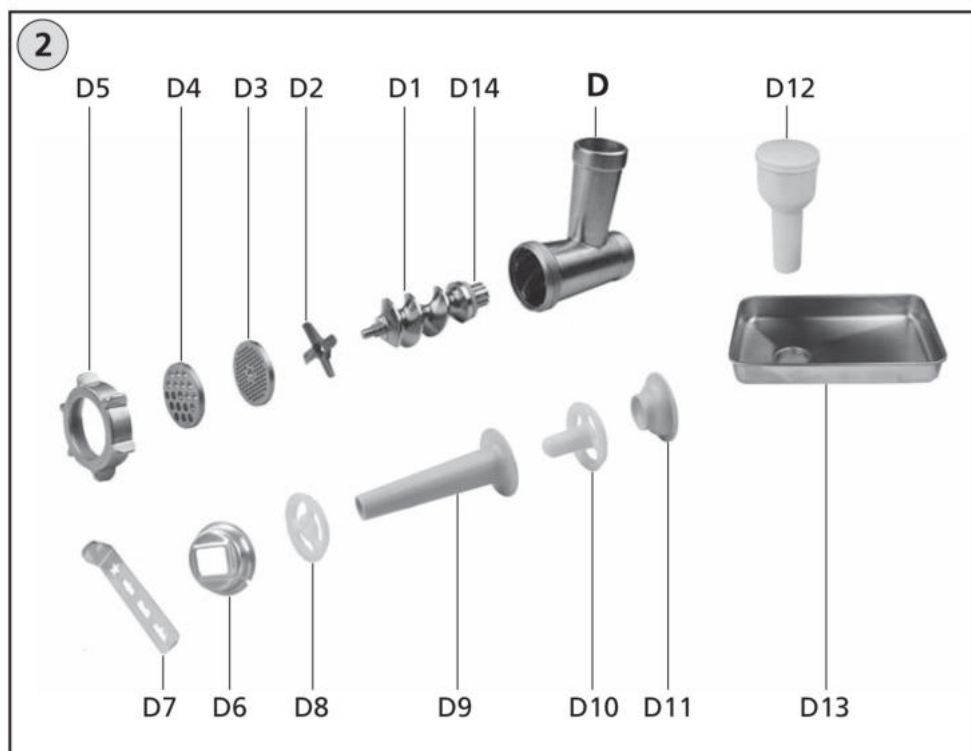
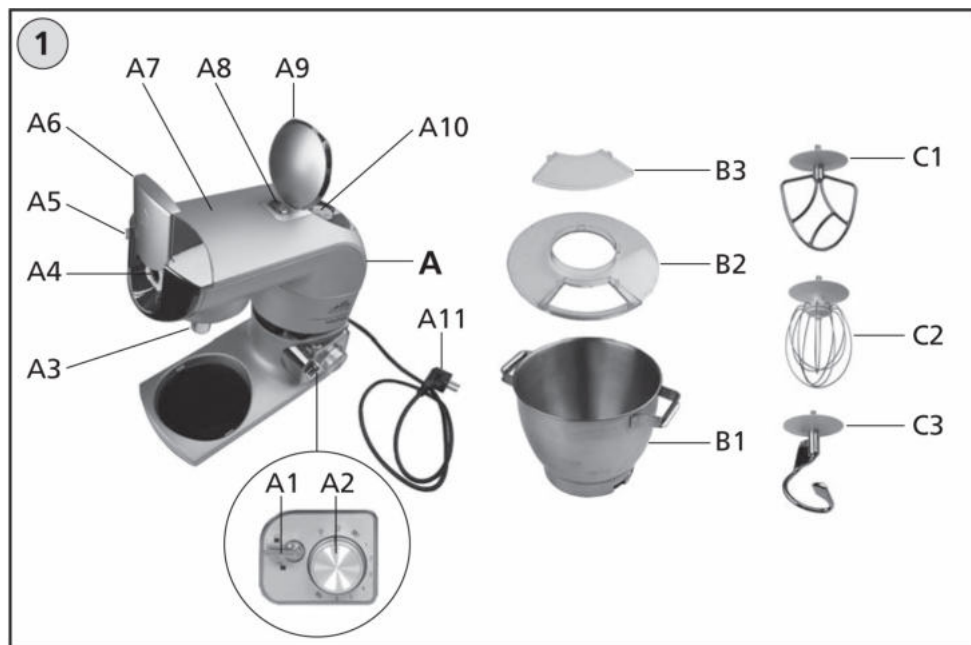
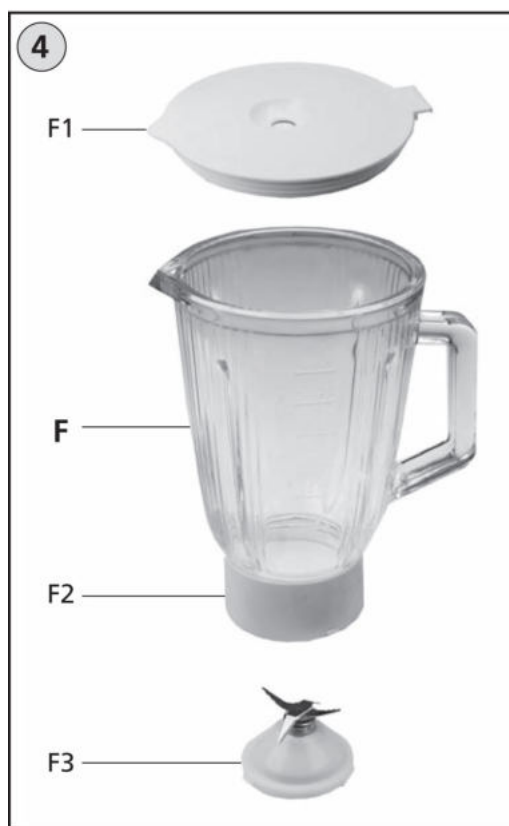
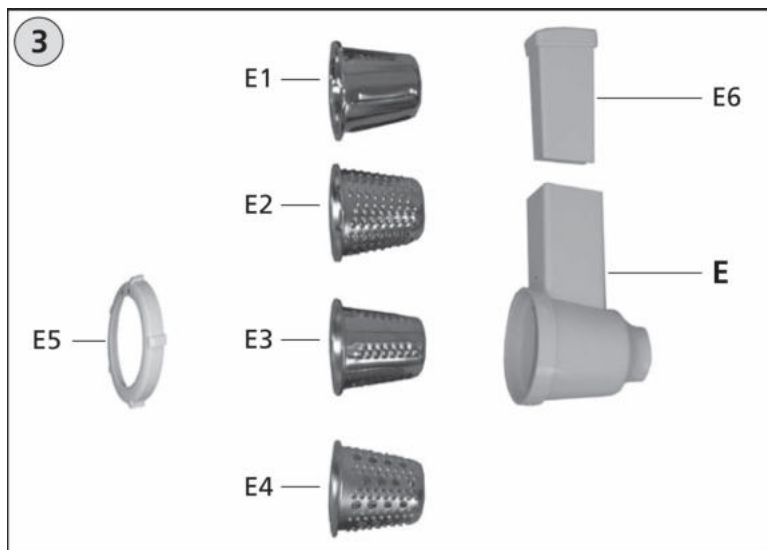


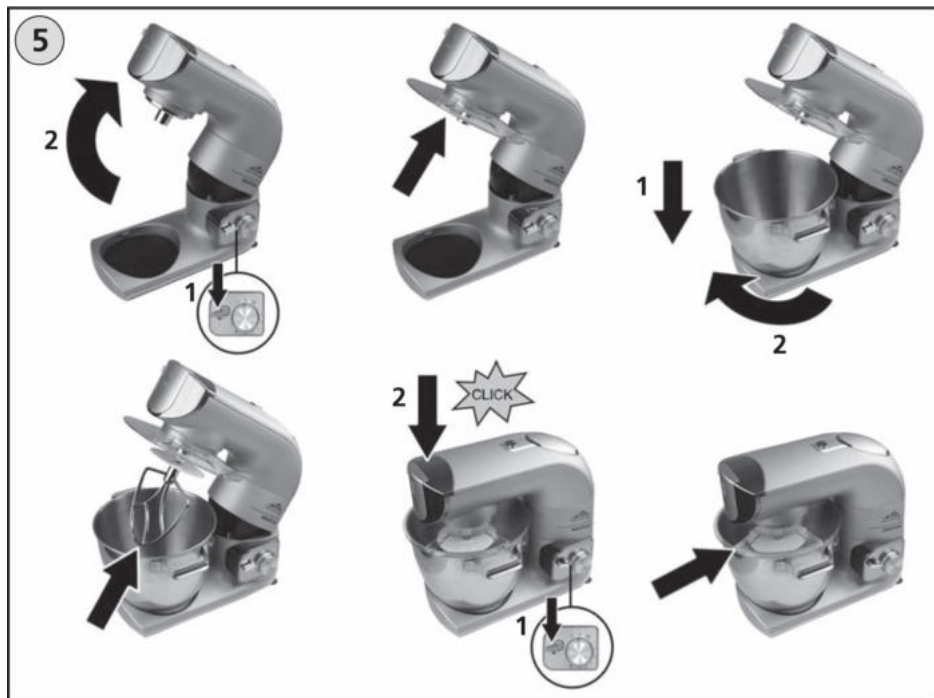
<i>Víceúčelový kuchyňský robot</i> • NÁVOD K OBSLUZE	<b>CZ</b> 9-20
<i>Viacúčelový kuchynský robot</i> • NÁVOD NA OBSLUHU	<b>SK</b> 21-32
<i>Multi-purpose food processor</i> • INSTRUCTIONS FOR USE	<b>GB</b> 33-45
<i>Univerzális konyhai robotgép</i> • HASZNÁLATI UTASÍTÁS	<b>H</b> 46-57
<i>Wieloczynnościowy robot kuchenny</i> • INSTRUKCJA OBSŁUGI	<b>PL</b> 58-70
Многоцелевой кухонный комбайн • ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	<b>RU</b> 71-84
Universalus virtuvinis kombainas • VARTOTOJO VADOVAS	<b>LT</b> 85-96
Багатоцільовий кухонний комбайн • КЕРІВНИЦТВО КОРИСТУВАЧА	<b>UA</b> 97-109

# GRATUS



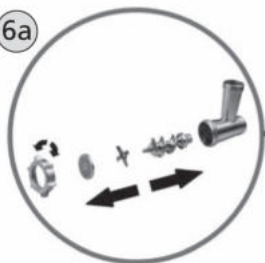




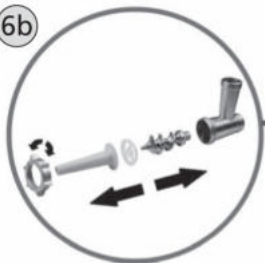


6

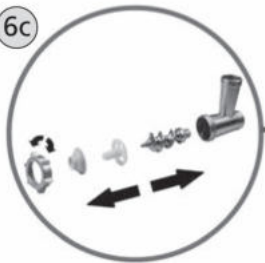
6a



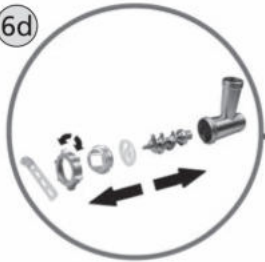
6b



6c



6d

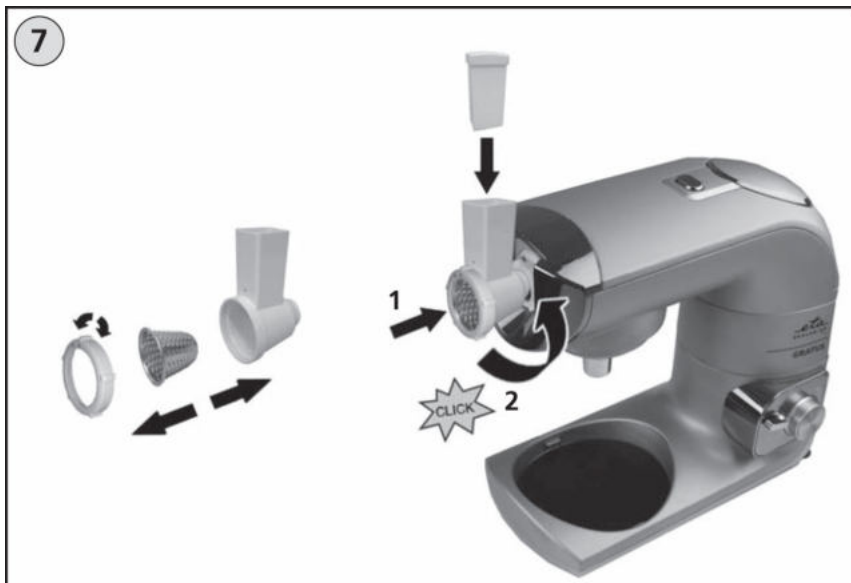


6e

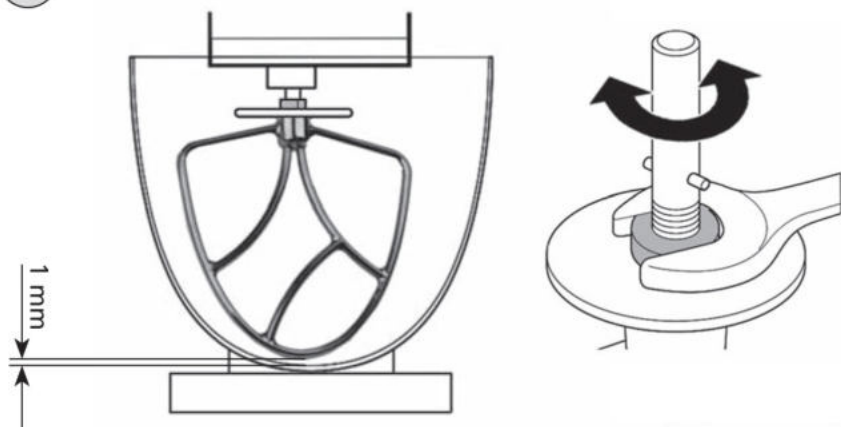


6f

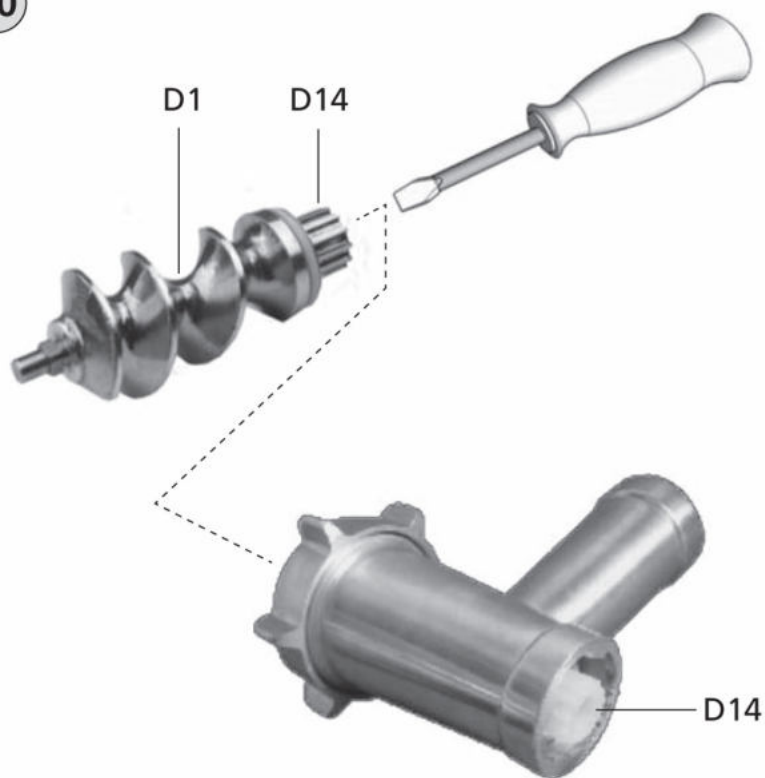




9



10



11



G1



G2



G3

12





## eta 0028

## GRATUS

## 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**

- Před prvním uvedením do provozu si pečlivě přečtete návod k obsluze, prohlédněte vyobrazení a návod si uschovejte. Instrukce v návodu považujte za součást spotřebiče a postupte je jakémukoliv dalšímu uživateli spotřebiče.
- Zkontrolujte, zda údaj na typovém štítku odpovídá napětí ve Vaší elektrické zásuvce.
- 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 a před montáží, demontáží nebo čištěním.
- Zachovejte opatrnost, pokud se lije horká kapalina do strojku na přípravu a zpracování potravin nebo do mixéru, 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.
- Vidlici napájecího přívodu nezasunujte do el. zásuvky a nevytahujte z el. zásuvky mokrou rukou a taháním za napájecí přívod!
- Výrobek je určen pouze pro použití v domácnostech a podobných účely (příprava pokrmů v obchodech, kancelářích a podobných pracovištích, v hotelích, motelech a jiných obytných prostředích, v podnicích zajišťujících nocleh se snídaní)! Není určen pro komerční použití!

- Nepoužívejte tento spotřebič ve spojení s programátorem, časovačem nebo jakýmkoli jiným zařízením, které zapíná spotřebič automaticky.
- **Spotřebič nikdy neponořujte do vody ani nemyjte pod proudem vody!**
- **Spotřebič nenechávejte v chodu bez dozoru a kontrolujte ho po celou dobu přípravy potravin!**
- 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!
- Využívejte vždy jen jednu funkci spotřebiče, nikdy nespouštějte více funkcí současně (např. zpracování potravin v nádobě **B1** a současně v mixéru **F**).
- Vždy odpojte spotřebič od napájení, pokud ho necháváte bez dozoru.
- 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 plicního otvoru a nepoužívejte též vidličku, nůž, stěrku, lžiči apod.** K tomuto účelu používejte pouze přiložené pěchovadlo.
- Nepřekračujte maximální dobu nepřetržitého chodu spotřebiče, viz tabulka!
- 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 nebo nádobu mixéru nechejte rotující části úplně zastavit.
- Při manipulaci s příslušenstvím postupujte opatrně, je velmi ostré.
- Při mixování nebo míchání tekutin nikdy nedávejte větší množství, než je označeno na nádobě.
- Nezpracovávejte potraviny s vyšší teplotou než cca **80 °C (176 °F)**.
- Pokud se zpracovávané potraviny začnou zachycovat na příslušenství (např. **nožích, struhadlech**), spotřebič vypněte a příslušenství opatrně očistěte (např. stěrkou).
- 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.
- 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

### Obr. 1 A – Kuchyňský robot

- |  |   |
|--|---|
| A1 – Uvolňovací páčka multifunkční hlavy | A7 – Multifunkční hlava                 |
| A2 – Otočný regulátor rychlosti          | A8 – Tlačítko pro otevření krytu mixéru |
| A3 – Vývod pro nástavce                  | A9 – Kryt                               |
| A4 – Vývod pro masořezku a kráječ        | A10 – Vývod pro mixer                   |
| A5 – Uvolňovací tlačítko                 | A11 – Napájecí přívod                   |
| A6 – Odnímatelný kryt                    |   |
| B1 – Nerezová nádoba                     | C1 – Mísící metla                       |
| B2 – Kryt nádoby                         | C2 – Šlehací metla                      |
| B3 – Kryt plnicího otvoru                | C3 – Hnětací hák                        |

### Obr. 2 D – Masořezka

- |                                       |                                |
|---------------------------------------|--------------------------------|
| D1 – Šnekový podavač                  | D8 – Separátor                 |
| D2 – Řezací čepel                     | D9 – Trubička na výrobu klobás |
| D3 – Výměnná destička pro jemné mletí | D10 – Tvarovač                 |
| D4 – Výměnná destička pro hrubé mletí | D11 – Kužel                    |
| D5 – Matice                           | D12 – Pěchovadlo               |
| D6 – Držák tvořítka                   | D13 – Násypka                  |
| D7 – Tvořítko                         | D14 – Ozubené kolo             |

### Obr. 3 E – Kráječ

- |                                |                                  |
|--------------------------------|----------------------------------|
| E1 – Nástavec na tenké krájení | E4 – Nástavec na tenké strouhání |
| E2 – Nástavec na jemné krájení | E5 – Matice                      |
| E3 – Nástavec na hrubé krájení | E6 – Pěchovadlo                  |

### Obr. 4 F – Mixer

- F1 – Víko nádoby
- F2 – Podstavec nože
- F3 – Nůž

### Obr. 5 – Sestavení pro šlehání/hnětení/ mísení

### Obr. 6 – Sestavení a montáž masořezky

#### Obr. 6a – Sestavení pro mletí

#### Obr. 6b – Sestavení pro plnění uzenin

#### Obr. 6c – Sestavení pro přípravu těstovin-trubiček

#### Obr. 6d – Sestavení pro přípravu tvarovaného těsta

#### Obr. 6e – Montáž masořezky na multifunkční hlavu

#### Obr. 6f – Nasunutí násypky a pěchovadla

#### Obr. 7 – Sestavení a montáž kráječe

#### Obr. 8 – Montáž mixéru

#### Obr. 9 – Seřízení výšky nástavce

#### Obr. 10 – Výměna poškozeného ozubeného kola

#### Obr. 11

- G1 – Nástavec na tvorbu lisovaného těsta (lasagne)
- G2 – Nástavec na těstoviny tagliatelle
- G3 – Nástavec na těstoviny trenette

### Obr. 12 – Připojení nástavců pro těstoviny

**Upozornění:** Části **D**, **G1**, **G2**, **G3** nejsou součástí balení. Je možno je zakoupit jako volitelné příslušenství.

**Označení:** **D** Masořezka = ETA 0028 91 000, **D6+D7** Tvořítka na cukroví = ETA 0023 00 200, **G1** = ETA 0028 94 000, **G2** = ETA 0028 93 000, **G3** = ETA 0028 92 000

### 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 přidavkem saponátu, důkladně opláchněte čistou vodou, vytřete do sucha, případně nechte oschnout.

#### Kuchyňský Robot (A)

##### Sestavení pro práci (obr. 5)

Zvedněte multifunkční hlavu **A7** nahoru stisknutím uvolňovací páčky **A1**. Na spodní stranu hlavy nasadíte průhledný kryt **B2** tak, aby plnicí otvor směřoval před hlavu. 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 zajistěte 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 plnicí otvor krytu **B2** nasadíte krytku **B3**. Nyní je spotřebič připraven k použití.

##### Použití

Kuchyňský robot slouží k přípravě různých druhů dortových směsí, sušenek, těst na pečivo, polev, náplní, bramborové kaše, kynutého těsta a podobně. Pro přípravu uvedených potravin využívá šlehací nebo mísící metly nebo hnětací hák. Vidlici napájecího přívodu **A11** zasuněte 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 plnicí otvor krytu **B2**. Po ukončení zpracování spotřebič vypněte otočením regulátoru do polohy **0**. Pro manuální ovládání nástavce **C1** až **C3** otočte regulátor do polohy **P** a držte jej v této poloze. Nástavec se bude otáčet po dobu držení regulátoru. Po jeho uvolnění se regulátor automaticky vrátí do polohy **0** a otáčení se zastaví. Otáčení regulátoru opakujte několikrát, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku. 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:

- 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 znova nastavit odpovídající stupeň rychlosti.
- Při odklápění multifunkční hlavy kontrolujte / brzděte její pohyb rukou.

## Doporučení

- Mísění** – 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 mísění 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 2 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 Max v závislosti na množství, druhu a kvalitě těsta (viz tabulka). Při přípravě většího množství těsta (max. 1,5 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 ponechte 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), (volitelné příslušenství)

### 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 zárez destičky pasoval do výstupku masořezky **D**. Nakonec na masořezku našroubujte matici **D5** a přiměřenou silou dotáhněte.

#### Montáž na multifunkční hlavu (obr. 6e, 6f)

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 **D13**. 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 kousičky 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 **A11** zasuňte do el. zásuvky. Spotřebič spusťte 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 pěchovadlem je **D12** lehce stlačujte. Při tomto způsobu zpracování nedochází k přetěžování pohonné jednotky. Po ukončení zpracování masořezku vypněte otočením regulátoru do polohy **0**.

Pro manuální ovládání masořezky otočte regulátor do polohy **P** a držte jej v této poloze. Šnekový podavač se bude otáčet po dobu držení regulátoru. Po jeho uvolnění se regulátor automaticky vrátí do polohy **0** a otáčení se vypne.

**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 zmražené 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.), (volitelné příslušenství)

### Sestavení (obr. 6b)

Vložte šnekový podavač **D1** do masořezky **D** ozubeným kolem napřed. Na podavač nasadte separátor **D8** tak, aby zárez separátoru pasoval do výstupku masořezky **D**. Přiložte trubičku **D9** 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 **D13**. Použijte pěchovadlo **D12** 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. Vidlici napájecího přívodu **A11** 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 **D12** 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 **D9**, je nutné pohonnou jednotku vypnout, trubičku demontovat a pročistit. Maso, které zůstalo v masořezce **D** je nerozemleté a je nutno jej znovu rozemlít.

### 3. Příprava těstovin - trubiček, (volitelné příslušenství)

#### Sestavení (obr. 6c)

Vložte šnekový podavač **D1** do masořezky **D** ozubeným kolem napřed. Na šnekový podavač nasadte tvarovač **D10** tak, aby zářez tvarovače pasoval do výstupku masořezky **D**. Přiložte kužel **D11** 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 **D13**. V případě potřeby použijte pěchovadlo **D12** pro zatlačení těsta do masořezky **D**. Přístroj bude vytlačovat duté trubičky, které zařízněte na požadovanou délku.

Vidlici napájecího přívodu **A11** zasuňte do el. zásuvky. Spotřebič spusťte otočením regulátoru rychlosti **A2** na některý z rychlostních stupňů, vhodných pro přípravu Vašich potravin.

## 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 **D12**, je nutné pohonnou jednotku vypnout, kužel demontovat a pročistit. Těsto, které zůstalo v masořezce **D** je nerozemleté a je nutno jej znovu rozemlít.

### 4. Tvarování těsta (cukroví), (volitelné příslušenství)

#### Sestavení (obr. 6d)

Vložte šnekový podavač **D1** do masořezky **D** ozubeným kolem napřed. Na podavač nasadte separátor **D8** tak, aby zářez separátoru pasoval do výstupku masořezky **D**. Do matice **D5** vložte držák tvořítka **D6** a matici přišroubujte na masořezku **D** a přiměřenou silou dotáhněte. Na držák **D6** pak nasuňte tvořítka **D7** s různými tvary profilů těsta. Sestavenou masořezku namontujte na multifunkční hlavu dle postupu v bodě 1.

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

## Použití

Připravené těsto vložte na násypku masořezky **D13**. V případě potřeby použijte pěchovadlo **D12** pro zatlačení těsta do masořezky **D**. Přístroj bude vytlačovat těsto v požadovaném nastaveném tvaru. Vidlici napájecího přívodu **A11** zasuňte do el. zásuvky. Spotřebič spustíte otočením regulátoru rychlosti **A2** na některý z rychlostních stupňů, vhodných pro vytlačování těsta.

## Doporučení

Vytlačované těsto v požadovaném tvaru doporučujeme přidržovat (podpírat) táckem, aby se netrhlo. Tvar těsta zařízněte v kratších délkách cca 5-7 cm. Čas zpracování se pohybuje v jednotkách minut a závisí na množství, druhu a kvalitě použitého těsta.

## Kráječ/strouhač zeleniny a ovoce (E)

### Sestavení a montáž na multifunkční hlavu (obr. 3 a 7)

Odejměte upevňovací matici **E5**. Do kráječe **E** vložte vhodný nástavec (**E1** až **E4**) dle požadované hrubosti krájení nebo strouhání potraviny a nástavec zajistěte upevněním matice na kráječ.

Vysuňte kryt **A6**, zasuňte kráječ **E** do vývodu **A4** multifunkční hlavy **A7** pod úhlem asi 45° a potočením proti směru chodu hodinových ručiček jej zajistěte do vodorovné polohy (uslyšíte cvaknutí).

Nyní je spotřebič připraven pro krájení/strouhání. Při záměně nástavce postupujte shodný způsobem.

Pro demontáž kráječe stiskněte uvolňovací tlačítko **A5**, pootočte kráječem ve směru chodu hodinových ručiček a kráječ vysuňte z vývodu multifunkční hlavy.

## Použití

Nakrájejte zeleninu na kousky, které jsou vhodné pro vložení do otvoru kráječe **E**. Vložte kousky do kráječe **E** a opatrně přitlačte pěchovadlem **E6**.

**Upozornění:** Nikdy netlačte krájenou zeleninu prsty!

Vidlici napájecího přívodu **A11** zasuňte do el. zásuvky. Spotřebič spustíte otočením regulátoru rychlosti **A2** na některý z rychlostních stupňů, vhodných pro krájení zeleniny a ovoce.

## Doporučení

Citrusové plody zbavte kůry. V případě, že dojde k ucpání kráječe **E**, je nutné pohonnou jednotku vypnout, demontovat tělo kráječe a pročistit. Čas zpracování se pohybuje v jednotkách minut a závisí na množství, druhu a kvalitě použitých plodů.

## Mixér (F)

### Sestavení a montáž na multifunkční hlavu (obr. 4 a 8)

Do podstavce **F2** mixéru vložte a pootočením zajistěte nůž **F3**. Na nádobu nasuňte víko **F1**.

Otevřete kryt **A9** stisknutím tlačítka **A8**. Na vývod **A10** nasadte sestavený mixér **F** a otočte jej ve směru chodu hodinových ručiček tak, aby se výstupek na podstavci **F2** zasunul do drážky v multifunkční hlavě. Sejmутí mixéru proveďte opačným způsobem. Při upevňování nebo odejímání nádoby nevyvíjejte příliš velký tlak na držadlo nádoby.



## Použití

Mixér je určen k míchání šťáv, mléčných koktejlů, polévek, omáček, dětské a dietní výživy, vzdušných těst, piškotového těsta, výroby pyré apod.

Sejměte víko **F1**, vložte nebo vlijte potravinu do nádoby mixeru **F** a nasadte víko zpět.

Nepřekračujte rysku **MAX**, vyznačenou na nádobě.

Vídlíci napájecího přívodu **A11** zasuňte do el. zásuvky. Spotřebič spusťte otočením regulátoru rychlosti **A2** na některý z rychlostních stupňů, vhodných pro mixování Vaší potraviny (viz tabulka).

**Upozornění:** Nenechávejte mixér v chodu bez potraviny! **Neodnímejte podstavec F2 ze skleněné nádoby F1!**

## Doporučení

Časy příprav (zpracování) závisí na množství, druhu a kvalitě použitých substancí, standardně se však pohybují v desítkách sekund. Čím déle potraviny v mixéru zpracováváte, tím bude výsledek jemnější.

