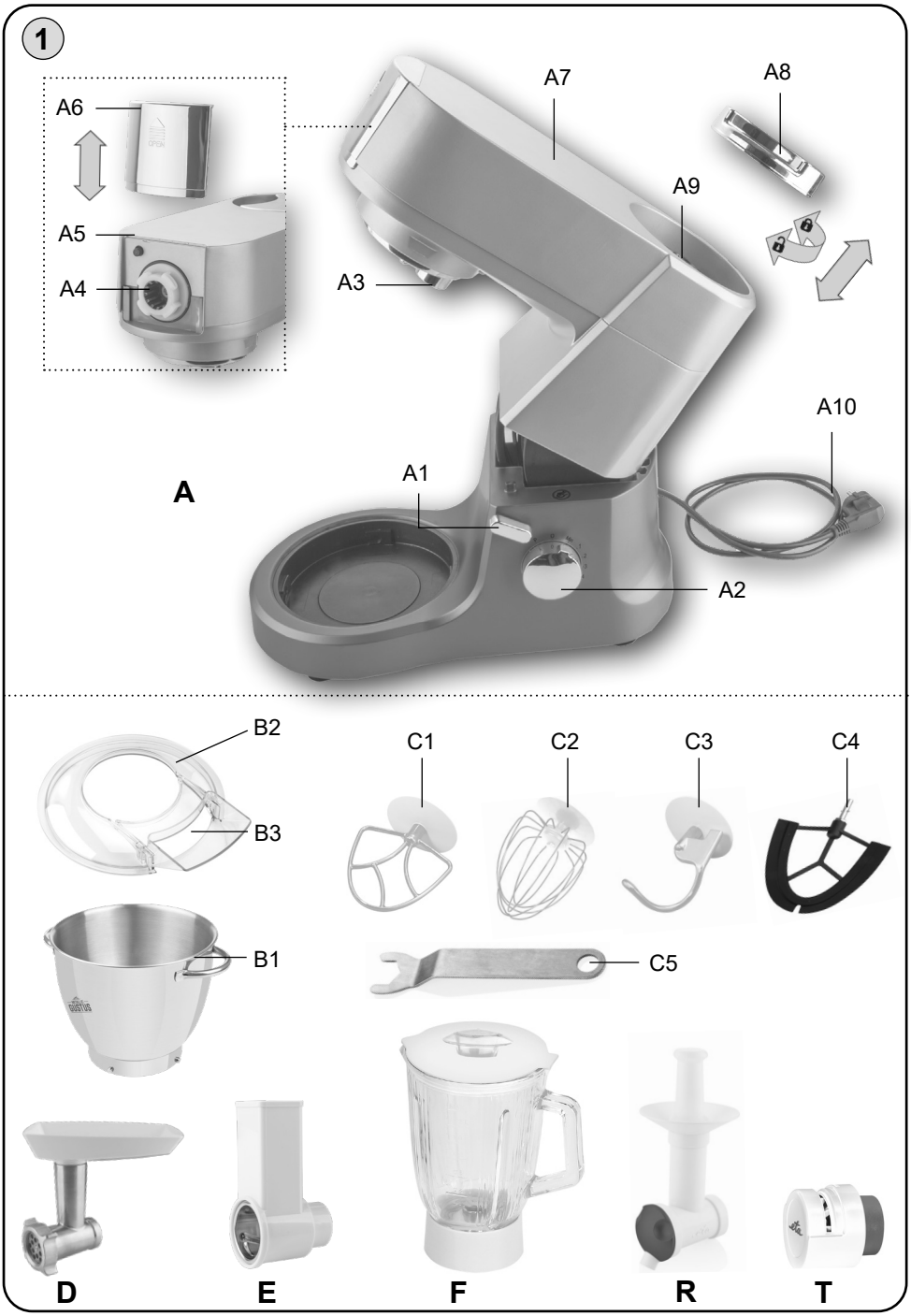
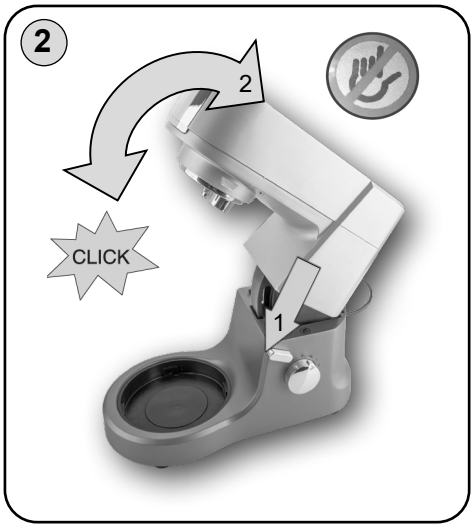
Víceúčelový kuchyňský robot • NÁVOD K OBSLUZE **CZ** 9 – 25
Viacúčelový kuchynský robot • NÁVOD NA OBSLUHU **SK** 26 – 42
Multi-purpose food processor • INSTRUCTIONS FOR USE **GB** 43 – 59
Univerzális konyhai robotgép • HASZNÁLATI UTASÍTÁS **H** 60 – 76
Wieloczynnościowy robot kuchenny • INSTRUKCJA OBSŁUGI **PL** 77 – 93
Küchenmaschine • BEDIENUNGSANLEITUNG **D** 94 – 111

