a spotrebič je možné zapnúť.
- Nádoba nie je určená na uchovávanie a skladovanie potravín. Potraviny po mixovaní umiestnite do inej nádoby vhodnej na skladovanie.
- Nádobu nikdy úplne nenaplňujte vodou či inou tekutinou. Pri chode spotrebiča by sa mohla voda preliať a tým dostať do prístroja. Dodržujte maximálne povolené množstvo.
- Vidlicu napájacieho prívodu nezasúvajte do zásuvky, ani ju z nej nevyberajte mokrymi rukami a ani ťahaním za napájací prívod!
- 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.
- Zachovajte opatrosť, ak sa leje horúca kvapalina do strojčka na prípravu a spracovanie potravín alebo do mixéra, pretože môže vystreknúť zo spotrebiča vplyvom náhleho varu.
- Spotrebič nezapínajte bez vložených potravín a po celý čas mixovania ho kontrolujte.
- Pohonnú jednotku, nádobu a veko nikdy neponárajte do vody!
- Skôr ako snímate viečko alebo nádobu mixéra, počkajte, kým sa rotujúce časti celkom nezastavia.
- Dbajte na to, aby sa vlasy či voľné oblečenie nedostali do príslušenstva, vyhnete sa tak riziku ich namotania.

- Nádoba nie je určená na uchovávanie a skladovanie potravín. Potraviny po mixovaní umiestnite do inej nádoby vhodnej na skladovanie.
- Príslušenstvo nezasúvajte do žiadnych telesných otvorov.
- Ak sa spracúvané potraviny začnú zachytávať (napr. na noži alebo na nádobe mixéra), spotrebič vypnite a príslušenstvo opatrne očistite stierkou.
- Šľahač 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!
- 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.
- V prípade potreby použitia predlžovacieho prívodu je nutné, aby nebol poškodený a vyhovoval platným normám.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte na žiadny iný účel, než na ktorý je určený a opísaný v tomto návode!
- Prípadné texty v cudzom jazyku a obrázky uvedené na obaloch, alebo výrobku, sú preložené a vysvetlené na konci tejto jazykovej mutácie.
- **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.
- Obrázky sú iba ilustratívne

UPOZORNENIE

Mixér nesmie byť v prevádzke naprázdno dlhšie ako 10 sekúnd!

VAROVANIE!



Pripájajte spotrebič len do zásuvky, ktorá je súčasťou elektroinštalácie zodpovedajúcej príslušným normám s riadne pripojeným ochranným vodičom.



Do not use for cooking

Nepoužívajte pre varenie



Otvoriť



Uzavrieť



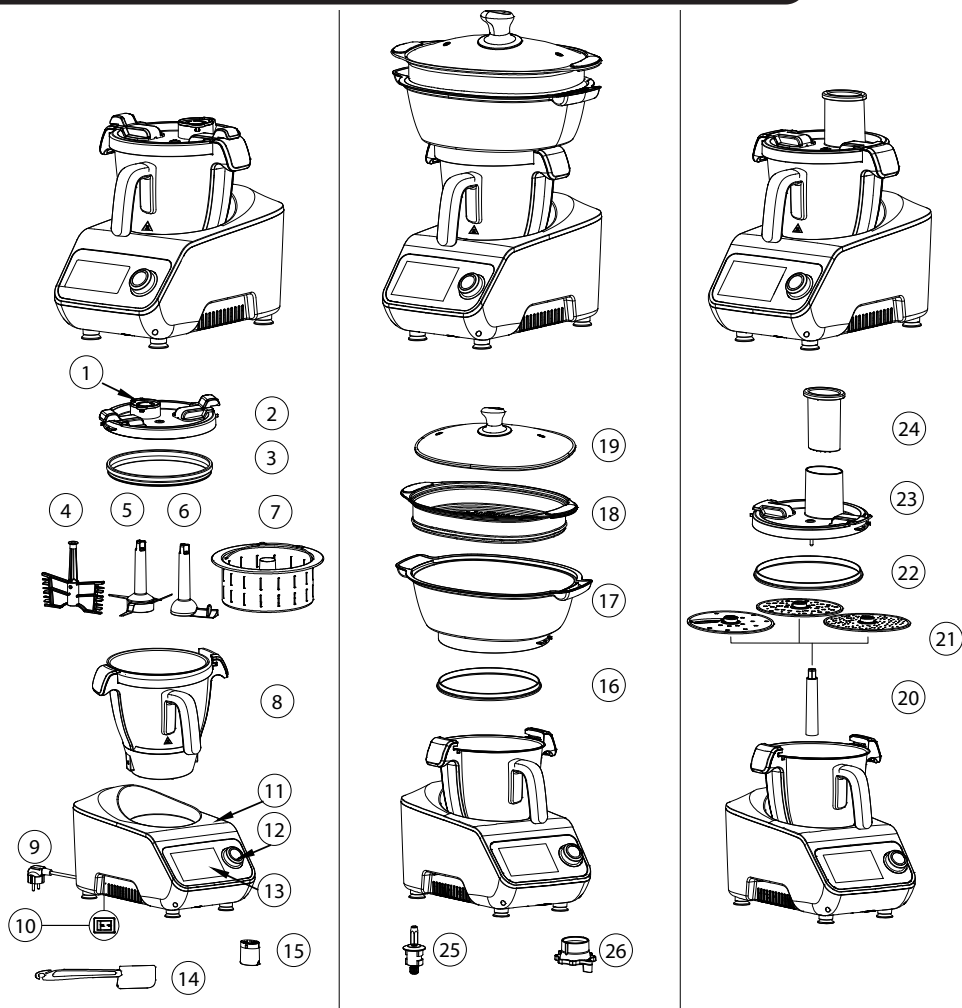
Pozor horúca para



Horúci povrch

**TIETO BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE SI POZORNE PREČÍTAJTE
A DODRŽIAVAJTE JE! TIETO POKYNY USCHOVAJTE.**

II. POPIS A MOŽNOSTI SESTAVENÍ PŘÍSTROJE



- 1 Veko plniaceho otvoru
- 2 Veko na varenie
- 3 Tesnenie veka
- 4 Metla
- 5 Nože
- 6 Miešací hák
- 7 Varný košík
- 8 Nádoba
- 9 Napájací kábel

- 10 Hlavný vypínač
- 11 Základňa prístroja
- 12 Otočný ovládač
- 13 Displej
- 14 Stierka
- 15 Odmerka
- 16 Tesnenie parného koša
- 17 Hlboký parný kôš
- 18 Plynký parný kôš
- 10 Hlavný vypínač

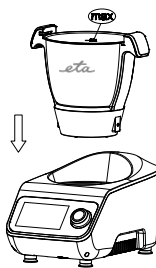
- 19 Veko parného košíka
- 20 Hriadeľ
- 21 Nôž na sekание, krájanie
- 22 Tesnenie krájača
- 23 Veko krájača
- 24 Vtláčadlo
- 25 Hnací hriadeľ s tesnením
- 26 Poistná matka

III. PRI PRVOM SPUSTENÍ

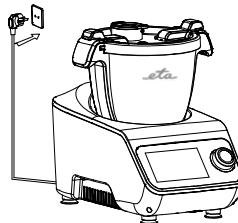
Nastavenie prístroja

1. Odstráňte všetok obalový materiál a vyberte spotrebič aj s príslušenstvom. Odstráňte z neho všetky prípadné adhézne fólie, samolepky alebo papier. Pred prvým použitím umyte časti, ktoré prídu do styku s potravinami v horúcej vode s prídavkom saponátu, dôkladne opláchnite čistou vodou a utrite do sucha, prípadne nechajte uschnúť. Pozor-nádoba sa nesmie ponárať alebo umývať pod tečúcou vodou. Presvedčte sa, že napájací prívod nie je poškodený a že neprechádza cez žiadne ostré či horúce plochy. El. zásuvka musí byť dobre prístupná, aby bolo možné spotrebič v prípade nebezpečenstva ľahko odpojiť od el. siete.

2. Nádobu umiestnite do základne prístroja logom smerom k sebe. Zatlačte ju pevne dolu, aby zapadla do el. kontaktov.



3. Pripojte prístroj k elektrickej sieti pomocou napájacieho kábla ⑨ a zapnite hlavný vypínač ⑩ vľavo dole u vetracej mriežky.



Voľba jazyka

- Pomocou otočného ovládača alebo ťahom prsta v zozname zvolíte jazyk. Ten je označený ✓
- Kliknutím na ďalší alebo stačením otočného ovládača prejdite k ďalšiemu kroku.

Pripojenie do wifi siete

- Po voľbe jazyka zvolíte pripojiť.
- Ak zvolíte nesúhlasím, môžete sa k nastaveniu siete neskôr vrátiť. Pokiaľ však nenastavíte pripojenie k sieti, nie je možné aktualizovať knihu receptov alebo software prístroja.
- Kliknutím na príslušný názov zvolíte sieť, ku ktorej sa chcete pripojiť.
- Zadajte heslo a potvrdte kliknutím na pripojiť
- Po pripojení sa u zvolenej siete zobrazí pripojené
- Do hlavného menu sa teraz dostanete šípkou späť < v ľavom hornom rohu displeja.

IV. POPIS OVLÁDACÍHO PANELU A POHYB V MENU

- Ovládací panel sa skladá z **dotykového displeja** a otočného **multifunkčného ovládača**
- Otočný ovládač je dookola podsvietený a znázorňuje nasledujúce situácie

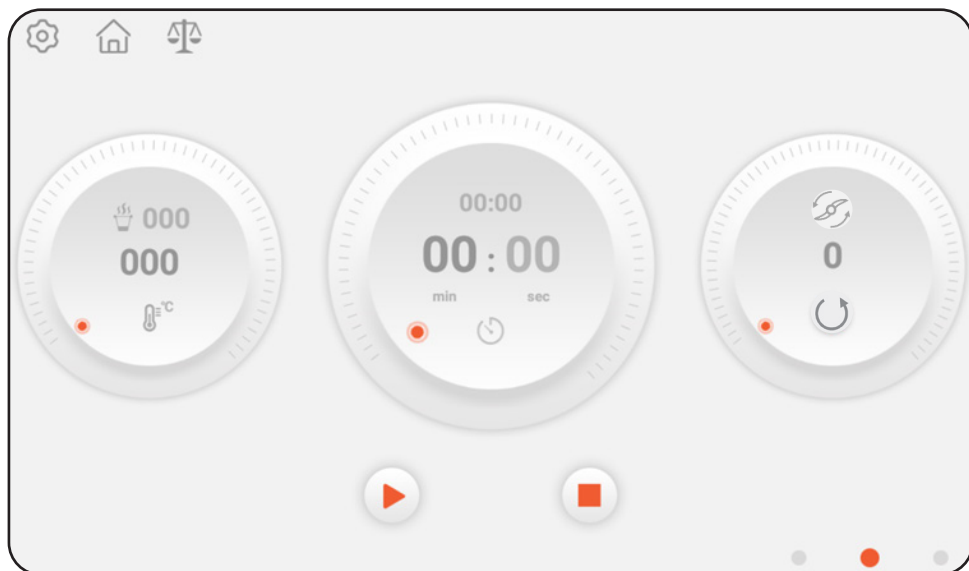


BLIKÁ NA ČERVENO zariadenie je **zapnuté**, nie je **nasadená** alebo **uzatvorená** nádoba

PULZUJE ČERVENO-BIELO zariadenie je **zapnuté** a **pripravené** na spustenie programu

SVIETI NA BIELO zariadenie **pracuje** a teplota v nádobe je **pod 60 °C**

SVIETI NA ČERVENO zariadenie **pracuje** a teplota nádoby je **vyššia ako 60 °C**



Nastavenie hodnôt

- **Dotykom** príslušného kolieska na displeji zvolíte, ktorý z parametrov chcete nastaviť.
- **teplota**, **čas** a **rýchlosť otáčania** (v niektorých programoch aj smer otáčania)
- Vybrané koliesko sa oproti ostatným **zväčší**.
- Hodnoty môžete meniť **potiahnutím** prsta po obvodě kolieska alebo **pomocou otočného ovládača** vedľa displeja

Pohyb v menu

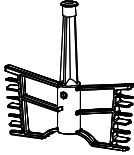
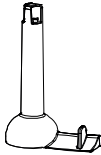
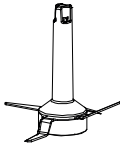
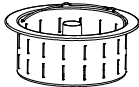




Na potrebné miesto v menu sa môžete dostať tromi spôsobmi:

- **Ťahom** prsta po displeji vľavo alebo vpravo môžete listovať v menu
- Voľbou jednej z **bodiek rýchlejšej voľby** v spodnej časti displeja (v niektorých častiach menu)
- Pomocou **ikony domov** a následnej voľby podľa potreby

POUŽITÉ IKONY

Funkcie	Možnosti	Funkcie	Možnosti
	Radenie receptov A-Z		Otvorená / Uzatvorená nádoba
	Filtrovanie receptov		Kontrola aktualizácií
	Hlavná ponuka		Pauza
	Zrušenie		Štart
	Hľadanie receptov		Stop
	Ingrediencie v recepte		Prehľad receptu
	Postup receptu		Váha
	Tipy a rady šéfkuchára		História receptov
	Potrebné príslušenstvo		Odstránenie z obľúbených
	Rýchla voľba		Nastavenie času
	Radenie receptov podľa druhu		Nastavenie teploty
	Parametre		Nastavenie smeru otáčania
	Obľúbené		Parametre siete
	Spätný chod		Jazyk

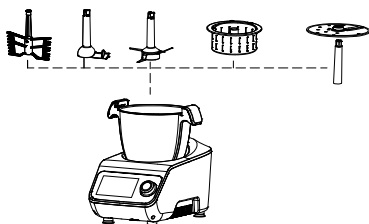
V. PREHĽAD PRÍSLUŠENSTVA S NASTAVENÍM

Príslušenstvo		Funkcie	Rýchlosť	Čas / Teplota °C	Množstvo
	Metla	Šľahanie bielkov	3	3 minúty	min 3 ks max 8 ks
		Šľahačka	4	1 minúta	min 100 g
		Hnetenie	4	2-4 min	max 1000 g (sypké 660 g tekuté 340 g)
	Miešací, háč	Polievka	1-2	1-90 min 100°C	2000 ml
		Ohriatie iných ingrediencií	1-2	4 minúty	max 800 g (múka 500 g voda 300 g)
	Nože	Sekanie mäsa	8-10	30-60 s	max 500 g
		Drvenie ľadu	8-12	10-20 s	max 500 g
		Mixovanie	8-12	1-2 min	max 700 g
		Sekanie (cibuľa, zeler atď.)	5-7	15-60 s	max 500 g
		Sekanie syra	8-10	30-60 s	max 400 g
		Sekanie (fazule, sója, orechy, káva, mandle)	12	2-3 min	max 500 g
	Varný košík	Ryža atď.	-	20-30 min 100-110°C	-
	Hrubé strúhadlo, nôž	Ovocie, zelenina	5-6	30-60 s	do naplnenia nádoby (priebežne kontrolovať)
	Jemné strúhadlo	Ovocie, zelenina	4-7	30-60 s	
	Trhací kotúč	Syr, pečivo	4-6	30-60 s	
	Parný košík s vekom	Ryba, mäso atď.	-	10-60 min 110-120 °C	-

VI. POSTUP VARENIA A INÝCH SPÔSOBOV PRÍPRAVY

Pokiaľ ste prešli predchádzajúce kroky Pred prvým použitím nádob a Pri prvom spustení - pripojenie do siete, potom si môžete vybrať niektorú z funkcií popísaných nižšie. Automatické programy, automatické recepty alebo manuálne varenie.

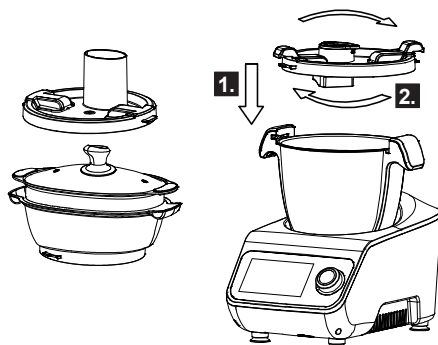
1. Vyberte si potrebné príslušenstvo, ktoré budete potrebovať k danej funkcii alebo receptu (prehľad na nasledujúcich stránkach)





2. Do nádoby vložte ingrediencie alebo vodu. Podľa zvoleného veka môžete pridávať ďalšie ingrediencie neskôr plniacim otvorom.



3. Nasadíte veko nádoby. Po nasadení v naznačenom smere veko dôkladne pritlačte, aby dosadlo na tesnenie po celom obvode. Potom vekom otočte v smere hodinových ručičiek, kým nezačapne do madiel. Budete počuť cvaknutie a nádoba sa uzamkne v základni.

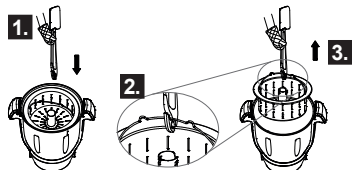


Pokiaľ sa nachádzate v menu varenie, zmení sa symbol  na .

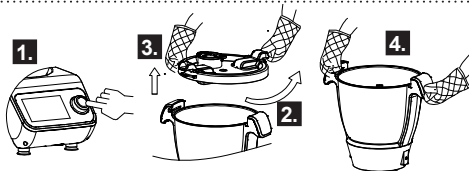
Rovnakým spôsobom môžete nasadiť parný košík alebo veko strúhadla.

4. Teraz môžete spustiť vami vybraný recept, mixovať, strúhať alebo využívať iné spôsoby prípravy z ponuky programov.

5. V priebehu varenia môžete využiť k bezpečnému vytiahnutiu varného košíka ⑦ stierku ⑭. Konicom stierky s háčikom zaháknite ucho varného košíka. Potom košík ťahom smerom hore vyberte.



6. Nádoba, veko na varenie, varný kôš, parné koše a ich veko môžu byť veľmi horúce. Pred manipuláciou s nimi pozastavte varenie otočným ovládačom a nasadíte si ochranné rukavice.



VII. MENU

Menu **Nastavenia**

Nastavenia siete tu môžete vybrať sieť a zadať heslo pre pripojenie



Jazyk tu vyberiete jazyk menu prístroja



O nás tu môžete urobiť aktualizáciu alebo obnovenie softwaru



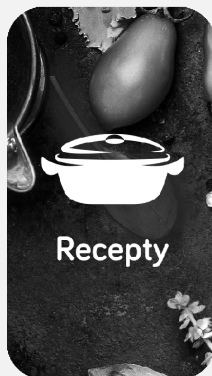
Pomoc tu nájdete rýchly návod na použitie



Späť použite pre návrat o krok späť



Domov použite pre návrat do hlavnej ponuky

Menu **Domov****Recepty****Recepty**

Vyberte si niektorý z pripravených receptov s prehľadom ingrediencií a prednastaveným spôsobom prípravy.

**Manuálne varenie****Manuálne varenie**

Nastavte si teplotu, čas a rýchlosť miešania podľa vlastných predstáv

**Automatické programy****Automatické programy**

Vyberte si niektorý z pripravených spôsobov prípravy pokrmov s odporučeným nastavením

**Nové recepty na stiahnutie****Nové recepty na stiahnutie**

Ak sú k dispozícii nové recepty, tu si ich môžete stiahnuť do vášho prístroja.

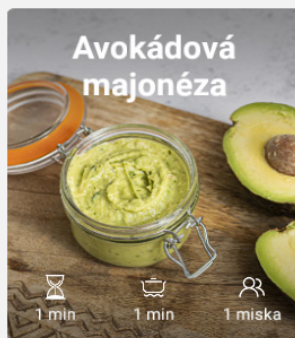
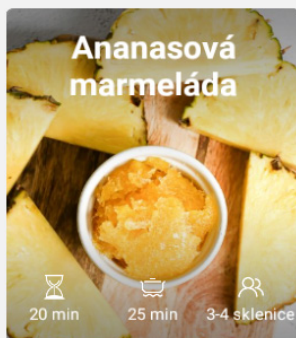
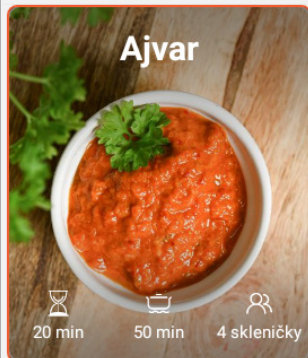
V tomto menu si kliknutím prstom na patričnú ikonu na displeji zvolíte funkciu, ktorú chcete využiť.