Pokud budete zpracovávat větší množství potravin, rozdělte si je do jednotlivých dávek tak, abyste nepřetížili pohonnou jednotku multifunkční hlavy. Pevnější substance je vhodné rozkrájet na malé kousky. Nůž **F3** by se zbytečně brzy otupil. Pokud chcete zpracovávat kostky ledu, neměly by jejich rozměry překročit 40x40x20 mm, jinak dojde k otupení nože **F3** nebo přetížení pohonné jednotky. Do nádoby **F** nikdy nevlévejte vřící tekutiny, vysoká teplota by mohla způsobit poškození nebo prasknutí skla nádoby. Nikdy neodnímejte víko **F1** za chodu pohonné jednotky. Tvrdé suroviny (např. luštěniny, sojové boby apod.) před zpracováním namočte do vody.

Můžete zpracovávat také horké tekutiny až do teploty 80 °C, např. omáčky, polévky.

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

Pokud nejste s výsledkem spokojeni, spotřebič vypněte, pomocí stěrky suroviny promíchejte, odeberte část surovin nebo přidejte trochu tekutin.

**Nástavce na těstoviny (G1 - G3)**, (volitelné příslušenství)

**Sestavení a montáž na multifunkční hlavu** (obr. 11 a 12)

Vysuňte kryt **A6**, zasuňte nástavec, který si přejete použít (**G1** až **G3**), do vývodu **A4** multifunkční hlavy **A7** pod úhlem asi 45° a potočením proti směru chodu hodinových ručiček jej zajistěte do vodorovné polohy (uslyšíte cvaknutí).

## Použití

Nástavec **G2** a **G3** má rozdílně uspořádané nože a vytvoří rozdílný druh těstovin. Před použitím nástavce **G2** a **G3** je nutné těsto nejprve zpracovat pomocí nástavce **G1**.

Připravte si těsto na těstoviny. Vyválejte trochu těsta a válečky nástavce, který hodláte použít, zaprašte trochou mouky. Vídlíci napájecího přívodu **A11** zasuňte do el. zásuvky. Spotřebič spusťte otočením regulátoru rychlosti **A2** do polohy 1, válečky nástavce se začnou otáčet. Opakovaně protáhněte těsto mezi válečky, dokud není hladké (můžete si pomoci přeložením těsta po délce nebo po šířce). Při každém protažení těsta postupně nastavujte otočný regulátor na boku nástavce na vyšší hodnotu, až získáte požadovanou tloušťku. Doporučená tloušťka pro těstoviny je při nastavení regulátoru na hodnotu 5 až 7. Hotové plátky těsta následně zpracujte (nakrájejte) za pomoci nástavce **G2** nebo **G3** na požadovanou šířku (jejich různě uspořádané nože vytvoří příslušný druh těstovin) a zpracujte dle potřeby. Připravené těstoviny uvařte nejpozději do čtyř hodin.

## Doporučení

Mouku, sůl, olej a našlehaná vejce (při přípravě růžových těstovin šlehejte vejce s protlakem) přidejte do mísy. Těsto míchejte hnětacím hákem 2 - 3 minuty při rychlosti 1 - 2. Je-li směs příliš suchá, přidejte vodu. Vypněte spotřebič a ručním hnětením vypracujte hladké těsto. Nej kvalitnější těstoviny získáte, pokud těsto před zpracováním v nástavci zabalíte a necháte přibližně 15 minut odležet. Nasadte váleček k nastavení tloušťky a zpracujte těsto podle výše uvedených pokynů.

## IV. TABULKA POUŽITÍ SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

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

Příslušenství	Potravina	Max.množství	Čas (min)	Rychlost	Příprava (mm)
Šlehací metla	Smetana (včetně 38% tuku)	250 ml	10	5 (maximálně)	-
	Bílek	12 ks	3	MAX	-
Hnětací hák	Mouka	1 500 g	1 minutu na MIN, potom jakoukoliv vyšší rychlostí po dobu 4 min		
	Sůl	17 g			
	Droždí	17 g			
	Cukr	6 g			
	Voda	750 g			
	Sádlo	28 g			
Mísicí metla	Mouka	100 g	30 sekund libovolnou rychlostí, 1 minutu MAX	1 (maximálně)	
	Moučkový cukr	100 g			
	Margarín	100 g			
	Vejce	2 ks			
Mixér	Cibule	1 ks	1	1 - MAX	-
	Mrkev	255 g			15x15x15
	Led	340 g			40x40x20
Masořezka	Hovězí	2 000 g	3	6	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 přidávkem saponátu. Šlehací/míchací metly, hnětací hák, masořezka **D**, kráječ **E** nebo mixér **F**, včetně veškerého příslušenství, ihned po použití umyjte v horké vodě s přidávkem 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** nebo nože **F3** 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). Nástavce na těstoviny **G1** až **G3** po použití otřete vlhkým hadříkem. Neponořujte je do vody. 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 nesušte nad zdrojem tepla (např. **kamna, el./plynový sporák**). Spotřebič skladujte řádně očištěný na suchém, bezprašném místě mimo dosah dětí a nespěprávných osob.

### Postup pro výměnu zlomeného ozubeného kola.

Vyjměte šnekový podavač **D1**. Pomocí vhodného nástroje (např. šroubováku) uvolněte šroub. Vyjměte ozubené kolo **D14** ze šnekového podavače. Nové ozubené kolo vložte na šnekový hřídel a řádně utáhněte šroubem (obr. 10)

### Nastavení optimální výšky nástavce (obr. 9)

Mísicí metla nebo šlehací metla narážejí na dno nádoby nebo nedosahují na příměsí na dně nádoby. Je nutné nastavit správnou výšku nástavce **C1** nebo **C2**. Postupujte následovně:

Stiskněte uvolňovací páčku **A1** multifunkční hlavy **A7** a zvedněte hlavu nahoru. Do vývodu **A3** v hlavě vsuňte některý z nástavců **C1**, **C2** a pootočením jej zajistíte v poloze tak, aby zapadl do svého uložení v hlavě. Sklopte multifunkční hlavu **A7** do pracovní polohy stisknutím páčky **A1** a stlačením hlavy **A7** směrem dolů až zaklapne aretace, což je doprovázeno slyšitelným cvaknutím. Držte nástavec jednou rukou, druhou povolte matici nástavce vhodným klíčem. Výšku pak seřídíte ručním otáčením nástavce po směru nebo proti směru hodinových ručiček. Nástavec se bude vysouvat směrem dolů nebo zasunovat dovnitř vývodu. Nástavec by měl být co nejbližší dnu a stěnám nádoby, ale nesmí se jich dotýkat. Po nastavení výšky řádně utáhněte matici, zvedněte hlavu nahoru a nástavec vyjměte. Výšku hnětacího háku **C3** není nutné seřizovat.

## 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 8,5
Objem nerezové nádoby (l)	5,5
Objem nádoby mixeru (l)	1,2

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).

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 odchylky 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 – Neponořovat do vody*

*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. PE sáček odkládejte mimo dosah dětí. Sáček není na hraní.*

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



**POZOR: nevsunujte do prostoru prsty.**

eta 0028

GRATUS

## 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

- Pred prvým uvedením do prevádzky si pozorne prečítajte návod na obsluhu, prezrite vyobrazenia a návod si uschovajte. Inštrukcie v návode považujte za súčasť spotrebiča a postúpte ich akémukoľvek ďalšiemu používateľovi spotrebiča.
- Skontrolujte, či údaj na typovom štítku zodpovedá napätiu vo vašej elektrickej zásuvke.
- **Vidlicu napájacieho prívodu nezasúvajte do elektrickej zásuvky a nevyťahujte z elektrickej zásuvky mokrými rukami a ťahaním za napájací prívod!**
- Výrobok je určený len pre použitie v domácnostiach a pre podobné účely (v obchodoch, kanceláriách a podobných pracoviskách, v hoteloch, motelloch a iných obytných prostrediach, v podnikoch zaisťujúcich nocľah s raňajkami)! Nie je určený pre komerčné použitie!
- Tento spotrebič nesmie byť používaný deťmi. Udržujte spotrebič a jeho prívod mimo dosahu detí. Spotrebiče môžu používať osoby so zníženými fyzickými či mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadnému nebezpečenstvu. Deti si so spotrebičom nesmú hrať.
- Ak je napájací prívod tohto spotrebiča poškodený, musí byť prívod nahradený výrobcom, jeho servisným technikom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa tak zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.
- Pred výmenou príslušenstva alebo prístupných častí, ktoré sa pri používaní pohybujú, pred montážou a demontážou, pred čistením alebo údržbou, spotrebič vypnite a odpojte od el. siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky!
- Vždy odpojte spotrebič od napájania, ak ho nechávate bez dozoru a pred montážou, demontážou alebo čistením.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte, pokiaľ má poškodený napájací prívod alebo vidlicu, pokiaľ nepracuje správne, pokiaľ spadol na zem a poškodil sa alebo spadol do vody. V takých prípadoch zanešte spotrebič do odborného servisu na preverenie jeho bezpečnosti a správnej funkčnosti.
- Spotrebič nikdy neponárajte do vody ani neumývajte pod prúdom vody!

- **Zachovajte opatrnosť, ak sa leje horúca kvapalina do strojčeka na prípravu a spracovanie potravín alebo do mixéra, pretože môže vystreknúť zo spotrebiča vplyvom náhleho varu.**
- Nepoužívajte tento spotrebič v spojení s programátorom, časovačom alebo akýmkoľvek iným zariadením, ktoré spotrebič automaticky zapína.
- Spotrebič nenechávajte v chode bez dozoru a kontrolujte ho počas celej prípravy potravín!
- 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!
- Využívajte vždy len jednu funkciu spotrebiča, nikdy nespúšťajte viac funkcií súčasne (napr. spracovávanie potravín v nádobe **B1** a súčasne v mixéri **F**).
- Spotrebič vždy odpojte od napájania, pokiaľ ho nechávate bez dozoru.
- 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 tľičik.
- Než dáte dole veko alebo nádobu mixéra, nechajte rotujúce časti úplne zastaviť.
- Neprekračujte maximálny čas nepretržitého chodu spotrebiča, pozri tabuľku!
- Spotrebič je taktiež vybavený mechanickou poistkou. Ozubené koleso umiestnené na šnekovom podávači je zstrojené 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 mixovaní alebo miešaní tekutín nikdy nedávajte väčšie množstvo, než je označené na nádobe.
- Pri manipulácii s príslušenstvom postupujte opatrne, je veľmi ostré.
- Nespracovávejte potraviny s vyššou teplotou než cca **80 °C (176 °F)**.
- Ak sa spracovávané potraviny začnú zachytávať na príslušenstve (napr. nožoch, strúhadlách), spotrebič vypnite a príslušenstvo opatrne očistite (napr. stierkou).
- Dajte pozor, aby sa napájací prívod nedostal do kontaktu s rotujúcou časťou spotrebiča.
- Napájací prívod nesmie byť poškodený ostrými alebo horúcimi predmetmi, otvoreným plameňom a nesmie sa ponoriť do vody.
- Nikdy ho nekladte na horúce plochy, ani ho nenechávajte visieť cez okraj stola alebo pracovnej dosky. Zavadením alebo zatiahnutím za prívod napr. deťmi môže dôjsť k prevrhnutiu či stiahnutiu spotrebiča a následne k vážnemu zraneniu!
- V prípade potreby použitia predlžovacieho prívodu je nutné, aby nebol poškodený a vyhovoval platným normám.
- Spotrebič používajte iba s originálnym príslušenstvom od výrobcu.
- 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

### Obr. 1 A – Kuchynský robot

- |  |   |
|--|---|
| A1 – Uvoľňovacia páčka multifunkčnej hlavy | A7 – Multifunkčná hlava                 |
| A2 – Otočný regulátor rýchlosti            | A8 – Tlačidlo na otvorenie krytu mixéra |
| A3 – Vývod na nadstavce                    | A9 – Kryt                               |
| A4 – Vývod na mäsorezku a krájač           | A10 – Vývod na mixér                    |
| A5 – Uvoľňovacie tlačidlo                  | A11 – Napájací prívod                   |
| A6 – Snímateľný kryt                       |   |

- |                                    |                     |
|------------------------------------|---------------------|
| B1 – Nádoba z nehrdzavejúcej ocele | C1 – Miesiaca metla |
| B2 – Kryt nádoby                   | C2 – Šľahacia metla |
| B3 – Kryt plniaceho otvoru         | C3 – Hnetací hák    |

### Obr. 2 D – Mäsorezka

- |                                       |                                |
|---------------------------------------|--------------------------------|
| D1 – Šnekový podávač                  | D8 – Separátor                 |
| D2 – Rezácia čepeľ                    | D9 – Trubička na výrobu klobás |
| D3 – Výmenná doštička na jemné mletie | D10 – Tvarovač                 |
| D4 – Výmenná doštička na hrubé mletie | D11 – Kužeľ                    |
| D5 – Matica                           | D12 – Tlčík                    |
| D6 – Držiak tvoridla                  | D13 – Násypka                  |
| D7 – Tvoridlo                         | D14 – Ozubené koleso           |

### Obr. 3 E – Krájač

- |                                  |                                   |
|----------------------------------|-----------------------------------|
| E1 – Nadstavec na tenké krájanie | E4 – Nadstavec na tenké strúhanie |
| E2 – Nadstavec na jemné krájanie | E5 – Matica                       |
| E3 – Nadstavec na hrubé krájanie | E6 – Tlčík                        |

**Upozornenie:** Časti **D**, **G1**, **G2**, **G3** nie sú súčasťou balenia. Je možné ich zakúpiť ako voľiteľné príslušenstvo.

**Označenie:** **D** Mäsorezka = ETA 0028 91 000, **D6+D7** Tvarovanie secta (cukrovinky) = ETA 0023 00 200, **G1** = ETA 0028 94 000, **G2** = ETA 0028 93 000, **G3** = ETA 0028 92 000

### Obr. 4 F – Mixér

- F1 – Veko nádoby
- F2 – Podstavec noža
- F3 – Nôž

### Obr. 5 – Zostavenie na šľahanie/hnetenie/miesenie

### Obr. 6 – Zostavenie a montáž mäsorezky

### Obr. 6a – Zostavenie na mletie

### Obr. 6b – Zostavenie na plnenie údenín

### Obr. 6c – Zostavenie na prípravu cestovín trubičiek

### Obr. 6d – Zostavenie na prípravu tvarovaného cesta

### Obr. 6e – Montáž mäsorezky na multifunkčnú hlavu

### Obr. 6f – Nasunutie násypky a tlčíka

### Obr. 7 – Zostavenie a montáž krájača

### Obr. 8 – Montáž mixéru

### Obr. 9 – Nastavenie výšky nadstavca

### Obr. 10 – Výmena poškodeného ozubeného kolesa

**Obr. 11**

G1 – Nadstavec na tvorbu lisovaného cesta

G2 – Nadstavec na cestoviny tagliatelle

G3 – Nadstavec na cestoviny trenette

**Obr. 12 – Pripojenie nadstavcov na cestoviny****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.

**Kuchynský robot (A)****Zostavenie na prácu** (obr. 5)

Zdvihnite multifunkčnú hlavu **A7** hore stlačením uvoľňovacej páčky **A1**. Na spodnú stranu hlavy nasadte priehľadný kryt **B2** tak, aby plniaci otvor smeroval pred hlavu. 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 plniaci otvor krytu **B2** nasadte krytku **B3**. Teraz je spotrebič pripravený na použitie.

**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 **A11** 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 krytu **B2**. Po ukončení spracovania vypnite spotrebič otočením regulátora do polohy **0**. Na manuálne ovládanie nadstavca **C1** až **C3** otočte regulátor do polohy P a držte ho v tejto polohe. Nadstavec sa bude počas držania regulátora otáčať. Po jeho uvoľnení sa regulátor automaticky vráti do polohy **0** a otáčanie sa zastaví. Otáčanie regulátora opakujte niekoľkokrát, dokiaľ nedosiahnete požadovaný výsledok.

Pri demontáži alebo výmene nadstavca postupujte opätým 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**.

**Upozornenie:**

- Kuchynský 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** (vypnuto) a potom znovu nastaviť zodpovedajúci stupeň rýchlosti.
- Pri odklápaní multifunkčnej hlavy kontrolujte / brzdite jej pohyb rukou.



## 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 2 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 Max. v závislosti od množstva, druhu a kvality cesta (pozri tabuľka). Pri príprave väčšieho množstva cesta (max. 1,5 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.

**Mäsorezka (D)**, (voliteľné príslušenstvo)

### 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. 6e,6f)

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 **D13**. 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 **A11** zasuňte do elektrickej zásuvky. Spotrebič spustíte otočením regulátora rýchlosti **A2** na niektorý z rýchlostných stupňov vhodných na pomletie vašich potravín (pozri tabuľka).

Jednotlivé kúsky mäsa vkladajte do plniaceho otvoru násypky tak, aby ich šnekový podávač stačil poberať a tlačíkom **D12** ich zľahka pritláčajte. Pri tomto spôsobe spracovania nedochádza k preťažovaniu pohonnej jednotky. Po ukončení spracovania vypnite mäsorezku otočením regulátora **A2** do polohy **0**.

Pro manuální ovládání masořezky otočte regulátor do polohy **P** a držte jej v této poloze. Šnekový podavač se bude otáčet po dobu držení regulátoru. Po jeho uvolnění se regulátor automaticky vrátí do polohy **0** a otáčení se vypne.

## Upozornenie:

Mäsorezka je tiež vybavená mechanickou poistkou. Ozubené koleso umiestnené na šnekovom podávači je zstrojené 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.), (voliteľné príslušenstvo)

### Zostavenie (obr. 6b)

Vložte šnekový podávač **D1** do mäsorezky **D** ozubeným kolesom napred. Na podávač nasadte separátor **D8** tak, aby zárez separátora pasoval do výstupku mäsorezky **D**. Na separátor priložte trubičku **D9** a zaistite 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 **D13**. Použite tlačík **D12** na jemné zatlačenie mäsa do mäsorezky **D**. Črievko na plnenie nechajte najskôr máčať v teplej vode (cca 10 min.), aby sa zlepšila jeho elasticita a potom ho nasuňte ako „harmoničku“ na výstupný otvor. Na konci črievka nechajte voľných 5 cm a zaviažte alebo zošpajľujte. Vidlicu napájacieho prívodu **A11** 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 tlačíkom **D12**. Pri plnení postupujte podľa zvoleného druhu údeniny (napr. jaternice, klobásy, 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 pridržuje 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 **D9**, je nutné pohonnú jednotku vypnúť, trubičku odmontovať a vyčistiť. Mäso, ktoré zostalo v mäsorezke **D** je nepomleté a je nutné ho znovu pomlieť.

### 3. Príprava cestovín - trubičiek, (voliteľné príslušenstvo)

#### Zostavenie (obr. 6c)

Vložte šnekový podávač **D1** do mäsorezky **D** ozubeným kolesom napred. Na šnekový podávač nasadte tvarovač **D10** tak, aby zárez tvarovača pasoval do výstupku mäsorezky **D**. Priložte na tvarovač kužeľ **D11** a zaistíte 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

Prípravené cesto vložte na násypku mäsorezky **D13**. V prípade potreby použite tĺčik **D12** na zatlačenie cesta do mäsorezky **D**. Prístroj bude vytláčať duté trubičky, ktoré odrežete na požadovanú dĺžku.

Vidlicu napájacieho prívodu **A11** 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. Zabráňte tak ich zlepeniu. Vytvorené trubičky môžete prípadne naplniť vhodnou zmesou (napr. mäsovou, zeleninovou apod.). V prípade, že dôjde k upchatiu výstupného otvoru kužeľa **D12**, je nutné vypnúť pohonnú jednotku, odmontovať a vyčistiť kužeľ. Cesto, ktoré zostalo v mäsorezke **D** je nepomleté a je nutné ho znovu pomlieť.

### 4. Tvarovanie cesta (cukrovinky), (voliteľné príslušenstvo)

#### Zostavenie (obr. 6d)

Vložte šnekový podávač **D1** do mäsorezky **D** ozubeným kolesom napred. Na podávač nasadte separátor **D8** tak, aby zárez separátora pasoval do výstupku mäsorezky **D**. Do matice **D5** vložte držiak tvoridla **D6**, maticu priskrutkujte na mäsorezku **D** a primeranou silou dotiahnite. Na držiak **D6** potom nasuňte tvoridlo **D7** s rôznymi tvarmi profilov cesta. Zostavenú mäsorezku namontujte na multifunkčnú hlavu podľa postupu v bode 1.

Spotrebič je teraz pripravený na prípravu tvarovaného cesta. 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 **D13**. V prípade potreby použite tĺčik **D12** na zatlačenie cesta do mäsorezky **D**. Prístroj bude vytláčať cesto v požadovanom tvare. Vidlicu napájacieho prívodu **A11** zasuňte do elektrickej zásuvky. Spotrebič spustíte otočením regulátora rýchlosti **A2** na niektorý z rýchlostných stupňov vhodných na vytláčanie cesta.

### Odporúčania

Vytláčané cesto v požadovanom tvare odporúčame pridržať (podopierať) táckou, aby sa netrhlo. Tvar cesta zrežte v kratších dĺžkach cca 5-7 cm. Čas spracovania sa pohybuje v jednotkách minút a závisí od množstva, druhu a kvality použitého cesta.

### Krájač/strúhadlo zeleniny a ovocia (E)

#### Zostavenie a montáž na multifunkčnú hlavu (obr. 3 a 7)

Snímate upevňovaciu maticu **E5**. Do krájača **E** vložte vhodný nastavec (**E1** až **E4**) podľa požadovanej hrúbosti krájania alebo strúhania potraviny a nastavec zaistíte upevnením matice na krájač.

Vysuňte kryt **A6**, zasuňte krájač **E** do vývodu **A4** multifunkčnej hlavy **A7** pod uhlom asi 45° a potočením proti smeru chodu hodinových ručičiek ho zaistíte do vodorovnej polohy (budete počuť cvaknutie).

Teraz je spotrebič pripravený na krájanie/strúhanie. Pri výmene nastavca postupujte zhodným spôsobom.

Na demontáž krájača stlačte uvoľňovacie tlačidlo **A5**, pootočte krájač v smere chodu hodinových ručičiek a krájač vysuňte z vývodu multifunkčnej hlavy.

### Použitie

Nakrájajte zeleninu na kúsky, ktoré sú vhodné na vloženie do otvoru krájača **E**. Vložte kúsky do krájača **E** a opatrne pritlačte tĺčikom **E6**.

**Upozornenie:** Nikdy nepritláčajte krájanú zeleninu prstami!

Vidlicu napájacieho prívodu **A11** zasuňte do elektrickej zásuvky. Spotrebič spustíte otočením regulátora rýchlosti **A2** na niektorý z rýchlostných stupňov vhodných na krájanie zeleniny a ovocia.

### Odporúčania

Citrusové plody zbavte kôry. V prípade, že dôjde k upchatiu krájača **E**, je nutné pohonnú jednotku vypnúť, demontovať telo krájača a vyčistiť. Čas spracovania sa pohybuje v jednotkách minút a závisí od množstva, druhu a kvality použitých plodov.

### Mixér (F)

#### Zostavenie a montáž na multifunkčnú hlavu (obr. 4 a 8)

Do podstavca **F2** mixéra vložte a pootočením zaistíte nôž **F3**. Na nádobu nasuňte veko **F1**. Otvorte kryt **A9** stlačením tlačidla **A8**. Na vývod **A10** nasadte zostavený mixér **F** a otočte ním proti smeru chodu hodinových ručičiek tak, aby sa výstupok na podstavci **F2** zasunul do drážky v multifunkčnej hlave. Sňatie mixéra vykonajte opačným spôsobom. Pri upevňovaní alebo odnímaní nádoby nevyvíjajte príliš veľký tlak na držadlo nádoby.

## Použitie

Mixér je určený na miešanie štiav, mliečnych kokteíllov, polievok, omáčok, detskej a diétnej výživy, vzdušných ciest, piškótového cesta, výrobu pyrè apod.

Snímte veko **F1**, vložte alebo vlejte potravinu do nádoby mixéra **F** a nasadte späť veko.

Neprekračujte rysku **MAX** vyznačenú na nádobe.

Vidlicu napájacieho prívodu **A11** zasuňte do elektrickej zásuvky. Spotrebič spustíte otočením regulátora rýchlosti **A2** na niektorý z rýchlostných stupňov vhodných na mixovanie vašej potraviny (pozri tabuľka).

**Upozornenie:** Nenechávajte mixér v chode bez potraviny! **Neodnímajte podstavec F2 zo sklenenej nádoby F1!**

## Odporúčania

Časy príprav (spracovania) závisia od množstva, druhu a kvality použitých prísad, štandardne sa však pohybujú v desiatkach sekúnd. Čím dlhšie potraviny v mixéri spracováate, tým bude výsledok jemnejší.

Ak budete spracovávať väčšie množstvo potravín, rozdeľte si ich do jednotlivých dávok tak, aby ste nepreťažili pohonnú jednotku multifunkčnej hlavy. Pevnejšie prísady je vhodné rozkrájať na malé kúsky. Nôž **F3** by sa zbytočne skoro otupil. Ak chcete spracovávať kocky ľadu, ich rozmery by nemali prekročiť 40 x 40 x 20 mm, inak dôjde k otopeniu noža **F3** alebo preťaženiu pohonnej jednotky. Do nádoby **F** nikdy nevlievajte vriace tekutiny, vysoká teplota by mohla spôsobiť poškodenie alebo prasknutie skla nádoby. Nikdy neodnímajte veko **F1** počas chodu pohonnej jednotky. Tvrdé suroviny (napr. strukoviny, sójové boby apod.) pred spracovaním namočte do vody.

Môžete spracovávať aj horúce tekutiny až do teploty 80 °C, napr. omáčky alebo polievky. Pri tekutinách, ktoré tvoria penu (napr. mlieko) nádobu nikdy neplňte až po „**MAX**“, aby nedošlo k pretečeniu. V tomto prípade odporúčame množstvo cca 1 l.

Ak s výsledkom nie ste spokojní, vypnite spotrebič, pomocou stierky suroviny premiešajte, časť surovín odoberte alebo pridajte trochu tekutín.

**Nadstavce na cestoviny (G1 - G3), (voliteľné príslušenstvo)**

**Zostavenie a montáž na multifunkčnú hlavu** (obr. 11 a 12)

Vysuňte kryt **A6**, zasuňte nadstavec, ktorý si želáte použiť (**G1** až **G3**), do vývodu **A4** multifunkčnej hlavy **A7** pod uhlom asi 45° a pootočením proti smeru chodu hodinových ručičiek ho zaistíte do vodorovnej polohy (budete počuť cvaknutie).

## Použitie

Nadstavce **G2** a **G3** majú rozdielne usporiadané nože a vytvoria rozdielny druh cestovín. Pred použitím nadstavcov **G2** a **G3** je nutné cesto najskôr spracovať pomocou nadstavca **G1**. Pripravte si cesto na cestoviny. Vyvážajte trochu cesta a valčeky nadstavca, ktorý hodláte použiť, poprášate trochu múky. Vidlicu napájacieho prívodu **A11** zasuňte do elektrickej zásuvky. Spotrebič spustíte otočením regulátora rýchlosti **A2** do polohy 1, valčeky nadstavca sa začnú otáčať. Opakovane pretiahnite cesto medzi valčkami, dokiaľ nie je hladké (môžete si pomôcť preložením cesta na dĺžku alebo na šírku). Pri každom pretiahnutí cesta postupne nastavujte otočný regulátor na boku nadstavca na vyššiu hodnotu, až získate požadovanú hrúbku. Odporúčaná hrúbka pre cestoviny je pri nastavení regulátora na hodnotu 5 až 7. Hotové plátky cesta následne spracujte

(nakrájajte) pomocou nastavca **G2** alebo **G3** na požadovanú šírku (ich rôzne usporiadané nože vytvoria príslušný druh cestovín) a spracujte podľa potreby. Pripravené cestoviny uvarte najneskôr do štyroch hodín.

### Odporúčania

Múku, soľ, olej a našľahané vajcia (pri príprave ružových cestovín šľahajte vajcia s pretlakom) pridajte do misy. Cesto miešajte hnetacím hákom 2 - 3 minúty pri rýchlosti 1 - 2. Ak je zmes príliš suchá, pridajte vodu. Vypnite spotrebič a ručným hnetením vypracujte hladké cesto. Najkvalitnejšie cestoviny získate, pokiaľ cesto pred spracovaním v nastavci zabalíte a necháte približne 15 minút odležať. Nasadíte valček na nastavenie hrúbky a spracujte cesto podľa vyššie uvedených pokynov.

### IV. TABUĽKA POUŽITIA SPOTREBIČA A PRÍSLUŠENSTVA

Nasledujúce typy spracovania považujte za príklady a za inšpiráciu. Ich účelom nie je poskytnúť úplný návod, ale ukázať možnosti rôzneho spracovania potravín.

Množstvo spracovávaných potravín voľte tak, aby nedošlo k prekročeniu maximálneho obsahu nádob označeného ryskou. 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, mixéra a veka.

Príslušenstvo	Potravina	Max.množstvo	Čas (min)	Rychlosť	Príprava (mm)
Šľahacia metla	Smotana (vrátane 38% tuku)	250 ml	10	5 (maximálne)	-
	Bielok	12 ks	3	MAX	-
Hnetací hák	Múka	1 500 g	1 minútu na MIN, potom akoukoľvek vyššou rýchlosťou počas 4 min.		-
	Soľ	17 g			
	Droždie	17 g			
	Cukor	6 g			
	Voda	750 g			
	Sadlo	28 g			-
Miesiaca metla	Múka	100 g	30 sekúnd ľubovoľnou rýchlosťou, 1 minútu MAX	1 (maximálne)	-
	Práškový cukor	100 g			
	Margarín	100 g			
	Vajcia	2 ks			
Mixer	Cibuľa	1 ks	1	1 - MAX	-
	Mrkva	255 g			15 x 15 x 15
	Ľad	340 g			40 x 40 x 20
Mäsorezka	Hovädzie	2 000 g	3	6	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** vykonávajúte vlhkou handričkou s prídavkom saponátu. Šľahacie/miešacie metly, hnetací hák, mäsoreszka **D**, krájač **E** alebo mixér **F**, 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 vkladajú 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** alebo noža **F3** 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 čepel, nôž a výmenné doštičky natrieť stolným olejom. Pre ľahšie čistenie mäsorezky pomelte nakoniec tvrdé pečivo (napr. rožok, žemľu). Nadstavce na cestoviny **G1** až **G3** po použití utrite vlhkou handričkou. Neponárajte ich do vody. 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 nesusušte 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 **D14** zo šnekového podávača. Nové ozubené koleso vložte na šnekový hriadeľ a riadne dotiahnite skrutkou (obr. 10).

