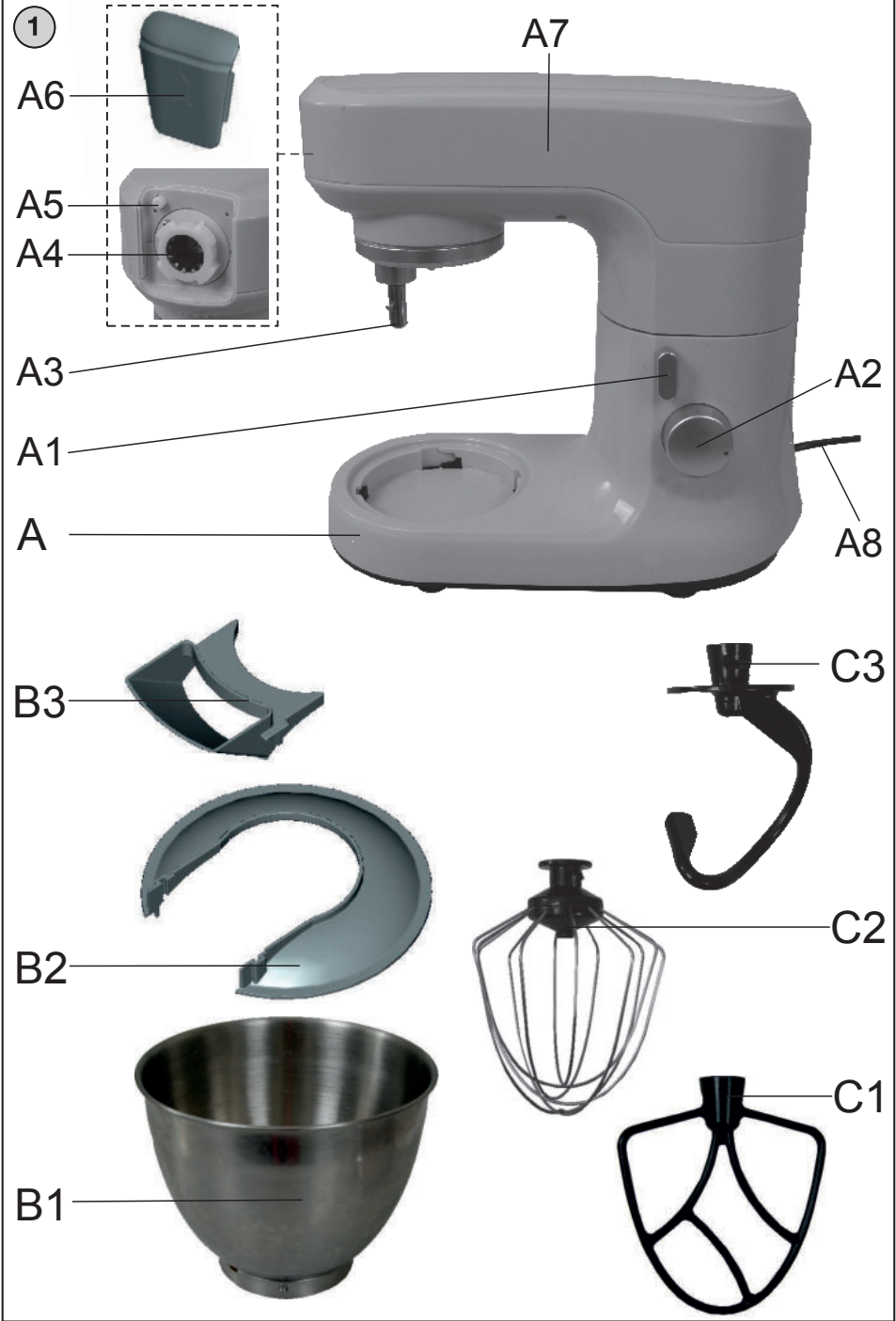
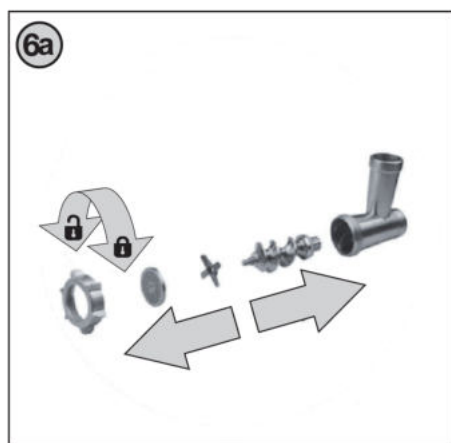
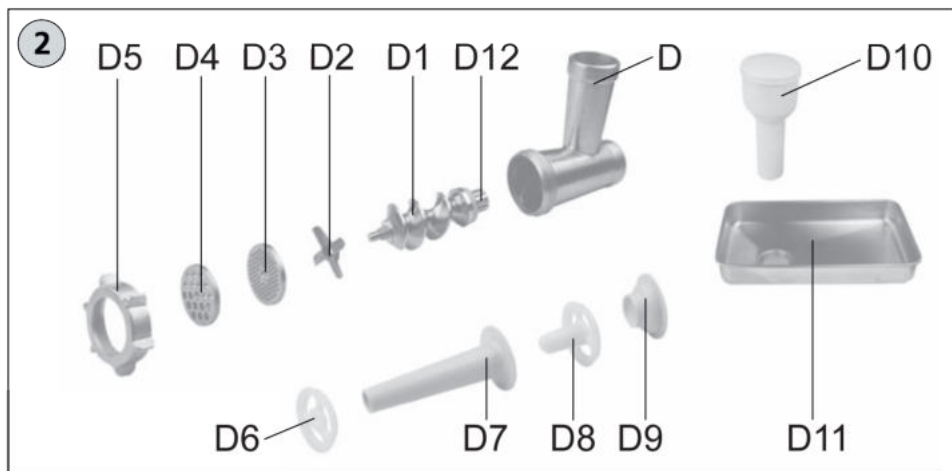


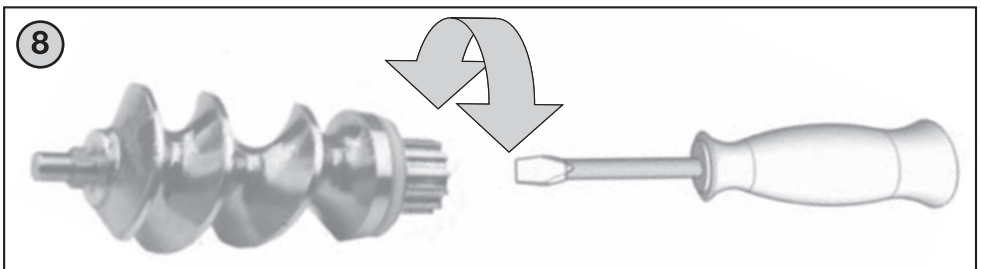
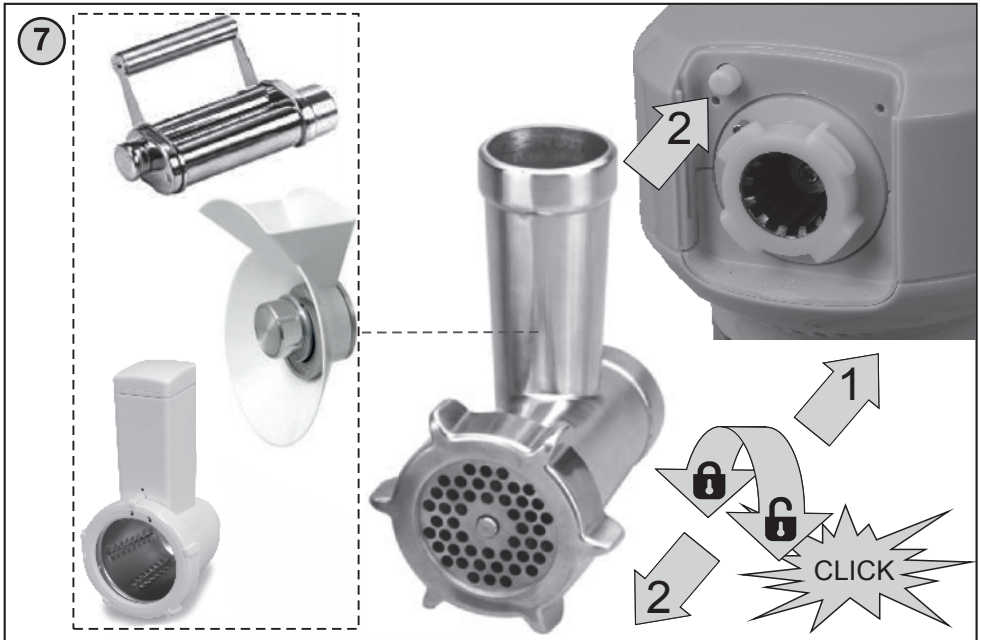
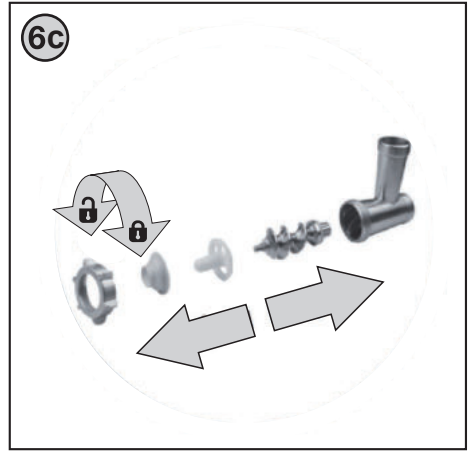
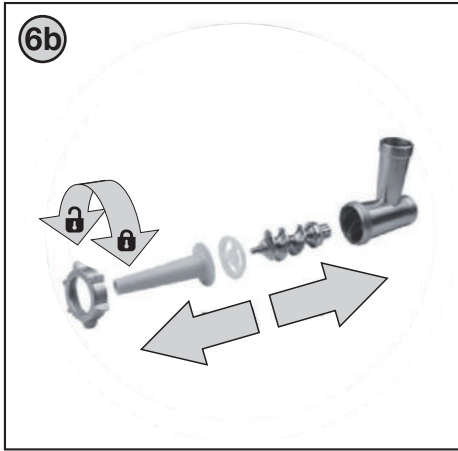
<i>Víceúčelový kuchyňský robot</i> • NÁVOD K OBSLUZE	<b>CZ</b> 6-15
<i>Viacúčelový kuchynský robot</i> • NÁVOD NA OBSLUHU	<b>SK</b> 16-25
<i>Multi-purpose food processor</i> • INSTRUCTIONS FOR USE	<b>GB</b> 26-34
<i>Univerzális konyhai robotgép</i> • HASZNÁLATI UTASÍTÁS	<b>H</b> 35-43
<i>Wieloczynnościowy robot kuchenny</i> • INSTRUKCJA OBSŁUGI	<b>PL</b> 44-54

# MEZO









<b>CZ</b>	I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ	6
	II. POPIS SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ	8
	III. PŘÍPRAVA A POUŽITÍ	9
	IV. TABULKA POUŽITÍ SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ	13
	V. ÚDRŽBA	13
	VI. EKOLOGIE	14
	VII. TECHNICKÁ DATA	14
<b>SK</b>	I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA	16
	II. POPIS SPOTREBIČA A PRÍSLUŠENSTVA	18
	III. PRÍPRAVA A POUŽITIE	18
	IV. TABULKA POUŽITIA SPOTREBIČA A PRÍSLUŠENSTVA	23
	V. ÚDRŽBA	24
	VI. EKOLÓGIA	24
	VII. TECHNICKÉ ÚDAJE	25
<b>GB</b>	I. SAFETY NOTICE	26
	II. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE AND ACCESSORIES	28
	III. PREPARATION AND USE	28
	IV. TABLE FOR THE USAGE OF THE APPLIANCE AND ACCESSORIES	33
	V. MAINTENANCE	33
	VI. ENVIRONMENT	34
	VII. TECHNICAL DATA	34
<b>HU</b>	I. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS	35
	II. A KÉSZÜLÉK ÉS TARTOZÉKOK LEÍRÁSA	37
	III. ELŐKÉSZÍTÉS ÉS HASZNÁLAT	37
	IV. TÁBLÁZAT A KÉSZÜLÉK ÉS TARTOZÉKOK HASZNÁLATÁHOZ	41
	V. KARBANTARTÁS	42
	VI. KÖRNYEZETVÉDELEM	43
	VII. MŰSZAKI ADATOK	43
<b>PL</b>	I. UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	44
	II. OPIS URZĄDZENIA I WYPOSAŻENIA	46
	III. PRZYGOTOWANIE I UŻYCIE	47
	IV. ZASADY UŻYCIA URZĄDZENIA I WYPOSAŻENIA	51
	V. KONSERWACJA	52
	VI. EKOLOGIA	53
	VII. DANE TECHNICZNE	53

**Obrázky jsou pouze ilustrační / Obrázky sú len ilustračné / Product images are for illustrative purposes only / Illusztratív képek / Zdjęcia służą wyłącznie jako ilustracja**

## eta 0033

## NÁVOD K OBSLUZE

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

## I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ



- Instrukce v návodu považujte za součást spotřebiče a postupte je jakémukoliv dalšímu uživateli spotřebiče.
- Tento spotřebič nesmí být používán dětmi. Udržujte spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí. Spotřebiče mohou používat osoby se sníženými fyzickými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Před výměnou příslušenství nebo přístupných částí, které se při používání pohybují, před montáží a demontáží, před čištěním nebo údržbou, spotřebič vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky!
- Jestliže je napájecí přívod tohoto spotřebiče poškozen, musí být přívod nahrazen výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak zabránilo vzniku nebezpečné situace.
- Vždy odpojte spotřebič od napájení, pokud ho necháváte bez dozoru.
- Zachovejte opatrnost, pokud se lije horká kapalina do strojků na přípravu a zpracování potravin, protože může vystříknout ze spotřebiče vlivem náhlého varu.
- Nikdy spotřebič nepoužívejte, pokud má poškozený napájecí přívod nebo vidlici, pokud nepracuje správně, pokud upadl na zem a poškodil se nebo spadl do vody. V takových případech zanechte spotřebič do odborného servisu k prověření jeho bezpečnosti a správné funkce.
- Je-li spotřebič v činnosti, zabraňte v kontaktu s ním domácím zvířatům, rostlinám a hmyzu.
- Zkontrolujte, zda údaj na typovém štítku odpovídá napětí ve Vaší elektrické zásuvce.
- **Vidlici napájecího přívodu nezasunujte do el. zásuvky a nevytahujte z el. zásuvky mokřými rukama a taháním za napájecí přívod!**
- **Po ukončení práce a před každou údržbou spotřebič vždy vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky.**
- Tento spotřebič není určen pro venkovní použití.

- 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 uvedené spotřebiče do činnosti
- Vidlici napájecího přívodu je nutné připojit pouze do zásuvky elektrické instalace, která odpovídá příslušným normám.
- **Spotřebič nenechávejte v chodu bez dozoru a nezatižený. Kontrolujte ho po celou dobu přípravy potravin.**
- Výrobek je určen pouze pro použití v domácnostech a pro podobné účely (v obchodech, kancelářích a podobných pracovištích, v hotelích, motelech a jiných obytných prostředích, v podnicích zajišťujících nocleh se snídaní)! Není určen pro komerční použití!
- Dbejte na to, aby se vlasy či volné oblečení nedostaly do nástavců a nebo do rotujícího unašeče. Vyhněte se tak riziku jejich namotání na mixovací lopatku resp. na samotný rotující unašeč.
- V případě použití hnětacího háku provozujte pohonnou jednotku maximálně na stupeň 3.
- Není přípustné jakýmkoli způsobem upravovat povrch spotřebiče (např. **pomocí samolepicí tapety, fólie**, apod.)!
- Nepoužívejte spotřebič současně ve funkci pro zpracování potravin v nádobě **B1** a příslušenství (masořezku, kráječ, krouhač, mlýnek na mák).
- Maximální doba zpracování je 10 minut. Poté dodržte pauzu 30 minut nutnou k ochlazení pohonné jednotky. Spotřebič nenechávejte v chodu bez dozoru a kontrolujte ho po celou dobu přípravy potravin!
- Spotřebič nikdy neponořujte do vody ani nemyjte pod proudem vody!
- Spotřebič používejte pouze v pracovní poloze na místech, kde nehrozí jeho převrnutí a v dostatečné vzdálenosti od tepelných zdrojů (např. **kamna, el./plynový sporák, vařič** atd.) a vlhkých povrchů (**dřezy, umyvadla** atd.).
- Před přípravou odstraňte z potravin případné obaly (např. **papír, PE sáček**, atd.).
- Nezapínejte spotřebič bez vložených substancí!
- Spotřebič používejte pouze s příslušenstvím určeným pro tento typ. Použití jiného příslušenství může představovat nebezpečí pro obsluhu.
- Příslušenství nezasouvejte do žádných tělesných otvorů.
- **Nikdy nevsunujte prsty do plnicího otvoru a nepoužívejte též vidličku, nůž, stěrku, lžici apod.** K tomuto účelu používejte pouze přiložené pěchovadlo.
- Nepřekračujte maximální dobu nepřetržitého chodu spotřebiče, viz tabulka!
- Spotřebič je vybaven bezpečnostní pojistkou, která přeruší přívod proudu v případě přetížení motoru. Pokud k tomu dojde, spotřebič odpojte od el. sítě a nechte vychladnout.
- Spotřebič je také vybaven mechanickou pojistkou. Ozubené kolo umístěné na šnekovém podavači je sestrojeno tak, aby se v případě, že se do masořezky dostanou kosti nebo kuchyňské náčiní, zlomilo a zabránilo tak poškození motoru. Pokud taková situace nastane, postupujte dle pokynů v odstavci **V. ÚDRŽBA**.
- Pracovní nástavce z hlediska bezpečnosti nelze vyměnit za chodu pohonné jednotky.
- Než odejmete víko nechejte rotující části úplně zastavit.
- Při manipulaci s příslušenstvím postupujte opatrně, je velmi ostré.
- Nezpracovávejte potraviny s vyšší teplotou než cca **80 °C (176 °F)**.
- Pokud se zpracovávané potraviny začnou zachycovat na příslušenství (např. **metle, háku, nádobě nebo krytu**), spotřebič vypněte a příslušenství opatrně očistěte (např. stěrku).
- Pravidelně kontrolujte stav napájecího přívodu spotřebiče.
- Dejte pozor, aby se napájecí přívod nedostal do kontaktu s rotující částí spotřebiče.
- Napájecí přívod nesmí být poškozen ostrými nebo horkými předměty, otevřeným plamenem a nesmí se ponořit do vody.

