

tyčový mixér ETA Vassa 7055

Zkuste Etu bez drátů

Malý tyčový mixér ETA Vassa 7055 napájí akumulátory, takže se při práci zbavíte omezující sítové šňůry. Zajímalo mne hlavně, jak zvládá pracovat v reálném provozu a jeho výdrž, protože podle výrobce má pracovat bez nabití 15 minut. Práce s ním by měla být rychlá, což znamená, že s ním můžeme připravit kupu jídla. Také jsem si nachystal zátěžový test.

Perfektně vyztužená krabice skrývá obě části mixéru, nabíjecí stojan, zdroj a mixovací nádobu sloužící i jako odměrka. Mixovací nůž se dvěma dlouhými a dvěma krátkými břity je broušený a mohl by zvládnout i zmrzlé potraviny, což ale výrobce jasně zakazuje, protože by se nůž brzy otupil.

Nabíjecí stojan umožňuje odložení motorové části i mixovacího nástavce vedle sebe, takže zabírá na výšku jen 25,5 cm a může se vejít i do 30 cm vysoké (vytahuje se nahoru) police. Ke stojanu patří nabíjecí adaptér, takže do stojanu jde již bezpečné nízké napětí. Dvě ovládací tlačítka nespouštějí dvě rychlosti, ale horní z nich slouží jako bezpečnostní pojistka. Pro spuštění je třeba stlačit nejprve horní a potom spodní tlačítko. Pod tlačítky se při spuště-

ní nebo nabíjení rozsvítí indikátor nabití, který tvoří tři modré LED diody.

Zkušební

První nabíjení trvalo krátce, protože akumulátor byl po vybalení téměř nabitý. Jako první jsem vyzkoušel, zda přístroj vydrží fungovat bez nabití 15 minut, které slibuje výrobce. Protože ale současně stanovuje v návodu maximální dobu použití jednu minutu, mixoval jsem v nádobě s litrem vody vždy přesně minutu a poté nechal přístroj vychladnout (ne že by byl horký, ale tak žádal návod). Takto jsem mixoval 24x 1 minutu. Pokud bych mixoval tužší těsto, doba provozu by se zřejmě mírně zkrátila.

I když jsou otáčky mixéru znatelně nižší než u síťových přístrojů, což je pochopitelné, mixuje velmi dobře. Jahodový koktejl jsem s ním vytvořil za chvíli a byl perfektní. Chtěl jsem však vědět, zda zvládne i tužší potraviny, jako jsou syrové brambory, takže jsem s ním připravil těsto na několik bramboráků (asi 0,5 l). Přitom je dobré nemixovat brambory nasucho, ale začít mixovat několik kousků s mlékem a postupně je přidávat (to platí u tyčových mixérů vždy, když zpracováváme tužší potraviny). Hospodyňky se možná teď diví, cože mne to napadlo, ale těsto na bramborák lze vyrobit tyčovým mixérem, i když jde spíše o zátěžový test a určitě k tomu máte doma vhodnější přístroj.



ETA Vassa 7055

cena:	1.599 Kč
zpracovávaný objem tekutiny/ovoce, zelenina:	500 g/200 g
čas práce na jedno nabití – udávaný/ měřený:	15 min/24 min
čas nabíjení – udá- vaný/měřený:	asi 2 h/1,5 h
příkon při nabíjení/ spotřeba na jedno nabití:	11 W/0,016 kWh
akumulátor:	Li-Ion, 7,4 V, 7 A, 1,4 Ah
příslušenství:	nabíjecí stojan, mixovací nádobka
rozměry (na nabí- jecím stojanu, švh); hmotnost:	65 x 380 x 65 cm; 678 g

Hodnocení

Kladně hodnotím, že přístroj předčí udávané technické parametry. Je rychlejší při nabíjení a vydrží déle pracovat. Pracuje o poznání pomaleji než podobné výrobky, což se dá vysvětlit akumulátorovým provozem, přesto zvládá rozmixovat i syrový brambor. Koktejly i řídká těsta zvládá dobře a stejně tak si poradí s rozmixováním jablek na kašičku. Škoda, že jeho výbava je naprosto minimální. Snad nějaký další model nabídne širší příslušenství. Nezávislost na síťové šňůře používání hodně zpříjemňuje.

Přístroj předčí udávané parametry. Je rychlejší při nabíjení a vydrží déle pracovat.