### Nastavenie optimálnej výšky nastavca (obr. 9)

Miesiaca metla alebo šľahacia metla narážajú na dno nádoby alebo nedosahujú na prímiesi na dne nádoby. Je nutné nastaviť správnu výšku nastavca **C1** alebo **C2**. Postupujte nasledovne:

Stlačte uvoľňovaciu páčku **A1** multifunkčnej hlavy **A7** a zdvihnite hlavu nahor. Do vývodu **A3** v hlave vsuňte niektorý z nastavcov **C1**, **C2** a pootočením ho zaistíte v polohe tak, aby zapadol do svojho uloženia v hlave. Sklopte multifunkčnú hlavu **A7** do pracovnej polohy stlačením páčky **A1** a stlačením hlavy **A7** smerom dole až zaklapne aretácia, čo je sprevádzané počuteľným cvaknutím. Jednou rukou držte nastavtec, druhou povoľte maticu nastavca vhodným kľúčom. Výšku potom nastavte ručným otáčaním nastavca v smere alebo proti smeru hodinových ručičiek. Nastavec sa bude vysúvať smerom dole alebo zasúvať do vnútra vývodu. Nastavec by mal byť čo najbližšie dnu a stenám nádoby, ale nesmie sa ich dotýkať. Po nastavení výšky riadne dotiahnite maticu, zdvihnite hlavu nahor a nastavtec vyjmite. Výšku hnetacieho háka **C3** nie je nutné nastavovať.

## 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!  
Nedodržaním 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	8,5
Objem nádoby z nehrdzavejúcej ocele (l)	5,5
Objem nádoby mixéra (l)	1,2

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 79 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. PE vrecko odkladajte mimo dosahu detí. Vrecko nie je na hranie.*

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

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



**POZOR:** nevsúvajte do priestoru prsty.



**eta 0028****GRATUS****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**

- Carefully read the user's manual before putting the appliance into operation, see the illustrations and save the manual for future use. 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.
- **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!**
- 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 or the mixer 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.
- Always unplug the appliance from power supply if you leave it unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- 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 use only one function of the appliance, never turn on several functions at the same time (e.g. processing food in the bowl **B1** and at the same time in the blender **F**).
- Always disconnect the appliance from the power socket if you will be leaving it without supervision.
- **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!**
- Do not connect this appliance to a programmer device, a timer or any other device, which switches power to the appliance automatically.
- 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!
- Always disconnect the appliance from the power socket if you will be leaving it without supervision.
- 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.
- When mixing or blending liquids, never use a greater volume than is indicated on the bowl.
- 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 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 or the mixing bowl.
- 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 graters**), 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.
- Never place it on hot surfaces and do not leave it hanging over the edge of a table or a work bench. If the cord is brushed against or pulled by for example children the appliance may tip over or be pulled down and lead to serious injuries!
- If the use of an extension cord is necessary, then it must not be damaged and must meet the valid norms in force.
- Only use the appliance with original accessories from the manufacturer.

- Use this appliance only for the purpose for which it was designed as specified in this user's manual. Never use the appliance for any other purpose.
- 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

### Pic. 1 A – Food processor

- |  |  |
|--|--|
| A1 – Release lever for the multi-function head | A7 – Multi-function head                         |
| A2 – Speed dial                                | A8 – Button for opening the cover of the blender |
| A3 – Mount for the attachments                 | A9 – Cover                                       |
| A4 – Mount for meat mincer and cutter          | A10 – Mount for the blender                      |
| A5 – Release button                            | A11 – Power cord                                 |
| A6 – Removable cover                           |  |
| B1 – Stainless steel bowl                      | C1 – Beater                                      |
| B2 – Bowl cover                                | C2 – Whisk                                       |
| B3 – Filling opening cover                     | C3 – Kneading hook                               |

### Pic. 2 – D – Meat mincer

- |   |                               |
|---|-------------------------------|
| D1 – Conveyor screw                           | D8 – Separator                |
| D2 – Cutting blade                            | D9 – Tube for making sausages |
| D3 – Interchangeable plate for fine mincing   | D10 – Mould                   |
| D4 – Interchangeable plate for coarse mincing | D11 – Cone                    |
| D5 – Nut                                      | D12 – Pusher                  |
| D6 – Mould holder                             | D13 – Filling funnel          |
| D7 – Mould                                    | D14 – Cog wheel               |

### Pic. 3 – D – Cutter

- |                                    |                                  |
|------------------------------------|----------------------------------|
| E1 – Attachment for thin cutting   | E4 – Attachment for thin cutting |
| E2 – Attachment for fine cutting   | E5 – Nut                         |
| E3 – Attachment for coarse cutting | E6 – Pusher                      |

**Caution:** Parts **D**, **G1**, **G2**, **G3** are not included in box with this product. It is possible to buy these accessories with marks: **D** = ETA 0028 91 000, **D6+D7** = Shaping of dough (cookies) ETA 0023 00 200, **G1** = ETA 0028 94 000, **G2** = ETA 0028 93 000, **G3** = ETA 0028 92 000

### Pic. 4 – D – Blender

- F1 – Lid of the jug
- F2 – Blade base
- F3 – Blade

### Pic. 5 – Assembly for beating/kneading/ mixing

### Pic. 6 – Assembly and installation of the meat mincer

#### Pic. 6a – Assembly for grinding

#### Pic. 6b – Assembly for filling smoked goods

#### Pic. 6c – Assembly for preparing pasta-tubes

**Pic. 6d – Assembly for preparing shaped dough**

**Pic. 6e – Installation of the meat mincer on to the multi-function head**

**Pic. 6f – Inserting the filling funnel and pusher**

**Pic. 7 – Assembly and installation of the cutter**

**Pic. 8 – Installation of the blender**

**Pic. 9 – Adjusting the attachment height**

**Pic. 10 – Replacement of a damaged cog wheel**

**Pic. 11**

G1 – Attachment for making pressed dough

G2 – Attachment for pasta tagliatelle

G3 – Attachment for pasta trenette

**Pic. 12 – Attaching the pasta attachments**

### 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.

#### Food processor (A)

##### Assembly for operation (pic. 5)

Lift the multi-function head **A7** up by pressing release lever **A1**. Attach the transparent cover **B2** on the underside of the head so that the filling opening points in front of the head. 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 cover **B3** on the cover filling opening **B2**. Now the appliance is ready for operation.

#### 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 **A11** 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 cover filling opening **B2**. After finishing processing, turn off the appliance by turning the dial to position **0**. To manually control attachments **C1** to **C3** turn the dial to position **P** and hold it in this position. The attachment will rotate while the dial is held. After releasing it the dial automatically returns to position **0** and the rotation will stop. Turn the dial repeatedly until you achieve the desired result.

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**.

**Note:**

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.

**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!
- 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 2 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 Max depending on the amount, type and quality of the dough (see table). When preparing a larger amount of dough (max. 1.5 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 effect 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), (optional accessories)****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. 6e,6f)

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 **D13**. 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 **A11** 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 **D12**.

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**.

To manually control the meat mincer turn the dial to position **P** and hold it in this position.

The conveyor screw will rotate while the dial is held. After releasing it the dial automatically returns to position **0** and the rotation will stop.

### 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.),

(optional accessories)

### Assembly (pic. 6b)

Insert the conveyor screw **D1** into the meat mincer **D** with the cog wheel first. Attach the separator **D8** to the conveyor screw so that the separator slot fits into the mount of the meat mincer **D**. Push the tube **D9** 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 **D13**. Use pusher **D12** 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 **A11** 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 **D12**. 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 **D9** 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, (optional accessories)

#### Assembly (pic. 6c)

Insert the conveyor screw **D1** into the meat mincer **D** with the cog wheel first. Attach the mould **D10** to the conveyor screw so that the mould slot fits into the mount of the meat mincer **D**. Push the cone **D11** 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 **D13**. If necessary use the pusher **D12** 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 **A11** 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 **D12** 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.

#### 4. Shaping of dough (cookies), (optional accessories)

##### Assembly (pic.6d)

Insert the conveyor screw **D1** into the meat mincer **D** with the cog wheel first. Attach the separator **D8** to the conveyor screw so that the separator slot fits into the mount of the meat mincer **D**. Insert the mould holder **D6** into the nut **D5** and screw the nut on to the meat mincer **D** and tighten with reasonable force. Then slide the mould **D7** with various dough profile shapes on to the holder **D6**. Install the assembled meat mincer on to the multi-function head according to the procedure in point 1.

Now the appliance is ready to prepare shaped dough. 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 **D13**. If necessary use the pusher **D12** to push the dough into the meat mincer **D**. The appliance will press out the dough in the desired set shape. Insert the power cord plug **A11** into a power socket. Put the appliance into operation by turning the speed dial **A2** to one of the speed levels appropriate for pressing out dough.

##### Recommendation

We recommend that you hold (support) the pressed dough in the desired shape with a plate so that it does not tear. Cut the shaped dough to shorter lengths of approx. 5-7 cm. The processing takes several minutes and depends on the amount, type and quality of the dough used.

#### Cutter/grater for vegetables and fruit (E)

##### Assembly and installation on the multi-function head (pic. 3 and 7)

Remove the fastening nut **E5**. Insert an appropriate attachment (**E1** to **E4**) into the cutter **E** according to the desired cutting or grating coarseness and secure the attachment by screwing the nut on to the cutter.

Slide out the cover **A6**, insert the cutter **E** into mount **A4** of the multi-function head **A7** at an angle of approximately 45° and secure in a horizontal position by turning it anticlockwise (you will hear a click).

Now the appliance is ready for cutting/grating. When changing the attachments, proceed in the same manner. To disassemble the cutter press the release button **A5**, turn the cutter clockwise and pull the cutter out of the multi-function head mount.

##### Application

Cut the vegetable into pieces appropriate for insertion into the cutter opening **E**. Insert the pieces into the cutter **E** and carefully push down using the pusher **E6**.

Note: Never press cut vegetables with your fingers! Insert the power cord plug **A11** into a power socket. Put the appliance into operation by turning the speed dial **A2** to one of the speed levels appropriate for the cutting of vegetables and fruit.

##### Recommendation

Remove the peel from citrus fruits. If the cutter **E** becomes clogged, it is necessary to turn off the drive unit and to disassemble the cutter body and to clean it out. The processing takes several minutes and depends on the amount, type and quality of the fruit and vegetables used.



## Blender (F)

### Assembly and installation on the multi-function head (pic. 4 and 8)

Into the base **F2** of the blender insert blade **F3** and turn to secure in place. Place the lid **F1** on to the jug.

Open the cover **A9** by pressing button **A8** Place the assembled blender **F** on to the mount **A10** and turn anticlockwise so that the rail on the base **F2** slides into the groove in the multifunction head. Remove the blender in the reverse sequence. When attaching or removing the jug do not exert excessive pressure on the jug handle.

### Application

The blender is designed to mix juices, milkshakes, soups, sauces, baby and dietary food, puffy pastry dough, sponge cake dough, to make purée, etc. Remove the lid **F1**, insert or pour the ingredient into the jug of the blender **F** and return the lid to its place. Do not fill over the line **MAX** marked on the jug. Insert the power cord plug **A11** into a power socket. Put the appliance into operation by turning the speed dial **A2** to one of the speed levels appropriate for blending your ingredients (see table).

**Attention:** Do not leave the blender in operation without ingredients! **Do not remove the base F2 from the glass jug F1!**

### Recommendation

Preparation times (processing) depend on the amount, type and quality of the used ingredients, but as a rule it takes a few dozen seconds. The longer you process your ingredients in the blender, the finer will be the result.

If you will be processing a larger amount of food, separate them into individual batches so that you do not overload the drive unit of the multi-function head. It is good to cut tougher ingredients into smaller pieces. The blade **F3** would become blunt unnecessarily early.

If you wish to crush ice cubes, then their dimensions should not exceed 40x40x20mm, otherwise the blade **F3** will become blunt or the drive unit will be overloaded. Never pour boiling liquids into the jug **F**, the high temperature could damage or crack the glass of the jug. Never remove the lid **F1** while the drive unit is in operation. Dip hard ingredients (e.g. legumes, soya beans, etc.) in water before processing.

You may also process hot liquids up to a temperature of 80 °C, e.g. sauces, soups. To prevent overflow, never fill the jug up to the „MAX“ with liquids that create a foam (e.g. milk). In this case we recommend an amount of approx. 1 l.

If you are not happy with the result, turn off the appliance and stir the ingredients with a spatula, remove some of the ingredients or add some liquids.

### Pasta attachment (G1 - G3), (optional accessories)

#### Assembly and installation on the multi-function head (pic. 11 and 12)

Slide out the cover **A6**, insert the attachment, which you wish to use (**G1** to **G3**) into mount **A4** of the multi-function head **A7** at an angle of approximately 45° and secure in a horizontal position by turning it anticlockwise (you will hear a click).

### Application

The **G2** and **G3** attachments have differently arranged knives and create a different type of pasta. Before using attachments **G2** and **G3** it is necessary to first process using attachment **G1**.

Prepare the dough for the pasta. Roll some dough and flour the attachment rollers, which you plan to use. Insert the power cord plug **A11** into a power socket. Put the appliance into operation by turning the speed dial **A2** to position 1, the attachment rollers will begin to rotate. Repeatedly pull the dough between the rollers, until it is smooth (you can aid this by turning the dough over by length or by width). Each time you pull the dough through gradually set the speed dial on the side of the base to a higher speed, until you achieve the desired thickness. The recommended thickness for pasta is when the speed dial is set from 5 to 7. Process (cut) the finished sheets using attachments **G2** or **G3** to the desired width (their different blade arrangements create the given type of pasta) process as necessary. Cook the prepared pasta within four hours.

### **Recommendation**

Into the bowl add flour, salt, oil and beaten eggs (to prepare pink pasta beat the eggs together with tomato paste). Mix the dough using the kneading hook for 2 -3 minutes at a speed of 1 - 2. If the mixture is too dry, add water. Turn off the appliance and knead by hand to create a smooth dough. The best quality pasta is achieved, if before processing you wrap the dough and allow it to rest on the attachment for approximately 15 minutes. Attach the roller to set the thickness and process the dough according to the above mentioned instructions.

### **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.

Chose the amount of ingredients to be processed so that the maximum content of the containers marked by a line is not exceeded. 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, blender and lid.

Accessories	Food	Max.amount	Time (min)	Speed	Preparation (mm)
<b>Whisk</b>	Cream (including 38% fat)	250 ml	10	5 (maximum)	-
	Egg	12 pcs	3	MAX	-
<b>Kneading hook</b>	Flour	1 500 g	1 minute at MIN, then at any higher speed for 4 minutes		-
	Salt	17 g			
	Yeast	17 g			
	Sugar	6 g			
	Water	750 g			
	Lard	28 g			
<b>Beater</b>	Flour	100 g	30 seconds at any speed, 1 minute at MAX	1 (maximum)	-
	Powdered sugar	100 g			
	Margarine	100 g			
	Eggs	2 pcs			
<b>Blender</b>	Onion	1 pcs	1	1 - MAX	-
	Carrot	255 g			15x15x15
	Ica	340 g			40x40x20
<b>Meat mincer</b>	Beef	2 000 g	3	6	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**, cutter **E** or blender **F**, 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** or the blades **F3**, 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**).

Wipe the pasta attachments **G1** to **G3** with a damp cloth after use. Do not submerge in water. 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 **D14** from the conveyor screw. Place a new cog wheel on the conveyor screw shaft and firmly tighten with a screw (pic. 10).

### Setting the optimal attachment height (pic. 9)

The beater or the whisk hit against the bottom of the bowl or do not reach the mixture at the bottom of the bowl. It is necessary to set the correct height of attachments **C1** or **C2**. Proceed as follows:

Press the release lever **A1** of the multi-function head **A7** and lift the head up. Into the mount **A3** in the head insert one of the attachments **C1**, **C2** and turn to secure it in position so that it slots into its place in the head. 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. Hold the attachment in one hand and with the other release the attachment nut using an appropriate spanner. Then set the height by manually turning the attachment clockwise or anticlockwise. The attachment will slide out of or into the mount. The attachment should be as close as possible to the bottom and the walls of the bowl, but it must not touch them. After setting the height properly tighten the nut, lift the head up and remove the attachment.

The height of the kneading hook **C3** does not need to be adjusted.

## 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.	8,5
Volume of the stainless steel bowl (l)	5,5
Volume of the blender jug (l)	1.2

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.

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

**MANUFACTURER:** ETA a.s., Zelený pruh 95/97, 147 000 Praha 4-Bráník, Czech Republic.



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

# eta 0028

## 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

- Első használat előtt gondosan olvassa el a használati útmutatót, tekintse át az ábrákat és az útmutatót őrizze meg. 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 vezetékét húzva!**
- **A termék otthoni és hasonló (üzletekben, irodákban és más hasonló munkahelyeken, szállodákban, motelekben és más hasonló helyiségekben, „bed and breakfast“ típusú szállodákban) használatra szánt! Nem kereskedelmi használatra!**
- 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!
- Mindig válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha a készülék felügyelet nélkül marad, továbbá annak beszerelése, leszerelése vagy tisztítása előtt.
- Mindig csak egy funkcióját használja a készüléknek, soha se akarjon több funkciót egyszerre elindítani (pl. ételkészítés-feldolgozást az edényben **B1** és egyidejűleg a mixerben **F**).

- A készüléket ne használja programozóval, időzítővel vagy bármilyen berendezéssel, amely önműködően kapcsolja be a készüléket.
- 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 tartozékok vagy hozzáférhető részek kicserélése előtt, amelyek működés közben mozognak, beszerelés és szétszerelés előtt, tisztítás vagy karbantartás előtt, a készüléket kapcsolja ki és húzza ki a tápkábel dugójának kihúzásával az aljzatból!
- 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.).
- 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.
- Folyadékok mixelésénél vagy keverésénél soha se adjon nagyobb mennyiséget, mint az edényen jelzett.
- Ha a feldolgozott élelmiszerek elkezdenek a tartozékokra ragadni (pl. éleken, reszelőn), 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 vezetékét ne sértse meg éles vagy forró tárgy, nyílt láng és ne merítse vízbe.
- 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!
- Szükség esetén hosszabbító kábel használata szükséges, hoy ne sérüljön és be legyenek tartva az érvényes szabványok.
- A készüléket csak eredeti tartozékkal használja a gyártótól.
- 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

### Kép 1 A – Konyhai robot

- |                                      |                              |
|--------------------------------------|------------------------------|
| A1 – Multifunkciós fej kioldó kar    | A7 – Multifunkciós fej       |
| A2 – Tekerőgombos sebesség-szabályzó | A8 – Mixer-borítás nyitógomb |
| A3 – Toldalék-kimenet                | A9 – Borítás                 |
| A4 – Húsvágó és szeletelő kimenet    | A10 – Mixer kimenet          |
| A5 – Kioldó gomb                     | A11 – Tápkábel               |
| A6 – Levehető borítás                |                              |
| B1 – Nemesacél edény                 | C1 – Keverőlapát             |
| B2 – Edény borítás                   | C2 – Habverő szár            |
| B3 – Töltőnyílás fedő                | C3 – Dagasztóhorog           |

### Kép 2 D – Húsvágó

- |                                     |                               |
|-------------------------------------|-------------------------------|
| D1 – Orsós adagoló                  | D8 – Elkülönítő               |
| D2 – Vágóél                         | D9 – Cső kolbász készítéséhez |
| D3 – Cserélhető lap fi nom őrléshez | D10 – Formázó                 |
| D4 – Cserélhető lap durva őrléshez  | D11 – Tölcsér                 |
| D5 – Anyacsavar                     | D12 – Adagolócsonk            |
| D6 – Forma tartó                    | D13 – Töltőlap                |
| D7 – Forma                          | D14 – Fogaskerék              |

### Kép 3 E – Szeletelő

- |                                    |                                  |
|------------------------------------|----------------------------------|
| E1 – Toldalék vékony szeleteléshez | E4 – Toldalék vékony reszeléshez |
| E2 – Toldalék fi nom szeleteléshez | E5 – Anyacsavar                  |
| E3 – Toldalék vastag szeleteléshez | E6 – Adagolócsonk                |

### Kép 4 F – Mixer

- F1 – Edény fedő
- F2 – Kés talp
- F3 – Kés

### Kép 5 – Összeállítás habveréshez/dagasztáshoz/keveréshez

### Kép 6 – Húsvágó összeállítása és felszerelése

#### Kép 6a – Összeállítás őrléshez

#### Kép 6b – Összeállítás kolbász töltéséhez

#### Kép 6c – Összeállítás tészta-csőtészta készítéséhez

#### Kép 6d – Összeállítás formázott tészta készítéséhez

#### Kép 6e – A húsvágó felszerelése a multifunkciós fejre

#### Kép 6f – A töltőlap és adagolócsonk felhelyezése

### Kép 7 – Szeletelő összeállítása és felszerelése

### Kép 8 – A mixer felszerelése

### Kép 9 – A todalék magasságának beállítása

### Kép 10 – Sérült fogaskerék cseréje

### Kép 11

- G1 – Toldalék gyúrt tészta készítéséhez
- G2 – Toldalék tagliatelle tésztához
- G3 – Toldalék trenette tésztához

### Kép 12 – Tésztakészítő todalékok csatlakoztatása

**Megjegyzés:** D, G1, G2, G3 részt a csomagolás nem tartalmazza. Megvásárolhatóak mint opcionális tartozék.



**Megjelölés:** **D** = ETA 0028 91 000, **D6+D7** Tésztagyúrárs (cukros) ETA 0023 00 200,  
**G1** = ETA 0028 94 000, **G2** = ETA 0028 93 000, **G3** = ETA 0028 92 000

### 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.

#### Konyhai Robot (A)

##### Összeállítás használatához (kép 5)

Emelje fel a multifunkciós fejet **A7** a kioldókar lenyomásával **A1**. A fej alsó részére tegye fel az átlátszó borítást **B2** úgy, hogy a töltőnyílás a fej elé nézzen. Töltse meg a nemesacél edényt **B1** a feldolgozandó élelmiszerrel. Az edényt helyezze a robot talpára **A**, nyomja meg és fordítsa el óramutató-járás irányában úgy, hogy zárolódjon 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** hajtás üzemhelyzetbe a kar **A1** lenyomásával és a fej **A7** lefelé nyomásával és zárolásával, amit hallható kattanás jelez. A borítás töltőnyílásába **B2** tegye a **B3** fedőt.

Most a készülék használatra kész.

#### 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 **A11** 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 **B2** borítás töltőnyílásán keresztül.

A feldolgozás befejezése után a készüléket kapcsolja ki a sebességszabályzó **0** helyzetbe állításával.

A **C1** - **C3** toldalék kézi vezérléséhez tekerje a sebességszabályzót P helyzetbe és tartsa ott. A toldalék a sebességszabályzó tartásának idejéig forog. Kiengedés után a szabályzó automatikusan visszatér a **0** helyzetbe és a forgás leáll. A sebességszabályzó tekerését ismételje néhányszor, amíg nem éri el a kívánt eredményt.

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**.

#### Figyelmeztetés:

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 sebességszabályzót **A2** vissza kell állítani **0** helyzetbe és azután újra beállítani a vonatkozó sebességfokozatot.

#### 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 szárat 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 szárat 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 krémekeket, tejszínhabot és tejfölt hagyja legalább 6 °C-ra lehűlni. Tojásfehérjék (minimum adag 2 darab) felverése előtt győződjön meg, hogy a toldalék és az edény száraz és olajmaradéktól mentes. A tojásfehérjének szobahőmérsékletűnek kell lennie.

**Dagasztás** - A **C3** dagasztóhorgot ropogós/könnű/nehéz tészták dagasztására használja Min - Max fokozat között a tészta mennyiségétől, fajtájától és minőségétől függően (Isd táblázat). Nagyobb mennyiségű tészta (max. 1,5 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)**, (opcionális tartozék)

### 1. Húsórlés, 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 őrlés 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 6e,6f)

Tolja ki a multifunkciós fej **A7** borítását **A6**. Tolja be az összeállított húsvágót **D** a kimenetbe **A4** kb. 45° szög alatt és az óramutatójarrással ellentétes irányban elforgatással rögzítse vízszintes helyzetben (kattanást hall). A húsvágó felső részére **D** tolja föl a atöltőlapot **D13**. Most a húsvágó használatra kész.

Az egész húsvágó szétszereléséhez nyomja meg a kioldó gombot **A5**, fordítsa el a húsvágót óramutatójarrás 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 húsórlés 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 őrlt hús kerül. A tápkábel dugóját **A11** szúrja a hálózati aljzatba. A készüléket indítsa el a sebességszabályzó eltekerésével **A2** a kiválasztott élelmiszerek őrléséhez megfelelő fokozatok egyikére (Isd táblázat).

Az egyes húsdarabokat tegye a töltőnyílásba a töltőlapon úgy, hogy az orsós adagoló

össze tudja szedni és az adagolócsonkkal **D12** enyhén nyomja le. Ezen módszerrel nem következik be a meghajtóegység túlterhelése. A feldolgozás befejezése után a húsvágót kapcsolja ki a sebességszabályzó **0** helyzetbe állításával.

A húsvágó kézi vezérléséhez tekerje a sebességszabályzót **P** helyzetbe és tartsa ott. Az orsós adagoló a sebességszabályzó tartásának idejéig forog. Kiengedés után a szabályzó automatikusan visszatér a **0** helyzetbe és a forgás leáll.

### Figyelmeztetés:

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

### Javaslat

Ne őröljön 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 húсок töltése (kolbász, virsli, hurka stb.)

## 2. Füstölt húсок töltése (kolbász, virsli, hurka stb.), (opcionális tartozék)

### Összeállítás (kép 6b)

Tegye az orsós adagolót **D1** a húsvágóba **D** a fogaskerékkel előre. Az adagolóra tegye az elkülönítőt **D8** úgy, hogy az elkülönítő bevágása passzoljon a húsvágó kimenetébe **D**. Tegye a **D9** 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 őrölt húst tegye a húsvágó töltőlapjába **D13**. Használja az adagolócsonkot **D12** 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 **A11** szűrja 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 **D12** 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 **D9** kimeneti nyílása, ki kell kapcsolni a meghajtóegységet, leszerelni a csövet és megtisztítani. A húsvágóban **D** maradt húst nincs megőrölve és újra kell őrölni.

### 3. Tészta - csőtészta készítése, (opcionális tartozék)

#### Összeállítás (kép 6c)

Tegye az orsós adagolót **D1** a hűsvágóba **D** a fogaskerékkel előre. Az orsós adagolóra tegye a formázót **D10** úgy, hogy a formázó bevágása passzoljon a hűsvágó kimenetébe **D**. Tegye a tölcserét **D11** a formázóra és rögzítse a **D5** anyacsavar hűsvágóra **D** csavarásával. Az anyacsavart arányos erővel húzza be. Az összeállított hűsvágót szerelje a multifunkciós fejre az 1-es pont utasításai szerint.

Most a hűsvágó tészta készítésére kész. Szétszerelésnél fordított módon járjon el. Az egész hűsvágó szétszereléséhez nyomja meg a kioldó gombot **A5**, fordítsa el a hűsvágót óramutatójárás irányában és vegye le a multifunkciós fej kimenetéről.

#### A gép használata

Az előkészített tésztát tegye a hűsvágó töltőlapjába **D13**. Szükség esetén használja az adagolócsonkot **D12** tészta benyomásához a hűsvágóba **D**. A készülék csőtésztát fog kinyomni, amit a kívánt hosszra vág.

A tápkábel dugóját **A11** szűrja a hálózati aljzatba. A készüléket indítsa el a sebességszabályzó eltekerésével **A2** a kiválasztott élelmiszerek készítéséhez megfelelő fokozatok egyikére. A feldolgozás befejezése után a hűsvágót kapcsolja ki a sebességszabályzó **OFF** 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 összetapaszkodást. 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 tölcserét és megtisztítani. A hűsvágóban **D** maradt tészta nincs szétörölve és újra kell őrölni.

### 4. Tésztagyúrás (cukros), (opcionális tartozék)

#### Összeállítás (kép 6d)

Tegye az orsós adagolót **D1** a hűsvágóba **D** a fogaskerékkel előre. Az adagolóra tegye az elkülönítőt **D8** úgy, hogy az elkülönítő bevágása passzoljon a hűsvágó kimenetébe **D**. Az anyacsavarra **D5** tegye a formatartót **D6** és az anyacsavart csavarozza vissza a hűsvágóra **D** és arányos erővel húzza be. A tartóra **D6** ezután tegye fel a formát **D7** a különböző tésztaformákkal. Az összeállított hűsvágót szerelje a multifunkciós fejre az 1-es pont utasításai szerint.

Most a készülék a formázott tészta készítésére kész. Szétszerelésnél fordított módon járjon el. Az egész hűsvágó szétszereléséhez nyomja meg a kioldó gombot **A5**, fordítsa el a hűsvágót óramutatójárás irányában és vegye le a multifunkciós fej kimenetéről.

#### A gép használata

Az előkészített tésztát tegye a hűsvágó töltőlapjába **D13**. Szükség esetén használja az adagolócsonkot **D12** tészta benyomásához a hűsvágóba **D**. A készülék a tésztát a kívánt beállított formában nyomja ki. A tápkábel dugóját **A11** szűrja a hálózati aljzatba. A készüléket indítsa el a sebességszabályzó eltekerésével **A2** a tészta kinyomásának megfelelő fokozatok egyikére.

## Javaslat

A kívánt formájú kinyomott tésztát javasolt tartani (alátámasztani) tálcával, hogy ne szakadjon el. A tésztát vágja le kb 5-7 cm hosszban. A feldolgozási idő percekben mérhető és függ a használt tézsta mennyiségétől, fajtájától és minőségétől.

## Zöldség- és gyümölcs-szeletelő/reszelő (E)

### Összeállítás és felszerelés a multifunkciós fejre (kép 3 és 7)

Vegye le a rögzítő anyacsavart **E5**. A szeletelőbe **E** tegye a megfelelő toldalékot (**E1** egészen **E4**) a szeletelés vagy reszelés kívánt fi nomsága szerint és a toldalékot rögzítse az anyacsavar behúzásával a szeletelőre.

Tolja ki a borítást **A6**, tolja fel a szeletelőt **E** a multifunkciós fej **A7** kimenetére **A4** kb. 45° szög alatt az óramutatójárással ellentétes irányban és rögzítse vízszintes helyzetben (kattanást hall).

Most a készülék szeletelésre/reszelésre kész. A toldalék cseréjénél azonos módon járjon el. A szeletelő szétszereléséhez nyomja meg a kioldó gombot **A5**, fordítsa el a szeletelőt óramutatójárás irányában és vegye le a multifunkciós fej kimenetéről.

### A gép használata

Vágja fel a zölséget darabokra, amelyek megfelelőek a szeletelő nyílásába betöltéshez **E**. Tegye a darabokat a szeletelőbe **E** és óvatosan nyomja le az adagolócsongkkal **E6**.