- Nikdy jej nepokládejte na horké plochy, ani jej nenechávejte viset přes okraj stolu nebo pracovní desky. Zavaděním nebo zataháním za přívod např. dětmi může dojít k převržení či stažení spotřebiče a následně k vážnému zranění!
- V případě potřeby použití prodlužovacího přívodu je nutné, aby nebyl poškozen a vyhovoval platným normám.
- Spotřebič používejte pouze s originálním příslušenstvím od výrobce.
- Dbejte na to, aby se vlasy či volné oblečení nedostaly do nástavců a nebo do rotujícího unašeče. Vyhnete se tak riziku jejich namotání na mixovací lopatku resp. na samotný rotující unašeč.
- V případě použití hnětacího háku provozujte pohonnou jednotku maximálně na stupeň 3.
- **VAROVÁNÍ:** Při nesprávném používání přístroje, které není v souladu s návodem k obsluze, existuje riziko poranění.
- Tento spotřebič používejte pouze pro účel, pro který je určen tak, jak je popsáno v tomto návodu. Spotřebič nikdy nepoužívejte pro žádný jiný účel.
- Výrobce neodpovídá za škody a zranění způsobené nesprávným používáním přídatných strojků a příslušenství (např. **znehodnocení potravin, poranění, pořezání**) a není odpovědný ze záruky za spotřebič v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních upozornění.

## II. POPIS SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ

### A – Kuchyňský robot (obr. 1)

- |                                                                           |                    |
|---------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| A1 – Uvolňovací páčka multifunkční hlavy                                  |                    |
| A2 – Otočný regulátor rychlosti                                           |                    |
| A3 – Vývod pro nástavce                                                   |                    |
| A4 – Vývod pro masořezku (krouhač, mlýnek na mák a nástavce na těstoviny) |                    |
| A5 – Uvolňovací tlačítko                                                  |                    |
| A6 – Odnímatelný kryt                                                     |                    |
| A7 – Multifunkční hlava                                                   |                    |
| A8 – Napájecí přívod                                                      |                    |
| B1 – Nerezová nádoba                                                      | C1 – Mísící metla  |
| B2 – Kryt nádoby                                                          | C2 – Šlehací metla |
| B3 – Násypka plnicího otvoru                                              | C3 – Hnětací hák   |

### D – Masořezka (obr. 2)

- |                                       |                                |
|---------------------------------------|--------------------------------|
| D1 – Šnekový podavač                  | D7 – Trubička na výrobu klobás |
| D2 – Řezací čepel                     | D8 – Tvarovač                  |
| D3 – Výměnná destička pro jemné mletí | D9 – Kužel                     |
| D4 – Výměnná destička pro hrubé mletí | D10 – Pěchovadlo               |
| D5 – Matice                           | D11 – Násypka                  |
| D6 – Separátor                        | D12 – Ozubené kolo             |

**Upozornění:** krouhač ETA 0028 95 020, mlýnek na mák ETA 0028 96 000, nástavec na těstoviny trenette ETA 0028 92 000, nástavec na těstoviny tagliatelle ETA 0028 93 000, nástavec na těstoviny lasagne ETA 0028 94 000, mlýnek na maso 0028 91 000 (Ø 62) a nástavec na protlačování těstovin 0028 97 000, nejsou součástí balení. Je možno je zakoupit jako volitelné příslušenství.



### III. PŘÍPRAVA A POUŽITÍ

Odstraňte veškerý obalový materiál, vyjměte kuchyňský robot a veškeré příslušenství. Z robotu i příslušenství odstraňte všechny případné adhezivní fólie, samolepky nebo papír. Před prvním použitím umyjte části, které přijdou do styku s potravinami, v teplé vodě s přidávkou saponátu, důkladně opláchněte čistou vodou, vytřete do sucha, případně nechte oschnout. Postavte sestavený robot s vybraným příslušenstvím na zvolenou rovnou, stabilní, hladkou a čistou pracovní plochu ve výšce maximálně 85 cm, mimo dosah dětí a nesvéprávných osob (viz odst. I. **BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ**). Ponechte volný prostor pro řádnou ventilaci. Otvory ve spotřebiči zajišťují proudění vzduchu při ventilaci a nesmí se zakrývat ani jinak blokovat. Nesmí se též odnímat nožky. Přesvědčte se, že napájecí přívod není poškozen a že neprochází přes jakékoliv ostré či horké plochy. El. zásuvka musí být dobře přístupná, aby bylo možno robot, v případě nebezpečí, snadno odpojit od el. sítě.

#### Kuchyňský Robot (A)

##### Sestavení pro práci (obr. 3, 4, 5)

Zvedněte multifunkční hlavu **A7** nahoru stisknutím uvolňovací páčky **A1**. Naplňte nerezovou nádobu **B1** potravinou, určenou ke zpracování.

Nádobu pak postavte na podstavec robota **A**, přitlačte ji a otočte ve směru chodu hodinových ručiček tak, aby se zaaretovala do podstavce. Zvolte vhodný nástavec (**C1**, **C2** nebo **C3**) pro Vaši práci, vložte jej do vývodu **A3** v hlavě a pootočením zajistíte v poloze.

Sklopte multifunkční hlavu **A7** do pracovní polohy stisknutím páčky **A1** a stlačením hlavy **A7** směrem dolů až zaklapne aretace, což je doprovázeno slyšitelným cvaknutím.

Na nádobu **B1** nasadte průhledný kryt **B2** tak, aby plnicí otvor směřoval před hlavu **A7**.

Na plnicí otvor krytu **B2** nasadte násypku **B3**. Nyní je spotřebič připraven k použití.

#### Otočný regulátor (A2)

Poloha **0**: vypnuto.

Poloha **MIN**: zapnuto.

Poloha ●●● - **MAX**: umožňuje nastavení optimálních otáček pro zvolený pracovní nástavec.

Robot je vybaven elektronickým regulátorem rychlosti, který má udržovat rychlost při různém zatížení, například při hnětení chlebového těsta nebo po přidání vajec do koláčové směsi. Proto můžete za provozu slyšet určité odchytky rychlosti způsobené tím, že robot upravuje zvolenou rychlost podle zatížení - jedná se o normální jev.

#### Použití

Kuchyňský robot slouží k přípravě různých druhů dortových směsí, sušenek, těst na pečivo, plev, náplní, bramborové kaše, kynutého těsta a podobně. Pro přípravu uvedených potravin využívá šlehací nebo mísící metly nebo hnětací hák.

Vidlici napájecího přívodu **A8** zasuňte do el. zásuvky. Spotřebič spusťte otočením regulátoru rychlosti **A2** na některý z rychlostních stupňů, vhodných pro zpracování Vaší směsi (viz tabulka). Směs je možné doplnit i během použití přes násypku **B3** plnicího otvoru **B2**. Po ukončení zpracování spotřebič vypněte otočením regulátoru do polohy **0**.

Při demontáži nebo výměně nástavce postupujte opačným způsobem. Nerezovou nádobu **B1** sejmete jejím pootočením proti směru chodu hodinových ručiček tak, aby se háčky v podstavci robota vysunuly z drážek na bocích nádoby **B1**.

## Upozornění



- Robot je vybaven bezpečnostní tepelnou pojistkou, která odpojí el. motor v případě, že by došlo k jeho nadměrnému přetěžování (tj. přehřátí). Tento jev je naprosto normální a není důvodem k reklamaci spotřebiče. Pokud tato situace nastane, otočný regulátor rychlosti **A2** nastavte do polohy „0“ (vypnuto) a odpojte spotřebič od elektrické sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky. Následně nechte robot vychladnout. Po ochlazení se tepelná pojistka automaticky sepne a bude možné robot opět uvést do chodu.
- Kuchyňský robot je vybaven bezpečnostním spínačem, který v případě odklopení multifunkční hlavy **A7** za chodu motoru z bezpečnostních důvodů motor vypne. Po sklopení hlavy do pracovní polohy je motor nefunkční. Pro jeho zapnutí je nutné nejdříve regulátor rychlosti **A2** vrátit do polohy **0** (vypnuto) a pak znovu nastavit odpovídající stupeň rychlosti.
- Při odklápění multifunkční hlavy kontrolujte / brzděte její pohyb rukou.
- Při prvním zapnutí se může objevit případné krátké, mírné zakouření nebo zápach, tato skutečnost není na závadu a důvodem k reklamaci spotřebiče.
- **Nejdříve robot vypněte (regulátor do polohy 0) a následně odklopte multifunkční hlavu.**
- Různé dávky mouky se mohou podstatně lišit v množství potřebné tekutiny a lepkavost těsta může mít značný vliv na zatížení přístroje. Doporučuje se během přípravy těsta sledovat robot. V pravidelných intervalech nebo dle potřeby robot vypnout a očistit směs z hnětacího nástavce nebo stěn nádoby.
- Nádobu nikdy zcela nenaplňujte vodou či jinou tekutinou. Při chodu spotřebiče by se mohla voda přelít a tím dostat do přístroje.

## Doporučení

### Mísení

mísící metlu **C1** používejte pro lehká těsta, dortové směsi, sušenky, polevy, náplně, bramborové kaše apod. při rychlosti v rozmezí Min až Max v závislosti na množství, druhu a kvalitě potravin (viz tabulka). **Mísící metlu C1 nikdy nepoužívejte na hnětení těžkých těst!**

### Šlehání

šlehací metlu **C2** používejte pro šlehání šlehačky, vejce, vaječných bílků, dezertových krémů, instantní pudinků, majonéz, piškotového těsta apod. při rychlosti v rozmezí Min až Max v závislosti na množství, druhu a kvalitě potravin (viz tabulka). **Nikdy šlehací metlu C2 nepoužívejte k hnětení těžkých těst nebo mísení lehkých těst!** 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 (minimální množství 4 ks) se ujistěte, že nástavec a nádoba jsou suché a bez zbytků oleje. Bílky by měly mít pokojovou teplotu.

### Hnětení

Hnětací hák **C3** používejte pro hnětení křehkých/lehčích/těžších těst při rychlosti v rozmezí Min až 3 v závislosti na množství, druhu a kvalitě těsta (viz tabulka). Při přípravě většího množství těsta (max. 1,0 kg/1 dávka) jej zpracujte v několika dávkách. V žádném případě nepřipravujte více než čtyři dávky za sebou. Před dalším použitím udělejte alespoň 30 min. přestávku. Používejte substance o pokojové teplotě.

Kvasnice si předem rozmíchejte ve vlažném mléku nebo vodě. Jakmile těsto získá tvar koule, dle Vašich zvyklostí ukončete hnětení, případně dle receptury ponechejte těsto kynout. Přísady se nejlépe smísí, pokud jako první nalijete tekutinu. V pravidelných intervalech zastavujte robot a seškrábejte směs z hnětacího háku. Různé typy mouky se mohou podstatně lišit v množství potřebné tekutiny a lepkavost těsta může mít značný vliv na zatížení robotu. Jestliže uslyšíte, že se robot nadměrně namáhá, vypněte ho, odstraňte polovinu těsta a zpracujte každou polovinu zvlášť.

## Masořezka (D)

### 1. Mletí masa Sestavení (obr. 6a)

Vložte šnekový podavač **D1** do masořezky **D** ozubeným kolem napřed. Na podavač nasadte řezací čepel **D2**, přičemž řezací hrany musí být vpředu. V závislosti na konzistenci mletí nasuňte na podavač výměnnou destičku (**D3**, **D4**) tak, aby zářez destičky pasoval do výstupku masořezky **D**. Nakonec na masořezku našroubujte matici **D5** a přiměřenou silou dotáhněte.

### Montáž na multifunkční hlavu (obr. 7)

Vysuňte kryt **A6** multifunkční hlavy **A7**. Zasuňte sestavenou masořezku **D** do vývodu **A4** pod úhlem asi 45° a potočením proti směru hodinových ručiček jej zajistěte do vodorovné polohy (uslyšíte cvaknutí). Na horní část masořezky **D** nasuňte násypku **D11**. Nyní je masořezka připravena k použití. Pro demontáž celé masořezky stiskněte uvolňovací tlačítko **A5**, pootočte masořezkou ve směru chodu hodinových ručiček a vysuňte ji z vývodu multifunkční hlavy.

### Použití

Masořezka umožňuje semletí všech druhů mas zbavených kostí, šlach a kůže. Použitím výměnných destiček (**D3**, **D4**) s různými otvory můžete zvolit buď jemné nebo hrubé mletí masa. Maso si předem nakrájejte na proužky kousíčky cca. 3 x 3 x 3 cm. Pod masořezku umístěte buď nerezovou nádobu **B1** nebo jiné vhodnou nádobu, do které bude zachytávat umleté maso. Vidlici napájecího přívodu **A8** zasuňte do el. zásuvky. Spotřebič spustíte otočením regulátoru rychlosti **A2** na některý z rychlostních stupňů, vhodných pro umletí Vašich potravin (viz tabulka).

Jednotlivé kousky masa vkládejte do plnicího otvoru násypky tak, aby je šnekový podavač stačil pobírat a pýchovadlem je **D10** lehce stlačujte. Při tomto způsobu zpracování nedochází k přetěžování pohonné jednotky.

Po ukončení zpracování masořezku vypněte otočením regulátoru do polohy **0**.

### Upozornění

Masořezka je také vybavena mechanickou pojistkou. Ozubené kolo umístěné na šnekovém podavači je sestrojeno tak, aby se v případě, že se do masořezky dostanou kosti nebo kuchyňské náčiní, zlomilo a zabránilo tak poškození motoru. Pokud taková situace nastane, postupujte dle pokynů v odstavci **V. ÚDRŽBA**.

### Doporučení

Nemelte zmrazené maso. Čas zpracování se pohybuje v jednotkách minut a závisí na množství, druhu a kvalitě použitého masa. Doporučujeme občas práci přerušit, spotřebič vypnout a odstranit případné potraviny, které se nalepily, popřípadě ucpaly příslušenství.

## 2. Plnění uzenin (klobásy, párky, jitrnice apod.)

### Sestavení (obr. 6b)

Vložte šnekový podavač **D1** do masořezky **D** ozubeným kolem napřed. Na podavač nasadte separátor **D6** tak, aby zářez separátoru pasoval do výstupku masořezky **D**. Přiložte trubičku **D7** na separátor a zajistěte ji našroubováním matice **D5** na masořezku **D**. Matici přiměřenou silou dotáhněte. Sestavenou masořezku namontujte na multifunkční hlavu **A7** dle postupu v bodě 1.

Nyní je masořezka připravena pro plnění uzenin. Při demontáži postupujte opačným způsobem. Pro demontáž celé masořezky stiskněte uvolňovací tlačítko **A5**, pootočte masořezkou ve směru chodu hodinových ručiček a vysuňte ji z vývodu multifunkční hlavy.

### Použití

Namleté maso vložte na násypku masořezky **D11**. Použijte pěchovadlo **D10** pro jemné zatlačení masa do masořezky **D**. Střívko na plnění nejdříve nechte máčet v teplé vodě (cca 10 min), aby se zlepšila jeho elasticita a poté ho nasuňte jako „harmoničku“ na výstupní otvor. Na konci střívka nechte volných 5 cm a zavažte nebo zašpejlujte. Vídlici napájecího přívodu **A8** zasuňte do el. zásuvky. Spotřebič spusťte otočením regulátoru rychlosti **A2** na některý z rychlostních stupňů, vhodných pro přípravu vašich potravin. Do plnicího otvoru vkládejte připravenou směs a pěchovadlem **D10** lehce stlačujte. Při plnění postupujte dle zvoleného druhu uzeniny (např. jitrnice, klobásy, špekáčky atd.). Po ukončení zpracování masořezku vypněte otočením regulátoru **A2** do polohy **0**.

### Doporučení

Plnění doporučujeme provádět dvěma osobám najednou, tzn. jeden vkládá směs a druhý přidržuje střívko na otvoru. Střívka plňte tak, aby se dovnitř nedostal vzduch. Čas zpracování se pohybuje v jednotkách minut a závisí na množství použitého masa. V případě, že dojde k ucpání výstupního otvoru trubičky **D7**, je nutné pohonnou jednotku vypnout, trubičku demontovat a pročistit. Maso, které zůstalo usazené v masořezce **D** je nutno znovu rozemlít.

## 3. Příprava těstovin - trubiček

### Sestavení (obr. 6c)

Vložte šnekový podavač **D1** do masořezky **D** ozubeným kolem napřed. Na šnekový podavač nasadte tvarovač **D8** tak, aby zářez tvarovače pasoval do výstupku masořezky **D**. Přiložte kužel **D9** na tvarovač a zajistěte jej našroubováním matice **D5** na masořezku **D**. Matici přiměřenou silou dotáhněte. Sestavenou masořezku namontujte na multifunkční hlavu dle postupu v bodě 1.

Nyní je masořezka připravena pro přípravu těstovin. Při demontáži postupujte opačným způsobem. Pro demontáž celé masořezky stiskněte uvolňovací tlačítko **A5**, pootočte masořezkou ve směru chodu hodinových ručiček a vysuňte ji z vývodu multifunkční hlavy.

### Použití

Připravené těsto vložte na násypku masořezky **D11**. V případě potřeby použijte pěchovadlo **D10** pro zatlačení těsta do masořezky **D**. Přístroj bude vytlačovat duté trubičky, které zařízněte na požadovanou délku.

Vídlici napájecího přívodu **A8** zasuňte do el. zásuvky. Spotřebič spusťte otočením regulátoru rychlosti **A2** na některý z rychlostních stupňů, vhodných pro přípravu vašich potravin. Po ukončení zpracování strojek vypněte otočením regulátoru **A2** do polohy **0**.

### Doporučení

Čas zpracování se pohybuje v jednotkách minut a závisí na množství, druhu a kvalitě použitého těsta. Těstoviny by se měly uvařit ve vroucí osolené vodě ihned po zhotovení. Zabráníte tak jejich slepení. Případně můžete vytvořené trubičky naplnit vhodnou směsí (např. masovou, zeleninovou apod.) V případě, že dojde k ucpání výstupního otvoru kuželu **D10**, je nutné pohonnou jednotku vypnout, kužel demontovat a pročistit. Těsto, které zůstalo usazené v masořezce **D** je nutno znovu rozemlít.

## IV. TABULKA POUŽITÍ SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ

Následující typy zpracování považujte za příklady a za inspiraci. Jejich účelem není poskytnout úplný návod, ale ukázat možnosti různého zpracování potravin. Množství zpracovávaných potravin volte úměrně vzhledem k objemu nerezové nádoby. 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 příslušenství nebo stěny nádob a víka.

Příslušenství	Potravina	Max.množství	Čas (min)	Rychlost	Příprava (mm)
Šlehací metla	Smetana (včetně 38% tuku)	250 ml	10	MAX	-
	Bílek	12 ks	3	MAX	-
Hnětací hák	Mouka	625 g	1 minutu na MIN, potom vyšší rychlostí po dobu 4 min		-
	Sůl	10 g			
	Droždí	15 g			
	Cukr	5 g			
	Voda	375 g			
	Sádlo	10 g			
Mísicí metla	Mouka	100 g	30 sekund libovolnou rychlostí, 1 minutu MAX	MIN	-
	Moučkový cukr	100 g			
	Margarín	100 g			
	Vejce	2 ks			
Masořezka	Hovězí	2 000 g	3	MAX	30x30x30
	Vepřové	2 000 g	3		

## V. ÚDRŽBA

**Před jakoukoliv manipulací se spotřebičem vytáhněte vidlici napájecího přívodu z el. zásuvky! Nepoužívejte drsné a agresivní čisticí prostředky!** Čištění multifunkční hlavy **A7** provádějte vlhkým hadříkem s přidavkem saponátu. Šlehací/míchací metly, hnětací hák, masořezku **D** včetně veškerého příslušenství, ihned po použití umyjte v horké vodě s přidavkem saponátu. Plastové části je možné mýt v myčce nádobí. Kovové díly se však do myčky vkládat nesmí, protože čisticí prostředky mohou způsobit jejich ztmavnutí či rezivění.