Menu Recepty



A-Z



A B C D E F G H I J K L M N



Nastavenia

nastavenie jazyka, wifi, aktualizácia softwaru



Domov

použite pre návrat do hlavnej ponuky



Váha

funkcia váhy do 5 kg



Radenie podľa druhu

recepty rozdelené podľa druhu (prvý chod, šaláty atď.)



A-Z

Radenie A-Z

abecedné radenie receptov



Vyhľadávanie

hľadajte v receptoch



Filtrovať

filter obľúbené alebo história



Obnova

kontrola aktualizácií

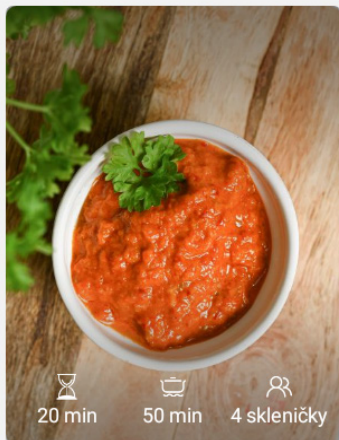
- Rýchla voľba
- rýchly prechod medzi receptami, varením a automatickými programami

Nájdite si recept, ktorý si uvaríte. V zozname receptov sa pohybujte ťahom prsta po displeji. Môžete si zvoliť zobrazenie podľa abecedy alebo zoznam podľa druhu . V prípade, že ste už varili alebo si zvolili obľúbené recepty, môžete si ich vyfiltrovať podľa histórie alebo obľúbených . Kliknutím na obrázok daný recept otvoríte a môžete sa pozrieť na podrobnosti o ingredienciách alebo o príprave.

Menu Vybraného automatického receptu



Ajvar



1 menší lilek (250 g)
 4 červené kapie (450 g)
 5 stroužků česneku
 1 velká cibule
 1 lžíce uzené papriky



Späť

použite pre návrat o krok späť



Domov

použite pre návrat do hlavnej ponuky



Váha

funkcia váhy do 5 kg



Obľúbené

pridanie receptu do výberu vlastných obľúbených receptov



Ingrediencie

prehľad ingrediencií, ktoré by ste si mali pripraviť



Postup

prehľad postupu prípravy



Doporučení

tipy a rady, ako recept využiť



Príslušenstvo

prehľad príslušenstva, ktoré budete potrebovať

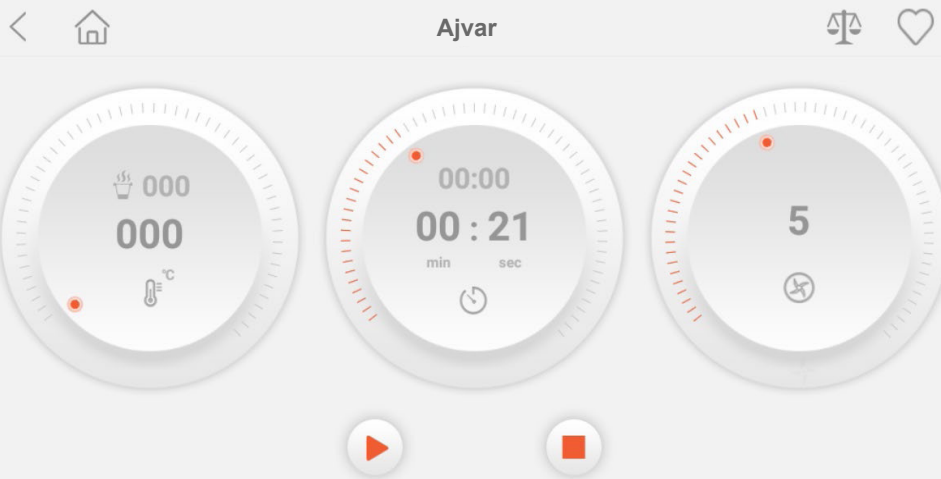


Štart

spustenie receptu

V menu receptov si môžete pod jednotlivými ikonami prejsť zoznam ingrediencií, kroky postupu varenia, potrebné časti príslušenstva alebo tipy šéfkuchára. Recept si pomocou ikony môžete pridať do zoznamu vašich obľúbených. Pokiaľ sa rozhodnete pre daný recept, ikonou alebo stlačením *otočného gombíka* ho spustíte. Ďalej postupujte krok za krokom. Pokiaľ si chcete vybrať iný recept, vráťte sa späť na zoznam alebo do menu .

Menu Postup varenia



SK



Prehľad

prehľad všetkých surovín, postupu varenia a tipov šéfkuchára



Štart

spustenie receptu



Pauza

pozastavenie automatického receptu



Stop

ukončení automatického receptu



Späť

použite pre návrat o krok späť



Ďalší

postup k ďalšiemu kroku receptu



Veko

upozornenie na zatvorenú alebo otvorenú nádobu

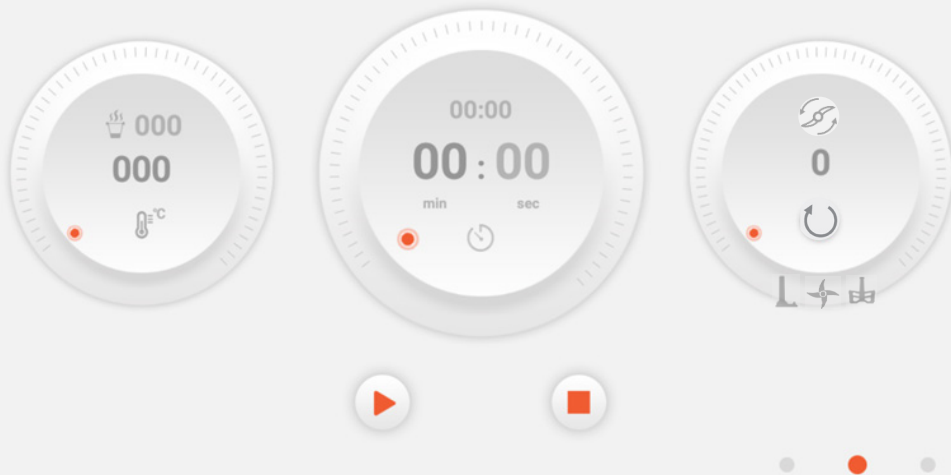


vysvetlené na predchádzajúcej stránke

Postupujte podľa odporučených krokov receptu. Vždy, keď chcete postúpiť ďalej, zvolte šípku doprava ➔. Môžete sa prípadne vrátiť aj späť ⬅ alebo preskakovať pomocou voľby číslíc krokov. K pohybu medzi krokmi môžete využiť aj *otočný ovládač*, ktorého otáčaním preskočíte na ďalší krok. V prípade, že sa v kroku objaví voľba ▶, môžete jej stlačením program spustiť alebo pozastaviť. Kedykoľvek počas behu programu si môžete pod ikonou *prehľadu* 🍴 prejsť celý postup, ingrediencie alebo tipy šéfkuchára. Rovnako tak si môžete kedykoľvek zvoliť funkciu váhy ⚖ a z nej sa opäť tlačidlom *koniec* vrátiť na recept. Pokiaľ sa v recepte neuvádza inak, používajte suroviny v izbovej teplote.



Menu Manuálne varenie



	Nastavenia	nastavenie jazyka, wifi, aktualizácia softwaru
	Domov	použite pre návrat do hlavnej ponuky
	Váha	funkcia váhy do 5 kg
	Teplota	pomocou otočného voliča zvolte teplotu 0-130 °C upozornenie na otvorenú ! alebo zatvorenú nádobu .
	Čas	pomocí otočného voliče nastavte požadovaný čas 0 - 90 min
	Otáčanie	zvolte rýchlosť a smer otáčania kliknutím na zvolte smer otáčania, zvolený reverzný chod
		zobrazuje použiteľný typ príslušenstva pri danej rýchlosti
	Start / stop	spustíte alebo zastavte program
	Rýchla voľba	rýchly prechod medzi receptami, varením a automatickými programami



Menu Automatické programy

Funkcie

Možnosti

Náhľad menu



Hnetenie

ČAS: 3 (možnosti: 2-4) min

TEPLOTA: 000 (možnosti: 0-37) °C

RÝCHLOST: 2 (možnosti: 1-2)



Varenie na pare

ČAS: 20 (možnosti: 1-60) min

PRIETOK PARY: Rýchly/Stredný/Pomalý



Pomalé varenie

ČAS: 60 (možnosti: 1-90) min

TEPLOTA: 100 (možnosti: 60-100) °C

RÝCHLOSTĚ: 1 (možnosti: 1-3)



Ohrievanie

TEPLOTA: 100 (možnosti: 60 - 100) °C

Po dosiahnutí zvolenej teploty sa ohrev zastaví.



Strúhanie

ČAS: 30 (možnosti: 10 - 60) sekund

RÝCHLOSTĚ: 5 (možnosti: 4-7)



Sekanie

ČAS: 10s (možnosti: 10s - 4min)

RÝCHLOSTĚ: 6 (možnosti: 1-12)



Turbo

ČAS: 60 s (po 3s sa na 1s preruší)

RÝCHLOSTĚ: 12

Podrž **PULSE** alebo gombíkom spusti/zastav.

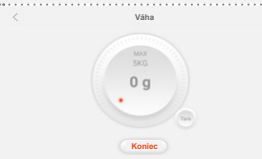


Váha

MAXIMUM: 5 kg

INTERVAL: 5 g

TARE: vynulovanie váhy



SK

	<p>ČAS: 0 (možnosti: 0-90) min</p> <p>TEPLOTA: 0 (možnosti: 0-130) °C</p> <p>RÝCHLOSŤ: 0 (možnosti: 0-3)</p>	
<i>Až po dosiahnutí zvolenej teploty sa začne odpočítavať nastavený čas.</i>		
	<p>ČAS: 60 (možnosti: 0-90) min</p> <p>TEPLOTA: 100 (možnosti: 0-130) °C</p> <p>RÝCHLOSŤ: 1 (možnosti: 1-3)</p>	
<i>Prerušované miešanie/sekanie: 3 sek. miešanie, 4 sek. odpočívajú...</i>		

ODPORÚČANIA A UPOZORNENIE TÝKAJÚCE SA VARENIA

Množstvo

- Po vložení príslušenstva, pridaní surovín a naliatí vody nesmie hladina presiahnuť rysku **MAX** na nádobe inak dôjde k pretečeniu.
- Pri preplnení hrozí pretečenie nádoby a poškodenie elektrických častí výrobku.

Rýchlosti s príslušenstvom

- Miešací hák rýchlosť 1-3
- Metla rýchlosť 1-4
- Nože rýchlosť 1-12
- Nôž na strúhanie, krájanie rýchlosť 4-7
- Reverse rýchlosť 1-3

Varenie v pare

- Minimálna výška hladiny vody pri varení v pare je **0,6 l** a je na nádobe znázornená symbolom Pokiaľ nechcete príliš často kontrolovať výšku hladiny vody, môžete dať vody viac (spravidla je dostačujúci 1 l). V takom prípade je potrebné počítať s tým, že sa predĺži doba prvotného nahriatia.

Niečo sa nepodarilo?

- Úspešný výsledok varenia podľa automatických receptov uložených v Leonarde ovplyvňuje mnoho faktorov. Záleží na druhu surovín (cestoviny majú rôzne doby varenia), veľkosti nakrájaných surovín (zemiaky, zelenina...), teplote surovín (chladené, mrazené alebo v izbovej teplote). Pri pečení záleží aj na druhu a výrobcovia múky či masla.
- Nepodarilo sa Vám uvariť podľa receptu jedlo podľa Vašich predstáv, napíšte nám prosím na varimesleonardem@eta.cz

VIII. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

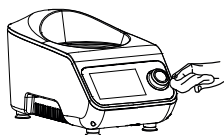
- Pred čistením vždy spotrebič vypnite a odpojte napájací kábel.
- Pred čistením odoberte veko a príslušenstvo z nádoby.

Tieto súčasti nie je možné umývať pod tečúcou vodou



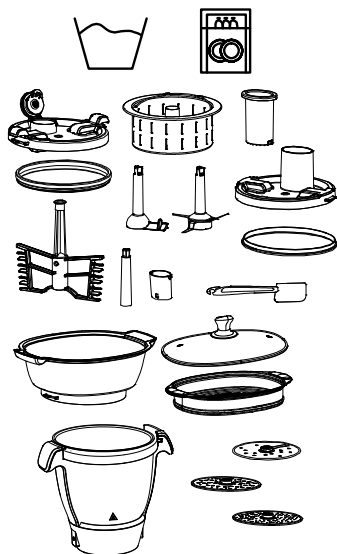
UPOZORNENIE

Základňu nikdy neponárajte do vody.
Došlo by k poškodeniu riadiacej elektroniky



- Povrch základne prístroja utrite navlhčenou handričkou a potom vytrite dosucha.
- Nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky
- Pokiaľ je dno nádoby spálené, dajte do nej vodu s trochu kyseliny citrónovej alebo citrónovej šťavy, zahrejte ju na 5-7 minút a potom vytrite handričkou.
- Pokiaľ jedlo vo vnútri nádoby prílišne alebo sa pripáli, odstráňte ho čo najviac priloženou špachtľou ⁽¹⁴⁾. Naplňte misu teplou mydlovou vodou a nechajte ju odmôčiť. Odstráňte všetky nečistoty pomocou čistiacej kefy. Akékoľvek sfarbenie nádoby neovplyvní jej výkon.
- Pokiaľ by bolo potrebné dôkladne vyčistiť hriadeľ, je možné ho jednoducho vybrať. Pokiaľ by došlo k presakovaniu nádoby, skontrolujte stav tesnenia u hriadeľa. Návod na vybratie nájdete na nasledujúcej strane.

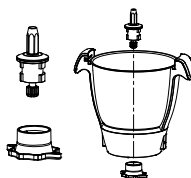
Tieto súčasti môžete umiestniť do umývačky riadu



- | | |
|--------------------------|-----------------------------|
| 2 Veko na varenie | 17 Hlboký parný kôš |
| 3 Tesnenie veka | 18 Plytký parný kôš |
| 4 Metla | 19 Veko parného košíka |
| 5 Nože | 20 Hriadeľ |
| 6 Miešací hák | 21 Nôž na sekание, krájanie |
| 7 Varný košík | 22 Tesnenie krájača |
| 8 Nádoba | 23 Veko krájača |
| 14 Stierka | 24 Vtláčadlo |
| 15 Odmerka | |
| 16 Tesnenie parného koša | |

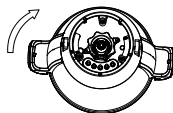
POZOR!
Pred vložením nádoby do umývačky je z nej treba vybrať hriadeľ.

HRIADEĽ DO UMÝVAČKY NEPATRÍ!

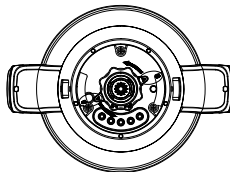


Vybratie hriadeľa

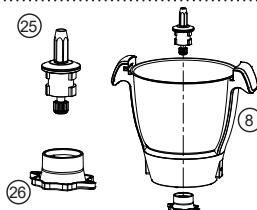
1. Otočte misu dnom nahor.



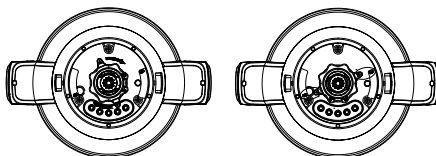
2. Otáčajte poistnou maticou (26) proti smeru hodinových ručičiek, kým sa hriadeľ neuvolní.



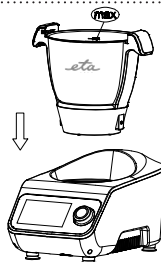
3. Teraz môžete hriadeľ (25) z misy vytiahnuť. Skontrolujte, či sú dosadacie plochy hriadeľa a matice na mise čisté a či tesnenie nasadené na hriadeľi nie je poškodené.



4. Opätovné zostavenie vykonajte opačným postupom. Nasadte hriadeľ (25) do dna misy, otočte misu dnom nahor, nasadte poistnú maticu (26) a maticu otočte v smere hodinových ručičiek, kým šípky na matici nebudú ukazovať na zámky na mise.



5. Skontrolujte, či hriadeľ drží v dne nádoby. Nádoba je pripravená na použitie, môžete ju umiestniť do základne prístroja logom smerom k sebe. Zatlačte ju pevne dole, aby zapadla.



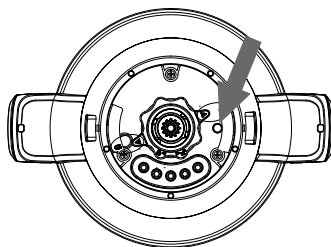
6. Pripojte prístroj k elektrickej sieti pomocou napájacieho kábla (9) a zapnite hlavný vypínač (10) vľavo dole u vetracej mriežky.



IX. TIPY PRE RIEŠENIA PROBLÉMOV

Resetovanie teplotnej poistky

- Pri prehriatí dôjde k automatickému odpojeniu výhrevného telesa. Po vychladnutí nádoby môžete stlačením tlačidla teplotnej poistky funkciu výhrevného telesa obnoviť. Tlačidlo sa nachádza v mieste naznačenom na obrázku vpravo, zospodu na dne nádoby



SK

Presakovanie nádoby

- Vyberte hriadeľ, vyčistite dosadacie plochy, skontrolujte stav tesnenia na hriadeľi a dotiahnutie poistnej matice. Návod na vybratie sa nachádza na predchádzajúcej strane.

X. AKTUALIZÁCIA SOFTWARE

1. V menu zvolíte ikonu **Nastavenia**
2. V ňom vyhľadajte a zvolíte položku **O nás**
3. Ďalej zvolíte **Kontrola aktualizácie systému**
4. Po kliknutí prebieha kontrola dostupných aktualizácií.
5. Pokiaľ je verzia aktuálna, ste o tom vyzomení a stačí kliknúť na **Potvrdiť**. Pokiaľ nie je verzia aktuálna, zobrazí sa číslo verzie, ktoré je k dispozícii
6. Teraz môžete zvoliť **Skontrolovať neskôr** alebo **Aktualizovať**
7. Ak zvolíte **Aktualizovať**, začne sťahovanie, inštalácia a pokiaľ necháte prebehnúť celý proces až do konca, tak sa v jeho závere zobrazí hlásenie **Táto verzia je posledná**.
8. Voľbou **Potvrdiť** dokončenú aktualizáciu opustíte.

XI. 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 odrezat' napájací prívod. Spotrebič tak bude nepoužiteľný

UPOZORNENIE!

Baliaci materiál môže byť nebezpečný pre deti!

XII. TECHNICKÁ DATA

Model	ETA007090010
Menovité napätie	220-240V, 50/60Hz
Príkion výhrevného systému	1000W
Príkion motora mixéra	600W
Kapacita nádoby	2.0L/3.5L(Max)
Frekvenčný rozsah Wifi	2400~2483,5 MHz
Výstupný výkon (EIRP)	20 dBm

Upozornenia a symboly použité na spotrebiči, obaloch alebo v návode:

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, ARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.



Nebezpečnosť udusenía. Nepoužívajte toto vrecúško v kolískach, postieľkach, kočikoch alebo detských ohrádkach. PE vrecko odkladajte mimo dosahu detí. Vrecko nie je na hranie.



Nesmie byť likvidované spoločne s komunálnym odpadom.