**Figyelmeztetés:** Soha se tolja a vágott zöldséget az ujjaival! A tápkábel dugóját **A11** szűrja a hálózati aljzatba. A készüléket indítsa el a sebességszabályzó eltekerésével **A2** a zöldség és gyümölcs szeletelésének megfelelő fokozatok egyikére.

## Javaslat

A citrusgyümölcsökről távolítsa el a héjat. Ha eltömődne a szeletelő **E**, ki kell kapcsolni a meghajtóegységet, leszerelni a szeletelő készüléktestet és megtisztítani. A feldolgozási idő percekben mérhető és függ a használt gyümölcsök mennyiségétől, fajtájától és minőségétől.

## Mixer (F)

### Összeállítás és felszerelés a multifunkciós fejre (kép 4 és 8)

A mixer talpba **F2** tegye és elforgatással rögzítse a vágókést **F3**. Az edényre tolja a fedőt **F1**. Nyissa ki a fedelet **A9** az **A8** gomb lenyomásával. Az **A10** kimenetre tegye az összeállított mixert **F** és tekerje el óramutató-járással ellentétes irányban úgy, hogy a talp kimeneten **F2** a multifunkciós fej menetére tolódjon. A mixer levételét fordított módon végezze. Az edény rögzítéséhez vagy levételéhez ne fejtse ki túl nagy erőt az edény fogantyújára.

### A gép használata

A mixer levek, tejkoktélok, öntetek, mártások, gyerek- és diétás táp, levegős tészták, piskótatészta, püré stb. keverésére szolgál.

Vegye le a fedőt **F1**, tegye vagy öntse a hozzávalót a mixeredénybe **F** és tegye vissza a fedőt. Ne lépje túl a **MAX** jelzést, az edényen kijelölve.

A tápkábel dugóját **A11** szűrja a hálózati aljzatba. A készüléket indítsa el a sebességszabályzó eltekerésével **A2** ezen élelmiszerek mixeléséhez megfelelő fokozatok egyikére (Isd táblázat).

**Figyelmeztetés:** A mixert ne hagyja működésben élelmiszer nélkül! **Ne vegye le a talpat F2 az üvegedényről F1!**

### Javaslat

Az elkészítési (feldolgozási) idők függenek a használt hozzávalók mennyiségétől, fajtájától és minőségétől, általában azonban néhány tíz másodperc. Minél tovább dolgozza fel az élelmiszert a mixerben, annál fi nomabb lesz a végeredmény.

Ha nagyobb mennyiségű élelmiszert dolgoz fel, ossza fel egyes adagokra, hogy ne terhelje túl a multifunkciós fej meghajtóegységét. A keményebb anyagokat jobb kis darabokra felvágni. A kés **F3** főlöskégesen eltompulna. Ha jégkockákat akar feldolgozni, a méretük nem lehet 40x40x20 mm-nél nagyobb, különben tompul a kés **F3** vagy túlterheli a meghajtóegységet. Az edénybe **F** soha se öntsön forró folyadékot, a nagy hőfok károsíthatná vagy megrepeszthetné az edény üvegét. Soha se vegye le a fedőt **F1** a meghajtóegység működése közben. A kemény alapanyagokat (pl. csonthéjasok, szőjabab stb.) feldolgozás előtt mártsa vízbe. Feldolgozhat meleg folyadékokat is egészen 80 °C-ig, pl. mártás, levesek. A habot képző folyadékok (pl. tej) soha se töltse a „**MAX**” jelzésen túl, hogy ne folyjon ki. Az ilyen esetben javasolt mennyiség kb. 1 l. Ha nem elégedett az eredménnyel, kapcsolja ki a készüléket és kenőlappal keverje el a hozzávalókat, vegyen ki belőle vagy adjon hozzá egy kevés folyadékot.

**Toldalék tésztákhoz (G1 - G3), (opcionális tartozék)**

**Összeállítás és felszerelés a multifunkciós fejre** (kép 11 és 12)

Tolja ki a borítást **A6**, tolja fel a todaléket, amit használni akar (**G1** až **G3**), a multifunkciós fej **A7** kimenetére **A4** kb. 45° szög alatt és óramutatójárással ellentétes irányban rögzítse vízszintes helyzetben (kattanást hall).

### A gép használata

A **G2** és **G3** todaléknak eltérő elrendezésű vágókései vannak és másfajta tésztafajtát készít. A **G2** és **G3** todalék használata előtt a tésztát fel kell dolgozni a **G1** todalékkal. Készítsen tésztát. Sodorjon szét egy kis tésztát és a todalék hengereit, amit használni akar, hintse be egy kis liszttel. A tápkábel dugóját **A11** szűrja a hálózati aljzatba. A készüléket indítsa el a sebességszabályzó **A2** eltekerésével 1-es helyzetbe, a todalék hengerei forogni kezdenek. Ismételten húzza át a tésztát a hengerek között, amíg nem sima (a tésztában hosszában vagy szélétben is helyezheti). A tészta minden áthúzása után a tekerő szabályzót állítsa magasabb értékre, amíg el nem éri a kívánt vastagságot. A tészták javasolt vastagsága a szabályzó 5 - 7 értékre állításával érhető el. A kész tésztát dolgozza fel (szeletelje fel) a **G2** vagy **G3** todalékkal a kívánt szélességre (a különböző kés-elrendeződés kialakítja a vonatkozó tésztát) és dolgozza fel kívánság szerint. Az elkészült tésztát süsse meg legkésőbb négy órán belül.

### Javaslat

A lisztet, sőt, olajat és felvert tojást (rózsateszta készítésénél a tojást paradicsompürével verje fel) tegye az edénybe. A tésztát keverje a dagasztóhoroggal 2 - 3 percig 1 - 2 fokozaton. Ha a keverék túl száraz, adjon hozzá vizet. Kapcsolja ki a készüléket és kézi dagasztással készítsen sima tésztát. A legjobb minőségű tésztát akkor kapja, ha a tésztát todalékban feldolgozás előtt becsomagolja és hagyja kb. 15 percig állni. Tegye fel a hengert a vastagság beállításához és a tésztát dolgozza fel a fentebbi utasítások szerint.

#### 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, mixer falára és fedőre ragadtak vagy eltömődtek.

Tartozékok	Élelmiszer	Max. mennyiség	Idő (perc)	Sebesség	Előkészítés (mm)
Habverő szár	Tejszín (38% zsírral)	250 ml	10	5 (maximum)	-
	Tojásfehérje	12 db	3	MAX	-
Dagasztóhorog	Liszt	1500 g	1 perc MIN-en, majd bármelyik nagyobb fokozat 4 percig		-
	Só	17 g			
	Élesztő	17 g			
	Cukor	6 g			
	Víz	750 g			
Zsíradék	28 g				
Keverőlapát	Liszt	100 g	30 másodperc bármelyik fokozat, 1 perc MAX	1 (maximum)	-
	Porcukor	100 g			
	Margarin	100 g			
	Tojás	2 db			
Mixer	Hagyma	1 db	1	1 - MAX	-
	Répa	255 g			15x15x15
	Jég	340 g			40x40x20
Húsvágó	Marhahús	2 000 g	3	6	30x30x30
	Disznóhús	2 000 g	3		

#### V. KARBANTARTÁS

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

A multifunkciós fej **A7** tisztítását nedves ronggyal mosogatószer hozzáadásával végezze. A habosítózárát/keverőlapátot, dagasztóhorogot, húsvágót **D**, szeletelőt **E** vagy mixert **F**, beleértve minden tartozékot, használat után azonnal mossa el forró vízben mosogatószer hozzáadásával. A műanyag részek mosogatógépben moshatók. A fém részek azonban nem rahatóak 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** vagy kések **F3** 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 pékárut őrljön le (pl. kifli, zsemle).

A tésztához való toldalékokat **G1 - G3** használat után törölje el nedves ronggyal. Ne merítse vízbe.

Néhány élelmiszer a tartozékokat megfestheti. Ennek azonban a készülék működésére nincs hatása és nem ok a készülék reklamációjára! Ez a elszíneződés 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 gyerekektől és nem önellátó személyektől távol tartsa.

### **Törött fogaskerék cseréje.**

Vegye le az orsós adagolót **D1**. Megfelelő eszközzel (pl. csavarhúzó) lazítsa ki a csavart. Vegye ki a fogaskereket **D14** az orsós adagolóból. Az új fogaskereket tegye az orsós adagolóra és jól húzza be a csavart (kép 10).

### **A toldalék optimális magasságának beállítása (kép 9)**

A keverőlapát vagy habosító szár az edény alját veri vagy nem éri el a keveréket az edény alján. Be kell állítani a **C1** vagy **C2** toldalék megfelelő magasságát. A következő módon járjon el:

Nyomja meg a multifunkciós fej **A7** kioldó karját **A1** és emelje fel a fejet. Az **A3** kiemeltbe a fejen tolja valamelyik toldalékot **C1**, **C2** és elforgatással rögzítse a helyzetbe úgy, hogy a helyére kerüljön a fejben. A multifunkciós fejet **A7** hajtsa üzemhelyzetbe a kar **A1** lenyomásával és a fej **A7** lefelé nyomásával és zárolásával, amit hallható kattanas jelez. A toldalékot tartsa az egyik kezével, a másikkal lazítsa ki a toldalék anyacsavarját megfelelő kulccsal. A magasságot állítsa be kézi elforgatással óramutatójárás irányában vagy ellentétes irányban. A toldalék felfelé vagy lefelé tolódik a kimenetbe. A toldaléknak a lehető legközelebb kéne lennie az edény aljához és falaihoz, de nem érintheti azokat. A magasság beállítása után jól húzza be az anyacsavart, emelje fel a fejet és a toldalékot vegye ki. A **C3** dagasztóhorog magasságát nem kell beállítani.

## **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.

**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!**



## VII. MŰSZAKI ADATOK

Feszültség (V)	a típuscímkén van feltüntetve
Teljesítményfelvétel (W)	a típuscímkén van feltüntetve
Tömeg cca (kg)	8,5
Nemesacél edény térfogata (l)	5,5
Mixeredény térfogata (l)	1,2
Zajkibocsátási érték dB (A)	82

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 tárgyokról szóló 1935/2004/EC sz. európai parlamenti és tanácsi rendelettel.

A gyártó fenntartja magának a jogot a standard kivittel szembeni lényegtelen, a termék működését nem befolyásoló eltérések alkalmazására.

*HOUSEHOLD USE ONLY – Csak háztartásokon belüli használatra.*

*DO NOT IMMERSE IN WATER – Soha ne merítse vízbe.*

*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. A PE zacskót a gyermekektől elzárt helyen tartsa. A zacskó nem játékszer.*

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

**Forgalmazó:** METAKER KFT., 2851 KÖRNYE, ALKOTMÁNY U. 6-10



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

eta 0028

GRATUS

## 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

- Przed pierwszym uruchomieniem urządzenia przeczytaj uważnie instrukcję obsługi, przejrzyj rysunki i zachowaj instrukcję do wglądu. Zalecenia podane w instrukcji należy traktować jako element urządzenia i przekazać je jego kolejnym użytkownikom.
- Sprawdź, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w używanym przez Ciebie gniazdku.
- **Nie wsuwaj wtyczki przewodu zasilającego do gniazdka elektrycznego i nie wyciągaj jej mokrymi rękami ciągnąc za przewód zasilający!**
- Produkt przeznaczony jest do stosowania w gospodarstwach domowych i podobnych miejscach (sklepy, biura i podobne miejsca pracy, hotele, motele i inne środowiska mieszkalne, w firmach świadczących usługi noclegowe ze śniadaniem)! Nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego!
- **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.
- Zawsze należy odłączyć urządzenie od zasilania, jeśli jest pozostawione bez opieki, przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.

- 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.
- 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!
- Jeśli zamierzasz pozostawić urządzenie bez nadzoru, odłącz go od zasilania.
- Używaj urządzenia wyłącznie w pozycji roboczej w miejscach, gdzie nie zagraża jego przewrócenie i w dostatecznej odległości od źródeł ciepła (np. **kominków, kuchenek elektrycznych i gazowych, piecyków** itd.) i wilgotnych powierzchni (**zlewozmywaków, umywalk** itd.).
- Przed przygotowaniem należy usunąć z żywności opakowania (np. **papier, torby PE**, itp.).
- Nie włączaj urządzenia bez włożonych składników!
- Z urządzenia należy korzystać wyłącznie wraz z wyposażeniem przeznaczonym do tego typu. Korzystanie z innego wyposażenia może stanowić niebezpieczeństwo dla obsługi.
- Nie wsuwaj wyposażenia do żadnych otworów w ciele.
- Nigdy nie wsuwaj palców do otworu wysypowego i nie używaj widelca, noża, łyżki itp. Do tego celu używaj wyłącznie dostarczonego popychacza.
- Nie przekraczaj maksymalnego czasu ciągłej pracy urządzenia, por. tabela!
- Urządzenie jest wyposażone w mechaniczny bezpiecznik. Koło zębate umieszczone na podajniku ślimakowym jest skonstruowane tak, aby w przypadku przedostania się do maszynyki 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**.
- Aby zapewnić bezpieczeństwo, nie należy wymieniać nasadek roboczych w trakcie pracy jednostki napędowej.
- Zanim zdejmiesz pokrywkę, poczekaj do całkowitego zatrzymania obracających się części.
- Podczas przenoszenia wyposażenia zachowaj ostrożność, jest bardzo ostre.
- 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 łyżki**).
- 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.

- 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

### Rys. 1 A – Robot kuchenny

- |  |  |
|--|--|
| A1 – Dźwigenka zwalniająca głowicy wielofunkcyjnej | A7 – Głowica wielofunkcyjna              |
| A2 – Pokrętło regulacji prędkości                  | A8 – Przycisk otwierania pokrywy miksera |
| A3 – Wyjście na nasadki                            | A9 – Pokrywa                             |
| A4 – Wyjście na maszynkę do mięsa i krajarkę       | A10 – Wyjście na mikser                  |
| A5 – Przycisk zwalniający                          | A11 – Przewód zasilający                 |
| A6 – Zdejmowana pokrywa                            |  |
| B1 – Nierdzewny pojemnik                           | C1 – Mieszacz                            |
| B2 – Pokrywa pojemnika                             | C2 – Trzepaczka                          |
| B3 – Pokrywa otworu wysypowego                     | C3 – Hak do ugniatania                   |

### Rys. 2 D – Maszynka do mięsa

- |   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| D1 – Podajnik ślimakowy                   | D8 – Separator                       |
| D2 – Ostrze tnące                         | D9 – Lejek do produkcji kiełbas      |
| D3 – Wymienne sitko do mielenia na drobno | D10 – Nasadka do formowania kształtu |
| D4 – Wymienne sitko do mielenia na grubo  | D11 – Stożek                         |
| D5 – Nakrętka                             | D12 – Popychacz                      |
| D6 – Uchwyt foremki                       | D13 – Otwór wysypowy                 |
| D7 – Foremka                              | D14 – Koło zębate                    |

### Rys. 3 E – Krajarka

- |                                    |                                  |
|------------------------------------|----------------------------------|
| E1 – Nasadka do krojenia na cienko | E4 – Nasadka do tarcia na cienko |
| E2 – Nasadka do krojenia na drobno | E5 – Nakrętka                    |
| E3 – Nasadka do krojenia na grubo  | E6 – Popychacz                   |

### Rys. 4 F – Mikser

- F1 – Pokrywka pojemnika
- F2 – Podstawa noża
- F3 – Nóż

### Rys. 5 – Montaż urządzenia do ubijania/ugniatania/mieszania

### Rys. 6 – Montaż maszynki do mięsa

#### Rys. 6a – Montaż urządzenia do mielenia

#### Rys. 6b – Montaż urządzenia do produkcji wędlin

#### Rys. 6c – Montaż urządzenia do produkcji makaronu-rurek

#### Rys. 6d – Montaż urządzenia do produkcji ciasta

#### Rys. 6e – Montaż maszynki do mielenia mięsa na głowicy wielofunkcyjnej

**Rys. 6f – Nakładanie otworu wyspowego i popychacza**

**Rys. 7 – Montaż krajarki**

**Rys. 8 – Montaż miksera**

**Rys. 9 – Regulacja wysokości nasadki**

**Rys. 10 – Wymiana uszkodzonego koła zębatego**

**Rys. 11**

G1 – Nasadka do wytlaczania ciasta

G2 – Nasadka do produkcji makaronu tagliatelle

G3 – Nasadka do produkcji makaronu trenette

**Rys. 12 – Podłączanie nasadek do produkcji makaronu**

**UWAGA:** Części: **D**, **G1**, **G2**, **G3** nie są częścią tego zestawu. Istnieje możliwość ich dokupienia.

**Akcesoria w komplecie w produkcji:** **D** = ETA 0028 91 000, **D6+D7** = Produkcja ciasta (ciastek) ETA 0023 00 200 **G1** = ETA 0028 94 000, **G2** = ETA 0028 93 000, **G3** = ETA 0028 92 000

### III. PRZYGOTOWANIE I UŻYCIE

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.

#### Robot kuchenny (A)

##### Montaż i przygotowanie urządzenia do pracy (rys. 5)

Podnieś głowicę wielofunkcyjną **A7** do góry poprzez wciśnięcie dźwignienki zwalniającej **A1**. Nałóż na dolną stronę głowicy przezroczystą pokrywę **B2** tak, aby otwór wyspowy był skierowany przed głowicę. 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 otwór wyspowy **B2** pokrywkę **B3**.

Teraz urządzenie jest gotowe do użytku.

#### 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 **A11** 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 w pokrywie pojemnika **B2**. Po zakończeniu pracy wyłącz urządzenie poprzez przekręcenie regulatora na pozycję **0**. Aby obsługiwać ręcznie nasadki od **C1** do **C3** przekręć regulator na symbol **P** i

przytrzymaj go w tej pozycji. Nasadka będzie się obracać przez cały czas przytrzymywania regulatora. Po zwolnieniu regulator powróci automatycznie na pozycję **0** i dojdzie do zakończenia obracania. Powtórz obracanie regulatora kilkakrotnie do momentu osiągnięcia odpowiedniego wyniku. 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 kolei znajdujących się z boku pojemnika **B1**.

### **Uwaga:**

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.

### **Zalecenia**

- Mieszanie** - Używaj nasadki do mieszania **C1** do lekkich ciast, mieszanek tortowych, ciastek, polew, nadzień, puree 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 Max 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 2 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. 1,5 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 rozmieszać 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), (specjalne akcesoria)

### 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. 6e,6f)

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 wysypowy **D13**. Teraz maszynka do mięsa jest gotowa do użytku.

Aby zdemontować maszynkę do mięsa, wciśnij przycisk zwalnający **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 nierzewny pojemnik **B1** lub inne odpowiednie naczynie, do którego będzie wpadać mielone mięso. Wsuń wtyczkę przewodu zasilającego **A11** do gniazdka elektrycznego. Uruchoom urządzenie poprzez przekręcenie regulatora prędkości **A2** na jeden ze stopni prędkości odpowiednich do zmielenia mięsa (por. tabela).

Wkładaj poszczególne części mięsa do otworu wysypowego tak, aby podajnik ślimakowy nadążał je odbierać i lekko przyciskaj je popychaczem **D12**. 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**.

Aby obsługiwać ręcznie maszynkę do mięsa, przekręć regulator na pozycję **P** i przytrzymaj go w tej pozycji. Podajnik ślimakowy będzie się obracać przez cały czas przytrzymywania regulatora. Po zwolnieniu regulator powróci automatycznie na pozycję **0** i dojdzie do zakończenia obracania.

### 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 (kielbas, parówek, wątrobianek itp.), (specjalne akcesoria)

### Montaż (rys. 6b)

Włóż podajnik ślimakowy **D1** do maszyny do mięsa **D** kołem zębatym do przodu. Nałóż na podajnik separator **D8** tak, aby wycięcie separatora pasowało do wystającej części maszyny do mięsa **D**. Przyłóż rurkę **D9** na separator i zablokuj ją poprzez przykręcenie nakrętki **D5** na maszynę do mięsa **D**. Dokręć nakrętkę używając stosownej siły. Zmontowaną maszynę do mięsa zamontuj na głowicy wielofunkcyjnej **A7** zgodnie ze wskazówkami podanymi w punkcie 1. Teraz maszyna do mięsa jest gotowa do produkcji wędlin. Podczas demontażu postępuj w odwrotny sposób. Aby zdemontować całą maszynę do mięsa, wciśnij przycisk zwalniający **A5**, przekręć maszynę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i wysuń ją z wyjścia głowicy wielofunkcyjnej.

### Sposób użycia

Włóż mielone mięso do otworu wyspowego maszyny do mielenia mięsa **D13**. Skorzystaj z popychacza **D12**, aby delikatnie wepchnąć mięso do maszyny **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 **A11** do gniazdka elektrycznego. Uruchom urządzenie poprzez przekręcenie regulatora prędkości **A2** na jeden ze stopni prędkości odpowiednich do przygotowania potrawy.

Wkładaj do otworu wyspowego przygotowaną mieszaninę i lekko ją popychaj popychaczem **D12**. Podczas napełniania jelita postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi wybranego rodzaju wędlin (np. wątrobianki, kielbas, serdelków itp.). Po zakończeniu pracy wyłącz maszynę 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 **D9**, należy wyłączyć jednostkę napędową, zdjąć rurkę i wyczyścić ją. Mięso, które pozostało w maszynie **D**, nie jest zmielone i należy je ponownie zemleć.

## 3. Produkcja makaronu - rurek, (specjalne akcesoria)

### Montaż (rys. 6c)

Włóż podajnik ślimakowy **D1** do maszyny do mięsa **D** kołem zębatym do przodu. Nałóż na podajnik ślimakowy foremkę **D10** tak, aby wycięcie foremki pasowało do wystającej części maszyny do mięsa **D**. Przyłóż stożek **D11** na foremkę i zablokuj go poprzez przykręcenie nakrętki **D5** na maszynę do mięsa **D**. Dokręć nakrętkę używając stosownej siły. Zmontowaną maszynę do mięsa zamontuj na głowicy wielofunkcyjnej zgodnie ze wskazówkami podanymi w punkcie 1.

Teraz maszyna do mięsa jest gotowa do produkcji makaronu. Podczas demontażu postępuj w odwrotny sposób. Aby zdemontować całą maszynę do mięsa, wciśnij przycisk zwalniający **A5**, przekręć maszynę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i wysuń ją z wyjścia głowicy wielofunkcyjnej.



## Sposób użycia

Włóż przygotowane ciasto do otworu wysypowego maszyny do mielenia mięsa **D13**. W razie potrzeby użyj popychacza **D12** 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 **A11** do gniazdka elektrycznego. Uruchom 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 **OFF**.

## 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 **D12**, należy wyłączyć jednostkę napędową, wyjąć stożek i wyczyścić go. Ciasto, które pozostało w maszynie **D**, nie jest zmielone i należy je ponownie zemleć.

## 4. Produkcja ciasta (ciastek), (specjalne akcesoria)

### Montaż (rys. 6d)

Włóż podajnik ślimakowy **D1** do maszyny do mięsa **D** kołem zębatym do przodu. Nałóż na podajnik separator **D8** tak, aby wycięcie separatora pasowało do wystającej części maszyny do mięsa **D**. Włóż uchwyt foremki **D6** do nakrętki **D5** i przykręć nakrętkę do maszyny do mięsa **D**. Dokręć nakrętkę używając stosownej siły. Następnie nasuń na uchwyt **D6** foremkę **D7** z różnymi kształtami ciasta. Zmontowaną maszynkę do mięsa zamontuj na głowicy wielofunkcyjnej zgodnie ze wskazówkami podanymi w punkcie 1. Teraz urządzenie jest gotowe do produkcji ciasta. 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 wysypowego maszyny do mielenia mięsa **D13**. W razie potrzeby użyj popychacza **D12** w celu wepchnięcia ciasta do maszyny do mięsa **D**. Urządzenie będzie wypychać ciasto w ustawionym kształcie. Wsuń wtyczkę przewodu zasilającego **A11** do gniazdka elektrycznego. Uruchom urządzenie poprzez przekręcenie regulatora prędkości **A2** na jeden ze stopni prędkości odpowiednich do wyciskania ciasta.

## Zalecenia

Zalecamy przytrzymywanie (podpieranie) wyciskanego ciasta o odpowiednim kształcie tak, aby się nie rozrywało. Ciasto należy pociąć na kawałki o długości ok. 5-7 cm. Czas opracowywania jest w zakresie jednostek minut i zależy od ilości, rodzaju i jakości użytego ciasta.

## Krajarka/tarka do warzyw i owoców (E)

### Montaż na głowicy wielofunkcyjnej (rys. 3 i 7)

Zdejmij nakrętkę mocującą **E5**. Włóż do krajarki **E** odpowiednią nasadkę (od **E1** do **E4**) w zależności od wymaganej grubości krojenia lub tarcia potrawy i przymocuj nasadkę poprzez dokręcenie nakrętki na krajarkę.

Wysuń pokrywę **A6**, wsuń krajarkę **E** do wyjścia **A4** głowicy wielofunkcyjnej **A7** pod kątem ok. 45° i poprzez przekręcenie w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara zablokuj ją w pozycji poziomej (usłyszysz dźwięk zatrzaśnięcia).

Teraz urządzenie jest gotowe do krojenia/tarcia. Podczas wymiany nasadki postępuj w ten sam sposób.

Aby zdemontować krajarkę, wciśnij przycisk zwalniający **A5**, przekręć krajarkę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i wysuń ją z wyjścia głowicy wielofunkcyjnej.

### Sposób użycia

Pokrój warzywa na kawałki nadające się do włożenia do otworu krajarki **E**. Włóż kawałki do krajarki **E** i delikatnie przyciskaj je popychaczem **E6**.

**Uwaga:** Nigdy nie popychaj krojonych warzyw palcami!

Wsuń wtyczkę przewodu zasilającego **A11** do gniazdka elektrycznego. Uruchom urządzenie poprzez przekręcenie regulatora prędkości **A2** na jeden ze stopni prędkości odpowiednich do krojenia warzyw i owoców.

### Zalecenia

Owoce cytrusowe należy obrać ze skórki. Jeśli dojdzie do zapchania krajarki **E**, należy wyłączyć jednostkę napędową, zdjąć krajarkę i wyczyścić ją. Czas opracowywania jest w zakresie jednostek minut i zależy od ilości, rodzaju i jakości użytych warzyw lub owoców.

### Mikser (F)

**Montaż na głowicy wielofunkcyjnej** (rys. 4 i 8)

Do podstawki **F2** miksera włóż i zablokuj poprzez przekręcenie nóż **F3**. Nasuń na pojemnik pokrywkę **F1**.

Otwórz pokrywę **A9** poprzez wciśnięcie przycisku **A8**. Nałóż na wyjście **A10** zmontowany mikser **F** i przeciwnym do ruchu wskazówek z ruchem wskazówek zegara tak, aby wystająca część podstawki **F2** wsunęła się do koleiny w głowicy wielofunkcyjnej. Aby zdjąć mikser, postępuj w odwrotny sposób. Podczas mocowania lub zdejmowania pojemnika nie naciskaj zbyt mocno na uchwyt pojemnika.

### Sposób użycia

Mikser jest przeznaczony do miksowania soków, koktajli mlecznych, zup, sosów, odżywek dla dzieci i odżywek dietetycznych, ciasta biszkoptowego, do produkcji puree itp. Zdejmij pokrywkę **F1**, włóż lub wlej potrawę do pojemnika miksera **F** i ponownie załóż pokrywkę. Nie przekraczaj poziomej kreski **MAX**, zaznaczonej na pojemniku. Wsuń wtyczkę przewodu zasilającego **A11** do gniazdka elektrycznego. Uruchom urządzenie poprzez przekręcenie regulatora prędkości **A2** na jeden ze stopni prędkości odpowiednich do miksowania potrawy (por. tabela).

**Uwaga:** Nie pozostawiaj włączonego miksera bez potrawy! **Nie zdejmuj podstawki F2 ze szklanego pojemnika F1!**

### Zalecenia

Czas przygotowania (opracowania) zależy od ilości, rodzaju i jakości użytych składników, standardowo waha się w zakresie dziesiątek minut. Im dłużej opracowujesz potrawy w mikserze, tym drobniej będą zmiśkowane.

Jeśli zamierzasz opracowywać większą ilość potraw, rozdziel je na poszczególne dawki tak, aby nie obciążać nadmiernie jednostki napędowej głowicy wielofunkcyjnej. Twardsze składniki należy pokroić na małe kawałki. W przeciwnym wypadku doszłoby to zbyt

szybkiego stępienia noża **F3**. Jeśli chcesz opracowywać kostki lodu, ich rozmiary nie powinny przekraczać 40x40x20 mm, w przeciwnym wypadku dojdzie do stępienia noża **F3** lub nadmiernego obciążenia jednostki napędowej. Nigdy nie wlewaj do pojemnika **F** wrzątku, wysoka temperatura mogłaby spowodować uszkodzenie lub pęknięcie szkła naczynia. Nigdy nie zdejmuj pokrywy **F1** podczas pracy jednostki napędowej. Twarde składniki (np. warzywa strączkowe, soję itp.) należy przed opracowaniem namoczyć w wodzie.

Możesz również opracowywać gorące płyny do temperatury 80 °C, np. sosy czy zupy. W przypadku płynów, u których tworzy się piana (np. mleko) nigdy nie napełniaj pojemnika aż do kreski „MAX“, aby nie doszło do wypłynięcia. W takim wypadku zalecana ilość wynosi ok. 1 l.

Jeśli nie jesteś zadowolony z wyników miksowania, wyłącz urządzenie, zamieszaj składniki za pomocą łypatki, wyjmij część składników lub dodaj trochę płynów.

**Nasadki do makaronu (G1 - G3), (specjalne akcesoria)**

**Montaż na głowicy wielofunkcyjnej (rys. 11 i 12)**

Wsuń pokrywę **A6**, wsuń nasadkę, z której chcesz skorzystać od **G1** do **G3** do wyjścia **A4** głowicy wielofunkcyjnej **A7** pod kątem ok. 45° i poprzez przekręcenie w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara zablokuj ją w pozycji poziomej (usłyszysz dźwięk zatrzaśnięcia).

