

Víceúčelový kuchyňský robot • NÁVOD K OBSLUZE **CZ** 9 – 25

Viacúčelový kuchynský robot • NÁVOD NA OBSLUHU **SK** 26 – 42

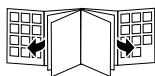
Multi-purpose kitchen machines • INSTRUCTIONS FOR USE **EN** 43 – 59

Univerzális konyhai robotgép • HASZNÁLATI UTASÍTÁS **HU** 60 – 76

Wieloczynnościowy robot kuchenny • INSTRUKCJA OBSŁUGI **PL** 77 – 93

Küchenmaschine • BEDIENUNGSANLEITUNG **DE** 94 – 111

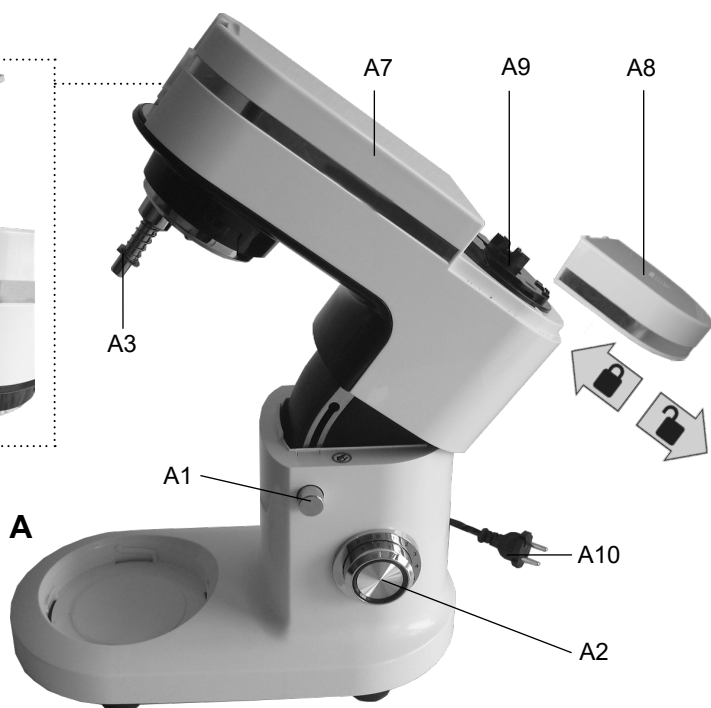
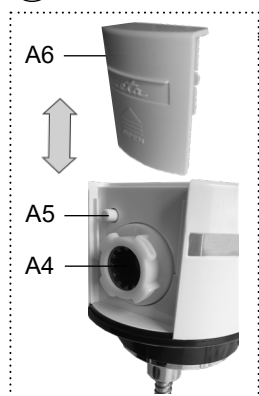
GUSTUS III



11/1/2023

eta

1



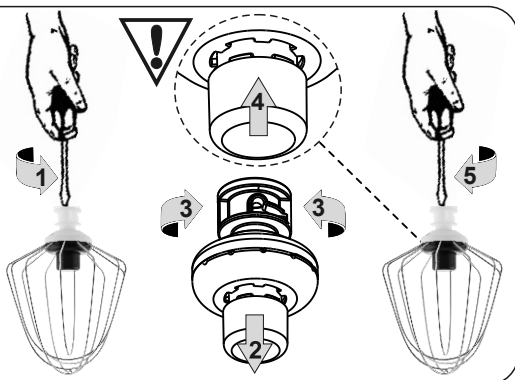
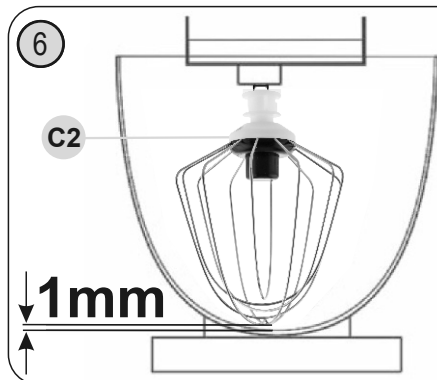
D

E

F

H

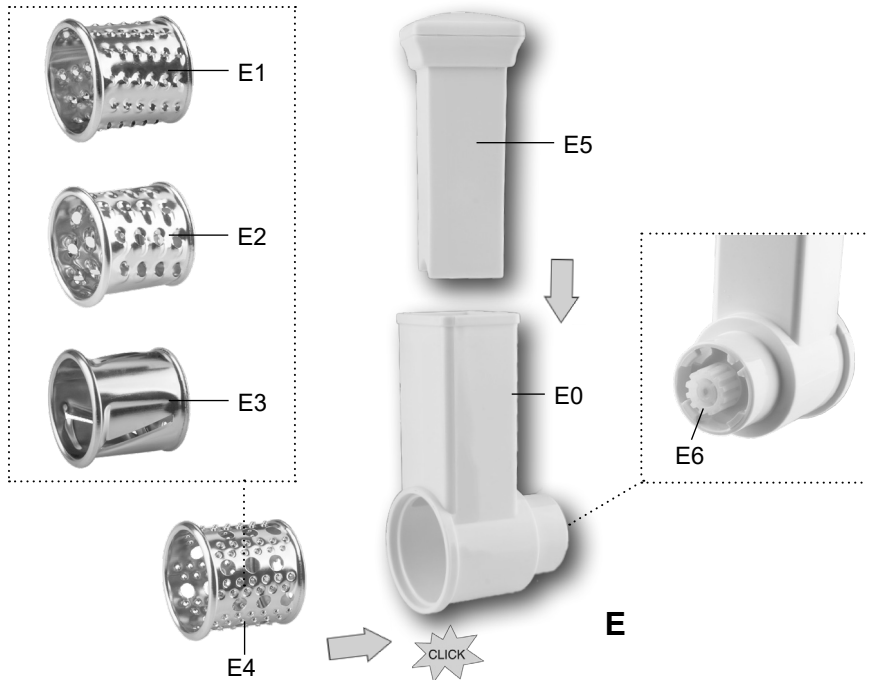
T



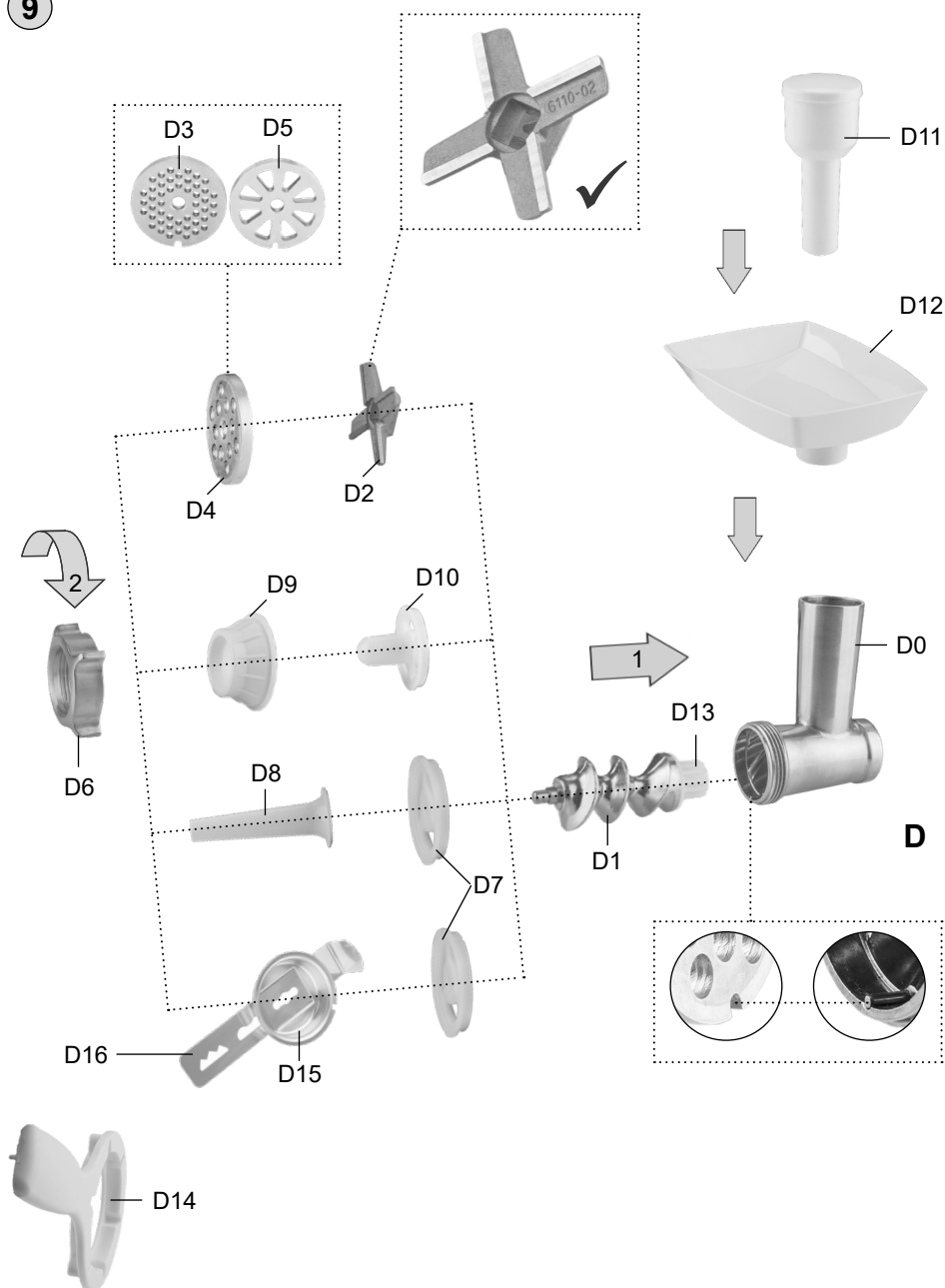
7

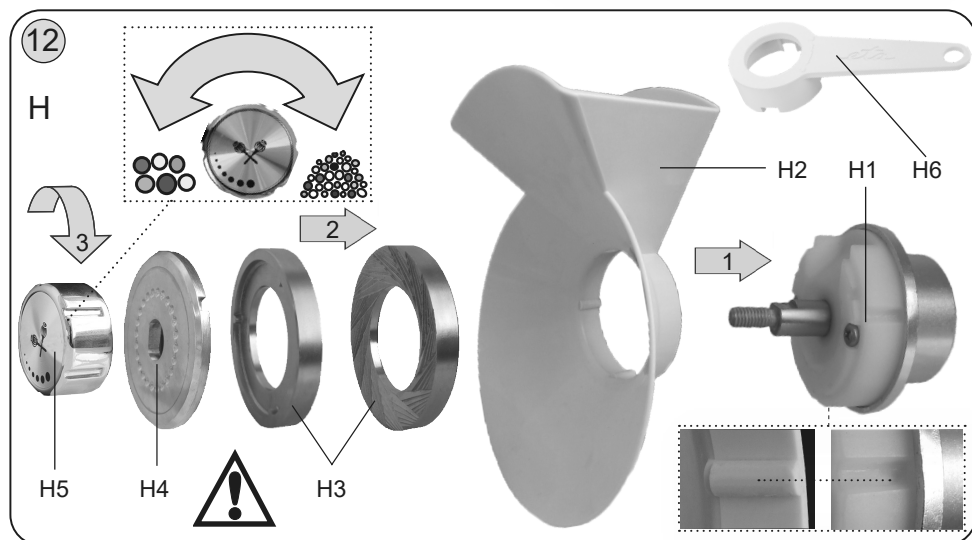
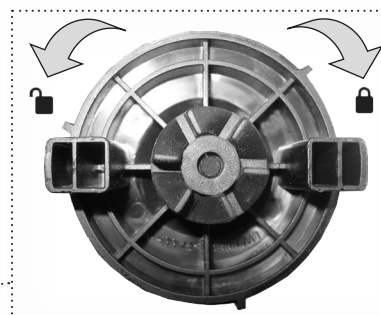


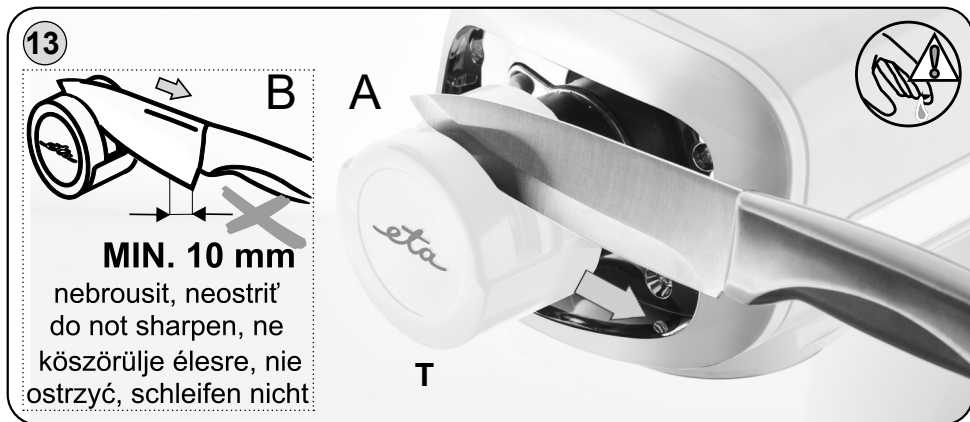
8



9







Obrázky jsou pouze ilustrační / Obrázky sú len ilustračné / Product images are for illustrative purposes only / Illusztratív képek / Zdjęcia służą wyłącznie jako ilustracja
 Die aufgeführten Abbildungen dienen nur zur Illustration.

CZ	I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ	9
	II. PŘÍPRAVA A POUŽITÍ	11
	III.1) KUCHYŇSKÝ ROBOT (A)	12
	III.2) ŠLEHACÍ, MÍSÍCÍ A FLEXI METLA, HNĚTACÍ HÁK	13
	III.3) MLÝNEK NA MASO (D)	15
	III.4) NÁSTAVEC NA STROUHÁNÍ (E)	16
	III.5) SKLENĚNÝ MIXÉR (G)	17
	III.6) MLÝNEK NA MÁK (H)	18
	III.7) BROUSEK NOŽŮ (T)	20
	IV. TABULKA POUŽITÍ SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ	20
	V. ÚDRŽBA	21
	VI. SKLADOVÁNÍ	23
	VII. EKOLOGIE	23
	VIII. TECHNICKÁ DATA	23
SK	I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA	26
	II. PŘÍPRAVA	28
	III. POUŽITIE	29
	IV. TABULKA POUŽITIA SPOTREBIČA A PRÍSLUŠENSTVA	37
	V. ÚDRŽBA	38
	VI. SKLADOVANIE	40
	VII. EKOLOGIA	40
	VIII. TECHNICKÉ ÚDAJE	40
EN	I. SAFETY NOTICE	43
	II. PREPARATION	45
	III. USE	46
	IV. TABLE OF APPLIANCE USE AND ATTACHMENTS	54
	V. MAINTENANCE	55
	VI. STORAGE	57
	VII. ENVIRONMENT	57
	VIII. TECHNICAL DATA	57
HU	I. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS	60
	II. ELŐKÉSZÍTÉS	62
	III. HASZNÁLAT	63
	IV. HASZNÁLAT ÉS TARTOZÉKOK TÁBLÁZATA	71
	V. KARBANTARTÁS	72
	VI. TÁROLÁS	73
	VII. KÖRNYEZETVÉDELEM	74
	VIII. MŰSZAKI ADATOK	74
PL	I. UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	77
	II. PRZYGOTOWANIE	79
	III. UŻYCIE	80
	IV. TABELKA UŻYCIA URZĄDZENIA I AKCESORIÓW	99
	V. KONSERWACJA	90
	VI. PRZECHOWYWANIE	91
	VII. EKOLOGIA	91
	VIII. DANE TECHNICZNE	92
DE	I. SICHERHEITSHINWEISE	94
	II. VORBEREITUNG UND BENUTZUNG	97
	III. KÜCHENMASCHINE (A)	97
	IV. VERWENDUNGSTABELLE GERÄT UND ZUBEHÖR	106
	V. WARTUNG	107
	VI. LAGERUNG	108
	VII. UMWELT	109
	VIII. TECHNISCHE DATEN	109

eta 3128

SMART III/GULLIVER III/MAXIMUS III

NÁVOD K OBSLUZE

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

I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ



- Instrukce v návodu považujte za součást spotřebiče a postupte je jakémukoliv 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. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Spotřebiče mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím.
- Jestliže je napájecí přívod tohoto spotřebiče poškozen, musí být nahrazen výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak zabránilo vzniku nebezpečné situace.
- Před výměnou příslušenství nebo přístupných částí, které se při používání pohybují, před montáží a demontáží, před čištěním nebo údržbou, nebo po ukončení práce, spotřebič vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky!
- Vždy odpojte spotřebič od napájení, pokud ho necháváte bez dozoru a před montáží, demontáží nebo čištěním.
- Nikdy spotřebič nepoužívejte pokud má poškozený napájecí přívod nebo vidlici, pokud nepracuje správně, upadl na zem a poškodil se, nebo spadl do vody. V takových případech zanechte spotřebič do odborné elektroopravny k prověření jeho bezpečnosti a správné funkce.
- Při manipulaci s příslušenstvím, zvláště při jeho nasazování a vyjímání z nádob a při jeho čištění, postupujte opatrně, příslušenství je ostré. Při nesprávném používání spotřebiče, které není v souladu s návodem k obsluze, existuje riziko poranění.

- Je-li spotřebič v činnosti, zabraňte v kontaktu s ním domácím zvířatům, rostlinám a hmyzu.
- **Vidlici napájecího přívodu nezasunujte do el. zásuvky a nevytahujte z el. zásuvky mokřými rukama a taháním za napájecí přívod!**
- **Spotřebič nikdy neponořujte do vody (ani částečně) ani nemyjte pod proudem vody!**
- 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**).
- Kontrolujte spotřebič po celou dobu přípravy potravin!
- Tento spotřebič není určen pro venkovní použití.
- Na spotřebič neodkládejte žádné předměty.
- Pokud byl spotřebič skladován při nižších teplotách, nejprve jej aklimatizujte.
- Využívejte vždy jen jednu funkci spotřebiče, nikdy nespouštějte více funkcí současně (např. zpracovávání potravin v nádobě **B1** a současně s příslušenstvím **D, E, F, H, T**).
- Před každým připojením spotřebiče k el. síti zkontrolujte, zda je vypnutý.
- Spotřebič 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!
- Není přípustné jakýmkoli způsobem upravovat povrch spotřebiče (např. **pomocí samolepicí tapety, fólie, apod.**)!
- Nepoužívejte bezpečnostní pojistku ovládanou krytem mixéru **A8** k vypínání spotřebiče!
- Spotřebič nenechávejte v chodu bez dozoru a kontrolujte ho po celou dobu přípravy potravin!
- Využívejte vždy jen jednu funkci spotřebiče, nikdy nespouštějte více funkcí současně (např. zpracovávání potravin v nádobě **B1** a současně ve vývodu **A4**).
- Robot je vybaven elektronickým regulátorem rychlosti, který udržuje rychlost při různém zatížení. Proto můžete za provozu slyšet určité odchylky rychlosti - jedná se o normální jev a není důvodem k reklamaci.
- Při prvním zapnutí se může objevit krátké a mírné zakouření nebo zápach, tato skutečnost není závadou a není důvodem k reklamaci spotřebiče.
- Spotřebič používejte pouze v pracovní poloze na místech, kde nehrozí jeho převrnutí a v dostatečné vzdálenosti od tepelných zdrojů (např. **kamna, el. / plynový sporák, vařič** atd.) a vlhkých povrchů (**dřezy, umyvadla** atd.).
- Před přípravou odstraňte z potravin případné obaly (např. **papír, PE sáček**, atd.).
- Nezapínejte spotřebič bez vložených substancí!
- Spotřebič používejte pouze s příslušenstvím určeným pro tento typ. Použití jiného příslušenství může představovat nebezpečí pro obsluhu.
- Příslušenství nezasouvejte do žádných tělesných otvorů.
- Nepřekračujte maximální dobu nepřetržitého chodu spotřebiče pro jednotlivé příslušenství, které je uvedeno v tabulce. Nikdy však nepřekračujte celkovou dobu nepřetržitého chodu 30 minut. Po ní ponechte robot alespoň 30 minut ochladit.
- Spotřebič je vybaven tepelnou bezpečnostní pojistkou, která přeruší přívod proudu v případě přetížení motoru. Pokud k tomu dojde, spotřebič odpojte od el. sítě a nechte vychladnout.
- Pracovní nástavce z hlediska bezpečnosti nelze vyměnit za chodu pohonné jednotky.
- Dbejte na to, aby se Vaše vlasy, oděv a doplňky se nedostaly do nebezpečné blízkosti rotujících částí! Vyhněte se tak riziku jejich namotání na příslušenství. resp. na samotný rotující unašeč.
- Nikdy během chodu spotřebiče nevsunujte prsty do plnicího otvoru a nepoužívejte též vidličku, nůž, lžici apod. K tomuto účelu používejte pouze přiložené pěchovadlo.
- Než odejmete kryt nebo nádobu nechejte rotující části úplně zastavit.

- Pokud se zpracovávané potraviny začnou zachytávat na příslušenství (např. **háku, metle**), spotřebič vypněte a příslušenství opatrně očistěte (např. stěrkou).
- Nádobu není určena na uchovávání a skladování potravin. Potraviny po mixování umístěte do jiné nádoby vhodné na skladování.
- Příslušenství sestavte přesně podle pokynů v návodu k obsluze, jakékoli jiné kombinace sestavení nejsou z hlediska správné funkce přípustné!
- **Příslušenství nikdy nesestavujte na pohonné jednotce!**
- Začne-li příslušenství nadměrně vibrovat, snižte rychlost nebo jej zcela vypněte a odeberte část surovin.
- Sestavené příslušenství upevňujte a odnímejte jen tehdy, jeli pohonná jednotka vypnuta a vidlice napájecího přívodu odpojena od el. sítě.
- Nikdy nepoužívejte příslušenství, pokud nepracuje správně, pokud upadlo na zem a poškodilo se. V takových případech příslušenství zanechte do odborného servisu k prověření bezpečnosti a správné funkce.
- Při upevňování nebo odebírání nádoby nevyvíjejte příliš velký tlak na držadlo nádoby.
- Nezvedejte a nepřenášejte robot za držadlo nádoby, ale vždy použijte prolisy ve dně pohonné jednotky!
- Nádobu nikdy zcela nenaplňujte vodou či jinou tekutinou, dodržujte vyznačené maximální hladiny. Kde není maximální objem vyznačen, nepřekračujte 3/4 celkového objemu nádoby.
- **POZOR** – Spotřebič není určen pro činnost prostřednictvím vnějšího časového spínače, dálkového ovládání nebo jakékoli jiné součásti, která spíná spotřebič automaticky, protože existuje nebezpečí vzniku požáru, pokud by byl spotřebič zakryt nebo nesprávně umístěn v okamžiku uvedení spotřebiče do činnosti.
- Napájecí přívod nesmí být poškozen ostrými nebo horkými předměty, otevřeným plamenem a nesmí se ponořit do vody ani ohýbat přes ostré hrany. Nikdy jej nepokládejte na horké plochy, ani jej nenechávejte viset přes okraj stolu nebo pracovní desky. Zaváděním, zakopnutím nebo zataháním za přívod např. dětmi může dojít k převržení či stažení spotřebiče a následně k vážnému zranění!
- V případě opodstatněné potřeby použití prodlužovacího přívodu je nutné, aby nebyl poškozen a vyhovoval platným normám.
- Pravidelně kontrolujte stav napájecího přívodu spotřebiče.
- Dejte pozor, aby se napájecí přívod nedostal do kontaktu s rotující částí spotřebiče.
- Aby se zajistila bezpečnost a správná funkčnost přístroje, používejte jen originální náhradní díly a výrobcem schválené příslušenství.
- Tento spotřebič včetně jeho příslušenství používejte pouze pro účel, pro který je určen, tak jak je popsáno v tomto návodu. Spotřebič nikdy nepoužívejte pro žádný jiný účel.
- **VAROVÁNÍ:** Při nesprávném používání spotřebiče, které není v souladu s návodem k obsluze, existuje riziko poranění.
- Případné texty v cizím jazyce a obrázky uvedené na obalech, nebo výrobku, jsou přeloženy a vysvětleny na konci této jazykové mutace.
- Výrobce neručí za škody způsobené nesprávným používáním spotřebiče a příslušenství (např. **znehodnocení potravin, poranění o ostří nože, požár atd.**) a není odpovědný ze záruky za spotřebič v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních upozornění.

II. PŘÍPRAVA A POUŽITÍ

Nejprve odstraňte veškerý obalový materiál, vyjměte robot a veškeré příslušenství. Poté z robotu i příslušenství odstraňte všechny případné adhezni fólie, samolepky nebo papír.

Před prvním použitím umyjte části, které přijdou do styku s potravinami, v teplé vodě s přidavkem saponátu, důkladně opláchněte čistou vodou a vytřete do sucha, případně nechte oschnout. Postavte sestavený robot s vybraným příslušenstvím na rovnou, stabilní, hladkou a čistou pracovní plochu mimo dosah dětí a nesvéprávných osob. Ponechte volný prostor pro řádnou ventilaci. Otvory ve spotřebiči zajišťují proudění vzduchu při ventilaci a nesmí se zakrývat ani jinak blokovat. Nesmí se též odnímat nožky. El. zásuvka musí být dobře přístupná, aby bylo možné robot v případě nebezpečí snadno odpojit.

III.1) Kuchyňský robot (A)

Popis (obr. 1)

A1 – Uvolňovací tlačítko multifunkční hlavy	A6 – Odnímatelný kryt
A2 – Otočný regulátor rychlosti	A7 – Multifunkční hlava
A3 – Spodní vývod pro nástavce C1 - C4	A8 – Kryt
A4 – Čelní vývod pro příslušenství D, E, H, T	A9 – Vývod pro mixér F
A5 – Uvolňovací tlačítko	A10 – Napájecí kabel
B1 – Nerezová mísa	B2 – Kryt mísy

Vámi zakoupený model obsahuje příslušenství, které je uvedeno v tabulce na konci jazykové mutace návodu.

Ovládání kuchyňského robota



– Vyklopení/sklopení multifunkční hlavy (obr. 2)

Stisknutím tlačítka **A1** zvednete hlavu směrem nahoru. Opětovným stisknutím uvolňovacího tlačítka **A1** a stlačením směrem dolů hlavu sklopíte.

– Zapnutí/vypnutí robota

Před zapnutím zasuněte vidlici napájecího kabelu **A10** do el. zásuvky. Samotné spuštění pak provedete otočením regulátoru rychlosti **A2**. Po ukončení zpracování robot vypnete otočením regulátoru do polohy **0**.

– Ovládání rychlosti

Pootočením regulátoru rychlosti **A2** zvolte některou z rychlostí v rozsahu **MIN - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - MAX**. Pro krátkodobé spuštění nejvyšší rychlosti lze regulátor nastavit do polohy **“P”** (PULSE). Regulátor se musí v této poloze manuálně držet. Po jeho uvolnění se automaticky vrátí do polohy **0** a otáčení se zastaví.

– Pojistka nástavců multifunkční hlavy

Pro demontáž a odejmutí nástavců z čelního vývodu **A4** pro příslušenství postupujte opačným způsobem, než při jejich instalaci. Před odejmutím z hlavy pohonné jednotky je však nutné nejprve stisknout uvolňovací tlačítko **A5**.

– Pojistka mixéru

Robot není možné spustit, je-li odejmut kryt mixéru **A8** a bez řádně upevněného mixéru.

Časy příprav (zpracování) závisí na množství, druhu a kvalitě použitých substancí, standardně se však pohybují v jednotkách minut.

III.2) Šlehací, mísící a flexi metla, hnětací hák

Popis (obr. 1)

C1 – Mísící metla

C2 – Šlehací metla (drátová)

C3 – Hnětací hák

C4 – Flexi metla (gumová)

Bezpečnostní upozornění a doporučení

- Vzhledem k velikosti pracovní mísy vezměte na vědomí, že spotřebič nedokáže dostatečně vyšlehat/uhníst velmi malé množství surovin. Pro optimální výsledek zvolte suroviny o celkové hmotnosti alespoň 300 g (při zhotovení sněhu z vaječného bílku min 2 vejce).
- Mísu nikdy zcela nenaplňujte vodou či jinou tekutinou. Respektujte maximální povolenou kapacitu (viz tabulka použití, kap. IV.).
- Nejdříve robot vypněte (regulátor do polohy „0“) a následně odklopte multifunkční hlavu.
- Při odklápění multifunkční hlavy kontrolujte / brzděte její pohyb rukou.
- Robot je vybaven bezpečnostním spínačem, který v případě odklopení multifunkční hlavy (za chodu) motor vypne. Po sklopení hlavy do pracovní polohy je motor nefunkční. Pro jeho opětovné zapnutí je nutné nejdříve otočný regulátor rychlosti **A2** vrátit do polohy **0**.

Sestavení pro práci s nástavci

Robot sestavte podle instrukcí v obrázku č. 2, 3, 4 a 5 tak, že zvednete multifunkční hlavu směrem nahoru, na její spodní stranu nasadíte kryt mísy a pootočením zajistíte, naplněnou mísu pak umístíte na spodní část robota. Poté do vývodu vložte zvolený nástavec a multifunkční hlavu sklopte do pracovní polohy. Při demontáži / výměně nástavce postupujte opačným způsobem.

Nastavení optimální výšky šlehací metly (obr. 6)

Pokud metla naráží na dno mísy nebo nedosahuje na příměsí na dně mísy, je nutné nastavit její správnou výšku. Postupujte následovně: Nejprve do robota vložte metlu, prázdnou mísu a multifunkční hlavu **A7** sklopte do pracovní polohy. Zkontrolujte / odhadněte vzdálenost metly ode dna mísy. Odejměte metlu z hlavy robota, pomocí vhodného nástroje (křížového šroubováku) povolte zajišťovací šroub o cca 5 otáček (šipka 1). Spodní krytku je nutné vysunout směrem dolů (šipka 2). Následně seřídte výšku nástavce otáčením upevňovací koncovky. Otáčením koncovky vpravo výšku snižujete, otáčením vlevo výšku zvyšujete (šipky 3). Upevňovací koncovka se bude k metle přibližovat nebo oddalovat (jedno kompletní otočení o 360° odpovídá 2 mm). **Metla by měla být co nejbližší dnu a stěnám mísy, ale nesmí se ji dotýkat.** Po nastavení výšky zatlačte plastovou krytku směrem nahoru až na doraz (šipka 4) a držte ji v této poloze. **POZOR:** její výstupky musí zapadnou do prolisů protikusu, následně přiměřenou silou řádně utáhněte zajišťovací šroub (šipka 5).

Použití

A) Šlehání

- Šlehací metlu **C2** používejte pro šlehání šlehačky, vajec a vaječných bílků.
- V závislosti na množství, druhu a kvalitě potraviny přizpůsobujte rychlost zpracování v rozsahu **MIN** až **MAX**.
- Maximální množství surovin určených na jednu dávku je **1,2 l**.
- Nikdy šlehací metlu nepoužívejte k hnětení těžkých těst nebo mísení lehkých těst!



B) Šlehání flexi



- Šlehací flexi metlu **C4** používejte pro šlehání dezertových krémů, instantních pudinků, majonéz, piškotového těsta apod.
- V závislosti na množství, druhu a kvalitě potraviny přizpůsobujte rychlost zpracování v rozsahu **MIN** až **2**.
- Maximální množství zpracovávaného množství přísad na jednu dávku je cca **2,3 kg**.
- Nikdy flexi metlu nepoužívejte k hnětení těžkých těst!

Tipy pro šlehání

- Používejte substance o pokojové teplotě.
- V případě, že šlehání není optimální, přidejte trochu citrónové šťávy nebo soli. Krémy, šlehačky a smetany ochlaďte alespoň na 6 °C.
- Před šleháním vaječných bílků se ujistěte, že jsou nástavec a nádoba suché a beze zbytků oleje. Bílky by měly mít pokojovou teplotu.
- Flexi metlu používejte pouze se surovinami v míse. Použití bez surovin mohou doprovázet nepříznivé (skřípavé) zvuky, kterým však lze zamezit trochou běžného jedlého oleje.
- Suroviny je možné doplnit i během použití skrze plnicí otvor krytu mísy **B2**.

C) Mísění



- Mísící metlu **C1** používejte pro lehká těsta, dortové směsi, sušenky, polevy, náplně, bramborové kaše apod.
- V závislosti na množství, druhu a kvalitě potraviny přizpůsobujte rychlost zpracování v rozsahu **MIN** až **MAX**.
- Maximální množství zpracovávaného množství přísad na jednu dávku je cca **2,3 kg**.
- Mísící metlu nikdy nepoužívejte k hnětení těžkých těst!

D) Hnětení



- Hnětací hák **C3** používejte pro hnětení křehkých / lehkých / těžších těst.
- V závislosti na množství, druhu a kvalitě potraviny přizpůsobujte rychlost zpracování v rozsahu **MIN** až **2**.
- Při přípravě většího množství těsta jej zpracujte v několika dávkách. Maximální množství zpracovávaného množství přísad na jednu dávku je cca **1,3 kg**.
Nepřipravujte více než čtyři dávky za sebou. Před dalším použitím udelejte alespoň 30 min. přestávku.

Tipy

- Kvasnice si předem rozmíchejte ve vlažném mléku nebo vodě.
- Jakmile těsto získá tvar koule, dle vašich zvyklostí ukončete hnětení, případně dle receptury ponechte kynout.
- Přísady se nejlépe smísí, pokud jako první nalijete tekutinu.
- Dle potřeby vypněte robot a odstraňte směs vhodným nástrojem z hnětacího háku a mísy.
- Různé typy mouky se mohou podstatně lišit v množství potřebné tekutiny a to ovlivňuje lepkavost těsta. To může mít značný vliv na zatížení robotu.
- Jestliže uslyšíte, že se robot nadměrně namáhá, vypněte ho, odstraňte polovinu těsta a zpracujte každou polovinu zvlášť.

III.3) Mlýnek na maso (D)



Popis (obr. 9)

- | | |
|---|---------------------------------|
| D0 – Tělo mlýnku na maso | D9 – Tvarovač |
| D1 – Spirálový podavač | D10 – Kužel |
| D2 – Řezací čepel | D11 – Pěchovadlo |
| D3 – Mlecí destička pro střední mletí | D12 – Násypka |
| D4 – Mlecí destička pro hrubé mletí | D13 – Ozubené kolo |
| D5 – Mlecí destička pro velmi hrubé mletí | D14 – Uvolňovací klíč |
| D6 – Matice | D15 – Držák tvořítka na cukroví |
| D7 – Separátor | D16 – Tvořítka na cukroví |
| D8 – Nástavec na výrobu uzenin | |

Bezpečnostní upozornění a doporučení

- Doporučujeme občas práci přerušit, robot vypnout a odstranit případné potraviny, které se nalepily (popřípadě ucpaly) na příslušenství.
- Nenechávejte mlýnek v chodu, je-li násypka prázdná.
- Nemelte zmražené maso.

Sestavení

Mlýnek na maso v závislosti na zvoleném použití (mletí masa, výroba uzenin, výroba Kebbe) sestavte a připojte k hlavě pohonné jednotky podle obrázků 7 a 9.

Pro demontáž a odejmutí z hlavy pohonné jednotky postupujte opačným způsobem.

Pro snadné povolení matice **D6** použijte uvolňovací klíč **D14**.

A) Mletí masa



Umožňuje semletí všech druhů mas zbavených kostí, šlach a kůže. Použitím mlecích destiček (**D3**, **D4**, **D5**) s různými otvory můžete zvolit různou hrubost mletí masa.

Maso si předem nakrájejte na kostky cca. 3 x 3 x 3 cm. Pod mlýnek na maso umístěte buď nerezovou mísu **B1** nebo jinou, do které budete zachytávat namleté maso. Jednotlivé kousky masa vkládejte do plnicího otvoru násypky tak, aby je spirálový podavač **D1** stačil pobírat a pěchovadlem **D11** je lehce stlačujte. Při tomto způsobu zpracování nedochází k přetěžování pohonné jednotky. Maximální množství zpracovávaných surovin je **5 kg** masa. Maximální povolená rychlost zpracování je na stupni **6**.

Tipy

- V průběhu zpracování masa pravidelně kontrolujte průchodnost otvorů mlecí destičky. Pokud při mletí masa s různou konzistencí (např. bůček, játra) dojde k ucpání otvorů destičky, mohou šťávy protéct kolem hřídele spirálového podavače až do pohonné jednotky robota. Dbejte proto zvýšenou kontrolou na plynulou průchodnost zpracovávaných surovin skrz mlecí destičku a při jejím snížení vždy robot ihned vypněte, mlýnek na maso rozeberte a proveďte řádné vyčištění všech součástí.

B) Výroba uzenin (klobásy, párky apod.)



Namleté maso vložte na násypku **D12**. Pro jemné zatlačení masa do mlýnku použijte pěchovadlo **D11**. Střívko na plnění nejdříve nechte máčet v teplé vodě (cca 10 min), aby se zlepšila jeho elasticita. Poté ho nasuňte jako „harmoniku“ na výstupní otvor. Na konci střívka nechte volných 5 cm a poté jej zavažte nebo zašpejluje.