Při umývání nádoby z nerezů **B1** nepoužívejte drátěnku, ocelový kartáč nebo bělicí prostředky. Vápenité nánosy odstraňte pomocí octu.

Při čištění řezací čepele **D2** pracujte velmi opatrně! Dbejte na to, aby řezné hrany čepele nebo nože nepřišly do styku s tvrdými předměty, které je otupují a tím snižují jejich účinnost. Po umytí a osušení dílů doporučujeme natřít čepel, nůž a výměnné destičky stolním olejem. Pro snadnější čištění masořezky semelte nakonec tvrdé pečivo (např. rohlík, žemli). Některé potraviny mohou určitým způsobem příslušenství zbarvit.

To však nemá na funkci spotřebiče žádný vliv a není důvodem k reklamaci spotřebiče! Toto zbarvení obvykle za určitou dobu samo zmizí. Výlisky z plastu nikdy nesusušte nad zdrojem tepla (např. kamna, el./plynový sporák). Spotřebič skladujte řádně očištěný na suchém, bezprašném místě mimo dosah dětí a nesvéprávných osob.

### Postup pro výměnu zlomeného ozubeného kola.

Vyjměte šnekový podavač **D1**. Pomocí vhodného nástroje (např. šroubováku) uvolněte šroub. Vyjměte ozubené kolo **D12** ze šnekového podavače. Nové ozubené kolo vložte na šnekový hřídel a řádně utáhněte šroubem (obr. 8).

## VI. 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 (viz [www.elektrowin.cz](http://www.elektrowin.cz)). 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.

**Údržbu rozsáhlejšího charakteru nebo údržbu, která vyžaduje zásah do vnitřních částí spotřebiče, musí provést odborný servis!**

**Nedodržením pokynů výrobce zaniká právo na záruční opravu!**

Případné další informace o spotřebiči a servisní síti získáte na infolince +420 577 055 333 nebo na internetové adrese [www.eta.cz](http://www.eta.cz).

## VII. TECHNICKÁ DATA

Napětí (V)	uvedeno na typovém štítku
Příkon (W)	uveden na typovém štítku
Hmotnost (kg)	cca 6,5
Objem nerezové nádoby (l)	4,5
Spotřebič třídy ochrany	II.
Rozměry cca (DxHxV) (mm)	34 x 12,5 x 33

Příkon ve vypnutém stavu je < 0,50 W.

Na výrobek bylo vydáno ES prohlášení o shodě podle zákona č. 22/1997 Sb. v platném znění. Výrobek splňuje požadavky níže uvedených nařízení vlády v platném znění:

- NV č. 17/2003 Sb., kterým se stanoví technické požadavky na elektrická zařízení nízkého napětí (odpovídá Směrnici Rady č. 2006/95/ES v platném znění).
- NV č. 616/2006 Sb., kterým se stanoví technické požadavky na výrobky z hlediska jejich elektromagnetické kompatibility (odpovídá Směrnici Rady č. 2004/108/ES v platném znění).
- NV č. 481/2012 Sb., Nařízení vlády o omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních (odpovídá Směrnici Evropského parlamentu a Rady 2011/65/EU v platném znění).

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

### **Nepodstatné odchytky od standardního provedení, které nemají vliv na funkci výrobku, si výrobce vyhrazuje.**

*HOUSEHOLD USE ONLY – Pouze pro použití v domácnosti.*

*DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Neponořovat do vody nebo jiných tekutin. 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.*

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



**POZOR:** nevsunujte do prostoru prsty.



**UPOZORNĚNÍ**

## eta 0033

## NÁVOD NA OBSLUHU

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

## I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA



- Inštrukcie v návode považujte za súčasť spotrebiča a postúpte ich akémukoľvek ďalšiemu používateľovi spotrebiča.
- Skontrolujte, či údaj na typovom štítku zodpovedá napätiu vo vašej elektrickej zásuvke. Vidlicu napájacieho prívodu treba pripojiť do správne zapojenej a uzemnenej zásuvky podľa STN!
- **Vidlicu napájacieho prívodu nezasúvajte do elektrickej zásuvky a nevyťahujte z elektrickej zásuvky mokrými rukami a ťahaním za napájací prívod!**
- Tento spotrebič nesmie byť používaný deťmi. Udržujte spotrebič a jeho prívod mimo dosahu detí. Spotrebiče môžu používať osoby so zníženými fyzickými či mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadnému nebezpečenstvu. Deti si so spotrebičom nesmú hrať.
- Ak je napájací prívod tohto spotrebiča poškodený, musí byť prívod nahradený výrobcom, jeho servisným technikom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa tak zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.
- Pred výmenou príslušenstva alebo prístupných častí, ktoré sa pri používaní pohybujú, pred montážou a demontážou, pred čistením alebo údržbou, spotrebič vypnite a odpojte od el. siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky!
- Vždy odpojte spotrebič od napájania, ak ho nechávate bez dozoru.
- 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.
- Zachovajte opatrnosť, ak sa leje horúca kvapalina do strojčka na prípravu a spracovanie potravín, pretože môže vystreknúť zo spotrebiča vplyvom náhleho varu.
- Ak je spotrebič v činnosti, zabráňte v kontakte s ním domácim zvieratám, rastlinám a hmyzu.



- **Po skončení práce a pred každou údržbou spotrebič vždy vypnite a odpojte od elektrickej siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky.**
- Nepoužívajte tento spotrebič v spojení s programátorom, časovačom alebo akýmkoľvek iným zariadením, ktoré spotrebič automaticky zapína.
- Spotrebič nikdy neponárajte do vody ani neumývajte pod prúdom vody!
- Spotrebič nenechávajte v chode bez dozoru a kontrolujte ho počas celej prípravy potravín!
- Výrobok je určený len pre použitie v domácnostiach a pre podobné účely (v obchodoch, kanceláriách a podobných pracoviskách, v hoteloch, motelloch a iných obytných prostrediach, v podnikoch zaisťujúcich nocľah s raňajkami)! Nie je určený pre komerčné použitie!
- Tento spotrebič nie je určený na vonkajšie použitie.
- Není prípustné jakýmkoľvek spôsobom upravovať povrch spotrebiča (napr. **pomocí samolepící tapety, fólie**, apod.)!
- Dbajte na to, aby sa vlasy či voľné oblečenie nedostali do nástavcov a alebo do rotujúceho unášača. Vyhnite sa tak riziku ich zamotaniu na mixováciu lopatku resp. na samotný rotujúci unášač.
- V prípade použitia háku na miesenie prevádzkujte pohonnú jednotku maximálne na stupeň 3.
- Maximálna doba spracovania je 10 minút. Potom dodržte 30 minút prestávku, aby sa ochladila pohonná jednotka.
- Nepoužívajte spotrebič súčasne vo funkcii na spracovanie potravín v nádobe a s príslušenstvom (napr. mäsorezka, krájač, mlynček na mák a nadstavce na těstoviny).
- Spotrebič vždy odpojte od napájania, pokiaľ ho nechávate bez dozoru.
- 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.).
- Pred prípravou odstráňte z potravín prípadné obaly (napr. **papier, PE-vrečko**).
- Spotrebič nezapínajte bez vložených prísad!
- Spotrebič používajte iba s príslušenstvom určeným pre tento typ. Použitie iného príslušenstva môže predstavovať nebezpečenstvo pre obsluhu.
- Príslušenstvo nezasúvajte do žiadnych telesných otvorov.
- Nikdy nevsúvajte prsty do plniaceho otvoru a nepoužívajte tiež vidličku, nôž, stierku, lyžicu apod. Na tento účel používajte iba priložený tĺčik.
- Neprekračujte maximálny čas nepretržitého chodu spotrebiča, pozri tabuľku!
- Spotrebič je vybavený bezpečnostnou poistkou, ktorá preruší prívod prúdu v prípade preťaženia motora. Ak k tomu dôjde, spotrebič odpojte od el. siete a nechajte ho vychladnúť.
- Spotrebič je taktiež vybavený mechanickou poistkou. Ozubené koleso umiestnené na šnekovom podávači je zostrojené tak, aby sa v prípade, že sa do mäsorezky dostanú kosti alebo kuchynské náčinie, zlomilo a zabránilo tak poškodeniu motora. Ak taká situácia nastane, postupujte podľa pokynov v odseku **V. ÚDRŽBA**.
- Z bezpečnostných dôvodov nie je možné vymeniť pracovné nadstavce počas chodu pohonnej jednotky.
- Pri manipulácii s príslušenstvom postupujte opatrne, je veľmi ostré.
- Nespracovávajte potraviny s vyššou teplotou než cca **80 °C (176 °F)**.
- Ak sa spracovávané potraviny začnú zachytávať na príslušenstve (napr. **noži, metle, háku, nádobe alebo krytu**), spotrebič vypnite a príslušenstvo opatrne očistite (napr. stierkou).
- Pravidelne kontrolujte stav napájacieho prívodu spotrebiča.
- Napájací prívod nesmie byť poškodený ostrými alebo horúcimi predmetmi, otvoreným plameňom a nesmie sa ponoriť do vody.
- Dajte pozor, aby sa napájací prívod nedostal do kontaktu s rotujúcou časťou spotrebiča.
- V prípade potreby použitia predžhovacieho prívodu je nutné, aby nebol poškodený a vyhovoval platným normám.

- Nikdy ho nekladte na horúce plochy, ani ho nenechávajte visieť cez okraj stola alebo pracovnej dosky. Zavedením alebo zatahnutím za prívod napr. deťmi môže dôjsť k prevrhnutiu či stiahnutiu spotrebiča a následne k vážnemu zraneniu!
- Spotrebič používajte iba s originálnym príslušenstvom od výrobcu.
- **VAROVANIE:** Pri nesprávnom používaní prístroja, ktoré nie je v súlade s návodom na obsluhu, existuje riziko poranenia.
- Tento spotrebič 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. POPIS SPOTREBIČA A PRÍSLUŠENSTVA

### A – Kuchynský robot (obr. 1)

- A1 – Uvoľňovacia páčka multifunkčnej hlavy
- A2 – Otočný regulátor rýchlosti
- A3 – Vývod na nadstavce
- A4 – Vývod na mäsorezku, krájač, nadstavce na cestoviny a mlynček na mák
- A5 – Uvoľňovacie tlačidlo
- A6 – Snímateľný kryt
- A7 – Multifunkčná hlava
- A8 – Napájací prívod
- B1 – Nádoba z nehrdzavejúcej ocele
- B2 – Kryt nádoby
- B3 – Násypka plniaceho otvoru
- C1 – Mesiaca metla
- C2 – Šľahacia metla
- C3 – Hnetací hák

### D – Mäsorezka (obr. 2)

- D1 – Šnekový podávač
- D2 – Rezacia čepeľ
- D3 – Výmenná doštička na jemné mletie
- D4 – Výmenná doštička na hrubé mletie
- D5 – Matica
- D6 – Separátor
- D7 – Trubička na výrobu klobás
- D8 – Tvarovač
- D9 – Kužel
- D10 – Tlčík
- D11 – Násypka
- D12 – Ozubené koleso

**Upozornenie:** krájač ETA 0028 95 020, mlynček na mák ETA 0028 96 000, nadstavec na cestoviny trenette ETA 0028 92 000, nadstavec na cestoviny tagliatelle ETA 0028 93 000, nadstavec na cestoviny lasagne ETA 0028 94 000, mlynček na mäso 0028 91 000 (Ø 62) a nadstavec na pretláčanie cestovín 0028 97 000, nie sú súčasťou balenia. Je možné ich zakúpiť ako voliteľné príslušenstvo.

## III. PRÍPRAVA A POUŽITIE

Odstráňte všetok obalový materiál, vyjmite kuchynský robot a všetko príslušenstvo. 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 vytrite do sucha, prípadne nechajte oschnúť. Postavte zostavený robot s vybraným príslušenstvom na zvolenú rovnú, stabilnú, hladkú a čistú pracovnú plochu vo výške minimálne 85 cm, mimo dosahu detí a nesvojprávných osôb (pozri odsek I. **BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA**). Ponechajte voľný priestor na dobrú ventiláciu.

Otvory v spotrebiči zaistujú prúdenie vzduchu pri ventilácii a nesmú sa zakryť ani inak blokovať. Nesmú sa snímať nožičky. Presvedčite sa, že napájací prívod nie je poškodený, nieje položený pod robotom, ani vedený po ostrých či horúcich plochách. Elektrická zásuvka musí byť prístupná, aby sa v prípade nebezpečenstva robot dal ľahko odpojiť od elektrickej siete.

## Kuchynský robot (A)

### Zostavenie na prácu (obr. 3, 4, 5)

Zdvihnite multifunkčnú hlavu **A7** hore stlačením uvoľňovacej páčky **A1**. Naplňte nádobu z nehrdzavejúcej ocele **B1** potravinou určenou na spracovanie. Nádobu potom postavte na podstavec robota **A**, pritlačte ju a otočte v smeru chodu hodinových ručičiek tak, aby sa zaaretovala do podstavca. Zvoľte vhodný nadstavec (**C1**, **C2** alebo **C3**) na vašu prácu, vložte ho do vývodu **A3** v hlave a pootočením zaistíte v danej polohe. Sklopte multifunkčnú hlavu **A7** do pracovnej polohy stlačením páčky **A1** a stlačením hlavy **A7** smerom dole až zaklapne aretácia, čo je sprevádzané počuteľným cvaknutím. Na nádobu **B1** nasadte priehľadný kryt **B2** tak, aby plniaci otvor smeroval pred hlavu. Na plniaci otvor krytu **B2** nasadte násypku **B3**. Teraz je spotrebič pripravený na použitie.

## Otočný regulátor (A2)

Poloha **0**: vypnuté.

Poloha **MIN**: zapnuté.

Poloha ●●● — **MAX**: umožňuje nastavenie optimálnych otáčok pre zvolený pracovný nadstavec.

Kuchynský robot je vybavený elektronickým regulátorom rýchlosti, ktorý má udržiavať rýchlosť pri rôznom zaťažení, napríklad pri miesení chlebového cesta alebo po pridaní vajec do koláčovej zmesi. preto môžete za prevádzky počuť určité odchýlky rýchlosti spôsobené tým, že robot upravuje zvolenú rýchlosť podľa zaťaženia - jednása o normálny jav.

## Použitie

Kuchynský robot slúži na prípravu rôznych druhov tortových zmesí, sušienok, ciest na pečivo, poliev, náplní, zemiakovej kaše, kysnutého cesta a podobne. Na prípravu uvedených potravín využíva šľahacie alebo miesiace metly alebo hnetací hák. Vidlicu napájacieho prívodu **A8** zasuňte do elektrickej zásuvky. Spotrebič spustíte otočením regulátora rýchlosti **A2** na niektorý z rýchlostných stupňov vhodných na spracovanie vašej zmesi (pozri tabuľka). Zmes je možné doplniť aj počas použitia cez plniaci otvor násypky **B3**. Po ukončení spracovania vypnite spotrebič otočením regulátora do polohy **0**. Pri demontáži alebo výmene nadstavca postupujte opačným spôsobom. Nádobu z nehrdzavejúcej ocele **B1** snímte jej pootočením proti smeru chodu hodinových ručičiek tak, aby sa háčiky v podstavci robota vysunuli z drážok na bokoch nádoby **B1**.

## Odporúčania

### Miesenie

Miesiacu metlu **C1** používajte na ľahké cestá, tortové zmesi, sušienky, polevy, náplne, zemiakové kaše apod. pri rýchlosti v rozmedzí Min. až Max. v závislosti od množstva, druhu a kvality potraviny (pozri tabuľka). Miesiacu metlu **C1** nikdy nepoužívajte na hnetenie ťažkých ciest!

## Šľahanie

Šľahaciu metlu **C2** používajte na šľahanie šľahačky, vajec, vaječných bielkov, dezertových krémov, instantných pudingov, majonéz, piškótového cesta apod. pri rýchlosti v rozmedzí Min. až Max. v závislosti od množstva, druhu a kvality potraviny (pozri tabuľka). Šľahaciu metlu **C2** nikdy nepoužívajte na hnetenie ťažkých ciest alebo miesenie ľahkých ciest! Používajte prísady izbovej teploty. 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 (minimálne množstvo 4 ks) sa uistite, že nadstavec a nádoba sú suché a bez zvyškov oleja. Bielky by mali mať izbovú teplotu.

## Hnetenie

Hnetací hák **C3** používajte na hnetenie krehkých/ľahších/ťažších ciest pri rýchlosti v rozmedzí Min. až 3. v závislosti od množstva, druhu a kvality cesta (pozri tabuľka). Pri príprave väčšieho množstva cesta (max. 1,0 kg/1 dávka) ho spracujte v niekoľkých dávkach. V žiadnom prípade nepripravujte viac než štyri dávky za sebou. Pred ďalším použitím urobte aspoň 30 min. prestávku. Používajte prísady izbovej teploty. Kvasnice si vopred rozmiešajte vo vlažnom mlieku alebo vode. Hneď ako cesto získa tvar gule, podľa vašich zvyklostí ukončíte hnetenie, prípadne podľa receptúry ponechajte cesto kysnúť. Prísady sa najlepšie zmiesia, pokiaľ ako prvé nalejete tekutinu. V pravidelných intervaloch robot zastavujte a zoškrabujte zmes z hnetacieho háka. Rôzne typy múky sa môžu podstatne líšiť v množstve potrebnej tekutiny a lepkavosť cesta môže mať značný vplyv na zaťaženie robota. Ak budete počuť, že sa robot nadmerne namáha, vypnite ho, odstráňte polovicu cesta a spracujte každú polovicu zvlášť.

## Upozornenie

- Robot je vybavený bezpečnostnou tepelnou poistkou, ktorá odpojí el. motor v prípade, ak by došlo k jeho nadmernému preťažovaniu (t.j. prehriatiu). Tento jav je úplne normálny a nie je dôvodom na reklamáciu spotrebiča. Ak táto situácia nastane, otočný regulátor rýchlosti **A2** nastavte do polohy "0" (vypnuté) a odpojte spotrebič od elektrickej siete vytiahnutím vidlice napájacieho privodu z el. zásuvky. Následne nechajte robot vychladnúť. Po ochladení sa tepelná poistka automaticky zopne a teraz je možno robot opäť uviesť do chodu.
- Robot je vybavený bezpečnostným spínačom, ktorý v prípade odklopenia multifunkčnej hlavy **A7** počas chodu motora, motor z bezpečnostných dôvodov vypne. Po sklopení hlavy do pracovnej polohy je motor nefunkčný. Na jeho zapnutie je nutné najskôr vrátiť regulátor rýchlosti **A2** do polohy **0** (vypnuté) a potom znovu nastaviť zodpovedajúci stupeň rýchlosti.
- Pri odklápávaní multifunkčnej hlavy kontrolujte / brzďte jej pohyb rukou.
- Pri prvom použití sa môže objaviť krátke, mierne zadymenie, to však nie je porucha.
- Najskôr robot vypnite (regulátor do polohy **0**) a následne vyklopte multifunkčnú hlavu.
- Rôzne dávky múky sa môžu podstatne líšiť v množstve potrebnej tekutiny a lepkavosť cesta môže mať značný vplyv na zaťaženie prístroja. Odporúča sa počas prípravy cesta sledovať robot. V pravidelných intervaloch alebo podľa potreby robot vypnúť a očistiť zmes z hnetacieho nástavca alebo stien nádoby.
- Nádobu nikdy úplne nenaplnujte vodou či inou tekutinou. Pri chode spotrebiča by sa mohla voda preliať a tým dostať do prístroja.

## Mäsorezka (D)

### 1. Mletie mäsa Zostavenie (obr. 6a)

Vložte šnekový podávač **D1** do mäsorezky **D** ozubeným kolesom napred. Na podávač nasadíte rezáciu čepeľ **D2**, pričom rezacie hrany musia byť vpredu. V závislosti od konzistencie mletia nasuňte na podávač výmennú doštičku (**D3**, **D4**) tak, aby zárez doštičky pasoval do výstupku mäsorezky **D**. Nakoniec na mäsorezku naskrutkujte maticu **D5** a dotiahnite primeranou silou.

### Montáž na multifunkčnú hlavu (obr. 7)

Vysuňte kryt **A6** multifunkčnej hlavy **A7**. Zasuňte zostavenú mäsorezku **D** do vývodu **A4** pod uhlom asi 45° a pootočením proti smeru chodu hodinových ručičiek ju zaistíte do vodorovnej polohy (budete počuť cvaknutie). Na hornú časť mäsorezky **D** nasuňte násypku **D11**. Teraz je mäsorezka pripravená na použitie.

Na demontáž celej mäsorezky stlačte uvoľňovacie tlačidlo **A5**, pootočte mäsorezku v smere chodu hodinových ručičiek a vysuňte ju z vývodu multifunkčnej hlavy.

### Použitie

Mäsorezka umožňuje zomletie všetkých druhov mäsa zbavených kostí, šliach a kože. Použitím výmenných doštičiek (**D3**, **D4**) s rôznymi otvormi môžete zvoliť buď jemné alebo hrubé mletie mäsa. Mäso si vopred nakrájajte na kúsočky cca. 3 x 3 x 3 cm. Pod mäsorezku umiestnite buď nádobu z nehrdzavejúcej ocele **B1** alebo inú vhodnú nádobu, v ktorej sa bude zachytávať pomleté mäso. Vidlicu napájacieho prívodu **A8** zasuňte do elektrickej zásuvky. Spotrebič spustíte otočením regulátora rýchlosti **A2** na niektorú z rýchlostných stupňov vhodných na pomletie vašich potravín (pozri tabuľka). Jednotlivé kúsky mäsa vkladajte do plniaceho otvoru násypky tak, aby ich šnekový podávač stačil pobrať a tlačikom **D10** ich zľahka pritláčajte. Pri tomto spôsobe spracovania nedochádza k preťažovaniu pohonnej jednotky. Po ukončení spracovania vypnite mäsorezku otočením regulátora **A2** do polohy **0**.

### Upozornění

Mäsorezka je tiež vybavená mechanickou poistkou. Ozubené koleso umiestnené na šnekovom podávači je zostrojené tak, aby sa v prípade, že sa do mäsorezky dostanú kosti alebo kuchynské náčinie, zlomilo a zabránilo tak poškodeniu motora. Ak taká situácia nastane, postupujte podľa pokynov v odseku **V. ÚDRŽBA**.

### Odporúčania

Nemelte zmrazené mäso. Čas spracovania sa pohybuje v jednotkách minút a závisí od množstva, druhu a kvality použitého mäsa. Odporúčame prácu občas prerušiť, vypnúť spotrebič a odstrániť prípadné potraviny, ktoré sa nalepili, prípadne upchali príslušenstvo.

## 2. Plnenie údenín (klobásy, párky, jaternice apod.)

### Zostavenie (obr. 6b)

Vložte šnekový podávač **D1** do mäsorezky **D** ozubeným kolesom napred. Na podávač nasadíte separátor **D6** tak, aby zárez separátora pasoval do výstupku mäsorezky **D**. Na separátor priložte trubičku **D7** a zaistíte ju naskrutkovaním matice **D5** na mäsorezku **D**. Maticu dotiahnite primeranou silou. Zostavenú mäsorezku namontujte na multifunkčnú hlavu **A7** podľa postupu v bode 1.

Teraz je mäsorezka pripravená na plnenie údenín. Pri demontáži postupujte opačným spôsobom. Na demontáž celej mäsorezky stlačte uvoľňovacie tlačidlo **A5**, pootočte mäsorezku v smere chodu hodinových ručičiek a vysuňte ju z vývodu multifunkčnej hlavy.

### Použitie

Namleté mäso vložte na násypku mäsorezky **D11**. Použite tĺčik **D10** na jemné zatlačenie mäsa do mäsorezky **D**. Črievko na plnenie nechajte najskôr máčať v teplej vode (cca 10 min.), aby sa zlepšila jeho elasticosť a potom ho nasuňte ako „harmoničku“ na výstupný otvor. Na konci črievka nechajte voľných 5 cm a zaviažte alebo zošpajľujte. Vidlicu napájacieho prívodu **A8** zasuňte do elektrickej zásuvky. Spotrebič spustíte otočením regulátora rýchlosti **A2** na niektorý z rýchlostných stupňov vhodných na prípravu vašich potravín. Do plniaceho otvoru vkladajte pripravenú zmes a zľahka stláčajte tĺčikom **D10**. Pri plnení postupujte podľa zvoleného druhu údeniny (napr. jaternice, klobásky, špekáčiky atď.). Po ukončení spracovania vypnite mäsorezku otočením regulátora **A2** do polohy **0**.

### Odporúčania

Plnenie odporúčame vykonávať dvom osobám naraz, tzn. jeden vkladá zmes a druhý pridržiava črievko na otvore. Črievka plňte tak, aby sa dovnútra nedostal vzduch. Čas spracovania sa pohybuje v jednotkách minút a závisí od množstva použitého mäsa. V prípade, že dôjde k upchatiu výstupného otvoru trubičky **D7**, je nutné pohonnú jednotku vypnúť, trubičku odmontovať a vyčistiť. Mäso, ktoré zostalo usadené v mäsorezke **D** je nutné znovu pomlieť.

### 3. Príprava cestovín - trubičiek

#### Zostavenie (obr. 6c)

Vložte šnekový podávač **D1** do mäsorezky **D** ozubeným kolesom napred. Na šnekový podávač nasadte tvarovač **D8** tak, aby zárez tvarovača pasoval do výstupku mäsorezky **D**. Priložte na tvarovač kužeľ **D9** a zaistite ho naskrutkovaním matice **D5** na mäsorezku **D**. Maticu dotiahnite primeranou silou. Zostavenú mäsorezku namontujte na multifunkčnú hlavu podľa postupu v bode 1.

Mäsorezka je teraz pripravená na prípravu cestovín. Pri demontáži postupujte opačným spôsobom. Na demontáž celej mäsorezky stlačte uvoľňovacie tlačidlo **A5**, pootočte mäsorezku v smere chodu hodinových ručičiek a vysuňte ju z vývodu multifunkčnej hlavy.

### Použitie

Pripravené cesto vložte na násypku mäsorezky **D11**. V prípade potreby použite tĺčik **D10** na zatlačenie cesta do mäsorezky **D**. Prístroj bude vytláčať duté trubičky, ktoré odrežete na požadovanú dĺžku.

Vidlicu napájacieho prívodu **A8** zasuňte do elektrickej zásuvky. Spotrebič spustíte otočením regulátora rýchlosti **A2** na niektorý z rýchlostných stupňov vhodných na prípravu vašich potravín. Po ukončení spracovania vypnite mäsorezku otočením regulátora **A2** do polohy **0**.

### Odporúčania

Čas spracovania sa pohybuje v jednotkách minút a závisí od množstva, druhu a kvality použitého cesta. Cestoviny by sa mali ihneď po zhotovení uvariť vo vriacej a osolenej vode. Zabránite tak ich zlepeniu. Vytvorené trubičky môžete prípadne naplniť vhodnou zmesou (napr. mäsovou, zeleninovou apod.). V prípade, že dôjde k upchatiu výstupného otvoru kužeľa **D10**, je nutné vypnúť pohonnú jednotku, odmontovať a vyčistiť kužeľ. Cesto, ktoré zostalo usadené v mäsorezke **D** je nutné znovu pomlieť.

## IV. TABUĽKA POUŽITIA SPOTREBIČA A PRÍSLUŠENSTVA

Nasledujúce typy spracovania považujte za príklady a za inšpiráciu. Ich účelom nie je poskytnúť úplný návod, ale ukázať možnosti rôzneho spracovania potravín. Množstvo spracovávaných potravín voľte úmerne vzhľadom k objemu nerezové nádoby. Väčšie množstvo spracovávaných potravín je nutné rozdeliť na niekoľko dávok a priebežne kontrolovať obsah nádoby. Odporúčame prácu občas prerušiť, spotrebič vypnúť a odstrániť prípadné potraviny, ktoré sa nalepili prípadne upchali príslušenstvo alebo steny nádob a veka.

Príslušenstvo	Potravina	Max.množstvo	Čas (min)	Rychlosť	Príprava (mm)
Šľahacia metla	Smotana (vrátane 38% tuku)	250 ml	10	MAX	-
	Bielok	12 ks	3	MAX	-
Hnetací hák	Múka	625 g	1 minútu na MIN, potom vyššou rýchlosťou počas 4 min.		-
	Soľ	10 g			
	Droždzie	15 g			
	Cukor	5 g			
	Voda	375 g			
	Sadlo	10 g			
Miesiaca metla	Múka	100 g	30 sekúnd ľubovoľnou rýchlosťou, 1 minútu MAX	MIN	-
	Práškový cukor	100 g			
	Margarín	100 g			
	Vajcia	2 ks			
Mäsorezka	Hovädzie	2 000 g	3	MAX	30x30x30
	Bravčové	2 000 g	3		

## V. ÚDRŽBA

**Pred akoukoľvek manipuláciou so spotrebičom vytiahnite vidlicu napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky! Nepoužívajte drsné a agresívne čistiace prostriedky!**

Čistenie multifunkčnej hlavy **A7** vykonávajte vlhkou handričkou s prídavkom saponátu. Šlahacie/miešacie metly, hnetací hák, mäsorezka **D**, vrátane všetkého príslušenstva, po použití ihneď umyte v horúcej vode s prídavkom saponátu. Plastové časti je možné umývať v umývačke riadu. Kovové dielce sa však do umývačky vkladat' nesmú, pretože čistiace prostriedky môžu spôsobiť ich stmavnutie či zhrdzavenie.

Pri umývaní nádob z nehrdzavejúcej ocele **B1** nepoužívajte drôtenku, oceľovú kefu alebo bieliace prostriedky. Vápenité nánosy odstráňte pomocou octu. Pri čistení rezacej čepele **D2** pracujte veľmi opatrne! Dbajte na to, aby rezné hrany čepele alebo noža neprišli do styku s tvrdými predmetmi, ktoré ich otupujú a tým znižujú ich účinnosť. Po umytí a osušení dielcov odporúčame čepeľ, nôž a výmenné doštičky natrieť stolným olejom.

Pre ľahšie čistenie mäsorezky pomelte nakoniec tvrdé pečivo (napr. rožok, žemľu). Niektoré potraviny môžu príslušenstvo určitým spôsobom zafarbiť. To však nemá na funkciu spotrebiča žiadny vplyv a nie je dôvodom na reklamáciu spotrebiča! Toto zafarbenie obvykle po určitom čase samo zmizne.

Výlisky z plastu nikdy nesušte nad zdrojom tepla (napr. kachle, elektrický/plynový sporák).

Spotrebič skladujte riadne očistený na suchom, bezprašnom mieste mimo dosah detí a nesvojprávnych osôb.

### Postup na výmenu zlomeného ozubeného kolesa.

Vyjmite šnekový podávač **D1**. Pomocou vhodného nástroja (napr. skrutkovača) uvoľnite skrutku. Vyjmite ozubené koleso **D12** zo šnekového podávača. Nové ozubené koleso vložte na šnekový hriadeľ a riadne dotiahnite skrutkou (obr. 8).

## VI. EKOLÓGIA



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

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

Prípadné ďalšie informácie o spotrebiči a servisnej sieti získate na infolinke +420 577 055 333 alebo na internetovej adrese [www.eta.sk](http://www.eta.sk).



## VII. TECHNICKÉ ÚDAJE

Napätie (V)	uvedené na typovom štítku
Príkion (W)	uvedené na typovom štítku
Hmotnosť (kg) cca	6,5
Objem nádoby z nehrdzavejúcej ocele (l)	4,5
Rozmery (DxHxV), (mm)	34 x 12,5 x 33
Spotrebič triedy ochrany	II.
Príkion 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.

Na výrobok bolo vydané ES vyhlásenie o zhode podľa zákona č. 264/1999 Z.z. v platnom znení.

Výrobok spĺňa požiadavky nižšie uvedených nariadení vlády v platnom znení:

- NV č. 308/2004 Z.z., ktorým sa ustanovujú podrobnosti o technických požiadavkách a postupoch posudzovania zhody pre elektrické zariadenia, ktoré sa používajú v určitom rozsahu napätia (zodpovedá Smernici Rady č. 2006/95/ES v platnom znení).
- NV č. 194/2005 Z.z. o podrobnostiach o technických požiadavkách na výrobky z hľadiska elektromagnetickej kompatibility (zodpovedá Smernici Rady č. 2004/108/ES v platnom znení).

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

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

*HOUSEHOLD USE ONLY — Len na použitie v domácnosti.*

*DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Neponárať do vody alebo iných tekutín. TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. Nebezpečenstvo udusenía. Nepoužívajte toto vrecúško v kolískach, postieľkach, kočíkoch alebo detských ohrádkach. PE vrecko odkladajte mimo dosahu detí. Vrecko nie je na hranie.*

**VÝROBCA:** ETA a.s., Zelený pruh 95/97, 147 000 Praha 4-Braník, Česká republika.

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



POZOR: nevsúvajte do priestoru prsty.



UPOZORNENIE

## 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 your electric power socket. The power supply plug has to be connected to a socket of electrical installation that conforms to respective standards.
- **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!**
- 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!
- **Never use the appliance if the power cord or power plug are damaged, if it is not functioning correctly or if it has fallen on the floor and been damaged or if it has fallen into water. In such cases take the appliance to a professional service centre to verify its safety and correct function.**
- This appliance must not be used by children. Keep the device and its supply cord out of reach of children. The device may be used by persons with reduced physical or mental abilities or lack of experience and knowledge only if they are under supervision or they have been instructed about using the appliance safely and understand the potential dangers. Children must not play with the appliance.
- Be careful when pouring hot liquid into the food processing device because it may spurt out of the appliance because of sudden boil.
- If the power cord of this appliance is damaged, the cord must be replaced by the manufacturer, their service technician or by a similarly qualified person, this will prevent the creation of a dangerous situation.
- Before replacing accessories or accessible parts, which move during operation, before assembly and disassembly, before cleaning or maintenance, turn off the appliance and disconnect it from the mains by pulling the power cord from the power socket!
- Always unplug the appliance from power supply if you leave it unattended.
- When the appliance is in operation, prevent pets, plants or insects to get in contact with it.

- 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!
- Do not connect this appliance to a programmer device, a timer or any other device, which switches power to the appliance automatically.
- Never leave the appliance unsupervised, unfilled and check it during the whole time of preparing meals!
- Do not use the appliance for heating of rooms!
- It is not allowed to modify the surface of the appliance in any way (e.g. **using a selfadhesive wallpaper, foils**, etc.)!
- 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.
- When using the kneading hook, run the drive unit at speed 3 maximum.
- The maximum time of processing is 10 minutes. Then wait for 30 minutes, which is necessary for the drive unit to cool down.
- Check the condition of the power cord of the appliance regularly.
- Never submerge the appliance under water and do not wash under running water!
- Do not leave the appliance in operation without supervision and supervise it for the entire time that food is being prepared!
- 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.).
- 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.
- Do not insert accessories into any body cavities.
- Never insert your fingers into the filling opening and do not use a fork, knife, spatula, spoon, etc. Use only the supplied pusher for this purpose.
- Do not exceed the maximum continuous operating time of the appliance, see table!
- The appliance is equipped with safety fuse which disconnects current supply in case of engine overloading. If it occurs, unplug the appliance and let the appliance get cooled.
- The appliance is also equipped with a mechanical safety. The cog wheel located on the conveyor screw is designed to, in the case that bones or kitchen utensils get into the meat mincer, to break and so prevent causing damage to the motor. If such a situation occurs, follow the instructions in paragraph **V. MAINTENANCE**.
- Due to safety it is not possible to change the attachments while the drive unit is in operation.
- Allow the rotating parts to fully stop before removing the lid.
- Handle the accessories very carefully, they are very sharp.
- Do not process foods with a temperature over approx. **80 °C (176 °F)**.
- If the processed foods start to stick to the accessories (e.g. **on the blades or steel bowl, bowl cover**), turn off the appliance and carefully clean the accessories (e.g. **with a spatula**).
- 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.
- 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.

- 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.
- **WARNING:** There is a risk of injury in case of incorrect use (not in accordance with the manual) of the appliance.
- Only use the appliance with original accessories from the manufacturer.
- 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. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE AND ACCESSORIES

### A – Food processor (Pic. 1)

- A1 – Release lever for the multi-function head
- A2 – Speed dial
- A3 – Mount for the attachments
- A4 – Mount for meat mincer and cutter, attachment for pasta and poppy seed mill
- A5 – Release button
- A6 – Removable cover
- A7 – Multi-function head
- A8 – Power cord
- B1 – Stainless steel bowl
- B2 – Bowl cover
- B3 – Filling funnel
- C1 – Beater
- C2 – Whisk
- C3 – Kneading hook

### D – Meat mincer (Pic. 2)

- D1 – Conveyor screw
- D2 – Cutting blade
- D3 – Interchangeable plate for fine mincing
- D4 – Interchangeable plate for coarse mincing
- D5 – Nut
- D6 – Separator
- D7 – Tube for making sausages
- D8 – Mould
- D9 – Cone
- D10 – Pusher
- D11 – Filling funnel
- D12 – Cog wheel

**Caution:** cutter ETA 0028 95 020, poppy seed mill ETA 0028 96 000, attachment for making pressed dough ETA 0028 94 000, attachment for pasta tagliatelle ETA 0028 93 000, attachment for pasta trenette ETA 0028 92 0000, meat grinder 0028 91 000 (Ø 62) and extruding pasta attachment 0028 97 000, are not include in box with this product. It is possible to buy

## III. PREPARATION AND USE

Remove all packaging materials, take out the food processor and all accessories. Remove all adhesive foils, stickers or paper from the food processor and accessories. Before first use clean the parts that will come in contact with food using warm water with detergent, thoroughly rinse with clean water and wipe dry, if necessary allow to dry. Put the food processor with the selected accessories on a flat, stable, smooth and clean work surface at the height of at least 85 cm, out of reach of children and incapacitated people (see par.

**I. SAFETY WARNING.** Leave free space for due ventilation.

Vents in the appliance ensure air circulation during ventilation and they must not be covered or blocked in another way. Also, the legs must not be removed. Make sure that the power cord is not damaged and that it does not lead any sharp or hot surfaces. The electric socket must be easily accessible so that the oven can be easily disconnected from power supply if danger appears. Choose the amount of the processed food so that the maximum volume of the containers is not exceeded.

## Food processor (A)

### Assembly for operation (obr. 3, 4, 5)

Lift the multi-function head **A7** up by pressing release lever **A1**. Fill the stainless steel bowl **B1** with food that is to be processed. Place the bowl on the food processor base **A**, press on it and turn clockwise so that it locks in position on the base.

Select an appropriate attachment (**C1**, **C2** or **C3**) for your work, insert it into the mount **A3** in the head turn it to lock it into position. Tilt the multi-function head **A7** down to the work position by pressing lever **A1** and pressing head **A7** downwards until it locks in, which is accompanied by an audible click. Place the transparent cover **B2** on the bowl **B1** so that the filling opening points turned in front of the head. Place filling funnel **B3** on the filling opening **B2**. Now the appliance is ready for operation.

## Turning regulator (A2)

**0** position: the appliance is off.

**MIN** position: the appliance is on.

●●● – **MAX** position: it enables setting the optimum revolutions for the selected work adapter.

Your food processor is fitted with an electronic speed sensor control that is designed to maintain the speed under different load conditions, such as when kneading bread dough or when eggs are added to a cake mix. You may therefore hear some variation in speed during the operation as the food processor adjusts to the load and speed selected - this is normal.

## Application

The food processor is used to prepare various types of cake mixes, biscuits, pastry doughs, icings, fillings, mashed potatoes, rising dough and so on. To prepare the mentioned foods it uses beating or mixing whisks or a kneading hook. Insert the power cord plug **A8** into a power socket. Put the appliance into operation by turning the speed dial **A2** to one of the speed levels appropriate for processing your mix (see table). It is possible to add to the mix during operation through the filling funnel **B3**. After finishing processing, turn off the appliance by turning the dial to position **0**. When disassembling or changing the attachment proceed in the reverse sequence. Remove the stainless steel bowl **B1** by turning it anticlockwise so that the hooks in the food processor's base slide out of the grooves on the sides of the bowl **B1**.

## Recommendation

### Mixing

Use beater **C1** for light doughs, cake mixes, biscuits, icings, fillings, mashed potatoes, etc. at a speed in the range Min to Max depending on the amount, type and quality of the ingredients (see table). Never use beater **C1** to knead heavy doughs!

### Note

- The food processor is equipped with a safety thermal fuse that disconnects the electric motor in case of excessive overload (i.e. overheating). This is absolutely normal and the appliance is not subject to a complaint for this reason. If the situation occurs, set the speed control **A2** to the “0” position and disconnect the appliance from the electric network by disconnecting the plug from the electric socket. Then let the robot cool down. The thermal fuse will automatically switch on when the robot cools down and the robot will work again.
- The food processor is equipped with a safety switch, which in the case of the multi-function head being **A7** tilted out during the operation of the motor will turn the motor off due to safety reasons. After tilting the head to the work position the motor will not function. To turn it on, it is necessary to first return the dial **A2** to position **0** and then again set the respective speed level.
- Possible short-time mild smoke when the appliance is operated for the first time is not a defect and the appliance is not subject to a complaint for this reason.
- At intervals stop the machine and scrape the mixture off the dough hook.
- Different batches of flour vary considerably in the quantities of liquid required and the stickiness of the dough can have a marked effect on the load imposed on the machine. You are advised to keep the machine under observation whilst the dough is being mixed.
- Do not fill the container with water or other liquid to maximum. When in operation, the water could overflow and get into the appliance.

### Beating

Use beater **C2** for whipping cream, eggs, egg whites, desert creams, instant puddings, mayonnaises, sponge cake doughs, etc. at a speed in the range Min to Max depending on the amount, type and quality of the ingredients (see table). Never use whisk **C2** to knead heavy doughs or to mix light doughs! Use ingredients at room temperature. If the whisking is not optimal, add a little lemon juice or salt. Cool creams and whipping creams to at least 6 °C. Before beating egg whites (minimum amount is 4 pcs) ensure that the base and bowl are dry and without oil residues. Egg whites should have room temperature.

### Kneading

Use the kneading hook **C3** to knead delicate/light/heavier doughs at a speed in the range Min to 3 depending on the amount, type and quality of the dough (see table). When preparing a larger amount of dough (max. 1.0 kg/1 batch) process it in several batches. Under no circumstances should you prepare more than four batches after each other. Before further use take a break of at least 30 minutes. Use ingredients at room temperature. Mix yeast in warm milk or water in advance. As soon as the dough is in a ball shape, depending on your habit stop kneading, if necessary allow the dough to rise as per the recipe. Ingredients are best mixed if the liquid is added first. At regular intervals stop the food processor and scrape off the mix from the kneading hook. Various types of flour may differ significantly in the amount of liquids needed and the stickiness of the dough may have a major affect on the loading of the food processor. If you hear that the food processor is being excessively loaded, turn it off, remove half the dough and process each half separately.

### Meat mincer (D)

#### 1. Mincing meat; Assembly (pic. 6a)

Insert the conveyor screw **D1** into the meat mincer **D** with the cog wheel first. Attach the cutting blade **D2** to the conveyor screw with the cutting edges facing forward.

Depending on the consistency of the mincing slide the interchangeable plate (**D3**, **D4**) so that the slot of the blade fits into the mount of the meat mincer **D**. Finally screw nut **D5** on to the meat mincer and tighten with reasonable force.

### Installation on to the multi-function head (pic. 7)

Slide out cover **A6** of the multi-function head **A7**. Insert the assembled meat mincer **D** into the mount **A4** at an angle of approximately 45° and secure in a horizontal position by turning anticlockwise (you will hear a click). To the top part of the meat mincer **D** attach the filling funnel **D11**. Now the meat mincer is ready for operation.

To disassemble the entire meat mincer press the release button **A5**, turn the meat mincer clockwise and pull it out of the multi-function head mount.

### Application

The meat mincer makes it possible to mince all types of meats free of bones, sinew and skin. By using the interchangeable plates (**D3**, **D4**) with various openings you can select either fine or coarse meat mincing. Cut the meat into strip pieces of approximately 3 x 3 x 3 cm in advance. Under the meat mincer place either the bowl **B1** or another appropriate container, which will catch the minced meat. Insert the power cord plug **A8** into a power socket. Put the appliance into operation by turning the speed dial **A2** to one of the speed levels appropriate for mincing your ingredients (see table). Insert the individual meat pieces into the filling opening of the filling funnel so that the conveyor screw is able to take them in and gently push them down using the pusher **D10**. This processing method prevents the drive unit from being overloaded. After finishing processing, turn off the meat mincer by turning the dial **A2** to position **0**.

#### Attention

The meat mincer is also equipped with a mechanical safety. The cog wheel located on the conveyor screw is designed to, in the case that bones or kitchen utensils get into the meat mincer, to break and so prevent causing damage to the motor. If such a situation occurs, follow the instructions in paragraph **V. MAINTENANCE**.

#### Recommendation

Do not mince frozen meat. The processing takes several minutes and depends on the amount, type and quality of the meat used. We recommend that you interrupt your work from time to time and remove any food which has become stuck or clogged the attachment.

## 2. Filling of smoked goods (sausages, frankfurters, white pudding, etc.)

### Assembly (pic. 6b)

Insert the conveyor screw **D1** into the meat mincer **D** with the cog wheel first. Attach the separator **D6** to the conveyor screw so that the separator slot fits into the mount of the meat mincer **D**. Push the tube **D7** to the separator and secure in position by screwing the nut **D5** on to the meat mincer **D**. Tighten the nut with reasonable force. Install the assembled meat mincer on to the multi-function head **A7** according to the procedure in point 1. Now the meat mincer is ready for filling smoked goods. To disassemble proceed in the reverse sequence. To disassemble the entire meat mincer press the release button **A5**, turn the meat mincer clockwise and pull it out of the multi-function head mount.

### Application

Place the minced meat into the meat mincer's filling funnel **D11**. Use pusher **D10** to gently push meat into the meat mincer **D**. Allow the casing to soak in warm water (approx. 10 min) so that its elasticity is improved and then slide it on to the output opening like an „accordion“. Leave 5 cm at the end of the casing free and tie or skewer it. Insert the power cord plug **A8** into a power socket. Put the appliance into operation by turning the speed dial **A2** to one of the speed levels appropriate for preparing your ingredients. Place the prepared mix into the filling opening and gently push in using the pusher **D10**. When filling proceed according to the selected type of smoked good (e.g. white pudding, sausage, cabanossi, etc.). After finishing processing, turn off the meat mincer by turning the dial **A2** to position **0**.

### Recommendation

We recommend that filling is done by two people at once, i.e. one inserts the mix and the other holds the casing at the opening. Fill the casing so that air does not get inside. The processing takes several minutes and depends on the amount of meat used.

If the output opening of the tube **D7** becomes clogged, it is necessary to turn off the drive unit and to, disassemble the tube and to clean it. The meat remaining in the meat mincer **D** is not minced and it is necessary to mince it again.

### 3. Preparing pasta - tubes

#### Assembly (pic. 6c)

Insert the conveyor screw **D1** into the meat mincer **D** with the cog wheel first. Attach the mould **D8** to the conveyor screw so that the mould slot fits into the mount of the meat mincer **D**. Push the cone **D9** to the mould and secure it in position by screwing the nut **D5** on to the meat mincer **D**. Tighten the nut with reasonable force. Install the assembled meat mincer on to the multi-function head according to the procedure in point 1. Now the meat mincer is ready to prepare pasta. To disassemble proceed in the reverse sequence. To disassemble the entire meat mincer press the release button **A5**, turn the meat mincer clockwise and pull it out of the multi-function head mount.

### Application

Place the prepared dough into the meat mincer's filling funnel **D11**. If necessary use the pusher **D10** to push the dough into the meat mincer **D**. The appliance will press out hollow tubes, which you will cut down to the desired length. Insert the power cord plug **A8** into a power socket. Put the appliance into operation by turning the speed dial **A2** to one of the speed levels appropriate for preparing your ingredients. After finishing processing, turn off the meat mincer by turning the dial **A2** to position **0**.

### Recommendation

The processing takes several minutes and depends on the amount, type and quality of the dough used. Pasta should be boiled in salty boiling water immediately after being made. This will prevent them from sticking together.

You can also fill the tubes with an appropriate mix (e.g. **meat, vegetable**, etc.). If the output opening of the cone **D10** becomes clogged, it is necessary to turn off the drive unit, disassemble the cone and clean it out. The dough remaining in the meat mincer **D** is not minced and it is necessary to mince it again.



## IV. TABLE FOR THE USAGE OF THE APPLIANCE AND ACCESSORIES

Please consider the following cooking tips as examples and as inspiration. Their purpose is not to be a complete guide, but to demonstrate the possibilities of various food preparation methods. Choose the amount of ingredients to be processed so that the maximum content of the container. A larger amount of processed ingredients must be divided into several batches and the contents of the container should be regularly inspected. We recommend that you interrupt your work from time to time and remove any food which has become stuck or clogged the attachment or is on the walls of the containers and lid.

Accessories	Food	Max.amount	Time (min)	Speed	Preparation (mm)
Whisk	Cream (including 38% fat)	250 ml	10	MAX	-
	Egg	12 pcs	3	MAX	-
Kneading hook	Flour	625 g	1 minute at MIN, then at higher speed for 4 minutes		-
	Salt	10 g			
	Yeast	15 g			
	Sugar	5 g			
	Water	375 g			
	Lard	10 g			
Beater	Flour	100 g	30 seconds at any speed, 1 minute at MAX	MIN	-
	Powdered sugar	100 g			
	Margarine	100 g			
	Eggs	2 pcs			
Meat mincer	Beef	2 000 g	3	MAX	30x30x30
	Pork	2 000 g	3		

## V. MAINTENANCE

**Pull out the power plug from the power socket before handling the device in any way! Do not use abrasive and aggressive cleaning agents!** Clean the multi-function head **A7** using a damp cloth with detergent. Clean the beater/mixing whisks, kneading hook, meat mincer **D**, including all accessories immediately after use in hot water with detergent. The plastic parts can be washed in a dishwasher. However, the metal parts must not be washed in a dishwasher because the detergents may cause them to turn dark or to rust. When washing the stainless steel bowl **B1** do not use steel wool, a steel brush or bleaching agents. Remove calcium stains using vinegar. When cleaning the cutting blade **D2**, work very carefully! Ensure that the cutting blades or blades do not come into contact with hard objects, which blunt them and reduce the effectiveness. After cleaning and drying the parts we recommend that you apply cooking oil to the blades and the interchangeable plates. For easier cleaning of the meat mincer, finish off by grinding some hard pastry (e.g. a bread roll, bun). Some foods may stain the accessories in a certain way. This however has no effect on the operation of the appliance and is not cause for a claim or complaint regarding the appliance!

After some time this staining usually goes away by itself. Never dry plastic moulded parts above a heat source (e.g. fire stove, electric/gas stove). Store the appliance thoroughly cleaned in a dry, dust-free location that is out of reach of children and incapacitated persons.

### Procedure for replacing a broken cog wheel

Remove the conveyor screw **D1**. Using an appropriate tool (e.g. a **screwdriver**) loosen the screw. Remove the cog wheel **D12** from the conveyor screw. Place a new cog wheel on the conveyor screw shaft and firmly tighten with a screw (pic. 8).

## VI. ENVIRONMENT



If the dimensions allow, there are marks of materials used for production of packing, components and accessories as well as their recycling on all parts. The symbols specified on the product or in the accompanying documentation mean that the used electrical or electronic products must not be disposed of together with municipal waste. For proper disposal, hand them over at the special collection places where they will be accepted free of charge. Suitable disposal of the product can help to maintain valuable natural resources and to prevent possible negative impacts on the environment and human health, which could be the possible consequences of improper waste disposal. Ask for more details at the local authority or at a collection site. Fines can be imposed for improper disposal of this type of waste in agreement with the national regulations. If the appliance is to be put out of operation, after disconnecting it from power supply we recommend its cutoff and in this way it will not be possible to use the appliance again. More extensive maintenance or maintenance requiring intervention in the inner parts of the appliance must be carried out by professional service! Failure to comply with the instructions of the manufacturer will lead to expiration of the right to guarantee repair!

## VII. TECHNICAL DATA

Voltage (V)	Shown on the type label
Input power (W)	Shown on the type label
Weight (kg) approx.	6,5
Volume of the stainless steel bowl (l)	4.5
Size of the product (mm)	34 x 12,5 x 33
Protection class of the appliance	II.
Input in off mode is < 0,50 W.	

The product has received ES declaration of conformity according to Act as amended.

The product matches the requirements of the below statutory order as amended.

- Committee Regulation No. 2006/95/ES as amended, setting the technical requirements of the electrical appliance as low.
- Committee Regulation No. 2004/108/ES as amended, setting the technical requirements of products in terms of their electromagnetic compatibility.

The product is in conformity with the European Parliament and European Committee Regulation No. 1935/2004/ES re. Materials and objects designed for contact with food. The manufacturer reserves the right for any insignificant deviations from the standard finished product which do not have any effect on the functioning of the product.



**CAUTION:** Do not insert fingers into a appliance



**NOTICE**

## eta 0033

## 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!
- Az elektromos dugót megfelelő konnektorba csatlakoztassa, minden normát betartva!
- A berendezést soha se használja, ha sérült a tápkábel vagy a dugó, ha rosszul működik, ha földre esett és károsodott vagy vízbe esett. Ilyen esetben a berendezést vigye elektroszakszervizbe biztonságának és funkcióinak ellenőrzése végett.
- A készüléket nem használhatják gyerekek! Tartsa a készüléket és a kábelt távol a gyerekektől! A készüléket nem használhatják felügyelet nélkül olyan személyek, akik alacsonyabb fizikai és szellemi képességekkel rendelkeznek, vagy akiknek nincs tapasztalatuk és nem ismerik a használati utasításokat, kizárólag abban az esetben használhatják, ha a készülékek használatáról írt utasításokat és a lehetséges veszélyeket megértik! A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel!
- Ha a készülék tápkábele sérült, a tápkábelt a gyártónak, szervizi dolgozónak vagy hasonló képesített személynek kell kicserélnie, hogy elkerülje veszélyes helyzet kialakulását.
- Legyen nagyon óvatos, amikor beleönti az ételt az előkészítő és feldolgozó gépbe, vagy a mixerbe önti a forró vizet, mert az kifröccsenhet a készülékből a hirtelen forrás miatt!
- A tartozékok vagy hozzáférhető részek kicserélése előtt, amelyek működés közben mozognak, beszerelés és szétszerelés előtt, tisztítás vagy karbantartás előtt, a készüléket kapcsolja ki és húzza ki a tápkábel dugójának kihúzásával az aljzataból!
- Mindig válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha a készülék felügyelet nélkül marad, továbbá annak beszerelése, leszerelése vagy tisztítása előtt.
- A készülék működése közben kerülje a készülék és az otthoni állatok, virágok, vagy rovarok közötti kontaktust!

- A készüléket tilos a szabadban használni!
- A készüléket ne használja programozóval, időzítővel vagy bármilyen berendezéssel, amely önműködően kapcsolja be a készüléket.
- A munka befejezése után és karbantartás előtt mindig válassza le a készüléket az el.hálózatról a csatlakozó vezeték villásdugója el.dugaszolóaljzatból történő kihúzásával.
- Ne hagyja a készüléket működés közben felügyelet nélkül és ellenőrizze azt az élelmiszerek teljes elkészítése alatt!
- 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!
- 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.
- Abban az esetben, ha a dagasztó horgot használja, állítsa a meghajtó egységet a maximum 3-as szintre.
- A feldolgozás maximális időtartama **10 perces**. Tartson ezután **30 perces** szünetet, ami a meghajtóegység lehűléséhez szükséges.
- Ellenőrizze rendszeresen a készülék csatlakozóvezetéke sértetlen állapotát.
- A készüléket soha se merítse vízbe és ne mossa folyó víz alatt!
- A készülék működéséhez nem szabad külső időzítő kapcsolót, vagy külön távvezérlő rendszert használni!
- Mindig kapcsolja le a készüléket a hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja.
- 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.).
- Nem szabad semmilyen módon módosítani a felületet (pl. fóliával, tapétával befedni, stb.)!
- Az előkészítés előtt távolítsa el az élelmiszerekről azok esetleges csomagolását (pl. **papírt, PE- zacskókat** stb.).
- 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.
- A tartozékokat ne szűrje semmilyen testnyílásba.
- Soha se szűrje az ujját a töltőnyílásba és ne használjon otvoru villát, kést, kanalat stb. Erre a célra csakis a tartozék adagolócsonkot használja.
- Ne lépje túl a készülék szünetmentes működtetésének maximum idejét, lsd táblázat!
- A készülék mechanikus biztosítókkal rendelkezik. Az orsós adagolón levő fogaskerék úgy van kialakítva, hogyha a húsvágóba csontok vagy konyhai eszközök kerülnének, eltörjön és megakadályozza a motor károsodását. Ha ilyen helyzet áll elő, az V. bekezdés utasításai szerint járjon el **KARBANTARTÁS**.
- A toldalék a biztonság érdekében a meghajtóegység működése közben nem cserélhető!
- Mielőtt leveszi a fedőt vagy a mixeredényt, várja meg míg a forgó részek teljesen leállnak.
- A tartozékokkal manipulálásnál óvatosan járjon el, nagyon élesek.
- Ne dolgozzon fel kb. **80 °C (176 °F)**-nál nagyobb hőfokú élelmiszert.
- Ha a feldolgozott élelmiszerek elkezdnek a tartozékokra ragadni (pl. éleken, reszelőn, nemesacél edény, és edény borítás), a készüléket kapcsolja ki és a tartozékokat óvatosan tisztítsa meg (pl. ronggyal).
- Ügyeljen arra, hogy a tápkábel ne kerüljön érintkezésbe a készülék forgó részeivel.
- A használt vezeték ne sértse meg éles vagy forró tárgy, nyílt láng és ne merítse vízbe.
- Szükség esetén hosszabbító kábel használata szükséges, hoy ne sérüljön és be legyenek tartva az érvényes szabványok.

- Soha se rakja forró felületekre, és ne hagyja a konyhaasztal széléről lógni. A tápkábel meghúzásával pl. gyerekek által a készülék felborulhat vagy leeshet és komoly sérülést okozhat!
- A készüléket csak eredeti tartozékkal használja a gyártótól.
- **FIGYELEM:** olyan készülék használata, amely nem egyezik meg a használati utasítással, esetén a sérülés veszély léphet elő.
- A készüléket csak arra célra használja, amire szánva van, és ahogy a használati útmutatóban le van írva. A készüléket soha se használja más célra.
- 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. A KÉSZÜLÉK ÉS TARTOZÉKOK LEÍRÁSA

### A – Konyhai robot (Kép 1)

- |                                                                          |                    |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| A1 – Multifunkciós fej kioldó kar                                        |                    |
| A2 – Tekerőgombos sebesség-szabályzó                                     |                    |
| A3 – Toldalék-kimenet                                                    |                    |
| A4 – Húsvágó, és szeletelő kimenet, tésztakészítő todalékok és mákdaráló |                    |
| A5 – Kioldó gomb                                                         |                    |
| A6 – Levehető borítás                                                    |                    |
| A7 – Multifunkciós fej                                                   |                    |
| A8 – Tápkábel                                                            |                    |
| B1 – Nemesacél edény                                                     | C1 – Keverőlapát   |
| B2 – Edény borítás                                                       | C2 – Habverő szár  |
| B3 – Töltőlap                                                            | C3 – Dagasztóhorog |

### D – Húsvágó (Kép 2)

- |                                     |                               |
|-------------------------------------|-------------------------------|
| D1 – Orsós adagoló                  | D7 – Cső kolbász készítéséhez |
| D2 – Vágóél                         | D8 – Formázó                  |
| D3 – Cserélhető lap fi nom őrléshez | D9 – Tölcsér                  |
| D4 – Cserélhető lap durva őrléshez  | D10 – Adagolócsonk            |
| D5 – Anyacsavar                     | D11 – Töltőlap                |
| D6 – Elkülönítő                     | D12 – Fogaskerék              |

**Megjegyzés:** szeletelő ETA 0028 95 020, mákdaráló ETA 0028 96 000, todalék trenette tésztához ETA 0028 92 000, todalék tagiatelle tésztához ETA 0028 93 000, todalék gyúrt tészta készítéséhez ETA 0028 94 000, hús daráló 0028 91 000 (Ø 62), tészta kinyomó tartozék 0028 97 000, részt a csomagolás nem tartalmazza. Megvásárolhatóak mint opcionális tartozék.

## III. ELŐKÉSZÍTÉS ÉS HASZNÁLAT

Távolítson el minden csomagolóanyagot, vegye ki a konyhai robotot és minden tartozékot. A robotról és a tartozékokról minden csomagolófóliát, tapadócímkét vagy papírt távolítson el. Első használat előtt mossa el a részeket, amelyek élelmiszerrel érintkezésbe kerülnek, meleg mosogatószeres vízben, jól öblítse le tiszta vízzel, törölje szárazra vagy hagyja megszáradni. Helyezze az összeállított konyhai robot egyenletes, stabil, síma és tiszta munkafelületre a padlótól mért minimálisan 85 cm magasságban, gyermekek és nem önjogú személyek által nem elérhető helyre (lásd az **I. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK** c.fejezetet). Hagyjon elegendő szabad teret a készülék megfelelő szellőzéséhez. A készüléken levő nyílások a szellőzéshez szükséges levegőáramlást biztosítják és azokat nem szabad letakarni vagy egyéb módon zárolni.

Nem szabad a készülék lábait sem eltávolítani. Győződjön meg arról, hogy a betápláló csatlakozó vezeték nem sérült-e és nem fekszik-e éles szélű vagy forró felületen. Az el. dugaszolóaljzat jól hozzáférhető legyen, hogy veszély esetén a konyhai robotot könnyen le lehessen kapcsolni az el. hálózatról. A feldolgozandó élelmiszer mennyiségét úgy válassza meg, hogy feldolgozás közben ne haladjon meg az edény maximális térfogatát.

## Konyhai Robot (A)

### Összeállítás használathoz (kép. 3, 4, 5)

Emelje fel a multifunkciós fejet **A7** a kioldókar lenyomásával **A1**. Töltse meg a nemesacél edényt **B1** a feldolgozandó élelmiszerral. Az edényt helyezze a robot talpára A, nyomja meg és fordítsa el óramutató-járás irányában úgy, hogy zárólódjon a talpra. Válassza ki a megfelelő toldalékot (**C1**, **C2** vagy **C3**) a végzendő munkához, tegye a kimenetbe **A3** a fejen és elforgatással rögzítse a helyén. A multifunkciós fejet **A7** hajtsa üzemhelyzetbe a kar **A1** lenyomásával és a fej **A7** lefelé nyomásával és zárolásával, amit hallható kattánás jelez. Az edényre B1 tegye rá az átlátszó fedelet B2 úgy, hogy a töltési lyuk a fej A7-elé irányuljon. A borítás töltőnyílásába **B2** tegye a **B3** fedőt. Most a készülék használatra kész.

### A forgógombos szabályozó (A2)

Az **0** helyzet: kikapcsolt.

Az **MIN** helyzet: bekapcsolt.

A **●●●** - **MAX** helyzet: lehetővé teszi beállítani az optimális fordulatszámot a választott munkafeltét szerint.

Az ön robotgépe elektromos sebességérzékelő vezérlővel van ellátva, amely fenntartja a sebességet a terhelés változása mellett, mint a kenyértészta dagasztás vagy a tojások hozzáadása a tésztához. Ezért hallhat némi változást a robotgép működésében, amint az alkalmazkodik a kiválasztott terheléshez és sebességhez – ez normális.

### A gép használata

A konyhai robot különböző tortakeverékek, ropik, tészták, öntetek, töltelékek, krumplikása, dagasztott tészta és hasonlók készítésére szolgál. Az említett élelmiszerek elkészítéséhez habverőt vagy keverőlapátot vagy dagasztóhorgot használ. A tápkábel dugóját **A8** szúrja a hálózati aljzatba. A készüléket indítsa el a sebességszabályzó eltekerésével **A2** a választott élelmiszerek feldolgozásához megfelelő fokozatok egyikére (Isd táblázat).

A keverék betölthető használat közben is a **B3** borítás töltőnyílásán keresztül. A feldolgozás befejezése után a készüléket kapcsolja ki a sebességszabályzó **0** helyzetbe állításával.

A toldalék leszerelésénél vagy cseréjénél fordított módon járjon el. A nemesacél edényt **B1** vegye le óramutatójárással ellentétes irányban elfordítással úgy, hogy a robot talpában levő horgok kitolódjanak az edény menetéből **B1**.

### Javaslat

#### Keverés

A keverőlapátot **C1** könnyű tésztához, tortakeverékhez, ropihoz, öntethez, töltelékhez, krumplikásához stb. használja Min - Max fokozat között az élelmiszer mennyiségétől, fajtájától és minőségétől függően (Isd táblázat). A **C1** keverőlapátot soha se használja nehéz tészták keveréséhez!

#### Habverés

A **C2** habverő szarát tejszínhab, tojás, tojásfehérje, tortakrém, instant pudng, majonéz, piskótatészta stb. felveréséhez használja Min - Max sebesség között az élelmiszer mennyiségétől, fajtájától és minőségétől függően (Isd táblázat).

A **C2** habverő szarat soha se használja nehéz tészták dagasztásához vagy könnű tészták keveréséhez! Szobahőmérsékletű hozzávalókat használjon.

Ha a habverés nem optimális, adjon hozzá egy kis citromlevet vagy sót. A krémet, tejszínhabot és tejfölt hagyja legalább 6 °C-ra lehűlni. Tojásfehérjék (minimum adag 4 darab) felverése előtt győződjön meg, hogy a todalék és az edény száraz és olajmaradéktól mentes. A tojásfehérjének szobahőmérsékletűnek kell lennie.

### Figyelmeztetés

- A készülék hőbiztosítóval védett, ami lekapcsolja az elektromotort túlterhelés (azaz túlmelegedés) esetén. Ez normális jelenség és nem jelent okot a készülék reklamációjára. Ha ez előfordul, akkor a forgatható sebesség szabályozót **A2** kapcsolja „0” pozícióba (kikapcsolva), húzza ki a tápkábel az elektromos hálózathoz és hagyja a készüléket kihűlni. Lehűlés után a biztosíték automatikusan kikapcsol és a készüléket újra be lehet kapcsolni.
- A konyhai robot biztonsági kapcsolóval rendelkezik, ami a multifunkciós fej kihajtása esetén **A7** a motor működése közben biztonsági okokból kikapcsol. A fej üzemhelyzetbe hajtása után a motor nem működik. A bekapcsolásához előbb a sebességszabályozót **A2** vissza kell állítani **0** helyzetbe és azután újra beállítani a vonatkozó sebességfokozatot.
- A készülék első bekapcsolásakor jelentkező rövid ideig tartó, gyenge füst vagy szagképződés nem hibajelenség és nem ad okot a készülék reklamációjára.
- Időnként kapcsolja ki a készüléket, és kaparja le a tésztát a keverőhorogról.
- A különböző lisztfajták jelentősen eltérő mennyiségű folyadékot igényelnek, és a tészta sűrűsége befolyásolhatja a gép terhelését. Azt javasoljuk, hogy figyeljen oda a gépre a tészta keverése közben; a műveletnek kb. 10 percig kell tartania.
- Soha ne töltsen tele az edényt vízzel, vagy más folyadékkal. A készülék működése közben a víz kifolyhat és így belefolyhat a készülékbe.

### Dagasztás

A **C3** dagasztóhorgot ropegős/könnű/nehéz tészták dagasztására használja Min - 3 fokozat között a tészta mennyiségétől, fajtájától és minőségétől függően (Lsd táblázat). Nagyobb mennyiségű tészta (max. 1,0 kg/1 adag) készítésénél több adagban dolgozza fel. Soha se készítsen négy adagnál többet egymás után. Újabb használat előtt előbb hagyjon legalább 30 perc szünetet. Szobahőmérsékletű hozzávalókat használjon.

Az élesztőt előbb keverje szét langyos tejben vagy vízben. Amint gömb alakú lesz, szokás szerint fejezze be a dagasztást, esetleg recept szerint hagyja a tésztát kelni. A hozzávalók jobban elkeverődnek, ha elsőként folyadékot önt hozzá. Rendszeres időközönként állítsa le a robotot és kaparja le a keveréket a dagasztóhorogról. A különböző fajtájú lisztek alapvetően eltérőek lehetnek a szükséges folyadék tekintetében és a tészta tapadásának jelentős hatása lehet a robot terhelésére. Ha azt hallja, hogy a robot túlzottan erőlködik, kapcsolja ki, távolítsa el a tészta felét és úgy folytassa.

### Húsvágó (D)

#### 1. Húsörlés, Összeállítás (kép 6a)

Tegye az orsós adagolót **D1** a húsvágóba **D** a fogaskerékkel előre. Az adagolóra tegye fel a **D2** vágóélt, miközben az élnek elöl kell lennie. Az örlés állaga szerint tegye az adagolóra a cserélhető lapot (**D3**, **D4**) úgy, hogy a lap bevágása passzoljon a húsvágó kimenetébe **D**. Végül a húsvágóra csavarozza föl az anyacsavart **D5** és arányos erővel húzza be.

### Felszerelés a multifunkciós fejre (kép 7)

Tolja ki a multifunkciós fej **A7** borítását **A6**. Tolja be az összeállított húsvágót **D** a kimenetbe **A4** kb. 45° szög alatt és az óramutatójárással ellentétes irányban elforgatással rögzítse vízszintes helyzetben (kattanást hall). A húsvágó felső részére **D** tolja föl a atöltőlapot **D11**. Most a húsvágó használatra kész. Az egész húsvágó szétszereléséhez nyomja meg a kioldó gombot **A5**, fordítsa el a húsvágót óramutatójárás irányában és vegye le a multifunkciós fej kimenetéről.

### A gép használata

A húsvágó lehetővé teszi csonttól, íntól, bőrtől megszabadított minden húsfajta őrlését. A cserélhető lapok (**D3**, **D4**) különböző nyílásokban használatával választhat fi nom vagy durva húsőrlés között. A húst előbb vágja fel kb. 3 x 3 x 3 cm kockákra. A húsvágó alá tegyen nemesacél edényt **B1** vagy más megfelelő edényt, amibe az őrlött hús kerül. A tápkábel dugóját **A8** szúrja a hálózati aljzatba. A készüléket indítsa el a sebességszabályzó eltekéréssel **A2** a kiválasztott élelmiszerek őrléséhez megfelelő fokozatok egyikére (ld táblázat). Az egyes húsdarabokat tegye a töltőnyílásba a töltőlapon úgy, hogy az orsós adagoló össze tudja szedni és az adagolócsonkkal **D10** enyhén nyomja le. Ezen módszerrel nem következik be a meghajtóegység túlterhelése. A feldolgozás befejezése után a húsvágót kapcsolja ki a sebességszabályzó **0** helyzetbe állításával.

#### Figyelmeztetés

A húsvágó mechanikus biztosítókkal rendelkezik. Az orsós adagolón levő fogaskerék úgy van kialakítva, hogyha a húsvágóba csontok vagy konyhai eszközök kerülnének, eltörjön és megakadályozza a motor károsodását. Ha ilyen helyzet áll elő, az V. bekezdés utasításai szerint járjon el **V. KARBANTARTÁS**.

#### Javaslat

Ne őrljön fagyott húst. A feldolgozási idő percekben mérhető és függ a használt hús mennyiségétől, fajtájától és minőségétől. Javasolt a munkát időnként megszakítani, a készüléket kikapcsolni és eltávolítani az esetleges felragadt élelmiszereket. 2. Füstölt húsok töltése (kolbász, virsli, hurka stb.).

### Összeállítás (kép 6b)

Tegye az orsós adagolót **D1** a húsvágóba **D** a fogaskerékkel előre. Az adagolóra tegye az elkülönítőt **D6** úgy, hogy az elkülönítő bevágása passzoljon a húsvágó kimenetébe **D**. Tegye a **D7** csövet az elkülönítőre és rögzítse a **D5** anyacsavar húsvágóra **D** csavarásával. Az anyacsavart arányos erővel húzza be. Az összeállított húsvágót szerelje a multifunkciós fejre **A7** az 1-es pont utasításai szerint.

Most a húsvágó kolbász töltésére kész. Szétszerelésnél fordított módon járjon el. Az egész húsvágó szétszereléséhez nyomja meg a kioldó gombot **A5**, fordítsa el a húsvágót óramutatójárás irányában és vegye le a multifunkciós fej kimenetéről.

### A gép használata

Az őrlött húst tegye a húsvágó töltőlapjába **D11**. Használja az adagolócsonkot **D10** a hús enyhe benyomásához a húsvágóba **D**. A belet hagyja előbb meleg vízben ázni (kb 10 perc), hogy javuljon a rugalmassága és mint „harmonikát” tolja a kimeneti nyílásra. A bél végén hagyjon 5 cm-t és kösse be vagy fogja össze. A tápkábel dugóját **A8** szúrja a hálózati aljzatba.



A készüléket indítsa el a sebességszabályzó eltekerésével **A2** a kiválasztott élelmiszerek készítéséhez megfelelő fokozatok egyikére. A töltőnyílásba töltsé az elkészített keveréket és az adagolócsonkkal **D10** enyhén nyomja le. A töltésnél a kiválasztott füstölt hús szerint járjon el (pl. hurka, kolbász stb.). A feldolgozás befejezése után a húsvágót kapcsolja ki a sebességszabályzó 0 helyzetbe állításával.

#### Javaslat

A töltést javasolt két személynek végeznie, azaz egyik rakja a hozzávalót és a másik a belet a nyíláshoz tartja. A belet úgy töltsé, hogy ne kerüljön bele levegő. A feldolgozási idő percekben mérhető és függ a használt hús mennyiségétől. Ha eltömődne a cső **D7** kimeneti nyílása, ki kell kapcsolni a meghajtóegységet, leszerelni a csövet és megtisztítani. A húsvágóban **D** maradt húst nincs megőrölve és újra kell őrlöni.

### 3. Tészta - csőtészta készítése

#### Összeállítás (kép 6c)

Tegye az orsós adagolót **D1** a húsvágóba **D** a fogaskerékkel előre. Az orsós adagolóra tegye a formázót **D8** úgy, hogy a formázó bevágása passzoljon a húsvágó kimenetébe **D**. Tegye a tölcserít **D9** a formázóra és rögzítse a **D5** anyacsavar húsvágóra **D** csavarásával. Az anyacsavart arányos erővel húzza be. Az összeállított húsvágót szerelje a multifunkciós fejre az 1-es pont utasításai szerint. Most a húsvágó tészta készítésére kész. Szétszerelésnél fordított módon járjon el. Az egész húsvágó szétszereléséhez nyomja meg a kioldó gombot **A5**, fordítsa el a húsvágót óramutatójárs irányában és vegye le a multifunkciós fej kimenetéről.

#### A gép használata

Az előkészített tésztát tegye a húsvágó töltőlapjába **D11**. Szükség esetén használja az adagolócsonkot **D10** tészta benyomásához a húsvágóba **D**. A készülék csőtésztát fog kinyomni, amit a kívánt hosszra vág. A tápkábel dugóját **A8** szúrja a hálózati aljzatba. A készüléket indítsa el a sebességszabályzó eltekerésével **A2** a kiválasztott élelmiszerek készítéséhez megfelelő fokozatok egyikére. A feldolgozás befejezése után a húsvágót kapcsolja ki a sebességszabályzó **0** helyzetbe állításával.

#### Javaslat

A feldolgozási idő percekben mérhető és függ a használt tészta mennyiségétől, fajtájától és minőségétől. A tésztát forró sós vízben kell megfőzni azonnal elkészítés után. Így elkerüli összetapadásukat. Esetleg az elkészült csőtésztát megtöltheti megfelelő keverékkel (pl. húsos, zöldséges stb.) Ha eltömődik a tölcser kimeneti nyílása **D12**, ki kell kapcsolni a meghajtóegységet, leszerelni a tölcserít és megtisztítani. A húsvágóban **D** maradt tészta nincs szétőrölve és újra kell őrlöni.

## IV. TÁBLÁZAT A KÉSZÜLÉK ÉS TARTOZÉKOK HASZNÁLATÁHOZ

A következő feldolgozási tippeket vegye példának és inspirációnak. A céljuk nem a teljes útmutatás, hanem a különböző feldolgozási lehetőségek bemutatása. A feldolgozandó élelmiszerek mennyiségét úgy válassza ki, hogy ne lépje túl az edény maximum térfogatát, amit jelzés jelöl. Nagyobb mennyiségű élelmiszer esetén több adagra kell osztani és folyamatosan ellenőrizni az edény tartalmát. Ajánlott időnként félbeszakítani a munkát, kikapcsolni a készüléket és eltávolítani az esetleges élelmiszereket, amik a tartozékokra vagy az edény és fedőre ragadtak vagy eltömődtek.

Tartozékok	Élelmiszer	Max. mennyiség	Idő (perc)	Sebesség	Előkészítés (mm)
Habverő szár	Tejszín (38% zsírral)	250 ml	10	MAX	-
	Tojásfehérje	12 db	3	MAX	-
Dagasztóhorgo	Liszt	625 g	1 perc MIN-en, majd bármelyik nagyobb 3 fokozat 4 percig		-
	Só	10 g			
	Élesztő	15 g			
	Cukor	5 g			
	Víz	375 g			
	Zsiradék	10 g			
Keverőlapát	Liszt	100 g	30 másodperc bármelyik fokozat, 1 perc MAX	MIN	-
	Porcukor	100 g			
	Margarin	100 g			
	Tojás	2 db			
Húsvágó	Marhahús	2 000 g	3	MAX	30x30x30
	Disznóhús	2 000 g	3		

## V. KARBANTARTÁS

**A készülékkel manipulálás előtt előbb húzza ki a tápkábelt a hálózati aljzataból! Ne használjon durva és agresszív tisztítószeret!**

A multifunkciós fej **A7** tisztítását nedves ronggyal mosogatószer hozzáadásával végezze. A habosítószárat/keverőlapátot, dagasztóhorgot, húsvágót **D**, beleértve minden tartozékot, használata után azonnal mossa el forró vízben mosogatószer hozzáadásával. A műanyag részek mosogatógépben moshatók. A fém részek azonban nem rahhatóak mosogatógépbe, mivel a mosogatószer azok elsötétedését vagy rozsdásodását okozhatja. A nemesacél edény **B1** mosogatásánál ne használjon drótszivacsot, acélkefét vagy fehérítőt. A kalcium-lerakódásokat ecettel távolítsa el. A vágóélek **D2** tisztításánál nagyon óvatosan járjon el! Ügyeljen arra, hogy a vágóélek ne kerüljenek érintkezésbe kemény tárgyakkal, amelyek eltompítják és csökkentik hatásfokukat. Elmosás és szárítás után javasolt a vágóéleket, késeket és cserélhető lapokat bekenni étolajjal. A húsvágó könnyebb tisztítása érdekében végül kemény pékarut örljön le (pl. kifli i zsemle). Néhány élelmiszer a tartozékokat megfestheti. Ennek azonban a készülék működésére nincs hatása és nem ok a készülék reklamációjára! Ez a elszineződés általában bizonyos idő után magától eltűnik. A műanyag öntvényeket soha se szárítsa hőforrás fölött (pl. **fűtőtest, gáz-/villanytűzhely**). A készüléket rendszeren megtisztítva száraz, pormentes helyen gerekektől és nem önellátó személyektől távol tartsa.

**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!**

### Törött fogaskerék cseréje.

Vegye le az orsós adagolót **D1**. Megfelelő eszközzel (pl. csavarhúzó) lazítsa ki a csavart. Vegye ki a fogaskereket **D12** az orsós adagolóból. Az új fogaskereket tegye az orsós adagolóra és jól húzza be a csavart (kép 8).

## VI. KÖRNYEZETVÉDELEM



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

## VII. MŰSZAKI ADATOK

Feszültség (V)	a típuscímkén van feltüntetve
Teljesítményfelvétel (W)	a típuscímkén van feltüntetve
Tömeg cca (kg)	6,5
Nemesacél edény térfogata (l)	4,5
Zajkibocsátási érték dB (A)	83
Termék méretei (mm)	34 x 12,5 x 33
A készülék érintésvédelmi osztálya	II.
Teljesítményfelvétel kikapcsolt állapotban	< 0.50 W.

Az elektromágneses kompatibilitás szempontjából a termék a Tanács 2006/95/ES sz. Irányelvének felel meg, az elektromos biztonság szempontjából a 2004/108/ES sz. Irányelvnek. A termék összhangban van az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyakról szóló 1935/2004/EC sz. európai parlamenti és tanácsi rendelettel. A gyártó fenntartja magának a jogot a standard kivitellel szembeni lényegtelen, a termék működését nem befolyásoló eltérések alkalmazására.

*HOUSEHOLD USE ONLY – Csak háztartásokon belüli használatra. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Ne merítse vízbe vagy más folyadékba. 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. Ne használja ezt a zacskót bölcsőkben, kiságyakban, babakocsikban, vagy gyerek járókákban. Tartsa a PE zacskót gyermekek részére nem hozzáférhető helyen. A zacskó nem játékszer.*

**GYÁRTJA:** ETA a.s., Zelený pruh 95/97, 147 00, Praha 4, Cseh Köztársaság



**FIGYELEM:** Ne dugja az ujját egy készüléket.



**FIGYELMEZTETÉS**

# eta 0033

## 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. Wtyczkę kabla zasilającego należy podłączyć tylko do gniazdka instalacji elektrycznej, która jest zgodna z odpowiednimi normami
- **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.**
- To urządzenie nie może być używane przez dzieci. Przechowuj urządzenie i kabel w miejscu niedostępnym dla dzieci. Urządzenia mogą być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej lub umysłowej lub z niedostatecznym doświadczeniem i wiedzą, jeżeli są one pod nadzorem lub zostały poinstruowane na temat używania urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją potencjalnemu zagrożeniu. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- Jeśli przewód zasilający tego urządzenia jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego technika serwisowego lub podobną wykwalifikowaną osobę tak, aby nie doszło do powstania niebezpiecznej sytuacji.
- Zachowaj ostrożność podczas nalewania gorącej cieczy do urządzenia do przygotowywania i przetwarzania żywności lub miksera, może rozpryskać się z urządzenia z powodu nagłego wrzenia.
- Przed wymianą wyposażenia lub dostępnych części, które ruszają się podczas pracy, przed montażem i demontażem, przed czyszczeniem lub konserwacją należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej poprzez wyciągnięcie wtyczki przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego!
- Zawsze należy odłączyć urządzenie od zasilania, jeśli jest pozostawione bez opieki, przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.

- Podczas pracy urządzenia należy zapobiegać, aby zwierzęta i owady nie miały dostępu do urządzenia.
- Po pracy i przed każdą konserwacją, należy urządzenie wyłączyć i odłączyć od sieci, wyciągając wtyczkę z gniazdka.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku na zewnątrz.
- Urządzenia nie należy pozostawiać podczas pracy bez nadzoru, sprawdzać przez cały czas przygotowywania posiłków!
- Nie używać do innych celów (np. do suszenia wyrobów włókienniczych, obuwia, itp.) niż zalecane przez producenta.
- **Nie wsuwaj wtyczki przewodu zasilającego do gniazdka elektrycznego i nie wyciągaj jej mokrymi rękami ciągnąc za przewód zasilający!**
- Produkt przeznaczony jest do stosowania w gospodarstwach domowych i podobnych miejscach (sklepy, biura i podobne miejsca pracy, hotele, motele i inne środowiska mieszkalne, w firmach świadczących usługi noclegowe ze śniadaniem)! Nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego!
- Aby uniknąć ryzyka wplątania, upewnij się, że włosy lub luźne części garderoby nie mają możliwości dostania się do napędu.
- Używając końcówki do zagniatania ustaw prędkość maksymalnie na pozycję 3.
- Maksymalny czas przetwarzania jest 10 minut. Następnie zrób przerwę 30 minut niezbędną do ochłodzenia napędu.
- Na bieżąco należy sprawdzać stan przewodu zasilania urządzenia.
- Nie używaj tego urządzenia w kombinacji z programatorem, timerem lub jakimkolwiek innym urządzeniem automatycznie włączającym urządzenie.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia do wody (nawet częściowo) i nie myj go pod bieżącą wodą!
- Nie pozostawiaj pracującego urządzenia bez nadzoru i kontroluj je przez cały czas przygotowywania potraw.
- Jeśli zamierzasz pozostawić urządzenie bez nadzoru, odłącz go od zasilania.
- Używaj urządzenia wyłącznie w pozycji roboczej w miejscach, gdzie nie zagraża jego elektryczność i w dostatecznej odległości od źródeł ciepła (np. **kominków, kuchenek elektrycznych i gazowych, piecyków** itd.) i wilgotnych powierzchni (**zlewozmywaków, umywalk** itd.).
- W żaden sposób nie wolno modyfikować powierzchni urządzenia (np. **za pomocą tapety, folii** itp.)!
- 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.
- Nigdy nie wsuwaj palców do otworu wysypowego i nie używaj widelca, noża, łopatkę, łyżki itp. Do tego celu używaj wyłącznie dostarczonego popychacza.
- Nie przekraczaj maksymalnego czasu ciągłej pracy urządzenia, por. tabela!
- Podczas przenoszenia wyposażenia zachowaj ostrożność, jest bardzo ostre.
- Urządzenie jest wyposażone w wyłącznik bezpieczeństwa, który w przypadku zdjęcia pokrywy ze względów bezpieczeństwa wyłączy ogrzewanie. Bez prawidłowo zamontowanej pokrywy na naczyniu, a nie można uruchomić urządzenia!
- Aby zapewnić bezpieczeństwo, nie należy wymieniać nasadek roboczych w trakcie pracy jednostki napędowej.
- Zanim zdejmiesz pokrywkę, poczekaj do całkowitego zatrzymania obracających się części.

- Urządzenie jest wyposażone w mechaniczny bezpiecznik. Koło zębate umieszczone na podajniku ślimakowym jest skonstruowane tak, aby w przypadku przedostania się do maszynki do mielenia mięsa kości lub narzędzi kuchennych doszło do jego złamania, co zapobiega uszkodzeniu silnika. Jeśli dojdzie do takiej sytuacji, postępuj zgodnie ze wskazówkami podanymi w rozdziale **V. KONSERWACJA**.
- Nie opracowuj potraw, których temperatura przekracza ok. **80 °C (176 °F)**.
- Jeśli opracowywane potrawy zaczną się przyklejać do akcesoriów (np. **noży, tarek**), wyłącz urządzenie i ostrożnie wyczyść akcesoria (np. **za pomocą łopatki**).
- 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.
- Nigdy nie kładź go na gorącej powierzchni ani nie pozwól, by zwiisał poza krawędź stołu lub blatu kuchennego. Na skutek zawadzenia o przewód lub pociągnięcia go np. przez dzieci może dojść do przewrócenia lub ściągnięcia urządzenia, a następnie do poważnych obrażeń!
- W razie potrzeby użycia przedłużacza należy zapewnić, aby nie był on uszkodzony i spełniał obowiązujące normy.
- Z urządzenia należy korzystać wraz z oryginalnym wyposażeniem producenta.
- **UWAGA:** Istnieje ryzyko poważnego urazu w przypadku nieprawidłowego użycia urządzenia (niezgodnie z instrukcją).
- 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.
- 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. OPIS URZĄDZENIA I WYPOSAŻENIA

### A – Robot kuchenny (Rys. 1)

- A1 – Dźwignia zwalnająca głowicy wielofunkcyjnej
- A2 – Pokrętko regulacji prędkości
- A3 – Wyjście na nasadki
- A4 – Wyjście na maszynkę do mięsa, nasadek do produkcji makaronu i młynek do mielenia maku kajakarę
- A5 – Przycisk zwalnający
- A6 – Zdejmowana pokrywa
- A7 – Głowica wielofunkcyjna
- A8 – Przewód zasilający

- B1 – Nierdzewny pojemnik
- B2 – Pokrywa pojemnika
- B3 – Otwór wyspowy

- C1 – Mieszacz
- C2 – Trzepaczka
- C3 – Hak do ugniatania

### D – Maszynka do mięsa (Rys. 2)

- D1 – Podajnik ślimakowy
- D2 – Ostrze tnące
- D3 – Wymienne sitko do mielenia na drobno
- D4 – Wymienne sitko do mielenia na grubo
- D5 – Nakrętka
- D6 – Separator
- D7 – Lejek do produkcji kiełbas
- D8 – Nasadka do formowania kształtu
- D9 – Stożek
- D10 – Popychacz
- D11 – Otwór wyspowy
- D12 – Koło zębate

**UWAGA:** krajarka ETA 0028 95 020, młynek do mielenia maku ETA 0028 96 000, nasadka do produkcji makaronu trenette ETA 0028 92 00, nasadka do produkcji makaronu tagliatelle ETA 0028 93 000, nasadka do wyłaczania ciasta ETA 0028 94 000, maszynka do mielenia mięsa, 0028 91 000 (Ø 62), końcówka do wyłaczania makaronu 0028 97 000, nie są częścią tego zestawu. Istnieje możliwość ich dokupienia.

### III. PRZYGOTOWANIE I UŻYCIĘ

Usuń wszelki materiał opakowaniowy i wyjmij robot kuchenny wraz z wyposażeniem. Usuń z robota i wyposażenia wszelkie folie, naklejki czy papier. Przed pierwszym użyciem umyj części, które będą w kontakcie z jedzeniem, gorącą wodą z dodatkiem środka myjącego, dokładnie opłucz czystą wodą i wytrzyj do sucha, ewentualnie pozostaw do wysuszenia. Postaw zmontowany robot kuchenny z wybranymi akcesoriami na równą, stabilną, gładką i czystą powierzchnię na wysokości, co najmniej 85 cm, w miejscu niedostępnym dla dzieci i nieodpowiednich osób (patrz rozdz. I. **OSTRZEŻENIA DOT. BEZPIECZEŃSTWA**). Zostaw miejsce dla prawidłowej wentylacji.

Otworki w urządzeniu zapewniają przepływ powietrza i nie można ich zakrywać lub blokować. Nie wolno również zdejmować nóżek. Upewnij się, że kabel zasilający nie jest uszkodzony i że nie przechodzi przez ostre lub na gorące powierzchnie. Gniazdko musi być łatwo dostępne, aby robot w przypadku zagrożenia, można było łatwo odłączyć od sieci. Ilość przetworzonej żywności należy wkładać stopniowo, aby nie doszło przy przetwarzaniu do przekroczenia maksymalnej zawartości pojemników.

#### Robot kuchenny (A)

**Montaż i przygotowanie urządzenia do pracy** (rys. 3, 4, 5)

Podnieś głowicę wielofunkcyjną **A7** do góry poprzez wciśnięcie dźwignienki zwalniającej **A1**. Napełnij nierdzewny pojemnik **B1** potrawą przeznaczoną do opracowania.

Postaw pojemnik na podstawkę robota **A**, przyciśnij go i przekręć w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara tak, aby zablokował się w podstawce. Wybierz odpowiednią nasadkę do pracy (**C1**, **C2** lub **C3**), włóż ją do wyjścia **A3** w głowicy i zablokuj ją w danej pozycji poprzez przekręcenie. Pochyl głowicę wielofunkcyjną **A7** do pozycji roboczej poprzez wciśnięcie dźwignienki **A1** i przyciskanie głowicy **A7** na dół do momentu jej zablokowania, czemu towarzyszy dźwięk zatrzaśnięcia. Nałóż na nierdzewny pojemnik **B1** pokrywę **B2** tak, aby otwór wyspowy był skierowany przed głowicę (jak na rys. 2). Nałóż na otwór wyspowy **B2** zbiornik **B3**. Teraz urządzenie jest gotowe do użytku.

#### Regulator obrotowy (A2)

Pozycja **0**: wyłączono.

Pozycja **MIN**: włączono.

Pozycja ●●● - **MAX**: pozwala na ustawienie optymalnej prędkości dla wybranej końcówki roboczej.

Robot kuchenny jest wyposażony w elektroniczny układ regulacji szybkości, który pozwala na utrzymywanie szybkości w różnych warunkach obciążenia, na przykład podczas wygnięcia ciasta na chleb lub dodawania jajek do wyrabianego ciasta.

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.

## Sposób użycia

Robot kuchenny służy do przygotowywania różnego rodzaju mieszanek tortowych, ciastek, ciasta na pieczywo, polew, nadzień, purre ziemniaczanego, ciasta drożdżowego itp. urządzenie wykorzystuje do przygotowania wymienionych potraw trzepaczkę, nasadkę do mieszania lub hak do ugniatania. Wsuń wtyczkę przewodu zasilającego **A8** do gniazdka elektrycznego. uruchom urządzenie poprzez przekręcenie regulatora prędkości **A2** na jeden ze stopni prędkości odpowiednich do opracowania mieszanki (por. tabela). Mieszanek można uzupełnić również w trakcie jej opracowywania przez otwór wyspowy **B3** w otwór pojemnika **B2**. Po zakończeniu pracy wyłącz urządzenie poprzez przekręcenie regulatora na pozycję **0**. Podczas demontażu lub wymiany nasadki postępuj w odwrotny sposób. Zdejmij nierdzewny pojemnik **B1** poprzez jego przekręcenie w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara tak, aby haczyki w podstawie robota wysunęły się z kolein znajdujących się z boku pojemnika **B1**.

### Uwaga

- Robot kuchenny jest wyposażony w bezpiecznik termiczny, który przerywa zasilanie w przypadku nadmiernego obciążenia. Jest to zjawisko całkowicie normalne, które nie stanowi podstawy do reklamacji urządzenia. W przypadku zaistnienia opisanej sytuacji należy regulator prędkości **A2** nastawić w pozycję „0” (wyłączony) oraz odłączyć urządzenie od sieci i pozostawić do wystygnięcia. Po obniżeniu temperatury bezpiecznik termiczny automatycznie się aktywuje i urządzenie można ponownie uruchomić.
- Robot kuchenny jest wyposażony w wyłącznik bezpieczeństwa, który wyłącza silnik urządzenia w przypadku odchylenia się głowicy wielofunkcyjnej **A7** podczas pracy silnika. Po przechyleniu głowicy do pozycji roboczej silnik nie działa. Aby włączyć silnik, należy najpierw ustawić regulator prędkości **A2** na pozycję **0** a następnie ponownie nastawić odpowiedni stopień prędkości.
- Podczas pierwszego włączenia może wystąpić krótkie, lekkie zadymienie lub zapach, nie jest to usterka i nie jest powodem do reklamacji urządzenia.
- Co jakiś czas wyłącz mikser i zeskrobać mieszaninę z haka do wygniatania ciasta.
- Różne rodzaje mąki różnią się znacznie ilością wymaganego płynu, a lepkość ciasta może mieć istotny wpływ na obciążenie miksera. Zaleca się obserwację pracy urządzenia podczas miksowania ciasta. Miksera nie należy uruchamiać na dłużej niż 10 minut.
- Prosimy nie napełniać pojemnika wodą lub innym płynem do maksymalnego poziomu. Podczas pracy, płyn może się wylać i dostać do środka urządzenia.

## Zalecenia

### Mieszanie

Używaj nasadki do mieszania **C1** do lekkich ciast, mieszanek tortowych, ciastek, polew, nadzień, purre ziemniaczanego itp. przy prędkości w zakresie od Min do MAX w zależności od ilości, rodzaju i jakości potrawy (por. tabela). Nigdy nie używaj nasadki do mieszania **C1** w celu zagniatania gęstych ciast!

### Ubijanie

Używaj trzepaczki **C2** do ubijania śmietany, jajek, białka jaj, kremów deserowych, budyni, majonezów, ciasta biszkoptowego itp. przy prędkości w zakresie od Min do 3 w zależności od ilości, rodzaju i jakości potrawy (por. tabela). Nigdy nie używaj trzepaczki **C2** do ugniatania gęstych ciast lub do mieszania lekkich ciast! Używaj składników o temperaturze pokojowej. Aby uzyskać optymalne efekty ubijania, dodaj trochę soku cytrynowego lub soli.



Kremy, śmietanki i śmietany należy schłodzić do temperatury co najmniej 6 °C. Przed ubijaniem białek jaj (co najmniej 4 sztuk) upewnij się, że nasadka i pojemnik są suche i że nie ma na nich resztek oleju. Białka powinny mieć temperaturę pokojową.

## Ugniatanie

Używaj haka do ugniatania **C3** do ugniatania kruchych/lżejszych/gęstszych ciast przy prędkości w zakresie od Min do Max w zależności od ilości, rodzaju i jakości potrawy (por. tabela). Podczas przygotowywania większej ilości ciasta (max. 1,0 kg/1 dawka) należy je opracowywać w dawkach. W żadnym wypadku nie przygotuj więcej niż czterech dawek po sobie. Przed kolejnym użyciem zrób co najmniej 30 min. przerwę. Używaj składników o temperaturze pokojowej.

Drożdże należy najpierw rozmieszczać w letnim mleku lub wodzie. Kiedy ciasto będzie miało kształt kuli, zakończ ugniatanie lub zgodnie z przepisem pozostaw ciasto do wyrośnięcia. Aby jak najlepiej wymieszać składniki, nalej jako pierwszy płyn. Zatrzymaj robot w regularnych odstępach czasowych i zdejmuj mieszankę z haka do ugniatania. Różne typy mąki mogą wymagać innej ilości płynu, a kleistość ciasta może mieć znaczny wpływ na stopień obciążenia robota. Jeśli usłyszysz, że robot jest nadmiernie obciążony, wyłącz go, usuń połowę ciasta i opracuj każdą połowę osobno.

## Maszynka do mięsa (D)

### 1. Mielenie mięsa

Montaż (rys. 6a)

Włóż podajnik ślimakowy **D1** do maszynki do mięsa **D** kołem zębatym do przodu. Nałóż na podajnik ostrze tnące **D2**, przy czym krawędzie tnące muszą być z przodu. W zależności od gęstości mielenia nasuń na podajnik wymienne sitko (**D3**, **D4**) tak, aby nacięcie sitka pasowało do wystającej części maszynki do mięsa **D**. W końcu nałóż na maszynkę nakrętkę **D5** i dokręć ją używając stosownej siły.

### Montaż na głowicy wielofunkcyjnej (rys. 7)

Wysuń pokrywę **A6** głowicy wielofunkcyjnej **A7**. Wsuń zmontowaną maszynkę do mięsa **D** do wyjścia **A4** pod kątem ok. 45° i poprzez przekręcenie w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara zablokuj ją w pozycji poziomej (usłyszysz dźwięk zatrzaśnięcia). Nasuń na górną część maszynki do mięsa **D** otwór wyspowy **D11**. Teraz maszynka do mięsa jest gotowa do użytku. Aby zdemontować maszynkę do mięsa, wciśnij przycisk zwalniający **A5**, przekręć maszynkę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i wysuń ją z wyjścia głowicy wielofunkcyjnej.

### Sposób użycia

Maszynka do mięsa umożliwia mielenie wszelkiego rodzaju mięs pozbawionych kości, ścięgien i skóry. Dzięki użyciu wymiennych sitek (**D3**, **D4**) z różnej wielkości otworami możesz wybrać mielenie mięsa na drobno lub na grubo. Mięso należy najpierw pokroić na kawałki o rozmiarach ok. 3 x 3 x 3 cm. Umieść pod maszynką do mięsa nierdzewny pojemnik **B1** lub inne odpowiednie naczynie, do którego będzie wpadać mielone mięso. Wsuń wtyczkę przewodu zasilającego **A8** do gniazdka elektrycznego. Uruchom urządzenie poprzez przekręcenie regulatora prędkości **A2** na jeden ze stopni prędkości odpowiednich do zmielenia mięsa (por. tabela). Wkładaj poszczególne części mięsa do otworu wyspowego tak, aby podajnik ślimakowy nadażał je odbierać i lekko przyciskaj je popychaczem **D10**.

Przy tej metodzie mielenia mięsa nie dochodzi do nadmiernego obciążania jednostki napędowej. Po zakończeniu pracy wyłącz maszynkę do mięsa poprzez przekręcenie regulatora **A2** na pozycję **0**.

### Uwaga

Maszynka do mięsa jest wyposażona w mechaniczny bezpiecznik. Koło zębate umieszczone na podajniku ślimakowym jest skonstruowane tak, aby w przypadku przedostania się do maszynki do mielenia mięsa kości lub narzędzi kuchennych doszło do jego złamania, co zapobiega uszkodzeniu silnika. Jeśli dojdzie do takiej sytuacji, postępuj zgodnie ze wskazówkami podanymi w rozdziale **V. KONSERWACJA**.

### Zalecenia

Nie zmielone mrożone mięso. Czas opracowywania jest w zakresie jednostek minut i zależy od ilości, rodzaju i jakości użytego mięsa. Zalecamy od czasu do czasu przerwać pracę, wyłączyć urządzenie i usunąć ewentualne kawałki potrawy, które przykleiły się do ścianek lub zapchały wyposażenie.

## 2. Produkcja wędlin (kiełbas, parówek, wątrobianek itp.)

### Montaż (rys. 6b)

Włóż podajnik ślimakowy **D1** do maszynki do mięsa **D** kołem zębatym do przodu. Nałóż na podajnik separator **D6** tak, aby wycięcie separatora pasowało do wystającej części maszynki do mięsa **D**. Przyłóż rurkę **D7** na separator i zablokuj ją poprzez przykręcenie nakrętki **D5** na maszynkę do mięsa **D**. Dokręć nakrętkę używając stosownej siły. Zmontowaną maszynkę do mięsa zamontuj na głowicy wielofunkcyjnej **A7** zgodnie ze wskazówkami podanymi w punkcie 1. Teraz maszynka do mięsa jest gotowa do produkcji wędlin. Podczas demontażu postępuj w odwrotny sposób. Aby zdemontować całą maszynkę do mięsa, wciśnij przycisk zwalniający **A5**, przekręć maszynkę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i wysuń ją z wyjścia głowicy wielofunkcyjnej.

### Sposób użycia

Włóż mielone mięso do otworu wyspowego maszynki do mielenia mięsa **D11**. Skorzystaj z popychacza **D10**, aby delikatnie wepchnąć mięso do maszynki **D**. Jelito, które będzie wypełniane należy najpierw namoczyć w ciepłej wodzie (przez ok. 10 min), aby zwiększyć jego elastyczność, a następnie wsunąć je jak „harmonijkę” na otwór wyjściowy. Na końcu jelita należy pozostawić wolnych 5 cm, zawiązać je lub spiąć spinką. Wsuń wtyczkę przewodu zasilającego **A8** do gniazdka elektrycznego. Uruchom urządzenie poprzez przekręcenie regulatora prędkości **A2** na jeden ze stopni prędkości odpowiednich do przygotowania potrawy. Wkładaj do otworu wyspowego przygotowaną mieszankę i lekko ją popychaj popychaczem **D10**. Podczas napełniania jelita postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi wybranego rodzaju wędlin (np. wątrobianki, kiełbas, serdelków itp.). Po zakończeniu pracy wyłącz maszynkę do mięsa poprzez przekręcenie regulatora **A2** na pozycję **0**.

### Zalecenia

Zalecamy produkowanie wędlin w dwie osoby, tzn. jedna osoba wkłada mięso, a druga przytrzymuje jelito przy otworze. Jelita należy wypełniać tak, aby do środka nie dostało się powietrze. Czas opracowywania jest w zakresie jednostek minut i zależy od ilości, rodzaju i jakości użytego mięsa. Jeśli dojdzie do zapchania otworu wyjściowego rurki **D7**, należy wyłączyć jednostkę napędową, zdjąć rurkę i wyczyścić ją. Mięso, które pozostało w maszynce **D**, nie jest zmielone i należy je ponownie zemleć.

### 3. Produkcja makaronu - rurek

#### Montaż (rys. 6c)

Włóż podajnik ślimakowy **D1** do maszyny do mięsa **D** kołem zębatym do przodu. Nałóż na podajnik ślimakowy foremkę **D8** tak, aby wycięcie foremki pasowało do wystającej części maszyny do mięsa **D**. Przyłóż stożek **D9** na foremkę i zablokuj go poprzez przykręcenie nakrętki **D5** na maszynkę do mięsa **D**. Dokręć nakrętkę używając stosownej siły. Zmontowaną maszynkę do mięsa zamontuj na głowicy wielofunkcyjnej zgodnie ze wskazówkami podanymi w punkcie 1. Teraz maszynka do mięsa jest gotowa do produkcji makaronu. Podczas demontażu postępuj w odwrotny sposób. Aby zdemontować całą maszynkę do mięsa, wciśnij przycisk zwalniający **A5**, przekręć maszynkę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i wysuń ją z wyjścia głowicy wielofunkcyjnej.

#### Sposób użycia

Włóż przygotowane ciasto do otworu wyspowego maszyny do mielenia mięsa **D11**. W razie potrzeby użyj popychacza **D10** w celu wepchnięcia ciasta do maszyny do mięsa **D**. Urządzenie będzie wypychać puste w środku rurki, które należy pociąć na odpowiednią długość. Wsuń wtyczkę przewodu zasilającego **A9** do gniazdka elektrycznego. Uruchoom urządzenie poprzez przekręcenie regulatora prędkości **A2** na jeden ze stopni prędkości odpowiednich do przygotowania potrawy. Po zakończeniu pracy wyłącz maszynkę do mięsa poprzez przekręcenie regulatora **A2** na pozycję **0**.

### Zalecenia

Czas opracowywania jest w zakresie jednostek minut i zależy od ilości, rodzaju i jakości użytego ciasta. Makaron należy gotować we wrzącej osolonej wodzie natychmiast do wyprodukowania. W ten sposób nie dojdzie do jego sklejenia. Przygotowany makaron można ewentualnie wypełnić mieszanką (np. mięsna, warzywną itp.) Jeśli dojdzie do zapchania otworu wyjściowego stożka **D10**, należy wyłączyć jednostkę napędową, wyjąć stożek i wyczyścić go. Ciasto, które pozostało w maszynce **D**, nie jest zmielone i należy je ponownie zemleć.

## IV. ZASADY UŻYCIA URZĄDZENIA I WYPOSAŻENIA

Poniższe rady dotyczące opracowania 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 czy pokrywki.

Wyposażenie	Potrawa	Max. ilość	Czas (min.)	Prędkość	Przygotowanie (mm)
Trzepaczka	Śmietana (łącznie z zawartością tłuszczu 38%)	250 ml	10	MAX	-
	Białko	12 szt.	3	MAX	-
Hak do ugniatania	Mąka	625 g	1 minutę na MIN, następnie 3 przez 4 min.		-
	Sól	10 g			
	Drożdże	15 g			
	Cukier	5 g			
	Woda	375 g			
	Smalec	10 g			
Mieszacz	Mouka Mąka	100 g	30 sekund przy dowolnej prędkości, 1 minutę na MAX.	MIN	-
	Cukier puder	100 g			
	Margaryna	100 g			
	Jajko	2 ks			
Maszynka do mięsa	Wołowina	2 000 g	3	MAX	30x30x30
	Wieprzowin	2 000 g	3		

## V. KONSERWACJA

**Przed przenoszeniem urządzenia wyciągnij wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego! Nie używaj ściernych i agresywnych środków czyszczących!**

Do czyszczenia głowicy wielofunkcyjnej **A7** należy użyć wilgotnej ściereczki z dodatkiem środka do mycia. Trzepaczkę/mieszacz, hak do ugniatania, maszynkę do mięsa **D**, łącznie z wyposażeniem, należy natychmiast po użyciu umyć w gorącej wodzie ze środkiem do mycia. Plastikowe części można umyć w zmywarce do naczyń. Metalowych części nie należy wkładać do zmywarki, ponieważ środki czyszczące mogą spowodować ich przyciemnienie lub zardzewienie. Do mycia nierdzewnego pojemnika **B1** nie należy używać druciaka, stalowej szczotki lub środków wybielających. Osady wapnia usuń za pomocą octu. Podczas czyszczenia ostrza tnącego **D2** należy zachować zwiększoną ostrożność!

Zadbaj o to, aby krawędzie tnące ostrza lub noża nie zetknęły się z twardymi przedmiotami, które powodują ich stępienie i obniżenie efektywności. Po umyciu i wysuszeniu części zalecamy nasmarowanie ostrza, noża i wymiennych sitek olejem stołowym. Aby łatwiej wyczyścić maszynkę do mięsa, zmiel pod koniec pracy twarde pieczywo (np. rogal czy bułkę).

Niektóre potrawy mogą w pewnym stopniu zabarwić wyposażenie. Ta zmiana nie ma żadnego wpływu na właściwości powierzchni i nie stanowi podstaw do reklamacji urządzenia! Takie zabarwienie po pewnym czasie znika samo. Plastikowych części nigdy nie susz nad źródłem ciepła (np. nad piecykiem czy kuchenką elektryczną lub gazową). Urządzenie należy przechowywać starannie wyczyszczone w suchym, niezakurczonym miejscu z dala od dzieci i osób upośledzonych.

## Wymiana uszkodzonego koła zębatego

Wymij podajnik ślimakowy **D1**. Odkręć śrubę za pomocą odpowiedniego narzędzia (np. śrubokręta). Wymij koło zębate **D12** z podajnika ślimakowego. Włóż nowe koło zębate na wał ślimakowy i mocno dokręć śrubę (rys. 8).

## VI. 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 następných szczegółowych informacji dotyczących utylizacji należy zwrócić się do najbliższego urzędu lub punktu zbiorczego. 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!**

## VII. DANE TECHNICZNE

Napięcie (V)	podano na tabliczce znamionowej
Pobór mocy (W)	podano na tabliczce znamionowej
Masa (kg) ok	6,5
Pojemność nierdzewnego pojemnika (l)	4,5
Wymiary produktu (mm)	34 x 12,5 x 33
Klasa izolacyjna	II.

Pobór mocy gdy sprzęt jest wyłączony wynosi < 0,50 W

Produkt spełnia wymogi Dyrektywy 2004/108/ES włącznie z dodatkami w zakresie kompatybilności elektromagnetycznej oraz wymogi Dyrektywy 95/2006/ES włącznie z dodatkami w zakresie bezpieczeństwa elektrycznego.

Jest zgodny z rozporządzeniem 1935/2004/ES Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do żywnością.

**Producent zastrzega sobie prawo do wykonania drobnych odchyień od wykonania standardowego, które nie mają wpływu na działanie produktu.**

HOUSEHOLD USE ONLY – Tylko do zastosowania w domu.

DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Nie zanurzać do wody lub innych cieczy. 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. Torebkę z PE należy położyć w miejscu będącym poza zasięgiem dzieci. Torebkę z PE położyć w miejscu będącym poza zasięgiem dzieci. Torebka nie służy do zabawy!

**PRODUCENT:** ETA a.s., Zelený pruh 95/97, 147 00 Praha 4-Bráník, Republika Czeska.

**Importer:** DIGISON Polska sp. z o.o., ul. Krzemieniecka 46, Wrocław 54 613 Poland.



**UWAGA:** Nie wkładaj palców do urządzenia.



**OSTRZEŻENIE**

## Postup při reklamaci

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

## Postup pri reklamácii

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

## Záznamy o záručních opravách • Záznamy o záručných opravách

Výrobek byl v záruční opravě  
Výrobok bol v záručnej opravě

od  
do

Zakázka číslo      Zakázka číslo

Razítko a podpis opravny  
Pečiatka a podpis pracovníka

Výrobek byl v záruční opravě  
Výrobok bol v záručnej opravě

od  
do

Zakázka číslo      Zakázka číslo

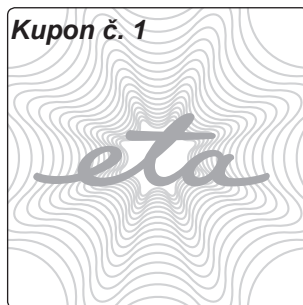
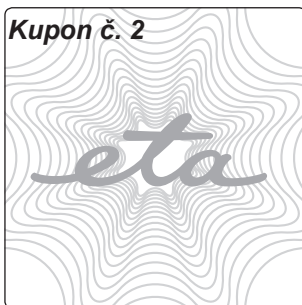
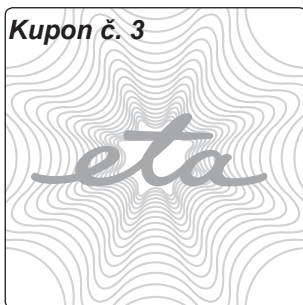
Razítko a podpis opravny  
Pečiatka a podpis pracovníka

Výrobek byl v záruční opravě  
Výrobok bol v záručnej opravě

od  
do

Zakázka číslo      Zakázka číslo

Razítko a podpis opravny  
Pečiatka a podpis pracovníka



# ZÁRUČNÍ LIST • ZÁRUČNÝ LIST

Záruční doba  
Záručná lehota

24

měsíců ode dne prodeje spotřebiteli  
mesiacov odo dňa predaja spotrebiteľovi

Typ  
Typ

0033

Série (výrobní číslo)  
Séria (výrobné číslo)

Napětí • Napätie

220 - 240 V

Datum a TK závodu  
Dátum a TK závodu

Deklarovaná hodnota  
akustického výkonu  $L_c = 83$   
dB (A)/1pW

Datum prodeje  
Dátum predaja

Razítko prodejce a podpis  
Pečiatka predajcu a podpis

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

e.č. 18/2014

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

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

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

Kupon č. 1

Typ **ETA 0033**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

Kupon č. 2

Typ **ETA 0033**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

Kupon č. 3

Typ **ETA 0033**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis



© DATE 6/12/2013