### Sposób użycia

Nasadki **G2** i **G3** mają inaczej rozmieszczone noże i służą do produkcji innego rodzaju makaronu. Przed użyciem nasadki **G2** i **G3** należy najpierw opracować ciasto za pomocą nasadki **G1**. Przygotuj ciasto na makaron. Rozwałkuj trochę ciasta i poproś niewielką ilością mąki wałeczki nasadki, którą zamierzasz użyć. Wsuń wtyczkę przewodu zasilającego **A11** do gniazdka elektrycznego. Uruchom urządzenie poprzez przekręcenie regulatora prędkości **A2** na pozycję **1**. Wałeczki nasadki zaczną się znów obracać. Ponownie przeciągnij ciasto pomiędzy wałeczkami, aż będzie gładkie (pomocne może być złożenie ciasta wzdłuż lub wszerz). Przy każdym przeciąganiu ciasta nastawiaj stopniowo regulator z boku nasadki na wyższą wartość, aż do uzyskania odpowiedniej grubości. Zalecana grubość dla makaronu zostanie uzyskana po nastawieniu regulatora na wartość od 5 do 7. Gotowe płaty ciasta należy następnie opracować (pokroić) za pomocą nasadki **G2** lub **G3** na odpowiednią szerokość (ich odmiennie poukładane noże tworzą odpowiedni rodzaj makaronu) i opracować zgodnie z potrzebą. przygotowany makaron należy ugotować najpóźniej w ciągu czterech godzin.

### Zalecenia

Włóż do miski mąkę, sól i ubite jajka (podczas przygotowywania różowego makaronu ubij jajka z przecierem). Mieszaj ciasto za pomocą haka ugniatającego przez 2 - 3 minut przy prędkości 1 - 2. Jeśli mieszanka jest zbyt sucha, dodaj wodę. Wyłącz urządzenie i wypracuj gładkie ciasto ugniatając je ręcznie. Najlepszą jakość makaronu osiągniesz, jeśli przed opracowaniem ciasta w nasadce zapakujesz je i pozostawisz na ok. 15 minut do odleżenia. Nałóż wałeczek służący do ustawienia grubości i opracuj ciasto zgodnie z powyższymi wskazówkami.

#### 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, miksera czy pokrywki.

Wypożyczenie	Potrawa	Max. ilość	Czas (min.)	Prędkość	Przygotowanie (mm)
Trzepaczka	Śmietana (łącznie z zawartością tłuszczu 38%)	250 ml	10	5 (maksymalnie)	-
	Białko	12 szt.	3	MAX	-
Hak do ugniatania	Mąka	1 500 g	1 minutę na MIN, następnie przy dowolnej wyższej prędkości przez 4 min.		-
	Sól	17 g			
	Drożdże	17 g			
	Cukier	6 g			
	Woda	750 g			
	Smalec	28 g			
Mieszacz	Mouka Mąka	100 g	30 sekund przy dowolnej prędkości, 1 minutę na MAX.	1 (maksymalnie)	-
	Cukier puder	100 g			
	Margaryna	100 g			
	Jajko	2 ks			
Mikser	Cebula	1 szt.	1	1 - MAX	-
	Marchew	255 g			15x15x15
	Lód	340 g			40x40x20
Maszynka do mięsa	Wołowina	2 000 g	3	6	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**, krajkarkę **E** czy mikser **F**, 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** lub noża **F3** 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). Nasadki do makaronu od **G1** do **G3** należy po użyciu wytrzeć wilgotną ściereczką. Nie zanurzaj ich do wody.

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, niezakurzonej 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 **D14** z podajnika ślimakowego. Włóż nowe koło zębate na wał ślimakowy i mocno dokręć śrubę (rys. 10).

### Ustawianie optymalnej wysokości nasadki (rys. 9)

Mieszacz lub trzepaczka uderzają o dno pojemnika lub nie dosięgają do składników znajdujących się na dnie pojemnika. Należy ustawić odpowiednią wysokość nasadki **C1** lub **C2**.

### Sposób postępowania:

Wciśnij dźwignię zwalniającą **A1** głowicy wielofunkcyjnej **A7** i podnieś głowicę do góry. Wsuń do wyjścia **A3** w głowicy jedną z nasadek **C1** lub **C2** i poprzez przekręcenie zablokuj ją w takiej pozycji, aby pasowała do swojego położenia w głowicy. 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. Jedną ręką trzymaj nasadkę, a drugą odkręć nakrętkę nasadki za pomocą odpowiedniego klucza. Wyreguluj wysokość poprzez ręczne przekręcenie nasadki w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara lub przeciwnym do niego. Nasadka będzie się wysuwać w dół lub wsuwać do wnętrza wyjścia. Nasadka powinna się znajdować jak najbliżej dna i ścian pojemnika, ale nie może ich dotykać. Po ustawieniu wysokości dokręć mocno nakrętkę, podnieś głowicę do góry i wymij nasadkę. Wysokości haka do ugniatania **C3** nie trzeba regulować.

## 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 następujących szczegółowych informacji dotyczących utylizacji należy zwrócić się do najbliższego urzędu lub punktu zbiorczego (zobacz [www.elektroeko.pl](http://www.elektroeko.pl)). Niewłaściwy sposób utylizacji urządzeń 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	8,5
Pojemność nierdzewnego pojemnika (l)	5,5
Pojemność pojemnika miksera (l)	1,2

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 z 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 – Nie zanurzać do wody.

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. Przechowywać poza zasięgiem dzieci. Torebka plastikowa nie jest zabawką.

**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.

eta 0028

GRATUS

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## I. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед применением электроприбора необходимо внимательно ознакомиться с инструкцией и содержащимися в ней иллюстрациями. Инструкцию необходимо сохранить. Предписания, изложенные в настоящей инструкции по эксплуатации, являются неотъемлемой частью прибора, поэтому каждый пользователь обязан ознакомиться с инструкцией.
- Следует удостовериться, что электрическое напряжение, указанное на этикетке прибора, соответствует электрическому напряжению в розетке.
- Нельзя использовать прибор, если шнур питания или штепсель были повреждены, если прибор не работает исправно, если он падал и был поврежден, если он падал в воду. В этом случае прибор следует сдать на проверку в центр технического обслуживания, чтобы удостовериться в его исправности.
- **Не следует вставлять и вынимать штепсель из розетки влажными руками, а также тянуть за шнур питания при отключении прибора от сети!**
- **Прибор предназначен для использования в быту и аналогичных условиях (для приготовления пищи)! Прибор не предназначен для коммерческого использования и для использования в местах, таких как кухни для сотрудников магазинов, офисов или фермерских хозяйств, или в других рабочих местах. Прибор также не предназначен для использования клиентами в гостиницах, отелях, объектах обеспечивающих ночлег с завтраком и других жилищных учреждениях.**
- Этот прибор не предназначен для использования детьми!
- Данным прибором могут пользоваться люди с ограниченными возможностями сенсорной системы, ограниченными физическими или интеллектуальными возможностями, лица с недостаточным опытом и знаниями при условии ознакомления с правилами безопасности и опасностью, связанной с эксплуатацией данного прибора, или под наблюдением лиц, ответственных за обеспечение безопасности во время его применения. Не позволяйте детям играть с прибором.
- Держите прибор и его питательный провод вне предела досягаемости детей.
- Не следует подключать данный прибор к программируемому устройству, таймеру или любому другому устройству, которое может автоматически включить прибор.
- **Погружать прибор в воду запрещено, не следует также мыть прибор под проточной водой!**
- **Не следует оставлять включенный прибор без присмотра. Необходимо следить за работой прибора на протяжении всего времени приготовления блюда!**
- Все же используйте только одну функцию прибора, никогда не включайте несколько функций одновременно (напр. приготовление пищи в чаше **B1** и одновременно в блендере **F**).
- Перед заменой деталей или эксплуатируемых частей, которые движутся во время работы, перед сборкой или разборкой, перед чисткой или техобслуживанием/ремонтom необходимо отсоединить прибор от источника электропитания, вытащив штепсель из розетки!

- Следует всегда отключать прибор от сети, если Вы собираетесь оставить его без присмотра.
- Прибор необходимо располагать таким образом, чтобы исключить риск падения прибора. Важно также разместить прибор на большом расстоянии от источников тепла (**например, каминов, электрических/газовых плит, печей** и т. п.), а также от мокрых поверхностей (**раковин** и т. п.).
- Не включать прибор без ингредиентов внутри!
- Использовать прибор только со специально разработанными для данной модели деталями.
- Использование неоригинальных деталей может представлять опасность.
- Нельзя вставлять детали в какие-либо внутренние полости.
- **Нельзя вставлять пальцы в загрузочное отверстие, а также использовать вилку, нож, лопатку, ложку** и т.п. Для данной цели используйте включенный в комплектацию толкатель.
- Нельзя превышать максимальное время непрерывной работы прибора, см. таблицу!
- Прибор также оснащен механическим устройством защиты. Шнек (червячное колесо), расположенное на вале, предназначено для предотвращения поломки двигателя, так как оно ломается в случае попадания в волчок мясорубки костей или кухонных принадлежностей. При попадании в такую ситуацию, следуйте инструкциям в параграфе **V. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**.
- В целях безопасности нельзя менять крепления во время работы приводного устройства.
- Перед тем, как снять крышку или чашу для смешивания, убедитесь, что вращающиеся части полностью остановились.
- Будьте очень аккуратны с деталями, они очень острые.
- Не обрабатывайте продукты, температура которых превышает пригл. **80 °C (176 °F)**.
- При смешивании или перемешивании жидкостей никогда не превышайте объем, указанный на чаше.
- Если обработанная пища начинает прилипать к деталям (пан. **лезвиям или теркам**), выключите прибор и аккуратно очистите детали (напр. с помощью лопатки).
- Убедитесь, что шнур питания не дотрагивается до вращающейся части прибора.
- Необходимо следить, чтобы шнур не был поврежден каким-либо острым или горячим предметом, открытым пламенем. Шнур также запрещено погружать в воду.
- Шнур не должен лежать на горячей поверхности, а также свисать со стола или другой поверхности. Если кто-то/что-то зацепится за шнур, или, к примеру, шнур потянет ребенок, прибор может перевернуться и упасть, что приведет к серьезным травмам!
- Если есть необходимость в использовании удлинителя, следует убедиться, что данный шнур не поврежден и отвечает всем требованиям.
- В случае повреждения шнура его необходимо заменить у производителя, специалиста по техническому обслуживанию или у другого компетентного лица, чтобы предотвратить возникновение опасных ситуаций.
- Следует использовать только оригинальные детали, предлагаемые производителем.



- Используйте данный прибор только по назначению в соответствии с данными инструкциями по эксплуатации. Никогда не используйте прибор для каких-либо иных целей.
- Производитель не несет ответственность за повреждения и травмы, полученные в результате неправильного использования дополнительных механизмов или деталей (напр. **порча продуктов питания, раны, порезы**). Кроме того, прибор не подлежит гарантийному ремонту, если вышеперечисленные меры безопасности не соблюдаются.

## II. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА И ДЕТАЛЕЙ

### Рис. 1 – А – Кухонный комбайн

- |   |  |
|---|--|
| A1 – Рукоятка включения для многофункциональной головки | A7 – Многофункциональная головка         |
| A2 – Регулятор скорости                                 | A8 – Кнопка для открытия крышки блендера |
| A3 – Крепление для приспособлений                       | A9 – Крышка                              |
| A4 – Крепление для мясорубки и устройства для резки     | A10 – Крепление для блендера             |
| A5 – Кнопка фиксатора                                   | A11 – Шнур питания                       |
| A6 – Съёмная крышка                                     |  |
| B1 – Чаша из нержавеющей стали                          | C1 – Взбивающий венчик                   |
| B2 – Крышка чаши  | C2 – Венчик                              |
| B3 – Крышка загрузочного отверстия                      | C3 – Месильный крюк                      |

### Рис. 2 – D – Волчок мясорубки

- |   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| D1 – Шнек   | D8 – Разделитель                      |
| D2 – Режущий нож                                    |                                       |
| D3 – Съёмная насадка для нарезания мелких ломтиков  | D9 – Трубка для изготовления колбасок |
| D4 – Съёмная насадка для нарезания крупных ломтиков | D10 – Форма                           |
| D5 – Гайка (закрывающее кольцо)                     | D11 – Воронка                         |
| D6 – Вкладыш держателя форм                         | D12 – Толкатель                       |
| D7 – Форма  | D13 – Загрузочная воронка             |
|   | D14 – Шнек (червячное колесо)         |

### Рис. 3 – D – Устройство для резки

- |  |   |
|--|---|
| E1 – Насадка для нарезания тонкой стружки  | E4 – Насадка для нарезания тонкой стружки |
| E2 – Насадка для нарезания мелкой стружки  | E5 – Гайка (закрывающее кольцо)           |
| E3 – Насадка для нарезания крупной стружки | E6 – Толкатель                            |

### Рис. 4 – D – Блендер

- F1 – Крышка кувшина
- F2 – Основание для ножа
- F3 – Нож

### Рис. 5 – Сборка для взбивания/замешивания/смешивания

### Рис. 6 – Сборка и установка волчка мясорубки

### Рис. 6a – Сборка для измельчения

### Рис. 6b – Сборка для заполнения копченых продуктов

**Рис. 6с – Сборка для приготовления макаронных изделий**

**Рис. 6d – Сборка для приготовления сформованного теста**

**Рис. 6е – Установка волчка мясорубки на многофункциональную головку**

**Рис. 6f – Вставление загрузочной воронки и толкателя**

**Рис. 7 – Сборка и установка устройства для резки**

**Рис. 8 – Установка блендера**

**Рис. 9 – Регулировка высоты насадки**

**Рис. 10 – Замена поврежденного шнека (червячного колеса)**

**Рис. 11**

G1 – Насадка для приготовления прессованного теста

G2 – Насадка для тальятелле

G3 – Насадка для тренетте

**Рис. 12 – Установка насадок для макарон**

**Примечание:** насадки **D**, **G1**, **G2**, **G3** в базовый комплект не входят. Их можно приобрести в качестве дополнительных аксессуаров.

**Обозначение:** **D**-Блендер = ETA 0028 91 000, **D6+D7**-Придание тесту формы (печенье) ETA 0023 00 200, **G1** = ETA 0028 94 000, **G2** = ETA 0028 93 000, **G3** = ETA 0028 92 000.

### III. ПОДГОТОВКА И ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Необходимо выбрать кухонный комбайн и детали из упаковки. Затем с кухонного комбайна и деталей необходимо снять клейкую фольгу, наклейки или бумагу. Перед первым использованием с помощью теплой воды и моющего средства необходимо вымыть все детали прибора, которые будут непосредственно соприкасаться с продуктами, затем нужно тщательно сполоснуть их чистой водой и вытереть насухо. В случае необходимости можно оставить прибор на время, чтобы он высох.

#### Кухонный комбайн (А)

**Сборка для работы** (рис. 5)

Поднимите многофункциональную головку **A7** с помощью нажатия на рукоятку включения **A1**. Установите прозрачную крышку **B2** на нижней стороне головки таким образом, чтобы загрузочное отверстие было направлено на переднюю часть головки. Заполните чашу из нержавеющей стали **B1** продуктами, которые Вы хотите обработать. Поставьте чашу на основу кухонного комбайна **A**, нажмите на нее и поверните по часовой стрелке, чтобы она зафиксировалась на основе. Выберите необходимую насадку (**C1**, **C2** или **C3**) для работы, установите ее на крепление **A3** на головке, поверните для фиксации в необходимом положении. Наклоните многофункциональную головку **A7** в рабочее положение путем нажатия на рукоятку **A1** и нажатия на головку **A7** до тех пор, пока она не зафиксируется, производя слышимый щелчок. Установите крышку **B3** на загрузочное отверстие крышки **B2**. Прибор готов к работе.

## Применение

Кухонный комбайн используется для приготовления различных типов смесей для кексов, бисквитов, теста для макаронных изделий, глазури, начинок, пюре, поднимающегося теста и т. д. Для приготовления данных продуктов используют взбивательные или смешивающие венчики или месильный крюк.

Вставьте штепсель шнура **A11** розетку. Включите прибор, повернув регулятор скорости **A2** на необходимый уровень скорости для обработки Вашей смеси (см. таблицу). Существует возможность добавить к смеси компоненты во время работы комбайна через загрузочное отверстие крышки **B2**.

После завершения обработки, выключите прибор, повернув регулятор в положение **0**. Для ручного управления насадками **C1** на **C3** поверните регулятор в положение **P** и удерживайте его в этом положении. Насадка будет вращаться в течение того времени, пока Вы удерживаете регулятор. После того, как Вы отпустите регулятор, он автоматически вернется в положение **0** и вращение прекратится. Поворачивайте регулятор повторно до тех пор, пока Вы не достигните желаемого результата. Во время разборки или замены насадки, выполните все необходимые действия в обратном порядке. Снимите чашу из нержавеющей стали **B1** поворачивая ее против часовой стрелки, таким образом, чтоб захваты на основании кухонного комбайна выскользнули из пазов на сторонах чаши **B1**.

## Примечание:

Кухонный комбайн оснащен аварийным выключателем, который в случае выскакивания многофункциональной головки **A7** во время работы двигателя отключает двигатель в целях безопасности. После сдвига головки в рабочее положение, двигатель работать не будет. Для включения двигателя следует сначала повернуть регулятор **A2** до отметки **0** (ноль), а затем снова установить соответствующий уровень скорости.

## Рекомендация

**Смешивание** – используйте взбивающий венчик **C1** для приготовления легкого теста, смесей для кексов, бисквитов, глазури, начинок, пюре и т. д. в диапазоне скоростей от Мин. до Макс. в зависимости от объема, типа и качества ингредиентов (см. таблицу). **Некогда не используйте взбивающий венчик C1 для взбивания тяжелого теста!**

**Взбивание** – используйте миксер **C2** для взбивания сливок, яиц, яичных белков, десертных кремов, пудингов быстрого приготовления, майонеза, бисквитного теста и т. п. с диапазоном скорости от минимума до максимума в зависимости от объема, типа и качества ингредиентов (см. таблицу). **Никогда не используйте венчик C2 для взбивания тяжелого теста или смешивания легкого теста!** Используйте ингредиенты комнатной температуры. Если взбивание не является оптимальным, добавьте немного лимонного сока или соли. Охладите сливки или сливки для взбивания до минимум 6 °С. Перед добавлением яичных белков (минимум 2 штуки), убедитесь что и основа и чаша сухие и не содержат остатков пищи. Яичные белки должны быть комнатной температуры.

**Замешивание** – используйте месильный крюк **С3** для замешивания нежного/легкого/тяжелого теста в диапазоне скоростей от Мин. до Макс. в зависимости от объема, типа и качества теста (см. таблицу). При приготовлении большого объема теста (макс. 1,5 кг/1 партия), разделите обработку на несколько партий. Ни при каких обстоятельствах не готовьте более четырех партий подряд. Перед дальнейшим использованием комбайна, сделайте 30-минутный перерыв. Используйте ингредиенты комнатной температуры. Заранее размешайте дрожжи в теплом молоке или воде. Как только тесто приобрело форму шара, в зависимости от Ваших привычек остановите замешивание, при необходимости дайте тесту подняться, если так указано в рецепте. Ингредиенты смешаются лучше, если сначала добавить жидкость. С регулярными интервалами останавливайте комбайн и очищайте месильный крюк от смеси. Для различных видов муки может требоваться кардинально различное количество жидкости, клейкость теста может оказывать главное воздействие на нагрузку кухонного комбайна. Если Вы слышите, что комбайн сильно загружен, отключите его, удалите половину теста и обработайте каждую половину отдельно.

**Волчок мясорубки (D)**, (необязательный аксессуар)

### 1. Измельчение мяса

**Сборка** (рис. 6а)

Сначала вставьте шнек **D1** в волчок мясорубки **D** с червячным колесом. Закрепите режущий нож **D2** на шнеке с режущими краями вперед. В зависимости от размера нарезания мяса, установите съемную насадку (**D3**, **D4**), таким образом, чтобы отверстие ножа было установлено на крепление волчка мясорубки **D**. И, наконец, накрутите замыкающее кольцо **D5** на волчок мясорубки и затяните.

**Установка на многофункциональную головку** (рис. 6е, 6ф)

Выньте крышку **A6** из многофункциональной головки **A7**. Установите собранную мясорубку **D** на крепление **A4** под углом примерно 45о и зафиксируйте в горизонтальном положении, повернув против часовой стрелки (вы услышите щелчок). На верхнюю часть волчка мясорубки **D** установите загрузочную воронку **D13**. Мясорубка готова к работе. Для полной разборки мясорубки, нажмите на кнопку фиксатора **A5**, поверните мясорубку по часовой стрелке и выньте ее из крепления на многофункциональной головке.

### Применение

Мясорубка позволяет измельчать все типы мяса без костей, сухожилий и кожи. С помощью съемных насадок (**D3**, **D4**) с различными отверстиями, Вы можете выбрать нарезание мелких или крупных ломтиков мяса. Заранее нарежьте мясо на кусочки примерно 3 x 3 см.

Подставьте под волчок мясорубки чашу **B1** или другую подходящую емкость, в которую будет попадать мясо из мясорубки.

Вставьте штепсель шнура **A11** в розетку. Включите прибор, повернув регулятор скорости **A2** на необходимый уровень скорости для нарезки Ваших ингредиентов (см. таблицу). Поместите отдельные кусочки мяса в загрузочное отверстие загрузочной воронки, таким образом, чтобы шнек мог забрать их, и слегка надавите

на них с помощью толкателя **D12**. Данный метод обработки предотвращает перегрузку приводного устройства. После завершения обработки, выключите мясорубку, повернув регулятор в положение **0**.

Для ручного управления мясорубкой, поверните регулятор в положение **P** и удерживайте его в этом положении. Шнек будет вращаться в течение того времени, пока Вы удерживаете регулятор. После того, как Вы отпустите регулятор, он автоматически вернется в положение **0** и вращение прекратится.

**Внимание:** Мясорубка также оснащена механическим устройством защиты. Шнек (червячное колесо), расположенное на вале, предназначено для предотвращения поломки двигателя, так как оно ломается в случае попадания в волчок мясорубки костей или кухонных принадлежностей. При попадании в такую ситуацию, следуйте инструкциям в параграфе **V. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**.

### Рекомендация

Не рубите замороженное мясо. Обработка занимает несколько минут и зависит от количества, типа и качества используемого мяса. Мы рекомендуем прерывать работу время от времени и вынимать любую застрявшую пищу или очищать засоренную насадку.

## 2. Расположение копченых продуктов (сосиски, сардельки, ливерная колбаса и т. д.), (необязательный аксессуар)

### Сборка (рис. 6b)

Сначала вставьте шнек **D1** в волчок мясорубки **D** с червячным колесом. Установите разделитель **D8** на шнек, таким образом, чтобы отверстие сепаратора было установлено на крепление волчка мясорубки. **D**. Вставьте трубку **D9** в сепаратор и зафиксируйте ее в данном положении с помощью накручивания замыкающего кольца **D5** на волчок мясорубки **D**. Затяните замыкающее кольцо. Установите собранную мясорубку на многофункциональную головку **A7** в соответствии с процедурой в пункте **1**.

Мясорубка готова к заполнению копчеными продуктами. Для разборки, выполните все действия в обратном порядке. Для полной разборки мясорубки, нажмите на кнопку фиксатора **A5**, поверните мясорубку по часовой стрелке и выньте ее из крепления на многофункциональной головке.

### Применение

Поместите рубленое мясо в загрузочную воронку мясорубки **D13**. Используйте толкатель **D12** и слегка надавите на мясо, чтобы оно прошло в волчок мясорубки **D**. Поместите оболочку в теплую воду (примерно на 10 мин.), чтобы увеличить ее эластичность и надеть ее на выходное отверстие как «гармошку». Оставьте 5 см на конце оболочки и свяжите или скрутите ее. Вставьте штепсель шнура **A11** в розетку. Включите прибор, повернув регулятор скорости **A2** на необходимый уровень скорости для приготовления Ваших ингредиентов.

Поместите приготовленную смесь в загрузочное отверстие и аккуратно надавите на него с помощью толкателя **D12**. Во время заполнения следуйте процедуре в соответствии с выбранным видом копченого продукта (напр. ливерная колбаса, сосиски, кабаносси и т.п.).

После завершения обработки, выключите мясорубку, повернув регулятор в положение **0**.

### Рекомендация

Мы рекомендуем осуществлять заполнение вдвоем, т.е. один человек заполняет смесь, а другой держит оболочку у отверстия. Заполните оболочку таким образом, чтобы в ней не было воздуха. Обработка занимает несколько минут и зависит от количества используемого мяса. В случае засорения выходного отверстия трубки **D9** следует выключить прибор и разобрать трубку для очистки. Мясо, оставшееся в мясорубке **D** не перемолото и его следует перемолоть снова.

### 3. Приготовление макарон – трубки, (необязательный аксессуар)

#### Сборка (рис. 6с)

Сначала вставьте шнек **D1** в волчок мясорубки **D** с червячным колесом. Установите форму **D10** на шнек, таким образом, чтобы отверстие формы было установлено на крепление волчка мясорубки **D**. Надавите на воронку **D11** для вставления в форму и зафиксируйте ее в данном положении с помощью накручивания замыкающего кольца **D5** на волчок мясорубки **D**.

Затяните замыкающее кольцо. Установите собранную мясорубку на многофункциональную головку в соответствии с процедурой, представленной в пункте **1**. Мясорубка готова к приготовлению макарон. Для разборки, выполните все действия в обратном порядке. Для полной разборки мясорубки, нажмите на кнопку фиксатора **A5**, поверните мясорубку по часовой стрелке и выньте ее из крепления на многофункциональной головке.

#### Применение

Поместите приготовленное тесто в загрузочную воронку мясорубки **D13**. При необходимости используйте толкатель **D12** для проталкивания теста в мясорубку **D**. Прибор будет выдавливать пустые трубочки, которые Вы разрежете для получения необходимой Вам длины. Вставьте штепсель шнура **A11** в розетку. Включите прибор, повернув регулятор скорости **A2** на необходимый уровень скорости для приготовления Ваших ингредиентов.

### Рекомендация

Обработка занимает несколько минут и зависит от количества, типа и качества используемого теста. Макароны необходимо варить в соленой кипящей воде сразу после приготовления. Это предотвратит их слипание друг с другом. Вы также можете заполнить трубочки подходящей смесью (напр. мясной, овощной и т. д.). В случае засорения выходного отверстия воронки **D12** следует выключить прибор и разобрать воронку для очистки. Тесто, оставшееся в мясорубке **D** не перемолото и его следует перемолоть снова.

### 4. Придание тесту формы (печенье), (необязательный аксессуар)

#### Сборка (рис. 6d)

Сначала вставьте шнек **D1** в волчок мясорубки **D** с червячным колесом. Установите разделитель **D8** на шнек, таким образом, чтобы отверстие сепаратора было установлено на крепление волчка мясорубки **D**. Вставьте вкладыш держателя форм **D6** в замыкающее кольцо **D5** и накрутите замыкающее кольцо на мясорубку **D** и затяните. Затем наденьте форму **D7** с различными формами для теста на держатель **D6**. Установите собранную мясорубку на многофункциональную головку в соответствии с процедурой, представленной в пункте **1**.

Прибор готов к приготовлению сформованного теста. Для разборки, выполните все действия в обратном порядке. Для полной разборки мясорубки, нажмите на кнопку фиксатора **A5**, поверните мясорубку по часовой стрелке и выньте ее из крепления на многофункциональной головке.

### Применение

Поместите приготовленное тесто в загрузочную воронку мясорубки **D13**. При необходимости используйте толкатель **D12** для проталкивания теста в мясорубку **D**. Прибор будет выдавливать тесто желаемой установленной формы.

Вставьте штепсель шнура **A11** в розетку. Включите прибор, повернув регулятор скорости **A2** на один из уровней скорости для надлежащего выдавливания теста.

### Рекомендация

Мы рекомендуем Вам держать (поддерживать) выдавленное тесто в необходимой форме на тарелке, чтобы оно не потеряло форму. Разрежьте сформованное тесто на более короткие кусочки длиной приibl. 5-7 см. Обработка занимает несколько минут и зависит от количества, типа и качества используемого теста.

### Устройство для резки/терка для овощей и фруктов (E)

**Сборка и установка на многофункциональную головку** (рис. 3 и 7)

Снимите крепежную гайку **E5**. Установите необходимую насадку (**E1** на **E4**) на устройство для резки **E** в соответствии с необходимой структурой нарезки или терки; закрепите насадку с помощью накручивания замыкающего кольца на устройство для резки.

Выньте крышку **A6**, вставьте устройство для резки **E** в крепление **A4** многофункциональной головки **A7** под углом примерно 45° и зафиксируйте в горизонтальном положении, повернув против часовой стрелки (вы услышите щелчок). Прибор готов к нарезке/натиранию на терке. При замене насадок, следуйте той же процедуре. Для разборки устройства для резки, нажмите на кнопку фиксатора **A5**, поверните устройство для резки по часовой стрелке и выньте его из крепления на многофункциональной головке.

### Применение

Разрежьте овощи на кусочки, которые можно поместить в отверстие устройства для резки **E**. Поместите кусочек в устройство для резки **E** и аккуратно надавите на него с помощью толкателя **E6**.

**Примечание:** Никогда не нажимайте на овощи для резки руками!

Вставьте штепсель шнура **A11** в розетку. Включите прибор, повернув регулятор скорости **A2** на один из уровней скорости для надлежащей нарезки овощей и фруктов.

### Рекомендация

Снимите кожуру с цитрусовых фруктов. Если устройство для резки **E** засорилось, следует выключить прибор и разобрать устройство для резки для очистки. Обработка занимает несколько минут и зависит от количества, типа и качества используемых овощей и фруктов.

## Блендер (F)

### Сборка и установка на многофункциональную головку (рис. 4 и 8)

В основание **F2** блендера вставьте нож **F3** и поверните для фиксации. Поместите крышку **F1** на кувшин.

Откройте крышку **A9** с помощью нажатия на кнопку **A8**. Установите собранный блендер **F** на крепление **A10** и поверните против часовой стрелки, таким образом, чтобы направляющая на основе **F2** зашла в паз на многофункциональной головке. Снимите блендер в обратном порядке. Во время установки и снятия кувшина, несильно надавливайте на ручку кувшина.

## Применение

Блендер предназначен для смешивания соков, молочных коктейлей, супов, соусов, детских и диетических блюд, слоеного теста, бисквитного теста, пюре и т. д. Снимите крышку **F1**, поместите или налейте ингредиент в кувшин блендера **F** и верните крышку на место. Не наливайте выше отметки «MAX» на кувшине. Вставьте штепсель шнура **A11** в розетку. Включите прибор, повернув регулятор скорости **A2** на необходимый уровень скорости для смешивания Ваших ингредиентов (см. таблицу).