Spotřebič spustíte na některý z rychlostních stupňů v rozmezí **MIN** až **MAX** (dle potřeby). Do plnicího otvoru vkládáte připravenou směs a pěchovadlem **D11** lehce stlačujete. Při plnění postupujte dle zvoleného druhu uzeniny (např. jitrnice, klobásy, špekáčky atd.). Maximální množství zpracovávaných surovin je **5 kg**.

Tipy

- Plnění doporučujeme provádět dvěma osobám najednou, tzn. jeden vkládá směs a druhý přidržuje střívko na nástavci **D9**. Střívka plňte tak, aby se dovnitř nedostal vzduch.
- V případě, že dojde k ucpání výstupního otvoru nástavce na výrobu uzenin **D8**, je nutné pohonnou jednotku vypnout, nástavec demontovat a pročistit.

C) Příprava Kebbe - masových trubiček

Připravené namleté maso vložte na násypku **D12**. V případě potřeby zatlačení masa použijte pěchovadlo **D11**. Přístroj bude vytlačovat duté trubičky, které zařízněte na požadovanou délku. Spotřebič spustíte na některý z rychlostních stupňů v rozmezí **MIN** až **3**.

Tipy

- Vytvořené trubičky můžete naplnit různou směsí (např. masovou, zeleninovou apod.).
- V případě, že dojde k ucpání výstupního otvoru tvarovače **D9**, je nutné pohonnou jednotku vypnout, kužel demontovat a pročistit.

D) Tvarování těsta (cukroví)



Dle obrázku 9 sestavte dílce **D0**, **D1**, **D6**, **D7**, **D11**, **D12**, **D15** a **D16**. Připravené těsto vkládáte do otvoru v násypce **D12**. V případě potřeby zatlačení těsta použijte pěchovadlo **D11**. Přístroj bude vytlačovat těsto v nastaveném tvaru.

Spotřebič spustíte na některý z rychlostních stupňů v rozmezí **1** až **4**.

Tipy

- Vytlačované těsto v požadovaném tvaru doporučujeme přidržovat (podpírat), aby se netrhlo.
- V těle mlýnku na maso zůstává malá část nezpracovaného těsta; z tohoto důvodu doporučujeme zpracovávat větší dávky (cca od 300 g).

III.4) Nástavec na strouhání (E)



Popis (obr. 8)

E0 – Tělo nástavce

E1 – Struhadlo na jemné strouhání

E2 – Struhadlo na hrubé strouhání

E3 – Struhadlo na tenké krájení plátků

E4 – Struhadlo trhací

E5 – Pěchovadlo

E6 – Ozubené kolo

Sestavení

Struhací nástavec sestavte a připojte k hlavě pohonné jednotky podle obrázků 7 a 8. Pro demontáž a odejmutí z hlavy pohonné jednotky postupujte opačným způsobem.

Příprava potravin

Příslušenství lze použít k sekání, krouhání, strouhání a škrabání téměř všech druhů ovoce a zeleniny.

Na plátky lze krájet mrkev, brambory, zelí, okurku, cuketu, červenou řepu, houby, cibuli a pod. Struhadlo **E1 - E3** použijte ke zpracování ovoce, zeleniny, sýra a potravin podobné struktury. Struhadlo trhací **E4** použijte ke zpracování tvrdých sýrů a zhotovení strouhanky.

Bezpečnostní upozornění a doporučení

- Nikdy netlačte strouhanou/krájenou zeleninu nebo ovoce prsty! Posunování potravin v plnicím otvoru provádějte vždy pěchovadlem, které posunujete pomalu a bez velkého tlaku směrem dolů.
- Při manipulaci se struhadly dbejte zvýšené opatrnosti. Mají velmi ostré čepele.
- Struhadla nikdy nepoužívejte na zpracování tvrdých surovin, například ledových kostek, kávových / obilných / kukuřičných zrn, koření a pod.
- Při zpracování velkého množství potravin zkontrolujte, zda se nehromadí pod a nad struhadlem.
- V případě, že dojde k ucpání strouhacího nástavce, je nutné pohonnou jednotku vypnout, demontovat tělo nástavce a pročistit jej.

Použití

Pod ústí nástavce na strouhání vložte vhodnou nádobu. Nakrájejte zeleninu na kousky, které jsou vhodné pro vložení do plnicího otvoru nástavce na strouhání. Vložte kousky do nástavce a opatrně přitlačte pěchovadlem. Zpracované potraviny vychází ven výstupním otvorem do připravené nádoby.

Doporučená rychlost zpracování je na stupni **3 - MAX**.

Tipy

- Po použití zbude vždy na struhadle nebo v potravinách určité množství surovin. To je naprosto normální a není důvodem k reklamaci.
- Velké kusy předem nakrájejte tak, aby se vešly do plnicího otvoru.
- Citrusové plody zbavte nejprve kůry.
- Potraviny vkládejte postupně a rovnoměrně.
- Nekrájejte potraviny příliš jemno. Naplňte otvor dostatečně po celé šířce. Při zpracování tím zabráníte ujiždění do stran.
- Ke zpracování měkkých potravin, jako jsou například okurky, doporučujeme nastavit nízkou / střední rychlost. Ke zpracování tvrdších potravin, například mrkve nebo tvrdých sýrů nastavte střední / vyšší / max. rychlost.
- Při strouhání měkkých surovin použijte nízkou rychlost, aby se suroviny nezměnily v kaši.
- Pokud krájíte/strouháte tvrdé sýry nebo čokoládu, pracujte krátce. Suroviny se totiž zpracováním nadměrně ohřejí, začnou měknout a mohou hrudkovatět.
- Zelí před krouháním nejdříve nakrájejte na špalíky a odstraňte košťál.
- Při krájení nebo strouhání jsou kousky zpracované potraviny kratší, pokud byly vkládány vertikálně a ne horizontálně.

III.5) Skleněný mixér (F)



Popis (obr. 10)

F1 – Víko nádoby

F2 – Podstavec mixéru

F3 – Nůž

F4 – Těsnění nože

F5 – Odnímatelná zátká

F6 – Skleněná nádoba

F7 – Pěchovadlo

F8 – Klíč

Sestavení

Mixér sestavte a nasadte na vývod pro mixér **A9** podle obrázků 10 a 11. Do otvoru ve víku vložte buď zátku **F5** nebo pěchovadlo **F7**. Pro demontáž a odejmutí z vývodu postupujte opačným způsobem.

Před prvním použitím

Před prvním použitím doporučujeme skleněnou nádobu nejdříve vymýt.

Nožová vložka je totiž z technologických důvodů ošetřena zdravotně nezávadným olejem. Proto nádobu nejdříve naplňte teplou vodou (max. 50 °C) s malým množstvím čistícího prostředku. Nádobu nasadte na robot, nastavte maximální otáčky a spusťte na dobu 1 minuty. Nádobu poté vypláchněte čistou vodou.

Bezpečnostní upozornění a doporučení

- Správným nasazením víka na nádobu se uvolní bezpečnostní pojistka a spotřebič můžete zapnout. Bez nasazené víka nelze spotřebič uvést do provozu!
- Nepoužívejte bezpečnostní pojistku ovládanou víkem nádoby k vypínání spotřebiče!
- Nenechávejte mixér v chodu bez potravin!
- Pěchovadlo **F7** nikdy nepoužívejte samostatně bez víka **F1**.
- Do nádoby nikdy nevlévejte vroucí tekutiny vysoká teplota by mohla způsobit její poškození nebo prasknutí skla. Před spuštěním vždy umístěte víko a zátku na nádobu.
- Než odejmete víko nebo nádobu mixéru nechejte rotující části úplně zastavit.
- Pokud je mixér ve stavu chodu naprázdno (např. čepel se nedokáže dotknout potravin), odpojte robot od elektrické sítě a potraviny uvolněte. Mixér nesmí být v provozu naprázdno déle než **10** sekund!

Použití

Sejměte víko, vložte nebo vlijte potravinu do nádoby a nasadte víko zpět. Pro přitlačení větších kusů surovin k noži používejte pěchovadlo **F7**. Rychlost vždy nastavujte s přihlédnutím na druh a množství zpracovávaných surovin a také na zralost zejména u ovoce a zeleniny. Doporučujeme vždy mixér zapínat na minimální otáčky a pak je dle potřeby zvyšovat.

Doporučená rychlost zpracování je na stupni **1 - MAX**.

Tipy

- U tekutin, které tvoří pěnu (např. mléko) nikdy nenaplňujte nádobu až po „**MAX**“, aby nedošlo k přetečení. V tomto případě doporučujeme množství max. **1 l**.

III.6) Mlýnek na mák (H)



Popis (obr. 12)

- H1 – Unašeč (sestavený)
- H2 – Kryt s násypkou
- H3 – Mlecí kameny (2 ks)

- H4 – Přítlačná deska
- H5 – Regulační kotouč
- H6 – Klíč

Sestavení

Mlýnek na mák sestavte a připojte k hlavě pohonné jednotky podle obr. 12 a 7. Přičemž jeden mlecí kámen **H3** (pevný) vložte na unašeč, následně kamenem pomalu otáčejte tak dlouho, až tři aretační výstupky na kameni zapadnou do třech vytvořených prohlubní v unašeči. Poté vložte druhý mlecí kámen (pohyblivý) (tj. drážkami proti sobě) na pevný mlecí kámen.

Přítlačnou desku **H4** nasuňte na hřídel tak, aby středový výstupek směřoval do otvoru v mlecím kameni. Následně přítlačnou deskou pomalu otáčejte, tak dlouho, až tři aretační prohlubně na desce zapadnou do třech vytvořených výstupků v kameni. Na závěr našroubujte regulační kotouč a dotáhněte jej lehce. (**POZOR:** „pohyblivý“ mlecí kámen se musí volně otáčet!). Pro demontáž postupujte opačným způsobem.

Bezpečnostní upozornění a doporučení

- Nikdy nepřitahujte mlecí kameny násilím!
- **Mlýnek na mák je určen pouze ke zpracování máku!** Nezpracovávejte jiné potraviny (např. obilniny, lněná a sezamová semena, kukuřici, rýži, pohanku, sušené houby, byliny, koření a kávu, apod.). Nikdy nezpracovávejte mokré, vlhký nebo zmražený mák!
- **Nikdy nenastavujte hrubost mletí za chodu pohonné jednotky!**
- V případě, že potřebujete zpracovat větší množství máku, nepřekračujte časy maximálního chodu pohonné jednotky.
- Po semletí většího množství máku mohou být součástí mlýnku horké (např. mlecí kameny, přítlačná deska, unáščeč). **Před demontáží a čištěním vyčkejte na jejich zchladnutí.** Horké kameny se také hůře demontují.
- Nenechávejte mlýnek v chodu, je-li násypka prázdná.

Nastavení „jemnosti / hrubosti“ mletí (obr. 12)

Jemnost mletí se nastavuje pomocí otočného regulačního kotouče **H5**. Otáčením kotouče pravotočivým pohybem zmenšujete vzdálenost mezi mlecími kameny a tím i měníte jemnost / hrubost mletí. Pro snadné povelování regulačního kotouče **H5** použijte uvolňovací klíč **H6**.

Použití

Mák nasype do násypného prostoru krytu mlýnku, drážky v mlecích kamenech si sami dávkuje množství zpracovaného máku. Pod mlýnek umístěte vhodnou nádobu na zachytávání mletého máku a robot zapněte. Mák můžete dosypávat za chodu. Doporučená rychlost zpracování je na stupni **4 - MAX**.

Tipy

- Doporučujeme nejdříve na malém množství máku ověřit jeho hrubost po semletí. Není-li hrubost optimální, **vypněte pohonnou jednotku** a následně pomocí regulačního kotouče **H5** upravte nastavení (tj. otáčením doleva = hrubší mletí, otáčením doprava = jemnější mletí).
- Dbejte na dobrou kvalitu máku. Doporučujeme mák před mletím zkontrolovat, zda neobsahuje cizí tělesa (např. **úlomky kamínků**), která by mohla výrobek poškodit (např. **obrousit mlecí kameny**). Na případné reklamace v záruční lhůtě způsobené těmito nečistotami nebude brán zřetel.
- **Pro mletí použijte pouze suchý mák!** Při mletí se musí mák drtit, nikoliv lisovat, aby zůstal sypký, nezkašovatěl a neztratil svoji charakteristickou chuť.
- Mák obsahuje olej, pro dobrý výsledek nenastavujte příliš jemné mletí.
- Mák je přirozená a živá „přírodní konzerva“. Proto se chová hygroskopicky a musí se skladovat v suchu. Pokud se mák mele pomalu, špatně a nadměrně se zahřívá, je to signál, že je příliš vlhký. Mletí přerušte a ponechtej dostatečně dlouhý čas (cca **několik hodin**) mák odvětrat tak, aby se zbavil přebytečné vlhkosti. Případně můžete k vysušení máku použít el. / plynovou / horkovzdušnou troubu nastavenou na teplotu max. 50 °C).
- Jakmile začne docházet ke škrtání/tření mlecích kamenů o sebe, jedná se o nejjemnější možné nastavení stupně mletí.
- Časy zpracování se pohybují v jednotkách minut, závisí na množství, druhu, kvalitě použitého máku a nastavené hrubosti mletí (cca 100 g / 1 minutu).

III.7) Brousek na nože (T)



Popis (obr. 14)

T – Brousek na nože

Bezpečnostní upozornění a doporučení

- **Brousek je vhodný pouze pro kuchyňské nože z ušlechtilé oceli a nerez.**
- Nikdy Brousek nepoužívejte, pokud jsou brusné válečky poškozeny, pokud mají viditelné praskliny nebo trhliny.
- S bruskem nepracujte, pokud jste unaveni nebo pokud se nemůžete koncentrovat, nebo po požití alkoholu či léků.
- S nabroušenými noži, jako i s noži, které chcete brousit, zacházejte opatrně, hrozí nebezpečí zranění.
- Dbejte, aby do kontaktu s otočným kolečkem a válečky přišlo jen ostří nože.
- Do otočného kolečka nikdy nevkládějte prsty!
- Brousek nepoužívejte na keramické / zoubkované nože, nůžky, dláta, sekyry ani jiné náčiní!

Sestavení

Zasuňte brousek **T**, do vývodu multifunkční hlavy robota pod úhlem asi 45° a potočením proti směru chodu hodinových ručiček jej zajistěte do vodorovné polohy (uslyšíte cvaknutí), (obr. 7). Pro demontáž postupujte opačným způsobem.

Použití

Vložte ostří nože (část která je nejbližší k rukojeti) do brusné drážky, mírně přitlačte a pomalu tahněte nůž k sobě přibližně 3 nebo 7 sekund. Zopakujte tento postup 3 až 5 krát a zkontrolujte výsledek broušení. Nůž bruste dle tvaru čepele, nevyvíjejte nadměrný tlak a zajistěte rovnoměrnou rychlost tahu. Nůž nenaklánějte do stran, při protahování ho udržujte kolmo v brusné drážce. Postup opakujte až dokud nedosáhnete požadované nabroušení nože. Po skončení broušení pohonnou jednotku vypněte. Nůž umyjte v horké vodě s přidávkem saponátu, opláchněte čistou vodou a utřete do sucha.

Doporučená rychlost je na stupni **MAX**.

Doporučení

- U typů nožů a sekáčků (viz obr. 14B) nebruste ostří až do konce čepele tj. k rukojeti!
- Nepoužívejte na čepele žádné brusné pasty, mazadla, oleje případně vodu.
- Před ostřením se ujistěte, zda je nůž čistý a suchý.
- Neměňte směr tahu nože, když je nůž v brusné drážce.
- Pro nabroušení velmi tupých nožů, nebo nožů s poškozeným ostřím je potřebné silnější broušení, proto vám doporučujeme svěřit broušení takových nožů do rukou odborníka, případně použít brusku s korundovým kotoučem.
- Dbejte na to, aby řezná hrana nožů nepřišla do styku s tvrdými předměty, které ji otupuje a tím snižují její účinnost.

IV. TABULKA POUŽITÍ SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ

Následující typy zpracování považujte za příklady a za inspiraci. Jejich účelem není poskytnout úplný návod, ale ukázat možnosti různého zpracování potravin.

Množství zpracovávaných potravin volte tak, aby nedošlo k překročení maximálního obsahu nádob označené ryskou. Větší množství zpracovávaných potravin je nutné rozdělit na několik dávek a průběžně kontrolovat obsah nádoby. Doporučujeme občas práci přerušit, spotřebič vypnout a odstranit případné potraviny, které se nalepily (popřípadě ucpaly), na mlecí destičky, tvořítka, stěny nádob, víka nebo příslušenství.

Příslušenství	Potravina	Max. množství	Čas (min)	Rychlost	Příprava (mm)
Mísicí metla (C1) a Flexi metla (C4) (recept na bábovku)	Mouka hladká	720 g	2 až 5	MIN - MAX	-
	Moučkový cukr	360 g			
	Mléko	290 ml		MIN - 2	
	Vejce	6 ks			
	Olej	180 ml			
	Celkový objem	2300 ml			
Šlehací metla (C2)	Smetana (včetně 38 % tuku)	1200 ml	10	MIN - MAX	-
	Bílek	15 ks	5	MAX	
Hnětací hák (C3) (recept na chleba)	Mouka	800 g	1 minutu na MIN, potom vyšší rychlostí (max. 2) po dobu 4 minut		-
	Sůl	8 g			
	Droždí	12 g			
	Cukr	8 g			
	Voda	465 g			
	Sádlo	8 g			
	Mlýnek na maso (D)	Hovězí			
Vepřové		5000 g	10		
E1	Sýr	500 g	1	3 - MAX	-
E2	Mrkev	1000 g	1	3 - MAX	-
E3	Okurka	5 ks	1	3 - 4	-
E4	Brambory	1000 g	1	MAX	1 / 2
Mixér (F)	Mléko	1000 ml	2	1 - MAX	-
	Mrkev	250 g			max. 4 cm
	Led	340 g			40 x 40 x 20
Mlýnek na mák (H)	Mák	100 g	1	4 - MAX	suchý mák

V. ÚDRŽBA

Obecné informace

Při údržbě a čištění nepoužívejte drsné a agresivní čisticí prostředky! Dbejte na to, aby dosedací plochy a těsnicí prvky příslušenství byly čisté a funkční. Plastové části je možné mýt v myčce nádobí. U příslušenství, které mají ostré řezné hrany/nože (**D2, E1-E4, F3**), dbejte na to, aby nepřišly do styku s tvrdými předměty, které je otupují a tím snižují jejich účinnost. **Při jejich čištění pracujte velmi opatrně, protože jsou ostré!**

Některé potraviny mohou určitým způsobem příslušenství zabarvit. To však nemá na funkci spotřebiče žádný vliv a není důvodem k reklamaci!

Toto zabarvení obvykle za určitou dobu samo zmizí. Výlisky z plastu nikdy nesaďte nad zdrojem tepla (např. **kamna, el./plynový sporák**).

1) **Multifunkční hlava a tělo robota**

Čištění provádějte vlhkým hadříkem s přídavkem saponátu. Dbejte na to, aby se do vnitřních částí nedostala voda! Pokud se znečistí napájecí kabel, otřete jej vlhkým hadříkem.

2) **Nerezová mísa**

Čištění provádějte vlhkým hadříkem s přídavkem saponátu. Při čištění nepoužívejte drátěnku, ocelový kartáč nebo bělicí prostředky. Vápenité nánosy odstraňte pomocí octu. Část **B2** je možné mýt v myčce nádobí, mísu **B1** však nikoliv.

3) **Šlehačí/mísící metly a hnětací hák**

Příslušenství ihned po použití umyjte v horké vodě s přídavkem saponátu a nechte oschnout.

4) **Mlýnek na maso D**

Příslušenství ihned po použití umyjte v horké vodě s přídavkem saponátu a nechte vyschnout. Po umytí a osušení dílů doporučujeme natřít čepel, nůž a výměnné destičky stolním olejem. Pro snadnější čištění mlýnku na maso semelte nakonec tvrdé pečivo (např. rohlík, žemli). Díly **D0 - D6** nikdy neumývejte v myčce na nádobí, protože čisticí prostředky mohou způsobit jejich ztmavnutí či rezivění! Pro díly **D7 - D12** myčku použít můžete.

5) **Nástavce na strouhání/krájení E**

Příslušenství ihned po použití umyjte v horké vodě s přídavkem saponátu a nechte vyschnout. Části **E0** a **E5** je možné mýt v myčce nádobí, části **E1 - E4** však nikoliv.

6) **Mixér F**

Příslušenství ihned po použití umyjte v horké vodě s přídavkem saponátu a nechte vyschnout. Nůž vyčistíte tak, že do nádoby nalijete cca 0,5 l čisté vody, spustíte spotřebič a několika pulsy jej zbavíte nečistot. V případě většího znečištění postup několikrát opakujte, nebo nalijte 1 l vody, přidejte malé množství saponátu a mixér zapněte na 1 minutu. Pro snadnější čištění mixeru F můžete nůž F3 vyjmout z podstavce mixeru F2 podle obr. 10 za pomoci uvolňovacího klíče F8.

Postup pro výměnu těsnění

Postupujte podle obr. 10. Pokud je těsnění **F4** opotřebované nebo poškozené nahradte je novým (shodného typu).

7) **Mlýnek na mák H**

Příslušenství ihned po použití umyjte v horké vodě s přídavkem saponátu a nechte vyschnout. Při čištění mlecích kamenů pracujte velmi opatrně! **Dbejte na to, aby mlecí hrany/drážky kamenů nepřišly do styku s tvrdými předměty, které je otupují a tím snižují jejich účinnost.** Po umytí a osušení dílů doporučujeme natřít kameny a přítlačnou desku stolním olejem. Unášec **H1** otřete vlhkým hadříkem. Neponořujte jej však do vody - dbejte na to, aby se do vnitřních částí nedostala voda!

8) **Brousek na nože T**

Příslušenství po použití otřete čistým vlhkým hadříkem. Keramické válečky nevyžadují žádnou údržbu. Pokud chcete odstranit prach, který se vznikl v průběhu broušení a nashromáždil se uvnitř brousku vyklepejte ho. Neponořujte jej však do vody - dbejte na to, aby se do vnitřních částí nedostala voda!

VI. SKLADOVÁNÍ

Spotřebič včetně veškerého příslušenství skladujte řádně očištěný na suchém, bezprašném a bezpečném místě mimo dosah dětí a nesvéprávných osob.

VII. 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.

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

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

VIII. TECHNICKÁ DATA

Napětí (V) / Příkon (W)	uvedeno na typovém štítku výrobku
Hmotnost (kg)	cca 8,1
Objem nerezové mísy (l)	6
Spotřebič třídy ochrany	I.
Příkon ve vypnutém stavu je	< 0,50 W
Hlučnost: Deklarovaná hladina akustického výkonu je	83 dB(A) re 1pW.

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

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

OPEN - Otevřít. HOUSEHOLD USE ONLY – Pouze pro použití v domácnosti. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Neponořovat do vody nebo jiných tekutin. PLEASE DO NOT OPEN DURING THE OPERATION – Nikdy neodnímejte víko za chodu pohonné jednotky. NEVER PUT INTO THE HANDS WITH POWER ON – Nevšunujte ruce do nádoby za chodu pohonné jednotky.



TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. Nebezpečí udušení. Nepoužívejte tento sáček v kolébkách, postýlkách, kočárcích nebo dětských ohrádkách. PE sáček odkládejte mimo dosah dětí. Sáček není na hraní.

Značení a texty uvedené na výrobku a příslušenství:

Symbol  znamená UPOZORNĚNÍ.



materiál určený pro styk s potravinami.



POZOR: nevstávejte do prostoru prsty ani jiné předměty



UPOZORNĚNÍ: dodržte směr zakládání součástí (tj. řezací čepele, mlecího kamene, sítko a struhadel)! Při čištění řezací čepele a struhadel pracujte velmi opatrně!

Příslušenství podle jednotlivých modelů ETA Gustus III

Příslušenství / Typ	3128 / 00	3128 / 10	3128 / 30
B1	√	√	√
B2	√	√	√
C1, C2, C3, C4	√	√	√
D0 - D16	X	√	√
E	X	X	√
F	X	√	√
H	X	X	√
T	X	√	√

 je součástí balení  není součástí balení (je možno je zakoupit jako volitelné příslušenství).

Tyto nástavce je možné zakoupit jako volitelné příslušenství např. na www.eta.cz.

 Název 	Typové číslo	Obrázek
Mixér	ETA 3128 99 000	
Převodovka	ETA 0028 99 999	
Nástavec na strouhání s diskovými struhadly	ETA 0028 95 030 (pouze s ETA 0028 99 999)	
Nástavec na krájení kostiček s víkem	ETA 0028 95 080 (pouze s ETA 0028 95 030)	
Nástavec na loupání česneku	ETA 0028 95 070 (pouze s ETA 0028 95 030)	
Mlýnek na mák	ETA 0028 96 000	

Mlýnek na obiloviny, luštěniny a rýži	ETA 0028 96 020	
Lis na ovoce, bobuloviny a zeleninu	ETA 0028 98 050	
Nástavec na výrobu zmrzliny	ETA 0028 98 030	
Nástavec na Trenette Nástavec na špagety Nástavec na Tagliatelle Nástavec na Lasagne (ravioli, cannelloni)	ETA 0028 92 020 ETA 0028 92 010 ETA 0028 93 010 ETA 0028 94 010	
Mlýnek na maso (Ø 54 / Ø 62 mm)	ETA 0028 91 000 ETA 0028 91 010	
Nástavec na výrobu uzenin	ETA 0028 91 020 (pouze s ETA 0028 91 000)	
Tvořítka na těstoviny	ETA 0028 97 000 (pouze s ETA 0028 91 000, Ø 62 mm)	
Citrusovač	ETA 0028 98 020 (pouze s ETA 0028 99 999)	
Brousek nožů	ETA 0028 99 010	
Louskáček ořechů	ETA 0028 98 040	
Spiralizér	ETA 0028 95 060	
Vakuovačka a vakuový box	ETA0028 99 040	

eta 3128

GUSTUS

SMART III/GULLIVER III/MAXIMUS III

NÁVOD NA OBSLUHU

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

I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA



- Inštrukcie v návode považujte za súčasť spotrebiča a postúpte ich akémukoľvek ďalšiemu používateľovi spotrebiča.
- Skontrolujte, či údaj na typovom štítku zodpovedá napätiu vo vašej elektrickej zásuvke.
- **Vidlicu napájacieho prívodu nezasúvajte do elektrickej zásuvky a nevytahujte z elektrickej zásuvky mokrými rukami a ťahaním za napájací prívod!**
- Výrobok je určený len pre použitie v domácnostiach a pre podobné účely (v obchodoch, kanceláriách a podobných pracoviskách, v hoteloch, motelloch a iných obytných prostrediach, v podnikoch zaisťujúcich nocľah s raňajkami)! Nie je určený pre komerčné použitie!
- 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 a po ukončení práce spotrebič vypnite a odpojte od el. siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky!
- Vždy odpojte spotrebič od napájania, ak ho nechávate bez dozoru a pred montážou, demontážou alebo čistením.
- 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.
- Pri manipulácii s príslušenstvom, zvlášť pri jeho nasadzovaní a vyberaní z nádob a pri jeho čistení, postupujte opatrne, príslušenstvo je ostré. Pri nesprávnom používaní spotrebiča, ktoré nie je v súlade s návodom na obsluhu, existuje riziko poranenia.

- Ak je spotrebič v činnosti, zabráňte v kontakte s ním domácim zvieratám, rastlinám a hmyzu.
- Nie je prípustné akýmkoľvek spôsobom upravovať povrch prídavného strojčeka (napr. **pomocou samolepiacej tapety, fólie**, a pod.)!
- Spotrebič nikdy neponárajte do vody ani neumývajte pod prúdom vody!
- Tento spotrebič nie je určený na vonkajšie použitie.
- Kontrolujte spotrebič po celú dobu prípravy potravín!
- Na spotrebič neodkladajte žiadne predmety.
- Ak bol spotrebič skladovaný pri nižších teplotách, najskôr ho nechajte aklimatizovať.
- 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**).
- Spotrebič používajte iba v pracovnej polohe na miestach, kde nehrozí jeho prevrhnutie a v dostatočnej vzdialenosti od tepelných zdrojov (napr. **kachle, elektrický/plynový sporák, varič** atď.) a vlhkých povrchov (**drezy, umývadlá** atď.).
- Kuchynský robot je vybavený elektronickým regulátorom rýchlosti, ktorý má udržiavať rýchlosť pri rôznom zaťažení. Preto môžete za prevádzky počuť určité odchýlky rýchlosti spôsobené tým, že robot upravuje zvolenú rýchlosť podľa zaťaženia - jedná sa o normálny jav.
- Pri prvom zapnutí spotrebiča môže dôjsť k prípadnému krátkemu miernemu zadymeniu, čo nie je porucha a nie je to dôvod na reklamáciu spotrebiča.
- Spotrebič nezapínajte bez vložených prísad!
- Využívajte vždy len jednu funkciu spotrebiča, nikdy nespúšťajte viac funkcií súčasne (napr. spracovávanie potravín v nádobe **B1** a súčasne v úchyty pre nadstavce **A4** alebo v úchyty **A9**).
- Spotrebič používajte iba s príslušenstvom určeným pre tento typ. Použitie iného príslušenstva môže predstavovať nebezpečenstvo pre obsluhu.
- Príslušenstvo nezasúvajte do žiadnych telesných otvorov.
- Neprekračujte maximálny čas nepretržitého chodu spotrebiča pre jednotlivé príslušenstvo, ktoré je uvedené v tabuľke. Nikdy však neprekračujte celkovú dobu nepretržitého chodu 30 minút. Po nej ponechajte robot aspoň 30 minút ochladiť.
- 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.
- Než odoberte kryt alebo nádobu nechajte rotujúce časti celkom zastáť.
- Nikdy počas činnosti spotrebiča nevsúvajte prsty ani kuchynské náradie (lyžice, nože a pod.) do plniaceho otvoru. Na tento účel používajte výhradne priložené zatláčadlo.
- Z bezpečnostných dôvodov nie je možné vymeniť pracovné nadstavce počas chodu pohonnej jednotky.
- Než odoberte prídavný strojček z pohonnej jednotky nechajte rotujúce časti celkom zastáť.
- Dbajte na to, aby sa Vaše vlasy, odev a doplnky nedostali do nebezpečnej blízkosti rotujúcich častí! Vyhnite sa tak riziku ich zamotaniu na príslušenstvo. resp. na samotný rotujúci unášač.
- Ak sa spracovávané potraviny začnú zachytávať na príslušenstve (napr. miesiace šľahacie metla a hnetací háku), spotrebič vypnite a príslušenstvo opatrne očistite (napr. **stierkou**).
- Prídavný strojček zložte presne podľa pokynov v návode na obsluhu, akékoľvek iné kombinácie zloženia strojčiek sú z hľadiska správnej funkcie neprípustné!
- Zostavený prídavný strojček upevňujte a odnímajte len vtedy, ak je pohonná jednotka vypnutá a vidlica napájacieho prívodu odpojená od el. siete.
- Nikdy nepoužívajte prídavný strojček, ak nepracuje správne, ak spadol na zem a poškodil sa. V takých prípadoch zanešte prídavný strojček do odborného servisu na preverenie bezpečnosti a správnej funkcie.

- Nepoužívajte bezpečnostné poistky ovládané krytom mixéra **A8** na vypínanie spotrebiča.
- Nádobu nie je určená na uchovávanie a skladovanie potravín. Potraviny po mixovaní umiestnite do inej nádoby vhodnej na skladovanie.
- Príslušenstvo nikdy nezostavujte na pohonnej jednotke.
- Ak začne prístroj nadmerne vibrovať, znížte rýchlosť alebo ho úplne vypnite a odoberte časť surovín.
- Pri upevňovaní alebo odoberaní nádoby nevyvíjajte príliš veľký tlak na rukoväť nádoby.
- Nedvíhajte a neprenášajte robot za rukoväť nádoby, ale vždy použite prelisy na dne pohonnej jednotky!
- Nádobu nikdy úplne naplňajte vodou či inou tekutinou, dodržujte vyznačenie maximálnej hladiny. Kde nie je maximálny objem vyznačený, neprekračujte 3/4 celkového objemu nádoby.
- Dbajte na to, aby sa Vaše vlasy, odev a doplnky sa nedostali do nebezpečnej blízkosti rotujúcich častí, na ktoré by mohli byť namotané!
- **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.
- Napájací prívod nesmie byť poškodený ostrými alebo horúcimi predmetmi, otvoreným plameňom, nesmie byť ponáraný do vody ani sa ohýbať cez ostré hrany. Nedávajte spotrebič na horúce plochy a nenechávajte visieť napájací prívod cez hranu stolu alebo linky, kde ho môžu stiahnuť deti, prípadne urobte také bezpečnostné opatrenia, aby ste zaistili, že sa do prívodu nikto nezapletie alebo oň môže niekto nezakopnúť.
- V prípade opodstatnenej potreby použitia predlžovacieho prívodu je nutné, aby nebol poškodený a vyhovoval platným normám.
- Pravidelne kontrolujte stav napájacieho prívodu spotrebiča.
- Dajte pozor, aby sa napájací prívod nedostal do kontaktu s rotujúcou časťou spotrebiča.
- Aby sa zaistila bezpečnosť prístroja a správna funkčnosť spotrebiča, používajte iba originálne náhradné diely a výrobcom schválené príslušenstvo.
- **VAROVANIE:** Pri nesprávnom používaní prístroja, ktoré nie je v súlade s návodom na obsluhu, existuje riziko poranenia.
- Prípadné texty v cudzom jazyku a obrázky uvedené na obaloch, alebo výrobku, sú preložené a vysvetlené na konci tejto jazykovej mutácie.
- Tento spotrebič vrátane príslušenstva používajte iba na účel, na ktorý je určený tak, ako je popísané v tomto návode. Spotrebič nikdy nepoužívajte na žiadny iný účel.
- Výrobca nezodpovedá za škody a zranenia spôsobené nesprávnym používaním prídavných strojčiek a príslušenstva (napr. **znehodnotenie potravín, poranenie, porezanie**) a zo záruky nie je zodpovedný za spotrebič v prípade nedodržania vyššie uvedených bezpečnostných upozornení.

II. PRÍPRAVA A POUŽITIE

Najprv odstráňte všetok obalový materiál, vyberte robot a všetko príslušenstvo. Potom z robota aj príslušenstva odstráňte všetky prípadné adhézne fólie, samolepky alebo papier. Pred prvým použitím umyte časti, ktoré prídu do styku s potravinami, v teplej vode s prídavkom saponátu, dôkladne opláchnite čistou vodou a utrite do sucha, prípadne nechajte oschnúť. Postavte zostavený robot s vybraným príslušenstvom na rovnú, stabilnú, hladkú a čistú pracovnú plochu mimo dosahu detí a nesvojprávnych osôb. Ponechajte voľný priestor pre riadnu ventiláciu. Otvory v spotrebiči zaisťujú prúdenie vzduchu pri ventilácii a nesmú sa zakrývať ani inak blokovať. Nesmú sa snímať nožičky. El. zásuvka musí byť dobre prístupná, aby bolo možné robot v prípade nebezpečenstva ľahko odpojiť.

III.1) Kuchynský robot (A)

Popis (obr.1)

- | | |
|--|-------------------------------|
| A1 — Uvoľňovacia tlačidlo multifunkčnej hlavy | A6 — Odnímateľný kryt |
| A2 — Otočný regulátor rýchlosti | A7 — Multifunkčná hlava |
| A3 — Spodný vývod pre nástavce C1 - C4 | A8 — Kryt |
| A4 — Čelný vývod pre príslušenstvo D, E, H, T | A9 — Vývod pre mixér F |
| A5 — Uvoľňovacie tlačidlo | A10 — Napájací kábel |
| B1 — Nerezová misa | B2 — Kryt misy |

Vami zakúpený model obsahuje príslušenstvo, ktoré je uvedené v tabuľke na konci jazykové mutácie návodu.

Ovládanie kuchynského robota



— Vyklopenie/sklopenie multifunkčnej hlavy (obr. 2)

Stlačením tlačidla **A1** zdvihnete hlavu smerom nahor. Opätovným stlačením uvoľňovacieho tlačidla **A1** a stlačením smerom dole hlavu sklopíte.

— Zapnutie/vypnutie robota

Pred zapnutím zasuňte vidlicu napájacieho kábla **A10** do el. zásuvky. Samotné spustenie potom vykonáte otočením regulátora rýchlosti **A2**. Po ukončení spracovania robot vypnete otočením regulátora do polohy **0**.

— Ovládanie rýchlostí

Pootočením regulátora rýchlosti **A2** zvolíte niektorú z rýchlostí v rozsahu **MIN - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - MAX**. Pre krátkodobé spustenie najvyššej rýchlosti možno regulátor nastaviť do polohy **“P”** (PULSE). Regulátor sa musí v tejto polohe manuálne držať. Po jeho uvoľnení sa automaticky vráti do polohy **0** a otáčanie sa zastaví.

— Poistka nástavcov multifunkčnej hlavy

Pre demontáž a odobratie nástavcov z čelného vývodu **A4** hlavy pohonnej jednotky postupujte opačným spôsobom, než pri ich inštalácii. Pred odobratím z hlavy pohonnej jednotky je však nutné najprv stlačiť uvoľňovacie tlačidlo **A5**.

— Poistka mixéra

Robot nie je možné spustiť, ak je otvorený kryt mixéra **A8** bez riadne upevneného mixéra.