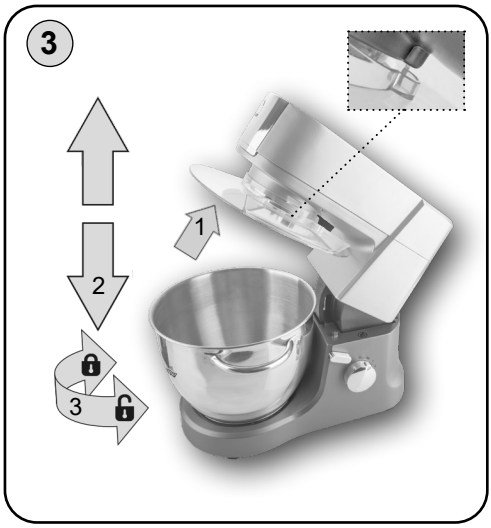
GUSTUS MAGNUS

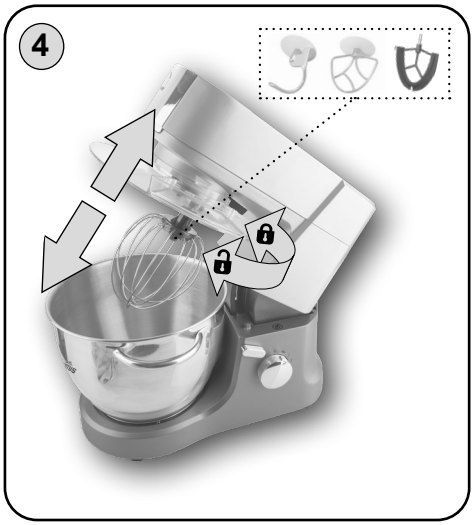


22 PAP
CE
27/5/2020

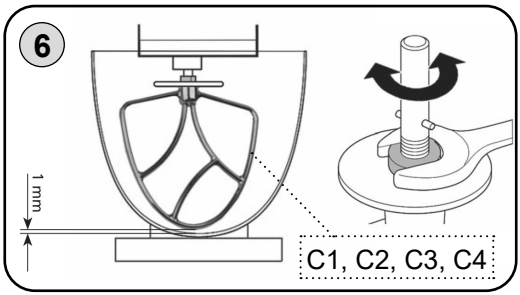

1
A6
A5
A4
A7
A8
A9
A3
A10
A1
A2
A
B2
B3
B1
C1
C2
C3
C4
C5
D
E
F
R
T

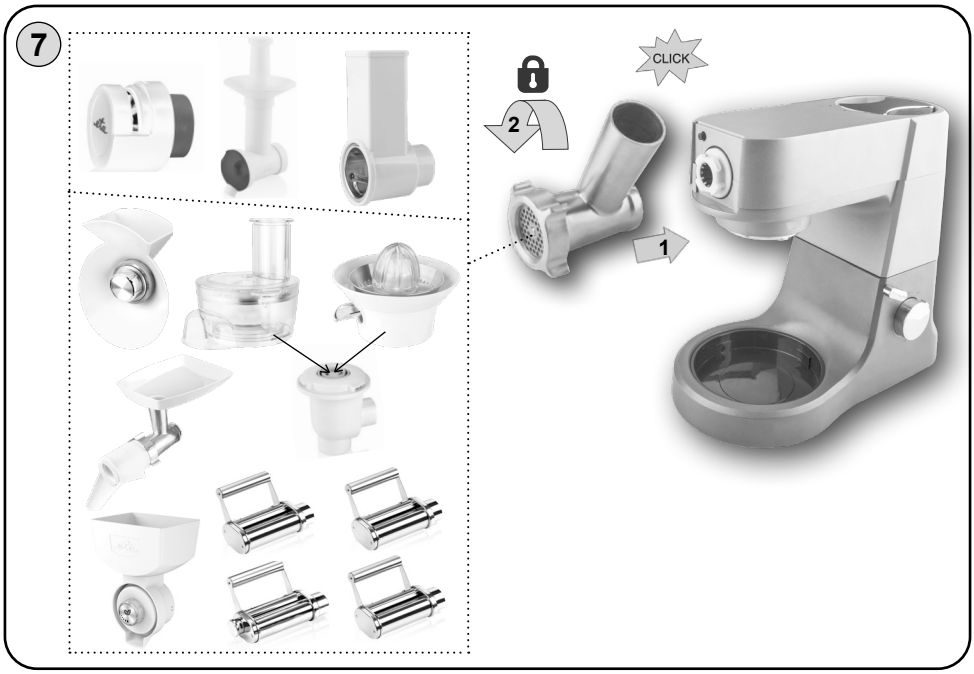

2
2
CLICK
1

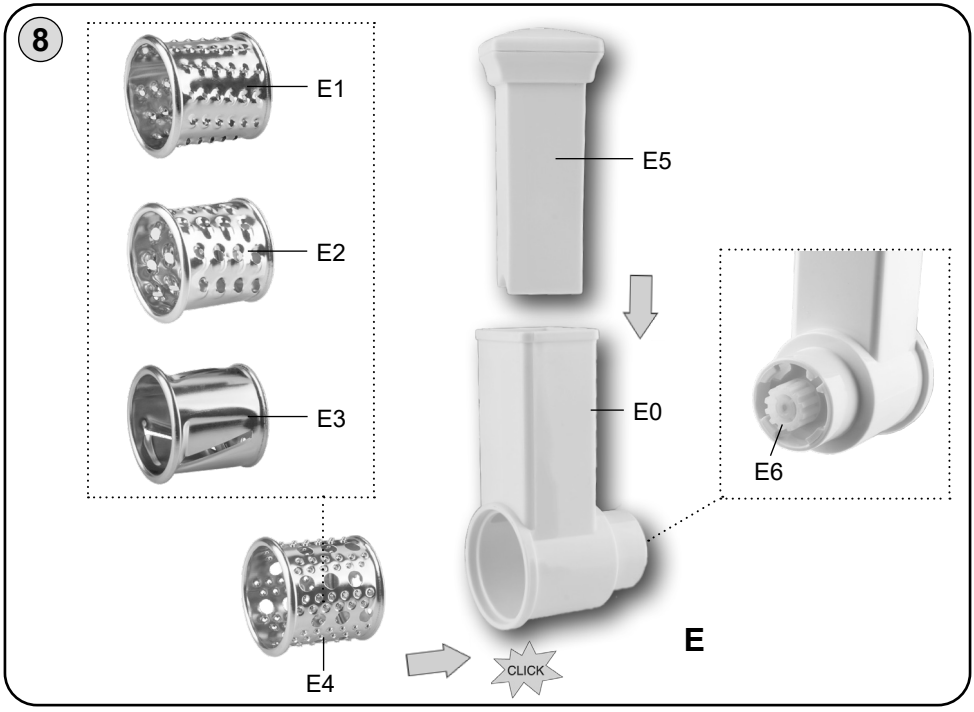

3
1
2
3

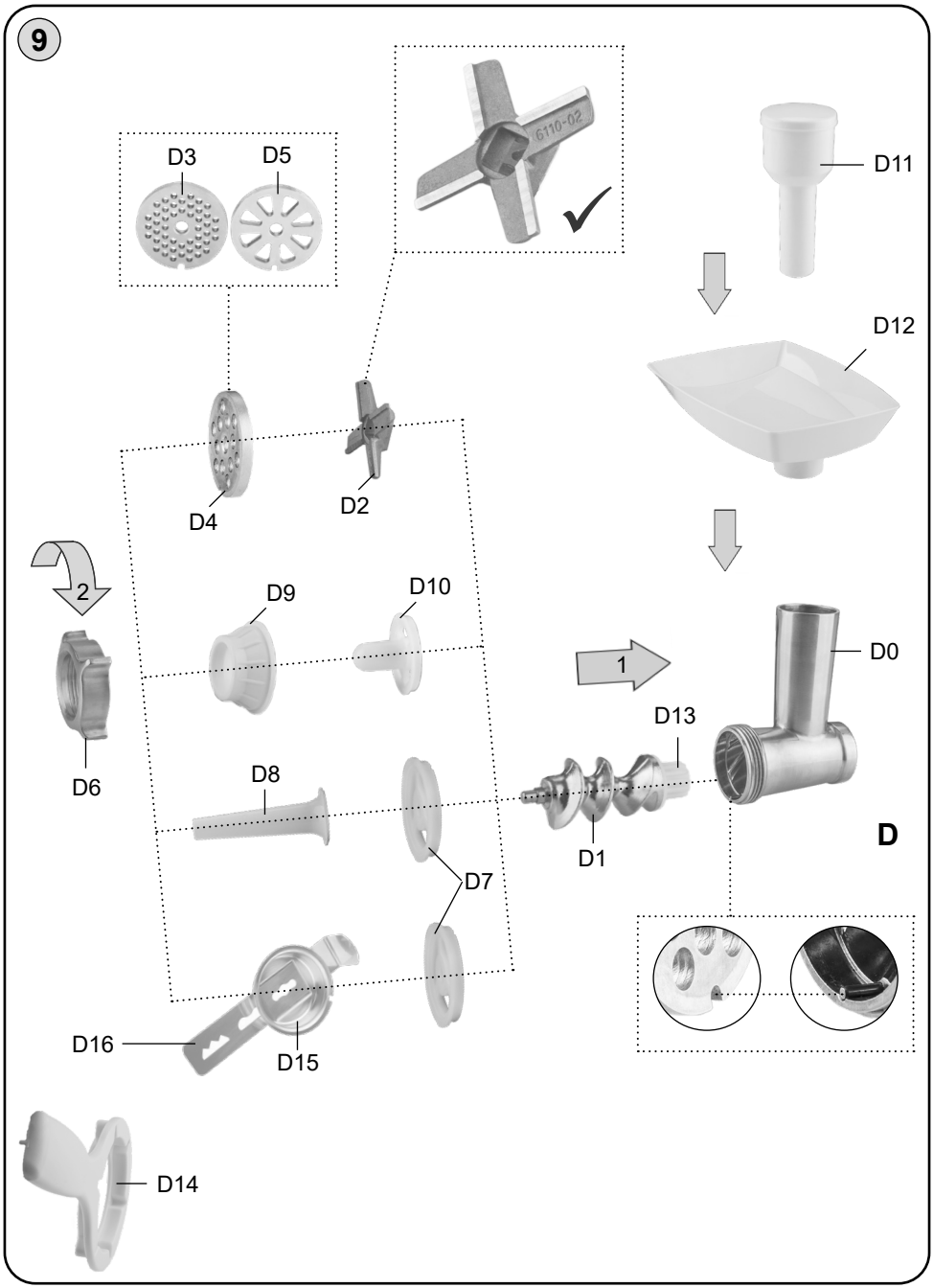

4

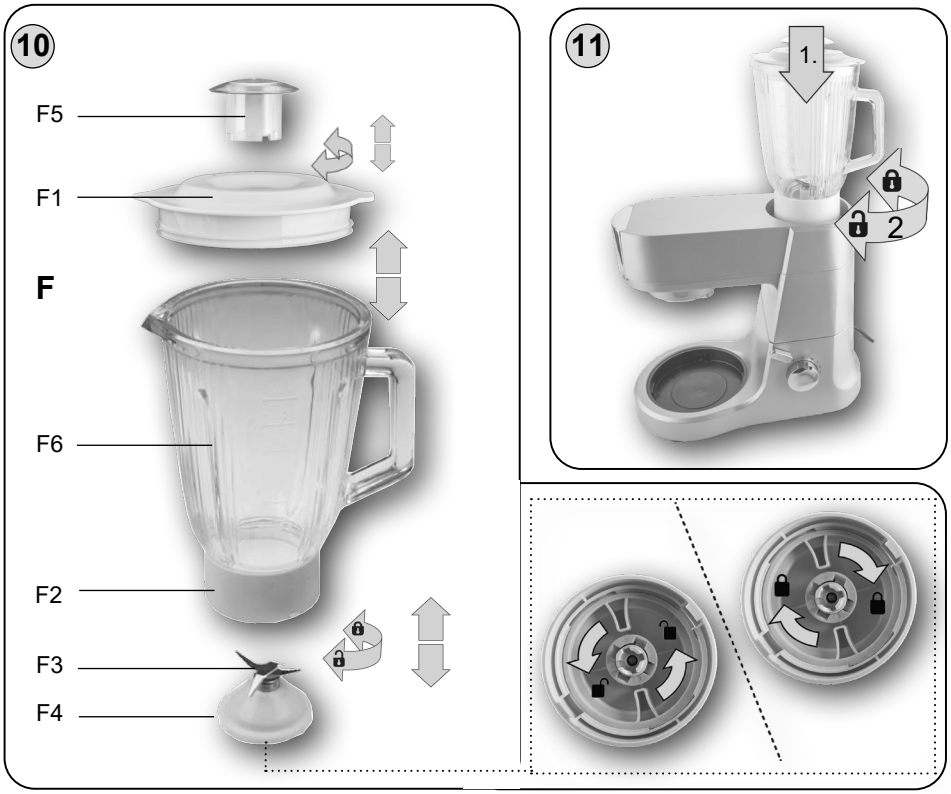

5
3
2
CLICK
1

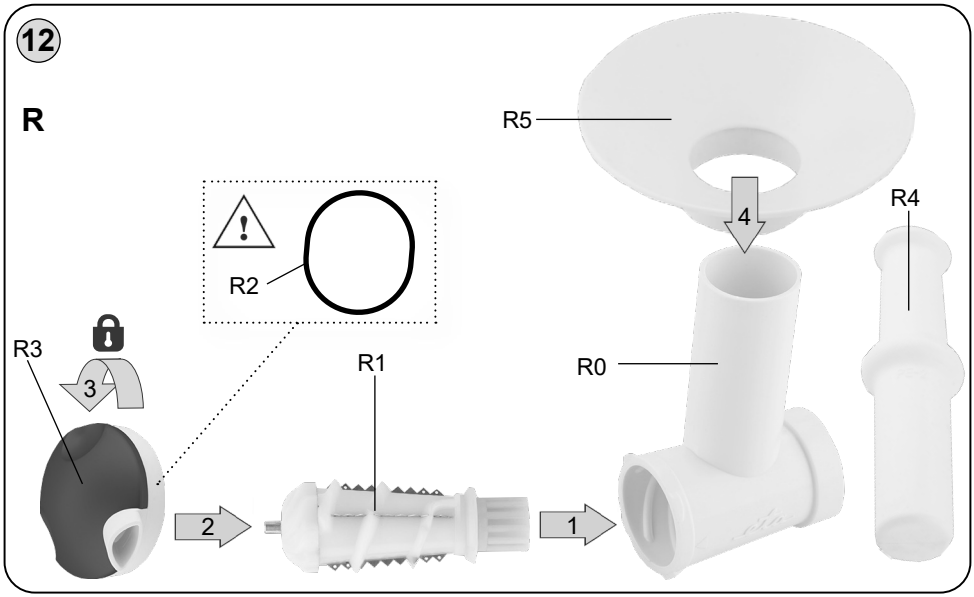

6
1 mm
C1, C2, C3, C4

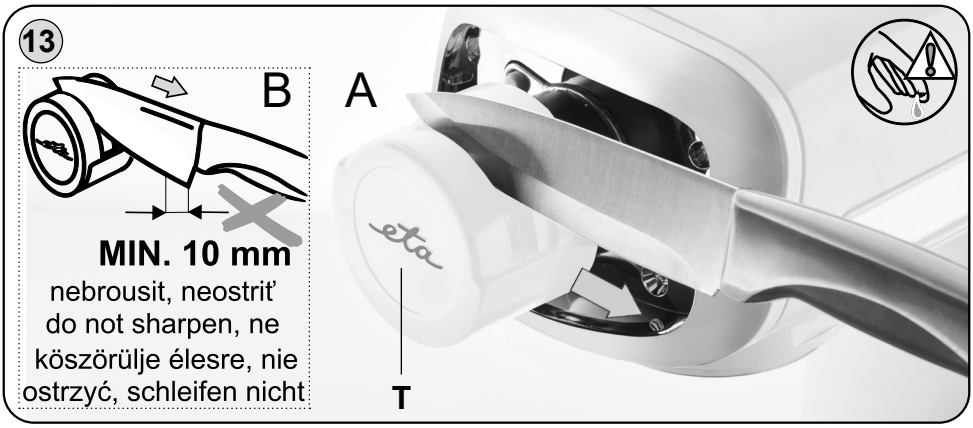

7
CLICK
2
1


8
E1
E2
E3
E4
E5
E0
E6
CLICK
E


9
D3
D5
D11
D12
D4
D2
2
D9
D10
1
D0
D6
D13
D8
D1
D
D7
D16
D15
D14


10
F5
F1
F
F6
F2
F3
F4
11
1.
2


12
R
R5
4
R4
R2
R3
3
R1
R0
2
1



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) 14
III.4) NÁSTAVEC NA STROUHÁNÍ (E) 16
III.5) SKLENĚNÝ MIXÉR (F) 17
III.6) NÁSTAVEC NA VÝROBU ZMRZLINY (R) 18
III.7) BROUSEK NOŽŮ (T) 20
IV. TABULKA POUŽITÍ SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ 21
V. ÚDRŽBA 22
VI. SKLADOVÁNÍ 23
VII. EKOLOGIE 23
VIII. TECHNICKÁ DATA 24

SK
I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA 26
II. PRÍPRAVA 28
III. POUŽITIE 29
IV. TABUĽKA POUŽITIA SPOTREBIČA A PRÍSLUŠENSTVA 37
V. ÚDRŽBA 39
VI. SKLADOVANIE 40
VII. EKOLÓGIA 40
VIII. TECHNICKÉ ÚDAJE 41

GB
I. SAFETY NOTICE 43
II. PREPARATION 45
III. USE 46
IV. TABLE OF APPLIANCE USE AND ATTACHMENTS 54
V. MAINTENANCE 56
VI. STORAGE 57
VII. ENVIRONMENT 57
VIII. TECHNICAL DATA 58

HU
I. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS 60
II. ELŐKÉSZÍTÉS 62
III. HASZNÁLAT 63
IV. HASZNÁLAT ÉS TARTOZÉKOK TÁBLÁZATA 71
V. KARBANTARTÁS 72
VI. TÁROLÁS 74
VII. KÖRNYEZETVÉDELEMM 74
VIII. MŰSZAKI ADATOK 74

PL
I. UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 77
II. PRZYGOTOWANIE 79
III. UŻYCIE 80
IV. TABELKA UŻYCIA URZĄDZENIA I AKCESORIÓW 88
V. KONSERWACJA 90
VI. PRZECHOWYWANIE 91
VII. EKOLOGIA 91
VIII. DANE TECHNICZNE 91

D
I. SICHERHEITSHINWEISE 94
II. VORBEREITUNG UND BENUTZUNG 97
III. KÜCHENMASCHINE (A) 97
IV. VERWENDUNGSTABELLE GERÄT UND ZUBEHÖR 106
V. WARTUNG 107
VI. LAGERUNG 109
VII. UMWELT 109
VIII. TECHNISCHE DATEN 109

Víceúčelový kuchyňský robot

eta 1128 GUSTUS MAGNUS

NÁVOD K OBSLUZE

Vážený zákazníku, děkujeme Vám za zakoupení našeho produktu. Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtěte 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 zaneste 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 mokrýma 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 mokrém 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**, **R**, **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 převrhnutí 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 části! Vyhnete 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, lžíci 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).
– Nádoba není určená na uchovávání a skladování potravin. Potraviny po mixovaní 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 zaneste do odborného servisu k prověření bezpečnosti a správné funkce.
– Při upevňování nebo odejímání 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. Zavaděním, 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 adhezní fólie, samolepky nebo papír.

Před prvním použitím umyjte části, které přijdou do styku s potravinami, v teplé vodě s přídavkem 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. Ponechejte 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 páčka multifunkční hlavy
A2 – Otočný regulátor rychlosti
A3 – Spodní vývod pro nástavce **C1** - **C4**
A4 – Čelní vývod pro příslušenství **D**, **E**, **R**, **T**
A5 – Uvolňovací tlačítko
A6 – Odnímatelný kryt
A7 – Multifunkční hlava
A8 – Kryt
A9 – Vývod pro mixér **F**
A10 – Napájecí kabel

B1 – Nerezová mísa
B2 – Kryt mísy
B3 – Násypka plnicího otvoru

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

Ovládání kuchyňského robota

– Vyklopení/sklopení multifunkční hlavy (obr. 2)
Pootočením uvolňovací páčky **A1** dolů, zvednete hlavu směrem nahoru. Opětovným pootočením uvolňovací páčky **A1** a stlačením směrem dolů hlavu sklopíte.

– Zapnutí/vypnutí robota
Před zapnutím zasuňte vidlici napájecího kabelu **A10** do el. zásuvky, rozsvítí se osvětlení okolo regulátoru. Samotné spuštění pak provedete otočením regulátoru rychlosti **A2**.
Po ukončení zpracování robot vypnete otočením regulátoru do polohy **0**.

– Ovládání rychlostí
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)
C5 – Klíč

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, naplněnou mísu pak umístíte na spodní část robota. Poté do vývodu vložte zvolený nástavec a multifunkční hlavu sklopte do pracovní polohy. Na plnicí otvor krytu mísy nasaďte kryt plnicího otvoru. Při demontáži / výměně nástavce postupujte opačným způsobem.

Nastavení optimální výšky nástavců (obr. 6)

Pokud nástavce narážejí na dno mísy nebo nedosahují na příměsi na dně, je nutné nastavit jejich správnou výšku. **Postupujte následovně:** Nejprve do robotu vložte požadovaný nástavec, prázdnou mísu a multifunkční hlavu **A7** sklopte do pracovní polohy. Poté držte nástavec jednou rukou, druhou povolte matici nástavce klíčem **C5**. Výšku pak seřiďte ručním otáčením nástavce po směru nebo proti směru hodinových ručiček. Nástavec se bude vysouvat směrem dolů nebo zasunovat dovnitř vývodu. Nástavec by měl být co nejblíže dnu a stěnám mísy, ale nesmí se jich dotýkat. Po nastavení výšky řádně utáhněte matici.

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 **2,5** 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) Mísení



– 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 **2,5** kg.
– Mísící metlu nikdy nepoužívejte k hnětení těžkých těst!

D) Hnětení



– Hnětací hák **C3** používejte pro hnětení křehkých / lehčích / 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 **1,6** kg. **Nepřipravujte více než čtyři dávky za sebou.** Před dalším použitím udělejte 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 ponechejte 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
D1 – Spirálový podavač
D2 – Řezací čepel
D9 – Tvarovač
D10 – Kužel
D11 – Pěchovadlo

D3 – Mlecí destička pro střední mletí
D4 – Mlecí destička pro hrubé mletí
D5 – Mlecí destička pro velmi hrubé mletí
D6 – Matice
D7 – Separátor
D8 – Nástavec na výrobu uzenin
D12 – Násypka
D13 – Ozubené kolo
D14 – Uvolňovací klíč
D15 – Držák tvořítka na cukroví
D16 – Tvořítko na cukroví

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 elastičnost. Poté ho nasuňte jako „harmoniku“ na výstupní otvor. Na konci střívka nechte volných 5 cm a poté jej zavažte nebo zašpejlujte. Spotřebič spusťte na některý z rychlostních stupňů v rozmezí **MIN** až **MAX** (dle potřeby). Do plnicího otvoru vkládejte připravenou směs a pěchovadlem **D11** lehce stlačujte. 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 spusťte 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 vkládejte do otvoru v násypce **D12**. V případě potřeby zatlačení těsta použijte pěchovadlo **D11**. Přístroj bude vytlačovat těsto v nastaveném tvaru.
Spotřebič spusťte na některý z rychlostních stupňů v rozmezí **1** až **4**.

Tipy
– Vytlačované těsto v požadovaném tvaru doporučujeme přidržovat (podpírat), aby se netrhalo.
– 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

Bezpečnostní upozornění a doporučení
– Nikdy netlačte strouhanou/krájenou zeleninu nebo ovoce prsty! Posunování potravin v plnicím otvoru provádějte vždy pěchovadlem, které posunujte 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.

Sestavení
Strouhací 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.

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 najemno. Naplňte otvor dostatečně po celé šířce. Při zpracování tím zabráníte ujíždění do stran.
– Ke zpracování měkčích 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 zátka
F6 – Skleněná nádoba

Sestavení
Mixér sestavte a nasaďte na vývod pro mixér **A9** podle obrázků 10 a 11. Do otvoru ve víku vložte zátku **F5**. 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 čisticího prostředku. Nádobu nasaďte na robot, nastavte maximální otáčky a spusťte na dobu 1 minuty. Nádobu poté vypláchněte čistou vodou.

Bezpečnostní upozornění a doporučení

– Nenechávejte mixér v chodu bez potravin!
– Do nádoby nikdy nevlévejte vřící 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 potraviny), 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 nasaďte víko zpět. 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) Nástavec na výrobu zmrzliny (R)



Popis (obr. 12)

R0 – tělo nástavce
R1 – spirálový podavač
R2 – těsnění
R3 – kryt s výstupním otvorem
R4 – pěchovadlo
R5 – násypka

Bezpečnostní upozornění

– Před použitím přídavný strojek nebo jeho součásti nevkládejte do mrazničky nebo chladničky.

Sestavení

Nástavec na výrobu zmrzliny **R** sestavte a připojte k hlavě pohonné jednotky podle obr. 7.
POZOR: Zkontrolujte, zda je těsnění **R2** správně uloženo na svém místě v krytu **R3**.
Pro demontáž a odejmutí z hlavy pohonné jednotky postupujte opačným způsobem.

Použití

Suroviny vkládejte do plnícího otvoru postupně, aby se zamezilo naplnění hrdla těla nástavce až po horní okraj. Pěchovadlo **R4** je určeno k plynulému posouvání surovin do prostoru spirálového podavače. Používejte ho přiměřenou silou po každém vložení jednotlivých kousků surovin do plnicího otvoru, nikoliv k zatlačení zcela naplněného hrdla surovinami až po horní okraj. Pohledem do plnicího otvoru po vyjmutí pěchovadla vizuálně kontrolujte stav a průchodnost spirálového podavače. Tím zabráníte přetěžování pohonné jednotky.

Doporučujeme zpracovávat na rychlostním stupni **MAX**. Rychlost zpracování je 200 g/min.

SUROVINY:

– Nástavec na výrobu zmrzliny je určen pro zpracování téměř všech druhů ovoce (např. **bobulovitého / citrusového**), případně zeleniny nebo jogurtu.
– Ovoce nebo zeleninu pečlivě omyjte.
– Odstraňte stopky (**třapiny např. u hroznů, rybízu, angreštu, borůvek**) a natě, ponechejte pouze bobule.
– Odstraňte pecky (např. **u švestek, broskví, meruněk, blumek, třešní atd.**).
– Odstraňte případnou silnou slupku (např. **ananasu, melounu**).
– Citrusové plody (např. **pomeranč, grapefruit, mandarinka, citron**) oloupejte a odstraňte bílou dužinu i jadérka.
– Doporučujeme zpracovávat čerstvé a zralé ovoce - získáte tím chutnější zmrzlinu.
– Suroviny si předem nakrájejte na kousky, které se vejdou do vstupního otvoru násypky.
– **Nejméně 12 - 24 hodin před výrobou zmrzliny vždy nechte ingredience hluboce zmrazit při teplotě -18 °C.**

POZOR: Nezpracovávejte ihned ovoce a zeleninu po vyjmutí z mrazničky! Před zpracováním je nutné suroviny nechat „částečně“ rozmrazit (tj. „povolit“ při pokojové teplotě). Čas potřebný pro rozmrazení je závislí na obsahu / poměru vody a dužiny, stupni (tj. teplotě) zmražení a velikostí dané suroviny. Čím vodnatější suroviny (např. **maliny, borůvky, meloun**) tím kratší čas (cca 5 minut) a čím hutnější suroviny (např. **mango, ananas, meruňky**) tím delší čas (cca 20 minut) na rozmrazení.

– Nezaměňujte si funkci přídavného strojku = nástavce s elektrickým výrobníkem zmrzliny, jenž používá ke chlazení kompresor.

PO URČITÉ DOBĚ ZÍSKÁTE POUŽÍVÁNÍM ZKUŠENOSTI, SE KTERÝMI DOCÍLÍTE VELMI DOBRÝCH VÝSLEDKŮ.

Tipy

– Při zpracování se musí suroviny homogenizovat a vystupující směs musí mít charakteristickou konzistenci zmrzliny. Pokud se vystupující směs po částech odlamuje, je surovina stále ještě velmi zmražená.
– Pokud recept vyžaduje přidání dalších přísad, je nutné aby suroviny:
  – suché a pevné (např. **cukr, strouhaný kokos, čokoláda**) mohou mít při zpracování pokojovou teplotu,
  – tvrdé (např. **oříšky, mandle, pistácie, jádra, semena**) je nutné předem nadrtit / nasekat na jemnou konzistenci.
  – tekuté (např. **smetana, jogurt**) byli zmraženy,
  – mazlavé (např. **rozinky, kandované a sušené ovoce**) nikdy nezpracovávejte!
– Nezpracovávejte led (tj. ledové kostky) na ledovou tříšť.
– V případě, že hotovou zmrzlinu potřebujete uchovat několik hodin, vložte ji do mrazáku.
– Můžete zpracovanou mraženou “kořenovou” zeleninu (např. **pro přípravu polévek, omáček,** atd.).
– V těle nástavce na výrobu zmrzliny zůstává malá část nezpracovaných surovin; z tohoto důvodu doporučujeme zpracovávat větší dávky (cca od 50 g).

III.7) Brousek na nože (T)



Popis (obr. 13)

T – Brousek na nože

Bezpečnostní upozornění a doporučení

– **Brousek je vhodný pouze pro kuchyňské nože z ušlechtilé oceli a nerezu.**
– 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 nevkládejte 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 nejblíž 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 přídavkem saponátu, opláchněte čistou vodou a utřete do sucha.

Doporučená rychlost je na stupni **MAX**.

Doporučení

– U typů nožů a sekáčků (viz obr. 13B) 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 jeji účinnost.

IV. TABULKA POUŽITÍ SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ

Následující tipy 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	1000 g	2 až 5	MIN - MAX	-
	Moučkový cukr	500 g			
	Mléko	400 ml			
	Vejce	8 ks		MIN - 2	
	Olej	250 ml			
	Celkový objem	3200 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	1000 g	1 minutu na MIN, potom vyšší rychlostí (max. 2) po dobu 4 minut		-
	Sůl	10 g			
	Droždí	15 g			
	Cukr	10 g			
	Voda	575 g			
	Sádlo	10 g			
Mlýnek na maso (D)	Hovězí	5 000 g	10	6	30 x 30 x 30
	Vepřové	5 000 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	1 000 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

Příslušenství	Potravina	Množství (g)	Příprava (mm)
Nástavec na výrobu zmrzliny (R)	ananas	1000	oloupat, nakrájet na plátky nebo kostky
	banány	1000	oloupat, nakrájet na plátky nebo kostky
	broskve	1000	odpeckovat, nakrájet na plátky / čtvrtky
	meruňky	1000	odpeckovat, nakrájet na plátky / čtvrtky
	pomeranče	1000	oloupat, bez jader, oddělit na stroužky nebo nakrájet na plátky
	mandarinky	1000	oloupat, bez jader, oddělit na stroužky nebo nakrájet na plátky
	citrusy	1000	oloupat, bez jader, oddělit na stroužky nebo nakrájet na plátky
	kiwi	1000	oloupat, nakrájet na plátky nebo kostky
	melouny	1000	(nejlépe nepeckový druh) oloupat, odpeckovat, nakrájet na plátky nebo kostky
	hrušky	1000	odstranit stonky a jadra, příp. oloupat, nakrájet na plátky/čtvrtky
	jablka	1000	odstranit stonky a jadra, příp. oloupat, nakrájet na plátky/čtvrtky
	švestky	1000	odstranit stonky, nakrájet na půlky, odpeckovat
	třešně / višně	1000	odstranit stonky, odpeckovat
	jahody	1000	odstranit stonky, celé
	borůvky	1000	odstranit třapiny, celé
	hrozny	1000	odstranit třapiny, celé
	rybíz	1000	odstranit třapiny, celé
	jogurt	1000	kostky 30 x 30 x 30 mm

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**, **R1**), 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 nesušte 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. Části **B2 - B3** je možné mýt v myčce nádobí, mísu **B1** však nikoliv.

3) Šlehací/mísící metly a hnětací hák

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

Části **C1 - C4** je možné mýt v myčce nádobí.

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.

Postup pro výměnu těsnění

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

7) Nástavec na výrobu zmrzliny R

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

Postup pro výměnu těsnění

Pokud je těsnění **R2** opotřebované nebo poškozené nahraďte jej novým (shodného typu ETA 002800974).

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 – Nevsunujte 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:



POZOR: nevsunujte do prostoru prsty ani jiné předměty



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

Příslušenství u modelu ETA1128-40 Gustus II:

Typ / Příslušenství	B1	B2	C1, C2, C3, C4, C5	D0 - D16	E	F	R	T
ETA1128-40	√	√	√	√	√	√	√	√

(√) je součástí balení

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

Název	Typové číslo	Obrázek
Hák pro bezlepkové těsto (gumový)	ETA 0028 99 020	
Nástavec na strouhání s diskovými struhadly	ETA 0028 95 030 (pouze s ETA 0028 99 999)	
Struhadlo na jemné strouhání	ETA 0028 00 860	
Mlýnek na mák	ETA 0028 96 000	
Mlýnek na maso (Ø 62 mm)	ETA 0028 91 000	
Mlýnek na obiloviny, luštěniny a rýži	ETA 0028 96 010 ETA 0028 96 020	
Lis na ovoce, bobuloviny a zeleninu	ETA 0028 98 050	
Nástavec na krájení kostiček	ETA 0028 95 040 (pouze s ETA 0028 95 030 a ETA 0028 99 999)	
Kráječ na úzké nudle (Trenette) **Nástavec na výrobu špaget** **Kráječ na široké nudle (Tagliatelle)** **Nástavec na válení těsta (na Lasagne, raviolli, cannelloni)**	ETA 0028 92 000 ETA 0028 92 010 ETA 0028 93 000 ETA 0028 94 000	
Tvořítka na těstoviny	ETA 0028 97 000	
Citrusovač	ETA 0028 98 020 (pouze s ETA 0028 99 999)	
Převodovka	ETA 0028 99 999	
Spiralizér	ETA 0028 95 060	

Viacúčelový kuchynský robot

eta 1128

GUSTUS MAGNUS

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 nevyťahujte 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, moteloch 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 časti, 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 zaneste 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 úchytu pre nadstavce **A4** alebo v úchytu **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 odoberiete kryt alebo nádobu nechajte rotujúce časti celkom zastať.
— 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 odoberiete prídavný strojček z pohonnej jednotky nechajte rotujúce časti celkom zastať.
— Dbajte na to, aby sa Vaše vlasy, odev a doplnky nedostali do nebezpečnej blízkosti rotujúcich častí! Vyhnete 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 hnetacím háku), spotrebič vypnite a príslušenstvo opatrne očistite (napr. **stierkou**).
— Prídavný strojček zložte presne podľa pokynov v návode na obsluhu, akékoľvek iné kombinácie zloženia strojčekov 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 zaneste prídavný strojček do odborného servisu na preverenie bezpečnosti a správnej funkcie.

— Nepoužívajte bezpečnostné poistky ovládané krytom mixéra **A8** na vypínanie spotrebiča.
— Nádoba 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 napĺňajte 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 časti, 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 nezakopnú.
— 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 strojčekov 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 páčka multifunkčnej hlavy
A2 — Otočný regulátor rýchlosti
A3 — Spodný vývod pre nástavce **C1** - **C4**
A4 — Čelný vývod pre príslušenstvo **D**, **E**, **R**, **T**
A5 — Uvoľňovacie tlačidlo
A6 — Odnímateľný kryt
A7 — Multifunkčná hlava
A8 — Kryt
A9 — Vývod pre mixér **F**
A10 — Napájací kábel

B1 — Nerezová misa
B2 — Kryt misy
B3 — Násypka plniaceho otvoru

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

Ovládanie kuchynského robota

— Vyklopenie/sklopenie multifunkčnej hlavy (obr. 2)
Pootočením uvoľňovacej páčky **A1** doleva zdvihnete hlavu smerom nahor. Opätovným pootočením uvoľňovacej páčky **A1** a stlačením smerom dole hlavu sklopíte.

— Zapnutie/vypnutie robota
Pred zapnutím zasuňte vidlicu napájacieho kábla **A10** do el. zásuvky, rozsvieti sa osvetlenie regulátora. Samotné spustenie potom vykonáte otočením regulátora rýchlosti **A2**. Po ukončení spracovania robot vypnite otočením regulátora do polohy **0**.

— Ovládanie rýchlostí
Pootočením regulátora rýchlosti **A2** zvolte niektorú z rýchlosti 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
C2 — Šľahajúca metla (drôtová)
C3 — Hnetací hák
C4 — Flexi metla (gumová)
C5 — Kľúč

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 nenapĺňujte 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 / brzdite 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. Na plniaci otvor krytu nasaďte kryt plniaceho otvoru.
Pri demontáži / výmene nadstavca postupujte opačným spôsobom.