**Внимание:** Не оставляйте блендер в рабочем положении без ингредиентов! **Не снимайте основание F2 со стеклянного кувшина F1!**

## Рекомендация

Время приготовления (обработки) зависит от количества, типа и качества используемых ингредиентов, но как правило составляет несколько десятков секунд. Чем дольше ингредиенты находятся в блендере, тем лучше они перемешаются. Если Вы будете работать с большим объемом продуктов, разделите их на несколько отдельных партий для предотвращения перегрузки приводного устройства многофункциональной головки. Желательно разрезать жесткие ингредиенты на более мелкие кусочки. В противном случае, нож **F3** затупится намного раньше. Если вы хотите разбить кубики льда, их размер не должен превышать 40x40x20 мм, в противном случае, нож **F3** затупится или будет перегружено приводное устройство. Никогда не наливайте кипящие жидкости в кувшин **F**, высокая температура может повредить или привести к растрескиванию стекла кувшина. Никогда не снимайте крышку **F1** во время работы приводного устройства. Перед обработкой, размочите твердые ингредиенты (напр. стручки, соевые бобы и т. д.) в воде. Вы также можете работать с горячими жидкостями, температура которых не превышает 80 °С, напр. соусы, супы. Для предотвращения выливания, никогда не наливайте в кувшин жидкость, образующую пену (напр. молоко), выше отметки «MAX». В данном случае, мы рекомендуем количество равное прилб. 1 л. Если Вы не довольны результатом, выключите прибор и размешайте ингредиенты лопаткой, удалите некоторые ингредиенты или добавьте немного жидкости.

## Насадка для макарон (G1 – G3), (необязательный аксессуар)

### Сборка и установка на многофункциональную головку (рис. 11 и 12)

Выньте крышку **A6**, вставьте насадку, которую Вы хотите использовать (**G1** на **G3**) в крепление **A4** многофункциональной головки **A7** под углом примерно 45° и зафиксируйте в горизонтальном положении, повернув против часовой стрелки (вы услышите щелчок).



### Применение

Насадки **G2** и **G3** обладают различными ножами и создают различные виды макарон. Перед использованием насадок **G2** и **G3** необходимо провести обработку с помощью насадки **G1**. Приготовьте тесто для макарон. Раскатайте некоторое количество теста и посыпьте мукой ролики насадки, которые Вы планируете использовать. Вставьте штепсель шнура **A11** в розетку. Включите прибор, повернув регулятор скорости **A2** в положение 1, ролики насадки начнут вращаться. Несколько раз протяните тесто между роликами пока оно не станет ровным (Вы можете ускорить данный процесс проворачивая тесто в ширину и в длину по очереди).

Каждый раз, когда Вы протягиваете тесто, постепенно увеличивайте скорость с помощью регулятора скорости, пока Вы не достигните желаемой толщины. Рекомендуемой толщиной теста для макарон является толщина при установке регулятора скорости в положение от 5 до 7. Обработайте (разрежьте) полученное тесто с помощью насадок **G2** или **G3** для получения желаемой ширины (различное расположение ножей насадок позволяет создавать указанные виды макарон). Приготовьте сделанные макароны в течение четырех часов.

### Рекомендация

Добавьте, муку, соль, масло и яйца в чашу (чтобы приготовить розовые макароны, добавьте яйца вместе с томатной пастой). Смешайте тесто, используя месильный крюк, в течение 2 – 3 минут на скорости 1 – 2. Если смесь слишком сухая, добавьте воду. Выключите прибор и взбейте тесто руками для придания ему мягкости. Высшее качество макарон достигается с помощью завертывания теста и оставления его в насадке примерно на 15 минут. Установите ролик для регулировки толщины, обработайте тесто в соответствии с указанными выше инструкциями.

## IV. ТАБЛИЦА ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИБОРА И ДЕТАЛЕЙ

Ниже, для примера и кулинарного вдохновения, даны несколько рекомендаций. Они не являются полным руководством и предназначены лишь для того, чтобы продемонстрировать несколько способов приготовления блюд.

Выберите количество ингредиентов, подлежащих обработке, таким образом, что бы не было превышено максимальное допустимое количество, отмеченное линией на емкостях. Большее количество обрабатываемых ингредиентов следует разделить на несколько партий, также следует регулярно проверять содержимое емкости. Мы рекомендуем прерывать работу время от времени и удалять продукты, которые застряли или прилипли к насадке или к стенкам емкости, блендеру и крышке.

Детали	Продукты	Макс. количество	Время (мин.)	Скорость	Приготовление (мм)
Венчик	Сливки (включая жирность 38%)	250 мл	10	5 (максимум)	-
	Яичный белок	12 шт	3	MAX	-
Месильный крюк	Мука	1 500 г	1 минута на МИГ, затем на любой более высокой скорости в течение 4 минут		-
	Соль	17 г			
	Дрожжи	17 г			
	Сахар	6 г			
	Вода	750 г			
	Свиной жир	28 г			-
Взбивающий венчик	Мука	100 г	секунд на любой скорости, 1 минута на МАКС	1 (максимум)	-
	Сахарная пудра	100 г			
	Маргарин	100 г			
	Яйца	2 шт			
Блендер	Лук	1 шт	1	1 - MAX	-
	Морковь	255 г			15x15x15
	Лед	340 г			40x40x20
Мясорубка	Говядина	2 000 г	3	6	30x30x30
	Свинина	2 000 г	3		

## V. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

**Вытащите штепсель из розетки перед любой процедурой технического обслуживания. Для чистки не следует использовать абразивные и агрессивные моющие средства!**

Очистите многофункциональную головку **A7** с помощью мокрой тряпочки с моющим средством. Очистите взбивающие/смешивающие венчики, месильный крюк, мясорубку **D**, устройство для резки **E** или блендер **F**, включая все детали сразу после использования в горячей воде с моющим средством. Пластиковые детали можно мыть в посудомоечной машине. Однако металлические детали не следует мыть в посудомоечной машине, так как моющие средства могут привести к их потемнению и ржавлению.

Во время мытья чаши из нержавеющей стали **B1** не используйте стальную мочалку, стальную щетку или отбеливающие вещества. Удалите отложения кальция с помощью уксуса. При очистке режущего ножа **D2** или ножей **F3**, будьте очень аккуратны! Убедитесь, что режущие ножи или ножи не вступают в контакт с твердыми объектами, которые затупляют их и сокращают эффективность. После очистки и сушки деталей, мы рекомендуем намазать ножи и съемные насадки кухонным жиром. Для упрощения очистки мясорубки, завершите работу измельчением твердых кондитерских изделий (напр. булочка, сдобная булка).

После использования, вытрите насадки для макарон **G1 – G3** с помощью влажной тряпочки. Не погружайте их в воду. Некоторые продукты могут прилипнуть к деталям определенным образом. Это однако никак не влияет на работу прибора и не является поводом для подачи претензии или жалобы относительно бытового прибора! Обычно через какое-то время, данные отложения отлипают сами по себе. Пластиковые детали не следует сушить рядом с источником тепла (напр., каминов, электрических/газовых плит). Прибор должен храниться в чистом виде в сухом, незапыленном месте недоступном для детей и неполноценно развитых лиц.

### Процедура замены поломанного червячного колеса

Снимите шнек **D1**. С помощью соответствующего инструмента (напр. отвертку) ослабьте винт. Снимите червячное колесо **D14** со шнека. Установите новое червячное колесо на вал шнека и плотно затяните его с помощью винта (рис. 10).

### Установка оптимальной высоты насадки (рис. 9)

Взбивающий венчик или смешивающий венчик ударяются о низ чаши или не достают до смеси внизу чаши. Необходимо установить правильную высоту насадки **C1** или **C2**. Выполните следующие действия:

Нажмите на рукоятку включения **A1** многофункциональной головки **A7** и поднимите головку вверх. На крепление **A3** в головке установите одну из насадок **C1**, **C2** и поверните для фиксации положения, таким образом, чтобы она стала на свое место в головке. Наклоните многофункциональную головку **A7** в рабочее положения путем нажатия на рукоятку **A1** и нажатия на головку **A7** до тех пор, пока она не зафиксирована, производя слышимый щелчок. Держите насадку в одной руке, а другой рукой отпустите замыкающее кольцо насадки, используя соответствующий ключ. Затем установите высоту вручную, поворачивая насадку по часовой стрелке или против часовой стрелки. Насадка выскользнет или встанет на крепление. Насадка должна находиться как можно ближе к низу и стенкам чаши, но не должна касаться их. После установки соответствующей высоты, затяните гайку, поднимите головку и снимите насадку.

Высота месильного крюка **C3** не нуждается в регулировке.

## VI. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



На всех частях поставляемого сендвичейкера, размеры которых это допускают, указано обозначение материала, использованного для изготовления упаковки, компонентов и принадлежностей с указанием способа их переработки. После полного окончания службы изделия следует его компоненты ликвидировать посредством предназначенной для этой цели сети сбора утиль-сырья. В случае окончательного выхода прибора из строя, рекомендуется после отключения шнура питания из эл. сети его отрезать, так как прибор в таком состоянии перестает быть пригодным для его последующего применения. Техническое обслуживание прибора капитального характера или требующее вмешательства в его внутренние части, может проводить только специализированная ремонтная мастерская! Несоблюдение инструкций производителя лишает потребителя права гарантийного ремонта!

**Техническое обслуживание прибора капитального характера или требующее вмешательство в его внутренние части может проводить только специализированная ремонтная мастерская! Несоблюдение указаний производителя лишает потребителя права гарантийного ремонта!**

## VII. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Электрическое напряжение (В)	Указано на этикетке
Входная мощность (Вт)	Указано на этикетке
Вес (кг)	прибл. 8,5
Объем чаши из нержавеющей стали (л)	5,5
Объем кувшина блендера (л)	1,2

Изделие соответствует действующим нормам техники безопасности и Директивам Европейского парламента и Совета 2006/95/EC и 2004/108/EC.

Изделие соответствует Указу Европейского парламента и Совета № 1935/2004/EC о материалах и предметах предназначенных для контакта с продуктами.

Завод–изготовитель оставляет за собой право вносить в конструкцию изделия соответствующие изменения, не влияющие на его работу.

DO NOT IMMERSE IN WATER – Не погружать в воду.  
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.

Во избежание удушья, не позволяйте детям играть с полиэтиленовым пакетом. Пакет – это не игрушка.

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



**ВНИМАНИЕ: Не вставляйте пальцы в прибор.**



eta 0028

GRATUS

## UNIVERSALUS VIRTUVINIS KOMBAINAS

## I. ĮSPĖJIMAS DĖL SAUGOS

- Prieš pradėdami naudoti prietaisą, atidžiai perskaitykite vartotojo vadovą, peržiūrėkite. paveikslėlius ir išsaugokite vadovą, kad galėtumėte juo pasinaudoti vėliau. Vartotojo vadove pateikti nurodymai yra prietaiso dalis, todėl būtinai perduokite ją kitiems prietaiso vartotojams.
- Patikrinkite, ar gaminio tipo etiketėje nurodyta įtampa atitinka jūsų namų elektros lizdo įtampą.
- **Nekiškite elektros kištuko į elektros lizdą ir neištraukite jo iš elektros lizdo šlapiomis rankomis; netraukite už elektros laido!**
- Šis prietaisas skirtas tik naudojimui namuose ir panašiai paskirčiai (maistui ruošti)! Jis nėra skirtas komerciniam naudojimui nėra skirtas naudoti komerciniais tikslais ir naudoti tokioje aplinkoje, kaip pavyzdžiui parduotuvės, kanceliarijos arba žemės ūkio darbuotojų virtuvė, arba kitoje darbo aplinkoje! Prietaisas nėra skirtas naudoti viešbučių, motelių, apgyvendinimo įrengimų su pusryčiais ar kitų apgyvendinimo įrengimų klientams.
- Šį prietaisą naudoti vaikams draudžiama!
- Šį prietaisą gali naudoti asmenys su silpnaisiais fiziniais, jutimo ir protiniais gebėjimais arba neturintys patirties ir žinių su sąlyga, jeigu yra prižiūrimi arba buvo pamokyti kaip saugiai naudotis prietaisu ir jiems buvo išaiškinti galimi pavojai. Vaikams draudžiama žaisti su prietaisu.
- Prietaisą ir jo maitinimo laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Niekada nenaudokite prietaiso, jeigu elektros laidas arba kištukas yra pažeisti, jeigu prietaisas veikia netinkamai arba jeigu jis buvo numestas ant grindų, sugadintas arba įkritęs į vandenį. Tokiais atvejais atiduokite prietaisą į kvalifi kuotą techninio aptarnavimo centrą, kad būtų užtikrinta, jog jis veiks saugiai ir tinkamai.
- **Niekada neplaukite šio prietaiso po tekančiu vandeniu ir nenardinkite jo į vandenį!**
- **Nepalikite šio prietaiso be priežiūros ir, jame kepdami maistą, visą laiką jį stebėkite!**
- Naudokite tik vieną prietaiso funkciją, vienu metu niekada neįjunkite kelių funkcijų (pvz., maisto apdorojimo inde **B1** ir tuo pat metu plaktuvo **F**).
- Prieš keisdami priedus arba dalis, kurios prietaisui veikiant juda, prieš atlikdami montavimo ir išardymo darbus, prieš valydami arba atlikdami techninės priežiūros darbus, išjunkite šį prietaisą ir ištraukite jo laidą iš elektros lizdo!
- Visuomet išjunkite prietaisą iš elektros lizdo, jeigu paliksite jį be priežiūros.
- Šį prietaisą naudokite tik tokiose vietose, kuriose ji negalės būti numestas, ir pakankamu atstumu nuo šilumos šaltinių (pvz., krosnių, elektrinių/dujinių šildytuvų, viryklių ir pan.), ir drėgnų paviršių (virtuvės kriauklių, praustuvių ir pan.).

- Neįjunkite prietaiso be produktų!
- Naudokite šį prietaisą tik su šiam modeliui skirtais priedais. Naudojant kitus priedus, vartotojui gali kilti pavojus.
- Nekiškite priedų į jokiais korpuso angas.
- **Niekada nekiškite pirštų į pildymo angą ir nenaudokite šakučių, peilių, mentelių, šaukštų ir pan.** Šiam tikslui naudokite pateiktą stūmiklį.
- Neviršykite maksimalaus prietaiso naudojimo be perstojo laiko; žr. lentelę!
- Šiame prietaise įrengtas mechaninis saugos įtaisas. Ant tiekimo sraigto esantis dantratis skirtas antjungti maitinimą ir apsaugoti variklį nuo sugadinimo tuo atveju, jeigu į mėsmalę patektų kaulų arba virtuvės reikmenų. Jeigu tokia situacija įvyktų, vadovaukitės instrukcija, pateikta skyriuje **V. TECHNINĖ PRIEŽIŪRA**.
- Saugos sumetimais, varančiajam mechanizmui veikiant, priedų keisti negalima.
- Palaukite, kol besisukančios dalys visiškai sustos, tik tuomet atidenkite dangtį arba nuimkite maišymo indą.
- Naudokite priedus labai atsargiai, nes jie labai aštrūs.
- Neapdorokite maisto produktų, jeigu jų temperatūra viršija **maždaug 80 °C (176 °F)**.
- Maišydami arba plakdami skysčius, niekada nenaudokite didesnio kiekio nei nurodyta ant indo.
- Jeigu apdorojami maisto produktai pradėtų lipti prie priedų (pvz., **prie peiliu arba trintuvu**), išjunkite prietaisą ir atsargiai nuvalykite priedus (pvz., **mentele**).
- Maitinimo laidas neturi liestis prie besisukančių prietaiso dalių.
- Maitinimo laidas neturi būti pažeistas aštrių, įkaitusių daiktų arba atviros liepsnos; jo negalima kišti į vandenį.
- Niekada nedėkite jo ant įkaitusių paviršių ir nepalikite jo kaboti nuo stalo arba darbatalio krašto. Jeigu už laido kas nors užklius arba, pavyzdžiui, už jo patrauks vaikas, prietaisas gali apvirtti arba nukristi ir smarkiai nudeginti!
- Jeigu būtina naudoti ilginimo laidą, jis turi būti nepažeistas ir atitikti galiojančius galios standartus.
- Jeigu maitinimo laidas pažeistas, siekiant išvengti pavojaus, jį privalo pakeisti gamintojas, gamintojo techninės priežiūros atstovas ar kitas kvalifi kuotas asmuo.
- Naudokite tik iš gamintojo įsigytus, originalius priedus.
- Naudokite šį buitinį prietaisą tik pagal numatytąją paskirtį, kaip aprašyta šiame vartotojo vadove. Niekada nenaudokite šio prietaiso jokiems kitiems tikslams.
- Gamintojas neprisiima jokios atsakomybės už žalą, patirtą netinkamai naudojant papildomus įtaisas ir priedus (pvz., **maisto produktu sugadinimą, sužalojimus, įpjovimus**) imepriiama jokios atsakomybės, priklausomos pagal šio prietaiso garantiją, jeigu nesilaikoma nurodymų dėl saugos.

## II. PRIETAISO IR PRIEDŲ APRAŠYMAS

### Pav. 1 – A – virtuvinis kombainas

- |   |   |
|---|---|
| A1 – universalios galvutės atlaisvinimo svirtis | A7 – Daugiafunkcė galvutė                   |
| A2 – greičio nustatymo ratukas                  | A8 – mygtukas plaktuvo dangteliui atidengti |
| A3 – antgalis priedams montuoti                 | A9 – dangtelis                              |
| A4 – antgalis mėsmalei ir smulkintuvui montuoti | A10 – antgalis plaktuvui montuoti           |
| A5 – atlaisvinimo mygtukas                      | A11 – maitinimo laidas                      |
| A6 – nuimamas dangtelis                         |   |

B1 – nerūdijančio plieno indas  
 B2 – indo dangtelis  
 B3 – pildymo angos dangtelis

C1 – Plaktuvas  
 C2 – Plaktuvas  
 C3 – Minkymo kablys

### **Pav. 2 – D – mesmale**

D1 – tiekimo sraigtas  
 D2 – Pjovimos peilis malimui  
 D3 – keičiamoji plokštelė smulkiam  
 D4 – keičiamoji plokštelė stambiam malimui  
 D5 – veržlė  
 D6 – formos laikiklis  
 D7 – forma

D8 – skyriklis  
 D9 – vamzdelis dešrelėms gaminti  
 D10 – forma  
 D11 – kūgis  
 D12 – stūmiklis  
 D13 – Pildymo piltuvas  
 D14 – dantratis

### **Pav. 3 – D – smulkintuvas**

E1 – priedas smulkiam pjaustymui  
 E2 – priedas smulkiam smulkinimui  
 E3 – priedas stambiam smulkinimui

E4 – priedas smulkiam pjaustymui  
 E5 – veržlė  
 E6 – stūmiklis

### **Pav. 4 – D – plaktuvas**

F1 – indo dangtelis  
 F2 – Peilio pagrindas  
 F3 – Peilis

### **Pav. 5 – mechanizmas plakimui/minkymui/miašymui**

#### **Pav. 6 – mėsmalės montavimas ir surinkimas**

##### **Pav. 6a – malimo mechanizmas**

##### **Pav. 6b – mechanizmas rūkytiems gaminiams (dešrelėms ir pan.) prikišti**

##### **Pav. 6c – Mechanizmas makaronų vamzdeliams gaminti**

##### **Pav. 6d – Mechanizmas forminiams makaronams gaminti**

##### **Pav. 6e – Mėsmalės montavimas ant daugiafunkcės galvutės**

##### **Pav. 6f – Pildymo piltuvo ir stūmiklio uždėjimas/įdėjimas**

##### **Pav. 7 – smulkintuvo montavimas ir surinkimas**

##### **Pav. 8 – Plaktuvo montavimas**

##### **Pav. 9 – Priedo aukščio reguliavimas**

##### **Pav. 10 – sugadinto dantračio keitimas**

##### **Pav. 11**

G1 – forminės tešlos gaminimo priedas

G2 – priedas lakštiniams gaminti

G3 – priedas ilgiems makaronams (spageti or pan.) gaminti

##### **Pav. 12 – makaronų gaminimo priedų montavimas**

**Dėmesio:** dalys **D**, **G1**, **G2**, **G3** į produkto komplektaciją neįeina.

Juos galima įsigyti atskirai kaip priedus: **D-Mesmale** = ETA 0028 91 000, **D6+D7**-Tešlos formavimas (sausainiams gaminti) = ETA 0023 00 200, **G1** = ETA 0028 94 000, **G2** = ETA 0028 93 000, **G3** = ETA 0028 92 000

### III. PARUOŠIMAS IR NAUDOJIMAS

Pašalinkite visas pakavimo medžiagas ir išimkite virtuvinį kombainą bei visus jo priedus. Nuplėškite visas lipnias juostas, lipdukus ir nuvyniokite nuo virtuvinio kombaino bei po priedų popierių. Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą, karštu vandeniu ir plovimo priemone išplaukite dalis, kurios gali liestis su maistu, kruopščiai nuskalaukite švari vandeniu ir nušluostykite; jeigu reikia, palaukite, kol visiškai išdžius.

#### Virtuvinis kombainas (A)

##### Paruošimas naudojimui (pav. 5)

Paspauskite atlaisvinimo gultuvę **A1** ir pakelkite daugiafunkčę galvutę **A7**. Uždėkite permatomą dangtelį **B2** po galvutę taip, kad pildymo anga būtų nukreipta galvutės priekio link. Dėkite į nerūdijančio plieno indą **B1** produktus, kuriuos reikia apdoroti. Dėkite indą ant virtuvinio kombaino pagrindo **A**, paspauskite jį ir sukite pagal laikrodžio rodyklę, kol jis bus tinkamai užvirtintas ant pagrindo. Pasirinkite darbui tinkamą priedą (**C1**, **C2** arba **C3**) uždėkite jį ant montavimo antgalio **A3** esančio galvutėje, ir pasukite jį, kad jis būtų užfi ksuotas. Pakreipkite daugiafunkčę galvutę **A7** žemyn, į darbo padėtį, spausdami svirtį **A1** ir galvutę **A7** žemyn tol, kol ji užsifi ksuos (pasigirs spragtelėjimas). Pildymo piltuvus dangtelį **B3** ant pildymo angos **B2**.

Prietaisas paruoštas naudoti.

#### Naudojimo sritys

Virtuvinis kombainas naudojamas įvairių tipų mišiniams ruošti, pvz., pyragų, tortų, sausainių, pyragaičių tešlai, glajams, įdarams, bulvių košei, mieliniai tešlai ir pan. Minėtiems patiekalams ruošti naudojami plakimo arba maišymo antgaliai, minkymo kablys. Įkiškite maitinimo laido kištuką **A11** į elektros lizdą. Įjunkite prietaisą, pasukdami greičio nustatymo ratuką **A2** ties vienu iš greičio lygių, tinkamu mišiniui ruošti (žr. lentelę). Maišymo metu į mišinį galima pridėti daugiau produktų pro pildymo angą **B2**. Pabaigę darbą, išjunkite prietaisą, pasukdami ratuką į padėtį **0**.

Norėdami mechaniškai valdyti priedus **C1 – C3**, pasukite ratuką į padėtį **P** ir laikykite jį šioje padėtyje. Laikant ratuką, priedas suksis. Atleidus ratuką, jis automatiškai sugrįžta į padėtį **0** ir priedas daugiau nebesisuka. Kelis kartus pasukite ratuką, kol pasieksite norimų rezultatų.

Norėdami nuimti arba pakeisti priedą, atlikite veiksmus priešinga eilės tvarka. Numkite nerūdijančio plieno indą **B1**, sukdami jį prieš laikrodžio rodyklę, kad virtuvinio kombaino pagrinde esantys kabliukai išslystų iš indo **B1** šonuose esančių griovelių.

#### Pastaba:

Virtuviniame kombaine įrengtas saugos jungiklis, kuris, jeigu daugiafunkcė galvutė **A7** varikliui veikiant būtų pakreipta, saugos sumetimais išjungtų variklį. Pakreipus galvutę į darbo padėtį, variklis neveiks. Norėdami jį įjungti, pirmiausiai reikia pasukti ratuką **A2** ties (nuline) padėtimi **0**, tuomet vėl nustatykite reikiamą greičio lygį.

#### Patarimas

**Maišymas** – naudokite plaktuvą **C1** lengvai pyragų, tortų, sausainių tešlai, glajams, įdarams, bulvių košei ir pan. patiekalams ruošti, pasirenkant greičio nuostatas nuo Min. iki Maks., priklausomai nuo produktų kiekio, rūšies ir kokybės (žr. lentelę). **Niekada nenaudokite plaktuvo C1 sunkiai tešlai minkyti!**



**Plakimas** – naudokite plaktuvą **C2** plakamai grietinėlei, kiaušiniams, kiaušinių baltymams, desertiniams kremams, pudingams iš tirpių miltelių, majonezui, biskvitinei tešlai ir pan. ruošti, pasirinkdami greičio nuostatas nuo Min. iki Maks., priklausomai nuo produktų kiekio, rūšies ir kokybės (žr. lentelę). **Niekada nenaudokite plaktuvo C2 sunkiai tešlai minkyti arba lengvai tešlai maišyti!** Naudokite kambario temperatūros produktus. Jeigu plakimo rezultatai nėra optimalūs, pridėkite šiek tiek citrinos sulčių arba druskos. Atšaldykite kremus ir plakimui skirtus kremus bent iki 6 °C temperatūros. Prieš plakdami kiaušinių baltymus (minimalus kiekis - 2 vnt.), patikrinkite, ar pagrindas bei indas yra sausi ir be jokių riebalų likučių. Kiaušiniai turėtų būti kambario temperatūros.

**Minkymas** – naudokite minkymo kablią **C3** traipiai/lengvai/sunkesnei teškiai minkyti, pasirenkant greičio nuostatas nuo Min. iki Maks., priklausomai nuo produktų kiekio, rūšies ir kokybės (žr. lentelę). Jeigu reikia paruošti didesnį tešlos kiekį (maks. 1,5 kg/1 partijai), ruoškite keliomis partijomis. Jokiais būdais negalima ruošti daugiau nei keturių partijų vienos paskui kitą. Norint ruošti daugiau partijų, reikia palaukti bent 30 minučių. Naudokite kambario temperatūros produktus. Iš anksto ištirpinkite mieles šiltame piene arba vandenyje. Kai tik tešla bus rutulio formos, savo nuožiūra sustabdykite minkymą ir, jeigu reikia pagal receptą, palikite tešlą pakilti. Produktus lengviau sumaišyti, jeigu pirmiau supilamas skystis. Reguliariai išjunkite virtuvinį kombainą ir nugarandykite tešlą nuo minkymo kablo. Reikiamas skysčio kiekis labai priklauso nuo naudojamų miltų rūšies, o tešlos lipnumas gali turėti didelį poveikį virtuvinio kombaino apkrovai. Jeigu išgirstumėte, kad virtuvinis kombainas yra pernelyg apkrautas, išjunkite jį, išimkite pusę tešlos ir apdorokite kiekvieną pusę atskirai.

**Mėsmaalė (D)**, (pasirinktomis priedais)

### 1. Mėsos malimas

**Surinkimas** (pav. 6a)

Įdėkite tiekimo sraigatą **D1** į mėsmalę **D**, dantračių įtaisydami pirmiausiai. Uždėkite smulkinimo peilį **D2** ant tiekimo sraigto pjovimo kraštais pirmyn. Atsižvelgdami į tai, kaip stambiai reikia sumalti, uždėkite keičiamąją plokštelę (**D3**, **D4**) taip, kad peilio anga būtų įtaisyta mėsmalės aptaisė **D**. Tuomet užsukite veržlę **D5** ant mėsmalės ir tvirtai užveržkite.

**Daugiafunkcės galvutės montavimas** (pav. 6e, 6f)

Atidenkite daugiafunkcės galvutės **A7** dangtelį **A6**. Įkiškite surinktą mėsmalę **D** į angą **A4** maždaug 45° kampu ir užtvirtinkite horizontalioje padėtyje, sukdami prieš laikrodžio rodyklę (kol išgirsite spragtelėjimą). Ant mėsmalės **D** viršaus uždėkite pildymo piltuvą **D13**. Mėsmalė paruošta naudoti.

Norėdami nuimti visą mėsmalės mechanizmą, paspauskite atlaisvinimo mygtuką **A5** ir, sukdami mėsmalę pagal laikrodžio rodyklę, nuimkite ją nuo daugiafunkcės galvutės antgalio.

## Naudojimo sritys

Mėsmales galima malti bet kokios rūšies mėsą be kaulų, sausgyslių ir odos. Naudodami keičiamąsias plokšteles (**D3**, **D4**) su skirtingų dydžių angomis, mėsą galite malti smulkiai arba stambiai. Supjaustykite mėsą maždaug 3 x 3 x 3 cm gabalėliais. Po mėsmalės pastatykite indą **B1** arba kitą tinkamą indą sumaltai mėsai surinti.

Įkiškite maitinimo laido kištuką **A11** į elektros lizdą. Įjunkite prietaisą, pasukdami greičio nustatymo ratuką **A2** ties vienu iš greičio lygių, tinkamu produktams malti (žr. lentelę).

Dėkite po vieną mėsos gabalėlį į pildymo piltuvą, kad tiekimo sraigtas galėtų juos įtraukti; atsargiai paspauskite juos stūmikliu **D12**. Tokiu būdu varymo mechanizmas neperkraunamas.

Pabaigę darbą, išjunkite mėsmalę, pasukdami ratuką į padėtį **0**.

Norėdami mechaniškai valdyti mėsmalę, pasukite ratuką į padėtį **P** ir laikykite jį šioje padėtyje. Laikant ratuką, tiekimo sraigtas suksis. Atleidus ratuką, jis automatiškai sugrįžta į padėtį **0** ir priedas daugiau nebesisuka.

## Dėmesio:

Mėsmales įrengtas mechaninis saugos įtaisas. Ant tiekimo sraigto esantis dantratis skirtas antjungti maitinimą ir apsaugoti variklį nuo sugadinimo tuo atveju, jeigu į mėsmalę patektų kaulų arba virtuvės reikmenų. Jeigu tokia situacija įvyktų, vadovaukitės instrukcija, pateikta skyriuje **V. TECHNINĖ PRIEŽIŪRA**.

## Patarimas

Nemalkite šaldytos mėsos. Malimas trunka kelias minutes ir priklauso nuo malamos mėsos kiekio, rūšies bei kokybės. Rekomenduojame retkarčiais nutraukti darbą ir išimti visus priede užstrigusius arba jį užkimšusius produktus.

## 2. Rūkytų gaminių (dešrelių, parūkytų dešrelių, kepeninės dešros ir pan.)

**prikimšimas**, (pasirinktomis priedus)

**Surinkimas** (pav. 6b)

Įdėkite tiekimo sraigą **D1** į mėsmalę **D**, dantračių įtaisydami pirmiausiai. Uždėkite skyriklį **D8** ant tiekimo sraigto taip, kad skyriklio anga tilptų į mėsmalės antgalį **D**. Užmaukite vamzdelį **D9** ant skyriklio ir užveržkite ant mėsmalės **D** veržlę **D5**. Tinkamai priveržkite veržlę.