Časy príprav (spracovania) závisí od množstva, druhu a kvality použitých substancií, štandardne sa však pohybujú v jednotkách minút.

III.2) Šľahajúca, miešajúca a flexi metla, hnetací hák

Popis (obr.1)

- | | |
|--------------------------------|---------------------------|
| C1 — Miešajúca metla | C3 — Hnetací hák |
| C2 — Šľahajúca metla (drôtová) | C4 — Flexi metla (gumová) |

Bezpečnostné upozornenia a odporúčania

- Vzhľadom k veľkosti pracovnej misy vezmite na vedomie, že spotrebič nedokáže dostatočne vyšľahať / spracovať veľmi malé množstvo surovín. Pre optimálny výsledok vyberte suroviny o celkovej hmotnosti aspoň 300 g (pri zhotovení snehu z vaj. bielka min 2 vajcia).
- Misu nikdy úplne nenaplníte vodou či inou tekutinou. Rešpektujte maximálnu povolenú kapacitu (pozri tabuľku použitie, kap. IV.).
- Najskôr robot vypnite a až potom odklopte jeho multifunkčnú hlavu.
- Pri odklápaní multifunkčnej hlavy kontrolujte / brzďte ju pohybmi rúk.
- Robot je vybavený bezpečnostným spínačom, ktorý v prípade odklopení multifunkčnej hlavy (za chodu) motor vypne. Po sklopení hlavy do pracovnej polohy je motor nefunkčný. Pre jeho opätovné zapnutie je nutné najskôr otočný regulátor rýchlosti **A2** vrátiť do polohy **0**.

Zostavenie pre prácu s nadstavcami

Robot zostavte podľa inštrukcií v obrázku č. 2, 3, 4 a 5 tak, že zdvihnete multifunkčnú hlavu smerom nahor, na jej spodnú stranu nasadíte kryt misy, naplnenú misu potom umiestnite na spodnú časť robota. Potom do vývodu vložte zvolený nadstavec a multifunkčnú hlavu sklopte do pracovnej polohy.

Pri demontáži / výmene nadstavca postupujte opačným spôsobom.

Nastavenie optimálnej výšky metly na šľahanie (obr. 6)

Ak metla naráža na dno misy alebo nedosahuje na prímese na dne misy, je nutné nastaviť jej správnu výšku. Postupujte nasledovne: Najprv do robota vložte metlu, prázdnu misu a multifunkčnú hlavu **A7** sklopte do pracovnej polohy. Skontrolujte / odhadnite vzdialenosť metly od dna misy. Odoberte metlu z hlavy robota pomocou vhodného nástroja (krížového skrutkovača), povoľte zaistovaciu skrutku o cca 5 otáčok (šípka 1). Spodnú krytku je nutné vysunúť smerom nadol (šípka 2). Následne nastavte výšku nástavca otáčaním upevňovacej koncovky. Otáčaním koncovky vpravo výšku znižujete, otáčaním vľavo výšku zvyšujete (šípky 3). Upevňovacia koncovka sa bude k metle približovať alebo oddaľovať (jedno kompletne otočenie o 360° zodpovedá 2 mm). **Metla by mala byť čo najbližšie ku dnu a stenám misy, ale nesmie sa ich dotýkať**. Po nastavení výšky zatlačte plastovú krytku smerom nahor až na doraz (šípka 4) a držte ju v tejto polohe. **POZOR:** jej výstupky musia zapadnúť do prelisov protikusu, následne primeranou silou riadne utiahnite zaistovaciu skrutku (šípka 5).

Použitie

A) Šľahanie



- Šľahaciu metlu **C2** používajte pre šľahanie šľahačky, vajec, vaječných bielkov.
- V závislosti na množstve, druhu a kvality potraviny prispôsobujte rýchlosť spracovania v rozsahu **MIN** až **MAX**.
- Maximálne množstvo surovín určených na jednu dávku je **1,2 l**.
- Nikdy šľahaciu metlu nepoužívajte na hnetenie ťažkých ciest alebo miešanie ľahkých ciest!

B) Šľahanie flexi



- Šľahaciu flexi metlu **C4** používajte pre šľahanie dezertových krémov, instantných pudíngov, majonéz, piškótového cesta a pod.
- V závislosti na množstve, druhu a kvality potraviny prispôsobujte rýchlosť spracovania v rozsahu **MIN** až **2**.
- Maximálne množstvo spracovávaného množstva prísad na jednu dávku je asi **2,3 kg**.
- Nikdy flexi metlu nepoužívajte na hnetenie ťažkých ciest!

Tipy pre šľahanie

- Používajte substancie s izbovou teplotou.
- V prípade, že šľahanie nie je optimálne, pridajte trochu citrónovej šťavy alebo soli. Krémy, šľahačky a smotany ochlaďte aspoň na 6 °C.
- Pred šľahaním vaječných bielkov sa uistite, že sú nadstavec a nádoba suché a bez zvyškov oleja. Bielky by mali mať izbovú teplotu.
- Flexi metlu používajte iba so surovinami v mise. Použitie bez surovín môžu sprevádzať nepriaznivé (škrípavé) zvuky, ktorým však možno zamedziť trochu bežného jedlého oleja.
- Surovinu je možné doplniť aj počas použitia skrz plniaci otvor krytu misy **B2**.

C) Miešanie



- Miešajúcu metlu **C1** používajte pre ľahká cesta, tortové zmesi, sušienky, polevy, náplne, zemiakovú kašu a pod.
- V závislosti na množstve, druhu a kvality potraviny prispôsobujte rýchlosť spracovania v rozsahu **MIN** až **MAX**.
- Maximálne množstvo spracovávaného množstva prísad na jednu dávku je asi **2,3 kg**.
- Miešajúca metla nikdy nepoužívajte na hnetenie ťažkých ciest!

D) Miesenie



- Hnetací hák **C3** používajte pre miesenie krehkých / ľahších / ťažších ciest.
- V závislosti na množstve, druhu a kvality potraviny prispôsobujte rýchlosť spracovania v rozsahu **MIN** až **2**.
- Pri príprave väčšieho množstva cesta ho spracujte v niekoľkých dávkach. Maximálne množstvo spracovávaného množstva prísad na jednu dávku je asi **1,3 kg**. **Nepripravujte viac ako štyri dávky za sebou.** Pred ďalším použitím urobte aspoň 30 min. prestávku.

Tipy

- Používajte substancie o izbovej teplote.
- Kvasnice si vopred rozmiešajte vo vlažnom mlieku alebo vode.
- Ako náhle cesto získa tvar gule, podľa vašich zvyklostí ukončíte hnetenie, prípadne podľa receptúry ponechajte kysnúť.
- Prísady sa najlepšie zmiešajú, keď ako prvú nalejete tekutinu.
- Podľa potreby zastavujte robot a zoškrabte zmes vhodným nástrojom z hnetacieho háku.
- Rôzne typy múky sa môžu podstatne líšiť v množstve potrebnej tekutiny a lepkavosť cesta môže mať značný vplyv na zaťaženie robotu.
- Ak počujete, že sa robot nadmerne namáha, vypnite ho, odstráňte polovicu cesta a spracujte každú polovicu zvlášť.

III.3) Mlynček na mäso (D)



Popis (obr. 9)

- | | |
|---|-------------------------------------|
| D0 — Telo mlynčeka na mäso | D8 — Nadstavec na výrobu údenín |
| D1 — Špirálový podávač | D9 — Tvarovač |
| D2 — Rezná čepeľ | D10 — Kužeľ |
| D3 — Mlecia doštička pre stredné mletie | D11 — Vtláčadlo |
| D4 — Mlecia doštička pre hrubé mletie | D12 — Násypka |
| D5 — Mlecia doštička pre veľmi hrubé mletie | D13 — Ozubené koleso |
| D6 — Matica | D14 — Uvoľňovacia páka |
| D7 — Separátor | D15 — Držiak formičky na cukrovinky |
| | D16 — Formička na cukrovinky |

Bezpečnostné upozornenia a odporúčania

- Odporúčame občas prácu prerušiť, robot vypnúť a odstrániť prípadné potraviny, ktoré sa nalepili (prípadne upchali) na príslušenstvo.
- Nenechávajte mlynček v chode, ak je násypka prázdna.
- Nemeňte zmrazené mäso.

Zostavenie

Mlynček na mäso v závislosti na zvolenom použití (mletie mäsa, výroba údenín, výroba Kebbe) zostavte a pripojte k hlave pohonnej jednotky podľa obrázkov 7 a 9.

Pre demontáž a odobratie z hlavy pohonnej jednotky postupujte opačným spôsobom.

Pre snadné povolenie matice **D6** použite uvoľňovaciu páku **D14**.

A) Mletie mäsa



Umožňuje zomletie všetkých druhov mäsa zbavených kostí, šliach a kože. Použitím mlecích doštičiek (**D3**, **D4**, **D5**) s rôznymi otvormi môžete zvoliť rôznu hrubosť mletia mäsa.

Mäso si vopred nakrájajte na kocky asi 3 x 3 x 3 cm. Pod mlynček na mäso umiestnite buď nerezovou misu **B1** alebo inú, do ktorej budete zachytávať zomleté mäso. Jednotlivé kúsky mäsa vkladajte do plniaceho otvoru násypky tak, aby ich špirálový podávač **D1** stačil poberať a vtláčadlom **D11** ho ľahko stláčajte. Pri tomto spôsobe spracovania nedochádza k preťažovaniu pohonnej jednotky.

Maximálne množstvo spracovávaných surovín je **5 kg** mäsa.

Maximálna povolená rýchlosť spracovania je na stupni **6**.

Tipy

- V priebehu spracovania mäsa pravidelne kontrolujte priechodnosť otvorov mlecejších doštičiek. Ak pri mletí mäsa s rôznou konzistenciou (napr. bôčik, pečeň) dôjde k upchatiu otvorov doštičky, môžu šľavy pretiecť okolo hriadeľa závitovkového podávača až do pohonnej jednotky robota. Dbajte preto na zvýšenú kontrolou na plynulosť priechodnosť spracovávaných surovín skrz mleciú doštičku a pri jej znížení vždy robot ihneď vypnite, mlynček na mäso rozoberte a vykonajte riadne vyčistenie všetkých súčastí.

B) Výroba údenín (klobásy, párky a pod.)



Namleté mäso vložte na násypku **D12**. Pre jemné zatlačenie mäsa do mlynčeka použite vtláčadlo **D11**. Črievko na plnenie najskôr nechajte máčať v teplej vode (cca 10 min), aby sa zlepšila jeho elasticosť. Potom ho nasuňte ako „harmoniku“ na výstupný otvor. Na konci črievka nechajte voľných 5 cm a potom ho zaviažte. Spotrebič spustíte na niektorý z rýchlostných stupňov v rozmedzí **MIN** až **MAX** (podľa potreby). Do plniaceho otvoru vkladajte pripravenú zmes a vtláčadlom **D11** zľahka stláčajte. Pri plnení postupujte podľa zvoleného druhu údeniny (napr. Jaternice, klobásy, špekáčky atď.).

Maximálne množstvo spracovávaných surovín je **5 kg**.

Tipy

- Plnenie odporúčame vykonávať dvom osobám naraz, tzn. jeden vkladá zmes a druhý pridržuje črievko na otvore. Črievka plňte tak, aby sa dovnútra nedostal vzduch.
- V prípade, že dôjde k upchatiu výstupného otvoru nástavca na výrobu údenín **D8**, je nutné pohonnú jednotku vypnúť, nástavec demontovať a prečistiť.

C) Príprava Kebbe — masových trubičiek

Pripravené pomleté mäso vložte na násypku **D12**. V prípade potreby zatlačenia mäsa použite vtláčadlo **D11**. Prístroj bude vytláčať duté trubičky, ktoré zarezáte na požadovanú dĺžku. Spotrebič spustíte na niektorý z rýchlostných stupňov v rozmedzí **MIN** až **3**.

Tipy

- Vytvorené trubičky môžete naplniť rôznou zmesí (napr. Mäsovou, zeleninovou apod.).
- V prípade, že dôjde k upchatiu výstupného otvoru tvarovača **D9**, je nutné pohonnú jednotku vypnúť, kužeľ demontovať a prečistiť.

D) Tvarovanie cesta (cukrovinky)



Dle obrázku 9 sestavte dílce **D0**, **D1**, **D6**, **D7**, **D11**, **D12**, **D15** a **D16**. Pripravené cesto vkladajte do otvoru v násypke **D12**. V prípade potreby na zatlačenie cesta použite vtláčadlo **D11**. Prístroj bude vytláčať cesto v nastavenom tvare. Spotrebič spustíte na niektorú z rýchlostných stupňov v rozmedzí **1** až **4**.

Tipy

- Vytláčané cesto v požadovanom tvare do porúčame pridžiavať (podopierať), aby sa netrhlo.
- V tele mlynčeka na mäso zostáva malá časť nespracovaného cesta; z tohto dôvodu odporúčame spracovávať väčšie dávky (cca od 300 g).

III.4) Nástavec na strúhanie (E)



Popis (obr. 8)

E0 — Telo nástavca

E1 — Strúhadlo na jemné strúhanie

E2 — Strúhadlo na hrubé strúhanie

E3 — Strúhadlo na tenké krájanie plátkov

E4 — Trhacie strúhadlo

E5 — Vtláčadlo

E6 — Ozubené koleso

Bezpečnostné upozornenia a odporúčania

- Nikdy netlačte strúhanú / krájanú zeleninu alebo ovocie prstami! Posúvanie potravín v plnacom otvore vykonávajte vždy vtláčadlom, ktoré posúvajte pomaly a bez veľkého tlaku smerom nadol.
- Pri manipulácii so strúhadlami dbajte na zvýšenú opatrnosť. Majú veľmi ostré čepele.
- Strúhadlá nikdy nepoužívajte na spracovanie tvrdých surovín, napríklad ľadových kociek, kávových / obilných / kukuričných zŕn, korenia a pod.
- Pri spracovaní veľkého množstva potravín skontrolujte, či sa nehromadí pod a nad strúhadlom.
- V prípade, že dôjde k upchatiu strúhacieho nástavce, je nutné pohonnú jednotku vypnúť, demontovať telo nástavca a prečistiť ho.

Zostavenie

Strúhací nástavec zostavte a pripojte k hlave pohonnej jednotky podľa obrázku 7 a 8. Pre demontáž a odobratie z hlavy pohonnej jednotky postupujte opačným spôsobom.

Príprava potravín

Príslušenstvo možno použiť na sekanie, krájanie, strúhanie a škrabanie takmer všetkých druhov ovocia a zeleniny. Na plátky možno krájať mrkvu, zemiaky, kapustu, uhorku, cuketu, cviklu, huby, cibuľu a pod. Strúhadlo **E1** — **E3** použite na spracovanie ovocia, zeleniny, syra a potravín podobnej štruktúry. Trhacie strúhadlo **E4** použite na spracovanie tvrdých syrov a zhotovenie strúhanky.

Použitie

Pod ústie nástavca na strúhanie vložte vhodnú nádobu. Nakrájajte zeleninu na kúsky, ktoré sú vhodné pre vloženie do plniaceho otvoru nástavca na strúhanie. Vložte kúsok do nástavca a opatrne pritlačte vtláčadlom. Spracovaná potravina vychádza von výstupným otvorom do pripravenej nádoby.

Odporúčaná rýchlosť spracovania je na stupni **3** — **MAX**.

Tipy

- Po použití zostane vždy na strúhadle alebo v potravinách určité množstvo odpadu. To je úplne normálne a nie je dôvodom na reklamáciu.
- Veľké kusy vopred nakrájajte tak, aby sa zmestili do plniaceho otvoru.
- Citrusové plody zbavte najprv kôry.
- Potraviny vkladajte postupne a rovnomerne.
- Nekrájajte potraviny príliš najemno. Naplňte otvor po celej šírke dostatočne. Tým zabránite zosuvu a do strán pri spracovaní.
- Na spracovanie mäkkších potravín, ako sú napríklad uhorky, odporúčame nastaviť nízku / strednú rýchlosť. Na spracovanie tvrdších potravín, napríklad mrkvy alebo tvrdých syrov, nastavte strednú / vyššiu / max. rýchlosť.
- Pri strúhaní mäkkých surovín použite nízku rýchlosť, aby sa suroviny nezmenili v kašu.
- Ak krájate tvrdé syry alebo čokoládu, pracujte krátko. Suroviny sa totiž spracovaním nadmerne ohrejú, začnú mäknúť a môžu zhrudkovať.
- Kapustu pred strúhaním najskôr nakrájajte na klátky a odstráňte hlúbik.
- Pri krájaní alebo strúhaní sú kúsky spracované potraviny kratšie, ak boli vkladané vertikálne a nie horizontálne.

III.5) Sklenený mixér (F)



Popis (obr. 10)

- | | |
|-----------------------|------------------------|
| F1 — Veko nádoby | F5 — Odnímateľná zátka |
| F2 — Podstavec nádoby | F6 — Sklenená nádoba |
| F3 — Nôž | F7 — Vtláčadlo |
| F4 — Tesnenie noža | F8 — Kľúč |

Bezpečnostné upozornenia a odporúčania

- Správnym nasadením veka na nádobu sa uvoľní bezpečnostná poistka a spotrebič môžete zapnúť. Bez nasadeného veka na nádobu nemožno spotrebič uviesť do prevádzky!
- Nepoužívajte bezpečnostnú poistku ovládanú vekom nádoby na vypínanie spotrebiča!
- Nenechávajte mixér v chode bez potravín!
- Vtláčadlo **F7** nikdy nepoužívajte samostatne bez veka **F1**.
- Do nádoby nikdy nevlievajte vriace tekutiny.
- Skôr ako odnímete veko alebo nádobu mixéra nechajte rotujúce časti úplne zastaviť.
- Ak je mixér v stave chodu naprázdno (napr. čepeľ sa nedokáže dotknúť potravinu), odpojte ho od elektrickej siete a potraviny uvoľnite. Mixér nesmie byť v prevádzke naprázdno dlhšie ako **10** sekúnd!

Pred prvým použitím

Pred prvým použitím odporúčame sklenenú nádobu najskôr vymyť. Nožová vložka je totiž z technologických dôvodov ošetrená zdravotne nezávadným olejom. Preto nádobu najskôr naplňte teplou vodou (max 50 °C) s malým množstvom čistiaceho prostriedku. Nádobu nasadte na robot, nastavte maximálne otáčky a spustíte na 1 minútu. Nádobu potom vypláchnite čistou vodou.

Použitie

Zložte veko, vložte alebo vlejte potravinu do nádoby a nasadte veko späť. Pre pritlačenie väčších kusov surovín k nožu používajte vtláčadlo **F7**. Odporúčame vždy mixér zapínať na minimálne otáčky a potom postupne podľa potreby zvyšovať výkon. Odporúčaná rýchlosť spracovania je na stupni **1** — **MAX**.

Tipy

- U tekutín, ktoré tvoria penu (napr. Mlieko) nikdy nenapĺňajte nádobu až po „**MAX**“, aby nedošlo k pretečeniu. V tomto prípade odporúčame množstvo max. 1 l.

III.6) Mlynček na mak (H)



Popis (obr. 12)

- | | |
|---------------------------|----------------------|
| H1 — Unášač (zostavený) | H4 — Prítlačná doska |
| H2 — Kryt s násypkou | H5 — Regulačný kotúč |
| H3 — Mlecie kamene (2 ks) | H6 — Kľúč |

Zostavenie

Mlynček na mak zostavte a pripojte k hlave pohonnej jednotky podľa obr. 13 a 7. Pričom „Pevný“ mlecí kameň **H3** vložte na unášač, následne kameňom pomaly otáčajte tak dlho, až tri aretačné výstupky na kameni zapadnú do troch vytvorených priehlbín v unášači. Potom vložte „pohyblivý“ mlecí kameň (tj. drážkami proti sebe) na pevný mlecie kameň.

Prítlačnú dosku **H4** nasuňte na hriadeľ tak, aby stredový výstupok smeroval do otvoru v mlecíom kameni. Následne prítlačnou doskou pomaly otáčajte, tak dlho, až tri aretačné priehlbiny na doske zapadnú do troch vytvorených výstupkov v kameni. Na záver naskrutkujte regulačný kotúč a dotiahnite ho. **POZOR:** Nikdy nepriťahujte mlecie kamene násilím! Pre demontáž postupujte opačným spôsobom.

Bezpečnostné upozornenia a odporúčania

- **Mlynček na mak je určený len na spracovanie maku!** Nespracovávajúť iné potraviny (napr. Obilniny, ľanové a sezamové semená, kukuricu, ryžu, pohánku, sušené huby, byliny, korenie a kávu, apod.). Nikdy nespracovávajúť mokrý, vlhký alebo zmrazený mak!
- **Nikdy nenastavujte hrubosť mletia za chodu pohonnej jednotky!**
- V prípade, že potrebujete spracovať väčšie množstvo maku, neprekračujte časy maximálneho chodu pohonnej jednotky.
- Po zomletie väčšieho množstva maku môžu byť súčasti mlynčeka horúce (napr. mlecie kamene, prítlačná doska, unášač). **Pred demontážou a čistením počkajte na ich vychladnutie.** Horúce kamene sa tiež horšie demontujú.
- Nenechávajúť mlynček v chode, ak je násypka prázdna.

Nastavenie „jemnosti / hrubosti“ mletia (obr. 12)

Jemnosť mletia sa nastavuje pomocou otočného regulačného kotúča **H5**. Otáčaním kotúča pravotočivým pohybom znižujete vzdialenosť medzi mlecími kameňmi a tým aj meníte jemnosť / hrubosť mletia. Pre ľahké povolenie regulačného kotúča **H5** použite uvoľňovací kľúč **H6**.

Použitie

Mak nasypťe do násypného priestoru krytu mlynčeka, drážky v mlecích kameňoch si sami dávajú množstvo spracovaného maku. Pod mlynček umiestnite vhodnú nádobu na zachytávanie mletého maku a robot zapnite. Mak môžete dosypávať za chodu. Odporúčaná rýchlosť spracovania je na stupni **4 — MAX**.

Tipy

- Odporúčame najskôr na malom množstve maku overiť jeho hrubosť po zomletie. Ak nie je hrubosť optimálna, **vypnite pohonnú jednotku** a následne pomocou regulačného kotúča **H5** upravte nastavenie (tj. otáčaním doľava = hrubšie mletie, otáčaním doprava = jemnejšie mletie).
- Dbajte na dobrú kvalitu maku. Odporúčame mak pred mletím skontrolovať, či neobsahuje cudzie telesá (napr. **úlomkami kamienkov**), ktoré by mohli výrobok poškodiť (napr. **obrušiť mlecie kamene**). Na prípadné reklamácie v záručnej lehote spôsobené týmito nečistotami nebude braný ohľad.
- **Pre mletie použite len suchý mak!** Pri mletí sa musí mak drviť, nie lisovať, aby zostal sypký, nestala sa z neho kaša a nestratil svoju charakteristickú chuť.
- Mak obsahuje olej, pre dobrý výsledok nenastavujte príliš jemné mletie.
- Mak je prirodzená a živá „prírodná konzerva“. Preto sa chová hygroskopicky a musí sa skladovať v suchu. Ak sa mak melie pomaly, zle a nadmerne sa zahrieva, je to signál, že je príliš vlhký. Mletie prerušte a ponechajte dostatočne dlhý čas (cca niekoľko hodín) mak odvetrať tak, aby sa zbavil prebytočnej vlhkosti. Prípadne môžete k vysušeniu maku použiť el. / plynový / teplovzdušnú rúru nastavenú na teplotu max. 50 °C).
- Ako náhle začne dochádzať ku škrtaniu / treniu mlecích kameňov o seba, jedná sa o najjemnejšie možné nastavenie stupňa mletia.
- Časy spracovania sa pohybujú v jednotkách minút, závisí na množstve, druhu, kvalite použitého maku a nastavenej hrubosti mletia (cca 100 g / 1 minútu).

III.7) Bruska nožov (T)



Popis (obr. 14)

T — Bruska nožov

Bezpečnostné upozornenia a odporúčania

- **Brúska je hodná pre kuchynské nože z ušľachtilej ocele a nerezu.**
- Príslušenstvo nepoužívajte, ak sú brúsiace valčeky poškodené, ak majú viditeľné praskliny alebo trhliny.
- S brúskou nepracujte pokiaľ ste unavení alebo pokiaľ ste pod vplyvom omamných látok, alkoholu alebo liekov.
- S nabrúsenými nožmi, ako aj s nožmi, ktoré idete brúsiť, zaobchádzajte opatrne, hrozí nebezpečenstvo zranenia.
- Dbajte, aby do kontaktu s otočným kolieskom prišlo len ostrie noža.
- Do otočného kolieska nikdy nevkladajte prsty!
- Brúsku nepoužívajte na keramické / zúbkované nože, nožničky, dláta, sekery ani iné náradie!

Zostavenie

Zasuňte brúsku **T** do vývodu robota pod uhlom asi 45° a pootočením proti smeru chodu hodinových ručičiek ho zaistíte do vodorovnej polohy (budete počuť cvaknutie), (obr. 7). Pre demontáž postupujte opačným spôsobom.

Použitie

Vložte ostrie noža (časť ktorá je najbližšie k rúčke) do otočného kolieska, mierne pritlačte a pomaly ťahajte nôž k sebe približne 3 alebo 7 sekundy. Zopakujte tento postup 3 až 5 krát a skontrolujte výsledok brúsenia. Nôž brúste podľa tvaru čepele, nevyvíjajte nadmerný tlak a zaistite rovnomernú rýchlosť. Nôž nenakláňajte do strán, pri preťahovaní ho udržiajte kolmo v brúsne drážke. Postup opakujte až kým dosiahnete požadované nabrúsenie noža. Po skončení brúsení pohonnú jednotku vypnite. Nôž umyte v horúcej vode s prídavkom saponátu opláchnite čistou vodou a utrite do sucha.

Odporúčaná rýchlosť je na stupni **MAX**.

Odporúčania

- Pri typoch nožov a sekáčov (viď obr. 14B) nebrúste ostrie až do konca čepele t.j. k rukoväti!
- Nepoužívajte na čepele žiadne brúsne pasty, mazadlá, oleje prípadne vodu!
- Pred ostrením sa uistite, či je nôž čistý a suchý.
- Nemeňte smer ťahania noža, keď je nôž v brúsnej drážke.
- Pre nabrúsenie veľmi tupých nožov, alebo nožov s poškodeným ostrím je potrebné silnejšie brúsenie, preto vám odporúčame zveriť brúsenie takýchto nožov do rúk odborníka prípadne použiť brúsku s korundovým kotúčom.
- Dbajte na to, aby rezná hrana čepele alebo noža neprišla do styku s tvrdými predmetmi, ktoré ju otupujú a tým znižujú ich účinnosť.

IV. TABUĽKA POUŽITIA SPOTREBIČA A PRÍSLUŠENSTVA

Nasledujúce typy spracovania považujte za príklady a za inšpiráciu. Ich účelom nie je poskytnúť úplný návod, ale ukázať možnosti rôzneho spracovania potravín. Množstvo spracovávaných potravín voľte tak, aby nedošlo k prekročeniu maximálneho obsahu nádob označené ryskou.

Väčšie množstvo spracovávaných potravín je nutné rozdeliť na niekoľko dávok a priebežne kontrolovať obsah nádoby. Odporúčame občas prácu prerušiť, spotrebič vypnúť a odstrániť prípadné potraviny, ktoré sa nalepili (prípadne upchali) na mlecie doštičky, formičky, steny nádob, veka alebo príslušenstvo.

Príslušenstvo	Potravina	Max.množstvo	Čas (min)	Rýchlosť	Príprava (mm)
Zmiešavacia metla (C1) a Flexi metla (C4) (recept na bábovku)	Múka hladká	720 g	2 až 5	MIN — MAX	-
	Práškový cukor	360 g			
	Mlieko	290 ml		MIN — 2	
	Vajcia	6 ks			
	Olej	180 ml			
	Celkový objem	2300 ml			
Šľahacia metla (C2)	Smetana (vrátane 38% tuku)	1200 ml	10	MIN — MAX	-
	Bielka	15 ks	5	MAX	
Hnetací hák (C3) (recept na chleba)	Múka	800 g	1 minútu na MIN, potom vyššou rýchlosťou (max 2) po dobu 4 minút.		-
	Soľ	8 g			
	Droždie	12 g			
	Cukor	8 g			
	Voda	465 g			
	Sadlo	8 g			
	Mlynček na mäso (D)	Hovädzie			
Bravčové		5000 g	10		
E1	Syr	500 g	1	3 — MAX	-
E2	Mrkva	1000 g	1	3 — MAX	-
E3	Uhorka	5 ks	1	3 — 4	-
E4	Zemiaky	1000 g	1	MAX	1 / 2
Mixér (G)	Mlieko	1000 ml	2	1 — MAX	—
	Mrkva	250 g			max. 4 cm
	Lad	340 g			40 x 40 x 20
Mlynček na mak (H)	Mak	100 g	1	4 — MAX	suchý mak

V. ÚDRŽBA

Všeobecné informácie

Pri údržbe a čistení nepoužívajte drsné a agresívne čistiace prostriedky! Dbajte na to, aby dosadacie plochy a tesniace prvky príslušenstva boli čisté a funkčné. Plastové časti je možné umývať v umývačke riadu. U príslušenstva, ktoré má ostré rezné hrany/nože (**D2**, **E1—E4**, **F3**), dbajte na to, aby neprišli do styku s tvrdými predmetmi, ktoré ich otupujú a tým znižujú ich účinnosť. **Pri ich čistení pracujte veľmi opatrne, pretože sú ostré!** Niektoré potraviny môžu určitým spôsobom príslušenstvo zafarbiť. To však nemá na funkciu spotrebiča žiaden vplyv a nie je dôvodom k reklamácii! Toto zafarbenie zvyčajne za určitú dobu samo zmizne. Výlisky z plastu nikdy nesusušte nad zdrojom tepla (napr. **kachle, el. / plynový sporák**).

1) Multifunkčná hlava a telo robota

Čistenie vykonávajte vlhkou handričkou s prídavkom saponátu. Dbajte na to, aby sa do vnútorných častí nedostala voda! Ak sa znečistí napájací kábel, utrite ho vlhkou handričkou.

2) Nerezová misa

Čistenie vykonávajte vlhkou handričkou s prídavkom saponátu. Pri čistení nepoužívajte drôtenku, oceľovú kefu alebo bieliace prostriedky. Vápenité nánosy odstráňte pomocou octu. Časť **B2** je možné umývať v umývačke riadu, misu **B1** však nie.

3) Šľahacia / miešacia metla a hnetacie hák

Príslušenstvo ihneď po použití umyte v horúcej vode s prídavkom saponátu a nechajte vyschnúť.

4) Mlynček na mäso D

Príslušenstvo ihneď po použití umyte v horúcej vode s prídavkom saponátu a nechajte vyschnúť. Po umytí a osušení dielov odporúčame natrieť čepeľ, nôž a výmenné doštičky stolovým olejom. Pre ľahšie čistenie mlynčeka na mäso zomelte nakoniec tvrdé pečivo (napr. rožok, žemľu). Časti **D0** — **D6** nikdy neumývajte v umývačke riadu, pretože čistiace prostriedky môžu spôsobiť ich stmavnutie či hrdzavenie! Pre diely **D7** — **D12** umývačku použiť môžete.

5) Nadstavce na strúhanie / krájanie E

Príslušenstvo ihneď po použití umyte v horúcej vode s prídavkom saponátu a nechajte vyschnúť. Časti **E1** — **E4** je možné umývať v umývačke riadu, časti **E1** a **E4** však nie.

6) Mixér F

Príslušenstvo ihneď po použití umyte v horúcej vode s prídavkom saponátu a nechajte vyschnúť. Nôž vyčistíte tak, že do nádoby nalejete cca 0,5 l čistej vody, spustíte spotrebič a počas niekoľkých pulzov ho zbavíte nečistôt. V prípade väčšieho znečistenia postup niekoľkokrát opakujte, alebo nalejte 1 l vody, pridajte malé množstvo saponátu a mixér zapnite na 1 minútu. Pre ľahšie čistenie môžete nôž **F3** vyňať z podstavca mixéra **F2** podľa obr. 10.

Postup pre výmenu tesnení

Postupujte podľa obr. 10. Ak sú tesnenie **F4** opotrebované alebo poškodené nahradte ich novým (zhodného typu).

7) Mlynček na mak H

Príslušenstvo ihneď po použití umyte v horúcej vode s prídavkom saponátu a nechajte vyschnúť. Pri čistení mlecích kameňov pracujte veľmi opatrne! **Dbajte na to, aby mlecie hrany / drážky kameňov neprišli do styku s tvrdými predmetmi, ktoré ich otupujú a tým znižujú ich účinnosť.** Po umytí a osušení dielov odporúčame natrieť kamene a prítlacnú dosku stolným olejom. Unášač **H1** utrite vlhkou handričkou. Neponárajte ho však do vody - dbajte na to, aby sa do vnútorných častí nedostala voda!

8) Bruska nožov T

Príslušenstvo po použití utrite čistou vlhkou handričkou. Keramické valčeky nevyžadujú žiadnu údržbu. Ak chcete odstrániť prach, ktorý vznikol v priebehu brúsenia a nazhromaždil sa vnútri brúsky vyklepte ho. Neponárajte ho však do vody - dbajte na to, aby sa do vnútorných častí nedostala voda!

VI. SKLADOVANIE

Spotrebič vrátane všetkého príslušenstva skladujte riadne očistený na suchom, bezprašnom bezpečnom mieste mimo dosahu detí a nesvojprávnych osôb.

VII. EKOLÓGIA



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

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

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

VIII. TECHNICKÉ ÚDAJE

Napätie (V) / Príkon (W) uvedené na typovom štítku výrobku

Hmotnosť (kg) cca 8,1

Objem nádoby z nehrdzavejúcej ocele (l) 6

Spotrebič triedy ochrany I.

Príkon vo vypnutom stave je < 0,50 W

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 83 dB, čo predstavuje hladinu „A“ akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

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

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

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

PLEASE DO NOT OPEN DURING THE OPERATION — Nikdy neodnímate veko počas chodu pohonnej jednotky. **NEVER PUT INTO THE HANDS WITH POWER ON** —

Nesúvajte ruky do nádoby počas chodu pohonnej jednotky.



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

v kolískach, postieľkach, kočíkoch alebo detských ohrádkach. PE vrecko odkladajte mimo dosahu detí. Vrecko nie je na hranie.

Označenie a texty uvedené na výrobku a príslušenstvu:Symbol  znamená UPOZORNENIE.

materiál určený pre styk s potravinami

**POZOR:** nevsúvajte do priestoru prsty ani iné predmety**UPOZORNENIE:** dodržte smer zakladanie súčastí (tj. rezacie čepele, mlecieho kameňa, sitka a strúhadiel)! Pri čistení rezacie čepele a strúhadiel pracujte veľmi opatrne!**Príslušenstvo podľa jednotlivých modelov ETA Gustus III:**

Príslušenstvo / Typ	3128 / 00	3128 / 10	3128 / 30
B1	√	√	√
B2	√	√	√
C1, C2, C3, C4	√	√	√
D0 - D16	X	√	√
E	X	X	√
F	X	√	√
H	X	X	X
T	X	√	√

√ je součástí balení X není součástí balení (je možno je zakoupit jako volitelné příslušenství).

Toto príslušenstvo je možné zakúpiť ako voliteľné príslušenstvo napr. na www.eta.sk.

 Názov 	Typové číslo	Obrázok
Mixér	ETA 3128 99 000	
Prevodovka	ETA 0028 99 999	
Nadstavec pre strúhanie s kotúčovými stúhadly	ETA 0028 95 030 (iba s ETA 0028 99 999)	
Nadstavec na krájanie kociek s vekom	ETA 0028 95 080 (iba s ETA 0028 95 030)	
Nadstavec na lúpanie cesnaku	ETA 0028 95 070 (iba s ETA 0028 95 030)	
Mlynček na mak	ETA 0028 96 000	

Mlynček na obilniny, strukoviny a ryžu	ETA 0028 96 020	
Lis na ovocie, bobuľoviny a zeleninu	ETA 0028 98 050	
Nadstavec na výrobu zmrzliny	ETA 0028 98 030	
Nadstavec pre Trenette Nadstavec pre Špagiety Nadstavec pre Tagliatelle Nadstavec pre Lasagne (raviglioli, cannelloni)	ETA 0028 92 020 ETA 0028 92 010 ETA 0028 93 010 ETA 0028 94 010	
Mlynček na mäso (Ø 54 / Ø 62 mm)	ETA 0028 91 010 ETA 0028 91 000	
Nástavec na výrobu uzenin	ETA 0028 91 020 (iba s ETA 0028 91 000)	
Nadstavec na pretláčanie cestovín	ETA 0028 97 000 (iba s ETA 0028 91 000, Ø 62 mm)	
Citrusovač	ETA 0028 98 020 (iba s ETA 0028 99 999)	
Brúska nožov	ETA 0028 99 010	
Luskáčik orechov	ETA 0028 98 040	
Špiralizér	ETA 0028 95 060	
Vakuovačka a vákuovací box	ETA0028 99 040	

Multi-purpose kitchen machines

eta 3128

GUSTUS

SMART III/GULLIVER III/MAXIMUS III

USER'S MANUAL

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

I. SAFETY NOTICE



- Consider the instructions in the user's manual as a part of the appliance and provide it to other users of the appliance.
- Check that the voltage on the type label corresponds to the voltage in electric power socket.
- **Do not insert the power plug into the electric power socket and do not pull it out of the electric power socket with wet hands or by pulling on the power cord!**
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its power cord away from children. Children shall not play with the appliance.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- If the power cord of the appliance is corrupted, it has to be replaced by the manufacturer, its service technician or a similarly qualified person so as to prevent dangerous situations.
- Before exchanging any accessories or accessible parts that are moving during use, before assembly and disassembly, before cleaning and maintenance or after finishing the work, switch off the appliance and disconnect it from mains by unplugging the power cord plug from the electrical socket!
- Always unplug the appliance from power supply if you leave it unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- Never use the appliance if the power cord or power plug are damaged, if the appliance is not correctly operating or if it has fallen on the floor and been damaged, or if it has fallen into water. In such cases take the appliance to a professional service centre to verify its safety and correct function.
- When handling the appliance, especially during installation of any accessories, removing food from containers and cleaning, please proceed carefully – the accessories are sharp. Injury is imminent if the appliance is used contrary to the operation manual.

- When the appliance is in operation, prevent pets, plants or insects to get in contact with it.
- 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!
- **This appliance is not intended for outdoor use.**
- Do not place any objects on the top of the appliance.
- Watch the appliance for the entire time of food processing!
- Always use only one function of the appliance, never turn on several functions at the same time (e.g. processing food in the bowl **B1** and at the same time in the meat mout **A4**).
- **Never submerge the appliance under water and do not wash under running water!**
- 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**).
- Do not leave the appliance in operation without supervision and supervise it for the entire time that food is being prepared!
- Do not use safety lock controlled by the blender cover **A8** for switching off the appliance!
- It is not allowed to modify the surface of the appliance in any way (e.g. **using a selfadhesive wallpaper, foils**, etc.)!
- Use the appliance only in the working position in places, where there is no risk of it being knocked over and at a sufficient distance from sources of heat (e.g. **fire stoves, electric/gas stoves, cookers**, etc.), and wet surfaces (**kitchen sinks, wash basins** etc.).
- Your foot processor is fitted with an electronic speed sensor control that is designed to maintain the speed under different load conditions. You may therefore hear some variation in speed during the operation as the foot processor adjusts to the load and speed selected - this is normal.
- The appliance is equipped with thermal safety fuse which disconnects current supply incase of engine overloading. If it occurs, unplug the appliance and let the appliance getcooled.
- Before preparation, remove possible packages from food (e.g. **paper, a PE bag**, etc.).
- Do not turn on the appliance without any ingredients inside!
- Use the appliance only with accessories designed for this model. The use of other accessories may present a danger for the user.
- When mixing or blending liquids, never use a greater volume than is recommended.
- Do not insert accessories into any body cavities.
- Do not exceed the maximum time of uninterrupted operation of the appliance as specified for the respective attachments in the table. Never exceed the total time of 30 minutes of uninterrupted operation. Then let the food processor cool down for at least 30 minutes.
- Before removing the filling opening cover, allow the rotating parts to stop completely.
- Never put fingers into the feeding hole or use a **fork, knife, spatula, spoon** etc. to do so.
- Due to safety it is not possible to change the attachments while the drive unit is in operation.
- Make sure hair and loose pieces of clothing do not get into the attachments or into the rotating drive to avoid risk of them tangling up in the mixing blade or the rotating drive itself.
- Before removing the extra attachment from the drive unit, allow the rotating parts to stop completely.
- If the processed foods start to stick to the accessories (e.g. **on the beather or the whisk or the kneading hook**), turn off the appliance and carefully clean the accessories (e.g. **with a spatula**).
- Never assemble accessories on the top of the drive unit!
- When mounting or removing the bowl, do not apply much pressure on the bowl handle.
- Before connecting the appliance to the mains, make sure it is turned off.

- Do not lift and carry the food processor using the bowl handle, but always use the recesses at the bottom of the drive unit!
- Make sure that the power cord does not come into contact with the rotating part of the appliance.
- Never use the extra attachment if it is not working properly, if it fell to the ground and got damaged. In such cases take the extra attachment to a specialized service to check its safety and proper function.
- When assembling the extra attachment, follow the instructions for use carefully. In order to ensure proper functioning, any other way of assembling the extra attachment is not permissible!
- The assembled extra attachment can be attached and removed only when the drive unit is switched off and the power cord is unplugged from the power socket.
- Do not wind the power cord around the appliance; this will extend its life.
- Never immerse the gearbox into water and never wash it in running water!
- Should excessive vibration occur when using this attachment, either reduce the speed or stop the machine and remove some of the contents.
- **ATTENTION:** Do not use this processor in series with an external timer, remote controller or any other device that switches on the appliance automatically, since a fire risk exists when the processor is accidentally covered or displaced at the moment it switches on.
- Make sure that the power cord does not come into contact with the rotating part of the appliance.
- The power cord must not be damaged by sharp or hot objects, by an open flame and it must not be submerged under water.
- Never place it on hot surfaces and do not leave it hanging over the edge of a table or a work bench. If the cord is brushed against or pulled by for example children the appliance may tip over or be pulled down and lead to serious injuries!
- If the use of an extension cord is necessary, then it must not be damaged and must meet the valid norms in force.
- Only use the appliance with original accessories from the manufacturer.
- Use this appliance only for the purpose for which it was designed as specified in this user's manual. Never use the appliance for any other purpose.
- **WARNING:** There is a risk of injury in case of incorrect use (not in accordance with the manual) of the appliance.
- All text in other languages and pictures shown on the packaging, or the product itself, are translated and explained at the end of this language mutation.
- The manufacturer takes no responsibility for damages and injuries caused by the incorrect use of supplementary machines and accessories (e.g. **ruining of foods, injury, cuts**) and takes no responsibility arising from the warranty on the appliance in the case that the above safety notices were not followed.

II. PREPARATION AND USE

First remove all packaging materials, take out the food processor and all accessories. Then remove all adhesive foils, stickers and paper from the food processor and accessories. Before the first use, wash all parts, which will be in contact with food, in warm water with a mild detergent, thoroughly rinse in clear water and wipe dry or let dry. Put the assembled food processor with the selected attachments on a flat, stable, smooth and clean worktop, out of reach of children and incapacitated people. Provide sufficient free space for ventilation. The appliance openings allow free airflow for ventilation, and must not be covered or otherwise blocked. The feet must not be removed. Electric power socket must be easily accessible to allow easy disconnecting of the food processor in the case of emergency.

III.1) Food processor (A)

Description (Fig. 1)

A1 – Multifunctional head release button	A6 – Removable cover
A2 – Speed regulating knob	A7 – Multifunctional head
A3 – Bottom mount for adaptors C1 - C4	A8 – Cover
A4 – Front mount for attachments D, E, H, T	A9 – Blender mount F
A5 – Release button	A10 – Power cord
B1 – Stainless bowl	B2 – Bowl lid

The model you purchased includes the attachments and adaptors specified in the table at the end of this language version of the manual.

Food processor control

– Tilting the multifunctional head downward/upward (Fig. 2)



When you press button **A1** and slightly will lift the head upward. When you press button **A1** further and pushing the unit down will tilt the head downward.

– On/off switching of the food processor

Before you switch on the food processor, plug the power cord **A10** into electric socket. Then switch on the food processor by rotating the speed regulating knob **A2**. After you finish working, switch off the food processor by rotating the speed regulating knob to position **0**.

– Speed control

Speed is controlled by setting the speed regulating knob **A2** to the desired position within the interval **MIN - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - MAX**. For short operation time at the maximum speed, the regulating knob can be set to position “**P**” (PULSE). The regulating knob must be held by hand in this position. Releasing the regulating knob will return it to position **0** and stop rotating.

– Multifunctional head attachment security safeguard

In order to disassemble the food processor and to remove the attachments from **A4** front mount for attachments, apply a reverse procedure. Before removing the attachments from the motor unit head, you first have to push the release button **A5**.

– Blender security safeguard

The food processor cannot be switched on, if the blender cover **A8** is removed, and the blender is not correctly fixed.

Food processing time depends on the volume, type and quality of the processed ingredients. It usually takes several minutes under normal conditions.

III.2) Whipping, mixing and flexi whisk, kneading hook

Description (Fig. 1)

C1 – Mixing whisk	C3 – Kneading hook
C2 – Whipping (wire) whisk	C4 – Flexi (rubber) whisk

Safety hints and tips

- With regard to the bowl size, please note that the food processor is not able to sufficiently whip / knead very small amounts of food. For optimum results input at least 300 g of food (if you are whisking egg-whites, use at least 2 eggs).
- Never fill the bowl with water or other liquid to the maximum level. Respect the maximum allowed capacity (see the Table of Use, Chapter IV.).
- First switch off the food processor, then tilt its multifunctional head upward.
- When tilting the multifunctional head upward, control / slow down its rotation by hand.
- The food processor is fitted with a security safeguard, which will switch off the motor once the multifunctional head is tilted upward (during operation). After the head is tilted back into the working position, the motor will remain switched off. To turn it on, you have to return the speed regulating knob **A2** to position **0**.

Assembly for work with attachments

Assemble the food processor according to instructions in Figure No. 2, 3, 4 and 5 by lifting the multifunctional head up and putting the bowl lid on its bottom side. Then put the bowl with the food in the lower section of the food processor. Then install the desired adapter on the mount, and tilt the multifunctional head downward to the working position. Apply reverse sequence to remove/exchange the adapter.

How to set the optimal height of the beater (Fig. 6)

If the beater keeps hitting against the bowl bottom or does not reach the ingredients at the bowl bottom, the beater height needs to be adjusted as appropriate. Proceed as follows: Insert the beater and empty bowl into the food processor and fold the multipurpose head **A7** to the operating position. Check / estimate the distance between the beater and the bowl bottom. Remove the beater from the food processor head. Use a suitable tool (cross-point screw driver) to loosen the locking screw by approx. 5 turns (arrow 1). The bottom cap needs to be slid downwards (arrow 2). Adjust the height of the attachment by turning the fixing cap. Turn the cap clockwise to decrease the height or anticlockwise to increase the height (arrows 3). The fixing cap will be drawing near or moving further from the beater (one full turn by 360° corresponds to 2mm). **The beater should be as close to the bowl bottom and walls as possible but it should not touch them.** Once you have adjusted the height, push the plastic cap upwards as far as it goes (arrow 4) and keep it in that position. **CAUTION:** the projections shall fit in the counterpart depressions. Tighten the locking screw with reasonable force (arrow 5).

Use

A) Whipping



- Use the whipping whisk **C2** to whip cream, eggs and egg-whites.
- Adjust the processing speed according to the volume, type and quality of the food you are processing, in the interval **MIN** to **MAX**.
- The maximum amount of food per processing cycle is **1.2 l**.
- Never use the whipping whisk for kneading heavy dough or mixing light dough!

B) Flexi whipping



- Use the whipping whisk **C4** to whip dessert creams, instant puddings, mayonnaise, biscuit dough, etc.
- Adjust the processing speed according to the volume, type and quality of the food you are processing, in the interval **MIN** to **2**.
- The maximum amount of ingredients per processing cycle is about **2.3** kg.
- Never use the whipping whisk for kneading heavy dough!

Whipping tips

- Use ingredients of room temperature.
- If the whipping process is not optimal, add a small amount of lemon juice or salt. Cool down creams, whipped creams and skims to 6 °C or less.
- Before whipping egg-whites, be sure that the adapter and the container are dry, with no oil residues. Egg-whites should be of room temperature.
- Only use the flexi whisk when a food is placed in the bowl. Using the whisk without any food in the bowl may produce unpleasant (squeaky) sound, which may be prevented by applying a small amount of oil.
- You may add food through the feed tube of the bowl lid **B2**.

C) Mixing



- Use the mixing whisk **C1** for light dough, cake mixtures, cookies, glazes, fillings, mashed potatoes, etc.
- Adjust the processing speed according to the volume, type and quality of the food you are processing, in the interval **MIN** to **MAX**.
- The maximum amount of ingredients per processing cycle is about **2.3** kg.
- Never use the mixing whisk for kneading heavy dough!

D) Kneading



- Use the kneading hook **C3** for kneading crispy / light / heavy dough.
 - Adjust the processing speed according to the volume, type and quality of the food you are processing, in the interval **MIN** to **2**.
 - If you process a larger amount of dough, process it in several batches. The maximum amount of ingredients per processing cycle is about **1.3** kg.
- Do not run more than four consecutive cycles.** Make a break of at least 30 minutes before you continue.

Tips

- Use ingredients of room temperature.
- Mix the yeast in advance in lukewarm milk or water.
- Once the dough shape becomes spherical, finish kneading or let the dough rise according to your recipe.
- Ingredients will best mix if you add the liquid first.
- Stop the food processor as necessary to remove the mixture from the kneading hook, using a suitable tool.
- Various flour types may require different amounts of liquid, with the dough stickiness having a considerable influence on the food processor load when switched on.
- If you hear your food processor is stressed too much, switch it off, remove half of the dough batch and separately process each half.

III.3) Mincer (D)



Description (Fig. 9)

D0 – Mincer body	D8 – Adapter for smoked food
D1 – Spiral feeder	D9 – Former
D2 – Cutting blade	D10 – Cone
D3 – Medium mincing disc	D11 – Pusher
D4 – Coarse mincing disc	D12 – Hopper
D5 – Extra coarse mincing disc	D13 – Cogwheel
D6 – Nut	D14 – Release lever
D7 – Separator	D15 – Confectionery decoration nozzle holder
	D16 – Confectionery decoration nozzle

Safety hints and tips

- We recommend interrupting the operation from time to time, switch off the food processor and remove the food stuck on the attachments (or blocking the attachments).
- Never let the mincer running if the hopper is empty.
- Do not mince frozen meat.

Assembly

Assemble the mincer according to the intended use (for meat, smoked food, Kebbe) and mount it on the main motor unit – see Figures 7 and 9. Apply reverse procedure to disassemble the mincer **D6** and to remove it from the motor unit head. Loosen the nut **D6** using the release lever **D14**.

A) Meat mincing



The mincer can mince any type of meat, which is free of bones, tendons and skin. Mincing coarseness can be adjusted by using different mincing discs (**D3**, **D4**, **D5**) with various sizes of openings. Cut the meat in advance into cubes of about 3x3x3 cm. Put stainless bowl **B1** or any other bowl under the mincer to catch the minced meat. Put the meat cubes into the hopper so that the spiral feeder **D1** can take them without being blocked, and slightly push the meat down, using the pusher **D11**. Proceeding like this will prevent the motor unit from becoming overloaded. The maximum amount of the processed meat is **5 kg**. The maximum permitted processing speed is **6**.

Tips

- Regularly check if the mincing disc openings are passable during the meat processing. If the disc openings get blocked while mincing meats of various consistency (for example bacon and liver), the juices may flow along the screw feeder shaft inside the motor unit of the food processor. Therefore pay maximum attention to ensure smooth flow of the processed food through the mincing disc. If the flow is blocked, immediately switch off the food processor, disassemble the mincer and clean all components.

B) Smoked foods (sausages, frankfurters), white pudding, etc.



Put the minced meat into hopper **D12**. Use the pusher **D11** to slightly push the meat inside the mincer. Soak the sausage casings in warm water (for about 10 minutes) to improve their elasticity. Then put it „arranged in folds“ on the outlet piece. Let 5 cm at the end of the casing hang freely, and tie up or skewer it.

Switch on the food processor at a speed in the interval **MIN** to **MAX** (as needed for the respective product). Put the prepared mixture into the hopper and slightly push it down using the pusher **D11**. Proceed as appropriate for the respective smoked food (for example sausages, short sausages, etc.) or white pudding.

The maximum amount of the processed meat is **5 kg**.

Tips

- We recommend two persons for this procedure. One puts the mixture inside, and the other holds the casing in the proper position on the outlet piece. When filling the casing, proceed so that no air can get inside.
- If the outlet opening of the smoked food adapter **D8** gets blocked, switch off the motor unit, remove the attachment and clean it.

C) Kebbe – meat tubes

Put the prepared minced meat into hopper **D12**. If necessary, use the pusher **D11** to push the meat down. The food processor will produce hollow tubes. Cut them to the desired length. Switch on the food processor at a speed in the interval **MIN** to **3**.

Tips

- You can fill the tubes with various types of filling (for example meat or vegetable filling).
- If the outlet opening of former **D10** is blocked, switch off the motor unit and clean it.

D) Dough forming (confectionery)



Choose appropriate accessories as required (**D0**, **D1**, **D6**, **D7**, **D11**, **D12**, **D15** and **D16**), follow the procedure indicated in Fig. 9. Put the prepared dough in the hopper **D12**. If necessary, use the pusher **D11** to push the dough down. The food processor will produce dough in the required shape.

Run the food processor at a speed in the interval **1** to **4**.

Tip

- We recommend holding (supporting) the outgoing dough in the desired shape by a tray to prevent tearing.
- Small amount of unprocessed dough will always remain in the mincer body. Therefore we recommend processing larger volumes (at least 300 g).

III.4) Grating disc adapter (E)



Description (Fig. 8)

- E0 – Adapter body
- E1 – Fine grater
- E2 – Coarse grater
- E3 – Thin slicing grater

- E4 – Cheese grater
- E5 – Pusher
- E6 – Cogwheel

Assembly

Assemble the grating adapter and attach to the motor unit head according to Figure 7 and 8. Apply reverse procedure to disassemble the unit and to remove it from the motor unit head.

Safety hints and tips

- Never push down the grated/sliced fruits or vegetables by fingers! Move the food along the feed tube by the pusher, slowly, while pushing down slightly.
- Be careful when handling the graters. They employ very sharp blades.
- Never use the graters to process hard materials, for example ice cubes, coffee/cereal/corn grains, spices, etc.
- When processing a large amount of food, check if the food is not cumulating above and below the grater.
- If the grating adapter is blocked, switch off the motor unit, disassemble the adapter body and clean it.

Preparing the food

The attachments can be used for chopping, slicing, grating and scraping of almost any type of fruits or vegetables. You can slice carrots, potatoes, cabbages, cucumbers, zucchinis, beetroots, mushrooms, onions, etc. You can use the **E1 - E3** grater to process fruits, vegetables, cheese and food of similar structure. The cheese greater **E4** is designed for processing hard cheeses and making bread crumbs.

Use

Put a suitable container under the grating adapter outlet. Chop the vegetables into pieces of the size fit for putting them inside the grating adapter feeding tube. Put the pieces into the adapter and slightly push by the pusher. The processed food is going out from the outlet into the provided container.

The recommended processing speed is **3** to **MAX**.

Tips

- A small amount of food will remain on the grater after each use. This is normal and does not establish a reason for filing a complaint.
- Cut large pieces into smaller ones so that they can be put into the hopper.
- First remove peels if processing citrus fruits.
- Input the food gradually and continuously.
- Do not chop the food too finely. Sufficiently fill the feeding tube to prevent slipping the food away in processing.
- Set low/medium speed when processing soft food, such as cucumbers. To process harder food, such as carrot or hard cheese, set the medium/high/maximum speed.
- Use low speed to grate soft food, otherwise it becomes mushy.
- If you are chopping hard cheese or chocolate, work for a short time, because the food heats up, becomes softer and may get lumpy.
- Before slicing cabbage, cut it into hunks and remove the cabbage stalks.
- When slicing or grating, the pieces of the processed food will be shorter if input vertically, not horizontally.

III.5) Glass blender (F)



Description (Fig. 10)

- F1 – Container lid
- F2 – Container support
- F3 – Knife
- F4 – Knife sealing

- F5 – Removable stopper
- F6 – Glass container
- F7 – Pusher
- F8 – Key

Safety hints and tips

- Proper mounting of the bowl lid will release safety lock and you can switch the appliance on. The appliance cannot be started without the mounted lid.
- Do not use safety lock controlled by the bowl lid for switching off the appliance!
- Do not let the blender running without any food!
- Never remove the container lid **F1** when the motor unit is running!
- Never pour boiling liquids in the container.
- Before removing the blender lid or container, wait until the rotating parts completely stop.
- When the blender is in the state of idle operation, e.g. the blade fails to touch the foods, unplug the unit until the foods have been relaxed.

Assembly

Assemble the blender and attach it to the blender mount **A9** according to Figures 10 a 11. Instead of the plug for adding liquids **F5** you can also insert the pusher **F7** in the opening in the lid if you are going to use it. Apply reverse sequence to disassemble the unit and to remove it from the mount.

Before the first use

We recommend washing the glass container before using it for the first time. The knife section is treated with oil not harmful to health for technological reasons. Therefore first fill in the container with warm water (max. 50 °C) with a small amount of detergent. Then put the container on the food processor, set the maximum rotational speed and run for 1 minute. Then rinse the container with clear water.

Tips

- Never fill the container with liquids producing foam (for example milk) up to „**MAX**“ level to prevent overspill. We recommend **1** litre at maximum.

Use

Remove the lid, put or pour the food into the container and replace the lid. To press larger pieces of ingredients to the knife, use the pusher **F7**. We recommend that you always switch on the blender to minimum revolutions and then gradually increase the performance as required. The recommended processing speed is **1 – MAX**.

III.6) Poppy seed grinder (H)



Description (Fig. 12)

- H1 – Feeder (assembled)
- H2 – Cover with hopper
- H3 – Grinding discs (2 units)

- H4 – Pressure disc
- H5 – Regulating disc
- H6 – Key

Assembly

Assemble the poppy seed grinder and attach it to the motor unit head according to Fig. 12 and Fig. 7. Put the „fixed“ grinding disc **H3** on the feeder, slowly rotate it until three arresting projections of the disc click into three recesses of the feeder. Then put the „mobile“ grinding disc (with the grooves lining up) on the fixed grinding disc. Put the pressure disc **H4** on the shaft so that the central projection is aligned with the grinding disc opening. Then rotate the pressure disc until three arresting projections of the disc click into three recesses of the feeder. Finally put on the regulating knob and tighten it.

Safety hints and tips

- Never tighten the grinding discs by force!
- **Poppy seed grinder is exclusively designed to process poppy seeds!** Do not process other food (such as cereals, flax and sesame seeds, corn, rice, buckwheat, dried mushrooms, herbs, spices and coffee, etc.). Never process wet, damp or frozen poppy seeds!
- **Never adjust the grinding coarseness level when the motor unit is running!**
- If you need to process a larger amount of poppy seeds, do not exceed the maximum motor unit operation time.
- After grinding large amount of poppy seeds, the grinder components may become hot (e.g. the grinding discs, pressure disc or the feeder). **Wait until they cool down before disassembly and cleaning.** Hot discs are more difficult to dismantle.
- Do not let the grinder running, if the hopper is empty.

CAUTION: Never tighten the grinding discs by force!. Apply reverse procedure to disassemble the unit and to remove it from the motor unit head.

Setting the grinding „coarseness/fineness“ (Fig. 12)

The grinding fineness is set by the rotary regulating knob **H5**. Rotating the knob clockwise will reduce the distance between the grinding discs and change the grinding fineness / coarseness. To release the regulating disc easily **H5**, use the release key **H6**.

Use

Pour poppy seeds in the grinder's hopper. The grinding disc grooves will regulate the amount of the processed poppy seeds. Place a suitable container under the grinder to catch the ground poppy seeds, and switch on the food processor. You may add poppy seeds while the grinder is running.

The recommended processing speed is **4** to **MAX**.

Tips

- We recommend verifying the grinding fineness first, using a small amount of poppy seeds. If the fineness is not optimal, **switch off the motor unit** and adjust the settings by the regulating knob **H5** (rotating anticlockwise = coarser grinding, rotating clockwise = finer grinding).
- Only use high quality poppy seeds. We recommend checking the poppy seeds for any impurities (such as **stone fragments**), which might damage the food processor (e.g. abrade the grinding discs). Complaints of defects caused by such impurities shall not be acknowledged even if filed within the guarantee period.
- **Only use dry poppy seeds for grinding!** Poppy seeds must be ground (not pressed) during grinding to be loose, not mushy and not to lose their distinctive flavour.
- Poppy seeds contain oil. To achieve good results, do not set the grinding level too fine.
- Poppy seeds are a simple and living „natural can“. Therefore it reacts hygroscopically and must be stored at a dry place. If the poppy seeds are ground too slowly, with difficulty and if excessive heat is produced, it indicates that the poppy seeds are too damp. Interrupt the grinding process and let the poppy seeds dry out for a sufficient time (for about several hours) so that the excessive humidity can evaporate. You can also use electrical/gas/hot-air oven set to 50 °C (max.) to dry out the poppy seeds.
- If the grinding discs rub/scrape against one another, the finest grinding level is set.
- The processing only takes several minutes, depending on the quantity, type and quality of the poppy seeds and the set grinding fineness level (about 100 g / 1 minute).

III.8) Knife sharpener (T)



Description (Fig. 14)

T – Knife sharpener

Safety hints and tips

- **Applicable to kitchen knives of various materials universal stainless steel.**
- Do not use the attachment when the grinding rollers are damaged, when there are visible cracks or splits.
- Do not use a knife grinder while you are tired or under the influence of drugs, alcohol or medication.
- Be careful with sharp knives and the knives you are going to sharpen.
- Make sure that only the blade of the knife comes into contact with the wheel.
- Never insert your fingers into the wheel.
- Do not use the sharpener with ceramic knives or knives with jagged edges and scissors, axes or any tool.

Assembly

The sharpener **T** and connect it to the head of the drive unit according to Fig. 7. Apply reverse procedure to disassemble the unit and to remove it from the motor unit head.

Use

Place the blade of the knife (specifically the part nearest to the handle) into the wheel by pressing lightly and gently pulling the knife towards you for approximately 3 or 7 seconds. Once you have performed this procedure 3 to 5 times, check that the knife has been sharpened sufficiently. Please sharpen the knife according to the shape of the blade, and don't use too much force (ensure constant force and uniform speed). Repeat the procedure until the knife has been sharpened to the desired degree. Once you have finished, unplug the appliance and clean knife in hot water with a detergent right after use, rinse it in clean water and wipe till dry.

The recommended processing speed is **MAX**.

Tips

- When sharpening the types of knives and chisels shown in picture no. 14B, do not sharpen the blade all the way to the end, meaning all the way to the handle!
- Do not sharpen knives with oil, water and lubricants!
- Do pull backward instead of forward when the knife is in the sharpening groove.
- In the case of very blunt knives or those with damaged blades, they will need to be sharpened using a more aggressive method, in which case we recommend you to have them sharpened professionally.
- Make sure that the cutting edge of the knife is not in contact with hard objects that make them blunt and thus they reduce their effectiveness.

IV. TABLE OF APPLIANCE USE AND ATTACHMENTS

Please consider the following processing tips as examples and inspiration. They are not intended as complete instructions, they just show possible variants of food processing. Choose the volume of the processed food so that the maximum volume of containers indicated by their gauge marks will not be exceeded. Larger volumes must be divided into several batches, and the container level must be continuously checked.

We recommend occasional interrupting of operation, switching off the appliance and removing any food stuck on or blocking the grinding discs, formers or walls of containers, lid or attachments.

Attachment	Food	Max. amount	Time (min.)	Speed	Preparation (mm)
Mixing whisk (C1) and Flexi whisk (C4) (marble cake recipe)	Plain flour	720 g	2 to 5	MIN - MAX	-
	Powdered sugar	360 g			
	Milk	290 ml		MIN - 2	
	Eggs	6 pcs			
	Oil	180 ml			
	Total volume	2300 ml			
Whipping whisk (C2)	Cream (incl.38% fat)	1200 ml	10	MIN - MAX	-
	Egg-white	15 pcs	5	MAX	
Kneading hook (C3) (bread recipe)	Flour	800 g	1 minute at MIN, then higher speed (max. 2) for 4 minutes.		-
	Salt	8 g			
	Yeast	12 g			
	Sugar	8 g			
	Water	465 g			
	Fat	8 g			
Mincer (D)	Beef	5000 g	10	6	30 x 30 x 30
	Pork	5000 g	10		
E1	Cheese	500 g	1	3 - MAX	-
E2	Carrot	1000 g	1	3 - MAX	-
E3	Cucumber	5 pieces	1	3 - 4	-
E4	Potatoes	1000 g	1	MAX	1 / 2
Blender (G)	Milk	1000 ml	2	1 - MAX	-
	Carrot	250 g			max 4 cm
	Ice	340 g			40 x 40 x 20
Poppy seed grinder (H)	Poppy seeds	100 g	1	4 - MAX	dry poppy seeds

V. MAINTENANCE

General information

Do not use harsh and abrasive detergents for maintenance and cleaning! Ensure that the contact surfaces and sealing elements are clean and functional. Plastic parts may be washed in dishwasher. Avoid contact of attachments employing sharp cutting edges/blades (**D2, E1 - E4, F3**) with hard items, which could blunt them, reducing their effectiveness.

If you clean these items, pay maximum attention as they are sharp! Some foods may colour the respective attachment to a certain extent. However this shall not have any effect on the appliance operability and does not constitute a reason to file a complaint! The colouring will usually spontaneously disappear after some time. Never dry plastic mouldings above a heat source (such as **stove, electric/gas oven**).

1) Multifunctional head and food processor body

Clean them with a damp cloth soaked in water with a detergent. Avoid water getting in the internal components! If the power cord becomes dirty, wipe it with a damp cloth.

2) Stainless bowl

Clean the component with a damp cloth soaked in water with a detergent. Do not use steel wool, wire brush or bleaching agent for cleaning. Remove lime sediments with vinegar.

3) Whipping/mixing whisks and kneading hook

Immediately after use, wash the attachments in hot water with a detergent and let dry out.

C1 - C4 parts may be washed in dishwasher.

4) Mincer D

Immediately after use, wash the attachments in hot water with a detergent and let dry out. After washing and drying the components, we recommend applying cooking oil on blades, knives and exchangeable discs. For easier cleaning of mincer, mince a piece of hard pastry (e.g. a croissant or a bun) at the end. Never wash **D0 - D6** in a dishwasher, because detergents can cause their darkening or corrosion!

5) Grating/slicing adapters E

Immediately after use, wash the attachments in hot water with a detergent and let dry out.

Never wash **E1 - E4** in a dishwasher!

6) Blender F

Immediately after use, wash the attachments in hot water with a detergent and let dry out.

Knife cleaning procedure: pour about 0.5 l of clear water in the container, switch on the appliance and remove the impurities by several pulses. In the case of larger amount of impurities, repeat the procedure several times, or pour 1 litre of water, add a small amount of detergent and switch on the blender for 1 minute. For easier cleaning, take the knife **F3** from the blender base **F2** according to Fig. 10. To release the knife **F3**, use the release key **F8**.

Sealing replacement procedure

Proceed according to Fig. 10. If the sealings **F4** is worn or damaged, replace it with a new one (of identical type).

7) Poppy seed grinder H

Immediately after use, wash the attachments in hot water with a detergent and let dry out.

Proceed with maximum attention when cleaning the grinding discs! **Avoid getting the grinding edges/grooves in contact with hard items, which would blunt them and thereby reduce their effectiveness.** After washing and drying the components, we recommend applying cooking oil on the grinding and pressure discs. Wipe the feeder **H1** with a damp cloth. Do not immerse into water – avoid water getting in the internal components!

8) Knife sharpener T

Clean the body of knife sharpener mill with a clean wet cloth. If you wish to remove the dust that is produced during the sharpening operation and which gathers inside the sharpener. The appliance shake it to remove the dust that may be present around the opening. Do not immerse into water – avoid water getting in the internal components!

VI. STORAGE

Store the properly cleaned appliance including all accessories and attachments at a dry, dustless and safe place, out of reach of children and incapacitated persons.

VII. ENVIRONMENT



If the dimensions allow, there are marks of materials used for production of packing, components and accessories as well as their recycling on all parts. The symbols specified on the product or in the accompanying documentation mean that the used electrical or electronic products must not be disposed of together with municipal waste.

For proper disposal, hand them over at the special collection places where they will be accepted free of charge. Suitable disposal of the product can help to maintain valuable natural resources and to prevent possible negative impacts on the environment and human health, which could be the possible consequences of improper waste disposal. Ask for more details at the local authority or at a collection site. Fines can be imposed for improper disposal of this type of waste in agreement with the national regulations.

If the appliance is to be put out of operation, after disconnecting it from power supply we recommend its cutoff and in this way it will not be possible to use the appliance again.

More extensive maintenance or maintenance requiring intervention in the inner parts of the appliance must be carried out by professional service! Failure to comply with the instructions of the manufacturer will lead to expiration of the right to guarantee repair!

VIII. TECHNICAL DATA

Voltage (V)	Shown on the type label of the appliance
Input power (W)	Shown on the type label of the appliance
Weight (kg) approx.	8.1
Volume of the stainless steel bowl (l)	6
Protection class of the appliance	I.
Input in off mode is	< 0.50 W.
Noise level: Acoustic noise level of 83 dB (A) re 1pW	

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

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

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

THIS BAG IS NOT A TOY. PLEASE DO NOT OPEN DURING THE OPERATION NEVER PUT INTO THE HANDS WITH POWER ON.



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

Marking and texts on the product and attachments:

The  symbol indicates a WARNING.

The  symbol material designed for contact with food



CAUTION: Do not put fingers or other items inside



NOTICE: Keep the orientation of the basic components (i.e. cutting blades, grinding discs, sieves and graters)! Pay maximum care when cleaning the cutting blades!

Attachments for the respective ETA Gustus III models

Attachment / Typ	3128 / 00	3128 / 10	3128 / 30
B1	√	√	√
B2	√	√	√
C1, C2, C3, C4	√	√	√
D0 - D16	X	√	√
E	X	X	√
F	X	√	√
H	X	X	X
T	X	√	√

√ Included

X Not included (available as an optional attachment).

These accessories are not included in box with this product. It is possible to buy.

 name 	match	illustration
Mixer	ETA 3128 99 000	
Attachment for grating with 4 drum graters	ETA 0028 95 010 ETA 0028 95 020 ETA 0028 95 090	
Grating attachment with disc grater	ETA 0028 95 030 (only with ETA 0028 99 999)	
Poppy seed grinder	ETA 0028 96 000	
Meat grinder (Ø 54 mm / Ø 62 mm)	ETA 0028 91 010 ETA 0028 91 000	
Making sausages	ETA 0028 91 020 (only with ETA 0028 91 000)	
Grein mill for cereals, legumes and rice	ETA 0028 96 020	

Fruit, berries and vegetable press	ETA 0028 98 050	
Attachment for ice-cream	ETA 0028 98 030	
Attachment for dicing with lid	ETA 0028 95 080 (only with ETA 0028 95 030)	
Attachment for garlic peeling	ETA 0028 95 070 (only with ETA 0028 95 030)	
Trenette cutter Spaghetti cutter Tagliatelle cutter Attachment for rolling dough (for lasagna, ravioli, cannelloni)	ETA 0028 92 020 ETA 0028 92 010 ETA 0028 93 010 ETA 0028 94 010	
Dies for pasta	ETA 0028 97 000 (only with ETA 0028 91 000 Ø 62 mm)	
Citrus juicer	ETA 0028 98 020 (only with ETA 0028 99 999)	
Gearbox	ETA 0028 99 999	
Knife grinder	ETA 0028 99 010	
Nutcracker	ETA 0028 98 040	
Spiralizer	ETA 0028 95 060	
Vacuum pump and vacuum-packing box	ETA 0028 99 040	

eta 3128

SMART III/GULLIVER III/MAXIMUS III

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

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

I. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS



- A használati útmutatót a készülék részének tekintse és adja tovább az újabb felhasználónak.
- Ellenőrizze, hogy a termékjelzés adatai megfelelnek az Ön elektromos aljzat feszültségének.
- A tápkábel dugót ne szűrje aljzatba és ne húzza ki nedves kézzel és a vezetéket húzva!
- 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!
- Ezt a készüléket gyerekek nem használhatják! Tartsa a készüléket és a tápkábelét gyerekektől távol! Gyerekek nem játszhatják a készülékkel!
- Csökkent fizikai, érzékszervi, vagy mentális képességekkel bíró, valamint kevés tapasztalattal rendelkező emberek csak akkor használhatják a készüléket, ha felügyelet alatt vannak, kaptak felvilágosítást a készülék biztonságos használatáról és megértették az esetlegesen fellépő veszélyeket!
- Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor azt a gyártó cég, annak szervíz szakembere, vagy hasonló minősítéssel rendelkező más személy cserélje ki, hogy ezzel elkerülhesse a veszélyes helyzet kialakulását!
- A tartozékok, vagy más részek cseréje előtt, összeszerelés, vagy szétszerelés előtt, tisztítás, vagy karbantartás előtt, valamint a munka befejezése után kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a tápkábelt az elektromos hálózatról!
- Mindig válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha a készülék felügyelet nélkül marad, továbbá annak beszerelése, leszerelése vagy tisztítása előtt.
- Soha ne használja a készüléket, ha sérült a tápkábel, vagy a csatlakozó, ha nem működik megfelelően, vagy ha földre esett és megsérült! Ilyen esetben vigye a készüléket szakszervizbe és ellenőriztesse, biztonságos-e!
- A tartozékok használatánál, első sorban a tartozékok elhelyezésénél, eltávolításánál, vagy tisztításánál legyen nagyon óvatos, mert a tartozékok élesek! Nem megfelelő használat esetén, mely a használati utasításokban leírtakkal nem egyezik meg, sérülés veszély léphet fel!