UPOZORNENIE



Do not use for cooking

Nepoužívajte pre varenie



Čítajte návod na obsluhu



Otvoriť



Uzavrieť



Pozor horúca para



Horúci povrch

eta 007090010

LEONARDO PLUS

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

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

- 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.
- 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!
- Before replacing accessories or accessible parts, which move during operation, before assembly and disassembly, before cleaning or maintenance, turn off the appliance and disconnect it from the mains by pulling the power cord from the power socket!
- If the power cord of 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.
- Always unplug the appliance from power supply if you leave it unattended.
- 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.

EN

- Be careful when pouring hot liquid into the mixer because it may spurt out of the appliance because of sudden boil.
- **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.
- **ATTENTION:** The blender jug, cooking cover, cooking basket, steam baskets and their cover may become very hot and cause burning, even a few minutes after the device is switched off. Pay especial attention to the presence of children and handicapped persons.
- Use the dish only with the original base of the appliance.
- Never merge the driving unit and dish into water!
- When the appliance is in operation, prevent pets, plants or insects to get in contact with it.
- **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.**
- **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.**
- **Do not insert the plug of the power supply into the electrical socket or pull it out of the electrical socket with wet hands and pulling on the power supply!**
- **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 mixing time is 6 min. Then allow the propulsion unit to cool for approx. 10 min. In case you use pre-set cooking programmes, it is also recommended to pause for approx. 10 min before the next use (after finishing previous programme).
- Attach the bowl and the lid to the device properly. This will unlock the safety lock and the device can be put in operation.
- The container is not intended for storing and storing food. After mixing, place the food in another container suitable for storage.
- Do not put more liquid than marked on the dish and always use the lid when mixing or blending liquids.
- Do not leave the appliance running unattended and unloaded. Check it throughout food preparation!
- The appliance is equipped with a thermal safety fuse that interrupts the power supply in the event of overheating. If this happens, disconnect the appliance from the power supply and allow to cool for at least 10 minutes.
- Do not switch on the appliance without ingredients put in!
- Allow the rotating parts to come to a complete stop before removing the blender lid.
- Do not use safety fuses controlled by the mixer to switch off the appliance!
- Do not insert accessories into any body holes.

- 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.).
- If processed foods start to get caught on accessories (e.g. knives, blender walls or lids), switch off the appliance and carefully clean the accessories with a spatula.
- Use the appliance only with accessory intended for this type of device. Using other accessory may pose danger for the user.
- Never insert, for example fingers, a fork, knife or spatula into the rotating parts of the appliance.
- Regularly check the condition of the appliance's power supply.
- Prevent the supply cord to hang loosely over the edge of the working desk where children could reach it.
- 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.
- If an extension cord is required, it must not be damaged and must comply with the applicable standards.
- Use the appliance only for the purpose it is intended for as specified in this manual. Never use the appliance for any other purpose.
- Any texts in a foreign language and pictures on the packaging or product are translated and explained at the end of this language version.
- **WARNING:** There is a risk of injury if the device is used incorrectly in accordance with the operating instructions.
- 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.
- The pictures are only informative.

ATTENTION

The mixer mustn't be in operation off-load for more than 10 seconds!



WARNING! Only connect the appliance to a socket that is part of the electrical installation in accordance with the relevant standards with a properly connected protective conductor.



Do not use for cooking



Release



Close



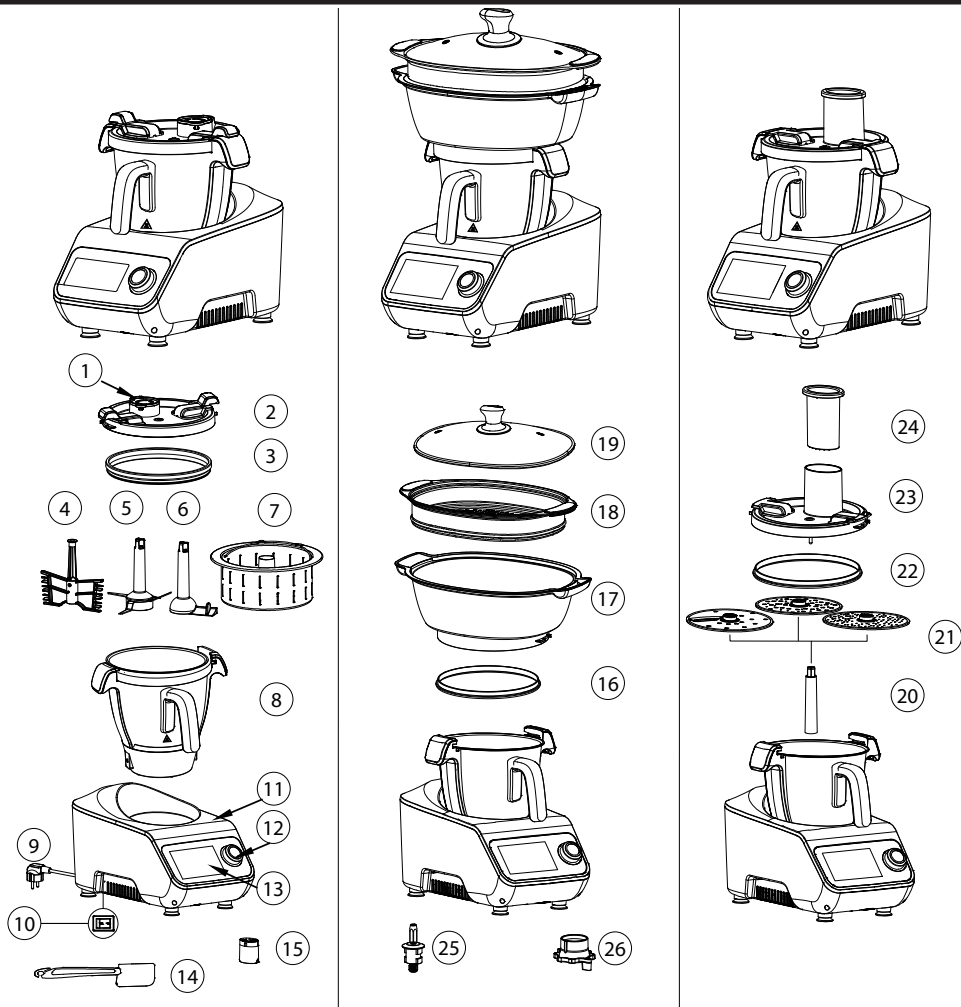
Attention! Hot steam!



Hot surface

PLEASE READ THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY AND FOLLOW IT! SAVE THESE INSTRUCTIONS.

II. DESCRIPTION AND OPTIONS OF ASSEMBLING THE APPLIANCE



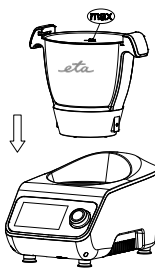
- | | | |
|--------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| 1 Filler cap | 30 Main switch | 19 Lid for steamer basket |
| 2 Blender Lid | 31 Base unit | 20 Driving shaft |
| 3 Blender lid seal | 32 Knob | 21 Slicer/shred |
| 4 Whisk | 33 Display screen | 22 Seal for food processor lid |
| 5 Blade | 34 Spatula | 23 Food processor lid |
| 6 Stir paddle | 35 Measuring cup | 24 Pusher |
| 7 Steam basket | 36 Seal of deep steamer basket | 25 Drive shaft with seal |
| 8 Dish | 37 Steamer basket, deep | 26 Locknut |
| 9 Power cord | 38 Steamer basket, shallow | |

III. AT THE FIRST START

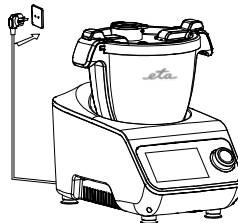
Appliance assembling

1. Remove all packaging material and extract the appliance with accessories. Remove all adhesive foil, stickers or paper (if any) from it. Before the first start, wash the parts, which would be in contact with foods, in hot water with detergent, thoroughly rinse with clean water and wipe dry, or let them dry off. Attention - the dish mustn't be deepened or washed under running water. Please make sure that the supply cable isn't damaged and that it doesn't go through any sharp or heat surfaces. A wall socket has to be well-accessible so that the appliance might be easily disconnected from mains in case of a danger

2. Place the dish in the base of the appliance with the logo directed to you. Push it steady downward so that it fitted to the electric contacts



3. Connect the appliance to the mains by means of the supply cable ⑨ and switch-on the main switch ⑩ situated on the left down side next to the ventilating grille



Language selection

- Select a language using the knob or by moving a finger in the list, The selected language is marked ✓.
- Click to *next* or rotate the knob to pass to the next step.

Connection to a network

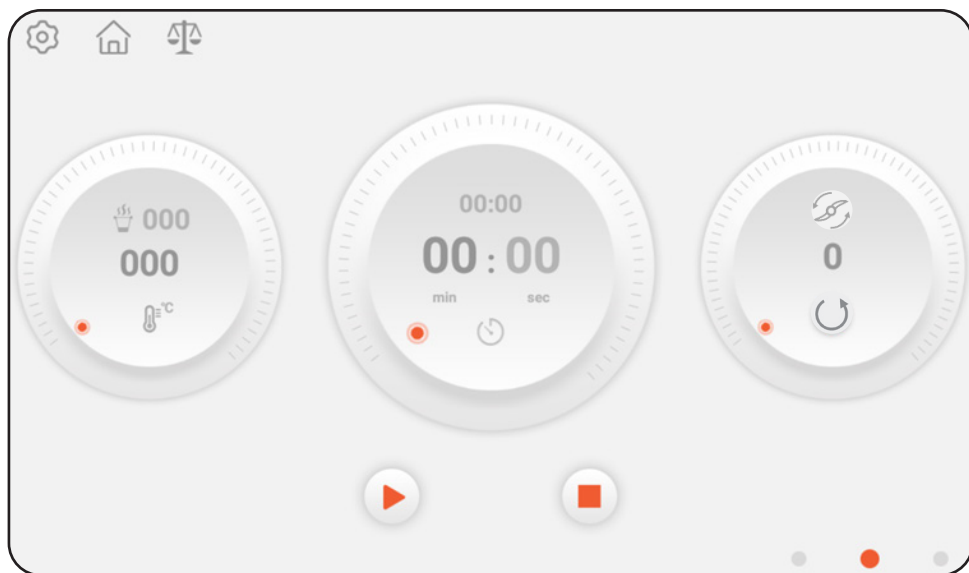
- Having finished language selection, choose *connect*
- If you choose *I don't agree*, you may return to the network settings later. However, until you set connection to the network, it would be impossible to update the recipe book or appliance software
- Click to a corresponding name to select a network to which you wish to connect.
- Enter a password and confirm it by clicking to *connect*
- In case of successful connection, a notice *connected* will appear.
- Now you can return to the main menu by a "back" arrow ◀ in the left upper corner of the display.

IV. DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL AND NAVIGATION

- The control panel consists of a **touch display** and **multifunctional knob**
- The knob is illuminated around and can have the following states



TWINKLES IN RED	the appliance is switched-on , the dish is not put on or is not closed
PULSATES IN RED-WHITE	the appliance is switched-on and ready to launching a program
LIGHTS IN WHITE	the appliance is in operation and temperature in the dish is less than 60 °C
LIGHTS IN RED	the appliance is in operation and temperature in the dish is higher than 60 °C



Setting of values





























- **By touching** a corresponding ring on the display, select which of the parameters you want to set.
- **°C Temperature**, **🕒 time** and **↻ rotation speed (in some programs also rotation direction)**
- The selected ring will be **increased** compared with the others.
- You may change values by **pulling fingers** on circumference of the ring or by means of **the knob** situated next to the display.

Movement in menu

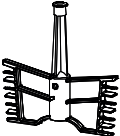
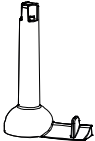
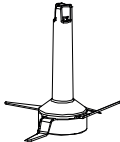
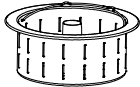




You can get to a necessary menu item by three methods:

- You may browse through the menu by **pulling** a finger along the display left or right
- By selecting one of the **fast select points** in the bottom part of the display (in some parts of the menu)
- By means of **the home icon** and consequent selection as necessary

USED ICONS

Functions	Options	Functions	Options
	Recipe sorting from A to Z		Opened / Closed dish
	Recipe filtering		Check for updates
	Main menu		Pause
	Cancel		Start
	Searching for recipes		Stop
	Ingredients in the recipe		Review of recipes
	Recipe procedure		Weigh
	Chef tips and recommendations		History of recipes
	Necessary accessories		Removal from favorites
	Fast selection		Time setting
	Sorting of recipes by types		Temperature setting
	Parameters		Setting of rotation direction
	Favorites		Network parameters
	Reverse		Language

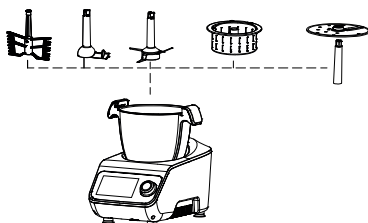
V. REVIEW OF ACCESSORIES WITH SETTINGS

Key Part		Functions	Speed	Time Temperature	Amount
	Whisk	Whip Egg white (2 whites)	3	3 min	min 3 pcs max 8 pcs
		Whip Cream (400 ml)	4	1 min	min 100 g
		Kneading (thin dough, loose:liquid 1:0.5)	4	2 - 4 min	max 1000 g (loose 660 g liquid 340 g)
	Stirring paddle	Soup	1-2	1-90 min / 100 °C	2000 ml
		Kneading (solid dough, loose: liquid 1: 0.6)	1-2	4 min	max 800 g (flour 500 g : water 300 g)
	Blade	Meat Chopping	8-10	30 - 60 s	max 500 g
		Ice Crush Sugar	8-12	10 - 20 s	max 500 g
		Blender	8-12	1 - 2 min	max 700 g
		Chopping (Onion, Celery etc.)	5-7	15 - 60 s	max 500 g
		Chopping cheese	8-10	30 - 60 s	max 400 g
		Bean, Soybean, nut, peanut, Coffee bean, almond	12	2 - 3 min	max 500 g
	Steam basket	Rice etc.	-	20 - 30 min 100 - 110 °C	-
	Slicer/ shred disc	Fruit, vegetables	5-6	30 - 60 s	until the container is filled (continuously checked)
	Fine grater	Fruit, vegetables	4-7	30 - 60 s	
	Tear-off disc	Cheese, pastry	4-6	30 - 60 s	
	Steamer	Fish etc.	-	10 - 60 min 110 - 120 °C	-

VI. COOKING AND OTHER METHODS OF PREPARATION

If you passed the prior steps of **Before the first use-assembly of the dish and connection to a network**, you may choose one of the below-described functions. Automatic programs, automatic recipes or manual boiling.

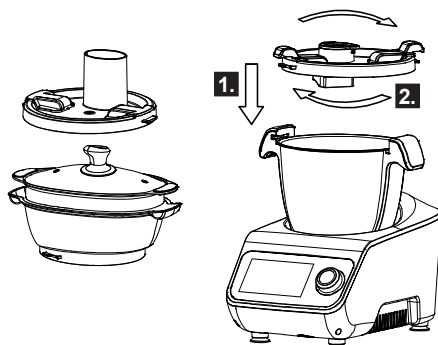
1. Select necessary accessories, which you would need for the respective function or recipe. (a review is on the following pages)



2. Insert ingredients or pour water in the dish. Depending on the chosen cover, you may add other ingredients later through the filling hole.



3. Put on the dish cover. After putting in the marked direction, push the cover properly so that it fitted all around the whole circumference. After that, rotate the cover clockwise until it clicked into the handles. You will hear clicking and the dish will be locked in the base.

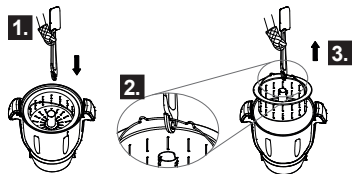


If you are in the menu of cooking, the symbol will be changed to .

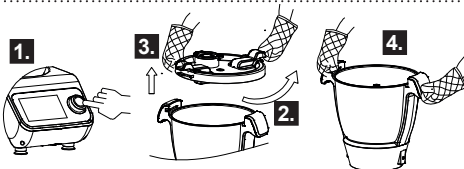
Analogically, you may put on the steam basket or the shredder cover.

4. Now you can start the selected recipe, mix, slice or use other methods of preparation from the program menu.

5. During cooking, it is possible to use a spatula for the safe extraction of the cooking basket . Hook the ear of the cooking basket with the hook at the end of the spatula, then extract the basket upward.



6. The dish, cooking cover, cooking basket, steam baskets and their cover may become very hot. Before handling them, interrupt cooking by the knob and wear the protective gloves.



VII. MENU



Menu Parameters



Network parameter

It serves for selecting a network and entering a password for connection.



Language

Here you can choose a language of the appliance menu.



About us

It can be used for software update or renewal.



Help

Here you can find fast instruction manual.



Back

Use it for the return to one step back.



Home

Use it for the return to the main menu.



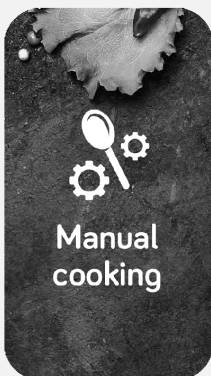
Menu Home



Automatic recipes

Automatic recipes

Choose one of the prepared recipes with a review of ingredients and a preset method of cooking.



Manual cooking

Manual cooking

Set temperature, time and speed of mixing according to your preferences.



Automatic programs

Automatic programs

Choose one of the prepared methods of meal preparation with recommended settings.



Download new recipes

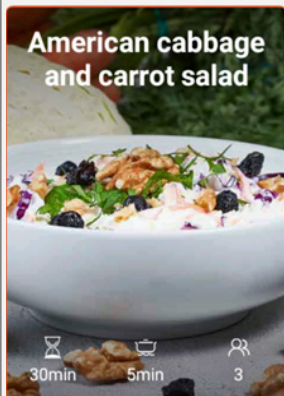
Download new recipes

If new recipes are available, you may download them to your appliance.

In this menu, you may click by a finger to a proper icon on the display and select a function which you want to use.



Menu Automatic recipes



A B C D E F G H I J K L M N O P Q



Parameters

Setting of language, Wi-Fi, software update.



Home

Use it for the return to the main menu.



Scale

Function of weighing up to 5 kg.



Sorting by type

Recipes divided by type (first course, salads, etc.).



A-Z

Sorting from A to Z

Alphabetical sorting of recipes.



Searching

Search in recipes.




Filter

Filtering of favorites  or history .








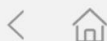
Update

Check for updates.

-    Fast selection

Fast transition between recipes, cooking and automatic programs.

Discover a recipe for cooking. You can move in the recipe list by pulling a finger along the display. You might choose viewing by alphabet  or by type . In case that you have already cooked or selected favorite recipes, you can filter them  by history  or by favorites . Click to the picture to open a respective recipe and see details of ingredients or cooking.

Menu **Selected Automatic Recipe****American cabbage and carrot salad**

For the sauce

1 creamy natural yogurt (125 g)

3 tablespoons olive oil (45 ml)

3 tablespoons apple cider vinegar, lemon or lime juice (45 ml)

1 teaspoon Dijon mustard (10 g)

1 / 4 sweet onion

50 g of walnuts



30min



5min



3



Back

Use it for the return to one step back.



Home

Use it for the return to the main menu.



Weigh

Function of weighing up to 5 kg.



Favorites

Addition of a recipe to the selection of your favorite recipes.



Ingredients

Review of ingredients, which you should prepare.



Procedure

Review of cooking procedure.



Recommendations

Tips and recommendations how to use the recipe.



Accessories

Review of accessories which you would need.



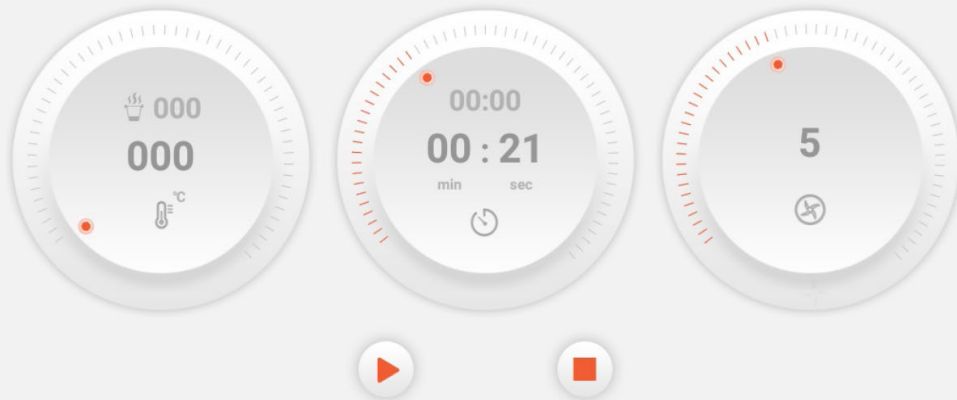
Start









Program start.






In the Recipes Menu, you may go through - under particular icons - the list of ingredients, cooking procedure steps, necessary parts of accessories or chef tips. You can add the recipe to the list of your favorites by means of the icon . If you decide to use this recipe, start it by means of the icon or by pressing the *knob*. Continue step by step. If you want to choose another recipe, return using the button back to the list or to the menu .

Menu Cooking Procedure

<  **American cabbage and carrot salad**  

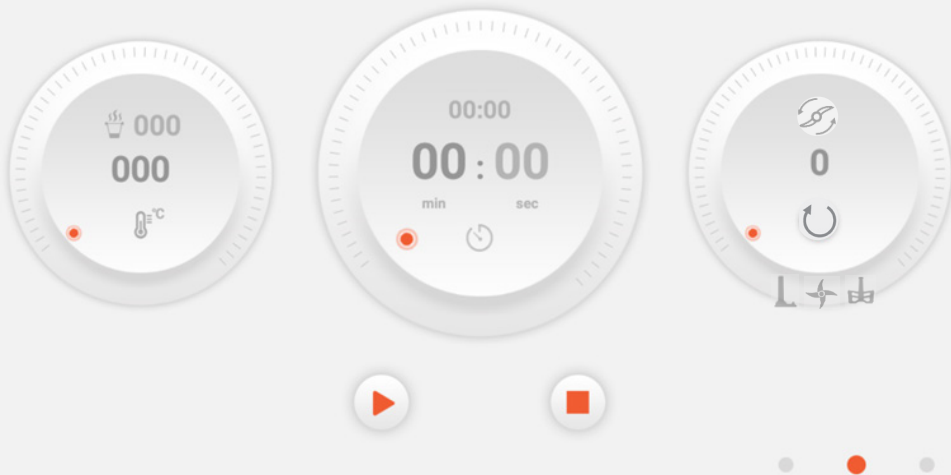


	Review	A review of all raw materials, cooking procedure and chef tips
	Start	Recipe start.
	Pause	Suspension of automatic recipe
	Stop	End of the recipe.
	Back	Previous step of the recipe
	Next	Next step of the recipe
	Cover	Warning about a closed or opened dish
	The description is on the prior page.	

Proceed according to the recommended steps of the recipe. Always when you want to continue to proceed, select the right arrow . Where necessary, you may return back  or jump over by selecting numbers of the steps. To move between steps, you may also use *the knob* to jump to the next step. In case that an option  appears in a step, you may start or interrupt it by pushing it. Whenever during the course of the program, it is possible to review ingredients or chef tips under the *Review* icon . Analogically, you may whenever choose the weigh function  and return back from it to the recipe by using the *End* button. Unless otherwise stated in the recipe, use the ingredients at room temperature.



Menu Manual Cooking



Parameters

Setting of language, Wi-Fi, software update.



Home

Use it for the return to the main menu.



Weigh

Function of weighing up to 5 kg.



Temperature

Use the knob to select temperature from 0 to 130 °C



Cover

Warning about a closed or opened dish






Time

Use the rotary knob to set the desired time 0 - 90 min



Rotation

Select rotation speed and direction

Click to   to select direction - , reverse rotation is chosen




It displays applicable type of accessories for the respective speed



Start / stop

Start or stop the program

-  Fast selection
- Fast transition between recipes, cooking and automatic programs.



Menu Automatic Programs

Functions

Options

Review of menu



Knead

TIME: 3 (options: 2-4) min
TEMPERATURE: 000 (options: 0-37) °C
SPEED: 2 (options: 1-2)



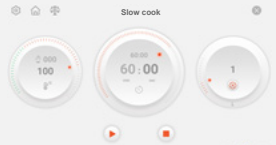
Steam

TIME: 20 (options: 1-60) min
STEAM FLOW Fast/Middle/Slow



Slow cook

TIME: 60 (options: 1-90) min
TEMPERATURE: 100 (options: 60-100) °C
SPEED: 1 (options: 1-3)



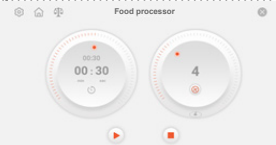
Warming up

TEMPERATURE: 100 (options: 60 - 100) °C
*After reaching the selected temperature,
the heating stops*



Food processor

TIME: 30 (options: 10 - 60) s
SPEED: 5 (options: 4-7)



Chop

TIME: 10s (options: 10s - 4min)
SPEED: 6 (options: 1-12)



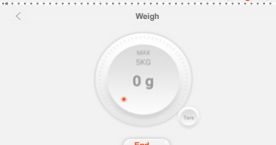
Turbo

TIME: 60 s (after 3s, it interrupts for 1s)
SPEED: 12
Hold **PULSE** or press Start / Stop.

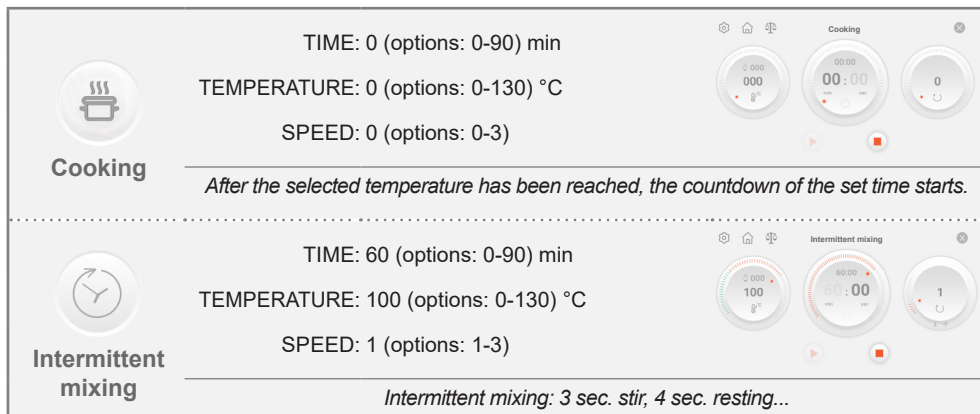


Weigh

MAXIMUM: 5 kg
INTERVAL: 5 g
TARE: weigh reset



EN



COOKING RECOMMENDATIONS AND WARNINGS


Amount

- After inserting the accessories, adding the ingredients and pouring the water, the level must not exceed the **MAX** line on the container, otherwise an overflow will occur.
- If overfilled, there is a risk of the container overflowing and damaging the electrical parts of the product.

Speed with accessories

- Stir paddle Speed 1-3
- Whisk speed 1-4
- Blade speed 1-12
- Slicer/shred speed 4-7
- Reverse speed 1-3

Steam cooking

- The minimum height of the water level when steaming is **0.6 l** and it is on the container represented by the symbol . If you do not want to check the water level too often, you can put more water in (usually 1 l is enough). In that case, it is necessary to take into account that the initial heating time will be extended.

Something went wrong?

- Many factors influence the successful cooking result according to the automatic recipes stored in Leonardo. It depends on the type of ingredients (pasta has different cooking times), the size of the sliced ingredients (potatoes, vegetables), the temperature of the ingredients (chilled, frozen or at room temperature). Baking also depends on the type and manufacturer of flour or butter.
- You did not manage to cook the food according to your ideas or according to the recipe? Please write to us at varimesleonardem@eta.cz

VIII. CARE AND CLEANING

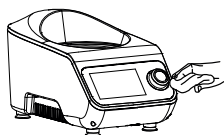
- Before each cleaning, switch-off the appliance and disconnect the supply cable.
- Before cleaning, take off the cover and accessories from the dish.

These parts are not allowed to wash under running water



ATTENTION

Never merge **the base** into water! It will cause damage of the control electronics.



- Wipe the surface of the appliance base with a wet cloth, and after that wipe it dry.
- Never use abrasive cleaners.
- If the bottom of the dish is burnt, pour water with a little of citric acid or lemon juice in it, warm it for 5-7 minutes and afterwards wipe it with a cloth.
- If a meal inside the dish fastens to the dish wall or singes, remove it utmost with help of the spatula (14) from the accessories. Fill up the dish with warm soapy water and let it soak off. Remove all impurities by means of a cleaning brush. No colorization of the dish may influence its performance.
- If necessary to clean thoroughly the shaft, it can be easily taken out. If the dish leaks, please check the shaft sealing. Instructions for shaft removal are in the next page.

These parts may be washed in a dishwasher

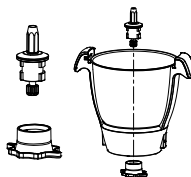


- | | |
|--------------------------------|--------------------------------|
| 2 Blender lid | 17 Steamer basket, deep |
| 3 Blender lid seal | 18 Steamer basket, shallow |
| 4 Whisk | 19 Lid for steamer basket |
| 5 Blade | 20 Driving shaft |
| 6 Stir paddle | 21 Slicer/shred |
| 7 Steam basket | 22 Seal for food processor lid |
| 8 Dish | 23 Food processor lid |
| 14 Spatula | 24 Pusher |
| 15 Measuring cup | |
| 16 Seal of deep steamer basket | |

ATTENTION!

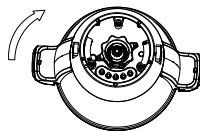
Before placing the container in the dishwasher the shaft must be removed.

THE SHAFT DOES NOT BELONG IN THE DISHWASHER!

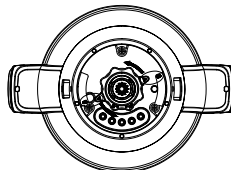


Shaft extraction

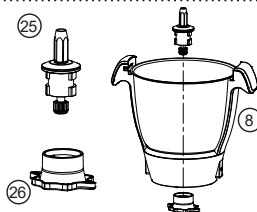
1. Turn round the dish upside-down.



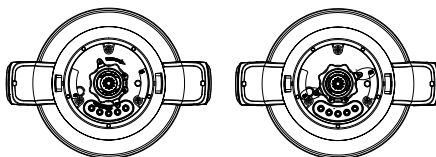
2. Rotate the locking nut (26) anti-clockwise until the shaft releases



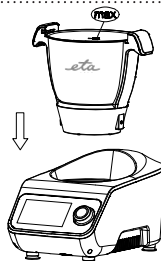
3. Now it is possible to take out the shaft (25) from the dish. Check whether the contact surfaces of the shaft and nut on the dish are clean and whether the sealing installed on the shaft is not damaged.



4. Reverse assembling shall be performed in opposite order. Insert the shaft (25) up to the bottom of the dish, turn round the dish upside-down, put on the locking nut (26) and rotate the nut clockwise until the arrows on the nut point to the locks on the dish.



5. Check that the shaft is held firm in the bottom of the dish. Now the dish is ready to use. You may place it to the base of the appliance with the logo directed to you. Push it steady downward so that it fitted.



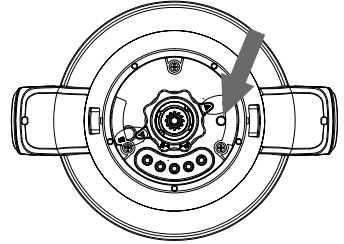
6. Connect the appliance to the mains by means of the supply cable (9) and switch-on the main switch (10) situated on the left down side next to the ventilating grille.



IX. TIPS HOW TO SOLVE PROBLEMS

Thermal fuse reset


- In case of overheating, the heating unit will be automatically disconnected. After the dish cooled down, you may renew the function of the heating unit by pushing the thermal fuse button. The button is situated in a place marked on the figure on the right, on the bottom side of the dish.



Leakage of the dish

- Extract the shaft, clean up the contact surfaces, check the state of the sealing on the shaft and the tightening of the backnut. Instructions for shaft extracting are in the previous page.

X. SOFTWARE UPDATE

1. Select the **Parameters**  option in the menu.
2. Search out and select the **About Us** item.
3. Afterwards, select **Check for System Update**.
4. Clicking initiates checking for available updates.
5. If your version is up-to-date, you will be informed about it, and it is enough to click to the **Confirm** button.
If the version is not up-to-date, a number of the available version will be displayed.
6. Now you may select either **Check Later** or **Update**.
7. If you select **Update**, the new version will be downloaded, installed and - if you let the whole process to run through up to the end - a notice *This version is the latest* will be displayed at the end of this procedure.
8. Click to **Confirm** to quit the update process.

XI. 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.

WARNING!

Packaging material can be dangerous for children!

XII. TECHNICAL DATA

Model	ETA007090010
Rated voltage	220-240V, 50/60Hz
Heating system input	1000W
Mixer motor input	600W
Dish capacity	2.0L/3.5L(Max)
Wi-Fi frequency range	2400~2483.5 MHz
Output power (EIRP)	20 dBm

Warnings and symbols used on the appliance, packaging or in the instructions manual

HOUSEHOLD USE ONLY



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



It is not allowed to dispose it together with communal waste



Attention!



Do not use for cooking



Please read Operating Instructions Manual



Release



Close



Attention! Hot steam!



Hot surface

eta 007090010

LEONARDO PLUS

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

HASZNÁLAT ELŐTT OLVASSA EL AZ ÖSSZES HASZNÁLATI UTASÍTÁST

- 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!
- Ezt a készüléket gyermekek nem használhatják. Tartsa a készüléket és annak tápellátását gyermekek elől elzárva. A készülékeket csökkent fizikai vagy szellemi képességekkel vagy tapasztalatok és ismeretek hiányával rendelkező személyek használhatják, feltéve, hogy felügyelik vagy utasítják őket a készülék biztonságos használatára és megértik a lehetséges veszélyeket. A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- A termék otthoni és hasonló (üzletekben, irodákban és más hasonló munkahelyeken, szállodákban, motelekben és más hasonló helyiségekben, „bed and breakfast“ típusú szállodákban) használatra szánt! Nem kereskedelmi használatra!
- A használat közben mozgó tartozékok vagy hozzáférhető alkatrészek cseréje, összeszerelés és szétszerelés, tisztítás vagy karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket és válassza le az áramforrásról. a tápegység dugójának kihúzásával az el. dugók!
- A berendezést soha se használja, ha sérült a tápkábel vagy a dugó, ha rosszul működik, ha földre esett és károsodott vagy vízbe esett. Ilyen esetben a berendezést vigye elektroszakszervizbe biztonságának és funkcióinak ellenőrzése végett.
- A készüléket nem használhatják gyerekek! 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!

HU

- Ha a készülék tápkábele sérült, a tápkábelt a gyártónak, szervizi dolgozónak vagy hasonló képesített személynek kell kicserélnie, hogy elkerülje veszélyes helyzet kialakulását.
- 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!
- Mindig válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha a készülék felügyelet nélkül marad.
- 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.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Edény, a fedél, a főzőkosár, a gőzkosarak és annak fedelei nagyon forróak lehetnek és égési sérülést okozhatnak akár néhány perccel a készülék kikapcsolása után is! Különös figyelmet kell fordítani a gyermekek és fogyatékkal élők jelenlétének!
- Az edényt csak a csomagolásban lévő bázissal használja.
- Soha ne merítse vízbe a meghajtó egységet és a tartályt!
- A készülék működése közben kerülje a készülék és az otthoni állatok, virágok, vagy rovarok közötti kontaktust!
- 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.
- A munka befejezése után és karbantartás előtt mindig válassza le a készüléket az el. hálózatról a csatlakozó vezeték villásdugója el.dugaszolóaljzatból történő kihúzásával.
- 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!
- 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 termék otthoni és hasonló (üzletekben, irodákban és más hasonló munkahelyeken, szállodákban, motelekben és más hasonló helyiségekben, „bed and breakfast“ típusú szállodákban) használatra szánt! Nem kereskedelmi használatra!
- A tartozékokat ne dugja be egyetlen testnyílásba sem.
- 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).

- Maximális mixelési idő 6 perc, Ezután tartson kb. 10 perc szünetet, ami a meghajtó egység lehűléséhez szükséges! Ha előre beállított, főzéssel kombinált programokat használ, javasoljuk, hogy (az előző program befejezése után) szintén tartson kb. 10 perces szünetet az ismételt használat előtt!
- A tartálynak és a fedélnek a készülékre való helyes felszerelése után a biztonsági retesz meglazul, és a készülék bekapcsolható.
- Figyelem: Ne használja a készüléket olyan programmal, időkapcsolóval vagy bármely olyan alkatrészsel összekapcsolva, amelyek a készüléket automatikusan bekapcsolhatják, mivel a készülék letakart, vagy helytelen elhelyezésekor tűzveszély keletkezhet.
- 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.
- Soha ne merítse vízbe a meghajtó egységet, a tartályt és a fedelet!
- 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.
- Ne kapcsolja be a készüléket a behelyezett anyagok nélkül!
- A készüléket csak annak típusához készült (kés, üvegedény, mixer vagy fedél) és azzal együtt szállított tartozékokkal használja.
- Amíg a meghajtóegység üzemben van, addig ne vegye le arról az edényt vagy annak fedelét!
- Mindenkor, ha a készülék felügyelet nélkül marad, akkor válassza azt le az el. hálózatról.
- Mixelés vagy folyadékkeverés során ne adagoljon nagyobb mennyiséget, mint ami az edényben van megjelölve és mindig tegye fel a fedelet.
- A csatlakozó vezetéket nem szabad éles vagy forró tárgyakkal, nyílt lánggal megromlítani, nem szabad azt vízbe meríteni sem éles peremeken át hajlítani.
- A készüléket ne használja más célokra, mint amire rendeltetett és ami ebben az útmutatóban szerepel!
- Gyártó cég 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 képek csak illusztrációk!

FIGYELMEZTETÉS

A turmixgépet 10 másodpercnél tovább nem szabad tétlen állapotban tartani!



Do not use for cooking

NE használja főzéshez!



Kioldani



Zárni



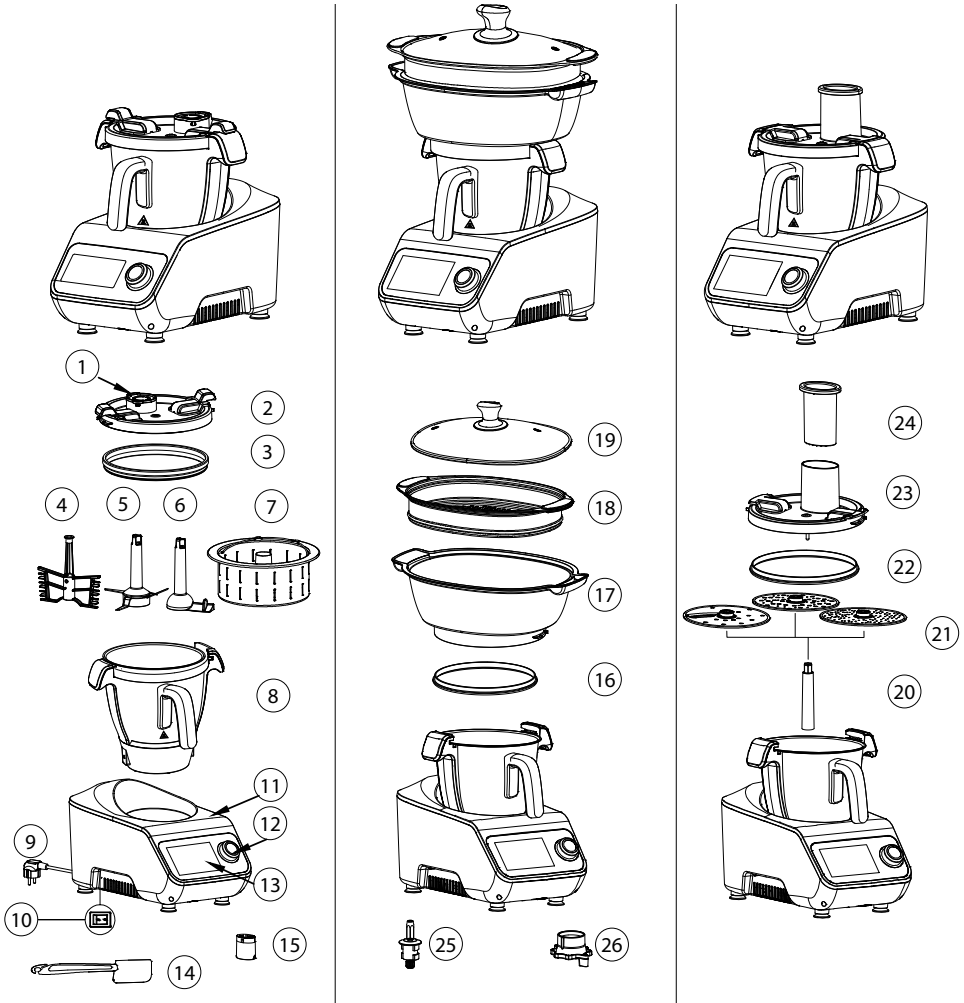
Figyelem, forró gőz



Forró felület

**OLVASSA EL ALAPOSAN ÉS TARTSA BE EZEKET
A BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOKAT ÓRIZZE MEG A KÉZIKÖNYVET.**

II. KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA ÉS ÖSSZESZERELÉSI LEHETŐSÉGEK



- 1 Töltőlyuk fedele
- 2 Főzőfedél
- 3 Fedél tömítése
- 4 Lapát
- 5 Kések
- 6 Keverőhorog
- 7 Főzőkosár
- 8 Edény
- 9 Töltőkábel

- 10 Főkapcsoló
- 11 Készülék bázisa
- 12 Forgó vezérlő
- 13 Kijelző
- 14 Spatula
- 15 Mérő
- 16 Gőzkosár tömítése
- 17 Mély gőzkosár
- 18 Alacsony gőzkosár

- 19 Gőzkosár fedele
- 20 Tengely
- 21 Vágókés
- 22 Vágó tömítése
- 23 Vágó fedele
- 24 Töltőeszköz
- 25 Meghajtó tengely tömítéssel
- 26 Biztonsági anya

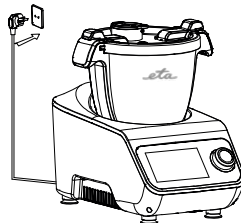
III. ELSŐ BEKAPCSOLÁSNÁL

Készülék összeszerelése

1. Távolítsa el az összes csomagoló anyagot és vegye ki a készüléket és tartozékait! Távolítsa el az esetleges fóliát, matricát és papírt! Első használat előtt mossa el azokat a részeket, amelyek étellel érintkeznek! Használjon enyhén mosószeres forró vizet, utána öblítse le tiszta vízzel, törölje meg és hagyja alaposan megszáradni! Figyelem – az edényt nem szabad vízbe meríteni, vagy folyó víz alatt mosni! Ellenőrizze a tápkábelt, hogy nem sérült meg, vagy nem fekszik éles, vagy forró tárgyakon! Az elektromos konnektor könnyen elérhető legyen annak érdekében, hogy szükség esetén a tápkábel könnyen kihúzható legyen.



2. Helyezze az edényt a készülék bázisába, a logók egymással szemben legyenek! Nyomja meg az edényt rendszeren, hogy az elektromos kontaktusokat elérje.



3. Csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózathoz a tápkábel ⑨ segítségével és nyomja meg a szellőző szita melletti fő kapcsolót ⑩.

Nyelv kiválasztása

- A forgó vezérlő segítségével, vagy ujj húzással válassza ki a nyelvet. Meg van jelölve ✓
- A „következő” kiválasztásával, vagy a forgó vezérlő megnyomásával lépjen tovább.

Csatlakozás wifi hálózathoz

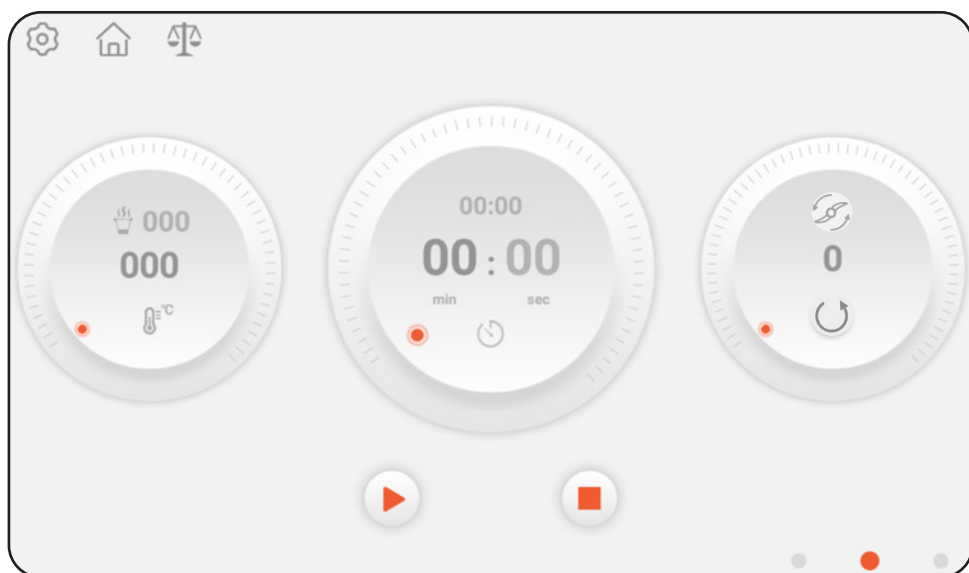
- Nyelv beállítása után válassza ki a *csatlakozás* opciót!
- A *nem kívánom* opció kiválasztásával lehet később visszatérni a beállításhoz. Amíg nem állítja be a hálózati csatlakozást, nem lesz lehetséges a recept könyvet, vagy készülék szoftverét frissíteni.
- Hálózat nevére való klikkeléssel válassza ki a kívánt wifi hálózatot, amelyhez csatlakozni szeretne.
- Adja meg a jelszót és erősítse meg a *csatlakozás* opció kiválasztásával.
- Csatlakozás után a *csatlakoztatva* felirat jelenik meg.
- A fő menübe a felső bal sarokban lévő nyíl ◀ megnyomásával lehet visszalépni.

IV. A KÉSZÜLÉK VEZÉRLÉSÉNEK LEÍRÁSA

- A vezérlő panel az érintő kijelzőből és a forgó multifunkciós vezérlő gombból áll
- A forgó vezérlő gomb háttérvilágítással rendelkezik és a következő szituációkat jelzi



- PIROS VILLOGÁS** Készülék **be van kapcsolva**, az edény nincs **elhelyezve**, vagy **becsukva**.
- PIROS-FEHÉR PULZÁLÁS** Készülék **be van kapcsolva** és **készen áll** a program elindításához
- FEHÉR VILÁGÍTÁS** Készülék **működik** és az edényben lévő hőmérséklet **alacsonyabb, mint 60 °C**
- PIROS VILÁGÍTÁS** Készülék **működik** és az edényben lévő hőmérséklet **magasabb, mint 60 °C**



Értékek beállítása










- A kerek gomb **érintésével** válassza ki a beállítani kívánt paramétert.
- **°C** Hőmérséklet, **🕒** idő és **🌀** forgó sebesség (néhány programban forgási irány is)
- A kiválasztott kerek gomb más gombokkal szemben **nagyobb lesz**.
- Az értékeket ujj **húzásával**, vagy a kijelző melletti **forgó vezérlő gomb segítségével** lehet változtatni.

Menüben való mozgás

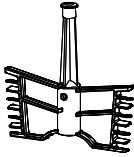
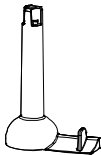

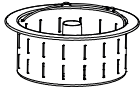




A kívánt menü pontra a következő három módon lehet lépni:

- Ujj **húzásával** jobbra, vagy balra lehet a menüben mozogni
- Kijelző alsó részében lévő **gyors kiválasztás pont** érintésével (csak néhány menüben)
- A **home ikon** segítségével és új kiválasztással

HASZNÁLT IKONOK

Funkció	Lehetőségek	Funkció	Lehetőségek
	Receptek rendezése A-Z		Nyitott / Becsukott edény
	Receptek szűrése		Frissítések keresése
	Fő menü		Szünet
	Törlés		Start
	Receptek keresése		Stop
	Hozzávalók a receptben		Recept leírása
	Recept folyamata		Súly
	Főszakács tippek és tanácsok		Receptek előzményei
	Szükséges tartozékok		Törlés a kedvencekből
	Gyors kiválasztás		Idő beállítása
	Receptek rendezése típus szerint		Hőmérséklet beállítása
	Paraméterek		Forgási irány beállítása
	Kedvenc		Hálózat paraméterei
	Hátramenet		Nyelv

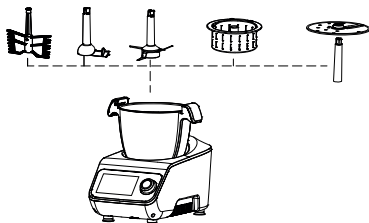
V. TARTOZÉKOK, BEÁLLÍTÁS

Tartozék		Funkció	Sebesség	Idő / Hőmérséklet °C	Összeg
	Lapát	Tojásfehérje keverése	3	3 perc	min 3 ks max 8 ks
		Tejszínhab	4	1 perc	min 100 g
		Gyúrás (vékony tészta, laza: folyékony 1:0,5)	4	2-4 perc	max 1000 g (laza 660 g : folyékony 340 g)
	Keverő, dagasztó horog	Leves	1-2	1-90 perc / 100 °C	2000 ml
		Gyúrás (szilárd tészta, laza: folyékony 1:0,6)	1-2	4 perc	max 800 g (liszt 500 g : víz 300 g)
	Kések	Hús vágása	8-10	30-60 mp	max 500 g
		Jég darálása	8-12	10-20 mp	max 500 g
		Gyümölcs keverés	8-12	1-2 perc	max 700 g
		Vágás (hagyma, zeller, stb.)	5-7	15-60 mp	max 500 g
		Sajt aprítása	8-10	30-60 mp	max 400 g
		Aprítás (bab, dió, kávé)	12	2-3 perc	max 500 g
	Főző kosár	Rizs, stb.	-	20-30 perc 100-110 °C	-
	Vágó- és reszelőkés	Gyümölcs zöldségek	5-6	30-60 mp	amíg a tartály meg nem töltődik (folyamatosan ellenőrizve)
	Finom reszelő	Gyümölcs zöldségek	4-7	30-60 mp	
	Letéphető korong	Sajt, péksütemény	4-6	30-60 mp	
	Gőzkosár fedéllel	Hal, hús, stb.	-	10-60 perc / 110-120 °C	-

VI. FŐZÉS ÉS MÁS KÉSZÍTÉSI MÓDOK FOLYAMATA



Miután az előző lépéseket az **Első használat előtt-edény összeszerelése** és **Első bekapcsolás-csatlakozás hálózathoz** elolvasta, az alábbi funkciók közül választhat. Automatikus programok, automatikus receptek, vagy manuális főzés..

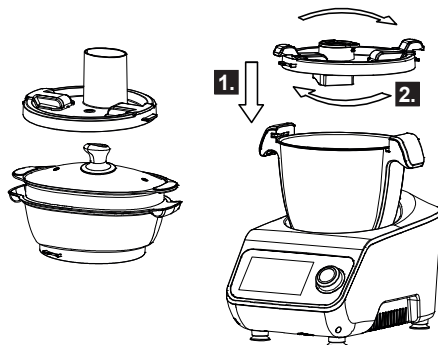
1. Válassza ki a tartozékokat, amely az adott funkcióhoz, vagy recepthez szükségesek (lásza a következő oldalakat).



2. A hozzávalókat, vagy a vizet tegye be az edénybe! A kiválasztott fedél szerint lehet a további hozzávalókat később is hozzáadni.

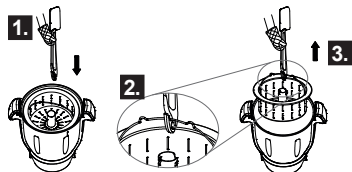


3. Helyezze rá az edény fedelét! Az adott irányban való elhelyezése után a fedelet nyomja rá alaposan azért, hogy az egész fedél helyesen ráüljön a tömítésre. Utána forgassa a fedelet az óramutatóval megegyező irányába, amíg egy kattantást nem hall. Az edény be lesz rögzítve a bázisba. Ha jelenleg főző menüben van, a szimbólum -ra változik . Ugyanígy helyezze rá a gőzkosarat, vagy a reszelő fedelét..

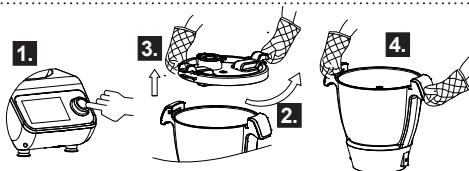


4. Most lehet a kiválasztott receptet elindítani, mixelni, vágni, vagy más készítési módot használni.

5. Főzés közben a biztonság érdekében a főzőkosár kiemeléséhez ⑦ a spatula használhatja ⑭. Akassza be a főzőkosár fülét a spatula végébe a kampóval. Ezután húzza felfelé a kosarat az eltávolításhoz.




6. A tál, főzőfedél, főzőkosár és annak fedele nagyon forrók lehetnek. Ha megszeretné azokat érinteni, a forgó vezérlővel állítsa meg a főzést és vegyen fel kesztyűt.




VII. MENÜ

	Menü Beállítás	
	Hálózat paraméterei	itt lehet a hálózatot kiválasztani és a jelszót megadni
	Nyelv	menü nyelvének a kiválasztása
	Rólunk	szoftver frissítése, vagy visszaállítása
	Segítség	gyors használati utasítás
	Vissza	egy lépés vissza
	Fő menü	vissza a fő menübe



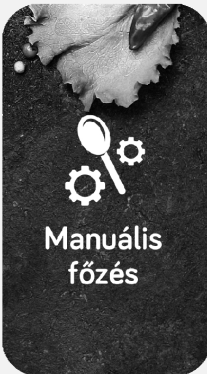
Menü Fő



Receptek

Receptek


Válassza ki a készíteni kívánt receptet, a hozzávalókkal és az előre beállított készítési móddal



Manuális főzés

Manuális főzés


Állítsa be a hőmérsékletet, időt és keverési sebességet kívánsága szerint!



Automatikus programok

Automatikus programok

Válasszon a javasolt beállítással rendelkező, előre beállított készítési módok közül



Új receptek letöltéséhez

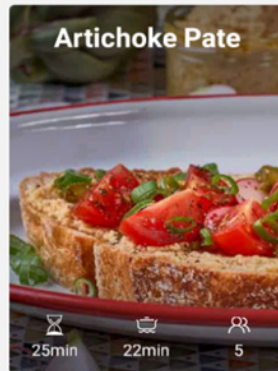
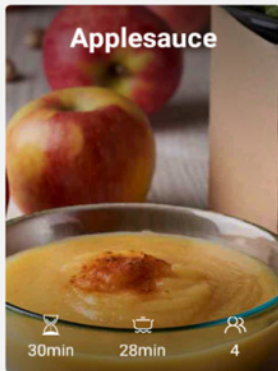
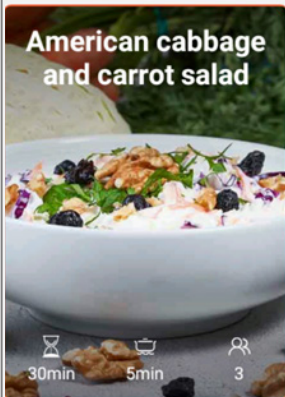
Új receptek letöltéséhez

Ha új receptek érhetőek el, itt lehet azokat letölteni a készülékbe! .

A megfelelő menüben az adott ikon érintésével válassza ki a használni kívánt funkciót.



Menü Receptek



A B C D E F G H I J K L M N O P Q



Beállítás

nyelv, wifi, szoftver frissítés beállítása



Fő menü

vissza a fő menübe



Súly

mérleg funkció 5 kg-ig



Rendezés típus szerint

rendezett receptek típus szerint (fő fogás, saláták, stb.)



A-Z

Rendezés A-Z

abc szerinti receptek rendezése



Keresés

keresés a receptekben



Szűrés

kedvenc vagy előzmények szűrése



Frissítés

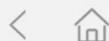
frissítések keresése

- Gyors kiválasztás receptek, főzés és automatikus programok közötti gyors mozgás

Keresse meg a főzni kívánt receptet! Receptekben való mozgáshoz húzza az ujját a kijelzőn! Abc szerinti , vagy típus szerinti rendezést lehet kiválasztani. Abban az esetben, ha már az adott recept szerint főzött, vagy az adott receptet kiválasztotta, lehet az előzmények , vagy kedvencek szerint is szűrni. Képre való kattintással nyissa ki a receptet és nézze meg a szükséges hozzávalókat, vagy elkészítési információkat.



Menü Kiválasztott automatikus recept



American cabbage and carrot salad



30min



5min



3



For the sauce

1 creamy natural yogurt (125 g)

3 tablespoons olive oil (45 ml)

3 tablespoons apple cider vinegar, lemon or lime juice (45 ml)

1 teaspoon Dijon mustard (10 g)

1 / 4 sweet onion

50 g of walnuts



Vissza

egy lépés vissza



Fő menü

vissza a fő menübe



Súly

mérleg funkció 5 kg-ig



Kedvenc

recept hozzáadása a kedvencek közé



Hozzávalók

szükséges hozzávalók



Folyamat

készítési folyamat leírása



Javaslatok

recepthez kapcsolódó tippek és tanácsok



Tartozékok

szükséges tartozékok



Start

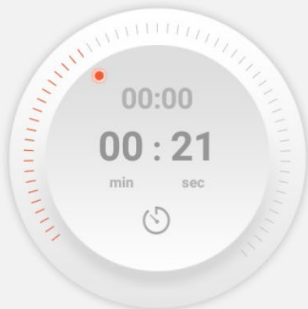
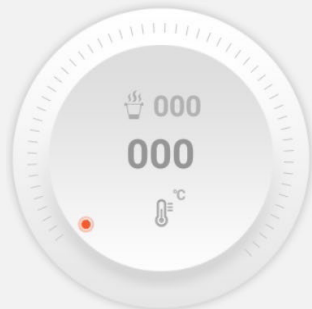
recept elindítása

Recept menüben ikonok alatt lehet a hozzávalókat, folyamatot, szükséges tartozékokat, vagy főszakács tippjeit megnézni. Ikon segítségével lehet a receptet a kedvencek közé hozzáadni. Ha kiválasztja a receptet, az ikon , vagy a forgó gomb segítségével elindíthatja azt. Utána folytassa lépésről-lépésre! Ha más receptet szeretne kiválasztani, lépjen vissza a listára, vagy menübe .

Menü Főző folyamat



Americký zelný a mrkvový salát



1

2

3

4

5

6

7



Leírás

összes hozzávaló, főző folyamat és főszakács tippjeinek a leírása



Start

recept elindítása



Szünet

függeszse fel az automatikus receptet



Stop

az automatikus recept vége



Vissza

egy lépés vissza



Következő

következő recept lépésére való ugrás



Fedél

nyitott/csukott edényre való figyelmeztetés



lássza az előző oldalt

Folytassa a javasolt lépések szerint. Mindig, amikor szeretne tovább lépni, válassza ki a jobbra mutató nyilat . Akár vissza is lehet lépni , vagy számos gomb segítségével mozogni.

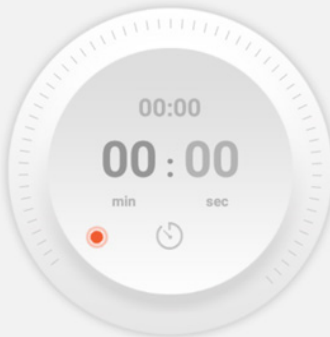
Lépések közötti mozgáshoz lehet a forgó gombot is választani, amely segítségével lehet a következő lépésre ugrani. Abban az esetben, ha a lépésben bármilyen kiválasztás jelenik meg , a forgó gomb megnyomásával lehet a programot elindítani, vagy megállítani.

A program közben bármikor lehet az ikon segítségével a folyamatot, hozzávalókat, vagy főszakács tippjeit megnézni. Ugyanígy bármikor lehet a mérleg funkciót kiválasztani és onnan visszalépni a receptre. Ha a receptben másként nem szerepel, szobahőmérsékleten használja a hozzávalókat

HU



Menü Manuális főzés



Beállítás

nyelv, wifi, szoftver frissítés beállítása



Fő menü

vissza a fő menübe



Súly

mérleg funkció 5 kg-ig



Hőmérséklet

A forgó gombbal válassza ki a hőmérsékletet 0-130 °C között

Figyelmeztetés nyitott ! vagy zárt konténer.



Idő

A forgatógombbal állítsa be a kívánt időt 0 - 90 percig



Forgás

Válassza ki a forgási sebességet és irányt

-re való klikkeléssel válassza ki az irányt – hátramenet kiválasztva



Adott sebességnél használható tartozékokat jeleníti meg



Start / stop

Indítsa el, vagy állítsa meg a programot

- • • Gyors kiválasztás receptek, főzés és automatikus programok közötti gyors mozgás



Menü Automatikus programok

Funkció

Lehetőségek

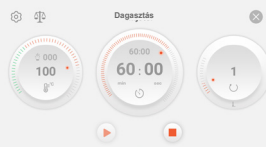
Menü előnézete



IDŐ: 3 (lehetőségek: 2-4) perc

HŐMÉRSÉKLET: 000 (lehetőségek: 0-37) °C

SEBESSÉG: 2 (lehetőségek: 1-2)



Dagasztás



IDŐ: 20 (lehetőségek: 1-60) perc

GŐZÁRAMLÁS: Gyors / Közepes / Lassú



Főzés gőzben



IDŐ: 60 (lehetőségek: 1-90) perc

HŐMÉRSÉKLET: 100 (lehetőségek: 60-100) °C

SEBESSÉG: 1 (lehetőségek: 1-3)



Lassú főzés



HŐMÉRSÉKLET: 100 (lehetőségek: 60 - 100) °C

A kiválasztott hőmérséklet elérésekor a fűtés leáll.



Bemelegítés



IDŐ: 30 (lehetőségek: 10 - 60) mp

SEBESSÉG: 5 (lehetőségek: 4-7)

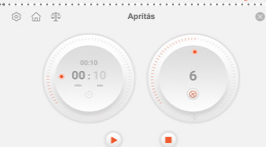


Reszelés



IDŐ: 10s (lehetőségek: 10 mp - 4 perc)

SEBESSÉG: 6 (lehetőségek: 1-12)



Aprítás



IDŐ: 60 mp (3 mp után 1 mp-re megáll)

SEBESSÉG: 12

Tartsa **PULSE**, vagy megnyomással vezérlő gombból.



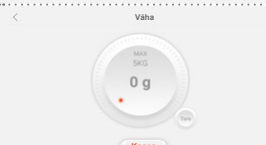
Turbo



MAXIMUM: 5 kg

INTERVAL: 5 g

TARE: Mérleg nullázása



Súly

HU

 Főzés	IDŐ: 0 (lehetőségek: 0-90) perc HŐMÉRSÉKLET: 0 (lehetőségek: 0-130) °C SEBESSÉG: 0 (lehetőségek: 0-3)	
	<i>Csak a kiválasztott hőmérséklet elérése után kezdődik a beállított idő visszazámlálása.</i>	
 Intervallum funkció	IDŐ: 60 (lehetőségek: 0-90) perc HŐMÉRSÉKLET: 100 (lehetőségek: 0-130) °C SEBESSÉG: 1 (lehetőségek: 1-3)	
	<i>Szakaszos keverés/aprítás: 3 mp. keverés, 4 mp. pihenés...</i>	

FŐZÉSI AJÁNLÁSOK ÉS FIGYELMEZTETÉSEK


Maximális alapanyag mennyiség

- A tartozékok behelyezése, a hozzávalók hozzáadása és a víz felöntése után a szint nem haladhatja meg a tartályon lévő **MAX** vonalat, különben túlcscordul.
- Túltöltés esetén fennáll annak a veszélye, hogy a tartály túlcscordul, és károsíthatja a termék elektromos részeit.

Sebesség a tartozékokkal

- Keverőhorog sebesség 1-3
- Lapát sebesség 1-4
- Kések sebesség 1-12
- Vágókés sebesség 4-7
- Hátramenet sebesség 1-3

Gőzben főzés

- A vízszint minimális magassága gőzöléskor **0,6 l** és a tartályon van
- szimbólum képviseli . Ha nem akarjuk túl gyakran ellenőrizni a vízszintet, akkor több vizet is önthetünk bele (általában 1 l is elég). Ebben az esetben figyelembe kell venni, hogy a kezdeti fűtési idő meghosszabbodik.

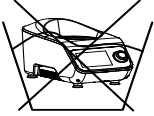
Valami elromlott?

- Sok tényező befolyásolja a sikeres főzési eredményt a Leonardo tárolt automatikus receptek szerint. Ez függ az összetevők típusától (a tészta különböző főzési időkkal rendelkezik), a felszeletelt hozzávalók méretétől (burgonya, zöldség), az összetevők hőmérsékletétől (hűtve, fagyasztva vagy szobahőmérsékleten). A sütés a liszt vagy vaj típusától és gyártójától is függ.
- Nem az elképzelései szerint vagy a recept szerint sikerült elkészítenie az ételt? Kérjük, írjon nekünk a varimesleonardem@eta.cz

VIII. KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

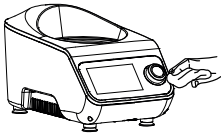
- Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a tápkábelt!
- Tisztítás előtt vegye le a fedelet és tartozékokat az edényről.

Ezeket a részeket nem lehet folyó víz alatt mosni



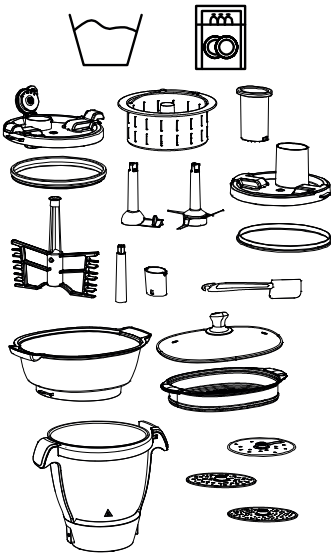
FIGYELMEZTETÉS:

A bázist soha ne merítse a vízbe! Ellenkező esetben és vezérlő elektronika meghibásodik.



- A bázis borítását törölje le nedves ruhával és utána törölje meg szárazra.
 - Soha ne használjon csiszoló tisztítószereket
 - Ha az edény alja leégett, tegyen bele vizet és citromsavat, vagy citromlevet, 5-7 percre melegítse azt fel és utána törölje ki ruhával.
- Ha étel marad bent az tálban, távolítsa el minél többet spatulával! Töltse fel a tálat szappanos vízzel és hagyja ázni! Távolítsa el minden szennyeződést tisztítókefével! A tál bármilyen elszíneződése nem rontja annak a teljesítményét.
 - Ha a tengelyt szükséges tisztítani, az könnyen kivehető. Ha bármilyen folyadék folyik ki az edényből, ellenőrizze a tömítést! A tengely eltávolításához való utasítást a következő oldalon olvashatja.

Ezek a részek mosogatógépben moshatók!

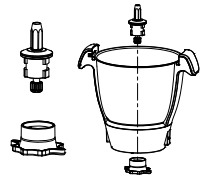


- | | |
|----------------------|----------------------|
| 2 Főzőfedél | 17 Mély gőzkosár |
| 3 Fedél tömítése | 18 Alacsony gőzkosár |
| 4 Lapát | 19 Gőzkosár fedele |
| 5 Kécek | 20 Tengely |
| 6 Keverőhorog | 21 Vágókés |
| 7 Főzőkosár | 22 Vágó tömítése |
| 8 Edény | 23 Vágó fedele |
| 14 Spatula | 24 Töltőeszköz |
| 15 Mérő | |
| 16 Gőzkosár tömítése | |

FIGYELEM!

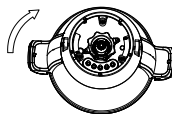
Mielőtt a tartályt a mosogatógépbe helyezné a tengelyt el kell távolítani.

**A TENGELEY NEM
A MOSOGATÓGÉPBE VALÓ!**

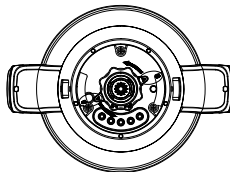


Tengely kiszérése

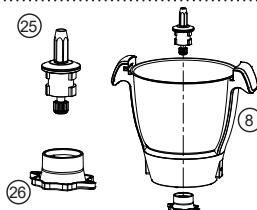
1. Fordítsa az edényt fejjel lefelé.



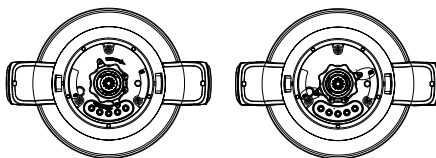
2. Forgassa a biztonsági anyát ²⁶ az óramutatóval ellenkező irányba, amíg a tengely ki nem lazul.



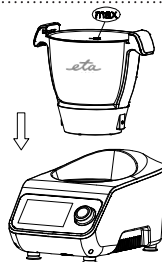
3. Most lehet a tengelyt ²⁵ kivenni. Ellenőrizze a tengelyt és az anya érintő pontokat és a tömítést.



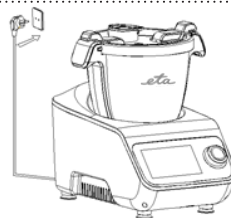
4. Összeszerelésnél fordított sorrendben járjon el! Helyezze a tengelyt ²⁵ a helyére, fordítsa az edényt az aljával felfelé, helyezze rá a biztonsági anyát ²⁶ és forgassa azt óramutatóval megegyező irányba amíg az anyán és az edényen lévő nyílak/zárak nem mutatnak egymásra.



5. Ellenőrizze a tengely rögzítését! Az edény készen áll a használatra, helyezze azt a készülék bázisába, logóval Ön felé! Nyomja meg az edényt lefelé ütközésig.



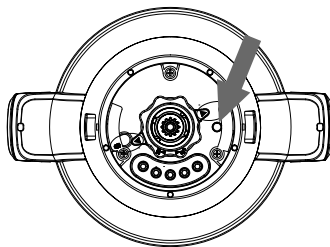
6. A tápkábel segítségével ⁹ csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózathoz és kapcsolja be a szellőző szita melletti fő kapcsolót ¹⁰.



IX. PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

Hőbiztosíték visszaállítása

- Túlmelegedés esetén a fűtőelem automatikus kikapcsolása megtörténik. Az edény kihűlése után lehet a hőbiztosíték gombjának a megnyomásával a fűtőelem működését újraindítani. A gomb a jobb oldali ábra szerint található, az edény aljában.



Folyadék kifolyása

- Vegye ki a tengelyt, tisztítsa meg az érintő felületeket, ellenőrizze a tömítést és a biztonsági anya rögzítését! A tengely szétszereléséhez való utasítást az előző oldalon találja.

X. SZOFTVER FRISSÍTÉSE

1. A menüben válassza ki a Beállítás ikont
2. Abban keresse meg a **Rólunk** részt
3. Utána válassza ki a **Rendszer frissítés ellenőrzése** opciót
4. Rákklikkelés után elérhető, a frissítések keresése elindul.
5. Ha a verzió aktuális, a róla szóló felirat jelenik meg, amelyet elég **Megerősíteni** Ha a verzió nem aktuális, az elérhető frissítés száma jelenik meg.
6. **Ellenőrzés később**, vagy **Frissítés** opciók között lehet választani.
7. Ha a **Frissítés** opciót kiválasztja, elkezdődik a letöltés, a telepítés és teljes folyamat befejezése után **Ez a verzió az utolsó** felirat jelenik meg a kijelzőn.
8. **Megerősítés** opcióval lépjen ki.

XI. ÖKOLÓGIA



Ha a méretek megengednek, akkor a csomagolóanyagokon, a komponenseken és a tartozékokon valamennyi darabra rányomatottak az anyagjelzések, illetve azok újrahasznosítási jelzései. A terméken vagy a kísérő dokumentációban közölt jelzések azt jelentik, hogy az elektromos vagy elektronikus termékeket nem szabad a kommunális hulladékkal együtt ártalmatlanítani. A helyes likvidálás céljából adja le azokat az arra kijelölt hulladékgyűjtő helyeken, ahol azokat ingyenesen veszik át. Ezen termék helyes ártalmatlanításával értékes természeti forrásokat védés segíti megelőzni azok potenciálisan negatív hatását a környezetre és az emberi egészségre, amelyek a hulladékok helytelen ártalmatlanítása következményeként jelentkezhetnek. További részleteket kérjen a helyi önkormányzattól vagy a legközelebbi hulladékgyűjtő helyen. Ezen hulladék anyagok helytelen ártalmatlanítása néhány ország előírásai szerint pénzbírsággal is járhat. Amennyiben a készüléket véglegesen kicserélté, javasoljuk annak csatlakozóvezetékét az elektromos hálózatról történő lekapcsolása után levágni, ezzel a készülék használhatatlanná válik.

FIGYELMEZTETÉS

A csomagolóanyag veszélyes lehet a gyerekekre!

XII. MŰSZAKI ADATOK

Modell:	ETA007090010
Névleges feszültség:	220-240V, 50/60Hz
Fűtőrendszer teljesítményfelvétele:	1000W
Mixer motor teljesítményfelvétele	600W
Edény kapacitása:	2.0L/3.5L(Max)
WiFi frekvencia tartomány	2400~2483.5 MHz
Kimeneti teljesítmény (EIRP)	20 dBm

A készüléken, annak csomagolásán vagy útmutatójában található figyelmeztetések és szimbólumok:

HOUSEHOLD USE ONLY

Csak otthoni használatra!



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



Fulladásveszély! Ne használja ezt a zacskót kiságyakban, babakocsikban, vagy járókákban! A PE zacskót gyerekektől tartsa távol!



Nem szabad a háztartási hulladékkal együtt megsemmisíteni!



FIGYELMEZTETÉS



Do not use for cooking

NE használja főzéshez!



Olvassa el a használati utasítást!



Kioldani



Zárni



Figyelem, forró gőz



Forró felület

OLVASSA EL ALAPOSAN ÉS TARTSA BE EZEKET A BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOKAT ŐRIZZE MEG A KÉZIKÖNYVET.

eta 007090010

LEONARDO PLUS

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

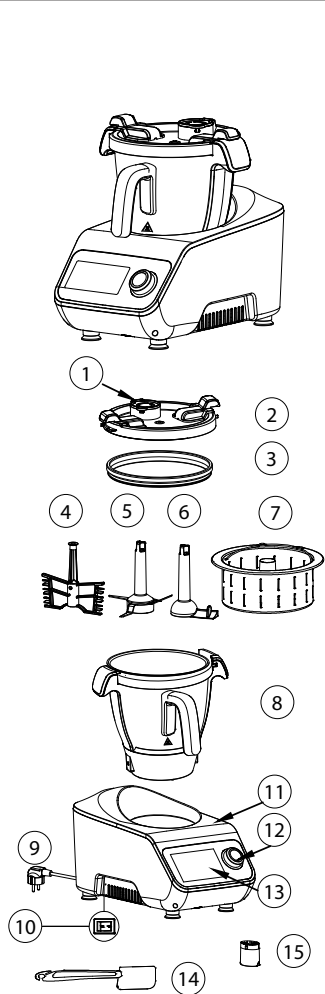
- Bitte lesen Sie die folgenden Sicherheitsanweisungen sorgfältig, bevor Sie den Mixer einschalten. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig auf und geben Sie diese an jeden nachfolgenden Benutzer des Gerätes weiter.
- Prüfen Sie, ob die Angaben auf dem Typenschild mit Spannung in Ihrer elektrischen Steckdose übereinstimmen. Der Stecker und das Netzkabel 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 werden oder über den sicheren Gebrauch des Gerät angeleitet wurden und die damit einhergehenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- 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!
- 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 Kabel aus der elektrischen Steckdose vom elektrischen Netz trennen!
- Falls die Anschlussleitung des Gerät 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.
- Wenn das Gerät ohne Aufsicht ist, sollten Sie dieses immer ausschalten.
- Gehen Sie beim Umgang mit dem Mixstab und dem Hackmesser vorsichtig vor, die Messer sind sehr scharf!

- Es ist verboten, das Gerät zu benutzen, wenn das Netzkabel oder Stecker beschädigt ist, das Gerät nicht richtig funktioniert und auf den Boden oder ins Wasser gefallen ist. In diesem Fall muss die sichere und richtige Funktion fachmännisch in einer elektrischen Reparaturwerkstatt überprüft werden.
- 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 herausspritzen.
- **ACHTUNG:** Das Gerät ist nicht für eine Tätigkeit mittels eines externen Zeitschalter, einer Fernbedienung oder irgendeines anderen Bauteil bestimmt, das den Verbraucher automatisch einschaltet, da die Entstehungsgefahr eines Brand existiert, wenn das Gerät abgedeckt oder falsch zum Zeitpunkt der Inbetriebnahme des Gerät platziert wäre.
- **ANMERKUNG:** Mixtopf, Topfdeckel, Garkorb, Garbehälter und ihre Deckel können sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen auch einige Minuten nach dem Ausschalten des Gerätes. Es ist insbesondere auf Kinder und körperlich beeinträchtigte Menschen Personen aufzupassen.
- Das Mixtopf nur zusammen mit dem mitgelieferten Grundgerät verwenden.
- Die Antriebseinheit und das Mixtopf nie ins Wasser tauchen!
- Der Mixer darf nicht länger als 10 Sekunden im Leerlauf sein!
- Wenn das Gerät in Betrieb ist, verhindern Sie den Kontakt mit Haustieren, Pflanzen und Insekten.
- **Ausschließlich den mitgelieferten Stopfer verwenden zum Herunterstoßen der Zutaten. Es wurde speziell für diesen Zweck entwickelt.**
- **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.**
- **Nach dem Ende der Arbeit und vor jeder Wartung ist das Gerät immer auszuschalten und vom elektrischen Stromnetz durch Herausziehen des Stecker aus der Steckdose zu trennen.**
- **Ziehen und Stecken Sie das Netzkabel nicht mit nassen Händen aus der oder in die Steckdose ein. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät. Das Gerät soll weder in nasser oder feuchter Umgebung, auf Brand- oder explosionsgefährlichen Stellen benutzt werden (die Räume, in denen sich Chemikalien, Brennstoffe, Öl, Gas, Farben oder ähnliche brennbare / flüssige Stoffe befinden).**
- Maximale Verarbeitungszeit der Lebensmittel sind 6 Minuten. Danach muss eine Pause von ca. 10 Minuten für die Abkühlung des Antrieb vorgesehen werden.
- Durch ein richtiges Aufsetzen des Mixbecher auf das Gerät wird die Sicherheitssperre deaktiviert und das Gerät kann eingeschaltet werden.

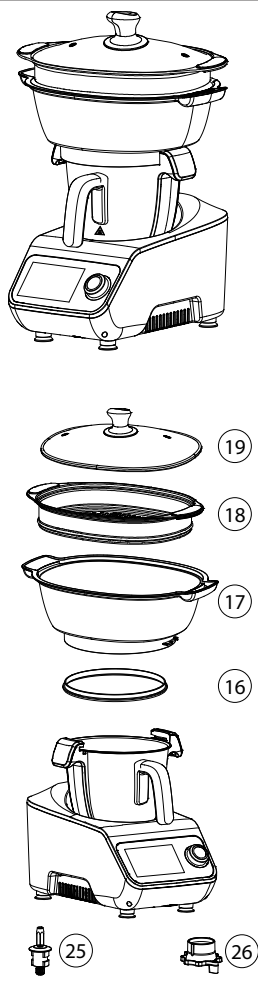
- Der Behälter ist nicht zur Aufbewahrung und Lagerung von Lebensmitteln vorgesehen. Geben Sie die Lebensmittel nach dem Mischen in einen anderen Behälter, der zur Lagerung geeignet ist.
- Geben Sie beim Mixen oder Mischen niemals eine größere Menge Flüssigkeiten hinzu, als es auf dem Behälter gekennzeichnet ist und verwenden Sie immer den Deckel.
- Das Gerät nie ohne Aufsicht oder unbelastet betreiben. Während der ganzen Zeit der Speisezubereitung muss das Gerät überwacht werden!
- Das Gerät ist mit einer Thermosicherung ausgestattet, die bei Motorbelastung die Stromversorgung für unterbricht. Wenn dies geschehen ist, das Gerät vom Stromnetz trennen und wenigstens 10 für Minuten abkühlen lassen.
- Gerät nicht ohne eingesetzte Substanzen einschalten!
- Mixbehälter und Deckel nicht aufsetzen / abnehmen, wenn Mixer noch in Betrieb ist.
- Verwenden Sie keine Sicherheitssicherung, die durch den Mixer gesteuert wird, um das Gerät auszuschalten!
- Das Zubehör ist in keine körperlichen Öffnungen hineinzustecken.
- 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 u.a.) und feuchten Oberflächen (Spülen, Waschbecken usw.).
- Hackmesser 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).
- Benutzen Sie das Gerät nur mit dem für diesen Typ bestimmten und mitgeliefertem Zubehör. Der Gebrauch anderen Zubehör kann eine Gefahr für die Bedienungsperson darstellen.
- Greifen Sie niemals z.B. mit der Hand, einer Gabel, einem Messer, einem Abstreifer oder einem Löffel die in rotierenden Teile des Gerät.
- Kontrollieren Sie regelmäßig den Zustand der Anschlussleitung des Gerät.
- Vermeiden Sie, dass die Anschlussleitung frei über die Kante einer Arbeitsplatte hängt, wo es Kinder erreichen könnten.
- Die Anschlussleitung des Gerät 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.
- Wenn ein Verlängerungskabel erforderlich ist, darf es nicht beschädigt sein und muss den geltenden Normen entsprechen.
- Verwenden Sie das Gerät niemals für einen anderen Zweck als den, für den es in diesem Handbuch vorgesehen und beschrieben ist!
- Alle fremdsprachigen Texte und Bilder auf der Verpackung oder dem Produkt werden am Ende dieser Sprachversion übersetzt und erklärt.
- **ACHTUNG** Verletzungsgefahr bei falscher Verwendung des Gerät was nicht den Anweisungen entspricht.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden durch falsche Nutzung des Gerät und seines Zubehör (z.B. Wertverminderung von Lebensmittel, Verletzung mit dem Messer, Brand). Bei Nichteinhaltung der oben angeführten Anweisungen erlischt auch die Garantie für das Gerät, wenn die oben genannten Sicherheitshinweise nicht beachtet werden.
- Die Abbildungen sind nur informativ.



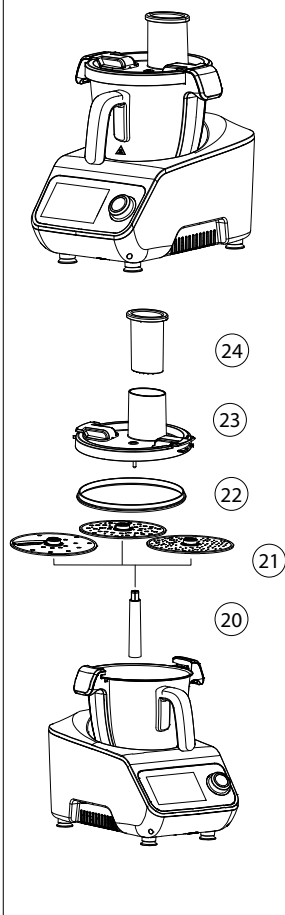
II. ZUSAMMENBAUMÖGLICHKEITEN DES GERÄT



- 1 Füllöffnung
- 2 Topfdeckel
- 3 Deckeldichtung
- 4 Rühraufsatz
- 5 Hackmesser
- 6 Mischhaken
- 7 Garkorb
- 8 Mixtopf
- 9 Netzkabel



- 10 Ein-/Ausschalter
- 11 Grundgerät
- 12 Drehwahlschalter
- 13 Display
- 14 Küchenspachtel
- 15 Messbecher
- 16 Behälterdichtung*
- 17 Tiefer Garbehälter*
- 18 Flacher Garbehälter*
- 19 Garbehälter Deckel*
- 20 Welle
- 21 Hack- und Schneidmesser
- 22 Reibe- Schneidedichtung
- 23 Reibe- Schneidedeckel
- 24 Stopfer
- 25 Antriebswelle mit Dichtung
- 26 Sicherheitsmutter



- 10 Ein-/Ausschalter
- 11 Grundgerät
- 12 Drehwahlschalter
- 13 Display
- 14 Küchenspachtel
- 15 Messbecher
- 16 Behälterdichtung*
- 17 Tiefer Garbehälter*
- 18 Flacher Garbehälter*
- 19 Garbehälter Deckel*
- 20 Welle
- 21 Hack- und Schneidmesser
- 22 Reibe- Schneidedichtung
- 23 Reibe- Schneidedeckel
- 24 Stopfer
- 25 Antriebswelle mit Dichtung
- 26 Sicherheitsmutter

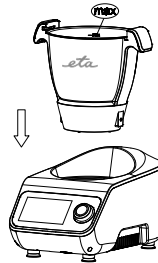
* Dampfger-Set

III. BEI ERSTER INBETRIEBNAHME

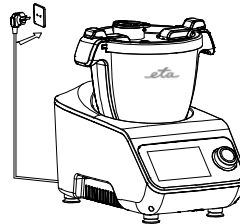
Zusammenbau des Gerät

1. Alle Verpackungsmaterialien beseitigen und das Gerät mit Zubehör aus der Schachtel herausnehmen. Eventuelle Adhäsionsfolie, Selbstkleber und / oder Papier vom Gerät entfernen. Vor der erster Inbetriebnahme die mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile im heißen Wasser mit ein wenig Waschmittel waschen, gründlich in Mixtopf Wasser spülen und trocken wischen, bzw. trocknen lassen. Vorsicht – Das Mixtopf darf nicht ins Wasser getaucht oder im fließenden Wasser gewaschen werden. Überprüfen Sie, dass das Netzkabel entfernen beschädigt ist und auf keinen scharfen oder heißen Oberflächen liegt. Die Steckdose muss gut zugänglich sein, damit man das Gerät im Notfall sofort vom Stromnetz trennen kann.

2. Den Mixtopf auf das Grundgerät stellen, mit dem Logo in Richtung zum Benutzer. Den Mixtopf fest nach unten drücken, damit es in die elektrischen Kontakte einrastet.



3. Das Gerät an das Stromnetz mit dem Netzkabel ⑨ anschließen und den Ein- und Ausschalter ⑩ links unten am Lüftungsgitter einschalten.



Sprachenwahl

- Mit dem Drehwahlschalter oder Finger die Sprache auf der Liste wählen. Die Sprache wird gekennzeichnet ✓
- Mit Klick auf Weiter oder mit Drücken des Drehwahlschalter zum nächsten Schritt übergehen.

Wifi-Verbindung

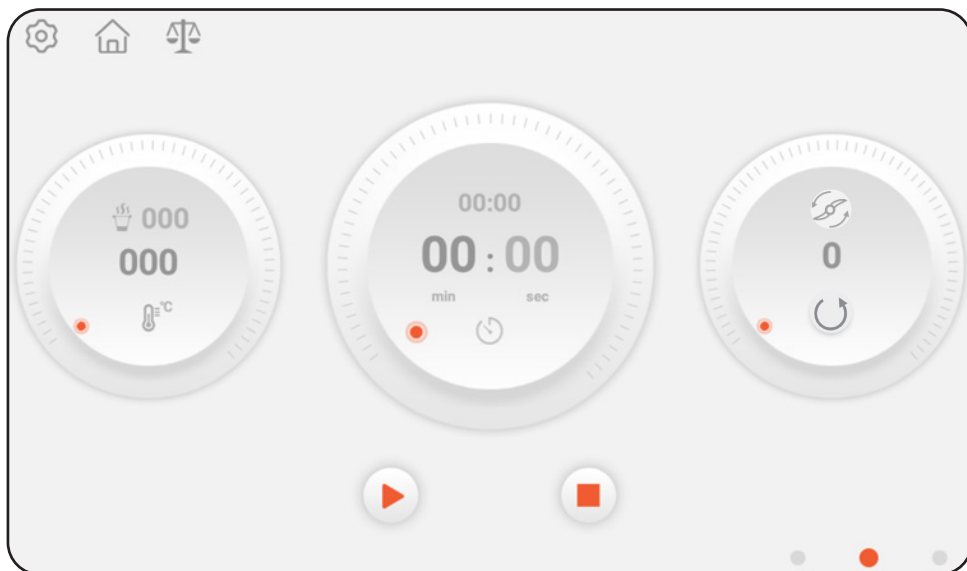
- Nach der Sprachenwahl *Anschließen* wählen.
- Wenn Sie *Nicht einverstanden* wählen, können Sie auf die Wifi-Verbindung später nochmal zurückkommen. Wenn keine Wifi-Verbindung hergestellt wurde, kann man das Kochbuch oder die Software nicht aktualisieren.
- Mit Klick auf den Namen das gewünschte Wifi-Netz wählen.
- Passwort eingeben und mit Klick auf Verbindung bestätigen.
- Nach der Verbindung wird bei dem gewählten Wifi-Netz Symbol *Verbunden* angezeigt.
- Mit Pfeil zurück ◀ links in der oberen Displayecke ins Hauptmenu kommen.

IV. BEDIENFELD UND MENÜFÜHRUNG

- Das Bedienfeld setzt sich aus einem **Berührungsddisplay** und **multifunktionalen Drehwahlschalter** zusammen.
- Der hinterbelichtete Drehwahlschalter stellt die nachstehenden Situationen dar.



- BLINKT ROT** Gerät ist **ein**, Mixtopf nicht aufgesetzt oder nicht **geschlossen**
- PUOLSIERENDES LICHT ROT-WEISS** Gerät ist **ein** und für Programmstart **bereit**
- WEISSES LICHT** Gerät **arbeitet**, Temperatur im Mixtopf **unter 60 °C**
- ROTES LICHT** Gerät arbeitet, Temperatur im Mixtopf **über 60 °C**




Parametereinstellung

- **Mit Berührung** des entsprechenden Ring am Display den Parameter wählen, den Sie einstellen wollen.
- **Temperatur**, **Zeit** und **Drehzahlen** (in manchen Kochprogrammen auch den Drehsinn)
- Der gewählte Ring **wird nun größer** als die anderen.
- Die Werte kann man mit einer **Rundbewegung des Finger am Ringumfang** oder mit dem Drehwahlschalter neben dem Display ändern.

Bewegung im Menü

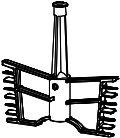
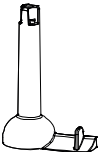

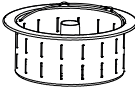




Auf die gewünschte Menüposition kann man auf dreierlei Art kommen:

- Mit **Fingerstrich auf dem Display links** und rechts kann man im Menü blättern.
- Mit Wahl eines der **Schnellwahlpunkte** unten auf dem Display (in einigen Menüsektionen)
- Mit Icon  Home und anschließender Wahl nach Wunsch.

VERENDETE SYMBOLE

Funktion	Möglichkeit	Funktion	Möglichkeit
 A-Z	Rezeptliste A-Z		Mixtopf offen / geschlossen
	Filterung der Rezepte		Auf Updates prüfen
	Hauptangebot		Pause
	Löschen		Start
	Rezeptsuche		Stopp
	Zutaten im Rezept		Übersicht der Rezepte
	Vorgang im Rezept		Gewicht
	Empfehlungen und Ratschläge des Chefkoch		Historie der Rezepte
	Erforderliches Zubehör		Beseitigung aus der Übersicht der beliebten Rezepten
	Schnellwahl		Zeiteinstellung
	Rezepte nach Art		Temperatureinstellung
	Parameter		Drehsinneinstellung
	Beliebte Rezepte		Netzparameter
	Rückkehr		Sprache

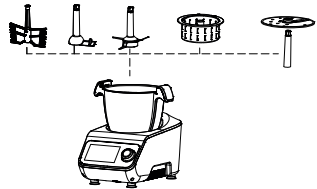
V. KOCHZUBEHÖR UND SEINE EINSTELLUNG

Zubehör		Funktion	Drehzahlen	Zeit / Temp.°C	Menge
	Rühraufsatz	Eiweiß schlagen	3	3 min	min 3 Stk max 8 Stk
		Schlagsahnevor- bereitung	4	1 min	min 100 g
		Kneten (dünner Teig, locker: flüssig 1: 0,5)	4	1-2 min	max 1000 g (locker 660 g flüssig 340 g)
	Mischhaken	Suppe	1-2	1-90 min / 100°C	2000 ml
		Kneten (fester Teig, locker : flüssig 1:0,6)	1-2	4 minuten	max 800 g (Mehl 500 g Wasser 300 g)
	Hackmesser	Fleisch hacken	8-10	30-60 s	max 500 g
		Eiszerkleinerung	8-12	10-20 s	max 500 g
		Fruchtmischung	8-12	1-2 min	max 700 g
		Hacken (Zwiebel, Sellerie u.a.)	5-7	15-60 s	max 500 g
		Käse hacken	8-10	15-60 s	max 400 g
		Hacken (Bohnen, Nüsse, Kaffeebohnen)	12	2-3 min	max 500 g
	Garkorb	Reis usw.	-	20-30 min	-
	Grobe Reibe, Messer	Fruchtgemüse	5-6	30-60 s	bis der Behälter gefüllt ist (kontinuier- lich geprüft)
	Feine Reibe	Fruchtgemüse	4-7	30-60 s	
	Abre- ißscheibe	Käse, Gebäck	4-6	30-60 s	
	Garbehälter mit Deckel	Fisch, Fleisch usw.	-	10-60 min	-

VI. KOCHEN UND ANDERE ZUBEREITUNGSARTEN

Wenn die vorgehenden Schritte **Vor dem ersten Einsatz** und bei der **ersten Einschaltung-Netzanschluss** durchgeführt wurden, dann können Sie einer der nachstehend beschriebenen Funktionen wählen. Automatische Programme, Automatische Rezepte oder Manuelles Kochen.

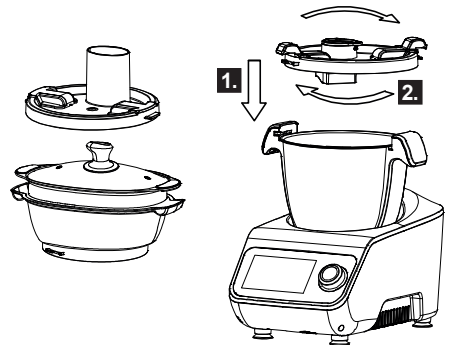
1. Nehmen Sie erforderliche Zubehörteile, die für die entsprechende Funktion oder das Rezept benötigt werden (Die Übersicht finden Sie auf den nächsten Seiten).



2. Legen Sie die Zutaten (oder gießen Sie Wasser) in den Mixtopf. Wenn der Deckel eine Füllöffnung hat, können Sie weitere Zutaten hineinlegen.



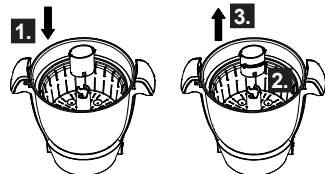
3. Setzen sie den Deckel auf und drücken Sie ihn fest auf den Mixtopf, damit die Dichtung auf dem ganzem Umfang gut aufsitzt. Danach drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis er in die Handgriffe einrastet. Sie hören einen Klick und der Mixtopf schließt sich auf dem Grundgerät zu.



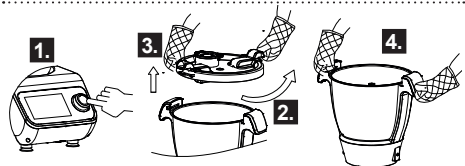
Wenn Sie sich im Menü Kochen befinden, wechselt das Symbol  auf .

Auf die gleiche Art und Weise wird der Garbehälter oder der Deckel der Reibeinheit aufgesetzt.

4. Nun können Sie das gewählte Rezept starten, reiben, hobeln oder andere Zubereitungsarten im Programmangebot wählen.
5. Während des Kochvorgang können Sie für die sichere Herausnahme des Garkorb (7) das Messbecher (15) verwenden, indem Sie es durch die Öffnung auf die Mitte des Garkorb einsetzen und mit Drehen des Messbecher befestigen. Dann können Sie den Korb nach oben heben.



6. Mixtopf, Topfdeckel, Garkorb, Garbehälter und ihre Deckel können sehr heiß werden. Vor der Handhabung dieser Teile stellen Sie den Kochvorgang mit dem Drehwahlschalter ein, und ziehen Sie Schutzhandschuhe an.



VII. MENU

Menü **Einstellung**

Netzparameter Hier kann man das Netz wählen und Passwort für den Anschluss eingeben.



Sprache Hier kann man die Menüsprache für das Gerät wählen.



Über uns Hier kann man die Software aktualisieren oder erneuern.



Hilfe Hier kann man kurze Bedienungshinweise finden.



Zurück Einen Schritt zurück gehen



Home Rückkehr ins Hauptmenü

Menu **Home****Rezepte****Rezepte**

Wählen Sie ein vorbereitetes Rezept mit der Übersicht von Zutaten und voreingestellten Zubereitungsarten.

**Manuelles Kochen****Manuelles Kochen**

Stellen Sie Temperatur, Zeit und Mischgeschwindigkeit nach Ihrem Wunsch ein.

**Automatische Programme****Automatische Programme**

Wählen Sie eine der vorbereiteten Speisezubereitungsarten mit empfohlenen Einstellungen.

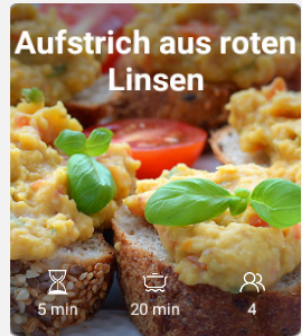
**Neue Rezepte zum Herunterladen****Neue Rezepte zum Herunterladen**

Wenn neue Rezepte da sind, können Sie diese auf Ihrem Gerät herunterladen.

In diesem Menü wählen Sie mit Fingerberührung des Symbol auf dem Display, auch die gewünschte Funktion.



Menü Recepty



A B C D E F G H I J K L M N



Einstellung

Spracheneinstellung, Wifi, Softwareaktualisierung



Home

Rückkehr ins Hauptmenü



Gewicht

Waage bis 5 kg



Anordnung nach Art

Rezepte nach Art (erster Gang, Salate u.a.)



A-Z

A-Z Anordnung

Alphabetische Anordnung der Rezepte



Suche

Rezept suchen



Filterung

Beliebte Gerichte oder Historie



Erneuern

Auf Updates prüfen



Schnellwahl

Schnelles Wechseln der Rezepte, Zubereitungsarten und automatischer Programme

Finden Sie die gewünschte Speise, die Sie zubereiten werden. Bewegung im Verzeichnis der Rezepte mit Fingerstrich auf dem Display. Sie können ABC-Darstellung oder Darstellung je nach der Art wählen . Wenn Sie ein Gericht zubereitet haben, können Sie es in der Historie oder in den Beliebten Gerichten mit Hilfe des entsprechenden Filter finden. Sie können das entsprechende Rezept mit Klicken auf das Bild anzeigen, um sich die Zutaten oder die Zubereitung anzusehen.

Menü des ausgewählten automatischen Rezepts



Aufstrich aus geräucherter Makrele



1 Makrele (geräuchert)

1 Frühlingszwiebel

100 g Laugenfisch (Trockenfisch)

1 Teelöffel Dijon-Senf

Salz



Zurück

Einen Schritt zurück gehen



Home

Rückkehr ins Hauptmenü



Gewicht

Waage bis 5 kg



Beliebt

Das Rezept zu Ihren beliebten Rezepten hinzufügen



Zutaten

Übersicht der notwendigen Zutaten



Vorgang

Zubereitung



Empfehlung

Tipps und Ratschläge



Zubehör

Übersicht der notwendigen Zubehörteile



Start

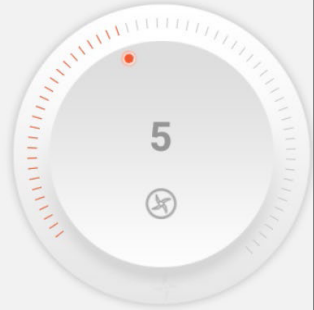
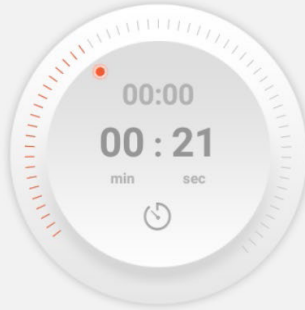
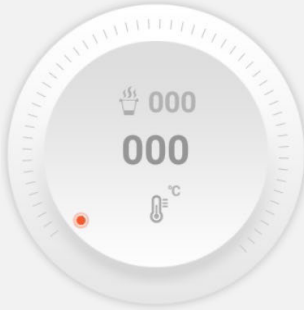
Anfang der Zubereitung

Im Menü Rezept können Sie sich unter einzelnen Symbolen die Liste von Zutaten, Zubereitungsschritte, erforderlichen Zubehörteilen oder die Chefkochtipps ansehen. Das Rezept können Sie mit Hilfe des Symbol in die Liste Ihrer beliebten Speisen hinzufügen. Wenn Sie sich für das jeweilige Rezept entscheiden, starten Sie es mit dem entsprechenden Symbol oder Druck auf den Drehwahlschalter. Weiter befolgen Sie die vorgeschriebene Reihenfolge der Zubereitungsschritte. Wenn Sie ein anderes Rezept wählen möchten, kehren Sie mit Druck auf die Taste zurück in die Liste oder das Menü .

Menü Zubereitung von Speisen



Aufstrich aus geräucherter Makrele



1

2

3

4

5

6

7



Übersicht

Übersicht aller Zutaten, Zubereitung und Chefkochtipps



Start

Anfang der Zubereitung



Pause

Automatisches Rezept pausieren



Stop

Ende des automatischen Rezept



Zurück

Einen Schritt zurück gehen



Weiter

Zum nächsten Schritt im Rezept



Deckel

Information über Schließung / Öffnung des Gefäß

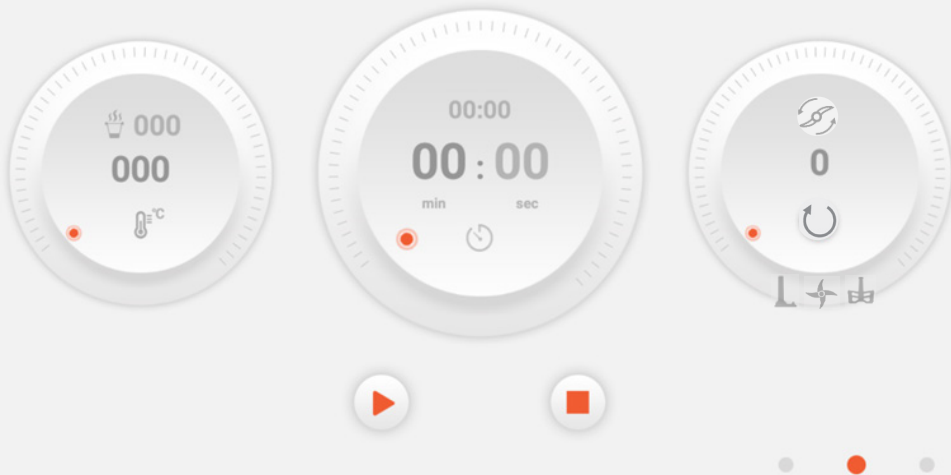


Erklärung s. vorgehende Seite

Die vorgeschriebenen Zubereitungsschritte befolgen. Wenn Sie zum nächsten Schritt übergehen wollen, wählen Sie die Pfeil Rechts Taste (➤). Sie können auch zurückgehen (⏪) oder einzelne Schritte mit Anwahl der jeweils nächsten Schrittnummer überspringen. Einzelne Schritte können Sie auch mit dem Drehwahlschalter auswählen. Wenn in einem Schritt Wahlmöglichkeit (▶) vorgesehen ist, kann man mit Druck auf den Drehwahlschalter das Programm starten oder einstellen. Mit dem Symbol Übersicht können Sie während eines Programmablaufes die ganze Zubereitung, die Zutaten und / oder Chefkochtipps anzeigen. Sie können auch jederzeit die Waagenfunktion benutzen und dann wieder mit einem Tastendruck auf das Rezept zurückkommen. Sofern im Rezept nicht anders angegeben, verwenden Sie die Zutaten bei normaler Lagertemperatur.



Menü Manuelles Kochen



Einstellung

Spracheneinstellung, Wifi, Softwareaktualisierung



Home

Rückkehr ins Hauptmenü



Gewicht

Waage bis 5 kg



Temperatur

Mit dem Drehwahlschalter kann man Temperatur im Bereich von 0-130 °C einstellen



Deckel

Information über Schließung / Öffnung des Gefäß





Zeit

Mit dem Drehwahlschalter die gewünschte Zeit einstellen 0 - 90 min



Drehzahlen

Sie können die Drehzahlen und auch Drehsinn wählen

mit Klicken auf  Drehsinn wählen - , es wurde Rückwärtsgang gewählt



Darstellung des verwendbaren Zubehörtyp bei den gegebenen Drehzahlen



Start / stop

Programm starten oder einstellen

• • • Schnellwahl

Schnelles Wechseln der Rezepte, Zubereitungsarten und automatischer Programme



Menü Automatische Programme

Funktion

Wahlweise

Menüansicht



Kneten

ZEIT: 3 min (wahlweise: 2-4 min)

TEMPERATUR: 000 °C (wahlweise: 0-37)

DREHZAHLN: 2 (wahlweise: 1-2)



Dampfkochen

ZEIT: 20 min (wahlweise: 1-60 min)

DAMPFDUR-
CHGANG: Schnell / Mittelschnell / Langsam



**Langsames
Kochen**

ZEIT: 60 min (wahlweise: 1-90 min)

TEMPERATUR: 100 °C (wahlweise: 60-100 °C)

DREHZAHLN: 1 (wahlweise: 1-3)



Aufwärmen

TEMPERATUR: 100 °C (wahlweise: 60 - 100 °C)

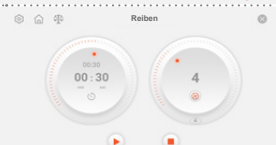
Das erwärmen stoppt, sobald die gewünschte Temperatur erreicht wurde.



Reiben

ZEIT: 30 s (wahlweise: 10 - 60 s)

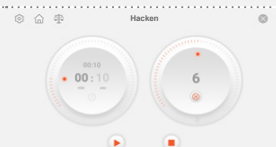
DREHZAHLN: 5 (wahlweise: 4-7)



Hacken

ZEIT: 10 s (wahlweise: 10 s - 4 min)

DREHZAHLN: 6 (wahlweise: 1-12)



Turbo

ZEIT: 60 s (nach 3 s eine Pause von 1 s)

DREHZAHLN: 12

PULSE halten oder mit Drücken ein/ausschalten.

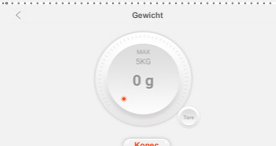



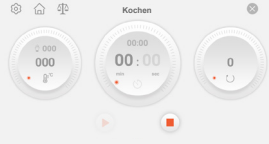

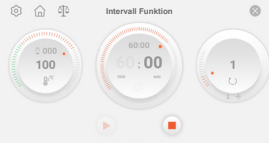
Gewicht

MAXIMUM: 5 kg

INTERVAL: 5 g

TARE: Reset der Waage



 Kochen	ZEIT: 0 min (wahlweise: 0-90 min) TEMPERATUR: 0 °C (wahlweise: 0-130 °C) DREHZAHLEN: 0 (wahlweise: 0-3)	
	<i>Sobald die gewählte Temperatur erreicht ist, beginnt der Countdown der eingestellten Zeit.</i>	
 Intervall Funktion	ZEIT: 60 min (wahlweise: 0-90 min) TEMPERATUR: 100 °C (wahlweise: 0-130 °C) DREHZAHLEN: 1 (wahlweise: 1-3)	
	<i>Intervall Rühren/Zerkleinern: 3 Sek. Rühren, 4 Sek. Ausruhen...</i>	

KOCHEMPFEHLUNGEN UND WARNHINWEISE


Menge

- Nach dem Einsetzen des Zubehör, dem Hinzufügen der Zutaten und dem Eingießen des Wasser darf der Füllstand die **MAX**-Kennzeichnung am Behälter nicht überschreiten, da es sonst zum Überlaufen kommt.
- Bei Überfüllung kann der Behälter überlaufen und die elektrischen Teile des Produkt können beschädigt werden.

Passende Geschwindigkeiten für Zubehör

- Rührhaken Geschwindigkeit 1-3
- Rührbesen Geschwindigkeit 1-4
- Hackmesser Geschwindigkeit 1-12
- Reibe- / Schneidmesser Geschwindigkeit 4-7
- Rückwärtsgang 1-3

Dampfgaren

- Der Mindestwasserstand zum Dampfgaren beträgt 0,6 Liter und ist durch das Symbol  auf dem Behälter gekennzeichnet.
- Wenn Sie den Wasserstand nicht zu oft kontrollieren wollen, können Sie mehr Wasser hinzufügen (in der Regel ist 1 l ausreichend). In diesem Fall müssen Sie damit rechnen, dass die anfängliche Aufheizzeit etwas länger ist.

Etwas ist schief gelaufen?

- Viele Faktoren beeinflussen das gelungene Garergebnis nach den in Leonardo hinterlegten gespeicherten Rezepten. Dies hängt von der Art der Zutaten (Nudeln haben unterschiedliche Garzeiten), der Größe der geschnittenen Zutaten (Kartoffel, Gemüse) und der Temperatur der Zutaten (gekühlt, gefroren oder bei Raumtemperatur) ab. Beim Backen kommt es auch auf die Art und den Hersteller des Mehl oder der Butter an.
- Ist es Ihnen nicht gelungen, das Rezept nach Ihrem Geschmack zu kochen? Bitte senden Sie uns eine E-Mail an info@eta-hausgeraete.de.

VIII. PFLEGE UND REINIGUNG

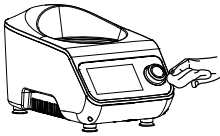
- Vor der Reinigung das Gerät immer ausschalten und das Netzkabel aus der Steckdose herausziehen.
- Vor der Reinigung den Deckel und das Zubehör vom Mixtopf abnehmen.

Diese Teile darf man nicht unter fließenden Wasser waschen



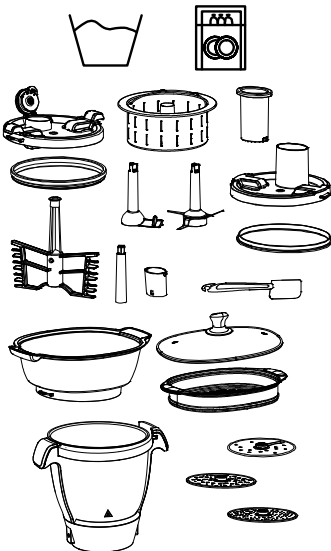
VORSICHT

Das Grundgerät und den Mixtopf nie ins Wasser tauchen, sonst könnte das Heizelement oder die Elektronik beschädigt werden.



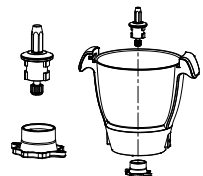
- Oberfläche des Grundgerät mit einem feuchtem Tuch abwischen und danach wischen.
- Keine abrasiven Reinigungsmittel mit Abrieb verwenden.
- Beseitigung von angebrannten Rückstände auf dem Gefäßboden: Ins Gefäß Wasser ein wenig Zitronensäure oder Zitronensaft gießen, das Gefäß für 5-7 Minuten aufheizen und anschließend mit feuchtem Tuch abwischen.
- Anhaftende oder angebrannte Speiserückstände im Gefäß womöglich mit dem mitgelieferten Spachtel beseitigen. Das Gefäß mit warmem Seifenwasser füllen und eine Zeitlang stehen lassen. Alle Verunreinigungen mit Bürste entfernen. Verfärbung des Gefäßes hat keinen Einfluss auf seine Funktion.
- Sollte eine gründliche Reinigung der Welle benötigt werden, kann man sie einfach herausnehmen. Sollte Wasser aus dem Mixtopf austreten, ist die Wellendichtung zu überprüfen. Die Hinweise für den Ausbau der Welle finden Sie auf der nächsten Seite.

Diese Bestandteile sind waschmaschinenfest



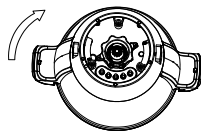
- | | |
|---------------------|---------------------------|
| 2 Topfdeckel | 17 Tiefer Garbehälter |
| 3 Deckeldichtung | 18 Flacher Garbehälter |
| 4 Rühraufsatz | 19 Garbehälter Deckel |
| 5 Hackmesser | 20 Welle |
| 6 Mischhaken | 21 Hack-und Schneidmesser |
| 7 Garkorb | 22 Schneiderdichtung |
| 8 Küchenspachtel | 23 Schneiderdeckel |
| 14 Messbecher | 24 Stopfer |
| 15 Messbecher | |
| 16 Behälterdichtung | |

AUFMERKSAMKEIT!
Bevor Sie den Behälter in die Spülmaschine stellen die Welle muss entfernt werden.
A TENGELY NEM A MOSOGATÓGÉPBE VALÓ!

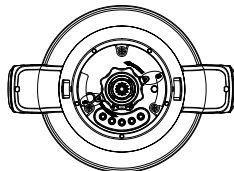


Ausbau der Welle

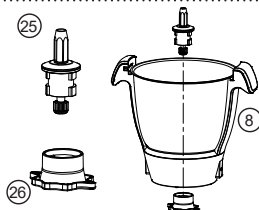
1. Stellen Sie den Mixtopf mit dem Boden nach oben.



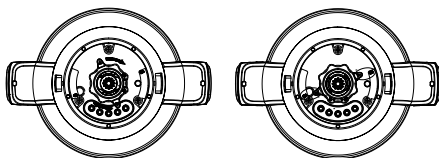
2. Drehen Sie die Sicherungsmutter (26) gegen Urzeigersinn, bis die Welle locker ist.



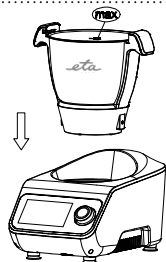
3. Nun können Sie die Welle (25) aus dem Mixtopf herausnehmen. Prüfen Sie, ob die Kontaktflächen der Welle und der Sicherungsmutter rein sind und die Wellendichtung nicht beschädigt ist.



4. Den Zusammenbau in umgekehrter Reihenfolge durchführen. Die Welle (25) in den Gefäßboden einsetzen, den Mixtopf mit dem Boden nach oben stellen und die Sicherungsmutter (26) im Urzeigersinn einschrauben, bis die Pfeile auf der Mutter nicht auf die Schlossmarken auf der Oberfläche des Gefäß zeigen.



5. Prüfen Sie, ob die Welle im Gefäßboden fest hält. Nun ist der Mixtopf gebrauchsbereit und man kann es auf das Grundgerät aufsetzen (Logo in Richtung zum Benutzer). Das Mixtopf nach unten festdrücken, bis es einrastet.



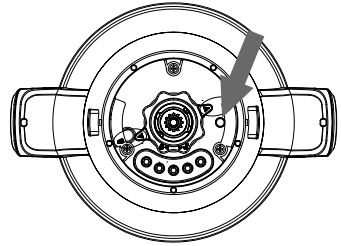
6. Das Gerät mit dem Netzkabel (9) ans Stromnetz anschließen und den Ein-/ Ausschalter (10) links unten am Lüftungsgitter einschalten.



IX. TIPPS ZUR FEHLERBEHEBUNG

Zurücksetzung der Thermosicherung


- Bei Überhitzung der Sicherung kommt es zur automatischen Abschaltung des Heizelement. Nach Abkühlung des Gefäß kann man mit Druck auf die Thermosicherungstaste die Funktion des Heizelement wiederherstellen. Die Taste befindet sich auf der Unterseite des Gefäßboden, wie auf der Abbildung rechts dargestellt



Aus dem Mixtopf tritt Wasser aus

- Welle herausnehmen, Kontaktflächen reinigen, den Zustand der Wellendichtung prüfen und die Sicherungsmutter nachziehen.

X. SOFTWAREAKTUALISIERUNG

1. Im Menü Symbol  **Einstellung** wählen.
2. Im Einstellungs Menü Punkt **Über uns** wählen.
3. Danach Punkt **Softwareaktualisierung** wählen.
4. Nach dem Klick startet die Kontrolle der zur Verfügung stehenden Aktualisierungen.
5. Wenn die Version aktuell ist, wird die entsprechende Meldung angezeigt. Klick auf Taste Bestätigen. Wenn die Version nicht aktuell ist, wird die Nummer der zur Verfügung stehenden Version angezeigt.
6. Nun können Sie **Taste Später** Prüfen oder Taste **Aktualisieren** drücken.
7. Wenn die Taste Aktualisieren gedrückt wird, beginnt das Herunterladen die Softwareinstallation. Wenn der ganze Prozess beendet ist, wird die Meldung *Dies ist die jüngste Version* angezeigt.
8. Mit Druck auf Taste Bestätigen Menü Aktualisierung verlassen.

XI. UMWELTSCHUTZ



Sofern es die Maße zuließen, sind alle Teile des Gerät, 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 ihn für eine richtige Entsorgung in dafür bestimmten Wertstoffsammelstellen ab, wo er kostenlos entgegengenommen wird. 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. Zum Schutz der Umwelt ist erforderlich, nach Ablauf der Lebensdauer des Gerät den leeren Akkumulator auszubauen und auf geeignete Art und Weise mithilfe der dafür bestimmten speziellen Altstoffhandelsnetze, den Akkumulator sowie das Gerät sicher zu entsorgen. 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. Entsorgen Sie die Batterie niemals durch Verbrennung!

VORSICHT

Verpackungsmaterial kann für Kinder gefährlich sein!

XII. TECHNISCHE DATEN

Model	ETA007090010
Netzspannung	220-240V, 50/60Hz
Leistungsaufnahme des Heizungssystem	1000W
Leistungsaufnahme des Motor	600W
Gefäßinhalt	2.0 L / 3.5 L (Max)
Wifi-Frequenzband	2400~2483.5 MHz
Ausgangsleistung (EIRP)	20 dBm

Warnhinweise und Symbole auf dem Gerät, der Verpackung oder in der Bedienungsanleitung

HOUSEHOLD USE ONLY

Nur für den Hausgebrauch bestimmt



TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS

PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, ARRANGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.



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



Darf nicht zusammen mit kommunalem Abfall entsorgt entfernt werden



VORSICHT



Do not use for cooking

Nicht zum Kochen verwenden



Lesen Sie die Bedienungsanleitung



Freisetzung



Versperren



Vorsicht vor heißem Dampf



Heiße Oberfläche

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.
- nepravidelného 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 prepravou.

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

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

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

Typ prístroja:

Dátum predaja:

Výrobné číslo:

Pečiatka a podpis predajca:

eta