Surinktą mėsmalę uždėkite ant daugiafunkcės galvutės **A7**, kaip aprašyta **1** punkte. Mėsmalė paruošta kimšti rūkytus gaminius. Norėdami išmontuoti, atlikite tuos pačius veiksmus atvirkščia eilės tvarka. Norėdami nuimti visą mėsmalės mechanizmą, paspauskite atlaisvinimo mygtuką **A5** ir, sukdami mėsmalę pagal laikrodžio rodyklę, nuimkite ją nuo daugiafunkcės galvutės antgalio.

## Naudojimo sritys

Dėkite sumaltą mėsą į mėsos pildymo piltuvą **D13**. Stūmikliu **D12** atsargiai stumkite mėsą į mėsmalę **D**. Pamerkite žarną šiltame vandenyje (maždaug 10 min.), kad ji būtų elastingesnė, tuomet užmaukite ją ant angos kaip armoniką. Palikite 5 cm ilgio žarnos galą ir užriškite jį arba persmeikite jį iešmeliu. Įkiškite maitinimo laido kištuką **A11** į elektros lizdą. Įjunkite prietaisą, pasukdami greičio nustatymo ratuką **A2** ties vienu iš greičio lygių, tinkamu produktams ruošti.

Dėkite paruoštą masę į pildymo angą ir atsargiai stumkite stūmikliu **D12**. Formuokite pasirinktos rūšies gaminius (pvz., kepeninę dešrą, dešreles, medžiotųjų dešreles ir pan.).

Pabaigę darbą, išjunkite mėsmalę, pasukdami ratuką į padėtį **0**.

## Patarimas

Rekomenduojame kimšti dviems žmonėms, t.y., kad vienas dėtų įdara, o kitas prilaukytų žarną ties anga. Pildykite žarną, kad į ją nepatektų oro. Malimas trunka kelias minutes ir priklauso nuo naudojamos mėsos kiekio. Jeigu vamzdelio **D9** anga užsikimštų, įrenginį reikia išjungti, nuimti vamzdelį ir jį išvalyti. Mėsmaleje **D** likusi mėsa yra nesumalta, todėl ją reikia dar kartą sumalti.

## 3. Makaronų vamzdelių ruošimas, (pasirinktomis priedus)

### Surinkimas (pav. 6c)

Įdėkite tiekimo sraigta **D** į mėsmale **D1**, dantračią įtaisydami pirmiausiai. Uždėkite formą **D10** ant tiekimo sraigto taip, kad formos anga tilptų į mėsmales antgalį **D**. Užmaukite kūgį **D11** ant formos ir užveržkite ant mėsmales **D** veržlę **D5**. Tinkamai priveržkite veržlę. Surinktą mėsmale uždėkite ant daugiafunkcės galvutės, kaip aprašyta 1 punkte.

Mėsmale paruošta makaronams gaminti. Norėdami išmontuoti, atlikite tuos pačius veiksmus atvirkščia eilės tvarka. Norėdami nuimti visą mėsmales mechanizmą, paspauskite atlaisvinimo mygtuką **A5** ir, sukdami mėsmale pagal laikrodžio rodyklę, nuimkite ją nuo daugiafunkcės galvutės antgalio.

### Naudojimo sritys

Dėkite paruoštą tešlą į mėsos pildymo piltuvą **D13**. Jeigu reikia, naudokite stūmiklį **D12** tešlai į mėsmale **D** stumti. Prietaisas formuos tuščiavidurius vamzdelius, kuriuos galėsite supjaustyti norimo ilgio atkarpomis.

Įkiškite maitinimo laido kištuką **A11** į elektros lizdą. Įjunkite prietaisą, pasukdami greičio nustatymo ratuką **A2** ties vienu iš greičio lygių, tinkamu produktams ruošti.

## Patarimas

Malimas trunka kelias minutes ir priklauso nuo naudojamos tešlos kiekio, rūšies bei kokybės. Pagamintus makaronus tuoj pat reikia išvirti sūdytame vandenyje. Taip jie nesulips. Į vamzdelius taip pat galite prikimšti norimo įdaro (pvz., mėsos, daržovių ir pan.). Jeigu kūgio **D12** anga užsikimštų, įrenginį reikia išjungti, nuimti kūgį ir jį išvalyti. Mėsmaleje **D** likusi tešla yra nepanaudota, todėl ją reikia dar kartą sumalti.

## 4. Tešlos formavimas (sausainiams gaminti), (pasirinktomis priedus)

### Surinkimas (pav. 6d)

Įdėkite tiekimo sraigta **D1** į mėsmale **D**, dantračią įtaisydami pirmiausiai. Uždėkite skyriklį **D8** ant tiekimo sraigto taip, kad skyriklio anga tilptų į mėsmales antgalį **D**. Įdėkite formos laikiklį **D6** į veržlę **D5** ir užsukite veržlę ant mėsmales **D**, tinkamai ją priverždami. Tuomet uždėkite formą **D7** su įvairiomis tešlos formavimo formelėmis ant laikiklio **D6**. Surinktą mėsmale uždėkite ant daugiafunkcės galvutės, kaip aprašyta 1 punkte.

Prietaisas paruoštas tešlai formuoti. Norėdami išmontuoti, atlikite tuos pačius veiksmus atvirkščia eilės tvarka. Norėdami nuimti visą mėsmales mechanizmą, paspauskite atlaisvinimo mygtuką **A5** ir, sukdami mėsmale pagal laikrodžio rodyklę, nuimkite ją nuo daugiafunkcės galvutės antgalio.

### **Naudojimo sritys**

Dėkite paruoštą tešlą į mėsos pildymo piltuvą **D13**. Jeigu reikia, naudokite stūmiklį **D12** tešlai į mėsmale **D** stumti. Prietaisas formuos tešlą norima, nustatyta forma. Įkiškite maitinimo laido kištuką **A11** į elektros lizdą. Įjunkite prietaisą, pasukdami greičio nustatymo ratuką **A2** ties vienu iš greičio lygių, tinkamu tešlai formuoti (žr. lentelę).

### **Patarimas**

Rekomenduojame dėti (prilaikyti) formuojamą tešlą ant lėkštės, kad ji nesuplyštų. Supjaustykite suformuotą tešlą trumpesnėmis, maždaug 5–7 cm ilgio juostelėmis. Procesas trunka kelias minutes ir priklauso nuo nuodojamos tešlos kiekio, rūšies bei kokybės.

### **Daržovių ir vaisių smulkintuvas/trintuvė (E)**

#### **Surinkimas ir montavimas ant daugiafunkcės galvutės** (pav. 3 ir 7)

Atsukite tvirtinimo veržlę **E5**. Įdėkite tinkamą priedą (**E1** – **E4**) į smulkintuvą **E** pagal norimą smulkinimo ar a tarkavimo stambumą ir užtvirtinkite priedą, užsukdami ant smulkintuvo veržlę.

Atidenkite dangtelį **A6**, uždėkite smulkintuvą **E** ant daugiafunkcės galvutės **A7** antgalio **A4** maždaug 45° kampu ir užtvirtinkite horizontalioje padėtyje, sukdami jį prieš laikrodžio rodyklę (išgirsite spragtelėjimą).

Prietaisas paruoštas smulkinti/tarkuoti. Keisdami priedus, atlikite tokius pačius veiksmus. Norėdami nuimti visą smulkintuvą, paspauskite atlaisvinimo mygtuką **A5** ir, sukdami smulkintuvą pagal laikrodžio rodyklę, nuimkite jį nuo daugiafunkcės galvutės antgalio.

### **Naudojimo sritys**

Supjaustykite daržoves gabalėliais, kad jos tilptų pro smulkintuvo angą **E**. Dėkite gabalėlius į smulkintuvą **E** ir atsargiai stumkite juos stūmikliu **E6**.

#### **Pastaba:** niekada nespauskite smulkinamų daržovių pirštais!

Įkiškite maitinimo laido kištuką **A11** į elektros lizdą. Įjunkite prietaisą, pasukdami greičio nustatymo ratuką **A2** ties vienu iš greičio lygių, tinkamu daržovėms ir vaisiams pjaustyti.

### **Patarimas**

Nulupkite citrusinių vaisių žieveles. Jeigu smulkintuvą **E** užsikimštų, įrenginį reikia išjungti, nuimti smulkintuvo korpusą ir jį išvalyti. Procesas trunka kelias minutes ir priklauso nuo naudojamų vaisių bei daržovių kiekio, rūšies bei kokybės.

### **Plaktuvas (F)**

#### **Surinkimas ir montavimas ant daugiafunkcės galvutės** (pav. 4 ir 8)

Plaktuvo pagrinde **F2** įtaisykite peilį **F3** ir tvirtai jį užsukite. Uždenkite indą dangteliu **F1**.

Atidarykite dangtelį **A9**, paspausdami mygtuką **A8**. Dėkite surinktą plaktuvą **F** oant antgalio **A10** ir sukite prieš laikrodžio rodyklę, atitaikydami pagrindo **F2** iškyšas pagal daugiafunkcės galvutės griovelius. Norėdami plaktuvą nuimti, atlikite tuos pačius veiksmus atvirkščia eilės tvarka. Uždėdami arba nuimdami indą, pernelyg nespauskite indo rankenėlės.

## Naudojimo sritys

Plaktuvas skirtas sultims, pieno kokteilams, sriuboms, padažams, kūdikių ir dietiniam maistui, puriai saldžiai tešlai, biskvito tešlai, piurė ir pan. ruošti.

Atidenkite dangtelį **F1**, sudėkite arba supilkite ingredientus į plaktuvo indą **F** ir vėl uždenkite dangtelį. Nepilkite daugiau nei iki ant indo pažymėtos maksimalios linijos „**MAX**“.

Įkiškite maitinimo laido kištuką **A11** į elektros lizdą. Įjunkite prietaisą, pasukdami greičio nustatymo ratuką **A2** ties vienu iš greičio lygių, tinkamu produktams maišyti (žr. lentelę).

**Dėmesio:** Nepalikite plaktuvo veikiančio be ingredientų! **Nenuimkite pagrindo F2 nuo stiklinio indo F1!**

## Patarimas

Ruošimo laikas (apdorojimas) priklauso nuo naudojamų ingredientų kiekio, rūšies bei kokybės, bet paprastai trunka keliolika sekundžių. Kuo ilgiau plaksite ingredientus plaktuve, tuo geresnis bus rezultatas.

Jeigu norite apdoroti didesnę maisto kiekį, padalykite juos į atskiras partijas, kad nebūtų perkrautas daugiafunkcės galvutės varymo mechanizmas. Kietesnius ingredientus supjaustykite mažais gabalėliais. Kitaip peilius **F3** gali greitai atbukti. Jeigu norite su susmulkinti ledo kubelius, jie turėtų būti ne didesni nei 40 x 40 x 20 mm, kitaip peilis **F3** atbuks arba bus perkrautas varymo mechanizmas. Niekada nepilkite verdančių skysčių į indą **F**: nuo aukštos temperatūros jis gali būti pažeistas arba gali suskilti indo stiklas.

Niekada neatidenkite dangtelio **F1** varymo mechanizmui veikiant. Kietus ingredientus (pvz., ankštines kultūras, sojų pupeles ir pan.) prieš apdorojimą pamirkykite vandenyje.

Taip pat galite plakti karštus, iki 80 °C temperatūros skysčius, pvz., padažus, sriubas.

Norėdami, kad skystis neištekėtų, į indą skysčio, kurį plakant susidaro putas (pvz., pieno), pilkite ne daugiau nei iki maksimalios žymos „**MAX**“. Tokių skysčių rekomenduojame pilti maždaug 1 litrą.

Jeigu nesate patenkinti rezultatais, išjunkite prietaisą, pamaišykite ingredientus mentele ir išimkite dalį ingredientų arba įpilkite daugiau skysčių.

**Makaronų gaminimo priedai (G1 – G3)**, (pasirinktomis priedus)

**Surinkimas ir montavimas ant daugiafunkcės galvutės** (pav. 11 ir 12)

Atidenkite dangtelį **A6**, uždėkite priedą, kurį norite naudoti (**G1–G3**), ant daugiafunkcės galvutės **A7** antgalio **A4** maždaug 45° kampu ir užtvirtinkite horizontalioje padėtyje, sukdami jį prieš laikrodžio rodyklę (išgirsite spragtelėjimą).

## Naudojimo sritys

Priedai **G2** ir **G3** turi skirtingai išdėstytus peilius ir formuoja skirtingų rūšių makaronus.

Prieš naudojant priedus **G2** ir **G3**, pirmiausiai būtina naudoti priedą **G1**.

Paruoškite makaronų tešlą. Iškočiokite šiek tiek tešlos ir pabarstykite miltais priedo, kurį naudosite, volelius. Įkiškite maitinimo laido kištuką **A11** į elektros lizdą. Įjunkite prietaisą, pasukdami greičio nustatymo ratuką **A2** ties 1 padėtimi; priedo voleliai pradės sukstis.

Kiškite tešlą tarp volelių, kol ji bus lygi (galite pasukti tešlą tiek į ilgį, tiek į plotį). Kiekvieną kartą kišdami tešlą į priedą, palaipsniui didinkite greitį, sukdami pagrindo šone esantį greičio nustatymo ratuką, kol tešlos lakštas bus norimo storio. Rekomenduojamas tešlos storis nurodytas nustačius greičio nustatymo ratuką nuo 5 iki 7. Naudodami priedą **G2** arba **G3**, apdorokite (supjaustykite) gatavus lakštus norimo pločio juostelėmis (naudojant skirtingai išdėstytus peilius, paruošiami skirtingų rūšių makaronai). Išvirkite paruoštus makaronus per keturias valandas.

## Patarimas

Sudėkite į indą miltus, druską, aliejų ir plaktus kiaušinius (norėdami paruošti rožinę tešlą, kiaušinius išplakite su pomidorų pasta). Užmaišykite tešlą, naudodami minkymo kabljį; minkykite 2–3 minutes, pasirinkę 1–2 greičio nuostatą. Jeigu masę per sausa, pripilkite vandens. Išjunkite prietaisą ir suminkykite tešlą rankomis iki vientisos masės. Geriausios kokybės makaronai gaunami tuomet, jeigu prieš apdorojant tešlą, ji suvyniojama ir paliekama ant priedo maždaug 15 minučių. Uždėkite volelį, kad nustatytumėte tešlos storį, ir aprodokite tešlą, kaip nurodyta pirmiau.

## IV. PRIETAISO IR PRIEDŲ NAUDOJIMO LENTELĖ

Perskaitykite toliau pateiktus patarimus, kaip kepti, ir vadovaukitės jais kaip pavyzdžiais ir įkvėpimo gaminti maistą šaltiniu. Tai nėra išsamus kepimo vadovas, tik pavyzdys, kaip galima gaminti, naudojant įvairius maisto ruošimo būdus.

Pasirinkite ingredientų, kuriuos ruošiatės apdoroti, kiekį, kad nebūtų viršytas maksimalus, induose leistinas kiekis, pažymėtas atitinkama lygio linija. Didesnį produktų kiekį reikia padalyti į atskiras partijas; induose esančius produktus reikia reguliariai patikrinti. Rekomenduojame retkarčiais nutraukti darbą ir išimti visus priede užstrigusius, jį užkimšusius arba ant indų, plaktuvo ir dangtelio sienelių prilipusius produktus.

Priedai	Maisto produktas	Maks. kiekis	Trukmė (min.)	Greitis	Paruošimas (mm)
Plaktuvus	Grietinėle (38 % riebumo)	250 ml	10	5 (maksimaliai)	-
	Kiaušinių baltymai	12 vnt	3	MAX	-
Minkymo kablys	Miltai	1 500 g	1 minutė esant minimaliai nuostatai MIN, tuomet bet koku greičiu 4 minutes		
	Druska	17 g			
	Mielės	17 g			
	Cukrus	6 g			
	Vanduo	750 g			
	Lydyti kiaulės taukai	28 g			-
Plaktuvus	Miltai	100 g	30 sekundžių bet koku greičiu, 1 minutė esant maksimaliai nuostatai MAX	1 (maksimaliai)	
	Cukraus pudra	100 g			
	Margarinas	100 g			
	Kiaušiniai	2 vnt			
Plaktuvus	Svogūnai	1 vnt	1	1 - MAX	-
	Morkos	255 g			15x15x15
	Ledas	340 g			40x40x20
Mėsmale	Jautiena	2 000 g	3	6	30x30x30
	Kiauliena	2 000 g	3		

## V. TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

**Prieš atlikdami bet kokius techninės priežiūros, priedų keitimo, remonto, valymo darbus, ištraukite kištuką iš elektros tinklo! Nenaudokite ėdžių arba šveičiamųjų valiklių!**

Valykite daugiafunkcę galvutę **A7** plovikliu sudrėkintu skudurėliu.

Po naudojimo tuoj pat išplaukite plaktuvą/maišymo priedus, minkymo kabljį, mėsmale **D**, smulkintuvą **E** arba plaktuvą **F**, įskaitant visus priedus, karštame vandenyje su plovimo priemone. Plastikines dalis galima plauti indaplovėje. Metalinių dalių indaplovėje plauti negalima, nes nuo ploviklių jei gali patamsėti arba surūdinti.

Plaudami nerūdijančiojo plieno indą **B1**, nenaudokite plieninių šveitiklių, plieninių šepetėlių arba balinimo priemonių. Kalkių nuosėdas šalinkite actu.

Plaudami pjaustymo peilį **D2** arba peilius **F3**, būkite labai atsargūs! Įsitikinkite, ar pjaustymo peiliai arba peiliai neliečia kietų daiktų, kurie galėtų juos atbukinti ir sumažinti jų veiksmingumą. Išplovus ir nusausinus dalis, peilius ir keičiamąsias plokštes rekomenduojame patepti kepimo aliejumi. Norėdami, kad mėsmalę būtų lengviau išplauti, baigdami malti, sumalkite kokį nors kietą kepinį (pvz., duonos riekelę, bandelę).

Po naudojimo nušluotykite makaronų gaminimo priedus **G1 – G3** drėgna šluoste.

Nenardinkite jų į vandenį. Kai kurie maisto produktai gali palikti ant priedų tam tikrų dėmių. Vis gi tai neturi poveikio prietaiso veikimui ir nėra priežastis nusiskundimams! Po tam tikro laiko šios dėmės paprastai savaime išnyksta. Niekada nedžiovinkite plastikinių išlietų dalių virš šilumos šaltinių (pvz., krosnių, elektrinių/dujinių viryklų). Laikykite kruopščiai išvalytą, sausą prietaisą švarioje, nedulkėtoje, vaikams ir neįgaliesiems nepasiekiamoje vietoje.

### Kaip pakeisti sugadintą dantratį

Išsukite tiekimo sraigto varžtą (**D1**). Tinkamu įrankiu (pvz., atsuktuvu) atsukite varžtą. Nuimkite dantratį **D14** nuo tiekimo sraigto. Uždėkite ant tiekimo sraigto veleno naują dantratį ir tvirtai priveržkite varžtu (pav. 10).

### Priedo optimalaus aukščio nustatymas (pav. 9)

Jeigu plaktukas arba plakimo priedas remiasi į indo dugną arba nesiekia indo dugne esančio plakamo mišinio, būtina nustatyti tinkamą priedų **C1** arba **C2** aukštį. Atlikite šiuos veiksmus:

Paspauskite daugiafunkcės galvutės **A7** atlaisvinimo svirtį **A1** ir pakelkite galvutę.

Į galvutėje esantį antgalį **A3** įkiškite priedus **C1**, **C2** ir tinkamai įsukite juos galvutėje.

Pakreipkite daugiafunkcę galvutę **A7** žemyn, į darbo padėtį, spausdami svirtį **A1** ir galvutę **A7** žemyn tol, kol ji užsifi ksuos (pasigirs spragtelėjimas). Viena ranka laikydami priedą, kita, naudodami tinkamą atsuktuvą, atsukite priedo veržlę. Tuomet mechaniškai nustatykite aukštį, sukdami priedą pagal arba prieš laikrodžio rodyklę. Priedas bus įsukamas arba išsukamas iš antgalio.

Priedas turi būti kuo arčiau indo dugno ir sienelių, bet neturi jų liesti. Nustatę tinkamą aukštį, užveržkite veržlę, pakelkite galvutę ir išimkite priedą. Minkymo kablo **C3** aukščio reguliuoti nereikia.

## VI. EKOLOGIJA

Jeigu prietaiso, priklausinių ir pakuotės detalių dydis leidžia, ant visų jų atspausdinti medžiagų, iš kurių buvo pagamintos žymėjimas ir antrinio panaudojimo galimybės žymėjimas. Nurodyti simboliai ant gaminio reiškia, kad panaudoti elektros arba elektroniniai prietaisai negali būti likviduojami kartu su komunalinėmis atliekomis. Tam, kad šie gaminiai būtų sulikviduoti teisingai, būtina juos atiduoti nustatytose surinkimo vietose, kur bus priimti veltui. Teisingu šio produkto sulikvidavimu prisidėsite prie vertingų žaliavų taupymo ir padėsite sumažinti neigiamą įtaką gyvenamajai aplinkai bei žmonių sveikatai, kurią sukelia neteisingas atliekų likvidavimas. Išsamesnę informaciją gausite vietinėje savivaldybėje arba artimiausioje surinkimo vietoje.

Pagal nacionalinius įsakymus už neteisingai atliktą likvidaciją gali būti paskirta bauda.

Jeigu prietaiso tikrai nebenaudosite, rekomenduojame atjungti jį nuo elektros tinklo lizdo ir nupjauti maitinimo laidą, tam kad užtikrintumėte, jog jis daugiau nebus naudojamas.

**Atlikti techninį aptarnavimą arba keisti vidines gaminio dalis gali tik specializuotos**

**remonto dirbtuvės! Gamintojo nurodymų nesilaikymas reiškia teisės garantiniam servisui praradimą!**

## VII. TECHNINIAI DUOMENYS

Įtampa (V)	Nurodyta kategorijos etiketėje
Įvesties galia (W)	Nurodyta kategorijos etiketėje
Svoris (kg)	maždaug 8,5
Nerūdijančiojo plieno indo talpa (l)	5,5
Plaktuvo indo talpa (l)	1,2

Gaminys atitinka galiojančias saugos normas ir Europos Parlamento bei Tarybos direktyvą 2006/95/EB bei 2004/108/EB.

Gaminys atitinka Europos Parlamento ir Tarybos įsakymą ir Nr. 1935/2004/EB dėl medžiagų ir daiktų, skirtų sąlyčiui su maisto produktais.

Gamintojas pasilieka teisę atlikti gaminio konstrukcijos pakeitimus, neturinčius įtakos gaminio veikimui.

DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Nemirkyti i vandeni arba kitus skysčius. 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.

Uždusimo pavojus. PE maišeli pasidekite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Maišelis nera žaislas.

**GAMINTOJAS:** ETA a.s., Zelený pruh 95/97, 147 00 Praha 4-Bráník, Čekijos Respublika.



**DĚMESIO: Nekiškite pirštų į prietaiso.**



## eta 0028

## КЕРІВНИЦТВО КОРИСТУВАЧА

## I. ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- Перед використанням пристрою уважно прочитайте керівництво користувача, розгляньте малюнки та збережіть керівництво для подальшого використання. Керівництво користувача є частиною пристрою, тому надавайте його іншим користувачам цього пристрою.
- Перевірте, що напруга на наклейці пристрою відповідає напрузі вашої електричної розетки.
- Ніколи не використовуйте пристрій, якщо шнур живлення або вилка пошкоджені, якщо пристрій працює невірно або впав на підлогу та був пошкоджений, а також якщо він потрапив у воду. В таких випадках необхідно віднести пристрій до професійного сервісного центру, щоб перевірити його безпеку та правильність роботи.
- **Не вставляйте вилку в розетку живлення та не витягуйте її з розетки вологими руками, а також не тягніть за шнур живлення!**
- **Пристрій розроблений лише для побутового використання та аналогічних способів застосування (приготування їжі)! Він не призначений для комерційного використання та для використання у таких об'єктах, як кухні для персоналу магазинів, офісів або ферм, або у іншому робочому середовищі. Прилад не призначений для використання клієнтами в готелях, мотелях, об'єктах, що забезпечують нічліг і сніданок та інших об'єктах тимчасового проживання.**
- Цим пристроєм не повинні користуватися діти!
- Цим пристроєм можуть користуватися особи з обмеженими фізичними, чуттєвими або психічними можливостями, або ж особи, яким бракує досвід і знання, тільки якщо вони знаходяться під наглядом або їх було проінструктовано що до використання пристрою безпечним способом та вони усвідомлюють собі потенційні ризики. Не дозволяйте дітям гратися з пристроєм.
- Зберігайте пристрій і кабель в місці, недоступному для дітей.
- Не підключайте цей пристрій до електронних пристроїв, таймеру та інших пристроїв, які автоматично відключають живлення від обладнання.
- **Ніколи не занурюйте пристрій у воду та не мийте його під проточною водою!**
- **Не залишайте пристрій увімкненим без нагляду та постійно стежте за ним під час приготування їжі!**
- Завжди використовуйте лише одну функцію пристрою, ніколи не вмикайте кілька функцій одночасно (наприклад, одночасна обробка продуктів в чаші комбайну **B1** та в змішувачі **F**).
- Вимкніть пристрій та витягніть вилку з розетки мережі живлення перед заміною аксесуарів або деталей аксесуарів, які рухаються під час роботи пристрою, перед збиранням та розбиранням, перед очищенням та обслуговуванням!
- Завжди відключайте пристрій від мережі живлення, якщо ви залишаєте пристрій без нагляду.

- Використовуйте пристрій лише у робочому положенні в місцях, де відсутній ризик його падіння та є достатня відстань від джерел тепла (**наприклад, печі, електричні/газові плити, тощо**) та вологих поверхонь (**кухонні раковини, умивальники, тощо**).
- Не вмикайте пристрій порожнім, без продуктів!
- Використовуйте пристрій лише з аксесуарами, розробленими для цієї моделі. Використання інших аксесуарів може бути небезпечним для користувача.
- Не вставляйте аксесуари в отвори корпусу.
- **Не вставляйте пальці в отвір для заповнення та не використовуйте вилки, ножі, лопатки, ложки, тощо. З цією метою використовуйте лише штовхач з комплекту поставки.**
- Не перевищуйте максимальний час безперервного використання пристрою (див. таблицю)!
- Пристрій оснащений механічним запобіжним пристроєм. Зубчасте колесо, розташоване на шнеку, розроблене так, що у випадку потрапляння кісток або кухонного приладдя в м'ясорубку воно відключає пристрій, що допомагає уникнути пошкодження мотору.
- Якщо така ситуація виникне, виконайте інструкції, описані в цьому пункті **V. ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ.**
- В цілях безпеки неможна змінювати аксесуари під час роботи мотору пристрою.
- Перед тим, як зняти кришку або чашу комбайну дочекайтесь, щоб всі рухомі деталі повністю зупинилися.
- Будьте дуже обережні з аксесуарами, тому що вони дуже гострі.
- Не оброблюйте продукти, температура яких вище **приблизно 80 °C (176 °F)**.
- При змішуванні рідин ніколи не наливайте більший об'єм, ніж вказано на чаші.
- Якщо продукти, що оброблюються, починають прилипати до аксесуарів (**наприклад, до лез або тертушок**), вимкніть пристрій та ретельно очистіть аксесуари (**наприклад, за допомогою лопатки**).
- Переконайтесь, що шнур живлення не контактує з рухомими деталями пристрою.
- Шнур живлення потрібно оберігати від пошкодження гострими або гарячими предметами, відкритим полум'ям, а також забороняється занурювати його у воду.
- Ніколи не ставте пристрій на гарячі поверхні і не залишайте його на краю стола або робочої поверхні. Якщо шнур трохи стирчить або звисає, його можуть потягнути, наприклад, діти, що може призвести до падіння пристрою і серйозних травм!
- Якщо необхідно скористатися подовжувачем, він повинен бути непошкодженим і відповідати чинним нормам.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, його необхідно замінити, звернувшись до виробника, спеціалістів офіційного сервісного центру або іншого кваліфікованого спеціаліста, що дозволить уникнути створення небезпечної ситуації.
- Використовуйте пристрій лише з оригінальними аксесуарами від виробника.
- Використовуйте цей пристрій лише для виконання завдань, для яких він був розроблений та які описані в цьому керівництві. Не використовуйте пристрій з будь-якою іншою метою.
- Виробник не несе відповідальності за збитки та травми, спричинені невірним використанням додаткових пристроїв та аксесуарів (**наприклад, псування продуктів, рани, порізи**), а також не несе ніякої відповідальності, що випливає з гарантії на цей пристрій, якщо не дотримуються вище вказані вказівки з техніки безпеки.

## II. ОПИС ПРИСТРОЮ ТА АКСЕСУАРІВ

### Мал. 1 – А – Кухонний комбайн

A1 – Вазиль запуску багатофункціональної голівки

A2 – Регулятор швидкості

A3 – Тримач для аксесуарів

A4 – Тримач для м'ясорубки та ножів

A5 – Кнопка пуску

A6 – Знімна кришка

A7 – Багатофункціональна голівка

A8 – Кнопка для відкриття кришки змішувача

A9 – Кришка

A10 – Тримач для змішувача

A11 – Шнур живлення

B1 – Чаша з нержавіючої сталі

B2 – Кришка чаші

B3 – Кришка отвору для заповнення

C1 – Збивачка

C2 – Вінчик

C3 – Насадка для замісу тіста

### Мал. 2 – D – М'ясорубка

D1 – Шнек

D2 – Ніж

D3 – Змінна пластина для створення дрібніших шматочків м'яса

D4 – Змінна пластина для створення більших шматочків м'яса

D5 – Гайка

D6 – Тримач

D7 – Формочка

D8 – Сепаратор

D9 – Трубка для приготування ковбаси

D10 – Формочка

D11 – Конус

D12 – Штовхач

D13 – Воронка для заповнення

D14 – Зубчасте колесо

### Мал. 3 – D – Ніж

E1 – Насадка для тонкого нарізання

E2 – Насадка для дрібного нарізання

E3 – Насадка для нарізання товстих шматків

E4 – Насадка для тонкого нарізання

E5 – Гайка

E6 – Штовхач

### Мал. 4 – D – Змішувач

F1 – Кришка блендера

F2 – Основа з ножем

F3 – Ніж

### Мал. 5 – Зборка для збивання/замісу

тіста/змішування

**Мал. 6 – Зборка та встановлення м'ясорубки**

**Мал. 6a – Зборка для розмелювання**

**Мал. 6b – Зборка для приготування ковбасних виробів**

**Мал. 6c – Зборка для приготування макаронних виробів**

**Мал. 6d – Зборка для приготування формованого тіста**

**Мал. 6e – Встановлення м'ясорубки на багатофункціональну голівку**

**Мал. 6f – Встановлення воронки та штовхача**

**Мал. 7 – Зборка та встановлення ножів**

**Мал. 8 – Встановлення змішувача (блендера)**

**Мал. 9 – Налаштування висоти насадок**

**Мал. 10 – Заміна пошкодженого зубчастого колеса**

**Мал. 11**

G1 – Насадка для пресування тіста

G2 – Насадка для приготування макаронів тальятелле

G3 – Насадка для приготування макаронів тренетте

**Мал. 12 – Монтаж насадок для приготування макаронних виробів**

**Примітка:** насадки **D**, **G1**, **G2**, **G3** в базовий комплект не входять. Їх можна придбати в якості додаткових аксесуарів.