- A készülék működése közben kerülje a készülék és az otthoni állatok, virágok, vagy rovarok közötti kontaktust!
- A munka befejezése után és karbantartás előtt mindig válassza le a készüléket az el.hálózatról a csatlakozó vezeték villásdugója el.dugaszóaljzatból történő kihúzásával.
- Mindig csak egy funkcióját használja a készüléknek, soha se akarjon több funkciót egyszerre elindítani (pl. ételkészítés-feldolgozást az edényben **B1** és szételölő kimenet **A4**).
- A készüléket soha se merítse vízbe és ne mossa folyó víz alatt!
- Mindig kapcsolja le a készüléket a hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja.
- A tartozékok vagy hozzáférhető részek kicserélése előtt, amelyek működés közben mozognak, beszerelés és szétszerelés előtt, tisztítás vagy karbantartás előtt, a készüléket kapcsolja ki és húzza ki a tápkábel dugójának kihúzásával az aljzatból!
- A készüléket csak üzemhelyzetben használja olyan helyen, ahol nem fenyegeti lefordulás és elegendő távolságban van a hőforrásoktól (pl. **fűtőtest, gáz/elektromos tűzhely, sütőlap stb.**) és nedves felületektől (**mosdó, mosogató stb.**).
- Az előkészítés előtt távolítsa el az ételkészítési alkatrészekről az esetleges csomagolását (pl. **papírt, PE- zacskókat stb.**).
- 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.
- A készüléket ne kapcsolja be behelyezett hozzávalók nélkül!
- A készüléket csak erre a típusra szánt tartozékokkal használja. Más tartozékok használata veszély kockázatát hordozza a kezelőszemélyre.
- Ellenőrizze a készüléket a teljes készítési idő alatt!
- A tartozékokat ne szűrje semmilyen testnyílásba.
- Ne tegyen a készülékre semmilyen tárgyat!
- A készüléket nem szabad külső térben alkalmazni!
- Ne lépje túl a maximális folyamatos működési időt, amely a különböző tartozékokra vonatkozik és a táblázatban található! Soha ne lépje túl a készülékhez tartozó teljes maximális működési időt, amely 30 perc! Utána hagyja a készüléket 30 percen keresztül kihűlni!
- Ne használja a tartozékok által vezérelt biztosítékot a készülék kikacsolásához!
- A toldalék a biztonság érdekében a meghajtóegység működése közben nem cserélhető!
- A készülék működése közben ne dugja be ujját a betöltőnyílásba és villát, kést és kanalat stb. sem használjon.
- Az ön robotgépe elektromos sebességérzékelő vezérlővel van ellátva, amely fenntartja a sebességet a terhelés változása mellett. Ezért hallhat némi változást a robotgép működésében, amint az alkalmazkodik a kiválasztott terheléshez és sebességhez – ez normális.
- Figyeljen oda arra, hogy a haj, vagy szabadon áll ruha ne jusson bele a tartozékokba, vagy a forgó adagolóba! Így elkerülheti, hogy ezek a részek ne csavarodjanak rá a mixer lapátra, vagy a forgó adagolóra.
- A készüléket nem szabad nedves, vizes helyeken, valamint tűzveszélyes és robbanás veszélyes helyeken (**kémia szerek, üzemanyagok, olajok, gázok, festékek, stb. tárolási helyek**) használni!
- Ha a feldolgozott élelmiszerek elkezdnek a tartozékokra ragadni (pl. **keverőlapát, habverő szár, dagasztóhorog**), a készüléket kapcsolja ki és a tartozékokat óvatosan tisztítsa meg (pl. **ronggyal**).

- Az edényt nem élelmiszer tárolására tervezték! Mixelés után helyezze az élelmiszereket más, megfelelő tároló edénybe!
- Ha a feldolgozandó élelmiszer kezd ráragadni a tartozékokra (pl. a keverő seprőkre, dagasztó villákra, a mixer késeire, a reszelő), a fedélre vagy az edény falára, kapcsolja ki a készüléket és a tartozékokat óvatosan tisztítsa meg az jelű spatulával
- Az összeállított kiegészítő tartozékot csak akkor helyezze fel vagy vegye le, ha a meghajtóegység kikapcsolt állapotban van és a csatlakozóvezeték villásdugója nincs rákapcsolva az el.hálózatra.
- A kiegészítő tartozékot pontosan a kezelési útmutató utasításai szerint állítsa össze, bármilyen más összeállítási kombináció a helyes működés szempontjából nem megengedett!
- Kiegészítő tartozékot soha ne állítsa össze a meghajtóegységen!
- Mielőtt levénné a kiegészítő tartozékot a meghajtóegységről, hagyja annak mozgásban levő forgó részeit teljesen leállni.
- Az edény rögzítésekor vagy levételekor ne nyomja meg túlságosan az edény fogantyúját.
- Ne emelje fel és ne helyezze át a konyhai robotot az edény fülénél fogva, mindig használja a hajtóegység alján levő besajtolásokat!
- Soha ne töltsé fel az edényt teljesen vízzel, vagy más folyadékkal, tartsa be a kijelölt maximális szinteket! Ahol a maximális szint nem látható, ott töltsé a folyadékot az edény 3/4 kapacitásáig!
- A csatlakozóvezetékét nem szabad éles, vagy forró tárgyakkal, nyílt lánggal megrongálni, nem szabad azt vízbe meríteni sem éles peremeken át hajlítani. Soha ne helyezze a vezetékét forró felületre, ne hagyja az asztal vagy a munkalap szélén át túlnyúlni. A csatlakozóvezetékbe történő beakadaskor, bebotlaskor vagy a csatlakozó vezeték gyermekek által történő megrángatásakor a készülék felborulhat vagy leeshet és azt követően komoly sérülés történhet!
- Ha szükséges hosszabbítót használni fontos, hogy az ne legyen sérült és megfeleljen az érvényes szabványoknak!
- Rendszeresen ellenőrizze a fogyasztó tápkábelét!
- Vigyázzon arra, hogy a csatlakozó vezeték ne kerüljön érintkezésbe a készülék forgó részeivel.
- A készüléket csak arra célra használja, amire szánva van, és ahogy a használati útmutatóban le van írva. A készüléket soha se használja más célra.
- FIGYELEM: olyan készülék használata, amely nem egyezik meg a használati utasítással, esetén a sérülés veszély léphet elő.
- A csomagoláson, illetve a készüléken található esetleges idegen nyelvű szövegek és képek magyarázata és fordítása a nyelv mutációjának végén található.
- A gyártó nem felel a kiegészítő egységek és tartozékok helytelen használatából adódó károkért (pl. **élelmiszer-megromlás, sérülés, vágott seb**) és nem érvényes a jótállás a fentebbi biztonsági fi gyelmeztetések be nem tartása esetén.

II. ELŐKÉSZÍTÉS ÉS HASZNÁLAT

Első lépésben távolítsa el az összes csomagoló anyagot, vegye ki a robotot és a tartozékokat! Majd távolítsa el a robotról és a tartozékokról minden fóliát, matricát és papírt! Első használat előtt mossa el azokat a részeket, amelyek az élelmiszerekkel érintkeznek, használjon enyhén mosogatószeres vizet! Utána alaposan öblítse el a gépet langyos vízzel, törölje el, vagy hagyja megszáradni! Helyezze a robotot a kiválasztott tartozékkal egy egyenes, stabil és tiszta munkafelületre, a gyerekektől és magatehetetlen személyektől távol! A készülékben lévő lyukakat ne takarja le, biztosítsa azoknak a megfelelő szellőzést! Ne vegye le a lábakat! Az elektromos konnector könnyen elérhető legyen annak érdekében, hogy szükség esetén kilehessen a robotot könnyen kapcsolni!

III.1) Konyhai robot (A)

Leírás (1. ábra)

- A1 – Multifunkciós fej kioldó gomb
- A2 – Forgatható sebességszabályozó
- A3 – **C1 - C4** tartozékokhoz való alsó aljzat
- A4 – **D, E, H, T** tartozékokhoz való első aljzat
- A5 – Kioldó gomb
- B1 – Rozsdamentes tál

- A6 – Levehető fedél
- A7 – Multifunkciós fej
- A8 – Fedél
- A9 – Mixer aljzat **F**
- A10 – Tápkábel
- B2 – Tál fedele

Az Ön által vásárolt modell a használati utasítás végén lévő táblázatban olvasható tartozékokat tartalmazza.

Konyhai robot vezérlése



– Multifunkciós fejdöntés (2. ábra)

A gomb megnyomva **A1** felemelheti a készülék fejét. A gomb megnyomva **A1** és lefelé nyomásával lefelé hajthatja a készülék fejét.

– Robot be/kikapcsolása

Kapcsolás előtt dugja be a hálózati **A10** tápkábel dugóját az elektromos konnektorba! Az elektromos hálózathoz való csatlakozás után. A készüléket a sebesség szabályozó **A2** forgatásával kapcsolhatja be. A munka befejezése után kapcsolja ki a készüléket a sebesség szabályozó **0** pozícióba történő forgatásával!

– Sebesség vezérlés

A sebesség szabályozó **A2** forgatásával válassza ki a kívánt sebességet **MIN - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - MAX** között. A rövid ideig tartó maximális sebesség bekapcsolását **“P”** (PULSE) pozícióba való forgatással lehet elérni. A szabályozót ebben a pozícióban szükséges lesz manuálisan tartani. A szabályozó elengedése után a szabályozó visszakapcsol **0** pozícióba és a készülék működése megáll.

– Multifunkciós fej tartozékainak a biztosítása

A készülék fejétől való tartozékok **A4** eltávolításához járjon el fordított sorrendben, mint a tartozékok összeszerelésénél! Mielőtt szeretné eltávolítani a tartozékot, szükséges lesz a kioldó gombot **A5** megnyomni!

– Mixer biztosítása

A robotot nem lehet bekapcsolni, ha a mixer fedele **A8** a megfelelően rögzített mixer nélkül nyitva van.

Az elkészítési (feldolgozási) idők a hozzávalók mennyiségétől, típusától és minőségétől függenek, de általában percekben mozognak.

III.2) Habverő, flexi és keverőlapát, dagasztó horog

Leírás (1. ábra)

- C1 – Keverőlapát
- C2 – Habverő lapát (drótos)

- C3 – Dagasztó horog
- C4 – Flexi lapát (gumis)

Biztonsági figyelmeztetések és javaslatok

- A munka edény méretét figyelembe véve a készülék nem képes kis mennyiségű hozzávalót feldolgozni. Az optimális eredmény elérése érdekében válasszon legalább 300 g hozzávalót (tojás fehérjéből készült hab esetén legalább 2 tojást).
- A tálat soha ne tölts fel teljesen vízzel, vagy más folyadékkal! Tartsa be a maximális engedélyezett kapacitást (lásza a használati táblázatot, IV. fejezet)!
- Először kapcsolja ki a robotot, utána döntse fel a multifunkciós fejet!
- A multifunkciós fej felemelésénél ellenőrizze / lassítsa annak mozgását kézzel!
- A robot biztonsági kapcsolóval van felszerelve, amely a multifunkciós fej felemelése esetén (működés közben) kikapcsolja a motort. A multifunkciós fej lefelé való döntése után a motor nem fog működni. Visszakapcsoláshoz szükséges először a sebesség szabályozót **A2** visszaállítani **0** pozícióba.

Robot összeszerelése a tartozékokkal történő munkához

Szerelje össze a robotot az 2, 3, 4 és 5 sz. ábra szerint úgy, hogy felemeli a multifunkciós fejet, az alsó részére ráhelyezi a tál fedelét és a feltöltött tálat a robot alsó részére helyezi! Utána az aljzatba helyezze be a kiválasztott tartozékot és a multifunkciós fejet döntse le munkapozícióba! Szétszerelésnél ellenkező sorrendben járjon el!

Habverő lapát magasságának optimális beállítása (6. ábra)

Ha a habverő lapát hozzáér az edény aljához, vagy nem éri el az edényben lévő hozzávalókat, szükség lesz a megfelelő magasság beállítására. Az alábbiak szerint járjon el: Először rögzítse a lapátot, helyezze be az edényt és a multifunkciós fejet **A7** döntse le működési pozícióba! Ellenőrizze / mérje meg a lapát és az edény alja közötti távolságot! Távolítsa el a lapátot a robotról, egy megfelelő szerszám (kereszt csavarhúzó) segítségével oldja ki a csavart kb. 5 fordulattal (nyíl 1)! Az alsó fedelet szükséges lesz lefelé tolni (nyíl 2). Utána állítsa be a magasságot a rögzítő csúcs forgatásával! Jobbra való forgatásával csökkentse a magasságot, balra való forgatással pedig növelje azt (nyíl 3)! A rögzítő csúcs közeledni fog a lapáthoz (egy teljes 360° fordulat 2 mm-t jelent).

A lapát az edény aljához és oldalaihoz minél közelebb legyen, de ne érjen hozzá!

A magasság beállítása után nyomja vissza felfelé a műanyag fedelet ütközésig (nyíl 4) és tartsa meg ebben a pozícióban! **FIGYELEM:** A kiállások legyenek behelyezve a szembe lévő barázdákba, utána megfelelő erővel rögzítse le a rögzítő csavart (nyíl 5)!

Használat

A) Habverés



- A habverő lapátot **C2** használja tejszínhab, tojás, tojásfehérje feldolgozásához!
- Az élelmiszer mennyiségétől, típusától és minőségétől függően állítsa be a sebességet **MIN** – **MAX** között!
- Egy adagra való hozzávaló maximális mennyisége **1,2 l**.
- Soha ne használja a habverő lapátot nehéz tészta dagasztásához, vagy könnyű tészta keveréséhez!

B) Flexi habverés



- A flexi habverő lapátot **C4** használja desszert krémek, pudingok, majonézek, piskótatészta, stb. feldolgozásához!
- Az élelmiszer mennyiségétől, típusától és minőségétől függően állítsa be a sebességet **MIN – 2** között!
- Egy adagra való hozzávaló maximális mennyisége kb. **2,3 kg**.
- Soha ne használja a flexi lapátot nehéz tészta dagasztásához!

Habverési tippek

- Szobahőmérsékletű hozzávalókat használjon!
- Abban az esetben, ha a habverés eredménye nem optimális, adjon hozzá kisebb mennyiségű citromlevet, vagy sót! A krémeket, tejszínt hűtse le legalább 6 °C-ra!
- A tojásfehérje habverése előtt ellenőrizze, hogy a tartozék és a tál teljesen száraz-e és nem maradt-e olaj benne! A tojásfehérje szobahőmérsékletű legyen!
- A flexi lapátot csak a tálban lévő hozzávalókkal használja! A hozzávalók nélküli használatot kellemetlen hangok kísérhetik, amit kisebb mennyiségű olaj használatával elkerülhet!
- A hozzávalókat a tál fedelében **B2** lévő lyukon keresztül hozzáadhatja feldolgozás közben is!

C) Keverés



- A keverőlapátot **C1** könnyű tészták, torta keverékek, nápolyik, töltelékek, krumplicipüré, stb. feldolgozásához használja!
- Az élelmiszer mennyiségétől, típusától és minőségétől függően állítsa be a sebességet **MIN – MAX** között!
- Egy adagra való hozzávaló maximális mennyisége kb. **2,3 kg**.
- Soha ne használja a keverőlapátot nehéz tészta dagasztásához!

D) Dagasztás



- A dagasztó horgot **C3** törekeny / könnyű / nehéz tészták dagasztásához használja!
- Az élelmiszer mennyiségétől, típusától és minőségétől függően állítsa be a sebességet **MIN – 2** között!
- Nagyobb mennyiségű tésztakészítés esetén kisebb adagokban dolgozza fel a hozzávalókat! Egy adagra való hozzávalók maximális mennyisége kb. **1,3 kg**. **Ne készítse több, mint 4 adagot egymás után!** A következő használat előtt tartson legalább 30 perces szünetet!

Tippek

- Az élesztőt először keverje össze langyos tejjel, vagy vízzel!
- Miután a tészta gombóc formájú lesz, fejezze be a dagasztást tapasztalata szerint és ha szükséges, hagyja a tésztát kelni!
- A hozzávalókat akkor lehet legjobban összekeverni, ha először folyadékot önt bele.
- Szükség esetén állítsa meg a robotot és vegye le a dagasztó horogra ragadt tésztát!
- A különböző liszt típusokhoz különböző folyadék mennyiség szükséges, a tészta ragadósága a robot terhelését befolyásolhatja!
- Ha hallja, hogy a robot nehezen dolgozza fel a tésztát, kapcsolja azt ki, vegye ki a tészta felét és dolgozza fel mindegyik adagot külön-külön!

III.3) Húsdaráló (D)



Leírás (9. ábra)

D0 – Húsdaráló teste	D8 – Kolbászféléket készítő
D1 – Orsós adagoló	D9 – Formázó
D2 – Vágópenge	D10 – Kúp
D3 – Daráló lap közepes daráláshoz	D11 – Töltő eszköz
D4 – Daráló lap durva daráláshoz	D12 – Beöntő
D5 – Daráló lap nagyon durva daráláshoz	D13 – Fogaskerék
D6 – Anya	D14 – Kioldó kar
D7 – Szeparátor	D15 – Sütemény készítő tartója
	D16 – Sütemény készítő

Biztonsági figyelmeztetések és javaslatok

- Javasoljuk, hogy időnként átmenetileg állítsa meg a munkafolyamatot, kapcsolja ki a robotot és az esetleges tartozéokra ragadt élelmiszereket távolítsa el!
- Ne hagyja a készüléket működni, ha a beöntő üres! Ne daráljon fagyasztott húst!

Összeszerelés

A kívánt használat alapján (húsdarálás, kolbászfélék készítése, Kebbe húscsövek készítése) szerelje össze a készüléket és csatlakoztassa a meghajtó egységre a 7 és 9 képek szerint. Szétszerelésnél ellenkező sorrendben járjon el! Az anyá **A6** kioldásához használja a kioldó kart **D14**!

A) Húsdarálás



Mindenféle csont, bőr és ín nélküli hús darálását lehetővé teszi. A különböző méretű lyukakkal felszerelt daráló lapok (**D3**, **D4**, **D5**) segítségével különböző darálási durvaságot választhat ki! A húst először vágja össze kb. 3 x 3 x 3 cm méretű kockákra! A húsdaráló alá helyezzen, vagy rozsdamentes tálat **B1**, vagy bármilyen más, darált húsrá való tálat! A hús darabokat helyezze be a beöntőbe úgy, hogy az orsós adagoló **D1** képes legyen felfogni azokat, majd a töltő eszközzel **D11** nyomja enyhén befelé! Ezzel a folyamattal elkerülheti a meghajtó egység túlterhelését!

A maximális feldolgozási mennyiség **5 kg** hús. A maximális megengedett sebesség a **6-os** fokozat.

Tippek

- A hús feldolgozása közben folyamatosan ellenőrizze a daráló lapokban lévő lyukakat! Ha a különböző konzisztenciával rendelkező húsok (pl. oldalas, máj) feldolgozásánál eldugulnak a lyukak, a húsból származó levek az orsós adagoló mellett a robot meghajtó egységébe befolyhatnak. Ezért nagyon figyeljen oda a daráló lapokban lévő lyukakra és ha azok eldugulnak, azonnal kapcsolja ki a robotot, szerelje szét azt és alaposan tisztítsa ki a robot minden részét!

B) Kolbászfélék készítése (kolbász, virsli, hurka, stb.)



A darált húst helyezze be a beöntőbe **D12**! A hús befelé való töltéséhez használja a töltő eszközt **D11**! A tölteni való belet először hagyja meleg vízben ázni (kb. 10 percre), így jobb lesz a rugalmassága! Utána húzza a belet rá a kimenetre!

A bél végén hagyjon kb. 5 centimétert és utána csomózza be, vagy használjon egy pálcikát a bél bezárásához! A készüléket **MIN** és **MAX** közötti sebességgel (szükség szerint) indítsa el! A beöntőbe helyezze be az előkészített keveréket és a töltő eszközzel **D11** enyhén nyomja befelé! Töltésnél járjon el a kiválasztott kolbászféle szerint (pl. hurka, kolbász, virsli, stb.)! A maximális feldolgozási mennyiség **5 kg** hozzávaló.

Tippek

- Javasoljuk, hogy a töltést két ember hajtsa végre, azaz egyik helyezze be a keveréket, másik pedig fogja a belet! A belet töltse úgy, hogy ne kerüljön bele levegő!
- Abban az esetben, ha a kolbászfélék készítő **D8** kimeneti lyuka eldugul, szükséges lesz a meghajtó egységet kikapcsolni, a tartozékot szétszerelni és kitisztítani!

C) Kebbe – húscsövek készítése

A darált húst helyezze be a beöntőbe **D12**! A hús befelé való töltéséhez használja a töltő eszközt **D11**! A készülék üreges csöveket fog előállítani, amelyeket kívánsága szerinti hosszra vághat! A készüléket **MIN** és **3** közötti sebességgel indítsa el!

Tippek

- Az előállított csöveket bármilyen keverékkel megtöltheti (pl. húsos, zöldséges, stb.)!
- Abban az esetben, ha a farmázó **D9** kimenete eldugul, szükséges lesz a meghajtó egységet kikapcsolni, a kúpot szétszerelni és kitisztítani!

D) Tészta formázása (sütemények)



A kívánt alkalmazás szerint válassza ki a megfelelő tartozékokat (**D0**, **D1**, **D6**, **D7**, **D11**, **D12**, **D15** és **D16**), az 9. ábra alapján. Az előkészített tésztát helyezze be a beöntőbe **D12**! A tészta befelé való töltéséhez használja a töltő eszközt **D11**! A készülék a kiválasztott formában fogja kinyomni a tésztát.

A készüléket **1** és **4** közötti sebességgel indítsa el!

Tippek

- A kívánsága szerinti formában kinyomott tésztát javasoljuk, hogy tartsa meg egy tállal, így nem reped el!
- A húsdaráló testében előfordul, hogy kisebb mennyiségű nem feldolgozott tészta marad; ezért javasoljuk, hogy nagyobb adagokkal dolgozzon (kb. 300 g)!

III.4) Szeletelő (E)



Lemezes reszelő leírása (8. ábra)

- | | |
|------------------------------|-------------------|
| E0 – Tartozék teste | E4 – Tépő reszelő |
| E1 – Finom reszelő | E5 – Töltő eszköz |
| E2 – Durva reszelő | E6 – Fogaskerék |
| E3 – Vékony szelet reszelője | |

Összeszerelés

A reszelő tartozékot a 7 és 9 ábra szerint szerelje össze! Szétszerelésénél és a meghajtó egység fejről való eltávolításánál ellenkező sorrendben járjon el!

Élelmiszerek előkészítése

A tartozékot lehet gyümölcsök és zöldségek szinte minden fajtának vágásához, reszeléséhez és darabolásához használni.

Szeletekre vághatja a sárgarépát, krumplit, káposztát, cukkinit, gombát, hagymát, stb...
A vágó – reszelő tartozékot **E1 - E3** a gyümölcs, zöldség, sajt és hasonló struktúrájú élelmiszerek feldolgozásához használja! A tépő reszelőt **E4** a kemény sajtok feldolgozásához és zsemlemorzsa készítéséhez használja!

Biztonsági figyelmeztetések és javaslatok

- Soha ne nyomja rá a reszelt/vágott zöldséget, vagy gyümölcsöt kézzel! Mindig a töltő eszközt használja, amelyet lassan és nagy nyomás nélkül nyomjon lefelé!
- A reszelő használatnál legyen nagyon óvatos, a pengéje nagyon éles!
- A reszelőket soha ne használja kemény hozzávalók feldolgozásához, pl. jégkockák, kávébab, búza, kukorica, fűszer, stb!
- Nagy mennyiségű élelmiszer feldolgozásánál figyeljen arra, hogy a reszelő fölött és alatt ne maradjon élelmiszermaradék!
- Abban az esetben, ha a reszelő tartozék eltömődik, szükséges lesz a meghajtó egységet kikapcsolni, szétszerelni a tartozék testét és kitisztítani!

Használat

A reszelő tartozék kimenete alá helyezzen egy megfelelő edényt. Vágja össze a zöldséget kisebb darabokra, amelyek könnyen beleférnek a tartozék töltő lyukába!

Tegye a darabokat be a tartozékba és enyhén nyomja be a töltő eszközzel!

A feldolgozott élelmiszerek a tartozék kimenetén keresztül az edénybe esnek bele.

Javasolt feldolgozási sebesség **3 - MAX**.

Tippek

- A nagyobb darabokat először vágja össze annak érdekében, hogy azok beleférjenek a töltő lyukba!
- A citrusokról először távolítsa el a héját!
- Az élelmiszereket egymás után és egyenletesen helyezze be!
- Ne vágja az élelmiszereket túl finomra! Töltse fel a töltő lyukat egész hosszában! Ezzel elkerülheti az oldalra való kiesését!
- Puhább élelmiszerek feldolgozásához, mint pl. uborka, alacsony / közepes sebesség beállítását javasoljuk! Kemény élelmiszerek feldolgozásához, mint pl. sárgarépa, vagy kemény sajtok, közepes / magas / maximális sebességet állítson be!
- Puha hozzávalók feldolgozásánál alacsony sebességet használjon, így finom pürét tud előállítani!
- Kemény sajtok, vagy csoki vágásánál dolgozzon röviden! A hozzávalók a vágásnál felmelegednek, puhábbak lesznek és a kívánt struktúrát elveszítik!
- A káposztát először vágja kisebb darabokra és távolítsa el a torzóját!
- Ha függőlegesen helyezi be az élelmiszereket, azok rövidebbek lesznek, mint a vízszintes behelyezésnél!

III.5) Üveges mixer (F)



Leírás (10. ábra)

- F1 – Edény fedele
- F2 – Edény alátétje
- F3 – Kés
- F4 – Kés tömítése

- F5 – Levehető dugó
- F6 – Üveges edény
- F7 – Töltő eszköz
- F8 – Kulcs

Összeszerelés

Szerelje össze a mixert és a mixer kimenetére **A9**, a 10 és 11 ábrák szerint helyezze rá! A fedélben lévő lyukba helyezze be a kupakot **F5**, vagy a töltő eszközt **F7**! Szétszerelésnél járjon el fordított sorrendben! Szétszerelésénél és a mixer kimenetéről való eltávolításnál ellenkező sorrendben járjon el!

Biztonsági figyelmeztetések és javaslatok

- Az fedele helyes elhelyezésekor a biztonsági zár nyit és lehetővé teszi a készülék bekapcsolását. Felhelyezett fedél nélkül nem lehet üzembe helyezni a készüléket!
- Ne használjon a készülék kikapcsolására olyan biztosítékokat, amelyeket az fedele által vezérelt biztosítókat!
- Ne hagyja a mixert élelmiszer nélkül működni!
- Soha ne öntsön az edénybe forró folyadékot!
- Soha ne vegye le az edény fedelét **F1** a meghajtó egység működése közben!
- Mielőtt leveszi az edény fedelét, hagyja a forgó részeket teljesen megállni!
- Ha a mixer üresjáraton dolgozik (pl. a penge nem éri el az élelmiszert), húzza ki a tápkábelt az elektromos hálózathoz és igazítsa meg az élelmiszert. A mixernek nem szabad **10** percnél hosszabb ideig üresjáraton dolgoznia!

Első használat előtt

Első használat előtt javasoljuk, hogy az üveges edényt először mossa ki! Technológiai okok miatt a késre egészséget nem károsító olajat kentek. Ezért először töltsen fel az edényt enyhén mosogatószeres meleg (max 50 °C) vízzel! Az edényt helyezze rá a robotra és 1 percre kapcsolja be! Utána tiszta vízzel öblítse ki az edényt!

Használat

Vegye le a fedelét, öntse bele, vagy tegye bele az élelmiszert és helyezze a fedelet vissza! A nagyobb alapanyag darabokat a nyomórúddal **F7** nyomja le a késhez. Javasoljuk, hogy a fordulatszámot mindig a minimális értéken kezdje, és csak fokozatosan növelje az optimális mixelési fordulatszámra. Javasolt feldolgozási sebesség **1 - MAX**.

Típek

- Habzó folyadékoknál (pl. tej) soha ne töltsen fel az edényt a „**MAX**” jelig, ellenkező esetben a hab kifolyhat az edényből! Ebben az esetben javasoljuk, hogy max. **1 l** folyadékot tegyen bele!

III.6) Mákdaráló (H)



Leírás (12. ábra)

- H1 – Adagoló (összeszerelt)
- H2 – Fedél beöntővel
- H3 – Daráló kövek (2 db)

- H4 – Nyomó lap
- H5 – Szabályozó korong
- H6 – Kulcs

Összeszerelés

Szerelje össze a mákdarálót és helyezze rá a meghajtó egység fejére az 12 és 7 ábrák szerint! A daráló követ **H3** helyezze az adagolóra, utána enyhén forgassa a követ, amíg a követben lévő kiállások bele nem mennek az adagolón lévő három barázdába! Utána helyezze a „mozgó” daráló követ (barázdákkal egymással szemben) az első daráló köre! A nyomó lapot **H4** tegye rá a tengelyre úgy, hogy a középső kiállítás a daráló követben lévő lyukkal szembe legyen!

Utána lassan forgassa a nyomó lapot, amíg a három barázda rá nem megy a kövön lévő három kiállásra! A végén csavarja rá a szabályozó korongot és rögzítse le! **Figyelem:** Soha ne húzza meg a darálóbetéteket erővel! Szétszerelésnél és a meghajtó egység fejről való eltávolításánál ellenkező sorrendben járjon el!

Biztonsági figyelmeztetések és javaslatok

- Soha ne rögzítse a daráló köveket erővel!
- **A mákdaráló csak mák feldolgozására való!** Ne dolgozzon vele fel más élelmiszerekkel (pl. gabonafélék, len és szeszámag, kukorica, rizs, hajdina, szárított gomba, gyógynövények, fűszerek, kávé, stb). Soha ne dolgozzon fel vizes, nedves, vagy fagyasztott mákot!
- **Soha ne állítsa a darálási durvaságot működés közben!**
- Abban az esetben, ha szüksége van nagyobb mennyiségű mákra, ne lépje túl a meghajtó egység maximális működési idejét!
- Nagyobb mennyiségű mák darálása után a mákdaráló részei meleg lehetnek (pl. daráló lapok, nyomó lap, adagoló)! **Szétszerelés és tisztítás előtt várjon, amíg a készülék részei ki nem hűlnek!** A meleg köveket nehezebben lehet szétszerelni!
- Ne hagyja a darálót működni, ha a beöntő üres!

Darálási „finomság / durvaság” beállításánál (12. ábra)

A darálási durvaságot a szabályozó korong **H5** segítségével állítsa be! Jobbra való forgatással csökkentheti a két kő közötti távolságot és így a darálási durvaságot változtathatja! A forgó korong **H5** könnyű kioldásához használja a kulcsot **H6**!

Használat

A mákot öntse bele a fedélben lévő beöntőbe, a daráló lapokon lévő barázdák a feldolgozásra való mák mennyiségét adagolják. A daráló alá helyezzen egy megfelelő edényt és kapcsolja be a robotot! A mákot működés közben is hozzáadhatja! Javasolt feldolgozási sebesség **4 - MAX**.

Tippek

- Javasoljuk, hogy először kisebb mennyiségű mákot daráljon le és a durvaságát ellenőrizze! Ha a durvaság nem megfelelő, **kacsolja ki a meghajtó egységet** és utána a szabályozó korong **H5** segítségével állítsa be a köveket (azaz balra való forgatás = durvább darálás, jobbra való forgatás = finomabb darálás).
- Figyeljen a mák minőségére! Javasoljuk, hogy a mákot feldolgozás előtt ellenőrizze, hogy nem tartalmaz-e idegen tárgyakat (pl. **kavicsok részei**), amelyek a készüléket károsíthatják (pl. **daráló köveket tönkre teszi**)! Az esetleges reklamációra ebben az esetben nincs joga!
- **A daráláshoz csak száraz mákot használjon!** Feldolgozás közben a mákot darálja, ne préselje annak érdekében, hogy ne legyen kásás és ne veszítse el a tipikus ízét!
- A mák olajat tartalmaz, a jó eredmény érdekében ne állítson be túl finom darálást!
- A mák egy természetes és élő „természeti konzerv”. Higroszkópos, szárazon kell tárolni! Ha a mák feldolgozása túl lassú, rossz és felmelegszik, az azt jelent, hogy a mák túl nedves. Állítsa meg a darálást és hagyja a mákot megfelelő időn keresztül (kb. **néhány órát**) szellőzni annak érdekében, hogy alaposan megszáradjon! A mák szárításához elektromos / gázos / meleg levegős sütőt (max. hőmérséklet 50 °C) használjon!
- Ha a daráló kövek egymást érintik, az a legfinomabb beállítást jelenti.
- A feldolgozási idők percekben mozognak, a mennyiségtől, típustól, minőségtől és durvaság beállításától függ (kb. 100 g / 1 perc).

III.7) Késélező (T)



Leírás (14. ábra)

T – Késélező

Biztonsági figyelmeztetések és javaslatok

- **Anyagból készült konyha – és rozsdamentes acélból élezése**
- Az késélező ne dolgozzon, ha fáradt, vagy ha alkohol, illetve kábító gyógyszerek hatása alatt áll.
- A tartozékokat ne használja, ha a kerámia görgők megsérültek, vagy repedések láthatók rajta!
- Ne hagyja a kiegészítő tartozékot felügyelet nélkül és azt az élezést teljes ideje alatt ellenőrizze!
- Ne próbáljon fogazott / Kerámiakések késekhez, ollót, fejszét vagy más olyan szerszámot élezni amelyet.
- Óvatosan járjon el a már megélezett és az élezendő késekkel.
- Figyeljen arra, hogy csak a kés pengéje kerüljön érintkezésbe a forgókerékkel.

Összeszerelés

Szerelje össze a késélező **T** és csatlakoztassa a maghajtó egység fejéhez az 7. ábra szerint! Szétszerelésnél és a meghajtó egység fejtől való eltávolításnál fordított sorrendben járjon el!!

Használat

Helyezze a kés pengéjét (pontosabban a nyélhez legközelebb eső részét) a forgókerékbe, kicsit lenyomva és lassan maga felé húzva, körülbelül 3 vagy 7 másodpercig. Miután megismételte az eljárást 3-5- ször, ellenőrizze az eredményt a késen. Az élezést a kés formája szerint kell elvégezni, és nem szabad nagy nyomást kifejteni (gondoskodjon a konstans nyomásról és egyenletes sebességről). Ismételje meg az eljárást, amíg a kívánt élt el nem éri. A művelet befejeztével a kést tisztítószeres vízben. Javasolt feldolgozási sebesség **MAX**.

Tippek

- Késes és aprító típus esetében (lásd a 14B ábrát) ne köszörülje élesre a pengét egészen a kés végéig, azaz a fogantyúig!
- Ne élezze a késeket olajjal, vízzel vagy más kenőanyaggal!
- Ne változtassa meg a mozgás irányát az élező résben.
- A nagyon életlen kések vagy sérült élű kések esetén agresszívebb élezésre van szükség, ilyenkor javasoljuk, hog.
- Ügyeljen arra, hogy a kés vágóélei ne érintkezzenek kemény tárgyakkal, amelyek azokat tompíthatják és csökkentik ezzel azok hatékonyságát.

IV. HASZNÁLAT ÉS TARTOZÉKOK TÁBLÁZATA

A következő tippek csak példák és javaslatok! Nem teljes feldolgozási utasítást jelentenek, hanem többféle készítési lehetőséget mutatnak! A feldolgozott élelmiszer mennyiséget válassza ki úgy, hogy ne lépje túl a kijelölt teljes maximális feldolgozási mennyiséget! A nagyobb mennyiségű élelmiszert szedje szét több adagra és folyamatosan ellenőrizze az elkészítési folyamatot! Javasoljuk, hogy néha állítsa meg a munkafolyamatot és a daráló lapokat, formázókat, vagy az edény, fedél, vagy tartozékok falait tisztítsa le!

Tartozék	Élelmiszer	Max. mennyiség	Idő (perc)	Sebesség	Készítés (mm)
Keverőlapát (C1) és Flexi lapát (C4) (kuglóf receptje)	Liszt	720 g	2 - 5	MIN - MAX	-
	Porcukor	360 g			
	Tej	290 ml		MIN - 2	
	Tojás	6 db			
	Olaj	180 ml			
	Összesen	2300 ml			
Habverő lapát (C2)	Tejszín (38 % zsír)	1200 ml	10	MIN - MAX	-
	Tojásfehérje	15 db	5	MAX	
Dagasztó horog (C3) (kenyér receptje)	Liszt	800 g	1 percig MIN sebességgel, utána magasabb (max. 2) 4 percig		-
	Só	8 g			
	Élesztő	12 g			
	Cukor	8 g			
	Víz	465 g			
	Zsír	8 g			
Húsdaráló (D)	Marha	5000 g	10	6	30 x 30 x 30
	Sertés	5000 g	10		
E1	Sajt	500 g	1	3 - MAX	-
E2	Sárgarépa	1000 g	1	3 - MAX	-
E3	Uborka	5 db	1	3 - 4	-
E4	Krumpli	1000 g	1	MAX	1 / 2
Mixer (F)	Tej	1000 ml	2	1 - MAX	-
	Sárgarépa	250 g			max 4 cm
	Jég	340 g			40 x 40 x 20
Mákdaráló (H)	Mák	100 g	1	4 - MAX	száraz mák

V. KARBANTARTÁS

Általános információk

Karbantartásnál és tisztításnál ne használjon karcoló agresszív tisztítószereket!

Figyeljen arra, hogy az érintő felületek és tömítések tiszta és működőképesek legyenek!

A műanyag részeket lehet mosogatógépben is mosni. Az éles késekkel/részekkel felszerelt tartozékoknál (**D2, E1 - E4, F3**), figyeljen arra, hogy ne találkozzanak kemény felületekkel, ellenkező esetben eltompulhatnak és nem fognak megfelelően működni! **Tisztításnál legyen nagyon óvatos, mert a kések nagyon élesek!** Néhány élelmiszer miatt

elszíneződhetnek a tartozékok! Ez a jelenség a készülék funkcióját nem befolyásolja és nem ad okot reklamációra! Ez a színeződés egy idő után elmúlik magától! A műanyag részeket soha ne szárítsa hőforrás fölött (**pl. kályha, el./gáztűzhely**)!

1) Multifunkciós fej és robot teste

A tisztítást enyhén mosószeres, nedves ruhával végezze! Figyeljen arra, hogy a belső részeikbe ne menjen bele a víz! Ha a tápkábel koszos, nedves ruhával tisztítsa azt meg!

2) Rozsdamentes tál

A tisztítást végezze egy enyhén mosószeres, nedves ruhával! Tisztításnál ne használjon drótos tisztítót, drótos kefét, vagy fehérítő szereket! A kalcium lerakódásokat ecet segítségével távolítsa el! A **B2** részeket lehet mosogatógépben is mosni.

3) Habverő/keverőlapátok és dagasztó horog

A tartozékokat használat után azonnal mossa el tisztítószeres forró vízben és hagyja alaposan megszáradni!

4) Húsdaráló D

A tartozékokat használat után azonnal mossa el tisztítószeres, forró vízben és hagyja alaposan megszáradni! Mosás és szárítás után javasoljuk, hogy a pengét, kést és cserélhető lapokat asztali olajjal kenje be! A könnyebb tisztítás érdekében a használat végén darálja kemény pékséget (pl. kiflit, zsemlyét)! **D0 - D6** soha ne tegye bele a mosogatógépbe!

5) Reszelő/vágó tartozékok E

A tartozékokat használat után azonnal mossa el tisztítószeres, forró vízben és hagyja azokat alaposan megszáradni! **E1 - E4** soha ne tegye bele a mosogatógépbe!

6) Mixer F

A tartozékokat használat után azonnal mossa el tisztítószeres, forró vízben és hagyja azokat alaposan megszáradni! A kés tisztításához öntsön bele az edénybe kb. 0,5 l tiszta vizet, kapcsolja be a készüléket és néhány elindítással távolítsa el a szennyeződések! Nagyobb szennyezés esetén ismételje meg a folyamatot újra, vagy öntsön bele 1 l vizet, tegyen hozzá kisebb mennyiségű mosogatószeret és kapcsolja be a mixert 1 percre! A könnyebb tisztítás érdekében a kést **F3** a mixer bázisából **F2** ki lehet venni, az 10. ábra szerint!

Tömítés cseréje

Járjon el az 10. ábra szerint! Ha a tömítés **F4** elhasználódott, vagy megsérült, cserélje azt egy újra (azonos típusúra)!

7) Mákdaráló H

A tartozékokat használat után azonnal mossa el tisztítószeres, forró vízben és hagyja alaposan megszáradni! A daráló kövek tisztításánál legyen nagyon óvatos!

Figyeljen arra, hogy a kő oldalai/barázdái ne találkozzanak kemény felületekkel, ellenkező esetben eltompulhatnak és nem működnek megfelelően!

Tisztítás után javasoljuk, hogy a köveket és nyomólapot olajjal kenje be! Az adagolót **H1** törölje el nedves ruhával! Ne merítse azt vízbe – figyeljen arra, hogy a belső részekbe ne menjen bele a víz!

8) Késélező T

A késélező testének tisztítását csak tiszta, nedves ruhával végezze el! Ne merítse azt vízbe – figyeljen arra, hogy a belső részekbe ne menjen bele a víz!

VI. TÁROLÁS

A készüléket és tartozékait tárolja megfelelően megtisztítva száraz, pormentes és biztonságos helyen, gyerekek és alkalmatlan emberektől távol!

VII. KÖRNYEZETVÉDELEM



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

Azoknak az alkatrészeknek a cseréjét, amelyeknél szükséges a készülék elektromos részeibe történő beavatkozás, csak szakszerviz végezheti! A gyártó utasításainak a be nem tartása esetén megszűnik a garanciális javítási kötelezettség!

VIII. MŰSZAKI ADATOK

Feszültség (V)	a készülék típusának címkéjén látható
Teljesítményfelvétel (W)	a készülék típusának címkéjén látható
Tömeg cca (kg)	8,1
Nemesacél edény térfogata (l)	6
Zajkibocsátási érték dB (A) re 1pW	83
A készülék érintésvédelmi osztálya	I.
Teljesítményfelvétel kikapcsolt állapotban	< 0.50 W.

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

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

OPEN – Nyit. HOUSEHOLD USE ONLY – Kizárólag háztartási használatra alkalmas.
DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Ne merítse vízbe vagy más folyadékba. PLEASE DO NOT OPEN DURING THE OPERATION – Soha se vegye le a fedőt a meghajtóegység működése közben. NEVER PUT INTO THE HANDS WITH POWER ON – A készülék működése közben soha ne nyúljon kezével a pohárba és ne tegyen bele semmilyen tárgyat.



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

Fulladásveszély. Tartsa a PE zacskót gyermekektől elzárt helyen.

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

Készüléken és tartozékokon lévő jelek és szövegek:

Az  szimbólum FIGYELMEZTETÉST jelent.

Az  szimbólum élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról



FIGYELEM: Ne dugja be az ujjait, vagy más tárgyakat!



FIGYELEM: Tartsa be a részek összeszerelési sorrendjét (azaz vágó penge, daráló kő, szita és reszelők)! A vágó penge és reszelők tisztításánál legyen nagyon óvatos!

Tartozékok az ETA Gustus III modellek szerint:

Tartozékok / Typ	3128 / 00	3128 / 10	3128 / 30
B1	✓	✓	✓
B2	✓	✓	✓
C1, C2, C3, C4	✓	✓	✓
D0 - D16	X	✓	✓
E	X	X	✓
F	X	✓	✓
H	X	X	✓
T	X	✓	✓

 csomagolásban

 nincs csomagolásban (vásárolható tartozék)

Megvásárolhatóak mint opcionális tartozék.

 Név kiegészítők 	Típusú	Kép
Mixer	ETA 3128 99 000	
Reszelő tartozék 4 domb reszelővel	ETA 0028 95 010 ETA 0028 95 020 ETA 0028 95 090	
Szeletelő	ETA 0028 95 030 (csak ETA 0028 99 999)	
Mák daráló	ETA 0028 96 000	
Hús daráló (Ø 54 mm / Ø 62 mm)	ETA 0028 91 010 ETA 0028 91 000	
Használati utasítás	ETA 0028 91 020 (csak ETA 0028 91 000)	

Gabonafélékre, hüvelyesekre és rizsre való kő daráló	ETA 0028 96 020	
Gyümölcsre és zöldségre való prés	ETA 0028 98 050	
Jégkrém elkészítéséhez való tartozék	ETA 0028 98 030	
Kockákra való kerek vágó tartozék	ETA 0028 95 080 (csak 0028 95 030)	
Fokhagyma hámozó tartozék	ETA 0028 95 070 (csak 0028 95 030)	
Vékony (Trenette) tészta vágó Vékony (Spagetti) tészta vágó Széles (Tagliatelle) tészta vágó Tészta készítő tartozék (lasagne, ravioli, cannelloni)	ETA 0028 92 020 ETA 0028 92 010 ETA 0028 93 010 ETA 0028 94 010	
Tészta készítő	ETA 0028 97 000 (csak ETA 0028 91 000 Ø 62 mm)	
Citrus gyümölcs centrifuga	ETA 0028 98 020 (csak ETA 0028 99 999)	
Sebességváltó	ETA 0028 99 999	
Késélező	ETA 0028 99 010	
Diótörő	ETA 0028 98 040	
Spirál készítő	ETA 0028 95 060	
Vákuumozó és vákuum box	ETA 0028 99 040	

eta 3128

GUSTUS

INSTRUKCJA OBSŁUGI

SMART III/GULLIVER III/MAXIMUS III

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

I. UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Zalecenia podane w instrukcji należy traktować jako element urządzenia i przekazać je jego kolejnym użytkownikom.
- Sprawdź, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w używanym przez Ciebie gniazdku.
- **Nie wsuwaj wtyczki przewodu zasilającego do gniazdka elektrycznego i nie wyciągaj jej mokrymi rękami ciągnąc za przewód zasilający!**
- Produkt przeznaczony jest do stosowania w gospodarstwach domowych i podobnych miejscach (sklepy, biura i podobne miejsca pracy, hotele, motele i inne środowiska mieszkalne, w firmach świadczących usługi noclegowe ze śniadaniem)! Nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego!
- Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Urządzenie należy trzymać z dala od dzieci. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Urządzenie może być stosowane przez osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, umysłowej lub psychicznej, o ile zostały poinstruowane na temat korzystania z urządzenia w sposób bezpieczny oraz zostały poinformowane o niebezpieczeństwie i są nadzorowane przez osobę dorosłą.
- Jeżeli kabel zasilający urządzenia jest uszkodzony, musi być wymieniony przez producenta, przez technika serwisowego lub osobę kwalifikowaną, aby nie dopuścić tak do powstania niebezpiecznej sytuacji.
- Przed montażem i demontażem akcesoriów lub części, przed przystąpieniem do konserwacji lub czyszczenia lub po zakończeniu pracy należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania poprzez wyciągnięcie przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego!
- Zawsze należy odłączyć urządzenie od zasilania, jeśli jest pozostawione bez opieki, przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Nigdy nie używaj urządzenia z uszkodzonym kablem lub wtyczką, jeśli nie działa prawidłowo, o ile spadło na ziemię i uszkodziło się lub wpadło do wody. W takich wypadkach urządzenie należy oddać do specjalistycznego serwisu w celu sprawdzenia jego bezpieczeństwa i funkcjonalności.

- Podczas pracy urządzenia należy zapobiegać, aby zwierzęta i owady nie miały dostępu do urządzenia.
- Po pracy i przed każdą konserwacją, należy urządzenie wyłączyć i odłączyć od sieci, wyciągając wtyczkę z gniazdka.
- Nie pozostawiaj pracującego urządzenia bez nadzoru i kontroluj je przez cały czas przygotowywania potraw.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku na zewnątrz.
- Na urządzenie nie należy umieszczać żadnych przedmiotów.
- Jeżeli urządzenie było przechowywane w niższych temperaturach, najpierw musi nastąpić jego aklimatyzacja.
- Nie włączaj urządzenia bez włożonych składników!
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia do wody (nawet częściowo) i nie myj go pod bieżącą wodą!
- Urządzenie nie może być używane w środowisku wilgotnym lub mokrym, w środowisku z niebezpieczeństwem pożaru lub wybuchu (miejsca, gdzie są przechowywane chemikalia, paliwa, oleje, gazy, farby i inne substancje łatwopalne lub lotne).
- Używaj urządzenia wyłącznie w pozycji roboczej w miejscach, gdzie nie zagraża jego przewrócenie i w dostatecznej odległości od źródeł ciepła (np. **kominków, kuchenek elektrycznych i gazowych, piecyków** itd.) i wilgotnych powierzchni (**zlewozmywaków, umywalk** itd.).
- Przed przygotowaniem należy usunąć z żywności opakowania (np. **papier, torby PE**, itp.).
- Nie włączaj urządzenia bez włożonych składników!
- Z urządzenia należy korzystać wyłącznie wraz z wyposażeniem przeznaczonym do tego typu. Korzystanie z innego wyposażenia może stanowić niebezpieczeństwo dla obsługi.
- Nie wsuwaj wyposażenia do żadnych otworów w ciełe.
- Nie należy stosować dwóch funkcji urządzenia w tym samym czasie (na przykład używać jednej funkcji w misce **B1** i drugiej w urządzeniu dodatkowego **D, E, F, H, R, T**).
- Do wyładowania urządzenia nie należy używać zabezpieczenia owładanego przez pojemnik i blokady bezpieczeństwa sterowanej przez pokrywę **A8** miksera!
- Nie przekraczać maksymalnego czasu ciągłej pracy urządzenia z każdym z akcesoriów przedstawionych poniższej w tabeli. Nigdy nie przekraczać całkowitego czasu ciągłej pracy urządzenia – 30 minut. Po pracy pozostawić robot do ostygnięcia, co najmniej 30 minut.
- Urządzenie wyposażone jest w bezpiecznik termiczny, który przerywa zasilanie w przypadku przeciążenia silnika. Jeśli tak się stanie, należy odłączyć urządzenie od prądu i pozostawić do wystygnięcia.
- **Nigdy podczas pracy urządzenia nie wkładaj palców do otworu dozującego a także nie używaj widelca, noża, łyżki itd.**
- Aby zapewnić bezpieczeństwo, nie należy wymieniać nasadek roboczych w trakcie pracy jednostki napędowej.
- Robot kuchenny jest wyposażony w elektroniczny układ regulacji szybkości, który pozwala na utrzymywanie szybkości w różnych warunkach obciążenia. Odczuwalna może być zatem pewna zmienność szybkości działania, w miarę jak robot będzie dostosowywał swoją charakterystykę pracy do obciążenia i wybranej szybkości. Taki tryb pracy miksera jest normalny i nie jest objawem jego uszkodzenia.
- Urządzenia dodatkowego nigdy nie montować na napędzie!
- Podczas wkładania lub wyjmowania pojemnika nie naciskaj zbyt mocno na uchwyt pojemnika.
- Nie należy podnosić i przenosić robota za uchwyt pojemnika, ale zawsze należy używać wycięcia w dolnej części silnika!
- Nie wolno napełniać całkowicie zbiornika wodą lub innym płynem. Nie wolno przekraczać maksymalnego poziomu napełnienia. Jeżeli maksymalny poziom nie jest oznaczony, nie należy przekraczać 3/4 całkowitej objętości pojemnika.

- Długie włosy, luźne ubrania lub dodatki i biżuteria mogą być uchwycone przez części obrotowe urządzenia dodatkowego. Bądź ostrożny, aby Twoje włosy, odzież i dodatki, nie dostały się zbyt blisko części wirujących!
- Zanim zdejmiesz urządzenie dodatkowe z napędu poczekaj aż części rotujące zatrzymają się zupełnie.
- Zadbaj o to, aby przewód zasilający nie zetknął się z obracającymi się częściami urządzenia.
- Jeśli opracowywane potrawy zaczną się przyklejać do akcesoriów (np. mieszacz, trzepaczka, hak do ugniatania), wyłącz urządzenie i ostrożnie wyczyść akcesoria (np. za pomocą łopatką).
- Zadbaj o to, aby przewód zasilający nie zetknął się z obracającymi się częściami urządzenia.
- **UWAGA:** Nie używaj urządzenia wraz z programem, włącznikiem czasowym lub jakkolwiek inną częścią, która włącza urządzenie automatycznie, ponieważ istnieje niebezpieczeństwo wybuchu pożaru w przypadku zakrycia urządzenia lub jego nieprawidłowego umieszczenia.
- Dotykając tarek należy zachować szczególną ostrożność – są bardzo ostre.
- Przy powstaniu zbytnej wibracji podczas używania urządzenia bądź zmniejsz szybkość albo zatrzymaj maszynkę i usuń z niej część zawartości.
- Regularnie należy kontrolować stan kabla zasilającego urządzenia.
- W przypadku użycia przedłużacza należy sprawdzić czy nie jest uszkodzony i czy jest zgodny z aktualnymi normami.
- Zadbaj o to, aby przewód zasilający nie zetknął się z obracającymi się częściami urządzenia.
- Przewodu zasilającego nie wolno uszkodzić ostrymi lub gorącymi przedmiotami, otwartym płomieniem, nie wolno go również zanurzać w wodzie.
- W razie potrzeby użycia przedłużacza należy zapewnić, aby nie był on uszkodzony i spełniał obowiązujące normy.
- Nigdy nie kładź go na gorącej powierzchni ani nie pozwól, by zwiisał poza krawędź stołu lub blatu kuchennego. Na skutek zawadzenia o przewód lub pociągnięcia go np. przez dzieci może dojść do przewrócenia lub ściągnięcia urządzenia, a następnie do poważnych obrażeń!
- Nigdy nie używaj urządzenia do innych celów niż te, do których jest przeznaczony oraz w sposób opisany w niniejszej instrukcji. Nigdy nie używaj urządzenia do żadnych innych celów.
- **UWAGA:** Istnieje ryzyko poważnego urazu w przypadku nieprawidłowego użycia urządzenia (niezgodnie z instrukcją).
- Wszystkie teksty w innych językach, a także obrazki na opakowaniu lub produkcie są przetłumaczone i wyjaśnione na końcu odpowiedniej mutacji językowej.
- Producent nie odpowiada za szkody i obrażenia spowodowane na skutek niewłaściwego używania urządzenia i wyposażenia (np. **zepsucie potraw, obrażenia, rany cięte**) i nie jest odpowiedzialny za urządzenie z tytułu gwarancji w przypadku nieprzestrzegania wyżej wymienionych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

II. PRZYGOTOWANIE I UŻYCIE

Najpierw trzeba usunąć wszystkie elementy opakowania, wyjąć robota i wszystkie akcesoria. Później z robota i akcesoriów usunąć samoprzylepne folie, naklejki lub papier. Przed pierwszym użyciem umyć części, które mają kontakt z żywnością w gorącej wodzie z detergentem, spłukać czystą wodą i wytrzeć do sucha lub pozostawić do wyschnięcia. Umieścić zmontowany robot z wybranymi akcesoriami na płaską, stabilną, gładką i czystą powierzchnię roboczą w miejscu niedostępnym dla dzieci i osób nieodpowiedzialnych. Pozostawić wolną przestrzeń umożliwiającą właściwą wentylację. Otwory w urządzeniu zapewniają przepływ powietrza przy wentylacji, nie można ich zakrywać lub w inny sposób blokować. Nie wolno również ściągać nóżek. Gniazdko elektryczne musi być łatwo dostępne, aby umożliwić odłączenie robota w przypadku niebezpieczeństwa.

III.1) Robot kuchenny (A)

Opis (Rys. 1)

- | | |
|---|-------------------------------|
| A1 – Przycisk zwalniająca głowicy wielofunkcyjnej | A6 – Zdejmowana osłona |
| A2 – Obrotowy regulator prędkości | A7 – Głowica wielofunkcyjna |
| A3 – Dolny wylot dla końcówek C1 – C4 | A8 – Pokrywa |
| A4 – Przedni wylot dla akcesoriów D, E, H, T | A9 – Wyjście miksera F |
| A5 – Przycisk zwalniająca | A10 – Kabel zasilający |
| B1 – Miska ze stali nierdzewnej | B2 – Pokrywa miski |

Zakupiony model posiada akcesoria, które są pokazane w tabeli na końcu danej wersji językowej.

Obsługa robota kuchennego

- Rozłożenie/złożenie głowicy wielofunkcyjnej (Rys. 2) 

Wciśnij przycisk zwalniająca **A1**, zostanie podniesiona głowica do góry. Wciśnij przycisk zwalniająca **A1** i przez dociśnięcie w dół głowica zostanie zamknięta.
- Włączenie/wyłączenie robota

Przed włączeniem zasunąć wtyczkę kabla zasilającego **A10** do gniazdka elektrycznego. Samo włączenie wykonać przez obrócenie regulatora prędkości **A2**. Po zakończeniu pracy, robota potrzeba wyłączyć, obracając regulator do pozycji **0**.
- Regulacja prędkości

Obracając regulator prędkości **A2** na daną prędkość w zakresie **MIN - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - MAX**. Do krótkiego włączenia najwyższej prędkości regulator ustawić można na pozycję **"P"** (PULSE). Regulator musi być ręcznie trzymany w tej pozycji. Po jego zwolnieniu automatycznie powraca do pozycji **0** i zostanie zatrzymany.
- Zabezpieczenie końcówek głowicy wielofunkcyjnej

W celu demontażu i usunięcia końcówek z głowicy zespołu napędowego **A4**, należy postępować w odwrotny sposób niż wtedy, gdy są one zamontowane. Przed wyjęciem z głowicy jednostki napędowej, konieczne jest naciśnięcie przycisku zwalniającego **A5**.
- Zabezpieczenie miksera

Robot nie może zostać uruchomiony, gdy osłona miksera **A8** jest otwarta bez prawidłowo zamontowanego miksera.

Czas przygotowania (przetwarzania) zależy od ilości, rodzaju i jakości użytych substancji zazwyczaj będzie się wahać w jednostkach minut.

III.2) Końcówka do ubijania, mieszania, mieszak flexi, do zagniatania ciasta

Opis (Rys. 1)

- | | |
|---|-----------------------------|
| C1 – Końcówka do mieszania | C3 – Hak do zagniatania |
| C2 – Końcówka do ubijania (trzepaczka druciana) | C4 – Mieszak flexi (gumowy) |

Środki bezpieczeństwa i zalecenia

- Ze względu na wielkość miski roboczej potrzeba wziąć pod uwagę, że urządzenie nie jest w stanie wystarczająco ubić / zagnieść bardzo małą ilość surowców. Aby otrzymać optymalne wyniki, potrzeba wybrać surowce o łącznej wadze, co najmniej 300 g (podczas ubijania białek musi być min. 2 białka z jaj).
- Miski nigdy nie napieniać całkowicie wodą ani innymi płynami. Należy przestrzegać maksymalnej pojemności (patrz tabelka użytkowania rozdz. IV.).
- Najpierw potrzeba wyłączyć robota, a następnie zdjąć głowicę wielofunkcyjną.
- Przy składaniu głowicy wielofunkcyjnej sprawdzić / hamować jej ruch ręką.
- Robot jest wyposażony w wyłącznik bezpieczeństwa, w przypadku podnoszenia głowicy wielofunkcyjnej (podczas pracy) wyłączy silnik. Po przechyleniu głowicy do pozycji roboczej silnik nie działa. Aby włączyć go ponownie, należy wrócić regulator obrotowy prędkości **A2**, do pozycji **0**.

Złożenie robota do pracy z końcówkami

Robot zmontować według opisu na rysunku nr 2, 3, 4 i 5 podnosząc głowicę wielofunkcyjną do góry, na jej spodniej stronie założyć osłonę miski, napełnioną miskę następnie umieścić na dolną część robota. Następnie do wylotu włożyć wybraną końcówkę i głowicę wielofunkcyjną przechylić do pozycji roboczej. Podczas demontażu/ wymianie końcówek, postępować w sposób odwrotny.

Ustawienie optymalnej wysokości trzepaczki do ubijania (rys. 6)

Jeśli trzepaczka uderza o dno miski lub nie dotyka mieszanki na dnie miski, należy ustawić jej prawidłową wysokość. Należy postępować w następujący sposób: Najpierw włożyć trzepaczkę do robota, pustą miskę, a głowicę wielofunkcyjną **A7** obrócić do pozycji roboczej. Sprawdzić / odgadnąć odległość trzepaczki od dna miski. Usunąć trzepaczkę z głowicy robota za pomocą odpowiedniego narzędzia (śrubokręt krzyżakowy), poluzować śrubę blokującą o około 5 obrotów (strzałka 1). Dolna osłona musi zostać wysunięta w dół (strzałka 2). Następnie wyregulować wysokość nasadki, przekręcając końcówki mocujące. Obracając końcówkę w prawo, można zmniejszyć wysokość, obracając w lewo zwiększyć wysokość (strzałki 3). Końcówka mocująca będzie zbliżać się lub oddalać od trzepaczki (jeden pełny obrót o 360° odpowiada 2 mm). **Trzepaczka powinna znajdować się jak najbliżej dna i ścian miski, ale nie może jej dotykać.** Po wyregulowaniu wysokości wepchnąć w górę plastikową osłonę do oporu (strzałka 4) i przytrzymać w tej pozycji. **UWAGA:** jej występkę muszą pasować do wgłębień, a następnie należy odpowiednio dokręcić śrubę blokującą (strzałka 5) z odpowiednią siłą.

Użycie

A) Ubijanie



- Końcówka do ubijania **C2** do bitej śmietany, jajek, białek jaj.
- W zależności od ilości, rodzaju i jakości żywności dostosować prędkość ubijania pomiędzy **MIN** do **MAX**.
- Maksymalne ilości składników przeznaczonych na jedną dawkę wynoszą **1,2** litra.
- Nigdy nie należy używać końcówki do ubijania do wyrabiania ciężkich ciast czy mieszanina lekkich ciast!

B) Mieszak flexi



- Mieszak flexi **C4** używać do mieszania kremów deserowych, budyni, majonez, biskoptów itp.
- W zależności od ilości, rodzaju i jakości żywności dostosować prędkość przetwarzania między **MIN** do **2**.
- Maksymalna ilość przetwarzanych składników na jedną dawkę wynosi około **2,3 kg**.
- Nigdy nie używać mieszaka flexi do wyrabiania ciast ciężkich!

Rady dot. ubijania

- Używać składników o temperaturze pokojowej.
- W przypadku, że ubijanie nie jest optymalne, dodać trochę soku z cytryny i sól. Śmietany, kremy i śmietany do ubijania schłodzić, co najmniej na 6 °C.
- Przed ubijaniem piany z białek, potrzeba się upewnić, że końcówka i pojemnik są suche i wolne od zanieczyszczeń i oleju. Białka powinny mieć temperaturę pokojową.
- Mieszak flexi stosować wyłącznie ze składnikami w misce. Użyciu bez surowców może towarzyszyć nieprzyjemny (skrzypiący) dźwięk, którego jednak można uniknąć przez zastosowanie niewielkiej ilości oleju.
- Składniki mogą być dodawane w trakcie użytkowania przez otwór do napełniania na pokrywie miski **B2**.

C) Mieszanie



- Końcówki do mieszania **C1** używać do lekkiego ciasta, ciast, ciasteczek, polew, nadzień, ziemniaków puree itp.
- W zależności od ilości, rodzaju i jakości żywności dostosować prędkość przetwarzania w zakresie **MIN** do **MAX**.
- Maksymalna ilość przetwarzanych składników na jedną dawkę wynosi około **2,3 kg**.
- Nigdy nie używać do wyrabiania ciast ciężkich!

D) Ugniatanie



- Używać haka **C3** do wyrabiania ciasta delikatnego / lekkiego / ciężkiego.
- W zależności od ilości, rodzaju i jakości żywności dostosować prędkość przetwarzania między **MIN** do **2**.
- Przygotowując duże ilości ciasta zagnieść go w kilku dawkach. Maksymalna ilość przetworzona na jedną dawkę wynosi około **1,3 kg**. **Nie przygotowywać więcej niż cztery dawki z rzędu**. Przed ponownym użyciem, zrobić przerwę, co najmniej 30 minut.

Rady

- Używać składników w temperaturze pokojowej.
- Drożdże wcześniej wymieszać w ciepłym mleku lub wodzie.
- Gdy ciasto uzyska kształt kuli, zgodnie z własnymi nawykami zakończyć ugniatanie lub wg przepisu odstawić do wyrośnięcia.
- Składniki dobrze się wymieszają, gdy pierwszy zostanie włączony płyn.
- W razie potrzeby zatrzymać robota i zeskrobać mieszaninę odpowiednim narzędziem z haka do wyrabiania ciasta.
- Różne rodzaje mąki mogą się znacznie różnić wg ilości dodanego płynu, a kleiste ciasto może mieć znaczący wpływ na obciążenie robota.
- Jeśli słychać, że robot jest nadmierne obciążony, należy go wyłączyć, wyjąć połowę ciasta i zagnieść każdą połówkę oddzielnie.

III.3) Młynek do mielenia mięsa (D)



Opis (Rys. 9)

- D0 – Korpus młynka do mielenia mięsa
- D1 – Podajnik ślimakowy
- D2 – Ostrze tnące
- D3 – Sitko do mielenia średniego
- D4 – Sitko do mielenia grubego
- D5 – Sitko do mielenia bardzo grubego
- D6 – Nakrętka
- D7 – Separator

- D8 – Końcówka do produkcji wędlin
- D9 – Formowanie
- D10 – Stożek
- D11 – Popychacz
- D12 – Misa załadowcza
- D13 – Koło zębate
- D14 – Dźwignia zwalnająca
- D15 – Uchwyt formy na ciastka
- D16 – Forma na ciastka

Środki bezpieczeństwa i zalecenia

- Zalecamy, aby od czasu do czasu przerywać pracę, robota wyłączyć i usunąć żywność, która jest przyklejona na akcesoria lub je zatkała.
- Nie zostawiać maszyny do mielenia mięsa pracować, gdy zasobnik jest pusty.
- Nie wolno mleć mięsa mrożonego.

Złożenie

Maszynkę mielenia do mięsa w zależności od wybranego zastosowania (mielenie mięsa, produkcja kielbasy, produkcja Kebbe) zmontować i przyłączyć do głowicy jednostki napędowej według rysunku 7 i 9. Do demontażu i usunięcia z głowicy zespołu napędowego, należy postępować w odwrotny sposób. Aby poluzować nakrętki **D6**, użyć dźwigni zwalnającej **D14**.



A) Mielenie mięsa

Maszynka pozwala na zmielenie wszystkich rodzajów mięs pozbawionych kości, ścięgien i skóry. Przez korzystanie z tarcz mielących (**D3**, **D4**, **D5**) z różnymi otworami, można wybrać grubość mielenia mięsa. Mięso wcześniej pokroić na kostki ok. 3 x 3 x 3 cm. Pod maszynkę do mięsa, umieścić misę ze stali nierdzewnej **B1** lub inną, do której będzie spadać zmielone mięso. Poszczególne kawałki mięsa wkładać do otworu, w taki sposób, aby podajnik ślimakowy **D1** nie został zatkały, a popychaczem **D11** lekko popychać mięso. Postępując w ten sposób, napęd nie zostanie przeciążony.

Maksymalna ilość mielonego mięsa wynosi **5 kg**. Maksymalna dopuszczalna prędkość mielenia to stopień **6**.

Rady

- Podczas mielenia mięsa regularnie sprawdzać otwory tarczy. Jeśli przy mieleniu mięsa o różnej konsystencji (np. mostek, wątroba) zatykane są otwory tarczy, sok może przepływać wokół wału ślimakowego podajnika aż do napędu robota. Należy, więc kontrolować ciągłą przepustowość przetwarzanych surowców poprzez tarczę mielącą i po zatkaniu robot natychmiast wyłączyć, maszynkę do mielenia mięsa demontować i przeprowadzić właściwe czyszczenie wszystkich elementów.

B) Produkcja wędlin (kielbasy, parówki, kiszek itp.)



Mięso mielone wkładamy na miskę załadowczą **D12**. Do delikatnego popchnięcia mięsa do młynka używać popychacza **D11**.

Jelito do napełniania najpierw namoczyć w ciepłej wodzie (około 10 minut), aby poprawić jego elastyczność. Następnie nasunąć go jak „harmonijkę” na otwór. Na końcu jelita pozostawić luźnych 5 cm, a następnie go potrzeba związać lub przekłuć patyczkiem. Urządzenie włączyć na którykolwiek stopień prędkości między **MIN** do **MAX** (w razie potrzeby). Do otworu włożyć przygotowaną mieszankę i delikatnie naciskać popychaczem **D11**. Podczas napełniania postępować w zależności od wybranego rodzaju kiełbasy (np. kiszka, wędlina, parki itp.).

Maksymalna ilość przetwarzanego mięsa wynosi **5 kg**.

Rady

- Zaleca się napełniać przez dwie osoby jednocześnie tj. jeden wprowadza mieszankę, a drugi przytrzymuje jelito na końcówce **D9**. Jelita napełniać w taki sposób, aby powietrze nie dostało się wewnątrz.
- W przypadku zatkania otworu wylotowego końcówki do produkcji kiełbas **D8**, konieczne jest, aby wyłączyć napęd, końcówkę zdemontować i oczyścić.

C) Przygotowanie Kebbe – rurki mięsne

Przygotowane mielone mięso włożyć na miskę **D12**. Jeśli konieczne jest naciśnięcie mięsa, należy użyć popychacza **D11**. Urządzenie wyciska wydrążone rurki, które potrzeba ciąć na pożądaną długość. Urządzenie działa na każdy stopień prędkości w zakresie **MIN** do **3**.

Rady

- Uformowane rurki mogą być napełnione różnymi mieszankami (np. mięso, warzywa itd.)
- W przypadku zatkania otworu wylotowego formowanie **D9**, konieczne jest, aby wyłączyć napęd, stożek zdemontować i wyciszyć.

D) Formowanie ciasta (ciastka)



W zależności od użycia wybierz odpowiednie komponenty (**D0**, **D1**, **D6**, **D7**, **D11**, **D12**, **D15** i **D16**), postępuj wg rysunku 9. Przygotowane ciasto wkładać do otworu w misce załadowniczej **D12**. Jeśli to konieczne, należy użyć popychacza **D11** do popchnięcia ciasta. Przyrząd wyciska ciastka o nastawionym kształcie.

Urządzenie działa na każdy stopień prędkości w zakresie **1** do **4**.

Rady

- Wytłaczane ciasto w żądanym kształcie zaleca się przytrzymać (wesprzeć) na tacy, aby się nie rozdarło.
- W korpusie maszynki do mielenia mięsa pozostaje mała część surowego ciasta; Dlatego też zaleca się, aby przetwarzać większe dawki (około 300 g).

III.4) Krajalnica (E)



Opis (Rys. 8)

- E0 – Korpus końcówki
- E1 – Tarka do drobnego krojenia
- E2 – Tarka do krojenia grubego
- E3 – Tarka do krojenia cienkich plasterków

E4 – Tarka rozdrabniająca

E5 – Popychacz

E6 – Koło zębate

Środki bezpieczeństwa i zalecenia

- Nie wolno naciskać palcami tarki / krojonych warzyw lub owoców! Przesuwanie żywności w otworze napelniania zawsze należy wykonywać popychaczem, którym trzeba poruszać powoli i bez naciskania w dół.
- Przy pracy z tarkami trzeba być ostrożnym. Posiadają one bardzo ostre ostrza.
- Nigdy nie używać tarki do obróbki twardych materiałów, takich jak kostki lodu, kawa / zboża / ziarna kukurydzy, przyprawy i tym podobne.
- Podczas przetwarzania dużych ilości pokarmu trzeba się upewnić, że nie gromadzi się on poniżej i powyżej tarki.
- W przypadku zablokowania tarki konieczne jest, aby wyłączyć jednostkę napędową, końcówkę zdemontować i wyczyścić.

Złożenie

Tarkę złożyć jak pokazano na rysunku 7 i 8. Demontaż i usunięcie z głowicy napędu należy wykonywać w odwrotny sposób.

Przygotowanie składników

Akcesoria mogą być używane do siekania, krojenia, tarcia niemal wszystkich owoców i warzyw. Na plastry ciąć można marchewkę, ziemniaki, kapustę, ogórki, cukinię, buraki, pieczarki, cebulę i tak dalej. Szatkowanie – struganie, tarki **E1 - E3** używać do przetwarzania owoców, warzyw, sera i żywności podobnej struktury. Tarki rozdrabniającej **E4** używać do strugania twardych serów i bułki tartej.

Użycie

Pod końcówkę do rozdrabniania wstawić odpowiedni pojemnik. Pokroić warzywa na kawałki odpowiednie do włożenia do otworu napelniającego. Włożyć kawałki i delikatnie nacisnąć popychaczem. Przetworzona żywność wychodzi przez otwór wylotowy do pojemnika.

Zalecana prędkość przetwarzania jest na stopniu **3 - MAX**.

Rady

- Po użyciu zawsze pozostanie na tarce określona ilość odpadu. Jest to całkowicie normalne i nie ma powodu do reklamacji.
- Duże kawałki wcześniej pokroić, aby weszły do otworu napelniającego.
- Zdjąć skórkę z owoców cytrusowych.
- Składniki wkładamy stopniowo i równomiernie.
- Nie kroić żywności drobno. Otwór do napelniania wypełniać na całej jego długości. Zapobiega to odchylaniu na boki podczas przetwarzania.
- Do przetwarzania miękkich składników, takich jak ogórki, zalecamy ustawienie niskich / średnich prędkości. Do przetwarzania twardszych składników, takich jak marchew czy sery twarde, ustawić średnią / wyższą / maks. prędkość.
- Podczas rozdrabniania miękkich składników, należy użyć niskich prędkości, aby ze składników nie powstała papka.
- Jeśli krojone są twarde sery lub czekolada, trzeba pracować krótko. Składniki podczas krojenia zbyt długo się ogrzewają, są miękkie i mogą powstać grudki.
- Kapustę przed szatkowaniem najpierw pociąć na kawałki i usunąć głąbą.
- Podczas krojenia lub rozdrabniania, kawałki przetwarzanej żywności są krótsze, jeśli zostały one wkładane pionowo, a nie poziomo.

III.5) Mikser szklany (F)



Opis (Rys. 10)

- F1 – Pokrywa pojemnika
- F2 – Podstawa pojemnika
- F3 – Nóż
- F4 – Uszczelnienie noża

- F5 – Zdejmowana nasadka
- F6 – Pojemnik szklany
- F7 – Popychacz
- F7 – Klucz

Złożenie

Mikser zmontować i podłączyć do wylotu miksera **A9** według rysunku 10 i 11. Podczas demontażu i usunięcia z wylotu postępować w przeciwny sposób.

Środki bezpieczeństwa i zalecenia

- Po poprawnym założeniu pokrywy następuje zwolnienie blokady i urządzenie może być włączone. Urządzenia nie można włączyć bez założone pokrywę!
- Do wyłączenia urządzenia nie należy używać zabezpieczenia ovladanego przez pokrywę pojemnika.
- Nie pozostawiać włączonego miksera bez składników w nim!
- Popychacza **F7** nigdy nie używać samego bez pokrywy **F1**.
- Nigdy nie wlewać do pojemnika wrzątku.
- Nigdy nie zdejmować pokrywy **F1** podczas pracy jednostki napędowej.
- Przed usunięciem pokrywy lub pojemnika miksera obracające się części powinny całkowicie się zatrzymać.
- Jeśli mikser pracuje bez obciążenia (np. nóż nie mieli potrawy), należy odłączyć go od sieci a potrawę przesunąć w zasięg noża. Mikser nie może pracować bez obciążenia dłużej niż **10** sekund!

Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem zalecamy umyć szklany pojemnik. Wkładka tnąca ze względów technologicznych jest potarta olejem nieszkodliwym dla zdrowia ludzkiego. W związku z tym pojemnik najpierw wypełnia się ciepłą wodą (max. 50 °C) z niewielką ilością detergentu. Pojemnik ustawić na robota, ustawić maksymalną prędkość i włączyć na 1 minutę. Pojemnik następnie spłukać czystą wodą.

Użycie

Mikser jest przeznaczony do miksowania soków, koktajli mlecznych, zup, sosów, odżywek dla dzieci i odżywek dietetycznych, ciasta biszkoptowego, do produkcji puree itp. Zdjąć pokrywę, włożyć lub wlać potrawę do pojemnika miksera i ponownie założyć pokrywę. Do przyciśnięcia większych kawałków surowca do noża używać popychacza **F7**. Prędkość zawsze trzeba dostosować do rodzaju i ilości surowców i ich dojrzałości, szczególnie w owocach i warzywach. Zalecamy zawsze przełączyć blender na minimalną prędkość, a następnie stopniowo, w miarę potrzeb zwiększać moc. Podczas przetwarzania żywności mrożonej, zawsze stosować maksymalną prędkość już przy pierwszym włączeniu.

Zalecana prędkość przetwarzania jest na stopniu **1 - MAX**.

Rady

- W przypadku płynów, u których tworzy się piana (np. mleko) nigdy nie napełniać pojemnika aż do kreski „**MAX**“, aby nie doszło do wylania. W takim wypadku zalecana ilość wynosi ok. **1 l**.

III.6) Maszynka do mielenia maku (H)



Opis (Rys. 12)

H1 – Zabierak (zmontowany)	H4 – Płyta dociskowa
H2 – Osłona z miską załadowniczą	H5 – Pokrętko regulacyjne
H3 – Kamienie mielące (2 szt.)	H6 – Kluczek

Środki bezpieczeństwa i zalecenia

- Nigdy nie przyciągać kamieni na siłę!
- Maszynka do mielenia maku jest przeznaczona tylko do mielenia maku! Nie mleć innych substancji (np. zboża, nasion lnu i sezamu, kukurydzy, ryżu, gryki, suszonych grzybów, ziół, przypraw i kawy itd.). Nigdy nie mleć mokrego, wilgotnego lub mrożonego maku!
- Nigdy nie ustawiać grubości mielenia podczas pracy zespołu napędowego!
- W przypadku, gdy trzeba zemleć większą ilość maku, nie wolno przekraczać maksymalnego czasu pracy silnika.
- Po zmieleniu większej ilości maku mogą być gorące części maszyny (np. kamienie mielące, płytki dociskowe, zabierak). Przed demontażem i czyszczeniem poczekać aż wychłodną. Gorące kamienie są również trudniejsze do demontażu.
- Nie zostawiać maszyny do mielenia maku pracować, gdy podajnik jest pusty.

Złożenie

Młynek do mielenia maku zmontować i przymocować do głowicy jednostki napędowej jak pokazano na rys. 12 i 7. Przy tym „stały” kamień mielący H3 włożyć na zabierak, a następnie powoli obracać kamieniem tak długo, aż trzy blokujące występkę na kamieniu wejdą do trzech zagłębień utworzonych w zabieraku. Następnie włożyć „ruchomy” kamień mielący (np. rowkami naprzeciw siebie) na stały kamień mielący. Płytę dociskową H4 nasunąć na wał, aby środkowy występ był skierowany do otworu kamienia mielącego. Następnie obracać powoli płytą dociskową, aż trzy wgłębienia blokujące na płycie będą pasować do trzech wgłębień wykonanych w kamieniu. Na koniec przykręcić tarczę regulacyjną i dokręcić.

Uwaga: Nigdy nie wolno dociągać kamieni do mielenia na siłę! Do demontażu i usunięcia napędu, należy postępować w odwrotny sposób.

Ustawienie stopnia rozdrobnienia mielenia „drobny / gruby” (rys. 12)

Stopień rozdrobnienia ustawia się za pomocą obrotowej tarczy regulacyjnej H5. Obracając tarczę w prawo, skraca się odległość między kamieniami do mielenia i zmienia stopień rozdrobnienia drobny / gruby. Aby umożliwić łatwe zwolnienie pokrętki H5 należy użyć klucza zwalniającego H6.

Użycie

Mak wsypać do komory młynka, rowki w kamieniach same dozują ilość mielonego maku. Pod młynek umieścić odpowiedni pojemnik, aby mak mógł się sypać. Włączyć napęd. Mak dosypywać można podczas pracy.

Zalecana prędkość przetwarzania, stopień **4 - MAX**

Rady

- Zalecamy najpierw na niewielkiej ilości maku sprawdzić jego grubość. Jeżeli grubość nie jest optymalna, potrzeba **wyłączyć jednostkę napędową** i za pomocą pokrętła regulacyjnego **H5** ustawić (np. obracając w lewo = grubsze mielenie, obrót w prawo = mielenie drobniejsze).
- Używać dobrej jakości maku. Mak przed mieleniem zalecamy skontrolować czy nie ma w nim ciał obcych (np. **kawałki kamieni**), które mogą spowodować uszkodzenie produktu (np. zeszlifować kamienie). Wszelkie roszczenia z powodu tych zanieczyszczeń nie będą rozpatrywane w okresie gwarancyjnym.
- **Do mielenia używać suchego maku!** Podczas mielenia mak musi być kruszony, nie rozcierany, aby został sypek, nie była z niego papka i nie tracił swojego charakterystycznego smaku.
- Mak zawiera olej, aby wynik był dobry, nie należy ustawiać zbyt drobnego mielenia.
- Mak to naturalna i żywa „konserwa”. W związku z tym, że zachowuje się higroskopijnie, musi być przechowywany w suchym miejscu. Jeśli mak miele się powoli, źle i nadmiernie się ogrzewa, jest to sygnał, że jest zbyt wilgotny. Mielenie potrzeba zatrzymać i pozostawić wystarczająco dużo czasu (około **kilku godzin**), aby mak przewietrzył tak, aby pozbyć się nadmiaru wilgoci. Alternatywnie, można do wysuszenia maku użyć kuchenki elektrycznej / gazowej / konwekcyjnej ustawionej na temperaturę max. **50 °C**.
- Gdy zaczyna dochodzić do tarcia kamieni mielących o siebie, jest to najmniejszy stopień mielenia.
- Czas przygotowania (mielenia) jest w minutach, w zależności od ilości, rodzaju i jakości użytego maku i ustawienia stopnia zmielenia (około 100 g / 1 min.).

III.7) Szlifierka nożowa (T)



Opis (Rys. 14)

T – Szlifierka nożowa

Środki bezpieczeństwa i zalecenia

- **Odpowiednia do noży kuchennych materiałów ze stali i stali nierdzewnej.**
- Akcesoriów nie używać, jeśli walki ceramiczne są uszkodzone, mają widzialne pęknięcia i szczeliny.
- Uważać na naostrzone noże i na noże, które będą ostrzone.
- Upewnić się, że w obrębie działania koła obrotowego znajdzie się jedynie ostrze noża.
- Nie wkładać palców w koło obrotowe.
- Nie używać ostrzarki do ostrzenia noży ceramicznych, noży z piłką. Nie próbuj ostrzyć nożyc, siekier ani innych narzędzi,

Złożenie

Szlifierka **T** złożyć i podłączyć do głowicy zespołu napędowego wg rys. 7. W celu demontażu i usunięcia głowicy zespołu napędowego postępować odwrotnie.

Użycie

Umieścić ostrze noża (konkretnie część znajdującą się najbliżej trzonka) na kole obrotowym, dokładnie docisnąć i ciągnąć powoli w swoją stronę przez około 3 - 7 sekundy. Nóż szlifuj zgodnie z kształtem ostrza i nie wywieraj nadmiernego nacisku (zapewnij stały nacisk i równomierną prędkość).

Po wykonaniu powyższych czynności 3 do 5 razy, sprawdzić rezultat ostrzenia noża. Powtórzyć czynność aż do uzyskania pożądanego naostrzenia. Po zakończeniu czynności odłączyć urządzenie i umyć nóż w wodzie z płynem do naczyń i pozostawić do wyschnięcia.

Zalecamy przetwarzać na stopniu **MAX**.

Rady

- W przypadku typów noży i tasaków (patrz rys. 14B) nie ostrzyć ostrza aż do końca klingi, tj. aż do rękojeści!
- Nie ostrz noży z olejami, wodą i smarami!
- Nie zmieniaj kierunku przeciągania noża, gdy nóż znajduje się w rowku szlifierki.
- W przypadku noży silnie stępionych lub ze zniszczonym ostrzem, konieczne jest silniejsze ostrzenie. W tej sytuacji radzimy oddać nóż do punktu ostrzenia.
- Zwróć uwagę, aby krawędzie tnące noża nie były w kontakcie z twardymi przedmiotami, które je stępią, a tym samym zmniejszają ich skuteczność.

IV. TABELKA UŻYCIA URZĄDZENIA I AKCESORIÓW

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

Akcesoria	Surowce	Maks. ilość	Czas (min)	Prędkość	Przygotowanie
Końcówki do mieszania (C1) i Mieszacz Flexi (C4) (przepis na babkę)	Mąka pszenna	720 g	2 do 5	MIN - MAX	-
	Cukier puder	360 g			
	Mleko	290 ml		MIN - 2	
	Jajko	6 szt.			
	Olej	180 ml			
	Całkowita objętość	2300 ml			
Końcówka do ubijania (C2)	śmietana (w tym 38 % tłuszczu)	1200 ml	10	MIN - MAX	-
	Białko	15 szt.	5	MAX	
Hak do ugniatania (C3) (przepis na chleb)	Mąka	800 g	1 minutę na MIN, potem na wyższą prędkość (maks. 2) przez 4 min		-
	Sól	8 g			
	Drożdże	12 g			
	Cukier	8 g			
	Woda	465 g			
	Smalec	8 g			
Młynek do mielenia mięsa (D)	Wołowina	5000 g	10	6	30 x 30 x 30
	Wieprzowina	5000 g	10		

Akcesoria	Surowce	Maks. ilość	Czas (min)	Prędkość	Przygotowanie
E1	Ser	500 g	1	3 - MAX	-
E2	Marchewka	1000 g	1	3 - MAX	-
E3	Ogórek	5 szt.	1	3 - 4	-
E4	Ziemniaki	1000 g	1	MAX	1 / 2
Mikser (F)	Mleko	1000 ml	2	1 - MAX	-
	Marchewka	250 g			Maks. 4 cm
	Lód	340 g			40 x 40 x 20
Młynek do mielenia maku (H)	Mak	100 g	1	4 - MAX	suchy mak

V. KONSERWACJA

Ogólne informacje

Podczas konserwacji i czyszczenia nie należy używać szorstkich i agresywnych detergentów! Potrzeba się upewnić, że powierzchnie uszczelniające i elementy uszczelniające akcesoriów są czyste i funkcjonalne. Części z tworzyw sztucznych można myć w zmywarce do naczyń. Akcesoria, które posiadają ostre krawędzie tnące/noże (**D2**, **E1** - **E4**, **F3**), nie mogą przyjść do kontaktu z twardymi przedmiotami, które je stępią, a tym obniżają ich prawidłowe działanie. **Podczas ich czyszczenia postępować bardzo ostrożnie, bo są ostre!** Niektóre produkty mogą zabarwić akcesoria, ale to nie ma wpływu na działanie urządzenia i nie ma powodu do reklamacji! Przebarwienie za jakiś czas zwykle znika. Części plastikowych nigdy nie suszyć nad źródłem ciepła (np. **piec, kuchenka elektryczna / gazowa**).

1) Głowica wielofunkcyjna i korpus robota

Oczyścić wilgotną szmatką z detergentem. Bądź ostrożny, aby nie dostała się woda do wewnętrznych części! Jeśli przewód zasilający ulegnie zabrudzeniu, należy przetrzeć go wilgotną szmatką.

2) Miska ze stali nierdzewnej

Oczyścić wilgotną szmatką z detergentem. Podczas czyszczenia nie należy używać wężły stalowej, szczotki drucianej lub wybielaczy. Osady wapienne usunąć octem. Część **B2** można myć w zmywarce do naczyń.

3) Końcówki do ubijania /mieszania i hak do ugniatania

Akcesoria natychmiast po użyciu umyć w ciepłej wodzie z detergentem i pozostawić do wyschnięcia.

4) Maszynka do mielenia mięsa D

Akcesoria natychmiast po użyciu umyć w ciepłej wodzie z detergentem i pozostawić do wyschnięcia. Po umyciu i wysuszeniu części polecamy natrzeć ostrze, nóż i wymienne płytki olejem. Dla łatwiejszego czyszczenia maszyny do mielenia mięsa na koniec zemleć można twarde pieczywo (np. rogaliki, bułki). Części **D0** - **D6** nigdy nie myć w zmywarce do naczyń!

5) Końcówki do rozdrabniania/krojenia E

Akcesoria natychmiast po użyciu umyć w gorącej wodzie z dodatkiem detergentu i pozostawić do wyschnięcia. Części **E1** - **E4** nigdy nie myć w zmywarce do naczyń!

6) Mikser F

Akcesoria natychmiast po użyciu umyć w ciepłej wodzie z detergentem i pozostawić do wyschnięcia. Aby oczyścić nóż, trzeba wlać do pojemnika około 0,5 litra czystej wody, uruchomić urządzenie i pozbyć się zanieczyszczeń za pomocą kilku impulsów. W przypadku silnego zabrudzenia należy powtórzyć procedurę kilka razy i wlać 1 litr wody, dodać niewielką ilość detergentu i włączyć mikser na 1 minutę. W celu łatwiejszego czyszczenia nóż **F3** wyjąć można z podstawy miksera **F2** według rys. 10.

Postępowanie przy wymianie uszczelnienia

Postępować wg rys. 10. Jeżeli uszczelnienie **F4** jest zużyte lub uszkodzone, trzeba je wymienić (za taki sam typ).

7) Maszynka do mielenia maku H

Akcesoria natychmiast po użyciu umyć w ciepłej wodzie z detergentem i pozostawić do wyschnięcia. Podczas czyszczenia kamieni pracować bardzo ostrożnie! **Upewnij się, że mielące krawędzie / rowki kamieni nie wchodzi w kontakt z twardymi przedmiotami, które mogą je stępić, a tym samym zmniejszyć ich skuteczność.**

Po umyciu i wysuszeniu części zaleca się natrzeć olejem spożywczym kamienie i płytki dociskowe. Zabierak **H1** wytrzeć wilgotną szmatką. Jednak nie zanurzać w wodzie - potrzeba być ostrożnym, aby woda nie dostała się do części wewnętrznych!

8) Szlifierka nożowa T

Czyszczenie korpusu szlifierki wykonywać tylko przy użyciu czystej, wilgotnej ściereczki. Jednak nie zanurzać w wodzie - potrzeba być ostrożnym, aby woda nie dostała się do części wewnętrznych!

VI. PRZECHOWYWANIE

Urządzenie wraz ze wszystkimi akcesoriami należy przechowywać odpowiednio oczyszczone w suchym, wolnym od kurzu i bezpiecznym miejscu, poza zasięgiem dzieci i osób nieodpowiedzialnych.

VII. EKOLOGIA



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

Wymiana elementów, które wymagają ingerencji do części elektrycznej urządzenia może wykonać wyłącznie serwis specjalistyczny! Nie dotrzymanie wskazówek producenta powoduje utratę prawa do napraw gwarancyjnych!

VIII. DANE TECHNICZNE

Napięcie (V)	podano na tabliczce znamionowej urządzenia
Pobór mocy (W)	podano na tabliczce znamionowej urządzenia
Masa (kg) ok	8,1
Pojemność nierdzewnego pojemnika (l)	6
Klasa izolacyjna	I.
Pobór mocy gdy sprzęt jest wyłączony wynosi	< 0,50 W
Poziom hałasu 83 dB(A) re 1pW	

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

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

OPEN – Otworzyć. HOUSEHOLD USE ONLY – Tylko do zastosowania w gospodarstwie domowym. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Nie zanurzać do wody lub innych cieczy. PLEASE DO NOT OPEN DURING THE OPERATION – Nigdy nie zdejmuj pokrywy podczas pracy jednostki napędowej. NEVER PUT INTO THE HANDS WITH POWER ON – Nigdy nie wkładaj dłoni do dzbanka podczas pracy jednostki napędowej.



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

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

Oznakowanie i teksty na produkcie i akcesoriach:

Symbol oznacza:  OSTRZEŻENIE,  materiał przeznaczonych do z żywnością.



UWAGA: nie wkładać palców lub innych przedmiotów do przestrzeni roboczej



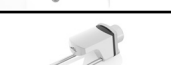
OSTRZEŻENIE: przestrzegać kierunku ruchu części podstawowych (tj. ostrzy tnących, siatek i tarki)! Podczas czyszczenia ostrza tnącego i tarki pracować bardzo ostrożnie!

Akcesoria wg poszczególnych modeli ETA Gustus III:

Akcesoria / Typ	3128 / 00	3128 / 10	3128 / 30
B1	√	√	√
B2	√	√	√
C1, C2, C3, C4	√	√	√
D0 - D16	X	√	√
E	X	X	√
F	X	√	√
H	X	X	X
T	X	√	√

√ w opakowaniu nie X ma w opakowaniu (można je nabyć jako wyposażenie dodatkowe)

Te akcesoria nie są częścią tego zestawu. Istnieje możliwość ich dokupienia.

 Nazwa 	Numer	Rysunek
Blender	ETA 3128 99 000	
Krajalnica	ETA 0028 95 030 (tylko z ETA 0028 99 999)	
Młynek do maku	ETA 0028 96 000	
Maszynka do mielenia mięsa (Ø 54 mm / Ø 62 mm)	ETA 0028 91 010 ETA 0028 91 000	
Młynek do mielenia zbóż, suszonych roślin strączkowych i ryżu	ETA 0028 96 020	
Wyciskarka do soków z owoców i warzyw	ETA 0028 98 050	
Przystawka do robienia lodów	ETA 0028 98 030	
Przystawka do krojenia kostki	ETA 0028 95 080 (tylko z ETA 0028 95 030)	
Przystawka do obierania czosnku	ETA 0028 95 070 (tylko z ETA 0028 95 030)	
Wykrojnik do Trenette Wykrojnik do Spaghetti Wykrojnik do Tagliatelle Przystawka do wałkowania ciasta (do lasagne, ravioli, cannelloni)	ETA 0028 92 020 ETA 0028 92 010 ETA 0028 93 010 ETA 0028 94 010	
Przystawka do makaronów	ETA 0028 97 000 (tylko z ETA 0028 91 000, Ø 62 mm)	
Wyciskarka do cytrusów	ETA 0028 98 020 (tylko z ETA 0028 99 999)	
Przekładnia	ETA 0028 99 999	
Szlifierka nożowa	ETA 0028 99 010	
Łuskarka do orzechów	ETA 0028 98 040	
Spiralizer	ETA 0028 95 060	
Pompka do próżniowania i pojemnik próżniowy	ETA 0028 99 040	

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 dem inneren Inhalt der Verpackung gut auf.

I. SICHERHEITSHINWEISE

- Betrachten Sie die Instruktionen der Anleitung als Bestandteil des Geräts und geben Sie sie jedweden weiteren Benutzer des Geräts weiter.
- Kontrollieren Sie, ob die Angabe auf dem Typenschild der Spannung Ihrer Steckdose entspricht. Der Stecker der Anschlussleitung darf nur an eine elektrische Steckdose angeschlossen werden, die den entsprechenden Normen entspricht.
- Diese Maschine darf nicht durch Kinder bedient werden. Bewahren Sie das Gerät und dessen Zuleitung außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Kinder dürfen mit dem Gerätes nicht spielen.
- Die Küchenmaschine können Personen mit verringerten physischen, geistigen sowie mentalen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrungen und Kenntnissen verwenden, wenn sie unter Aufsicht sind oder über die Verwendung des Gerätes in sicherer Weise belehrt worden sind und eventuelle Gefahren verstehen.
- Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt ist, muss sie durch den Hersteller, dessen Servicetechniker oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, damit so das Entstehen einer gefährlichen Situation verhindert werden kann.
- Schalten Sie die Maschine vor einem Austausch von Zubehör oder zugänglichen Teilen, die sich bei der Verwendung bewegen, vor der Montage und Demontage, vor der Reinigung oder Wartung, oder nach Beendigung der Arbeit aus und trennen Sie es durch das Herausziehen des Steckers der Anschlussleitung aus der elektrischen Steckdose vom elektrischen Netz!
- Verwenden Sie das Gerät niemals, wenn es eine beschädigte Versorgungsleitung oder Stecker hat, wenn es nicht richtig arbeitet, auf den Boden gefallen ist und beschädigt oder ins Wasser gefallen ist. Bringen Sie es in solchen Fällen in eine Fachelektrowerkstatt zur Überprüfung von dessen Sicherheit und der richtigen Funktion.

- Gehen Sie bei der Handhabung mit Zubehör, insbesondere bei dessen Einsetzen und der Entnahme von Behältern und bei dessen Reinigung vorsichtig vor, das Zubehör ist scharf. Bei falscher Nutzung des Gerätes, oder als nicht anders als in dieser Bedienungsanleitung beschrieben, entsteht das Risiko einer Verletzung.
- Stecken Sie den Stecker der Anschlussleitung in die elektrische Steckdose und ziehen ihn nicht an der Anschlussleitung nicht mit nassen Händen aus der elektrischen Steckdose!
- Das Gerät ist nur für die Verwendung in Haushalten und für ähnliche Zwecke bestimmt! Er ist nicht zu gewerblicher Nutzung bestimmt!
- Die Küchenmaschine ist mit einem elektronischen Geschwindigkeitsregler ausgestattet, der die Geschwindigkeit bei verschiedener Belastung aufrechterhält. Deshalb können Sie beim Betrieb verschiedene Abweichungen der Geschwindigkeit hören - es handelt sich um eine normale Erscheinung.
- Beim ersten Einschalten kann ein kurzes und leichtes Rauchen oder Geruch auftreten, diese Tatsache ist kein Mangel und kein Grund zur Reklamation des Gerätes.
- Kontrollieren Sie das Gerätes während der gesamten Zubereitungszeitraums von Lebensmitteln!
- Verwenden Sie es nur in der Arbeitsposition an Stellen, wo nicht dessen Umkippen droht und in ausreichender Entfernung von Gegenständen (wie z.B. **Gardinen, Vorhängen** usw.), Wärmequellen (z.B. **Kaminen, Öfen, Herden, Kochern, Heizungskörpern, Heißlufttherden, Grills**) und feuchten Oberflächen (z.B. **Spülen, Waschbecken**).
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch im Außenbereich bestimmt.
- Es darf nicht in einer feuchten oder nassen Umgebung sowie in irgendeiner Umgebung mit Feuer- oder Explosionsgefahr verwendet werden (**Räumlichkeiten, wo Chemikalien, Kraftstoffe, Öle, Gase, Farben und weitere brennbare, eventuell lösungsmittelhaltige Stoffe gelagert werden**).
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser (auch nicht teilweise)!
- Verwenden Sie immer nur eine Funktion der Maschine, starten Sie niemals mehrere Funktionen gleichzeitig (z.B. die Verarbeitung von Lebensmitteln im Behälter **B1** und gleichzeitig im Mixer **F**).
- Greifen Sie niemals mit den Fingern während des Betriebs in die Füllöffnung und verwenden Sie ebenfalls keine Gabel, kein Messer, keinen Löffel usw. Verwenden Sie zu diesem Zweck nur den beigefügten Stampfer.
- Überschreiten Sie nicht den maximalen Betriebszeitraum des Gerätes, (siehe Tabelle)! Der maximale Zeitraum der Verarbeitung beträgt 30 Minuten. Halten Sie dann eine Pause von ca. 30 Minuten zur Abkühlung der Antriebseinheit ein.
- Kontrollieren Sie vor jedem Anschluss des Gerätes an das elektrische Netz, ob er ausgeschaltet ist.
- Verwenden Sie zum Ausschalten der Maschine keine Zusatzsicherung, die durch Zubehör gesteuert wird.
- Das Gerät ist mit einer Wärmeschutzsicherung ausgestattet, welche die Stromversorgung bei einer Überlastung des Motors unterbricht. Wenn es dazu kommt, trennen Sie das Gerät vom elektrischen Netz und lassen Sie es abkühlen.
- Die Aufsätze lassen sich aus Gründen der Sicherheit nicht während des Betriebs der Antriebseinheit austauschen.
- **Tauchen Sie das Getriebe niemals ins Wasser und waschen Sie es auch nicht unter fließendem Wasser ab!**

- **Setzen Sie niemals Zubehör auf der Antriebseinheit zusammen!**
- Wenn sich zu verarbeitende Lebensmittel beginnen, am Zubehör festzukleben (z.B. an Schlagbesen, Knethaken, Mixermessern, Reibe), dem Deckel oder an dem Behälter, schalten Sie das Gerät aus und reinigen Sie das Zubehör vorsichtig mit einem Spachtel.
- Setzen Sie das Zubehör genau nach den Anweisungen in der Bedienungsanleitung zusammen, jedwede andere Kombinationen des Zusammenbaus ist hinsichtlich der richtigen Funktion unzulässig!
- Bevor Sie Zubehör aus der Antriebseinheit entnehmen, lassen Sie sich noch rotierende Teile vollständig anhalten.
- Wenden Sie bei der Befestigung oder der Entnahme des Behälters einen nicht zu großen Druck auf den Behältergriff auf.
- Heben Sie die Küchenmaschine nicht am Behältergriff an und tragen ihn nicht damit, sondern verwenden Sie immer die Einkerbungen im Boden der Antriebseinheit!
- Füllen Sie den Behälter niemals vollständig mit Wasser oder einer anderen Flüssigkeit, halten Sie den gekennzeichneten maximalen Pegel ein. Überschreiten Sie dort, wo kein maximales Volumen gekennzeichnet ist, nicht 3/4 des Gesamtvolumens des Behälters.
- Achten Sie darauf, dass Ihre Haare, Kleidung und Accessoires nicht in eine gefährliche Nähe von rotierenden Teilen kommen, auf die sie aufgewickelt werden könnten!
- **ACHTUNG** – Das Gerät ist nicht für eine Benutzung bzw. Steuerung mittels eines externen Zeitschalters, einer Fernbedienung oder irgendeines anderen Bauteils bestimmt, das das Gerät automatisch ein- und ausschaltet. Da die Gefahr einer Brandentstehung existiert, wenn das Gerät abgedeckt oder falsch zum Zeitpunkt der Inbetriebnahme platziert wäre.
- Die Anschlussleitung des Gerätes darf nicht durch scharfe oder heiße Gegenstände, offenes Feuer beschädigt sein, sie darf nicht in Wasser getaucht und auch nicht über scharfe Kanten gebogen werden. Legen Sie sie nicht auf heißen Flächen ab, lassen Sie sie nicht über den Rand eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen. Durch Hängenbleiben, Stolpern oder Ziehen an der Leitung z.B. durch Kinder kann es zu einem Umkippen sowie Herunterziehen des Gerätes und nachfolgend zu einer ernsthaften Verletzung kommen!
- Bei der begründeten Notwendigkeit der Verwendung einer Verlängerungsleitung ist es nötig, dass sie nicht beschädigt ist und gültigen Normen entspricht.
- Kontrollieren Sie regelmäßig den Zustand der Anschlussleitung des Gerätes.
- Geben Sie Acht, dass die Versorgungszuleitung nicht in Kontakt mit rotierenden Teilen des Gerätes kommt.
- Damit die Sicherheit und die richtige Funktion des Gerätes gesichert sind, verwenden Sie nur originale Ersatzteile und durch den Hersteller genehmigtes Zubehör.
- Verwenden Sie diese Maschine einschließlich dessen Zubehör nur zu dem Zweck, für den sie bestimmt sind und wie es in dieser Anleitung beschrieben ist. Verwenden Sie das Gerät niemals für einen anderen Zweck.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch eine falsche Verwendung des Geräts und des Zubehörs entstehen (z.B. **die Entwertung von Lebensmitteln, die Verletzung an einer Messerschneide, ein Brand** usw.) und ist nicht aufgrund der Garantie für das Gerät im Fall der Nichteinhaltung der oben aufgeführten Sicherheitshinweise für Schäden verantwortlich.

II. VORBEREITUNG UND BENUTZUNG

Entfernen Sie zuerst sämtliches Verpackungsmaterial, entnehmen Sie die Küchenmaschine und sämtliches Zubehör. Entfernen Sie dann alle Klebefolien, Aufkleber oder Papier. Waschen Sie vor der ersten Benutzung die Teile, welche in Kontakt mit Lebensmitteln kommen, in warmen Wasser unter Hinzugabe von Spülmittel. Spülen Sie sie gründlich mit sauberem Wasser ab und trocknen Sie das zusammengesetzten Gerät mit dem ausgewählten Zubehör auf einer ebenen, stabilen, glatten und sauberen Arbeitsfläche außerhalb der Reichweite von Kindern und unbefugten Personen ab. Lassen Sie freien Raum für eine ordentliche Lüftung. Die Öffnungen im Gerät sichern eine Luftströmung bei der Ventilation und dürfen nicht abgedeckt oder anderweitig verdeckt werden. Es dürfen auch die Füße nicht abgenommen werden. Die elektrische Steckdose muss gut zugänglich sein, damit das Gerät bei Gefahr leicht vom elektrischen Netz getrennt werden kann.

III.1) Küchenmaschine (A)

Beschreibung (Abb. 1)

A1 – Freigabetaste des Multifunktionskopfs	A6 – Abnehmbare Abdeckung
A2 – Drehregler der Geschwindigkeit	A7 – Multifunktionskopf
A3 – Unterer Ausgang für die Aufsätze C1 – C4	A8 – Abnehmbare Abdeckung
A4 – Frontausgang für das Zubehör D, E, H, T	A9 – Ausgang F
A5 – Freigabetaste	A10 – Anschlussleitung
B1 – Edelstahlschüssel (6 l Volumen)	
B2 – Schüsselabdeckung mit Füllöffnung	

Das von Ihnen gekaufte Modell beinhaltet Zubehör, das in der Tabelle am Ende der Anleitung aufgeführt ist.

Bedienung der Küchenmaschine

– Ausklappen/Einklappen des Multifunktionskopfes (Abb. 2)



Mit dem Drücken der Taste **A1** nach heben Sie den Kopf nach oben an. Durch das wiederholte mit dem Drücken der Taste **A1** und durch Drücken nach unten klappen Sie den Kopf ein.

– Einschalten/Ausschalten

Stecken Sie vor dem Einschalten den Stecker der Anschlussleitung **A10** in eine elektrische Steckdose. Führen Sie das Starten durch Drehen des Geschwindigkeitsreglers **A2** durch. Nach der Beendigung der Arbeit schalten Sie das Gerät durch Drehen des Reglers in die Stellung **OFF** aus.

– Steuerung der Geschwindigkeit (Abb. 5)

Wählen Sie durch Drehen des Geschwindigkeitsreglers **A2** eine der Geschwindigkeiten im Bereich von **MIN - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - MAX**. Für einen kurzfristigen Start der höchsten Geschwindigkeit lässt sich der Regler in die Stellung **“P”** (PULSE) einstellen. Der Regler muss in dieser Position manuell gehalten werden.

Nach dessen Freigabe kehrt er automatisch in die Position OFF zurück und die Drehung stoppt.

– Sicherung der Aufsätze des Multifunktionskopfes

Gehen Sie für die Demontage und die Entnahme von Aufsätzen vom Frontausgang **A4** für Zubehör in umgekehrter Reihenfolge wie bei deren Installation vor. Vor der Entnahme vom Kopf der Antriebseinheit muss jedoch zuerst die Freigabetaste **A5** gedrückt werden.

– Sicherung des Mixers

Das Gerät kann nicht gestartet werden, wenn die Abdeckung des Mixers **A8** geöffnet ist und der Mixer nicht ordentlich angebracht ist..

Die Zubereitungszeiten (Verarbeitung) hängen von der Menge, der Art und der Qualität der verwendeten Zutaten ab, standardmäßig bewegen sie sich jedoch im Minutenbereich.

III.2) Schlagbesen, Flachrührer und Flexibesen, Knethaken

Beschreibung (Abb. 1)

C1 – Flachrührer

C3 – Knethaken

C2 – Schlagbesen (Draht)

C4 – Flexibesen (Gummi)

Sicherheitshinweise und -empfehlungen

- Nehmen Sie hinsichtlich der Größe der Arbeitsschüssel zur Kenntnis, dass das Gerät keine sehr kleine Menge an Rohstoffen schlagen/kneten kann.
Wählen Sie für ein optimales Ergebnis Rohstoffe mit einem Gesamtgewicht von mindestens 300 g (bei der Anfertigung von Schnee aus Eiweiß min. 2 Eier).
- Füllen Sie niemals die Schüssel komplett mit Wasser oder einer anderen Flüssigkeit. Beachten Sie die maximal zulässige Kapazität (siehe Tabelle Verwendung, Kap. IV.).
- Schalten Sie das Gerät erst aus und klappen dann dessen Multifunktionskopf auf.
- Kontrollieren Sie beim Aufklappen des Multifunktionskopfs dessen Bewegung / Bremsen mit der Hand.
- Das Gerät ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet, der bei Aufklappen des Multifunktionskopfes den Motor abschaltet (im Betrieb). Nach dem Zuklappen des Kopfes in die Arbeitsposition ist der Motor nicht funktionsfähig. Für dessen wiederholtes Einschalten muss zuerst der Drehregler der Geschwindigkeit **A2** in die Position **0** gestellt werden.

Zusammenbau für die Arbeit mit Aufsätzen

Setzen Sie die Küchenmaschine nach den Anweisungen in der Abbildung Nr. 2, 3, 4 und 5 so zusammen, dass Sie den Multifunktionskopf nach oben anheben und auf dessen Unterseite die Schüsselabdeckung aufsetzen. Die gefüllte Schüssel setzen Sie dann auf den unteren Teil des Roboters. Danach setzen Sie in den Ausgang den gewählten Aufsatz und klappen den Multifunktionskopf in die Arbeitsposition. Gehen Sie bei der Demontage/Entnahme des Aufsatzes in umgekehrter Reihenfolge vor.

Einstellung der optimalen Höhe von Aufsätzen (Abb. 6)

Wenn die Aufsätze an den Boden der Schüssel anstoßen oder nicht an die Mischungen auf dem Boden der Schüssel reichen, muss deren richtige Höhe eingestellt werden. **Gehen Sie dabei wie folgt vor:** Setzen Sie zuerst den gewählten Aufsatz in die Maschine, die leere Schüssel in Arbeitsposition und klappen den Multifunktionskopf **A7** in die Arbeitsposition.

Überprüfen / schätzen Sie ab den Abstand des Besens vom Boden der Schüssel, entnehmen Sie den Besen vom Roboterkopf, mit Hilfe eines geeigneten Werkzeuges (Kreuzschraubenzieher) lösen Sie die Sicherungsschraube um ca. 5 Drehzahlen (Pfeil 1). Die untere Deckung ist in der Richtung nach unten hinauszuschieben (Pfeil 2). Anschließend richten Sie die Höhe des Aufsatzes durch Drehung des Befestigungsendstückes ein. Durch Rechtsdrehung des Endstückes erniedrigen Sie die Höhe, durch Linksdrehung erhöhen Sie die Höhe (Pfeile 3). Das Befestigungsendstück wird sich zum Besen nähern oder vom Besen entfernen (eine komplette Drehung um 360° entspricht 2 mm). Der Aufsatz sollte so nah dem Boden und den Wänden der Schüssel sein, aber er sollte sie nicht berühren. Nach der Höheneinstellung drücken Sie die Kunststoffdeckung nach oben bis zum Anschlag hinein (Pfeil 4) und halten Sie diese in dieser Lage. ACHTUNG: Ihre Vorsprünge müssen in die Durchpressungen des Gegenstückes einrasten, mit der angemessenen Kraft ziehen Sie die Sicherungsschraube dann fest (Pfeil 5).

Verwendung

A) Schlagen



- Verwenden Sie den Schlagbesen **C2** für das Schlagen von Schlagsahne, Eiern, Eiweiß.
- Passen Sie in Abhängigkeit von der Menge, der Art und der Qualität der Lebensmittel die Geschwindigkeit der Verarbeitung im Umfang von **MIN** bis **MAX** an.
- Die maximale Rohstoffmenge für eine Füllung beträgt **1,2 l**.
- Verwenden Sie niemals den Schlagbesen zum Kneten von schweren Teigen oder zum Mischen von leichten Teigen!

B) Flexischlagen



- Verwenden Sie den Flexi-Schlagbesen **C4** für das Schlagen von Dessertcremes, Instantpuddings, Mayonnaisen, Biskuitteigen u.ä.
- Passen Sie in Abhängigkeit von der Menge, der Art und der Qualität der Lebensmittel die Geschwindigkeit der Verarbeitung im Umfang von **MIN** bis **2** an.
- Die maximale Menge der zu verarbeitenden Menge an Beimischungen für eine Füllung beträgt ca. **2,3 kg**.
- Verwenden Sie den Flexi-Schlagbesen niemals zum Kneten von schweren Teigen!

Tipps zum Schlagen

- Vergewissern Sie sich vor dem Schlagen von Eiweiß, dass der Aufsatz und der Behälter trocken und ohne Reste von Öl sind. Eiweiß sollte Zimmertemperatur haben.
- Die Rohstoffe können auch während der Verwendung durch die Füllöffnung der Schüsselabdeckung **B2** nachgefüllt werden.

C) Mischen



- Verwenden Sie den Flachrührer **C1** für leichte Teige, Tortenmischungen, Kekse, Suppen, Füllungen, Kartoffelbrei u.ä.
- Passen Sie in Abhängigkeit von der Menge, der Art und der Qualität der Lebensmittel die Geschwindigkeit der Verarbeitung im Umfang von **MIN** bis **MAX** an.
- Die maximale Menge der zu verarbeitenden Menge an Beimischungen für eine Füllung beträgt ca. **2,3 kg**.
- Verwenden Sie den Flachrührer niemals zum Kneten von schweren Teigen!

D) Kneten



- Verwenden Sie den Knethaken **C3** für das Kneten von brüchigen / leichteren / schwereren Teigen.
- Passen Sie in Abhängigkeit von der Menge, der Art und der Qualität der Lebensmittel die Geschwindigkeit der Verarbeitung im Umfang von **MIN** bis **2** an.
- Verarbeiten Sie ihn bei der Vorbereitung einer größeren Menge Teig in mehreren Füllungen. Die maximale Menge der zu verarbeitenden Menge an Beimischungen für eine Füllung beträgt ca. **1,3 kg**.

Bereiten Sie nicht mehr als 4 Füllungen hintereinander zu. Machen Sie vor einer weiteren Verwendung mindestens 30 min Pause.

Tipps

- Zusätze vermischen sich besser, wenn Sie als erstes Flüssigkeit eingießen.
- Stoppen Sie nach Bedarf das Gerät und kratzen Sie die Mischung mit einem geeigneten Werkzeug vom Knethaken.
- Verschiedene Mehltypen können sich stark in der Menge der notwendigen Flüssigkeit unterscheiden und das kann die Klebrigkeit des Teigs beeinflussen. Dies kann einen entscheidenden Einfluss auf die Belastung der Maschine haben.
- Wenn Sie hören, dass sich die Maschine übermäßig anstrengt, schalten Sie sie aus, entfernen Sie die Hälfte des Teigs und verarbeiten Sie jede Hälfte gesondert.

III.3) Fleischwolf (D)



Beschreibung (Abb. 9)

- | | |
|---|--|
| D0 – Gehäuse des Fleischwolfs | D9 – Formstück |
| D1 – Spiralzuführung | D10 – Kegel |
| D2 – Schneideklinge | D11 – Stampfer |
| D3 – Lochscheibe für mittleres Mahlen | D12 – Fülltrichter |
| D4 – Lochscheibe für grobes Mahlen | D13 – Zahnrad |
| D5 – Lochscheibe für sehr grobes Mahlen | D14 – Schlüssel |
| D6 – Mutter | D15 – Halter für Formaufsatz für Plätzchen |
| D7 – Mutter | D16 – Formaufsatz für Plätzchen |
| D8 – Separator | |

Sicherheitshinweise und -empfehlungen

- Wir empfehlen, gelegentlich die Arbeit zu unterbrechen, das Gerät auszuschalten und eventuelle Lebensmittel zu entfernen, die am Zubehör anhaften (bzw. verstopft haben)
- Lassen Sie den Fleischwolf nicht an, wenn der Fülltrichter leer ist.
- Wolfen Sie kein gefrorenes Fleisch!

Zusammenbau

Setzen Sie den Fleischwolf in Abhängigkeit von der gewählten Verwendung (Wolfen von Fleisch, Herstellung von Wurstwaren, Herstellung von Kebbe, Herstellung von Süßigkeiten) zusammen und schließen Sie ihn an den Kopf der Antriebseinheit nach den Abbildungen 7 und 9 an. Gehen Sie für die Demontage und die Abnahme vom Kopf der Antriebseinheit in umgekehrter Reihenfolge vor. Verwenden Sie für ein leichtes Lösen der Mutter **D6** den Schlüssel **D14**.

A) Wolfen von Fleisch



Er ermöglicht das Wolfen aller Fleischsorten, die von Knochen, Sehnen und Haut befreit sind. Bauen Sie nach der Abbildung 9 die Teile **D0**, **D1**, **D2**, **D6** und **D12** zusammen. Durch die Verwendung der Lochscheiben (**D3**, **D4**, **D5**) mit den verschiedenen Öffnungen können Sie die Feinheit für das Wolfen von Fleisch wählen. Schneiden Sie das Fleisch vorab in Würfel von ca. 3 x 3 x 3 cm. Platzieren Sie unter dem Fleischwolf entweder die Edelstahlschüssel **B1** oder eine andere Schüssel, in die Sie das gewolfte Fleisch geben.

Legen Sie die einzelnen Fleischstücke in die Füllöffnung des Fülltrichters so, dass die Spiralzuführung **D1** sie erfassen kann und drücken Sie sie mit dem Stampfer **D11** leicht an. Bei dieser Verarbeitungsweise kommt es zu keiner Überlastung der Antriebseinheit. Die maximale Menge des zu verarbeitenden Rohstoffs beträgt **5 kg** Fleisch. Die maximal zulässige Geschwindigkeit der Verarbeitung ist die Stufe **6**.

B) Herstellung von Wurstwaren (Wurst, Würstchen u.ä.)



Bauen Sie nach der Abbildung 9 die Teile **D0**, **D1**, **D6**, **D7**, **D8** und **D12** zusammen. Legen Sie das vorbereitete gewolfte Fleisch in den Fülltrichter **D12**. Verwenden Sie zum leichten Drücken des Fleisches in den Fleischwolf den Stampfer **D11**. Lassen Sie die Saiten/ Därme zum Befüllen zuerst in warmem Wasser (ca. 10 min) einweichen, damit sich deren Elastizität verbessert. Schieben Sie die Saite als „Harmonika“ auf die Ausgangsöffnung. Lassen Sie am Ende der Saite 5 cm frei und binden Sie sie dann zu oder verschließen Sie sie mit einem Spieß. Starten Sie das Gerät in einer der Geschwindigkeitsstufen im Bereich von **MIN** bis **MAX** (nach Bedarf). Füllen Sie in die Füllöffnung die vorbereitete Mischung und drücken Sie sie mit dem Stampfer **D11** leicht hinein. Gehen Sie bei der Füllung nach der gewählten Wurstart (z.B. **Leberwurst**, **Würste**, **Speckwürste** usw.) vor. Die maximale Menge des zu verarbeitenden Rohstoffs beträgt **5 kg**.

Tipps

- Die Füllung empfehlen wir, mit zwei Personen gleichzeitig durchzuführen, d.h. eine Person füllt die Mischung ein und die andere hält die Saite auf dem Aufsatz **D8**. Füllen Sie die Saite so, dass keine Luft hinein kommt.
- In dem Fall, dass es zu einer Verstopfung der Ausgangsöffnung des Aufsatzes für die Herstellung von Wurst **D8** kommt, muss die Antriebseinheit ausgeschaltet, der Aufsatz demontiert und gereinigt werden.

C) Vorbereitung von Kebbe - Fleischröhrchen

Bauen Sie nach der Abbildung 9 die Teile **D0**, **D1**, **D6**, **D9**, **D10** und **D12** zusammen. Legen Sie das vorbereitete gewolfte Fleisch in den Fülltrichter **D12**. Verwenden Sie bei Bedarf zum Hineindrücken des Fleisches den Stampfer **D11**. Das Gerät wird hohle Röhrchen herausdrücken, die Sie auf die geforderte Länge zuschneiden. Starten Sie das Gerät in einer der Geschwindigkeitsstufen im Bereich von **MIN** bis **3** (nach Bedarf).

D) Formen von Teig (Backwaren)



Bauen Sie nach der Abbildung 9 die Teile **D0**, **D1**, **D6**, **D7**, **D15**, **D16** und **D12** zusammen. Füllen Sie den Teig in die Öffnung in den Fülltrichter **D12** ein.

Verwenden Sie bei Bedarf zum Hineindrücken des Teigs den Stampfer **D11**. Das Gerät wird den Teig in der eingestellten Form herausdrücken. Starten Sie das Gerät in einer der Geschwindigkeitsstufen im Bereich von **MIN** bis **4** (nach Bedarf).

Tipps

- Wir empfehlen, den in der gewünschten Form herausgedrückten Teig zu halten (abzustützen), damit er nicht abreißt.
- Im Körper des Fleischwolfs verbleibt ein kleiner Teil des zu verarbeitenden Teigs; aus diesem Grund empfehlen wir, eine größere Füllung zu verarbeiten (ca. bis 300 g).

III.4) Reibe (E)



Beschreibung (Abb. 8)

- | | |
|--|----------------------|
| E0 – Aufsatzkörper | E4 – Reiss-Reibeisen |
| E1 – Reibeisen für feines Reiben | E5 – Stampfer |
| E2 – Reibeisen für grobes Reiben | E6 – Zahnrad |
| E3 – Reibeisen zum dünnen Schneiden von Scheiben | |

Zusammenbau

Bauen Sie den Reibaufsatz **E** nach der Abbildung 7 und 8 zusammen. Gehen Sie für die Demontage in umgekehrter Reihenfolge vor.

Lebensmittelzubereitung

Das Zubehör lässt sich zum Hacken, Schneiden, Reiben und Schaben von fast allen Arten von Obst und Gemüse benutzen. Es lassen sich Möhren, Kartoffeln, Kraut, Gurke, rote Beete, Pilze, Zwiebeln u.ä. verarbeiten. Verwenden Sie die Reibeisen **E1**, **E2** und **E3** zur Verarbeitung von Obst, Gemüse, Käse und Lebensmitteln mit ähnlicher Struktur. Verwenden Sie das Reissreibeisen **E4** zur Verarbeitung von harten Käsen und der Zubereitung von Semmelbröseln.

Verwendung

Stellen Sie unter den Aufsatz zum Reiben einen geeigneten Behälter. Schneiden Sie das Gemüse in Stücke, die für das Einlegen in die Füllöffnung des Reibaufsatzes geeignet sind. Füllen Sie die Stücke in den Aufsatz ein und drücken Sie sie mit dem Stampfer vorsichtig hinein. Das verarbeitete Lebensmittel tritt durch die Ausgangsöffnung in den vorbereiteten Behälter aus.

Die empfohlene Verarbeitungsgeschwindigkeit erfolgt auf der Stufe **3 - MAX**.

Sicherheitshinweise und -empfehlungen

- Führen Sie niemals das zu reibende/schneidende Gemüse oder Obst mit den Fingern ein! Führen Sie das Einschieben von Lebensmitteln in die Füllöffnung immer mit dem Stopfer durch, den Sie langsam und ohne großen Druck nach unten schieben.
- Gehen Sie bei der Handhabung mit den Reibeisen mit erhöhter Vorsicht vor. Sie haben sehr scharfe Messer.
- Kontrollieren Sie bei der Verarbeitung einer großen Menge an Lebensmitteln, ob Diese sich nicht unter und über dem Reibeisen ansammeln.
- In dem Fall, dass es zu einer Verstopfung des Reibaufsatzes kommt, muss die Antriebseinheit ausgeschaltet, der Körper des Aufsatzes demontiert und gereinigt werden.

III.5) Glasmixer (F)



Beschreibung (Abb. 10)

- | | |
|---------------------|---------------------------|
| F1 – Behälterdeckel | F5 – Entnehmbarer Stopfen |
| F2 – Mixerunterbau | F6 – Glasbehälter |
| F3 – Messer | F7 – Stampfer |
| F4 – Messerdichtung | F8 – Schlüssel |

Zusammenbau

Bauen Sie den Mixer zusammen und setzen Sie ihn auf den Ausgang für den Mixer **A9** nach den Abbildungen 10 und 11 auf. Setzen Sie in die Öffnung entweder den Stopfen **F5** oder den Stampfer **F7**. Gehen Sie für die Demontage und die Abnahme vom Ausgang in umgekehrter Reihenfolge vor.

Sicherheitshinweise und -empfehlungen

- Benutzen Sie nicht die durch den Deckel bedienten Sicherungen zum Ausschalten des Gerätes!
- Lassen Sie den Mixer nicht ohne Lebensmittel in Betrieb!
- Gießen Sie niemals kochende Flüssigkeiten in den Behälter.
- Verwenden Sie den Stampfer **F7** niemals eigenständig ohne Deckel **F1**.
- Bevor Sie den Deckel oder den Behälter des Mixers entnehmen, lassen Sie sich rotierende Teile vollständig anhalten.

Vor der ersten Verwendung

Wir empfehlen vor der ersten Verwendung den Glasbehälter zuerst auszuwaschen. Der Messereinsatz ist nämlich aus technischen Gründen mit einem gesundheitlich unbedenklichen Öl behandelt. Füllen Sie deshalb zuerst den Behälter mit warmem Wasser (max. 50 °C) mit einer geringen Menge Spülmittel. Setzen Sie den Behälter auf den Roboter, stellen Sie die minimale Drehzahl ein und starten Sie ihn für 1 Minute. Spülen Sie dann den Behälter mit sauberem Wasser aus.

Verwendung

Der Mixer ist zum Mischen von Säften, Milchcocktails, Suppen, Soßen, Kinder- und Diätahrung, Biskuitteig, zur Herstellung von Püree u.ä. bestimmt. Entnehmen Sie den Deckel, füllen oder gießen Sie die Lebensmittel in den Behälter und setzen Sie den Deckel wieder auf. Verwenden Sie zum Hineindrücken von größeren Stücken Rohstoffen den Stampfer **F7**. Stellen Sie die Geschwindigkeit immer unter Berücksichtigung auf die Art und die Menge der zu verarbeitenden Rohstoffe und auch vom Reifegrad insbesondere bei Obst und Gemüse ein. Wir empfehlen den Mixer immer mit minimaler Drehzahl einzuschalten und dann schrittweise nach Bedarf die Leistung zu erhöhen.

Die empfohlene Verarbeitungsgeschwindigkeit erfolgt auf der Stufe **1 bis MAX**.

Tipps

- Füllen Sie, bei Flüssigkeiten die Schaum bilden (z.B. **Milch**), den Behälter niemals bis über „**MAX**“, damit es nicht zum Überlaufen kommt. In diesem Fall empfehlen wir eine Menge von max. 1 l.

III.6) Mohnmühle (H)



Beschreibung (Abb. 12)

H1 – Mitnehmer (zusammengebaut)
 H2 – Abdeckung mit Fülltrichter
 H3 – Mahlsteine (2 St.)

H4 – Andrückplatte
 H5 – Regelscheibe
 H6 – Schlüssel

Sicherheitshinweis und -empfehlung

- Ziehen Sie niemals die Mahlsteine mit Gewalt fest!
- **Die Mohnmühle ist nur zur Verarbeitung von Mohn bestimmt!** Verarbeiten Sie keine anderen Lebensmittel (z.B. Getreide, Lein- und Sesamsamen, Mais, Reis, Buchweizen, getrocknete Pilze, Kräuter, Gewürze und Kaffee, ü.ä.). Verarbeiten Sie niemals nassen, feuchten oder gefrorenen Mohn!
- **Stellen Sie niemals den Mahlgrad während des Betriebs der Antriebseinheit ein!**
- Überschreiten Sie in dem Fall, dass Sie eine größere Menge Mohn verarbeiten möchten, nicht die Zeiten des maximalen Betriebs der Antriebseinheit.
- Nach dem Mahlen einer größeren Menge Mohns können die Bauteile der Mühle heiß sein (z.B. Mahlsteine, Andrückplatte, Mitnehmer). **Warten Sie vor der Demontage und Reinigung auf deren Abkühlung.** Heiße Steine lassen sich auch schlechter demontieren.
- Lassen Sie die Mühle nicht an, wenn der Fülltrichter leer ist.

Zusammenbau

Bauen Sie die Mohnmühle zusammen und schließen Sie sie an den Kopf der Antriebseinheit nach Abb. 12 und 7 an. Wobei Sie einen Mahlstein **H3** (fest) auf den Mitnehmer legen, nachfolgend den Stein langsam so lange drehen, bis die drei Verriegelungsvorsätze auf dem Stein in die drei gebildeten Vertiefungen im Mitnehmer einrasten. Legen Sie dann den zweiten Mahlstein (beweglich) (d.h. mit den Nuten gegenüber) auf den festen Mahlstein. Schieben Sie die Andrückplatte **H4** so auf die Welle, dass der mittlere Vorsatz in die Öffnung im Mahlstein zeigt. Drehen Sie nachfolgend die Andrückplatte langsam, so lange bis die drei Verriegelungsvorsätze auf der Scheibe in die drei gebildeten Vorsätze im Stein einrasten. Schrauben Sie zum Schluss die Regelscheibe auf und ziehen Sie sie leicht an. (**ACHTUNG:** der „bewegliche“ Stein muss sich frei drehen!). Gehen Sie für die Demontage in umgekehrter Reihenfolge vor.

Einstellung der „Feinheit / Grobheit“ des Mahlens (Abb. 12)

Die Mahlfeinheit wird mittels der Drehregelscheibe **H5** eingestellt. Durch die Drehung der Scheibe nach rechts verringern Sie die Entfernung zwischen den Mahlsteinen und dadurch ändern Sie auch die Feinheit / Grobheit des Mahlens. Verwenden Sie für ein leichtes Lösen der Regelscheibe **H5** den Schlüssel **H6**.

Verwendung

Schütten Sie den Mohn in den Einfüllbereich der Abdeckung der Mühle, die Nuten in den Mahlsteinen dosieren selbst die Menge des zu verarbeitenden Mohns. Platzieren Sie unter der Mühle einen geeigneten Behälter zum Auffangen des gemahlten Mohns und schalten Sie den Roboter ein. Den Mohn können Sie während des Betriebs nachfüllen. Die empfohlene Verarbeitungsgeschwindigkeit erfolgt auf der Stufe **4 - MAX**.

Tipps

- Wir empfehlen zuerst an einer kleinen Menge Mohn dessen Feinheit nach dem Mahlen zu überprüfen. Wenn die Feinheit nicht optimal ist, schalten Sie die Antriebseinheit aus und passen Sie nachfolgend mittels der Regelscheibe **H5** die Einstellung an (d.h. Drehung nach links = gröberes Mahlen, Drehung nach rechts = feineres Mahlen).
- Achten Sie auf eine gute Qualität des Mohns. Wir empfehlen, den Mohn vor dem Mahlen zu kontrollieren, ob er nicht Fremdkörper enthält (z.B. Steine), die das Produkt beschädigen könnten (z.B. **die Mahlsteine abschleifen**). Auf eine eventuelle Reklamation in der Garantiezeit, die durch solche Verunreinigungen verursacht wurde, wird keine Rücksicht genommen.
- **Verwenden Sie zum Mahlen nur trockenen Mohn!** Beim Mahlen muss der Mohn gebrochen werden, keineswegs gepresst werden, damit er locker bleibt, keinen Brei bildet und nicht seinen charakteristischen Geschmack verliert.
- Mohn enthält Öl. Stellen Sie für ein gutes Ergebnis nicht den Mahlgrad nicht zu fein ein.
- Mohn ist natürlich und eine lebendige „Naturkonserve“. Deshalb verhält er sich hygroskopisch und muss trocken gelagert werden. Wenn der Mohn langsam und schlecht mahlt, sich übermäßig erwärmt, ist das ein Signal, dass er zu feucht ist. Unterbrechen Sie das Mahlen und lassen Sie den Mohn einen ausreichenden Zeitraum (ca. einige Stunden) so trocknen, dass er die überflüssige Feuchtigkeit verliert. Eventuell können Sie zum Trocknen des Mohns einen elektrischen Herd / Gasherd / Heißluftherd verwenden, der auf eine Temperatur von max. 50 °C) eingestellt ist.
- Sobald es zu einem Streichen/Reiben der Mahlsteine aneinander kommt, handelt es sich um die feinste Einstellung der Mahlstufe.

III.7) Messerschleifer (T)



Beschreibung (Abb. 14)

T – Messerschleifer

Sicherheitshinweis und -empfehlung

- Der Messerschleifer ist nur für Küchenmesser aus Edelstahl und rostfreiem Stahl geeignet.
- NVerwenden Sie nicht den Messerschleifer, wenn die Schleifrollen beschädigt sind, sichtbare Brüche und Risse aufweisen.
- Arbeiten Sie mit dem Messerschleifer nicht, wenn Sie müde sind und sich nicht konzentrieren können, auch nicht nachdem Sie Alkohol genossen oder Medikamente genommen haben.
- Mit geschärften Messern sowie mit Messern, die Sie schärfen wollen, gehen Sie vorsichtig um, es droht die Verletzungsgefahr.
- Achten Sie darauf, dass in Kontakt mit dem Drehrad und Rollen nur die Messerschneide kommt.
- Stecken Sie ins Drehrad nie die Finger ein!
- Verwenden Sie den Messerschleifer nicht für keramische / Zahnmesser, Scheren, Meißel, Äxte sowie andere Werkzeuge!

Zusammenbau

Stecken Sie den Messerschleifer **T**, in den Anschluss des Multifunktionskopfes des Roboters im Winkel von etwa 45° ein und mit dem Drehen gegen den Uhrzeigersinn sichern Sie ihn in der horizontalen Lage ab (hörbares Einrasten). Demontage und die Abnahme vom Kopf der Antriebseinheit in umgekehrter Reihenfolge vor.

Verwendung

Legen Sie die Messerschneide (Teil, der dem Griff am nächsten ist) in die Schleifnut ein, drücken Sie leicht und langsam ziehen Sie den Messer zu sich etwa 3 oder 7 Sekunden. Wiederholen Sie diesen Vorgang 3 bis 5 mal und kontrollieren Sie das Ergebnis des Schleifens. Schleifen Sie das Messer nach der Form der Messerklinge, entwickeln Sie keinen übermäßigen Druck und stellen Sie die gleichmäßige Geschwindigkeit des Zugs sicher. Neigen Sie das Messer nicht in Seiten, beim Durchziehen halten Sie es senkrecht in der Schleifnut. Wiederholen Sie es, bis Sie die gewünschte Schärfe des Messers erreichen. Nach der Beendigung des Schleifprozesses schalten Sie die Antriebseinheit aus. Waschen Sie das Messer im heißen Wasser mit Zugabe des Spülmittels, spülen Sie mit klarem Wasser und wischen Sie trocken.

Wir empfehlen mit der Geschwindigkeitsstufe **MAX** zu arbeiten.

Tipps

- Bei Typen der Messer und der Hackbeile (siehe Abb. 14B) schleifen Sie die Schneide nicht bis zu Ende der Klinge d.h. zum Griff!
- Verwenden Sie für Klingen keine Schleifpasten, Schmiermittel, Öle, bzw. Wasser!
- Vor dem Schärfen kontrollieren Sie, ob das Messer sauber und trocken ist.
- Ändern Sie nicht die Richtung des Ziehens des Messers, wenn sich das Messer in der Schleifnut befindet.
- Zum Schärfen von sehr stumpfen Messern oder Messern mit beschädigten Schneiden ist ein stärkeres Schleifen nötig, deshalb empfehlen wir, das Schleifen einem Fachmann anzuvertrauen, bzw. einen Schleifer mit der Korundscheibe zu verwenden.
- Achten Sie darauf, dass die Schneidefläche der Messer nicht in Kontakt mit harten Gegenständen kommt, die sie stumpf machen und ihre Wirksamkeit senken.

IV. VERWENDUNGSTABELLE VON GERÄT UND ZUBEHÖR

Betrachten Sie die nachfolgenden Tipps als Beispiele und Inspiration. Deren Zweck ist nicht die Gewährleistung einer vollständigen Anleitung, sondern das Aufzeigen von Möglichkeiten verschiedener Verarbeitungen von Lebensmitteln. Wählen Sie die Menge der zu verarbeitenden Lebensmittel so, dass es nicht zu einer Überschreitung des maximalen Inhalts der Behälter kommt. Eine größere Menge von zu verarbeitenden Lebensmitteln muss in einige Füllungen geteilt werden und der Inhalt des Behälters kontrolliert werden. Wir empfehlen von Zeit zu Zeit die Arbeit zu unterbrechen, das Gerät auszuschalten und eventuelle Lebensmittel zu entfernen, die anhaften, bzw. das Sieb, die Mahlplättchen und Mahlsteine, die Formaufsätze oder die Wände der Behälter, den Mixer, den Deckel oder Zubehör verstopfen.

Zubehör	Lebensmittel	Max. Menge	Zeit (min)	Geschwindigkeit	Vorbereitung (mm)
Flachrührer (C1) und Flexibesen (C4) (Rezept für Sandkuchen)	Feines Mehl	720 g	2 bis 5	MIN - MAX	-
	Puderzucker	360 g			
	Milch	290 ml			
	Eier	6 St.		MIN - 2	
	Öl	180 ml			
	Gesamtvolumen	2300 ml			

Zubehör	Lebensmittel	Max. Menge	Zeit (min)	Geschwindigkeit	Vorbereitung (mm)
Schlagschläger (C2)	Sahne (einschließlich 38 % Fett)	1200 ml	10	MIN - MAX	-
	Eiweiß	15 St.	5	MAX	
Knethaken (C3) (Rezept für Brot)	Mehl	800 g	1 Minute auf MIN, dann eine höhere Geschwindigkeit (max. 2) für einen Zeitraum von 4 Minuten		-
	Salz	8 g			
	Hefe	12 g			
	Zucker	8 g			
	Wasser	465 g			
	Schmalz	8 g			
Fleischwolf (D)	Rindfleisch	5000 g	10	6	30 x 30 x 30
	Schweinefleisch	5000 g	10		
E1	Käse	500 g	1	3 - MAX	-
E2	Möhre	1000 g	1	3 - MAX	-
E3	Gurke	5 St.	1	3	-
E4	Kartoffeln	1000 g	1	MAX	1 / 2
Mixer (F)	Milch	1000 ml	2	1 - MAX	-
	Möhre	250 g			max. 4 cm
	Jan	340 g			40 x 40 x 20
Mohnmühle (H)	Mohn	100 g	1	4 - MAX	trockener Mohn

V. WARTUNG

Allgemeine Informationen

Verwenden Sie bei der Wartung keine scharfen und aggressiven Reinigungsmittel!

Achten Sie darauf, dass die Sitzflächen und die Dichtelemente des Zubehörs sauber und funktionsfähig sind. Kunststoffteile können im Geschirrspüler gewaschen werden.

Metallteile dürfen jedoch nicht in einen Geschirrspüler, weil die Reinigungsmittel deren Farbveränderung oder Verrosten verursachen können. Achten Sie bei Zubehör, das scharfe Schneidkanten/Messer (**D2, E1-E4, F3**) hat darauf, dass sie nicht mit harten Gegenständen in Kontakt kommen, die sie stumpf machen und dadurch deren Wirksamkeit verringern. Arbeiten Sie bei deren Reinigung sehr sorgfältig, und aufmerksam, da die Messer sehr scharf sind. Einige Lebensmittel können in bestimmter Weise das Zubehör verfärben. Dies hat jedoch auf die Funktion des Geräts keinen Einfluss und ist kein Grund zu einer Reklamation. Diese Verfärbung verschwindet nach einer bestimmten Zeit gewöhnlich von selbst. Trocknen Sie Kunststoffspritzteile niemals über einer Wärmequelle (z.B. **Ofen, elektrischer Herd / Gasherd**).

1) Multifunktionskopf und Körper A

Reinigen Sie sie mit einem feuchten Lappen mit Spülmittelzusatz. Achten Sie darauf, dass in die inneren Teile kein Wasser kommt! Wenn das Anschlusskabel verschmutzt wird, wischen Sie es mit einem feuchten Lappen ab.

2) Edelstahlschüssel B1

Reinigen Sie ihn mit einem feuchten Lappen mit Spülmittelzusatz.

Verwenden Sie bei der Reinigung keine Drahtbürste, Stahlbürste oder Bleichmittel. Entfernen Sie Kalkablagerungen mittels Essig.

3) Schlagbesen / Flachrührer und Knehtaken C1, C2, C3, C4

Waschen Sie das Zubehör sofort nach der Verwendung mit einem Spülmittelzusatz in heißem Wasser und lassen Sie es trocknen.

4) Fleischwolf D

Waschen Sie das Zubehör sofort nach der Verwendung mit einem Spülmittelzusatz in heißem Wasser und lassen Sie es trocknen. Wir empfehlen nach dem Waschen und Trocknen der Teile die Schneiden, Messer und Wechselplättchen mit Speiseöl einzustreichen. Wolfen Sie für eine einfachere Reinigung des Fleischwolfs zum Schluss harte Brötchen (z.B. **Hörnchen, Brötchen**). Waschen Sie in niemals in einem Geschirrspüler!

5) Aufsatz zum Reiben E

Waschen Sie das Zubehör sofort nach der Verwendung mit einem Spülmittelzusatz in heißem Wasser und lassen Sie es trocknen.

6) Mixer F

Waschen Sie das Zubehör sofort nach der Verwendung mit einem Spülmittelzusatz in heißem Wasser und lassen Sie es trocknen. Reinigen Sie das Messer so, dass Sie in den Behälter ca. 0,5 l sauberes Wasser geben, das Gerät starten und mit einigen Impulsen Sie dessen Verschmutzungen lösen. Wiederholen Sie bei einer größeren Verschmutzung die Vorgehensweise mehrmals, oder gießen Sie 1 l Wasser hinein, geben Sie eine geringe Menge Spülmittel hinzu und starten Sie den Mixer für 1 Minute.

Vorgehensweise für den Austausch einer Dichtung

Gehen Sie nach Abb. 10 vor. Wenn die Dichtung **F4** abgenutzt oder beschädigt ist, ersetzen Sie sie durch eine neue (vom gleichen Typ).

7) Mohnmühle H

Waschen Sie das Zubehör sofort nach der Verwendung mit einem Spülmittelzusatz in heißem Wasser und lassen Sie es trocknen. Arbeiten Sie bei der Reinigung der Mahlsteine sehr vorsichtig! **Achten Sie darauf, dass die Mahlkanten/Nuten der Steine nicht mit harten Gegenständen in Kontakt kommen, die sie abstumpfen und damit deren Wirksamkeit verringern.** Wir empfehlen nach dem Waschen und Trocknen die Steine und die Andrückplatte mit Speiseöl einzustreichen. Pflegen Sie den Mitnehmer **H1** mit einem feuchten Lappen. Tauchen Sie ihn jedoch nicht in Wasser - achten Sie darauf, dass in die inneren Teile kein Wasser kommt!

8) Messerschleifer T

Nach dem Gebrauch wischen Sie den Messerschleifer mit einem sauberen feuchten Lappen ab. Keramische Rollen sind wartungsfrei. Wenn Sie den Staub entfernen wollen, der innerhalb des Messerschleifers geblieben ist, klopfen sie ihn aus. Tauchen Sie nicht ins Wasser! Achten Sie darauf auf, dass kein Wasser in Innenteile gelangt.

VI. LAGERUNG

Lagern Sie das Gerät einschließlich sämtlichen Zubehörs ordentlich gereinigt an einem trockenen, staubfreien und sicheren Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern und unbefugten Personen.

VII. UMWELTSCHUTZ



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

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

VIII. TECHNISCHE DATEN

Spannung (V) / Leistungsaufnahme (W)	auf dem Typschild des Geräts aufgeführt
Gewicht (kg)	ca 8,1
Volumen der Edelstahlschüssel (l)	6
Volumen des Mixbehälters (l)	1,5
Verbraucher der Schutzklasse	I.
Leistungsaufnahme im ausgeschalteten Zustand	< 0,50 W
Schallleistungspegel 83 dB(A) re 1pW	

Bei Nichteinhaltung der Anweisungen des Herstellers erlischt der Garantienanspruch! Wartungsarbeiten mit umfangreicheren Charakter bzw. Arbeiten, die einen Eingriff in das Geräteinnere erfordern, muss ein Fachservice ausführen! Änderungen im Sinne des technischen Fortschrittes behalten wir uns vor.

Nur für die Verwendung im Haushalt. - Nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. - Niemals den Deckel während des Betriebs der Antriebseinheit abnehmen. - Nicht mit den Händen in den Behälter während des Betriebs der Antriebseinheit hineingreifen.



Erstickengefahr. 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.

AUF DEM GERÄT, DEN VERPACKUNGEN ODER IN DER ANLEITUNG VERWENDETE HINWEISE UND SYMBOLE.

Das Symbol  bedeutet einen HINWEIS.



Lebensmittelkontaktmaterial



ACHTUNG: Nicht in den Bereich mit den Händen und auch mit keinen anderen Gegenständen hineingreifen



HINWEIS: Halten Sie die Einbaurichtung der Bauteile ein (d.h. Schneiden, Mahlsteine und Reibeisen)! Arbeiten Sie bei der Reinigung von Schneiden und Reibeisen sehr vorsichtig!

Zubehör nach den einzelnen Modellen ETA Gustus III:

Zubehör / Typ	3128 / 00	3128 / 10	3128 / 30
B1	✓	✓	✓
B2	✓	✓	✓
C1, C2, C3, C4	✓	✓	✓
D0 - D16	X	✓	✓
E	X	X	✓
F	X	✓	✓
H	X	X	✓
T	X	✓	✓

✓ ist Bestandteil der Verpackung

X ist nicht Bestandteil der Verpackung (kann als wählbares Zubehör gekauft werden).

Hersteller/ Inverkehrbringer: ETA a.s., Křižíkova 148/34, Karlín, 18600 Praha 8 CZECH REPUBLIK.

Service: Omega electric GmbH, Servicezentrale, Industriering 2, D- 04626 Schmölln.
Bei Fragen zu Reparaturen und Bestellung von Ersatzteilen wenden Sie sich bitte an unsere deutsche Servicezentrale:

Tel.: 034491/58860, Fax: 034491/5886189, Email: info@eta-hausgeraete.de

OPTIONAL ERHÄLTliches ZU BEHÖR:

 0 0	Benennung	 0 0	Typnummer	Abbildung
	Mixer		ETA 3128 99 000	
	Aufsatz zum Reiben mit 4 Trommel-Reibeisen		ETA 0028 95 010 ETA 0028 95 020 ETA 0028 95 090	
	Aufsatz zum Reiben mit Reibscheiben		ETA 0028 95 030 (nur mit ETA 0028 99 999)	
	Mohnmühle		ETA 0028 96 000	
	Fleischwolf (Ø 54 mm / Ø 62 mm)		ETA 0028 91 010 ETA 0028 91 000	

Aufsatz für die Herstellung von Wurst	ETA 0028 91 020 (nur mit ETA 0028 91 000)	
Mühle für Getreide, Hülsenfrüchte und Reis	ETA 0028 96 010 ETA 0028 96 020	
Presse für Obst, Beeren und Gemüse	ETA 0028 98 050	
Eiszubereiter	ETA 0028 98 030	
Würfelschneider	ETA 0028 95 080 (nur mit ETA 0028 95 030 und ETA 0028 99 999)	
Aufsatz zum Knoblauchschielen	ETA 0028 95 070 (nur mit ETA 0028 95 030)	
Trenette Schneider Spaghetti-Aufsatz Tagliatelle Schneider Zubehör zum Ausrollen von Teig (für Lasagne...)	ETA 0028 92 020 ETA 0028 92 010 ETA 0028 93 010 ETA 0028 94 010	
Formaufsatz für Teigwaren	ETA 0028 97 000 (nur mit ETA 0028 91 000, Ø 62 mm)	
Zitrusentsafter	ETA 0028 98 020 (nur mit ETA 0028 99 999)	
Zitruspresse	ETA 0028 99 999	
Messerschärfer	ETA 0028 99 010	
Nussknacker	ETA 0028 98 040	
Spiralschneider	ETA 0028 95 060	
Vakuummachine und Vakuumbehälter	ETA 0028 99 040	

Diese Aufsätze können als wählbares Zubehör z zusätzlich erworben werden.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Typ výrobku:

Datum prodeje:

Výrobní číslo:

Razítko a podpis prodávajícího:

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 reklamácii 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:

WARUNKI GWARANCJI

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

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

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

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

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

eta

© DATE 19/06/2020

e.č. 29/2020