Nastavenie optimálnej výšky nadstavcov (obr. 6)

Ak nástavce narážajú na dno misy alebo nedosahujú na prímesi na dne misy, je nutné nastaviť ich správnu výšku. **Postupujte nasledovne**: Najprv do robotu vložte požadovaný nadstavec, prázdnu misu a multifunkčnú hlavu **A7** sklopte do pracovnej polohy. Potom držte nadstavec jednou rukou, druhou povoľte maticu nástavca kľúčom **C5**. Výšku potom zriaďte ručným otáčaním nadstavca v smere alebo proti smeru hodinových ručičiek. Nástavec sa bude vysúvať smerom nadol alebo zasúvať dovnútra vývodu. Nástavec by mal byť čo najbližšie dnu a stenám misy, ale nesmie sa ich dotýkať. Po nastavení výšky riadne utiahnite maticu.

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 pudingov, 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 **2,5** 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 trochou bežného jedlého oleja.
— Suroviny 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 **2,5** 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 **1,6** kg. **Nepripravujte viac ako štyri dávky za sebou.** Pred ďalším použitím urobte aspoň 30 min. prestávku.

Tipy

— Používajte substancia o izbovej teplote.
— Kvasnice si vopred rozmiešajte vo vlažnom mlieku alebo vode.
— Ako náhle cesto získa tvar gule, podľa vašich zvyklostí ukončite 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
D1 — Špirálový podávač
D2 — Rezná čepeľ
D3 — Mlecia doštička pre stredné mletie
D4 — Mlecia doštička pre hrubé mletie
D8 — Nadstavec na výrobu údenín
D9 — Tvarovač
D10 — Kužeľ
D11 — Vtláčadlo
D12 — Násypka

D5 — Mlecia doštička pre veľmi hrubé mletie
D6 — Matica
D7 — Separátor
D13 — Ozubené koleso
D14 — Uvoľňovacia páka
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.
— Nemeľte 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 mlecej doštičky. Ak pri mletí mäsa s rôznou konzistenciou (napr. bôčik, pečeň) dôjde k upchatiu otvorov doštičky, môžu šťavy pretiecť okolo hriadeľa závitovkového podávača až do pohonnej jednotky robota. Dbajte preto na zvýšenú kontrolou na plynulosť priechodnosť spracovávaných surovín skrz mleciu 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 elastickosť. Potom ho nasuňte ako „harmoniku“ na výstupný otvor. Na konci črievka nechajte voľných 5 cm a potom ho zaviažte. Spotrebič spustite 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, špekáčiky 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 zarežte na požadovanú dĺžku. Spotrebič spustite 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 spustite na niektorú z rýchlostných stupňov v rozmedzí **1** až **4**.

Tipy

— Vytláčané cesto v požadovanom tvare do poručujeme pridržiavať (podopierať), aby sa netrhalo.
— V tele mlynčeka na mäso zostává 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 plniacom 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 ovociama 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 kúsky 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 mäkších 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 kaši.
— Ak krájate tvrdé syry alebo čokoládu, pracujte krátko. Suroviny sa totiž spracovaním nadmerne ohrejú, začnú mäknúť a môžu zhrudkovatieť.
— Kapustu pred strúhaním najskôr nakrájajte na klátiky 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
F2 — Podstavec nádoby
F3 — Nôž
F4 — Tesnenie noža
F5 — Odnímateľná zátka
F6 — Sklenená nádoba

Zostavenie
Mixér zostavte a nasaďte na vývod pre mixér **A9** podľa obrázkov 10 a 11. Do otvoru vo veku **F1** vložte zátku **F5**. Pre demontáž a odobratie z vývodu postupujte opačným spôsobom.

Bezpečnostné upozornenia a odporúčania

— Nenechávajte mixér v chode bez potravin!
— 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 potraviny), 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 nasaďte na robot, nastavte maximálne otáčky a spustite na 1 minútu. Nádobu potom vypláchnite čistou vodou.

Použitie

Zložte veko, vložte alebo vlejte potravinu do nádoby a nasaďte veko späť. 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) Nadstavec na výrobu zmrzliny (R)



Popis (obr. 12)

R0 — Telo
R1 — Špirálový podávač
R2 — Tesnenie
R3 — Kryt s výlevkou
R4 — Vtláčadlo
R5 — Násypka

Bezpečnostné upozornenia

— Pred použitím prídavný strojček alebo jeho súčasti nevkladajte do mrazničky alebo chladničky.

Zostavenie

Nadstavec na výrobu zmrzliny **R** zostavte a pripojte k hlave pohonnej jednotky podľa obr. 7. **POZOR:** Skontrolujte, či je tesnenie **R2** správne uložené na svojom mieste v krytu **R3**. Pre demontáž a odobratie z hlavy pohonnej jednotky postupujte opačným spôsobom.

Použitie

Suroviny vkladajte do plniaceho otvoru postupne, aby sa zamedzilo naplneniu hrdla tela nadstavca až po horný okraj. Vtláčadlo **R4** je určené k plynulému posúvaniu surovín do priestoru špirálového podávača. Používajte ho po každom vložení jednotlivých kúskov surovín do plniaceho otvoru, nie k zatlačeniu úplne naplneného hrdla surovinami až po horný okraj. Pohľadom do plniaceho otvoru po vybratí vtláčadla vizuálne kontrolujte stav a priechodnosť špirálového podávača.

Odporúčame spracovávať na rýchlostnom stupni **MAX**. Rýchlosť zpracovania je asi 200 g/min.

SUROVINY:

— Nadstavec na výrobu zmrzliny je určený pre spracovanie takmer všetkých druhov ovocia (napr. **bobuľovitého / citrusového)**, prípadne zeleniny alebo jogurtu.
— Ovocie alebo zeleninu dôkladne umyte.
— Odstráňte stopky (**strapiny napr. hrozna, ríbezlí, egrešov, čučoriedok**) a vňate, ponechajte iba bobule.
— Odstráňte kôstky (napr. **u sliviek, broskýň, marhúľ, blumiek, čerešní** atď.).
— Odstráňte prípadnú silnú šupku (napr. **ananásu, melónu**).
— Citrusové plody (napr. **pomaranč, grapefruit, mandarínka, citrón**) olúpte a odstráňte bielu dužinu aj jadierka.
— Odporúčame spracovávať čerstvé a zrelé ovocie - získate tým chutnejšiu zmrzlinu.
— **Najmenej 12 — 24 hodín pred výrobou zmrzliny vždy nechajte ingrediencie hlboko zmraziť pri teplote -18 °C.**

POZOR: Nespracovávajte ihneď ovocie a zeleninu po vybratí z mrazničky! Pred spracovaním je nutné suroviny nechať “čiastočne” rozmraziť (tj. “Povoliť” pri izbovej teplote). Čas potrebný pre rozmrazenie je závislí na obsahu / pomeru vody a dužiny, stupni (tj. teploty) zmrazenia a veľkostí danej suroviny. Čím vodnatejšie suroviny (napr. **maliny, čučoriedky, melón**) tým kratší čas (asi 5 minút) a čím hutnejšie suroviny (napr. **mango, a**nanás, marhule) tým dlhší čas (cca 20 minút) na rozmrazenie.

— Nezamieňajte si funkciu prídavného strojčeka = nadstavca na výrobu zmrzliny s elektrickým výrobníkom zmrzliny, ktorý používa na chladenie kompresor.

PO URČITEJ DOBE ZÍSKATE POUŽÍVANÍM SKÚSENOSTI, KTORÝMI DOCIELÍTE DOBRÉ VÝSLEDKY.

Tipy

— Pri spracovaní sa musia suroviny homogenizovať a vystupujúca zmes musí mať charakteristickú konzistenciu zmrzliny. Ak sa vystupujúca zmes po častiach odlamuje, je surovina ešte stále veľmi zmrazená.
— Ak recept vyžaduje pridanie ďalších prísad, je nutné, aby suroviny:
  — suché a pevné (napr. **cukor, strúhaný kokos, čokoláda**) môžu mať pri spracovaní izbovú teplotu,
  — tvrdé (napr. **oriešky, mandle, pistácie, jadrá, semená**) je nutné vopred nadrviť / nasekať na jemnú konzistenciu.
  — tekuté (napr. **smotana, jogurt**) boli zmrazené,
  — mazľavé (napr. **hrozienka, kandizované a sušené ovocie**) nikdy nespracovávajte!
— Nespracovávajte ľad (tj. **ľadové kocky**) na ľadovú triešť.
— V prípade, že zmrzlinu potrebujete uchovať niekoľko hodín, vložte ju do mrazničky.
— Môžete spracovanú mrazenú „koreňovú“ zeleninu (napr. **na prípravu polievok, omáčok, atď.**).
— V tele nadstavca na výrobu zmrzliny zostává malá časť nespracovaných surovin z tohto dôvodu odporúčame spracovávať väčšie dávky (cca od 50 g).

III.7) Bruska nožov (T)



Popis (obr. 13)

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 zaistite do vodorovnej polohy (budete počuť cvaknutie), (obr. 7). Pre demontáž postupujte opačným spôsobom.

Použitie

Vložte ostrie noža (časť ktorá je najblizšie 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 udržujte 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. 13B) nebrúste ostrie až do konca čepele tj. 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 tipy 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	1000 g	2 až 5	MIN — MAX	-
	Práškový cukor	500 g			
	Mlieko	400 ml			
	Vajcia	8 ks		MIN — 2	
	Olej	250 ml			
	Celkový objem	3200 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	1000 g	1 minútu na MIN, potom vyššou rýchlosťou (max 2) po dobu 4 minút.		-
	Soľ	10 g			
	Droždie	15 g			
	Cukor	10 g			
	Voda	575 g			
	Sadlo	10 g			
Mlynček na mäso (D)	Hovädzie	5 000 g	10	6	30 x 30 x 30
	Bravčové	5 000 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	1 000 g	1	MAX	1 / 2
Mixér (F)	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

Príslušenstvo	Potravina	Množstvo (g)	Príprava (mm)
Nadstavec na výrobu zmrzliny (R)	ananás	1000	ošúpať, nakrájať na plátky / kocky
	banány	1000	ošúpať, nakrájať na plátky / kocky
	broskyne	1000	bez kôstky, nakrájať na plátky / štvrtiny
	marhule	1000	bez kôstky, nakrájať na plátky / štvrtiny
	pomaranče	1000	ošúpať, bez jadier, nakrájať na plátky
	mandarínky	1000	ošúpať, bez jadier, nakrájať na plátky / štvrtiny
	citrusy	1000	ošúpať, bez jadier, nakrájať na plátky / štvrtiny
	kiwi	1000	ošúpať, nakrájať na plátky / kocky
	melóny	1000	najlepšie druh bez zrniek, ošúpať, odstrániť semiačka, nakrájať na plátky / kocky
	hrušky	1000	ošúpať, bez jadier, nakrájať na plátky / štvrtiny
	jablká	1000	ošúpať, bez jadier, nakrájať na plátky / štvrtiny
	slivky	1000	rozpoliť, bez kôstky
	čerešne / višne	1000	odstráňte stonku, ponechať celé, bez kôstky
	jahody	1000	odstráňte stonku, ponechať celé
	čučoriedky	1000	odstráňte stonku, ponechať celé
	hrozno	1000	odstráňte stonku, ponechať celé
	ríbezle	1000	odstráňte stonku, ponechať celé
	jogurt	1000	kocky 30 x 30 x 30 mm

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**, **G3**, **R1**), 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 nesušte 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. Časti **B2** — **B3** 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. Časti **C1** — **C4** je možné umývať v umývačke riadu.

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 zomeľte 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 nahraďte ich novým (zhodného typu).

7) Nadstavec na výrobu zmrzliny R

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

Postup pre výmenu tesnení

Ak je tesnenie **R2** opotrebované alebo poškodené nahraďte ich novým (zhodného typu ETA 002800974).

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 príslušenstvo podľa modelu výrobku je vyhradená výrobcom.

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 neodnímajte veko počas chodu pohonnej jednotky. NEVER PUT INTO THE HANDS WITH POWER ON — Nevsúvajte 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 udusenia. 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:



POZOR: nevsúvajte do priestoru prsty ani iné predmety



UPOZORNENIE:
dodržte smer zakladanie súčastí (tj. rezacie čepele a strúhadiel)! Pri čistení rezacie čepele a strúhadiel pracujte veľmi opatrne!

Príslušenstvo pre ETA1128-40 Gustus II:

Typ / Príslušenstvo	B1	B2	C1, C2, C3, C4, C5	D0 - D16	E	F	R	T
ETA1128-40	√	√	√	√	√	√	√	√

(√) je súčasťou balenia

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

Názov	Typové číslo	Obrázok
Hák pre bezlepkové cesto (gumový)	ETA 0028 99 020	
Nadstavec pre strúhanie s kotúčovými stúhadly	ETA 0028 95 030 (iba s ETA 0028 99 999)	
Strúhadlo na jemné strúhanie	ETA 0028 00 860	
Mlynček na mak	ETA 0028 96 000	
Mlynček na mäso (Ø 62 mm)	ETA 0028 91 000	
Mlynček na obilniny, strukoviny a ryžu	ETA 0028 96 010 ETA 0028 96 020	
Lis na ovocie, bobuľoviny a zeleninu	ETA 0028 98 050	
Nadstavec na krájanie kociek	ETA 0028 95 040 (iba s ETA 0028 95 030 a ETA 0028 99 999)	
Krájač na úzke rezance (Trenette) **Nadstavec na výrobu špagiet** **Krájač na široké rezance (Tagliatelle)** **Nadstavec na valkanie cesta (pre Lasagne, ravilolli, cannelloni)**	ETA 0028 92 000 ETA 0028 92 010 ETA 0028 93 000 ETA 0028 94 000	
Nadstavec na pretláčanie cestovín	ETA 0028 97 000	
Citrusovač	ETA 0028 98 020 (iba s ETA 0028 99 999)	
Prevodovka	ETA 0028 99 999	
Špiralizér	ETA 0028 95 060	

Multi-purpose food processor

eta 1128 GUSTUS MAGNUS

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 lever
A2 – Speed regulating knob
A3 – Bottom mount for adapters **C1** - **C4**
A4 – Front mount for attachments **D**, **E**, **R**, **T**
A5 – Release button
A6 – Removable cover
A7 – Multifunctional head
A8 – Cover
A9 – Blender mount **F**
A10 – Power cord

B1 – Stainless bowl
B2 – Bowl lid
B3 – Filling funnel

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)
Rotating the release lever **A1** slightly will lift the head upward. Rotating the lever **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 and the control light speed regulating knob will start on. 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
C2 – Whipping (wire) whisk
C3 – Kneading hook
C4 – Flexi (rubber) whisk
C5 – Release lever

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 titled 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. Place filling opening cover on the filling opening. Apply reverse sequence to remove/exchange the adapter.

Setting the optimum height of adapters (Fig. 6)

If the adapter hits the bowl bottom or does not reach the ingredients on the bowl bottom, adjust the height. **Please proceed as follows:** First install the desired adapter in the food processor, and tilt the empty bowl and the multifunctional head **A7** downward to the working position. Then hold the adapter in one hand and release the adapter nut by an spanner **C5**. Adjust the height by rotating the adapter clockwise or anticlockwise by hand. The adapter will move downward or upward inside the unit. The adapter end should be as close as possible to the bowl bottom and walls, but must not touch them. After the height is adjusted, properly tighten the nut.

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 **2.5** 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 **2.5** 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 **1.6** 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
D1 – Spiral feeder
D2 – Cutting blade
D8 – Adapter for smoked food
D9 – Former
D10 – Cone

D3 – Medium mincing disc
D4 – Coarsem mincing disc
D5 – Extra coarse mincing disc
D6 – Nut
D7 – Separátor
D11 – Pusher
D12 – Hopper
D13 – Cogwheel
D14 – Release lever
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**.

Tipy

— 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

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.

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.

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 crumps.

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

Assembly
Assemble the blender and attach it to the blender mount **A9** according to Figures 10 a 11. Of the plug for adding liquids **F5** you can also insert the 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.

Safety hints and tips

– 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.

Use

Remove the lid, put or pour the food into the container and replace the lid. 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** to **M**

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.

III.6) Attachment for ice-cream (R)



Description (Fig. 12)

R0 – maker body
R1 – Spiral feeder
R2 – Sealing
R3 – Cover with outlet
R4 – Pusher
R5 – Hopper

Safety hints and tips

– Do not put the attachment or its components into a freezer or a refrigerator prior to use.

Assembly

Assemble the ice cream maker **R** and connect it to the head of the drive unit according to pic 7. **Warning:** Check whether the sealing **R2** is put properly on its place in the cover with outlet **R3**. Apply reverse procedure to disassemble the unit and remove it from the motor unit head.

Use

Put the food in the hopper one by one to prevent overfilling the ice-cream maker chute to the top. The pusher **R4** is intended for continuous pushing the food to the auger's reach. Use the pusher after each piece of food is inserted in the feed chute, not for pushing just after the chute is completely full to the top edge. If you look inside the feed chute opening after removing the pusher, you can visually check the auger condition and clearness.

We recommend processing at **MAX** speed. Processing speed 200 g / min.

Material:

– The attachment for ice-cream is designed for processing almost all types of fruit (e.g. **berries / citrus**), or vegetables, or yogurt.
– Carefully wash the fruit or vegetables.
– Remove any stems (stalks e.g. **grapes, currents, gooseberries, blueberries**) and leaves, leave only the berries.
– Remove any pits (e.g. **plums, peaches, apricots, cherries etc.**).
– Remove any thick peel (e.g. **pineapple, melon**).
– Peel citrus fruit (e.g. **oranges, grapefruit, satsumas, lemons**) and remove the white pulp and seeds.
– We recommend processing fresh and ripe fruit – you will get tastier ice-cream.
– Cut the ingredients into pieces that fit into the opening of the hopper.
– **At least 12 - 24 hours prior to making ice-cream, deep-freeze the ingredients at temperature of -18 °C.**

ATTENTION: Do not process the fruit and vegetables immediately after taking them out of the freezer! Prior to processing, let the ingredients thaw “partially” (i.e. unfreeze at room temperature). The time required for thawing depends on the content / ratio of water and pulp, the temperature of freezing and the size of the ingredient. The more watery the ingredient is (e.g. **raspberries, blueberries, melon**), the shorter the time is needed (about 5 minutes). The thicker the ingredient is (e.g. **mango, pineapple, apricots**), the longer the time (about 20 minutes) of thawing is.

– Do not confuse the function of the attachment = frozen dessert maker with electric ice-cream maker which uses a compressor for cooling.

AFTER SOME TIME, YOU WILL GET EXPERIENCE WITH THE USE OF THE ICE CREAM MAKER THAT WILL LEAD TO GOOD RESULTS.

Tips

– Do not confuse the function of the attachment = frozen dessert maker with electric ice-cream maker which uses a compressor for cooling.
– The ingredients have to be homogenised during processing and the output mixture must have the typical consistency of ice-cream. If the output mixture breaks apart, the ingredients are frozen too much.
– If the recipe requires an addition of other ingredients, the ingredients must be:
  – dry and solid (e.g. **sugar, grated coconut, chocolate**) may have a room temperature for processing
  – hard (e.g. **nuts, almonds, pistachios, seeds**) must be crushed/chopped to fine consistency prior to processing
  – liquid (e.g. **cream, yogurt**) must be frozen
  – sticky (e.g. **raisings, candied and dried fruit**) – never process!
– Do not process ice (i.e. **ice cubes**) to make crushed ice.
– If you need to store the prepared ice-cream for several hours, place it in the freezer.
– You can prepare frozen “root” vegetables (e.g. **for the preparation of soups, sauces**).
– Small amounts of unprocessed ingredients remain in the body of the maker, therefore we recommend processing larger quantities (starting at 50 g).

III.7) Knife sharpener (T)



Description (Fig. 13)

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 pnife 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. 13B, 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	1000 g	2 to 5	MIN - MAX	-
	Powdered sugar	500 g			
	Milk	400 ml			
	Eggs	8 pcs		MIN - 2	
	Oil	250 ml			
	Total volume	3200 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	1000 g	1 minute at MIN, then higher speed (max. 2) for 4 minutes.		-
	Salt	10 g			
	Yeast	15 g			
	Sugar	10 g			
	Water	575 g			
	Fat	10 g			
Mincer (D)	Beef	5 000 g	10	6	30 x 30 x 30
	Pork	5 000 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	1 000 g	1	MAX	1 / 2
Blender (F)	Milk	1000 ml	2	1 - MAX	-
	Carrot	250 g			max 4 cm
	Ice	340 g			40 x 40 x 20

Attachment	Food	Amount (g)	Preparation (mm)
Attachment for ice-cream (R)	pineapple	1000	peel, cut to slices
	bananas	1000	peel, cut to slices
	peaches	1000	cut to slices / quarters cut to halves (without pit)
	apricots	1000	cut to slices / quarters (without pit)
	oranges	1000	peel, cut to slices
	tangerine	1000	cut to slices / quarters
	citrus fruit	1000	cut to slices / quarters
	kiwi	1000	peel, cut to slices
	watermelon	1000	(best is the kind without pits), peel, pit, cut to slices
	pears	1000	remove the stalk, event. peel, cut to slices/ quarters
	apples	1000	remove the stalk, cut to slices / quarters
	plums	1000	remove the stalk, cut to halves (without pit)
	cherries / wild cherries	1000	remove the stalk, cut (without pit)
	strawberries	1000	cut to slices, possibly whole
	blueberries	1000	remove the stalk, whole
	grapes	1000	remove the stalk, whole
	red currants	1000	well ripe
	yoghurt	1000	cubes of about 30 x 30 x 30 mm

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**, **R1**) 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. **B2** - **B3** parts may be washed in dishwasher.

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**.

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) Attachment for ice-cream R

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

Sealing replacement procedure

If sealing **R2** is worn out or damaged, replace it with a new one (of a similar type ETA 002800974).

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 specifi ed 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. OUSEHOLD 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:



CAUTION: Do not put fingers or other items inside

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

Attachments for the type ETA1128-40 Gustus II:

Typ / Attachment	B1	B2	C1, C2, C3, C4, C5	D0 - D16	E	F	R	T
ETA1128-40	√	√	√	√	√	√	√	√

√ Included

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

name	match	illustration
Hook for gluten-free dough	ETA 0028 99 020	
Grating attachment with disc grater	ETA 0028 95 030 (only with ETA 0028 99 999)	
Grater for fine grating	ETA 0028 00 860	
Poppy seed grinder	ETA 0028 96 000	
Meat grinder (Ø 62 mm)	ETA 0028 91 000	
Grein mill for cereals, legumes and rice	ETA 0028 96 010 ETA 0028 96 020	
Fruit, berries and vegetable press	ETA 0028 98 050	
Attachment for dicing	ETA 0028 95 040 (only with ETA 0028 95 030 and ETA 0028 99 999)	
Trenette cutter **Spaghetti cutter** **Tagliatelle cutter** **Attachment for rolling dough (for lasagna, raviolli, cannelloni)**	ETA 0028 92 000 ETA 0028 92 010 ETA 0028 93 000 ETA 0028 94 000	
Dies for pasta	ETA 0028 97 000	
Citrus juicer	ETA 0028 98 020 (only with ETA 0028 99 999)	
Gearbox	ETA 0028 99 999	
Spiralizer	ETA 0028 95 060	

Többcélú konyhai robot

eta 1128 GUSTUS MAGNUS

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 részeivel 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 szúrja 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 szétszrelés előtt, tisztítás, vagy karbantartás előtt, valamint a munka befejezése után kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a tápkábelt az elektromos hálózatból!
– 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.dugaszolóaljzatból történő kihúzásával.
– Mindig csak egy funkcióját használja a készüléknek, soha se akarjon több funkciót egyszerre elindítani (pl. élelmiszer-feldolgozást az edényben **B1** és szeletelő 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 hozáférhető 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 élelmiszerekről azok esetleges csomagolását (pl. **papírt, PE- zacskókat** stb.).
– A készülék biztonsági biztosítékkal van felszerelve, amely kikapcsolja az áramellátást a motor túlterhelése esetén. Amennyiben ez előfordul, kérjük húzza ki a tápkábelt az elektromos hálózatból 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 szúrja semmilyen testnyílásba.
– Ne tegyen a készülékre semmilyen tárgyakat!
– 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 mixelő 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 elkezdenek a tartozékokra ragadni (pl. **keverőlapát, habverő szár, dagasztóhorog**), a készüléket kapcsolja ki és a tratozékokat óvatosan tisztítsa meg (pl**. ronggyal**).
– Az edényt nem élelmiszer tárolására tervezték! Mixelés után helyezze az élemiszereket más, megfelelő tároló edénybe!

– Ha a feldolgozandó élelmiszer kezd ráragadni a tartozékokra (pl. a keverő seprőkre, dagasztó villlákra, a mixer késeire, a reszelő), a fedélre vagy az edény falára, kapcsolja ki a készüléket és a tartozékokat óvatosan tisztítsa meg az jelű spatulyával
– 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 levenné 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 töltse fel az edényt teljesen vízzel, vagy más folyadékkal, tartsa be a kijelölt maximális szinteket! Ahol a maximális szint nem látható, ott töltse a folyadékot az edény 3/4 kapacitásáig!
– A csatlakozóvezetéket nem szabad éles, vagy forró tárgyakkal, nyílt lánggal megrongálni, nem szabad azt vízbe meríteni sem éles peremeken át hajlítani. Soha ne helyezze a vezetéket forró felületre, ne hagyja az asztal vagy a munkalap szélén át túlnyúlni. A csatlakozóvezetékbe történő beakadáskor, bebotláskor 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 távolítson 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 konnektor 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 karja
A2 – Forgatható sebességszabályozó
A3 – **C1** - **C4** tartozékokhoz való alsó aljzat
A4 – **D**, **E**, **R**, **T** tartozékokhoz való első aljzat
A5 – Kioldó gomb
A6 – Levehető fedél
A7 – Multifunkciós fej
A8 – Fedél
A9 – Mixer aljzat **F**
A10 – Tápkábel
B1 – Rozsdamentes tál
B2 – Tál fedele
B3 – Töltőlap

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

Konyhai robot vezérlése

– Multifunkciós fejdöntés (2. ábra)
A kioldó kar **A1** forgatásával felemelheti a készülék fejét. A kioldó kar **A1** következő forgatásával 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 egy a felvilágít világítása a sebesség szabályozó. 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 biztosítéka
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 biztosítéka
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)
C5 – Feloldó kar

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 töltse fel teljesen vízzel, vagy más folyadékkal! Tartsa be a maximális engedélyezett kapacitást (lássa 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! A borítás töltőnyílásába tegye a fedőt. Szétszerelésnél ellenkező sorrendben járjon el!

Tartozékok optimális magasságának beállítása (6. ábra)

Ha a tartozékok érintik a tál alsó oldalát, vagy nem érik el a hozzávalókat, szükséges lesz a magasságukat beállítani! **A következők szerint járjon el**: Először helyezze be a kiválasztott tartozékot, az üres tálat és a multifunkciós fej **A7** döntse le munkapozícióba! Utána tartsa a tartozékot egy kézzel, másik kezével pedig oldja ki a tartozék anyát egy annak kulccsal **C5!** Állítsa be a magasságot a tartozék manuális forgatásával! A tartozék felfelé, vagy lefelé fog mozogni. A tartozék legyen minél közelebb a tál aljához és falaihoz, de nem szabad, hogy érintse azokat! A magasság beállítása után rögzítse az anyát!

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. **2,5** 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, krumplipüré, stb. feldolgozásához használja!
– Az élelmiszer mennyiségétől, típusától és minőségétől függően állítsa be a sebességet **MIN** – **MAX** között!
– Egy adagra való hozzávaló maximális mennyisége kb. **2,5** kg.
– Soha ne használja a keverőlapátot nehéz tészta dagasztásához!

D) Dagasztás



– A dagasztó horgot **C3** törékeny / 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. **1,6** kg. **Ne készítsen 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 ragadóssága 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
D1 – Orsós adagoló
D2 – Vágópenge
D8 – Kolbászféléket készítő
D9 – Formázó
D10 – Kúp

D3 – Daráló lap közepes daráláshoz
D4 – Daráló lap durva daráláshoz
D5 – Daráló lap nagyon durva daráláshoz
D6 – Anya
D7 – Szeparátor
D11 – Töltő eszköz
D12 – Beöntő
D13 – Fogaskerék
D14 – Kioldó kar
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 tartozékra 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 anya **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 húsra 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 belefé 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 elészített 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
E1 – Finom reszelő
E2 – Durva reszelő
E3 – Vékony szelet reszelője
E4 – Tépő reszelő
E5 – Töltő eszköz
E6 – Fogaskerék

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!

Összeszerelés
A reszelő tartozékot a 7 és 9 ábra szerint szerelje össze! Szétszerelésénél és a meghajtó egység fejéről való eltávolításnál 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!

Használat
A reszelő tartozék kimenete alá helyezzen egy megfelelő edényt. Vágja össze a zöldséget kisebb darabokra, amelyek könnyen belefférnek 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 torzsáját!
– 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

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**! Szétszerelésnél járjon el fordított sorrendben! Szétszerelésénél és a mixer kimenetéről való eltávolításnál ellenkező sorrendben járjon el!

Biztonsági figyelmeztetések és javaslatok

– 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 hálózatból 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 töltse 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! Javasoljuk, hogy a fordulatszámot mindig a minimális értéken kezdje, és csak fokozatosan növelje az optimális mixelési fordulatszámra. Javasolt feldolgozási sebesség **1** - **MAX**.

Tippek

– Habzó folyadékoknál (pl. tej) soha ne töltse 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) Jégkrém elkészítéséhez való tartozék (R)



Leírás (12. ábra)

R0 – Fagylaltgép teste
R1 – Orsós adagoló
R2 – Tömítés
R3 – Fedél + kiöntő
R4 – Töltőeszköz
R5 – Beöntő

Biztonsági figyelmeztetések és javaslatok

– Használat előtt ne tegye a gépet, illetve annak részeit hűtőbe, vagy mélyhűtőbe!

Összeszerelés

Szerelje fagylaltgép **R** és csatlakoztassa a maghajtó egység fejéhez az 7. ábra szerint!
FIGYELEM: Ellenőrizze, hogy a tömítés **R2** rendben a helyén van az fedél **R3**.
Szétszerelésnél és a meghajtó egység fejétől való eltávolításnál fordított sorrendben járjon el!

Használat

A hozzávalókat folyamatosan helyezze a töltőlyukba azért, hogy a prés testének a töltőlyuka ne töltődjön fel teljesen a felső végig. A töltőeszközt **R4** a spirál adagolóba való hozzávalók folyamatos adagolásához tervezték. Használja a töltőeszközt a töltő lyukba történő minden kisebb adag elhelyezése után, ne akkor, amikor már a hozzávalóktól teljesen eltömődött a töltőlyuk. A töltőeszköz eltávolítása után mindig ellenőrizze rápillantással, hogy a töltőlyukban lévő hozzávalók mennyisége megfelelő-e, illetve hogy a spirál adagoló helyzete optimális.

Javasolt feldolgozási sebesség **MAX**. Feldolgozás sebessége 200 g / min.

HOZZÁVALÓK:

– A fagylaltkészítő szinte mindenféle gyümölcs (pl. **bogyós, vagy citrusféle**), esetleg zöldség, valamint joghurt feldolgozására alkalmas.
– A gyümölcsöt és a zöldséget feldolgozás előtt alaposan mossa meg!
– Távolítsa el a szárakat (pl. **szőlő, ribizli, vagy egres esetén**), csak a bogyókat hagyja meg!
– Távolítsa el a magokat (pl. **szilva, barack, bluma, cseresznye esetén**)!
– Távolítsa el az esetleges vastag héjat (pl. **ananász, dinnye**)!
– A citrusféléket (pl. **narancs, grépfruit, mandarin, citrom**) hámozza meg és távolítsa el belőlük a fehér rostokat és magokat!
– Javasoljuk, hogy friss és érett gyümölcsöket használjon – így finomabb fagylaltot kaphat!
– A hozzávalókat vágja össze kisebb darabokra, akkorára, hogy a beöntőbe beleférjenek!
– **Legalább 12 - 24 órával a fagylalt elkészítése előtt fagyasza le a hozzávalókat -18 °C-os hőmérsékleten!**

FIGYELEM: Ne dolgozza fel a hozzávalókat azonnal, miután kivette azokat mélyhűtőből! Feldolgozás előtt hagyja a hozzávalókat félig (szobahőmérsékleten) kiolvadni! A kiolvasztási idő a hozzávalók víz/rost tartalmától, fagyasztási fokozattól, valamint a hozzávaló méretétől függ. Minél vizesebb a gyümölcs (pl. **málna, áfonya, dinnye**), annál rövidebb ideig (kb. 5 perc) tart a kiolvasztása, töményebb gyümölcsök (**mangó, ananász, barack**) esetén hosszabb idő szükséges (kb. 20 perc) ehhez.

– Ne cserélje ki a kiegészítő gép – fagylaltkészítő – funkcióját elektromos fagylaltkészítőre, olyanra amely hűtéshez való kompresszorral felszerelt!

IDŐVEL MEGTAPASZTALJA A KÉSZÜLÉK MŰKÖDÉSÉST, AMINEK KÖSZÖNHETŐEN ÉLVEZETESEBB ÉS JOBB EREDMÉNYEKET PRODUKÁLHAT!

III.7) Késélező (T)



Leírás (13. 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 késelező **T** és csatlakoztassa a maghajtó egység fejéhez az 7. ábra szerint! Szétszerelésnél és a meghajtó egység fejétől 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 13B 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	1000 g	2 - 5	MIN - MAX	-
	Porcukor	500 g			
	Tej	400 ml			
	Tojás	8 db		MIN - 2	
	Olaj	250 ml			
	Összesen	3200 ml			
Habverő lapát (C2)	Tejszín (38 % zsír)	1200 ml	10	MIN - MAX	-
	Tojásfehérje	15 db	5	MAX	

Tartozék	Élelmiszer	Max. mennyiség	Idő (perc)	Sebesség	Készítés (mm)
Dagasztó horog (C3) (kenyér receptje)	Liszt	1000 g	1 percig MIN sebességgel, utána magasabb (max. 2) 4 percig		-
	Só	10 g			
	Élesztő	15 g			
	Cukor	10 g			
	Víz	575 g			
	Zsír	10 g			
Húsdaráló (D)	Marha	5 000 g	10	6	30 x 30 x 30
	Sertés	5 000 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	1 000 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

Jégkrém elkészítéséhez való tartozék (R)	ananász	1000	héját leszedni, szeletekre vágni vagy kockákra
	banán	1000	héját leszedni, szeletekre vágni vagy kockákra
	őszibarack	1000	szeletekre / negyedekre vágni, maggal anélkül
	sárgabarack	1000	szeletekre / negyedekre vágni, maggal anélkül
	narancs	1000	héját leszedni, szeletekre vágni
	mandarin	1000	héját leszedni, szeletekre vágni
	citrusfélék	1000	héját csíkokra vágni
	kiwi	1000	héját csíkokra vágni vagy kockákra
	dinnye	1000	(legjobb a mag nélküli fajta), héját leszedni, kimagozni, szeletekre vágni vagy kockákra
	körte	1000	esetleg a héját leszedni, szeletekre /negyedekre vágni
	alma	1000	szeletekre / negyedekre vágni
	szilva	1000	félbe vágni, maggal, vagy anélkül
	cseresznye / meggy	1000	nem kell vágni, maggal vagy a nélkül, maggal anélkül
	eper	1000	egész
	áfonya	1000	egész
	szőlő	1000	egész
	piros ribiszke	1000	egész
	joghurt	1000	méretű kockákra kb. 30 x 30 x 30 mm

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**, **R1**), 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 kálcium lerakodásokat ecet segítségével távolítsa el! A **B2 - B3** 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! A **C1 - C4** részeket lehet mosogatógépben is mosni.

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 szennyeződéseket! Nagyobb szennyezés esetén ismételje meg a folyamatot újra, vagy öntsön bele 1 l vizet, tegyen hozzá kisebb mennyiségű mosogatószert 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

Ha a tömítés **F4** elhasználódott, vagy megsérült, cserélje azt egy újra (azonos típusúra)!

7) Jégkrém elkészítéséhez való tartozék R

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

Tömítés cseréje

Járjon el az 12. ábra szerint! Amennyiben az jelű tömítés **R2** elhasználódott vagy megrongálódott cserélje azt ki újra (azonos típusúra ETA 002800974).

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 hálózatból 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 bölcsőkben, kiságyakban, babakocsikban, vagy gyerek járókákban.

Készüléken és tartozékokon lévő jelek és szövegek:



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



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

Tartozékok az ETA1128-40 Gustus II szerint:

Typ / Tartozékok	B1	B2	C1, C2, C3, C4, C5	D0 - D16	E	F	R	T
ETA1128-40	√	√	√	√	√	√	√	√

√ csomagolásban

Megvásárolhatóak mint opcionális tartozék.

Név kiegészítők	Típusú	Kép
Gluten free horog (gumis)	ETA 0028 99 020	
Szeletelő	ETA 0028 95 030 (csak ETA 0028 99 999)	
Enyhe reszelő tartozék	ETA 0028 00 860	
Mák daráló	ETA 0028 96 000	
Hús daráló (Ø 62 mm)	ETA 0028 91 000	
Gabonafélékre, hüvelyesekre és rizsre való kő daráló	ETA 0028 96 010 ETA 0028 96 020	
Gyümölcsre és zöldségre való prés	ETA 0028 98 050	
Kockákra való kerek vágó tartozék	ETA 0028 95 040 (csak 0028 95 030 és ETA 0028 99 999)	

Vékony (Trenette) tészta vágó **Vékony (Spagetti) tészta vágó** **Széles (Tagliatelle) tészta vágó** **Tészta készítő tartozék (lasagne, raviolli, cannelloni)**	ETA 0028 92 000 ETA 0028 92 010 ETA 0028 93 000 ETA 0028 94 000	
Tészta készítő	ETA 0028 97 000	
Citrus gyümölcs centrifuga	ETA 0028 98 020 (csak ETA 0028 99 999)	
Sebességváltó	ETA 0028 99 999	
Spirál készítő	ETA 0028 95 060	

Wielozadaniowy robot kuchenny

eta 1128 GUSTUS MAGNUS

INSTRUKCJA OBSŁUGI

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

I. 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 przeznaczone 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 wyciagnięcie 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 konserwację, 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, umywalek** 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 ciele.
– Nie należy stosować dwóch funkcji urządzenia w tym samym czasie (na przykład używać jednej funkcji w misce **B1** i drugiej w urządzenia dodatkowego **D**, **E**, **F**, **R**, **T**).
– Do wyłączenia urządzenia nie należy używać zabezpieczenia owładanego przez pojemnik i blokady bezpieczeństwa sterowanej przez pokrywa **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 woda lub innym płynem. Nie wolno przekraczać maksylanego 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 łopatki).
– Zadbaj o to, aby przewód zasilający nie zetknął się z obracającymi się częściami urządzenia.
– UWAGA: Nie używaj urządzenia wraz z programem, włącznikiem czasowym lub jakąkolwiek inną częścią, ktora 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 zbytniej 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 zwisał 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 potrzeba 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 – Dźwignia zwalniająca głowicy wielofunkcyjnej
A2 – Obrotowy regulator prędkości
A3 – Dolny wylot dla końcówek **C1** – **C4**
A4 – Przedni wylot dla akcesoriów **D**, **E**, **R**, **T**
A5 – Przycisk zwalniający
A6 – Zdejmowana osłona
A7 – Głowica wielofunkcyjna
A8 – Pokrywa
A9 – Wyjście miksera **F**
A10 – Kabel zasilający

B1 – Miska ze stali nierdzewnej
B2 – Pokrywa miski
B3 – Otwór wsypowy

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

Obsługa robota kuchennego

– Rozłożenie/złożenie głowicy wielofunkcyjnej (Rys. 2)
Obracając dźwignię zwalniającą **A1**, zostanie podniesiona głowica do góry. Ponownie obracając dźwignię zwalniającą **A1** i przez dociśnięcie w dół głowica zostanie zamknięta.

– Włączenie/wyłączenie robota
Przed włączeniem zasunąć wtyczkę kabla zasilającego **A10** do gniazdka elektrycznego, zaświeci się oświetlenie regulatora. 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
C2 – Końcówka do ubijania (trzepaczka druciana)
C3 – Hak do zagniatania
C4 – Mieszak flexi (gumowy)
C5 – Dźwignia zwalniająca

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 napełniać 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. Nałóż na otwór wsypowy pokrywa otworu wsypowego. Podczas demontażu/ wymianie końcówek, postępować w sposób odwrotny.

Ustawienie optymalnej wysokości końcówek (Rys. 6)

Jeśli końcówki uderzają o dno miski lub nie dotykają składników na dnie miski potrzeba ustawić ich prawidłową wysokość. **Postępować w następujący sposób**: Najpierw założyć żądaną końcówkę, pustą miskę i głowicu wielofunkcyjnu **A7** ustawić do pozycji roboczej. Następnie przytrzymać końcówkę jedną ręką, drugą ręką poluzować nakrętkę końcówki kluczem **C5**. Następnie ustawić wysokość przez ręczne obrócenie końcówki w prawo lub w lewo. Końcówka będzie wysuwać się w dół lub chować do wylotu. Końcówka powinna być jak najbliżej dna i ścian miski, ale nie może ich dotykać. Po ustawieniu wysokości prawidłowo dokręcić nakrętkę.

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 mieszania lekkich ciast!

B) Mieszak flexi



– Mieszak flexi **C4** używać do mieszania kremów deserowych, budyni, majonez, biszkoptów 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 **2,5** 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 **2,5** 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 **1,6** kg. **Nie przygotowywać więcej niż cztery dawki z rzędu.** Przed ponownym użyciem, zrobić przerwą, 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 wlany 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
D8 – Końcówka do produkcji wędlin
D9 – Formowanie
D10 – Stożek
D11 – Popychacz

D4 – Sitko do mielenia grubego
D5 – Sitko do mielenia bardzo grubego
D6 – Nakrętka
D7 – Separator
D12 – Misa załadowcza
D13 – Koło zębate
D14 – Dźwignia zwalniająca
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 maszynki 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 kiełbasy, 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 zwalniającej **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 zatkany, a popychaczem **D11** lekko popychać mięso. Postępując w ten sposób, napęd nie zostanie przeciążany.

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 (kiełbasy, 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 końcówke **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 wyczyścić.

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 załadowczej **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

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.

Środki bezpieczeństwa i zalecenia

– Nie wolno naciskać palcami tarki / krojonych warzyw lub owoców! Przesuwanie żywności w otworze napełniania zawsze należy wykonywać popychaczem, którym potrzeba poruszać powoli i bez naciskania w dół.
– Przy pracy z tarkami potrzeba 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 potrzeba 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.

Użycie

Pod końcówkę do rozdrabniania wstawić odpowiedni pojemnik. Pokroić warzywa na kawałki odpowiednie do włożenia do otworu napełniającego. 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 napełniającego.
– Zdjąć skórkę z owoców cytrusowych.
– Składniki wkładamy stopniowo i równomiernie.
– Nie kroić żywności drobno. Otwór do napełniania 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, potrzeba pracować krótko. Składniki podczas krojenia zbytnio się ogrzewają, są miękkie i mogą powstać grudki.
– Kapustę przed szatkowaniem najpierw pociąć na kawałki i usunąć głąba.
– 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

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

– Nie pozostawiać włączonego miksera bez składników w nim!
– Nigdy nie wlewać do pojemnika wrzątku.
– Nigdy nie zdejmować pokrywy **G1** 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 pokrywkę, włożyć lub wlać potrawę do pojemnika miksera i ponownie założyć pokrywkę. Prędkość zawsze potrzeba 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) Przystawka do robienia lodów (R)



Opis (Rys. 12)

R0 – Korpus maszynki do lodów
R1 – Podajnik ślimakowy
R2 – Uszczelnienie
R3 – Osłona + wypustka
R4 – Popychacz
R5 – Miska załadowcza

Środki bezpieczeństwa i zalecenia

– Przed użyciem nie wkładać maszynki dodatkowej lub jej części do zamrażarki, lub lodówki.

Złożenie

Maszynka do robienia lodów **R** złożyć i podłączyć do głowicy zespołu napędowego wg rys. 7. **UWAGA:** Upewnij się, że uszczelka **R2** jest prawidłowo położona na swoim miejscu w osłona **R3**. W celu demontażu i usunięcia głowicy zespołu napędowego postępować odwrotnie.

SUROWIEC:
– Przystawka do robienia lodów jest przeznaczona do przetwarzania prawie wszystkich rodzajów owoców (np. **jagodowych / cytrusowych**) lub warzyw czy jogurtu.
– Owoce lub warzywa dokładnie umyć.
– Usunąć ogonki (szypułki np. **winogron, porzeczek, agrest, jagód**) i nać, pozostawiając tylko owoce.
– Usunąć pestki (np. **śliwki, brzoskwinie, morele, wiśnie** itp.).
– Usunąć grubą skórę (np. **ananas, arbuz**).
– Owoce cytrusowe (np. **pomarańcza, grejpfrut, mandarynka, cytryna**) obłupać ze skórki i usunąć biały miąższ i pestki.
– Zaleca się przetwarzać owoce świeże i dojrzałe – lody są wtedy smaczniejsze.
– Składniki wcześniej pokroić na kawałki, które zmieszczą się do leja wlotowego.
– **Co najmniej 12 do 24 godzin przed produkcją lodów należy składniki głęboko zamrozić w temperaturze -18 °C.**

UWAGA: Nie przerabiać owoców i warzyw zaraz po wyjęciu z zamrażarki! Przed przetworzeniem składniki potrzeba „częściowo" rozmrozić (to znaczy pozostawić chwilę w temperaturze pokojowej). Czas wymagany do rozmrażania jest zależny od objętości / zawartości wody i miąższu, stopnia (to znaczy temperatury) zamrożenia i wielkości składnika. Im bardziej wodniste owoce (np. **malina, borówka, arbuz**), tym krótszy czas (około 5 minut), a im gęstsze owoce (np. **mango, ananas, morele**), tym dłuższy czas (około 20 minut) rozmrażania.

– Nie należy mylić funkcji maszynki dodatkowej = maszynki do robienia lodów z elektryczną maszyną do lodów wykorzystującą do chłodzenia sprężarki.

PO PEWNYM CZASIE UZYSKASZ DOŚWIADCZENIE, DZIĘKI KTÓREMU BĘDZIESZ MIEĆ RÓWNIEŻ DOBRE REZULTATY.

Użycie
Składniki wkładać do otworu stopniowo, aby nie dopuścić do napełnienia szyjki urządzenia aż do górnej krawędzi. Popychacz **R4** jest przeznaczony do przesuwania składników do przestrzeni podajnika spiralnego. Używać go przy każdym włożeniu poszczególnych kawałków składników do otworu, ale nie naciskać składników w całkowicie wypełnionej szyjce aż do górnej krawędzi. Patrząc w otwór do napełniania po wyjęciu popychacza potrzeba sprawdzić wzrokowo stan i drożność podajnika ślimakowego.

Zalecamy przetwarzać na stopniu **MAX**. Prędkość przetwarzania 200 g / min.

III.7) Szlifierka nożowa (T)



Opis (Rys. 13)
T – Szlifierka nożowa

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

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,

Użycie

Umieścić ostrze noża (konkretnie cześć 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. 13B) 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 stępiają, 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 pokrywki, 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	1000 g	2 do 5	MIN - MAX	-
	Cukier puder	500 g			
	Mleko	400 ml			
	Jajko	8 szt.		MIN - 2	
	Olej	250 ml			
	Całkowita objętość	3200 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	1000 g	1 minutę na MIN, potem na wyższą prędkość (maks. 2) przez 4 min		-
	Sól	10 g			
	Drożdże	15 g			
	Cukier	10 g			
	Woda	575 g			
	Smalec	10 g			
Młynek do mielenia mięsa (D)	Wołowina	5 000 g	10	6	30 x 30 x 30
	Wieprzowina	5 000 g	10		
E1	Ser	500 g	1	3 - MAX	-
E2	Marchewka	1000 g	1	3 - MAX	-
E3	Ogórek	5 szt.	1	3 - 4	-
E4	Ziemniaki	1 000 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

Akcesoria	Surowce	Max. ilość (g)	Przygotowanie (mm)
Przystawka do robienia lodów (R)	Ananas	1000	Obrać, pokroić w plasterki lub na kostki
	Banany	1000	Obrać, pokroić w plasterki
	Brzoskwinie	1000	Pokroić w plasterki / na ćwiartki, bez pestki
	Morele	1000	Pokroić w plasterki / na ćwiartki, bez pestki
	Pomarańcze	1000	Obrać, pokroić w plasterki
	Nektarynki	1000	Obrać, pokroić w plasterki / na ćwiartki, bez pestki
	Owoce cytrusowe	1000	Obrać, pokroić w plasterki / na ćwiartki
	Kiwi	1000	Obrać, pokroić w plasterki lub na kostki
	Arbuzy	1000	Najlepiej bezpestkowe, obrać, wydrylować, pokroić w plasterki lub na kostki
	Gruszki	1000	Obrać, pokroić w plasterki/ na ćwiartki
	Jabłka	1000	Pokroić w plasterki / na ćwiartki
	Śliwki	1000	Przeciąć na pół, bez pestki

Akcesoria	Surowce	Max. ilość (g)	Przygotowanie (mm)
Przystawka do robienia lodów (R)	Czereśnie / wiśnie	1000	Całe, bez pestki
	Truskawki	1000	Całe
	Jagody	1000	Całe
	Winogrona	1000	Całe
	Czerwoneporzeczki	1000	Całe
	Jogurt	1000	pokroić na kostki ok. 30 x 30 x 30 mm

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**, **R1**), nie mogą przyjść do kontaktu z twardymi przedmiotami, które je stępiają, 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 wełny stalowej, szczotki drucianej lub wybielaczy. Osady wapienne usunąć octem.
Części **B2 - B3** 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. Części **C1 - C4** można myć w zmywarce do naczyń.

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 maszynki 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 n**igdy 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, potrzeba 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 **G3** wyjąć można z podstawy miksera **F2** według rys. 10.

Postępowanie przy wymianie uszczelnienia
Jeżeli uszczelnienie **F4** jest zużyte lub uszkodzone, potrzeba je wymienić (za taki sam typ).

7) Przystawka do robienia lodów R
Akcesoria natychmiast po użyciu umyć w ciepłej wodzie z detergentem i pozostawić do wyschnięcia.

Postępowanie przy wymianie uszczelnienia
Postępować wg rys. 12. Jeśli uszczelka **R2** jest zużyta lub uszkodzona zastąp ją nową (tego samego typu ETA 002800974).

8) Szlifierka nożowa T
Czyszczenie korpusu szlifierka 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:



UWAGA: nie wkładać palców lub innych przedmiotów do przestrzeni roboczej



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

Akcesoria wg model ETA1128-40 Gustus II:

Typ / Akcesoria	B1	B2	C1, C2, C3, C4, C5	D0 - D16	E	F	R	T
ETA1128-40	√	√	√	√	√	√	√	√

(√) w opakowaniu

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

Nazwa	Numer	Rysunek
Gluten free hak (do bezglutenowe ciasta)	ETA 0028 99 020	
Krajalnica	ETA 0028 95 030 (tylko z ETA 0028 99 999)	
Tarcza do rozdrabniania drobnego	ETA 0028 00 860	
Młynek do maku	ETA 0028 96 000	
Maszynka do mielenia mięsa (Ø 62 mm)	ETA 0028 91 000	
Młynek do mielenia zbóż, suszonych roślin strączkowych i ryżu	ETA 0028 96 010 ETA 0028 96 020	
Wyciskarka do soków z owoców i warzyw	ETA 0028 98 050	
Przystawka do krojenia kostki	ETA 0028 95 040 (tylko z ETA 0028 95 030 i ETA 0028 999 99)	
Wykrojnik do Trenette **Wykrojnik do Spaghetti** **Wykrojnik do Tagliatelle** **Przystawka do wałkowania ciasta (do lasagne, raviolli, cannelloni)**	ETA 0028 92 000 ETA 0028 92 010 ETA 0028 93 000 ETA 0028 94 000	
Przystawka do makaronów	ETA 0028 97 000	
Wyciskarka do cytrusów	ETA 0028 98 020 (tylko z ETA 0028 99 999)	
Przekładnia	ETA 0028 99 999	
Spiralizer	ETA 0028 95 060	

Küchenmaschine

eta 1128 GUSTUS MAGNUS

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 jedwedem 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 Gerätesin 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, Heißluftherden, 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 **G**).
– Greifen Sie niemals mit den Fingern während des Betriebs in die Füllöffung 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.

– **Setzen Sie niemals Zubehör auf der Antriebseinheit zusammen**!
– **Tauchen Sie das Getriebe niemals ins Wasser und waschen Sie es auch nicht unter fließendem Wasser ab!**
– 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 – Freigabehebel des Multifunktionskopfs
A2 – Drehregler der Geschwindigkeit
A3 – Unterer Ausgang für die Aufsätze **C1** – **C4**
A4 – Frontausgang für das Zubehör **D**, **E**, **R**, **T**
A5 – Freigabetaste
A6 – Abnehmbare Abdeckung
A7 – Multifunktionskopf
A8 – Abnehmbare Abdeckung
A9 – Ausgang **F**
A10 – Anschlussleitung

B1 – Edelstahlschüssel (6 l Volumen)
B2 – Schüsselabdeckung mit Füllöffnung
B3 – 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)
Durch das Drehen des Freigabehebels **A1** nach unten heben Sie den Kopf nach oben an. Durch das wiederholte Drehen des Freigabehebels **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
C2 – Schlagbesen (Draht)
C3 – Knethaken
C4 – Flexibesen (Gummi)
C5 – Schlüssel

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.

Halten Sie den Aufsatz mit einer Hand, lösen Sie mit der anderen den Aufsatz mit dem Schlüssel **C5**. Stellen Sie die Höhe dann durch manuelles Drehen des Aufsatzes in Richtung oder entgegen dem Uhrzeigersinn. Der Aufsatz wird sich nach unten oder in den Ausgang hinein schieben. Der Aufsatz sollte so nah dem Boden und den Wänden der Schüssel sein, aber er sollte sie nicht berühren. Ziehen Sie nach der Einstellung der Höhe die Mutter ordentlich an.

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. **2,5 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. **2,5 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. **1,6 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
D1 – Spiralzuführung
D2 – Schneideklinge
D3 – Lochscheibe für mittleres Mahlen
D4 – Lochscheibe für grobes Mahlen
D5 – Lochscheibe für sehr grobes Mahlen
D6 – Mutter
D7 – Mutter
D8 – Separator
D9 – Formstück
D10 – Kegel
D11 – Stampfer
D12 – Fülltrichter
D13 – Zahnrad
D14 – Schlüssel
D15 – Halter für Formaufsatz für Plätzchen
D16 – Formaufsatz für Plätzchen

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** leichtan. Bei dieser Verarbeitungsweise kommt es zu keiner Überlastung der Antriebseinheit.
Die maximale Menge des zu verarbeitetenden Rohstoffs beträg**t 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 Fleischs 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 verarbeitetenden 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 Fleischs 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
E1 – Reibeisen für feines Reiben
E2 – Reibeisen für grobes Reiben
E3 – Reibeisen zum dünnen Schneiden von Scheiben
E4 – Reiss-Reibeisen
E5 – Stampfer
E6 – Zahnrad

Zusammenbau

Bauen Sie den Reibaufsatz **E** nach der Abbildung 7und 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
F2 – Mixerunterbau
F3 – Messer
F4 – Messerdichtung
F5 – Entnehmbarer Stopfen
F6 – Glasbehälter

Sicherheitshinweise und -empfehlungen

– Lassen Sie den Mixer nicht ohne Lebensmittel in Betrieb!
– Gießen Sie niemals kochende Flüssigkeiten in den Behälter.
– Bevor Sie den Deckel oder den Behälter des Mixers entnehmen, lassen Sie sich rotierende Teile vollständig anhalten.

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**. Gehen Sie für die Demontage und die Abnahme vom Ausgang in umgekehrter Reihenfolge vor.

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 Diätnahrung, 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. 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) Aufsatz für die Herstellung von Speiseeis (R)



Beschreibung (Abb. 12)

R0 – Körper des Aufsatz
R1 – Spiralzuführung
R2 – Dichtung
R3 – Abdeckung mit Ausgangsöffnung
R4 – Stopfer
R5 – Fülltrichter

Sicherheitshinweis und -empfehlung
– Legen Sie vor der Verwendung die Zusatzeinrichtung oder deren Bestandteile nicht in den Tiefkühlschrank oder den Kühlschrank.

Zusammenbau
Bauen Sie den Aufsatz für die Herstellung von Speiseeis **R** zusammen und schließen Sie sie an den Kopf der Antriebseinheit nach Abb. 7 an.

ACHTUNG: Kontrollieren Sie, ob die Dichtung **R2** richtig an ihrer Stelle in der Abdeckung **R3** eingelegt ist. Gehen Sie für die Demontage und die Abnahme vom Kopf der Antriebseinheit in umgekehrter Reihenfolge vor.

ZUTATEN:

– Der Aufsatz für die Herstellung von Speiseeis ist für die Verarbeitung von fast allen Obstsorten bestimmt (z.B. **Beerenobst / Zitrusfrüchte**), eventuell für Gemüse oder Joghurt.
– Entfernen Sie die Stengel (**Stiele z.B. bei Weintrauben, Johannisbeeren, Stachelbeeren, Blaubeeren**) und die Blätter, lassen Sie nur die Beeren.
– Entfernen Sie Kerne (z.B. **bei Pflaumen, Pfirsichen, Aprikosen, Kirschen usw.**).
– Entfernen Sie harte Obstschalen. (z.B. **bei Ananas, Melone**)
– Schälen Sie Zitrusfrüchte (z.B. **Orangen, Grapefruit, Mandarinen, Zitronen**) und entfernen Sie das weiße Fruchtfleisch sowie die Kerne.
– Schneiden Sie die Zutaten im Voraus in Stücke, die in die Eingangsöffnung des Fülltrichters passen.
– Verwechseln Sie nicht die Funktion der Zusatzeinrichtung = Aufsatz mit der elektrischen Maschine zur Herstellung von Speiseeis, die zur Kühlung einen Kompressor verwendet.

ACHTUNG:

Verarbeiten Sie Obst und Gemüse nicht sofort nach der Entnahme aus dem Tiefkühlschrank. Vor der Verarbeitung müssen die Zutaten „teilweise“ auftauen (d.h. bei Zimmertemperatur „antauen“ lassen). Die für das Auftauen notwendige Zeit ist vom Gehalt / dem Verhältnis von Wasser und Fruchtfleisch, dem Gefriergrad (d.h. der Temperatur) und der Größe der entsprechenden Zutat abhängig. Je mehr Wasser die Zutat enthält (z.B. **Himbeeren, Blaubeeren, Melonen**), desto kürzer ist die Zubereitungszeit (ca. 5 Minuten). Je kompakter die Zutat ist (z.B. **Mango, Ananas, Pfirsich**), desto länger ist die Zubereitungszeit (ca. 20 Minuten) zum Auftauen.

NACH EINER BESTIMMTEN ZEIT ERHALTEN SIE DURCH DIE VERWENDUNG ERFAHRUNGEN, MIT DENEN SIE SEHR GUTE ERGEBNISSE ERZIELEN.

Tipps

– Bei der Herstellung müssen die Zutaten homogenisiert werden und die austretende Mischung muss die charakteristische Konsistenz von Speiseeis haben. Wenn die austretende Mischung in Teile bricht, sind die Zutaten noch sehr gefroren.
– Wenn das Rezept die Hinzugabe von weiteren Zusatzstoffen erfordert,:
  – müssen trockene und feste Zutaten (z.B. **Zucker, Kokosstreusel, Schokolade**) bei der Verarbeitung Zimmertemperatur haben,
  – müssen harte Zutaten (z.B. **Nüsse, Mandeln, Pistazien, Kerne, Samen**) vorher in eine feine Konsistenz zerstoßen/gehackt werden,
  – müssen flüssige Zutaten (z.B. **Sahne, Joghurt**) gefroren sein,
  – dürfen schmierende Zutaten (z.B. **Rosinen, kandiertes und getrocknetes Obst**) niemals verarbeitet werden!
– **Verarbeiten Sie kein Eis (z.B. Eiswürfel) für crushed Eis.**
– Sie können gefrorenes „Wurzelgemüse“ verarbeiten (z.B. f**ür die Vorbereitung von Suppen, Soßen usw.**).
– Im Körper des Aufsatzes verbleibt ein kleiner Teil der zu verarbeitenden Zutaten; aus diesem Grund empfehlen wir, eine größere Füllung zu verarbeiten (ca. ab 50 g).

Verwendung
Füllen Sie die Rohstoffe in die Füllöffnung schrittweise ein, damit eine Überfüllung des Stutzens des Aufsatzes bis über den oberen Rand verhindert wird. Der Stopfer **R4** ist zur kontinuierlichen Einführung der Zutaten in den Bereich der Spiralzuführung bestimmt. Verwenden Sie ihn mit angemessener Kraft bei jedem Einfüllen von einzelnen Zutatenstückchen in die Füllöffnung, keineswegs zum Hineindrücken eines bis über den Rand vollständig gefüllten Stutzens. Kontrollieren Sie die Füllöffnung nach Entnahme des Stopfers visuell, ob die Spiralzuführung durchlässig ist. Dadurch verhindern Sie die Überlastung der Antriebseinheit. Wir empfehlen mit der Geschwindigkeitsstufe **MAX** zu arbeiten. Die Bearbeitungsgeschwindigkeit beträgt **200 g/min**.

III.7) Messerschleifer (T)

Beschreibung (Abb. 13)
T – Messerschleife

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 Uhrzeigesinn 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. 13B) 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 Schärfern 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	1000 g	2 bis 5	MIN - MAX	-
	Puderzucker	500 g			
	Milch	400 ml			
	Eier	8 St.		MIN - 2	
	Öl	250 ml			
	Gesamtvolumen	3200 ml			
Schlagschläger (C2)	Sahne (einschließlich 38 % Fett)	1200 ml	10	MIN - MAX	-
	Eiweiß	15 St.	5	MAX	
Knethaken (C3) (Rezept für Brot)	Mehl	1000 g	1 Minute auf MIN, dann eine höhere Geschwindigkeit (max. 2) für einen Zeitraum von 4 Minuten		-
	Salz	10 g			
	Hefe	15 g			
	Zucker	10 g			
	Wasser	575 g			
	Schmalz	10 g			
Fleischwolf (D)	Rindfleisch	5 000 g	10	6	30 x 30 x 30
	Schweinefleisch	5 000 g	10		

Zubehör	Lebensmittel	Max. Menge	Zeit (min)	Geschwindigkeit	Vorbereitung (mm)
E1	Käse	500 g	1	3 - MAX	-
E2	Möhre	1000 g	1	3 - MAX	-
E3	Gurke	5 St.	1	3	-
E4	Kartoffeln	1 000 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

Aufsatz für die Herstellung von Speiseeis (R)	Ananas	1000	schälen, in Scheiben oder Würfel schneiden
	Bananen	1000	schälen, in Scheiben oder Würfel schneiden
	Pfirsich	1000	entsteinen, in Scheiben /Viertel schneiden
	Aprikosen	1000	entsteinen, in Scheiben /Viertel schneiden
	Orangen	1000	schälen, ohne Kerne, in Stücke teilen oder in Scheiben schneiden
	Mandarinen	1000	schälen, ohne Kerne, in Stücke teilen oder in Scheiben schneiden
	Zitronen	1000	schälen, ohne Kerne, in Stücke teilen oder in Scheiben schneiden
	Kiwi	1000	schälen, in Scheiben oder Würfel schneiden
	Melonen	1000	(am besten ohne Kerne) schälen, entkernen, in Scheiben oder Stücke schneiden
	Pflaumen	1000	Stiele entfernen, in Hälften schneiden, entkernen
	Süßkirschen/ Sauerkirschen	1000	Stiele entfernen, entkernen
	Erdbeeren	1000	Stiele entfernen, komplett
	Blaubeeren	1000	Stengel entfernen, komplett
	Weintrauben	1000	Stengel entfernen, komplett
	Johannisbeeren	1000	Stengel entfernen, komplett
	Joghurt	1000	Würfel 30 x 30 x 30 mm

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**, **R1**) 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 Knethaken 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

Wenn die Dichtung **F4** abgenutzt oder beschädigt ist, ersetzen Sie sie durch eine neue (vom gleichen Typ ETA 002800974)).

7) Aufsatz für die Herstellung von Speiseeis R

Waschen Sie das Zubehör sofort nach der Verwendung mit einem Spülmittelzusatz in heißem Wasser und lassen Sie es trocknen. Vorgehensweise für den Austausch einer Dichtung Gehen. Sie nach Abb. 13 vor. Wenn die Dichtung **R2** abgenutzt oder beschädigt ist, ersetzen Sie sie durch eine neue (vom gleichen Typ ETA 002800974).

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.



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

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

Das Symbol ⚠ bedeutet einen HINWEIS.



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, Reibeisen)! Arbeiten Sie bei der Reinigung von Schneiden und Reibeisen sehr vorsichtig!

Zubehör nach den einzelnen Modell ETA1128-40 Gustus II:

Typ / Zubehör	B1	B2	C1, C2, C3, C4, C5	D0 - D16	E	F	R	T
ETA1128-40	√	√	√	√	√	√	√	√

√ ist Bestandteil der Verpackung

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:

Benennung	Typnummer	Abbildung
Schlagbesen für glutenfreien Teig	ETA 0028 99 020	
Aufsatz zum Reiben mit Reibscheiben	ETA 0028 95 030 (nur mit ETA 0028 99 999)	
Reibeisen für feines Reiben	ETA 0028 00 860	
Mohnmühle	ETA 0028 96 000	
Fleischwolf (Ø 62 mm)	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	
Würfelschneider	ETA 0028 95 040 (nur mit ETA 0028 95 030 und ETA 0028 99 999)	
Trenette Schneider **Spaghetti-Aufsatz** **Tagliatelle Schneider** **Zubehör zum Ausrollen von Teig (für Lasagne...)**	ETA 0028 92 000 ETA 0028 92 010 ETA 0028 93 000 ETA 0028 94 000	
Formaufsatz für Teigwaren	ETA 0028 97 000	
Zitrusentsafter	ETA 0028 98 020 (nur mit ETA 0028 99 999)	
Zitruspresse	ETA 0028 99 999	
Spiralschneider	ETA 0028 95 060	

Diese Aufsätze können als wählbares Zubehör z zusätzlich erworben werden.

CZ

ZÁRUČNÍ LIST

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na výrobek uvedený v tomto záručním listu je poskytována záruka po dobu dvacet čtyři měsíců od data prodeje spotřebiteli.
Záruka se vztahuje na poruchy a závady, které v průběhu záruční doby vznikly chybou výroby nebo vadou použitých materiálů.
Výrobek je možno reklamovat u prodejce, který výrobek prodal spotřebiteli nebo v autorizovaném servisu.
Při reklamaci je nutné předložit: reklamovaný výrobek, originální nákupní doklad, ve kterém je zřetelně uveden typ výrobku a jeho datum prodeje spotřebiteli, případně tento řádně vyplněný záruční list. Záruka platí pouze tehdy, je-li výrobek používán podle návodu k obsluze a připojen na správné síťové napětí.

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

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

Pokud zboží při uplatňování vady ze strany spotřebitele bude zasíláno poštou nebo přepravní službou, musí být zabaleno v obalu vhodném pro přepravu tak, aby se zabránilo poškození výrobku přepravou.
Aktuální seznam servisních středisek naleznete na: **www.eta.cz**
Případné další dotazy zasílejte na **info@eta.cz,** nebo volejte +420 545 120 545.

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

Typ výrobku:

Datum prodeje:	Výrobní číslo:

Razítko a podpis prodávajícího:

ZÁRUČNÝ LIST

ZÁRUČNÉ PODMIENKY

Na výrobok uvedený v tomto záručnom liste je poskytovaná záruka na dobu dvadsaťštyri mesiacov od dátumu prevzatia tovaru spotrebiteľom. Ak má výrobok uviesť do prevádzky iný podnikateľ než predávajúci, začne záručná doba plynúť až odo dňa uvedenia výrobku do prevádzky, pokiaľ kupujúci objednal uvedenie do prevádzky najneskôr do troch týždňov od prevzatia veci a riadne a včas poskytol na vykonanie služby potrebnú súčinnosť. Záruka sa vzťahuje na vady, ktoré v priebehu záručnej doby vznikli chybou výroby alebo chybou použitých materiálov.

Výrobok je možné reklamovať v ktorejkoľvek prevádzkarni predávajuceho ktorý výrobok predal spotrebiteľovi, v ktorej je prijatie reklamácie v zmysle zákona možné, alebou 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:

PL

KARTA GWARANCYJNA

WARUNKI GWARANCJI

1) Niniejsza gwarancja dotyczy produktów produkowanych pod marką **ETA**, zakupionych w sklepach na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
2) Okres gwarancji wynosi 24 miesiące od daty zakupu produktu.
3) Naprawy gwarancyjne odbywają się na koszt Gwaranta we wskazanym przez Gwaranta Autoryzowanym Zakładzie Serwisowym.
4) Gwarancją objęte są wady produktu spowodowane wadliwymi częściami i/lub defektami produkcyjnymi.
5) Gwarancja obowiązuje pod warunkiem dostarczenia do Autoryzowanego Zakładu Serwisowego urządzenia w kompletnym opakowaniu albo w opakowaniu gwarantującym bezpieczny transport wraz z kompletem akcesoriów oraz z poprawnie i czytelnie wypełnioną kartą gwarancyjną i dowodem zakupu (paragon, faktura VAT, etc.).
6) Autoryzowany Zakład Serwisowy może odmówić naprawy gwarancyjnej jeśli Karta Gwarancyjna nosić będzie widoczne ślady przeróbek, jeżeli numery produktów okażą się inne niż wpisane w karcie gwarancyjnej a także jeśli numer dokumentu zakupu oraz data zakupu na dokumencie różnią się z danymi na Karcie Gwarancyjnej.
7) Usterki ujawnione w okresie gwarancji będą usunięte przez Autoryzowany Zakład Serwisowy w terminie 14 dni roboczych od daty przyjęcia produktu do naprawy przez zakład serwisowy, termin ten może być przedłużony do 21 dni roboczych w przypadku konieczności sprowadzenia części zamiennych z zagranicy.
8) Gwarancją nie są objęte:

- wadliwe działanie lub uszkodzenie spowodowane niewłaściwym użytkowaniem (np. znaczące zabrudzenie urządzenia, zarówno wewnątrz jak i na zewnątrz, zalanie płynami itp.) lub użytkowanie niezgodne z instrukcją obsługi i przepisami bezpieczeństwa
- zużycie towaru przekraczające zakres zwykłego używania przez indywidualnego odbiorcę końcowego (zwłaszcza jeżeli był wykorzystywany do profesjonalnej lub innej czynności zarobkowej)
- uszkodzenia spowodowane czynnikami zewnętrznymi (w tym: 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:



© DATE 26/05/2020

e.č. 25/2020