**Позначення:** **D**-Змішувач = ETA 0028 91 000, **D6+D7**-Формування тіста (для тістечок) = ETA 0023 00 200, **G1** = ETA 0028 94 000, **G2** = ETA 0028 93 000, **G3** = ETA 0028 92 000.

### III. ПІДГОТОВКА ТА ВИКОРИСТАННЯ

Зніміть всю упаковку, витягніть кухонний комбайн та всі аксесуари. Зніміть усі клейкі плівки, наклейки та папір з кухонного комбайну та аксесуарів. Перед першим використанням очистіть всі деталі, які будуть контактувати з харчовими продуктами, використовуючи теплу воду з миючим засобом, потім ретельно промийте все чистою водою і витріть насухо, у разі необхідності дайте висохнути.

#### Комбайн (А)

**Зборка для використання (мал. 5)**

Підніміть багатофункціональну голівку, **A7** натиснувши на важіль запуску **A1**.

Прикріпіть прозору кришку **B2** до нижньої сторони голівки так, щоб отвір для заповнення знаходився перед голівкою. Заповніть чашу з нержавіючої сталі **B1** продуктами, які необхідно переробити. Встановіть чашу на основу комбайну **A**, натисніть на неї та поверніть за годинниковою стрілкою, щоб вона була заблокована на основі.

Оберіть відповідну насадку (**C1**, **C2** або **C3**) для роботи, вставте її в тримач **A3** в голівці та поверніть так, щоб вона була заблокована в цьому положенні. Нахиліть багатофункціональну голівку **A7** донизу в робоче положення, натиснувши на важіль **A1** та на голівку **A7** донизу до блокування, яке супроводжується чутним клацанням. Встановіть кришку **B3** на кришку отвору для заповнення **B2**.

Тепер пристрій готовий для використання.

## Застосування

Кухонний комбайн використовується для приготування різних видів тіста для тістечок, бісквітів, глазури, начинок, картопляного пюре, дріжджового тіста, тощо. Для приготування вищесказаного використовується вінчик, збивачка або насадка для замісу тіста. Вставте вилку **A11** в розетку. Запустіть пристрій, повертаючи регулятор швидкості **A2** в одне з положень швидкості, необхідне для виконання певного завдання (див. таблицю). Ви зможете додавати інгредієнти під час роботи пристрою через кришку отвору для заповнення **B2**. Після завершення роботи, вимкніть пристрій, повернувши регулятор в положення **0**.

Щоб вручну контролювати насадки **C1 - C3**, поверніть регулятор в положення **P** та утримуйте його в цьому положенні. Насадка буде обертатися при утримуванні регулятор. Після того, як ви відпустите регулятор, він автоматично повернеться в положення **0**, та обертання припиниться. Поверніть регулятор кілька разів для досягнення бажаного результату. При розбиранні або заміні насадки виконайте ті самі дії у зворотному порядку. Зніміть чашу з нержавіючої сталі **B1**, повернувши її проти годинникової стрілки так, щоб гачки в основі комбайна вийшли з пазів по сторонах чаші **B1**.

## Примітка:

Кухонний комбайн оснащений аварійним вимикачем, який у випадку нахилу багатофункціональної голівки **A7** в інший бік під час роботи пристрою вимикає мотор для уникнення небезпечних ситуацій. Після повернення голівки у робоче положення мотор знов почне працювати. Щоб увімкнути його, необхідно повернути регулятор **A2** у положення **0** (нуль) та знов встановити відповідний рівень швидкості.

## Порада

**Змішування** – використовуйте збивачку **C1** для легкого тіста, сумішей для випічки, бісквітів, глазури, картопляного пюре, тощо зі швидкістю в діапазоні від Min до Max в залежності від кількості, типу та якості інгредієнтів (див. таблицю). **Не використовуйте збивачку C1 для замісу густого тіста!**

**Збивання** – використовуйте збивачку **C2** для збивання вершків, яєць, білків, десертів, пудингів, майонезу, бісквітів, тощо на швидкості в діапазоні від Min до Max в залежності від кількості, типу та якості інгредієнтів (див. таблицю table). **Не використовуйте вінчик C2 для замісу густого тіста або змішування легкого тіста! Використовуйте інгредієнти при кімнатній температурі.** Якщо збивання неоптимальне, додайте трошки соку лимону або солі. Охолодіть вершки для збивання до температури щонайменш 6 °C. Перед збиванням білків (мінімальна кількість 2 шт.) переконайтесь, що основа та чаша сухі, без залишків жиру. Білки повинні бути кімнатної температури.

**Заміс тіста** – використання насадки для замісу **C3** легкого/середнього/густого тіста на швидкості в діапазоні від Min до Max в залежності від кількості, типу та якості тіста (див. таблицю). При приготуванні великої кількості тіста (макс. 1,5 кг/1 шматком) замішуйте його кількома порціями. Забороняється робити більше 4 порцій одну за іншою. Перед наступним використанням пристрій повинен відпочити щонайменше 30 хвилин. Використовуйте інгредієнти при кімнатній температурі. Перемішайте дріжджі в теплом молоці а воді до початку роботи. Припинить

збивання, коли тісто перетвориться на кульку, та, якщо необхідно за рецептом, залишіть його, щоб воно підійшло. Інгредієнти краще змішуються, якщо спочатку додати рідину. Зупиняйте комбайн через певні інтервали та знімайте тісто з насадки для замісу тіста. Різні типи борошна значно відрізняються за кількістю необхідної рідини, а липкість тіста значно впливає на навантаження на кухонний комбайн. Якщо ви відчуваєте, що навантаження на комбайн стало надмірним, вимкніть його, витягніть половину тіста та замісіть дві частини окремо.

**М'ясорубка (D),** (додаткові аксесуари)

### 1. Пропускання м'яса через м'ясорубку

#### Зборка (мал. 6a)

Вставте шнек **D1** у м'ясорубку **D** після зубчастого колеса. Встановіть ніж **D2** на шнек так, щоб ріжуча поверхня була направлена вперед. В залежності від необхідного розміру шматочків встановіть змінну пластину (**D3, D4**) так, щоб паз ножа потрапив у тримач м'ясорубки **D**. В кінці закріпіть гайку **D5** на м'ясорубку та затягніть її досить міцно.

#### Встановлення на багатофункціональну голівку (мал. 6e, 6f)

Зніміть кришку **A6** з багатофункціональної голівки **A7**. Встановіть зібрану м'ясорубкуДна тримач **A4** під кутом приблизно 45° та закріпіть її у горизонтальному положенні, повертаючи проти годинникової стрілки (до характерного звуку). До верхньої частини м'ясорубки **D** прикріпіть воронку для завантаження продуктів! **D13**. Тепер м'ясорубка готова для використання. Щоб зняти всю м'ясорубку, натисніть на кнопку пуску **A5**, поверніть м'ясорубку за годинниковою стрілкою та зніміть її з тримача багатофункціональної голівки.

#### Застосування

М'ясорубка дозволяє подрібнювати будь-які типи м'яса без кісток, сухожил'я та шкіри. Використовуючи змінні пластини (**D3, D4**) з різними отворами, можна отримати дрібні шматочки або більші шматочки м'яса. Перед завантаженням у м'ясорубку необхідно порізати м'ясо кубиками розміром приблизно 3 x 3 x 3 см. Підставте будь-яку миску під чашу комбайну **B1** або інший контейнер, до якого можна скласти фарш. Вставте вилку **A11** в розетку. Запустіть пристрій, повертаючи регулятор швидкості **A2** в одне з положень швидкості, необхідне для пропускання інгредієнтів через м'ясорубку (див. таблицю). Завантажте шматки м'яса через отвір для заповнення воронки так, щоб шнек міг прийняти їх та злегка штовхніть їх донизу за допомогою штовхача **D12**. Цей метод роботи дозволяє уникнути перевантаження пристрою. Після завершення роботи, вимкніть м'ясорубку, повернувши регулятор в положення **0**. Щоб вручну контролювати м'ясорубку, поверніть регулятор в положення **P** та утримуйте його в цьому положенні. Шнек буде обертатися при утримуванні регулятор. Після того, як ви відпустите регулятор, він автоматично повернеться в положення **0**, та обертання припиниться.

#### Увага:

М'ясорубка оснащена механічним запобіжним пристроєм. Зубчасте колесо, розташоване на шнеку, розроблене так, що у випадку потраплення кісток або кухонного приладдя в м'ясорубку воно відключає пристрій, що допомагає уникнути пошкодження мотору. Якщо така ситуація виникне, виконайте інструкції, описані в цьому пункті **V. ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ**.

## Порада

Не пропускайте заморожене м'ясо через м'ясорубку. Цей спосіб подрібнення займає кілька хвили та залежить від кількості, типу та якості м'яса, що використовується. Ми рекомендуємо час від часу призупиняти пристрій та витягувати залишки продуктів, які налипають на насадки.

## 2. Приготування ковбасних виробів (ковбаса, сосиски, ліверна ковбаса, тощо), (додаткові аксесуари)

### Зборка (мал. 6b)

Вставте шнек **D1** у м'ясорубку **D** після зубчастого колеса. Встановіть сепаратор **D8** на шнек так, щоб паз сепаратора потрапив у тримач м'ясорубки **D**. Вставте трубку **D9** в сепаратор та закріпіть в цьому положенні, затягнувши гайку **D5** на м'ясорубці **D**. Затягніть гайку досить міцно. Встановіть зібрану м'ясорубку на багатофункціональну голівку **A7**, як описано в пункті **1**.

Тепер м'ясорубка готова для приготування ковбасних виробів. Щоб розібрати пристрій, виконайте всі операції у зворотному порядку. Щоб зняти всю м'ясорубку, натисніть на кнопку пуску **A5**, поверніть м'ясорубку за годинниковою стрілкою та зніміть її з тримача багатофункціональної голівки.

### Застосування

Завантажте подрібнене через м'ясорубку м'ясо у воронку! **D13**. Використовуйте штовхач **D12**, щоб злегка підштовхувати м'ясо в м'ясорубку **D**. Залишіть кишки в теплій воді (приблизно на 10 хв.), щоб вони стали більш еластичними, а потім натягніть їх на вихідний отвір, як „гармошку“.

Залишіть кінець десь 5 см кишки вільним та зав'яжіть його. Вставте вилку **A11** в розетку. Запустіть пристрій, повертаючи регулятор швидкості **A2** в одне з положень швидкості, необхідне для підготовки інгредієнтів. Помістіть підготовану масу в отвір для заповнення та злегка підштовхніть її штовхачем **D12**. Після цього виконайте операції відповідно до обраного типу ковбасних виробів (наприклад, ліверна ковбаса, сосиски, ковбаски, тощо). Після завершення роботи, вимкніть м'ясорубку, повернувши регулятор в положення **0**.

## Порада

Ми рекомендуємо заповнювати кишку вдвох, тобто одна людина завантажує фарш, а інша підтримує кишку на виході. Заповнюйте кишку так, щоб всередину не потрапило повітря. Ця робота займе кілька хвилин та залежить від кількості м'яса. Якщо вихідний отвір трубки **D9** забувається, необхідно вимкнути мотор пристрою та розібрати і очистити трубку. М'ясо, що залишається у м'ясорубці **D** не подрібнюється, тому його треба пропустити ще раз.

## 3. Приготування макаронних виробів, (додаткові аксесуари)

### Зборка (мал. 6c)

Вставте шнек **D1** у м'ясорубку **D** після зубчастого колеса. Прикріпіть формочку **D10** до шнеку так, щоб паз формочки потрапив у тримач м'ясорубки **D**. Вставте конус **D11** в формочку та закріпіть в цьому положенні, затягнувши гайку **D5** на м'ясорубці **D**. Затягніть гайку досить міцно. Встановіть зібрану м'ясорубку на багатофункціональну голівку, як описано в пункті **1**. Тепер м'ясорубка готова для приготування макаронних виробів. Щоб розібрати пристрій, виконайте всі операції у зворотному порядку.

Щоб зняти всю м'ясорубку, натисніть на кнопку пуску **A5**, поверніть м'ясорубку за годинниковою стрілкою та зніміть її з тримача багатофункціональної голівки.

## Застосування

Завантажте підготоване тісто у воронку м'ясорубки! **D13**. Якщо необхідно, використовуйте штовхач **D12**, щоб підштовхнути тісто в м'ясорубку **D**. Пристрій буде виробляти порожні трубочки, які можна порізати на макарони бажаної довжини. Вставте вилку **A11** в розетку. Запустіть пристрій, повертаючи регулятор швидкості **A2** в одне з положень швидкості, необхідне для підготовки інгредієнтів.

## Порада

Цей спосіб приготування займає кілька хвили та залежить від кількості, типу та якості тіста, що використовується. Макарони потрібно варити у солоній киплячій воді відразу після приготування. Це дозволить уникнути злипання. Ви також можете заповнити трубочки начинкою (наприклад, м'ясом, овочами, тощо). Якщо вихідний отвір конусу **D12** забивається, необхідно вимкнути мотор пристрою та розібрати і очистити конус. Тісто, що залишається у м'ясорубці **D** не подрібнюється, тому його треба пропустити ще раз.

## 4. Формування тіста (для тістечок), (додаткові аксесуари)

### Зборка (мал. 6d)

Вставте шнек **D1** у м'ясорубку **D** після зубчастого колеса. Встановіть сепаратор **D8** на шнек так, щоб паз сепаратора потрапив у тримач м'ясорубки **D**. Вставте тримач формочки **D6** в гайку **D5**, закріпіть гайку на м'ясорубці **D** та затягніть її досить міцно. Потім встановіть **D7** різні формочки для тіста на тримач **D6**. Встановіть зібрану м'ясорубку на багатофункціональну голівку, як описано в пункті 1. Тепер пристрій готовий для приготування формованого тіста. Щоб розібрати пристрій, виконайте всі операції у зворотному порядку. Щоб зняти всю м'ясорубку, натисніть на кнопку пуску **A5**, поверніть м'ясорубку за годинниковою стрілкою та зніміть її з тримача багатофункціональної голівки.

## Застосування

Завантажте підготоване тісто у воронку м'ясорубки **D13**. Якщо необхідно, використовуйте штовхач **D12**, щоб підштовхнути тісто в м'ясорубку **D**. Пристрій буде видавати тісто бажаних форм. Вставте вилку **A11** в розетку. Запустіть пристрій, повертаючи регулятор швидкості **A2** в одне з положень швидкості, необхідне для обробки тіста.

## Порада

Ми рекомендуємо підтримувати (підхоплювати) формоване тісто на тарілку, щоб воно не порвалося. Ви можете розрізати формоване тісто довжиною 5-7 см. Цей спосіб приготування займає кілька хвили та залежить від кількості, типу та якості тіста, що використовується.

## Ніж/тертушка для овочів та фруктів (E)

### Зборка та встановлення на багатофункціональну голівку (мал. 3 і 7).

Зніміть кріпильну гайку **E5**. Встановіть відповідну насадку (**E1** - **E4**) в ніж **E** відповідно до бажаної товщини подрібнених шматочків та закріпіть насадку, затягнувши гайку на ножі. Зніміть кришку **A6**, встановіть ніж **E** в тримач **A4** багатофункціональної голівки **A7** під кутом приблизно 45° та закріпіть його у горизонтальному положенні, повертаючи проти годинникової стрілки (до характерного звуку). Тепер пристрій готовий для нарізання/тертя. При заміні насадки виконуйте ті самі дії. Щоб розібрати ніж, натисніть на кнопку пуску **A5**, поверніть ніж за годинниковою стрілкою та зніміть його з тримача багатофункціональної голівки.



## Застосування

Розріжте овочі на шматки, які можна завантажити в отвір ножа **E**. Завантажте шматки в ніж **E** та злегка підштовхніть їх за допомогою штовхача **E6**.

**Примітка:** Ніколи не штовхайте овочі руками!

Вставте вилку **A11** в розетку. Запустіть пристрій, повертаючи регулятор швидкості **A2** в одне з положень швидкості, необхідне для розрізання овочів та фруктів.

## Порада

Зніміть шкірку з цитрусових фруктів. Якщо ніж **E** забивається, необхідно вимкнути мотор пристрою та розібрати і очистити корпус ножа. Цей спосіб приготування займає кілька хвили та залежить від кількості, типу та якості овочів та фруктів, що використовуються.

## Змішувач (F)

**Зборка та встановлення на багатофункціональну голівку** (мал. 4 і 8)

В основу **F2** змішувача вставте ніж **F3** та закріпіть його на місці. Розташуйте кришку **F1** на контейнері змішувача.

Відкрийте кришку **A9**, натиснувши на кнопку **A8**. Розташуйте зібраний змішувач **F** на тримачі **A10** та поверніть проти годинникової стрілки так, щоб виступи основи **F2** потрапили в пази багатофункціональної голівки. Знімайте змішувач у зворотному порядку. При встановленні або зніманні контейнеру змішувача не застосовуйте надмірну силу.

## Застосування

Змішувач призначений для змішування соків, приготування супів-пюре, соусів, дитячих та дієтичних страв, пухкого тіста, тіста на бісквіти, різноманітних пюре, тощо. Зніміть кришку **F1**, завантажте або вилийте інгредієнти в контейнер змішувача **F** та поверніть кришку на місце. Не завантажуйте продукти вище помітки **MAX** на контейнері.

Вставте вилку **A11** в розетку. Запустіть пристрій, повертаючи регулятор швидкості **A2** в одне з положень швидкості, необхідне для змішування інгредієнтів (див. таблицю).

**Увага:** Не залишайте змішувач працювати без інгредієнтів! **Не витягайте основу F2 з скляного контейнера F1!**

## Порада

Час приготування (обробки) залежить від кількості, типу та якості інгредієнтів, але як правило не займає більше кількох секунд. Чим довше ви будете змішувати інгредієнти, тим більш гомогенною буде суміш.

Якщо ви оброблюєте більшу кількість продуктів, розділіть їх на кілька порцій, щоб не перевантажувати мотор пристрою та багатофункціональну голівку. Ми рекомендуємо порізати тверді інгредієнти на менші шматочки. Ніж **F3** може затупитися занадто рано. Якщо ви бажаєте подрібнити кубики льоду, їх розмір повинен бути не більше 40x40x20 мм, інакше ніж **F3** ніж затупиться або мотор пристрою може відчувати перенавантаження. Ніколи не наливайте киплячу рідину в контейнер **F**, висока температура може пошкодити скло контейнера. Ніколи не знімайте кришу **F1** під час роботи пристрою. Перед обробкою замочіть тверді інгредієнти (наприклад, квасолю, сою, тощо) у воді.

Ви також можете змішувати гарячі рідини температурою 80 °C, наприклад, соуси,

супи. Щоб уникнути виливання рідини, не заповнюйте контейнер рідиною, що може утворити піну, до помітки „МАХ“ (наприклад, молоко). В цьому випадку ми рекомендуємо заливати не більше 1 л.

Якщо вам не подобається результат, вимкніть пристрій та перемішайте інгредієнти лопаткою, витягніть трошки продуктів або додайте рідину.

**Насадки для приготування макаронних виробів (G1 - G3)**, (додаткові аксесуари) Зборка та встановлення на багатофункціональну голівку (мал. 11 і 12).

Зніміть кришку **A6**, встановіть насадку, якою ви бажаєте скористатися (**G1 - G3**) в тримач **A4** багатофункціональної голівки **A7** під кутом приблизно 45 ° та закріпіть його у горизонтальному положенні, повертаючи проти годинникової стрілки (до характерного звуку).

### Застосування

Насадки **G2** та **G3** мають різні ножі та створюють різні типи макаронних виробів. Перед використанням насадок **G2** та **G3** необхідно спочатку обробити продукт, використовуючи насадку **G1**.

Зробіть тісто на макарони. Завантажте трохи тіста та посипте ролики насадки, яку ви будете використовувати, борошном. Вставте вилку **A11** в розетку. Запустіть пристрій, повертаючи регулятор швидкості **A2** в положення 1, ролики насадки почнуть обертатися. Вставте тісто між роликами рівномірним шаром (можна трошки витягнути тісто по довжині або ширині). Кожного разу, коли ви протягуєте тісто, поступово встановлюйте регулятор швидкості на основі пристрою на більшу швидкість, поки не досягнете бажаної товщини. Рекомендована товщина макаронів досягається при регуляторі швидкості на 5-7 положенні. Розріжте отримані пласти тіста, використовуючи насадки **G2** або **G3** до бажаної ширини (різне розташування ножів створює різні типи макаронів), якщо це необхідно. Відваріть зроблені макарони не пізніше ніж через 4 години.

### Порада

Додайте борошно, соль олію та збиті яйця в чашу (щоб зробити рожеві макарони, додайте томатну пасту до яєць). Замісіть тісто насадкою для замісу тіста протягом 2-3 хвилин на швидкості 1-2. Якщо суміш занадто суха, додайте води. Вимкніть пристрій та помісіть руками, щоб створити однорідне тісто. Найкращі макарони можна отримати, якщо перед обробкою тіста замотати його та залишити відпочити приблизно на 15 хвилин. Прикріпіть ролик на бажану товщину та завантажте тісто відповідно до наведених вище інструкцій.

## IV. ТАБЛИЦЯ ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ ТА АКСЕСУАРІВ

Будь ласка, скористайтеся наступними порадами приготування їжі в якості прикладу та для отримання натхнення. Їх метою не є точне керівництво вашими дії, а просто демонстрація можливостей різних методів приготування їжі.

Оберіть кількість інгредієнтів так, щоб вони не перевищували максимальної помітки на контейнері. Більшу кількість інгредієнтів необхідно розділити на дві порції. Потрібно постійно стежити за вмістом контейнеру. Ми рекомендуємо час від часу призупиняти пристрій та видаляти продукти, які налипають на насадки або до стінок контейнерів, чаш та до кришок.

Аксесуари	Продукт харчування	Макс. кількість	Час (хв.)	Швидкість	Приготування (мм)
Вінчик	Вершки (включаючи жирність 38%)	250 мл	10	5 (максимум)	-
	Білки	12 штук	3	МАКС	-
Насадка для замісу тіста	Борошно	1 500 г	1 хвилина при мін. швидкості, а потім при більшій швидкості протягом 4 хвилин		-
	Соль	17 г			
	Дріжджі	17 г			
	Цукор	6 г			
	Вода	750 г			
	Сало	28 г			
Збивачка	Борошно	100 г	30 секунд на будь-якій швидкості, 1 хвилину на швидкості MAX	1 (максимум)	-
	Цукрова пудра	100 г			
	Маргарин	100 г			
	Яйця	2 штук			
Змішувач	Цибуля	1 штук	1	1 - МАКС	-
	Морква	255 г			15x15x15
	Лід	340 г			40x40x20
М'ясорубка	Яловичина	2 000 г	3	6	30x30x30
	Свинина	2 000 г	3		

## V. ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

**Перед обслуговуванням пристрою витягніть вилку з розетки мережі живлення! Не використовуйте абразивні або агресивні миючі засоби!**

Очистіть багатофункціональну голівку **A7** за допомогою вологої ганчірки з миючим засобом. Помийте збивачку/вінчик, насадку для замісу тіста, м'ясорубку **D**, ніж **E** та змішувач **F**, включаючи всі аксесуари відразу після використання гарячою водою з миючим засобом. Пластикові деталі можна мити у посудомийній машині. Однак металеві деталі неможна мити в посудомийній машині, тому що миючі засоби можуть спричинити потемніння та іржавіння. При митті чаші з нержавіючої сталі **B1** не використовуйте металеву ганчірку, щітку та відбілюючі речовини. Видаляйте плями кальцію за допомогою оцту. При очищенні ножів **D2** або лез **F3** будьте уважними! Стежте, щоб леза ножів не вступали в контакт з твердими предметами, які можуть затупити їх та знизити ефективність роботи. Після очищення та висушування деталей рекомендується змастити їстівною олією ножі та змінні пластини.

Для полегшення очищення м'ясорубки в кінці пропустіть через неї сухе тісто (наприклад, сухарі, булочку). Протріть насадки для приготування макаронних виробів **G1 - G3** вологою ганчіркою після використання. Не занурюйте їх у воду. Деякі продукти можуть залишати плями на аксесуарах. Але це не впливає на ефективність роботи пристрою та не повинно стати причиною претензій щодо роботи пристрою! Через певний час ці плями як правило зникають.

Ніколи не сушіть пластикові деталі над джерелом тепла (**наприклад, електричні/газові плити**). Зберігайте пристрій ретельно очищеним у сухому, чистому, недоступному для дітей та недієздатних осіб місці.

### Процедура заміни зламаного зубчастого колеса

Зніміть шнек **D1**. Використовуючи відповідні інструменти (наприклад, викрутку) відкрутіть гвинт. Зніміть зубчасте колесо **D14** зі шнеку. Встановіть нове зубчасте колесо на ходовий гвинт шнеку та міцно затягніть гвинт (мал. 10).

### Встановлення оптимальної висоти насадки (мал. 9)

Це необхідно, якщо збивачка або вінчик торкаються дна чаші або не достають до суміші на дні. В таких випадках можна змінити висоту кріплення насадок **C1** або **C2**. Виконайте наступне:

Натисніть на важіль запуску **A1** багатофункціональної голівки **A7** та підніміть голівку. В тримач **A3** в голівці вставте одну з насадок **C1**, **C2** та поверніть, щоб зафіксувати її в певному положенні так, щоб вона увійшла в паз голівки. Нахиліть багатофункціональну голівку **A7** донизу в робоче положення, натиснувши на важіль **A1** та на голівку **A7** донизу до блокування, яке супроводжується чутним клацанням. Тримайте насадку однією рукою, а іншою відпустіть гайку, використовуючи відповідний гайковий ключ. Потім встановіть висоту вручну, повертаючи насадку за або проти годинниковою стрілки. Насадка трохи підніметься або спуститься. Насадка повинна знаходитися якомога ближче до дна та стінок чаші, але не повинна торкатися їх. Після встановлення необхідної висоти затягніть гайку, підніміть голівку та зніміть насадку. Висота насадки для замісу тіста **C3** не повинна змінюватися.

## VI. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ



На всіх частинах виробу, що поставляється, розміри яких це допускають, вказано позначення матеріалу, використаного для виготовлення упаковки, компонентів і приладдя з вказівкою способу їх переробки. У випадку, якщо електричний прилад більше не функціонує, його слід утилізувати з найменшим збитком для довкілля, відповідно до нормативних актів органів Вашого місцевого самоврядування. В більшості випадків Ви можете здати прилад в місцевому пункті прийому вторинної сировини. Для повного виведення приладу з експлуатації рекомендується після відключення приладу з розетки електричної мережі відрізувати кабель живлення. Після цього приладом не можна користуватися.

**Технічне обслуговування приладу капітального характеру або у випадках, коли необхідне втручання в його внутрішні частини, може проводити тільки спеціалізована ремонтна майстерня! Недотримання інструкцій виробника позбавляє споживача права гарантійного ремонту!**

## VII. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга (В)	Вказана на наклейці пристрою
Вхідна напруга (Вт)	Вказана на наклейці пристрою
Вага (кг)	приблизно 8,5
Об'єм чаші з нержавіючої сталі (л)	5,5
Об'єм контейнеру змішувача (л)	1,2

Прилад відповідає чинним нормам техніки безпеки і Директив Європейського парламенту та Ради 2006/95/EC і 2004/108/EC.

Прилад відповідає Постанові Європейського парламенту і Раді № 1935/2004/EC про матеріали і предмети призначених для контакту з продуктами харчування.

Завод-виробник залишає за собою право вносити у конструкцію виробу несуттєві зміни, які не вплинуть на функцію виробу.

DO NOT IMMERSE IN WATER – Не занурюйте у воду.  
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.

Щоб уникнути небезпеки задушення, зберігайте поліетиленові пакети далі від дітей і немовлят. НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ пакети в дитячому ліжечку чи манежі. Поліетиленові пакети не іграшка для дітей!

**ВИРОБНИК:** ETA a.s., Zelený pruh 95/97, 147 00 Praha 4-Bráník, Czech Republik.



**УВАГА: Не вставляйте пальці в прилад.**



## 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 obračejte na servisy podle adres na [www.eta.cz](http://www.eta.cz). Výrobek odešlete nebo předejte osobně **vždy s návodem k obsluze, jehož nedílnou součástí je záruční list**. Na dodatečně zasláné nebo osobně předané návody se záručním listem nelze brát zřetel. 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 obračejte na opravovne podľa adries uvedených na [www.eta.sk](http://www.eta.sk). Výrobok odosielajte poštou, alebo odovzdajte osobne **vždy s návodom na obsluhu, ktorého neoddeliteľnou súčasťou je záručný list**. Dodatočne zasláné alebo odovzdané návody so záručným listom nebudú akceptované. K 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 nepřijímame do opravy znečištěné 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 opravný  
Pečiatka a podpis pracovníka

Výrobek byl v záruční opravě  
Výrobok bol v záručnej opravě

od  
do

Zakázka číslo      Zakázka číslo

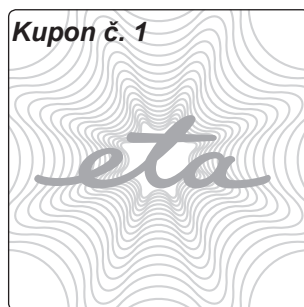
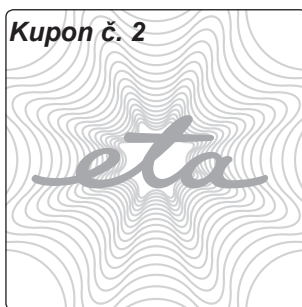
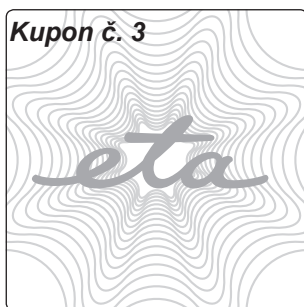
Razítko a podpis opravný  
Pečiatka a podpis pracovníka

Výrobek byl v záruční opravě  
Výrobok bol v záručnej opravě

od  
do

Zakázka číslo      Zakázka číslo

Razítko a podpis opravný  
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

0028

Série (výrobní číslo)  
Séria (výrobné číslo)

Napětí • Napätie

~230 V

Datum a TK závodu  
Dátum a TK závodu

Deklarovaná hodnota  
akustického výkonu  $L_c = 82$   
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.

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 oprave. 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 0028**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

Kupon č. 2

Typ **ETA 0028**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

Kupon č. 3

Typ **ETA 0028**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis